

BESCHLUSSVORLAGE V0094/23 öffentlich	Referat	Referat IV
	Amt	Amt für Kinderbetreuung und vorschulische Bildung
	Kostenstelle (UA)	4071
	Amtsleiter/in	Schmid, Adelinde
	Telefon	3 05- 4 56 00
	Telefax	3 05- 4 56 09
E-Mail	kinderbetreuung@ingolstadt.de	
Datum	26.01.2023	

Gremium	Sitzung am	Beschlussqualität	Abstimmungs- ergebnis
Ausschuss für Kultur und Bildung Stadtrat	09.02.2023 28.02.2023	Vorberatung Entscheidung	

Beratungsgegenstand

Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft- Leistungsbeschreibung
(Referent: Herr Engert)

Antrag:

Die Eckpunkte der neuen Leistungsbeschreibung werden befürwortet und die entsprechende EU-weite Ausschreibung wird genehmigt

gez.

Gabriel Engert
Berufsmäßiger Stadtrat

Finanzielle Auswirkungen:

Entstehen Kosten: ja nein

wenn ja,

Einmalige Ausgaben	Mittelverfügbarkeit im laufenden Haushalt	
Jährliche Folgekosten	<input type="checkbox"/> im VWH bei HSt: <input type="checkbox"/> im VMH bei HSt:	Euro:
Objektbezogene Einnahmen (Art und Höhe)	<input type="checkbox"/> Deckungsvorschlag von HSt: von HSt:	Euro:
Zu erwartende Erträge (Art und Höhe)	von HSt: <input type="checkbox"/> Anmeldung zum Haushalt 20	Euro:
<input type="checkbox"/> Die Aufhebung der Haushaltssperre/n in Höhe von Euro für die Haushaltsstelle/n (mit Bezeichnung) ist erforderlich, da die Mittel ansonsten nicht ausreichen.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung herangezogenen Haushaltsmittel der Haushaltsstelle (mit Bezeichnung) in Höhe von Euro müssen zum Haushalt 20 wieder angemeldet werden.		
<input type="checkbox"/> Die zur Deckung angegebenen Mittel werden für ihren Zweck nicht mehr benötigt.		

Nachhaltigkeitseinschätzung:

Wurde eine Nachhaltigkeitseinschätzung durchgeführt: ja nein

Wenn nein, bitte Ausnahme kurz darstellen und begründen

Begründung der Ausnahme

Wenn ja,

Legende für die quantitative Einschätzung:

2	stark fördernd
1	leicht fördernd
0	keine Aussage möglich/ keinen Effekt
-1	leicht hemmend
-2	stark hemmend

Handlungsfeld und Schwerpunktthema	Quantitative Einschätzung	Begründung
Wirtschaft und Innovation		
Nachhaltiges Wirtschaften und neue Geschäftsmodelle	0	
Forschung und technologischer Wandel	0	
Arbeit und lebenslanges Lernen	0	
Klima, Umwelt und Energie		
Klimaschutz und Energie	1	Reduktion von Treibhausgasemissionen durch höhere Nachhaltigkeitskriterien
Umwelt- und Naturschutz	0	
Klimafolgenanpassung	0	
Ressourcenschutz	2	Förderung der Müllvermeidung
Nachhaltiges Leben im Alltag		
Nachhaltiges Leben und Einkaufen	2	Transparenz und Wertschätzung der Qualität von Lebensmitteln erhöhen Lebensmittelverschwendung vermeiden
Gesundheit und Wohlergehen	2	Förderung einer gesunden und ausgewogenen Ernährungsweise
Wohnen und nachhaltige Stadtviertel	0	
Nachhaltige Mobilität	0	
Bildung und Kultur		
Kunst und Kultur	0	
Bildung	1	Verankerung des Bewusstseins für nachhaltige Entwicklung
Vielfalt und Engagement		
Gemeinsinn, Vielfalt und Zusammenhalt	1	Abbau von Ungleichheiten beim Zugang zu qualitativen Lebensmitteln in allen Stadtteilen
Globales Engagement	1	Unterstützung von Fair Trade Produkten
Bilanz	10	(von 30 möglichen Punkten)
Gesamteinschätzung des Vorhabens (kurze Erläuterung)	Die Weiterentwicklung der Essensversorgung beinhaltet eine neue Schwerpunktsetzung auf Nachhaltigkeitskriterien und Qualität und erfüllt damit Ziele der Nachhaltigkeitsagenda	

Kurzvortrag:

1 **Beschlusslage:**

- Stadtrats-Beschluss vom 04.12.2018 (V0921/18) - Mittagsverpflegung an Kindertageseinrichtungen und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft; Genehmigung der Ausschreibung und des Mischküchen-Verpflegungssystems
- Beschluss des Ausschusses für Finanzen, Liegenschaften, Wirtschaft und Arbeit vom 18.07.2019 (V0587/19) - Auftragsvergabe nach europaweiter Ausschreibung
- Stadtrats- Beschluss vom 25.10.2022 (V0736/22) – Weiterentwicklung und Neuausschreibung der Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft. Auftrag zur Erarbeitung von verbindlichen, rechtskonformen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmalen mit dem Ziel eines Anbieterwechsels zum September 2023

2 **Ausgangslage**

Derzeit werden jährlich rund 500.000 Mahlzeiten in städtischen Kitas und Schulen ausgegeben. Es werden die dafür verwendeten Hauptkomponenten von den Firmen apetito AG und Hofmann Menü Manufaktur GmbH in Form von Cook and Freeze Produkten bereitgestellt.

Die Speisen enthalten insgesamt mindestens 50 % Bioanteil und bei Fleischprodukten mindestens 95 % Bioanteil. Bei der Bewertungsmatrix wurden die Aspekte Qualität mit 60 % bewertet, die Wirtschaftlichkeit mit 40 %.

Die Verträge mit den beiden Firmen sind auf insgesamt 10 Lose aufgeteilt.

Neben den Vorgaben zum Bioanteil gelten folgende wesentliche Rahmenbedingungen der derzeitigen Vertragspartner:

- Speiseplan nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Tageseinrichtungen für Kinder
- Tägliche Mittagsverpflegung bestehend aus zwei Hauptmahlzeiten, davon mindestens ein Gericht vegetarisch
- Erstellen eines „4-Wochen-Rahmenspeiseplans“ mit 2 bis 3 Hauptkomponenten jeweils für die drei Altersstufen Krippe, Kindergarten und Hort/Schule unter Berücksichtigung der Sonderkostformen (glutenfrei, laktosefrei, vegan und Kost bei Allergien)
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen
- Berücksichtigung des saisonalen Angebotes und Verwendung von nationalen / regionalen Lebensmitteln durch zertifizierte Lieferanten in Nähe des Produktionsstandortes
- Vorlage von Nachweisen über die Herkunft der Lebensmittel
- Vorlage eines Schulungskonzeptes (Schulungen im Bereich der Lebensmittelhygiene, und zu wechselnden Themen wie z.B. Speisenplangestaltung, krippengerechte Ernährung etc.)
- Berücksichtigung des nachhaltigen Handelns im Speiseplan, z.B. Fisch aus nachhaltiger Fischerei und verantwortungsvoller Aquakultur, Einsatz saisonaler Produkte, Verzicht auf gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Umweltmanagement im Betrieb
- Bereitstellen der Kühl- und Regeneriergeräte

Die gelieferten Cook and Freeze Komponenten werden in den Küchen der städtischen Kitas und Schulen täglich durch Frischkostanteile wie beispielsweise Salate, Rohkost und Obst von den jeweiligen Küchenkräften, möglichst durch regionalen Einkauf ergänzt. Eltern bezahlen derzeit 3,50 € für jedes konsumierte Essen. Besonders vorteilhaft für die Eltern ist, dass sichergestellt ist, dass individuelle Sonderkostformen problemlos möglich sind und dass sie ihre Kinder tagesaktuell abmelden können (z.B. bei Erkrankung des Kindes) und keine durchgängigen Pauschalen begleichen müssen.

In der aktuellen Elternbefragung 2022 aller städtischen Krippen, Kindergärten, Horte und Kooperativer Ganztagsbildung wird das Mittagessen aus Sicht der 1.040 Eltern, die sich an der Befragung beteiligt haben, als insgesamt gut mit der Note 2 beurteilt. Es entspricht in allen abgefragten Bereichen (Geschmack, Nährhaftigkeit, Bioanteil, Gesundheit) den Erwartungen.

3 Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen in städtischer Sachaufwandsträgerschaft

An die Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen werden hohe Anforderungen gestellt. Sie soll den Kindern schmecken und sie mit allen wichtigen Nährstoffen versorgen, also gesund und abwechslungsreich sein. Individuelle Anforderungen wie religiöse oder ethische Aspekte in der Ernährung sollen ebenso Berücksichtigung finden, wie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Zu den ernährungswissenschaftlichen Anforderungen spielen Aspekte der Nachhaltigkeit eine wesentliche Rolle. Das bedeutet, dass der Klimaschutz durch Müllvermeidung und durch einen höheren Anteil an vegetarischen Lebensmitteln, möglichst aus regionaler Biolandwirtschaft bei der Verpflegung der Kinder besondere Berücksichtigung finden. Darüber hinaus muss das Mittagessen in städtischen Kitas und Schulen hygienisch einwandfrei zubereitet werden können und für eine sehr große Anzahl an Kindern täglich auf den Tisch gebracht werden. Die gemeinsame Mahlzeit ist Teil des pädagogischen Konzeptes und eine Situation, in der Kinder Werte vermittelt bekommen, sich wohlfühlen sollen und es ihnen vor allem gut schmecken soll.

Zusätzlich müssen wirtschaftliche Faktoren betrachtet werden. Preis und Qualitätsansprüche müssen in die Entscheidung zur Weiterentwicklung der Verpflegungssituation einbezogen werden. Im Zuge der Neuausschreibung sollen diese Aspekte in den Wertungskriterien sowie in der Leistungsbeschreibung Berücksichtigung finden.

Folgende Eckpunkte zur Verbesserung der Qualität und Nachhaltigkeit sollen in die Neuausschreibung aufgenommen werden:

3.1 Bio-Lebensmittel, Regionalität und Tierwohl

Der Anteil von Bio-Lebensmitteln (Bio nach EG-Öko-Verordnung) muss zukünftig mindestens 60 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz für die Bestellungen der Stadt Ingolstadt betragen. Fleisch sowie tierische Produkte im Allgemeinen sollten zukünftig möglichst zu 100 % Bio nach EG-Öko-Verordnung angeboten werden.

In der Ausschreibung 2019 bestand die Vorgabe, dass sämtliche Lebensmittel, auch Fleisch, nur zu mindestens 50 % aus Biolebensmitteln bestehen müssen. Vorgaben zum Bio-Anteil bei tierischen Produkten gab es 2019 nicht.

Darüber hinaus ist in der aktuellen Ausschreibung eine regionale Herkunft der Lebensmittel nachzuweisen, diese Vorgabe bestand 2019 nicht. Die Vorgabe ist jedoch aufgrund der europaweiten Ausschreibung bezogen auf den Produktionsstandort des Auftragnehmers (100 km um den Produktionsstandort). Die Bewertung erfolgt anhand festgelegter Warengruppen.

Fisch ist ausschließlich aus einer nachhaltigen Fischzucht oder einer nachhaltigen Fischerei zu beziehen. Entsprechende Nachweise sind in der Ausschreibung mit anzugeben.

Des Weiteren sollen zukünftig durch die Kindertageseinrichtungen und Schulen auf der Bestellplattform der Caterer möglichst nur noch jene Gerichte bestellt werden können, welche den Anforderungen der Leistungsbeschreibung entsprechen.

3.2 Nachhaltigkeit

Bei der Bewertung der zukünftigen Caterer wird ein großes Augenmerk auf die Nachhaltigkeit gelegt. Hierfür wurden gegenüber der Ausschreibung im Jahr 2019 folgende Wertungskriterien zusätzlich festgelegt:

- Pro Tag muss ein vegetarisches / veganes Angebot im Speisplan Berücksichtigung finden. Dabei muss diese Gerichtslinie ebenso vielfältig und abwechslungsreich gestaltet sein, wie die Gerichtlinien mit Fleisch und Fisch. Eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen wird positiv bewertet.
- Eine große Auswahl an Bio-Gerichten (vegetarisch, vegan, Fleisch) wird positiv bewertet.
- Ein niedriger CO₂-Ausstoß der Speisen soll anhand der 6-Wochen Speisepläne bewertet werden. Regionale Produkte oder auch eine pflanzenbasierte Ernährung weisen geringere CO₂-Werte auf als Produkte aus Übersee oder Produkte mit einem hohen Fleischanteil. Die Ausweisung erfolgt anhand der Speisepläne, so dass ein Bewusstsein bei den bestellenden Personen geschaffen wird.
- Darlegung eines Konzeptes gegen Lebensmittelverschwendung, wie z.B. "to good to go", TrimTrax oder ähnliche.
- Darlegung eines Nachhaltigkeitskonzeptes in der Speisenherstellung, -produktion und -belieferung, z.B. Haltung der Tiere, Einsatz von Elektrofahrzeugen, Einsatz von Solarenergie bzw. Strom aus erneuerbarer Energie etc.
- Darlegung einer Strategie zur Vermeidung von Verpackungsmüll, wie z.B. Mehrwegverpackungen, umweltschonende Materialien. Im Zuge der Bieterpräsentation sollen die eingesetzten Verpackungen mitgebracht und vorgestellt werden.

Zusätzlich wird mit den derzeitigen Caterern abgeklärt, ob die derzeitigen Leihgeräte durch einen neuen Caterer übernommen werden können.

3.3 Qualitätsmessungen und Audits

In der neuen Leistungsbeschreibung wird deutlicher formuliert, dass es sich bei den Portionsgrößen aus den DGE-Vorgaben um eine Orientierung handelt. Die Portionsgewichte können jederzeit durch ein Audit geprüft werden.

Eine Anpassung der Portionsgrößen muss in Abstimmung mit dem Caterer jederzeit möglich sein. Eine damit einhergehende Preisänderung der Gerichte auf Grund des veränderten Wareneinsatzes ist akzeptabel, sofern der Caterer die Kosten nachvollziehbar darlegt und diese realistisch sind.

3.4 Probeessen

Um die Qualität der Speisen zu bewerten, soll im Rahmen der neuen Ausschreibung ein Probeessen in geänderter Form veranstaltet werden. Hierfür sollen die Küchenkräfte der Stadt Ingolstadt vorab festgelegte Gerichte (mindestens 1 x vegetarisch, 1 x Fleisch) nach den Zubereitungsanweisungen der Caterer zubereiten.

Vertreter der Caterer werden vor Ort den Zubereitungsprozess überwachen und bei Fragen zur Verfügung stehen. Die Anwesenheit der Vertreter dient ebenfalls der Sicherstellung der korrekten Zubereitung sowie der Transparenz.

Anschließend werden die Gerichte durch ein Gremium anonym verkostet und nach objektiven Kriterien, wie z.B. Haptik, Aussehen, Farbgebung, aber auch der Geschmack als subjektives Kriterium, bewertet.

Das Gremium soll sich aus maximal acht bis zehn Personen aus verschiedenen Bereichen zusammensetzen:

- Fachämter
- Elternvertreter
- Vertreterinnen und Vertreter der Schulen und Kindertageseinrichtungen
- Jugendparlament

3.5 Gewichtung Preis und Qualität

Da qualitative Aspekte wie Nachhaltigkeit oder der Einsatz von Biolebensmitteln eine immer größere Rolle sowohl im Zeitgeist als auch in der Politik spielen, soll in der kommenden Ausschreibung die Qualität mit 70 % und der Preis mit 30 % gewichtet werden.

Es ist darauf hinzuweisen, dass mit einer höheren Qualität, die speziell auf Nachhaltigkeit, Bio, etc. achtet, in der Regel auch ein höherer Preis der Speisen einhergeht.

Aktuell übernimmt die Stadt Ingolstadt bereits rund die Hälfte der Kosten je Mittagsgeschicht pro Kind. Darüber hinaus wird für Eltern mit niedrigem Einkommen bzw. Sozialleistungsbezug im Rahmen der Gebührenübernahme die Essensgebühr komplett übernommen. Nach Abschluss der Ausschreibung und Vergabe wird der Stadtrat gesondert damit befasst werden, inwiefern die erhöhten Kosten sich ggf. auf die Elternbeiträge auswirken sollen.

4 Stellungnahme zum SPD-Antrag vom 14.09.2022

4.1 Einteilung in kleinere Lose

Gemäß SPD-Antrag vom 14.09.2022 wurde die Einteilung in kleinere Lose als die bisher gebildeten, gefordert, um kleineren Unternehmen die Teilnahme an der Ausschreibung zu ermöglichen. Insgesamt gab es in den vorigen Ausschreibungen 10 Lose. Laut dem Beratungsunternehmen, welches die Stadt Ingolstadt im anstehenden Ausschreibungsprozess unterstützt, ist eine Speisenproduktion und -belieferung für Einheiten unter 250-300 Essen für die Bieter wirtschaftlich nur schwer darstellbar.

Für die aktuelle Ausschreibung soll die Anzahl der Lose von bisher 10 auf nun 12 erhöht werden. Dadurch sinkt die Anzahl der Essen pro Los. In der Anlage wird die Neuaufteilung der Lose dargestellt.

Kleine Unternehmen werden durch diese Loseinteilung keineswegs ausgeschlossen, sondern es besteht bei einer noch kleinteiligeren Losaufteilung die Gefahr, dass wir entweder keine Angebote oder sehr teure Angebote erhalten, da in der Regel erst eine Speisenproduktion von über 300 Essen wirtschaftlich ist.