

Schulpflege Fällanden Auszug aus dem Protokoll der Sitzung vom 8. Juli 2024

2.6.1.1 Organisatorisches 382
Catering Ausschreibung; Tagesstruktur Catering Vergabe: 2024

IDG-Status:	öffentlich	Medienmitteilung ⊠	
		Website	\boxtimes

Ausgangslage

Der Vertrag mit der Menu and More AG, Zürich, wird nach einer einmaligen Verlängerung im Sommer 2024 auslaufen. Die Leistungen für die Mahlzeitenlieferungen mussten neu ausgeschrieben werden. Die Schulpflege hat am 15. Januar 2024 den externen Gastroexperten, Peter M. Jarmer beauftragt, die Ausschreibungsunterlagen für die Mahlzeitenlieferungen zu erarbeiten.

Das Beschaffungsrecht (IVöB) wurde auf den 1. Oktober 2023 revidiert. So wurden unter anderem neue Zuschlagskriterien (Art. 29 IVöB) geschaffen: Neben dem Preis und der Qualität einer Leistung kann der Auftraggebende auch Kriterien wie Lebenszykluskosten, Ästhetik, Nachhaltigkeit, Plausibilität des Angebots, Innovationsgehalt, Kreativität, Effizienz der Methodik sowie unterschiedliche Preisniveaus in den Ländern, in welchen eine Leistung erbracht wird (§ 4 BeiG IVöB) berücksichtigen (nicht abschliessende Liste).

Peter M. Jarmer hat das Konzept und die Beilagen für die Ausschreibung erarbeitet. im 19-seitigen Konzept wurden das Ziel der Submission, die Terminübersicht, die Leistungserwartungen und die Einagebunterlagen beschrieben. Die Leistungen wurden wieder im offenen Verfahren ausgeschrieben und die Zuschlagskriterien entsprechend den Bedürfnissen der Schule Fällanden angepasst. Das Konzept und die Beilagen für die Ausschreibung wurden von der Schulpflege am 26. März 2024 abgenommen.

Am 1. April 2024 wurde das Konzept auf der Plattform www.simap.ch eingestellt.

Zwei Offerenten, die Fa. Menu and More AG und die Fa. Bernet Catering GmbH, haben bis zum Schlusstermin (13. Mai 2024/16.00h) ihre Offert Unterlagen eingereicht.

Erwägungen

Der Ausschuss der Schulpflege «Submission» (Tanja Berger, SPF-Mitglied, Stefan Bättig, LB und Chantal Chrobot, stv. Leiterin Tagesstruktur) hat die Offert Auswertung sowie die Zuschlagskriterien bearbeitet und beurteilt. Peter M. Jarmer hat die Offert Unterlagen zusammengestellt. Nachfolgend hat er das Ergebnis zusammengefasst:

Die Firma Bernet Catering GmbH und die Firma Die Menü and More AG wurden in den Auswertungen hinsichtlich des Preises, Ökologie, Qualität und Angebot, Bestellsystem, Hygiene und Notfallkonzept bewertet.

Firma Bernet Catering GmbH

Die Firma Bernet Catering GmbH ist klimaneutral zertifiziert, verwendet ökologische Maschinen und bezieht nachhaltige Produkte. Das Unternehmen erfüllt die Anforderungen an Kinder und Jugendliche, jedoch fehlen Zertifikate zur Qualitätssicherung. Das Bestellsystem ist selbsterklärend, aber die Bestell-Vorlaufzeit ist relativ kurz. Ein HACCP-Konzept ist vorhanden, jedoch fehlt ein detailliertes Notfallkonzept.

Firma Menü and More AG

Die Firma Menü and More AG setzt auf ökologische Massnahmen, wie effiziente Lieferwagen und verzichtet auf künstliche Zusatzstoffe. Das Angebot ist vielfältig und deckt verschiedene Bedürfnisse ab. Das Unternehmen verfügt über ISO-Zertifikate und ein detailliertes Hygienekonzept. Das Bestellsystem ist übersichtlich und ermöglicht individuelle Anpassungen. Ein ausführliches Notfallkonzept ist vorhanden und wird regelmässig geschult.

Insgesamt zeigt sich, dass die Fa. Menü and More AG professionell und qualitativ hochwertig agiert, während die Firma Bernet Catering GmbH noch Verbesserungspotenzial in verschiedenen Bereichen aufweist – siehe die Übersichtstabellen 1 und 2.

Preise

Bei den Preisen zeigt sich, dass die Fa. Bernet Catering GmbH günstiger eingegeben hat.

Auswertung Menu and More AG

Aus der nachfolgenden Übersichtstabelle 1 ist ersichtlich, dass nach der Auswertung der Unterlagen (Details sind in der Auswertungstabelle ersichtlich) die Fa. Menu and More AG 440.46 Nutzwertpunkte erreicht hat.

Zuschlagskriterien/Auswertung Menu and More AG, Sihlquai 30, 8005 Zürich	Noten Skala	Gewicht	Nutzwert- punkte
Preis	4.59	35	160.72
Qualität	4.31	20	86.15
Produktion	4.44	15	66.67
Logistik	4.00	15	60.00
Nachhaltigkeit	4.46	15	66.92
Summe	21.81	100	440.46

Übersichtstabelle 1

Auswertung Bernet Catering GmbH

Aus der nachfolgenden Übersichtstabelle 2 ist ersichtlich, dass nach der Auswertung der Unterlagen (Details sind in der Auswertungstabelle ersichtlich) die Fa. Bernet AG 408.21 Nutzwertpunkte erreicht hat.

Zuschlagskriterien/Auswertung Bernet Catering GmbH, Neuhofstrasse 10, 8630 Rüti	Noten Skala	Gewicht	Nutzwert- punkte
Preis	5.00	35	175.00
Qualität	3.62	20	72.31
Produktion	3.11	15	46.67
Logistik	4.00	15	60.00
Nachhaltigkeit	3.62	15	54.23
Summe	19.34	100	408.21

Übersichtstabelle 2

Ergebnis aus der Nutzwertanalyse

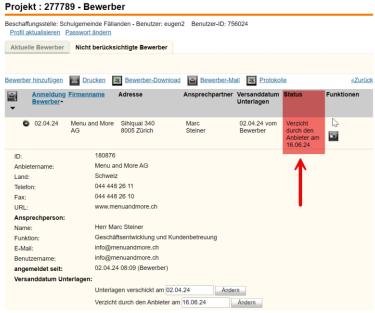
Anhand der Übersichtstabelle 3 ist ersichtlich, dass die Fa. Menu and More AG mit 440.46 Nutzwertpunkten das deutlich bessere Resultat erzielt hat.

	Nutzwertpunkte	Nutzwertpunkte	
Zuschlagskriterien/Auswertung	Menu and More AG, Sihlquai 30, 8005 Zürich	Bernet Catering GmbH, Neuhofstrasse 10, 8630 Rüti	
Preis	160.72	175.00	
Qualität	86.15	72.31	
Produktion	66.67	46.67	
Logistik	60.00	60.00	
Nachhaltigkeit	66.92	54.23	
Summe	440.46	408.21	

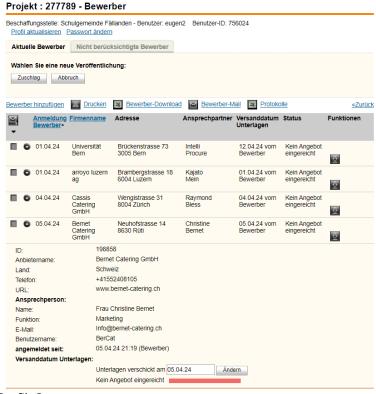
Übersichtstabelle 3

Publikation des Zuschlags

Weil die Fa. Menu and More Ag und die Fa. Bernet Catering GmbH auf Simap.ch nur die Unterlagen heruntergeladen haben und den Status nicht vermerkt haben, kann der Zuschlag auf Simap.ch nicht publiziert werden – siehe Grafik 1 und 2.



Grafik 1



Grafik 2

Vergabeunterlagen als Anlage

- Auswertung Menu and More AG (Excel)
- Auswertung Bernet Catering GmbH (Excel)
- Unterlagen der Offerenten

Finanzielles

Pro Jahr muss mit Kosten von rund CHF 180'000 gerechnet werden. Bei einer vierjährigen Vertragslaufzeit muss von einem Auftragswert von rund CHF 720'000 ausgegangen werden.

Rechtliches

Gemäss § 103 Abs. 1 des Gemeindegesetzes, LS 131.1, gelten Ausgaben als gebunden, wenn die Gemeinde durch einen Rechtssatz, durch einen Entscheid eines Gerichts oder einer Aufsichtsbehörde oder durch einen früheren Beschluss der zuständigen Organe oder Behörden zu ihrer Vornahme verpflichtet ist und ihr sachlich, zeitlich und örtlich kein erheblicher Entscheidungsspielraum bleibt. Gemäss Artikel 36 Abs. 2 Ziff. 2 der Gemeindeordnung ist die Schulpflege für gebundene Ausgaben zuständig. Die finanzielle Kompetenz liegt demnach der Schulpflege.

Rechtsmittelbelehrung

Gegen diesen Entscheid der Schulpflege kann nach § 75 des Volksschulgesetzes (VSG), LS 412.100, in Verbindung mit § 22 des Verwaltungsrechtspflegegesetzes (VRG), LS 175.2, innert 30 Tagen seit Zustellung beim Bezirksrat Uster, Amtsstrasse 3, 8610 Uster, schriftlich Rekurs eingereicht werden. Der angefochtene Entscheid ist beizulegen oder genau zu bezeichnen. Die angerufenen Beweismittel sind genau zu bezeichnen und soweit möglich beizulegen. Das Rekursverfahren ist kostenpflichtig, die Verfahrenskosten trägt in der Regel die unterliegende Partei.

Beschluss

Die Schulpflege beschliesst:

- 1. dass der Auftrag für das Catering an die Fa. Menu and More AG für vier Jahre mit der Option einer Verlängerung um ein Jahr ab 1. August 2024 vergeben wird.
- 2. dass das Submissionsergebnis eingeschrieben den Offerenten mitgeteilt wird.

Mitteilung durch Protokollauszug

- Bernet Catering GmbH, Neuhofstrasse 10, 863 Rüti ZH (Einschreiben)
- Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich (Einschreiben)
- e-publikation
- Akten (elektronisch ohne Unterschrift im CMI-Geschäft)

Mitteilung per E-Mail

- Peter M. Jarmer, Waldeggstr. 17, 9125 Brunnadern
- Ulrich Hohl, Benglenstrasse 2, 8118 Pfaffhausen
- Tanja Berger Koprowski, Bodenacherstrasse 52, 8121 Benglen
- Leitung Schule und Bildung, Bättig Stefan
- Leitung Tagesstrukturen und Schülerbelange Bildung, Chantal Chrobot

Für richtigen Protokollauszug:

Milli Waldvogel, Protokollführerin

Versand: