

Hinweis für die Presse: Bitte nicht vor dem Sitzungstag veröffentlichen.

**Beschlussvorlage FB 1/004/2021
TOP Nr. 7 (Klima-, Umwelt-, Kultur-, Schul- und Sozialausschuss)**

<i>Gremium</i> Klima-, Umwelt-, Kultur-, Schul- und Sozialausschuss	<i>Beschluss</i> Entscheidung	<i>Ö-Status</i> öffentlich	<i>Sitzungstag</i> 09.03.2021
---	----------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

Bezeichnung des Tagesordnungspunktes:

**Mittagsbetreuung der Grundschule sowie der Mensa der Grund-, Mittel- und Johann-Comenius-Schule;
Ausschreibung der gemeinsamen Schulverpflegung der Mittagsbetreuung und Mensa;
Erstellung des Kriterienkataloges**

Sachverhaltsdarstellung / Begründung

Die Stadt Grafing b.München betreibt zusammen mit dem Landkreis Ebersberg eine Mensa zur Verpflegung der Schülerinnen und Schüler der Grund-, Mittel- und Johann-Comenius-Schule. Von der Grundschule wird das Mensaessen von den Kindern der Ganztagesklassen zu sich genommen, während von der Mittelschule die Schülerinnen und Schüler der Mittagsbetreuung in der Mensa essen. Zudem essen von der Johann-Comenius-Schule die Schülerinnen und Schüler der offenen Ganztageschule dort.

Insgesamt würden derzeit 250 Schülerinnen und Schüler in der Mensa essen (abhängig von der Corona-Pandemie).

Die Schülerinnen und Schüler werden dabei in drei Schichten eingeteilt und nehmen das Essen vor Ort auf. Täglich besteht eine Auswahl an zwei Gerichten, wobei eines vegetarisch ist. Über eine Software wird das jeweilige Gericht von den Eltern einige Tage vorher ausgewählt und auch bezahlt. Der Essenspreis beträgt zurzeit 3,60 EUR. Die Menügröße ist einheitlich gestaltet.

Der bestehende Leistungsvertrag für die Mensa läuft zum Schuljahresende aus, daher ist eine Neuausschreibung der Verpflegungsleistung notwendig. Die zu vergebende Leistung soll für die nächsten zwei Schuljahre vergeben werden.

Die Mensa ist eine Ausgabe bzw. Aufbereitungsküche. Das Aufbereiten von Speisen ist, wie die Erfahrung zeigt, nur bedingt räumlich möglich. Aufgrund der baulichen Gestaltung der Mensa (Passivhaus) entsteht durch das Aufwärmen der Speisen eine Hitzebelastung, welche nicht ohne Weiteres verhindert werden kann. Daher wird von einer Fortführung der Aufbereitungsküche u.a. unter Beachtung des Arbeitsschutzes abgeraten.

Ebenfalls wird die Mittagsbetreuung der Grundschule seit dem 01.01.2021 ebenfalls über die Stadt Grafing b.München betrieben. Noch vom vorherigen Träger, dem Verein zur Förderung der Grundschule Grafing, wurde ein Caterer mit der Essensverpflegung beauftragt. In der Mittagsbetreuung nehmen rund 60 Kinder ein Mittagessen zu sich. Der Essenspreis beträgt 3,90 EUR. Dazu ist vor Ort eine Ausgabeküche vorhanden (Cook & Hold); aufgrund der räumlichen Situation ist lediglich die Ausgabe von fertigen, warmen Speisen möglich, welche vor Ort lediglich noch warmgehalten werden. Die Vorbereitung inkl. Aufwärmen von Speisen sind hier nicht möglich.

Die Zuschlagskriterien müssen so festgelegt und bestimmt sein, dass die Möglichkeit eines wirksamen Wettbewerbs gewährleistet wird, der Zuschlag nicht willkürlich erteilt werden kann und eine wirksame Überprüfung möglich ist. Es wird vorgeschlagen, die Kriterien auf folgende Aspekte festzulegen:

- Preis
- Qualitative Aspekte
- Umweltbezogene Aspekte

Zur Gestaltung der Zuschlagskriterien wurden Schulen, Stadträte und Elternschaft sowie die Fachstelle für Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ebersberg um Stellungnahme gebeten.

Ein wichtiges Kriterium für die Gestaltung der Ausschreibung ist die Frage nach regionaler Herkunft der Zutaten oder einem hohen BIO-Anteil. Hier herrschte überwiegend Einigkeit, dass beide Aspekte beachtet werden sollten. Ein Ministerratsbeschluss vom 13.01.2020 schreibt dabei vor, dass bis 2025 alle staatlichen Einrichtungen in Bayern mindestens 50 Prozent ihrer Erzeugnisse mit einer nachgewiesenen bayerischen Herkunft anbieten müssen. Kommunale Anbieter sollten dieses Ziel bis 2030 erreichen. Zum Erreichen dieser Ziele und zur Förderung des ökologischen Anbaus in Bayern wurden dazu die Gütezeichen „geprüfte Qualität Bayern“ und „Bayerische Biosiegel“ entwickelt.

Von Seiten der Verwaltung wird hier empfohlen, beide Gütezeichen eine Gewichtung zu geben, wobei der größere Anteil auf „geprüfte Qualität Bayern“ gelegt werden soll. Die Möglichkeit, dass der Zulieferer während der Laufzeit des Verpflegungsvertrages auf biologische Zutaten umstellt ist größer als die Wahrscheinlichkeit, dass die Zutaten regionalem Ursprung werden. Zudem sollte bedacht werden, dass eine zu hohe Wertigkeit des BIO-Anteils die Möglichkeit, einen ortsnahen Anbieter die Möglichkeit zur Teilnahme am Ausschreibungsverfahren erschwert. Eine stärkere Wertung des genannten Gütezeichens „geprüfte Qualität Bayern“ hätte zudem einen umwelttechnischen Aspekt, da dadurch garantiert wird, dass die Zutaten und Lebensmittel keine weiten Anfahrtswege hätten.

Auch aus der gemeinsamen Stellungnahme der Elternbeiräte der Grund- und Mittelschule geht hervor, dass neben einem BIO-Anteil ein besonderer Wert auf regionale Produkte bei der zukünftigen Essengestaltung gelegt werden soll.

Wie bisher sollte, wie auch von der Fachstelle für Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ebersberg empfohlen, die Verpflegung sich an den Leitlinien der DGE orientieren.

Auch in Zukunft sollen täglich zwei Gerichte angeboten werden, wobei eines weiterhin vegetarisch sein soll. Auf Wunsch der Beteiligten sollen wieder zwei unterschiedliche Portionsgrößen angeboten werden. Der Essenpreis für die kleinere Portion sollte laut Stellungnahme der Elternbeiräte max. 4,00 EUR betragen (inkl. Nachspeise, Obst etc.). Für die größere Portion würde ein Essenspreis von max. 5,00 EUR mitgetragen werden. Aus Sicht einiger Stadträte und der Verwaltung sollte dieser allerdings auf höchstens 4,50 EUR festgesetzt werden. Bei der Mengenkalkulation sollte ein Puffer eingebaut sein, so dass ein Nachschlag für die Schülerinnen und Schüler möglich ist. Eine kostenlose Stornierungsfrist ist einzubauen.

Der Menüzyklus sollte mindestens vier Wochen betragen. Bei der Menügestaltung soll ein Abwechslungsreichtum enthalten sein. Es ist größtenteils saisonales Obst und Gemüse anzubieten. Das angebotene Essen soll zielgruppenorientiert sein. Anregungen der Kinder und Eltern sowie Mitarbeiter/-innen sind vom Auftragsnehmer zu berücksichtigen.

Die vorgeschriebene Warmhaltezeit von maximal drei Stunden ist einzuhalten.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sollten Abfälle und insbesondere Lebensmittelabfälle so gering wie möglich gehalten werden. Aluminiumverpackungen dürfen nicht verwendet werden.

Mit Übernahme der Mittagsbetreuung der Grundschule soll die Verpflegungsleistung zusammen mit der Mensa von einem Anbieter erfolgen, um eine (auch preislich) einheitliche Verpflegung anbieten zu können. Da die Mittagsbetreuung der Grundschule räumlich lediglich eine Ausgabeküche darstellt, soll in der Ausschreibung allein das System Cook & Hold vorgegeben werden.

Vor Entscheidung über die Vergabe der Verpflegungsleistung hat jeder Anbieter ein Probeessen mit zwei verschiedenen Menüs anzubieten.

Die Verwaltung schlägt dem Ausschuss vor, die Ausschreibung für die Verpflegungsleistung für die Mensa und Mittagsbetreuung der Grundschule unter den genannten Bewertungskriterien vorzunehmen.

Beschlussvorschlag

Der Umwelt-, Kultur-, Schul- und Sozialausschuss bestimmt, dass die Verwaltung die Ausschreibung der Verpflegung für die Mensa der Grund-, Mittel- und Johann-Comenius-Schule sowie der Mittagsbetreuung der Grundschule unter Einbeziehung der vorgelegten Bewertungskriterien vornimmt. Der Preis ist dabei nicht das einzige Zuschlagskriterium.

Finanzielle Auswirkungen:

Ja Nein Verw.HH / Verm.HH Ansatzüberschr. Nachtragsvormerkung

Auswirkungen auf den Klimaschutz:

Ja, positiv Ja, negativ Nein

Wenn ja, negativ: Bestehen alternative Handlungsoptionen? Ja Nein