



Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Cornelia Espeter

Ausschreibung & Vergabe von Kita- und Schulessen - Die Leistungsbeschreibung hilft

22.11.2024, Fachtagung zum Tag der Kita- und Schulverpflegung in Köln

Was erwartet Sie...



Ausschreibung & Vergabe von Kita- und Schulessen

Die Leistungsbeschreibung hilft

Gute Vorbereitung

Bedarfsanalyse

Bewertungskriterien

Qualitätssicherung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Gute Vorbereitung



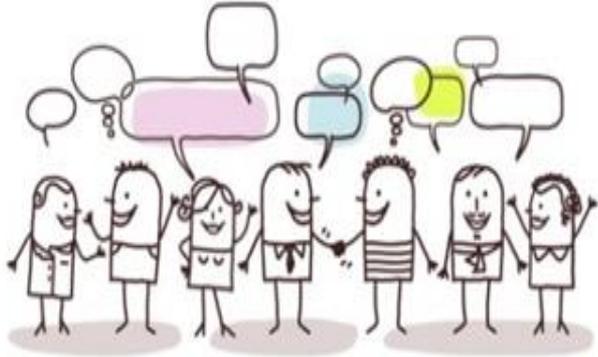
Gute Vorbereitung



Kinder und Jugendliche

Caterer
Küchen- und
Kioskteam

Schul- und
Betreuungsträger
Schulverwaltung/
Kommunen



Schulleitung
Lehrer/-innen
päd. Fachkräfte

Eltern



VDF

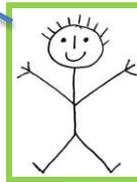
LMÜ



Oecotroph.



VNST



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Gute Vorbereitung ...

... Grundlage für die Leistungsbeschreibung



WER wird **WANN**, **WIE** und **WO** verpflegt?



Verpflegungskonzept
Stadt Musterstadt

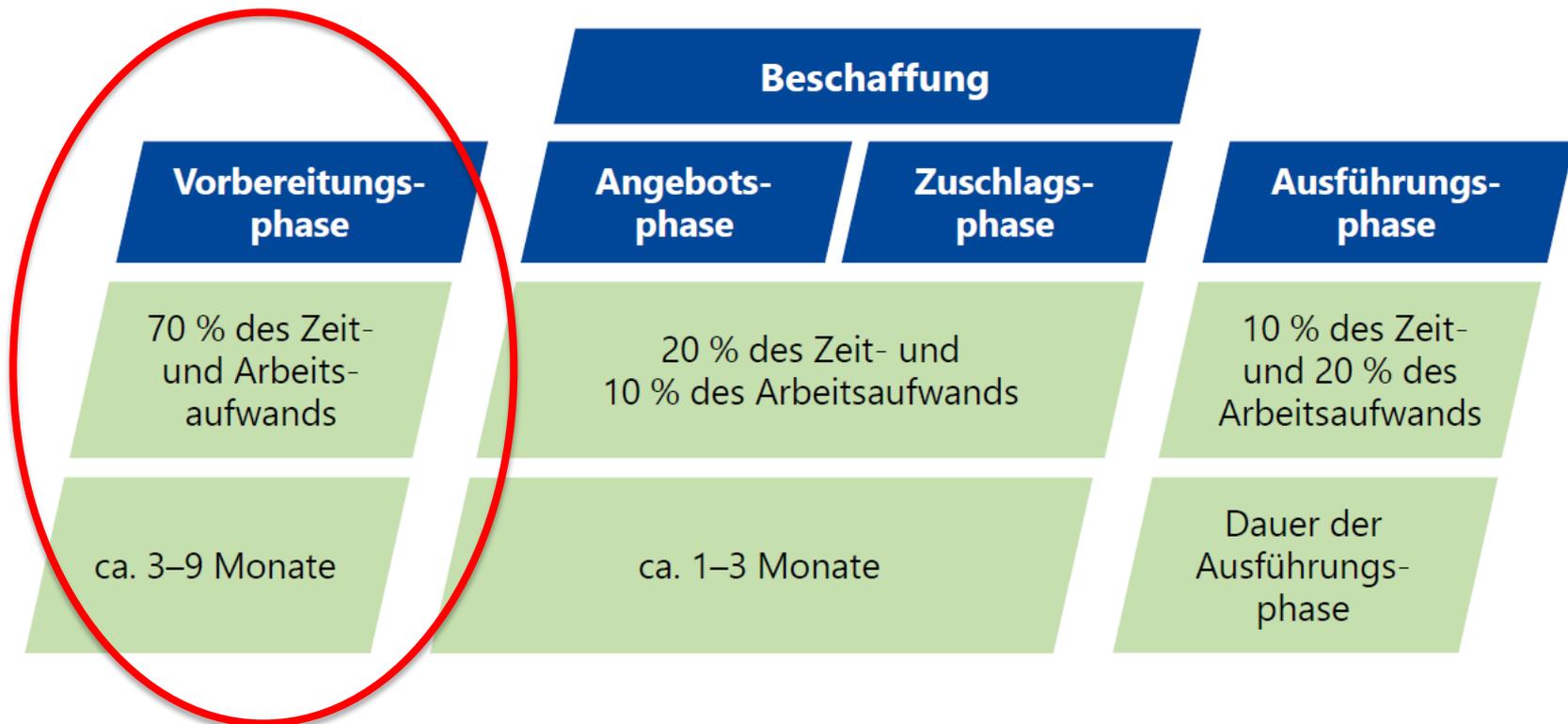
Verpflegungskonzept
Schule XY

Jeder Schritt braucht Zeit

verbraucherzentrale

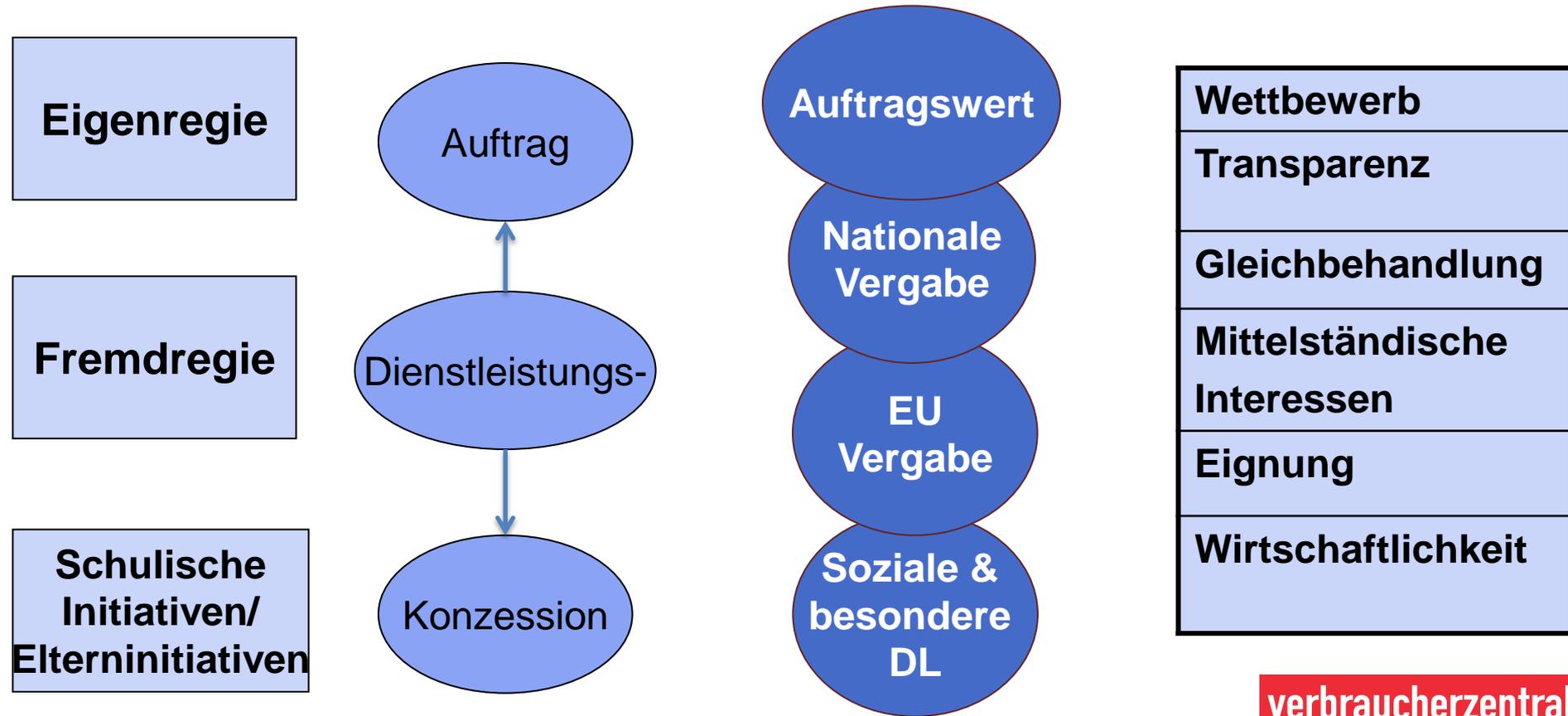
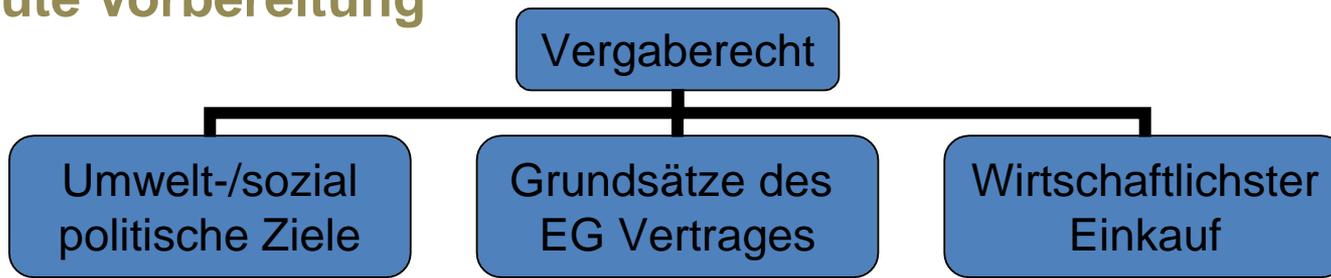
Nordrhein-Westfalen

PHASEN DES BESCHAFFUNGSVORHABENS



Quelle: Beschaffung von Verpflegung NQZ, Schritte zum Erfolg – Die richtige Vorbereitung, Prof. Dr. Christian-David Wagner

Gute Vorbereitung



Gute Vorbereitung ...

... Grundlage für die Leistungsbeschreibung



WER wird **WANN**, **WIE** und **WO** verpflegt?

Bedarfsanalyse

Was soll wer und zu welchen Konditionen liefern?



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Eignung des Betriebes



Berufliche Qualifikation der MA

Produktionsküche/Ausgabeküche

z.B. durch Zeugnisse/Fortbildungen

Zertifizierungen

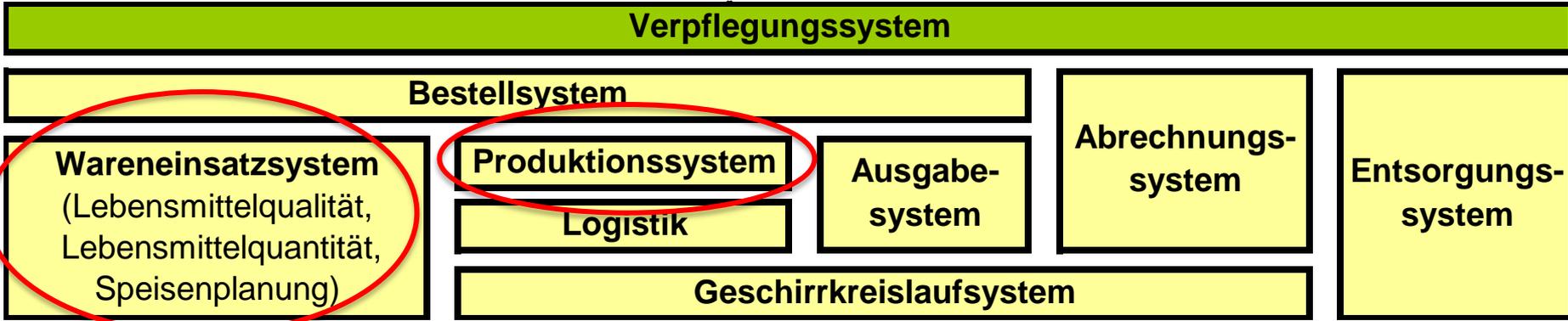
z.B. DGE Zertifizierung o.ä.

Bio-Zertifikat, QM-Systeme



Leistungsverzeichnis

1. Verpflegungssystem



2. Hygienemanagement

3. Akzeptanz und Kommunikation

Produktionssystem



Entscheidung ?

~~Warmverpf.~~

~~Cook&Chill~~

~~Cook&Freeze~~

~~Mischküche~~



Genaue Beschreibung der räumlichen und technischen Voraussetzungen
z.B. Tiefkühlzellen/Kühlzellen vorhanden/Anzahl



Qualität der Speisen festlegen:
z.B. max. Warmhaltezeit wird angegeben

DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung



Foto: DGE / FIT KID



Foto: DGE / Schule + Essen = Note 1

Wareneinsatzsystem ...

- ✓ Beschreibung der Speisen
 - Lebensmittelqualitäten
 - Lebensmittelhäufigkeiten
 - Lebensmittelmengen
 - Convenienceprodukte
 - Bioprodukte
 - Tierwohl
 - Regionalität
 - Saisonalität
 - Faire Produkte
 - Allgemeine Kriterien für die Speisenzubereitung
- ✓ Kriterien zur Speisenplanung
- ✓ Sonderkostformen



Foto: DGE / FIT KID



Foto: DGE / Schule + Essen =
Note 1

Mittagsverpflegung an 5 Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
<p>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</p> 	<ul style="list-style-type: none">› Vollkornprodukte› Pseudogetreide› Kartoffeln, roh oder vorgegart› <i>parboiled</i> Reis oder Naturreis
<p>Gemüse und Salat</p> 	<ul style="list-style-type: none">› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt› Hülsenfrüchte› Salat
<p>Obst</p> 	<ul style="list-style-type: none">› Obst, frisch oder tiefgekühlt› Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen <i>süßenden</i> Zutaten

Mittagsverpflegung an 5 Verpflegungstagen



Lebensmittelgruppen		Lebensmittelhäufigkeiten über 5 Verpflegungstage Orientierungswerte ⁴ für Lebensmittelmengen über 5 Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 	5 × (1 × täglich) P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g › davon: mind. 1 × Vollkornprodukte max. 1 × Kartoffelerzeugnisse	5 × (1 × täglich) P: ca. 600 g, S: 650–800 g › davon: mind. 1 × Vollkornprodukte max. 1 × Kartoffelerzeugnisse	
Gemüse und Salat 	5 × (1 × täglich) P: ca. 800 g, S: ca. 900–1200 g › davon: mind. 2 × als Rohkost mind. 1 × Hülsenfrüchte P: ca. 80 g, S: ca. 100–120 g	5 × (1 × täglich) P: ca. 900 g, S: ca. 1000–1400 g › davon: mind. 2 × als Rohkost mind. 1 × Hülsenfrüchte P: ca. 140 g, S: ca. 150–200 g	
Obst 	mind. 2 × P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g › davon: mind. 1 × als Stückobst	mind. 2 × P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g › davon: mind. 1 × als Stückobst mind. 1 × als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25–30 g	

Mittagsverpflegung an 5 Verpflegungstagen



Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none">› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% <i>Fett absolut</i>› Speisequark: max. 5% <i>Fett absolut</i>→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen <i>süßenden Zutaten</i>› Käse: max. 30% <i>Fett absolut</i>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier⁵		<ul style="list-style-type: none">› mageres Muskelfleisch
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none">› Rapsöl› Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl› Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none">› Wasser› Früchte- und Kräutertee→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen <i>süßenden Zutaten</i>

Mittagsverpflegung an 5 Verpflegungstagen



<p>Milch und Milchprodukte</p> 	<p>mind. 2× P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>	<p>mind. 2× P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g</p>
<p>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier⁵</p> 	<p>max. 1× Fleisch/Wurstwaren P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g › davon: mind. 2× mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p>1× Fisch P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g › davon: mind. 2× fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot⁵</p>
<p>Öle und Fette</p> 	<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>	<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g</p>
<p>Getränke</p> 	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

Entscheidungen...



- Gentechnisch veränderte LM
- Geschmacksverstärker
- Künstliche Aromen
- Süßstoffe

- Bioanteil
- Saisonal
- regional

Mengenmäßig

Geldwerter Anteil

Lebensmittelgruppen

**Aufgrund des Leistungsbestimmungsrechts können saisonale Produkte gefordert werden, nicht jedoch Produkte aus der Region!
Eine Leistung, die nur durch regionale Anbieter erbracht wird, ist ebenfalls auszuschließen!**

Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

nicht erfüllt teilweise erfüllt erfüllt



Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

mind. 10 × (mind. 2 × täglich)

Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Gemüse und Salat

mind. 5 × (mind. 1 × täglich)

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat

davon: mind. 3 × als Rohkost

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Obst

10 × (2 × täglich)

Obst (frisch oder tiefgekühlt)

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-----------------------	-----------------------	-----------------------

Gute Vorbereitung ...

... Grundlage für die Leistungsbeschreibung



WER wird **WANN**, **WIE** und **WO** verpflegt?

Bedarfsanalyse

Was soll wer und zu welchen Konditionen liefern?

Markterkundung

Gibt es am Markt das Gewünschte?



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Markerkundung...

Transparenz

Schriftliche Abfragen,
Dokumentation

**Gleich
behandlung**

Gleiche Info an alle
befragten Betriebe

Wettbewerb

mind. drei Betriebe
befragen

Internetrecherche ,Brancheninfos, Fachmessen,
runde Tische mit potentiellen Bietern



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Mindestkriterien...



... **eindeutig** und **erschöpfend**

... **Gütezeichen** ... **objektiv** und **nachprüfbar**

... durch Dritte **unabhängig** entwickelt
ohne Einfluss auf bietenden Betrieb

... „oder gleichwertig“ **ergänzen & zulassen**

... **Wirtschaftlich** ... **umweltbezogen** ... **sozial** ...

... **beschäftigungspolitisch**

Eignung des Betriebes

Fachkunde

Berufliche Qualifikation der MA
Produktionsküche/Ausgabeküche
z.B. durch Zeugnisse/Fortbildungen
Zertifizierungen
z.B. DGE Zertifizierung o.ä.
Bio-Zertifikat, QM-Systeme

Leistungs-
fähigkeit

Unternehmensdarstellung
Umsatzzahlen,
Anzahl qualifizierter Mitarbeiter
Technische Ausstattung
Produktionssystem betreffend
Möglichkeit der Kleinkindernährung
Referenzen in der SV/KV

Bewertungskriterien ...



- ... dienen **NICHT** der Bewertung der allgemeinen Ausstattung und Fähigkeiten des Bieters
- ... **sondern** der Qualität bezüglich des konkreten Auftrags hinsichtlich des abgegebenen Angebots.

Achten Sie auf Plausibilität der Kriterien untereinander !

Bewertungskriterien

ein Beispiel



Gewichtung	Kriterien	
30%	Preis	
50%	Speisenqualität	
Unterkriterium	50%	Einsatz von Bioprodukten
	50%	Warmhaltezeit
20%	Servicekonzept	
Unterkriterium	60%	Konzept Reduzierung Speiseabfälle
	40%	Komponentenwahl (Anzahl Gemüse- und Stärkebeilagen)

Bewertungskriterien

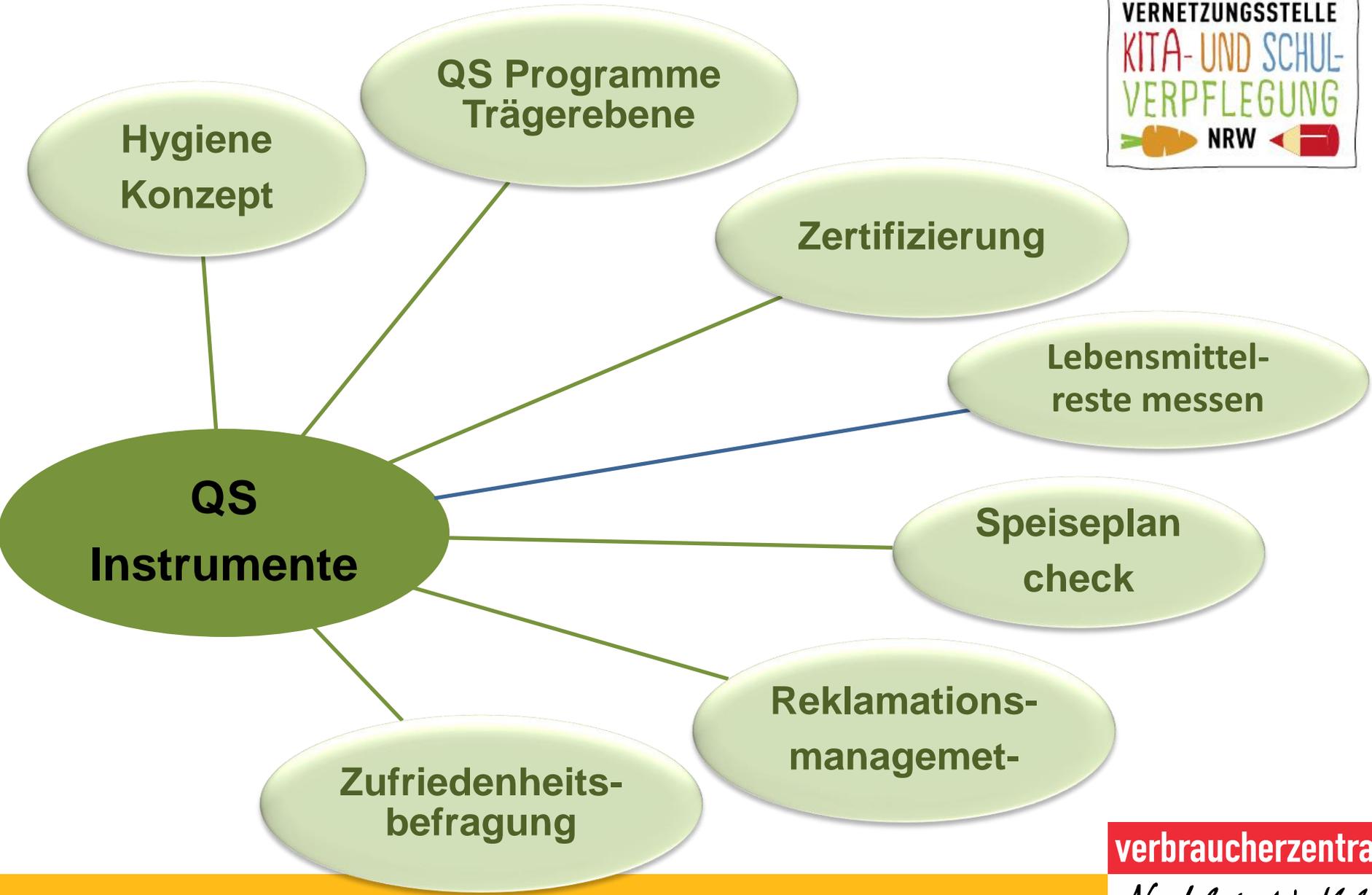
Bewertungsmatrix



- ... **Transparenz** der Bewertung
- ... muss **zuvor festgelegt** und **veröffentlicht** werden
- ... **Erwartungen** eines **Konzeptes** werden seitens des Auftraggebers formuliert ... deren Bewertung wird dargestellt ... Bieter stellt die **Umsetzung** dar

Qualitätssicherung





Unterstützungsmöglichkeiten



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
NRW
Ausschreibung
und Vergabe



Digitaler Leitfaden zur
Beschaffung von
Schulverpflegung

