

S 01

Gemeinschaftsverpflegung an den Schulen in Bremen: Welche Caterer bekommen nach welchen Kriterien den Zuschlag?

Anfrage der Abgeordneten Bithja Menzel, Dr. Henrike Müller und Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Wir fragen den Senat:

1. Nach welchen Kriterien werden in der nächsten Ausschreibungsrunde Caterer zur Abgabe eines Angebots für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen aufgefordert, und wie viele Caterer werden konkret gebeten, ein Angebot hierzu einzureichen?
2. Wie wird bei der Vergabe grundsätzlich sichergestellt, dass die Zulassungskriterien 100 Prozent „Bio“ und die DGE-Standards eingehalten werden, und welche prozentuale Gewichtung haben die Vergabekriterien „Preis“ und „Qualität“ jeweils bei der Vergabe und warum?
3. Inwieweit und in welcher Form werden die Schulen in die aktuelle und künftige Vergabe der Cateringverträge mit einbezogen, und welche Mitbestimmungsmöglichkeiten haben sie?

Zu Frage 1:

Auf Grundlage eines anwaltlichen Gutachtens liegt für die Konzession die RL 2014/23/EU zugrunde. Es gibt keine festen Vergabevorschriften, dennoch gestaltet SKB das Verfahren transparent und wirtschaftlich. Daher erfolgt die Ausschreibung angelehnt an das sogenannte §5-Verfahren des Tariftreue- und Vergabegesetzes. Wesentlich für die von uns vorgesehene Wahl des Caterers und die Anzahl der angefragten Angebote sind die individuelle Lage vor Ort, die Erfahrungen der Schulleitungen aus der Zusammenarbeit mit Caterern und welche Leistungsfähigkeit bei den potentiellen Bietern auf der Basis der bisherigen Zusammenarbeit bzw. im Rahmen von Markterkundungen angenommen wird.

Die Zuschlagskriterien für die Ausschreibung des Schulcaterings sind

- der Preis pro Essen,
- das Nutzungs- und Betreiberkonzept (u.a. Firmenprofil, Referenzen, Anzahl und Qualität des Personals, Leistungsfähigkeit des Betriebs),
- die Angebotspräsentation mit Speiseplänen (Einhaltung der geforderten DGE/Bio-Standards muss klar ersichtlich sein, Referenzen),
- die schulpädagogische und –organisatorische Einbindung und Abrechnung (u.a. Angebote über das reguläre Catering hinausgehend, Erfahrung im Umgang mit elektronischen Abrechnungssystemen)

Ferner müssen folgende Unterlagen vollständig vorliegen:

- eine Erklärung zur Einhaltung des bremischen Mindestlohns
- eine Erklärung zur Implementierung eines HACCP-Konzepts, sowie eine Eigenerklärung zur Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene und Gesundheitsunterweisungen
- eine Erklärung zur Einhaltung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
- eine Bio-Zertifikat
- eine Eigenerklärung nach §§123, 124 GWB, dass seitens des Bieters keine schwere Verfehlung vorliegt und, soweit vorhanden eine Erklärung zur Bietereignung im Rahmen der §§44 bis 46 Verordnung

über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV), hier: Vorlage der Präqualifizierung aufgrund der Aufnahme in ein amtliches Verzeichnis präqualifizierter Unternehmen für den Liefer- und Dienstleistungsbereich.

- eine abgeschlossene Betriebshaftpflichtversicherung

Pro Schule werden mindestens drei Caterer zur Abgabe eines Angebotes aufgefordert.

Zu Frage 2:

Die Einhaltung des Biostandards (100 % Bio) wird über das Bio-Zertifikat nachgewiesen. Als Nachweis für die Einhaltung der DGE-Standards dient die Vorlage der Eigenerklärung zur Einhaltung der DGE-Standards sowie die Vorlage der Speisepläne für jeweils zwei Wochen für das Winter- und Sommerhalbjahr. Die prozentuale Gewichtung des Preis-Kriteriums wird mehr als 50% beitragen, da der Preis kein nur am Rande der Wertung stehendes Beurteilungselement bleiben darf (siehe hierzu das einschlägige Urteil des OLG Düsseldorf vom 25.05.2005).

Zu Frage 3:

Die Schulen werden vor Beginn der Ausschreibung angeschrieben und über die Ausschreibung an ihrer Schule informiert. Sie erhalten eine Checkliste, die sie ausfüllen und die Bestand der Ausschreibung ist. Hier können Besonderheiten und Wünsche der Schule angegeben werden.