



STELLUNGNAHME zum Antrag SPD-Gemeinderatsfraktion	Vorlage Nr.:	2019/0073
	Verantwortlich:	Dez. 3
Ausschreibungskriterien für Mittagessen in Schulen ändern		

Gremium	Termin	TOP	ö	nö
Gemeinderat	26.02.2019	22	x	

Kurzfassung

Die Verwaltung erstellt ein Konzept zur Gewichtung der Ausschreibungskriterien 50 Prozent Preis und 50 Prozent Qualität. Merkmale in Bezug auf Regionalität werden berücksichtigt, sofern dies vergaberechtlich möglich ist. Das Konzept wird im Schulbeirat vorgestellt.

Finanzielle Auswirkungen	Gesamtkosten der Maßnahme	Einzahlungen/Erträge (Zuschüsse u. Ä.)	Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzügl. Folgeerträge und Folgeeinsparungen)	
Ja <input type="checkbox"/> Nein x				
Haushaltsmittel sind dauerhaft im Budget vorhanden Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Die Finanzierung wird auf Dauer wie folgt sichergestellt und ist in den ergänzenden Erläuterungen auszuführen: <input type="checkbox"/> Durch Wegfall bestehender Aufgaben (Aufgabenkritik) <input type="checkbox"/> Umschichtungen innerhalb des Dezernates <input type="checkbox"/> Der Gemeinderat beschließt die Maßnahme im gesamtstädtischen Interesse und stimmt einer Etatisierung in den Folgejahren zu				
IQ-relevant	x	Nein		Ja Korridor Thema:
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	x	Nein		Ja durchgeführt am
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	x	Nein		Ja abgestimmt mit

1. Die Verwaltung erstellt eine Liste mit möglichen Vergabekriterien. Auch Merkmale wie weite Anfahrtswege der Lieferanten sollen einfließen.

Die Ausschreibungen des Mittagessens an Karlsruher Schulen unterliegen dem Europäischen Gemeinschaftsrecht und erfolgen je nach Auftragshöhe im Rahmen europaweiter Ausschreibungen. In der Leistungsbeschreibung werden unter anderem Leistungsumfang und Wareneinsatz verbindlich festgelegt, wobei ein Bioanteil von 25 Prozent gefordert wird und individuelle Belange der Schulen aufgenommen werden, sofern dies vergaberechtlich möglich ist.

Einschränkungen der Bieter auf regionale Unternehmen oder auf die Verwendung regionaler Produkte sind im Rahmen vergaberechtlicher Grundsätze nicht möglich. Durch eine Schwerpunktsetzung auf die Verwendung saisonaler Produkte und durch detaillierte zeitliche Vorgaben bei Warmanlieferungen wird eine zulässige Einschränkung zur Minimierung der ökologischen Auswirkung erreicht.

Bei Warmanlieferung schränkt die auf maximal drei Stunden beschränkte gesamte Heißhaltezeit, gemessen ab Produktionsende bis zur letzten Abgabe, den Kreis der Anbieter ein. Eine solche Einschränkung ist bei temperaturentkoppelter Essensanlieferung allerdings nicht möglich.

2. Die Verwaltung ändert die Kriterien für die Ausschreibung bei Schulmittagessen auf 50 Prozent Qualität und 50 Prozent Preis (von aktuell 30 Prozent Qualität und 70 Prozent Preis).

Eine kurzfristige Änderung im bereits laufenden europaweiten Ausschreibungsverfahren für das Schuljahr 2019/2020 ist nicht möglich, da das gesamte Angebotswertungsverfahren entsprechend überarbeitet werden muss. Die Erarbeitung eines neuen Konzeptes unter Einbeziehung der relevanten Akteure mit höherer Wertung der Qualität von 50 Prozent ist für künftige Ausschreibungen vorgesehen.

Für diese Qualitätsbewertung werden die beteiligten Stellen einbezogen, um möglichst objektive und vergaberechtlich haltbare Kriterien festzulegen. Das Ergebnis wird dem Schulbeirat vorgestellt.

Um den Ansprüchen der einzelnen Schulen, der Schülerinnen und Schüler und der Eltern gerecht zu werden und dadurch auch die Anzahl der Essensteilnehmer möglichst weiter zu erhöhen, steht die Verwaltung ständig im Austausch mit den Caterern. Gleichzeitig wird der direkte Kontakt zwischen Schulen und Caterern gefördert und führt im Regelfall zu vertragskonformen Anpassungen des Essensangebotes innerhalb laufender Lieferverträge.