

Vorlage Nr.: 3-BS/035/2020-1-1
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: Bildung und Soziales
Datum: 08.10.2020
Verfasser:

Vorstellung eines Verpflegungskonzeptes für die städtischen Kindertageseinrichtungen sowie die Garchinger Grund- und Mittelschulen

Beratungsfolge:
Datum Gremium
22.10.2020 Stadtrat

I. SACHVORTRAG:

In der Stadtratssitzung vom 22.07.2020 wurde dem Stadtrat seitens der Verwaltung und der beratenden S&F-Gruppe ein Verpflegungskonzept für die städtischen Kitas und Schulen vorgestellt. Im Rahmen der oben genannten Sitzung wurden Anmerkungen und Empfehlungen hinsichtlich DGE-Vorgaben (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), Bio-Anteil und Regionalität in die Beschlussvorlage für die Stadtratssitzung vom 24.09.2020 eingearbeitet.

Auf Antrag der Fraktion Bündnis 90 die Grünen vom 24.09.2020 (siehe Anlage) wurde die Verwaltung gebeten, den Tagesordnungspunkt 3 abzusetzen und erneut vergabe- und rechtskonform zu überprüfen.

Die Verwaltung nimmt zu folgenden schriftlich und mündlich diskutierten Themen wie folgt Stellung:
Hinweis: Änderungen und Ergänzungen sind in den Foliensatz S&F-Gruppe Verpflegungskonzept (siehe Anlage) eingearbeitet.

1) Rechtliche Einordnung

- Gemäß § 106 GWB (Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkung) Teil 4 "Schwellenwerte" ist die zukünftige Verpflegungsleistung nach VgV europaweit auszuschreiben. Die VgV (Vergabeverordnung) ist anwendbar auf die dem Teil 4 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (§§ 97 ff. GWB) unterliegende Vergabe von öffentlichen Aufträgen und bei der Ausrichtung von Wettbewerben durch den öffentlichen Auftraggeber.
- Die auszuschreibenden Leistungen bestehen aus der Verpflegungsleistung und einem Bestell- und Abrechnungssystem. Die Verpflegungsleistung beinhaltet die Produktion, Transport von Speisen und Übergabe an die Auftraggeberin. Die Speisen sind für die Lose in einem warmen/portionierfertigen und oder in einem kalten/regenerierfertigen Zustand zu übergeben. Die Vor-Ort zu leistende Tätigkeiten für die ggf. Regeneration und Ausgabe der Speisen sowie die Reinigungs- und Spülarbeiten erfolgt durch die Auftraggeberin und ist nicht Teil dieser Ausschreibung. Somit entspricht die Verpflegungsleistung einer Lieferleistung nach § 103 Abs. 1 und 2 GWB.
- Die weitere Bereitstellung eines Bestell- und Abrechnungssystem entspricht einer Dienstleistung nach § 103 Abs. 1 GWB.

Gemäß der Auftragsschätzung überwiegt die Verpflegungsleistung wertmäßig dem Bestell- und Abrechnungssystem. Bei gemischten Leistungen (z. B. Liefer- und Dienstleistungen) definiert der Hauptgegenstand die Leistungsart. Somit handelt es sich bei der geplanten Ausschreibung um eine **Lieferleistung**, wenn der Anteil der zu liefernden Leistung wertmäßig überwiegt.

2) DGE-Vorgaben

Das Verpflegungskonzept wurde, soweit vergabe- und rechtskonform an die DGE-Vorgaben angepasst.

Vorschlag Verpflegungskonzept <i>alt</i> STR-Sitzung 22.07.2020	Vorschlag Verpflegungskonzept <i>neu</i> STR-Sitzung 24.09.2020 u. 22.10.2020
Gegartes Gemüse, Gemüserohkost oder Salat mind. drei (3) Mal die Woche, Einsatz von Hülsenfrüchten (z. B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen etc.)	Mind. fünf (5) Mal wöchentlich Gemüse, Salat oder Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen etc.). Mind. zwei (2) Mal davon Salat oder Gemüserohkost
Mindestens ein (1) Mal wöchentlich frisches, verzehrfertiges Obst als Dessert	Mind. (2) Mal wöchentlich frisches, verzehrfertiges Obst als Dessert
Stärkebeilagen verzehrfertig anzubieten (üblicherweise Kartoffeln, Reis und Nudeln)	Mind. fünf (5) mal die Woche verzehrfertige Stärkebeilagen, davon mind. ein (1) Mal pro Woche als Vollkornprodukt und max. ein (1) mal pro Woche Kartoffelerzeugnisse
Maximal zwei (2) Mal pro Woche frittierte Kartoffelspeisen	Max. ein (1) mal pro Woche panierte und frittierte Produkte
Fisch mindestens einmal wöchentlich	Mind. ein (1) Mal wöchentlich Fisch, davon innerhalb von zwei (2) Wochen ein (1) Mal fettreicher Seefisch
Kein übermäßiges Angebot an Fleisch, Wurst- und Hackfleischwaren	Max. zwei (2) Mal die Woche Fleisch/ Wurst, davon mindestens ein (1) Mal die Woche mageres Muskelfleisch
Milch- und Milchprodukte mind. ein (1) Mal pro Woche	Milch und Milchprodukte mind. zwei (2) Mal pro Woche
	Einsatz von Jodsalz mit sparsamer Verwendung
	Verwendung von Fetten und Ölen, die reich an Omega 3 und einfach ungesättigten Fettsäuren sind (z.B. Raps --, Walnuss --, Soja und Olivenöl). Rapsöl wird als Standard Öl genutzt.
	Sparsame Verwendung von Zucker

3) Bio-Anteil

Die DGE-Vorgaben sehen zum Mindestanteil an Bio/ökologischen-Produkten keine expliziten Anforderungen vor.

Vorschlag Verpflegungskonzept <i>alt</i> STR-Sitzung 22.07.2020	Vorschlag Verpflegungskonzept <i>neu</i> STR-Sitzung 24.09.2020 u. 22.10.2020
Ein Mindestanteil an Bio-Produkten von 20% wird gefordert. Ein höherer Anteil ist wünschenswert und wird entsprechend in der Angebotswertung begünstigt.	Ein Mindestanteil an Bio Produkten von 20% der für die Leistungserbringung verwendeten Lebensmittel wird gefordert. Ein angebotener höherer Bio Anteil (20% bis

	100%) wird bepunktet. Ein Angebot mit 20% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte. Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.
	<u>Mind. 50% der verwendeten Fleisch- und Fleischprodukte stammen aus biologischer Produktion.</u> Ein angebotener höherer Bio Anteil (50% bis 100%) wird bepunktet. Ein Angebot mit 50% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte. Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.

Die Erhöhung des Bio-Anteils beeinflusst die gesamte Preisstruktur der Liefer- und Dienstleistung, auf die Auswirkungen (Essenspauschale) wird im Fazit eingegangen.

4) Gütezeichen als Qualitätsnachweis

- Rechtlicher Rahmen
 § 34 Abs. 1 VGV: Als Beleg dafür, dass eine Liefer- und Dienstleistung bestimmten, in der Leistungsbeschreibung geforderten Merkmalen entspricht, kann der öffentliche Auftraggeber die Vorlage von Gütezeichen (...) verlangen.
- Der Nachweis der regionalen Herkunft kann unter Geltung der VgV mit Hilfe von Siegeln erbracht werden.
 §34 Abs. 4 VGV: Der öffentliche Auftraggeber muss andere Gütezeichen akzeptieren, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen.

Vorschlag Verpflegungskonzept <i>alt</i> STR-Sitzung 22.07.2020	Vorschlag Verpflegungskonzept <i>neu</i> STR-Sitzung 24.09.2020 u. 22.10.2020
Der Nachweis von Bio-Produkten muss mit einem Siegel geführt werden (z.B. EU-Bio-Siegel). Zusätzlich oder alternativ sind auch Produkte mit Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie Bio-Eigenmarken wie ReweBio oder Biotrend, möglich.	Der Nachweis von Bio-Produkten muss mit einem Siegel geführt werden (z.B. Bio-Siegel-Bayern). Zusätzlich oder alternativ sind auch Produkte mit EU-Bio-Siegel, Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie Bio-Eigenmarken wie ReweBio oder Biotrend, möglich.
	Das Gütezeichen "Bio-Siegel-Bayern" ist ein Beispiel für in Bayern erzeugte, verarbeitete und ggf. verpackte Produkte. Dieses Gütezeichen geht als Qualitätsnachweis deutlich über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung und somit über den gesetzlichen Standard hinaus.

5) Regionalität und regionale Produkte

Die politisch geäußerte Intention nach regionaler Qualität ist unter anderem aus ökologischen Beweggründen des Klimaschutzes, der Nachhaltigkeit, der Förderung ortsnaher Betriebsstätten und Produzenten legitim und sozial gewünscht.

Bei den aktuell publizierten Artikeln zum Thema regionale und bio-regionale Produkte in Schulen und

Kitas handelt es sich mehrheitlich um Ideenkonzepte und Leitbilder, die im Einzelfall immer einer Prüfung der gesetzlichen Vergaberichtlinien unterliegen. So haben Kantinen die vor Ort kochen, andere Möglichkeiten auf lokale Produkte zuzugreifen, als bei einer klassischen Liefer- und Dienstleistung.

Wie oben bereits erwähnt, ist die Verpflegungsleistung nach VgV europaweit auszuschreiben.

Grundsätzlich muss jeder Eingriff in den Wettbewerb erweisbar und begründet sein. In dem aktuellen Beschluss vom 01.08.2012 des OLG Düsseldorf finden sich Aussagen, wenn es zur Einhaltung der vergaberechtlichen Grenzen des Bestimmungsrechts von Produktherkunft fordert, dass:

- die Bestimmung durch den Auftragsgegenstand **sachlich gerechtfertigt** ist,
- vom Auftraggeber dafür **nachvollziehbare objektive** und **auftragsbezogene Gründe** angegeben worden sind und die Bestimmung folglich **willkürfrei** getroffen worden ist,
- solche Gründe **tatsächlich vorhanden** (festzustellen und notfalls erwiesen) sind
- und die Bestimmung andere WirtschaftsteilnehmerInnen **nicht diskriminiert**.

Eine regionale Qualität als Kriterium in Ausschreibungsverfahren der Verpflegungsliefer- und Dienstleistung stellt vergaberechtlich einen juristisch anfechtbaren Sachverhalt dar. Denn grundsätzlich sind alle an einem Vergabeverfahren Teilnehmenden gleich zu behandeln. Kein Bieter darf aufgrund seiner regionalen Herkunft diskriminiert werden, denn der Wettbewerb darf nicht auf Unternehmen beschränkt werden, die in bestimmten Regionen oder Orten ansässig sind. Dieses Diskriminierungsverbot bezieht sich auf alle Phasen des Vergabeverfahrens.

Exkurs: Begriffliche Abgrenzung, fehlende rechtliche Trennschärfe

Sprachlich ist ein regionales Produkt "aus der Region für die Region". Es wird innerhalb einer abgegrenzten Region erzeugt, verarbeitet und vermarktet. Der Begriff "Region" ist allerdings gesetzlich nicht definiert und kann daher unterschiedlich interpretiert und verwendet werden (Was ist die *relative* geographische Lage: ein Landkreis, ein Bezirk, ein Bundesland?). Eine Definition von "Region" ist somit nicht eindeutig und zweifelsfrei zu treffen und liegt in der individuellen Deutungshoheit.

Des Weiteren impliziert ein Kriterium "Regionalität" das Vorhandensein von "regionalen Märkten" aus denen ausschließlich bezogen werden soll. Dies steht im eindeutigen Widerspruch zu dem europäischen Binnenmarkt, der als gemeinsamer Binnenmarkt der Mitgliedstaaten der Europäischen Union ohne geografische Diskriminierung innerhalb des Binnenmarkts rechtlich wirksam definiert ist.

Folgt man dieser Auffassung ergeben sich für die rechtskonforme Leistungsbeschreibung folgende Parameter:

Die auszuschreibende Lieferleistung beinhaltet komplexe Vorgaben an Speisenzusammenstellung, Hygieneanforderungen und Ernährungsphysiologie. Eine der Ausschreibung gerechten Leistungserbringung bedarf, nach aktuellen Stand der Technik, eine standortgebundene Produktionsstätte des Auftragnehmers, in der die Verpflegungsleistung verarbeitet und an den jeweiligen Verbrauchsort transportiert wird. Somit stellt eine Herkunftsforderung von Grundprodukten für Wirtschaftsteilnehmer mit einer geringen Entfernung zwischen Herkunftstort und Produktionsstandort des Unternehmens im Wettbewerb besser, als jene mit einer größeren Entfernung. Dies bevorzugt geografische Unterschiede und ist somit als ein direkter Eingriff in den Wettbewerb zu sehen, welcher gemäß des Vergaberechts nur in Ausnahmefällen und nur mit einer

umfangreichen Begründung vorgenommen werden darf.

Das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers ist hierfür nicht ausreichend, um diesem direkten Eingriff in den Wettbewerb zu rechtfertigen. Siehe Vergabekammer München, Beschluss v. 23.08.2017, Z3-3-3194-1-24-05/17

Im ausgearbeiteten Verpflegungskonzept wurden folgende Aspekte berücksichtigt (Auszug):

Aspekt Innovation und Qualität:

- In Form von ernährungsphysiologischen Anforderungen und Speisenzusammenstellung
- Einbezug von Regenerationssystemen (Cook&Chill, Cook&Freeze)

Umweltbezogene Aspekte:

- Forderung nach Bio-Produkten (Seite 26-27),
- saisonalem Obst und Gemüse (Seite 26),
- Sicherstellung von Tierwohl (Seite 29),
- Seefisch mit Ökolabel (Seite 29),
- Verbot von Aluminium (Seite 30),
- Verbot von Einwegverpackungen (Seite 30)

Soziale Aspekte:

- Fairer Handel (Seite 29),
- Bevorzugung von Betrieben nach §215 SGB IX

Weiter sind etwaige Herkunftsforderungen im Verpflegungskonzept nicht berücksichtigt. Herkunftsforderungen ohne Definition von erweisbaren Produkt- oder Produktionsmerkmalen können für den Konzeptvorschlag nicht zweifelsfrei, transparent und willkürfrei zu den Aspekten der Qualität und der Innovation oder soziale und umweltbezogene Aspekte zugeordnet werden.

Produktbezogene Forderungen für Produktions- und Lieferketten wurden im Konzeptvorschlag gemäß den vorgenannten Aspekten berücksichtigt.

Bei der auszuschreibenden Verpflegungsleistung handelt es sich um eine Standardleistung, welche durch eine Vielzahl von Unternehmen am Markt erbracht und durch den Auftraggeber grundsätzlich erschöpfend beschrieben werden kann (*keine spezielle und innovative Leistung*). Entsprechend fehlt die Rechtfertigung einer Abweichung von der Produktneutralität.

Bundesweit operierende Caterer verfügen in der Regel über Standortfilialen in jedem Bundesland (in denen Essen regeneriert wird), somit entsprechen Transportwege und Warmhaltezeiten den gesetzlichen Vorgaben.

6) Co²-Fußabdruck

Im Hinblick auf vergabekonforme Möglichkeiten der lokalen Eingrenzung haben Verwaltung und Beratungsfirma dem Aspekt des Co² Fußabdruckes untersucht.

Der Punkt Lebenszyklus-Kostenrechnung stellt per se ein vergabekonformes Mittel zur CO²-Reduzierung von Leistungen da. Das Problem ist, dass es aufgrund von praktischen Gründen für Speisen aus gemischten Produkten nur theoretisch angewendet werden kann und eher für Einzelprodukte wie Druckerpapier geeignet ist. Zudem kann die Forderung nach Regionalität dennoch nicht erfüllt werden.

Begründung:

- Problematische Umsetzung:

Die Erfassung des CO²-Bedarfs für die Verpflegungsleistung stellt eine enorme Herausforderung für die Bieter da. Die mittelgroßen Bieter können zum einen dies i.d.R. nicht vollständig berechnen, da dies nicht zu deren Kompetenzen gehören.

Zum zweiten, sollten sie diese berechnen können, ist der Aufwand dennoch sehr hoch.

Beispiel: Bei einem 4-Wochen-Speiseplan mit zwei Menüs und 4 Tagen je Woche besteht ein Menü aus durchschnittlich 2,5 Komponenten und diese wiederum aus durchschnittlich 5 Zutaten (Erfahrungswerte). Dies entspricht für einen Speiseplan $4 \times 2 \times 4 \times 2,5 \times 5 = \text{ca. } 400$ Einzelprodukten für die eine CO²-Berechnung durchgeführt werden müsste. Plus der Verarbeitungsmethodik und der Logistik können bis zu 500 Berechnungen notwendig werden. Nicht berücksichtigt ist hierbei, dass es durch saisonale Schwankungen Veränderungen gibt. (z. B. Apfel: dieser kann frisch zur Erntezeit angeboten werden oder als Lagerapfel (Lagerung in Kühlhäuser) in den Wintermonaten)). Zusätzlich ist die Verwendung von vorverarbeiteten Convenience-Produkten aus wirtschaftlichen Gründen nicht mehr trennbar mit der Speisenherstellung für die Schulverpflegung. I.d.R. zeichnen Hersteller von Convenience-Produkten den CO²-Gehalt nicht aus (bis dato keine gesetzliche Verpflichtung). Insgesamt stellt eine vollständige CO²-Berechnung der Verpflegungsleistung einen unverhältnismäßigen Aufwand dar, der von dem Bieter kaum umzusetzen ist.

- Kein Gewinn in Sachen Regionalität:

Des Weiteren kann das Ziel "Regionalität" nicht sicher erreicht werden. Der Transport von verarbeiteten Speisen entspricht durchschnittlich nur 5% des gesamten CO²-Gehalts der verzehrfertigen Speisen. Vgl. Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL), Wien. Der weitaus größte Teil entsteht auf den Feldern u. a. durch düngen oder beheizte Gewächshäuser. Somit kann ein nur gering höherer Bio-Anteil eine deutlich längere Transportkette direkt kompensieren.

- Widerspruch für Grundzutaten:

Als dritter Punkt wäre das Kriterium selbst ein CO²-Treiber. Da eine Verarbeitung der Produkte vom Bieter eine vom ihm betriebene Küche notwendig macht und dem Caterer keine Vorgaben zu seinem Firmensitz gemacht werden dürfen, würde dies bedeuten, dass er z.B.: Produkte aus der Stadt Garching kaufen, diese zu seiner Küche in z.B.: Nordrhein-Westfalen transportieren müsste, um dann diese wieder in Form von Speisen zurück nach Garching zu transportieren. Somit würde ein doppelter Transportweg für das gleiche Produkt anfallen und die damit verbundene CO²-Bilanz für die Logistik nach oben treiben. Dies würde wieder de facto geografische Unterschiede des Firmenstandortes bevorzugen und die CO²-Bilanz durch die Forderung erhöhen statt zu reduzieren. Hierbei kann nur schwer beurteilt werden, wie dies im Streitfall die Gerichte sehen könnten (pro CO²-Reduzierung oder pro Wettbewerb).

Als Fazit kann eine CO²-Berechnung nur durch eine Hilfestellung des Auftraggebers nutzbar in die Ausschreibung aufgenommen werden und auch mit dem ausschließlichen Ziel die CO²-Bilanz als Ganzes zu reduzieren.

7) Risikobeurteilung

Gemäß der vorgenannten Stellungnahme kann eine Herkunftsforderung nicht diskriminierungsfrei und ohne Eingriff in den Wettbewerb in die Ausschreibung aufgenommen werden. Eine nachvollziehbare objektive und auftragsbezogene Begründung einer Herkunftsforderung kann aus Sicht der S&F (begleitende Beratungsfirma) aktuell nicht gegeben werden. Somit kann der Vorwurf von Willkür nicht widerlegt werden. Die S&F empfiehlt, sollten keine erweisbare Begründung für eine Herkunftsforderung getroffen werden können, diese **nicht** in die Ausschreibung aufzunehmen. **Sollte dieser Empfehlung nicht gefolgt werden, ist im weiteren das Risiko eines Nachprüfungsverfahrens sowie die möglichen Erfolgschancen in einem Nachprüfungsverfahren in Betracht zu ziehen.**

Gemäß den Marktkennntnissen der S&F und den unverbindlichen Anfragen sowie Interessensbekundungen an die Verwaltung sind WettbewerbsteilnehmerInnen mit Interesse an der geplanten Ausschreibung vorhanden, die nicht in Bayern ansässig sind und somit direkt durch eine Herkunftsforderung diskriminiert werden würden. Diese WettbewerbsteilnehmerInnen sind bekannt, bei bereits geringen Anzeichen einer möglichen Diskriminierung ihres Unternehmens rechtliche Schritte zu ergreifen.

Gemäß den oben genannten Gründen und mangels einer eindeutigen und erweisbaren Begründung, die eine Forderung nach einem Herkunftstort rechtfertigen würden, wird aus Sicht der S&F erwartet, das bei einem Rechtsstreit die Vergabekammer Süd Bayern sich an dem Beschluss vom 23.08.2017 (Z3-3-3194-1-24-05/17) orientiert und im Sinne der Antragstellerin und gegen den Auftraggeber entscheiden würde.

8) Stellungnahme der städt. Vergabestelle

Gemäß §31 Abs. 3 VgV können Merkmale der Leistungsbeschreibung auch soziale und umweltbezogene Aspekte betreffen und sich auf den Prozess der Erstellung oder Erbringung der Leistung oder auf ein anderes Stadium im Produktlebenszyklus des Auftragsgegenstands beziehen. In dem Konzeptvorschlag der S&F Gruppe wurden unter anderem nachfolgende Merkmale nach §31 Abs. 3 VgV berücksichtigt: Bio-Produkte, saisonales Obst und Gemüse, Tier Wohl, Verbot von Einwegverpackung, Fairer Handel.

Die Aufnahme von "Regionalität" als Kriterium in der Leistungsbeschreibung ist hingegen vergaberechtlich problematisch. Die Herstellung von Verpflegungsleistungen ist an die Produktionsstätte des Bieters gebunden. Eine Forderung nach "Regionalität" der verwendeten Rohstoffe würde Bieter mit einer geringeren Entfernung der Produktionsstätte zum Ort der Leistungserbringung im Wettbewerb besserstellen, als Bieter mit einer größeren Entfernung. Diese geografische Bevorzugung ist vergaberechtlich als Eingriff in den Wettbewerb zu sehen. Entsprechend §31 Abs. 6 VgV darf in der Leistungsbeschreibung nicht auf eine bestimmte Herkunft oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden, wenn dadurch bestimmte Unternehmen oder Produkte begünstigt oder ausgeschlossen werden. Eine Abweichung davon ist nach §31 Abs. 6 VgV Satz 2 nur ausnahmsweise zulässig und bedarf einer umfangreichen und detaillierten Begründung, die durch Standardliefer- und Dienstleistung nicht gegeben ist. Eine nachvollziehbare, nichtdiskriminierende, objektive und rechtssichere Begründung für die Forderung von "Regionalität" in dem Leistungsverzeichnis kann aus Sicht der Vergabestelle nicht gegeben werden.

Um diesen Eingriff in den Wettbewerb zu rechtfertigen, ist ferner das Leistungsbestimmungsrecht des AG nicht ausreichend. Vergleiche hierzu auch Vergabekammer München, Beschluss vom 23.08.2017, Z3-3-3194-1-24-05/17.

Auch Prof. Dr. Christopher Zeis, Fachhochschule für öffentliche Verwaltung NRW postuliert: "Eine regionale Qualität als Kriterium in Ausschreibungsverfahren für Verpflegungsleistungen mit

aufzunehmen, ist vergaberechtlich hochgradig problematisch."

Die Anfrage E-001248/2017 an die EU-Kommission mit der Frage, auf welchem Weg die örtliche Nähe bei öffentlichen Ausschreibungen stärker berücksichtigt werden kann, wurde wie folgt beantwortet: Die Vergaberichtlinie der EU verbietet die Vergabe von öffentlichen Aufträgen zugunsten regionaler Ware nicht, solange der Zuschlag auf das wirtschaftlich günstigste Angebot vergeben wird und nicht aufgrund des geografischen Ursprungs. Die Nähe der Anbieter kann durch folgendes stärker berücksichtigt werden: Lebenszyklus-Kostenrechnung (mit CO²-Fußabdruck), Gütezeichen oder nichtdiskriminierende Kriterien wie z.B. frische und saisonale Lebensmittel.

9) Zusammenfassung

Schlussfolgerung - Auswirkungen auf den Bieterkreis und die Vergabe

Es wird ein Mindestanteil an Bio-Produkten von 20 % der für die Leistungserbringung verwendeten Lebensmittel gefordert.

Aus biologischer Produktion müssen nun mind. 50 % der verwendeten Fleisch- und Fleischprodukte stammen.

In der Angebotswertung wird ein höherer Anteil an Bio-Anteil mit entsprechend mehr Punkten berücksichtigt. Wobei 20 % bzw. 50 % die Mindestanforderung darstellen und keine Zusatzpunkte in der Wertung ergeben.

Es ist nicht auszuschließen, dass bei einem hohen Bio-Anteil die Beteiligung an der Ausschreibung vor allem für kleine, mittelständische Caterer nicht wirtschaftlich und rentabel genug erscheint und sich der Bieterkreis dezimiert.

Erhöht sich der Bioanteil (über die verpflichtende Mindestmenge von 20 % bzw. 50% hinaus), hat der Bieter die Möglichkeit, sich von anderen Anbietern hervorzuheben und eine begünstigte Wertung zu erhalten.

Der Nachweis an Bio-Produkten muss mit einem Siegel geführt werden (z.B. Bio-Siegel-Bayern).

Schlussfolgerung - Auswirkungen auf den Auftraggeber/ Erhöhung des Essenspreises

Diese (Mehr-) Anforderungen an Bio-Anteil sind mit dem bisher mtl. gezahlten Pauschalbetrag der Eltern für das Mittagessen in Höhe von 70,00 € nicht mehr deckend.

Nach einer internen Berechnung muss die monatliche Essenspauschale - bei der durch den Stadtrat angeregten Mindestforderung an Bio-Anteil - auf 80,00 € mtl. (11 Monate) zum 01.09.2021 erhöht bzw. angepasst werden. Grund dafür ist, dass sich durch den erhöhten Bio-Anteil auch der einzelne Preis pro Essen erhöht. In der Folge ergibt sich eine satzungstechnische Änderung der Erhebung von Gebühren für die Benutzung der städtischen Kitas sowie der Mensagebühren zum 01.09.2021.

Die letztmalige Preisanpassung fand zum 01.09.2019 statt.

Die Anpassung innerhalb von 2 Jahren ist kritisch zu diskutieren, auch während der maximalen Laufzeit von 4 Jahren der Vergabe kann es seitens der Lieferanten zu einer Steigerung der Produktkosten kommen (vertraglich frühestens nach 2 Jahren), die je nach Höhe wieder auf die Elterngebühr umgelegt werden müssten. Die Veränderungen und Schwankungen der marktüblichen Lebensmittelpreise in den kommenden 4 Jahren sind grundsätzlich schwer prognostizierbar.

Es ist fraglich, ob sich alle Garchinger Eltern dessen Kinder die Mittagsverpflegung in den städt. Kitas bzw. Schulen (Grundschule West, Grundschule Hochbrück, Max- Mannheimer Mittelschule), eine Erhöhung der mtl. Essenspauschale leisten können.

Prozentual werden von 4 % der Garchinger Elternschaft in den städtischen Kitas und 12 % der Garchinger Elternschaft in den Schulen die Kosten für das Mittagessen durch das Landratsamt übernommen (allerdings nur, wenn bereits soziale Hilfen über das LRA bezogen werden). Die Schulleitungen warnen vor einer zu hohen mtl. monetären Belastung der Eltern. Sie befürchten, dass die Kinder von dem Mittagessen abgemeldet werden könnten.

II. BESCHLUSS:

Der Stadtrat nimmt den Sachvortrag zur Kenntnis.

Der Stadtrat beschließt das vorgelegte Verpflegungskonzept.

Der Stadtrat beauftragt die Verwaltung mit dem vorliegenden Verpflegungskonzept eine Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Kita- und Schulverpflegung für die städtischen Kita-Einrichtungen und die Grundschule Hochbrück sowie für den Schulkomplex West ab dem Schuljahr 2021/2022 zu erstellen, und durchzuführen.

Der Stadtrat ermächtigt den Ersten Bürgermeister zur Vertragsunterzeichnung des jeweils wirtschaftlichsten Angebotes.

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

☐

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

☐

Anlagen:

Antrag der Fraktion Bündnis 90 die Grünen
Präsentation S&F-Gruppe



Dr. Hans-Peter Adolf
Felicia Kocher
Walter Kratzl
Daniela Rieth

An den Ersten Bürgermeister
Dr. Dietmar Gruchmann
Rathausplatz 3
85748 Garching

24.9.2020

Sehr geehrter Herr Bürgermeister, lieber Herr Gruchmann

die Fraktion der Grünen beantragt,

den Tagesordnungspunkt 3 „Verpflegungskonzept“ in der Sitzung am 24.9.2020 abzusetzen und die Verwaltung zu beauftragen, einen rechtskonformen Vorschlag zu erarbeiten.

Begründung:

In der Sitzungsvorlage wird ausgeführt, dass bei der Anwendung des Vergaberechts in der Leistungsbeschreibung nicht auf eine bestimmte Herkunft oder einen bestimmten Ursprung der Lebensmittel verwiesen werden könne, wenn dadurch bestimmte Produkte begünstigt oder ausgeschlossen würden. Aus diesem Grund dürfe das Merkmal Regionalität in der Ausschreibung bzw. Leistungsbeschreibung nicht „bepunktet“ bzw. bewertet werden. Eine Aufnahme würde gegen geltendes EU-Recht verstoßen.

Diese Ausführungen sind falsch. Ausgeschrieben wird eine Dienstleistung, nämlich die Herstellung und Ausgabe der Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtungen und Schulen, nicht dagegen die Beschaffung von Krautköpfen, Kartoffeln und Kalbfleisch. Diese Dienstleistung überschreitet den Schwellenwert und ist damit nach der Vergabeverordnung auszuschreiben.

Entgegen der äußerst knappen Darstellung in der Sitzungsvorlage sieht § 31 Vergabeverordnung ausdrücklich vor, dass die Merkmale in der Leistungsbeschreibung auch Aspekte der Qualität und der Innovation sowie soziale und umweltbezogene Aspekte

betreffen können (§ 31 Abs. 3 Satz 1 Vergabeverordnung). Weiter ist ausdrücklich vorgesehen, dass sich die Leistungsmerkmale auf die Methode zur Herstellung oder Erbringung der Leistung **einschließlich der Produktions- und Lieferkette** beziehen können (§ 31 Abs. 3 Satz zwei Vergabeverordnung)!

Wir verweisen insoweit auch auf die Erwägung (97) der Richtlinie 2014/24/EU:

„Im Hinblick auf eine bessere Einbeziehung sozialer und ökologischer Überlegungen in die Vergabeverfahren sollte es den öffentlichen Auftraggebern darüber hinaus gestattet sein, **von ... Bedingungen** für die Auftragsausführung **betreffend die** gemäß öffentlichem Auftrag zu erbringenden ... **Lieferungen oder Dienstleistungen in jeder Hinsicht und in jedem Lebenszyklus-Stadium** von der Gewinnung der Rohstoffe für die Ware bis zur Entsorgung der Ware **Gebrauch zu machen** ... Kriterien und Bedingungen bezüglich eines derartigen Produktions- oder Bereitstellungsprozesses sind beispielsweise, dass zur Herstellung der beschafften Waren keine giftigen Chemikalien verwendet wurden ... Kriterien und Bedingungen bezüglich des Handels und der damit verbundenen Bedingungen können sich beispielsweise darauf beziehen, dass die betreffende Ware aus dem fairen Handel stammt, was auch das Erfordernis einschließen kann, Erzeugern einen Mindestpreis und einen Preisaufschlag zu zahlen. Bedingungen für die Ausführung eines Auftrags, die sich auf ökologische Aspekte beziehen, können beispielsweise auch die Anlieferung, Verpackung und Entsorgung von Waren und im Falle von ... Dienstleistungsaufträgen auch die Abfallminimierung oder die Ressourceneffizienz betreffen.“

Die „Produktneutralität“, auf die sich die Verwaltung bei ihren Ausführungen zu regionalen Waren stützt, bezieht sich auf den Gegenstand der Ausschreibung, in unserem Fall also auf die Herstellung und Lieferung von Mittagsverpflegung, nicht aber auf den Einkauf von Krautköpfen durch den Anbieter, der als Privater nicht einmal in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt. Außerdem erlaubt § 31 Abs. 6 Vergabeverordnung ausdrücklich ein Abweichen von der produktneutralen Ausschreibung, wenn dies durch den Auftragsgegenstand gerechtfertigt ist!

Auch ist der Anteil der Bioprodukte zu niedrig!

Viele Grüße

Dr. Hans-Peter Adolf

Fraktionsvorsitzender Bündnis 90 / GRÜNE



S&F-Gruppe
 Modernes Verpflegungsmanagement
*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
 KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*



UNIVERSITÄTSSTADT
GARCHING.

Ausschreibung Schul- und Kitaverpflegung der Stadt Garching



S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

Marcus Seidl & Ulrich Fladung
Geschäftsführende Gesellschafter S&F-Gruppe

S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement
GmbH

ewpH

S&F
Betriebsführungs-
GmbH

ewpH

In Kooperation mit
Kolb Planungsgesellschaft

www.kolb-planung.de

S&F-Team



Geschäftsführung

Marcus Seidl / Ulrich Fladung



Oliver Schrock
ppa. Einkauf & Beratung

Martin Meyer
GBL Beratung



Unternehmensbereiche



BERATUNG



EINKAUF



PLANUNG



AUSSCHREIBUNGEN



FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG



Uwe Thiele

Berater für Verpflegungsmanagement

- Küchenmeister
- über 15 Jahre gastronomiebegeistert
- Langjährige Personalführungserfahrung
- Prozess- und Personalplaner
- Verpflegungsanalytiker
- Spezialist für Ausschreibungsbegleitungen



Nadja Weigand

Teamassistentz Beratung

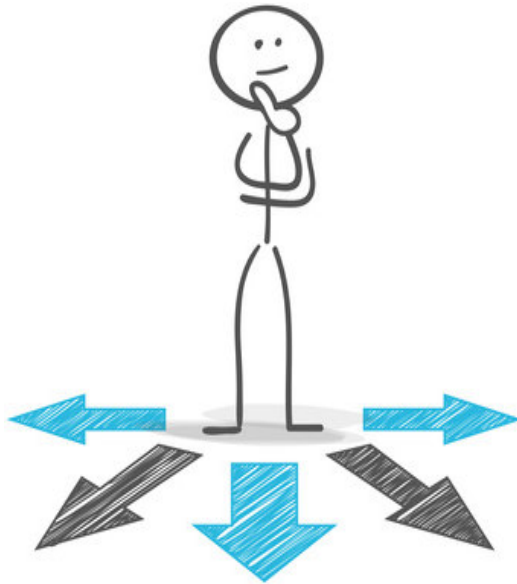
- Gelernte Hotelfachfrau
- 15 Jahre internationale Berufserfahrung im Bereich F&B Management
- Nationale Vertriebsleitung Gastronomie & Bier
- Sommelière
- Ausschreibungsbegleitungen



1. Ausgangssituation

1. Ausgangssituation

Information allgemein



- Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird im vorliegenden Konzept die gewohnte männliche Sprachform bei personenbezogenen Substantiven und Pronomen verwendet. Dies impliziert jedoch keine Benachteiligung des weiblichen oder diversen Geschlechts, sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.

1. Ausgangssituation

Aufgabenstellung & Zielsetzung



- Die Stadt Garching möchte die Kita- und Schulverpflegung von acht (8) Kindertageseinrichtungen in städtischer Trägerschaft und für drei (3) staatliche Schulen bei denen die Stadt Garching Sachaufwandsträger ist, an mehrere externe Dienstleister der Verpflegungsbranche vergeben.
- Gegenstand dieser Vergabe ist die Herstellung und Bereitstellung einer zeitgemäßen Mittagsverpflegung inkl. Lieferung und Übergabe an die Auftraggeberin.
- Es wird ein bedarfsgerechtes und nährstoffoptimiertes Speisenangebot mit einer hohen Geschmacksvielfalt gefordert.

1. Ausgangssituation

Projektteam



1. Ansprechpartner/ Projektbeteiligte Stadt Garching

- Frau Otto (Fachbereichsleiterin Bildung und Soziales)
- Herr Heider (Bildung und Soziales)
- Frau Schrödel (Vergabestelle)

2. Ansprechpartner S&F Consulting

- Herr Thiele
- Frau Weigand

1. Ausgangssituation

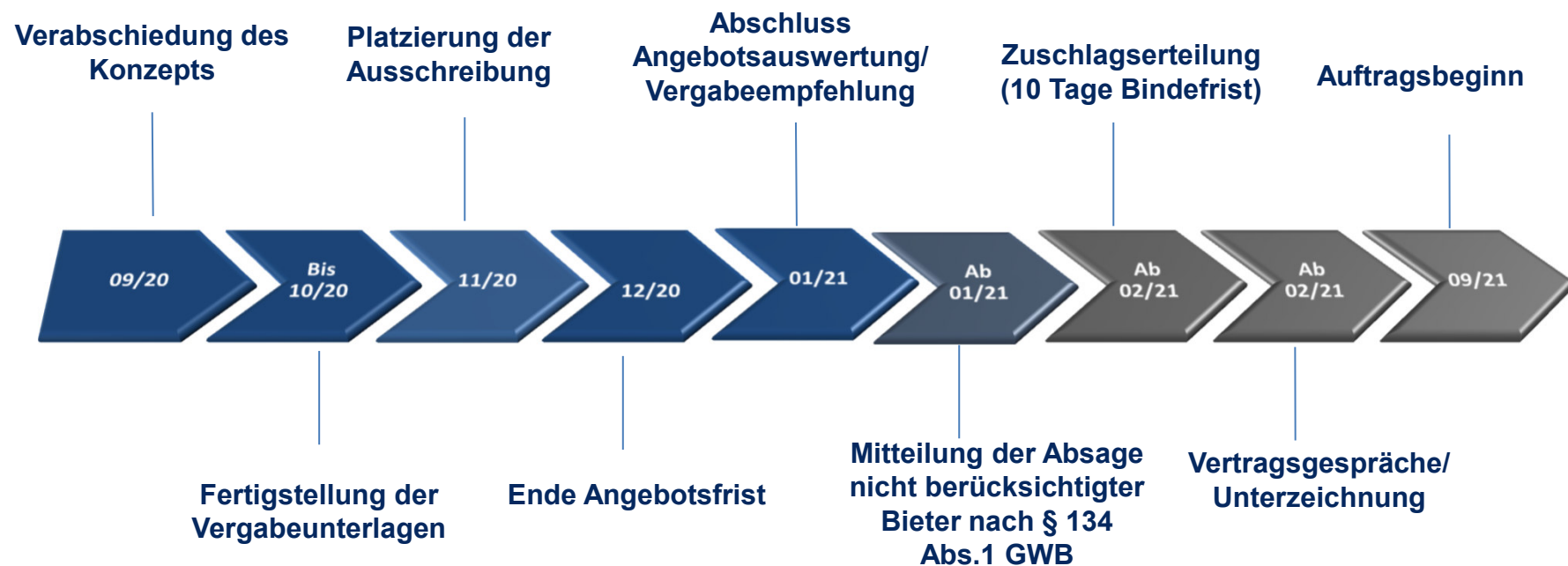
Zusammenfassung – Datenerfassung

Trägerschaft	Stadt Garching
Betriebsarten	Ausgabeküchen/ Ausgaben mit Regenerationsmöglichkeiten
Betreiber	Fremdbetrieb
Produkte/ Dienstleistungen des Verpflegungsbereiches	<u>Mittagsverpflegung für:</u> ▪ Grund- und Mittelschule Garching (Schulkomplex West) 22.500 Essen p.a./ 150 Essen p. Tag ▪ Grundschule Hochbrück 3.750 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag ▪ Hort Pfarrer-Stain-Str. 4.460 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag ▪ Hort St. Severin (Grundschule West) 13.380 Essen p.a./ 60 Essen p. Tag ▪ Hort Angerlweg (Grundschule Ost) 11.150 Essen p.a./ 50 Essen p. Tag ▪ Minikinderhaus Am Mühlbach 15.050 Essen p.a./ 70 Essen p. Tag ▪ Kindergarten Am Mühlbach 14.620 Essen p.a./ 68 Essen p. Tag ▪ Kindergarten Spatzennest 5.625 Essen p.a./ 25 Essen p. Tag ▪ Integrativer Kindergarten Falkensteinweg 8.880 Essen p.a./ 40 Essen p. Tag ▪ Schulkindergarten 4.500 Essen p.a./ 20 Essen p. Tag

2. Ausschreibungskonzept

2. Ausschreibungskonzept

Zeitplanung – Stand: Aug. 2020



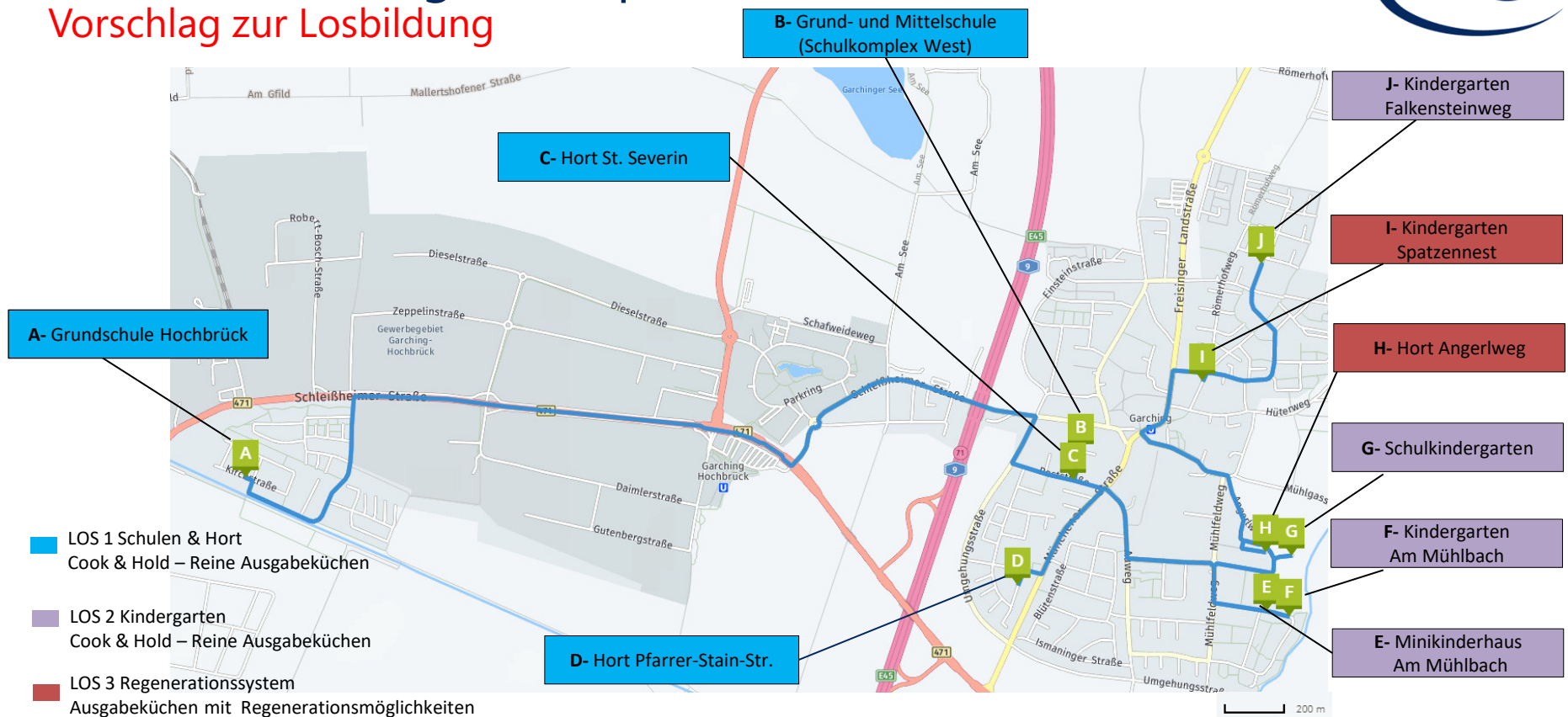
2. Ausschreibungskonzept

Preisgestaltung

- Die Eltern bezahlen aktuell eine monatliche Pauschale von **70,- EUR für 11 Monate** an die Stadt. Der Preis wird aufgrund der **Erhöhung der qualitativen Anforderungen** auf **80,-EUR für 11 Monate** angepasst.
- Die Portionspreise der Angebote dürfen den Elternbeitragswert nicht überschreiten (Preisdeckelung).
- Die Rechnungsstellung der Verpflegungsleistung erfolgt anhand der **gelieferten Essensmengen** vom Caterer an die Auftraggeberin für die einzelnen Einrichtungen.
- Aufgrund der vergaberechtlichen Vorgaben wird die Ausschreibung mit drei **Teillosen** mit einen jeweils einheitlichen Verpflegungssystem gestaltet.
- Es ist für die verschiedenen Altersgruppen der Einrichtungen ein Einheitspreis (Kindergarten, Hort und Schule) für die Mittagsverpflegung **als Mischkalkulation** anzubieten.

2. Ausschreibungskonzept

Vorschlag zur Losbildung



2. Ausschreibungskonzept

Auftragsschätzung Grundlage



- Die **Ausschreibungsmengen** wurden anhand der geplanten Schülerzahlen der Einrichtungen der Stadt Garching ermittelt.
- Die in den Vergabeunterlagen genannte Größenordnung stellt die **maximal mögliche Menge** dar ohne Zusicherung für die Zukunft. Sie begründen des Weiteren auch **keinerlei Ansprüche** des Unternehmens auf ein bestimmtes Auftragsvolumen.
- **Abweichungen** durch Über- und Unterschreitung sind möglich, vorwiegend bedingt durch Ferienzeiten, Schließtage, Klassenausflüge, Krankheitstage der Schüler und Kinder etc.

2. Ausschreibungskonzept

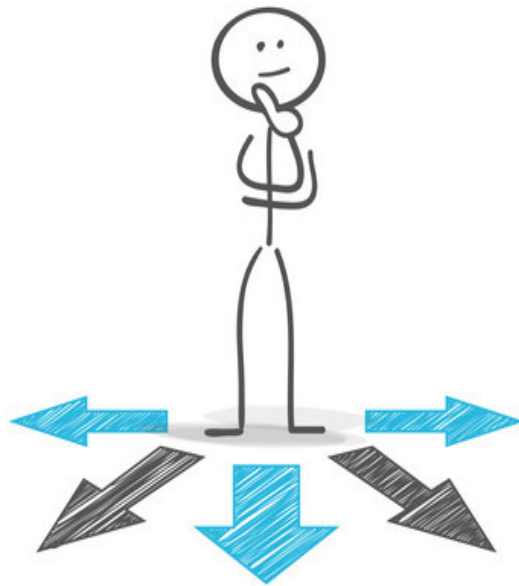
Auftragsschätzung



Auftragsschätzung	Essensteilnehmer gesamte Vertragslaufzeit	Schätzungswert gesamte Vertragslaufzeit
LOS 1 Schulen und Horte		
Grund- und Mittelschule (Schulkomplex West)	90.000	528.000 EUR
Grundschule Hochbrück	15.000	88.000 EUR
Hort St. Severin	53.520	211.200 EUR
Hort Pfarrer-Stain-Straße	17.840	70.400 EUR
		897.600 EUR
LOS 2 Kindergärten		
Minikinderhaus Am Mühlbach	60.200	246.400 EUR
Kindergarten Am Mühlbach	58.480	239.360 EUR
Schulkindergarten	18.000	70.400 EUR
Kindergarten Falkensteinweg	35.520	140.800 EUR
		696.960 EUR
LOS 3 Regenerationssystem		
Hort Angerlweg	44.600	176.000 EUR
Kindergarten Spatzennest	22.500	88.000 EUR
		264.000 EUR
Gesamte Auftragsschätzung		<u>1.858.560 EUR</u>

2. Ausschreibungskonzept

vergaberechtlichen Bedeutung

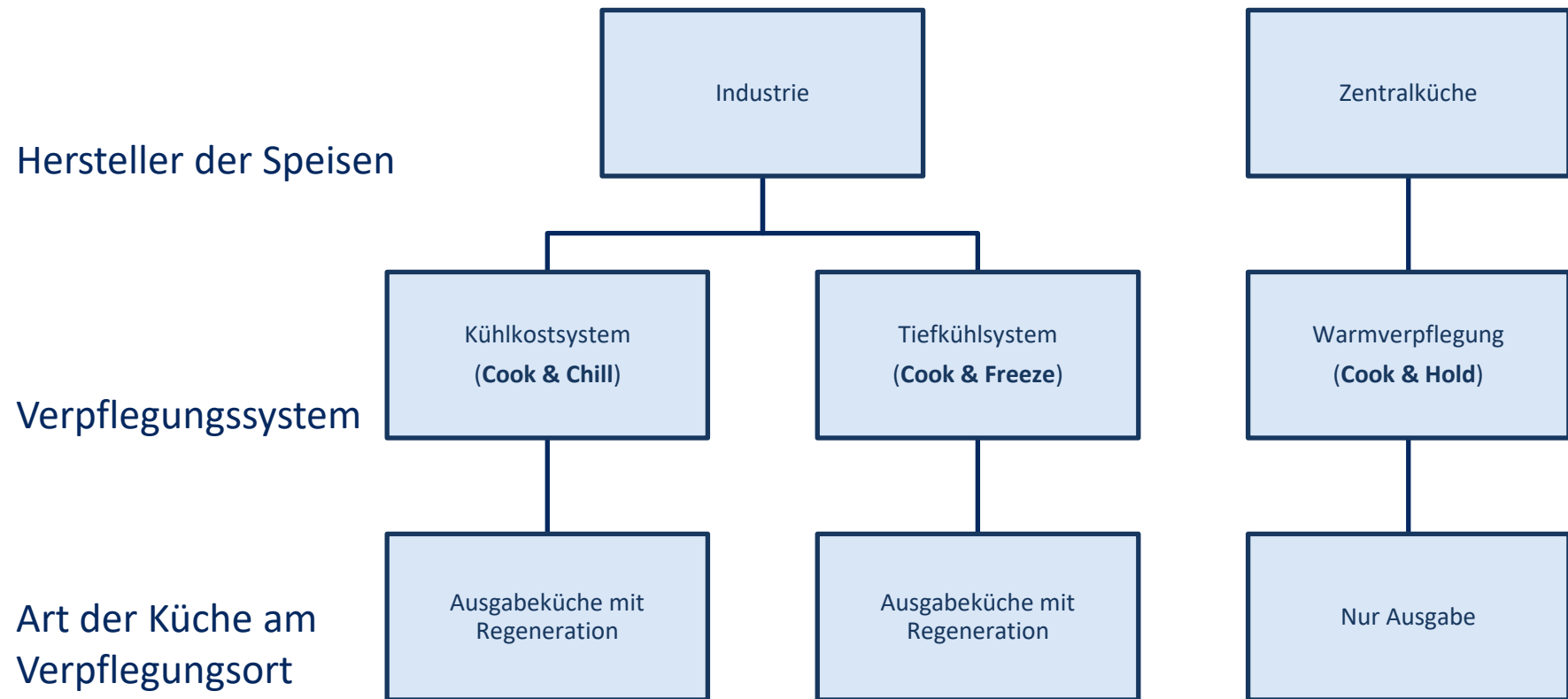


- **Schätzung** Auftragswert nach § 3 VgV: über **1.86 Mio. EUR**
 - EU-weite Ausschreibung (Schwellenwert 214.000 EUR)
 - Die Angebotspreise werden gedeckelt. Höhere Preise führen zum Ausschluss des Angebotes
- **Offenes Verfahren** nach § 15 VgV
- **Dienstleistungsvertrag** als Rahmenvertrag
(Beschaffungsbedarf kann flexibel gedeckt werden)
- **Vergabe in Lose**
 - Die Vergabe wird, zur Stärkung des Mittelstands nach § 30 VgV, in drei (3) Teillose unterteilt.
 - Die zu vergebenden Lose je Bieter werden auf maximal zwei (2) begrenzt (Zuschlagsbegrenzung).

3. Verpflegungskonzept

3. Verpflegungskonzept

Darstellung relevanter Verpflegungssysteme



3. Verpflegungskonzept

Verpflegungssystem je Los



Los 1 Schulen und Hort: Warmbelieferung (Cook&Hold)

Los 2 Kindergärten: Warmbelieferung (Cook&Hold)

Los 3 Regenerationssystem: Kaltanlieferung (Cook&Chill oder Cook&Freeze)

Zulieferungskonzept:

- Der Auftragnehmer liefert die Speisen im **gewünschten Fertigungszustand**.
- Die **Weiterverarbeitung und Verteilung** der Speisen erfolgt durch das Personal der Auftraggeberin.

3. Verpflegungskonzept

Allgemeines Menüangebot



- Es sollen mindestens **zwei (2) Menüs** zur Auswahl angeboten werden, eines davon als ovo-lacto-vegetarisches Menü.
- **Kitas wählen** ein einheitliches Menü aus dem Angebot aus, ein vegetarisches Gericht steht immer zur Auswahl.
- Es ist ein, der Saison angepasster, mindestens **vier (4) wöchiger** Speiseplan zu verwenden.
- Zu den Mahlzeiten werden folgende **Komponenten** erwartet:
 - Mittag: Hauptkomponente, Sauce, Stärkebeilage, Gemüse- oder Salatbeilage, Dessert
 - Bei süßen Hauptgängen muss eine Suppe angeboten werden

3. Verpflegungskonzept

Allgemeines Menüangebot



- Das Gemüse für die Kindergärten muss **sortenrein** angeboten werden.
- Bei nachweislichen **Allergien** muss spezielles Essen zubereitet werden. Eine Absprache zwischen Eltern und Caterer muss möglich sein.
- Die Menge der Stärke- und Gemüsebeilagen sind auf Wunsch der Auftraggeberin anzupassen.
- Aus kulturellen Gründen darf kein Schweinefleisch angeboten werden.
- Es ist dem Auftragnehmer freigestellt bis zu vier (4) **Aktionswochen** pro Schuljahr anzubieten.

3. Verpflegungskonzept

Ernährungsphysiologische Kriterien angelehnt an DGE (5 Tage- Woche)



- Mind. zwei (2) Mal wöchentlich frisches, verzehrfertiges **Obst** als Dessert
- Mind. fünf (5) Mal wöchentlich **Gemüse, Salat oder Hülsenfrüchten** (z.B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen etc.). Mind. zwei (2) Mal davon **Salat** oder **Gemüserohkost**
- Mind. fünf (5) mal die Woche verzehrfertige **Stärkebeilagen**, davon mind. ein (1) Mal pro Woche als Vollkornprodukt und max. ein (1) mal pro Woche Kartoffelerzeugnisse
- Max. ein (1) Mal pro Woche **panierte und frittierte Produkte**
- Mind. ein (1) Mal wöchentlich **Fisch**, davon innerhalb von zwei (2) Wochen ein (1) Mal fettreicher Seefisch
- Max. zwei (2) Mal die Woche **Fleisch/ Wurst**, davon mindestens ein (1) Mal die Woche mageres Muskelfleisch
- **Milch- und Milchprodukte** mind. zwei (2) Mal pro Woche

3. Verpflegungskonzept

Ernährungsphysiologische Kriterien angelehnt an DGE



- Einsatz von **Jodsalz** mit sparsamer Verwendung.
- Verwendung von **Fette und Öle**, die reich an Omega-3- und einfach ungesättigten Fettsäuren sind (z.B. Raps-, Walnuss-, Soja- und Olivenöl). Rapsöl wird als Standard Öl genutzt.
- Sparsame Verwendung von **Zucker**.
- Weitgehender Verzicht auf **Zusatzstoffe**.
- Weitgehender Verzicht auf **Geschmacksverstärker**, wie z.B. Glutamat oder synthetische Konservierungsstoffe.
- Der Einkauf sowie die Verwendung von **gentechnisch** veränderten Lebensmittel ist verboten.
- Verwendeten Lebensmittel müssen grundsätzlich **fettarm** (Ausnahme Seefisch) sein und **fettarm zubereitet** werden.

3. Verpflegungskonzept

Saisonalität und Bio- Produkte



- Verwendung von **saisonaalem Obst und Gemüse** (Saisonkalender).
- Ein Mindestanteil an **Bio-Produkte** von 20% der für die Leistungserbringung verwendeten Lebensmittel wird gefordert. Mind. 50% der verwendeten **Fleisch und Fleischprodukte** stammen aus biologischer Produktion. Ein höherer Anteil ist wünschenswert und wird entsprechend in der Angebotswertung begünstigt.
 - Der Nachweis Bio-Produkten muss mit einem Siegel geführt werden (z.B. Bayerisches Bio-Siegel). Zusätzlich oder alternativ sind auch Produkte mit EU-Bio-Siegel, Bio-Siegel nach Demeter, Bioland, Naturland, Alnatura sowie Bio-Eigenmarken wie ReweBio oder Biotrend, möglich.
 - Die wichtigsten Regeln für Bio-Produkte: vorbeugender Pflanzenschutz, bedarfsgerechte Düngung, tiergerechte Haltung/ Transporte, betriebseigenes Futter und werterhaltende Verarbeitung.

3. Verpflegungskonzept

Bewertung des Angebots bei Bio-Produkte



Vorschlag:

- Verpflichtender Bioprodukt-Anteil von mind. 20 % des Wareneinsatzes (Netto-Einkaufswert in Euro) der Speisen
 - Ein angebotener höherer Bio-Anteil (20% bis 100%) wird bepunktet.
Ein Angebot mit 20% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte.
Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.
- Verpflichtender Bioprodukt-Anteil von Mind. 50% des Wareneinsatzes (Netto-Einkaufswert in Euro) der für die Leistungserbringung verwendeten Fleisch und Fleischprodukte
 - Ein angebotener höherer Bio-Anteil (50% bis 100%) wird bepunktet.
Ein Angebot mit 50% entspricht der Mindestanforderung ohne Zusatzpunkte.
Ein Angebot mit 100% erhält die volle Punktzahl. Dazwischen wird interpoliert.

3. Verpflegungskonzept

Informationen im Speiseplan



- Es ist ein, der Saison angepasster, vier (4) -wöchig rollierender Speiseplan gefordert, welcher sich regelmäßig ändert, so dass z.B.: Fischgerichte an wechselnden Wochentagen angeboten werden
- **Speisenplan** ist mind. **14-tägig** im Voraus bekannt zu geben (Aushang / Bestellsystem, Homepage etc.) und sollte in digitaler Form vorliegen.
- Einsatz von **Piktogrammen** (Bilder) und symbolische Darstellung der verwendeten Tierart.
- Die **Namensbezeichnungen** der Gerichte muss **verständlich** dargestellt werden.
- Die **Allergene und Zusatzstoffe** sind abzubilden.

3. Verpflegungskonzept

Lieferungs- und Einkaufsvorgaben



- **Fairer Handel** (Berücksichtigung der Anforderungen der Fair Trade Stadt Garching)
- Sicherstellung von **Tierwohl**/ artgerechte Tierhaltung/ tiergerechter Transport
- **Seefisch** gefordert mit Ökolabel (z.B. MSC, ASC oder Bio-Fisch aus Aquafarmen gem. Öko-VO von 2007)
- **Ausschluss** von Formfleisch, Analogkäse und anderen Lebensmittelimitaten

3. Verpflegungskonzept

Lieferungs- und Einkaufsvorgaben



- **Verbot von Aluminium** (Risiko einer gesundheitsschädlicher Beeinflussung von Lebensmitteln und hoher Ressourcenbedarf (gemäß Umwelt Bundesamt).
- Belieferung der Warmkomponenten bzw. der zu regenerierenden Komponenten vorzugsweise in **lebensmittelgeeigneten Mehrweg-Gebindebehälter**.
- Die Verwendung von **Einwegbehälter** für Mehrportionengebinde ist zulässig, wenn die Einwegbehälter zu 100% recyclingfähig sind und dem ökologischen Kreislauf zurückgeführt werden können.
- Transportgefäße werden **löffelfrein** an den Auftragnehmer zurück gegeben.
- Forderung von **Abfallminimierung** (Verbot von Einweg-Portionsverpackungen).

3. Verpflegungskonzept

Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien



- Die nach DIN-Norm geforderten **Temperatur- und Hygienevorgaben** bei dem Transport der Speisen müssen uneingeschränkt eingehalten werden.
- Die Temperatur bei Cook&Hold muss **mind. 70°C** Kerntemperatur haben.
- Tägliche **Temperatur Kontrolle** bei Anlieferung soll mit Anwesenheit des Fahrers des Auftragnehmers erfolgen.
- Der Auftragnehmer ist verpflichtet eine **qualitätssichernde Dokumentation** zu führen.
- Bei **mangelhafter Lieferung** trägt der Auftragnehmer eventuelle Mehrkosten.

3. Verpflegungskonzept

Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien



- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können von der Auftraggeberin oder einer Vertretungsperson unangemeldete **stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen** durchgeführt werden.
- Die Einhaltung des Leistungsverzeichnis sowie die angebotenen Leistungen des Auftragnehmers werden mind. **Ein (1) mal jährlich** durch die Auftraggeberin oder einer Vertretungsperson im Rahmen eines **Audits** überprüft. Die Kosten der Audits werden dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

3. Verpflegungskonzept

Evaluation des Verpflegungsangebotes



- Ein **Reklamationsmanagement** unter Einbeziehung der Speisenqualität muss vorliegen. Der Produzent muss sich aktiv um ein Feedback kümmern, erkannte Schwachstellen sind zeitnah zu beseitigen.
- **Mindestens ein (1) mal je Schulhalbjahr** muss die Akzeptanz des Angebots durch Befragungen ermittelt werden. Kriterien sind Geschmack, Aussehen und weitere wie Temperatur oder Vielfalt und Abwechslung.
- **Wünsche und Anregungen** der Lehrer, Pädagogen, Eltern, Schüler und Kinder sollen in geeigneter Form mit dem Auftragnehmer kommuniziert und bei Machbarkeit umgesetzt werden.

3. Verpflegungskonzept

Essensgremium



- Zur **gemeinsamen Abstimmung** des Speise- und Getränkeangebotes und der Messung der Zufriedenheit empfiehlt sich die Einrichtungen eines Essensgremium.
- Dieser kann aus Vertretern der Lehrerschaft, Pädagogen, Schülern, Eltern, aus einem Vertreter des Auftragnehmers und einem Vertreter der Auftraggeberin bestehen.
- Das Essensgremium soll sich regelmäßig in einem festzulegenden Zeitraum treffen, um alle notwendigen Punkte der **gemeinsamen Zusammenarbeit** zu besprechen (mind. ein (1) Mal pro Jahr).
- Alle Punkte werden in einem **Ergebnisprotokoll** festgelegt und an alle beteiligten Parteien ausgegeben.

3. Verpflegungskonzept

Weitere Verpflichtungen



- Bei Angebot eines Regenerationssystems muss der Auftragnehmer **Schulungen** für die Mitarbeiter der Auftraggeberin für die korrekte Regeneration (Erwärmung) der Speisen anbieten sowie für die tägliche Lieferung produktspezifische **Arbeitsanweisungen** bereitstellen.
- Für die tägliche Portionierung der Speisen ist ein **Kellenplan** (Kalibrierungsliste) der dem Ausgabepersonal der Auftraggeberin bereitzustellen.
- Für eine korrekte Umsetzung fehlende **Technik** oder **Geräte** sind als teil der Leistung kostenfrei vom Auftragnehmer zur Verfügung zu stellen.

3. Verpflegungskonzept

Bestell- und Abrechnungsablauf



- Die Einrichtungen bestellen das zu liefernde Essen als **Sammelbestellung** bei den Auftragnehmer.
- **Abbestellungen** sollen bei Warmanlieferung bis 10 Uhr am Vortag und bei Kaltanlieferung mit Regeneration eine Woche vorher möglich sein.
- Die Beschaffung eines möglichen **Bestell- und Abrechnungssystems** obliegt in Auswahl, Beschaffung und Kosten dem Auftragnehmer.
- Die **Abrechnung** der Speisen erfolgt direkt zwischen der Auftraggeberin und Auftragnehmer.

4. Wertungskonzept

4. Wertungskriterien

Einzureichende Unterlagen zum Nachweis der Eignung



- Nachweis von mind. drei (3) Referenzen von Schulen & Kindertages Einrichtungen der letzten drei (3) Jahre
- Einreichen einer Verpflichtungserklärung zum Mindestentgelt
- Nachweis oder Absichtserklärung einer Betriebshaftpflichtversicherung bzw. diese abzuschließen
- Erklärung zur Einhaltung der ILO Kernarbeitsnormen
- Nachweis der EU-Zulassung gem. 853/2004 oder schriftliche Eigenerklärung das für diese keine Verpflichtung bestehen
- Kurzdarstellung des HACCP-Konzeptes im Produktionsbetrieb
- Havarie-Konzept

4. Wertungskriterien

Einzureichende Unterlagen zum Angebot



- Ausgefülltes Preisblatt
- Datierter vier (4)-Wochen-Speiseplan (Muster)
- Darstellung der Prozessschritte inklusive Zeitplanung mit Regenerationszeiten sowie der geplanten Lieferzyklen
- Verpflichtungserklärung zum Einkauf von Bio-Produkten
- Verpflichtungserklärung zum Einkauf in denen die Einhaltung der Einkaufsvorgaben für die Leistungserbringung Bieter bestätigt wird
- Kurzdarstellung des Reklamationsmanagements

4. Wertungskriterien

Erläuterungen der Zuschlagskriterien



- Preisbewertung entspricht 40% der Gesamtbewertung
 - Betriebe nach § 215 SGB IX, haben die Möglichkeit eine „Eigenschaft als bevorzugter Bieter“ nachzuweisen und einen bis zu 15% höheren Preis anzubieten.
- Qualitätsbewertung entspricht 60% der Gesamtbewertung
 - Es wird eine preisunabhängige Mindestqualität (Mindestpunktzahl Qualität) gefordert
 - Wertung Standard Speisenangebot gemäß des ausgeschriebenen Qualitätsniveaus (DGE- Richtlinien)
 - Wertung Saisonalität
 - Wertung angebotener Bio-Anteil (aller Lebensmittel min. 20% bis 100%, Fleisch und Fleischprodukte min. 50% bis 100%)
 - Wertung Zertifizierungen/ Umweltrichtlinien/ Reklamationsmanagement
 - Sonderpunkte für die Verwendung von Mehrweg-Gebinde für den Speisentransport



5. Vertragskriterien

5. Allgemeine Kriterien

Vertragslaufzeit

- Die Leistungserbringung soll für den **Vertragszeitraum** vom 01. September 2021 und zunächst für zwei Jahre bis zum 31. August 2023 erfolgen.
- Der Vertrag **verlängert** sich um ein weiteres Jahr, wenn er nicht mit einer Frist von 6 Monaten vor Vertragsende schriftlich gekündigt wird. Spätestens nach zweimaligen Verlängern erfolgt eine gesetzlich vorgeschriebene Neuausschreibung.
- Es wird keine **Probezeit** vorgesehen.
- Eine vorzeitige **außerordentliche** Kündigung des Vertrages zum jeweiligen Monatsende seitens der Auftraggeberin ist möglich.
- Für die ersten zwei (2) Jahren der Vertragslaufzeit 01.09.2021 - 31.08.2023 gelten Festpreise ohne Preisgleitklausel.
 - Grundlage: Verbraucherpreisindex "Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke" des statistischen Bundesamtes. (Ausgangswert: September 2020; Neuwert: September 2022)

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!