

Bieterfragen vom 10.03.2025 - Version 2

Allgemeine Information

In den ursprünglich veröffentlichten Vergabeunterlagen „Ausschreibung-Weingarten 2025“ wurde ein fehlerhafter Link für den Download der Vergabeunterlagen sowie für den Upload der Angebotsabgabe angegeben. Diese Links wurden in der überarbeiteten Version „Ausschreibung-Weingarten 2025_v.2“ korrigiert. Der Inhalt und der Leistungsumfang der Ausschreibung bleiben unverändert.

Folgende Bieterfragen wurden gestellt:

1. Ist eine Besichtigung vor Ort bereits vor Angebotsabgabe möglich?
Ja – Terminabsprache bitte über Heike Jung, Tel. 0049 7244 7020-36. Die sich daraus ergebenden Fragen müssen per Mail an H.Jung@weingarten-baden.de gestellt werden.
2. Bitte nennen Sie uns die genaue Anzahl der jährlichen Schließtage pro Einrichtung.
Bei der Schule gibt es keine festgelegte Anzahl. Die Schließtage richten sich vielmehr danach, wie die Feiertage liegen und wie die Schule die zusätzlichen Tage legt, die sie selbst bestimmen kann. Die Zahl der Schließtage ist deshalb je nach Schuljahr minimal unterschiedlich. In der Gemeinschaftsschule sind es aber ca. 80 Ferientage pro Schuljahr. Bei der Grundschule fallen nur die Brückentage und die Weihnachtsferien als Essenszeiten weg.
3. Werden die bisherigen Mitarbeiter für Regeneration und Ausgabe gemäß §613 a BGB auf den Auftragnehmer übergehen? Wenn ja, gibt es hierzu einen Stellenplan mit den entsprechenden Kosten?
Nachdem bei der letzten Ausschreibung kein Anbieter bereit war, die Regeneration und Ausgabe des Essens in Eigenregie zu übernehmen, hat diese Aufgabe die Gemeinde übernommen. Das soll nun auch so bleiben. Der Auftragnehmer liefert das Essen insofern nur noch an.
4. Wird für beide Einrichtungen das internetbasierte Bestellsystem seitens des Auftragnehmers zur Verfügung gestellt?
Nein – nur für die Gemeinschaftsschüler (siehe hierzu Punkt 6, Satz 1 in der Ausschreibung bzw. Punkt 6, letzter Absatz für die Grundschule). Die Mitteilungen für die Grundschule erfolgen aktuell über E-Mail oder telefonisch.

5. Lunchpakete: Wie lange Vorlaufzeit wird für Beschaffung und Zubereitung gegeben? Werden diese zu den üblichen Öffnungszeiten der Mensa ausgegeben?

Die Bestellung erfolgt mindestens eine Woche vorher per E-Mail oder Telefonat. Der Lieferzeitpunkt wird individuell besprochen. Bislang wurden die Pakete pro Schulkind meist frühmorgens fertig angeliefert.

6. Die Anlieferung soll aus Nachhaltigkeitsgründen in GN-Behältern erfolgen. Werden statt der GN-Behälter auch Mehrportionsschalen in Biopap-Qualität oder Stück- & Schüttware in Großgebinden zugelassen?

Nein!

7. Wer übernimmt die Pflege und Reinigung der Wasserspender? Wasser wird von den Essensteilnehmern selber genommen?

Der Wasserspender wird von der Lieferfirma gewartet und von Mitarbeitern gepflegt. Teilweise werden Gläser und Krüge vorab befüllt, die Kinder holen dann selbst Nachschub. Der Auftragnehmer hat mit dem Wasserspender nichts zu tun. Die Aufführung in der Ausstattung war insofern nur eine Information.

8. Übernimmt das Auf- und Abstuhlen der Stühle der Auftragnehmer oder der Auftraggeber?

Die Gemeinde übernimmt alle Arbeiten im Speisesaal.

9. Verstehen wir es richtig dass alle 270 Kinder gemeinsam in der Mensa essen?

Die Schülerinnen und Schüler der Gemeinschaftsschule kommen zuerst, und zwar in Schüben, je nach Schulende am Vormittag. Im Anschluss essen alle Grundschülerinnen und -schüler mit dem Betreuungspersonal zusammen.

10. Ist Internet vorhanden und kann vom Auftragnehmer kostenlos genutzt werden.

Der Caterer kann unser WLAN kostenfrei nutzen. Es ist aber kein PC oder ähnliches vorhanden.

11. Wird die Ausgabe als Schüsselservice oder mit Tablett geplant?

Die Gemeinschaftsschülerinnen und -schüler kommen mit einem Tablett zur Ausgabetheke. Bei den Grundschulkindern werden die Tische eingedeckt mit Schüsseln und Platten.

12. In der Leistungsbeschreibung auf S. 3 steht, dass Cook&Freeze ein mögliches Verpflegungskonzept ist. Sie schreiben in der Bieterkommunikation allerdings, dass die Anlieferung nur in GN – Behältern erfolgen darf. Dies ist leider nicht möglich. Cook&Freeze-Produkte werden in Großgebinden und Mehrportionsschalen (ähnlich eines GN-Behälters) in Biopap-Qualität geliefert. Dies ist ein Widerspruch. Bitte erläutern Sie dies näher.

Für uns gilt das Mehrweggebot. Die GN-Behälter können von unserem Personal direkt in den Konvektomat geschoben werden und müssen nur grob gereinigt werden. Bei gefrorener Anlieferung in anderen Gebinden wären neben dem Abfall (auch wenn der weniger problematisch ist als reines Plastik etc.) auch die Sach- und Personalkosten höher. Wir wollten Cook&Freeze aber nicht gänzlich ausschließen, da es Cook&Freeze-Anbieter gibt, die in Zentralküchen erwärmen und dann vor Ort in GN-Behältern warm anliefern. Das wäre denkbar.

13. Weiterhin ist auf S. 8 der Leistungsbeschreibung die Rede von den Personalkosten des vom AN eingesetzten Personals. Allerdings schreiben Sie in der Bieterfrage 3., dass es sich um einen reinen Lieferauftrag handelt mit Personal der Stadt. Stellt der Auftragnehmer Personal zur Regeneration, Ausgabe und anschließender Reinigung, oder liefert er das reine Produkt an?

Zum Personal gehört auch das Personal für die Anlieferung und in der Herstellung. Wenn dort erhebliche Kostensteigerungen anfallen würden, könnten Sie ebenfalls eine Preisanpassung beantragen.