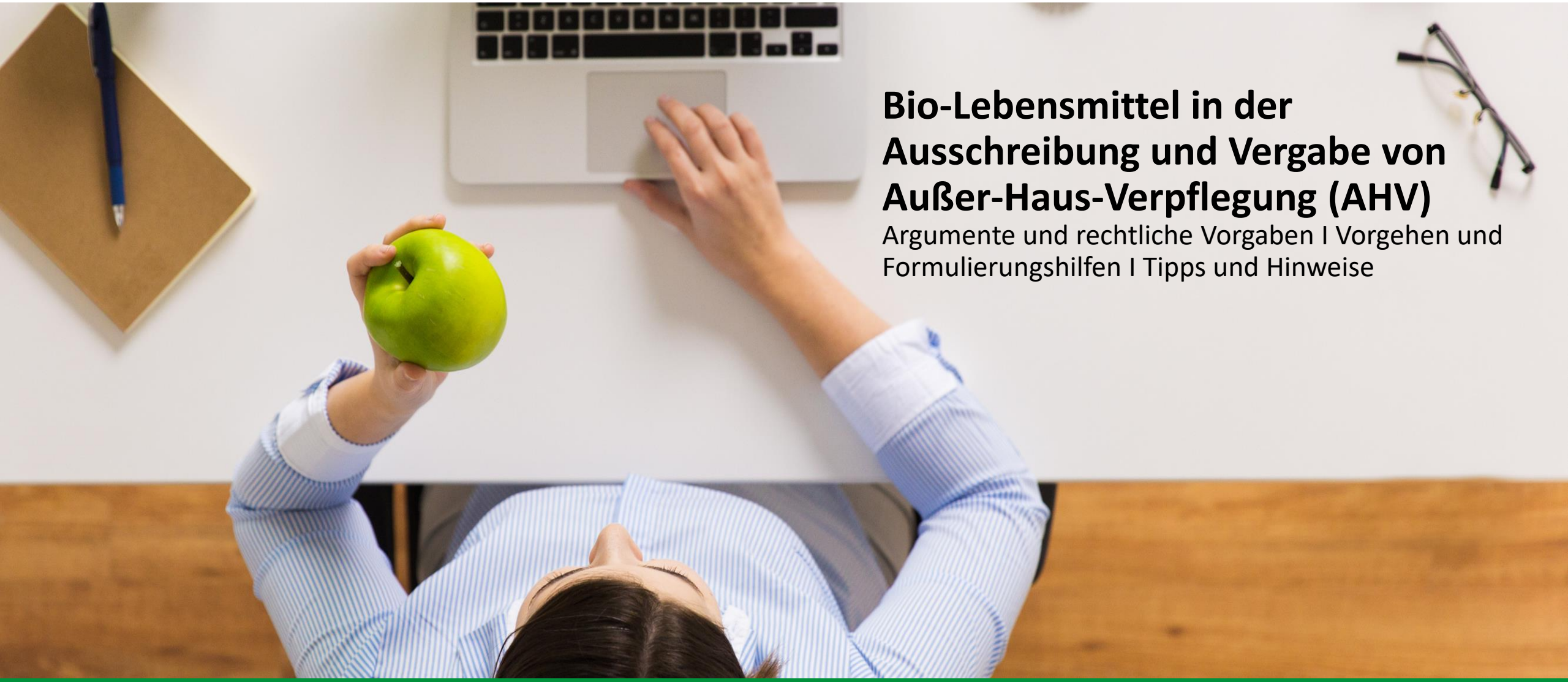
BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

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

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

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.

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)

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Vorgehen: In fünf Schritten Bio-Produkte im Vergabeverfahren berücksichtigen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Vorgehen: In fünf Schritten Bio-Produkte im Vergabeverfahren berücksichtigen

Gehen Sie Schritt für Schritt vor!

1. Auftragsgegen-
   stand definieren

2. Auftragswert
   schätzen

3. Art der Leistung und des
   Vergabeverfahrens bestimmen

**4. Mindestkriterien
festlegen**

5. Angebote bewerten,
   Zuschlag erteilen,
   Vertrag abschließen

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?

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?

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.

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!

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.

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.

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.

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.“

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.

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“.

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.“

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 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

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:

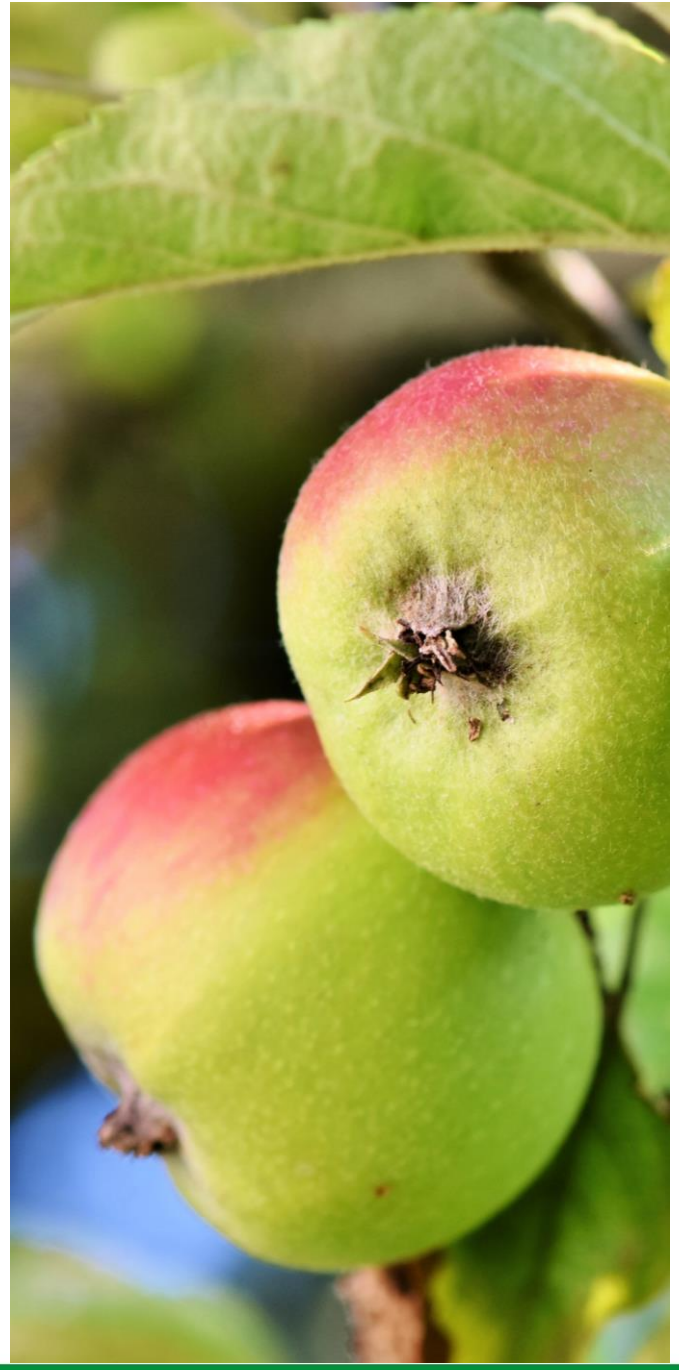
- Kaffee und Tee sind ausschließlich aus fairem Handel; falls Schokolade angeboten wird, muss zusätzlich Schokolade aus fairem Handel angeboten werden (Gütezeichen Fairtrade, GEPA oder gleichwertig).

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

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.

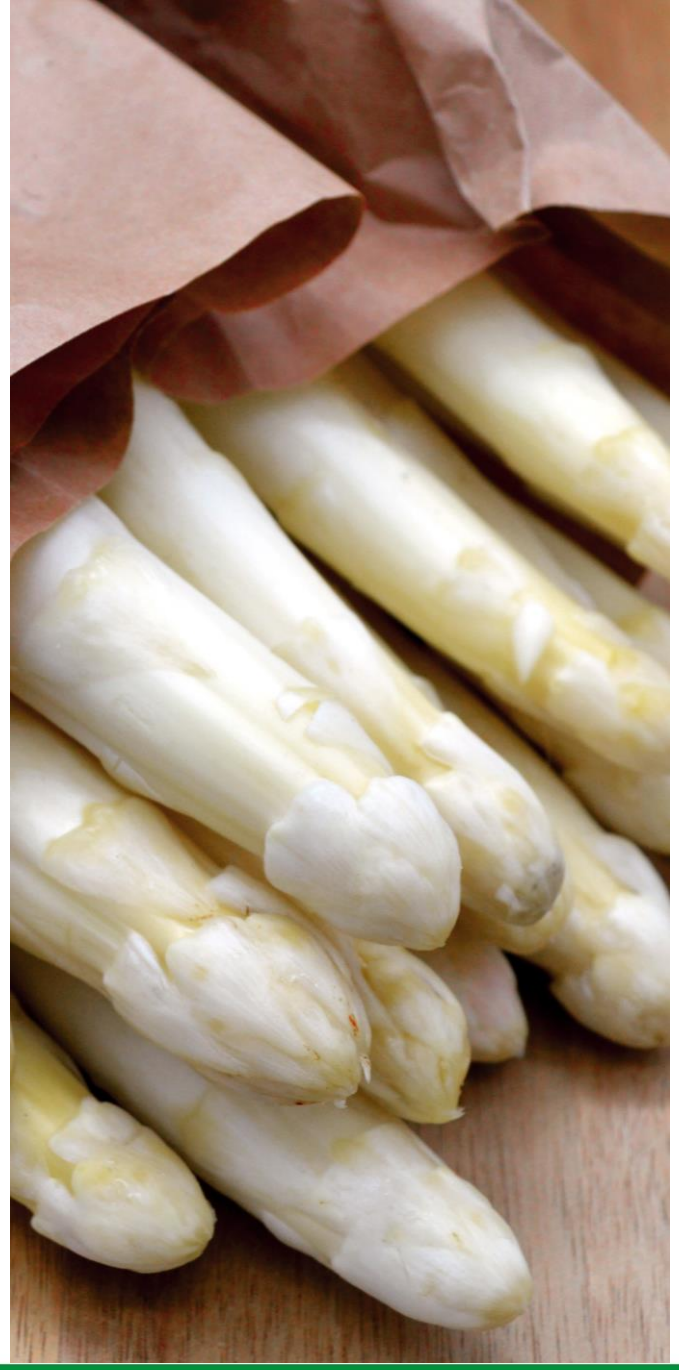


BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

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.



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.“

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.

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

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“

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

Tipps und Hinweise

Infoblätter gibt es auch zu weiteren interessanten Themen!

Tipps und Hinweise

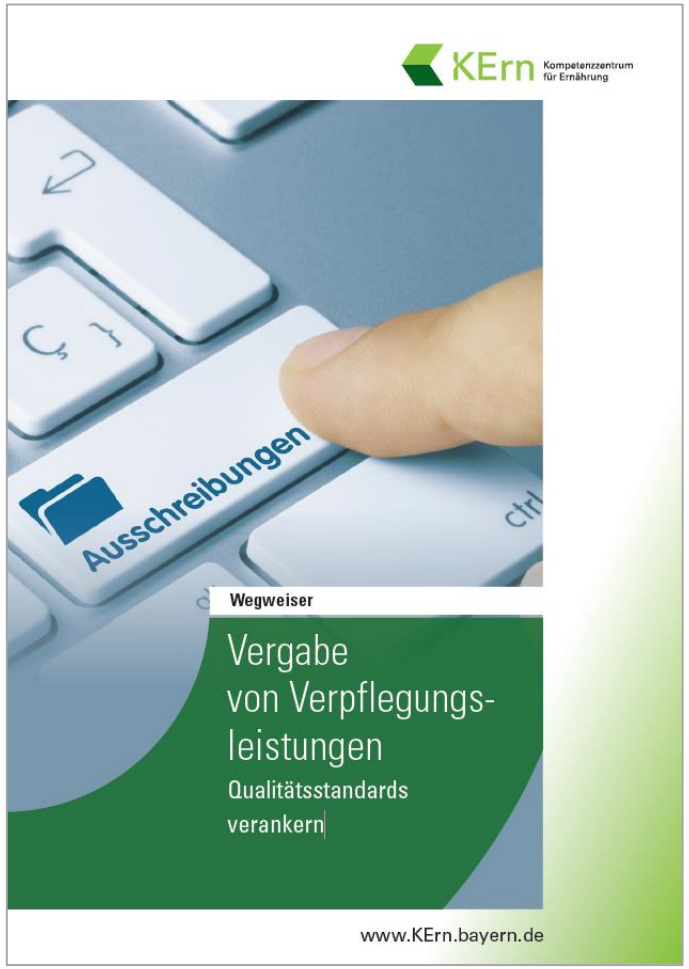
Hier finden Sie Informationen kurz und prägnant im Überblick!

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

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



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

Tipps und Hinweise

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

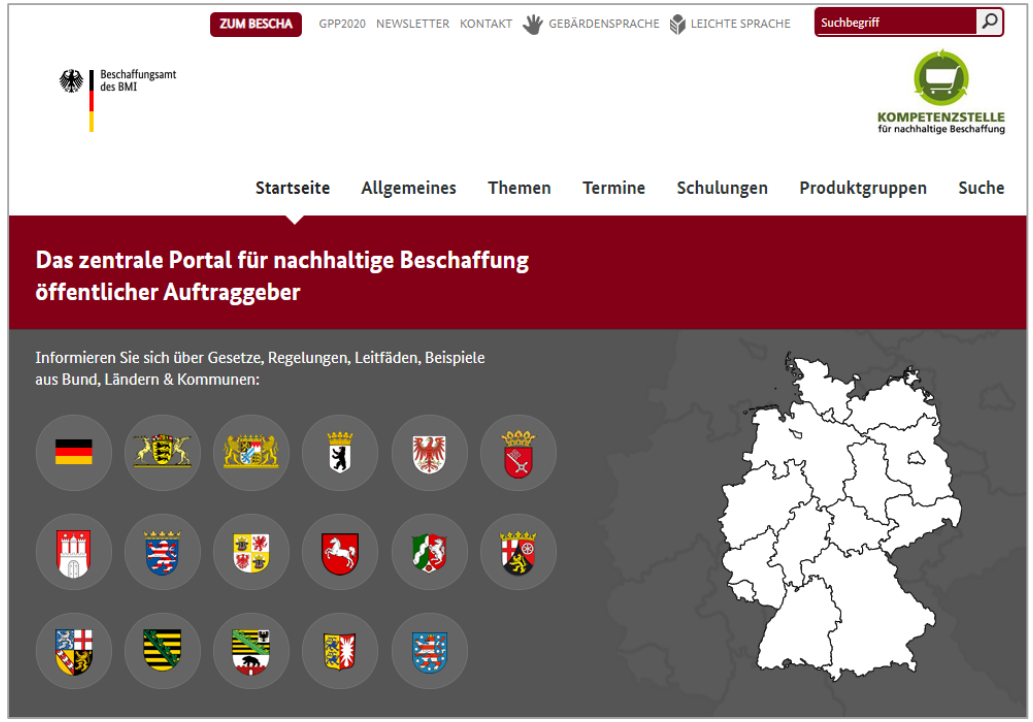
- Arbeitshilfe für Vergabestellen
- Inhalte u.a.:
  - Rechtsrahmen und richtige Weichenstellung
  - Formulierung der Vergabeunterlagen und Durchführung von Vergabeverfahren
  - Qualitätskontrolle und Sanktionierungen
  - Zahlreiche Beispiele, Formulierungshilfen und Praxistipps
- Im digitalen Format: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

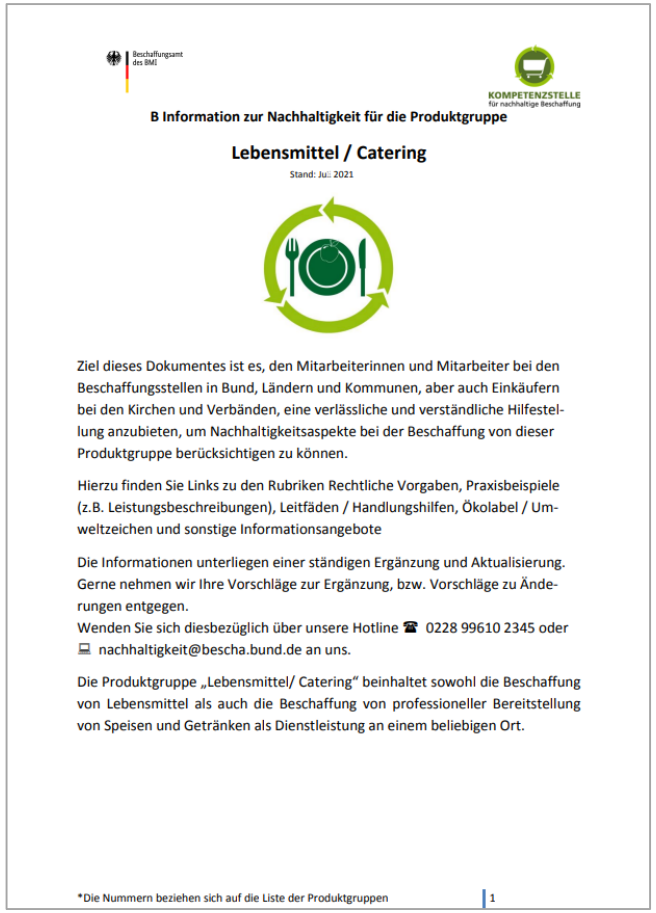
Tipps und Hinweise

Kompetenzstelle nachhaltige Beschaffung

Informationen und Angebote, u.a.:

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





Beschaffungsamt des BMI

KOMPETENZSTELLE für nachhaltige Beschaffung

B Information zur Nachhaltigkeit für die Produktgruppe

Lebensmittel / Catering

Stand: Juli 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

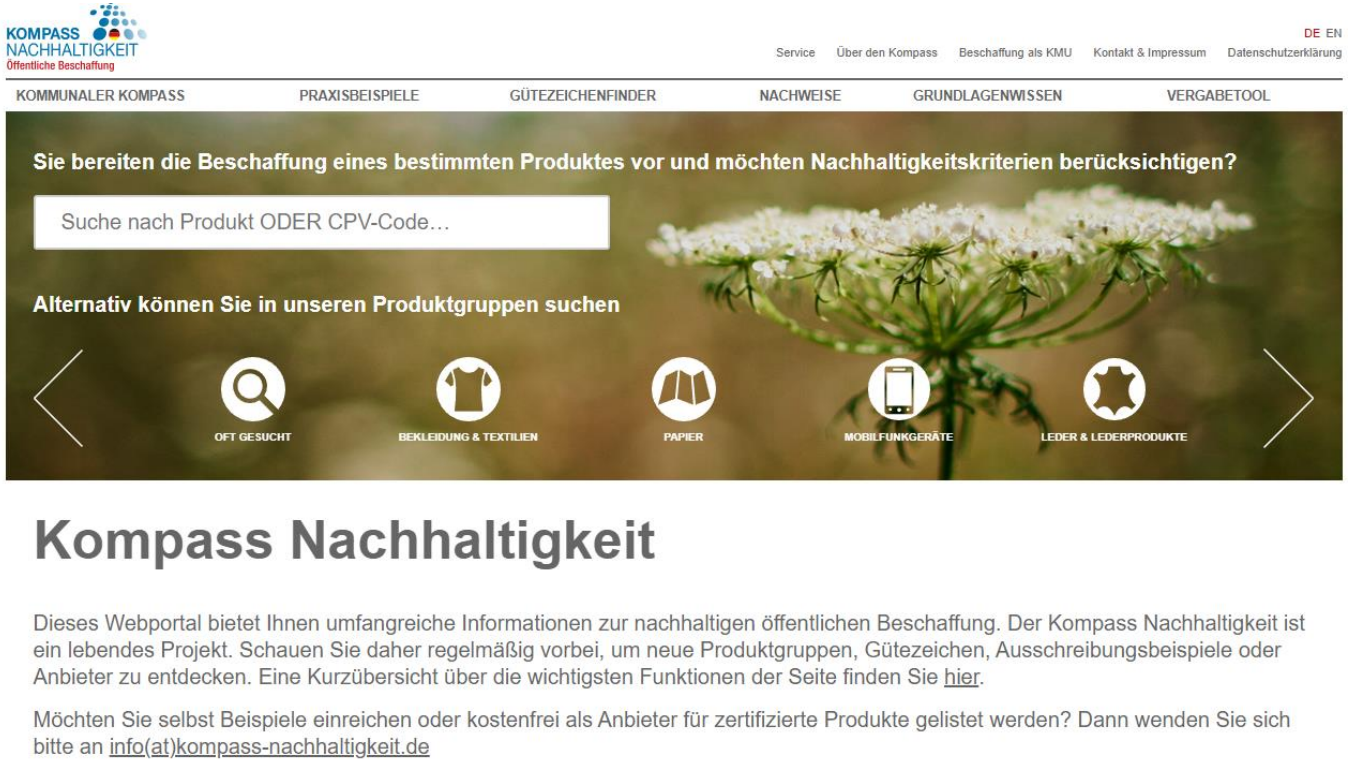
Quelle: www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html

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



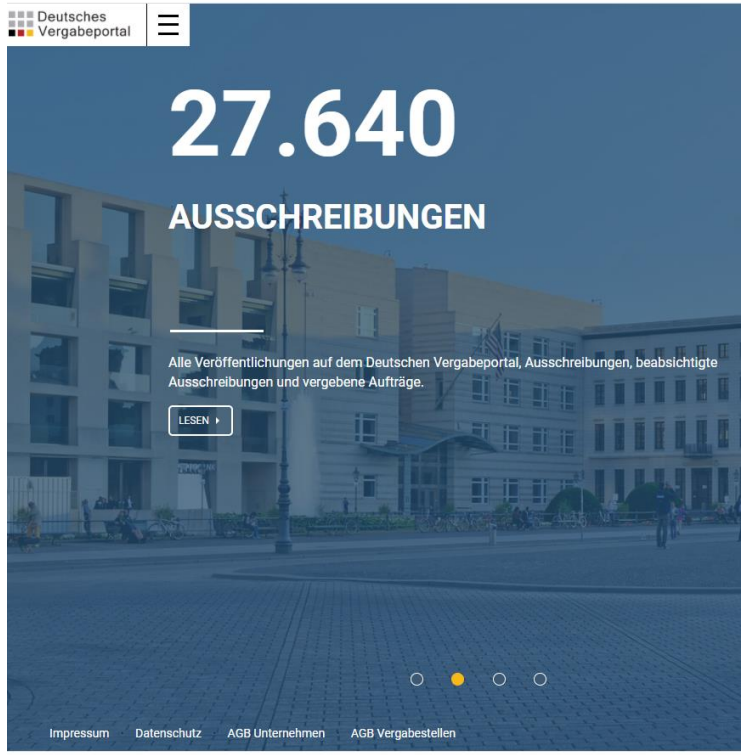
Quelle: www.kompass-nachhaltigkeit.de/

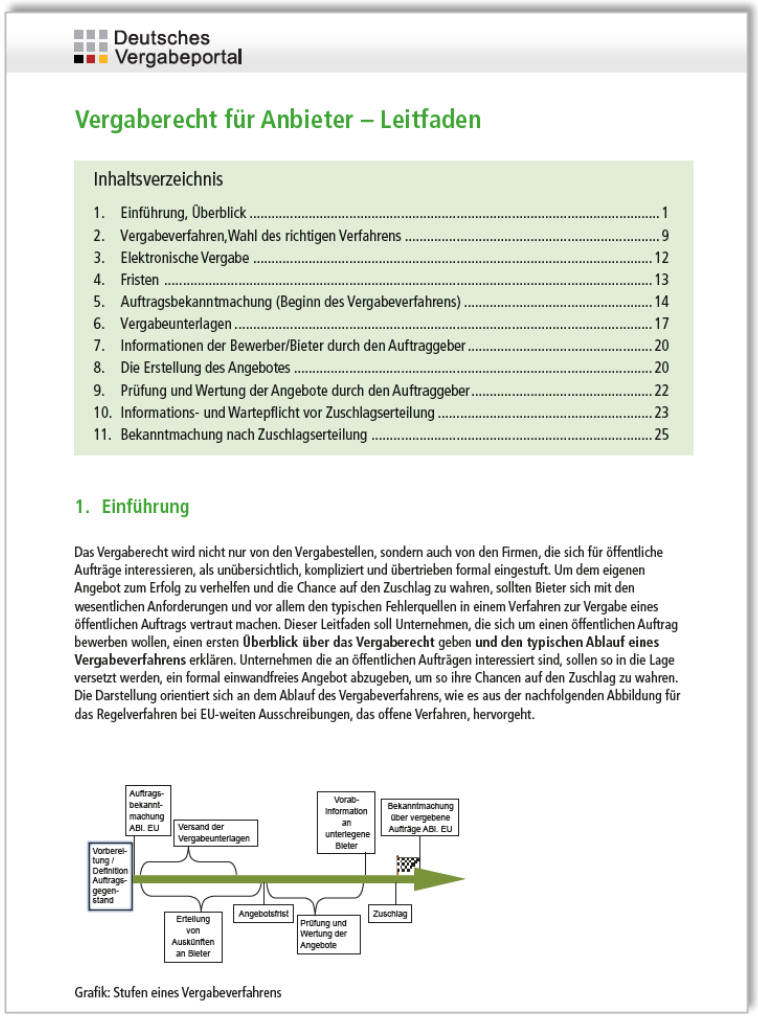
Tipps und Hinweise

Deutsches Vergabeportal (DTVP)

Informationen und Angebote, u.a.:

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





Deutsches Vergabeportal

Vergaberecht für Anbieter – Leitfaden

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung, Überblick 1
2. Vergabeverfahren, Wahl des richtigen Verfahrens 9
3. Elektronische Vergabe 12
4. Fristen 13
5. Auftragsbekanntmachung (Beginn des Vergabeverfahrens) 14
6. Vergabeunterlagen 17
7. Informationen der Bewerber/Bieter durch den Auftraggeber 20
8. Die Erstellung des Angebotes 20
9. Prüfung und Wertung der Angebote durch den Auftraggeber 22
10. Informations- und Wartepflicht vor Zuschlagserteilung 23
11. Bekanntmachung nach Zuschlagserteilung 25

1. Einführung

Das Vergaberecht wird nicht nur von den Vergabestellen, sondern auch von den Firmen, die sich für öffentliche Aufträge interessieren, als unübersichtlich, kompliziert und übertrieben formal eingestuft. Um dem eigenen Angebot zum Erfolg zu verhelfen und die Chance auf den Zuschlag zu wahren, sollten Bieter sich mit den wesentlichen Anforderungen und vor allem den typischen Fehlerquellen in einem Verfahren zur Vergabe eines öffentlichen Auftrags vertraut machen. Dieser Leitfaden soll Unternehmen, die sich um einen öffentlichen Auftrag bewerben wollen, einen ersten **Überblick über das Vergaberecht** geben **und den typischen Ablauf eines Vergabeverfahrens** erklären. Unternehmen die an öffentlichen Aufträgen interessiert sind, sollen so in die Lage versetzt werden, ein formal einwandfreies Angebot abzugeben, um so ihre Chancen auf den Zuschlag zu wahren. Die Darstellung orientiert sich an dem Ablauf des Vergabeverfahrens, wie es aus der nachfolgenden Abbildung für das Regelverfahren bei EU-weiten Ausschreibungen, das offene Verfahren, hervorgeht.

Grafik: Stufen eines Vergabeverfahrens

Quelle: www.dtvp.de/

Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten

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

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 Beratungsunternehmen für die Außer-Haus-Verpflegung

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

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**

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

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Vielen Dank!

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