

4. Dezember 2018

Interpellation 240 / Guido Wick, Grüne prowil

eingereicht am 23. Oktober 2018 – Wortlaut siehe Beilage

Wiler Lösung für Wiler Mittagstisch

Guido Wick, GRÜNE prowil, hat am 23. Oktober 2018 mit 4 Mitunterzeichneten eine Interpellation mit der Überschrift „Wiler Lösung für Wiler Mittagstisch“ eingereicht, in der er zu neun Fragen eine Antwort des Stadtrates erwartet.

Beantwortung

1. Ist der Stadtrat bereit, mit interessierten Personen aus Wil und den angrenzenden Gemeinden eine Wiler Lösung für den Wiler Mittagstisch anzustreben?

Das Kochen von Mittagessen stellt im Grundsatz kein Kerngeschäft der Stadt Wil beziehungsweise der Schulen der Stadt Wil dar. In den Tagesstrukturen mit den Mittagstischen steht die Förderung und Betreuung der Kinder im Zentrum. Es ist uns wichtig, dass sich die Kinder über Mittag gesund ernähren und gut regenerieren können. Mit einem Catering durch Dritte kann eine geeignete Ernährung sichergestellt werden. Selber kochen wäre eine strategische Entscheidung, die jedoch vorgängig in allen Konsequenzen vertieft angeschaut werden müsste.

Sobald die öffentliche Hand innert 48 Monaten ein Auftragsvolumen von über Fr. 250'000.-- bei einem Anbieter generiert, muss der Auftrag öffentlich ausgeschrieben werden. Das Auftragsvolumen für das Catering des Wiler Mittagstisches beläuft sich jährlich auf rund Fr. 220'000.--. Es ist deshalb eine Vergabe gemäss öffentlichem Beschaffungswesen erforderlich.

Die Ausschreibung ist gemäss den rechtlichen Regelungen im offenen Verfahren vorzunehmen. Es gilt das allgemeine Gleichbehandlungsprinzip und Diskriminierungsverbot. Sämtliche Anbieter müssen mit gleichen Chancen am Wettbewerb teilnehmen können. Es ist untersagt, einzelne Anbieter mit der Ausschreibung zu bevorzugen. Eine "Heimatschutzklausel" zur Benachteiligung auswärtiger Anbieter ist nicht zulässig. Es dürfen beispielsweise keine volkswirtschaftlichen und fiskalischen Interessen von Gemeinden, Regionen und Kanton bei einer Vergabe als Kriterien berücksichtigt werden. Gemäss Binnenmarktgesetz stellt das Geschäftsdomizil kein Kriterium dar und es ist beispielsweise rechtswidrig, die Verwendung von Produkten einer bestimmten Gegend festzulegen.

Der Stadtrat ist sehr daran interessiert, dass sich lokale Anbieter oder Bietergemeinschaften für den Auftrag bewerben und sich an der Ausschreibung beteiligen. Im Vorfeld der Ausschreibung haben deshalb bereits verschie-

dene Kontakte mit lokalen Gastroanbietern wie beispielsweise der Thurvita AG stattgefunden. Dabei wurde auf die anstehende Vergabe aufmerksam gemacht und auch in individuellen Gesprächen darüber informiert.

2. Falls nein, auf welche Schwerpunkte / Ziele wird bei der neuen Ausschreibung Wert gelegt? Was sind die konkreten Zuschlagskriterien und deren Gewichtung? (Umweltleistung; gesellschaftliche und soziale Aspekte, z. B. dort essen, wo gekocht wird; minimale Transportwege, lokale Anbieter, möglichst umweltfreundliche und tierfreundliche Nahrungsmittel etc.)

Es wird in der öffentlichen Beschaffung zwischen den Eignungs- und Zuschlagskriterien unterschieden. Die eingereichten Unterlagen werden zuerst nach Eignungskriterien beurteilt. Die Eignungskriterien bilden die Basis für den Nachweis der fachlichen, wirtschaftlichen und technischen Leistungsfähigkeit des Anbieters. Es wird der Anbieter beurteilt, nicht die angebotene Leistung.

Die Eignungskriterien sind "Musskriterien". Sie werden mit "erfüllt / nicht erfüllt" beurteilt. Angebote, die nicht alle Eignungskriterien erfüllen, werden von der weiteren Beurteilung ausgeschlossen. Ebenso führen unwahre oder nicht gemachte Angaben zum Ausschluss des Angebots.

Als Eignungskriterien für das Catering wurden definiert:

- E1: Einhalten aller Bedingungen gemäss Selbstdeklaration
- E2: Erfahrung auf Stufe Firma
- E3: Leistungsfähigkeit der Firma / Bietergemeinschaft
- E4: Qualitätsmanagement

Selbstdeklaration (E1)

Die Beurteilung wird anhand der Selbstdeklaration vorgenommen. Alle Partnerfirmen / Subunternehmer / -lieferanten der Bietergemeinschaft müssen eine Selbstdeklaration ausfüllen und rechtsgültig unterzeichnen.

Erfahrung Firma (E2)

Es ist ein geeigneter Referenzauftrag im Bereich der Lebensmittelindustrie und Vertriebslogistik zum Nachweis der erforderlichen Erfahrungen anzugeben, welcher grundsätzlich mit der Komplexität des vorliegenden Beschaffungsgegenstandes vergleichbar ist.

Leistungsfähigkeit der Firma / Bietergemeinschaft (E3)

Es besteht ein Nachweis, dass der Anbieter über ausreichende personelle Ressourcen verfügt, um die angebotene Leistung auch im Fall von krankheitsbedingten Ausfällen oder vergleichbaren Erschwernissen, mit denen nach der allgemeinen Lebenserfahrung gerechnet werden muss, vertragsgemäss erbringen zu können.

Qualitätsmanagement (E4)

Es besteht beim Anbieter ein Beschrieb bzw. ein Nachweis eines Qualitätsmanagementsystems. Entweder kann ein ISO- oder gleichwertiges Zertifikat dem Angebot beigelegt werden oder es muss beschrieben werden, wie die Qualitätssicherung erfolgt.

Falls die Eignungskriterien erfüllt sind, wird das Angebot mit den sogenannten Zuschlagskriterien bewertet.

Zuschlagskriterien

Die Angebote werden mit Zuschlagskriterien (Z1, Z2, Z3 und Z4) bewertet. In der nachfolgenden Tabelle sind die Zuschlagskriterien und ihre Gewichtungen aufgeführt.

Kriterium	Gewicht	Subkriterien und ihre Gewichte	
Z1: Schlüsselpersonal	5%	Projektleiter	
Z2: Auftragsverständnis	20%	Z 2.1 Auftragsverständnis	10%
		Z 2.2 Projektorganisation	5%
		Z 2.3 Plausibilität Honorarangebot und Personaleinsatz bzw. Qualität	5%
Z3: Angebotspreis	50%	Z 3.1 Angebotspreis Menüs	45%
		Z 3.2 Angebotspreis Spezialmenüs	5%
Z4: Qualität der Lebensmittel und des Menüplanes	25%		
Total	100 %		

Der Preis stellt bei den allermeisten Ausschreibungen ein wesentliches Kriterium dar. Je einfacher und üblicher eine Ausschreibung ist, desto mehr Gewicht erhält der Preis als Zuschlagskriterium. Für weitgehend standardisierte Produkte kann der Zuschlag ausschliesslich über den niedrigsten Preis erfolgen. Eine Gewichtung des Zuschlagskriteriums Preis von um die 50 Prozent für nicht-standardisierte Leistungen bewegt sich im üblichen und zulässigen Bereich. Beim Catering für den Mittagstisch handelt es sich um eine eher einfachere, übliche Ausschreibung. Es handelt sich um eine Leistung, die als standardisiert einzustufen ist. Mit 45 Prozent Gewichtung für den Menüpreis wurde der mögliche Spielraum ausgeschöpft. Die Qualität der Lebensmittel und des Menüplanes erfährt mit 25 Prozent die zweithöchste Gewichtung. Es ist ein wesentliches Anliegen, dass die Qualität und damit verbunden auch ökologische Aspekte der Lebensmittel einen entsprechenden Stellenwert in der Vergabe erfahren.

Schlüsselpersonal (Z1)

Um die Fachlichkeit, Organisation und Sicherstellung der Lieferung gewährleistet zu haben, erscheint es wichtig, dass der Anbieter die wichtigen Funktionen mit entsprechenden Fachpersonen besetzt hat.

Auftragsanalyse (Z2.1)

Der Anbieter äussert sich zu folgenden Punkten:

- Analyse der Situation und der Aufgabe: Erfassung der Komplexität, Darlegung der spezifischen Herausforderungen im Projekt etc.;
- Ablaufplanung: Terminplan, Beschrieb;
- Risiken und Massnahmen: Erläutern von auftragspezifischen Risiken für die qualitäts- und termingerechte Erbringung der Leistungen, Aufzeigen von möglichen Vorgehensweisen zur Verhinderung bzw. Minimierung der Risiken.

Projektorganisation, Personaleinsatz (Z2.2)

Die Projektorganisation des Anbieters oder der Bietergemeinschaft ist zu beschreiben und zu begründen.

Plausibilität Honorarangebot und Personaleinsatz bzw. Qualität (Z2.3)

Das Honorarangebot ist mit den vorgegebenen Menümengen und den geforderten Ansprüchen an die Qualität des Angebots zu plausibilisieren.

Preisangebot pro Menü und Spezialmenü (Z3.1 und Z3.2)

Es ist ein Preisangebot für ein Standardmenü und für Spezialmenüs d. h. für laktose- und glutenfreie Menüs einzureichen. Das Standardmenü umfasst stets auch eine vegetarische Variante.

Qualität der Lebensmittel und des Menüplanes (Z4)

Die Nachhaltigkeit und somit eine qualitativ hochstehende Lebensmittelproduktion ist uns ein Anliegen. Zertifizierungen der Produktionsstätten und Lieferanten dienen dabei als Indikatoren.

Gesunde und ausgewogene Ernährung der Kinder und Jugendlichen

Für die Kinder und Jugendlichen ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung entscheidend. Ob diese Erfordernisse eingehalten sind, hängt von folgenden Kriterien ab, die sich im Menüplan widerspiegeln müssen:

- Verwendung frischer Lebensmittel;
- Wenn keine frischen Lebensmittel verwendet werden können, Möglichkeit auf Tiefkühlprodukte zurückgreifen zu können;
- Abwechslungsreicher Menüplan mit saisonalen und regionalen Produkten und unter Berücksichtigung der Ernährungspyramide.

Auswahl und Einkauf der Lebensmittel

Die Auswahl und der Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen wirtschaftliche, ernährungsphysiologische, qualitative und insbesondere ökologische Kriterien. Dazu gehören die Verwendung von Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Landwirtschaft sowie die Orientierung am saisonalen Angebot. Die Herkunft des Fleisches muss aus der Schweiz sein sowie nach Möglichkeit aus artgerechter Haltung stammen (BTS, RAUS, IP-Suisse und/oder vergleichbare Standards). Ebenso ist bei den anderen Lebensmitteln auf eine integrierte Produktion zu achten analog IP-Suisse.

Mittagessen

Ein Mittagessen besteht immer aus folgenden drei Bestandteilen:

- Gemüse, Salat und/oder Obst;
- Eiweissquelle: Fleisch, Milchprodukte, Eier oder Hülsenfrüchte, ab und an Fisch;
- Vollwertige Kohlenhydratquelle: z. B. Vollreis, Mais, Hirse, Teigwaren (auch Vollkorn), Kartoffeln.

Qualität der Zubereitung

Eine gesunde Ernährung hängt nebst der Auswahl an geeigneten Zutaten von der Qualität der Zubereitung ab. Daher muss der Anbieter darüber informieren, wie er folgende Kriterien berücksichtigt:

- Schonende Zubereitung der Lebensmittel, sodass Vitamine und Mineralstoffe möglichst erhalten bleiben;
- Minimale Zeit der Warmhaltung der Gerichte;
- Vermeiden von Resten.

3. Hat man die Variante überlegt, die rund 150 Mahlzeiten pro Tag in kleinere, lokale Gruppen zu teilen, um z. B. die Mahlzeiten in den betr. Tagesstrukturen kochen zu können oder nahe stehende Gastronomieunternehmen oder Mensen einzubeziehen, damit kein oder geringe Transportwege der Mahlzeiten nötig sind? (Lokale Wirtschaft könnte direkt unterstützt und evtl. Teilzeitarbeitsplätze geschaffen werden.)

Die Standorte von Mittagstisch und Tagesstrukturen in der Stadt Wil verfügen nicht über die erforderliche Infrastruktur, um ganze Mahlzeiten vor Ort selber kochen zu können. Im ordentlichen Zyklus von drei Jahren erfolgt daher eine Ausschreibung für das Catering der Mittagessen. Wie bereits bei der ersten Antwort erörtert, ist aufgrund der rechtlichen Rahmenbedingungen bei öffentlichen Ausschreibungen eine generelle Bevorzugung von ortsansässigen Anbietern nicht möglich. Ein regelmässiges, kindergerechtes und effektives Mittagstisch-Catering verlangt von einem Betrieb jedoch entsprechende Erfahrung, Infrastruktur, Logistik sowie Betriebsgrösse. Gerne nehmen wir auch von regionalen Mensen und Gastronomieunternehmen ein Angebot entgegen, sei dies als Einzelunternehmung oder als Bietergemeinschaft.

Bei der Umweltbelastung von Essen ist zu unterscheiden zwischen der Produktionsart (z. B. Bio, IP, Gewächshaus), der Herkunft, der Konservierung, der Verpackung und dem Konsum. Beim Catering kommt noch der Transportweg zum Standort hinzu. Die grössten Treiber für die Umweltbelastung sind Produkte, die mit dem Flugzeug vom Ausland her importiert werden. Dieser Transportweg belastet das Produkt um das x-tausendfache gegenüber Produkten aus der Schweiz und der Region. Auch die (Gemüse)Produktion in Gewächshäusern trägt massgeblich zu einer starken Umweltbelastung von Essen bei. Fleischmenüs belasten die Umwelt gegenüber vegetarischen Menüs wesentlich stärker. Verschwindend klein zeigt sich dahingegen die Umweltbelastung durch die Verpackung oder durch den Transportweg vom Caterer zum Mittagstisch. Caterer, die nicht aus der umliegenden Region stammen, haben zudem alles Interesse, die Anlieferwege zwischen den Standorten aus Ressourcen Gründen möglichst kurz zu halten, um diesbezüglich konkurrenzfähig gegenüber regionalen Anbietern zu sein. Die Anlieferwege pro Standort sind deshalb auch bei Lieferanten ausserhalb der Region in der Regel in derselben Grössenordnung, insbesondere wenn der regionale Anbieter eine Warmanlieferung macht.

Aufgrund dieser Ausgangslage ist betreffend der Ökobilanz insbesondere auf regionale und saisonale Produkte zu setzen. Zudem sollen vegetarische Menüs täglich zur Verfügung stehen. Damit kann die Umweltbelastung in den wesentlichen Teilen bei der Bewertung adäquat berücksichtigt werden. Entsprechend wurde bei der Ausschreibung im Kriterien Z4, Qualität der Lebensmittel und des Menüplanes, Wert darauf gelegt.

Essen, dort wo gekocht wird, wäre dann gut möglich, wenn am Standort gekocht werden würde. Die jetzigen Infrastrukturen der Tagesstrukturen und Mittagstische sind jedoch nicht darauf ausgelegt. Eine solche Variante hätte zur Folge, dass die entsprechenden Infrastrukturen auszubauen wären und fachlich qualifiziertes Personal angestellt werden müsste. Wie bereits bei Antwort 1 dargelegt, stellt jedoch das Kochen kein Kerngeschäft der Stadt Wil bzw. der Schulen dar. Es bräuchte eine strategische Entscheidung mit vertieften Abklärungen bezüglich den finanziellen, personellen und organisatorischen Konsequenzen für einen solchen Weg.

4. Welche Rückmeldungen sind von: betroffenen Schülerinnen oder Eltern berücksichtigt, betroffenen Mitarbeiterinnen (Schulleitungen, Leiterinnen Tagesstruktur) genau eingegangen? a) Mit welcher Priorität werden sie behandelt? b) Werden sie berücksichtigt? wenn ja, in welcher Form fliessen diese in die neue Ausschreibung ein?

Im Vorfeld der Ausschreibung wurden alle Leiterinnen der Tagesstrukturen bezüglich den Anforderungen an ein Catering befragt. Mit eingeflossen sind in diesen Antworten auch die gesammelten Eindrücke der Kinder und Eltern sowie des Betreuungsteams. Insbesondere wurde die Herkunft der Lebensmittel von den Leiterinnen der Tagesstrukturen eingebracht. Diese sollen nach Möglichkeit aus integrierter Produktion stammen. Ebenso wurde die Möglichkeit, auf Lebensmittel-Intoleranzen reagieren zu können, ergänzend vorgebracht.

Die Schulleitungen sind im Vorfeld der Ausschreibung auch miteinbezogen worden. Es wurde nach ihren Erfahrungswerten und nach den Optimierungsmöglichkeiten gefragt. Dabei wurde auch der ökologische Aspekt eingebracht. Abfall sei zu vermeiden.

Die Rückmeldungen flossen in geeigneter Form in die Ausschreibungsunterlagen ein, beispielsweise mit der Erwähnung der Herkunft der Produkte nach Vorgaben der IP-Suisse. Der ökologisch wesentlichste Punkt der Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten wurde durch die Rückmeldungen bestätigt.

5. Sind durch diese Rückmeldungen und Erfahrungen neue Argumente ins Spiel gekommen, die vorher nicht bekannt waren und/oder überlegt wurden?

Die Rückmeldungen haben dazu geführt, bereits erwähnte Punkte noch weiter zu schärfen und präziser in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Die Berücksichtigung Spezialmenüs in der Ausschreibung wurde neu aufgenommen.

6. Welche Anregungen kamen von nicht betroffenen externen Beratern?

Der Fokus lag auf einer rechtlich korrekten und zweckmässigen öffentlichen Ausschreibung des Caterings für den Mittagstisch. Dabei wurden auch die Eignungs- und Zuschlagskriterien kritisch hinterfragt. Die kritische Betrachtung der Qualität eines potenziellen Caterers führte unter anderem zur Vorgabe an den Bewerber, Erläuterungen von auftragspezifischen Risiken für die qualitäts- und termingerechte Erbringung der Leistungen zu machen. Eine weitere rechtliche Anforderung, die direkt in die Ausschreibungsunterlagen einfließt, ist die Einforderung der Plausibilisierung des Honorarangebots und des Aufwandes mit den vorgegebenen Menümengen und den geforderten Ansprüchen an die Qualität des Angebots. Insgesamt haben die Anregungen durch die externe Beratungsperson einen guten Beitrag zu einer unseres Erachtens qualitativ hochstehenden Ausschreibung geleistet.

7. Wer beurteilt die eingehenden Bewerbungen?

Der Bewertungsausschuss besteht aus Vertretungen der Schulverwaltung und Vertretungen aus den Tagesstrukturen. Der Vergabeentscheid wird durch den Stadtrat auf Antrag des Bewertungsausschusses getroffen.

8. Wo wird die Ausschreibung publiziert und wurden lokale Anbieter direkt angesprochen?

Die öffentliche Ausschreibung wurde im kantonalen Amtsblatt veröffentlicht und auf dem Informationssystem über das öffentliche Beschaffungswesen der Schweiz simap.ch publiziert. Interessenten, welche sich bereits im Vorfeld der Ausschreibung aufgrund der Medienberichterstattung an das Departement Bildung und Sport gewandt haben, wurden mit den Informationen zum Link auf simap.ch bedient.

Im Frühling/Sommer 2018 wurden wie bereits erwähnt verschiedene Gespräche mit lokalen Anbietern geführt.

9. Wurde in der Schulraumplanung so geplant, dass flexibel reagiert werden kann?

Im Rahmen des Projektes Schule 2020 wurde eine strategische Stossrichtung für die schulergänzende Betreuung definiert. Die Tagesstrukturen sollen in die räumliche Nähe der Schule gebracht werden, um verstärkt Hand in Hand arbeiten zu können. In der Schulraumplanung wurden diese strategische Stossrichtung und der Umstand, dass die jetzigen Räumlichkeiten bezüglich Grösse und Ausgestaltung teilweise nicht genügen, miteinbezogen. Das erarbeitete Richtraumprogramm wurde bei den Machbarkeitsnachweisen pro Schulstandort berücksichtigt.

Im Anschluss an das Projekt Schule 2020 ist die Berichterstattung zum Postulat von Adrian Bachmann, „Tages-schulen in der Stadt Wil“ vorgesehen. Darin abgehandelt werden sollen alle relevanten Fragen zum Betrieb von Tagesschulen.

Der jetzige Bearbeitungsstand der Schulraumplanung lässt es zu, auf Bedürfnisse und Anforderungen flexibel zu reagieren. Eine räumliche Detailplanung betreffend die Tagesstrukturen kann dann gemacht werden, wenn der politische Wille zur Weiterentwicklung der schulergänzenden Betreuung geklärt ist.

Stadt Wil



Susanne Hartmann
Stadtpräsidentin



Hansjörg Baumberger
Stadtschreiber