

Gemeinde Kleinmachnow						
Beschlussvorlage				öffentlich		
Datum: 05.05.2017		Einreicher: Der Bürgermeister			DS-Nr. 068/17	
Entgegennahme KSD:						
Verfahrensvermerk: ☐ Genehmigung ☐ Anzeige ☐ Ankündigung ☐ Veröffentlichung ☐ Bekanntmachung ☐ Auslage						
Beratungsfolge	Abstimmung			Sitzung		
	JA	NEIN	ENTH	geplant	Endtermin	Bemerkung
Hauptausschuss				15.05.2017		
Betreff: Vergabe Schulspeisung						
Beschlussvorschlag: Die Firma Sodexo SCS GmbH, Meeraner Straße 21, 12681 Berlin, für die Serviceleistung (Ausgabe) in Bietergemeinschaft mit der Firma GDS Gastronomische Dienstleistungs- und Service GmbH, Heidestraße 70, 01454 Radeberg, wird ab dem 04. September 2017 mit der Essenversorgung der Schulen in Trägerschaft der Gemeinde Kleinmachnow (Eigenherd-Schule, Steinweg-Schule, Grundschule Auf dem Seeberg, Maxim-Gorki-Gesamtschule) für einen Zeitraum bis zum 17. August 2018 mit 4 Verlängerungsoptionen von jeweils einem Schuljahr bis zum Ferienende beauftragt.						
Anlagen: 1. Leistungsbeschreibung vertraulich – nicht öffentlich 2. Vergabevermerk						
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:

Nach § 113 des Gesetzes über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz - 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.

Das Vertragsverhältnis mit dem bisherigen Anbieter der Schulspeisung endet zum 01. September 2017. Die Essenversorgung war daher neu auszugeschreiben. Die Leistungsbeschreibung (vollständig siehe **Anlage 1**) wurde mit Unterstützung durch die Auftragsberatungsstelle Brandenburg e.V. sowie Vertretern der Schulen und Horte (Eltern und Pädagogen) 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. Angebot einer Schulspeisung unter Einhaltung der allgemeinen DGE-Qualitätsstandards in jeweils aktueller Fassung (z.Zt. 4. Auflage, 2014)
2. täglich frische Herstellung der Schulspeisung unter Verwendung von Produkten regionaler bzw. deutscher Anbieter (mind. 60%).
3. Angebot von drei altersgerechten Wahlessen, davon ein vegetarisches Gericht, und zusätzlich
 - a) Speisenangebote für religionsbezogene Essgewohnheiten (ohne Aufpreis),
 - b) individuelle und abwechslungsreiche Speisenangebote für Allergiker (ohne Aufpreis).
 sowie zusätzlich Alternativangebote möglich zu:
 1. vorrangig Buffet
 2. viertes Wahlessen (100 % ökologischer Anbau)
4. lückenloser Herkunftsnachweis für verwendetes Fleisch und Fisch
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 bzw. in D erzeugt (mind. 60 %) auch Tiefkühlprodukte verwendbar
8. keine gehärteten Fette, bevorzugte Verwendung von hoch erhitzbaren Ölen und Fetten 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 (mit Ausnahme großer Umverpackungen bei Cook&Chill)

Zur Beurteilung der Qualität der Leistung des Bieters hat dieser mit dem Angebot zwei Vierwochenspeisepläne jeweils für Grund- und Gesamtschule (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) im Rahmen der bestehenden AG Schulspeisung; zusätzlich operatives Beschwerdemanagement (bitte näher erläutern) mit Auftraggeber und Essenteilnehmern sowie Nachweis über monatlich stattfindende Vororttermine in den Ausgabeküchen durch den Auftragnehmer

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. Mails werden innerhalb eines Werktages beantwortet.

5. Warmhalte- und Standzeiten von maximal 3 h (ggf. mehrfache Anlieferung)

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 Schulspeisung nach Bedarf der jeweiligen Schule (Pausen- und Essenszeiten)

9. Einhaltung aller einschlägigen hygiene-, seuchen-, lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen

10. Sogenannte Themenwochen/Sonderaktionen z.B. zu den Feiertagen, zur Fußball-WM usw.

11. Möglichkeit des Besuchs der Großküche und der Besichtigung der Speisenherstellung und Probeessen für Schul- und Hortgruppen und Verwaltung in angemessenem Umfang nach vorheriger Anmeldung

12. Möglichkeit der kostenlosen Verkostung von je einem Probegericht je Tag und Schule

Die Bieter haben mit dem Angebot ein betriebliches Hygienekonzept einzureichen."

Die Leistungsbeschreibung wurde dem Ausschuss für Schule, Kultur und Soziales mit der Fachinformation KUSO 002/17 „Neuausschreibung der Schulspeisung zum Schuljahresbeginn 2017/2018“ in der Sitzung vom 24. Januar 2017 vorgestellt.

Aufgrund der Schwellenwertunterschreitung (5,225 Mio. €) konnte ein formfreies Vergabeverfahren der Dienstleistungskonzession durchgeführt werden. Die Bekanntmachung wurde am 16. Februar 2017 über den Vergabemarktplatz sowie über www.bund.de veröffentlicht

Insgesamt fünf Firmen reichten fristgerecht und ordnungsgemäß ihre Unterlagen ein.

Am 15. März 2017 fand die Öffnung der Angebotsunterlagen statt. Alle Angebote wurden auf die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung geforderten Leistungskriterien geprüft. Im Ergebnis hoben sich zwei Bieter in Erfüllung der geforderten Leistungskriterien mit hoher Punktzahl hervor.

Diese beiden Bieter wurden zu einem Probeessen eingeladen. Die 22 Teilnehmer des Probeessens waren aus Vertretern der Lehrer, Eltern und Schüler sowie der Verwaltung zusammengesetzt. Gereicht wurde je ein Fleischgericht und ein vegetarisches Gericht.

Im Ergebnis erzielte der Bieter Sodexo SCS GmbH/GDS GmbH durchgehend deutlich bessere Bewertungen als der Konkurrent.

Die Ergebnisse der Prüfung der eingereichten Unterlagen und des Probeessens wurden in einem Wertungsvermerk zusammengefasst (**Anlage 2**). Die Firma Sodexo SCS GmbH/GDS GmbH erreichte die höchste Gesamtpunktzahl, daher ist der Zuschlag an diese Firma zu erteilen.

Es wird ein Brutto-Portionspreis für die Grundschulen von 3,05 € ohne bzw. 3,13 € mit Buffetvariante sowie für die Gesamtschule von 3,19 € angeboten. Reines Bio-Essen wird für 3,50 € angeboten. Alle Preise verstehen sich einschließlich Essenausgabe.

Eine Preisgleitklausel mit erstmalig möglicher Preisanpassung nach einem Jahr wird vereinbart. 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.