



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Leitfaden nachhaltige Beschaffung Verwaltungsvorschrift Kantine

Für mehr regionale und bioregionale Lebensmittel
in der Gemeinschaftsverpflegung



Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Autoren:  **HEUKING**

Rechtsanwalt Dr. Christopher Marx
Rechtsanwalt Moritz von Voß
Rechtsanwalt Sebastian Sülle
Anwaltskanzlei Heuking Kühn Lüer Wojtek
Georg-Glock-Straße 4
40474 Düsseldorf

Auflage, Stand September 2024

Dieser Leitfaden ist durch das Urheberrecht geschützt.

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	5
2	Inhalt des Leitfadens	7
3	Erste Schritte der Ausschreibung – Vorfragen	8
3.1	Anwendung des Vergaberechts durch die Kantinen des Landes	8
3.2	Eigen- oder Fremdproduktion	9
3.3	Schätzung des Auftragswerts	11
3.3.1	Liefer- und Dienstleistungsaufträge	11
3.3.2	Konzessionen.....	13
3.3.3	Rechtsrahmen im Ober- und Unterschwellenbereich	16
3.4	Aufteilung in Lose.....	16
3.5	Dienstleistungskonzession oder Auftrag	20
3.6	Normaler Auftrag oder Auftrag mit privilegierten sozialen Dienstleistungen	23
3.7	Bestimmung der Verfahrensart – Verhandlungsbedarf.....	25
4	Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Vergabe	27
4.1	Eignungskriterien	28
4.2	Leistungsbeschreibung	28
4.3	Ausführungsbedingungen	29
4.4	Zuschlagskriterien.....	29
4.5	Gütezeichen	30
4.6	Beispiel: Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung	30

5	Umsetzung der VwV Kantine bei der Beschaffung	33
5.1	Eigenproduktion	34
5.2	Fremdproduktion	36
6	Anhang	40
	Anlage I Musterleistungsbeschreibungen	41
	Anlage II Qualitätsprogramme des Landes	49
	Anlage III Saisonkalender	52

1 Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

liebe Leserinnen und Leser,

qualitativer und regionaler Genuss gewinnt in unserer Gesellschaft immer mehr an Bedeutung. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung ist dieser Wandel spürbar, weshalb der Fokus verstärkt auf die Herkunft und die Qualität unserer Lebensmittel gerichtet werden muss. Besonders in den Landeskantinen, die täglich zahlreiche Menschen verpflegen, besteht eine besondere Verantwortung, eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung zu ermöglichen.

Mit der neuen Verwaltungsvorschrift Kantine (VwV Kantine), die zum 1. Januar 2024 in Kraft getreten ist, haben wir einen bedeutenden Schritt in Richtung einer zukunftsfähigen und verantwortungsvollen Verpflegung in unserer öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung gemacht. Ziel dieser Vorschrift ist es, den Anteil an nachhaltigen sowie ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln in den Landeskantinen bis 2030 deutlich zu erhöhen und dadurch auch das Bewusstsein der Menschen für heimisches Essen, die heimische Landwirtschaft und den Klimaschutz zu stärken. Damit gehen wir mit unseren Landeskantinen als gutes Vorbild voran und möchten Anstöße für die gesamte Branche geben.

Durch den gezielten Einsatz von nachhaltigen sowie ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen wir nicht nur die heimische Agrar- und Ernährungswirtschaft und den ökologischen Landbau, sondern tragen auch zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft sowie zur Förderung der Biodiversität bei. Baden-Württemberg steht seit jeher für qualitativ hochwertige

regionale Produkte und Erzeugnisse. Besonders in einer Zeit, in der globale Krisen und Umweltprobleme immer weiter zunehmen, ist es wichtiger denn je, die Verlässlichkeit und Sicherheit regionaler Wertschöpfungsketten hervorzuheben und zu stärken.

Der vorliegende Beschaffungsleitfaden unterstützt Sie dabei, mehr nachhaltige sowie ökologische, nachhaltige Lebensmittel unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards rechtssicher in Ihre Beschaffung zu integrieren. Er bietet Ihnen praktische Hilfestellungen und konkrete Handlungsempfehlungen.

In diesem Sinne möchte ich Sie als Teil der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung darin bestärken, als Vorbild voranzugehen und wünsche Ihnen viel Erfolg bei der Anwendung dieses Leitfadens. Gemeinsam können wir einen wertvollen Beitrag zu einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährung leisten – für unsere Region, unsere Umwelt und nicht zuletzt für ein erhöhtes Wohlbefinden der Menschen, die in unseren Kantinen essen.



A handwritten signature in black ink that reads "Peter Hauk". The signature is written in a cursive, flowing style.

Peter Hauk MdL

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

2 Inhalt des Leitfadens

Ziel dieses Leitfadens ist es, den Kantinen des Landes eine nachhaltige Beschaffung gemäß den Vorgaben der VwV Kantine unter Beachtung der vergaberechtlichen Rahmenbedingungen zu erleichtern. Einleitend stellt der Leitfaden dar, welche wesentlichen vergaberechtlichen Vorfragen sich bei der nachhaltigen Beschaffung gemäß der VwV Kantine stellen. Anschließend wird kurz der vergaberechtliche Werkzeugkasten dargestellt, der einem Auftraggeber grundsätzlich zur Verfügung steht, um nachhaltige Aspekte bei seiner Beschaffung einzubinden. Das letzte Kapitel fasst die Vorgaben der VwV Kantine zusammen, die bei der Beschaffung zu berücksichtigen sind. Die als Anhang beigefügten Musterleistungsbeschreibungen enthalten schließlich konkrete Formulierungsbeispiele, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine bei der Beschaffung im Einzelnen umsetzen lassen. Dabei unterscheiden die Musterleistungsbeschreibungen zwischen den vom Land selbst („Eigenproduktion“) und den von externen Dritten betriebenen Kantinen („Fremdproduktion“), um die jeweiligen Besonderheiten bei der Ausgestaltung der Vergabeunterlagen hervorzuheben.

Der Leitfaden beschränkt sich daher auf bestimmte vergaberechtliche Fragestellungen. Eine allgemeine Einführung in das Vergaberecht kann der Leitfaden damit nicht bieten. Zudem gibt er keine allgemeine Einführung in die nachhaltige Beschaffung jenseits des Anwendungsbereichs und der Vorgaben der VwV Kantine. An dieser Stelle weisen wir den Leser gern auf die stetig wachsende Literatur hin, die sich in diesem Bereich in den vergangenen Jahren entwickeln hat.

3 Erste Schritte der Ausschreibung – Vorfragen

Dieses Kapitel gibt einen Überblick über wesentliche vergaberechtlichen Vorfragen, die sich bei der nachhaltigen Beschaffung von Kantinen gemäß den Vorgaben der VwV Kantine ergeben. Diese Vorfragen stellen sich grundsätzlich unabhängig vom konkreten Beschaffungsgegenstand des öffentlichen Auftrags und damit sowohl bei selbst betriebenen als auch bei fremd betriebenen Kantinen. Soweit sich aus den bei selbst und fremd betriebenen Kantinen unterschiedlichen Beschaffungsgegenständen Besonderheiten ergeben, werden diese nachfolgend bei den jeweiligen Punkten erläutert.

3.1 Anwendung des Vergaberechts durch die Kantinen des Landes

Dieses Die Regelungen der VwV Kantine gelten grundsätzlich für alle Verpflegungseinrichtungen des Landes, die vornehmlich warme und kalte Speisen anbieten und zumindest auch der Versorgung der beim Land beschäftigten Personen dienen, insbesondere für Kantinen. Unter Kantinen versteht die Verwaltungsvorschrift Verpflegungseinrichtungen, die zumindest auch ein Mittagessen anbieten.

Für Kantinen des Landes enthält die VwV Kantine in Nr. 2 besondere Regelungen. Insbesondere ergeben sich daraus bestimmte Vorgaben für den Einsatz von Lebensmitteln sowie weitere Vorgaben, wie die Verpflegung in Kantinen ausgestaltet ist. Die Kantinen müssen insbesondere einen bestimmten Anteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln einsetzen. Damit wirkt sich die VwV Kantine auch auf die Beschaffungstätigkeit der Behörden und Einrichtungen des Landes aus, denen die jeweilige Kantine zugeordnet ist.

Die Einrichtungen und Behörden des Landes müssen als öffentliche Auftraggeber bei der Beschaffung grundsätzlich das Vergaberecht beachten. Dies gilt unabhängig davon, ob die Behörde oder Einrichtung der unmittelbaren oder mittelbaren Landesverwaltung angehört. Denn auch juristische Personen des öffentlichen Rechts, auf die das Land einen bestimmenden Einfluss hat, sind grundsätzlich öffentliche Auftraggeber (vgl. § 99 Nr. 2 GWB, vgl. Nr. 2.2 VwV Beschaffung). Vor diesem Hintergrund liegt den nachfolgenden Ausführungen die Annahme zugrunde, dass die vom Anwendungsbereich der VwV Kantine umfassten Behörden bzw. Einrichtungen als öffentliche Auftraggeber bei der Vergabe öffentlicher Aufträge das Vergaberecht zu beachten haben. Nachfolgend wird zur besseren Lesbarkeit der Begriff der Behörde verwendet. Die Ausführungen geltend entsprechend für nicht rechtsfähige Einrichtungen des Landes.

Öffentliche Aufträge i. S. d. § 103 GWB sind

- Entgeltliche Verträge
- zwischen einem öffentlichen Auftraggeber und einem Unternehmen
- über die Beschaffung von Leistungen, Lieferung von Waren oder die Ausführung von Bauleistungen

3.2 Eigen- oder Fremdproduktion

Die VwV Kantine gilt sowohl für Kantinen, die von Behörden selbst betrieben werden, als auch für Kantinen, die auf der Grundlage von Verträgen durch externe Dritte betrieben werden.

Eigenproduktion

Produktion der Speisen in eigener Produktionsküche mit eigenem Personal

Fremdproduktion

Produktion bzw. Anbieten der Speisen durch externe Anbieter (bspw. Cateringleistungen)

Die Entscheidung für eine Eigen- oder Fremdproduktion (Make-or-Buy-Entscheidung) liegt grundsätzlich beim Auftraggeber und richtet sich nach strategischen Erwägungen, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten sowie den vorhandenen sachlichen und personellen Kapazitäten. Diese strategische Entscheidung wirkt sich auch auf die Beschaffungstätigkeit der Behörde aus, da diese bei der Eigen- und Fremdproduktion jeweils unterschiedliche Aufträge zu vergeben hat.

Bei der Eigenproduktion produziert die Behörde die Speisen selbst in eigener Produktionsküche und mit eigenem Personal. Damit konzentriert sich die Beschaffungstätigkeit der von der Behörde selbst betriebenen Kantine in erster Linie auf die Beschaffung von Lebensmitteln.

Bei der Fremdproduktion lässt die Behörde die Speisen von einem externen Dritten produzieren. Darüber hinaus wird die Behörde oftmals auch das Anbieten der Speisen und letztlich den gesamten Betrieb der Kantine auf einen Dritten übertragen.

Damit verschiebt sich die Beschaffungstätigkeit der Behörde von der Beschaffung von Lebensmitteln zur Beauftragung eines Kantinenbetreibers. Die Beschaffung der Lebensmittel selbst fällt anschließend in den Verantwortungsbereich des beauftragten Dritten.

Wie sich diese Unterscheidung im Einzelnen auf die nachhaltige Beschaffung gemäß der VwV Kantine auswirkt, wird unter Ziffer 5 erläutert und in den als Anhang beigefügten Musterleistungsbeschreibungen anhand von konkreten Formulierungsbeispielen dargestellt.

Schätzung des Auftragswerts

Die Schätzung des Auftragswerts ist entscheidend für die Frage, welchem vergaberechtlichen Rechtsrahmen die Behörde unterworfen ist. Dies richtet sich im Einzelfall danach, ob der Auftragswert oberhalb oder unterhalb der maßgeblichen EU-Schwellenwerte liegt (vgl. § 106 GWB).

Die maßgeblichen Schwellenwerte legt die EU-Kommission alle zwei Jahre neu fest.

Liefer- und Dienstleistungen	Bauleistungen	Konzessionen
221.000 €	5.538.000 €	5.538.000 €

(EU-Schwellenwerte ab 01.01.2024)

Um festzustellen, ob der zu vergebende Auftrag den jeweils einschlägigen Schwellenwert überschreitet, muss die Behörde den Auftragswert schätzen.

3.2.1 Liefer- und Dienstleistungsaufträge

Bei der Schätzung des Auftragswertes von Liefer- und Dienstleistungsaufträgen nach § 3 VgV muss der öffentliche Auftraggeber vom voraussichtlichen Gesamtwert der Leistung ohne Umsatzsteuer („netto“) ausgehen und sämtliche Optionen und Vertragsverlängerungen berücksichtigen.

Entscheidend ist der Gesamtbetrag, der vom Auftraggeber voraussichtlich für die Beschaffung der Leistung zu zahlen ist.

Darunter können auch vom Auftraggeber übernommene Kosten, insbesondere mitübernommene Betriebskosten Unterhaltungs- und Wartungskosten fallen.

- Vgl. VK Südbayern, Beschluss vom 23.08.2017, Z3-3-3194-1-24-05/17

Hierzu gehört insbesondere der Verzicht auf die folgenden unter Ziff. 3.2.3 der VwV Kantine genannten Kosten:

- Mietzins für Räumlichkeiten der Verpflegungseinrichtung;
- Kosten für Beleuchtung, Heizung und Reinigung der Räumlichkeiten der Verpflegungseinrichtung sowie für deren Energiekosten.

Handelt es sich bei dem Auftrag um einen Rahmenvertrag, d.h. einen Vertrag, der die Grundlage für eine Vielzahl zukünftiger Einzelverträge ist (z.B. mit einem Lebensmittelgroßhändler), wird der Auftragswert auf der Grundlage des geschätzten Gesamtwertes aller Einzelaufträge berechnet, die während der gesamten Laufzeit des Rahmenvertrags geplant sind (§ 3 Abs. 4 VgV). Dabei ist zu beachten, dass die Laufzeit eines Rahmenvertrages höchstens vier Jahre betragen darf (§ 21 Abs. 6 VgV).

Bei unbefristeten Aufträgen sowie befristeten Aufträgen mit automatischer Verlängerung (bzw. Verlängerungsoption) ist die Gesamtlaufzeit des Auftrags unbestimmt. In diesen Fällen lässt sich in der Regel kein Gesamtpreis für den Auftrag angeben, da die Dauer bzw. der Umfang des Auftrags unklar sind. Ist dies der Fall, darf der Auftraggeber den Auftragswert aus dem 48-fachen Monatswert des Auftrags bestimmen (vgl. § 3 Abs. 11 Nr. 2 VgV).

- Vgl. Fett, in: Gabriel/Mertens/Stein/Wolf, BeckOK Vergaberecht, 33. Edition, Stand: 01.08.2024, § 3 VgV, Rn. 19.

3.2.2 Konzessionen

Bei Dienstleistungskonzessionen muss der Auftraggeber den geschätzten Vertragswert nach einer objektiven Methode berechnen (§ 2 Abs. 1 KonzVgV) (zur Abgrenzung der Konzession von einem Auftrag s. Ziffer 3.5).

Bei der Berechnung des geschätzten Vertragswerts der Konzession muss der Auftraggeber von dem voraussichtlichen Gesamtumsatz ohne Umsatzsteuer ausgehen, den der Kantinenbetreiber während der Vertragslaufzeit erwirtschaftet, einschließlich etwaiger Optionen und Verlängerungen (§ 2 Abs. 3 KonzVgV). Dies umfasst insbesondere die Einnahmen des Kantinenbetreibers aus dem Tagesgeschäft sowie etwaige Zuzahlungen, die ihm der Auftraggeber gewährt.

Beispiel für die Auftragswertberechnung bei einer Konzession:

- Sachverhalt: 4 Jahre Laufzeit; 200 Mittagessen pro Wochenarbeitstag (250 Wochenarbeitstage pro Jahr) zu je 7 €; 8.000 € Umsatz pro Monat aus dem Verkauf weiterer Getränke und Snacks; im Übrigen keine weiteren Umsätze; Verzicht auf monatlichen Mietzins in Höhe von 2.500 €
- Vertragswert der Konzession: $4 \times 200 \times 250 \times 7 + 4 \times 12 \times 8.000 + 4 \times 12 \times 2.500 = 1.904.000 \text{ € (netto)}$

Bei der Ermittlung des Vertragswerts einer Konzession ist zu beachten, dass Konzessionen im Oberschwellenbereich nach § 3 Abs. 1 KonzVgV zeitlich beschränkt sein müssen. Eine unbefristete Konzession ist im Oberschwellenbereich demnach unzulässig.

- Vgl. Wollenschläger, in: Burgi/Dreher, Beck'scher Vergaberechtskommentar, Band 2, 3. Auflage 2019, § 3 KonzVgV Rn. 22.

Die zulässige Laufzeit einer Konzession ist stets im Einzelfall anhand des Maßstabs des § 3 Abs. 2 KonzVgV zu prüfen. Hiernach kann eine Laufzeit von bis zu fünf Jahren in der Regel als zulässig erachtet werden.

- Vgl. Wenzel, in: Gabriel/Mertens/Stein/Wolf, BeckOK Vergaberecht, 33. Edition, Stand: 01.08.2024, § 3 KonzVgV Rn. 17.

Soll die Konzession eine längere Laufzeit haben, bemisst sich die zulässige Laufzeit – vereinfacht gesagt – nach dem Zeitraum, den der Konzessionsnehmer benötigt, um seine getätigten Investitionen wieder zu erwirtschaften (vgl. § 3 Abs. 2 KonzVgV).

Im Übrigen ist bei der Festlegung der Laufzeit einer Konzession zu berücksichtigen, dass eine bloße Kündigungsmöglichkeit sowie eine (automatisch erfolgende, einseitig oder beidseitig zustehende) Verlängerungsoption für sich genommen die Laufzeit einer Konzession nicht beschränken. Diese Konzessionen sind daher nur zulässig, wenn die Gesamtlaufzeit (unter Ausbleiben einer Kündigung und unter Ausübung aller Verlängerungsoptionen) insgesamt zeitlich beschränkt ist.

- Vgl. Wenzel, in: Gabriel/Mertens/Stein/Wolf, BeckOK Vergaberecht, 33. Edition, Stand: 01.08.2024, § 3 KonzVgV Rn. 12.

Im Unterschwellenbereich gibt es keine mit § 3 KonzVgV vergleichbare Regelung, aus der sich die maximal zulässige Laufzeit einer Konzession ergibt. Allerdings dürfte auch im Unterschwellenbereich gelten, dass die Konzession

grundsätzlich zeitlich beschränkt sein muss, um den Nachteil für den Wettbewerb möglichst gering zu halten.

- Vgl. Wollenschläger, in: Burgi/Dreher, Beck'scher Vergaberechtskommentar, Band 2, 3. Auflage 2019, § 3 KonzVgV Rn. 22.

Jedenfalls ist eine zeitliche Beschränkung und damit eine erneute Öffnung des Wettbewerbs regelmäßig sinnvoll für den Auftraggeber, um das Know-how des Marktes und dass hieraus resultierende Innovationspotenzial nutzen zu können.

Beabsichtigt der Auftraggeber vor diesem Hintergrund dennoch, eine unbefristete Konzession zu vergeben, muss er sicherstellen, dass er sich im Unterschwellenbereich befindet. Denn im Oberschwellenbereich ist eine unbefristete Konzession jedenfalls unzulässig (s.o.). Hat die Konzession eine unbestimmte Laufzeit, kann der Auftraggeber den Vertragswert allerdings nicht genau ermitteln, da die KonzVgV keine mit § 3 Abs. 11 VgV (s. 3.3.1) vergleichbare Regelung enthält. Vor diesem Hintergrund muss der Auftraggeber zumindest ausschließen können, dass der Vertragswert oberhalb des einschlägigen Schwellenwerts liegt. Dies lässt sich stets nur im Einzelfall unter Berücksichtigung aller Umstände beurteilen. Eine erste Orientierung kann dabei der Vertragswert bieten, den die Konzession bei einer Laufzeit von fünf Jahren hätte. Auch diese Unsicherheit bei der Ermittlung des Vertragswerts einer unbefristeten Konzession spricht dafür, die Laufzeit einer Konzession im Unterschwellenbereich zu begrenzen.

3.2.3 Rechtsrahmen im Ober- und Unterschwellenbereich

Liegt der geschätzte Auftragswert im Oberschwellenbereich, muss der Auftraggeber das sog. Kartellvergaberecht der §§ 98 ff. GWB und die Vergabeverordnung (VgV) bzw. die Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV) anwenden.

Liegt das geschätzte Auftragsvolumen unterhalb der EU-Schwellenwerte, gelten die Regelungen des Haushaltsrechts (§ 55 LHO BW). In diesem Zusammenhang haben Behörden des Landes Baden-Württemberg insbesondere die Verwaltungsvorschrift über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VwV Beschaffung) zu beachten. Nach Ziff. 2.3 der VwV Beschaffung ist bei öffentlichen Aufträgen im Unterschwellenbereich die Unterschwellenvergabeverordnung (UVgO) anzuwenden, soweit die VwV Beschaffung nichts Abweichendes bestimmt.

Hinweis: Die Neufassung der VwV Beschaffung hat den Schwellenwert für Direktaufträge erhöht. Nach Nr. 7.2 der VwV Beschaffung i. V. m. § 14 UVgO darf der öffentliche Auftraggeber bei Leistungen bis zu einem Auftragswert von 100.000 € (netto) unter Berücksichtigung der Haushaltsgrundsätze der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit ohne die Durchführung eines Vergabeverfahrens Direktaufträge vergeben. Der Auftraggeber soll hierbei lediglich zwischen den beauftragten Unternehmen wechseln.

3.3 Aufteilung in Lose

Die Höhe des Auftragswerts und der im Einzelfall geltende Rechtsrahmen hängt auch vom Zuschnitt des Auftragsgegenstands ab, insbesondere davon, ob es

sich um einen isoliert zu betrachtenden Auftrag oder um einen Bestandteil eines einheitlichen Auftrags handelt.

Der Auftraggeber ist grundsätzlich gehalten, Leistungen in der Menge aufgeteilt (Teillose) und getrennt nach Art oder Fachgebiet (Fachlose) zu vergeben (vgl. § 97 Abs. 4 S. 2 GWB, § 22 Abs. 1 S. 1 UVgO). Durch die Aufteilung in verschiedene kleinere Lose soll kleinen und mittelständischen Unternehmen die Teilnahme am Vergabeverfahren erleichtert werden.

Beispiele für Losaufteilungen:

- 1. Cateringleistungen, 2. Kioskbetrieb
- 1. Fleisch, 2. Gemüse, 3. Milchprodukte

Ist ein Auftrag in mehrere Lose zu unterteilen, muss der Auftraggeber für die Auftragswertberechnung die Werte der verschiedenen Einzellöse zusammenrechnen (§ 3 Abs. 7 S. 1 VgV, § 2 Abs. 6 S. 1 VgV). Erreicht oder überschreitet der Gesamtwert den maßgeblichen Schwellenwert, ist das oberhalb der Schwellenwerte geltende EU-Vergaberecht auf sämtliche Lose anzuwenden, unabhängig davon, welchen Wert die einzelnen Lose haben.

Eine Ausnahme hiervon gilt nach der sog. Kleinlosregelung des § 3 Abs. 9 VgV. Danach fallen sog. Kleinlöse nicht unter das EU-Vergaberecht, selbst wenn der Gesamtauftragswert aller Lose den einschlägigen Schwellenwert erreicht.

Ein Kleinlos liegt unter folgenden Voraussetzungen vor:

- Der Auftragswert des einzelnen Loses darf nicht über 80.000 Euro liegen und
- die Summe der Nettowerte der betreffenden Kleinlöse darf nicht über 20 % des Gesamtwerts aller Lose liegen.

Liegt ein solches Kleinlos vor, gelten die weniger strengen Vorgaben des Vergaberechts des Unterschwellenbereichs. Insbesondere kommt in diesem Fall eine Direktvergabe in Betracht (§ 14 UVgO i. V. m. Ziff. 7.2 VwV Beschaffung).

Beispiel: Setzt sich ein Auftrag aus der Beschaffung von Eiern im Wert von EUR 40.000, Milchprodukten im Wert von EUR 90.000 und Obst im Wert von EUR 200.000 zusammen, beträgt der Gesamtwert des Auftrags EUR 330.000. Damit liegt er oberhalb des einschlägigen Schwellenwerts, sodass grundsätzlich für alle drei Lose das EU-Vergaberecht gilt.

Da der Wert der zu beschaffenden Eier mit EUR 40.000 allerdings unterhalb von EUR 80.000 liegt, und dieser Betrag zugleich weniger als 20 % des Gesamtwerts von EUR 330.000 ausmacht, kann der Auftraggeber für dieses Los das Vergaberecht des Unterschwellenbereichs anwenden. Im Ergebnis könnte er dieses Los nach der neuen VwV Beschaffung direkt vergeben (vgl. Nr. 7.2 VwV Beschaffung).

Ausnahmsweise darf der Auftraggeber auch verschiedene Lose in einem Auftrag zusammenfassen und dabei auf eine losweise Vergabe verzichten (§ 97 Abs. 4 S. 3 GWB, § 22 Abs. 1 S. 2 UVgO). Dann vergibt der Auftraggeber alle Leistungen an einen Auftragnehmer.

Dafür ist allerdings erforderlich, dass wirtschaftliche oder technische Gründe eine Zusammenfassung der Lose erfordern. Hieran knüpft die Rechtsprechung hohe Anforderungen. Lediglich vertretbare oder nur überwiegende Gründe reichen für den Verzicht auf eine losweise Vergabe gerade nicht aus.

Der Auftraggeber muss die entsprechenden wirtschaftlichen oder technischen Gründe, die einen Verzicht auf die losweise Vergabe erfordern, in einem Vergabevermerk detailliert dokumentieren.

Bei der Beschaffung von Lebensmitteln bzw. Verpflegungsleistungen können im Einzelfall insbesondere wirtschaftliche Gründe für einen Verzicht auf eine losweise Vergabe sprechen. Beispielsweise kann die unverhältnismäßige Verteuerung der Gesamtleistung einen wirtschaftlichen Grund für die Zusammenfassung mehrerer Lose darstellen.

Der Auftraggeber kann umgekehrt auch erwägen, die in einzelne Lose aufgeteilten Leistungen in verschiedenen Vergabeverfahren zu vergeben, also für jede Leistung einen eigenen Auftrag zu vergeben.

Beispiel:

1. Auftrag: Milchprodukte

1. Auftrag: Gemüse

In diesem Fall ist bei der Schätzung des Auftragswerts jeder Auftrag isoliert zu betrachten. Dies kann im Ergebnis dazu führen, dass sämtliche Aufträge unterhalb des einschlägigen Schwellenwerts liegen und damit für diese Aufträge die weniger strengen Vorgaben des Vergaberechts des Unterschwellenbereichs gelten. Aus diesem Grund darf ein Auftraggeber einen einheitlichen Auftrag nicht künstlich in viele „kleine“ Aufträge aufteilen, nur um das Vergaberecht zu umgehen (vgl. § 3 Abs. 2 VgV). Für eine Aufteilung in mehrere Aufträge müssen stets objektiv nachvollziehbare Gründe vorliegen.

Zusammenfassend sind damit grundsätzlich drei Konstellationen zu unterscheiden:

- Losweise Vergabe im Rahmen einer Ausschreibung
 - Bsp.: 2 Fachlose: 1. Milchprodukte, 2. Gemüse

- grundsätzlich zulässig und vergaberechtlich geboten
- ggf. Kleinlosregelung anwendbar (80/20-Regel)
- Gesamtvergabe (Verzicht auf losweise Vergabe)
 - Bsp.: Beschaffung verschiedener Produktgruppen/Verpflegungsleistungen bei einem Auftragnehmer
 - nur zulässig, wenn hierfür technische oder wirtschaftliche Gründe sprechen
- Einzelne Aufträge
 - Bsp.: 1. Auftrag: Milchprodukte, 2. Auftrag: Gemüse
 - nur zulässig, soweit im Einzelfall keine künstliche Aufspaltung eines einheitlichen Auftrags zur Umgehung des EU-Vergaberechts

Hinweis: Die Frage, für welche dieser Konstellation der Auftraggeber sich entscheiden darf, hängt immer von einer Prüfung der Umstände des jeweiligen Einzelfalls ab. Z.B. kann die Beschaffung identischer Leistungen unter Verzicht auf eine losweise Vergabe in einem Fall zulässig und in einem anderen Fall unzulässig sein.

3.4 Dienstleistungskonzession oder Auftrag

Bei der Vergabe muss der öffentliche Auftraggeber zu Beginn stets entscheiden, ob er die Leistungen im Rahmen eines öffentlichen Auftrages oder einer Dienstleistungskonzession vergeben will. Diese Frage stellt sich insbesondere bei der Fremdproduktion, d.h. bei der Vergabe des Kantinenbetriebs an einen Dritten.

Praktisch stellt sich eine Dienstleistungskonzession in diesem Fall folgendermaßen dar:

- Auftragnehmer erhält vom Auftraggeber Nutzungsrecht für Kantine

- Auftragnehmer bietet Speisen gegen Entgelt an und trägt Betriebsrisiko
- Endkunde zahlt Entgelt direkt an Auftragnehmer

Ob eine Konzession oder ein öffentlicher Auftrag vorliegt, hängt grundsätzlich davon ab, wer das Betriebsrisiko trägt (vgl. § 105 Abs. 2 GWB). Trägt der Auftragnehmer das Betriebsrisiko, liegt eine Konzession vor.

Nach § 105 Abs. 2 S. 3 GWB kann das für Konzessionen charakteristische Betriebsrisiko bereits bei Übernahme des Nachfrage- oder Angebotsrisikos vorliegen.

Ein Kantinenbetreiber trägt das Betriebsrisiko, wenn er sich den Gefahren eines Ausfalls seines Vergütungsanspruchs oder der Nichtinanspruchnahme seiner Verpflegungsleistungen gegenüber sieht, d.h. wenn der Kantinenbetreiber das Risiko trägt, ob Gäste kommen oder nicht.

- Vgl. OLG Düsseldorf, Beschluss vom 23.12.2015, Verg 34/15.

So liegt eine Konzession vor, wenn die Endkunden auf Grundlage eigener Verträge das Entgelt direkt an den Betreiber zahlen und der Auftraggeber ihm weder eine Mindestabnahmemenge noch Portionszahlen zugesichert hat.

- Vgl. VK Sachsen, Beschluss vom 13.08.2009 - 1/SVK/034-09.

Zwar ist nicht erforderlich, dass der Betreiber ein erhebliches Risiko trägt, aber es muss ein wesentlicher Teil des bisher beim Auftraggeber liegenden Risikos übernommen werden. Der Kantinenbetreiber muss beim Kantinenbetrieb den Unwägbarkeiten des Marktes ausgesetzt sein.

- Vgl. OLG Düsseldorf, Beschluss vom 23.12.2015, Verg 34/15.

Entscheidet sich der Auftraggeber dazu, dem Kantinenbetreiber einen Zuschuss zu gewähren, muss er bei der Höhe des Zuschusses darauf achten, dass der Kantinenbetreiber weiterhin das Betriebsrisiko trägt.

Für die Höhe des Zuschusses gibt es keine starren Grenzen, ab wann keine Konzession mehr vorliegt.

- Vgl. OLG Düsseldorf, Beschluss vom 23.12.2015, Verg 34/15.

Nach einer Entscheidung des OLG Karlsruhe liegt eine Dienstleistungskonzession auch dann vor, wenn der Auftraggeber Ausgleichszahlungen jährlich abnehmend von 9% bis 4% des prognostizierten Gesamtaufwands abdeckt.

- Vgl. OLG Karlsruhe, Beschluss vom 13.07.2005 - 6 W 35/05 Verg.

In einem anderen Fall entschied die Vergabekammer Baden-Württemberg, dass bei einem Zuschuss in Höhe von über 20 % des Gesamtaufwands keine Konzession mehr vorliege.

- Vgl. VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 25.07.2012 - 1 VK 20/12.

Wesentliche Auswirkungen der Unterscheidung im Überblick:

	Auftrag	Konzession
Rechtsquellen	<p>Oberhalb der Schwelle: VgV</p> <p>Unterhalb der Schwelle: VwV Beschaffung</p>	<p>Oberhalb der Schwelle: KonzVgV</p> <p>Unterhalb der Schwelle: Keine ausdrücklichen Regelungen, aber allgemeine Grundsätze</p>

		(Wettbewerb, Gleichbehandlung, Transparenz)
Schwellenwerte	„Normaler“ Auftrag: 221.000 € (netto) Auftrag über soziale und besondere Dienstleistung: 750.000 € (netto)	5.538.000 € (netto)

3.5 Normaler Auftrag oder Auftrag mit privilegierten sozialen Dienstleistungen

Vergibt der Auftraggeber Verpflegungsleistungen als Dienstleistungsauftrag, muss er vorher prüfen, ob es sich bei den zu vergebenden Leistungen um soziale und andere besondere Dienstleistungen handelt (vgl. § 130 GWB). Diese Frage betrifft nur Dienstleistungen, d.h. nicht die bloße Lieferung von Lebensmitteln. Zudem hat diese Unterscheidung bei Dienstleistungskonzessionen grundsätzlich keine praktischen Auswirkungen (s.u.).

Die Unterscheidung ist damit in der Regel nur von Bedeutung bei einer Fremdproduktion, bei der das Betriebsrisiko beim öffentlichen Auftraggeber verbleibt (vgl. Ziffer 3.5).

Soziale und andere besondere Dienstleistungen sind solche, die im Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU genannt sind. Entscheidend ist, ob die zu vergebende Leistung einem der dort enthaltenen CPV-Codes unterfällt. Zu diesen gehören beispielsweise der hier relevante Betrieb von Kantinen – 55512000-2.

Ob einer der im Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU genannten CPV-Codes vorliegt, ist stets sehr präzise am Einzelfall anhand des konkreten Auftragsgegenstands zu prüfen.

Hierbei ist allein der tatsächliche Charakter der Leistung und nicht die Bezeichnung durch den Auftraggeber ausschlaggebend.

- Vgl. OLG Düsseldorf, Beschluss vom 22.12.2021 – VII-Verg 16/21.

Umfasst der Auftragsgegenstand privilegierte und nicht privilegierte Dienstleistungen, ist der Hauptgegenstand bzw. Schwerpunkt des Auftrages entscheidend (vgl. § 110 Abs. 1, 2 GWB).

Bewertet der Auftraggeber die zu vergebende Leistung fälschlicherweise als soziale und andere besondere Dienstleistung, stellt dies einen vergaberechtlichen Verstoß dar, der zur Unwirksamkeit des geschlossenen Vertrages führen kann.

- Vgl. Kaiser in: Winheller, Gemeinnützigkeitsrecht, 3. Aufl. 2023, Teil 4, 20. Vergaberecht für gemeinnützige Organisationen, Rn. 93.

Für den Fall, dass eine soziale oder andere besondere Dienstleistung vorliegt und diese im Wege eines Auftrags vergeben werden, gelten insbesondere die folgenden vergaberechtlichen Besonderheiten:

- höherer Schwellenwert – 750.000 € (netto) statt 221.000 € (netto)
- erweiterte Wahlfreiheit hinsichtlich Verfahrensart nach § 130 Abs. 1 GWB
- erhöhte Geringfügigkeitsschwelle bei Auftragsänderungen nach § 130 Abs. 2 GWB (20 % statt 10 %)

- Positive Erfahrungen mit dem Bieter bei alten Aufträgen können im Rahmen der Angebotswertung berücksichtigt werden (§ 65 Abs. 5 S. 1 VgV)

Bei Konzessionen, die soziale und andere besondere Dienstleistungen zum Gegenstand haben, gilt § 153 GWB. Hiernach sind auch in diesem Bereich sämtliche Verfahrensvorschriften zur Konzessionsvergabe anzuwenden. Das Sonderregime der sozialen und anderen besonderen Dienstleistungen schafft damit im Konzessionsbereich keine Privilegierungen.

- Vgl. Kraus in: Ziekow/Völlink, Vergaberecht, 5. Aufl. 2024, § 153 GWB, Rn. 10.

3.6 Bestimmung der Verfahrensart – Verhandlungsbedarf

Zu den wesentlichen Vorfragen einer jeden Beschaffung zählt schließlich auch die Wahl der Verfahrensart.

Der Auftraggeber muss bei der Konzeption des Vergabeverfahrens prüfen, welche Verfahrensart vergaberechtlich zulässig und zweckmäßig ist. Bei der Eigen- und Fremdproduktion stehen grundsätzlich dieselben Verfahrensarten zur Verfügung.

Oberhalb der Schwellenwerte kommen für die Vergabe eines Auftrages insbesondere die folgenden Verfahrensarten in Betracht:

- Offenes Verfahren (vgl. § 15 VgV)
- Nicht offenes Verfahren (vgl. § 16 VgV)
- Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb (vgl. § 17 VgV)

Unterhalb der Schwellenwerte kommen insbesondere die folgenden Verfahrensarten in Betracht (soweit nicht eine Direktvergabe in Betracht kommt):

- Öffentliche Ausschreibung (vgl. § 9 UVgO)
- Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb (vgl. § 11 UVgO)
- Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb (vgl. § 12 UVgO)
- Verhandlungsvergabe ohne Teilnahmewettbewerb (vgl. § 12 UVgO)

Für die Vergabe einer Dienstleistungskonzession kann der Auftraggeber das Verfahren an dem Ablauf eines Verhandlungsverfahrens mit Teilnahmewettbewerb ausrichten (vgl. § 12 Abs. 1 KonzVgV).

Die zulässige Verfahrensart bestimmt sich insbesondere danach, ob alle Einzelheiten schon in den Vergabeunterlagen vorab festgelegt werden können. Diese Frage hängt stets von den Umständen des Einzelfalls, insbesondere vom konkreten Beschaffungsgegenstand, ab.

Bei einer einfachen Lebensmittelbeschaffung wird oftmals ein offenes oder nicht offenes Verfahren im Oberschwellenbereich bzw. eine öffentliche oder eine beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb im Unterschwellenbereich genügen. Denn der Auftraggeber kann zumeist die gewünschten Eigenschaften der Lebensmittel und die Lieferbedingungen bereits vorab abschließend festlegen, so dass kein Bedarf besteht, mit den Bietern zu verhandeln.

Wenn der Auftraggeber hingegen den Betrieb einer Kantine (zumeist im Rahmen einer Konzession) vergibt, kann er häufig die Details des Kantinenbetriebs nicht von vornherein erschöpfend vorgeben. Dies liegt zum einen daran, dass es sich bei dem Betrieb einer Kantine um eine komplexere Leistung handelt, die von vielen verschiedenen Umständen abhängt. Zum anderen weiß der Auftraggeber

häufig nicht, wie die Marktlage ist und welche Anforderungen er realistischerweise an die potenziellen Betreiber und den Betrieb stellen kann. In solchen Fällen bietet sich ein Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb bzw. eine Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb an. Hierbei kann der Auftraggeber die unklaren Punkte im Verhandlungsverfahren mit den interessierten Unternehmen klären.

Die Verfahrensart nimmt in einem gewissen Maße bereits die Dauer des Vergabeverfahrens vorweg, da Verfahren wie das offene Verfahren, bei dem bereits alle Einzelheiten von vornherein feststehen, meist weniger Zeit in Anspruch nehmen als Verhandlungsverfahren, bei denen der Leistungsgegenstand noch nicht abschließend definiert ist.

Vorteil des Verhandlungsverfahrens bzw. Verhandlungsvergabe ist, dass der Auftraggeber Erörterungs- und Verhandlungsgespräche mit den Bietern führen kann und auf diese Weise auf das Know-how der Bieter zugreifen kann, um die Vergabeunterlagen, insbesondere die Leistungsbeschreibung zu optimieren.

4 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Vergabe

Unabhängig von der Verfahrensart kann der öffentliche Auftraggeber in einem Vergabeverfahren die Eignungskriterien, die Leistungsbeschreibung, die Zuschlagskriterien sowie die Ausführungsbedingungen als Instrumente für eine nachhaltige Beschaffung nutzen. Dabei kann er insbesondere auch auf Gütezeichen zurückgreifen, um seine Leistungen zu beschreiben bzw. sich die Einhaltung bestimmter Anforderungen nachweisen zu lassen.

Da die VwV Kantine bereits konkrete Vorgaben enthält, die bei der nachhaltigen Beschaffung vom Auftraggeber zu berücksichtigen sind, werden die genannten Werkzeuge zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Vergabe nur überblicksartig skizziert.

4.1 Eignungskriterien

Öffentliche Auftraggeber können Nachhaltigkeitsaspekte schon bei der Auswahl der für den Auftrag in Frage kommenden Unternehmen berücksichtigen (Eignung). Öffentliche Aufträge dürfen nur an fachkundige und leistungsfähige (geeignete) Unternehmen vergeben werden.

Ob ein Unternehmen in diesem Sinne geeignet ist, prüft der Auftraggeber grundsätzlich zweistufig anhand des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen und der von ihm festgelegten Eignungskriterien (vgl. § 122 GWB). Aus Nachhaltigkeits-sicht sind die Eignungskriterien, die die technische und berufliche Leistungsfähigkeit betreffen, von besondere Relevanz, insbesondere die Forderung von Referenzen (vgl. § 46 VgV).

4.2 Leistungsbeschreibung

Öffentliche Auftraggeber können Ihre Nachhaltigkeitsziele insbesondere über die Leistungsbeschreibung in die Auftragsvergabe einfließen lassen (vgl. § 121 GWB). Grundsätzlich hat der Auftraggeber ein weites Leistungsbestimmungsrecht. Damit stellt die Leistungsbeschreibung eine wichtige Stellschraube zur Umsetzung nachhaltiger Aspekte dar.

Der Auftragsgegenstand ist dabei so eindeutig und erschöpfend wie möglich zu beschreiben, so dass die Beschreibung für alle Unternehmen im gleichen Sinne verständlich ist und die Angebote miteinander verglichen werden können. Dies ist auch bei der Umsetzung der Vorgaben der VwV Kantine zu beachten. Konkrete Formulierungsbeispiele für die Leistungsbeschreibung enthält Ziffer 5.

4.3 Ausführungsbedingungen

Der öffentliche Auftraggeber kann Nachhaltigkeitsaspekte auch verfolgen, indem er Bedingungen für die Auftragsausführung festsetzt und hierbei nachhaltige Belange berücksichtigt (vgl. § 128 Abs. 2 GWB).

Bei der Vorgabe von entsprechenden Ausführungsbedingungen ist der Auftraggeber an bestimmte Voraussetzungen gebunden: Bedingungen müssen in einem sachlichen Zusammenhang mit dem Auftragsgegenstand stehen. Zudem müssen sie sich klar und eindeutig aus der Leistungsbeschreibung ergeben sowie die Grundsätze der Transparenz und Gleichbehandlung einhalten. Konkrete Formulierungsbeispiele für die Leistungsbeschreibung enthält Ziffer 5.

4.4 Zuschlagskriterien

Öffentliche Auftraggeber dürfen Nachhaltigkeitsaspekte insbesondere auch bei der Wertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien berücksichtigen.

Zwar ist der Zuschlag grundsätzlich auf das wirtschaftlichste Angebot zu erteilen (vgl. § 127 GWB). Allerdings darf die Wirtschaftlichkeit auch auf Grundlage von umweltbezogenen und sozialen Zuschlagskriterien ermittelt werden (vgl. § 58 Abs. 2 VgV). Die Zuschlagskriterien ermöglichen es dem Auftraggeber bei

der Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots zu berücksichtigen, inwieweit die Bieter über die von ihm aufgestellten Mindestanforderungen hinausgehen. Damit kann er durch die Festlegung entsprechender Zuschlagskriterien berücksichtigen, ob und inwieweit die Bieter ein „Mehr“ an Nachhaltigkeit bieten.

4.5 Gütezeichen

Der Auftraggeber kann u.a. auf Gütezeichen zurückgreifen, um bestimmte Anforderungen an die Leistung zu definieren und deren Einhaltung vom Auftragnehmer nachweisen zu lassen (vgl. § 31 Abs. 2, § 34 VgV). Gütezeichen haben den Vorteil, dass sie verschiedene qualitative, soziale, umweltbezogene und/oder tierhaltungsbezogene Anforderungen eindeutig definieren und ggf. bündeln und damit dem Auftraggeber eine Leistungsbeschreibung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten erleichtern. Dementsprechend hebt die VwV Kantine die Bedeutung von Gütezeichen für die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen hervor (vgl. Nr. 1.3.2 VwV Kantine).

4.6 Beispiel: Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung

Zu den unter Ziffer 4.5 genannten Gütezeichen gehört u.a. das EU-Bio-Siegel.

Das EU-Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die gemäß den für alle europäischen Bio-Produkte geltenden Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 erzeugt und verarbeitet wurden. Die Verordnung enthält Anforderungen an die gesamte Produktionskette, von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung und Kennzeichnung der Produkte. In der Außer-Haus-Verpflegung kommt als Gütezeichen insbesondere die Bio-Zertifizierung nach der Bio-Außer-

Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) zur Anwendung. Kantinen können mit dieser Zertifizierung die ökologischen Lebensmittel im Speiseangebot kennzeichnen sowie die Höhe des Bio-Anteils des Speiseangebots kommunizieren.

Der Auftraggeber kann sowohl bei der Eigen- als auch bei der Fremdproduktion im Rahmen der Beschaffung bestimmte Vorgaben zur Lieferung bzw. Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung machen. Vom Auftragnehmer kann er sich als Nachweis, dass diese Vorgaben eingehalten werden, u.a. die o.g. Gütezeichen vorlegen lassen. Aus vergaberechtlichen Gründen muss der Auftraggeber auch ausdrücklich die Vorlage „gleichwertiger“ Gütezeichen akzeptieren (vgl. § 34 Abs. 4 VgV).

Nachfolgend werden Formulierungsbeispiele aufgezeigt, wie sich Vorgaben zur Lieferung bzw. Verwendung von Bio-Lebensmitteln bei der Eigen- und Fremdproduktion im Rahmen der Beschaffung umsetzen lassen (zur Lieferung bzw. Verwendung von Lebensmitteln, die sowohl ökologisch als auch nachhaltig sind, s. Ziffer 5 sowie die als Anhang beigefügten Musterleistungsbeschreibungen). Im Übrigen weisen wir den Leser an dieser Stelle auf die zahlreichen verfügbaren Leitfäden hin, die sich eingehend mit der Beschaffung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung befassen:

(z.B.: https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf oder <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/bio-einsetzen-so-gehts/bio-ausschreiben-so-gehts/>).

Formulierungsbeispiel für die Leistungsbeschreibung bei der Beschaffung von Lebensmitteln von einem alleinigen Großhändler (Eigenproduktion) zur Vorgabe einer Quote ökologischer Lebensmittel (Hinweis: Der Auftraggeber kann alternativ zu einer vorgegebenen Quote den Anteil an ökologischen Lebensmitteln auch selbst steuern, indem er gezielt bestimmte Produkte/Produktgruppen aus ökologischer Erzeugung beschafft, vgl. hierzu den Hinweis unter Ziffer 5.1):

„Mindestens [gewünschten Prozentanteil einsetzen] % der vom Auftragnehmer zu liefernden Lebensmittel müssen ökologische Lebensmittel sein. Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 (bzw. der entsprechenden nachfolgenden Verordnung) erfüllen. Der prozentuale Anteil an ökologischen Lebensmitteln wird am Geldwert der vom Auftragnehmer pro Jahr insgesamt gelieferten Lebensmittel (Netto-Gesamtwarenwert der Lebensmittel) gemessen. Zum Nachweis müssen die Lebensmittel mit dem EU-Bio-Siegel oder einem gleichwertigen Gütezeichen gekennzeichnet sein. Zudem muss der Auftragnehmer durch Rechnungen, Lieferscheine, Herkunftsbezeichnungen oder sonstige Nachweise plausibel nachweisen, dass die Lebensmittel die genannten Anforderungen erfüllen.“

Formulierungsbeispiel für die Leistungsbeschreibung bei der Vergabe des Kantinenbetriebs an einen Dritten (Fremdproduktion) zur Vorgabe einer Quote ökologischer Lebensmittel:

„Mindestens [gewünschten Prozentanteil einsetzen] % der vom Pächter verwendeten Lebensmittel müssen ökologische Lebensmittel sein. Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 (bzw. der entsprechenden nachfolgenden Verordnung) erfüllen. Der prozentuale Anteil an ökologischen Lebensmitteln wird am Geldwert des jährlichen Netto-Gesamtwareneinkaufs des Pächters bemessen. Für den Gesamtwareneinkauf gelten nur die im Kalenderjahr bezahlten Lebensmittel. Zum Nachweis des exakten Bio-Anteils muss der Pächter jeweils zum 01.02. eines Jahres eine Zertifizierung nach der Bio-AHVV sowie die der Bio-Anteilsberechnung zu Grunde liegenden und von der Öko-Kontrollstelle geprüften Nachweise oder gleichwertige Nachweise vorlegen.“

5 Umsetzung der VwV Kantine bei der Beschaffung

Dieses Kapitel fasst die Vorgaben der VwV Kantine zusammen, die bei der Beschaffung zu berücksichtigen sind. Die als Anhang beigefügten Musterleistungsbeschreibungen für die Eigen- und für die Fremdproduktion enthalten daran anknüpfend konkrete Formulierungsbeispiele, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine bei der Beschaffung umsetzen lassen. Dabei bestehen Unterschiede zwischen der Eigen- und der Fremdproduktion. Produziert der Auftraggeber die Speisen in eigener Produktionsküche mit eigenem Personal, steht für ihn die Beschaffung ökologischer und nachhaltiger Lebensmittel im Vordergrund (Nr. 2.1 VwV Kantine). Beabsichtigt der Auftraggeber, einen externen Dritten mit dem Betrieb der Kantine zu beauftragen, muss er zusätzlich die weiteren Vorgaben für die Verpflegung in den Kantinen (Nr. 2.2 VwV Kantine) vertraglich an den Betreiber weiterreichen. Denn der Betreiber ist als verwaltungsexterner Dritter selbst nicht unmittelbar an die Verwaltungsvorschrift gebunden.

Hinweis: Die beigefügten Musterleistungsbeschreibungen enthalten konkrete Formulierungsbeispiele. Diese Formulierungsbeispiele zeigen lediglich Möglichkeiten auf, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine in eine Ausschreibung einbinden lassen. Die Formulierungsbeispiele zu den einzelnen Aspekten sind weder zwingend zu verwenden noch sind sie abschließend. Bei jeder Ausschreibung ist daher unter Berücksichtigung der Umstände und Besonderheiten des Einzelfalls kritisch zu prüfen, ob und inwieweit sich die Formulierungsbeispiele verwenden lassen. Schließlich können die nachfolgenden Hinweise und die in den Musterleistungsbeschreibungen enthaltenen Formulierungsbeispiele eine im Einzelfall gegebenenfalls erforderliche Rechtsberatung nicht ersetzen.

5.1 Eigenproduktion

Bei der Eigenproduktion, d.h. der Produktion der Speisen in eigener Produktionsküche mit eigenem Personal, wirkt sich die VwV Kantine im Rahmen der Beschaffungstätigkeit in erster Linie auf die Beschaffung von Lebensmitteln aus. Die Kantine in Eigenproduktion muss bei der Beschaffung von Lebensmitteln berücksichtigen, dass sie einen Mindestanteil an ökologischen und nachhaltigen Lebensmitteln verwendet (Nr. 2.1 VwV Kantine). Daneben hat die Kantine auch die weiteren Vorgaben für die Kantinenverpflegung, die sich aus der VwV Kantine ergeben, zu beachten. Diese wirken sich allerdings überwiegend nur mittelbar auf die Beschaffungstätigkeit der Kantine aus, etwa bei der Konzeption des Speiseplans.

Dies gilt etwa für die Vorgabe, ein Mindestangebot an vegetarischen oder veganen Mittagessen sicherzustellen (vgl. Nr. 2.2.1 VwV Kantine), oder die Vorgabe, sich an den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu orientieren (vgl. Nr. 2.2.5 VwV Kantine).

Bei einem Kantinenbetrieb in Eigenproduktion sind im Einzelnen die nachfolgenden Vorgaben der VwV Kantine bei der Beschaffung umzusetzen:

- Erhöhung des Anteils an ökologisch, nachhaltigen Lebensmitteln bis 2030 (Nr. 2.1.1 VwV Kantine)
- Weitere Erhöhung des Anteils an nachhaltigen Lebensmitteln bis 2030 (Nr. 2.1.1 VwV Kantine)
- Säfte aus Streuobst gemäß Gütezeichen (Nr. 2.2.2 VwV Kantine)
- Fleisch aus Haltung mit nachweislich erhöhten Tierwohlstandards (Nr. 2.2.4 VwV Kantine)

- Saisonalität (Nr. 2.2.8 VwV Kantine)
- Nachweise für den finanziellen Beitrag des Landes (Nr. 2.3 und Nr. 2.4 VwV Kantine)

Die beigefügte Musterleistungsbeschreibung zur Eigenproduktion enthält konkrete Formulierungsbeispiele, wie sich diese Vorgaben im Rahmen der Ausschreibung eines Rahmenvertrages mit einem Lebensmittelgroßhändler (Eigenproduktion) umsetzen lassen. Die Formulierungsbeispiele der Musterleistungsbeschreibung zeigen lediglich die Möglichkeiten auf, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine in einer Ausschreibung einbinden lassen. Vor diesem Hintergrund ist noch auf die nachfolgenden Punkte hinzuweisen:

Der Auftraggeber kann die Vorgabe, den Anteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln zu erhöhen, bei der Beschaffung von Lebensmitteln umsetzen, indem er – wie in der Musterleistungsbeschreibung vorgesehen – vorgibt, dass ein Mindestanteil der vom Lieferanten gelieferten Lebensmittel die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 sowie die Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg oder des Biozeichens Baden-Württemberg erfüllen muss. Aus vergaberechtlichen Gründen muss er dabei ausdrücklich auch Lebensmittel akzeptieren, die „gleichwertige“ Anforderungen erfüllen. Die Beweislast für die Gleichwertigkeit liegt beim Lieferanten (s. Ziffer 4.5).

Zu beachten ist hier, dass die Kantine die Vorgabe des Anteils ökologischer, nachhaltiger Lebensmittel alternativ selbst bei den einzelnen Bestellungen steuern kann. Gibt eine Kantine ihrem alleinigen Großhändler vor, dass ein bestimmter Anteil der jährlich gelieferten Lebensmittel ökologisch und nachhal-

tig sein muss, liegt es in der Verantwortung des Großhändlers, diese Quote einzuhalten. Statt dem Großhändler eine Quote vorzugeben, kann die Kantine gezielt bei den einzelnen Lebensmittelbestellungen festlegen, welche Lebensmittel aus ökologischer, nachhaltiger Erzeugung stammen sollen. Auf diese Weise kann die Kantine selbst steuern und sicherstellen, dass sie die von der VwV Kantine geforderte Quote an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln einhält. Die Kantine kann auch zusätzlich zu einer dem Großhändler vorgegebenen Quote auf diese Weise die Quote selbst steuern.

In Nr. 2.2.8 VwV Kantine ist vorgegeben, dass beim Speiseangebot die jeweilige Saison zu berücksichtigen ist (Nr. 2.2.8 VwV Kantine). Sinn und Zweck der Verpflichtung der saisonalen Speisekarte ist es, dadurch den Anteil der nachhaltigen Lebensmittel zu steigern. Gibt die Kantine dem Großhändler vor, dass er einen bestimmten Anteil an saisonalen Lebensmitteln zu liefern bzw. anzubieten hat, hat dies allerdings nicht zwingend zur Folge, dass diese Lebensmittel auch nachhaltig sind. Der Großhändler könnte in diesem Fall auch saisonale Lebensmittel aus überregionaler Erzeugung liefern. Um sicherzustellen, dass die saisonalen Lebensmittel auch tatsächlich nachhaltig sind, kann die Kantine – wie in der Musterleistungsbeschreibung vorgesehen – dem Großhändler vorgeben, dass die zu liefernden saisonalen Lebensmittel auch nachhaltig sein müssen.

5.2 Fremdproduktion

Bei der Fremdproduktion, d.h. der Produktion bzw. dem Anbieten der Speisen durch einen externen Dritten, z.B. durch einen Kantinenpächter, ist zu berücksichtigen, dass der Pächter nicht unmittelbar an die VwV Kantine gebunden ist, da er nicht Teil der Verwaltung ist. Damit der Pächter die Vorgaben aus der VwV

Kantine einhält, muss der Auftraggeber ihn hierzu vertraglich verpflichten. Aus diesem Grund sind bei der Fremdproduktion neben der Vorgabe, einen Mindestanteil an ökologischen und nachhaltigen Lebensmitteln zu verwenden, weitere Vorgaben aus der VwV Kantine in die Leistungsbeschreibung aufzunehmen. Aus der VwV Kantine ergeben sich u.a. konkrete Vorgaben an die Ausgestaltung des Speise- und Getränkeangebots (vgl. Nr. 2.2 VwV Kantine). Der Auftraggeber muss den externen Pächter zur Einhaltung dieser verwaltungsinternen Vorgaben vertraglich verpflichten.

Zudem muss der Auftraggeber u.a. sicherstellen, dass die für den finanziellen Beitrag des Landes erforderlichen Nachweise rechtzeitig vorliegen (vgl. Nr. 2.4.2 VwV Kantine). Auch hier ist die Mitwirkung des Pächters vertraglich sicherzustellen.

Bei der Fremdproduktion sind im Einzelnen die nachfolgenden Vorgaben der VwV Kantine bei der Beschaffung umzusetzen:

- Erhöhung des Anteils an ökologisch, nachhaltigen Lebensmitteln bis 2030 (Nr. 2.1.1 VwV Kantine)
- Weitere Erhöhung des Anteils an nachhaltigen Lebensmitteln bis 2030 (Nr. 2.1.1 VwV Kantine)
- Vegetarisches und veganes Mittagessen (Nr. 2.2.1 VwV Kantine)
- Säfte aus Streuobst gemäß Gütezeichen (Nr. 2.2.2 VwV Kantine)
- Kostenloses Leitungswasser in Trinkqualität (Nr. 2.2.3 VwV Kantine)
- Fleisch aus Haltung mit nachweislich erhöhten Tierwohlstandards (Nr. 2.2.4 VwV Kantine)
- Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards (Nr. 2.2.5 VwV Kantine)

- Bio-Zertifizierung nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Nr. 2.2.6 VwV Kantine)
- Hinweis auf die Herkunft bestimmter Zutaten (Nr. 2.2.7 VwV Kantine)
- Saisonalität (Nr. 2.2.8 VwV Kantine)
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Nr. 2.2.9 VwV Kantine)
- Nachweise für den finanziellen Beitrag des Landes (Nr. 2.3 und Nr. 2.4 VwV Kantine)

Die beigefügte Musterleistungsbeschreibung zur Fremdproduktion enthält konkrete Formulierungsbeispiele, wie sich diese Vorgaben im Rahmen der Ausschreibung eines Kantinenbetriebs an einen externen Betreiber (Fremdproduktion) umsetzen lassen.

Die Formulierungsbeispiele der Musterleistungsbeschreibung zeigen lediglich die Möglichkeiten auf, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine in einer Ausschreibung einbinden lassen. Vor diesem Hintergrund ist noch auf die nachfolgenden Punkte hinzuweisen:

In Nr. 2.2.8 VwV Kantine ist (nur) vorgegeben, dass beim Speiseangebot die jeweilige Saison zu berücksichtigen ist (Nr. 2.2.8 VwV Kantine). Sinn und Zweck der Verpflichtung der saisonalen Speisekarte ist es, dadurch den Anteil der nachhaltigen Lebensmittel zu steigern. Gibt der Auftraggeber dem Kantinenbetreiber vor, dass ein bestimmter Anteil der frisch angebotenen bzw. verarbeiteten Obst- und Gemüsesorten saisonal sein muss, hat dies allerdings nicht zwingend zur Folge, dass diese auch nachhaltig sind. Der Kantinenbetreiber könnte in diesem Fall auch saisonales Obst und Gemüse aus überregionaler Erzeugung anbieten. Um sicherzustellen, dass die als saisonal gekennzeichneten Lebensmittel auch

tatsächlich nachhaltig sind, kann der Auftraggeber – wie in der Musterleistungsbeschreibung vorgesehen – dem Kantinenbetreiber vorgeben, dass die angebotenen bzw. verarbeiteten saisonalen Obst- und Gemüsesorten auch nachhaltig sein müssen.

6 Anhang

Anlage I Musterleistungsbeschreibungen

Anlage II Qualitätsprogramme des Landes

Anlage III Saisonkalender

Musterleistungsbeschreibung
für das gastronomische Angebot einer Kantine
im Rahmen der Ausschreibung eines Kantinenbetriebs
an einen externen Betreiber
(Fremdproduktion)

Hinweis: Dieses Dokument enthält Mustertextbausteine für eine Leistungsbeschreibung zur Umsetzung der Vorgaben der Verwaltungsvorschrift Kantine (VwV Kantine) in der Fassung vom 09.02.2024 im Rahmen der Ausschreibung eines Kantinenbetriebs an einen externen Betreiber (Fremdproduktion).

Die Mustertextbausteine sind als Formulierungsbeispiele zu verstehen. Sie zeigen lediglich die Möglichkeiten auf, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine in einer Ausschreibung einbinden lassen. Die nachfolgenden Textbausteine sind weder zwingend zu verwenden noch sind sie abschließend. Bei jeder Ausschreibung ist unter Berücksichtigung der Umstände und Besonderheiten des Einzelfalls kritisch zu prüfen, ob und inwieweit sich die Formulierungsbeispiele verwenden lassen. Insbesondere muss die Leistungsbeschreibung zu dem jeweiligen Vertrag passen. Diese Leistungsbeschreibung ist als Anlage zu einem Pachtvertrag konzipiert.

Die Mustertextbausteine beschränken sich auf die Vorgaben der VwV Kantine. Vor diesem Hintergrund ist diese Musterleistungsbeschreibung nicht vollständig. Weitere Mindestanforderungen des Auftraggebers an den Betrieb der Kantine sind an geeigneter Stelle zu ergänzen. Die gewählte Gliederung sowie die Überschriften sind daher ebenfalls nicht zwingend.

Präambel

Hinweis: In einer Präambel lassen sich z.B. die relevanten Eckdaten der Kantine beschreiben (Größe, Ausstattung, Zahl der durchschnittlich ausgegebenen Mittagessen etc.)

Diese Leistungsbeschreibung enthält die Mindestanforderungen an das gastronomische Angebot der Kantine.

1 Allgemeine Anforderungen

Hinweis: Der Auftraggeber kann allgemeine Anforderungen an den Kantinenbetrieb aufstellen, z.B. die Vorgabe, dass der Pächter alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften, Unfallverhütungsvorschriften sowie etwaige behördliche Anordnungen und Auflagen einzuhalten hat.

2 Speisen und Getränke

Hinweis: Der Auftraggeber kann weitere Anforderungen an das Speise- und Getränkeangebot stellen, z.B. konkrete Vorgaben zur Ausgestaltung der Mittagsmenüs (Hauptkomponenten, Beilagen, Salate etc.).

2.1 Mittagsangebot

Das Mittagsangebot des Pächters muss mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Sieht der Speiseplan des Pächters mehrere Menülinien vor, muss täglich mindestens ein vegetarisches oder ein veganes Mittagessen angeboten werden.
- Sieht der Speiseplan des Pächters nur eine Menülinie vor, muss mindestens zwei Mal pro Woche ein vegetarisches oder ein veganes Mittagessen angeboten werden.

2.2 Qualität der Speisen

Der Pächter muss ein gesundes und abwechslungsreiches Speisensortiment anbieten, das sich an den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in der Fassung vom Oktober 2023, 6. Auflage orientiert. Der Pächter muss eine Menülinie anbieten, die den Anforderungen des Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der DGE oder gleichwertigen Anforderungen entspricht, es sei denn der Pächter weist nach, dass ihm die Umsetzung dieser Vorgabe unzumutbar ist. Zum Nachweis hat er eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben oder gleichwertige Nachweise vorzulegen.

Die Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der DGE sind abrufbar unter der allgemein zugänglichen Internetseite der DGE.

Mindestens 20 % der vom Pächter verwendeten Lebensmittel müssen ökologische, nachhaltige Lebensmittel sein. Mindestens 40 % der vom Pächter verwendeten Lebensmittel müssen nachhaltige Lebensmittel sein.

Der prozentuale Anteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln bzw. der Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln wird am Geldwert des jährlichen Gesamtwareneinkaufs des Pächters bemessen. Für den Gesamtwareneinkauf gelten nur die im Kalenderjahr bezahlten Lebensmittel.

Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 (bzw. der entsprechenden nachfolgenden Verordnung) erfüllen. Zum Nachweis muss der Pächter jeweils zum 01.02. eines Jahres eine Zertifizierung nach der Bio-AHVV oder gleichwertige Nachweise vorlegen.

Als nachhaltig gelten Lebensmittel, die nachhaltige, transparente und nachvollziehbare Lieferketten aufweisen. Darunter fallen mitunter Lebensmittel, die gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, des Biozeichens Baden-Württemberg oder eines gleichwertigen Qualitätsstandards einschließlich entsprechender Aufbauorganisation und Qualitätssicherung erzeugt und verarbeitet wurden. Zum Nachweis müssen die Lebensmittel mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg, dem Biozeichen Baden-Württemberg oder einem gleichwertigen Gütezeichen gekennzeichnet sein. Alternativ muss der Pächter durch Rechnungen, Lieferscheine, Herkunftsbezeichnungen oder sonstige Nachweise plausibel nachweisen, dass die Lebensmittel die genannten Anforderungen erfüllen.

Der Mindestanteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln erhöht sich ab dem 01.01.2027 auf 30 % und ab dem 01.01.2029 auf 40 % der verwendeten Lebensmittel. Der Mindestanteil an nachhaltigen Lebensmittel erhöht sich ab dem 01.01.2027 auf 60 % und ab 01.01.2029 auf 75 % der verwendeten Lebensmittel.

Mindestens [*gewünschten Prozentanteil einsetzen*] % der frisch angebotenen bzw. verarbeiteten Obst- und Gemüsesorten müssen nachhaltig und saisonal sein. Der Auftraggeber fügt zur Orientierung einen Saisonkalender für Obst und Gemüse als **Anlage 1** bei.

Mindestens [*gewünschten Prozentanteil einsetzen*] % des verwendeten Fleisches muss aus einer Haltung mit einem erhöhten Tierwohlstandard über den gesetzlichen Mindestanforderungen stammen. Als Fleisch aus einer Haltung mit erhöhtem Tierwohlstandard versteht der Auftraggeber eine Tierhaltung, die den Anforderungen der Haltungsform Stufe 2 und höher der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH oder gleichwertigen Anforderungen entspricht.

2.3 Getränke

Saft und Saftschorlen müssen aus Streuobst stammen, das gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, des Biozeichens Baden-Württemberg oder eines gleichwertigen Qualitätsstandards erzeugt und verarbeitet wurde.

Der Pächter muss kostenlos Leitungswasser in Trinkwasserqualität anbieten.

3 Kennzeichnungspflichten

Der Pächter muss die von ihm angebotenen Speisen, die biologische/ökologische Lebensmittel enthalten, gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften kennzeichnen.

Der Pächter muss zu Speisen, bei denen die Hauptbestandteile aus Fleisch, Eiern oder Molkereiprodukten bestehen, Informationen über die Herkunft dieser Zutaten in deutlich lesbarer und gut sichtbarer Form durch einen Aushang, einen Hinweis im Speiseplan oder in gleichermaßen geeigneter Weise zur Verfügung stellen. Ab dem 01.01.2027 muss der Pächter in gleicher Weise über die Herkunft von frischem Obst und frischem Gemüse informieren.

4 Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Der Pächter hat den Einkauf und die Lagerung von Lebensmitteln sowie die Zubereitung und die Ausgabe von Speisen so auszurichten, dass eine Verschwendung von Lebensmitteln reduziert wird. Der Pächter hat die von ihm ergriffenen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu dokumentieren und den Auftraggeber jährlich zum 01.02. über die Maßnahmen zu informieren.

5 Mitteilungs- und Nachweispflichten

Der Pächter hat jeweils bis zum 01.02. eines Jahres folgende Nachweise für das Vorjahr zu erbringen:

- Der Pächter hat dem Auftraggeber die Anzahl der ausgegebenen Mittagessen sowie den durchschnittlichen jährlichen Anteil an ökologischen Lebensmitteln des vorangegangenen Kalenderjahres in Textform mitzuteilen. Als Mittagessen zählen alle für die Ausgabe als Mittagessen zubereiteten Speisen.

- Der Pächter hat eine aktuelle Zertifizierung zur Kennzeichnung der ökologischen Lebensmittel sowie zur Auszeichnung des Anteils an ökologischen Lebensmitteln nach der Bio-AHVV oder gleichwertige Nachweise vorzulegen. Zudem hat er die der Bio-Anteilsberechnung zu Grunde liegenden und von der Öko-Kontrollstelle geprüften Aufzeichnungen vorzulegen. Im Übergangszeitraum bis zum 31.12.2026 kann der Nachweis des Bio-Anteils auf Basis von Lieferscheinen und Rechnungen erfolgen, sofern für die Kantinen noch kein Bio-Zertifikat nach §§ 8 und 9 Bio-AHVV vorliegt.
- Der Pächter hat dem Auftraggeber den prozentualen Anteil an eingesetzten, nachhaltigen Lebensmitteln mitzuteilen, sowie geeignete Nachweise vorzulegen (Rechnungen, Lieferscheine, sonstige Nachweise). Darunter zählen mitunter Lebensmittel, welche den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, des Biozeichens Baden-Württemberg oder eines gleichwertigen Standards genügen.
- Der Pächter hat dem Auftraggeber den prozentualen Anteil an eingesetzten Lebensmitteln mitzuteilen, die den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg oder des Biozeichens Baden-Württemberg genügen, sowie geeignete Nachweise vorzulegen (Rechnungen, Lieferscheine, sonstige Nachweise).

Der Anteil an ökologischen Lebensmitteln sowie der Anteil an Lebensmitteln, die den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg oder des Biozeichens Baden-Württemberg genügen, wird anhand des Geldwertes auf Basis des bereits bezahlten Gesamtwareneinkaufs für Lebensmittel ermittelt. Für den Gesamtwareneinkauf gelten nur die im Kalenderjahr bezahlten Lebensmittel.

6 Anlagenverzeichnis

Anlage 1 Saisonkalender

Musterleistungsbeschreibung
für die Lieferung von Lebensmitteln
im Rahmen der Ausschreibung eines Rahmenvertrages
mit einem Lebensmittelgroßhändler
(Eigenproduktion)

Hinweis: Dieses Dokument enthält Mustertextbausteine für eine Leistungsbeschreibung zur Umsetzung der Vorgaben der Verwaltungsvorschrift Kantine (VwV Kantine) in der Fassung vom 09.02.2024 im Rahmen der Ausschreibung eines Rahmenvertrages mit einem Lebensmittelgroßhändler (Eigenproduktion).

Die Mustertextbausteine sind als Formulierungsbeispiele zu verstehen. Sie zeigen lediglich die Möglichkeiten auf, wie sich die Vorgaben der VwV Kantine in einer Ausschreibung einbinden lassen. Die nachfolgenden Textbausteine sind weder zwingend zu verwenden noch sind sie abschließend. Bei jeder Ausschreibung ist unter Berücksichtigung der Umstände und Besonderheiten des Einzelfalls kritisch zu prüfen, ob und inwieweit sich die Formulierungsbeispiele verwenden lassen. Insbesondere muss die Leistungsbeschreibung zu dem jeweiligen Vertrag passen. Diese Leistungsbeschreibung ist als Anlage zu einem Rahmenvertrag über die Lieferung von Lebensmitteln konzipiert.

Die Mustertextbausteine beschränken sich auf die Vorgaben der VwV Kantine. Vor diesem Hintergrund ist diese Musterleistungsbeschreibung nicht vollständig. Weitere Mindestanforderungen des Auftraggebers an die Lieferleistungen sind an geeigneter Stelle zu ergänzen. Die gewählte Gliederung sowie die Überschriften sind daher ebenfalls nicht zwingend.

Präambel

Hinweis: In einer Präambel lassen sich z.B. die relevanten Eckdaten der zu beliefernden Kantine beschreiben (Größe, durchschnittlicher Verbrauch an Lebensmitteln, Möglichkeiten der Lebensmittellagerung etc.)

Diese Leistungsbeschreibung enthält die Mindestanforderungen an die Lebensmittellieferung durch den Auftragnehmer.

1 Allgemeine Anforderungen

Hinweis: Der Auftraggeber kann hier z.B. allgemeine Anforderungen an die Lebensmittellieferung aufstellen, z.B. die Vorgabe, dass der Lieferant alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften sowie etwaige behördliche Anordnungen und Auflagen einzuhalten hat.

2 Produkte

Hinweis: Die vom Vertrag umfassten Produkte und Lebensmittel bzw. Produkt- und Lebensmittelgruppen (Obst, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte etc.) sind vom Auftraggeber festzulegen.

3 Qualitätsanforderungen

Mindestens 20 % der vom Auftragnehmer zu liefernden Lebensmittel müssen ökologische, nachhaltige Lebensmittel sein. Mindestens 40 % der vom Auftragnehmer zu liefernden Lebensmittel müssen nachhaltige Lebensmittel sein. Der prozentuale Anteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln bzw. der Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln wird am Geldwert der vom Auftragnehmer pro Jahr insgesamt gelieferten Lebensmittel gemessen.

Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die die Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 (bzw. der entsprechenden nachfolgenden Verordnung) erfüllen. Zum Nachweis müssen die Lebensmittel mit dem EU-Bio-Siegel oder einem gleichwertigen Gütezeichen gekennzeichnet sein. Zudem muss der Auftragnehmer durch Rechnungen, Lieferscheine, Herkunftsbezeichnungen oder sonstige Nachweise plausibel nachweisen, dass die Lebensmittel die genannten Anforderungen erfüllen.

Als nachhaltig gelten Lebensmittel, die nachhaltige, transparente und nachvollziehbare Lieferketten aufweisen. Darunter fallen mitunter Lebensmittel, die gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, des Biozeichens Baden-Württemberg oder eines gleichwertigen Qualitätsstandards einschließlich entsprechender Aufbauorganisation und Qualitätssicherung erzeugt und verarbeitet wurden. Zum Nachweis müssen die Lebensmittel mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg, dem Biozeichen Baden-Württemberg oder einem gleichwertigen Gütezeichen gekennzeichnet sein. Zudem muss der Auftragnehmer durch Rechnungen, Lieferscheine, Herkunftsbezeichnungen oder sonstige Nachweise plausibel nachweisen, dass die Lebensmittel die genannten Anforderungen erfüllen.

Der Mindestanteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln erhöht sich ab dem 01.01.2027 auf 30 % und ab dem 01.01.2029 auf 40 % der zu liefernden Lebensmittel. Der Mindestanteil an nachhaltigen Lebensmittel erhöht sich ab dem 01.01.2027 auf 60 % und ab 01.01.2029 auf 75 % der zu liefernden Lebensmittel.

Mindestens [gewünschten Prozentanteil einsetzen] % des zu liefernden Fleisches muss aus einer Haltung mit einem erhöhten Tierwohlstandard über den gesetzlichen Mindestanforderungen stammen. Als Fleisch aus einer Haltung mit erhöhtem Tierwohlstandard versteht der Auftraggeber eine Tierhaltung, die den Anforderungen der Haltungsform Stufe 2 und höher der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH oder gleichwertigen Anforderungen entspricht.

Hinweis: Zu beachten ist, dass die vorstehenden Vorgaben des Anteils ökologischer, nachhaltiger Lebensmittel bzw. des Anteils an Fleisch aus Haltung mit erhöhtem Tierwohlstandard alternativ selbst durch die Kantine bei der Bestellung gesteuert werden können.

Saft und Saftschorlen im Apfel- und Birnensegment müssen aus Streuobst stammen, das gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, des Biozeichens Baden-Württemberg oder eines gleichwertigen Qualitätsstandards erzeugt und verarbeitet wurde.

Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass er dem Auftraggeber die in dem beigefügten Saisonkalender (**Anlage 1**) aufgeführten Obst- und Gemüsesorten in ihrer jeweiligen Saisonzeit aus nachhaltiger Erzeugung anbieten und liefern kann. Die Saisonzeit der Obst- und Gemüsesorten ergibt sich aus dem beigefügten Saisonkalender.

4 Bestellung, Lieferung etc.

Hinweis: Der Auftraggeber hat weitere Bedingungen der Lebensmittellieferungen festzulegen, z.B. die Modalitäten der Bestellung (Abruf, Mengen etc.) und der Lieferung der Lebensmittel (Lieferort, Lieferzeiten, Häufigkeit etc.).

5 Anlagenverzeichnis

Anlage 1 Saisonkalender

Mit den Qualitätsprogrammen des Landes, dem **Qualitätszeichen Baden-Württemberg** (QZBW) und dem **Biozeichen Baden-Württemberg** (BIOZBW), stellt das Land zwei geeignete Instrumente zur Verfügung, um **qualitativ hochwertige und regional erzeugte Produkte**, in der Vermarktung nachvollziehbar und transparent gegenüber Handel und Verbraucher zu kennzeichnen. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das MLR. Die Einhaltung der Kriterien wird durch ein dreistufiges Kontrollsystem, bestehend aus Eigenkontrolle, neutraler Kontrolle sowie Kontrollüberwachung (Kontrolle der Kontrolle) abgesichert und ist durch die EU notifiziert. Dies alles sorgt für **Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette** von der Erzeugung bis zu Theke und gibt Verbraucherinnen und Verbrauchern einen verlässlichen Wegweiser für gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg.

Qualitätszeichen Baden-Württemberg



Am Qualitätszeichen Baden-Württemberg erkennen Sie hochwertige Lebensmittel mit Rohstoffen aus Baden-Württemberg.

Eine nachvollziehbare. Herkunft aus integrierter Pflanzenproduktion oder kontrollierter Tierhaltung zeichnet diese Lebensmittel aus. Regelmäßige Kontrollen von unabhängigen Instituten bieten Sicherheit von der Erzeugung bis zur Ladentheke.

Die Bestimmungen des Qualitätszeichens legen für zahlreiche landwirtschaftliche Erzeugnisse und Verarbeitungsprodukte in produktspezifischen Grund- und Zusatzerfordernungen verbindliche Kriterien fest, die beim Anbau bzw. der Erzeugung sowie der Verarbeitung eingehalten werden müssen (Prozess- und Produktqualität). Diese Anforderungen gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

Weitere Informationen zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg erhalten Sie unter:

<https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/qualitaetszeichen-bw/was-ist-das-qualitaetszeichen/>

Aktuelle Zeichennutzer (Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe (einschl. landwirtschaftliche Direktvermarkter)) des Qualitätszeichens Baden-Württemberg finden Sie unter: https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/gepruefter_lieferant.

Biozeichen Baden-Württemberg



Am Biozeichen Baden-Württemberg erkennen Sie biologisch erzeugte Produkte die mit Rohstoffen aus Baden-Württemberg hergestellt wurden. Die Rohstoffe stammen von landwirtschaftlichen Betrieben aus Baden-Württemberg, die ausschließlich ökologisch produzieren und überwiegend Betriebsmittel aus Baden-Württemberg einsetzen. Auch Verarbeitungsbetriebe haben ihren Sitz in Baden-Württemberg. Jährliche Prüfungen von neutralen Kontrollstellen sorgen für Sicherheit.

Grundanforderung an Produkte mit dem Biozeichen Baden-Württemberg ist die EU-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 2018/848). Darüber hinaus sind in produktspezifischen Zusatzerfordernungen verbindliche Kriterien festgelegt, die beim Anbau bzw. der Erzeugung sowie der Verarbeitung eingehalten werden müssen (Prozess- und Produktqualität).

Weitere Informationen zum Biozeichen Baden-Württemberg erhalten Sie unter:

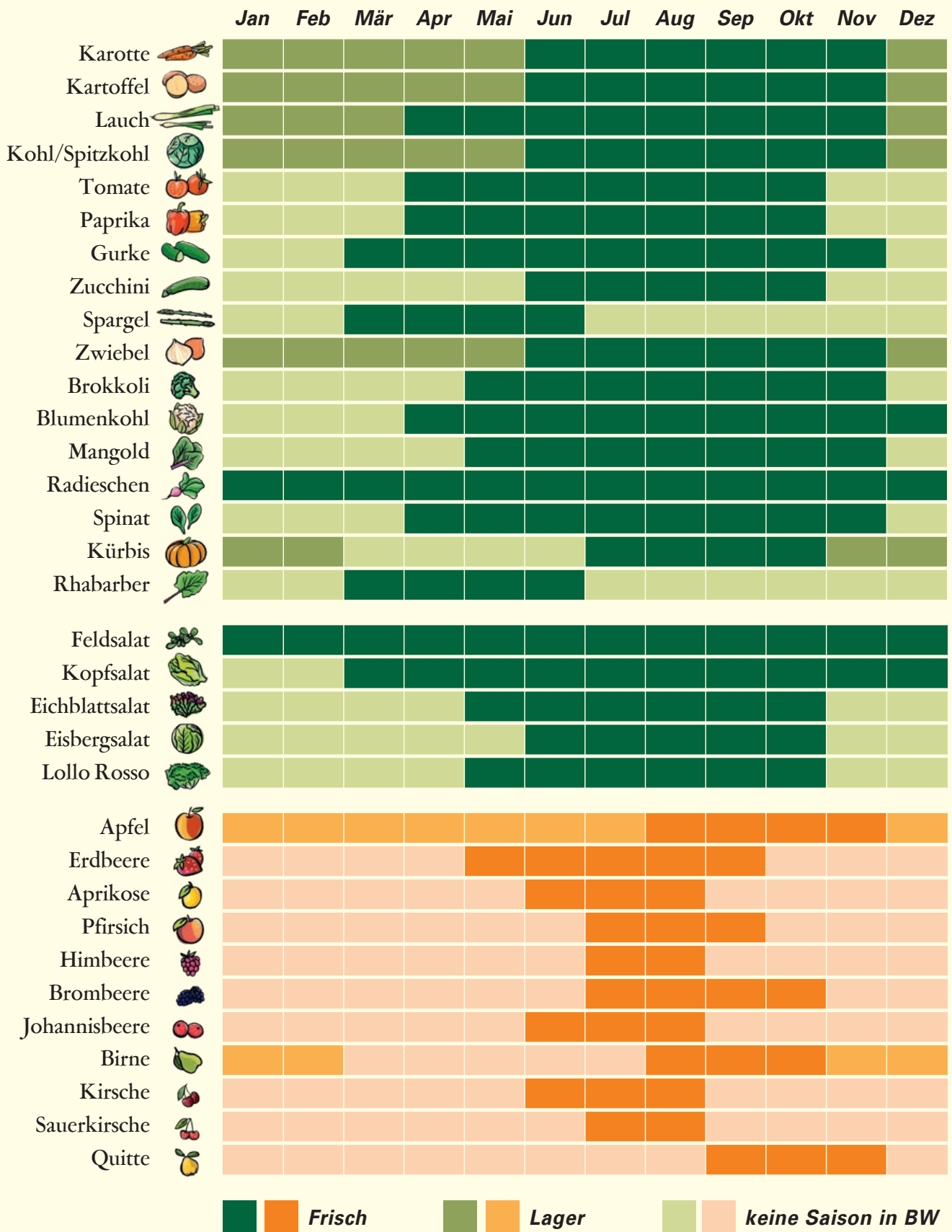
<https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/bio-zeichen-bw/was-ist-das-bio-zeichen-2/>

Aktuelle Zeichennutzer (Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe (einschl. landwirtschaftliche Direktvermarkter)) des Biozeichens Baden-Württemberg finden Sie unter:

https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/gepruefter_lieferant

Frisches Obst und Gemüse aus Baden-Württemberg.

Saisonkalender



Natürlich.
VON DAHEIM

