



Anfrage

TOP:
Vorlagen-Nummer: **VI/2015/00794**
Datum: 08.04.2015
Bezug-Nummer.
PSP-Element/ Sachkonto:
Verfasser: Dr. Inés Brock
Plandatum:

Beratungsfolge	Termin	Status
Stadtrat	29.04.2015	öffentlich Kenntnisnahme

Betreff: Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN zu Qualitätsstandards bei der Essensversorgung in kommunalen Schulen

In den Sitzungen des Bildungsausschusses am 03.03.2015 und des Vergabeausschusses am 19.02.2015 wurden die Stadtratsgremien von der Stadtverwaltung über das künftig geplante Verfahren bei der Auswahl von Essensversorgern an allgemeinbildenden kommunalen Schulen informiert. Vorgesehen sind konkret künftig aufgrund von Regelungen des Vergaberechts europaweite Bekanntmachungen bzgl. der Interessenbekundungsverfahren für die Schülerspeisung. Bei der Auswahl des Anbieters sollen die Eltern- und Schulvertreter weiterhin ein hohes Maß an Mitsprache haben, die Vergabe der Leistung je Schule erfolgt künftig unter Beteiligung von Bildungsausschuss und Vergabeausschuss.

Erste Bekanntmachungen zu Interessenbekundungsverfahren für Dienstleistungskonzessionsverträge zur Bereitstellung der Schülerspeisung wurden im Amtsblatt am 25.02.2015 für die Grundschulen Karl-Friedrich-Friesen, Neumarkt und Radewell sowie für das vorgesehene neue städtische Gymnasium veröffentlicht. Im Bekanntmachungstext heißt es dazu einerseits, dass erwartet wird, dass der Anbieter für die Auswahl der zuzubereitenden Speisen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als verbindliche Mindestanforderung zu Grunde legt. Andererseits werden im Text nur folgende allgemeine Anforderungen als Aufzählung benannt: „ausgewogene und gesunde Lebensmittelvielfalt; reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln; viel Gemüse und Obst; Milch und Milchprodukte häufig; Fisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren; wenig Fett und fettreiche Lebensmittel; schonende Zubereitung, Zucker und Salz, sowie Eier in Maßen“.

Wir fragen:

1. Welche der von der DGE entwickelten Mindestanforderungen hinsichtlich Lebensmittelauswahl, der Häufigkeit der Verwendung von Lebensmitteln (Minimal- und Maximalforderungen) sowie der Kriterien für Speisenplanung und -herstellung

inklusive einem nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot gelten künftig als Mindeststandards für die Verpflegung an kommunalen Schulen der Stadt Halle?

2. Ausreichendes Trinken gehört nach Auffassung der DGE zu einer vollwertigen Verpflegung. Ist entsprechend der Standards der DGE künftig eine Getränkeversorgung mit Trink- bzw. Mineralwasser durch die Anbieter vorgesehen?
3. In welcher Form soll nach Auftragserteilung eine Kontrolle der Einhaltung der zuvor festgelegten Qualitätskriterien erfolgen? Welche Maßnahmen sind bei Nichteinhaltung der Kriterien vorgesehen? Wird es dazu Regelungen in den Dienstleistungskonzessionsverträgen geben?

gez. Dr. Inés Brock
Fraktionsvorsitzende



Stadt Halle (Saale)
Geschäftsbereich Bildung und Soziales

17.04.2015

Sitzung des Stadtrates am 29.04.2015

Betreff: Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN zu Qualitätsstandards bei der Essensversorgung in kommunalen Schulen

Vorlagen-Nummer: VI/2015/00794

TOP: 9.15

Antwort der Verwaltung

Derzeit laufen für vier Schulen Verfahren zur vertraglichen Neubindung eines Versorgers für die Schülerspeisung. Für diese Schulen war bereits die Ausschreibung an der Einhaltung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausgerichtet.

Für alle Schulen, die derzeit keinen neuen Speiseversorger suchen, gelten die bisherigen Rahmenverträge fort. Dort waren qualitative Anforderungen an das Speiseangebot nicht enthalten.

zu 1.

Im Entwurf des Dienstleistungskonzessionsvertrages für die Schülerspeisung werden die Auftragnehmer verpflichtet, für eine Schülerspeisung zu sorgen, die den Anforderungen einer schulkindgerechten, ernährungsphysiologisch wertvollen, ausgewogenen und schmackhaften Ernährung entspricht.

Der Auftragnehmer hat eine täglich wechselnde abwechslungsreiche Speisefolge zu sichern und mindestens zwei Wahlessen bereitzustellen. Die Speisenfolge darf sich frühestens nach 4 Wochen wiederholen. Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speiseplan zu benennen.

Er hat darüber hinaus zusätzlich eine vegetarische Ernährung und ein Menü, das zu 100% aus zertifizierten BIO-Produkten besteht, anzubieten, sofern diese Angebotsformen gewünscht werden. Der Auftragnehmer bietet bei Bedarf auch Sonderkostformen für ärztlich attestierte Diäten an und berücksichtigt verschiedene Glaubensformen, sofern diese Angebotsformen gewünscht werden.

Er hat für die Auswahl der zuzubereitenden Speisen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), siehe Anlage 1 und 2, als verbindliche Mindestanforderung zu Grunde zu legen, wie die Anforderung an einen Vier-Wochen-Speiseplan und eine optimale Lebensmittelauswahl, d. h. insbesondere auch

- ausgewogene und gesunde Lebensmittelvielfalt und schonende Zubereitung
- reichlich Getreideprodukte (auch Vollkornprodukte) sowie Kartoffeln
- regelmäßig Gemüse/Hülsenfrüchte oder Salat
- viel Obst
- häufig Milch bzw. Milchprodukte, Seefisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier, Zucker und Salz in Maßen

- wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
- möglichst keine Geschmacksverstärker und Farbstoffe

Sollten weitere Angebote von Schulverpflegungskomponenten (wie z. B. Getränke, Frühstück, Kiosk, Snacks, Imbiss u. ä.) vereinbart werden, orientieren sich diese ebenfalls an den Qualitätsstandards der DGE. Der Speiseanbieter verpflichtet sich, die Speisen immer nach dem neuesten Stand der Ernährungswissenschaft zuzubereiten, soweit dies im Interesse eines gesunden Speiseangebotes erforderlich ist. Der Anbieter muss sich bzgl. der eingesetzten Lebensmittelmengen an den Empfehlungen der DGE orientieren, siehe Anlage 3. Diese Empfehlungen werden Vertragsbestandteil.

Sofern die Elternvertreter einzelner Schulen von dem von der Verwaltung vorgesehenen Vertragsinhalt abweichen wollen, können Vertragsinhalte für einzelne Schulen geändert werden.

In den derzeit laufenden Besprechungen der Auswahlkommissionen der Eltern legen auch diese einen wichtigen Fokus auf diese Anforderungen gesunder Ernährung wie Verwendung regionaler Produkte, möglichst kurze Warmhaltezeiten, frische Produkte. Wobei natürlich auch immer der sozialverträgliche Preis sicherzustellen ist. Ebenso ausschlaggebend für die Auswahl sind geeignete Bestell- bzw. Ausgabesysteme. Bestimmte Herstellungsformen der Speisen (Kochen vor Ort oder auch cook and chill) sind aufgrund der räumlichen und technischen Bedingungen in den oft kleinen Räumen der Schülerspeisung in der Regel nicht möglich.

zu 2.

Als möglicher Vertragsinhalt wurde im Vertragsentwurf vorgesehen:

„Der Auftragnehmer stellt während der Schülerspeisung kostenlos ungesüßten (alternativ: kalorienarm gesüßt) Früchte- oder Kräutertee und Trink- oder Mineralwasser in Karaffen - oder ähnlich- in ausreichender Menge zur Verfügung.“

Nur sofern Elternvertreter die vorgesehene Getränkeversorgung für ihre Schule möchten, wird dieses Vertragsinhalt werden.

zu 3.

Der derzeitige Mustervertragsentwurf sieht vor, dass der Auftraggeber berechtigt ist, die vom Auftragnehmer genutzten Räume jederzeit ohne Vorankündigung zu inspizieren und bei der Zubereitung von Speisen anwesend zu sein, um die Einhaltung der vertraglichen Regelungen zu prüfen, hierzu darf er auch Dritte beiziehen. Er kann Kontrollen und Untersuchungen von Essen und Lebensmitteln durchführen lassen.

Ein Kündigungsrecht aus wichtigem Grund ist vertraglich vorgesehen, wenn die Kriterien einer altersdifferenzierten, ernährungspsychologisch gesunden, vollwertigen und abwechslungsreichen Ernährung in der Speiseplangestaltung trotz zweimaliger Abmahnung nicht berücksichtigt oder die Speisepläne nicht eingehalten werden.

Besondere Verantwortung kommt hierbei den Elternvertretungen und den Schulen selbst zu, die ein auf die jeweiligen schulischen Bedürfnisse oder Möglichkeiten angepasstes System der Qualitätsüberwachung an ihrer Schule entwickeln müssen. Dies können jährliche Qualitätsbefragungen, „Kummerkästen“ oder auch eine regelmäßige Gesprächsrunde zwischen Essenanbieter und schulischen Vertretern wie Eltern, Schüler und Schulleitung sein. Hier gibt der Schulträger gern Beratungsunterstützung, kann dies jedoch personell selbst nicht leisten.