

Fachdienst: 51 Kinder und Familien
Aktenzeichen: 51

Neustadt a. Rbge., 11. Juli 2022

Mitteilung an den Ortsrat Bordenau
Anfrage vom 08.02.2022 - Kita Bordenau

Stellungnahme der Verwaltung

1. Wie will die Stadt Neustadt das Problem mit den fehlenden Kita- und Hort-Plätzen gerade in Bordenau angehen?
2. Wie wird zukünftig das Problem der fehlenden Kita-Plätze behandelt?
3. Ist ein Ausbau (Anbau) der Kindertageseinrichtung in Bordenau möglich oder gar angedacht?

Nach Abschluss der Kita-Platzvergabe für das Kita-Jahr 2022/23 stehen für die Kita Bordenau 7 Kinder auf der Warteliste für eine Krippenbetreuung und 9 Kinder für einen Kindergartenplatz. Für die Hortgruppen besteht keine Warteliste. Dies zeigt, dass innerhalb des Vergabeverfahrens signifikante Veränderungen in der Platzbedarfsbewertung erfolgen. Unabhängig davon stellt die Verwaltung zurzeit eine neue Kita-Bedarfsplanung auf, die ggf. erforderliche Ausbauprogramme darstellt und zur politischen Beschlussfassung vorlegt.

4. Kann die Ausschreibung für das Essen der Kindertagesstätte an den OR bekannt gegeben werden?

Die Bekanntgabe des Zeitpunktes der Ausschreibung ist grundsätzlich möglich, eine Mitteilung des Ausschreibungsinhaltes nicht. Es handelt sich hier nicht um eine Ausschreibung für die Kita Bordenau, sondern um eine Gesamtausschreibung für alle städtischen Kitas, d.h. die Bedeutung der Ausschreibung geht über die Ortschaft Bordenau hinaus. Zudem handelt es sich hier um eine Ausschreibung als Verhandlungsvergabe, wobei die möglichen Bieter angeschrieben werden.

5. Wann wird die Essensvergabe für Bordenau neu ausgeschrieben?

Die Ausschreibung erfolgt voraussichtlich im August 2022.

6. Kann die Ausschreibung so verändert werden, so dass die Möglichkeit für andere Unternehmen besteht, den Zuschlag zu bekommen?
7. Warum wird in der Ausschreibung nur Cook and freeze oder Cook and chill zugelassen?



Die Kindertagesstätten in Neustadt verfügen grundsätzlich über sogenannte Ausgabeküchen, d.h. die Möglichkeiten des Angebotes von Essenssystemen ist eingeschränkt. Zur Auswahl stehen die Warmverpflegung, Cook and Freeze und Cook and Chill. Die Unterschiede der drei möglichen Systeme stellen sich wie folgt dar:

Warmverpflegung:

Das Essen wird in der Küche des Anbieters fertig zubereitet und warm ausgeliefert.

Die Warmverpflegung ist ernährungsphysiologisch das denkbar schlechteste Verpflegungssystem für Kinder. Aufgrund der hohen Hygienevorgaben an dieses Essen und die dadurch entstehenden Warmhaltezeiten enthält das schließlich an die Kinder ausgegebene Mittagessen so gut wie keine Vitamine mehr.

Die erforderlichen Dokumentationspflichten für die Küchenkräfte sind erheblich. Hinzu kommen die Standzeiten innerhalb der Kita. Bis zur Essensausgabe wird das Essen in Warmhaltegeräten bei einer vorgeschriebenen Temperatur aufbewahrt. Aufgrund verschiedener Essenszeiten in Krippe, Kiga und Hort entstehen in den Einrichtungen selbst Standzeiten von bis zu 1,5 bis 2 Std. Zuzüglich der Standzeiten in den Herstellungsküchen inklusive Lieferzeiten in die Einrichtungen kann ein qualitativ hochwertiges Essen nicht erreicht werden.

Zudem müssen täglich Rückstellproben (100 bis 200 g oder ml) von Fleisch/Fisch, Beilage, Nachtisch sowie Gemüse genommen und tiefgeföhrt für 1 bis 2 Wochen aufbewahrt werden. Dies erfordert entsprechende Gefrierschrankkapazitäten, die wiederum Platz in den Einrichtungen erfordern. Diese Proben sind jeweils bei verschiedenen Gerichten, die am selben Tag in eine Einrichtung geliefert werden, zu nehmen.

Cook and Freeze:

Das Essen wird in der Küche des Anbieters bis zu einem bestimmten Garzeitpunkt vorgegart und dann auf -18 Grad Celsius schockgeföhrt. Die endgültige Zubereitung des Mittagessens erfolgt durch Konvektomaten in der Kita.

Aufgrund dieser Vorgehensweise bleiben Großteile der Vitamine erhalten. Auch während der abschließenden Zubereitung in den Konvektomaten, durch schonende Erwärmung, erfolgt keine Beeinträchtigung der Nährstoffe. Tägliche Lieferzeiten entfallen. Bei verschiedenen Essenszeiten können ggf. zwei oder mehrere Geräte zu unterschiedlichen Zeiten gestartet werden, so dass eine frische Zubereitung für unterschiedliche Gruppen gewährleistet werden kann. Hier muss die Küchenkraft (ggf. in Zusammenarbeit mit der Kita) den Menüplan erstellen und die erforderlichen Komponenten in der benötigten Menge bestellen. Die Bestellung erfolgt in der Regel für 1 Woche. Somit sind entsprechend große und auch ausreichend Tiefkühlgeräte erforderlich, um die Waren bis zur Zubereitung lagern zu können. Rückstellproben, wie bei der Warmverpflegung, entfallen, da das Essen tiefgeköhlt angeliefert wird.



Cook and Chill:

Das Essen wird wie im Bereich Cook and Freeze bis zu einem bestimmten Garzeitpunkt vorgegart, aber nicht schockgefrostet. Die Mahlzeiten werden innerhalb kurzer Zeit auf 3 Grad Celsius abgekühlt. Auch hier bleibt der Großteil der Vitamine erhalten. Allerdings kann das Essen gekühlt nur max. 3 Tage gelagert werden, d.h. für jede Einrichtung sind mindestens zwei Lieferungen pro Woche erforderlich. Die Speiseplangestaltung ist teilweise eingeschränkt. Kurz gebratene, frittierte sowie panierte Lebensmittel lassen sich nicht als Cook & Chill Produkte herstellen.

Im Hinblick auf die ernährungsphysiologische Bewertung scheidet die Warmverpflegung für die städtischen Kindertagesstätten aus. Somit beschränkt sich das Ausschreibungsverfahren auf die beiden anderen Systeme. Allerdings ist der Anbietermarkt in diesem Bereich beschränkt. Sämtlich zur Verfügung stehende Anbieter werden von der Verwaltung im Rahmend des Ausschreibungsverfahrens angeschrieben.

8. Wer entscheidet letztendlich über die Regularien der Ausschreibung und den Zuschlag?

Die Vorgaben der öffentlichen Vergaberichtlinien (VOL) geben die Ausschreibung und anschließende Vergabe verbindlich vor. Die Verwaltung erstellt vorab ein Leistungsverzeichnis entsprechend den vorliegenden Rahmenbedingungen der Einrichtungen (siehe Antworten zu 6 und 7)

gez. Voltmer

