

Nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung

- Umweltkriterien und
Sozialstandards in der Beschaffung -

Bonn

23. September 2019

1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Vorstellung

Professor für Staats- und Europarecht
an der FHöV NRW (Bielefeld)

> **20 Jahre** Erfahrung im Vergaberecht

Referent beim BMJ (Berlin) a.d. und
Richter (Limburg, Bad Hersfeld) a.d. ;
RA und **Of Counsel** (Bonn, Marburg, Leipzig)

Herausgeber und Autor, z.B. Sichere
Vergabe unter. der Schwellenwerte; juris-
PKVergR; Vergabep Praxis & -recht (VPR)

1 Vorstellung

2 Grundlagen

3 Bio-Anteil

4 Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5 Saisonale Speisen

6 Haltungsbedingungen für Tiere

7 Soziale Aspekte

8 Abfallreduktion

9 Fazit



Grundlagen



Auftraggeber hat das
Leistungsbestimmungsrecht.

*„Vergaberecht bestimmt nicht was,
sondern nur wie eingekauft wird.“*

Grundlagen

Nachhaltigkeit darf
berücksichtigt werden

Umweltkriterien

EuGH, Urt. v. 04.12.2003 - C-448/01
- Wienstrom;
EuGH, Urt. v. 17.09.2002 - C-513/99
- Concordia Bus

Sozialstandards

EuGH, Urt. v. 10.05.2012 –C-368/10
- Max Havelaar; EuGH, Urt. v. 20. 9.
1988 – C-31/87 - Beentjes

Grundlagen

Wie berücksichtigen?

Eignungs-
kriterien

Ausführungs-
bedingungen

Leistungs-
beschreibung

Zuschlags-
kriterien

z.B. Umwelt-
management
(EMAS / DIN EN
ISO 14001)

z.B. Vorgaben
zu Abfall-
reduktion

z.B. Bio-Anteil

z.B.
Speiseplan zu
saisonalen
Produkten

Grundlagen

Frage

Ja, aber wie soll das praktisch gehen?



Grundlagen

Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens

Bedarfsermittlung

Markterkundung

Make-or-Buy

Was soll beschafft werden, z.B. Bioanteil

15%

30%

Welche Nachweise werden favorisiert, z.B.

Gütezeichen

Eigenerklärungen
(Pläne/Konzepte)

Welche Zubereitungsweise ist erwünscht

Frisch

Cook and chill

Warmhalten

Wie ist die Marktlage?

Gibt es das überhaupt?

Ist es bezahlbar?

Grundlagen

Frage

Sind Auftraggeber völlig frei in der Definition der Anforderungen?





Grundlagen

Grenzen

Auftragsbezug

(z.B. § 127 Abs. 3 GWB /
§ 43 Abs. 3 UVgO)

Diskriminierungs- verbot

(z.B. § 31 Abs. 6 VgV /
§ 23 Abs. 5 UVgO)

Überprüfbarkeit

Keine Vorgaben zur
Unternehmenspolitik!

Keine Bevorzugung der
regionalen Wirtschaft!

Es sollte nur gefordert
werden, was auch
überprüft werden kann.

Grundlagen

Frage

Apropos **Überprüfbarkeit**: Wie soll dies den gehen?



BEISPIEL

Grundlagen

Überprüfbarkeit

Für die Wertung

In der
Auftragsdurchführung

Gütesiegel /
Zertifizierungen

Konzepte

Einkaufslisten +
Ausgaben offen
legen lassen

Stichproben /
Ortstermine

Z.B. für Bio-Anteil
und Fair-Trade

Z.B. für
Warmhaltezeiten

Z.B. für Bio-Anteil

Z.B. für
Warmhaltezeiten,
Abfallvermeidung

Grundlagen



Auftraggeber brauchen **mehr Personal** für die Überprüfung der Qualitätsstandards

Grundlagen

Frage

Apropos **Siegel**: Darf den jedes Siegel verwendet werden?



Grundlagen

§ 24 UVgO / § 34 VgV - Nachweisführung durch Gütezeichen

- (1) Als Beleg dafür, dass eine Leistung bestimmten, in der Leistungsbeschreibung geforderten Merkmalen entspricht, kann der Auftraggeber die Vorlage von Gütezeichen nach Maßgabe der Absätze 2 bis 4 verlangen.
- (2) Das Gütezeichen muss allen folgenden Bedingungen genügen:
 1. Die Anforderungen des Gütezeichens beruhen auf objektiv nachprüfbar und nichtdiskriminierenden Kriterien, die für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet sind.
 2. Das Gütezeichen wurde im Rahmen eines offenen und transparenten Verfahrens entwickelt, an dem alle interessierten Kreise teilnehmen können.
 3. Alle betroffenen Unternehmen haben Zugang zum Gütezeichen.



4. Die Anforderungen wurden von einem Dritten festgelegt, auf den das Unternehmen, das das Gütezeichen erwirbt, keinen maßgeblichen Einfluss ausüben konnte.

- (3) Für den Fall, dass die Leistung nicht allen Anforderungen des Gütezeichens entsprechen muss, hat der Auftraggeber die betreffenden Anforderungen anzugeben.
- (4) Der Auftraggeber muss andere Gütezeichen akzeptieren, wenn der Bieter nachweist, dass diese gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen.
- (5) Hatte ein Unternehmen aus Gründen, die ihm nicht zugerechnet werden können, nachweislich keine Möglichkeit, das vom Auftraggeber angegebene oder ein gleichwertiges Gütezeichen innerhalb einer einschlägigen Frist zu erlangen, so muss der Auftraggeber andere geeignete Belege akzeptieren (...)

Grundlagen

Sind Siegel zulässig?

Hersteller / Handelsmarke
zertifiziert sich selbst

unabhängige Stelle
zertifiziert

Nein



Ja



1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Bio-Anteil

Der Bio-Anteil ist pro
Warengruppe
festzuschreiben, damit
nicht „**Alibi**“-**Bio-Äpfel** die
Bio-Quote erfüllen.





Bio-Anteil

Beispiel: Anteil von Biowaren

- „Lebensmittel der Warengruppe [*jeweils konkret ergänzen, z.B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch*] stammen zu mindestens ... [*Zahl einsetzen*] % (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus **biologischer Landwirtschaft.**“

Bio-Anteil

Frage

Das ist ja alles schön und gut ... aber wie wird den der Bioanteil **überprüf-**
und nachweisbar?



Bio-Anteil



**Auftraggeber fordern
Bio-Siegel**

**Bieter offerieren
Bio-Siegel**

BEISPIEL

Bio-Anteil

Bezeichnung	EU-Bio-Siegel	Bioland	Demeter	Naturland
Logo				
Umstellung auf Ökologische Wirtschaft	teilweise	voll	voll	voll

Bio-Anteil

Frage

Und wie muss dies in der Leistungsbeschreibung **formuliert** werden?



BEISPIEL

Bio-Anteil

Bezeichnung	EU-Bio-Siegel	Bioland
Logo		
Vorschlag	<p>„Dies ist nachzuweisen durch das EU-Bio-Siegel gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007, ABl. Nr. L 189 vom 20.07.2007, S. 1 und Verordnung (EG) Nr. 967/2008 des Rates vom 29. September 2008, ABl. Nr. L 264 vom 03.10.2008, S. 1, über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen (<u>oder gleichwertig</u>).“</p>	<p>„Dies ist nachzuweisen durch das Bioland-Siegel entsprechend der Bioland Richtlinien vom 22. November 2016 (http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Richtlinien/Bioland_Richtlinien_22_Nov_2016.pdf) <u>oder gleichwertig</u>.“</p>

Bio-Anteil



Es muss **konkret** definiert werden, **was gleichwertig** sein soll.

Bsp: Öko-Anteil am Catering,
Gesamtumstellung auf reine
Öko-Landwirtschaft ...



Bio-Anteil

Beispiel: Anteil von Biowaren

- „**Gleichwertig sind Bio-Siegel, wenn sie belegen, dass ...**
[konkretes Merkmal benennen, z.B. bei Fleisch: „keine Tiertransporte über 200 km vorgenommen werden“].“

Bio-Anteil

Frage

Und wenn der Auftraggeber sich betreffend des Bio-Anteils bei der Formulierung der Leistungsbeschreibung nicht festlegen kann oder will?

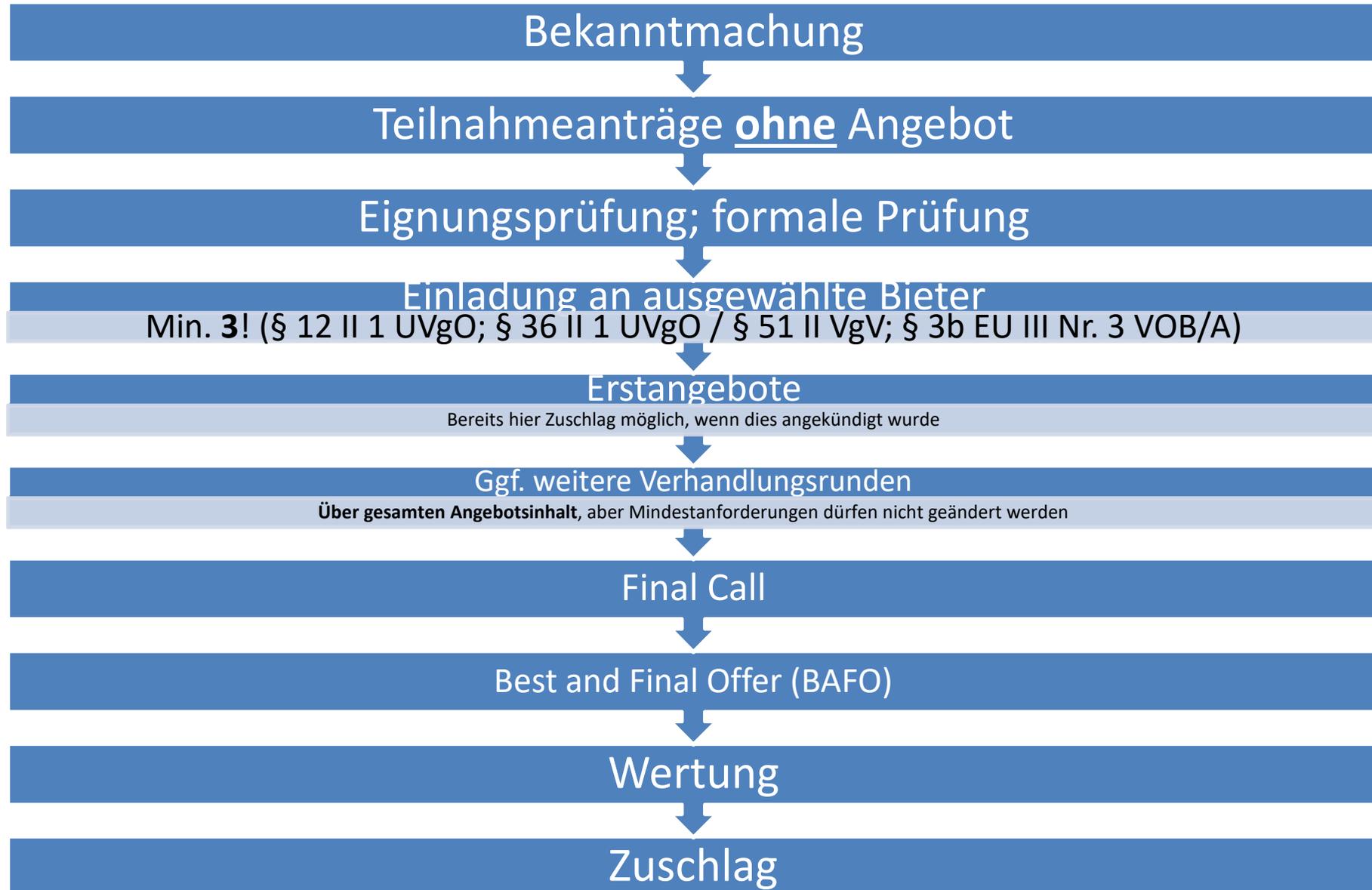


Bio-Anteil



Ist eine Verfahrensart mit **Verhandlung** zu wählen
(Verhandlungsverfahren /
Verhandlungsvergabe /
freihändige Vergabe)

Verhandlungsverfahren / Verhandlungsvergabe / Freihändige Vergabe



1 Vorstellung

2 Grundlagen

3 Bio-Anteil

4 Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5 Saisonale Speisen

6 Haltungsbedingungen für Tiere

7 Soziale Aspekte

8 Abfallreduktion

9 Fazit

BEISPIEL

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Wegweiser

Vergabe
von Verpflegungs-
leistungen

Qualitätsstandards
verankern

BEISPIEL

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart



AKTUELL ÜBER GQ-BAYERN PRODUKTE & HERSTELLER GQ-BAYERN-KENNZEICHNUNG SERVICE KONTAKT

Suchen



Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Zulässig?

Forderung
nach
regionalen
Lieferanten

Forderung eines
regionalen Siegels

Beschränkung des
Transportwegs / Vorgaben
zur Zubereitungsart, Bsp:

Bsp:
„Lieferanten
aus ...stadt
oder einem
Umkreis von
20km“

Ohne
„...oder
gleich-
wertig“

Mit „...oder
gleich-
wertig“

„Zubereit-
ungsort
max. 20km
entfernt“

„Warmhalte-
zeit **max.**
120
Minuten“



Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Frage

Das mit den Warmhalte- /
Transportzeiten ist ja schön und gut.
Aber wie soll das gewertet und später
in der Vertragsdurchführung überprüft
werden?



Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Überprüfung von Transport- / Warmhaltezeiten

Wertung

Überprüfung in
Vertrags-
durchführung

Konzept

Daten von
Navigationssoftware
(Fahrzeiten zu
verschiedenen Uhrzeiten)

Stichproben
durchführen
(Weg der Speisen
begleiten!)

VK Südbayern, Beschl. v. 27.02.2019 - Z3-3-3194-1-44-11/18 - Winterdienstfahrzeuge

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Frage

Gibt es nicht noch Möglichkeiten?





Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

Möglichkeiten zur legalen „Bevorzugung“
heimischer Unternehmen, z.B.

bei Fleisch

bei Gemüse, Salat
und Obst

Bio-Siegel mit strengen
Vorgaben zum
Tiertransport

Vorgaben zu saisonalen
Produkten

1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Saisonale Speisen

Mögliche Ansätze

Anteil in Prozent

Tipp: %-Anteil pro Warengruppe
festschreiben, damit nicht
Spargel-Wochen die Saison-
Quote erfüllen

Konkrete
Speisepläne

Bsp: „... Mai: Spargel ...,
Juni: Erdbeeren ...“



Saisonale Speisen

Beispiel: saisonale Frischeprodukte

- „Frische Zutaten machen in der Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z.B. Salat und Kräuter oder Gemüse und Obst] gemäß der Saison [möglichst ergänzen – konkrete Tabelle saisonale Frischprodukte nach Jahreszeiten/Kalender nach Anlage X] machen mindestens ... [Zahl einsetzen] % (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes), bezogen auf die Warengruppe, aus.“

1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Haltungsbedingungen für Tiere

Es können z.B.
festgeschrieben werden

Freiland-
haltung

Mindest-
flächen

Bestimmte
Fütterung

Bestimmte
Behandlung,
z.B. kein
betäubungs-
loses kastrieren
von Ferkeln

Haltungsbedingungen für Tiere

§ 128 GWB Auftragsausführung

(2) Öffentliche Auftraggeber können darüber hinaus besondere Bedingungen für die Ausführung eines Auftrags (Ausführungsbedingungen) festlegen, sofern diese mit dem Auftragsgegenstand entsprechend § 127 Absatz 3 in Verbindung stehen. Die Ausführungsbedingungen müssen sich aus der Auftragsbekanntmachung oder den Vergabeunterlagen ergeben. Sie können insbesondere wirtschaftliche, innovationsbezogene, umweltbezogene, soziale oder beschäftigungspolitische Belange oder den Schutz der Vertraulichkeit von Informationen umfassen.



Haltungsbedingungen für Tiere

Beispiel: Haltebedingungen

- „In den Warengruppen
- Fleisch und Wurstwaren sowie
- Eier
- dürfen nur Produkte von Tieren verwendet werden, bei deren Haltung folgende Mindeststandards beachtet werden:[z.B.]:
- Freilandhaltung ...,
- Mindestflächen,
- kein betäubungsloses Kastrieren.“

Haltungsbedingungen für Tiere

Mögliche Probleme + Lösung

Auftragsbezug

Überprüfung

Keine Vorgaben für die
allgemeine
Unternehmenspolitik!

Wertung

Vertrags-
durchführung

Folge z.B.: Tötung männlicher
Küken kann durch
Vergaberecht nicht verhindert
werden

Gütezeichen /
Zertifikate

„Durchgriff“ für
Vor-Ort-Kontrollen

1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Soziale Aspekte

Es können z.B. berücksichtigt werden

Fair-Trade

Lohnvorgaben für
Mitarbeiter des
Auftragnehmers

EuGH, Urt. v. 10.05.2012 – C-368/10 -
EKO- Gütesiegel/ MAX HAVELAAR

**§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV / § 43 Abs. 2 UVgO - Zuschlag
und Zuschlagskriterien:**

Der Auftraggeber kann auch Festpreise oder
Festkosten vorgeben, so dass das wirtschaftlichste
Angebot ausschließlich nach qualitativen,
umweltbezogenen oder sozialen Zuschlagskriterien
(...) bestimmt wird.

Soziale Aspekte

Mögliche Probleme + Lösung

Auftragsbezug

Überprüfung

Keine Vorgaben für die
allgemeine
Unternehmenspolitik!

Fair-Trade

Lohnvorgaben

Folge: Lohnvorgaben nur für
die Mitarbeiter, welche
konkret in der
Schulverpflegung arbeiten
während Vertragsausführung

Gütezeichen /
Zertifikate

Kontrolle der
Lohnbuchhaltung

1 Vorstellung

2 Grundlagen

3 Bio-Anteil

4 Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5 Saisonale Speisen

6 Haltungsbedingungen für Tiere

7 Soziale Aspekte

8 Abfallreduktion

9 Fazit

Abfallreduktion

Es können z.B.
berücksichtigt werden

Vorgaben zu
Portionsgrößen
und
Portionierungs-
hilfen

Verbot von
Fertigdesserts

Verbot von
Einweg-
verpackungen

Abfallreduktion

Mögliche Probleme + Lösung

Auftragsbezug

Überprüfung

Keine Vorgaben für die
allgemeine
Unternehmenspolitik!

Wertung

Vertrags-
durchführung

Folge z.B.: Keine Vorgaben für
Umgang im
Einwegverpackungen für das
Unternehmen

Konzepte

Stichproben /
Dokumentation

1

Vorstellung

2

Grundlagen

3

Bio-Anteil

4

Regionale Lieferanten / Transportweg / Zubereitungsart

5

Saisonale Speisen

6

Haltungsbedingungen für Tiere

7

Soziale Aspekte

8

Abfallreduktion

9

Fazit

Fazit



Auftraggeber dürfen
Umweltkriterien und
Sozialstandards in der
Beschaffung berücksichtigen,
wenn Auftragsbezug und
Diskriminierungsverbot beachtet
werden.

Und: *das Rad braucht nicht
zweimal erfunden zu werden*

→ tauschen Sie sich aus!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Prof. Dr. Christopher Zeiss

Jahnstr. 5

33824 Werther (Westf.)

christopher.zeiss@fhoev.nrw.de

christopher.zeiss@gmail.com

Tel. 05203 / 9197330

Wagner Rechtsanwälte

Ferdinand-Rhode-Str. 3b

04107 Leipzig

info@wagnerrechtsanwaelte.de

Tel.: 0341 / 30 68 65 10