

VORLAGE an:	GEMEINDERAT	AZ: 112.05 Bearbeiter: Frau Hofer
SITZUNG am:	13. Mai 2019	Art: öffentlich
TOP :	Bildungs- und Betreuungscampus; Vergabe über die Lieferung von Mittagsverpflegung an die Mensa	

I. Sachverhalt:

Mit dem neuen Bildungs- und Betreuungscampus geht die Eröffnung einer neuen Mensa einher. In dieser werden die Gemeinschaftsschüler essen, sowie die Kinder der Kita Neuen Straße, die über 3 Jahre alt sind. Die Krippen-Kinder unter 3 Jahre werden ebenfalls über die Küche der Mensa versorgt, allerdings essen diese Kinder in ihren Gruppen. Des Weiteren ist geplant und derzeit noch in der Prüfung, den Steegmatt-Kindergarten ebenfalls mit Mittagessen aus der Mensa heraus zu beliefern.

Die Bewirtschaftung der Küche erfolgt in Eigenregie durch Personal der Gemeinde Maulburg.

Zur Lieferung der Mittagsverpflegung erfolgte eine europaweite Ausschreibung. Bis zum Angebotstermin haben zwei Bieter ein Angebot eingereicht. Die Prüfung der Angebote ergab keine Auffälligkeiten. Das wirtschaftlichste Angebot wurde von apetito AG abgegeben. Auf die näheren Einzelheiten zur Ausschreibung und die Menüpreise wird auf die Anlage „Vergabeempfehlung“ verwiesen. Der Leistungsbeginn wird nach den Pfingstferien auf KW 26 geplant.

Zu den Aufgaben des Caterers zählen u.a.:

- Erstellung der Speisepläne
- Bei der Auswahl der Speisen ist die entsprechende Altersklasse zu berücksichtigen
- Der Speiseplan ist abwechslungsreich und übersichtlich zu gestalten
- Die Speisen sind eindeutig zu bezeichnen, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären
- Bei Gerichten mit Fleisch oder Wurstwaren ist die Tierart zu benennen.
- Die Hauptgerichte dürfen sich frühestens alle 4 Wochen wiederholen
- Herstellung/Zubereitung der Speisen bzw. Speisenkomponenten in einer externen Produktionsstätte
- Anlieferung von gekühlten oder tiefgekühlten regenerierfähigen Speisen und Speisenkomponenten in die Mensa
- Anlieferung von frischen Komponenten wie Obst, Salat, Gemüse für Rohkost und Desserts
- Bereitstellung genauer Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit den Produkten im Hinblick auf Lagerung, Portionierung und Zubereitung
- Zusammenarbeit mit den verantwortlichen Mitarbeitern in der Mensa und der Gemeinde zu allen Fragen der Qualitätssicherung des Speisenangebots.

Der Caterer stellt sicher, dass die Speisen und Speisenkomponenten alle gesetzlichen Anforderungen, insbesondere allen gültigen EU-Verordnungen erfüllen (z.B. Anforderungen an Verpackungsmaterial, Lebensmittelhygiene etc.). Generell muss die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann und eine ausgewogene und schmackhafte Kost bereitgestellt wird. Das warme Mittagessen

muss, je nach Speiseplangestaltung, mit frischen saisonalen Komponenten wie Salate, Gemüse für Rohkost oder Obst ergänzt werden. Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten müssen die Empfehlungen der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung erfüllt werden.

Kindern und Schülern, die aus gesundheitlichen Gründen Einschränkungen bei der Nahrungsaufnahme unterworfen sind, muss ein individuelles Angebot (Sonderkost) zur Verfügung gestellt werden.

Die Vorbestellfrist für den Caterer beträgt mindestens 7 Wochentage. D.h. für sämtliche Bestellungen gilt: Die Essensteilnehmer müssen bis spätestens Sonntagabend 23:59 Uhr (KW1) die Gerichte für die übernächste Woche (KW3) über das internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem bestellen. Der Caterer hat damit ein Zeitfenster von 7 Wochentagen für Einkauf, Produktion und Auslieferung der Speisen.

Die Speisepläne von Schule und Kita unterscheiden sich. In der Schule gibt es täglich zwei Menüs zur Auswahl (eines davon vegetarisch), in der Kita gibt es täglich nur ein Menü (wobei die vegeatrische Ersatzvariante angeboten werden muss). Ein Menü besteht aus einem vollwertigen, ernährungsphysiologisch ausgewogenen, abwechslungsreichen Hauptgericht und einem Dessert. Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Bislang konnten die Gemeinschaftsschüler ab Klasse 5 an den nachmittagsfreien Tagen (Mittwoch und Freitag) nicht in der Mensa essen. In der Neuen Mensa ist dies zukünftig möglich.

II. Beschlussvorschlag:

Der Gemeinderat beschließt den Rahmenvertrag über die Lieferung von Mittagsverpflegung an die Mensa am Bildungs- und Betreuungscampus an die Firma apetito AG, Bonifatiusstr. 305, 48432 Rheine zu vergeben.

Die Vergabesumme beträgt brutto € 124.454,78

S. Hofer
Hauptamt

J. Multner
Bürgermeister