

Beschlussvorlage

zur Behandlung in **öffentlicher Sitzung**

Betreff

Ausschreibung Mittagessen in städtischen Kindertageseinrichtungen

Beschlussorgan

Rat

Gremium	Datum
Jugendhilfeausschuss	07.09.2021
Rechnungsprüfungsausschuss	14.09.2021
Rat	16.09.2021

Beschluss:

Der Rat beauftragt die Verwaltung, das Mittagessen für städtische Kindertageseinrichtungen mit den in der Vorlage genannten Qualitätskriterien auszuschreiben.

Haushaltsmäßige Auswirkungen

Nein

Auswirkungen auf den Klimaschutz

Nein

Ja, positiv (Erläuterung siehe Begründung)

Ja, negativ (Erläuterung siehe Begründung)

Begründung

Auf Grundlage des Prüfberichts „Mittagessen in städtischen Kitas und Erhebung von Essensgeld durch 51- Amt für Kinder, Jugend und Familie“ des Rechnungsprüfungsamtes vom 25.04.2016 ist der Auftrag an das Amt für Kinder, Jugend und Familie zur Ausschreibung einer öffentlichen Vergabe für die Bereitstellung des Mittagessens in städtischen Kindertageseinrichtungen erfolgt. Innerhalb der Vergabe ist es das Ziel, eine einheitliche, hohe Verpflegungsqualität durch Bereitstellung einer nährstoffbezogenen, kindgerechten Verpflegung aller Kinder in städtischen Kindertageseinrichtungen zu etablieren. Ebenso ist die Erhöhung des Einsatzes saisonaler und damit regionaler Lebensmittel in der Mittags- und Zwischenverpflegung angestrebt.

Zum Stand Juni 2021 werden täglich 17.000 Mittagessen in den städtischen Kindertageseinrichtungen ausgegeben.

Das zur Verfügung stehende Budget für ein Mittagessen beträgt derzeit 1,90 €/Tag/Kind.

Im angestrebten Vergabeverfahren erfolgt die Auftragsvergabe in zwei Losen: Los 1 umfasst das Cook&Chill-Verfahren¹ mit 1.000 Speisen/Tag. Los 2 umfasst das Cook&Freeze-Verfahren² mit 12.000 Speisen/Tag. Eine Ausschreibung für das Cook&Hold-Verfahren³ erfolgt in einem separaten Verfahren (Auftragsvolumen: 4.000 Speisen/Tag).

Der Start der Veröffentlichung ist für Herbst 2021 geplant. Die Umsetzung erfolgt zum Kita-Jahr 2022/2023.

Die Vertragslaufzeit beträgt zwei Jahre mit einer Verlängerungsoption um ein Jahr (max. Rahmenvertragslaufzeit von drei Jahren). Der festgelegte kurze Zeitrahmen dient zu Evaluationszwecken und Flexibilität.

Gefordert wird ein variierendes und breites Angebot an Speisen der Kategorien: vegetarische Komponenten, Fisch, Fleisch, Soße, Gemüse- und Stärkebeilagen in zwei Menülinien (Mischkost und ovo-lacto-vegetarische Kost) für 20 Verpflegungstage. Anforderungen hinsichtlich eines aufzuweisenden Bio-Anteils (mengenmäßig mindestens 20 % sowie 100% bei Fleisch/Fleischerzeugnissen und Eiern) und einer nachhaltigen Fischerei und Aquakultur sowie die Einhaltung ernährungsphysiologischer Qualitätskriterien (auf Grundlage der DGE-Richtlinien) sind in den Vergabeunterlagen genauso genannt wie der Frischeaspekt der einzusetzenden Lebensmittel, der Aspekt der Saisonalität, der Nachhaltigkeitsaspekt Palmfett, der Sozialaspekt Fairer Handel und der ökologische Aspekt des Res-

¹ Cook&Chill-Verfahren: „Kochen und Kühlen“: Herkömmliche Speisenzubereitung in Großküchen und Abkühlung auf unter 4° Celsius. Gekühlte Anlieferung und anschließende Regenerierung in der Kindertageseinrichtung.

² Cook&Freeze-Verfahren: „Kochen und Gefrieren“: Herkömmliche Speisenzubereitung in Großküchen und Schockfrostung bei ca. -40° Celsius. Tiefgekühlte Anlieferung und anschließende Regenerierung in der Kindertageseinrichtung.

³ Cook&Hold-Verfahren: „Kochen und Warmhalten“: Herkömmliche Speisenzubereitung in Großküchen und Warmanlieferung in die Kindertageseinrichtung

sourcenschutzes. Damit sind positive Klimaauswirkungen verbunden.

Die Qualität des vorgelegten, fiktiven Speiseplans sowie eines geforderten Qualitätssicherungskonzeptes sind ausschlaggebende Kriterien der Bewertung.

Die Zuschlagserteilung beider Lose erfolgt auf den Bieter/die Bieterin, der/die das wirtschaftlichste Angebot unterbreitet.

Das wirtschaftlichste Angebot setzt sich dabei zusammen aus: 50 % für den Angebotspreis, 25 % für die Qualität des Speiseplans und 25 % für das Konzept zur Qualitätssicherung. Die Auswertung erfolgt über eine Bewertungsmatrix, die von einem Bewertungsgremium, bestehend aus Verwaltungsmitarbeiter*innen, Leitungen und Mitarbeiter*innen von Kindertageseinrichtungen und Elternschaft, angewendet wird. Bei Punktegleichheit entscheidet das Kriterium „Qualität des Speiseplans“.

Die im Vergabeverfahren aufgeführten Qualitätsmaßstäbe sollen auch eine richtungsweisende Empfehlung für andere Träger von Kindertageseinrichtungen darstellen.

Zur Umsetzung des Konzeptes mit den geforderten Qualitätskriterien ist mit einer Erhöhung des aktuellen Essensbeitrages zu rechnen.