

Verfahrenskonzept

für die Vergabe von Verpflegungsleistungen in der Gemeinde Wustermark

1. Anlass des Verfahrens

Der aktuell bestehende Vertrag über Verpflegungsleistungen lief bereits seit einigen Jahren. Aus Gründen des Wettbewerbs wurde nunmehr eine Neuvergabe angestrebt.

2. Verfahrensgegenstand

2.1 Die Herstellung und Anlieferung der folgenden Verpflegungsleistungen sind im Einzelnen Gegenstand des vorliegenden Verfahrens:

- Hinsichtlich der Komponente Frühstück sind folgende Einrichtungen zu versorgen:
 - Kita Kiefernwichtel
 - Kita Sonnenschein
 - Kita Zwergenburg
 - Kita und Hort Spatzennest

- Hinsichtlich der Komponente Mittagessen sind folgende Einrichtungen zu versorgen:
 - Kita Kiefernwichtel
 - Kita Sonnenschein
 - Kita Zwergenburg

- Kita und Hort Spatzennest
 - Grundschule Otto Lilienthal
 - Heinz Sielmann Oberschule
- Hinsichtlich der Komponente Vesper sind folgende Einrichtungen zu versorgen:
- Kita Kiefernwichtel
 - Kita Sonnenschein
 - Kita Zwergenburg
 - Kita und Hort Spatzennest

Insgesamt ist nach derzeitigem Stand täglich mit einem Abruf von ca. 539 Portionen Frühstück, ca. 659 Portionen Mittagessen und ca. 539 Portionen Vesper zu rechnen.

Das Mittagessen ist – Details sind den Anlagen 3.3 und 3.4 der Leistungsbeschreibungen zu entnehmen in folgendem Verfahren zur Verfügung zu stellen:

- Cook & Chill
- Warmverpflegung

Die Festlegung des Verpflegungssystems beruht auf dem Umstand, dass die räumlichen Gegebenheiten in den Einrichtungen die Einbringung von Tiefkühltruhen (zusätzlich zu den ohnehin ggf. erforderlichen Konvektomaten) ausschließen.

Hinsichtlich der Qualität der Verpflegung wird für die Kindertagesstätten und den Hort die Einhaltung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5. Auflage 2015, 2. Korrigierter Nachdruck, und für die Schulen die Einhaltung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung, 4. Auflage 2015, 2. Korrigierter Nachdruck, verbindlich vorgegeben.

Zudem sind mit einem Anteil von mindestens 15 % Lebensmittel aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Bio-Siegel (Öko-Kennzeichengesetz, BGBl. I, S. 78, in Verbindung mit der EG-VO Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen,

ABI. EG Nr. L 189 v. 20.07.2007, S. 1) oder einer mindestens gleichwertigen Zertifizierung einzusetzen.

2.2 Hinsichtlich der Küchenausstattung wird von den Bietern Folgendes erwartet:

Soweit die Küchenausstattung vorhanden ist, kann diese von den Bietern genutzt werden. Darüber hinaus von den Bietern benötigte Ausstattung haben diese auf eigene Rechnung anzuschaffen.

2.3 Folgende Serviceleistungen sind im Einzelnen Gegenstand des vorliegenden Verfahrens:

Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens sowie zusätzlich des Frühstücks- und Vespers.

2.4 Folgende Leistungen hinsichtlich der Abrechnung bzw. des Zahlungseinzugs sind im Einzelnen Gegenstand des vorliegenden Verfahrens:

Bereitstellung eines unkomplizierten, modernen Bestell- und Abrechnungssystems. Die Einziehung der vom Amt festgelegten ersparten Eigenaufwendung hinsichtlich des Mittagessens hat über den Caterer zu erfolgen. Ebenso hat der Caterer den angemessenen Preis für das Schulesen von den Personensorgeberechtigten einzuziehen.

2.5 Nach der angefertigten ordnungsgemäßen Auftragswertberechnung ist von einem Auftragswert über dem Schwellenwert von € 221.000 auszugehen.

3. Verfahrensart

3.1 Vorliegend handelt es sich hinsichtlich des Vertrages über die Versorgung der Kitas um einen öffentlichen Dienstleistungsauftrag gemäß § 103 Abs. 4 GWB. Aufgrund der ordnungsgemäßen Auftragswertberechnung ist von einem Erreichen bzw.

Überschreiten des maßgeblichen Schwellenwertes gemäß § 106 Abs. 2 GWB in Verbindung mit Art. 4 Richtlinie 2014/24/EU in der Fassung des Art. 1 Abs. 1 Buchstabe c) Verordnung (EU) 2017/2365 von derzeit € 221.000 auszugehen.

Der höhere Schwellenwert von € 750.00 für „besondere Leistungen“ im Sinne des § 130 GWB wird vorliegend nicht zugrunde gelegt, da grundsätzlich von einem grenzüberschreitenden Charakter der verfahrensgegenständlichen Leistungen auszugehen ist (vgl. VK Südbayern, Beschl. vom 23.08.2017 – Z3-3-3194-1-24-05/17 – juris, Rn. 116).

Hinsichtlich des Vertrags über die Versorgung der Schulen handelt es sich um eine Dienstleistungskonzession gemäß § 105 Abs. 1 Nr. 2 GWB. Aufgrund der ordnungsgemäßen Auftragswertberechnung ist nicht von einem Erreichen bzw. Überschreiten des maßgeblichen Schwellenwertes gemäß § 106 Abs. 2 GWB in Verbindung mit Art. 8 Abs. 1 Richtlinie 2014/23/EU in der Fassung des Art. 1 Verordnung (EU) 2017/2366 von derzeit € 5.548.000 auszugehen.

Mithin sind der Dienstleistungsauftrag sowie die Konzession gemäß § 111 Abs. 3 Nr. 5 GWB nach den vergaberechtlichen Bestimmungen des sog. Kartellvergaberechts nach §§ 97 ff. GWB in Verbindung mit der Vergabeverordnung (VgV) zu vergeben.

- 3.2 Das vorliegende Verfahren wird als offenes Verfahren gemäß § 15 VgV durchgeführt. Das ebenfalls nach § 14 Abs. 2 S. 1 VgV grundsätzlich zur Wahl stehende nicht offene Verfahren verspricht vorliegend keine Vorteile hinsichtlich der Effizienz bzw. des Ergebnisses.
- 3.3 Eine Aufteilung in Lose gemäß § 97 Abs. 4 S. 2 GWB ist vorliegend nicht vorgeschrieben. Die verfahrensgegenständlichen Portionszahlen können von mittelständischen Unternehmen des relevanten bzw. konkreten Marktes erbracht werden.

4. Verfahrensablauf

Der Ablauf des vorliegend anzuwendenden offenen Verfahrens ist der beigefügten schematischen Darstellung inklusive Angaben zum zeitlichen Ablauf zu entnehmen.

Dem dargestellten Verfahrensablauf vorgeschaltet ist die Beteiligung der politischen Gremien sowie der Personensorgeberechtigten über die entsprechend legitimierten Vertreter.

5. Zuschlagskriterien

Die Entscheidung über die Auftragserteilung wird sich auf nachfolgende Kriterien stützen. Die Gewichtung der Kriterien erfolgt auf Grundlage der angeführten Prozentzahlen. Die Wertungen erfolgen auf der Basis eines Punktesystems von 0 bis 3 Punkten je Haupt- und Unterkriterium. Drei Punkte erhält ein Bieter pro Unterkriterium, wenn er diesbezüglich den Anforderungen in besonderem Maße genügt. Zwei Punkte erhält ein Bieter pro Unterkriterium, wenn er diesbezüglich den Anforderungen genügt. Einen Punkt erhält ein Bieter pro Unterkriterium, wenn er diesbezüglich den Anforderungen nur teilweise genügt. Null Punkte erhält ein Bieter pro Unterkriterium, wenn er diesbezüglich den Anforderungen nicht genügt. Es werden – mit Ausnahme der Bewertung des Preises – nur ganze Punkte vergeben. Grundlage sind die Angaben des Bieters im Angebotsschreiben sowie sein eingereichtes Konzept.

Hauptkriterien der Bewertung	Gewichtung des Hauptkriteriums	Unterkriterien	Gewichtung der Unterkriterien innerhalb des Hauptkriteriums
1	2	3	4
Konzept	20 %		
		Qualitäts- und Beschwerdemanagement	50 %
		Berücksichtigung von ökologischen Aspekten nach Ziffer 5.2 der DGE-Qualitätsstandards bei der Auftragsausführung	50 %

Probeessen	20 %		
		Aussehen	25 %
		Geruch	25 %
		Mundgefühl	25 %
		Geschmack	25 %
Preis	60 %		
		Drei Punkte entfallen auf den niedrigsten Angebotspreis. Null Punkte entfallen auf ein fiktives Angebot mit dem zweifachen des niedrigsten Preises. Alle darüber liegenden Angebote erhalten ebenfalls null Punkte. Die Punktermittlung für die dazwischen liegenden Preise erfolgt über eine lineare Interpolation mit bis zu drei Stellen nach dem Komma.	100 %

Mittwoch, 6. Juni 2018

DOMBERTRECHTSANWÄLTE

Dr. Benjamin Grimm, LL.M. (Dublin)

Ablaufplan und Zeitschiene Offenes Verfahren:

