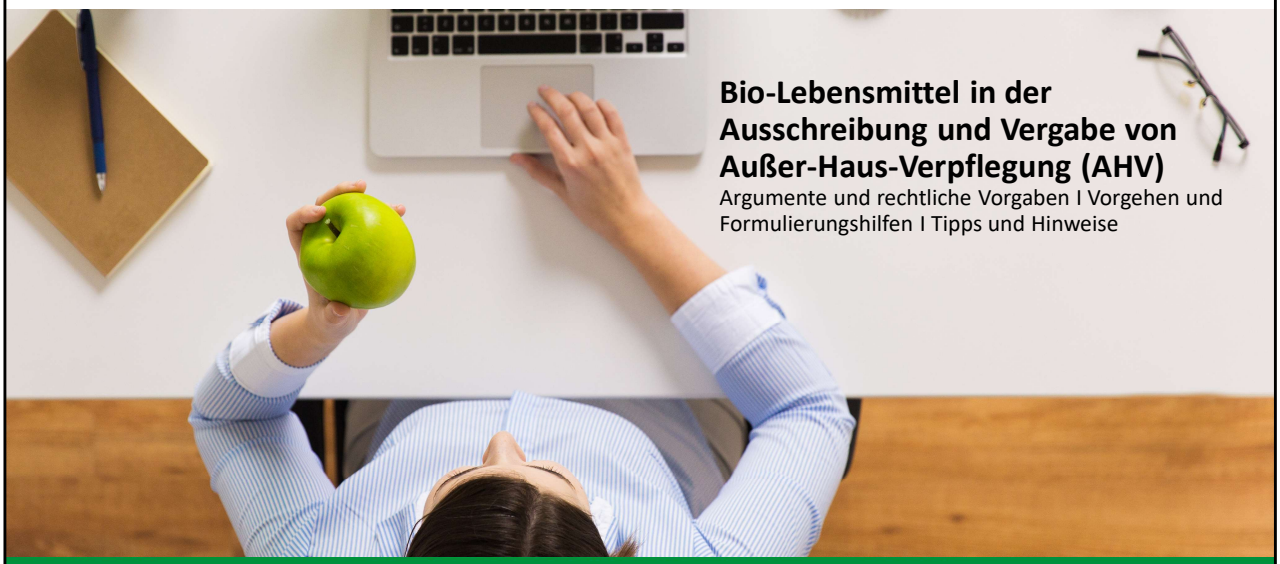
BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU



Bio-Lebensmittel in der Ausschreibung und Vergabe von Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

Argumente und rechtliche Vorgaben I Vorgehen und Formulierungshilfen I Tipps und Hinweise

www.bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Das erwartet Sie:

- **Argumente und rechtliche Vorgaben**
- **Vorgehen: In fünf Schritten Bio-Produkte im Vergabeverfahren berücksichtigen (inkl. Formulierungshilfen)**
  1. Auftragsgegenstand definieren
  2. Auftragswert schätzen
  3. Art der Leistung und des Vergabeverfahrens bestimmen
  4. Mindestkriterien festlegen
  5. Angebote bewerten, Zuschlag erteilen, Vertrag abschließen
- **Tipps und Hinweise**
- **BioBitte:** Die Initiative für mehr Bio in öffentliche Küchen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Argumente und rechtliche Vorgaben

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Argumente

Bio-Lebensmittel als Teil einer nachhaltigen Beschaffung

- Die öffentliche Hand als Großverbraucher verfügt über eine **starke Marktmacht und großes Potential** in der Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung durch die Verankerung von Bio-Lebensmitteln in Ausschreibungen.
- Gleichzeitig haben die Städte und Gemeinden **Verantwortung** für das Angebot einer schmackhaften, qualitativ hochwertigen und gleichzeitig nachhaltigen Verpflegung in ihren Einrichtungen und Wirkbereichen.
- Die Verankerung von Bio-Lebensmitteln in der kommunalen Beschaffung ist ein **Bekenntnis der Verwaltungsspitze** für eine nachhaltige Verpflegung und kann idealerweise durch eine **Einbettung in eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie** erfolgen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Rechtliche Vorgaben

Der Rechtsrahmen für EU-weite und nicht EU-weite Ausschreibungen

- Bei EU-weiten Vergaben:
  - Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen **(GWB)** und hier: „Teil 4: Vergabe von öffentlichen Aufträgen und Konzessionen“
  - Vergabeverordnung **(VgV)**
  - Konzessionsvergabeverordnung **(KonzVgV)**
- Bei nicht EU-weiten Vergaben:
  - Unterschwellenvergabeordnung **(UVgO)**
  - **Spezifische Vergabe- und Verwaltungsvorschriften** der jeweiligen Bundesländer sowie Kommunen (als Ergänzung zu den bundesrechtlichen Vergabe- und Vertragsordnungen)

– 5 –

www.bio-bitte.info

Rechtsrahmen

- Das deutsche Vergaberecht ist zweigeteilt. Es sieht die Anwendung verschiedener vergaberechtlicher Regelungen vor. Deren Anwendung bestimmt sich danach, ob der geschätzte Auftragswert den jeweils maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder unterschreitet.

EU-weite Ausschreibungen

- Der gegenwärtige EU-Schwellenwert für Lieferleistungen beläuft sich derzeit (Stand: Januar 2022) auf einen Betrag in Höhe von 215.000,- EUR netto. Ab Erreichen des jeweiligen EU-Schwellenwertes sind öffentliche Aufträge und Konzessionen gemäß der §§ 97 ff. GWB europaweit zu vergeben.
- Maßgebliche Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den **maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht oder überschreitet** finden sich insbesondere im **Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)** und in der **Vergabeverordnung (VgV)** sowie (wenn eine Dienstleistungskonzession vergeben wird) in der **Konzessionsverordnung (KonzVgV).**

Nicht EU-weite Ausschreibungen

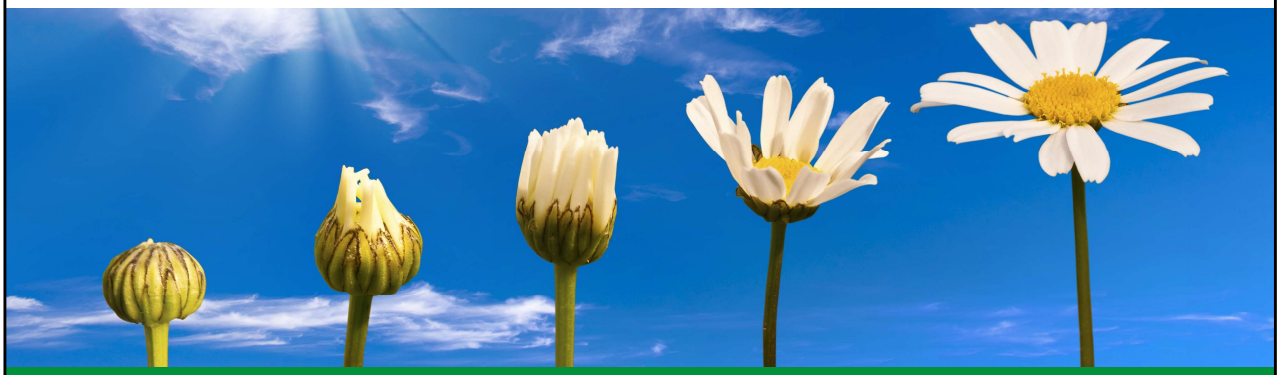
- Regelungen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren geschätzter Wert den **maßgeblichen EU-Schwellenwert unterschreitet**, finden sich in der **Unterschwellenvergabeordnung (UVgO)** sowie in den **Vergabe- und Verwaltungsvorschriften der jeweiligen Bundesländer und Kommunen** (Stichwort: „Haushaltsvergaberecht“) → Den jeweiligen Rechtsrahmen finden Sie - geordnet nach

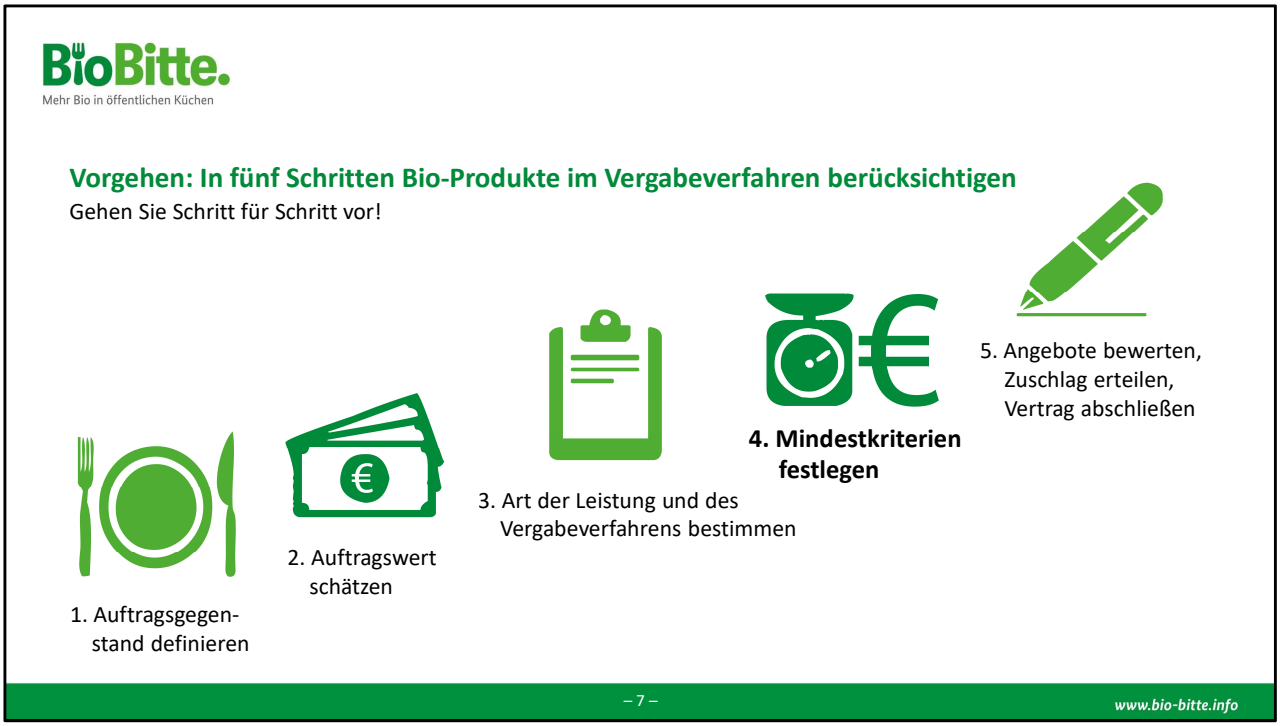
Bundesland - hier: www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html

- Länderspezifische Vergabevorschriften: Beispielsweise gelten in den Ländern Bayern, Nordrhein-Westfalen, Brandenburg und Sachsen-Anhalt Kantinenrichtlinien für den Betrieb von Kantinen der Landesdienststellen, die sich inhaltlich an den Kantinenrichtlinien des Bundes orientieren.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Vorgehen: In fünf Schritten Bio-Produkte im Vergabeverfahren berücksichtigen





Im Rahmen der Präsentation soll anhand von fünf Schritten verdeutlicht werden, wie sich Bio-Lebensmittel im Vergabeverfahren berücksichtigen lassen. Einen **Schwerpunkt** innerhalb dieser fünf Schritte stellt der **vierte Schritt „Mindestkriterien festlegen“** dar, welcher daher auch ausführlicher betrachtet wird.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

1. Auftragsgegenstand definieren I Vorbereitungen

Gehen Sie gezielt vor!

- **Strategieplanung und Organisation:**
  - Die Strategieplanung sollte zunächst durch die Leitungsebene erfolgen, um Zuständigkeiten und Finanzierungsverantwortungen festzulegen.
  - Benennung einer Verpflegungsbeauftragten / eines Verpflegungsbeauftragten zum Schnittstellenmanagement
  - Gremiengründung: beispielsweise aus Verpflegungsbeauftragtem, Einrichtungsleitung, Träger, Vertretung der Verpflegungsteilnehmenden
- **Analysephase:**
  - Welche Rahmenbedingungen sind zu berücksichtigen?
  - Welche Bedarfe und Wünsche sollen erfüllt werden?

– 8 –

www.bio-bitte.info

Gehen Sie auch bei der Definition des Auftragsgegenstandes strategisch und schrittweise vor! Eine grobe Strategieplanung sollte zunächst durch die Leitungsebene erfolgen sowie erste organisatorische Schritte.

Vorteile der Gründung eines Essensgremiums:
- Einbindung aller wichtigen Akteurinnen und Akteure zur Schaffung von Akzeptanz
- Chance aus den Ideen und Bedenken aller beteiligten Personen zu profitieren
- Erarbeitung eines gemeinsamen Verpflegungskonzeptes als Grundlage für die Leistungsbeschreibung der Ausschreibung

Hilfreiche Tipps finden Sie zudem in der Arbeitshilfe „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über den Medienserver Sachsen: www.medienservice.sachsen.de/medien/news/1033125

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

1. Auftragsgegenstand definieren I Analysephase

Wichtige Fragen zur Klärung der Rahmenbedingungen und Bedarfsbestimmung

- **Rahmenbedingungen, beispielsweise:**
  - Wo befindet sich die Einrichtung und welche Räumlichkeiten stehen für die Verpflegung zur Verfügung?
  - Wie viele Personen sind insgesamt in der Einrichtung und wie viele davon nehmen potentiell an der Verpflegung teil? Gibt es zudem externe Gäste?
  - Welche Produktionssysteme und welche Ausgabesysteme sind vor Ort vorhanden?
- **Bedarfsbestimmungen, beispielsweise:**
  - In welchem Umfang soll eine Verpflegung (z.B. nur Mittagsverpflegung und/ oder Frühstück und/ oder Zwischenverpflegung) an welchen Tagen angeboten werden?
  - Welche Qualitätskriterien sollen bzw. müssen beachtet werden und welche Anforderungen bestehen hinsichtlich der **Verwendung von Bio-Lebensmitteln** sowie saisonalen und fair gehandelten Produkten?

– 9 –

www.bio-bitte.info

Rahmenbedingungen, weitere Fragen:

- Wer ist an der Einrichtung Ansprechperson für die Verpflegung?
- Welche Essenszeiten sind zu berücksichtigen?
- Wie ist die Ausstattung, beispielsweise mit Geräten und Geschirr?
- Welche Angebote existieren bereits vor Ort: Waren- oder Getränkeautomaten, Kioskangebote?
- Wie ist die Erfassung und Übernahme von Betriebskosten geregelt?

Bedarfsbestimmungen, weitere Fragen:

- **Exkurs Bio-Anteile:** Wie hoch soll der Bio-Anteil sein? Wie ist die Angebotslage (siehe Markterkundung)? Soll ein stufenweise steigender Bio-Anteil vorgeschrieben werden? Soll zunächst nur für einzelne Produktgruppen ein höherer Bio-Anteil vorgeschrieben werden? Welcher Bio-Anteil ist finanzierbar?

- Allgemein: Für welchen Zeitraum wird ein Auftragnehmer gesucht? Soll ein Dienstleistungsauftrag oder eine Dienstleistungskonzession vergeben werden? (hier hierzu auf Folie: „3. Art der Leistung und des Vergabeverfahrens bestimmen“)
- Angebot: Welche Qualitätskriterien sollen beachtet werden (beispielsweise Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE))? Welche Anforderungen gibt es bei besonderen Ernährungsbedürfnissen wie krankheitsbedingten oder kulturellen Speisevorgaben? Welche Alternativen sollen vorgehalten werden? Sollen ebenfalls Getränke angeboten werden? Werden Aktionstage gewünscht? Wenn ja, in

welcher Art und Häufigkeit?

- Bestellsystem: Welches Bestellsystem ist an der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bestellsystem bereit? Welche Stornierungsmöglichkeiten soll es geben?
- Bezahlsystem: Gibt es Preisvorgaben? Welches Bezahlsystem ist an der Einrichtung möglich? Wer stellt das Bezahlsystem?
- Personal: Muss das Personal vom Auftragnehmer gestellt werden? Falls ja, welche Anforderungen werden an das Personal gestellt? Welche Reinigungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen?
- Entsorgung: Welche Entsorgungsaufgaben hat der Auftragnehmer zu erfüllen? Wie soll das Abfallmanagement gestaltet sein? Ist ein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gewünscht?

Direktlink zum Wegweiser: www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/DokumentAnzeigen/dokument-anzeigen.html;jsessionid=2DDAC07E1521F2A7B0041DF6E8EB1029.1_cid325?idDocument=2191&view=knbdownload

Hilfreiche Tipps finden Sie zudem in der Arbeitshilfe „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über den Medienserver Sachsen: www.medienservice.sachsen.de/medien/news/1033125

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

1. Auftragsgegenstand definieren I Verpflegungskonzept

Ein Verpflegungskonzept als wichtige Basis

Ziel:

Erstellung eines **gemeinsamen Verpflegungskonzeptes** als Grundlage für die Leistungsbeschreibung der Ausschreibung.

- ✓ Es beinhaltet den Konsens der Beteiligten zum Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem.
- ✓ Die Anforderungen an die Verpflegung und die Rahmenbedingungen vor Ort sind berücksichtigt.
- ✓ Die Verpflegungsbereiche, in denen Bio-Lebensmittel eingesetzt werden sollen, sind konkretisiert.

Wichtig:
Der Auftragsgegenstand ist in der Leistungsbeschreibung **so eindeutig und erschöpfend wie möglich** zu beschreiben.

– 10 – www.bio-bitte.info

Ein Verpflegungskonzept dient als gute **Grundlage**, wonach finanzielle Entscheidungen getroffen und die **Leistungsbeschreibung der Ausschreibung** erstellt werden kann.

Wichtig: Eindeutigkeit in der Beschreibung des Austragsgegenstandes in der Leistungsbeschreibung. Die rechtlichen Grundlagen sind hier zu finden:

Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren **geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert erreicht** oder **überschreitet** und die damit grundsätzlich **EU-weit** zu vergeben sind:
§ 121 GWB Leistungsbeschreibung
*(1) In der Leistungsbeschreibung ist der Auftragsgegenstand **so eindeutig und erschöpfend wie möglich zu beschreiben**, sodass die Beschreibung für alle Unternehmen im gleichen Sinne verständlich ist und die Angebote miteinander verglichen werden können. Die Leistungsbeschreibung enthält die Funktions- oder Leistungsanforderungen oder eine Beschreibung der zu lösenden Aufgabe, deren Kenntnis für die Erstellung des Angebots erforderlich ist, sowie die Umstände und Bedingungen der Leistungserbringung.*

- Direktlink: https://www.gesetze-im-internet.de/gwb/__121.html

Vergabe von Verpflegungsleistungen, deren **geschätzter Wert den maßgeblichen EU-Schwellenwert unterschreitet:**
§ 23 UVgO Leistungsbeschreibung
*(1) In der Leistungsbeschreibung ist der Auftragsgegenstand **so eindeutig und erschöpfend***

wie möglich zu beschreiben*, sodass die Beschreibung für alle Unternehmen im gleichen Sinne verständlich ist und die Angebote miteinander verglichen werden können. Die Leistungsbeschreibung enthält die Funktions- oder Leistungsanforderungen oder eine Beschreibung der zu lösenden Aufgabe, deren Kenntnis für die Erstellung des Angebots erforderlich ist, sowie Umstände und Bedingungen der Leistungserbringung.*

- Direktlink:
  www.vergabevorschriften.de/uvgo/23#:~:text=Die%20Leistungsbeschreibung%20enth%C3%A4lt%20die%20Funktions,Umst%C3%A4nde%20und%20Bedingungen%20der%20Leistungserbringung.

Tipp:
Praxistipps wie Sie die Anforderungen in der Leistungsbeschreibung eindeutig, erschöpfend und diskriminierungsfrei beschreiben, erfahren Sie beispielsweise in der Arbeitshilfe für Vergabestellen des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über:
https://www.landwirtschaft.sachsen.de/ausser-haus-verpflegung-48107.html

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

2. Auftragswert schätzen

Wichtige Entscheidungsbasis für die Ausschreibung

- Die Schätzung des Auftragswertes ist wichtig für die Entscheidung, ob ein Auftrag europaweit oder nicht europaweit auszuschreiben ist.
- Es ist die **geschätzte Gesamtvergütung** (einschließlich aller Optionen und Vertragsverlängerungen) des Auftrages (ohne Umsatzsteuer) zu berücksichtigen.
- **Aufteilung in Lose:** Diese hilft die Interessen kleiner und mittelständischer Unternehmen zu berücksichtigen (vgl. §97 Abs. 4 Satz 1 GWB).
- Bei der Berechnung ist zwischen **Liefer- und Dienstleistungsaufträgen** sowie **Dienstleistungskonzessionen** zu unterscheiden.
- **Tipp:** Führen Sie vorab eine umfassende **Markterkundung** durch!

Lose

- Um die Interessen kleiner und mittelständischer Unternehmen zu berücksichtigen (vgl. §97 Abs. 4 Satz 1 GWB n.F.), kann eine Aufteilung der zu vergebenen Leistungen in Lose sinnvoll sein.
- Schreiben große Städte beispielsweise die komplette Grundschulverpflegung in einem Los aus, kann es schnell um 5.000-10.000 Essen pro Tag gehen. Kleinere und mittelständische Unternehmen könnten mit diesem Volumen überfordert sein. Bei der losweisen Vergabe – beispielsweise eine Aufteilung innerhalb der Schulgrenzbezirke oder Ortsteile – haben auch kleinere Anbieter eine Chance im Wettbewerb.

Markterkundung

- Im Vorfeld eines Vergabeverfahrens können Markterkundungen durchgeführt werden, um auf diese Weise die Auftragsvergabe vorzubereiten und Unternehmen über die Auftragsvergabepläne und -anforderungen zu unterrichten (vgl. näher § 28 VgV; § 20 UVgO).
- Hilfreiche Tipps zur Markterkundung finden Sie zudem in der Arbeitshilfe „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über den Medienserver Sachsen: www.medienservice.sachsen.de/medien/news/1033125

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

3. Art der Leistung und des Vergabeverfahrens bestimmen

Wichtig für die Vergabebestimmungen und die Schwellenwerte

Vergabeart

- Liefer- oder Dienstleistungsauftrag: Der Auftraggeber zahlt für die vom Auftragnehmer erbrachte Leistungserbringung ein Entgelt an den Auftragnehmer.

oder

- Dienstleistungskonzession: Der Auftraggeber räumt dem Auftragnehmer (Speisenanbieter) für die von diesem zu erbringende Dienstleistung das Recht zur Verwertung der Dienstleistung ein (ggf. zzgl. einer Zahlung). Die Vergütung für seine Dienstleistung erhält der Auftragnehmer von Dritten (den Essensteilnehmenden).

Art der Leistung	Schwellenwerte (derzeit*)
Lieferauftrag	215.000 € netto
Dienstleistungsauftrag	215.000 € netto
Dienstleistungskonzession	5.382.000 € netto

*Die Schwellenwerte für ein EU-weites Verfahren werden im zweijährigen Rhythmus angepasst, zuletzt zum 01.01.2022.

– 12 –

www.bio-bitte.info

Vergabeart

- Für die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen sind verschiedene Verfahrensarten denkbar. Öffentliche Auftraggeber können Verpflegungsleistungen als öffentlichen Liefer- oder Dienstleistungsauftrag oder als Dienstleistungskonzession vergeben. Hiernach richten sich die zu beachtenden Vergabebestimmungen und die relevanten EU-Schwellenwerte.
- Liefer- oder Dienstleistungsauftrag: Verpflegungsleistungen werden oftmals für 4 Jahre ausgeschrieben.
- Dienstleistungskonzession: Die Laufzeit eines Konzessionsvertrages muss gemäß § 3 Abs. 1 S. 1 KonzVgV zeitlich begrenzt sein. Die regelmäßige Laufzeit von Dienstleistungskonzessionen bei Verpflegungsleistungen liegt bei fünf Jahren.
- Wichtiges Unterscheidungsmerkmal zwischen Liefer-/ Dienstleistungsvertrag und Dienstleistungskonzession ist, dass das Betriebsrisiko bei der Dienstleistungskonzession beim Auftragnehmer liegt, was voraussetzt, dass dieser das wirtschaftliche Nutzungs- und Verwertungsrisiko trägt.
- Konkrete Beispiele finden Sie hier: www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/DokumentAnzeigen/dokument-anzeigen.html;jsessionid=2DDAC07E1521F2A7B0041DF6E8EB1029.1_cid325?idDocument=2191&view=knbdownload

Schwellenwerte

- Die Schwellenwerte für ein EU-weites Verfahren werden im zweijährigen-Rhythmus angepasst, zuletzt zum 01.01.2022.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen

Sie bestimmen die Mindestkriterien!

Mindestkriterien können sich beispielsweise auf folgende Bereiche beziehen:

- Bewirtschaftungssystem (Eigen- oder Fremdregie) oder in begründeten Fällen auf das Verpflegungssystem (Frisch- oder Mischküche, Warmverpflegung, Cook & Chill, Tiefkühlkost)
- Speisen(plan)-Qualität: Häufigkeiten von z.B. Fleisch- und Fischgerichten, Salat und Rohkostangeboten, Vollkornprodukten oder der Wiederholung von Menüs
- **Qualität der Lebensmittel** zum Beispiel **aus ökologischer Erzeugung, bestandsschonender Fischerei, fairem Handel sowie saisonalem Anbau**

Wichtiger Hinweis:
Die folgend aufgeführten Textbausteine sind Formulierungshilfen und sollten nicht unüberprüft übernommen werden, sondern sind an die jeweils einschlägigen örtlichen Gegebenheiten und spezifischen Besonderheiten anzupassen.

– 13 –
www.bio-bitte.info

Die Beschaffungskriterien in der Leistungsbeschreibung können in Form von **Mindest- und Zuschlagskriterien** (auch B-Kriterien oder Bewertungskriterien) formuliert sein. Im Rahmen des Themas dieser Präsentation wird der Fokus auf die Mindestkriterien (hier Verankerung von Bio-Lebensmitteln) und die Nutzung von Gütezeichen/ Zertifikaten gelegt.

Mindestkriterien = Anforderungen, welche die zu beschaffende Leistung erfüllen muss. Anderenfalls führt dies zum Ausschluss aus dem Vergabeverfahren. Andere Bezeichnungen für Mindestkriterien sind A-Kriterien, Ausschlusskriterien, Mindestanforderungen oder Muss-Anforderungen. Zusätzliche Mindestkriterien könnten folgende Bereiche betreffen:

- Servicequalität beim Betrieb der Kantine
- Hygienemanagement, z. B. durch Benennung von Anforderungen aus der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verarbeitungsqualität der Lebensmittel; Obst nur frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz oder Gemüse und Salat nur frisch oder tiefgekühlt
- Das Verbot des Einsatzes z. B. von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder vitaminisierten Produkten
- Mitlieferung eines Musterspeiseplanes
- Alternativangebote bei Schweinefleisch für Muslime

Hinweis zum **Verpflegungssystem**:

- Grundsätzlich müssen verschiedene Verpflegungssysteme akzeptiert werden. Sofern jedoch sachliche Gründe für ein bestimmtes Verpflegungssystem vorliegen (Begründung muss mit Beginn des Beschaffungsverfahrens dokumentiert werden), darf sich der

Auftraggeber/ Konzessionsgeber für ein bestimmtes Verpflegungssystem entscheiden. Diese Gründen können sich beispielsweise im Rahmen der Bestandsaufnahme herausgestellt haben.

Wichtiger Hinweis zu den Formulierungshilfen:
Die Textbausteine bzw. Beispieltexte aus den Praxisbeispielen stellen lediglich Formulierungshilfen dar, welche vor der Verwendung in einem konkreten Vergabeverfahren kritisch zu hinterfragen und auf die örtlichen Gegebenheiten anzupassen sind. Die Formulierungsbeispiele sind daher nicht rechtsverbindlich und keine Rechtsberatung. Ferner können sie keine Rechtsberatung zum konkreten Beschaffungsfall ersetzen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen I Schwerpunkt „Bio-Lebensmittel“

Forderung von Bio-Lebensmittel über die Mindestkriterien

- Die Forderung nach Bio-Lebensmitteln sollte als **Mindestkriterium mit einem Mindest-Bio-Anteil (Mindestquote)** erfolgen: beispielsweise mind. 25 Prozent entweder anhand des **monetären Wareneinsatzes** oder anhand des **Gewichtsanteils**.
- Ergänzend kann ein höherer Bio-Anteil (über die Mindestquote hinaus) als Zuschlagskriterium berücksichtigt werden.
- Es können zudem die allgemeine Mindest-Quote und Bio-Anteile für einzelne Warengruppen kombiniert werden.

Tipp

- Schreiben Sie bei eher **geringen Bio-Anteilen** von beispielsweise 10 oder 15 Prozent **Bio-Anteile pro Warengruppe** fest, damit nicht lediglich eine Warengruppe (z.B. Bio-Kartoffeln oder Bio-Äpfel) die Bio-Quote erfüllt.

– 14 –

www.bio-bitte.info

Beispiel für die **Kombination von Mindestquote und Warengruppe**:
Für eine ausgewählte Speisekomponenten/ ausgewählte Warengruppen kann bereits ein höherer Bio-Anteil bestimmt werden (gegebenenfalls auch stufenweise). „Über den allgemeinen Mindest-Bio-Anteil von 30% hinaus wird der Bio-Anteil z.B. für folgende Warengruppen auf 50 Prozent *(oder sogar 100 Prozent)* gesetzt: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse sowie ab [Datum einfügen] zusätzlich Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.“

Hinweis zum Bio-Anteil pro Warengruppe:

- Die Bestimmung eines Bio-Anteils je Speisekomponente/ Warengruppe ist besonders dann zu empfehlen, wenn eine Markterkundung ergeben hat, dass nur bei einzelnen Warengruppen ein hoher Bio-Anteil durchgesetzt werden kann.
- Die Festsetzung von 100 Prozent Bio für bestimmte Warengruppen hält zudem den Kontrollaufwand kleiner, gegebenenfalls kann sogar einfach das Bio-Zertifikat für die Überprüfung herangezogen werden.

Tipp:

- Sofern Sie den Bio-Mindest-Anteil anhand des monetären Wareneinsatzes fordern, fällt es später einfacher die Einhaltung (beispielsweise anhand der monetären Einkaufsvolumina der Bio-Produkte mittels Warenwirtschaftssysteme) zu überprüfen.
- Haben Sie die Befürchtung, dass der Mindest-Bio-Anteil zu hoch ist, fügen Sie ggf. schrittweise **zeitliche Stufen zur Erhöhung** des monetären Wareneinsatzes hinzu, z. B.: im ersten Jahr 10 Prozent, im zweiten Jahr 20 Prozent, im dritten Jahr 30 Prozent.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Formulierungsvorschlag bitte vorab prüfen und an die individuellen Gegebenheiten anpassen!

4. Mindestkriterien festlegen I Formulierungsvorschlag „Bio-Lebensmittel“

So könnte die Passage in Ihrer Leistungsbeschreibung aussehen

Lebensmittel aus dem Öko-Landbau

„Lebensmittel der Warengruppe/n (z.B. Teigwaren oder Fleisch) stammen zu mind. X Prozent (des monetären Wareneinsatzes/ des Gewichtes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (gilt ab 1.1.2022).“ → hier noch Zusatz zu Gütezeichen/ Zertifikaten

Zusatz zum Nachweis

„Die Einhaltung des Mindest-Bio-Anteils ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen: Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss Waren mit dem EU-Bio-Logo oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden und der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss entsprechende Nachweise, Herkunftsbescheinigungen, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.“

Weitere Formulierungsvorschläge finden Sie im Anschluss in den Exkursen.

Tipp:
Einen Formulierungsvorschlag für einen Bio-Anteil für bestimmte Warengruppen finden Sie in der Arbeitshilfe für Vergabestellen des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über:
https://www.landwirtschaft.sachsen.de/ausser-haus-verpflegung-48107.html

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen I Exkurs „Gütezeichen/ Zertifikate“

Gütezeichen und Zertifikate als Nachweis bestimmter Qualitätsansprüche

- Gütezeichen und Zertifikate dürfen als Beleg dafür gefordert werden, dass die Liefer- oder Dienstleistung bestimmten Merkmalen entspricht.
- Hierbei müssen auch andere Gütezeichen und Zertifikate akzeptiert werden, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen.
- Hat ein Bieter keine Möglichkeit innerhalb einer einschlägigen Frist ein gefordertes Gütezeichen zu erlangen, muss der Auftraggeber auch andere Belege akzeptieren, welche die geforderten Kriterien nachweisen.
- Die rechtlichen Grundlagen finden Sie in § 34 VgV bzw. § 24 UVgO.

- Sie haben das Recht (i.S.v. § 34 VgV bzw. § 24 UVgO) Gütezeichen und Zertifikate als Nachweis bestimmter Qualitätsansprüche zu verlangen.
- Es darf nur dann ein Gütezeichen gefordert werden, wenn alle Anforderungen des Gütezeichens für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet sind und mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen.
- Verlangt der Auftraggeber nicht die Erfüllung aller Anforderungen des Gütezeichens, muss er angeben, welche Anforderungen gemeint sind und diese konkret benennen.

Tipp:
Die Anforderungen in der Leistungsbeschreibung sollten grundsätzlich mit Augenmaß formuliert werden. Je höher diese sind, desto weniger Bieter können diese möglicherweise erfüllen. Dies könnte dazu führen, dass keine Angebote abgegeben werden.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen I Exkurs „Gütezeichen/ Zertifikate“

Übersicht verschiedener Gütezeichen/ Zertifikate

- **Gesetzlich geregelte Bio-Kennzeichnungen:** EU-Bio-Logo
- **Siegel der Bio-Anbauverbände:** Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, Ecoland, Ecovin, Gää, Naturland, Verbund Ökohöfe.
- **Regionale Bio-Kennzeichnungen:** zum Beispiel das Bayrische Bio-Siegel
- **Kennzeichen bestandsschonender Fischprodukte:** zum Beispiel das MSC-Siegel oder die Siegel verschiedener Bio-Anbauverbände
- **Kennzeichen fair gehandelter Produkte:** zum Beispiel das Fairtrade-Siegel, das GEPA-Logo oder spezifische Siegel der Bio-Anbauverbände

Wichtig: Vergessen Sie bitte bei keinem Gütezeichen den Zusatz „oder gleichwertig“.

Das Fordern von Gütezeichen und Zertifikaten ist zulässig sofern die geforderten Gütezeichen / Zertifikate von einer unabhängigen Stelle zertifiziert und geprüft wurden. D.h. keine Gütezeichen von Herstellern oder Handelsmarken, die sich eigenständig prüfen / zertifizieren. Weitere Informationen zu den rechtlichen Grundlagen sowie zu den gesetzlichen Bio-Siegel und den Bio-Anbauverbänden finden Sie hier:

- https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/rechtliche-grundlagen/

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Formulierungsvorschlag bitte vorab prüfen und an die individuellen Gegebenheiten anpassen!

4. Mindestkriterien festlegen I Formulierungsvorschlag „Gütezeichen/ Zertifikate“

So könnte die Passage in Ihrer Leistungsbeschreibung aussehen

Zusatz zu Gütezeichen/ Zertifikaten

„Lebensmittel der Warengruppe/n (z.B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch) stammen zu mind. X Prozent (des Gewichtes/ monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Produktion entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (gilt ab 1.1.2022). Für die Schulverpflegung soll ausschließlich XY-Fleisch [hier jeweiligen Anbauverband einsetzen] geliefert werden. Dies ist nachzuweisen durch das XY-Siegel entsprechend der XY-Richtlinien [z.B. Link zu den Richtlinien des Anbauverbandes einfügen] oder gleichwertig.“

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

So wurden die Kriterien für die Vergabe der Verpflegungsleistung in einer kommunalen Kantine formuliert.

4. Mindestkriterien festlegen I Praxisbeispiel „Gütezeichen/ Zertifikate“

So wurde eine Spezifizierung der Kriterien für Fleisch- und Fischprodukte gestaltet

Folgende Kriterien sind zu berücksichtigen:

- Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel muss über das Jahresmittel mindestens 20% vom Warenwert liegen (gemäß der EG-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007.
- Es müssen über das Jahresmittel **Fleisch- und Fischprodukte** zu mindestens 30% gemäß der vom Stadtrat am 19.10.2016 beschlossenen Beschaffungsleitlinie der LHM angeboten werden. Dabei hat der Betreiber / die Betreiberin eine der folgenden Qualitätsstufen anzubieten:

Erste Stufe:

1. Die verwendeten Fleisch- und Fischprodukte müssen folgende Anforderungen erfüllen:
   a) Bio-Qualität im Sinne der EG-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007 und weiterer Vorschriften)
   b) Konformität mit den Programmbestimmungen des Bayerischen Bio-Siegels mit Herkunftsregion „Bayern“ (www.biosiegel.bayern.de).
2. Zum Nachweis der Berechtigung, entsprechende Leistungen erbringen zu dürfen, hat die Pächterin / der Pächter hierzu eine Bescheinigung gemäß Art. 29 Abs. 1 VO (EG) 834/2007 sowie einen Nachweis über die Berechtigung zur Nutzung des Bayerischen Bio-Siegels (Zeichennutzungsvertrag) vorzulegen. Die entsprechenden Fleisch- und Fischprodukte sind auf Etiketten o.ä. sowie auf den Begleitpapieren entsprechend zu kennzeichnen. Es ist ein gleichwertiger Nachweis zulässig. Weitere Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung sowie des Bayerischen Bio-Siegels bleiben davon unberührt.
3. Die Verwendung von Meeresfisch aus Wildfang mit dem MSC-Siegel oder gleichwertigen Gütezeichen ist ebenfalls zulässig.

Hinweis: Es wurde ein Modell aus drei Abstufungen der Kriterien gewählt, wobei die erste Stufe den Goldstandard darstellt.

Quelle: Landeshauptstadt München I Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Verpflegungsleistung im Technischen Rathaus München

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

So wurden die Kriterien für die Vergabe der Verpflegungs-leistung in einer kommunalen Kantine formuliert.

4. Mindestkriterien festlegen I Praxisbeispiel „Gütezeichen/ Zertifikate“

So wurde eine Spezifizierung des Kriteriums für fair gehandelte Lebensmittel gestaltet

Folgende Kriterien sind zu berücksichtigen:

- Kaffee und Tee sind ausschließlich aus fairem Handel; falls Schokolade angeboten wird, muss zusätzlich Schokolade aus fairem Handel angeboten werden (Gütezeichen Fairtrade, GEPA oder gleichwertig).

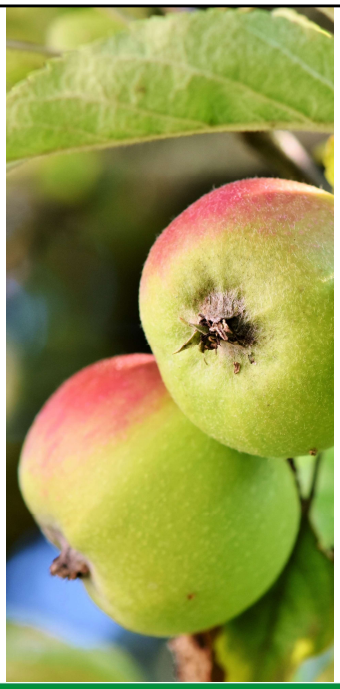
Quelle: Landeshauptstadt München I Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Verpflegungsleistung im Technischen Rathaus München

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen I Exkurs „Regionale Lebensmittel“

Die Forderung nach regionalen Lieferanten ist nicht zulässig

- Laut **§ 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV und § 31 Abs. 6 Satz 1 VGV** ist es **unzulässig, Produkte und Produzenten** aufgrund **einer bestimmten Herkunft zu bevorzugen**.
- In zusammengefasster Form: *„In der Leistungsbeschreibung darf nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein bestimmtes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden.“*
- **Zulässig** ist jedoch, im Bereich der **Warmverpflegung** maximale Warmhaltezeiten vorzugeben sowie durch eine **Forderung von saisonalen Lebensmitteln** die Wahrscheinlichkeit für den Einsatz regionaler Produkte zu erhöhen.



– 21 –

www.bio-bitte.info

Weitere Ergänzung:
Unzulässig ist es zudem, diese Regelungen durch die Forderung eines Regional-Gütezeichens oder durch Forderung von Produkten mit dem „Regionalfenster“ zu umgehen. Eine Herkunftsbeschreibung mit dem Regionalfenster auch aus dem Grund nicht vorgeschrieben werden, weil eine bloße Herkunftsbeschreibung keine Aussage zur Qualitätsanforderung macht und vergaberechtlichen Mindestanforderungen an ein Gütezeichen nicht genügt (§ 34 Abs. 2 VgV).

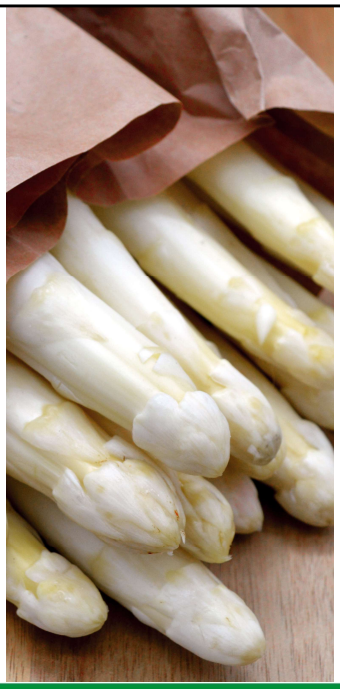
Detaillierte Informationen zum Thema „Regionalität“ finden Sie in der Arbeitshilfe für Vergabestellen des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“. Hierher stammt auch das Zitat, abrufbar über: https://www.landwirtschaft.sachsen.de/ausser-haus-verpflegung-48107.html

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

4. Mindestkriterien festlegen I Exkurs „Saisonale Lebensmittel“

Der Aspekt „Saisonalität“ darf in der Leistungsbeschreibung gefordert werden

- Die Forderung nach saisonalen Lebensmitteln erhöht die Wahrscheinlichkeit für den Einsatz regionaler Produkte.
- Es empfiehlt sich einen prozentualen Anteil pro Warengruppe festzuschreiben, damit nicht „Spargelwochen“ die Saisonquote erfüllen.
- Durch das Anfügen eines regionalspezifischen Saisonkalenders können Sie die saisonalen Lebensmittel in ihrem Umkreis berücksichtigen.
- Hierbei immer auch an Regelungen zu Lagerware (beispielsweise Äpfel oder Möhren) denken, um ein über die Wintermonate vielseitiges Angebot abzudecken.



– 22 –

www.bio-bitte.info

Weiteres

- Auftraggeber dürfen den Aspekt der Saisonalität in der Leistungsbeschreibung fordern und bei den Zuschlagskriterien berücksichtigen.
- Zahlreiche Argumente sprechen für die Berücksichtigung der Saisonalität in Speiseplänen. Beispielsweise erhöht dies die Wahrscheinlichkeit für den Einsatz von frischen Lebensmittel und reduziert Transportwege.

Hinweis zum Saisonkalender:
Es besteht zudem die Möglichkeit einen eigenen Saisonkalender zu entwickeln, in dem gezielt nur die erwünschten Nahrungsmittel mit dem/n Monat/en mit großem Angebot aus heimischem Anbau aufgeführt sind. Bitte auch hier die Lagerware berücksichtigen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Formulierungsvorschlag bitte vorab prüfen und an die individuellen Gegebenheiten anpassen!

4. Mindestkriterien festlegen I Formulierungsvorschlag „Saisonale Lebensmittel“

So könnte die Passage in Ihrer Leistungsbeschreibung aussehen

Berücksichtigung saisonaler Lebensmittel

„Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Auf den als Anlage den Vergabeunterlagen beigefügten Saisonkalender für Obst und Gemüse wird verwiesen (Anlage XY). Seine Beachtung ist verbindlich. Es müssen im jeweiligen Angebotsmonat überwiegend die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau“ gekennzeichneten sind.“

Formulierungsvorschlag aus der Arbeitshilfe aus Sachsen:
Hilfreiche, konkrete Informationen wie sich der Aspekt „Saisonalität“ auch als Zuschlagskriterium formulieren lässt, bekommen Sie beispielsweise in der Arbeitshilfe für Vergabestellen des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ abrufbar über:
https://www.landwirtschaft.sachsen.de/ausser-haus-verpflegung-48107.html

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

5. Angebote bewerten, Zuschlag erteilen, Vertrag abschließen

Inhaltliche Bewertung der Angebote anhand der Kriterien

- Erstellung einer **Wertungsmatrix**: Diese kann neben dem Preis auch nicht-monetäre Kriterien, wie z.B. den Einsatz von Bio-Lebensmitteln bewerten.
- Wird nicht nur das Zuschlagskriterium des niedrigsten Preises verwendet, muss eine Bewertungsmethode vor der Angebotsöffnung festgelegt werden.
- Mit Hilfe einer Bewertungsmethode stellt der Auftraggeber dar, wie anhand der Zuschlagskriterien das beste Preis-Leistungsverhältnis ermittelt wird.

Überlegen Sie für Ihren individuellen Fall:
Sie haben die Möglichkeit, ergänzend zur Forderung einer Mindestquote des Bio-Anteils als **Mindestkriterium**, einen höheren Bio-Anteil als **Zuschlagskriterium** zu fordern.

– 24 –

www.bio-bitte.info

Im nächsten Schritt erfolgt die inhaltliche Bewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien.

Bei der Bewertung von Zuschlagskriterien müssen im Vorfeld die Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe festgelegt werden. Hierzu eignet sich eine Bewertungsmatrix mit Punkten und einer Gewichtung.
Ist die Gewichtung zu kleinteilig, besteht die Gefahr, dass ein Zuschlagskriterium in der Gesamtheit „untergeht“. Bewährt hat sich daher eine Gewichtung 15 – 20 Prozent.

Hinweis
Hinsichtlich der Angebotsbewertung wird in dieser Präsentation der Fokus in den nächsten Folien ausschließlich auf die Bewertung der Anforderung „Bio-Lebensmittel“ gelegt.

Weitere Informationen:
- www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/DokumentAnzeigen/dokument-anzeigen.html;jsessionid=2DDAC07E1521F2A7B0041DF6E8EB1029.1_cid325?idDocument=2191&view=knbdownload
- https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

5. Angebote bewerten und Zuschlag erteilen

Bewertung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln als Mindestkriterium

Bio-Anteil als **Mindestkriterium** durch eine Mindestquote festlegen!

*„Der **Anteil** der für den Auftrag einzusetzenden **ökologischen/ biologischen Produkte** entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (gilt ab 1.1.2022) gemessen am pro Quartal einzusetzenden auftragsgegenständlichen **monetären Gesamtwareneinsatz (Brutto) soll mindestens 30 Prozent** betragen."*

Tipp

Ist abzusehen (beispielsweise aufgrund einer Markterkundung im Vorfeld), dass der Bio-Anteil von mindestens 30 Prozent nicht umsetzbar scheint oder mit einer nicht zumutbaren Kostensteigerung verbunden wäre, kann eine **stufenweise Steigerung des Bio-Anteils** in Betracht gezogen werden. Die Stufen könnten wie folgt gestaltet werden:

1. Vertragsjahr: mindestens **10 Prozent** Bio-Anteil
2. Vertragsjahr: mindestens **20 Prozent** Bio-Anteil
3. Vertragsjahr: mindestens **30 Prozent** Bio-Anteil

– 25 –

www.bio-bitte.info

Die Forderung eines bestimmten Anteils an Bio-Lebensmitteln ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt.

Dabei sollte der Bio-Anteil als Mindestkriterium (durch eine Mindestquote) in der Leistungsbeschreibung festgelegt werden.
Ist es Ihnen wichtig und hat beispielsweise eine Markterkundung ergeben, dass auch höhere Bio-Anteile realisiert werden können, ist es Ihnen freigestellt einen höheren Bio-Anteil – über die Mindestquote hinaus – als Zuschlagskriterium zu berücksichtigen. Eine entsprechende Bewertungsmatrix finden Sie auf der nächsten Folie.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

5. Angebote bewerten und Zuschlag erteilen I Beispiel einer Bewertungsmatrix

Bewertung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln als Zuschlagskriterium

Wertungs-stufe	Beschreibung
1	Das Speiseangebot enthält **über die Mindestquote hinaus keine oder kaum** Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion*. Indizien hierfür sind: *(hier eigene Aufzählung ergänzen)*
2	Das Speiseangebot enthält **über die Mindestquote hinaus teilweise** Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion*. Indizien hierfür sind: *(hier eigene Aufzählung ergänzen)*
3	Das Speiseangebot enthält **über die Mindestquote hinaus überwiegend oder vollständig** Produkte aus ökologischer/ biologischer Produktion*. Indizien hierfür sind: *(hier eigene Aufzählung ergänzen)*

*entsprechend der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (gültig ab 1.1.2022).

Quelle: In Anlehnung an die Arbeitshilfe für Vergabestellen des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL) „Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen"

Bewährt hat sich in der Praxis beispielsweise ein System mit drei Wertungsstufen (wobei der höhere Punktwert eine bessere Leistung anzeigt).

Beispielhafte Indizien in den jeweiligen Wertungsstufen, die sich anhand von geforderten Speiseplänen (4 - 6 Wochen) überprüfen lassen.
Stufe 1:

- Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden selten oder nie aus Bio-Produkten zubereitet.
- Beilagen der Hauptgerichte werden selten oder nie aus Bio-Produkten zubereitet.
- Sofern Nachtisch im Angebot enthalten: Es finden selten oder nie Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.
- Sofern Salate/ Salatbar im Angebot enthalten: Für Salate (in der Salatbar) finden keine oder kaum Bio-Produkte Verwendung.

Stufe 2:

- Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus Bio-Produkten zubereitet.
- Beilagen der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus Bio-Produkten zubereitet.
- Sofern Nachtisch im Angebot enthalten: Es finden gelegentlich/ teilweise Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.
- Sofern Salate/ Salatbar im Angebot enthalten: Für Salate (in der Salatbar) finden gelegentlich/ teilweise Bio-Produkte Verwendung.

Stufe 3:

- Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden überwiegend oder vollständig aus Bio-Produkten zubereitet.
- Beilagen der Hauptgerichte werden überwiegend oder vollständig aus Bio-Produkten zubereitet.
- Sofern Nachtisch im Angebot enthalten: Es finden überwiegend oder vollständig Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.
- Sofern Salate/ Salatbar im Angebot enthalten: Für Salate (in der Salatbar) finden überwiegend oder vollständig Bio-Produkte Verwendung.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Formulierungsvorschlag bitte vorab prüfen und an die individuellen Gegebenheiten anpassen!

5. Angebote bewerten, Zuschlag erteilen, Vertrag abschließen

Den Passus im Vertrag zur Einhaltung der Bestimmungen nicht vergessen

Einhaltung der Vertragsbestimmungen

„Der Konzessionsnehmer/ Auftragnehmer stellt sicher, dass der prozentuale Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel, bezogen auf den monetären Wareneinsatz (Lebensmittel), X Prozent gemäß Angebot vom XX.XX.202X beträgt (Prozentsatz ist im Leistungsverzeichnis anzugeben). Der Konzessionsnehmer/Auftragnehmer ist verpflichtet, dem Konzessionsgeber/ Auftraggeber unaufgefordert quartalsweise bis zum ersten Tag des Folgemonats Belege/Nachweise für die Erfüllung der Anforderungen an den Anteil von biologisch erzeugter Lebensmittel vorzulegen. Geeignete Belege/Nachweise sind z. B. Quartalsberichte über den Wareneinsatz nebst Einkaufsrechnungen/Lieferscheinen.“

„Der Konzessionsgeber/ Auftraggeber kann den Vertrag fristlos kündigen, wenn ihm aus einem wichtigen Grund die Fortsetzung des Vertrages nicht zugemutet werden kann.

Wichtige Gründe sind insbesondere:
a) wiederholte Verstöße des Konzessionsnehmers gegen Vertragspflichten,
b) Eigene Ergänzung weiterer Gründe

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Infoblätter gibt es auch zu weiteren interessanten Themen!

Tipps und Hinweise

Hier finden Sie Informationen kurz und prägnant im Überblick!

→ www.bio-bitte.info: Hier finden Sie alle Infoblätter.

– 29 –

www.bio-bitte.info

Tipp: Schauen Sie unbedingt auch in die **Präsentation „Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern“** nach themenrelevanten, weiteren Informationen. Die Präsentation ist ebenfalls Teil der Informationsmaterialien im Rahmen von BioBitte.

Infoblätter

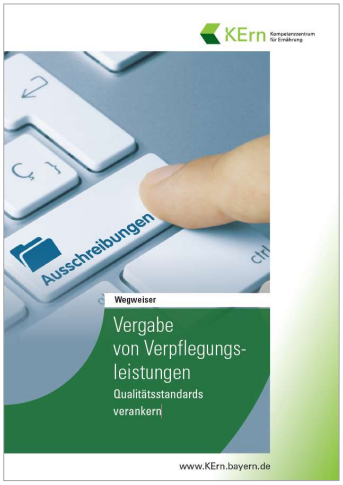
- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Wegweiser „Vergabe von Verpflegungsleistungen – Qualitätsstandards verankern“

- Inhalte u.a.:
  - Vergaberechtliche Ausgangssituation
  - Vorbereitung der Ausschreibung und der Vergabeunterlagen sowie Ablauf von Vergabeverfahren
  - Beispiele zur Verankerung von sozialen und umweltbezogenen Aspekten sowie Gütezeichen
  - Anhang mit weiteren Beispielen, Musterspeiseplänen, Literatur und Links
- Im digitalen Format als Download und als Printversion bestellbar



Direktlinks

- zum Download (Version 2020): www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/DokumentAnzeigen/dokument-anzeigen.html;jsessionid=2DDAC07E1521F2A7B0041DF6E8EB1029.1_cid325?idDocument=2191&view=knbdownload
- Zur Bestellung (Version 2019): www.kern.bayern.de/shop/flyer/220183/index.php

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“

- Inhalte u.a.:
  - Strategien und Konzepte zur Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen
  - Rechtsrahmen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung
  - Notwendige Schritte in Politik und Verwaltung (u.a. strategische Planung und politische Beschlüsse)
- Im digitalen Format: als kostenloser Download

Direktlink zu den Bio.Bitte-Infomaterialien: www.bio-bitte.info/infomaterialien
Den Leitfaden finden Sie hier unter dem Thema „Bio in Ratsbeschlüssen verankern“ → „5. Weiterentwicklung“: https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/info-materialien/die-rolle-der-politik-und-verwaltung-fuer-mehr-bio/

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

„Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“

- Arbeitshilfe für Vergabestellen
- Inhalte u.a.:
  - Rechtsrahmen und richtige Weichenstellung
  - Formulierung der Vergabeunterlagen und Durchführung von Vergabeverfahren
  - Qualitätskontrolle und Sanktionierungen
  - Zahlreiche Beispiele, Formulierungshilfen und Praxistipps
- Im digitalen Format: als kostenloser Download

Link:
https://www.landwirtschaft.sachsen.de/ausser-haus-verpflegung-48107.html

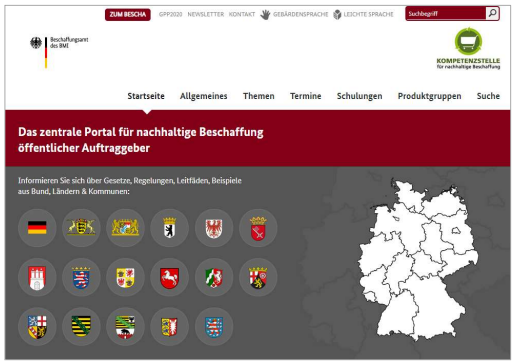
BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Kompetenzstelle nachhaltige Beschaffung

Informationen und Angebote, u.a.:

- Gesetze, Regelungen, Leitfäden, Beispiele aus Bund, Ländern und Kommunen
- Online-Schulungen „Nachhaltige Beschaffung“



B Information zur Nachhaltigkeit für die Produktgruppe

Lebensmittel / Catering

Stand: Ju. 2021

Ziel dieses Dokumentes ist es, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei den Beschaffungsstellen in Bund, Ländern und Kommunen, aber auch Einkäufern bei den Kirchen und Verbänden, eine verlässliche und verständliche Hilfestellung anzubieten, um Nachhaltigkeitsaspekte bei der Beschaffung von dieser Produktgruppe berücksichtigen zu können.

Hierzu finden Sie Links zu den Rubriken Rechtliche Vorgaben, Praxisbeispiele (z.B. Leistungsbeschreibungen), Leitfäden / Handlungshilfen, Ökolabel / Umweltzeichen und sonstige Informationsangebote

Die Informationen unterliegen einer ständigen Ergänzung und Aktualisierung. Gerne nehmen wir Ihre Vorschläge zur Ergänzung, bzw. Vorschläge zu Änderungen entgegen.
Wenden Sie sich diesbezüglich über unsere Hotline ☎ 0228 99610 2345 oder ✉ nachhaltigkeit@bescha.bund.de an uns.

Die Produktgruppe „Lebensmittel/ Catering“ beinhaltet sowohl die Beschaffung von Lebensmittel als auch die Beschaffung von professioneller Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort.

*Die Nummern beziehen sich auf die Liste der Produktgruppen 1

Quelle: www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html

Link:
https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Kompass Nachhaltigkeit I Öffentliche Beschaffung

Informationen und Angebote, u.a.:

- Grundlagenwissen und rechtliche Vorgaben zur Nachhaltigkeit im Beschaffungsprozess
- Praktische Tools, wie der „Gütezeichenfinder“
- Unterstützung der Verwaltungsebenen zur stärkeren Berücksichtigung von sozialen und ökologische Belangen

Kompass Nachhaltigkeit

Dieses Webportal bietet Ihnen umfangreiche Informationen zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung. Der Kompass Nachhaltigkeit ist ein lebendes Projekt. Schauen Sie daher regelmäßig vorbei, um neue Produktgruppen, Gütezeichen, Ausschreibungsbeispiele oder Anbieter zu entdecken. Eine Kurzübersicht über die wichtigsten Funktionen der Seite finden Sie hier.

Möchten Sie selbst Beispiele einreichen oder kostenfrei als Anbieter für zertifizierte Produkte gelistet werden? Dann wenden Sie sich bitte an info(at)kompass-nachhaltigkeit.de

Quelle: www.kompass-nachhaltigkeit.de/

- Die Plattform „Kompass Nachhaltigkeit“ ist ein Kooperationsprojekt von Engagement Global mit ihrer Servicestelle Kommunen in der Einen Welt (SKEW) und der Deutschen Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ).
- Der Gütezeichen-Finder erleichtert es Beschaffungsverantwortlichen, für sie passende Standards zu identifizieren und unterschiedliche Gütezeichen miteinander zu vergleichen. Formulierungshilfen zu den Kriterien sowie eine Anbieterliste sind ebenfalls vorhanden.

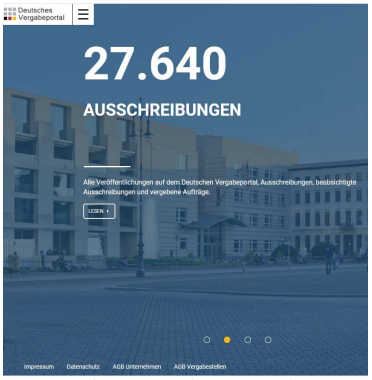
BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

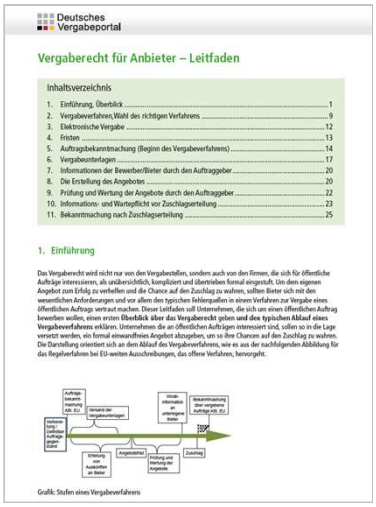
Tipps und Hinweise

Deutsches Vergabeportal (DTVP)

Informationen und Angebote, u.a.:

- E-Vergabe für Vergabestellen
- Unterstützung bei der elektronischen Durchführung von Vergabeverfahren
- Leitfaden „Vergaberecht für Anbieter“





Quelle: www.dtvp.de/

Direktlinks

- Zur HP: https://www.dtvp.de/
- Auf der HP des Deutschen Vergabeportals gibt es verschiedene Leitfäden: „Vergaberecht für Anbieter“ sowie „Vergaberecht für Bieter“
- Die Leitfäden lassen sich kostenfrei anfordern: https://dtvp.de/info-center/ratgeber-kategorie/leitfaden-vergaberecht-bieter/

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten

Das erwartet Sie:

- Bildungs- und Beratungsangebote (u.a. über die bundesweite Informationskampagne „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“)
- Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote
- Adressen von Beratungsunter-nehmen für die Außer-Haus-Verpflegung

→ www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/

Bildung und Beratung:

- Auf den Seiten von „oekolandbau.de“ finden Sie zahlreiche und hilfreiche Informationen zu verschiedenen Oberthemen zusammengefasst.
- Unterstützungsmöglichkeiten finden Sie unter Bildung und Beratung. Schauen Sie aber unbedingt auch in den anderen Themenbereichen vorbei.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

www.bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

Nutzen Sie die Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen und die vielfältigen Angebote der Initiative!

- **Infoblätter:** kurz und prägnant zu unterschiedlichen Themen
- **Beispiele guter Praxis:** Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern
- **Präsentationen:** zur inhaltlichen Vertiefung relevanter Themen
- **Erklärfilme:** kurzweilig und informativ mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- **Videos:** ausführliche Küchenstories mit spannenden Einblicken in die Praxis
- **Dossier:** Handlungshilfen, Praxisbeispiele, Fachbeiträge, Interviews und Reportagen
- **Themenservice:** Informationen zu aktuellen Aktivitäten als Newsletter
- **Bio-Kampagne:** Baukasten mit sieben Modulen für Verwaltung sowie für Multiplikatoren und Multiplikatorinnen
- **Veranstaltungen:** Initialveranstaltungen, Vernetzungsworkshops, Dialogforen und weitere Formate
- **Webseite:** alle wichtigen Informationen zur Initiative → **www.bio-bitte.info**

– 38 – *www.bio-bitte.info*

Infoblätter

- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

Beispiele guter Praxis

- Es werden laufend konkrete Beispiele guter Praxis in Form von kurzen Steckbriefen im Flyer-Format vorgestellt.
- Als wichtige Information werden zwei zentrale Kennzahlen (Essen pro Tag und Bio-Anteil in %) sowie der persönliche Erfolgsfaktor dargestellt und außerdem die Kontaktdaten der Küchen für individuelle Nachfragen.
- Die Beispiele werden auf der Internetseite www.bio-bitte.info im Bereich Beispiele guter Praxis auf einer Deutschlandkarte dargestellt, die Karte wird laufend aktualisiert.

Präsentationen

- Es gibt eine Reihe an Präsentationen, die Themen einzelner BioBitte-Infoblätter inhaltlich vertiefen sowie eine Einleitungspräsentation zur Vorstellung der Initiative BioBitte
- Neben dem Einsatz in BioBitte-Veranstaltungen können die Präsentationen auch

unabhängig davon von interessierten Zielgruppenvertreter/innen verwaltungsintern genutzt werden (z.B. in Schulungen, Workshops, runden Tischen etc.)
- Die Präsentationen bauen dramaturgisch nicht aufeinander auf. Sie können alle einzeln und unabhängig voneinander genutzt werden, aber durchaus auch insgesamt im Rahmen einer längeren Schulung eingesetzt werden.

Erklärfilme
- Ein kurzer einminütiger Erklärfilm zeigt, warum der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Verpflegung richtig und wichtig ist.
- Den Film gibt es als quadratische Kurzversion für Instagram und Twitter und als etwas längere 16:9-Version für Konferenzen und YouTube.

Videos
- Auf der Website befindet sich aktuell eine Küchenstory von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich als Video-Kurzportrait und ein Video-Interview mit 10 Fragen und Antworten
- Interessierte erhalten hier einen praktischen Einblick und wertvolle Tipps für den Bio-Einstieg
- Weitere Küchenstories sind in Planung und auch erfolgreiche Kommunen sollen portraitiert werden.

Dossier
- Das BioBitte-Dossier liefert eine Bandbreite an verschiedenen Hintergrundinformationen.
- Mit konkreten Handlungshilfen, Praxisbeispielen, Fachbeiträgen, Interviews und Reportagen wird das Thema Bio in öffentlichen Küchen erlebbar gemacht und einzelne Aspekte vertieft.

Themenservice
- Für regelmäßige Informationen eignet sich der Themenservice, der über die Website als Newsletter abonniert werden kann.
- Der Themenservice berichtet regelmäßig ca. alle zwei Monate über neue Infomaterialien, Fachinformationen aus den Veranstaltungen, Interviews usw..

Bio-Kampagne
- Modularer Aufbau: Die Bio-Kampagne bietet sieben Module, die von Verwaltungen in Bund, Ländern und Kommunen selbst durchgeführt werden können. Die Bausteine können einzeln oder kombiniert umgesetzt und selbstverständlich an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

    1. Runder Tisch: Konzept zur Organisation einer Veranstaltung, bei der Küchenleitungen, beteiligte Referate, innerer Dienst, Personalrat, betriebliches Gesundheitsmanagement, städtische Einrichtungen und weitere Anspruchsgruppen über grundlegende Fragestellungen (z. B. Bio-Quote, Bio-Konzept) diskutieren können
    2. Gästebefragung: Anleitung zur Erstellung einer Online-Umfrage inklusive geeigneter Beispielfragen, um die Kantinengäste in den Umstellungsprozess mit einzubeziehen
    3. Exkursion zu einem Bio-Hof oder Bio-Verarbeiter: Programmentwurf und Einladung zu einem Betriebsausflug, um die Besonderheiten des Öko-Landbaus mit allen Sinnen kennenzulernen und um verwaltungsinterne Netzwerke zu festigen oder neu zu bilden.
    4. Küchen-Workshop zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Konzept und Ablaufplan zur

Organisation einer Schulungsveranstaltung für Küchenleitungen und Kantinenpächterinnen und -pächtern

5. Bio-Aktionstag in der Kantine: Verschiedene thematische Konzepte für Aktionstage in der Kantine, die auf das Bio-Angebot aufmerksam machen
6. Interne Kommunikation: Textbausteine und passendes Bildmaterial für einen Presseartikel, in dem über die Integration von Bio-Lebensmitteln in das Verpflegungsangebot informiert wird und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert werden
7. Erklärfilm „Warum Bio?“: Animationsfilm, der in 60 Sekunden Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung liefert und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert

Veranstaltungen

- Das jeweilige Programm wird inhaltlich auf die regionale Situation und den Bedarf vor Ort zugeschnitten.
- Neben den drei Veranstaltungsformaten sind weitere Formate (z.B. Workshops und Exkursionen) möglich. Informationen zu den Veranstaltungsformaten: www-bio-bitte.info/initiative.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
  - www.bio-bitte.info/kontakt
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
  - www.bio-bitte.info

Umsetzung der einzelnen Aufträge:
- Pressebüro und Pressarbeit: neues handeln AG, Köln
- Informationsmaterialien: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR, Münster
- Veranstaltungsmanagement und Veranstaltungsanfragen: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR in Zusammenarbeit (regionale Aufteilung) mit FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und ÖKONSULT GbR

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
  - www.bio-bitte.info/kontakt
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
  - www.bio-bitte.info

Umsetzung der einzelnen Aufträge:
- Pressebüro und Pressarbeit: neues handeln AG, Köln
- Informationsmaterialien: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR, Münster
- Veranstaltungsmanagement und Veranstaltungsanfragen: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR in Zusammenarbeit (regionale Aufteilung) mit FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und ÖKONSULT GbR

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

www.bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Bildnachweise

Folie 1: Syda Productions / Adobe Stock
Folie 3: IckeT / Adobe Stock
Folie 4: timolina / Adobe Stock
Folie 6: Delphotostock / Adobe Stock
Folie 8: Ralf Geithe / Adobe Stock
Folie 11: martaposemuckel / pixabay
Folie 14: photocrew / Adobe Stock
Folie 16: ferkelraggae / Adobe Stock
Folie 21: capri23auto / pixabay
Folie 22: Frauke Riether / pixabay
Folie 24: naka / Adobe Stock
Folie 28: Have a nice day / Adobe Stock
Folie 39: Alex Raths / Adobe Stock
Folie 40: Alex Raths / iStock