

Gemeinde Kleinmachnow						
Beschlussvorlage				öffentlich		
Datum: 04.10.2013		Einreicher: Der Bürgermeister		DS-Nr. 122/13		
Entgegennahme KSD:						
Verfahrensvermerk: ☐ Genehmigung ☐ Anzeige ☐ Ankündigung ☐ Veröffentlichung ☐ Bekanntmachung ☐ Auslage						
Beratungsfolge	Abstimmung			Sitzung		
	JA	NEIN	ENTH	geplant	Endtermin	Bemerkung
Hauptausschuss				28.10.2013		
Betreff: Auftragsvergabe Schulspeisung						
Beschlussvorschlag: Die Firma TIM GmbH, Wilhelm-Külz-Str. 69, 14532 Stahnsdorf, wird ab dem 01. Januar 2014 mit der Essenversorgung der Schulen in Trägerschaft der Gemeinde Kleinmachnow (Eigenherd-Schule, Steinweg-Schule, Grundschule Auf dem Seeberg - jeweils inklusive Hort; Maxim-Gorki-Gesamtschule) für einen Zeitraum bis zum 28. August 2015 mit Verlängerungsoptionen von insgesamt bis zu zwei Schuljahren beauftragt.						
<u>Anlagen:</u> 1. Leistungsbeschreibung						
Ausgeschlossen nach § 22 BbgKVerf:				Gemeindevertreter		
Beratungsergebnis:		Gremium:		Sitzung am:		
einstimmig	Stimmenmehrheit	JA	NEIN	ENTHALTUNG	lt. Beschluss	abw. Beschluss
Leiter der Sitzung:						
Bürgermeister (Endunterschrift)		Bürgermeister		Fachbereichsleiter(in)		
Antragseinreicher						

Finanzielle Auswirkungen:	Gemeindehaushalt	☐ ja	☒ nein
	Beteiligungen	☐ ja	☐ nein
	Produktgruppe:		
	Teilhaushalt/Budget:		
	Maßnahmen-Nr:		
Bereits im laufenden Haushalt veranschlagt:		☐ ja	☐ nein
		EURO:	
Über-/außerplanmäßige Veranschlagung im laufenden Haushalt:	Ergebnis-HH	Jahr	EURO:
	Finanz-HH	Jahr	EURO:
Mittelfristig bereits veranschlagt:		☐ ja	☐ nein
Mittelfristig neu zu veranschlagen:		☐ ja	☐ nein

Problembeschreibung/Begründung:

Gemäß § 113 des Gesetzes über die Schulen im Land Brandenburg - BbgSchulG hat der Schulträger im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können.

Die Gemeindevertretung Kleinmachnow hat in ihrer Sitzung am 21. Februar 2013 mit der DS-Nr. 187/12 beschlossen, den Vertrag zur Schulspeisung mit dem bisherigen langjährigen Versorger zu beenden und eine Neuausschreibung vorzunehmen. Die Kündigung erfolgte zum 31. Dezember 2013.

Die Essenversorgung wurde daher neu ausgeschrieben. Eine neue Leistungsbeschreibung (vollständig siehe **Anlage 1**) wurde mit Unterstützung durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg, die Auftragsberatungsstelle Brandenburg e.V., Vertreter der Schulen und Horte sowie die Mitglieder des Ausschusses für Schule, Kultur und Soziales unter Zugrundelegung der „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandards) erarbeitet und enthält unter anderem folgende Anforderungen:

„Anforderungen Verpflegungsangebot“

1. Verpflegung unter Einhaltung der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards in jeweils aktueller Fassung (z.Zt. 3. Auflage, 2011)
2. täglich frische Herstellung der Mahlzeiten unter Verwendung von Produkten regionaler (B/BRB, mind. 30 %) bzw. deutscher (mind. weitere 50 %) Anbieter.
3. Angebot von drei altersgerechten Wahlessen, davon ein vegetarisches Gericht, und zusätzlich
 - a) Speisenangebote für religionsbezogene Essgewohnheiten (ohne Aufpreis),
 - b) Speisenangebote für Allergiker (ohne Aufpreis).
 sowie zusätzlich Alternativangebote möglich zu:
 1. Buffet
 2. viertes Wahlessen (100 % ökologischer Anbau)
4. lückenloser Herkunftsnachweise für verwendetes Fleisch
5. Getreideprodukte mindestens 50 % aus Vollkorn, Brot überwiegend aus Vollkorn
6. Kartoffelbrei frisch zubereitet (kein aufbereitetes Lebensmittel)
7. Gemüse und Obst bevorzugt (75 % als Frischware) saisonal und regional erzeugt (B/BRB, mind. 30 %) bzw. in D erzeugt (mind. weitere 50 %) auch Tiefkühlprodukte verwendbar
8. keine gehärteten Fette, bevorzugte Verwendung von Raps- und Olivenöl zum Kochen und Braten
9. täglich ein Nachtisch (z.B. Obst, Joghurt, Quark, Rohkost, Salat), Hauptgericht und Nachtisch sind aufeinander abgestimmt (nicht Süßes auf Süßes)
10. Verwendung von Fischprodukten (z.B. Fischstäbchen) mit fettarmer Zubereitung möglich
11. kindgerechte Würzung
12. Verwendung frischer Kräuter

13. zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, Mineralwasser mit wenig Kohlensäure)
14. keine Verwendung künstlicher Zusatzstoffe (z.B. Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker, Zuckerersatz- und Zuckeraustauschstoffe)
15. keine Verwendung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln
16. keine einzeln verpackten Lebensmittel

Zur Beurteilung der Qualität der Leistung des Bieters hat dieser mit dem Angebot zwei Vierwochenspeisepläne (jeweils ein Sommermonat und ein Wintermonat) mit jeweils mind. drei Menülinien auf Basis der vorher genannten Vorgaben einzureichen. Prozentuale Angaben über die Herkunft der verwendeten Lebensmittel und vorgefertigten Komponenten sowie der Anteil saisonaler Produkte müssen anhand der vorstehenden Ausführungen ebenfalls im Angebot enthalten sein.

Sonstige Anforderungen

1. Regelmäßige Konsultationen zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber (mind. 2 x jährlich); zusätzlich operatives Beschwerdemanagement mit Auftraggeber und Essenteilnehmern
2. Anmeldungen und Abmeldungen des Essens (tägliche Stornierung bis 8:00 Uhr) flexibel und kundengerecht
3. Nutzung moderner und kindgerechter Bestell- und Abrechnungssysteme (z.B. Chipkarte, Internet)
4. Vorbestellung für mind. 4 Wochen, online oder schriftlich.
Über das Bestell- und Abrechnungssystem und das Beschwerdemanagement sind im Angebot umfassende Ausführungen vorzunehmen.
5. Warmhalte- und Standzeiten von maximal 1 h
6. Abstimmung zu Ferien-/Schließzeiten, Wandertagen, Klassenfahrten etc. und damit verbundene Vereinfachung des Bestellvorgangs direkt über Schulen und Horte
7. Ständige Bereitstellung eines Essens in der Schulzeit, in den Ferien nur nach ausdrücklicher Wahl
8. Angebot der Schülerspeisung nach Bedarf der jeweiligen Schule (Pausen- und Essenszeiten)
9. Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
Die Bieter haben mit dem Angebot ein betriebliches Hygienekonzept einzureichen.“

Dem Vergabevorschlag ist eine europaweite Ausschreibung vorausgegangen. Insgesamt sieben Anbieter meldeten in dem der Vergabe vorgeschalteten Teilnahmewettbewerb Interesse an.

Insgesamt vier Firmen reichten fristgerecht und ordnungsgemäß ihre Unterlagen ein, die anderen zunächst Interessierten hatten noch vor Ende der Einreichungsfrist ihre Nichtteilnahme am weiteren Verfahren mitgeteilt.

Am 27. August 2013 fand die Öffnung der Angebotsunterlagen statt. Alle Angebote wurden auf die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung geforderten Leistungskriterien geprüft. Am 3. September 2013 fanden Bietergespräche mit den vier Bietern statt. Hier wurde auch die Gelegenheit genutzt, um detaillierte Fragen zur Qualität, zum Bestell- und Abrechnungssystem und zum Preis zu klären. Im Ergebnis hoben sich zwei Bieter in Erfüllung der geforderten Leistungskriterien mit hoher Punktzahl hervor.

Diese beiden Bieter wurden zu einem Probeessen eingeladen. Teilnehmer waren hier pro Schule ein Vertreter der Lehrer, der Eltern und der Schüler. Die Horte wurden vertreten durch die jeweilige Leitung und einen Vertreter des KITA-Ausschusses. Zudem nahmen zwei Vertreter der Verwaltung teil. Im Ergebnis erzielte ein Bieter im Durchschnitt die Note 2,24, der andere Bieter im Durchschnitt die Note 1,94 (es waren jeweils Schulnoten 1 bis 6 zu vergeben).

Die Ergebnisse der Prüfung der eingereichten Unterlagen, der Bietergespräche und des Probeessens wurden in einer Wertungsmatrix und einem Wertungsvermerk zusammengefasst. Die Firma TIM GmbH erreichte die höchste Gesamtpunktzahl. Daher ist der Zuschlag an die Firma TIM GmbH, Stahnsdorf, zu erteilen.

Es wird ein Brutto-Portionspreis für die Grundschulen und Horte von 2,67 € sowie für die Gesamtschule von 2,90 € (jeweils einschließlich Essenausgabe) angeboten.

Das Unternehmen sichert die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung geforderten Kriterien zu und hat durch Vorlage entsprechender Zertifikate auch die erforderliche Leistungsfähigkeit nachgewiesen. Referenzen liegen ebenfalls vor.

Die nach der DS-Nr. 187/12 durchzuführenden Untersuchungen, welche Möglichkeiten einer gemeindlichen Essenversorgung bestehen und oder geschaffen werden können, wurden durch die Verwaltung ergebnislos geführt. Die räumlichen Möglichkeiten der Küchen in den Schulen in Trägerschaft der Gemeinde Kleinmachnow sind nicht für eine selbst herzustellende Schulspeisung ausgelegt. Es wären erhebliche bauliche Maßnahmen sowie eine entsprechende Küchenausstattung erforderlich, um dies gewährleisten zu können. Die Nachfrage bei regionalen freien Trägern von Kitas und Schulen sowie beim Kita-Verbund ergab ebenfalls keine positiven Möglichkeiten für eine künftige gemeinsame Herstellung und Ausgabe von Schulspeisung.