

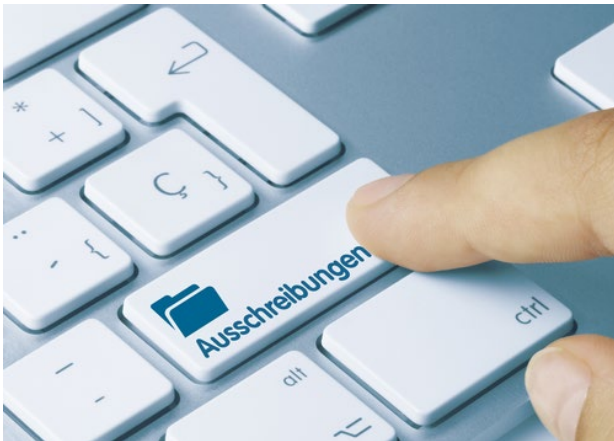
Case Study S&F-Beratung 17 / Ausschreibung

Trotz Corona und gewissen Unsicherheiten, was die Zukunft bringt, sind Ausschreibungen von Verpflegungsleistungen für öffentliche Träger verpflichtend.

So auch bei einem Klinikverbund (auslaufender Vertrag ohne Verlängerungsoption) mit über 1.000 BKT pro Tag zzgl. Mitarbeiter, Gäste und Konferenzverpflegung an 3 Standorten.

Die aktuelle Situation ist für die Beteiligten und den aktuellen Dienstleister keine einfache, zumal aufgrund der geltenden Corona-Maßnahmen höhere Hygieneanforderungen einzuhalten sind. Denn wer möchte schon die Versorgung von tausenden Patienten, Mitarbeitern und Gästen gefährden und auf ein vorhandenes, aber noch nie erprobtes, Havariekonzept zurückgreifen.

Auch für uns als Dienstleister war es eine nicht alltägliche Aufgabe. Persönliche Treffen waren nicht möglich, dafür fanden Videokonferenzen statt und die Begutachtung des auszuschreibenden Gegenstandes nur über Pläne...



Vorwort

Nein, da hatten wir schon bessere Voraussetzungen was die Durchführung von Ausschreibungen betrifft. Doch nach einem Jahr Corona, Lockdown und Homeoffice kann einem wenig die Ruhe rauben. Man muss mit dem zurecht kommen was da ist und was aufgrund der Kontaktbeschränkungen möglich ist.

Projektstart

Der Start des Projektes erfolgt wie in jedem anderen Projekt auch mit der Datenerfassung per E-Mail, Filesharing, etc. und der Terminplanung. Alles „Business as usual“ auch in Coronazeiten.

Hierbei werden folgende Daten in den unterschiedlichen Bereichen erhoben:

- Statistiken der relevanten Gästegruppen
- die aktuell gültigen Raumpläne aller auszusprechenden Bereiche
- die relevante Technikaufstellung
- spezifische hausinterne Richtlinien (Umweltlinien, Nachhaltigkeitsanforderungen)
- die, soweit vorhanden, Standard-Vertragsstruktur des Auftraggebers für Dienstleistungsverträge

Die kommenden Schritte waren dann schon etwas außergewöhnlicher. Planung von Videokonferenzen für die Workshops, Vorbereitung der Unterlagen, virtuelle Diskussionen inklusive Verbindungs-Unterbrechungen. Dokumentation der Videokonferenzen, Abstimmungen per Mail.



Hier muss man sagen, dass, auch wenn viele der Meinung sind, dass Videokonferenzen ähnlich gut sind wie persönliche Treffen, diese trotzdem durch nichts zu ersetzen sind. Stand heute! Zukünftige Entwicklungen wie ein Holodeck aus Raumschiff Enterprise mal außen vor. Der Trend geht dahin.

Verpflegungskonzept

Im Rahmen des Video-Workshops wurden die zukünftigen Anforderungen an die Speisenversorgung definiert. Dies waren zum Beispiel 3 Menüs zur Auswahl für GKV-Patienten, 5 Zusatzmenüs für PKV-Patienten, keine Suppe dafür ½ Tablett für GKV-Patienten, Stationsbedarfslieferung einmal die Woche, Kinderstationen mit erweiterter Angebotsauswahl, Definition der dezentralen Getränkeversorgung, tägliche Speisenerfassung, Übergabepunkte und -zeiten in den Häusern und so weiter. Einige Anforderungen aus den vorangegangenen Ausschreibungen wurden gestrichen, da sie sich als nicht praktikabel erwiesen haben, andere Punkte wurden neu aufgenommen, da sie vormals nicht bedacht wurden oder aufgrund der Pandemie nun relevant wurden.

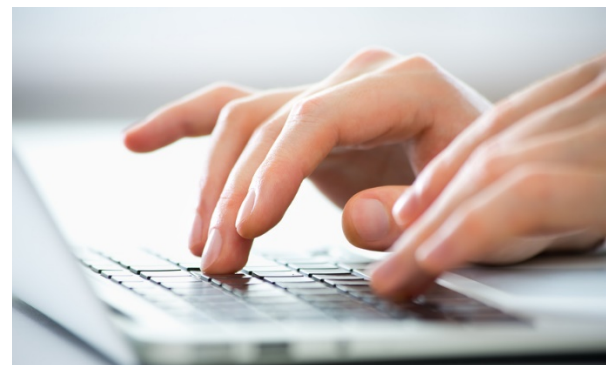


Corona hat viele Beteiligten zum Denken angeregt. Denn wenn plötzlich 1.000 Patienten kein Essen bekämen, weil die Küche still steht, wäre der Schaden für die Kliniken immens. Gleiches gilt auch, wenn das Personal der Wäscherei oder des Steri in

Quarantäne muss. Das sind alles sekundär- und tertiär-Prozesse, welchen man im normalen Klinikalltag bislang allzu viel Beachtung schenkte. Aber wenn einer der Bereiche ausfällt sind Lösungen meist schwer zu finden.

Leistungsbeschreibung

Nachdem die gewünschten Leistungen in den Workshops definiert wurden, ging es an die Erstellung der Leistungsbeschreibung.



Hierin wurden die, für die vertragsgegenständlichen Dienstleistungen geforderten, Merkmale durch technische und funktionelle Anforderungen festgelegt. Dies sind unter anderem:

- die potenzielle Anzahl der Verpflegungsteilnehmer
- die räumlichen und technischen Gegebenheiten
- die definierten Leistungs- und Abgrenzungskriterien als Wertungs- und Eignungskriterien inklusive der Anforderungen an die Verpflegungsleistung sowie weiteren Dienstleistungsaspekten
- die aktuellen Hygienerichtlinien
- soziale und umweltbezogene Mindestanforderungen wie z.B. regional, fair, biologisch
- hausinterne und rechtliche Vorgaben

Bewertungsmatrix

Um die eingereichten Angebote bewerten zu können wurde eine Bewertungsmatrix erstellt. In dieser wurde neben dem Preis auch die Qualität als Wertungskriterium aufgeführt. Der Preis ist recht einfach zu bewerten, bei der Qualität wird es schwieriger, da man sich auf möglichst eindeutige und zweifelsfreie Kriterien festlegen muss. Neu in der Matrix waren Kriterien, die sich erst durch die Coronapandemie gezeigt haben. Hier vor allem ein funktionierendes Havariekonzept und die Planung der Umsetzung des Gesamtprojektes.



Die Festlegung und Gewichtung der Wertungs-, Eignungs- und Zuschlagskriterien erfolgte in enger Abstimmung mit dem Auftraggeber nach den SOLL-Vorgaben der Leistungsbeschreibung.

Veröffentlichung der Ausschreibung

Die Veröffentlichung der Ausschreibung erfolgte durch die Vergabestelle des Auftraggebers und war schnell erledigt.

Natürlich gibt es in jedem Verfahren Bieterfragen, welche dann fachlich beantwortet und auf der Bieterplattform allen Bietern zur Verfügung gestellt werden müssen. Entsprechend der Größe des Projektes handelte es sich in diesem Fall um 68 Bieterfragen, die in Abstimmung mit dem Auftraggeber beantwortet wurden.

Angebotseingang, Submission & Auswertung

Nach Eingang aller Angebote und Submission durch den Auftraggeber erfolgte die Auswertung der Unterlagen. Aufgrund der Komplexität des Auftragsgegenstandes erhielten wir „nur“ 4 Angebote und Konzepte. Was bei einem Umfang von bis zu 150 Seiten pro Bieter jedoch einen nicht zu unterschätzenden Zeitaufwand bedeutete obwohl für die Angebotsabgabe eine Vorgabe des Aufbaus in Form eines Inhaltsverzeichnisses vorlag.

Die Auswertung: Ein Bieter wurde aufgrund fehlender Unterlagen vom Verfahren ausgeschlossen. Blieben noch 3 zur Auswahl. Hier erfolgte dann die Bewertung von Speiseplänen nach DGE-Vorgaben, der Höhe des Conveniencegrades der Lebensmittel, der Aufbau des Havariekonzeptes und des Reklamationsmanagements, der Preisgestaltung, etc. Aus der Punkteverteilung und Gewichtung der einzelnen Bereiche ergab sich dann die Rangfolge der Bieter.

Zuschlagserteilung und Vertragsgestaltung

Nach Auswertung der Angebote und Feststellung des erstplatzierten Bieters erfolgte die Zuschlagserteilung durch den Auftraggeber.

Im Anschluss an die Zuschlagserteilung erfolgte dann die Anpassung des Vertragswerkes inkl. aller Anlagen in Abstimmung mit dem Auftraggeber und die Unterschrift.

Nun stand dem Start der Dienstleistung nichts mehr im Wege.