STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT

Freistaat
SACHSEN

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

Arbeitshilfe für Vergabestellen

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

eine nachhaltige und gesunde Ernährung besteht nach den Grundprinzipien der Welternährungsorganisation (FAO) aus einer Ernährung, die alle Aspekte der Gesundheit und des Wohlbefindens einer Person fördert und wenig Umweltbelastung verursacht. Zudem soll sie verfügbar, bezahlbar, sicher und fair sein und kulturell akzeptiert werden.

In Sachsen unterstützen wir nachhaltige Ernährungsformen auch in der Gemeinschaftsverpflegung, die einen immer größeren Stellenwert einnimmt. Hierzu hat das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft die Studie „Mehr Regio- und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen – Arbeitshilfe für Vergabestellen“ in Auftrag gegeben, deren Ergebnis Sie hier in den Händen halten oder digital lesen.

Mehr regionale und mehr bio-regionale Produkte in der sächsischen Gemeinschaftsverpflegung tragen dazu bei, die Umwelt zu schützen, die regionale Wertschöpfung zu stärken und zur Gesundheit der Essensgäste beizutragen. Im Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung haben Vergabestellen viele Möglichkeiten, um nachhaltige Ernährung mit mehr regionalen und bio-regionalen Produkten zu unterstützen.

Ich freue mich, dass die Vergabestellen in Sachsen mit der vorliegenden Studie wichtige Hinweise dazu erhalten. Die Arbeitshilfe unterstützt den gesamten Vergabeprozess mit wertvollen Informationen zur Bedarfsermittlung, zur Losgestaltung, zu möglichen Verhandlungsverfahren und Beteiligungsprozessen sowie zur erforderlichen Qualitätskontrolle.

Ein Dank gilt den beteiligten sächsischen Fachministerien, die dieses Vorhaben inhaltlich und fachlich mitgetragen sowie mit juristischer Expertise unterstützt haben.

Ein ebensolcher Dank gilt den Vergabestellen, Cateringunternehmen, Großhändlern, Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft, Ernährungsräten sowie allen übrigen Beteiligten, die durch ihre Teilnahme an den drei „Fachworkshops Bio-Regio-Kantine“ zum Gelingen beigetragen haben. Danke auch an das Konsortium Ecozept, FiBL Projekte GmbH sowie Prof. Dr. Christopher Zeiss, welches die Fachworkshops konzipiert und durchgeführt sowie im Auftrag des SMEKUL diese Arbeitshilfe erstellt hat.

Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der sächsischen Gemeinschaftsverpflegung sind ein wichtiger Baustein für mehr Nachhaltigkeit in Sachsen. Ich danke Ihnen, dass Sie sich mit diesem Thema befassen und hoffe, dass diese Arbeitshilfe Sie bei Ihren Vergaben unterstützt und wir gemeinsam dem Ziel ein Stück näher zu kommen.

Wolfram Günther
Staatsminister für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft

Inhalt

1. Richtige Weichenstellungen 10
1.1. Der Rechtsrahmen 11
1.1.1. Vergaberecht 11
1.1.2. Regelungen zur ökologisch/ biologischen Produktion und Kennzeichnung 12
1.1.3. Lebensmittelhygiene 12
1.1.4. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln 13
1.1.5. Spezifische gesetzliche Anforderungen für die jeweiligen Verpflegungsbereiche 13
1.2. Die Bedarfsermittlung 14
1.3. Die Markterkundung 17
1.4. Rechtliche Weichenstellung 18
1.4.1. „Make-or-Buy"-Entscheidung 18
1.4.2. Eigen- oder Fremdregie? 18
1.4.3. Dienstleistungskonzession oder Auftrag? 19
1.4.4. Wahl des Verpflegungssystems 20
1.4.5. Soziale und besondere Dienstleistungen 21
1.4.6. Aufteilung in Lose 23
1.4.7. Beschränkung des Bieterkreises auf Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetrieben 24
2. Erfolgreiche Durchführung von Vergabeverfahren 25
2.1. Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln? 25
2.2. Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts 27
2.3. Anforderungen an die Bietereignung 28
2.3.1. Welche Kompetenzen sollen gefordert werden? 28
2.3.2. Transparenz der Anforderungen 30
2.3.3. Überprüfung der Kompetenzen 30
2.4. Leistungsbeschreibung: Welche Anforderungen muss die Leistung erfüllen? 30
2.4.1. Leistungsbeschreibung „eindeutig" 31
2.4.2. Leistungsbeschreibung „erschöpfend" 32
2.4.3. Leistungsbeschreibung „diskriminierungsfrei" 32
2.5. Bedingungen für die Auftragsausführung 33
2.6. Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben? . 34
3. Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen 36
3.1. Thema Regionalität 36
3.2. Zusammensetzung der Speisepläne 39
3.2.1. Vorgaben in der Leistungsbeschreibung 39
3.2.2. Vorgaben in den Zuschlagskriterien 39
3.3. DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten 41
3.4. Saisonalität 41
3.4.1. Saisonalität in der Leistungsbeschreibung 42
3.4.2. Saisonalität in den Zuschlagskriterien 42
3.5. Umgang mit mehreren Menülinien 44
3.5.1. Beispiel für eine Regelung gegen „Ausweichverhalten" bzgl. „vegetarischer Tage" 44

3.5.2. Regelung für Nutzende, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen 44
3.6. Bio-Lebensmittel 45
3.6.1. Mindeststandards in der Leistungsbeschreibung 45
3.6.2. Höherer Bio-Anteil als Zuschlagskriterium 47
3.7. Fisch aus nachhaltigem Fischfang/ bestandsschonende Fischerei 48
3.8. Fair gehandelte Produkte 48
3.9. Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen 49
3.9.1. Beispiel zu elektronischem Bestell- und Abrechnungssystem 49
3.9.2. Beispiel altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen 50
3.9.3. Beispiel zur allgemeinen Abfallvermeidung 50
4. Qualitätskontrolle und Sanktionierung 51
4.1. Maßnahmen zur Qualitätskontrolle 51
4.1.1. Beispiel für Regelungen zur Qualitätskontrolle 51
4.1.2. Weiterleitungsverpflichtung 52
4.2. Sanktionierung bei Pflichtverletzung 53
4.2.1. Vertragsstrafen 53
4.2.2. Kündigungsrechte 53
4.2.3. Regelungen zur Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis 55
Glossar 56
5. Anhang 59
Saisonkalender für Sachsen 59

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Übersicht wesentlicher vergaberechtlicher Regelungen in Sachsen 11
Tabelle 2: Tipps für mögliche Themen und Fragestellungen zur Bedarfsermittlung 14
Tabelle 3:Tipps zur aktiven Einbindung von Personal, Schüler-, Studenten- und Elternschaft in der Bedarfsermittlung 16
Tabelle 4: Themenbeispiele für die Markterkundung 17
Tabelle 5: Wichtige Kriterien für die „Make-or-Buy“-Entscheidung 18
Tabelle 6: Übersicht Abgrenzung Auftrag und Dienstleistungskonzession 19
Tabelle 7: Übersicht Verpflegungssysteme 20
Tabelle 8: Übersicht: Wahl des Verpflegungssystems 21
Tabelle 9: Übersicht Unterscheidung „normaler“ Auftrag und soziale und besonderer Dienstleistung 22
Tabelle 10: Übersicht – Einordnung der Verpflegungssysteme als „normaler“ Auftrag oder soziale und besondere Dienstleistung 23
Tabelle 11: Übersicht Aufteilung in Lose 23
Tabelle 12: Übersicht typische Vergabearten 25
Tabelle 13: Übersicht Schwellenwerte 27
Tabelle 14: Beispiele zur eindeutigen Leistungsbeschreibung 31
Tabelle 15: Beispiele für Bedingungen für die Auftragsausführung 33
Tabelle 16: Beispiele für mögliche Zuschlagskriterien 35
Tabelle 17: Beispiele für Forderungen nach „Regionalität“ in den Vergabeunterlagen 38
Tabelle 18: Beispiele für Textbausteine für Zuschlagskriterien bei der Zusammensetzung der Speisepläne 40
Tabelle 19: Beispiel für einen eigenen Saisonkalender des Auftragsgebers (Ausschnitt) 42
Tabelle 20: Textbausteine für Zuschlagskriterien Aspekt „Saisonalität“ 43
Tabelle 21: Beispiel Textbaustein: Zuschlagskriterien Beispiel Bio-Anteil 47

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AbsLE	Richtlinie Absatzförderung der sächsischen Land- und Ernährungswirtschaft (FRL AbsLE/2019)
A-Kriterium	Ausschluss-Kriterium / KO-Kriterium
AufenthG	Aufenthaltsgesetz
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
AHVM	Außer-Haus-Verpflegungsmarkt
Beschl	Beschluss
BGBl	Bundesgesetzblatt
B-Kriterium	Bewertungskriterium
BÖLN	Bundesprogramm ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft
BÖLW	Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft
BVergG	Bundesvergabegesetz
CO_2	Kohlendioxid
CPV	Common Procurement Vocabulary
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
DIN	Deutsches Institut für Normung
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
FIBL	Forschungsinstitut für biologische Landbau
FrErfrischGerV	Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung
GG	Grundgesetz
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GWB	Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen
i.H.v.	in Höhe von
IfSG	Infektionsschutzgesetz
IV	Individualverpflegung
Kita	Kindertagesstätte
KonzVgV	Konzessionsvergabeverordnung
LD	Liefer- und Dienstleistung
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
MiLoG	Mindestlohngesetz
MWSt.	Mehrwertsteuer
NQZ	Nationales Qualitätszentrum
OLG	Oberlandesgericht
RL	Richtlinie
S.	Seite
SächsGVBl	Sächsisches Gesetz- und Verordnungsblatt
SächsVergG	Sächsisches Vergabegesetz

SchulG	Schulgesetz
SchwarzArbG	Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz
Tier-LMHV	Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung
v.	vom
VergStatVO	Vergabestatistikverordnung
VwVBU	Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt
VgV	Vergabeverordnung
VHB	Vergabehandbuch
VK	Vergabekammer
VO	Verordnung
VOL/A	Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen – Teil A - Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Leistungen
WfMB	Werkstätten für Menschen mit Behinderung
WRegG	Wettbewerbsregistergesetz
z.B.	zum Beispiel
ZZulV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Hinweise zur Verwendung dieses Leitfadens

Rechtsstand: November 2021

Hilfestellung zur Orientierung im Leitfaden

Um dieses Dokument für die Leserschaft leicht erfassbar zu gestalten, enthält es folgende Textmarkierungen:

Gut zu wissen:

Die grüne Box gibt Tipps und Informationen zur konkreten Ausgestaltung der Vergabeunterlagen oder des Vergabeverfahrens.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Die graue Box gibt (Formulierungs-) Beispiele für die Leistungsbeschreibung. Bei *kursiv* gedrucktem Text handelt es sich um Vorschläge oder Beispiele für *Textbausteine*.

Gendergerechte Schreibweise

Dieses Dokument zitiert rechtliche Passagen und Auszüge aus Gesetzestexten. Diese sind nicht gender-neutral formuliert. Daher ist dieses Dokument nicht vollständig gender-neutral verfasst.

Haftungsausschluss

Das vorliegende Papier enthält allgemeine rechtliche Hinweise, allgemeine praktische Tipps und beispielhafte Musterformulierungen auf der Basis des Rechtsstandes November 2021. Das vorliegende Papier ist kein rechtsverbindlicher Text. Es ist keine Rechtsberatung und ersetzt auch keine Rechtsberatung. Wenn Sie die allgemeinen rechtlichen Hinweise, allgemeinen praktischen Tipps und beispielhaften Musterformulierungen für ein konkretes Beschaffungsvorhaben anwenden, beachten Sie bitte, dass die jeweiligen Besonderheiten des Einzelfalls, örtliche Gegebenheiten und spezifische Besonderheiten zu beachten sind. Allgemeine Hinweise zu grundlegenden vergaberechtlichen Anforderungen müssen bei Bedarf in Abhängigkeit von Ihren Vorkenntnissen in Standardwerken zum Vergaberecht vertieft werden.
Zu Einzelfragen oder betreffend der Begleitung Ihres Verfahrens, wenden Sie sich bitte an Stellen mit entsprechender Expertise (z.B. Fachanwälte für Vergaberecht) oder die Auftragsberatungsstelle Sachsen e.V. (ABSt): www.abstsachsen.de.

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

Arbeitshilfe für Vergabestellen

Zielsetzung
Das vorliegende Musterleistungsbild soll dazu beitragen, erfolgreich Leistungen der Außer-Haus-Verpflegung für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb in Bildung, Pflege und Verwaltung zu vergeben und hohe Qualitätsstandards im Hinblick auf die Speisenqualität zu setzen. Zielgruppe dieses Musterleistungsbildes sind die Vergabestellen und Träger der öffentlichen Hand. Diese finden im vorliegenden Musterleistungsbild Hinweise, um mehr Regio- bzw. Bio-Regio-Produkte in den Leistungsbeschreibungen zu verankern.

1. Richtige Weichenstellungen

Sollen erfolgreich Verpflegungsleistungen mit hohen Qualitätsstandards beschafft werden, gilt es ein besonderes Augenmerk auf die Vorbereitung der Beschaffung zu richten. Die folgenden Ausführungen beziehen sich – soweit nicht anders vermerkt – gleichermaßen auf die Verpflegung in Bildung, Pflege und Verwaltung. Für alle drei Verpflegungsbereiche gilt grundsätzlich der gleiche Rechtsrahmen. Dazu ist zunächst der Rechtsrahmen zu klären (dazu „1.1 Der Rechtsrahmen“). Sodann sollten einerseits im Rahmen der Bedarfsermittlung auf der Nachfrageseite die relevanten Stellen und Zielgruppen (z.B. in der Schulverpflegung die Schüler- und Elternschaft) eingebunden werden (dazu „1.2 Die Bedarfsermittlung“). Andererseits sind in der Markterkundung auf der Anbieterseite die Caterer bzw. Dienstleistenden einzubinden (dazu „1.3 Die Markterkundung“).
Darauf aufbauend sind die wesentlichen rechtlichen Einordnungen zu treffen. Dies betrifft insbesondere die „Make-or-Buy“-Entscheidung sowie die Entscheidungen zu Eigen- oder Fremdregie, Dienstleistungskonzession oder Auftrag sowie die Wahl des Verpflegungssystems oder die Frage, ob eine soziale- oder andere besondere Dienstleistung vorliegt, die Aufteilung in Lose oder, ob die Leistung Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetrieben vorbehalten werden soll (dazu „1.4 Rechtliche Weichenstellung“).

1.1. Der Rechtsrahmen

Bei der Beschaffung von Verpflegungsleistungen ist ein komplexer Rechtsrahmen zu beachten. Dieser ist in den folgenden Unterkapiteln 1.1.1. – 1.1.5. beschrieben.

1.1.1. Vergaberecht

Öffentliche Auftraggeber (z.B. Kommunen, Landkreise, Land, staatliche Hochschulen) müssen bei jedem Beschaffungsvorgang Vergaberecht beachten. Dabei gelten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte (dazu näher „2.2. Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts“) verschiedene Regelungen. Konkret sind in der jeweils geltenden Fassung zu beachten:

Tabelle 1: Übersicht wesentlicher vergaberechtlicher Regelungen in Sachsen

Schwellenwerte	Regelungen/ Gesetze
Unterhalb der Schwellenwerte* (Landes- und Haushaltsrechts)	• Sächsisches Vergabegesetz [1] und Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen (VOL/A)[2]
Oberhalb der Schwellenwerte* (Bundesrecht und EU-Recht)	• Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)[3] • Vergabeverordnung (VgV)[4], • Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV)[5].

*Schwellenwerte siehe Tabelle 13: Übersicht Schwellenwerte

Weitere Gesetze müssen gegebenenfalls je nach Situation beachtet werden. Insofern ist insbesondere auf folgende Regelungen zu achten:

- Wettbewerbsregistergesetz (WRegG)[6]
- Mindestlohngesetz (MiLoG)[7]
- Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG)[8]
- Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz (SchwarzArbG)[9]
- Aufenthaltsgesetz (AufenthG)[10]
- Vergabestatistikverordnung (VergStatVO)[11]
- Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG)[12]

[1] Sächsisches Vergabegesetz vom 14. Februar 2013 (SächsGVBl. S. 109), das durch Artikel 2 Absatz 18 des Gesetzes vom 5. April 2019 (SächsGVBl. S. 245) geändert worden ist.
[2] ausgefertigt am 20.11.2009, gültig ab 11.06.2010, veröffentlicht im Bundesanzeiger Nummer 196a vom 29.12.2009
[3] Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. Juni 2013 (BGBl. I S. 1750, 3245), das zuletzt durch Artikel 5 Absatz 3 des Gesetzes vom 9. März 2021 (BGBl. I S. 327) geändert worden ist.
[4] Vergabeverordnung vom 12. April 2016 (BGBl. I S. 624), die zuletzt durch Artikel 4 des Gesetzes vom 12. November 2020 (BGBl. I S. 2392) geändert worden ist.
[5] Konzessionsvergabeverordnung vom 12. April 2016 (BGBl. I S. 624, 683), die zuletzt durch Artikel 6 des Gesetzes vom 10. Juli 2018 (BGBl. I S. 1117) geändert worden ist.
[6] Wettbewerbsregistergesetz vom 18. Juli 2017 (BGBl. I S. 2739), das durch Artikel 10 des Gesetzes vom 18. Januar 2021 (BGBl. I S. 2) geändert worden ist.
[7] Mindestlohngesetz vom 11. August 2014 (BGBl. I S. 1348), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 1 des Gesetzes vom 10. Juli 2020 (BGBl. I S. 1657) geändert worden ist.
[8] Arbeitnehmer-Entsendegesetz vom 20. April 2009 (BGBl. I S. 799), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 10. Juli 2020 (BGBl. I S. 1657) geändert worden ist.
[9] Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz vom 23. Juli 2004 (BGBl. I S. 1842), das zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 30. März 2021 (BGBl. I S. 448) geändert worden ist.
[10] Aufenthaltsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Februar 2008 (BGBl. I S. 162), das zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 9. Dezember 2020 (BGBl. I S. 2855) geändert worden ist.
[11] Vergabestatistikverordnung vom 12. April 2016 (BGBl. I S. 624, 691), die durch Artikel 5 des Gesetzes vom 25. März 2020 (BGBl. I S. 674) geändert worden ist.
[12] Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz vom 16. Juli 2021 (BGBl. I S. 2959) – der vergaberechtlich relevante § 22 LkSG **tritt** gem. Art. 5 Abs. 1 G v. 16.7.2021 I 2959 **am 1.1.2023 in Kraft.**

1.1.2. Regelungen zur ökologisch/ biologischen Produktion und Kennzeichnung

Bei der Formulierung der Vergabeunterlagen, in der Wertung und der Qualitätskontrolle sind auch die Regelungen zur ökologisch/ biologischen Produktion und Kennzeichnung in der jeweils geltenden Fassung zu beachten.

Die wesentlichen Regelungen zur ökologisch/ biologischen Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen, sowie zur Aufhebung (EU-Recht und Bundesrecht) sind:

- EU-Öko-Verordnung (EU) 2018/848[13] sowie mehrere Durchführungs-Verordnungen
- Öko-Landbaugesetz[14] und Öko-Kennzeichengesetz[15]

1.1.3. Lebensmittelhygiene

Der Anbieter ist während des gesamten Produktionsprozesses – vom Transport bis zur Essensausgabe – zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet. Daher sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Vorschriften zur Lebensmittelhygiene EU-Recht:

- EG-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht Nr. 178/2002 EU[16]
- EG-Hygieneverordnung Nr. 852/2004[17]
- EG-Verordnung zu spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Nr. 853/2004[18]
- EG-Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern[19]

Vorschriften zur Lebensmittelhygiene Bundesrecht und technischer Standard:

- Infektionsschutzgesetz (IfSG)[20]
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)[21]
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)[22]
- DIN 10508 - Temperaturanforderungen für Lebensmittel

[13] 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**.

[14] Öko-Landbaugesetz vom 7. Dezember 2008 (BGBl. I S. 2358), das zuletzt durch Artikel 110 des Gesetzes vom 10. August 2021 (BGBl. I S. 3436) geändert worden ist.

[15] Öko-Kennzeichengesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Januar 2009 (BGBl. I S. 78), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 27. Juli 2021 (BGBl. I S. 3176) geändert worden ist**.**

[16] Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

[17] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

[18] Verordnung (EG) NR. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

[19] Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates.

[20] Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 28. Mai 2021 (BGBl. I S. 1174) geändert worden ist.

[21] Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Januar 2018 (BGBl. I S. 99) geändert worden ist.

[22] Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480 (619), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 11. Januar 2021 (BGBl. I S. 47) geändert worden ist

1.1.4. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Schließlich müssen die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmittel beachtet werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung.

Vorschriften zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmittel (Bundesrecht und EU-Recht):

- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)[23]
- EG-Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnung (EG) Nr. 1829/2003[24]
- EG-Verordnung Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe[25]
- Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011[26] und Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGerV)[27]

1.1.5. Spezifische gesetzliche Anforderungen für die jeweiligen Verpflegungsbereiche

Beispielsweise ist für die Schulverpflegung im Landesrecht Berlin eine Kompetenz bei der Auswahl des Essensanbieters vorgesehen (§ 76 Abs. 3 Nr. 7 SchulG Berlin[28]). Vergleichbare spezifische *gesetzliche* Anforderungen für die jeweiligen Verpflegungsbereiche gibt es in Sachsen nicht. Im Bundesrecht gibt es schon wegen der im Grundgesetz vorgesehenen Kompetenzverteilung zwischen Bund und Ländern (Art. 70 Abs. 1 GG) keine Regelung spezifisch für die Schulverpflegung. Für andere Verpflegungsbereiche ist die Rechtslage vergleichbar. So gibt es für die Qualität der Krankenhausverpflegung keine *gesetzlichen* Anforderungen.[29]
Immerhin gibt es für die verschiedenen Verpflegungsbereiche spezifische DGE-Standards[30], z.B. für:

- die Kindertageseinrichtungen „FIT KID“: www.fitkid-aktion.de
- die Schulverpflegung den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen[31]
- den Bereich der Krankenhäuser den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern[32]
- den Bereich Betriebsverpflegung die DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung

[23] Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 23 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist.
[24] Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
[25] Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.
[26] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.
[27] Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 18. Mai 2020 (BGBl. I S. 1075) geändert worden ist.
[28] Schulgesetz für das Land Berlin (Schulgesetz – SchulG) vom 26. Januar 2004 (GVBl. S. 26), dazu zuletzt durch das Gesetz zur Anpassung schulrechtlicher Regelungen im Rahmen der SARS-CoV-2-Pandemie im Schuljahr 2020/2021 vom 4. März 2021 (GVBl. Berlin 2021 S. 256) geändert worden ist.
[29] Deutscher Bundestag – Wissenschaftliche Dienste: Kurzinformation: Zur Finanzierung und Organisation von Krankenhausverpflegung - WD 9 - 3000 – 095/20 (6. November 2020) - https://www.bundestag.de/resource/blob/816042/4f55d01f6d189c9dab027879c75c1eb2/WD-9-095-20-pdf-data.pdf [abgerufen am 27.6.2021]
[30] Vgl. Deutscher Bundestag – Wissenschaftliche Dienste: Kurzinformation: Zur Finanzierung und Organisation von Krankenhausverpflegung - WD 9 - 3000 – 095/20 (6. November 2020) - https://www.bundestag.de/resource/blob/816042/4f55d01f6d189c9dab027879c75c1eb2/WD-9-095-20-pdf-data.pdf [abgerufen am 27.6.2021]
[31] https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf [abgerufen am 27.6.2021]
[32] https://www.in-form.de/materialien/dge-qualitaetsstandard-fuer-die-verpflegung-in-krankenhaeusern/

1.2. Die Bedarfsermittlung

In der Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens sollte der Auftraggeber zunächst überlegen, was er beschaffen will – und welche Qualitätsstandards dabei zu fordern sind.

Gut zu wissen:

Tabelle 2: Tipps für mögliche Themen und Fragestellungen zur Bedarfsermittlung

Themen	Abgeleitete Fragestellungen
1. Soll vor Ort frisch gekocht werden?	• Reichen die Räumlichkeiten für eine Produktionsküche aus? • Welche Rohstoffmengen verschiedener Produkte werden benötigt?
2. Welche Gütezeichen/ Siegel werden gefordert?	• Welche Qualitäten können über Gütesiegel eindeutig definiert werden im Sinne von „Produkte mit Qualitätssiegel X oder gleichwertig“? • Wie ist die Angebotslage? (siehe Markterkundung)
3. Welcher Bio-Anteil wird vorgeschrieben?	• Wie ist die Angebotslage? (siehe Markterkundung) • Soll ein stufenweise steigender Bio-Anteil vorgeschrieben werden? • Soll zunächst nur für einzelne Produktgruppen ein höherer Bio-Anteil vorgeschrieben werden? • Welcher Bio-Anteil ist finanzierbar?
4. Sollen Bewerber besser bewertet werden, wenn ein höherer Bio-Anteil angeboten wird?	• Siehe Punkt 3. • Achtung: Eine Bewertung setzt voraus, dass eine Bewertungsmatrix entwickelt wird. Die Bewertung muss objektiv und nachvollziehbar begründet werden.
5. Monetäre Aspekte	• Was kann finanziert werden? • Welchen Beitrag übernehmen die Nutzer bzw. die Eltern? • Gibt es Obergrenzen für das Essensangebot?

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Je nach den Ergebnissen der Bedarfsermittlung und Markterkundung können Mindest-Bio-Anteile in verschiedener Art und Weise definiert werden:

- Als definierter Mindest-Bio-Anteil über die gesamte Leistung: z.B. *Mindestens 20%* …,
- als stufenweise steigender Bio-Anteil: z.B. Start mit 15%, nach einem Jahr Erhöhung auf 30%,
- für einzelne Produktgruppen: z.B. „*Fleisch und Milchprodukte, einschließlich Käse müssen Bio-Qualität aufweisen*“ oder
- Speisekomponenten: z.B. „*Hauptbestandteil des Menüs muss Bio-Qualität aufweisen*“.

Definierte Mindestanteile bzw. definierte Bio-Produkte/Bio-Produktgruppen können objektiv in der Leistungsbeschreibung beschrieben und einfacher überprüft werden. Näheres dazu unten „3.5 Umgang mit mehreren Menülinien“.

Die vorstehenden Fragen können nicht losgelöst von den Besonderheiten des jeweiligen Projektes beantwortet werden. Beispielsweise bietet es sich für Kita- oder Schulverpflegungsprojekte an, insbesondere Schüler- und Elternschaft sowie Lehr-, Betreuungs- und essensausgebendes Personal aktiv einzubinden. Dazu bietet sich die Einbindung der Schulkonferenz an. In der Schulkonferenz ist die Zusammenarbeit von Schülerinnen und Schülern, den Erziehungsberechtigten und dem Schulpersonal institutionalisiert. Je nach Bundesland hat die Schulkonferenz Aufgaben unterschiedlichen Umfangs, welche meist durch einen Aufgabenkatalog geregelt werden. In Sachsen sind die Aufgaben der Schulkonferenz in § 43 SchulG[33] sowie deren Zusammensetzung und Beschlussfassung in der Schulkonferenzverordnung[34] definiert. Die Mittagsverpflegung wird dabei zwar nicht ausdrücklich erwähnt, in der Praxis hat sich die Einbindung der Schulkonferenz aber bewährt. In Berlin ist sogar ausdrücklich vorgesehen, dass die Schulkonferenz „*vor der Auswahl des Essensanbieters für das Mittagessen an der Schule*“ anzuhören ist[35].
Gemäß § 6 des sächsischen Kita-Gesetzes (SächsKitaG)[36] ist die Mitwirkung von Kindern und vor allem Erziehungsberechtigten bei allen wesentlichen Entscheidungen zu beachten.

[33] Sächsisches Schulgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 27. September 2018 (SächsGVBl. S. 648), das zuletzt durch Artikel 17 des Gesetzes vom 21. Mai 2021 (SächsGVBl. S. 578) geändert worden ist
[34] Schulkonferenzverordnung vom 1. August 1994 (SächsGVBl. S. 1450), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 28. Juni 2017 (SächsGVBl. S. 374) geändert worden ist.
[35] § 76 Abs. 3 Nr. 7 Schulgesetz für das Land Berlin (Schulgesetz – SchulG) vom 26. Januar 2004 (GVBl. S. 26), dazu zuletzt durch das Gesetz zur Anpassung schulrechtlicher Regelungen im Rahmen der SARS-CoV-2-Pandemie im Schuljahr 2020/2021 vom 4. März 2021 (GVBl. Berlin 2021 S. 256) geändert worden ist.
[36] Gesetz über Kindertageseinrichtungen in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Mai 2009 (SächsGVBl. S. 225), das zuletzt durch Artikel 13 des Gesetzes vom 21. Mai 2021 (SächsGVBl. S. 578) geändert worden ist.

Gut zu wissen:

Tabelle 3:Tipps zur aktiven Einbindung von Personal, Schüler-, Studenten- und Elternschaft in der Bedarfsermittlung

Themenfelder	Mögliches Vorgehen
Organisatorische Kontinuität	Im Vorfeld eines Beschaffungsverfahrens soll ein Verpflegungsausschuss gebildet werden, der das gesamte Vergabeverfahren und später das Catering bzw. die Dienstleistung begleitet, z.B. • bei der Definition der Qualitätsstandards, • der Festlegung der Anzahl Menülinien, • betreffend den zu zahlenden Preis • in der Wertung der Angebote und • bei der Qualitätskontrolle Gegebenenfalls Mitsprache/ Einbindung bei der meist quartalsweise stattfindenden Erstellung der Menüpläne.
Nichtvorliegen von Interessenkonflikten	Es wird dringend angeraten, dass jedes Mitglied des Verpflegungsausschusses eine Erklärung zur Vermeidung von Interessenkonflikten abgibt (§ 6 VgV). Es handelt sich um eine höchstpersönliche Erklärung und gerade in dem Fall, dass sich regionale Anbieter beteiligen, kann so etwaigen juristischen Angriffen vorgebeugt werden.
Größe des Gremiums	Das Gremium sollte eine ausreichende Größe haben, um alle Interessensgruppen einbinden zu können. Dabei wird empfohlen, dass das Gremium mindestens aus zehn Personen bestehen sollte, um etwaige subjektive Präferenzen einzelner Mitglieder zu kompensieren. Welche Personen in dem Gremium vertreten sein sollten, hängt vom Verpflegungsbereich ab. So z.B. im Bereich Kantine das Personal/ Mitarbeitervertreter/ innen, in der Schulverpflegung gegebenenfalls auch Schüler und Elternschaft, Betriebsrat.
Transparenz	Auch die Gremienentscheidungen müssen begründet werden[37]. Dies kann z.B. durch ein Ergebnisprotokoll geschehen. Liegen der Gremienentscheidung Einzelvoten der Gremienmitglieder zu Grunde, müssen auch die Einzelvoten dokumentiert werden.
Minderjährige	Bei minderjährigen Mitgliedern bestehen besondere Aufklärungspflichten. Die Einwilligung der Eltern ist einzuholen.

[37] OLG Düsseldorf, Beschl. v. 24.03.2021 – Verg 34/20 – Planungsleistung.

1.3. Die Markterkundung

Kontakte zu den Catering- bzw. Dienstleisterfirmen im Vorfeld des Beschaffungsverfahrens sind nicht nur zulässig (§ 28 VgV), sondern geboten. Nur so kann herausgefunden werden, ob die gewünschten Standards (z.B. der gewünschte Bio-Anteil oder bestimmte Produkte ausschließlich in Bio-Qualität) tatsächlich geleistet werden kann – und der hohe Qualitätsstandard sich noch im Rahmen des in der Bedarfsermittlung festgestellten Budgets hält.

Gut zu wissen:

In der Markterkundung gelten die Gebote der Gleichbehandlung, der Transparenz und des Wettbewerbs. Sprechen Sie mindestens drei, besser fünf relevante Marktteilnehmer an, klären Sie ausdrücklich darüber auf, dass es sich „nur“ um eine Markterkundung handelt und geben Sie allen angefragten Unternehmen identische Informationen!
Wird die Markterkundung unterlassen, besteht die Gefahr, dass zu wenige und/ oder zu teure Angebote abgegeben werden, weil z.B. die Bio-Anteile an Beginn des Leistungszeitraums zu ambitioniert formuliert waren. Also kann die Markterkundung dem schlimmsten Fall – einer erfolglosen Ausschreibung – vorbeugen.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 4: Themenbeispiele für die Markterkundung

Themen	Beispiele für mögliche Folgerungen für die Vergabeunterlagen
Erhöhung der Qualitätsstandards	Stufenweise Erhöhung des Qualitätsstandards während des Leistungszeitraums (z.B. Start mit 30% Bio-Anteil, Erhöhung auf 50% im zweiten Jahr). Es könnten auch im Lauf der Vertragslaufzeit weitere Produktgruppen aufgenommen werden, bei denen 100%-Bio-Anteil gefordert wird (z.B. Start mit 100%-Bio bei Fleisch und Kartoffeln, Ausdehnung auf 100%-Bio auch für Milch und Milchprodukte im zweiten Jahr.
Einzelne Produktgruppen als „Leuchttürme“	Einzelne Produktgruppen können als „Leuchttürme“ mit höherem Bio-Anteil definiert werden: z.B. Kartoffeln mit 100% Bio-Anteil
Vorhandensein und/ oder Erwerb von Zertifikaten	Sind schon bestimmte Zertifikate (z.B. DGE-Zertifizierung) vorhanden (dann als Eignungskriterium verwenden) oder können diese während der geplanten Vertragslaufzeit erworben werden (dann als Bedingung für die Auftragsausführung vorschreiben). Alternativ kann auch einfach gefordert werden, dass die Speisepläne nach dem DGE-Standard konzipiert sind (siehe dazu „3.3 DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten“).

1.4. Rechtliche Weichenstellung

Aus den Ergebnissen von Bedarfsermittlung und Markterkundung sind entscheidende rechtliche Weichenstellungen für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb abzuleiten. Dies betrifft insbesondere die „Make-or-Buy“-Entscheidung, also selbst kochen oder beliefern lassen (siehe 1.4.1.) sowie die Entscheidungen zu Eigen- oder Fremdregie (siehe 1.4.2. Eigen- oder Fremdregie?), Dienstleistungskonzession oder Auftrag (siehe 1.4.3.) sowie die Wahl des Verpflegungssystems (siehe 1.4.4.) oder die Frage, ob eine soziale- oder andere besondere Dienstleistung vorliegt (siehe 1.4.5.), die Aufteilung in Lose (siehe 1.4.6.) oder, ob die Leistung Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetrieben vorbehalten werden soll (siehe 1.4.7.).

1.4.1. „Make-or-Buy“-Entscheidung

Von grundlegender Bedeutung ist dabei bereits die „Make-or-Buy“-Entscheidung: Soll wirklich ein externer Caterer oder Dienstleister tätig werden – oder kann der Auftraggeber/ Konzessionsgeber selber produzieren („kochen“)?

Tabelle 5: Wichtige Kriterien für die „Make-or-Buy“-Entscheidung

Kriterium	Fragestellung
Sachliche Ressourcen	Ist eine Produktionsküche vorhanden?
Personal- und Finanzressourcen	Ist ausreichend (qualifiziertes) Küchen- und Ausgabepersonal vorhanden oder kann dieses eingestellt werden?

Freilich reicht es auch, wenn der (politische) Wille besteht, diese Ressourcen aufzubauen.

Entscheidet sich der Auftraggeber/ Konzessionsgeber dafür, selbst zu produzieren, muss für die Beschaffung der Nahrungsmittel Vergaberecht beachtet werden. Zur Vereinfachung des Beschaffungsvorgangs wird empfohlen, Rahmenvereinbarungen über einzelne Nahrungsmittelgruppen abzuschließen. Dies hat den Charme, dass dabei produktgruppenscharf Qualitätsstandards definiert werden können (z.B. saisonale Lieferung, Bio-Anteil/ Bio-Produkte, Fair-Trade-Produkte). Wurde die Rahmenvereinbarung im Wettbewerb vergeben, muss nicht für jeden Einzelabruf Vergaberecht beachtet werden (§ 21 Abs. 3, § 21 Abs. 4 Nr. 1 VgV).

Gut zu wissen:

Die Rahmenvereinbarungen sollten zur Erhöhung der Versorgungssicherheit mit mehreren Lieferanten gleichzeitig abgeschlossen werden. Gemäß § 103 Abs. 5 GWB; § 4 Abs.1 Satz1 VOL/A ist dieses Vorgehen juristisch ausdrücklich zulässig.

1.4.2. Eigen- oder Fremdregie?

Wenn die Eigenproduktion ausscheidet, ist zu fragen, ob Ausgabepersonal beim Auftraggeber/ Konzessionsgeber vorhanden ist – oder aufgebaut werden soll. Bei Eigenregie ist das Ausgabepersonal beim Auftraggeber/ Konzessionsgeber angestellt; bei Fremdregie wird es vom Speiselieferanten/ Caterer gestellt. D.h. selbst wenn der Auftraggeber keine Speisen zubereitet, sondern sie von Dritten bezieht, handelt es sich um eine Eigenregie, wenn das Ausgabepersonal beim Auftraggeber angestellt ist.

Aufgaben, Rechte und Pflichten des Fremdpersonals müssen für Eigenregie und Fremdregie in der Leistungsbeschreibung vollumfänglich bis in alle Details der geforderten Tätigkeiten geregelt werden. In der Markterkundung gelten die Gebote der Gleichbehandlung und der Transparenz.

Gut zu wissen:

Tipps für die Eigenregie:
Regeln Sie die Übergabemodalitäten für die Speisen, insbesondere Zeitpunkt, Ort, Lagerung, Abfallvermeidung sowie Umgang mit den Transportbehältern („Thermoporte“).

Tipps für die Fremdregie:
Regeln Sie welche Aufgaben und Rechte das Fremdpersonal haben soll. Beispiele:

- Es ist zu regeln, ob die Speisen auf den Tischen zu servieren sind oder die Bereitstellung an einer Ausgabetheke erfolgen soll.
- Es ist – besonders in der Schülerverpflegung im Mehrschichtbetrieb – zu bestimmen, wer die Tische reinigt und wann die Reinigung erfolgen soll.

1.4.3. Dienstleistungskonzession oder Auftrag?

Bei der Beschaffung von Mensa, Kantine und Küchenbetrieb kann es sich um einen Auftrag oder eine Dienstleistungskonzession handeln. Dabei ist die Abgrenzung zwischen Auftrag und Dienstleistungskonzession von erheblicher praktischer Bedeutung:

Tabelle 6: Übersicht Abgrenzung Auftrag und Dienstleistungskonzession

Verfahrensregelung	Auftrag		Dienstleistungskonzession	
Schwellenwerte	214.000 € ab 1.1.2022: 215.000 € netto[38]		5.350.000 € ab 1.1.2022: 5.382.000 € netto[39]	
Rechtsgrundlagen	Oberschwelle: VgV	Unterschwelle: VOL/A	Oberschwelle KonzVgV	Unterschwelle: **keine** ausdrücklichen Verfahrensregeln. Es gelten die allgemeinen Prinzipien Wettbewerb, Transparenz und Gleichbehandlung
Verfahrenswahl	Offenes Verfahren oder Nichtoffenes Verfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 14 Abs. 2 VgV).[40]	Öffentliche Ausschreibung (§ 3 Abs. 2 VOL/A). Gegebenenfalls freihändige Vergabe (§ 3 Abs. 5 lit. h VOL/A).	Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 12 Abs. 1 KonzVgV)	Freiwillige Bekanntmachung mit EU-Formular Nr. 15; Verhandlungen

Eine Dienstleistungskonzession liegt vor, wenn der Caterer bzw. Dienstleister (im vorliegenden Kontext: Konzessionsnehmer) das Betriebsrisiko trägt (§ 105 Abs. 2 GWB).

[38] nächste Änderung ist zum 1.1.2024 zu erwarten.
[39] nächste Änderung ist zum 1.1.2024 zu erwarten.
[40] Hier könnte zusätzlich der „wettbewerbliche Dialog“ in Betracht gezogen werden. Jedoch sollte eine ordnungsgemäß durchgeführte Markterkundung dazu führen, dass diese sehr komplexe und für kleinere Vergabestellen kaum umsetzbare Verfahrensart ausgeschlossen werden kann.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Dienstleistungskonzession:
Speiseanbieter konkurriert mit dem Gastro-Angebot in der Nachbarschaft (z.B. „Imbiss"-Bude). Demzufolge trägt der Konzessionär das wirtschaftliche Risiko, wenn die Essensgäste auf andere Angebote außerhalb der betriebenen Kantine ausweichen.
Demgegenüber liegt keine Dienstleistungskonzession, sondern ein öffentlicher Auftrag vor, wenn dem Dienstleister bei normalen Betriebsbedingungen kein Verlust droht.[41]

Auftrag:
Dem Caterer/ Speiseanbieter werden pauschale Zuschüsse unabhängig von der Anzahl der tatsächlich abgenommenen Speisen gewährt. Demzufolge trägt der Auftragnehmer kein Risiko, auch wenn sein Speiseangebot nicht angenommen wird. Oder die Verpflegungsleistung betrifft Kinder in Kita oder Grundschule, die das Gelände ihrer Einrichtung nicht verlassen dürfen, so dass der Speiseanbieter faktisch eine Monopolstellung hat. Durch die faktische Monopolstellung trägt der Konzessionsnehmer kein erhebliches wirtschaftliches Risiko.

1.4.4. Wahl des Verpflegungssystems

In der Vorbereitung einer Verpflegungsbeschaffung gibt es häufig heftige Diskussionen über die Wahl des „richtigen" Verpflegungssystems. Dahinter steht die Annahme, dass nur das eine „richtige" Verpflegungssystem für eine hohe Verpflegungsqualität bürge. Wenn es dafür sachliche Gründe gibt, darf sich der Auftraggeber/ Konzessionsgeber für ein bestimmtes Verpflegungssystem entscheiden, muss dies aber begründen und die Begründung muss bereits mit Beginn des Beschaffungsverfahrens dokumentiert werden.[42] Wird z.B. das System Frischkost favorisiert, muss dies objektiv begründet werden. Für Frischkost wäre das Vorhandensein einer Produktionsküche ein gutes Argument. Möglicherweise könnte auch der Aspekt der Mittelstandsfreundlichkeit (§ 97 Abs. 4 Satz 1 GWB) – je nach Marktsituation in Ihrer Region – für ein bestimmtes Verpflegungssystem sprechen. Häufig können z.B. insbesondere flexible mittelständische Caterer Frischkost/ Mischkost oder Warmverpflegung anbieten und dabei auch auf regionale Lieferantennetzwerke (z.B. aus der Direktvermarktung) zurückgreifen.

Tabelle 7: Übersicht Verpflegungssysteme

Verpflegungssystem	Definition
Frischkost (Cook&Serve)	Die Speisen werden täglich vor Ort aus frischen Lebensmitteln zubereitet.
Kühlkost (Cook&Chill)	Die Speisen werden extern zubereitet, abgekühlt und ausgeliefert. Die gekühlt ausgelieferten Speisen werden vor Ort erwärmt und ausgegeben.
Tiefkühlkost (Cook&Freeze)	Die Speisen werden extern zubereitet, tiefgekühlt und als Einzelportionen oder Mehrportionsgebinde ausgeliefert. Die Speisen werden vor Ort tiefgekühlt gelagert und bei der Ausgabe erwärmt.
Warmverpflegung (Cook&Hold)	Die fertigen Speisen werden warm ausgeliefert und vor Ort warmgehalten. Bei der Ausgabe erfolgt keine Aufbereitung.

[41] OLG Koblenz, Beschl. v. 10.07.2018 – Verg 1/18.
[42] VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 04.05.2018 - 1 VK 8/18 – Mittagsverpflegung an Schulmensen – Rn. 89 ff.

Eine hohe Verpflegungsqualität kann mit jedem der vorgenannten Verpflegungssysteme erreicht werden, ggf. auch Vorgaben zu Service, Reaktionszeiten und Flexibilität gemacht werden. Dem Auftraggeber/ Konzessionsgeber müssen die jedem Verpflegungssystem immanenten Gefahren für die Speisenqualität bewusst sein (z.B. Warmhalte- oder Kühlzeiten) – und diesen Gefahren muss durch Qualitätssicherungsmaßnahmen begegnet werden. Allein die Behauptung „ernährungsphysiologischer Vorteile“ und bloße Wünsche von Seiten der Politik oder Elternbeiräten etc. genügen nicht, ein bestimmtes Verpflegungssystem auszuschließen.[43]

Gut zu wissen:

Die Vergabestelle muss grundsätzlich verschiedene Verpflegungssysteme akzeptieren – es sei denn, es gibt sachliche Gründe, sich für ein Verpflegungssystem zu entscheiden. Für die Argumentation muss bei der Wahl des Verpflegungssystems von den Ergebnissen der Bedarfsermittlung ausgegangen werden. Welche Ressourcen sind insbesondere betreffend die Räumlichkeiten und die der Küchenausstattung vorhanden?

Tabelle 8: Übersicht: Wahl des Verpflegungssystems

Ressourcen/ Problem	Folgerungen für die Wahl des Verpflegungssystems
Räumlichkeiten der Küche	Wenn es keine Produktionsküche und noch nicht einmal Platz für Regeneriergeräte gibt, kommt nur Warmverpflegung (Cook&Hold) in Betracht. Demgegenüber könnte das Vorhandensein einer vollständig ausgestatteten Küche als Argument für Frischküche/ Cook&Serve dienen.
Küchenausstattung	Wenn Kühl-/ Gefrierausstattung und Regeneriergeräte vorhanden sind, kann das Vergabeverfahren auch für die temperaturentkoppelten Verpflegungssysteme „Cook&Chill“ und „Cook&Freeze“ geöffnet werden.
Wettbewerbsintensität in der Region	Generell sollten die Vergabeunterlagen offen für verschiedene Verpflegungssysteme gestaltet sein, um die anzustrebende Mindestbieterzahl zu erreichen.

1.4.5. Soziale und besondere Dienstleistungen

Die Wahl des Verpflegungssystems (siehe „1.4.4 Wahl des Verpflegungssystems“) und die Frage, ob Eigen- oder Fremdregie vorliegt (siehe „1.4.2 Eigen- oder Fremdregie?“) haben wiederum Auswirkungen für die rechtliche Einordnung der Verpflegungsleistung. Es könnte sich bei den Verpflegungsleistungen nämlich gemäß § 130 GWB in Verbindung mit Anhang XIV RL 2014/24/EU um privilegierte sog. soziale und besondere Dienstleistungen handeln. Soziale und besondere Dienstleistung werden in Anhang XIV RL 2014/24/EU aufgeführt.

[43] VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24- 05/07 – Schulverpflegung in Grund- und Mittelschule – Rn. 113 ff.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Schulverpflegungsdienste finden sich unter der Rubrik „*Gaststätten und Beherbergungsgewerbe*“, insbesondere CPV[44] „*55524000-9 Verpflegungsdienste für Schulen*“.
Der Kantinenbetrieb ist in Anhang XIV RL 2014/24/EU unter CPV „*55510000-8 Dienstleistungen von Kantinen*“ und „*55511000-5 Dienstleistungen von Kantinen und anderen nicht öffentlichen Cafeterias*“ aufgeführt.

Gut zu wissen:

Die Abgrenzung zwischen „normalem“ Auftrag und sozialer und besonderer Dienstleistung ist von erheblicher praktischer Bedeutung, da „soziale und besondere Dienstleistungen“ im Vergaberecht erheblich privilegiert sind. Dies zeigt sich insbesondere an folgenden Verfahrensregelungen:

Tabelle 9: Übersicht Unterscheidung „normaler“ Auftrag und soziale und besonderer Dienstleistung

Verfahrensregelung	„normaler“ Auftrag	Soziale und besondere Dienstleistung
Schwellenwerte	214.000 € netto ab 1.1.2022: 215.000 € [45]	750.000 € netto
Verfahrenswahl	Offenes Verfahren* oder Nichtoffenes Verfahren* nach Teilnahmewettbewerb* (§ 14 Abs. 2 VgV).	Erweitertes Wahlrecht betreffend Verfahrensarten, daher auch Verhandlungsverfahren* nach Teilnahmewettbewerb* (§ 130 Abs. 1 Satz 1 GWB; § 65 Abs. 1 Satz 1 VgV)
Zuschlagskriterien	Keine Berücksichtigung von „*bekannt und bewährt*“ möglich (§ 58 VgV), es darf bei der Angebotswertung nicht zu Gunsten des Caterers berücksichtigt werden, wenn dieser bereits erfolgreich bei Ihnen gearbeitet hat.	Es kann positiv bewertet werden, wenn der Caterer bereits erfolgreich bei Ihnen gearbeitet hat. (§ 65 Abs. 5 Satz 1 VgV)

*“Offenes Verfahren“, “Nichtoffenes Verfahren“, „Verhandlungsverfahren“, „Teilnahmewettbewerb“: Definition siehe Glossar.

Die Privilegierung der sozialen und besonderen Dienstleistungen findet die innere Rechtfertigung im hohen Dienstleistungsanteil.

So muss der Caterer bzw. Dienstleister bei der Warmverpflegung (Cook&Hold) die Speisen mit der hygienisch gebotenen Mindesttemperatur innerhalb der maximalen Warmhaltezeit liefern. Daher ist die Warmverpflegung ein „Verpflegungsdienst für Schulen“ im Sinne der CPV 55524000-9 und darf als soziale und andere besondere Dienstleistung privilegiert beschafft werden. Gleichfalls als

[44] Common Procurement Vocabulary (CPV) – Suche nach dem richtigen CPV-Code z.B. über https://www.cpvcode.de [abgerufen am 2.10.2021]
[45] nächste Änderung ist zum 1.1.2024 zu erwarten.

privilegierte Leistung wird man alle Verpflegungsleistungen – unabhängig vom gewählten Verpflegungssystem – einzuordnen haben, die im Fremdbetrieb (dazu „1.4.2 Eigen- oder Fremdregie?“) erbracht werden.

Demgegenüber handelt es sich bei Cook&Chill und Cook&Freeze in Eigenregie vorrangig um eine Lieferleistung im Sinne der CPV 15894210-6 – also einen normalen Auftrag. Die Privilegierung als „Verpflegungsdienste für Schulen“, als eine Form der sozialen und besonderen Dienstleistungen, greift nicht.

Tabelle 10: Übersicht – Einordnung der Verpflegungssysteme als „normaler“ Auftrag oder soziale und besondere Dienstleistung

Verpflegungssystem/ Eigen-/ Fremdregie	„normaler“ Dienstleistungsauftrag	Soziale und besondere Dienstleistung
Frischküche (Cook&Serve)		✓
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill, Cook&Freeze) in Eigenregie (Kita-/ Schulträger stellt Ausgabepersonal)	✓	
Temperaturentkoppelt (Cook&Chill, Cook&Freeze) in Fremdregie (Dienstleister stellt Ausgabepersonal)		✓
Warmverpflegung (Cook&Hold)		✓

Der Auftraggeber darf auch eine soziale und besondere Dienstleistung als „normale Dienstleistung“ behandeln – also die strengeren allgemeinen Verfahrensregelungen anwenden. Hingegen darf der Auftraggeber nicht die Privilegierungen für soziale und besondere Dienstleistungen auf normale Dienstleistung anwenden.

1.4.6. Aufteilung in Lose

Das Vergaberecht verpflichtet zur Aufteilung der Leistung in Fach- und Teillose (§ 97 Abs. 4 Satz 2 GWB, § 2 Abs. 2 Satz 1 VOL/A). Dahinter steht das Ziel, langfristig eine breitere Basis von Dienstleistern zu sichern, die Verpflegungsleistungen anbieten können. Zudem dient dies der Wahrung der Mittelstandsfreundlichkeit (siehe § 97 Abs. 4 Satz 1 GWB). Mittels der Losaufteilung ist es möglich, mittelständische Unternehmen im Vergabeprozess leichter berücksichtigen zu können. Dieses kann auch kleineren mittelständigen Cateringunternehmen aus der Region die Beteiligung am Vergabeverfahren ermöglichen.

Tabelle 11: Übersicht Aufteilung in Lose

Losarten	Definition	Beispiel
Fachlose	Leistung betrifft einen abgrenzbaren Marktsektor	Los 1 Mittagsverpflegung; Los 2 Kioskbetrieb
Teillose	Quantitativ abgrenzbare Teilleistung; auch Regional- bzw. Gebietslose fallen unter den Begriff des Teilloses	Verschiedene Liegenschaften müssen grundsätzlich eigenständige Teillose bilden. Daher darf beispielsweise ein kommunaler Schulträger die Speiselieferung an alle Schulen nicht zu einem Paket bündeln.

Gut zu wissen:

Nur ausnahmsweise darf auf eine Aufteilung in Lose verzichtet werden (§ 97 Abs. 4 Satz 2 GWB, § 2 Abs. 2 Satz 1 VOL/A,). Ein derartiger Ausnahmefall läge vor, wenn Mensen und Kantinen verschiedener Liegenschaften von einer zentralen, eigens vom Auftraggeber/ Konzessionsgeber aufgebauten Produktionsküche aus bedient werden sollen.

1.4.7. Beschränkung des Bieterkreises auf Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetrieben

Ferner ist in der Vorbereitung der Beschaffung zu überlegen, ob diese Leistung Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetrieben vorbehalten werden soll. Diese Einschränkung des Bieterkreises ist im Vergaberecht sowohl oberhalb (§ 118 GWB) als auch unterhalb der Schwellenwerte (§ 3 Abs. 5 lit. j VOL/A) vorgesehen.
Vorteile für Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Integrationsbetriebe können sich auch daraus ergeben, dass im Vergaberecht – jedenfalls im Oberschwellenvergaberecht – ausdrücklich auch soziale Kriterien bei den Zuschlagskriterien (§ 127 Abs. 1 Satz 3 GWB, § 58 Abs. 2 VgV) und den Bedingungen für die Auftragsausführung (§ 127 Abs. 1 Satz 3 GWB) berücksichtigt werden dürfen.

2. Erfolgreiche Durchführung von Vergabeverfahren

Die erfolgreiche Durchführung eines Vergabeverfahrens für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb zeigt sich praktisch in einer qualitativ hochwertigen Verpflegung – formal-juristisch in der Dokumentation. Alle wesentlichen Verfahrensschritte und Entscheidungen in einem Vergabeverfahren müssen dokumentiert werden (§ 8 VgV, § 6 KonzVgV,). Dies betrifft besonders die Bestimmung der Vergabeart (siehe 2.1), Schätzung des Auftragswerts (siehe 2.2), Anforderungen an die Bieterreignung (siehe 2.3), Leistungsgegenstand (siehe 2.4), Bedingungen für die Auftragsausführung (siehe 2.5) und die Zuschlagsentscheidung (siehe 2.6).

2.1. Bestimmung der Vergabeart: Ausschreiben oder verhandeln?

Für Verpflegungsleistungen in Bildung, Pflege und Verwaltung kommen verschiedene Kategorien von Beschaffungsverfahrensarten in Betracht: Nämlich die „klassische“ Ausschreibung wie z.B. das Offene und das Nichtoffene Verfahren, bzw. die Öffentliche und die Beschränkte Ausschreibung (ohne Verhandlungsmöglichkeit) oder ein Verfahren mit vorgeschaltetem Teilnahmewettbewerb (Verhandlungsverfahren bzw. Freihändige Vergabe) und Verhandlungsmöglichkeit.

Bei Vergabeverfahren mit Verhandlungsmöglichkeit darf über alle Themen verhandelt werden, also auch über Leistungszuschnitt bzw. Qualität und Preis, soweit Gleichbehandlung und Transparenz bei allen Bietern gewährleistet bleibt. Insbesondere dürfen auch strenge Qualitätsmaßstäbe ausgehandelt werden. Beispiel: Es wurde mit mindestens 15% Bio-Anteil in die Verhandlungen gestartet und als Ergebnis 30% ausgehandelt. Jedoch dürfen wesentliche Wettbewerbs-Parameter nicht geändert werden. Beispiel: Kein Wechsel von Cook&Hold zu Cook&Freeze. Ein Vergleich ist durch ein bekanntgemachtes Wertungsschema hinsichtlich eines anzustrebenden Preis-Leistungsverhältnisses herzustellen.

Bei förmlichen „Ausschreibungen“ darf nicht verhandelt werden. Dabei unterscheiden sich die Begrifflichkeiten oberhalb und unterhalb der Schwellenwerte (siehe Tabelle 12).

Tabelle 12: Übersicht typische Vergabearten

Schwellenwerte	Unterhalb	Oberhalb
Ohne Verhandlung	öffentliche Ausschreibung* beschränkte Ausschreibung*	offenes Verfahren* nicht-offenes Verfahren*
Mit Verhandlung	freihändige Vergabe* (VOL/A)	Verhandlungsverfahren*

*Die Begriffe „Öffentliche Ausschreibung“, „Offenes Verfahren“, „Beschränkte Ausschreibung/ Nichtoffenes Verfahren“, „Freihändige Vergabe“, „Verhandlungsverfahren“ sind im Glossar erläutert.

Vorteil von öffentlichen Ausschreibungen (Vergabeverfahren ohne Verhandlungsmöglichkeit) ist insbesondere, dass schneller ein Ergebnis gefunden wird. Ferner ist der Begründungs- und Dokumentationsaufwand geringer. Allerdings kann der Vorbereitungsaufwand höher sein – schließlich müssen die Vergabeunterlagen so „eindeutig und erschöpfend“ formuliert sein, dass keine Unklarheiten mehr bestehen und keine Verhandlungen mehr notwendig sind. Zulässig sind nur Aufklärungsgespräche. Es dürfen aber nur Unklarheiten ausgeräumt werden. An Qualität, Leistungszuschnitt und Preis darf nichts geändert werden.

Demgegenüber liegt der Vorteil der Vergabeverfahren mit der Verhandlungsmöglichkeit darin, dass:

- im Verlauf der Verhandlungen etwaige Unklarheiten ausgeräumt werden können und
- Verhandlungsspielräume, insbesondere für qualitative Aspekte und ein angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis, genutzt werden können.

Themen für das Verhandlungsverfahren:
Es darf über alle Themen verhandelt werden. Der folgenden Übersicht sind typische Themen für die Verhandlung zu entnehmen.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Themen zur Verhandlung:

Oberthema	Unterthema
Qualität	• Mischkost-/ Salat-/ Frischobst-/ Rohkost-Anteil • Zielgruppengerechte Speisen • Abwechslungsreiche Speisepläne • Umgang mit besonderen Bedarfen • Beachtung der DGE-Empfehlungen • Saisonalität
Nachhaltigkeit	• Bioanteil/ Einzelne Produktgruppen/ einzelne Menükomponenten in Bio-Qualität • Reduktion der Speiseanfälle, z.B. durch elektronisches Bestellsystem • Reduktion der Einwegverpackungen
Monetäre Aspekte	• Kosten je Mahlzeit • Höhe des Zuschusses für Speisen, die von Nutzenden selbst bezahlt werden (z.B. Höhe des Zuschusses durch Schulträger) • bei Kantinen: gegebenenfalls Höhe einer Pachtzahlung • bei Kantinen: Umgang mit Nebenkosten (z.B. Strom, Wasser, Abwasser, Abfallentsorgung)

2.2. Bedeutung und Schätzung des Auftragswerts

Die Höhe des Auftragswerts stellt entscheidende Weichen im Vergabeverfahren. Einschlägiges Verfahrensrecht (und Rechtsschutz) hängen vom Auftragswert ab. Wenn der geschätzte Auftragswert oberhalb des Schwellenwertes liegt, gilt EU- und Bundesrecht (GWB, VgV, KonzVO).

Tabelle 13: Übersicht Schwellenwerte

Art der Leistung	Höhe des Auftragswerts[46]/ bzw. Vertragswerts bei Konzessionen
Liefer- und Dienstleistungsauftrag	214.000 € netto ab 1.1.2022: 215.000€
soziale und besondere Dienstleistungen	750.000 € netto
Dienstleistungskonzession	5.350.000 € netto Vertragswert, ab 1.1.2022: 5.382.000 €

Der Auftragswert bzw. der Wert einer Konzession ist nach den folgenden Regelungen zu berechnen: Maßgeblich sind gemäß § 3 Abs. 1 Satz 1 VgV bzw. § 2 Abs. 3 KonzVgV die Nettopreise (ohne Umsatzsteuer). Auftrags- oder Konzessionswerte dürfen nicht „kleingerechnet" werden, um das strengere Vergaberecht oberhalb der Schwellenwerte (insbesondere GWB, VgV) zu umgehen (§ 3 Abs. 2 VgV, § 2 Abs. 2 KonzVgV). Der Auftragswert von Losen ist zu addieren (§ 3 Abs. 7 Satz 1 VgV). Vertragsverlängerungen und Optionen erhöhen den Auftragswert (§ 3 Abs. 1 Satz 2 VgV, § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV).

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung

Auftragswertschätzung:
Sachverhalt: Es sollen Verpflegungsleistungen für drei Krankenhäuser eines öffentlichen Trägers beschafft werden. Jedes Krankenhaus bildet ein Gebietslos, welches wiederum jeweils in drei Fachlose, nämlich Frühstück, Mittag- und Abendessen unterteilt ist. Durchschnittlich sind je Krankenhaus und Mahlzeit ca. 300 Essen zu liefern. Für das Frühstück wird mit Kosten von 1,70 €, für das Mittagessen mit 3,70 € und das Abendessen mit 2,20 € pro Mahlzeit gerechnet; das Catering-Unternehmen rechnet die Speiselieferungen unmittelbar mit dem Krankenhausbetreiber ab. Vertragslaufzeit zwei Jahre mit einer Verlängerungsoption von zweimal einem Jahr.

Lösung: Es handelt sich um einen **Auftrag**, da die Mahlzeiten unmittelbar durch den Krankenhausbetreiber gezahlt werden (§ 103 Abs. 1 und 2 GWB). Der Auftragswert der Lose ist zu addieren (§ 3 Abs. 7 Satz 1 VgV). Daraus ergibt sich ein Auftragswert pro Tag i.H.v. 6840,00 € ([300 x 1,70 € [Frühstück] + 300 x 3,70 € [Mittagessen] + 300 x 2,20 € [Abendessen] x 3 Krankenhäuser). Dies ergibt einen Auftragswert pro Jahr i.H.v. 2.496.600,00 € (6.840,00 € x 365 Tage). Maßgeblich ist die Vertragslaufzeit, einschließlich Verlängerungsoptionen (§ 3 Abs. 1 Satz 2 VgV). Daher sind hier vier Jahre zu Grunde zu legen (zwei Jahre einschließlich zweimal ein Jahr Verlängerungsoption). Daraus ergibt sich ein Auftragswert i.H.v. 9.986.400,00 €.

Bei Konzessionen ist der Gesamtumsatz maßgeblich. Daher müssen gemäß § 2 Abs. 3, § 2 Abs. 4 Nr. 2 KonzVgV neben der Zuschusszahlung durch den Konzessionsgeber auch die Essensgeldzahlungen (z.B. durch die Kantinenbesucher oder Eltern) berücksichtigt werden.

[46] **Änderung ist zum 1.1.2024 zu erwarten**.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung

Auftragswertschätzung einer Dienstleistungskonzession:
Sachverhalt: Es sollen Schulverpflegungsleistungen für 500 Kinder der Sekundarstufe beschafft werden. Es ist von 150 Verpflegungstagen pro Jahr auszugehen. Es sollen 1,20 € Zuschuss pro Essen durch den Schulträger (Kommune) gezahlt werden. Die Eltern/ Schüler sollen 3,50 € pro Essen zahlen. Vertragslaufzeit drei Jahre mit einer Verlängerungsoption von einmalig einem Jahr.

Lösung: Es handelt sich um eine **Konzession**, da der Eigenanteil der Eltern/ Schüler deutlich den Zuschuss des Schulträgers überwiegt. In der Sekundarstufe haben die Schülerinnen und Schüler nämlich in der Regel die Möglichkeit, das Schulgelände zu verlassen, so dass der Verpflegungsdienstleister mit Gastronomiebetrieben der Umgebung konkurriert. Daher hat der Verpflegungsdienstleister das wirtschaftliche Risiko zu tragen hat (§2 Abs.2 KonzVgV). Bei Konzessionen sind die Zuschüsse durch den Schulträger (1,20 €) und die von den Eltern/ Schülern gezahlte Entgelte (3,50 €) zu addieren, was einen Gesamtumsatz pro Essen i.H.v. 4,70 € ergibt. Dieser Umsatz ist mit der Zahl der zu verköstigenden Schülerinnen/ Schüler (500) sowie der Zahl der Verpflegungstage (150) sowie der Vertragslaufzeit (einschließlich Verlängerungsmöglichkeit gemäß § 2 Abs. 4 Nr. 1 KonzVgV) zu multiplizieren. Daraus ergibt sich ein Wert der Konzession i.H.v. 1.410.000 € (= 4,70 € x 500 x 150). Damit handelt es sich übrigens um eine Dienstleistungskonzession unterhalb des EU-Schwellenwertes, bei der weitgehende Freiheiten bestehen.

Gut zu wissen:

Maßgeblicher Stichtag für die Schätzung des Auftrags- bzw. Konzessionswertes ist die Absendung der Bekanntmachung (§ 3 Abs. 3 VgV, § 2 Abs. 5 KonzVgV). Die Schätzung des Auftrags-/ Konzessionswertes muss mögliche (Markt-) Entwicklungen (z.B. Mindestlöhne und Produktionskosten) berücksichtigen sowie dokumentiert werden.

2.3. Anforderungen an die Bietereignung

Ein entscheidender Baustein für qualitativ hochwertige Speisen sind die beim Caterer/ Dienstleister vorhandenen Kompetenzen und Qualifikationen, die auch durch Zertifizierungen dokumentiert werden. Was muss also das zu beauftragende (Dienstleistungs-)Unternehmen allgemein können und welche Anforderungen erfüllen?

2.3.1. Welche Kompetenzen sollen gefordert werden?

Bereits in der Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens (also in Bedarfsermittlung und Marktkundung) ist zu klären, welche Eignungsnachweise notwendig sind. Dabei muss überlegt werden, ob die Anforderungen auch praktisch durchsetzbar sind. Zu „strenge“ Anforderungen würden den Wettbewerb zu sehr verengen.

Ein Angebot darf nur berücksichtigt werden, wenn der Anbieter geeignet ist. Eignung liegt vor, wenn der Anbieter fachkundig und leistungsfähig ist und kein Ausschlussgrund vorliegt (§ 122 Abs.1 GWB). Soweit unterhalb der Schwellenwerte in der VOL/A statt der Prüfung von Ausschlussgründen von „Zuverlässigkeit“ gesprochen wird (§ 6 Abs. 3 Satz 1 VOL/A) wird in der Praxis ebenfalls geprüft, ob kein Ausschlussgrund vorliegt.

Fachkunde und Leistungsfähigkeit liegen vor, wenn das Bieterunternehmen die in Vorbereitung der Beschaffung festgelegten Eignungskriterien erfüllt (§ 122 Abs. 2 S. 1 GWB). Dabei ist zu beachten, dass der Auftraggeber nicht völlig frei im Festlegen der Eignungskriterien ist. So müssen die Einungskriterien Auftragsbezug aufweisen und in einem angemessenen Verhältnis zum Auftragsgegenstand stehen (§ 122 Abs. 4 S. 1 GWB; § 6 Abs. 1 Satz 1 VOL/A).

Zudem muss der Auftraggeber oberhalb der Schwellenwerte die Eignungskriterien aus einem Katalog zulässiger Eignungskriterien wählen (§ 122 Abs. 2 S. 2 GWB). Zulässig daher beispielsweise Abfragen zu Eintragung im Handelsregister, Vorgaben zum Mindestumsatz oder zu einer Mindestzahl von Mitarbeitern sowie zu Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP. Insbesondere ist auf in der kurzfristigen Vergangenheit bereits erbrachte vergleichbare Leistungen (sogenannte Referenzen) abzustellen (dazu noch unten). Es dürfen keine Vorgaben zur allgemeinen Unternehmenspolitik gemacht werden.

Gut zu wissen: DGE-Standard ja oder nein

Bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen wird häufig die DGE-Zertifizierung gefordert. Dies ist zwar vergaberechtlich zulässig, denn die DGE-Zertifizierung darf als Maßnahme zur Qualitätssicherung festgeschrieben werden (§ 46 Abs. 3 Nr. 3 VgV). Der Auftraggeber/ Konzessionsgeber sollte sich aber überlegen, ob er wirklich die DGE-Zertifizierung fordern will. Eine DGE-Zertifizierung ist nämlich teuer. Kleine und mittelständische Caterer können diese Anforderung gegebenenfalls nicht erfüllen. Zuvor sollte daher im Rahmen der Markterkundung geklärt worden sein, ob überhaupt eine hinreichende Anzahl potentieller Bieter mit DGE-Zertifizierung zu Verfügung steht. Zudem kann einfach in der Leistungsbeschreibung festgeschrieben werden, dass sich die Speisepläne an der DGE-Empfehlung orientieren müssen (siehe dazu näher unten „3.3 DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten“).

Referenzen sind eine sehr empfehlenswerte Möglichkeit zum Eignungsnachweis. Doch zunächst gilt es ein grundlegendes Missverständnis beim Eignungsnachweis mittels Referenzen auszuräumen: Eine Referenz gibt keine Auskunft darüber, in welcher Qualität das Unternehmen die Leistungen im Rahmen der Referenzleistung erbracht hat. Die Referenzleistung besagt nur, dass der Bieter die in der Referenz beschriebene Leistung erbracht hat. Schließlich ist betreffend Referenzen auch darauf hinzuweisen, dass die Vergleichbarkeit der Referenzen nicht zu eng interpretiert werden darf. Daher sind z.B. „Cook&Freeze“ und „Cook&Chill“ vergleichbar, da bei beiden Verpflegungssystemen die Lieferleistung im Vordergrund steht.

Gut zu wissen:

Neben den Eignungskriterien gibt es noch die vergaberechtlichen Ausschlussgründe gemäß §§ 123, 124 GWB. Beispiel für diese Ausschlussgründe sind z.B. Steuerhinterziehung (§ 123 Abs. 4 Nr. 1 GWB), der Verstoß gegen Umwelt oder Arbeitsrecht (§ 124 Abs.1 Nr.1 GWB) oder Insolvenz (§ 124 Abs. 1 Nr. 1 GWB). Auf die Ausschlussgründe wird im vorliegenden Text nicht eingegangen, da die Ausschlussgründe in der Beschaffungspraxis durch Standardformulare abgefragt werden, die in der Regel bei den Auftraggebern vorhanden sind (z.B. VHB 124 LD[47]).

[47] https://www.fib-bund.de/Inhalt/Vergabe/VHB/VHB_2017_Lesefassung_2019.pdf **[abgerufen am 28.6.2021].**

2.3.2. Transparenz der Anforderungen

Alle Eignungskriterien und dazu geforderten Nachweise müssen bereits in der Bekanntmachung genannt werden (§ 122 Abs. 4 Satz 2 GWB, § 44 Abs. 1 VgV,).

2.3.3. Überprüfung der Kompetenzen

Ein Angebot darf sowohl oberhalb als auch unterhalb der Schwellenwerte nur berücksichtigt werden, wenn der Anbieter geeignet ist, also insbesondere über die notwendigen Kompetenzen verfügt (§ 122 Abs. 1 GWB, § 6 Abs. 3 Satz 1 VOL/A). Die Kompetenzen eines Speiseanbieters/ Caterers werden im Vergabeverfahren durch folgende Maßnahmen geprüft:

Formale Prüfung: Liegt eine Eigenerklärung zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen vor?

Zunächst wird formal-juristisch geprüft, ob zwingende Ausschlussgründe nach § 123 GWB bzw. fakultative Ausschlussgründe nach § 124 GWB vorliegen. In der Praxis wird der Caterer/ Speiseanbieter hierzu insbesondere ein Formular zu Eignungsprüfung, z.B. VHB 124 LD[48], auszufüllen haben. Beispielsweise muss der Bieter bestätigen, dass er seiner Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen nachkommt.

Inhaltliche Prüfung: Besitzt das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung?

Sodann wird inhaltlich geprüft, ob das Unternehmen die im konkreten Einzelfall geforderte Eignung besitzt (siehe „2.3.1. Welche Kompetenzen sollen gefordert werden?“).

Verifizierung der Angaben der Unternehmen

Zumindest für diejenigen Unternehmen, die in die engere Auswahl kommen, müssen die Angaben zu den Ausschlussgründen überprüft werden. Noch ist dazu eine Anfrage an das Gewerbezentralregister beim Bundesamt für Justiz zu richten (vgl. § 19 Abs. 4 MiLoG). Ab dem 1. Juni 2022[49] muss diese Anfrage an das Wettbewerbsregister beim Bundeskartellamt gerichtet werden (§ 6 WRegG). Da der Datenbestand bei dem neuen Wettbewerbsregister zu Beginn sehr gering sein wird, müssen die Abfragen für einen Übergangszeitraum parallel an beide Register gerichtet werden.

2.4. Leistungsbeschreibung: Welche Anforderungen muss die Leistung erfüllen?

Die in Bedarfsermittlung und Markterkundung herausgearbeiteten Qualitätsanforderungen werden maßgeblich in der Leistungsbeschreibung umgesetzt. Daher ist die Leistungsbeschreibung das Kernstück der Vergabeunterlagen. Dabei gilt das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers. Das Vergaberecht regelt nicht, was der Auftraggeber/ Konzessionsgeber beschaffen darf, sondern nur den Ablauf des Beschaffungsverfahrens. Der Auftraggeber ist daher weitgehend frei, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen er an die Verpflegung für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb in Bildung, Pflege und Verwaltung stellt.[50]

Dabei darf das Leistungsbestimmungsrecht jedoch nicht willkürlich ausgeübt werden. Vielmehr muss das Ermessen betreffend des Leistungsbestimmungsrechts auftragsbezogen, sachgerecht

[48] https://www.fib-bund.de/Inhalt/Vergabe/VHB/VHB_2017_Lesefassung_2019.pdf **[abgerufen am 28.6.2021].**

[49] Bekanntmachung des BMWi vom 18.10.2021, BAnz. Vom 29.10.2021

[50] OLG Düsseldorf, Beschl. v. 27.6.2012 – VII Verg 7/12 – Impfstoff in Fertigspritzen; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 17.02.2010 – VII-Verg 42/09 – Datenübertragungstechnik; OLG Düsseldorf, Beschl. v. 09.01.2013 – Verg 33/12 – Außenputz mit Glimmereffekt.

und objektiv ausgeübt werden. Die Entscheidung muss begründet werden und die Begründung muss bereits mit dem Beginn des Beschaffungsverfahrens dokumentiert werden.[51]

Mögliche Inhalte und Formulierungen der Leistungsbeschreibung entnehmen Sie dem Abschnitt „3 Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen“. Dabei muss die Leistungsbeschreibung

- eindeutig (dazu 2.4.1. Leistungsbeschreibung „eindeutig),
- erschöpfend (dazu 2.4.2.) und
- diskriminierungsfrei (dazu 2.4.3.) sein.

2.4.1. Leistungsbeschreibung „eindeutig“

Die Leistungsbeschreibung muss eindeutig sein (§ 122 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 7 Abs.1 VOL/A). Daher müssen alle Verpflegungsdienstleister anhand der Leistungsbeschreibung gleichermaßen erkennen können, welche qualitativen und quantitativen Anforderungen der Auftraggeber/ Konzessionsgeber an das Speiseangebot sowie den Speiseplan stellt.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 14: Beispiele zur eindeutigen Leistungsbeschreibung

Beispiele für qualitative Anforderungen	Beispiele für quantitative und sonstige Anforderungen
Bio-Anteil	Anzahl Essen
Saisonalität	Portionsgrößen
Nachhaltigkeit/ Fair-Trade	Online-Bestellsystem
Anlieferung (Temperatur, Anlieferungsort und -zeit)	Umgang mit Transportbehältern (z.B. Thermoporte)
Abfallvermeidung	Abrechnung

Wichtig ist es auch, dass auch quantitative Angaben, z.B. zu Schülerzahlen, Öffnungs- und Schließ- bzw. Ferienzeiten eindeutig mitgeteilt werden.[52]
Alle Anforderungen in der Leistungsbeschreibung werden sich auf die Kalkulation der Angebote auswirken. Pauschale Verweise auf einen „Bio-Anteil“ oder „Einhaltung der DGE-Standards“ sind daher nicht ausreichend, weil jeder Bieter dies anders auslegen könnte. Die Anforderungen und Bezugsmaßstäbe müssen also konkret beschrieben werden (z.B. monetärer Wareneinsatz betreffend des Bio-Anteils – siehe dazu unten „3.6. Bio-Lebensmittel“).

Gut zu wissen:

Formulierungen, die juristisch nicht eindeutig sind, z.B. „*wünschenswert ist*“, „*der Bieter soll möglichst*“, dürfen **nicht** verwendet werden!

[51] VK Baden-Württemberg, Beschluss vom 04.05.2018 - 1 VK 8/18 – Mittagsverpflegung für 12 Schulmensen
[52] VK Berlin, Beschl. v. 09.06.2021 – VK-B1-12/20 – zur Anfechtung des Musterleistungsverzeichnisses Berlin.

2.4.2. Leistungsbeschreibung „erschöpfend“

Die Leistungsbeschreibung muss „erschöpfend“ sein (§ 122 Abs. 1 GWB, § 152 Abs. 1 GWB, § 7 Abs. 1 VOL/A). Dies bedeutet, dass der Caterer/ Verpflegungsdienstleister wissen muss, unter welchen rechtlichen und tatsächlichen Rahmenbedingungen die Leistungserbringung erfolgen soll. Grund hierfür ist, dass auch die Rahmenbedingungen einen großen Einfluss auf die Preiskalkulation haben. Ohne genaue Beschreibung droht auch eine Verletzung des Gleichbehandlungsgebots, da sonst nur der Bestands-Caterer die Rahmenbedingungen kennen würde.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Beispiele für rechtliche und tatsächliche Rahmenbedingungen, die angegeben werden müssen:

- Leistungsort („frei Bordsteinkante“ oder „Küche“)
- Küchenausstattung (z.B. Kühl- oder Regenerationskapazitäten)
- Leistungszeitraum und Schließzeiten (z.B. Betriebsferien, Ferien, Teamfortbildungen bewegliche Ferientage)
- Einsichts- und Kontrollrechte sowie Weiterleitungspflichten
- Kündigungsregelungen, Mängelgewährleistungsrechte, Haftung etc.

Gut zu wissen:

Die Beschreibung der tatsächlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen, insbesondere die Küchenausstattung betreffend, darf nicht durch eine verbindliche Ortsbesichtigung ersetzt werden.

2.4.3. Leistungsbeschreibung „diskriminierungsfrei“

Die Leistungsbeschreibung muss diskriminierungsfrei sein (§ 97 Abs. 2 GWB, § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV, § 15 Abs. 3 KonzVgV, , § 7 Abs. 3 und 4 VOL/A). Daher dürfen in der Leistungsbeschreibung grundsätzlich nicht bestimmte Marken- oder Produktnamen oder ein bestimmtes Verpflegungssystem (z.B. „Cook & Chill“) gefordert werden. Jedoch können ausnahmsweise entsprechende Forderungen zulässig sein, wenn dafür objektiv sachliche und nachvollziehbare Gründe vorliegen.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

1. Können angelieferte Speisen aufgrund der **personellen und sachlichen Küchenausstattung** nicht aufbereitet werden, ist die Vorgabe des Verpflegungssystems Cook & Hold in der Leistungsbeschreibung gerechtfertigt. Demgegenüber können bloße Wünsche oder behauptete Vor- oder Nachteile nicht die Entscheidung für ein bestimmtes Verpflegungssystem begründen.[53]
2. Auf eine bestimmte geographische **Herkunft** der verwendeten Nahrungsmittel darf nicht abgestellt werden. Es ist verboten, regionale Produkte zu fordern! Dazu näher und zu den Ausnahmen siehe Kapitel „3.1. Thema Regionalität“.

[53] VK Südbayern, Beschl. v. 23.8.2017, Z3-3-3194-1-24-05/07.

2.5. Bedingungen für die Auftragsausführung

Verpflegungsleistungen für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb in Bildung, Pflege und Verwaltung sollen jeden Tag mit hoher Qualität erbracht werden. Daher kommt den Bedingungen an die Auftragsausführung (§ 128 Abs. 2 GWB) besondere Bedeutung zu. Die Auftraggeber/ Konzessionsgeber haben so über den Moment des Zuschlags hinaus die Möglichkeit, auf die Art und Weise der Auftragsausführung Einfluss zu nehmen. Bedingungen an die Auftragsausführung bieten die Möglichkeit, mehr Nachhaltigkeit und höhere soziale Standards sowie eine wirksame Qualitätskontrolle durchzusetzen. Welche Bedingungen sollte also der Dienstleister während der Vertragsdurchführung erfüllen?

Nicht zulässig sind Vorgaben in Bezug auf die allgemeine Unternehmenspolitik. Es muss stets ein Bezug zum konkreten Beschaffungsvorhaben bestehen (§ 128 Abs. 2 Satz 1 GWB in Verbindung mit § 127 Abs. 3 GWB). Die Bedingungen für die Auftragsausführung müssen in Bekanntmachung oder Vergabeunterlagen transparent gemacht werden (§ 128 Abs. 2 Satz 2 GWB). Damit die Bedingungen für die Auftragsausführung auch durchgesetzt werden können, muss ihre Einhaltung durch die Vorlage von Gütezeichen und Zertifikaten sowie Stichproben und Vor-Ort-Kontrollen überprüft werden.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 15: Beispiele für Bedingungen für die Auftragsausführung

Beispiel	Ziel	Nachweis	Kontrolle
Anforderungen an Speiseplanung & -herstellung	Speisenqualität	DGE- Zertifizierung (oder vergleichbar)	Stichproben, Vor-Ort-Kontrolle
Verpflichtende Verwendung von Fair-Trade-Produkten	Soziale Belange	Fair-Trade-Siegel	Kontrolle der Einkaufsbelege
Beachtung von Tariftreue und Mindestlohn	Soziale Belange	Eigenerklärung/ Verpflichtungserklärung	Stichproben, Kontrolle der Entgeltabrechnung
Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen	Soziale Belange	Eigenerklärung/ Verpflichtungserklärung	Gütezeichen; Kontrolle der Einkaufsbelege
Verpflichtende Vorgabe von Haltungsbedingungen für Tiere	Tierschutz	(ambitioniertes) Bio-Siegel (z.B. Bioland), Tierwohl-Label	Vor-Ort-Kontrolle
Verbot von Fertigdesserts und/ oder Einwegpackungen	Umweltbezogene Belange	Selbstverpflichtung	Vor-Ort-Kontrolle

Gut zu wissen:

Ergibt die Markterkundung in Vorbereitung der Beschaffung, dass bei verpflichtender Forderung der DGE-Zertifizierung voraussichtlich zu wenige Angebote eingehen werden, kann der Erwerb der DGE-Zertifizierung (oder gleichwertiger bzw. vergleichbarer Standards) als Bedingung für die Auftragsausführung gefordert werden.

2.6. Angebotswertung und Zuschlagserteilung: Nach welchen Kriterien wird der Auftrag vergeben?

Zuschlagskriterien und ihre Gewichtung zeigen, worauf es dem Auftraggeber/ Konzessionsgeber ankommt: Qualitativ hochwertige Verpflegung oder ein möglichst niedriger Preis? Neben dem Preis bzw. den Kosten können nämlich ausdrücklich auch qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien herangezogen werden (§ 127 Abs. 1 Satz 2 GWB, § 16 Abs. 8 VOL/A), soweit diese Kriterien **messbar**, **überprüfbar** und **vergleichbar** sowie **transparent** und **diskriminierungsfrei** sind.
Generell sind Schul- und Kitaverpflegungsleistungen nicht allein über den niedrigsten Preis zu bewerten, weil andernfalls qualitative Unterschiede der eingegangenen Angebote nicht hinreichend berücksichtigt werden können. Der Preis sollte in diesen Konstellationen eine Gewichtung zwischen wenigstens 30% und maximal 70% haben.
Es dürfen sogar Festpreise oder -kosten vorgegeben werden, wenn ausschließlich qualitative, umweltbezogene oder soziale Zuschlagskriterien bestimmt werden (§ 58 Abs. 2 Satz 3 VgV).
Die Zuschlagskriterien sollten mit Blick auf die Leistungsbeschreibung entwickelt werden. So brauchen Punkte, die nach der Leistungsbeschreibung verpflichtend sind, („A-Kriterium“ bzw. Ausschluss-Kriterium) nicht noch zusätzlich bewertet zu werden. Für solche A-Kriterien reicht es aus, wenn nach „erfüllt“/ „nicht erfüllt“ differenziert wird. Gleichzeitig können aber auch Bewertungskriterien („B-Kriterium“) in Ergänzung der Leistungsbeschreibung konzipiert werden. So können beispielsweise A-Kriterien, welche einen Mindeststandard in der Leistungsbeschreibung festschreiben, um weitergehende B-Kriterien ergänzt werden. In diesem Fall müssen aber die Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegt werden (siehe dazu auch die Beispiele bei „3.2. Zusammensetzung der Speisepläne“ und „3.4. Saisonalität“).

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 16: Beispiele für mögliche Zuschlagskriterien

Aspekt	Beispiele	Mögliche Unterkriterien/ mögliche Bewertungsmaßstäbe
Qualität	Qualität des Speiseplans	Abwechslungsreichtum, Saisonalität (jeweils B-Kriterien*) über Mindeststandard (A-Kriterium*) hinaus, Konzept für Mischkost (Frischeanteil, B-Kriterium*)
Qualität	Bei „Cook & Hold“ (Warmverpflegung): Warmhaltezeiten	Es wird positiv bewertet, wenn die angebotene Warmhaltezeit (B-Kriterium*) unter der maximalen Warmhaltezeit (A-Kriterium*) liegt
Qualität	Konzept für Ernährungsbildung	Voraussetzungen und Bedeutung von gesunden und schmackhaften Speisen wird pädagogisch effektiv und altersangemessen vermittelt (B-Kriterium*)
Qualität	Sensorische Qualitätsbewertung	Aussehen, Geruch, Mundgefühl, Geschmack (jeweils B-Kriterien*). *Achtung:* die Beurteilung durch ein Probeessen ist juristisch hoch problematisch!
Nachhaltigkeit/ Umwelt	Höhe des Bio-Anteils der Speisen / Anzahl Bio-Produkte; Reduzierung von Abfällen und Lebensmittelverschwendung	Höhe des Bio-Anteils (B-Kriterium*), der über einen bestimmten Mindest-Bio-Anteil (A-Kriterium*) hinausgeht; Zwingende Vorgaben zur Abfallvermeidung (A-Kriterium*); Einreichung eines Konzepts zur Reduzierung von Abfällen und Lebensmittelverschwendung (B-Kriterium*)
Soziales	Höhe des Fair-Trade-Anteils der Speisen	Höhe des Fair-Trade-Anteils (B-Kriterium*) der Speisen, der über einen bestimmten Mindest-Fair-Trade-Anteil (A-Kriterium*) hinausgeht

*Begrifflichkeiten siehe auch Glossar: „A-Kriterium“ = Ausschluss-Kriterium/ KO-Kriterium, „B-Kriterium“ = Bewertungskriterium - Gewichtung und Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegen.

Die Durchführung eines Vergabeverfahrens ist erleichtert, wenn die wesentlichen Qualitätsanforderungen als A-Kriterium gefordert werden. Es darf nicht die allgemeine Unternehmenspolitik bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB). Sehr wohl aber darf z.B. der konkrete Produktionsprozess der Speisen bewertet werden (§ 127 Abs. 3 Satz 1 GWB), z.B. indem eingesetzte Geräte und Lebensmittel beurteilt werden.

Bei Zuschlagskriterien und Wertung muss streng auf Transparenz und Gleichbehandlung geachtet werden. Daher gilt:

- Zuschlagskriterien und deren Gewichtung müssen in der Bekanntmachung oder den Vergabeunterlagen aufgeführt sein (§ 127 Abs. 5 GWB, § 58 Abs. 3 Satz 1 VgV).
- Es muss überprüfbar sein, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen (§ 127 Abs. 4 Satz 1 GWB). Für die Praxis ist daraus zu schließen, dass die Bewertungsmaßstäbe in einer Bewertungsmatrix oder in Evaluationsbögen niedergelegt werden müssen.[54] Siehe dazu auch die Beispiele bei „3.2. Zusammensetzung der Speisepläne“ und „3.4 Saisonalität“.

[54] Vgl. OLG Düsseldorf, Beschl. v. 24.03.2021 – Verg 34/20 – Planungsleistung.

3. Hinweise zur Formulierung der Vergabeunterlagen

Im folgenden Abschnitt finden Sie Tipps, einschließlich konkreter Formulierungsbeispiele, zu typischen Inhalten bei der Beschaffung von Verpflegungsleistungen für Mensa, Kantine und Küchenbetrieb in Bildung, Pflege und Verwaltung.

Verwendungshinweis:
Bitte beachten Sie: Der folgende Abschnitt enthält Textbausteine. Diese dürfen aber nicht unüberlegt in einem Beschaffungsverfahren verwendet werden. Vielmehr müssen die Textbausteine an Ihr konkretes Beschaffungsverfahren und die jeweils einschlägigen örtlichen Gegebenheiten und spezifischen Besonderheiten angepasst werden. Daher muss vor einer Verwendung in einem konkreten Vergabeverfahren kritisch hinterfragt werden, ob die Textbausteine überhaupt zu Ihrem Beschaffungsverfahren passen und welche Änderungen und Ergänzungen gegebenenfalls notwendig sind. Die Formulierungsbeispiele sind daher – wie das gesamte vorliegende Papier – nicht rechtsverbindlich und keine Rechtsberatung und können auch keine Rechtsberatung zum konkreten Beschaffungsfall ersetzen.

3.1. Thema Regionalität

Die Verwendung von Lebensmitteln aus der Region würde einen deutlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit in der Beschaffung von Verpflegungsleistungen leisten. Schließlich könnten so Qualitäten besser kontrolliert und Transportwege eingespart werden. Im Bereich der Kita- und Schulverpflegung könnten so den Kindern auch die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft einerseits und den fertigen Speisen andererseits besser erklärt werden. Nur ist das Vergaberecht sehr strikt. Produkte und Produzenten dürfen nicht wegen einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden. So heißt es in § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV und § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV:
„In der Leistungsbeschreibung darf nicht auf eine bestimmte Produktion oder Herkunft oder ein besonderes Verfahren, das die Erzeugnisse oder Dienstleistungen eines bestimmten Unternehmens kennzeichnet, oder auf gewerbliche Schutzrechte, Typen oder einen bestimmten Ursprung verwiesen werden (…).“[55]

Damit ist insbesondere die Forderung nach regionalen Lieferanten unzulässig. Vor diesem Hintergrund muss jedem Auftraggeber, der gleichwohl Vorgaben zu einem Regional-Anteil vorschreiben will, bewusst sein, dass dabei erhebliche rechtliche Risiken bestehen. Auch wenn die Region „größer“ verstanden und auf angrenzende Gebiete ausgedehnt wird (z.B. „*Der Anbau/ die Herstellung des Lebensmittels muss im Bereich von Sachsen, Tschechische Republik, Polen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg oder Bayern erfolgen.*“), ist dies **unzulässig**.

Gleichermaßen unzulässig sind auch „Umgehungs-Strategien“. So kann auch über den Umweg der Forderung eines Regional-Gütezeichens oder von Produkten mit „Regionalfenster“[56] keine Regionalität erzwungen werden. Eine Herkunftsbeschreibung mit dem Regionalfenster kann schon deshalb nicht vorgeschrieben werden, weil eine bloße Herkunftsbeschreibung keinen qualitativen Aussagegehalt hat und den vergaberechtlichen Mindestanforderungen an ein Gütezeichen nicht genügt (§ 34 Abs. 2 VgV). Selbst wenn es sich um ein regionales Gütezeichen mit einem qualitativen Aussagegehalt handelt (z.B. „geprüfte Qualität Bayern“[57]) und die Mindestanforderungen des § 34 Abs. 2 VgV beachtet werden, müssten immer auch gleichwertige Gütezeichen aus anderen Regionen zugelassen werden. Es müsste sogar ausdrücklich in der Leistungsbeschreibung „oder gleichwertig“ hinzugesetzt werden (§ 31 Abs. 2 Satz 2 VgV).

[55] Hervorhebung durch den Verfasser.
[56] https://www.regionalfenster.de/ [abgerufen am 15.6.2021]
[57] https://www.gq-bayern.de/ [abgerufen am 15.6.2021]

Auch das in der Beschaffungspraxis mit Interesse verfolgte Freiburger-Modell[58], welches die Regionalität über „die Bande“ der Mitwirkung an Projekten zur Ernährungserziehung (Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebs in Ausflugsnähe) erreichen möchte, ist daher unzulässig. Die Forderung eines landwirtschaftlichen Betriebs in Ausflugsnähe zum Schulstandort ist nämlich vergaberechtlich als sogenannte mittelbare Diskriminierung ebenso verboten, wie die unmittelbare Diskriminierung durch die Forderung einer Herkunft „aus der Region“. Daher hat die Stadt Freiburg auf entsprechende juristische Kritik durch einen großen überregionalen Anbieter die Verpflichtung zur Ermöglichung des Besuchs auf dem Bauernhof aufgegeben.

Selbst wenn man das Freiburger Modell modifizierte und die Mitwirkung an der Ernährungserziehung mit Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebs in Ausflugsnähe als Zuschlagskriterium konstruierte, bestehen rechtliche Unsicherheiten. Dies gilt auch für Erwägungen, etwa auf die CO_2-Bilanz des Transports abzustellen. Grund hierfür ist, dass Zuschlagskriterien mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen müssen (§ 127 Abs. 3 GWB). Die wirtschaftliche Bedeutung des Transports im Vergleich zu den Kosten der Speisen ist zu gering.

Zulässig aber ist, wenn im Bereich der Warmverpflegung („Cook&Hold“) maximale Warmhaltezeiten vorgeschrieben werden. Auch kann mit dem Mittel der Saisonalität „über Bande“ gespielt werden, um mittelbar die Regionalität zu fördern. Wenn Nahrungsmittel nach einem Saisonkalender in der Region verarbeitet werden müssen, erhöht sich aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen des Verpflegungsdienstleisters die Wahrscheinlichkeit, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.

[58] Nach Freiburg im Breisgau (Baden-Württemberg).

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 17: Beispiele für Forderungen nach „Regionalität“ in den Vergabeunterlagen

Vorgabe	Beispiel	Bewertung	Begründung
Forderung nach regionalen Lieferanten	*„Lieferanten aus …XY-stadt oder einem Umkreis von 20km“*	✗	diskriminierend
Größer verstandene, grenzüberschreitende Region	*„Der Anbau/ die Herstellung des Lebensmittels muss im Bereich von Sachsen, Polen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg oder Bayern erfolgen.“*	✗	diskriminierend
Forderung nach Produkten mit einem regionalen Siegel, z.B. „*die verwendeten Produkte müssen über das Gütezeichen geprüfte Qualität Bayern (www.gq-bayern.de/**) verfügen*“.***	ohne „*oder gleichwertig*“	✗	diskriminierend
	mit „*oder gleichwertig*“	✓	Diskriminierung hat geringeren Schweregrad durch „*oder gleichwertig*“. Gerechtfertigt durch qualitative Anforderungen.
Forderung nach Produkten mit „*Regionalfenster*“	*„die verwendeten Produkte müssen mit dem Regionalfenster … versehen sein“*	✗	Diskrimnierend, da mit Regionalfenster keine qualitativen Anforderungen verbunden sind.
Beschränkung des Transportwegs / Vorgaben zur Zubereitungsart	*„Zubereitungsort max. 20km entfernt“*	✗	diskriminierend
	„Warmhaltezeit max. 120 Minuten“	✓	Diskriminierung gerechtfertigt durch Ziel der Lebensmittelhygiene.
Vorgaben zur Ernährungsbildung	z.B. Freiburger-Modell: *„Besichtigung des Bauernhofs …“*	✗	diskriminierend
	z.B. Berlin „*Regio-Woche*“: Freiwillige Mitwirkung an der Ernährungsbildung	✓	nicht diskriminierend
CO_2-Bilanz des Transports	*„Besser bewertet wird eine geringere CO_2-Bilanz des Transports der Nahrungsmittel“*	✗	Kein Auftragsbezug, da Transportkosten nur untergeordneten Teil des Auftragswerts ausmachen. Zudem aktuell noch kaum bewertbar
Saisonalität	Siehe dazu „3.4. Saisonalität“.	✓	nicht diskriminierend

Legende: ✗ unzulässig ✓ zulässig

* Hinweis: Ein derartiges regionales Qualitätssiegel existiert in Sachsen derzeit nicht.

3.2. Zusammensetzung der Speisepläne

Vorgaben zur Zusammensetzung der Speisepläne sind ebenfalls vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt und können in der Leistungsbeschreibung (dazu „3.2.1. Vorgaben in der Leistungsbeschreibung“) oder in den Zuschlagskriterien (dazu „3.2.2. Vorgaben in den Zuschlagskriterien“) enthalten sein.

3.2.1. Vorgaben in der Leistungsbeschreibung

Beispielsweise können folgende Aspekte zur Zusammensetzung der Speisepläne in der Leistungsbeschreibung berücksichtigt werden:

- DGE-Empfehlungen zur **Zusammenstellung** der Mahlzeiten (näher dazu Kapitel „3.3.“),
- **Saisonalität** der Speisepläne (näher dazu „3.4. Saisonalität“),
- Ausschluss bestimmter **unerwünschter Nahrungsmittel**, Nahrungsbestandteile oder vermeidlichender Formen *(z.B. gentechnisch veränderte Nahrungsmittel, Formfleisch, Fleisch als Blume oder Dino, „Flugmangos“, Palmöl, Alkohol oder zuckerhaltige Getränke*),
- Vorgaben zur **Häufigkeit** bestimmter Speisen *(z.B. „Kuchen maximal 1x monatlich“, „Kartoffeln 2x wöchentlich“)* und
- Vorgaben zur eindeutigen **Bezeichnung** der Speisen im Speiseplan.

Gut zu wissen:

Über die Forderung und/ oder den Ausschluss bestimmter Nahrungsmittel kann die Wahrscheinlichkeit des Einsatzes regionaler Produkte erhöht werden. Beispielsweise könnten Graupen statt Reis oder Eiernudeln statt Hartweizennudeln gefordert werden. Graupen finden sich im heimischen Anbau, Reis nicht. Eiernudeln stammen mit höherer Wahrscheinlichkeit aus heimischer Produktion, als Hartweizennudeln.

3.2.2. Vorgaben in den Zuschlagskriterien

Werden qualitative Aspekte bewertet, müssen die Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegt werden. Hierfür hat sich in der Praxis eine Bewertungsmatrix mit Punkten und Gewichtung etabliert. Die Gewichtung sollte aber nicht zu kleinteilig werden, damit das einzelne Zuschlagskriterium nicht „untergeht“, also in der Regel mindestens 15% - 20%.

Der Auftraggeber vergibt dann im Rahmen der Wertung Leistungspunkte in verschiedenen Wertungsstufen. Welche Wertungsstufen zum Einsatz kommen, hängt in Praxis teilweise von den beim Auftraggeber vorhandenen Vorlagen oder der eingesetzten Vergabemanagement-Software ab. In Praxis bewährt ist z.B. ein System mit den drei Wertungsstufen 0 bis 3, 4 bis 7 und 8 bis 10 Punkten. Ein höherer Punktwert zeigt eine bessere Leistung an. Zu beachten ist, dass floskelhafte Aussagen oder die Angabe von bloßen Stichworten nicht ausreichen (z.B. „unzureichend“, „mit Mängeln behaftet“, „ausreichend“, „zufriedenstellend“, „gut“ und „sehr gut).[59]

[59] OLG Düsseldorf, Beschl. v. 24.03.2021 – Verg 34/20; VK Baden-Württemberg, Beschl. v. 05.08.2021 – 1 VK 37/21; VK Sachsen, Beschl. v. 22.3.2021

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 18: Beispiele für Textbausteine für Zuschlagskriterien bei der Zusammensetzung der Speisepläne

Wertungsstufen	Bewertungsmaßstab
Niedrigste Wertungsstufe (Punkte festlegen, z.B. 0 bis 3 Punkte)	*Der Speiseplan ist nicht oder wenig abwechslungsreich und nicht oder wenig zielgruppengerecht.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Menüzyklus wiederholt sich nach weniger als vier Wochen.* • *Speiseplan enthält durchgängig oder überwiegend die immer gleichen Gerichte, ohne oder mit nur geringer Variation (z.B. donnerstags immer Curry-Wurst).* • *Speisenauswahl überfordert/ unterfordert durchgängig oder überwiegend die durchschnittliche Esserin/ den durchschnittlichen Esser (z.B. scharfes Curry in der Kita, Eisbein mit Sauerkraut im Krankenhaus).*
Mittlere Wertungsstufe (Punkte festlegen, z.B. 4 bis 7 Punkte)	*Der Speiseplan ist teilweise abwechslungsreich und teilweise zielgruppengerecht.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Menüzyklus wiederholt sich nach vier bis sechs Wochen.* • *Speiseplan enthält gelegentlich/ teilweise die immer gleichen Gerichte Variation (z.B. Curry-Wurst). Sollten sich Gerichte wiederholen, geschieht dies teilweise mit erkennbarer Variation.* • *Speisenauswahl überfordert/ unterfordert gelegentlich/ teilweise die durchschnittliche Esserin/ den durchschnittlichen Esser (z.B. gelegentlich scharfes Curry in der Kita, vereinzelt Eisbein mit Sauerkraut im Krankenhaus)*
Höchste Wertungsstufe (Punkte festlegen, z.B. 8 bis 10 Punkte)	*Der Speiseplan ist überzeugend abwechslungsreich und überzeugend zielgruppengerecht.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Menüzyklus wiederholt sich frühestens nach mehr als sechs Wochen.* • *Speiseplan enthält niemals oder nur sehr selten die gleichen Gerichte (z.B. Curry-Wurst). Falls sich Gerichte wiederholen sollten, geschieht dies immer oder ganz überwiegend mit deutlich erkennbarer Variation.* • *Die Speisenauswahl überfordert/ unterfordert niemals oder jedenfalls sehr selten die durchschnittliche Esserin/ den durchschnittlichen Esser (z.B. kein scharfes Curry in der Kita, Eisbein mit Sauerkraut im Krankenhaus).*

3.3. DGE-Empfehlungen zur Zusammenstellung der Mahlzeiten

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Beispiel Textbaustein: DGE-Empfehlung zur Zusammenstellung der Mahlzeiten
Die Zusammenstellung der Mahlzeiten muss auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlung erfolgen. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan den aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind…

- *betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ oder*
- *betreffend Kita-Verpflegung “Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“*

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen bei] sind online verfügbar (https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/ und https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Gut zu wissen:

Die Empfehlungen können auch noch detaillierter ausgeführt werden, z.B.

- Getreideprodukte aus Vollkorn,
- Speisekartoffeln als Rohware,
- Gemüse, Kräuter und Obst frisch oder tiefgekühlt,
- Geringe Verarbeitungsstufen, z.B. Kartoffeln statt Pommes
- Fisch als fettreiche regionale Fischarten oder Seefisch, z.B. Karpfen, Forelle, Lachs, Hering, Makrele
- Vorgaben zur Häufigkeit und zum Ausschluss von Speisen und Nahrungsbestandteilen (z.B. bestimmte Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe).

3.4. Saisonalität

Zahlreiche Aspekte sprechen für die Berücksichtigung der Saisonalität beim Speiseangebot. Beispielsweise erhöht dies die Wahrscheinlichkeit, dass frische Nahrungsmittel verarbeitet werden und kann die CO_2-Bilanz des Transports der Nahrungsmittel verbessern. Zudem kann die Saisonalität die Wahrscheinlichkeit erhöhen, dass regionale Lebensmittel verwendet werden.
Auftraggeber dürfen den Aspekt der Saisonalität in der Leistungsbeschreibung fordern (siehe 3.4.1.) und bei den Zuschlagskriterien berücksichtigen (siehe 3.4.2.).

3.4.1. Saisonalität in der Leistungsbeschreibung

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Saisonalität
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 die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als „Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau" gekennzeichneten sind.

Es ist gegebenenfalls an Regelungen zu Lagerware (z.B. Äpfeln oder Möhren) zu denken, um die Wintermonate mit einem vielseitigen Angebot abzudecken. Ein Saisonkalender ist über das Bundeszentrum für Ernährung verfügbar.[60] Ein Sachsen-spezifischer Saisonkalender kann auf www.regionales.sachsen.de oder im Anhang 1 des vorliegenden Dokuments eingesehen werden.

Gut zu wissen:

Der Auftraggeber/ Konzessionsgeber kann auch einen eigenen Saisonkalender entwickeln, in dem gezielt nur die erwünschten Nahrungsmittel mit dem Monat/ den Monaten mit großem Angebot aus heimischem Anbau aufgeführt sind.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 19: Beispiel für einen eigenen Saisonkalender des Auftragsgebers (Ausschnitt)

Monat	Saisonales Obst, Gemüse
Juni	Erdbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber, Spargel, Eisbergsalat, Kopfsalat, Erbsen
Oktober	Äpfel, Kürbis, Mais, Möhren, Rotkohl, Brokkoli, Esskastanien, Tafeltrauben, Walnüsse, Süßkartoffeln

3.4.2. Saisonalität in den Zuschlagskriterien

Werden qualitative Aspekte oder die Nachhaltigkeit (also auch die Saisonalität) bewertet, müssen die Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegt werden. Hierfür hat sich in der Praxis eine Bewertungsmatrix mit Punkten und Gewichtung etabliert (siehe dazu näher „3.2.2. Vorgaben in den Zuschlagskriterien"). Auch hier muss die Gewichtung des Wertungskriteriums festgelegt werden. Die Gewichtung sollte nicht zu kleinteilig werden, damit das einzelne Zuschlagskriterium nicht „untergeht", also in der Regel mindestens 15% - 20%.

[60] https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender/

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 20: Textbausteine für Zuschlagskriterien Aspekt „Saisonalität“

Wertungsstufen	Bewertungsmaßstab
Niedrigste Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 0 bis 3 Punkte)***	*Das Speiseangebot enthält keine oder kaum relevante saisonale Aspekte.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden selten oder nie aus saisonalen Nahrungsmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet.* • *[falls Nachtisch zu Menu gehört:] Es findet selten oder nie saisonales Nachtischobst Verwendung.* • *[falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] Salate (in der Salatbar) enthalten keine oder kaum Komponenten nach der Saison.*
Mittlere Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 4 bis 7 Punkte)***	*Das Speiseangebot/ der Speiseplan enthält teilweise saisonale Aspekte.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus saisonalen Nahrungsmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet.* • *[falls Nachtisch zu Menu gehört:] Es findet gelegentlich/ teilweise saisonales Nachtischobst Verwendung.* • *[falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] Salate (in der Salatbar) enthalten gelegentlich/ teilweise Komponenten nach der Saison.*
Höchste Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 8 bis 10 Punkte)***	*Das Speiseangebot/ der Speiseplan enthält einen großen Anteil relevanter saisonaler Aspekte oder ist sogar vollständig nach dem Gedanken der Saisonalität gestaltet.* *Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend):* • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden überwiegend/ vollständig aus saisonalen Nahrungsmitteln (z.B. saisonalem Gemüse) zubereitet.* • *[falls Nachtisch zu Menu gehört:] Es findet gelegentlich/ teilweise saisonales Nachtischobst Verwendung.* • *[falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] Salate (in der Salatbar) enthalten gelegentlich/ teilweise Komponenten nach der Saison.*

3.5. Umgang mit mehreren Menülinien

Auch Vorgaben zum Umgang mit mehreren Menülinien dürfen wegen des Leistungsbestimmungsrechts gemacht werden. Empfehlenswert ist es beispielsweise, „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ zu verhindern (dazu 3.5.1.) und Reglungen für Nutzerinnen und Nutzer zu treffen, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen (dazu 3.5.2.).

3.5.1. Beispiel für eine Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“

Bei zwei oder mehr Menülinien

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei zwei oder mehr Menülinien:
Werden bei zwei oder mehr Menülinien an einem Tag Fleisch und/ oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss das andere Wahlmenü vegetarisch sein.[61]

Bei einer Menülinie

Beispiel Textbaustein: Regelung gegen „Ausweichverhalten“ bzgl. „vegetarischer Tage“ bei einer Menülinie:
Werden bei einer Menülinie an einem Tag Fleisch und/ oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, muss zusätzlich ein vegetarisches Menü zur Wahl angeboten werden.

3.5.2. Regelung für Nutzende, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen

Beispiel Textbaustein: Regelungen für Nutzerinnen und Nutzer, die bestimmte Lebensmittel nicht zu sich nehmen dürfen:
Nutzerinnen und Nutzer [z.B. Schülerinnen und Schüler], die aufgrund religiöser Vorschriften bestimmte Lebensmittel (z. B. Schweinefleisch) nicht zu sich nehmen möchten, muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) oder eine gleichwertige vegetarische Austauschkomponente (z.B. Tofu) angeboten werden.

[61] Alternativ: „Mindestens ein ovo-lacto-Angebot pro Tag, welches auf Nachfrage mit Fleisch-Topping ergänzt werden kann.“

3.6. Bio-Lebensmittel

Die Forderung eines Bio-Anteils ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers gedeckt. Dabei kann der Bio-Anteil mit einem Mindeststandard (A-Kriterium) in der Leistungsbeschreibung festgesetzt werden (dazu „3.6.1."). Ergänzend kann ein höherer Bio-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden (dazu „3.6.2.").

Gut zu wissen:

Wenn die Markterkundung in Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens ergeben hat, dass ein Bio-Anteil von mehr als 20% derzeit in Ihrer Region nicht durchsetzbar wäre oder nicht hinnehmbare Kostensteigerungen provoziert, kann eine stufenweise Steigerung des Bio-Anteils erwogen werden. Diesen Ansatz verfolgt aktuell z.B. Berlin[62]: Mittels Musterausschreibungsunterlagen wird der Bio-Anteil von 15% zunächst auf 30% erhöht. Ab August 2021 muss der Bio-Anteil mindestens 50% betragen. Einer (vermuteten) Kostensteigerung kann auch durch die Angabe von Grenzkosten je Mahlzeit erreicht werden.

3.6.1. Mindeststandards in der Leistungsbeschreibung

In der Leistungsbeschreibung kann eine allgemeine Bio-Quote festgesetzt werden. Denkbar ist auch eine Festsetzung von Bio-Anteilen für bestimmte Speisekomponenten / Warengruppen.

Gut zu wissen:

Es können auch eine allgemeine Bio-Quote und Bio-Anteile für einzelne Warengruppen kombiniert werden. Beispielsweise kann für ausgewählte Speisekomponenten/ Warengruppen bereits ein höherer Bio-Anteil bestimmt werden. Über die „allgemeine" Bio-Quote von 50% hinaus wird der Bio-Anteil z.B. für folgende Warengruppen auf 100% gesetzt: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse sowie ab [Datum] zusätzlich Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.

[62] https://www.berlin.de/sen/bildung/unterstuetzung/praevention-in-der-schule/gesundheit/musterausschreibung-zur-vergabe-des-schulmittagessens-2020.pdf [abgerufen am 15.6.2021]

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: für eine allgemeine Bio-Quote

*Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist verpflichtet, mindestens zu __ v.H. [gewünschten Prozentanteil einsetzen] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der auftragsgegenständlichen Einrichtung Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/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**) (im Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. 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-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden*
- *der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.*

Textbaustein: Bio-Quote für einzelne Warengruppen

*Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist verpflichtet, für Lebensmittel der Speisekomponente/ Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z.B. Nudeln und Teigwaren oder Fleisch] mindestens zu __ v.H. [gewünschten Prozentanteil einsetzen, z.B. „… 100 v.H. Bio-Produkte: Joghurt, Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte, … Möhren“] (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen. Bio-Produkte sind Produkte aus ökologischer/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)** (im Folgenden: EU-Bio-Siegel) oder gleichwertig. 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-Siegel oder einer gleichwertigen Zertifizierung verwenden*
- *der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.*

Gut zu wissen:

Die Bestimmung eines Bio-Anteils je Speisekomponente/ Warengruppe ist besonders zu empfehlen, wenn die Markterkundung ergeben hat, dass nur bei einzelnen Warengruppen ein hoher Bio-Anteil durchgesetzt werden kann. Ferner bietet sich die Ausweisung eines Bio-Anteils je Speisekomponente/ Warengruppe an, wenn noch eher geringe Bio-Anteile (z.B. 10% / 15%) vorgesehen sind, damit nicht nur mit „Alibi“-Bio-Äpfeln zum Dessert die Bio-Quote erfüllt wird. Die Festsetzung von 100 % Bio für bestimmte Produkte hält zudem den Kontrollaufwand klein, gegebenenfalls kann sogar einfach das Bio-Zertifikat für die Überprüfung herangezogen werden. Die Bio-Zutatenliste wird von der Bio-Kontrollstelle regelmäßig überprüft und muss aktuell gehalten werden.

3.6.2. Höherer Bio-Anteil als Zuschlagskriterium

Ein höherer Bio-Anteil – über den Mindeststandard hinaus – kann auch als Zuschlagskriterium (B-Kriterium) berücksichtigt werden. Auch hierbei gilt: Werden qualitative Aspekte oder die Nachhaltigkeit (also auch der Bio-Anteil) bewertet, müssen die Wertungskriterien, deren Gewichtung und die Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegt werden. Hierfür hat sich in der Praxis eine Bewertungsmatrix mit Punkten und Gewichtung etabliert (siehe dazu „3.2.2.“).

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Tabelle 21: Beispiel Textbaustein: Zuschlagskriterien Beispiel Bio-Anteil

Wertungsstufen	Bewertungsmaßstab
Niedrigste Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 0 bis 3 Punkte)***	*Das Speisenangebot enthält keine oder kaum Produkte aus ökologischer/ 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**)[63].* Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden selten oder nie aus Bio-Produkten zubereitet.* • *Beilagen der Hauptgerichte werden selten oder nie aus Bio-Produkten zubereitet* • [falls Nachtisch zu Menu gehört:] *Es finden selten oder nie Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.* • [falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] *Für Salate (in der Salatbar) finden keine oder kaum Bio-Produkte Verwendung.*
Mittlere Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 4 bis 7 Punkte)***	*Das Speiseangebot enthält teilweise Produkte aus ökologischer/ 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**).* Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung nicht abschließend): • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus Bio-Produkten zubereitet.* • *Beilagen der Hauptgerichte werden gelegentlich/ teilweise aus Bio-Produkten zubereitet* • [falls Nachtisch zu Menu gehört:] *Es finden gelegentlich/ teilweise Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.* • [falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] *Für Salate (in der Salatbar) finden gelegentlich/ teilweise Bio-Produkte Verwendung.*

[63] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:02018R0848-20210101

Wertungsstufen	
Höchste Wertungsstufe ***(Punkte festlegen, z.B. 8 bis 10 Punkte)***	*Das Speiseangebot enthält überwiegend oder vollständig Produkte aus ökologischer/ 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**).* Indizien hierfür sind z.B. (Aufzählung ist nicht abschließend): • *Hauptkomponenten der Hauptgerichte werden überwiegend oder vollständig aus Bio-Produkten zubereitet.* • *Beilagen der Hauptgerichte werden überwiegend oder vollständig aus Bio-Produkten zubereitet* • [falls Nachtisch zu Menu gehört:] *Es finden überwiegend oder vollständig Bio-Produkte beim Nachtisch Verwendung.* • [falls Salate/ Salatbar zum Angebot gehören:] *Für Salate (in der Salatbar) finden überwiegend oder vollständig Bio-Produkte Verwendung.*

3.7. Fisch aus nachhaltigem Fischfang/ bestandsschonende Fischerei

Auch die Forderung von Fisch aus nachhaltigem Fischfang/ bestandsschonende Fischerei ist vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers/ Konzessionsgebers gedeckt:

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Beispiel Textbaustein: Fisch aus nachhaltigem Fischfang/ bestandsschonende Fischerei

Es darf nur Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder nachhaltigen Aquakulturen verwendet werden. Die Einhaltung dieser Anforderung ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- *Fisch aus bestandsschonender Fischerei muss mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf den Fischbestand, Schonung des Lebensraumes Meer und wirksames Fischerei-Management zertifiziert sein, Fisch aus Aquakulturen muss mit dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) oder einem gleichwertigen Siegel im Hinblick auf Umwelt- und Sozialstandards zertifiziert sein und*
- *der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren*

3.8. Fair gehandelte Produkte

Vom Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers/ Konzessionsgebers ist auch die Forderung von fair gehandelten Produkten gedeckt. Es macht aber nur für einzelne wenige, typischerweise importierte bzw. vor Ort nicht produzierbare Produkte Sinn, „Fair Trade“ vorzuschreiben (Beispiele Bananen, Kakao).

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Fair gehandelte Produkte

Es dürfen nur fair angebaute und gehandelte …. [Lebensmittel ergänzen] verwendet werden. Dies ist durch folgende Maßnahmen, die kumulativ erfüllt sein müssen, nachzuweisen:

- *Es müssen Waren mit dem Fair-Trade-Siegel Deutschland (TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt) oder einem Siegel, dass die gleichen sozialen, ökonomischen und ökologischen Standards sicherstellt, verwendet werden. Weitere Orientierung bietet www.kompass-nachhaltigkeit.de.*
- *Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise, Rechnungen oder sonstige Belege zum Zwecke möglicher Kontrollen des Auftraggebers aufbewahren.*

3.9. Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen

Das Leistungsbestimmungsrecht des Auftraggebers / Konzessionsgebers erlaubt auch Vorgaben zur Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelabfällen. Lebensmittelabfälle können wirksam beispielsweise durch elektronische Bestellsysteme (dazu „3.9.1.“) und durch altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen vermieden werden (dazu „3.9.2.“). Der allgemeinen Abfallvermeidung dient insbesondere das Verbot von Einzelverpackungen (dazu „3.9.3. Beispiel zur allgemeinen Abfallvermeidung“).

3.9.1. Beispiel zu elektronischem Bestell- und Abrechnungssystem

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem

(1) Für die Bestellung und Abrechnung der Essen muss der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer der Einrichtung ein digitales Bestell- und Abrechnungssystem zur Verfügung stellen.

(2) Das Bestell- und Abrechnungssystem muss folgende Mindestfunktionen aufweisen [benötigte Funktionen angeben, z.B.]:

- *Bestellung und Abbestellung von Essen nach Anzahl pro Tag.*
- *Bestellung und Abbestellung von Essen nach Menülinie.*
- *Berücksichtigung besonderer Speisebedarfe und Unverträglichkeiten (z.B. Allergien und religiöse Speisevorschriften z.B. Verbot von Schweinefleisch).*
- *Überprüfbare Abrechnung der bestellten Essen.*

(3) Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer muss die notwendigen technischen und Organisatorischen Maßnahmen für die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit treffen. Soweit das konkret vom Auftragnehmer verwendete Bestell- und Abrechnungssystem die Verarbeitung personenbezogener Daten erforderlich machen sollte, wird vor Beginn des Leistungszeitraums eine Vereinbarung über die Auftragsdatenverarbeitung (Art. 28, 32 DSGVO) abgeschlossen.

(4) Der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer haftet für die Funktionsfähigkeit des Bestell- und Abrechnungssystems sowie für die die Beachtung der Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit. Die Bereitstellung des Bestell- und Abrechnungssystems sowie dessen regelmäßig Pflege sind durch die Essenspreise abgegolten.

Gut zu wissen:

Ergänzend ist beispielsweise zu regeln,

- wer (also z.B. Auftraggeber/ Konzessionsgeber oder die Schülerinnen- und Schüler bzw. deren Eltern selbst)
- bis zu welchem Zeitpunkt (also z.B. am Vortrag oder 48 h im Voraus) Bestellungen und Stornierungen vornehmen soll.
  Auch kann zu erwägen sein, den Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer zu einem Monitoring der Abfallmengen zu verpflichten. Dies ist eine gemäß § 128 Abs. 2 GWB zulässige Bedingung für die Ausführung des Auftrags.

3.9.2. Beispiel altersgerechte Vorgaben zu Portionsgrößen

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Vorgaben zu Portionsgrößen

Portionsgrößen müssen altersgerecht sein und auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Empfehlung erfolgen. Als Richtwert für Portionsgrößen müssen die standardisierten, altersgruppenspezifischen Vorgaben der aktuell gültigen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards entsprechen. Die maßgeblichen DGE-Qualitätsstandards sind

- *betreffend Schulverpflegung der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ oder*
- *betreffend Kita-Verpflegung “Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“*

in der jeweils aktuellen Auflage [liegen als Anlagen XX und XY den Vergabeunterlagen an und] sind online verfügbar (https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/ und https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/). Alle vorgenannten Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Gut zu wissen:

Ergänzend oder alternativ können auch Kellenpläne und Portionierungshilfen vorgegeben werden.

3.9.3. Beispiel zur allgemeinen Abfallvermeidung

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Allgemeine Abfallvermeidung

Zur Vermeidung von übermäßigem Abfall muss auf einzelverpackte Lebensmittel verzichtet werden. [gegebenenfalls ergänzend Ausnahmen ergänzen: z.B. Desserts für Diät- bzw. Allergikeressen (z. B. lactosefrei) sowie einzelverpacktes Eis.]

4. Qualitätskontrolle und Sanktionierung

Die vom Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer übernommenen Verpflichtungen müssen juristisch durchsetzbar sein. Daher sind Maßnahmen zur Qualitätskontrolle (dazu 4.1.) und zur Sanktionierung bei Pflichtverletzungen (dazu 4.2.) notwendig.

4.1. Maßnahmen zur Qualitätskontrolle

4.1.1. Beispiel für Regelungen zur Qualitätskontrolle

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Beispiel Textbaustein: Qualitätskontrolle

(1) *Die Einhaltung der [bitte ausführen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z.B. Höchstlagerfristen (dazu __) oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu __) und Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __)] sind jährlich in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen. Dem Nachweis sind die dazugehörigen Belege beizufügen, aus denen sowohl die Bezugsquelle, die Menge als auch das Lebensmittel klar und deutlich – für den jeweiligen Abrechnungsmonat – erkennbar sind. Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss entsprechende Rechnungen, Belege, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens 1 Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.*

(2) *Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer muss dem Auftraggeber oder von diesem beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit geben, stichprobenhaft sowie – bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen – insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.*

(3) Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer räumt dem Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der Leistungsanforderungen insbesondere die Befugnis ein,

a) zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zwecke der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder transportiert werden sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten,

b) alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, soweit gesetzlich erforderlich in anonymisierter Form, Frachtbriefe, Herstellungsbeschreibungen und Unterlagen über die im Rahmen der Leistungserbringung bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrucke oder Kopien, auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrucke von elektronisch gespeicherten Daten zu verlangen sowie

c) im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen, Geräte und Behältnisse zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen (insbesondere Thermoporte) und davon Bildaufnahmen anzufertigen;

d) alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft und das Inverkehrbringen;

e) Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen; für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.

(4) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten bei der Kontrolle zu unterstützen und insbesondere auf Verlangen die Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen sowie unverzüglich die geforderten Auskünfte zu erteilen. Der Auftragnehmer, bzw. dessen Beauftragter, hat das Recht, bei den Kontrollen anwesend zu sein.“

4.1.2. Weiterleitungsverpflichtung

Weiterleitungsverpflichtungen verhindern, dass sich der Caterer/ Speiselieferant durch die Einschaltung von Subunternehmen den Kontroll- und Einsichtsrechten des Auftraggebers/ Konzessionsgeber entledigt.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Weiterleitungsverpflichtung

Für den Fall, dass der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer für die Speisenproduktion, den Transport, die Essenausgabe oder den Betrieb des Bestell- und Abrechnungssystems Subunternehmer einsetzt, verpflichtet sich der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer die gesamten ihm aus dieser Leistungsbeschreibung obliegenden Verpflichtungen weiterzuleiten. Dies gilt auch für Nachweispflichten und Kontrollrechte des Auftraggebers und etwaiger Beauftragter des Auftraggebers.

4.2. Sanktionierung bei Pflichtverletzung

Dem Caterer/ Dienstleister müssen für den Fall der Verletzung der vertraglichen Pflichten auch Sanktionen drohen, damit diese wirksam durchgesetzt werden können. In Betracht kommen insbesondere Vertragsstrafenregelungen (siehe 4.2.1.) und Kündigungsrechte (siehe 4.2.2.). Zusätzlich kann es empfehlenswert sein, Regelungen zur Ersatzbeschaffung zu treffen (siehe 4.2.3.).

4.2.1. Vertragsstrafen

Aus Sicht des Trägers haben Vertragsstrafen einen großen Vorteil: Anders als bei Schadensersatzansprüchen muss nur die Pflichtverletzung, nicht jedoch ein Verschulden des Auftragnehmers/ Konzessionsnehmers nachgewiesen werden (vgl. § 339 BGB). Gleichwohl sind Vertragsstrafenklauseln juristisch heikel. So müssen die strafbewehrten Vertragspflichten sowie die Bemessungsfaktoren für die Vertragsstrafe hinreichend klar und bestimmt definiert sein. Auch müssen die festgelegten Vertragsstrafen angemessen sein, anderenfalls droht die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung. So muss eine ausdrückliche Obergrenze aufgenommen werden, da sich die Vertragsstrafe nicht unbegrenzt aufsummieren darf. Dabei gilt es jedoch aufzupassen. VOL/B begrenzt die Vertragsstrafe scheinbar auf 0,5% pro Verstoß und insgesamt 8% (§ 11 Nr. 2 S. 2 VOL/B). Diese Obergrenze ist jedoch zu hoch. Die Rechtsprechung hat Höchstgrenzen von 0,1% bis 0,3% pro Werktag/Kalendertag und insgesamt 5 % herausgearbeitet.[64]

Gut zu wissen:

Deshalb wird dringend empfohlen, Vertragsstrafen auch für Verträge, für die die VOL/B vereinbart wird, auf Höchstgrenzen von 5% der Auftragssumme zu begrenzen, um die Unwirksamkeit der gesamten Vertragsstrafenregelung zu vermeiden.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Vertragsstrafen

Um die Einhaltung der [bitte ausführen, welche Verpflichtungen dem Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer an anderer Stelle der Vergabeunterlagen auferlegt sind, z.B. Höchstlagerfristen oder Warmhaltezeiten (dazu __), Einsatz der Bio-Lebensmittel (dazu __), der Einsatz der fair gehandelten Lebensmittel (dazu __) und Einsatz des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __)] resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers/ Konzessionsnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer für jeden Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,2 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme. Der Auftragnehmer/ Konzessionsnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nach-Nachunternehmer begangen wird.

4.2.2. Kündigungsrechte

Es muss möglich sein, den Vertrag außerordentlich zu kündigen, wenn ein Unternehmen grob fahrlässig, mehrmals oder gar vorsätzlich gegen die vertraglich auferlegten Pflichten verstößt.

[64] BGH, Urt. v. 23.1.2003, VII ZR 210/01

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Beispiel Textbaustein: Vertragslaufzeit und Kündigungsrecht

(1) Zwischen dem Träger und dem Auftragnehmer / Konzessionsnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag für den Zeitraum ____/__ geschlossen (Beginn: ____).

(2) Der Vertrag verlängert sich um _____, wenn er nicht zum Ende ersten Quartals _____ gekündigt wird. Maximal sind drei Verlängerungen nach diesem Muster möglich (Gesamtdauer max. 4 Jahre). Die Möglichkeit einer außerordentlichen Kündigung aus sonstigen wichtigen Gründen bleibt unberührt.

(3) Das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Insbesondere behält der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund vor, wenn die Speisenlieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. gravierende Mängel auftreten.

(4) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn
- *a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung*
  - *aa) ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder*
  - *bb) die geschuldeten Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt (erhebliche Schlechtleistung);*
- *b) über das Vermögen des Auftragnehmers / Konzessionsnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;*
- *c) der Auftragnehmer / Konzessionsnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331 ff StGB und § 16 GWB anbietet, verspricht oder gewährt;*
- *d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen oder des Vertrages zur Arbeitsweise der Europäischen Union zustande gekommen ist.*

(5) Eine erhebliche Schlechtleistung können insbesondere sein [Wesentliche Inhalte der Vergabeunterlagen aufführen, mit genauem Verweis, z.B.:
- *a) Verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes und / oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen (dazu __),*
- *b) Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten (dazu __),*
- *c) Nichteinhaltung des geschuldeten Bio-Anteils (dazu __),*
- *d) Nichteinhaltung der Verpflichtungen zum Einsatz fair gehandelter Lebensmittel und des Einsatzes des Fisches aus bestandsschonender Fischerei (dazu __),*
- *e) erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten (dazu __),*
- *f) Fremdkörper in den Nahrungsmitteln (dazu __),*
- *g) Verstoß gegen die Nachweispflichten (dazu __),*
- *h) nicht funktionierendes Bestell- und Abrechnungssystem (dazu __) oder*
- *i) Verletzung der Regelungen zu Datenschutz und Datensicherheit (dazu __).]*

(6) Die Aufzählungen sind nicht abschließend.

(7) Die Essensausgabe gilt als verspätet, wenn die Ausgabezeit (dazu __) nicht eingehalten wird. Als erheblich verspätet gilt die Ausgabezeit, wenn sie mehr als 15 Minuten nach der vorgegebenen Uhrzeit (dazu __) erfolgt.

(8) Schadensersatzansprüche bleiben unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten

4.2.3. Regelungen zur Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

Insbesondere wenn in der Kita- und Schulverpflegung oder der Krankenhausversorgung Speiselieferungen nicht erfolgen, hat dies gravierende Auswirkungen: Kinder und Patienten bleiben hungrig. Dieser Zustand sollte vermieden werden. Für solche Fälle kann an ein Recht zur Ersatzbeschaffung gedacht werden.

Vorab prüfen/ Für die Leistungsbeschreibung:

Textbaustein: Ersatzbeschaffung, Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsbefugnis

(1) In Fällen teilweiser/ vollständiger Nichtleistung, erheblicher Schlechtleistung [weiter ausführen, z.B. verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes Essen - dazu __ und/ oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen - dazu __, Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen - dazu __, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten - dazu __ und Fund von Fremdkörpern im Essen - dazu bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes oder erheblich verspäteter Leistung ist der Auftraggeber nach seiner Wahl berechtigt,

a) auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen oder

b) den Rechnungsbetrag anteilig zurückzuhalten.

(2) Der Aufraggeber hat das Recht, betreffend der bestehenden Ersatzansprüche mit der nächsten Rechnung des Auftragnehmers aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die teilweise/ vollständige Nichtleistung, erhebliche Verspätung oder erhebliche Schlechtleistung nicht zu vertreten.

(3) Weitergehende Schadensersatzansprüche des Auftraggebers und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund (dazu __) bleiben unberührt.

Glossar

A-Kriterium	Ausschluss-Kriterium/ KO-Kriterium.
Auftraggeber	Sind zur Beachtung des Vergaberechts verpflichtet. Auftraggeber sind insbesondere → Kommunen, Bund, Land und staatliche Hochschulen.
Außer-Haus-Verpflegung	Verpflegung, bei der sowohl die Zubereitung als auch der Konsum außerhalb des eigenen Privathaushalts stattfindet (Lickteig 2005). Verpflegungsdienstleistung, die außerhalb des (eigenen oder fremden) Privathaushalts zubereitet wurde; unabhängig vom tatsächlichen Ort des Verzehrs (Steinel 2008).
Beschränkte Ausschreibung	Siehe „Nichtoffenes Verfahren“.
Bildung	Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich (Kitas, Schulen, Hochschulen etc.).
B-Kriterium	Bewertungskriterium - Gewichtung und Bewertungsmaßstäbe im Vorhinein festgelegen.
Caterer	Als Caterer bezeichnet man Dienstleistungsunternehmen die anderen Einrichtungen in Fremdregie mit Speisen und Getränken versorgen. Caterer wirtschaften gewinnorientiert. Die Produktion kann sowohl außerhalb als auch innerhalb der Einrichtung (Pächter) erfolgen.
Catering	Professionelle Dienstleistung zur Bereitstellung von Speisen und Getränken. Der Leistungsumfang erstreckt sich über Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis zum Aufbau eines temporären Gastbetriebes.
Contract Catering	Bezeichnet die Vertragliche Beziehung zwischen einem Catering-Unternehmen und seinen Kunden.
Cook & Chill (Kühlkost)	Produktionssystem bei dem die extern fertig zubereiteten Speisen sofort nach dem zubereiten bzw. Garen, schockgekühlt verpackt und bis zur Regeneration gelagert werden. Am Ort des Verzehrs z.B. in einer Kita oder Schule müssen die Speisen zum direkten Verzehr nur noch endgegart oder erhitzt werden. Cook&Chill und Cook&Freeze werden auch unter dem Begriff „temperaturentkoppelt“ zusammengefasst.
Cook & Freeze (Tiefkühlkost)	Produktionssystem bei dem die zumeist industriell hergestellten Speisen, nach der Zubereitung sofort schockgefrostet und als Einzelportionen oder Mehrportionsgebinde an den Ort der Ausgabe geliefert werden. Dort werden die tiefgekühlten Speisen zum Verzehr nur noch erhitzt oder fertig gegart. Cook&Chill und Cook&Freeze werden auch unter dem Begriff „temperaturentkoppelt“ zusammengefasst.
Cook & Hold	Produktionssystem bei dem die fertigen Speisen meist in einer Zentralküche zubereitet werden und unter Heißhaltung an den Ort der Ausgabe geliefert werden. Bei der Ausgabe erfolgt keine Aufbereitung.
Cook & Serve	Produktionssystem bei dem die Speisen am Ort des Verzehrs aus frischen Lebensmitteln zubereitet und direkt ohne Transportwege an die Tischgäste ausgegeben werden.

Dienstleistungskonzession	Konzessionsnehmer bekommt Rechte und Pflichten zur Versorgung und Entgelterhebung, Speiseangebot wird durch Fremdproduktion im Fremdbetrieb (beim Konzessionsnehmer) bereitgestellt. Konzessionsnehmer muss wirtschaftliches Risiko tragen. Ist vergaberechtlich privilegiert.
Eigenbetrieb	Auftraggeber verfügt über eigenes Ausgabepersonal und besorgt die Ausgabe (und gegebenenfalls Aufbereitung / Regeneration der Speisen) selbst.
Eigenproduktion	Auftraggeber verfügt über Produktionsküche und entsprechendes Küchenpersonal und produziert die Speisen selbst.
Fingerfood	Kleine Snacks, die mit den Fingern gegessen werden können. Durch ihre mundgerechte Form benötigt der Gast keine Teller und kein Besteck.
Freihändige Vergabe	Siehe „Verhandlungsverfahren“.
Fremdbetrieb	Auftraggeber verfügt nicht über eigenes Ausgabepersonal, Speiselieferant/ Caterer besorgt die Ausgabe (und gegebenenfalls Aufbereitung/ Regeneration der Speisen).
Fremdproduktion	Auftraggeber verfügt nicht über Produktionsküche und entsprechendes Küchenpersonal, Speisen werden daher zugekauft.
Frontcooking	Der Koch/ Köchin bereitet die Speisen außerhalb der Küche, unmittelbar vor den Gästen zu. So wird die Möglichkeit geboten, live beim Kochvorgang zuzusehen.
Gemeinschaftsverpflegung	Speisen und Getränke für definierte Personengruppen in bestimmten Lebenssituationen z.B. Verwaltung, Pflege und Bildung.
Großküche	Als Großküche bezeichnet man eine gewerbliche Küche, in der täglich eine höhere Anzahl an Speisen zubereitet werden.
ILO-Kernarbeitsnormen	Die (ILO) International Labor Organisation hat grundlegende Arbeitsnormen definiert.
Individualverpflegung	Für einzelne Personen individuell zubereitete Speisen: „kommerzielle Einzelgastronomie mit wechselnder Kundschaft“.
Kantine	Essensausgabe (und gegebenenfalls Küchenbetrieb) in → Verwaltung und → Pflege.
Kommunen	Städte, Gemeinden und Landkreise.
Konzessionsgeber	Auftraggeber, der eine → Dienstleistungskonzession vergibt.
Konzessionsnehmer	Konzessionsnehmer ist ein Speiseanbieter, der eigenes wirtschaftliches Risiko trägt (z.B. Pächter einer → Kantine).
Küchenverantwortliche	Köchinnen und Köche, Caterer und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
Kühlkost	Siehe „Cook & Chill“.
Lose	abgrenzbare Teilleistung (separater Vertrag).
Mensa	Essensausgabe (und gegebenenfalls Küchenbetrieb) in der → Bildung.
Nichtoffenes Verfahren	Beginnt in der Regel mit einem Teilnahmewettbewerb. Aufforderung an ausgewählte Unternehmen ein Angebot einzureichen. Verhandlungen sind verboten.
Offenes Verfahren	EU-weite Öffentliche Bekanntmachung mit Aufforderung an alle Unternehmen, ein Angebot einzureichen. Verhandlungen sind verboten.

Öffentliches Verfahren	Siehe Offenes Verfahren.
Öffentliche Ausschreibung	Siehe Offenes Verfahren.
Pflege	Alters- und Pflege- und Seniorenheime sowie Krankenhäuser & Kliniken, auch Justizvollzugsanstalten. Meistens Vollverpflegung, in einem Zeitraum von wenigen Tagen bis zur langfristigen Verpflegung. Untergliederung zwischen Care (Krankenhäuser) und Welfare (Pflege).
Produktionssysteme/ Küchensystem	Art und Weise der Speiseproduktion in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung.
Schulträger	Als Schulträger bezeichnet man den Betreiber einer Schule, dem die betriebliche Verantwortung unterliegt. Überwiegend sind Schulen in öffentlicher Trägerschaft (z.B. Städte und Gemeinden) und seltener in privater Trägerschaft (z.B. Kirchen, Vereine) .
Soziale- oder andere besondere Dienstleistung	Wird durch Anhang XIV der Richtlinie 2014/24/EU aufgezählt. Ist vergaberechtlich privilegiert.
Teilnahmewettbewerb	EU-weite Öffentliche Bekanntmachung mit Aufforderung an alle Unternehmen, einen *Teilnahmeantrag* einzureichen. Geeignete Unternehmen werden ausgewählt
Tischgäste	Konsumentinnen und Konsumenten.
Verhandlungsverfahren	Mit den Bietern werden Verhandlungen geführt. Es darf über alle Themen verhandelt werden, also auch über Leistungszuschnitt und Preis. Es dürfen aber nicht wesentliche Parameter geändert werden (Beispiel: kein Wechsel von Cook&Hold zu Cook&Freeze).
Verwaltung	Behörden auf allen Verwaltungsebenen (Bund, Land und → Kommunen).
Zentralküche	Als Zentralküche bezeichnet man eine Küche der Gemeinschaftsverpflegung die in einer zentralen Produktionsstätte Speisen produziert und diese an mehrere Ausgabe-Orte liefert.
Zertifizierung	Maßnahme mit der die Übereinstimmung eines Produktes, Verfahrens oder einer Dienstleistung mit einer bestimmten Norm durch einen unparteiischen Dritten nachgewiesen wird. Ziel ist das Erlangen eines Zertifikates mit in der Regel begrenzter Gültigkeitsdauer.

5. Anhang

Saisonkalender für Sachsen

Der Saisonkalender kann hier online heruntergeladen werden: https://lsnq.de/AHVSachsen

Saisonkalender

STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT

Freistaat
SACHSEN

Saisonkalender

APFEL (FRÜH)

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

APFEL (SPÄT)

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

APRIKOSE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BIRNE (FRÜH)

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BIRNE (SPÄT)

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BROMBEERE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ERDBEERE

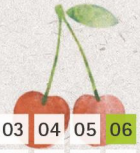
01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

HIMBEERE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

JOHANNISBEERE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12



KIRSCHE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KULTURHEIDELBEERE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

MIRABELLE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

PFIRSICH

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

PFLAUME

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

STACHELBEERE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

WEINTRAUBE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

AUBERGINE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BLUMENKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BROKKOLI

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

BUSCH-/STANGENBOHNE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

CHICORÉE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

CHINAKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

EISBERGSALAT

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

FELDSALAT

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

FENCHEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

FRÜHLINGSZWIEBEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

GRÜNKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

GURKE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KARTOFFEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KNOLLENSELLERIE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KOHLRABI

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

WEIß-/ROTKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KOPF-/BLATTSALAT

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

KÜRBIS

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

MANGOLD

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

MÖHRE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

PAPRIKA

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

PASTINAKE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

PORREE/LAUCH

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

RADIESCHEN

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

RETTICH

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

RHABARBER

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ROSENKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

RUCOLA/RAUKE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ROTE RÜBE/ROTE BETE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

SCHWARZWURZEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

SPARGEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

SPINAT

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

SPITZKOHL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

TOMATE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

TOPINAMBUR

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ZUCCHINI

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ZUCKERERBSE

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ZUCKERMAIS

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

ZWIEBEL

01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12

nicht verfügbar
aus dem Lager
Gewächshaus
aus Treiberei*
frisch vom Feld

*Treiberei ist ein typisches Kultur- bzw. Arbeitsverfahren im Gartenbau und findet insbesondere bei der Kultivierung von Chicorée Anwendung. Es handelt sich hierbei um eine Kombination aus Feldanbau und Lagerung, damit der Salat seinen typischen Geschmack erhält und Bitterstoffe reduziert werden.
Hierzu werden die rübenförmigen Zichorienwurzeln geerntet, um daraufhin in dunkler Umgebung, in Wasserbassins, zum Austreiben angeregt zu werden. Nach etwa 3–4 Wochen treiben die Wurzeln aus und der Chicorée ist erntereif.

www.regionales.sachsen.de

Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert durch Steuermittel auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Herausgeber:
Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL)
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: +49 351 564-20500
E-Mail: info@smul.sachsen.de
www.smekul.sachsen.de
Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:
Prof. Dr. Christopher Zeiss in Zusammenarbeit mit Michael Böhm, Burkhard Schaer, Lena Büning (ECOZEPT, Freising) und Anja Erhart (FIBL Projekte GmbH);
SMEKUL, Referat Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau

Gestaltung und Satz:
ECOZEPT GbR, Freising

Foto Titelbild: ©BLE, Nina Weiler, www.oekolandbau.de

Redaktionsschluss:
15.11.2021