



Beatrix Zurek
Stadtschulrätin

Die Grünen / Rosa Liste
Stadtratsfraktion

Datum
26. AUG. 2019

Kriterien für zukünftige Ausschreibungen für Verpflegungssysteme in städtischen Kindertageseinrichtungen ökologischer und sozialer gestalten

Antrag Nr. 14-20 / A 04959
von der Fraktion DIE GRÜNEN/RL
vom 06.02.2019, eingegangen am 06.02.2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihr Einverständnis vorausgesetzt, erlaube ich mir, Ihren Antrag zu Ihrer raschen Information als Brief zu beantworten. Ihre Anregungen werden jedoch bei der Vorbereitung der nächsten Ausschreibung (unter Berücksichtigung der dann neuesten vergaberechtlichen Vorgaben) nochmals geprüft (siehe unten).

In Ihrem Antrag baten Sie darum, bei zukünftigen Vergaben der Rahmenverträge für Verpflegungsleistungen in städtischen Kindertageseinrichtungen für die Verpflegungssysteme Cook & Chill sowie Cook & Freeze die Kriterien für die Ausschreibung wie folgt zu ändern:

- 40 % Preis
- 25 % Sortimentsgestaltung
- 15 % Probeessen
- 5 % Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse von Verpflegungsteilnehmerinnen und Verpflegungsteilnehmern
- 15 % Soziale und ökologische Aspekte

Zuerst einmal möchte ich mich für die Anregungen, deren Umsetzung gerne vor den nächsten Ausschreibungen der Mittagsverpflegung – unter Berücksichtigung der neuesten vergaberrechtlichen Vorgaben – detailliert geprüft werden, bedanken.

Zu den Vorschlägen und Anmerkungen des Antrags möchte ich Folgendes mitteilen:

In dem Antrag wird in Frage gestellt, ob die Speisen, die bei einem Probeessen verkostet werden, tatsächlich die Speisen sind, mit denen die Einrichtungen während der Vertragslaufzeit beliefert werden.

Aus Sicht des Referats für Bildung und Sport können aus dem Probeessen, insbesondere im Verpflegungssystem Cook & Freeze, sehr gute Erfahrungswerte für die tatsächlich gelieferten Artikel gesammelt werden. Es ist davon auszugehen, dass die Speisen nicht extra für das Probeessen gekocht werden, da sie so oder in so ähnlicher Form Bestandteil der Standard-Sortimente der Anbieter sind, die durch die bestehenden Verträge bekannt sind. Während des Probeessens der aktuellen Ausschreibung hat sich die Annahme, dass es sich nicht um speziell für das Probeessen hergestellte Speisen handelt, bestätigt.

Allerdings wird derzeit tatsächlich insbesondere im Hinblick auf Nutzen und Aufwand geprüft, ob künftig noch ein Probeessen durchgeführt wird und ggf. mit welcher Gewichtung; der Stadtrat wird hiermit spätestens vor der nächsten einschlägigen Vergabe im Rahmen der üblichen Beschlussfassung über die Wertungskriterien befasst werden.

In Ihrem Antrag fordern Sie für das Kriterium „Soziale und ökologische Aspekte“ mehr Wertungspunkte zu vergeben. Auch mit der Gewichtung dieses Kriteriums wird der Stadtrat spätestens vor der nächsten einschlägigen Vergabe im Rahmen der üblichen Beschlussfassung über die Wertungskriterien befasst werden. Seitens des Referats für Bildung und Sport wird derzeit allerdings – sofern nicht aufgrund einer etwaigen geringeren Gewichtung des Probeessens oder eines kompletten Wegfalls des Probeessens zwangsläufig die Gewichtung der verbleibenden Kriterien angepasst werden muss – keine Veranlassung gesehen, das Kriterium „Soziale und ökologische Aspekte“ stärker zu gewichten als bisher. Denn soziale und ökologische Aspekte sind in den derzeitigen Ausschreibungsunterlagen an verschiedenen Stellen jenseits des Wertungskriteriums „Soziale und ökologische Aspekte“, insbesondere auch in Form zwingend zu erfüllender Anforderungen verankert, zu deren Einhaltung sich die Anbieter mit Angebotsabgabe/ Zuschlagserteilung verpflichten. Demgegenüber ist die Erfüllung von Wertungskriterien für die Bieter optional, so dass dem Wertungskriterium „Soziale und ökologische Aspekte“ ein geringerer Steuerungseffekt beizumessen ist, über welchen nur optionale Optimierungen abgebildet werden.

Im Einzelnen sind folgende soziale und ökologische Kriterien jenseits des Wertungskriteriums „Soziale und ökologische Kriterien bereits in den derzeitigen Ausschreibungsunterlagen verankert:

1. Der Beschluss des Stadtrats aus dem Jahr 2013 („Schule/Kita is(s)t gut“, Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 10745) schreibt einen 50%igen monetären Bio-Anteil über alle Warengruppen vor. Diese Vorgabe ist somit Vertragsbedingung.
2. In Bezug auf die Verpackungen der Lebensmittel sind folgende Vorgaben in der Ausschreibung genannt:
 - „Verpackungsmaterial ist soweit wie möglich zu vermeiden. Vorrangig sind Mehrwegverpackungen einzusetzen. Einwegverpackungen oder ähnliche Verpackungsmaterialien müssen umweltfreundlich (z.B. recyclingfähig) sein.“
 - Verpackungsmüll, der insbesondere bei der Regeneration der Speisen in Mehrportionsschalen im Verpflegungssystem Cook & Freeze anfällt, wird sukzessive reduziert, indem nicht mehr funktionsfähige Öfen durch neue ersetzt werden. Bei den neuen Öfen handelt es sich stets um Öfen, in denen Speisen, die in sogenannten Blöckchen gefroren wurden, regeneriert werden. Die Versorgung über Blöckchen reduziert die anfallende Menge an Verpackungsmüll deutlich.
 - Im Verpflegungssystem Cook & Chill werden die Speisen in sogenannten Gastro-Norm-Behältnissen geliefert, die gespült und anschließend wieder verwendet werden.
3. In den Ausschreibungen werden Kriterien für die eingesetzten Fahrzeuge genannt:
 - „Da die zu beliefernden Einrichtungen teilweise in einer Umweltzone liegen, ist eine Ausstattung aller Fahrzeuge mit grüner Umweltplakette durch die Auftragnehmerin bzw. den Auftragnehmer zu gewährleisten.“
 - Bei Cook & Chill wurden unter anderem aufgrund der - verglichen zu Cook & Freeze - deutlich geringeren Zahl an zu beliefernden Einrichtungen Regionallose gebildet, um die Anfahrtswege kurz zu halten und somit Treibstoff zu sparen.

In Ihrem Antrag wird auf die Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse von Verpflegungsteilnehmerinnen und Verpflegungsteilnehmern Bezug genommen, die bei Cook & Freeze ein Wertungskriterium sind, bei den Cook & Chill-Ausschreibungen hingegen nicht. Diese Entscheidung wurde bewusst getroffen, da die Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse bei Cook & Chill nicht als Wertungskriterium ausgestaltet werden kann, sondern ein zwingender Vertragsbestandteil sein muss. Dies ist insbesondere bei Cook & Chill relevant, da die Einrichtungen die Gerichte - im Gegensatz zu Cook & Freeze - nicht frei aus einem Produktkatalog wählen können, sondern gemäß der vorgegebenen Speisepläne der Anbieter bestellen müssen.

Die Vorgabe findet sich in folgender Weise in der Ausschreibung:

„Gerichte für Kinder und Jugendliche mit besonderen Bedürfnissen (vegetarische Speisen, Speisen für Allergiker, schweinefleisch- bzw. rindfleischfreie Speisen) sind für den selben Preis wie das Standardhauptgericht anzubieten.“

Des Weiteren sprechen Sie die Bedürfnisse aller Zielgruppen im Sinne einer vegetarischen, veganen oder halal Verpflegung an. Im Verpflegungssystem Cook & Freeze finden die Einrichtungen in den Speisenkatalogen der Anbieter eine vielfältige Auswahl an vegetarischen Gerichten.

Bei Cook & Chill findet sich folgender Passus in den Ausschreibungsunterlagen:
„An Tagen, an denen Gerichte mit Fleisch oder Fisch angeboten werden, muss ein gleichwertiges und vollwertiges vegetarisches Gericht als Alternative zur Verfügung stehen.“

Eine vegane Ernährungsweise ist nach Meinung der Fachgesellschaften für Kinderernährung ungeeignet. Dieser Meinung schließt sich das Referat für Bildung und Sport an.

Auch eine Ernährung nach den Kriterien von halal kann das Referat für Bildung und Sport nicht gewährleisten, zumal der Begriff „halal“ in der Europäischen Union lebensmittelrechtlich nicht geschützt ist. Für „Halal“-Produkte bestehen bisher keine einheitlichen Standards, die bei einer Zertifizierung überprüft werden können.

In der Cook & Chill-Ausschreibung findet sich folgender Passus:
„Des Weiteren finden kulturspezifische oder religiöse Besonderheiten (z.B. schweinefleischfreies oder rindfleischfreies Essen) in der Versorgung der Einrichtungen der Auftraggeberin Berücksichtigung, d.h. an Tagen, an denen Gerichte mit Bestandteilen vom Schwein bzw. Rind angeboten werden, müssen gleichwertige Gerichte ohne Bestandteile vom Schwein bzw. Rind zur Verfügung stehen.“

Bei Cook & Freeze können die Einrichtungen, wie bei einem vegetarischen Angebot, aus den Katalogen Speisen wählen, die ohne Rind- oder Schweinefleisch hergestellt wurden.

Ich bitte um Kenntnisnahme der vorstehenden Ausführungen und gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Beatrix Zurek
Stadtschulrätin