

## Protokollauszug der Schulpflege

Sitzung vom 30. Oktober 2017

---

### 595      Catering Schülerclub, Vergabeentscheid

---

#### Ausgangslage

Die Gemeinden im Kanton Zürich unterstehen seit dem 1. Januar 2004 den kantonalen Beschaffungsrichtlinien. Die Submissionsverordnung des Kantons Zürich regelt die Einzelheiten für die Vergabe von Aufträgen. Gemäss § 2 dieser Verordnung darf die Laufzeit eines Dauerauftrags nicht so gewählt werden, dass andere Anbietende unangemessen lange vom Markt ausgeschlossen werden.

Der Auftrag für die Lieferung warmer Mahlzeiten für die Mittagstische der Schülerclubs ab Mai 2018 wird aus den genannten Gründen neu vergeben. Aufträge von Gemeinwesen müssen öffentlich ausgeschrieben werden, wenn der Auftragswert einen bestimmten Schwellenwert übersteigt. Die Ausschreibung des Catering-Auftrags hat im offenen Verfahren zu erfolgen, da der kalkulierte Auftragswert über die geplante Vertragszeit von fünf Jahren den entsprechenden Schwellenwert übertrifft.

Aktuell wird der Catering-Auftrag durch zwei verschiedene Lieferanten ausgeführt:

Die «Restaurant Rössli Stäfa GmbH» beliefert die Schülerclubs «Saltkrokan» und «Katthult» mit warmen Mahlzeiten in Wärmeboxen. Dieser Auftrag entsprach im Jahr 2016 einem Auftragsvolumen von ca. 15'600 Mahlzeiten im Gesamtbetrag von CHF 193'500.00. Der Preis pro Mahlzeit beträgt CHF 12.40, inkl. Lieferung und inkl. MwSt (2.5%). Der aktuelle Vertrag mit dem Restaurant Rössli besteht seit August 2010.

Die «Bernet Catering GmbH» beliefert den Schülerclub «Mittelstufe» mit kalten Mahlzeiten, welche vor Ort erhitzt werden. Dies entsprach im Jahr 2016 rund 7'700 Mahlzeiten zu Gesamtkosten von CHF 73'600.00. Der Preis pro Mahlzeit beträgt durchschnittlich CHF 9.53, inkl. Lieferung, inkl. MwSt (2.5%). Der aktuelle Vertrag mit der Bernet Catering GmbH besteht seit Juli 2010.

Der Ausschreibungsprozess im offenen Verfahren gemäss Submissionsordnung ist bezüglich der messbaren Ausschreibungskriterien, der zeitlichen Planung und der Vergabe anspruchsvoll. Die Ausschreibung wurde deshalb durch die Firma Gastronomieberatung Läubli GmbH fachtechnisch unterstützt.

#### Rechtsgrundlagen

Volksschulgesetz § 27.3, Volksschulverordnung § 27.

#### Ausschreibungsverfahren, Erwägungen

##### a) Durchführung des offenen Ausschreibungsverfahrens

Eine schulinterne Projektgruppe unter der fachlichen Begleitung der beauftragten Beratungsfirma war in unterschiedlicher Zusammensetzung am Ausschreibungsverfahren beteiligt. Die Ausschreibung des Auftrags bis zum Vergabeentscheid erfolgt/e gemäss dem nachstehenden Zeitplan:

Publikation der Ausschreibung im Amtsblatt und auf der elektr. Ausschreibungsplattform (www.simap.ch)	23.05.2017
Einsendeschluss für die Offerten/Unterlagen	06.07.2017
Kommunikation Zwischenentscheid/Short List	13.07.2017
Präsentation der ausgewählten Interessenten	31.08.2017
Vergabeentscheid Schulpflege	30.10.2017
Aktenschluss Gemeindeversammlung	06.12.2017
Entscheid Gemeindeversammlung	26.03.2018
Lieferbeginn Mahlzeiten	07.05.2018

#### *b) Anforderungen gemäss Ausschreibungsunterlagen*

Die Ausschreibungsunterlagen enthalten u.a. eine Beschreibung der Ausgangslage sowie der Anforderungen an Mahlzeiten, Logistik etc. sowie die Vorgabe der Termine und der einzureichenden Unterlagen; die Laufzeit des neuen Vertrages wird befristet auf 5 Jahre.

Anzubieten war die Lieferung warmer Mahlzeiten für den Mittagstisch des Schülerclubs Blatten im neuen Mehrzweckgebäude Blatten bis zu maximalen Absatzmengen von 210 Mahlzeiten pro Tag, davon rund 150 Mahlzeiten für Kinder unter 10 Jahren. Der Entscheid für eine Lieferung von warmen Mahlzeiten gegenüber einer Kaltanlieferung mit Erhitzung vor Ort wurde aufgrund von Erfahrungen der beteiligten Mitarbeitenden der Schülerclubs getroffen. Die Mahlzeiten haben den Leitlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE zu entsprechen, wobei auf eine abwechslungsreiche, saisonale, gesunde und kindergerechte Ernährung zu achten ist. Für die Zubereitung sind Produkte aus ökologischer Produktion und fairem Handel zu bevorzugen, auf Konservierungs- und Zusatzstoffe und vorfabrizierte Lebensmittel ist weitgehend zu verzichten. Vorgegeben war weiter eine Auswahl von 3 Menüs aus einer kindergerechten Menülinie.

#### *c) Zuschlagskriterien*

Anhand der Bewertung der Zuschlagskriterien wird ermittelt, wer den Zuschlag für den Auftrag erhalten soll. Grundsätzlich erhält das wirtschaftlich günstigste Angebot den Zuschlag, wobei aber auch die weiteren in den Ausschreibungsunterlagen angegebenen Zuschlagskriterien zu bewerten sind. Der Zuschlag ist als Verfügung zu verfassen und mit einer Rechtsmittelbelehrung zu versehen. Die Rekursfrist ab Publikation der Verfügung beträgt 10 Tage.

Als Zuschlagskriterien für den Auftrag für die Lieferung warmer Mahlzeiten wurden kommuniziert:

1) Unternehmen	Leistungsnachweis an vergleichbaren Standorten Referenznachweis und -Auskunft
2) Angebots-/Produktionskonzept	Angebotsplanung Plausibilität QS und Hygienekonzept
3) HR / Betriebliches	Organisatorische Leistungsfähigkeit Personelle Qualitäten
4) Finanzen	Offeriertes Preisniveau der Mahlzeiten Lieferkosten und übrige Kosten

#### *d) Eingegangene Offerten*

Termingerecht eingegangen sind zwei Offerten sowie eine Absage zur Offertstellung:

1) Restaurant Rössli Stäfa GmbH, Stäfa	vollständige Offerte eingegangen
2) Bernet Catering GmbH, Rüti	vollständige Offerte eingegangen
3) Menu and More, Zürich	Absage zur Offertstellung eingegangen (der Anbieter liefert ausschliesslich kalt an)

e) Bewertung der Offerten gemäss Zuschlagskriterien

Die Bewertung der Offerten im Projektteam erfolgte anhand einer detaillierten Nutzwertanalyse, deren Ergebnisse nachfolgend zusammengefasst sind.

▪ **Anbieter: Restaurant Rössli Stäfa GmbH:**

Zuschlagskriterium	Begründung
<b>Unternehmen:</b>	
Leitungsnachweis an vergleichbaren Standorten	Das Rössli beliefert keinen weiteren vergleichbaren Standort.
Referenznachweis- u -Auskunft	Als Referenznachweis- und eine Referenzauskunft ist nur die eigene Referenz der Schule Männedorf verfügbar.
Anzahl Punkte (max. 30)	9.0
<b>Angebots- und Produktionskonzept:</b>	
Angebotsplanung	Eine Auswahl aus einer Menülinie von 3 Menüs ist nicht möglich. Es wird eine Menülinie angeboten mit Berücksichtigung von Spezialanforderungen (Vegi, Laktosefrei etc.). Die Qualität der Speisen ist gut; es werden aber relativ häufig vorfabrizierte Produkte verwendet.
Plausibilität QS und Hygienekonzept	Ein Qualitätssystem, welches eine einwandfreie Hygiene sicherstellt ist umgesetzt. Der Nachweis der Umsetzung im Betrieb ist eher rudimentär gehalten.
Anzahl Punkte (max. 95)	36.9
<b>HR / Betriebliches:</b>	
Organisatorische Leistungsfähigkeit	Das Unternehmen ist ein Restaurationsbetrieb mit Nebentätigkeit Catering. Es ist zweckmässig aufgestellt und beschäftigt 8 Mitarbeitende im für den Auftrag relevanten Bereich.
Personelle Qualitäten	Beschäftigung von ausgebildetem Fachpersonal. Soziales Engagement in der Beschäftigung von Mitarbeitenden mit Integrationsschwierigkeiten in der Arbeitswelt.
Anzahl Punkte (max. 75)	43.8
<b>Finanzen:</b>	
Preisniveau der Mahlzeiten inkl. Liefer- und übrige Kosten	Der offerierte Preis* liegt bei CHF 10.00 inkl. MwSt (2.5%). Die Restaurant Rössli Stäfa GmbH offeriert einen Gesamtpreis ohne Differenzierung nach Portionengrösse oder Menülinie.
Anzahl Punkte (max. 100)	100
<b>Total Punkte (max. 300)</b>	<b>189.7</b>

Der Gesamtpreis des Restaurants Rössli Stäfa GmbH, bei einer Vertragslaufzeit von 5 Jahren, einer geschätzten Absatzmenge von täglich 130 Mahlzeiten, während 39 Schulwochen, beträgt total CHF 1'267'500.00.

▪ **Anbieter 2: Bernet Catering GmbH:**

Kriterium	Begründung
<b>Unternehmen:</b>	
Leitungsnachweis an vergleichbaren Standorten	Der Leistungsnachweis für die Lieferung warmer Mahlzeiten an vergleichbaren Standorten wurde erbracht (Schulen Rüti und Dürnten, Krippen Dürnten und Tann).
Referenznachweis- u -Auskunft	Referenzen wurden angegeben und konnten eingeholt werden.
Anzahl Punkte (max. 30)	20.0
<b>Angebots- und Produktionskonzept:</b>	
Angebotsplanung	Es werden drei Menüs zur Auswahl angeboten mit Berücksichtigung von Spezialanforderungen (Vegi, Laktosefrei etc.). Die Qualität der Speisen ist gut; auf vorfabrizierte Produkte wird weitestgehend verzichtet.
Plausibilität QS und Hygienekonzept	Ein Qualitätssystem, welches eine einwandfreie Hygiene sicherstellt ist professionell umgesetzt und nachgewiesen.
Anzahl Punkte (max. 95)	55.8
<b>HR / Betriebliches:</b>	
Organisatorische Leistungsfähigkeit	Das Unternehmen ist ein Produktionsbetrieb von Mahlzeiten v.a. für Schulen und Kitas. Das Unternehmen ist zweckmässig aufgestellt und beschäftigt 15 Mitarbeitende, davon 1 Auszubildender und 1 Praktikantin.
Personelle Qualitäten	Beschäftigung von ausgebildetem Fachpersonal sowie von Menschen mit Integrationsschwierigkeiten in der Arbeitswelt.
Anzahl Punkte (max. 75)	63.3
<b>Finanzen:</b>	
Preisniveau der Mahlzeiten inkl. Lieferung und übrige Kosten	Var. A (grosse Portionen): Der offerierte Preis liegt maximal * bei CHF 10.20 inkl. MwSt (2.5%) Var. B (gemischte Portionengrössen): Ein realistischer Durchschnittspreis liegt bei CHF 8.96 inkl. MwSt (2.5%)
Anzahl Punkte (max. 100)	100 (Var. A)
<b>Total Punkte (max. 300)</b>	<b>239.1</b>

\* Die kalkulierten Preise sind bei Bernet Catering GmbH nach Portionengrösse und nach Menülinie (Fleisch bzw. Spezialmenüs / Vegi) abgestuft. Um hier einen mit dem anderen Anbieter vergleichbaren Durchschnittspreis zu erhalten, wurden folgende Annahmen getroffen:

- Es wird für beide Varianten von einem Anteil von 80% Fleischmenüs bzw. Spezialmenüs (vital, glutenfrei, laktosefrei, no pork) und 20% Vegi ausgegangen.
- Die Maximalvariante A basiert auf einer Bestellung von ausschliesslich grossen Portionen à 500g (gemäss Offerte für Kinder ab 13 Jahren).
- Die Variante B geht von einer auf Erfahrungswerten basierenden gemischten Bestellung von kleinen, mittleren und grossen Portionengrössen aus.

Bernet Catering GmbH offeriert einen Mengenrabatt von 2% ab einer Bestellung von 80 Mahlzeiten pro Tag. Diese Bestellmenge wird voraussichtlich erreicht. Die Gesamtkosten bei einer Vertragslaufzeit von 5 Jahren und einer geschätzten Absatzmenge von täglich 130 Mahlzeiten während 39 Schulwochen und einer Berücksichtigung des Mengenrabatts von 2% betragen in der Var. A) CHF 1'267'000.00. In der Var. B) betragen die Gesamtkosten CHF 1'113'300.00.

*Anmerkung:* Die Lieferung von Mahlzeiten während den Ferien (Ferienhort) ist nicht Bestandteil des Auftrags. Im Ferienhort wird das Essen von den Schülerclubs teilweise selber zubereitet, teilweise erfolgt eine Bestellung bei einem Caterer.

#### *f) Ergänzende Informationen zur Bewertung*

Die finanzielle Tragbarkeit der Unternehmen wurde bei dem Anbieter Bernet Catering GmbH aufgrund von Einträgen im Betreibungsregister abgeklärt und nachgeprüft. Der Anbieter hat diesbezüglich transparent Auskunft erteilt und entsprechende Unterlagen nachgereicht. Ein wesentlicher Grund für den Liquiditätsengpass im Frühjahr 2017 liegt im Umsatzeinbruch infolge Wegfalls von bestehenden Kunden, welche ihre Aufträge neu ausgeschrieben hatten. Die Bernet Catering GmbH hat den Schwachpunkt bei den Ausschreibungsanforderungen und -unterlagen erkannt und dies korrigiert. Somit konnte der Umsatzrückgang in der Zwischenzeit grösstenteils wieder kompensiert werden und die finanzielle Situation hat sich stabilisiert.

Das Projektteam schätzt die finanzielle Situation dieses Anbieters aus diesen Gründen als nicht zukunftsgefährdend ein.

Neben der Bewertung der Zuschlagskriterien hat das Projektteam auch die subjektive Wahrnehmung der Kinder und Betreuungspersonen zum gelieferten Essen erfragt sowie zwei Testessen durchgeführt. Aus dieser Beurteilung ergibt sich keine eindeutige Präferenz für den einen oder anderen Anbieter.

Die Offerten wurde von beiden Anbietern professionell, vollständig und transparent präsentiert.

#### *g) Fazit*

Aufgrund der Bewertung der Zuschlagskriterien ist der Zuschlag an Bernet Catering GmbH zu erteilen, welche sämtliche Anforderungen vollumfänglich erfüllt. Ausschlaggebend ist v.a. die offerierte Leistung im Bereich Angebotsplanung, welche die Auswahl aus 3 Menülinien umfasst und eine frische, qualitative Zubereitung ohne Convenience-Produkte sicherstellt. Preislich liegen das Angebot der Restaurant Rössli Stäfa GmbH und das Angebot von Bernet Catering GmbH in der Maximalvariante in einem sehr ähnlichen Rahmen; mit dem abgestuften Preismodell wird Bernet Catering GmbH voraussichtlich einen tieferen Durchschnittspreis erzielen und damit ein günstigeres Angebot bereitstellen. Mit einem Zuschlag an Bernet Catering GmbH wird das Angebot eines professionellen Produzenten von Mahlzeiten für Schulen und Krippen gewählt, welches dem Anspruch einer modernen, gesunden Ernährung für die im Schülerclub betreuten Kinder Rechnung trägt.

### **Finanzen**

Die Gesamtkosten bei einer Vertragslaufzeit von 5 Jahren betragen in der Offerte der Bernet Catering GmbH, Variante A, CHF 1'267'000.00 bzw. CHF 253'400.00 pro Jahr. In der Variante B betragen die Gesamtkosten CHF 1'113'300.00 bzw. CHF 278'300.00 pro Jahr.

### **Submission**

Es erfolgte eine Submission im offenen Verfahren. Die Ausschreibung des Dienstleistungsauftrags „Lieferung von warmen Mahlzeiten“ erfolgte am 26. Mai 2017 im kantonalen Amtsblatt des Kanton Zürichs und auf [www.simap.ch](http://www.simap.ch).

### **Öffentlichkeit**

Der Beschluss ist ab der Publikation im kantonalen Amtsblatt des Kantons Zürich und auf [www.simap.ch](http://www.simap.ch) öffentlich

### **Publikation**

Der Zuschlag ist spätestens innert 72 Tagen seit dem Beschluss im kantonalen Amtsblatt des Kantons Zürich und unter [www.simpap.ch](http://www.simpap.ch) zu veröffentlichen.

## Beschluss

Die Schulpflege, auf Antrag der Gesamtleitung FSB, beschliesst:

1. Der Auftrag zur Lieferung warmer Mahlzeiten an die Schülerclubs der Schule Männedorf, vom 1.5.2018 – 31.7.2023, mit Gesamtkosten von CHF 1'133'300.00 – max. 1'267'000.00, an die Firma Bernet Catering GmbH in Rüti, wird bewilligt.
2. Die Auftragsvergabe erfolgt unter dem Vorbehalt der Zustimmung durch die Gemeindeversammlung.
3. Der Vergabeentscheid, unter dem Vorbehalt der Zustimmung durch die Gemeindeversammlung, wird den beiden Anbietern durch die Gesamtleitung FSB kommuniziert.
4. Der Zuschlag ist spätestens innert 72 Tagen seit dem Beschluss im kantonalen Amtsblatt des Kantons Zürich und unter [www.simpap.ch](http://www.simpap.ch) zu veröffentlichen.
5. Die Gesamtleitung FSB wird beauftragt, die Weisung für die Gemeindeversammlung vom 26.3.2017 zu erstellen und zeitgerecht von der Schulpflege und dem Gemeinderat bewilligen zu lassen.
6. Die Gesamtleitung FSB wird mit der Verhandlung und Erstellung des Dienstleistungsvertrags beauftragt.
7. Mitteilung durch Protokollauszug an:
  - André Thouvenin, Gemeindepräsident
  - Jürg Rothenberger, Gemeindeschreiber

Für die Richtigkeit des Auszugs

**SCHULPFLEGE MÄNNEDORF**



Wolfgang Annighöfer  
Schulpräsident



Heinz Bochsler  
Leiter Schulverwaltung