

Beratungsteam



Sabine Chilla
*Dipl.-Oecotrophologin
Praxisbegleiterin der
Vernetzungsstelle Kita- und
Schulverpflegung BW*



Petra Vonderach
Projektmanagement

Petra Vonderach
*Vorbereitung / Durchführung /
Begleitung (EU) Vergabeverfahren*

Gemeinde Salem

Ausschreibung der Schulverpflegung
an der
Gemeinschaftsschule Salem
und der
Fritz-Baur-Grundschule Mimmenhausen
zum Schuljahr 2018/2019

Gemeinderatssitzung 12.06.2018

Ziele

Speisenangebot das eine gesundheitsförderliche Ernährung unterstützt

Keine Einschränkung des Bieterkreises durch Vorgabe des Produktionssystems

Professionelle Caterer die mit eigenem Personal die Mensen bewirtschaften

Familienfreundliche Preise für ein qualitativ gutes Mittagessen

Bestellwesen in der Hand des Caterers

Rechtssichere Ausschreibung und Vergabe

Verpflegungskonzept SOLL für die Mensa im Bildungszentrum Salem ab 1.09.2018

Bewirtschaftungs- system

- Wer bewirtschaftet die Mensa?
- Ein Caterer in Fremdregie mit seinem Personal

Produktionssystem

- Wie wird gekocht?
- Alle Systeme sind zugelassen:
 - Cook&Hold
 - Cook&Chill
 - Cook&Freeze

Bestellsystem

- Der Caterer soll weiterhin direkt mit den Eltern abrechnen
- Internetbasiert
- Guthabenkonto

Verpflegungskonzept SOLL für die Mensa in der Fritz-Baur-Grundschule ab 1.09.2018

Bewirtschaftungs- system

- Wer bewirtschaftet die Mensa?
- Ein Caterer in Fremdregie mit seinem Personal

Produktionssystem

- Wie wird gekocht?
- Alle Systeme sind zugelassen:
 - Cook&Hold
 - Cook&Chill
 - Cook&Freeze

Bestellsystem

- Der Caterer soll weiterhin direkt mit den Eltern abrechnen
- Internetbasiert
- Guthabenkonto

Vergabeverfahren

LOS 1

Mensa am Bildungszentrum

- Fremdregie
- Dienstleistungskonzession
- Europaweite Ausschreibung
- Vertragslaufzeit 1 Jahre mit Option auf Verlängerung um je ein Jahr bis zu 4 Jahre Laufzeit

LOS 2

Fritz-Baur-Grundschule

- Fremdregie (BGA!)
- Dienstleistungsvertrag
- Europaweite Ausschreibung
- Vertragslaufzeit 1 Jahre mit Option auf Verlängerung um je 1 Jahr bis zu 4 Jahre Laufzeit

Zeitplan Vergabeverfahren

06.03.2018	Schulkonferenz
20.03.2018	Gemeinderat Beschlussfassung
28.03.2018	Bekanntmachung (SIMAP)
03.05.2018	Einreichungsfrist / Ende der Angebotsfrist
16.05.2018	Probeessen
12.06.2018	Termin GR Beschlussfassung
25.06.2018	Zuschlagserteilung
01.09.2018	Vertragsbeginn



Absolute Geheimhaltung

Auswertung Allgemein

Unterstützung bei
der Prüfung

Petra Vonderach - Büro PVP 

→ Vorbereitung | Durchführung | Begleitung (EU)-Vergabeverfahren

Sabine Chilla – Büro Pro Schulverpflegung

→ Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Wertungsstufen

1. Formelle Kriterien

- Bis zur Angebotsfrist sind 2 Angebote eingegangen
- Formelle Kriterien wurden erfüllt und sind wertbar

2. Eignungsprüfung

- Eignungsnachweise wurden abgegeben / müssten nachgefordert werden
- Kriterien zur Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit erfüllt

3. Preisprüfung

- keine Auffälligkeiten
- marktübliche Preise nach § 4 VO Pr Nr. 30/53

4. Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots

- Einhaltung der Leistungsbeschreibung
- Wertungsmatrix
- Preis

Gewichtungsverhältnis

Preis

Leistung

40 %

60 %

Auswertung Leistung Los 1

		Gew.	Abs. Gew.	Mindestbewertung	Maximalpunktzahl	KO	2018196268 apetito catering B. V. & Co. KG [Hauptangebot]
1	Los 1 – "Gemeinschaftsschule am Bildungszentrum Salem"						Losbewertung: 95,00%
1.1	Bio-Anteil LB 4.1 <i>Wertungskriterium:</i> Der Anteil der Speisekomponenten in Bio-Qualität innerhalb des 4 Wochenspeiseplans (12 Verpflegungstage) pro Menülinie, geht in die Wertung der Angebote ein. <i>Je höher der Anteil an Bio-Produkten ist, desto mehr Punkte werden angerechnet.</i> 10% Bioanteil = 0 Punkte (Mindestanforderung) 11–20 % Bioanteil = 5 Punkte 21–30 % Bioanteil = 10 Punkte <i>Der Bieter muss bei Angebotsabgabe angeben, wie hoch sein Bioanteil ist. Bei schriftlicher Angebotsabgabe ist die Angabe des Bioanteils als Anlage dem Angebot beizufügen.</i>	40	40,00%		10		<input type="checkbox"/> Keine Angabe (0) <input type="checkbox"/> 10% Bioanteil = 0 Punkte (Mindestanforderung) (0) <input type="checkbox"/> 11–20 % Bioanteil = 5 Punkte (5) <input checked="" type="checkbox"/> 21–30 % Bioanteil = 10 Punkte (10) Punkte: 10 von 10 Nur eine Antwort wählbar
1.2	Kioskangebot LB Ziff. 5.2 <i>Wertungskriterium Kioskangebot:</i> Bewertung des Angebotes im Kiosk im Vergleich der vorgelegten Angebote untereinander, insbesondere werden verglichen: Angebot insgesamt, Umsetzung der Wünsche an ein gesundheitsförderliches Angebot wie unter Punkt 5.2 beschreiben. <i>Anlage zum Angebot: Anlage_ LOS1_ Bieter_ 03_ Kioskangebot</i> Dem Angebot ist eine Sortimentsliste für den Kioskverkauf beizulegen – dies schließt Angaben zur Preisgestaltung mit ein. Die erreichte Punktzahl wird von der Vergabestelle übertragen.	25	25,00%		10		Punkte: 10 von 10
1.3	Stornierungszeit LB Ziff. 6.2 <i>Anlage zum Angebot: Anlage_ LOS1_ Bieter_ 04_ Bestellwesen</i> Beschreibung bis wann das Mittagessen spätestens bestellt werden muss und bis wann ein Essen spätestens storniert werden kann. <i>Der Zeitpunkt der Stornierung fließt in die Wertung der Angebote ein!</i> 1 Werktag vor Essensausgabe bis 22:00 Uhr Punkte 0 am Tag der Essensausgabe bis 7:30 Uhr Punkte 5 am Tag der Essensausgabe bis 9:00 Uhr Punkte 10 <i>Bei elektronischer Angebotsabgabe muss der Bieter an dieser Stelle die Stornierungszeit eingeben und zusätzlich das beigefügte Formular „Bestellwesen“ verwenden. Bei schriftlicher Angebotsabgabe ist die Stornierungszeit im Formular "Bestellwesen" einzutragen.</i>	25	25,00%		10		<input type="checkbox"/> Keine Angabe (0) <input type="checkbox"/> 1 Werktag vor Essensausgabe bis 22:00 Uhr Punkte 0 (0) <input type="checkbox"/> am Tag der Essensausgabe bis 7:30 Uhr Punkte 5 (5) <input checked="" type="checkbox"/> am Tag der Essensausgabe bis 9:00 Uhr Punkte 10 (10) Punkte: 10 von 10 Nur eine Antwort wählbar
1.4	Testessen <i>Die erreichte Punktzahl beim Testessen wird von der Vergabestelle übertragen.</i>	10	10,00%		10		Punkte: 5 von 10

Auswertung Leistung Los 2

2	Los 2 – "Fritz-Baur-Grundschule Salem"					Losbewertung: 95,00%
2.1	Bio-Anteil LB 4.1 <i>Wertungskriterium: Der Anteil der Speisekomponenten in BIO-Qualität innerhalb des 4 Wochenspeiseplans (12 Verpflegungstage) pro Menülinie, geht in die Wertung der Angebote ein.</i>	60	60,00%		10	<input type="checkbox"/> Keine Angabe (0) <input type="checkbox"/> 10% Bioanteil = 0 Punkte (Mindestanforderung) (0)
	<i>Je höher der Anteil an Bio-Produkten ist, desto mehr Punkte werden angerechnet. 10% Bioanteil = 0 Punkte (Mindestanforderung) 11-20 % Bioanteil = 5 Punkte 21-30 % Bioanteil = 10 Punkte</i> <i>Der Bieter muss bei Angebotsabgabe angeben, wie hoch sein Bioanteil ist. Bei schriftlicher Angebotsabgabe ist die Angabe des Bioanteils als Anlage dem Angebot beizufügen.</i>					Punkte (5) <input checked="" type="checkbox"/> 21-30 % Bioanteil = 10 Punkte (10) Punkte: 10 von 10 Nur eine Antwort wählbar
2.2	Stornierungszeit LB Ziff. 6.2 <i>Anlage zum Angebot: Anlage_ LOS2_ Bieter_ 03_ Bestellwesen</i> <i>Beschreibung bis wann das Mittagessen spätestens bestellt werden muss und bis wann ein Essen spätestens storniert werden kann.</i> <i>Der Zeitpunkt der Stornierung fließt in die Wertung der Angebote ein!</i> <i>1 Werktag vor Essensausgabe bis 22:00 Uhr Punkte 0 am Tag der Essensausgabe bis 7:30 Uhr Punkte 5 am Tag der Essensausgabe bis 9:00 Uhr Punkte 10</i> <i>Bei elektronischer Angebotsabgabe muss der Bieter an dieser Stelle die Stornierungszeit eingeben und zusätzlich das beigelegte Formular „Bestellwesen“ verwenden. Bei schriftlicher Angebotsabgabe ist die Stornierungszeit im Formular "Bestellwesen" einzutragen.</i>	30	30,00%		10	<input type="checkbox"/> Keine Angabe (0) <input type="checkbox"/> 1 Werktag vor Essensausgabe bis 22:00 Uhr Punkte 0 (0) <input type="checkbox"/> am Tag der Essensausgabe bis 7:30 Uhr Punkte 5 (5) <input checked="" type="checkbox"/> am Tag der Essensausgabe bis 9:00 Uhr Punkte 10 (10) Punkte: 10 von 10 Nur eine Antwort wählbar
2.3	Testessen <i>Die erreichte Punktzahl beim Testessen wird von der Vergabestelle übertragen.</i>	10	10,00%		10	Punkte: 5 von 10

Auswertung Gesamt

1 Gemeinschaftsschule am Bildungszentrum Salem

<i>Bieter</i>	<i>Angebots-Nr.</i>	<i>Kennzahl (Z)</i>	<i>Leistungspunkte (L)</i>	<i>Angebotspreis (P)</i>	<i>Gesamtpreis (brutto)</i>
apetito catering B. V. & Co. KG	2018196268 HA	97,00	95,00	100,00	275.756,51

2 Fritz-Baur-Grundschule Salem

<i>Bieter</i>	<i>Angebots-Nr.</i>	<i>Kennzahl (Z)</i>	<i>Leistungspunkte (L)</i>	<i>Angebotspreis (P)</i>	<i>Gesamtpreis (brutto)</i>
apetito catering B. V. & Co. KG	2018196268 HA	97,00	95,00	100,00	207.545,52

Zuschlag

Das unter diesen Gesichtspunkten wirtschaftlichste Angebot für **Los 1** wurde vom Bieter

**apetito catering B. V. & Co. KG,
Bonifatiusstr. 305, 48432 Rheine
Angebot Nr. 2018196268 vom 26.04.2018
über brutto EUR 275.756,51 (Wertungspreis)**

abgegeben.

Folgende Einzelpreise wurden angeboten:

Gemeinschaftsschule am Bildungszentrum Salem

		Netto	19 %	Brutto
Menü I und Menü II	2018-2022	4,68	0,89	5,57
Salatteller		3,98	0,76	4,74



Zuschlag

Das unter diesen Gesichtspunkten wirtschaftlichste Angebot für **Los 2** wurde vom Bieter

**apetito catering B. V. & Co. KG,
Bonifatiusstr. 305, 48432 Rheine
Angebot Nr. 2018196268 vom 26.04.2018
über brutto EUR 207.545,52 (Wertungspreis)**

abgegeben.

Folgende Einzelpreise wurden angeboten:

Fritz-Baur-Grundschule Salem

		Netto	19 %	Brutto
Menü I und Menü II	2018-2022	4,30	0,82	5,12

