

Vorlage Nr.: 3-BS/035/2020
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: Bildung und Soziales
Datum: 23.06.2020
Verfasser:

Vorstellung eines Verpflegungskonzeptes für die städtischen Kindertageseinrichtungen sowie die Garchinger Grund- und Mittelschulen

Beratungsfolge:
Datum Gremium
22.07.2020 Stadtrat

I. SACHVORTRAG:

„Ernährung ein Thema von höchster Priorität“

Pädagogischer Sachverhalt und Zielsetzung:

Kita und Schule werden für Kinder und Jugendliche durch Ganztagsbetreuung zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum. Dadurch nimmt der Einfluss von Kitas und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten der Kinder zu. So hat die Verpflegung eine zentrale Bedeutung für die Heranwachsenden-auch mit Blick auf das wachsende Übergewichtsproblem von Kindern und Jugendlichen. Die Ernährungsbildung verlagert sich von der Familie in die Kita bzw. Schule. Das gemeinsame Mittagessen in der Schulklasse oder der Kita-Gruppe ist ein zentrales pädagogisches Angebot, in der Kinder Gelegenheit haben, Tisch- und Esskultur einzuüben. Soziales Lernen findet statt und Kinder werden zu gesunder und ausgewogener Ernährung geführt. Mahlzeiten bieten gute Anknüpfungspunkte, um über Essen und Lebensmittel zu reden. Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte haben dabei die Aufgabe, frühzeitig Ernährungsfehlern und ungünstigen Essgewohnheiten entgegenzuwirken.

Die Kinder sollen von einem abwechslungsreichen Angebot profitieren und so die Geschmacksvielfalt unterschiedlicher Lebensmittel kennenlernen. Der Anspruch ist eine gesundheitsfördernde, nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung für die Garchinger Kinder und Jugendlichen.

Ausgangslage

Die Kinder und Jugendlichen in den städtischen Kindertageseinrichtungen sowie in der Garchinger Grund- und Mittelschulen werden hauptsächlich im Verpflegungssystem Cook & Hold versorgt.

Die Stadt Garching wird zum Schuljahr 2021/2022 die Kita- und Schulverpflegung neu ausschreiben. Es handelt sich um die 8 Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft sowie um 3 staatliche Schulen (2 Grundschulen 1 Mittelschule) bei denen die Stadt Garching Sachaufwandsträger ist. Dies sind insgesamt ca. 500 Portionen täglich, womit bei diesem Auftragsvolumen eine EU weite-Ausschreibung und Vergabe nötig ist.

Verpflegungskonzept und Leistungsbeschreibung

Bevor es zur Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistungen kommen kann, wurde vorab ein Verpflegungskonzept unter Mitwirkung der Einrichtungsleitungen und der Rektorinnen sowie des zuständigen Fachbereiches erstellt. Aus dem Verpflegungskonzept wird im nächsten Schritt die Leistungsbeschreibung erarbeitet. Die Leistungsbeschreibung ist dabei das „Kernstück“ der Vergabeunterlagen. Darin muss eine eindeutige und erschöpfende Beschreibung der Leistung(en) und des Auftragsgegenstandes stattfinden. Ebenso stellt die Leistungsbeschreibung eine Kalkulationsgrundlage für die Bieter dar.

Zu unterscheiden sind Eignungskriterien und Zuschlags- oder Wertungskriterien.

Eignungskriterien sind z. B.

- die Befähigung zur Erlaubnis (berufliche Qualifikationen- angestellter Köche) oder
- die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit (Referenzen, Erfahrungen) sowie
- die technische und berufliche Leistungsfähigkeit (Hygienekonzept, Maßnahmen zur Qualitätssicherung, technische Kontrolle).

Zuschlags- oder Wertungskriterien sind z. B.

- Preis,
- Qualität,
- umweltbezogene und soziale Aspekte (z. B. Warmhaltezeiten, Höhe des Bioanteils, Stornierungsfristen).

Es gilt stets den Zuschlag dem wirtschaftlichsten Angebot zu erteilen. Dies bestimmt sich aus dem Preis-/Leistungsverhältnis.

Das erarbeitete Verpflegungskonzept orientiert sich an den Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Weitergehende Literatur ist unter

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_FITKID.pdf
https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

einzusehen.

Auch in Zukunft ist keine Abrechnung des Essens für die Eltern mit dem Caterer bzw. einem externen Dienstleister vorgesehen, sondern mittels mtl. Pauschale über die Stadt Garching.

Dieses kosten- und personalintensive Serviceangebot möchten wir weiterhin als Stadtverwaltung für unsere Garchinger Familien beibehalten.

Die jeweilige vorhandene Infrastruktur (Küche, Einrichtung, Anlieferung, Müllentsorgung, Recycling) und die personellen Gegebenheiten vor Ort werden bei den Ausschreibungsunterlagen berücksichtigt.

Bei dem Ausschreibungsprozess der Kita- und Schulverpflegung wird die Stadt Garching durch die Fachfirma S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement aus Pfaffenhofen begleitet. Einblicke in das Verpflegungskonzept und die Leistungsbeschreibung werden von Vertretern der S&F-Gruppe dem Stadtrat vorgestellt.

II. BESCHLUSS:

Der Stadtrat nimmt den Sachvortrag zur Kenntnis.

Der Stadtrat nimmt die Präsentation der S&F-Gruppe zur Kenntnis und beschließt das vorgetragene Verpflegungskonzept.

Der Stadtrat beauftragt die Verwaltung mit dem vorliegendem Verpflegungskonzept eine Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Kinder- und Schulverpflegung für die städtischen Einrichtungen und die Grundschule Hochbrück sowie für den Schulkomplex West ab dem Schuljahr 2021/2022 zu erstellen, durchzuführen.

Der Stadtrat ermächtigt den Ersten Bürgermeister zur Vertragsunterzeichnung des jeweils wirtschaftlichsten Angebotes.

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

Anlagen:

Präsentation S&F-Gruppe