

Beschlussvorlage

zur Behandlung im: **Sozialausschuss**

Betreff: Mittagessen in Kindertageseinrichtungen – Vergabe der Lieferung

Bezug:

Anlagen: 2 Bezeichnung:

Anlage 1: Bewertungsmatrix Testessen

Anlage 2: Gesamtbewertungsmatrix Mittagessen

Beschlussantrag:

Die Lieferung von Mittagessen wird vom 31.8.2009-31.8.2010 vergeben an:

| | Firma | Einrichtungen | Geldwert |
|---|--------------------|---|------------------|
| 1 | Firma Rosenau | KH Stiefelhof, KH Mauerstraße, KH Paula-Zundel, KH Waldschule | 43.000 Euro/Jahr |
| 2 | Firma Neue Arbeit | KH Herrlesberg, KH Neuhalten, KH Deringerstraße, KH Alte Mühle -Hort | 88.000 Euro/Jahr |
| 3 | Firma Party-Profi | KH WHO, KH Französische Allee, KH Galgenberg, KH Winkelwiese | 90.000 Euro/Jahr |
| 4 | Firma Ridaf | KH Alte Mühle-Kindergarten, KH Feuerhäggle, KH Weststadt, KH Loretto, KH Janusz-Korczak | 70.000 Euro/Jahr |
| 5 | Hoffmann | SH Neckarhalde, SH Wanne, SH WHO, KH Ahornweg, KH Eugenstraße | 73.000 Euro/Jahr |
| 6 | Hoppe Bio-Catering | KH Horemer | 56.000 Euro/Jahr |
| 7 | Studentenwerk | KH Sofie-Haug, KH Frondsberg | 40.000 Euro/Jahr |

Die Mittel stehen im Haushaltsplan 2009 auf der Haushaltsstelle 1.4642 und 1.4643 zur Verfügung.

| Finanzielle Auswirkungen | Jahr 2009 | | |
|---------------------------------|------------------------------------|--|--|
| Investitionskosten: | | | |
| bei HHStelle veranschlagt: | 1.4642.5711.000 1.4643.5711.000 | | |
| Aufwand jährlich | 460.000 Euro | | |

Ziel:

Transparentes Vergabeverfahren, Qualitätskontrolle

Begründung:

1. Anlass

Das Rechnungsprüfungsamt hatte wiederholt darauf hingewiesen, dass die Vergabe der Lieferung von Mittagessen in Kindertageseinrichtungen nicht länger freihändig erfolgen kann. Für Lieferungen und Leistungen mit einer Auftragssumme von über 40.000 Euro ist nach VOL eine öffentliche Ausschreibung erforderlich. Bei einer Vergabesumme über 75.000 Euro ist für die Vergabe ein beschließender Ausschuss zuständig.

2. Sachstand

Die Lieferung von Mittagessen für die städtischen Kindertageseinrichtungen wurde deshalb am 27.04.2009 öffentlich ausgeschrieben. Die bisher bestehenden Lieferverträge wurden zum Ende des Kindergartenjahres 2008/2009 gekündigt.

Das Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung enthielt neben den Liefermengen für die unterschiedlichen Altersstufen auch differenzierte Qualitätsanforderungen, die den zwischenzeitlich veröffentlichten Empfehlungen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ entsprechen. Die Qualitätsstandards betreffen die Zusammenstellung des Speiseplans nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen, der Verzicht auf Einwegverpackungen, beispielsweise der Verzicht auf Lightprodukte, die Verpflichtung, auch regionale Produkte einzusetzen, der Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe. Die Abteilungsleitung wurde von einer Ernährungsberaterin unterstützt, die auf Honorarbasis für diese Aufgabe gewonnen wurde.

2.1 Bewerber

Bei der Submission am 13.05.2009 lagen neun Bewerbungen vor.

2.1.1 Hoffmann Menü-Manufaktur, 97944 Boxberg, Tiefkühlessen

Bewirbt sich für die Einrichtungen: Schülerhort Neckarhalde, Kinderhaus Österberg, Schülerhort Wanne, Kinderhaus Ahornweg, Schülerhort WHO, Kinderhaus Eugenstraße, Kinderhaus Weilheim.

2.1.2 ridaf Reutlingen GmbH, 72762 Reutlingen, Warmanlieferung

Bewirbt sich für die Einrichtungen: Kinderhaus Weststadt, Kinderhaus WHO, Kinderhaus Winkelwiese, Kinderhaus Herrlesberg, Kinderhaus Galgenberg, Kinderhaus Janusz-Korczak, Kinderhaus Loretto, Kinderhaus Alte Mühle, Kinderhaus Feuerhägle.

2.1.3 Der Party-Profi, 72138 Kirchentellinsfurt, Warmanlieferung

Bewirbt sich für die Einrichtungen: Kinderhaus Horemer, Kinderhaus Waldschule, Schülerhort Wanne, Kinderhaus Ahornweg, Kinderhaus WHO, Schülerhort WHO, Kinderhaus Winkelwiese, Kinderhaus Derendinger Straße, Kinderhaus Eugenstraße, Kinderhaus Französische Allee, Kinderhaus Galgenberg, Kinderhaus Janusz-Korczak, Kinderhaus Loretto, Kindervilla Alexanderpark.

2.1.4 Johanniter-Unfallhilfe, 72072 Tübingen, Tiefkühlessen von FA. Hoffmann als Warmanlieferung. Diese Firma bewirbt sich für die Belieferung aller 29 Einrichtungen.

- 2.1.5 Studentenwerk Tübingen, 72074 Tübingen, Warmanlieferung
Bewirbt sich für die Einrichtungen Kinderhaus Frondsberg, Kinderhaus Sofie-Haug.
- 2.1.6 Dr. Hoppe Bio-Catering, 34123 Kassel, Warmanlieferung (Cook&-Chill Essen regeneriert und warm in die Einrichtungen geliefert)
Bewirbt sich für die Einrichtungen Kinderhaus Horemer, Kinderhaus Waldschule, Schülerhort Wanne.
- 2.1.7 Sander-Catering, 56291 Wiebelsheim, Cook&Chill Essen mit Voll-Catering.
Bewirbt sich für die Einrichtung: Kindervilla Alexanderpark
- 2.1.8 Neue Arbeit e.V., 72072 Tübingen, Warmanlieferung
Bewirbt sich für die Einrichtungen Kinderhaus Herrlesberg, Kinderhaus Neuhalden, Kinderhaus Paula-Zundel, Kinderhaus Alte Mühle, Kinderhaus Feuerhägle, Kinderhaus Französische Allee.
- 2.1.9 Restaurant Rosenau, 72076 Tübingen, Warmanlieferung
Bewirbt sich für die Einrichtungen Kinderhaus Mauerstraße, Kinderhaus Stiefelhof, Kinderhaus Waldschule, Kinderhaus Horemer, Kinderhaus Herrlesberg, Kinderhaus Neuhalden, Kinderhaus Paula-Zundel.

Acht der neun Bewerbungen wurden nach der ersten Prüfung zum weiteren Verfahren zugelassen. Zum weiteren Auswahlverfahren nicht zugelassen wurde die Johanniter-Unfallhilfe, deren Lieferung aus Tiefkühlessen der Firma Hoffmann besteht und lediglich regeneriert als Warmanlieferung in die Einrichtungen kommt. Bewerbungen für Lieferungen für Tiefkühlessen wurden wegen der schlechten Energiebilanz im Leistungsverzeichnis nur für die Einrichtungen zugelassen, die derzeit Tiefkühlessen beziehen.

2.2 Bewertungsverfahren

Die Bewertung erfolgte mit Punkten nach vier Kriterien:

- 2.2.1 Geschmack Optik max.30 Punkte
Dieser Punkt wurde von jeder Einrichtung anhand der als Anlage 1 beigefügten Bewertungsmatrix nach einem Probeessen bewertet.
- 2.2.2 Ernährungsphysiologische Qualität max.30 Punkte
Die Prüfung der vierwöchigen Speisepläne erfolgte durch eine von der Fachabteilung beauftragten Ernährungsfachfrau.
- 2.2.3 Preis max. 20 Punkte
Angefordert wurden die Preise, differenziert nach den Altersgruppen
1 – 3 Jahre, 3 – 6 Jahre, 6 – 12 Jahre. Grundlage der Punktevergabe waren die Abweichungen vom Durchschnittspreis in Höhe von 2,59 Euro. Der Preisspiegel ist der Vorlage 250a/2009 zu entnehmen.
- 2.2.4 Bioanteile max. 20 Punkte
Gewünscht wurden im Leistungsverzeichnis mindestens 20 % Bioanteil. Wurde dieser Anteil zugesichert, wurde die max. Punktzahl vergeben.

2.3 Vergleichbarkeit der Preise

Bei Warmanlieferung des Essens sind die Preise gut vergleichbar. Beim Tiefkühlen müssen Stromkosten für die Tiefkühltruhen und Speisenaufwärmer sowie anteilig die Arbeitszeit der Erzieherinnen für die Beschaffung und Zubereitung der Frischkost (Salat, frische Nachtsche) hinzugerechnet werden, um eine Vergleichbarkeit zu erreichen. Deshalb werden die Tiefkühlpreise um 25 % erhöht. Die Firma Sander-Catering hat ein Angebot für Voll-Catering vorgelegt. Für die Vergleichbarkeit der Kosten wurde der Preis nur für die Lieferung des Essens zu Grunde gelegt.

Die **Durchschnittspreise der Angebote** für eine Portion für Kinder von 1-12 Jahren beträgt **2,56 Euro, der derzeitige Durchschnittspreis liegt bei ca. 2,42 Euro.**

2.4 Vergabe

Der Vergabevorschlag wurde ermittelt aus dem von jeder Einrichtung bewerteten Punkt Geschmack/Optik zusammen mit den für jeden Lieferanten bewerteten Punkten ernährungsphysiologische Qualität, Preis und Bioanteil. In der Regel bekam der Lieferant mit der höchsten Punktzahl den Zuschlag. Bei geringfügigen Abweichungen (bis 3 Punkte) wurde auf Wunsch der Einrichtung dem bisherigen Lieferanten der Zuschlag gegeben, weil die bisherigen Erfahrungen, insbesondere auch hinsichtlich der Zuverlässigkeit, positiv waren. Die Entscheidungen wurden alle im Einverständnis mit der Leitung der Einrichtung getroffen.

3. Vorschlag der Verwaltung

Die Verwaltung schlägt vor, die Essenslieferungen vom 31.08.2009-31.08.2010 an die Firmen entsprechend des Beschlussantrages zu vergeben.

Für folgende Kinderhäuser hat sich keine Firma beworben oder konnte kein geeigneter Lieferant gefunden werden:

| | |
|--------------------------------------|--|
| Kinderhaus Unterjesingen Hauptstraße | Derzeitiger Essenslieferant hat sich nicht am Ausschreibungsverfahren beteiligt |
| Kinderhaus Kilchberg | Derzeitiger Essenslieferant hat sich nicht am Ausschreibungsverfahren beteiligt |
| Kinderhaus Weilheim | Derzeitiger Essenslieferant, Tiefkühlen, hat sich nicht am Ausschreibungsverfahren beteiligt. Die Bewerbung eines anderen Tiefkühllieferanten liegt vor. Diese wird nicht berücksichtigt, weil die vorhandene Infrastruktur das Eigentum des derzeitigen Lieferanten ist und nach Beendigung des Liefervertrages der Einrichtung nicht mehr zur Verfügung steht. Zukünftig soll die Einrichtung mit Warmanlieferung versorgt werden. |
| Kinderhaus Österberg | Derzeitiger Essenslieferant, Tiefkühlen, hat sich am Ausschreibungsverfahren nicht beteiligt. Die Infrastruktur ist im Eigentum der Stadt. Ein Bewerber für Tiefkühlen wurde von der Einrichtung wegen des unzureichenden Geschmacks abgelehnt. |
| Kindervilla Alexanderpark | Der Bewerber konnte nach Probeessen nicht ausgewählt werden. |

Die Einrichtungen, für die sich kein Essenslieferant beworben hat oder die Bewerber abgelehnt wurden, wird die Verwaltung nach Rücksprache mit dem Rechnungsprüfungsamt, nach Abschluss des Ausschreibungsverfahrens erneut nach einem geeigneten Essenslieferanten suchen, teilweise werden die bestehenden Verträge verlängert werden.

4. **Finanzielle Auswirkungen**

Im Haushaltsjahr 2009 sind ausreichende Mittel im Haushalt eingestellt. Die Essenskosten für die neue Einrichtung Kindervilla Alexanderpark (30.000 Euro) sowie Preiserhöhungen (durchschnittlich 14 Cent je Portion = 20.000 Euro) führen zu Mehrkosten in Höhe von 50.000 Euro, die im Haushalt 2010 zusätzlich finanziert werden müssen.

5. **Anlagen**

Anlage 1: Bewertungsmatrix Testessen

Anlage 2: Gesamtbewertungsmatrix Mittagessen

Universitätsstadt Tübingen
Fachabteilung Kindertagesstätten

Bewertungsbogen Probeessen

Kindertagesstätte/LOS:

Datum:

Caterer:

Probeesser/in:

(bitte ankreuzen) Kind päd. Team Eltern

Getestetes Gericht:

.....

Bewertung:

Bitte beurteilen Sie die einzelnen Punkte und kreuzen Sie das entsprechende Gesicht an.

1. Geruch

| | | |
|-----|-------------|----------|
| gut | mittelmäßig | schlecht |
|-----|-------------|----------|

2. Aussehen, ansprechende Farben, schön angerichtet

| | | |
|-----|-------------|----------|
| gut | mittelmäßig | schlecht |
|-----|-------------|----------|

3. milde, salzarme, kindgerechte (!) Würzung

| | | |
|-----|-------------|----------|
| gut | mittelmäßig | schlecht |
|-----|-------------|----------|

4. Konsistenz, z. B. knackiges Gemüse, Nudeln al dente

| | | |
|-----|-------------|----------|
| gut | mittelmäßig | schlecht |
|-----|-------------|----------|

5. Geschmack

| | | |
|-----|-------------|----------|
| gut | mittelmäßig | schlecht |
|-----|-------------|----------|

6. Gesamteindruck

Bitte kreuzen Sie auf der Skala von 1-5 an, welchen Gesamteindruck Sie von dem Essen haben:

| | | | | |
|--------------------|----------|------------------|---------------|--------------------|
| 1 ausgezeichnet | 2 gut | 3 mittelmäßig | 4 schlecht | 5 sehr schlecht |
|--------------------|----------|------------------|---------------|--------------------|

Sonstiges und Anmerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| Bewertungsmatrix Mittagessen Kitas: | | | | | | |
|---|--|---|--|----|---------------------------------------|------------------|
| | Punkte * für Geschmack/ Optik, max. 30 | Punkte * für ernährungsphysiologische Qualität, max. 30 | Punkte * für Preis, max. 20 | | Punkte * für Bioanteil, max. 20 | Punktzahl gesamt |
| Rosenau Rosenau 15 72076 Tübingen | 19,5 | 20,5 | 1-3 1,80 3-6 2,00 / 2,10 6-12 2,50 | 14 | 0 | 54 |
| Party-Profi Obere Birke 45 72138 Kirchentell. | 18,5 | 21 | 1-3 2,80 3-6 3,20/ 3,17 abzügl. 5% 6-12 3,50 | 4 | 20 | 63,5 |
| Ridaf Reutlingen GmbH Ringelbachstr. 195 72762 Reutlingen | 19 | 22 | 1-3 1,50 3-6 1,80 /2,20 6-12 3,30 | 13 | 15 | 69 |
| Sander-Catering Wiebelsheim | 15 | 24 | 1-12 2,42 ohne Catering 3,38 mit Vollcatering | 11 | 1 | 51 |
| Studentenwerk Wilhelmstr.15 72074 Tübingen | 22,5 | 25 | 1-12 2,10 | 14 | 5 | 66,5 |
| Neue Arbeit e.V Tübingen | 17,75 | 26,5 | 1-3 2,77 3-6 3,20 /3,25 6-12 3,80 | 3 | 20 | 67,25 |
| Dr. Hoppe Otto-Hahn Str. 5 34123 Kassel | 22,5 | 27,5 | 1-3 2,67 3-6 2,89/2,99 6-12 3,32 | 5 | 20 | 75 |
| Hoffmann-Menü | 23,75 | 27 | 1-3 1,34/1,67 3-6 1,75 /2,18 //2,32 6-12 2,49/3,11 | 12 | 10 | 72,75 |
| Johanniter Hegelstr. 14 72072 Tübingen | | | ausgeschieden/Tiefkühlessen als Warmanlieferung | | | |
| Bezugsdurchschnittspreis 2,56 Euro | | | | | | |

* Bei den erreichten Punkten handelt es sich um Durchschnittsbewertungen aller Einrichtungen, um deren Belieferung sich der Caterer beworben hat