

Große Kreisstadt Radeberg

Der Oberbürgermeister



Absender: Eigenbetriebe
Bearbeiter: Elisa George

Vorlage-Nr.: SR016-2022

in Zusammenarbeit mit:

Datum: 01.04.2022
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	11.04.2022	N				
Stadtrat	27.04.2022	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 an den wirtschaftlichsten Bieter, Klüh Catering GmbH, Am Wehrhahn 70, 40211 Düsseldorf für einen Zeitraum von 3 Jahren mit einer zweimaligen Option für jeweils ein Jahr entsprechend dem vorliegendem Angebot vom 28.02.2022.

Gerhard Lemm
Oberbürgermeister

Begründung:

Am 26.01.2022 wurde über die Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V., Mügelter 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 28.02.2022 sind insgesamt 7 Angebote bei der Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V. eingegangen. Die Eröffnung der Angebote erfolgte Online über die 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 Haufe-Grätsch | Hauptamtsleiterin Stadt 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 45 % gewichtet wurde, nach folgenden Kriterien bewertet:

1. selbstgewählte Innovationen mit 20 %.
2. Speiseplanung mit einem Rhythmus von 6-9 Wochen sowie mind. 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 eines Qualitäts-, Beschwerde- sowie Hygienemanagements sowie eines Notfallkonzepts mit 10 %.

Nach Prüfung und Wichtung der einzelnen Jurymitglieder hat die Klüh Catering GmbH die höchste Endpunktzahl erreicht und damit die Ausschreibung gewonnen. Der Preis pro Beköstigungstag beträgt im ersten Jahr 11,33 € brutto. Weiterhin wurden eingehend die einzelnen Angebote und Preise für die Mitarbeiterverpflegung berücksichtigt. In der Anlage sind die einzelnen Bewertungen für die jeweiligen Bieter ersichtlich.

Anlage/n

Protokoll Öffnung Angebote
Auswertung Küchenausschreibung

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