

Große Kreisstadt Radeberg

Der Oberbürgermeister



Absender: Büro des Stadtrates
Bearbeiter: Elisa Blochwitz

Vorlage-Nr.: SR037-2017

in Zusammenarbeit mit:

Datum: 16.05.2017

Frau Proske - Heimleiterin APH Radeberg
Frau Wache - Hauptamtsleiterin

Aktenzeichen:

Beschlussvorlage

**Vergabe des Betriebens der Küche im Alten- und Pflegeheim der Stadt Radeberg /
Personalverpflegung / Betreiben des hausinternen Kiosks**

Beratungsfolge:

Gremium	am	Status	Abstimmung			
			Anw.	Ja	Nein	Enth
Verwaltungsausschuss	22.05.2017	N				
Stadtrat	31.05.2017	Ö				

Beschlussvorschlag:

Der Stadtrat beschließt die Vergabe des Betriebens der Küche im Alten- und Pflegeheim der Stadt Radeberg, der Personalverpflegung sowie das Betreiben des hausinternen Kiosks ab dem 01.07.2017 an den wirtschaftlichsten Bieter, die Dorfner Menu Catering Service + Organisation GmbH & Co. KG für einen Zeitraum von 3 Jahren mit einer zweimaligen Option für jeweils ein Jahr entsprechend dem vorliegenden Angebot vom 14.03.2017.

Gerhard Lemm
Oberbürgermeister

Begründung:

Am 25. Januar 2017 wurde über die Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V., Mügeln Straße 40 (Haus g), 01237 Dresden, im Zuge eines Offenen Verfahrens nach § 15 VgV die europaweite Ausschreibung der Seniorenverpflegung im Alten- und Pflegeheim Radeberg gestartet.

Bis zum Abgabetermin am 16.03.2017 sind insgesamt 11 Angebote bei dem Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V. eingegangen. Die Eröffnung der Angebote erfolgte in den Räumlichkeiten des Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V.. Eine Kopie der Niederschrift zur Öffnung der Angebote ist in der Anlage beigefügt.

Die Bewertung der Angebote erfolgte anhand vorgegebener Kriterien durch eine Jury. Jurymitglieder waren:

Frau Wache	Hauptamtsleiterin Stadt Radeberg
Frau Huhle	Pflegedienstleiterin APH Radeberg
Frau Töppel	Qualitätsmanagerin APH Radeberg
Frau Nagora	Leiterin Buchhaltung APH Radeberg
Frau Proske	Heimleiterin APH Radeberg.

Die Konzepte wurden neben dem Preis, der zu 50 % gewichtet wurde, nach folgenden Kriterien bewertet:

1. Innovation wie Fingerfood und Wunschkost bei Palliativversorgung sowie eine selbst gewählte Neuerung mit 15 %,
2. Speiseplanung mit einem Rhythmus von 6 - 9 Wochen sowie zwei Menüs und davon ein vegetarisches Essen mit 15 %,
3. Lebensmittelqualität unter Berücksichtigung regionaler Erzeuger, gentechnikfreier Lebensmittel und ökologischem Landbau mit 10 % sowie
4. Qualitätssicherung, anhand einer Qualitäts-, Beschwerde- sowie Hygienemanagements sowie eines Notfallkonzepts mit 10 %.

Nach Prüfung und Wichtung der einzelnen Jurymitglieder hat die Dorfner Menu Catering-Service + Organisation GmbH & Co. KG die höchste Endpunktzahl erreicht und damit die Ausschreibung gewonnen. Der Preis pro Beköstigungstag beträgt im ersten Jahr 7,87 € brutto. In der Anlage sind die einzelnen Bewertungen für die jeweiligen Bieter ersichtlich.

Anlage/n

Niederschrift zur Öffnung der Angebote
Auswertung Konzept Umsetzung des LV

Finanzielle Auswirkungen:	Kurze Darstellung der einmaligen Beschaffungs- / Herstellungskosten, der jährl. Folgekosten / -lasten und der objektbezogenen Einnahmen:
Veranschlagung:	
Ergebnishaushalt:	
Finanzhaushalt:	
Haushaltsstelle:	



Beteiligte Ämter

Ergebnis

Datum

Handzeichen/Name