

Vorlage Nr. 134/17

Betreff: **Grundzüge der Ausschreibung der Verpflegungsangebote an fünf
Rheiner Grundschulen**

Status: **öffentlich**

Beratungsfolge

Schulausschuss			26.04.2017		Berichterstattung durch:		Herrn Gausmann	
TOP	Abstimmungsergebnis					z. K.	vertagt	verwiesen an:
	einst.	mehrh.	ja	nein	Enth.			

Betroffenes Leitprojekt/Betroffenes Produkt

Leitprojekt 1.1	Bildung
Produkt 2312	Betreuungsangebote
Produktgruppe 23	Bildung

Finanzielle Auswirkungen

☒ Ja ☐ Nein
☐ einmalig ☒ jährlich ☐ einmalig + jährlich

Ergebnisplan	Investitionsplan
Erträge	Einzahlungen
Aufwendungen	Auszahlungen
Verminderung Eigenkapital	Eigenanteil

Finanzierung gesichert
☒ Ja ☐ Nein
 durch
☒ Haushaltsmittel bei Produkt / Projekt 2312
☐ sonstiges (siehe Begründung)

Beschlussvorschlag/Empfehlung:

Der Schulausschuss nimmt die Ausführungen der Verwaltung hinsichtlich der Ausschreibung der Durchführung der Mittagsverpflegung an den bezeichneten offenen Ganztagschulen in Rheine zur Kenntnis.

Begründung:

Zum Schuljahr 2016/2017 wurde an sechs Rheiner Grundschulen die Durchführung für die Mittagsverpflegung neu ausgeschrieben. Dabei wurden einheitliche Standards definiert, um die Qualität der Verpflegung zu fixieren und einheitliche Standards herzustellen. Eine Umfrage an den betroffenen Schulen im März dieses Jahres ergab durchweg gute Bewertungen der Schüler/innen hinsichtlich des Verpflegungsangebotes.

Der nächste Ausschreibungsdurchgang ist nun für Herbst 2017 angesetzt. Betroffen sind die Annetteschule, die Edith-Stein-Schule, die Franziskusschule Mesum, die Ludgerusschule Schotthock sowie die Michaelschule. Damit wären dann alle Schulen der Stadt Rheine, in denen eine Mittagsverpflegung im Rahmen der OGS angeboten wird, ausgeschrieben, sodass die Qualitätskriterien für die Verpflegung an allen Schulen einheitlich gelten.

Die ausgeschriebenen Verträge sollen dann ab dem 01.08.2018 in Kraft treten, mit einer Vertragslaufzeit von mind. vier Jahren. Die Vertragslaufzeit der Essensanbieter wird an die Vertragslaufzeit der Betreuungsträger gekoppelt.

Inhaltlich wird eine Orientierung an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgeschrieben, sowie eine Einhaltung aller hygienerechtlichen Vorgaben. Den Zuschlag erhält dabei der Bieter mit dem wirtschaftlichsten Angebot. Das wirtschaftlichste Angebot setzt sich dabei zu 50 Prozent aus dem Preis und zu 50 Prozent aus weiteren Qualitätskriterien zusammen.

Die Qualitätskriterien sind im Einzelnen:

- Warmhaltezeit zwischen der Fertigstellung der Mahlzeit bis zur Auslieferung an die Schule
- Anteil der Zutaten aus kontrolliert ökologischen Anbau gem. EU-Biosiegel oder einem vergleichbaren Siegel (z. B. Bioland, Demeter)
- Anzahl der angebotenen Menülinien