

Beschlussvorlage

zur Behandlung im: **Ausschuss für Soziales, Bildung, Jugend und Sport**

Vorberatung im: -----

Betreff: Ausschreibungskonditionen für die Belieferung mit Mittagessen von 29 städtischen Kindertageseinrichtungen

Bezug: 69/2011, 84/2011, 84a/2011, 90a/2012

Anlagen:

Beschlussantrag:

1. Die Vergabe für die Belieferung mit Mittagessen der Kindertageseinrichtungen wird für Los 2, 3 und 4 für zwei Jahre (27.8.2012 - Anfang August 2014) europaweit ausgeschrieben.
2. Die Vergabe für die Belieferung mit Mittagessen der Kindertageseinrichtungen wird für Los 1 für ein Jahr (27.8.2012 - Anfang August 2013) europaweit ausgeschrieben.
3. Den unter Punkt 3.2, 3.3, 3.4 und 3.5 dargestellten Konditionen für die Ausschreibung der Belieferung mit Mittagessen der 29 Kindertageseinrichtungen wird zugestimmt.
4. Dem unter 3.1 dargestellten Bewertungsverfahren wird zugestimmt.

Finanzielle Auswirkungen	Haushaltsstelle	Jahr 2012	Folgejahre
Verwaltungshaushalt Veranschlagung			Abhängig vom Ergebnis der Ausschreibung
Sachausgaben für Verpflegung	1.4642.5711.000	626.000 €	
Sachausgaben für Verpflegung	1.4643.5711.000	57.000 €	

Ziel:

- Transparentes Ausschreibungsverfahren entsprechend der gesetzlichen Vorgaben als europaweite Ausschreibung
- Qualitätssicherung
- Vorbereitung des Einstiegs in Cook& Chill Essen ab September 2013 mit Los 1
- Beteiligung der beschließenden Gremien zur Vorbereitung der Ausschreibung

1. **Anlass**

Die Verträge für die Belieferung mit Mittagessen für die städtischen Kindertageseinrichtungen laufen zum Ende des Kindergartenjahres 2011/2012 aus. Gerne hätte die Verwaltung vorgeschlagen, zwei der drei Verträge von Essenslieferanten zu verlängern, weil eine hohe Zufriedenheit mit dem Essen dieser Lieferanten besteht. Dies lassen die geltenden Verträge leider nicht zu, da die Verträge keine Verlängerungsoption vorsehen. Deshalb muss die Vergabe zwingend an eine neue Ausschreibung gebunden sein. Die Wertgrenze für europaweite Ausschreibungen liegt bei über 193.000 Euro (ohne Mehrwertsteuer). Der Kostenwert der Ausschreibung für die anstehende Ausschreibung liegt bei 534.000 Euro (ohne Mehrwertsteuer). Die Lieferung von Mittagessen muss deshalb europaweit ausgeschrieben werden. Mit dieser Vorlage legt die Verwaltung die Kriterien für die Ausschreibung zur Beschlussfassung vor.

2. **Sachstand**

2.1 Lieferformen

84 % der Einrichtungen (27 Einrichtungen) bekommen Essen als Warmanlieferung
12,5 % der Einrichtungen (4 Einrichtungen) bekommen Tiefkühlkost
3,5 % der Einrichtungen (1 Einrichtung) bekommt Cook&Chill Essen
Weitere Angaben zu den Lieferanten, der Zufriedenheit und den Preisen sind der Vorlage 90a/2012 unter Punkt 1,3 und 4 zu entnehmen.

2.2 Bewertung der Lieferformen

Warm angeliefertes Essen ist derzeit die häufigste Lieferform. Vorteil dieser Lieferform ist, dass keine besondere Infrastruktur in den Einrichtungen zur Erwärmung des Essens notwendig ist. Nachteilig für die Qualität des Essens sind die bis zu dreistündigen Warmhaltezeiten und das nicht zu unterschätzende Risiko der Keimentwicklung. Um diesem Risiko zu begegnen sind Temperaturkontrollen beim Öffnen der Warmhaltebehälter durch die pädagogischen Fachkräfte obligatorisch. Mittel- bis langfristig sollte diese Lieferform abgeschafft werden. Es gibt zwischenzeitlich bereits einige potentielle Anbieter von Essen, die keine Warmanlieferung mehr anbieten.

Cook& Chill Essen wird bisher nur in der Kindervilla Alexanderpark mit Vollcatering angeboten. Die Regeneration des gekühlten Essens erfolgt bisher in der Kindervilla in einem Kombidämpfer, einem sehr großen und teuren Gerät, das hohen Sachverstand bei unterschiedlichen Garzeiten der Essenskomponenten erfordert. Deshalb ist die Lieferung als Vollcatering mit Hauswirtschaftskraft vergeben.

Cook&Chill Essen wird frisch gekocht, auf vier Grad C gekühlt, in diesem Zustand in die Einrichtungen gefahren und dort je nach Kühlmöglichkeit am nächsten Tag oder auch am gleichen Tag in Konvektomaten (ohne Dampf) oder Kombidämpfern (mit Dampf) erwärmt. Wegen der hohen Investitionskosten in Geräte und dem erforderlichen zusätzlichen Personal hat die Verwaltung bisher die flächendeckende Einführung des Cook&Chill Essens gescheut.

Tiefkühlessen wird derzeit in vier Einrichtungen angeboten. Es sind Einrichtungen mit Schülern, die sehr spät essen und deshalb die Warmhaltezeiten bei Warmanlieferung sehr lang sind. Weitere Informationen zur Tiefkühlkost sind der Vorlage 90a/2012 unter Punkt 2 dargestellt.

2.3 Neue Generation von Aufwärmöfen und Verpackung des Essens

Die Verwaltung wurde zwischenzeitlich auf eine neue Generation von Verpackungs- und Aufwärmtechniken aufmerksam, die günstiger in der Anschaffung sind, weniger Platz brauchen und vom pädagogischen Personal problemlos bedient werden können. Die Konvektomaten sind als Standgeräte und als fahrbare Variante erhältlich.

Das Essen wird derzeit vorwiegend in Einwegverpackungen (Aluschale oder Kunststoffschale) angeboten; es gibt aber auch die Möglichkeit im Mehrwegverfahren mit Edelstahlbehältern und mit Kunststoff abgedichteten Edelstahldeckeln. Die Energieeffizienz der Einweg- bzw. Mehrwegvariante ist bisher nicht geprüft. Die Verwaltung wird die einjährige Laufzeit von Los eins dazu nutzen, die notwendigen Informationen für eine Einführung der neuen Technik in 2013 zu sammeln um eine fundierte Entscheidung zu ermöglichen.

Die Verwaltung wird zur Vorbereitung einer dann erneut notwendigen öffentlichen Ausschreibung bis Ende 2012 eine Vorlage vorlegen.

2.4 Leistungsverzeichnis als Grundlage der Ausschreibung

Grundlage der derzeit gültigen Lieferverträge ist das „Leistungsverzeichnis für die Belieferung mit Mittagessen für die städtischen Kindertageseinrichtungen“. Quantitative, qualitative und organisatorische Vorgaben sind dort geregelt. Das Leistungsverzeichnis hat sich sehr bewährt und soll beibehalten werden.

2.5 Aufteilung des Gesamtausschreibungsvolumens in Lose

Derzeit sind die zur Ausschreibung anstehenden Einrichtungen in 5 Lose aufgeteilt (Südstadt; Derendingen mit den Ortsteilen Weilheim, Kilchberg und Hirschau; Innenstadt und Weststadt sowie dem Ortsteil Unterjesingen/Hauptstraße; Wanne/WHO; Lustnau mit dem Ortsteil Pfrondorf). Die Aufteilung in Lose wurde gewählt, um auch kleineren Lieferanten die Möglichkeit zu geben, sich an der Ausschreibung zu beteiligen.

In der neuen Ausschreibung sollen die Lose Wanne/WHO und Lustnau mit Pfrondorf zusammengefasst werden, sodass es zukünftig nur noch 4 Lose geben soll. Die Größe der Lose mit sechs bis neun Einrichtungen pro Los ist einerseits für kleinere Lieferanten immer noch geeignet, andererseits sind größere Lose für die interessierten Caterer kostengünstiger zu kalkulieren.

3. **Konditionen der Ausschreibung 2012**

3.1 Bewertungsmatrix

Die Verwaltung schlägt vor, das bei den Ausschreibungen 2010 und 2011 erfolgreich angewandte prozentual abgestufte Bewertungsverfahren mit den drei Kriterien Geschmack, Preis und Bioanteile wieder anzuwenden, weil es sich bewährt hat.

Preis:	max. 5 Punkte, dies entspricht ca. 50 %
Geschmack:	max. 4 Punkte, dies entspricht ca. 40 % (ermittelt durch Probeessen)
Bioanteile 10 % und mehr	max. 1 Punkt, dies entspricht ca. 10 % (Prüfung durch Nachweise)

Am Probeessen teilnehmen werden je eine Vertreterin/ein Vertreter der Einrichtung, eine Vertreterin/ ein Vertreter des Elternbeirates der Einrichtung und eine Vertreterin der Fachab-

teilung Kindertagesbetreuung.

Das Ergebnis der Bewertung fasst die Verwaltung in einem Angebotsspiegel zusammen und macht einen Vergabevorschlag, der dem Ausschuss für Soziales, Bildung, Jugend und Sport als zuständigem Gremium am 11.6.2012 zur abschließenden Beschlussfassung vorgelegt wird.

3.2 Qualitätskriterien

Mit Abgabe eines Angebotes anerkennt die Bewerberin und der Bewerber die im Leistungsverzeichnis vorgegebenen Qualitätsstandards, die sich an den „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz orientieren. Das Leistungsverzeichnis hat sich im Vergleich zur Ausschreibung 2011 nur unwesentlich verändert.

3.3 Lieferumfang

Die Ausschreibung sieht vier Lose vor und wurde im Vergleich zur Ausschreibung 2010 um ein Los verringert. Das Einzellos Lustnau/Pfrondorf wurde dem Gebiet Wanne/WHO zugeteilt (jetzt Los 2). Bewerbungen sind für ein Los oder mehrere Lose möglich.

3.4 Ausschreibungszeitraum

Das Los 1 soll für ein Jahr (27.8.2012 bis Beginn Sommerferien 2013) ausgeschrieben werden. Die kurze Laufzeit soll ermöglichen ab September 2013, nach gründlicher Vorprüfung der Voraussetzungen und Kosten, gegebenenfalls das Essen als Cook&Chill Essen einzuführen. Die hauswirtschaftliche Fachkraft, die der Abteilung zur Erarbeitung eines hauswirtschaftlichen Konzeptes auf Honorarbasis baldmöglichst zur Verfügung stehen soll (Vorlage 242/2011), wird sich in die Prüfung und Vorbereitung einbringen.

Die Lose 2, 3 und 4 sollen für zwei Jahre ausgeschrieben werden.

Für alle 4 Lose ist eine Verlängerungsoption um ein weiteres Jahr vorgesehen, wenn der Verlängerung von einem der Vertragspartner bis 31.12. eines Jahres nicht widersprochen wird.

3.5 Ausschreibungsverfahren

Die Ausschreibung für die 29 Kindertageseinrichtungen erfolgt online im europäischen Amtsblatt sowie als Hinweis in der örtlichen Tagespresse und der Internetseite der Universitätsstadt Tübingen nach Beschluss der Ausschreibungskonditionen.

4. **Vorschlag der Verwaltung**

Die Verwaltung schlägt vor nach Punkt 3 (3.1-3.5) zu verfahren.

5. **Lösungsvarianten**

5.1 Verlängerung der derzeit bestehenden Verträge und Verzicht auf eine Ausschreibung.

Diese Möglichkeit ist rechtlich ausgeschlossen, da im Vertrag keine Verlängerungsoption aufgenommen ist.

5.2 Veränderung der Bewertungsmatrix

Eine Veränderung ist möglich durch eine prozentual andere Gewichtung der drei Kriterien,

die Erweiterung oder Reduzierung der Kriterien.

6. **Finanzielle Auswirkungen**

Für die Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen (Frühstück, Mittagessen, Imbiss, Getränke) sind im Haushaltsplan 2012 insgesamt 683.000 Euro auf den Haushaltsstellen 4642.5711.000 und 4643.5711.000 eingestellt. Dieser Betrag entspricht dem Mittelbedarf für die derzeit gültigen Lieferverträge und der derzeitigen Essensabnahme. Sofern die Ausschreibung ein gleichbleibendes Preisniveau ergibt, sind die Planmittel für das Jahr 2012 ausreichend.