



Aktenzeichen: 402/Sj

Datum: 14.11.2024

Hinweis:

Beratungsfolge: Schulträgerausschuss

Eckpunkte des Leistungsverzeichnisses "Mittagsverpflegung an Frankenthaler Schulen"

Die Verwaltung berichtet:

1. Sachlage

Gemäß § 75 Abs. 2 Nr. 5 Schulgesetz trägt die Stadt Frankenthal (Pfalz) die Kosten für die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler an den Ganztagschulen.

Der aktuelle Vertrag über die Mittagsverpflegung an Frankenthaler Schulen läuft zum Schuljahresende 2024/2025 aus.

Aus diesem Grund ist es erforderlich die Leistung „Mittagsverpflegung an Frankenthaler Ganztagschulen“ durch ein europaweites öffentliches Ausschreibungsverfahren nach der Vergabeverordnung (VgV) auszuschreiben.

Das Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz – Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung sowie das beauftragte Unternehmen loesungenfinden.org unterstützte bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses.

Im Oktober 2024 wurden die Eckpunkte des Leistungsverzeichnisses in zwei Arbeitskreissitzungen (Grundschulen und weiterführende Schulen/Förderschulen) mit den jeweiligen Vertretern der Schulgemeinschaften, der Schulelternbeiräte sowie den Stadt-Schülervertretungen vorab besprochen.

2. Wichtige Eckpunkte des Leistungsverzeichnisses

- Der Vertrag beginnt am 01.08.2025 und endet grundsätzlich am 30.06.2028. Optional soll es die Möglichkeit einer Verlängerung um ein weiteres Jahr geben. Ob diese Option genutzt wird, obliegt der Stadtverwaltung Frankenthal (Pfalz)

Beratungsergebnis:

Gremium	Sitzung am	Top	Öffentlich:	<input type="checkbox"/>	Einstimmig:	<input type="checkbox"/>	Ja-Stimmen:	<input type="checkbox"/>
			Nichtöffentlich:	<input type="checkbox"/>	Mit	<input type="checkbox"/>	Nein-Stimmen:	<input type="checkbox"/>
					Stimmenmehrheit:	<input type="checkbox"/>	Enthaltungen:	<input type="checkbox"/>
Laut Beschlussvorschlag:	Protokollanmerkungen und Änderungen		Kenntnisnahme:	Stellungnahme der Verwaltung ist beigefügt:		Unterschrift:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> siehe Rückseite:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

- Am Mittagessen nehmen zum Schuljahr 2025/2026 voraussichtlich rd. 1.345 Schüler*innen teil.

Primarstufe	895 Schüler*innen
Sekundarstufe	450 Schüler*innen

- Die Leistungsorte:
 - Friedrich-Ebert-Grundschule, Jakobsplatz 3, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Friedrich-Ebert-Realschule plus, Mensacontainer auf dem Gelände der Städt. Kindertagesstätte Jakobsplatz, Jakobsplatz 5, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Karolinen-Gymnasium, Röntgenplatz 5, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Neumayer Grundschule, SFS Neumayerschule, Neumayerring 7, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Pestalozzi Grundschule, SFL Albert-Schweitzer-Schule, Wormser Straße 59, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - SFL Albert-Schweitzer-Schule, Freie Christengemeinde, Vierlingstr. 30, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Pestalozzi Grundschule, Eventhaus, Vierlingstr. 34, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - Robert-Schuman Integrierte Gesamtschule und Robert-Schuman-Grundschule, Ziegelhofweg 16, 67227 Frankenthal (Pfalz)
 - SfgE Tom-Mutters-Schule, Neumayerring 1, 67227 Frankenthal (Pfalz)
- Aktuell erhalten die Schülerinnen und Schüler ihr warmes Mittagessen als Warmverpflegung (Cook & Hold). An den meisten Schulen besteht derzeit keine Möglichkeit zur Aufbereitung von Mahlzeiten anderer Verpflegungssysteme, weshalb dort ausschließlich das Cook & Hold Verfahren gefordert wird. Die Küchen sind reine Warmhalteküchen. Zugelassen sind somit das Zubereitungsverfahren Cook & Hold. Ausnahme ist die Friedrich-Ebert-Grundschule. Hier kann alternativ zu Cook & Hold auch Cook & Chill angeboten werden.
- Speiseplanung
Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die Kriterien des „DGE-Standard für die Verpflegung in Schulen“, 5. Auflage, 2023, zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.
 - Das Mittagessen beinhaltet ein Hauptgericht, Salat oder Gemüse je nach Speiseplanung und ein Dessert. Das Getränk wird durch die Stadt Frankenthal (Pfalz) gestellt
 - Menülinie 1 enthält einmal je Woche ein Fischgericht und einmal je Woche ein Fleischgericht – unter Berücksichtigung der verschiedenen Verpflegungstage/Woche (Montag bis Donnerstag)
 - Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar
 - Menülinie 2 enthält eine ovo-lacto vegetarische Menülinie
 - An Tagen, an denen Fleisch, Fisch oder eine fleischhaltige Komponente angeboten wird, wird das ovo-lacto-vegetarische Angebot vom Basismenü

abgeleitet (Sättigungsbeilage und Gemüse sind gleich, Eiweißkomponente und/oder Sauce variieren)

- Das saisonale Gemüse- und Obstangebot ist berücksichtigt
 - Saisonales Gemüse und Obstangebot (möglichst der eigenen Region) – Rohkost, Salat, Stückobst laut Saisonkalender der BZFE oder Verbraucherzentrale entsprechend der heimischen Saison - 50 % (14 x mal) des eingesetzten Gemüses und Obst in 20 Verpflegungstagen, entsprechend der heimischen Saison einsetzen
 - Einheimische Lebensmittel aus Deutschland und anderen EU-Ländern sind bevorzugt
 - Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten
 - Der Auftragnehmer soll mindestens einen Anteil von 5 % Bio-Lebensmittel gemessen am monetären Wareneinsatz bezogen auf den Gesamtwareneinsatz einsetzen
 - Bei Mehl- und Süßspeisen als Hauptgericht ist als Vorspeise eine gebundene Suppe/ein Salat oder Rohkost zu reichen
 - Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt
 - Fisch soll nur aus bestandsschonender Fischerei und bestandsschonenden Aquakulturen eingesetzt werden
 - In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4x in 20 Verpflegungstagen im Angebot
 - Als Dessert werden täglich frisches Obst (nach Bedarf und Absprache mit dem AG) und 2x an vier Verpflegungstagen milchhaltiger Nachtisch angeboten
 - Der Menü-Zyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach acht Wochen, zzgl. der Ferien. Gleiche Komponenten innerhalb der acht Wochen sind möglich, sollten aber unterschiedlich kombiniert sein
 - Der Speiseplan ist mit „rollierenden“ Wochentagen zu gestalten, d.h. nicht immer dienstags Nudeln oder donnerstags nicht immer Fisch
 - Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.
 - Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich
 - Kindern/Jugendlichen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien wird nach Möglichkeit nach Vorlage eines ärztlichen Attestes ein Mittagessen ermöglicht. Sollte dies durch den AN nicht möglich sein wird alternativ bei Bedarf und Absprache mit dem AG eine Mikrowelle für mitgebrachte Speisen gestellt
 - Wünsche und Anregungen der Schüler/innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt
 - Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt
 - 2x/Jahr ist für eine Woche eine „Länderwoche“ anzubieten
 - Ein süßes Hauptgericht wird maximal 2x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt und ausschließlich in Verbindung mit einer gebundenen Suppe
- Sonstige Hinweise zum Speiseplan:

- Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich
 - Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert
 - Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind ausgewiesen
 - Speisen sind eindeutig bezeichnet
 - Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt
 - Religiöse Aspekte: Muslimische Regeln werden beachtet (es wird generell kein Schweinefleisch im Speiseplan angeboten)
 - Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt
 - Es sind vorzugsweise frische, unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel einzusetzen (Convenience Stufe 1/2, küchenfertig/garfertig). Der Einsatz von Convenience-Lebensmitteln und/oder -komponenten ist so gering wie möglich zu halten
 - Lebensmittel mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt
 - Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen
 - Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, so sind die rechtlichen Vorgaben beachtet
 - Das Angebot mehrerer Menülinien ist übersichtlich dargestellt und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot besonders hervorgehoben
- Salatbar an weiterführenden Schulen
An den weiterführenden Schulen wird täglich ein Beilagensalat/Salatteller in Form einer Salatbar angeboten.
- Abfallvermeidung
Vorbehaltlich weiterer gesetzlicher Regelungen sind folgende Vorgaben vom Cateringunternehmen einzuhalten:
- Einzelverpackung von Speisen (Desserts im Becher) sind weitestgehend zu vermeiden
 - Es wird auf Portionsverpackungen, die zum Standardangebot gehören (Mayonnaise, Senf, Ketchup etc.), verzichtet
 - Aufgrund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte von Aluminium und Thallium und im Bezug zur Abfallvermeidung werden Aluminium-Menüschalen nicht verwendet
 - Die Anlieferung der Speisen erfolgt in nachhaltigen Behältern. Nachhaltig bedeutet, dass die Behälter ausgezeichnet sind durch Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwendbarkeit (Mehrweg). Sofern noch nicht auf die Verwendung von Mehrwegbehältern umgestellt wurde, sind für das Verfahren Cook & Chill auch recyclebare Großgebilde zugelassen. Einzelverpackungen sind ausgeschlossen
 - Der AN soll sich in Absprache mit der Schule an regelmäßigen Aktionen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (z. B. Lebensmittelabfallmess-

wochen, welche in die pädagogische Arbeit der Einrichtungen integriert sind) beteiligen

➤ Chip-Abrechnungssystem

Im Laufe des Schuljahres 2025/2026 soll zunächst eine weiterführende Schule, als „Testschule“ mit einem Chip-Abrechnungssystem ausgestattet werden. Dieses wird von der Stadt Frankenthal (Pfalz) beauftragt und finanziert.

➤ Zuschlagskriterien

Der Zuschlag erfolgt in Summe über beide Zuschlagskriterien auf das wirtschaftlichste Angebot. Zur Bestimmung der Wirtschaftlichkeit werden folgende Kriterien verwendet:

Der Angebotspreis mit einer Gewichtung von 60 %

Servicekonzept mit einer Gewichtung von 40 %

Die Vergabe des Auftrages erfolgt auf das wirtschaftlichste Angebot.

➤ Preisanpassungsklausel

- Eine Preisanpassung für Personalkosten und Kosten für Lebensmittel-Rohstoffe ist unter folgenden Voraussetzungen für jede Vertragspartei möglich, sobald die Preise pro Essen um mehr als 5 % als Preissteigerung oder -minderung verändert werden sollen. Für die Personalkosten erfolgt die Preisanpassung anhand dem Indizes der Tarifverdienste, Wochenarbeitszeit: Früheres Bundesgebiet, Jahre, Wirtschaftszweige (Code 62221-0003), Index der tariflichen Stundenverdienste ohne Sonderzahlungen sowie die Indizes für Lebensmittel (welche für die Herstellung der Schulpflege in Frage kommen) werden nach den Angaben des Statistischen Bundesamtes (Destatis) ermittelt
- Für die vorgenannte dargestellten Positionen gilt: Die Anpassung der Kostenbestandteile kann von jeder Vertragspartei jährlich bis 30. April bei der anderen Vertragspartei beantragt werden, erstmals im Jahr 2026. Gültiges Ausgangsjahr für jegliche Änderungsverlangen ist das Jahr 2025. Die Anpassung erfolgt rückwirkend zum Beginn des Jahres der Antragstellung. Der Antrag ist schriftlich und unter Vorlage der zur Anpassung erforderlichen Nachweise zu stellen. Preisanpassungen können als Mehrung und Minderung erfolgen

➤ Lob und Beschwerdemanagement

- Für den Fall, dass etwas mit der Qualität der Speisen nicht stimmt oder anderweitige Störungen auftreten, hat das Cateringunternehmen ein Beschwerdemanagement eingerichtet
- Lob und Kritik soll regelmäßig von den Schülerinnen und Schülern aktiv eingeholt werden
- Rückmeldungen sollen systematisch dokumentiert und ausgewertet werden
- Welche Maßnahmen als Konsequenz auf die Rückmeldungen erfolgen, soll – sofern möglich – sichtbar gemacht werden

- Spezifische Angaben des Beschwerdemanagements sind im Servicekonzept anzugeben. Werden Mängel am Essen festgestellt, wird ein Klärungsgespräch zwischen Schule, Auftraggeber und Auftragnehmer (Projektleitung) terminiert, in dem der Auftragnehmer einen Lösungsvorschlag vorstellt. Es wird ein Nachbesserungszeitraum festgelegt, in dem alle Parteien wohlwollend prüfen, ob der/die Mängel behoben wurden

3. Zeitplan

Die Durchführung des europaweiten Ausschreibungsverfahrens soll zeitnah erfolgen. Mit einer Auftragsvergabe ist im Frühjahr 2025 zu rechnen.

STADTVERWALTUNG FRANKENTHAL (PFALZ)

In Vertretung

Bernd Leidig
Beigeordneter