

Musterausschreibung „Faires und nachhaltiges vegetarisches Veranstaltungs-Catering“

Vorbemerkungen:

Die nachfolgenden Textbausteine sind als Formulierungsvorschläge zu verstehen und sind auf den Einzelfall des jeweiligen Vergabeverfahrens anzupassen. Die Formulierungsvorschläge sind nicht abschließend.

Hinweise zu den verwendeten Kriterien:

Die ökologischen Kriterien sowie die Verweise auf Regionalität beruhen auf der [Musterunterlage „Nachhaltige Vergabe von Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung“](#), erstellt durch die Stadt Regensburg mit externer juristischer Unterstützung.

Die Definition des Fairen Handels und Formulierungsvorschläge für faire Kriterien wurden im Auftrag von und mit der SKEW, ressourcenwunder und der Romero Initiative (CIR) erarbeitet, ebenfalls mit juristischer Unterstützung.

Möchten Sie im Rahmen Ihrer Beschaffung von Lebensmitteln die Kriterien des Fairen Handels verbindlich in Ihrer Leistungsbeschreibung verankern, gibt es derzeit insbesondere zwei Vorgehensweisen um den Begriff des „Fairen Handels“ so zu konkretisieren, dass er von allen Bieter*innen gleich verstanden wird:

- Spezifizierung des Fairen Handels über die Erklärung der EU-Kommission
- Spezifizierung des Fairen Handels über die Definition von Schlüsselkriterien

Bei der Musterausschreibung „Faires und nachhaltiges vegetarisches Veranstaltungs-Catering“ wurde die Nennung von Schlüsselkriterien angewandt. Entscheidend sind hierbei insbesondere der faire Preis und die Zahlung von Geldprämien an die Produzent*innen der Agrarrohstoffe. Mit dem in der Leistungsbeschreibung formulierten Textbaustein gelingt es, insbesondere das Kriterium des fairen Preises so spezifisch zu formulieren, dass nur noch Gütezeichen akzeptiert werden müssen, die die Kriterien des Fairen Handels nachweisen. Über das Einreichen alternativer Nachweise könnten zudem auch die Produkte von einigen Mitgliedern der World Fair Trade Organization akzeptiert werden.

Wird hingegen die Erklärung der EU-Kommission als Definition für die Kriterien des fairen Handels in der Leistungsbeschreibung verwendet, ist zu berücksichtigen, dass diese eine Reihe unbestimmter Rechtsbegriffe (z.B. „fairer Preis“, „langfristige und stabile Beziehungen“) enthält, welche unter Umständen dem vergaberechtlichen Transparenzgebot nicht genügen, wenn diese nicht durch weitere konkretisierende Hinweise ergänzt werden.

Zu beachten ist, dass Gütezeichen nicht verpflichtend gefordert werden müssen, sollte dies jedoch wie in der Musterausschreibung der Fall sein, müssen diese unbedingt zu den Anforderungen des Leistungsverzeichnisses passen. Sollte dieses Muster daher für einen (leicht) anderen Bedarfsgegenstand verwendet werden, ist die Nutzbarkeit der angegebenen Gütezeichen unbedingt vorab zu prüfen.

Hinweise zur Formulierung Ihrer konkreten Ausschreibung:

Es ist erforderlich, dass die Anforderungen möglichst genau (auch über das hier vorgegebene Maß hinaus) beschrieben werden. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Zubereitungsarten (Cook & Freeze, Cook & Chill, Cook & Hold, Zubereitung vor Ort) hinreichend genau beschrieben und die Wahl einer einzelnen Zubereitungsart hinreichend begründet wird. Es ist möglich in diesem Zusammenhang auf existierende Normen (z.B. DIN 10536:2016-03 („Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen)) zu verweisen. Sollten bauliche Gegebenheiten entscheidend für eine bestimmte Zubereitungsart sein, fügen Sie den Vergabeunterlagen idealerweise Grundrisse bei. Grundsätzlich gilt für alle Verbote bestimmter Zubereitungsarten, dass diese sehr genau begründet werden wollen.

Bitte legen Sie hinreichend konkret dar, wie die Vergütung erfolgen soll. Berücksichtigen Sie sowohl die voraussichtlichen Bedarfsmengen als auch das Vergütungsmodell bei der Ermittlung des Auftragswertes.

Sofern auch Dienstleistungen wie die Essenausgabe zum Auftrag gehören, sind diese zu beschreiben und mit einem Zeitrahmen der Leistungserbringung zu versehen.

Stand: März 2024

Ihr Feedback ist gefragt!



Nr.	Text	Kommentar
1	<p>Vorstellung der Auftraggeberin (AG) Die Kommune _____ setzt sich für eine nachhaltige und sozial-gerechte Beschaffung von Lebensmitteln ein. Grundlage sind u.a. folgende Ratsbeschlüsse, Dienstanweisungen, Leitfäden oder Richtlinien: _____.</p>	Auszufüllen von der Kommune / AG.
2	<p>Leistungsbeschreibung Bestandteil der Leistung ist ein veganes / vegetarisches Cateringangebot für die Veranstaltung [Name der Veranstaltung] mit etwa [Anzahl] Gästen in [Name der Stadt]. Der Auftrag umfasst die Zubereitung, Lieferung, Warmhaltung [Zubereitungsart] und Ausgabe der Speisen.</p> <p>Die Veranstaltung findet am [Datum] im [Name Veranstaltungsort] statt. Die Teilnehmenden sollen mit folgenden Mahlzeiten und/oder Imbissen bewirtet werden: [z.B.: Mittagessen, Pausenimbiss, Kaffee & Kuchen]. Die Veranstaltung findet von [xx-xx] Uhr statt, für den Auf- und Abbau des Cateringangebots ist jeweils [Angabe von Zeitpunkten für Aufbau und Anlieferung der Speisen] einzuplanen.</p>	<p>Auszufüllen und anzupassen von der Kommune / AG.</p> <p>Die häufigste Zubereitungsart bei warmem Catering ist Cook&Hold, theoretisch sind jedoch auch andere Zubereitungsarten möglich, daher hier genau spezifizieren.</p>
2.1	<p>Anzahl der Mahlzeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Getränke (zwischen xx – xx Uhr) - Tag 1: Mittagessen (xx – xx Uhr), Kaffeepause (ca. xx – xx Uhr) - Tag 2: Kaffeepause (ca. xx – xx Uhr) - ... <p>Die angegebenen Essensmengen sind geschätzt und dienen Kalkulationszwecken. Die Anzahl der Teilnehmenden kann bis einige Tage vor Veranstaltungsbeginn sowohl nach oben als auch nach unten abweichen. Der Auftragnehmer hat daher keinen Anspruch auf das im Preisteil angegebene Auftragsvolumen. Die AG wird den Auftragnehmenden (AN) spätestens [eine Woche] vor Veranstaltungsbeginn über die tatsächliche Anzahl an Teilnehmenden und benötigten Portionen informieren. Ebenso wird dem AN [eine Woche] vor Veranstaltungsbeginn die Anzahl der Sonderkostformen (z. B. lactosefrei, vegan usw.) der Speisen mitgeteilt.</p>	Beispiel, Tage und Uhrzeiten von der AG zu ergänzen.
2.2	Grundsätzliche Anforderungen an das Cateringangebot	Mindestkriterien
2.2.1	<p>Lebensmittel- / Speisenqualität Die Herstellung / Zubereitung, Beschaffung, Transport, Lagerung, Warmhaltung, Anlieferung und Übergabe müssen unter Beachtung und Einhaltung der einschlägigen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene und Gesundheitsprävention erfolgen. Der AN verpflichtet sich bei der Auswahl der</p>	Bitte spezifizieren Sie ggf. die „einschlägigen“ Vorgaben zur Lebensmittelhygiene.

	verwendeten Lebensmittel zur Einhaltung folgender Vorgaben:	
2.2.1.1	<p>Bio-Qualität Obst und Gemüse sind ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau zu beziehen. Sämtliche für das Catering eingesetzten Lebensmittel (einschließlich Obst & Gemüse) müssen zu mindestens 40 Prozent aus ökologischer/biologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg, stammen.</p> <p>Als monetärer Wareneinsatz gilt der Einkaufspreis für die Zubereitung der bezogenen Waren für das jeweilige Catering. Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden.</p> <p>Zu diesem Zweck verpflichtet sich der Auftragnehmer dazu, zertifizierte Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion i. S. d. Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) zu verwenden. Der AN hat die Erfüllung dieser Anforderungen durch geeignete Fremdnachweise (z.B. das EU-Biosiegel nach EU-Öko-Verordnung oder ein vergleichbares Siegel) im Rahmen der Leistungserbringung, spätestens jedoch bei Rechnungsstellung, nachzuweisen.</p>	<p>„Über alle Warengruppen hinweg“ bedeutet nicht, dass alle Produkte Bio sein sollen, sondern nur, dass der Anteil anhand aller Warengruppen ermittelt wird.</p> <p>Falls es sich um ein nicht veganes Catering handelt wäre zu überlegen, ob Milch-Produkte sämtlich bio zertifiziert sein sollen oder in die 40% Quote einfließen.</p>
2.2.1.1 optional	<p>Der AN kann durch einen Anteil > 40 % der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität (gemessen am monetären Einsatzwert, (ggf. ausgenommen Obst und Gemüse)) gemäß der folgenden Staffelung zusätzliche Punkte über die Zuschlagskriterien erlangen:</p> <p>41-60 % - 1 Punkt 61-80 % - 2 Punkte 81-100 % - 3 Punkte</p> <p>Die Angabe wird Vertragsbestandteil und ist nachzuweisen.</p>	Nur verwenden, wenn die Bio-Qualität ein Zuschlagskriterium sein soll.
2.2.1.1.1 optional	<p>Für die Ausführung des Auftrages gilt folgende Ausführungsbedingung: Der AN hat der AG den Nachweis über eine erfolgreiche sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 durch eine zugelassene Kontrollstelle oder eine gleichwertige Kontrollstelle spätestens bei Leistungsbeginn unaufgefordert vorzulegen.</p> <p>Kommt der Auftragnehmer diesen Verpflichtungen nicht nach, hat die AG das Recht, den Vertrag außerordentlich zu kündigen.</p>	Diesen Textbaustein nur verwenden, wenn ausschließlich bio zertifizierte Caterer berücksichtigt werden sollen.

2.2.1.2	<p>Saisonalität</p> <p>Das Cateringangebot soll ausschließlich saisonales Obst und Gemüse umfassen.</p> <p>Ausgenommen ist die Verwendung von [gewünschte Ausnahmen aufzählen, wie z.B. Zitrusfrüchte, Bananen, Avocado, Ananas und ggf. für einige davon in Ziffer 2.2.1.4 Kriterien des Fairen Handels festlegen]</p> <p>Als saisonales Obst und Gemüse gelten solche Produkte, die in dem im Anhang beigegefügt Saisonkalender des BZFE enthalten sind. Im Saisonkalender ist beschrieben, in welchem Jahreszeitraum diese Produkte in der Region des Leistungsortes geerntet und auf dem Markt angeboten werden (Saisonalität ist vorhanden bei grün und rot schraffierten „Monaten mit Angebot aus heimischem Anbau“).</p> <p>Damit die AG feststellen kann, ob, in welcher Form und in welchem Umfang das Thema „Saisonalität“ umgesetzt wird, ist vom Bieter mit dem Angebot ein Beispiel-Menü für die Jahreszeit der angefragten Veranstaltung einzureichen. Der Inhalt dieses Beispiel-Menüs muss sich in Bezug auf die Saisonalität auch im Auftragsfall bei dem dort erstellten Menüplan in etwa dem gleichen Umfang wiederfinden.</p> <p>[optional] Hinweis: Der Einsatz von nicht saisonalem Obst hat, abhängig vom Umfang, negativen Einfluss auf das Wertungskriterium „Saisonalität“ (Ziffer X der Leistungsbeschreibung).</p>	<p>Verweis auf regionalen Saisonkalender (z.B. Bundesweiter Saisonkalender des BZFE) im Anhang.</p> <p>Soweit Saisonalität fester verankert werden soll, sollten die Lebensmittel oder die Lebensmittelgruppen bei denen die Saisonalität zwingend gegeben sein muss, benannt werden.</p> <p>Achtung: Das Kriterium Saisonalität lässt im Januar / Februar nur eine eingeschränkte Auswahl an Obst und Gemüse zu. Sie können sich entscheiden, es in diesen Monaten nicht zu verwenden und bei Rahmenverträgen mit regelmäßigen Caterings die Vorgabe für Januar / Februar auszusetzen.</p> <p>Nur verwenden, falls Saisonalität noch zusätzlich als Zuschlagskriterium aufgenommen werden soll.</p>
2.2.1.3	<p>Verwendung von Produkten rund um den verarbeitenden Betrieb</p> <p>[Textbaustein für ein Catering, das ausschließlich im Zeitraum Mai-Oktober stattfindet]</p> <p>Die AG legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen Produkten. Das verwendete Obst und Gemüse muss daher aus einem Umkreis von maximal 100 km rund um den verarbeitenden Betrieb stammen. Zudem sollten zum Schutz des Klimas Transportemissionen so gering wie möglich gehalten werden.</p> <p>[Textbaustein für ein Catering, das regelmäßig ganzjährig oder im Zeitraum November-April stattfindet]</p> <p>Die AG legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen Produkten. Verwendete Salate, Möhren, Porree / Lauch, Rote Bete / Rote Rüben, Rotkohl, Weißkohl, Spinat, Zwiebeln, Kartoffeln müssen daher aus einem Umkreis von maximal</p>	<p>Dieser Absatz umfasst den Aspekt der „Regionalität“</p> <p>Je nach Marktverfügbarkeit kann die km-Zahl und können die Produktlisten angepasst und z.B. auch Milchprodukte oder Getreideprodukte aufgenommen werden.</p>

	<p>100 km rund um den verarbeitenden Betrieb stammen. Zudem sollten zum Schutz des Klimas Transportemissionen so gering wie möglich gehalten werden.</p> <p>[Diese Textbausteine sollten beide ergänzt werden um:] Der AN verpflichtet sich, der AG zur Überprüfung Wareneinkaufsscheine, aus der die Regionalität ersichtlich ist, auf Verlangen vorzulegen und Einblick in die Lagerhaltung zu gewähren. Mit dem Angebot ist im Rahmen einer Eigenerklärung (siehe Anlage) anzugeben, aus welchem Umkreis um den verarbeitenden Betrieb das verwendete Obst und Gemüse stammt. Die Angabe wird Vertragsbestandteil.</p>	
<p>2.2.1.3 optional</p>	<p>Die AG legt ausdrücklich Wert auf den Einsatz von frischen Produkten. Die Verwendung von [zusätzlichen] Produkten aus der Region des verarbeitenden Betriebes wird als Zuschlagskriterium bewertet. Hierzu ist mit dem Angebot anzugeben, welche zusätzlichen Produkte aus der Region verwendet werden und aus welchem Umkreis <u>um den verarbeitenden Betrieb</u> diese Produkte stammen. Die Angabe wird Vertragsbestandteil.</p>	<p>Wenn Regionalität als Zuschlagskriterium verwendet wird, können auch Punkte für zusätzliche Produkte (wie Milch und Milchprodukte, Eier Getreideprodukte) vergeben werden.</p>
<p>2.2.1.4</p>	<p>Fairer Handel Die Speisen sollten nach den Kriterien Nähe um den verarbeitenden Betrieb, saisonal und Bio-Qualität ausgewählt werden. Wo Regionalität nicht möglich ist (beispielsweise bei Kaffee und Tee) wird auf den Einsatz von Produkten nach Kriterien des Fairen Handels geachtet. Werden im Rahmen der Leistungserbringung folgende Produkte eingesetzt, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der nachfolgend genannten Kriterien des Fairen Handels im Herkunftsland angebaut, geerntet und gehandelt worden sein: <i>[Nennung der Produkte, die aus Fairem Handel stammen müssen. Siehe „Produkte und Produktgruppen“ im Schulungs-Handout (S.2/3)]</i></p> <p>Folgende Kriterien des Fairen Handels, sind für die für die genannten Produkte einzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen* in der landwirtschaftlichen Produktion (Anbau, Ernte) - Mindestens die Zahlung des Fairtrade-Minimum-Price an die Erzeugerinnen und Erzeuger für den Agrarrohstoff oder für das Produkt in einer nächst höheren Verarbeitungsstufe. Sofern kein Fairtrade-Minimum-Price festgelegt ist, muss <u>entweder</u> ein Preis gezahlt werden, der mindestens 10 % über dem üblichen Marktpreis** liegt <u>oder</u> es muss zusätzlich zu dem üblichen Marktpreis eine Geldprämie (gleich welcher Höhe) gezahlt werden. <p>*[Nennung der – in diesem Fall gemeinten – ILO-Kernarbeitsnormen] **Der übliche Marktpreis ist der Preis,</p>	<p>Ergänzen Sie hier die Produkte, die in jedem Fall aus dem Fairen Handel stammen sollen (Leistungsbeschreibung). Diese Vorgabe sollte - aber muss nicht - unter Verwendung einer Verpflichtungserklärung eingefordert werden.</p> <p>Bei den ILO-Kernarbeitsnormen ist wichtig zu beachten, dass es mittlerweile 10 Übereinkommen gibt, in Vorlagen und Landesgesetzen aber häufig noch von 8 Kernarbeitsnormen die Rede ist, da sie erst kürzlich aktualisiert wurden.</p>

	<p>der sich auf dem freien Markt (ohne faire Standards) für gleichwertige Produkte durchsetzt.</p> <p>Nachweise Nachgewiesen werden kann die Einhaltung dieser Kriterien a) über das Fairtrade-Gütezeichen, das Naturland-Fair Gütezeichen auf den verwendeten Produkten oder ein gleichwertiges Gütezeichen <u>oder</u> b) über den Nachweis, dass die landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe der Produkte nach den Standards der Fairtrade Labelling Organization (FLO), den Standards von Naturland Fair oder in gleichwertiger Form zertifiziert sind <u>und</u> dass ihnen für das Produkt der Fairtrade-Minimum-Price oder eine Prämie gezahlt wurde.</p> <p>Die Nachweise sind im Rahmen der Leistungserbringung, spätestens mit Rechnungsstellung, vorzulegen.</p> <p>Gleichwertige Gütezeichen Gleichwertige Gütezeichen sind solche, die den Anforderungen von §34 VgV Abs. 2 entsprechen und deren Standards öffentlich einsehbar sind – auf die öffentlich zugängliche Quelle ist zu verweisen.</p> <p><u>Gleichwertige Gütezeichen</u> müssen zudem ein unabhängiges Audit nach ISO 17065 über die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen bei Anbau und Ernte sowie die Zahlung von Mindestpreisen oder einer Prämie, wie in der Anforderung beschrieben, vorsehen.</p> <p><u>Gleichwertige Zertifizierungen der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe</u> (ohne Gütezeichen auf dem Produkt) müssen ein unabhängiges Audit nach ISO 17065 über die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen bei Anbau und Ernte enthalten, das Audit ist mit einzureichen. Es müssen zudem Dokumente vorgelegt werden, die belegen, dass Mindestpreise bzw. eine Geldprämie wie in der Anforderung beschrieben bezahlt wurden.</p>	
2.3.1.4 optional	Die Verwendung von Lebensmittelgruppen aus dem Fairem Handel über [<i>Nennung der Produkte, die nach 2.2.1.4 aus Fairem Handel stammen müssen</i>] hinaus wird als Zuschlagskriterium bewertet.	Produktliste anführen (s. Eigenerklärung und S. 2/3 im Schulungs-Handout)
2.3.2	Spezifische Anforderungen an einzelne Lebensmittel	
2.3.2.1	<p>Getränke Leitungswasser und verschiedene Teesorten sollen in Karaffen angeboten werden. Tee (mit Ausnahme von Früchte- und Kräutertee) und Kaffee werden ausschließlich aus Fairem Handel bezogen. Fruchtsäfte stammen entweder aus Fairem Handel (insbesondere Säfte aus Südfrüchten wie Orangen, Mango, Ananas etc.) oder aus regionalen Früchten (wie Äpfel).</p>	

2.3.2.2	<p>Eier</p> <p>Die verwendeten Eier und Eiprodukte müssen aus Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) oder ökologischer Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) stammen. Der Auftragnehmer hat nach Aufforderung durch Vorlage von Unterlagen (z. B. Lieferscheinen und Rechnungen) nachzuweisen, dass er ausschließlich Eier eingesetzt hat, welche die Anforderungen der ökologischen Haltung (Ziffer 0 im Erzeugercode) oder Freilandhaltung (Ziffer 1 im Erzeugercode) erfüllen.</p>	<p>Falls es sich um ein veganes Catering-Angebot handeln soll, kann dieser Punkt gestrichen werden.</p> <p>Falls Sie ein Fisch- oder Fleischangebot wünschen, finden Sie konkrete Formulierungen zu Nachhaltigkeitskriterien von diesen Produkten in der Musterunterlage aus Regensburg.</p>
2.3.2.3	<p>Fette und Öle</p> <p>Für die Verwendung von Fetten und Ölen gelten folgende Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Palmöl und Palmkernöl dürfen nicht verwendet werden - Tierische Schmalze dürfen nicht verwendet werden 	<p>Anstatt Palmöl ganz auszuschließen, könnte auch Palmöl aus dem Fairen Handel verlangt werden. Viele (vor allem vegane) Kekse enthalten Palmöl, hier empfiehlt sich eine vorherige Marktrecherche.</p>
2.3.2.4	<p>Gentechnikfreie Produkte</p> <p>Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel eingesetzt. Die eingesetzten tierischen Produkte (d.h. Milch und Milchprodukte, Eier und Eiprodukte) stammen aus gentechnikfreier Fütterung.</p>	
3	Allgemeine Ausführungsbedingungen	
3.1	<p>Art der Essenzubereitung / -ausgabe</p> <p>Sämtliche Speisen werden vorproduziert geliefert. Die Anlieferung der Speisen muss durch Warmanlieferung frischer Gerichte (beim warmen Speisen) erfolgen [Zubereitungsart]. Die Mahlzeitenanlieferung erfolgt [machen Sie hier die gewünschten Angaben]. Die Einsatzbereitschaft bzw. Funktionstüchtigkeit der Geräte zur Speisenwarmhaltung ist vom AN zu gewährleisten. Defekte Geräte einschließlich Zubehör sind auf Kosten des AN auszutauschen bzw. zu ersetzen. Veränderungen bei der Ausstattung und des Equipments sind zwischen AN und AG abzusprechen.</p>	<p>Die häufigste Zubereitungsart bei warmem Catering ist Cook&Hold, theoretisch sind jedoch auch andere Zubereitungsarten möglich, daher hier genau spezifizieren.</p>
3.2.	<p>Kennzeichnung</p> <p>Werden Produkte in Bio-Qualität und/oder aus fairem Handel eingesetzt, sind diese Gerichte im Rahmen der vertraglichen und gesetzlich zulässigen Möglichkeiten entsprechend zu kennzeichnen.</p>	
3.3	<p>Abfallvermeidung</p> <p>Für die Auftragsausführung gelten folgende Ausführungsbedingungen:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Auf Einzel-Portionsverpackungen (zum Beispiel von Salatdressing, Senf, Ketchup, Zucker, Kaffeesahne) wird verzichtet. - Getränke in Einwegverpackungen (zum Beispiel Einwegflaschen, Dosen, Tetrapacks) werden nicht angeboten. - Auf Einweggeschirr und Einwegbesteck wird verzichtet. Stattdessen werden Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungen verwendet. - Papierhandtücher oder Küchenrollen bestehen zu 100 % aus Recyclingpapier. - Es werden nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere eingesetzt. - Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und der Wertstoffsammlung zugeführt. <p>Speisereste sollen nach Möglichkeit vermieden werden. Ein transparentes Mengenmanagement zwischen Caterer und Veranstalter ist zwingend. Teilnehmende der Veranstaltung sollten die Möglichkeit haben, sich Essen einzupacken. Die AG begrüßt es zudem sehr, wenn der AN Vereinbarungen mit Sozialeinrichtungen zur Weitergabe von Speiseresten trifft.</p>	<p>Hier können Sie ihre individuellen Vorgaben ergänzen.</p>
3.4	<p>Kontrolle</p> <p>Die Kontrollen erfolgen sowohl angekündigt wie auch unangekündigt und umfassen die Nachweisführung über die Einhaltung der genannten Sozial- und Umweltstandards. Die AG [Kommune X] oder von ihr beauftragte Dritte dürfen zu Kontrollzwecken Einblick in die Unterlagen zur Nachweisführung, d.h. Lieferscheine und Zertifikate, nehmen.</p> <p>Neben den Lieferscheinen und Produktlisten muss das beauftragte Unternehmen den Menüplan gemäß Ziffer 2.2.1.2 der Leistungsbeschreibung bereithalten. Aus diesem muss eindeutig hervorgehen, wann welche Mengen fair- bzw. biozertifizierte Produkte verwendet worden sind.</p>	
3.5	<p>Sanktionsmöglichkeiten</p> <p>Zwischen der AG [Kommune X] und dem beauftragten Unternehmen gilt für jeden schuldhaften Verstoß gegen die festgehaltenen Vorgaben zur Lieferung von in Ziffer X und X (...) aufgeführten Lebensmitteln/bei Nichtdurchführung der in Ziffer X aufgeführten geforderten zielführenden Maßnahmen eine von der Auftraggeberin nach billigem Ermessen festzusetzende, im Streitfall von der zuständigen Gerichtsbarkeit zu überprüfende, Vertragsstrafe als vereinbart. Es gilt ebenfalls als vereinbart, dass die öffentliche AG mit der Vertragsstrafe aufrechnen oder ein Zurückbehaltungsrecht in dieser Höhe geltend machen kann.</p>	<p>Passen Sie die Höhe der Strafzahlung an die Auftragsgröße an. Sie können zusätzlich auch eine Schadenersatzzahlung festlegen, wenn es zur Kündigung kommt und Sie ein neues Ausschreibungsverfahren einleiten müssen.</p>
3.6	<p>Meldepflicht</p>	

	<p>Kann das beauftragte Unternehmen Produkte mit dem angegebenen Gütezeichen nicht liefern, hat es dies gegenüber der AG unaufgefordert und unverzüglich nach Kenntniserlangung anzuzeigen und mitzuteilen, aus welchen Gründen der Bezug und die Lieferung nicht möglich sind.</p> <p>Möchte das beauftragte Unternehmen in der Vertragslaufzeit auf ein anderes als in der Verpflichtungserklärung angegebenes Gütezeichen umstellen, hat es dies der AG unverzüglich mitzuteilen. Das Gütezeichen muss mit dem angebotenen Gütezeichen im Hinblick auf die mit diesen zugesicherten menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten mindestens gleichwertig sein.</p>	
4	<p>Angebotspreise Die Angebotspreise beinhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher für die Zubereitung der Mahlzeiten notwendigen Lebensmittel und Zutaten, - die Zubereitung sämtlicher Mahlzeiten und der damit verbundenen Kosten, - die Anlieferung der gesamten Mahlzeiten in dafür geeigneten Warmhalte-Behältnisse, - die Abholung der Warmhalte-Behältnisse sowie der nicht in Anspruch genommenen Essensportionen, - die Mitnahme und fachgerechte Entsorgung sämtlicher Speiseabfälle, - sämtliche Sach-, Betriebs-, Unterhalts-, Wartungs- und Personalkosten im Zusammenhang mit der Zubereitung und Anlieferung der Mahlzeiten, - sämtliche Kosten im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der geforderten oder angebotenen Siegel und Zertifizierungen. 	
5	<p>Vertragslaufzeit Die Laufzeit des Vertrages beginnt mit dem Datum der Zuschlagserteilung und endet mit Ende der Veranstaltung. Nach Erteilung des Zuschlags werden der genaue Ablauf und die Auswahl der Getränke und Speisen abgestimmt.</p>	
6	<p>Kündigung durch die AG Zeichnet sich im Vorfeld der Veranstaltung ab, dass das beauftragte Unternehmen wissentlich oder aus eigenem Verschulden nicht die Produkte mit den angegebenen Nachweisen liefern wird bzw. verstößt das beauftragte Unternehmen gegen die Verpflichtung zu den zielführenden Maßnahmen, berechtigt dies die AG zur außerordentlichen Kündigung des Vertrags.</p> <p>Im Falle einer außerordentlichen Kündigung ist die AG berechtigt, einen Schadensersatz für entstandene Aufwendungen (z.B. Durchführung eines Vergabeverfahrens) in angemessener Höhe geltend zu machen.</p>	

7	<p>Abrechnungssystem Abgerechnet werden nur tatsächlich erbrachte Leistungen. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Durchführung der Veranstaltung. Die Zahlung erfolgt nach Rechnungsstellung. Bitte stellen Sie die Rechnung an die folgende Anschrift: <u>Ergänzung Anschrift AG</u></p>	Ggf. individuell anzupassen																																																																											
8	<p>Haftung Der AN haftet gegenüber der AG für Schäden, die durch ihn oder sein Personal schuldhaft verursacht worden sind.</p>																																																																												
9	<p>Zuschlagskriterien Das wirtschaftlichste Angebot wird mittels folgender Gewichtung ermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preis: 40 % - [Zusätzliche] Lebensmittel aus Fairem Handel: 30 % - Bio-Quote > 40 %: 30 % <p>Die Punktzahl wird auf drei Nachkommastellen genau ermittelt. Bei Punktgleichheit von zwei oder mehr Angeboten erhält das Angebot mit dem geringeren Preis den Zuschlag.</p> <table border="1" data-bbox="331 1014 1070 1384"> <thead> <tr> <th colspan="8">Beispiel-Bewertungsmatrix</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Ausschreibung: Catering (bereits in Leistungsbeschreibung verankerte Muss-Kriterien: Obst und Gemüse zu 100% aus biologischem Anbau sowie Kaffee und Tee aus Fairem Handel - hier werden nun ergänzend Punkte für Aspekte darüber hinaus vergeben)</th> </tr> <tr> <th>Wertungsbereiche</th> <th>Nachweis zu erbringen durch</th> <th>Wertungskriterien Innerhalb der Wertungsbereiche</th> <th>Punkte</th> <th>Bewertung</th> <th>Punkte (0 bis 3)</th> <th>Gewichtung des Wertungsbereichs in % (gerundet)</th> <th>Erzielte Wertungspunkte</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Lebensmittel aus Fairem Handel</td> <td rowspan="4">Erklärung, welche zusätzlichen Produktgruppen aus Fairem Handel eingesetzt werden.</td> <td rowspan="4">Verwendung von Lebensmittelgruppen aus Fairem Handel über die in der Leistungsbeschreibung festgelegten Produkte hinausgehend.</td> <td>0</td> <td>Keine Verwendung weiterer fair gehandelter Produkte.</td> <td rowspan="4">0</td> <td rowspan="4">30</td> <td rowspan="4">(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>1-2 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3-6 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>7 oder mehr zusätzliche Produkte aus der Produktliste</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Lebensmittel mit Bioqualität</td> <td rowspan="4">Erklärung, welcher zusätzliche Anteil bio-zertifizierter Lebensmittel eingesetzt wird (gemessen am monetären Wareneinsatz).</td> <td rowspan="4">Verwendung von weiteren Lebensmitteln aus ökologischem Anbau, mit denen der Gesamtanteil an Biobiolebensmitteln über 40 % (gemessen am monetären Einsatzwert) ergibt.</td> <td>0</td> <td>Keine Verwendung weiterer bio-zertifizierter Produkte.</td> <td rowspan="4">0</td> <td rowspan="4">30</td> <td rowspan="4">(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>41-60 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>61-80 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>81-100 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.</td> </tr> <tr> <td>Preis</td> <td>Preisblatt</td> <td colspan="2">Interpolationsformel: Punkte = 40 - ((Preis des Angebotes - niedrigster Preis) / (niedrigster Preis - niedrigster Preis)) x 40</td> <td></td> <td>40</td> <td>Siehe Interpolation</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Gesamtpunktzahl</td> <td colspan="4"></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Beispiel-Bewertungsmatrix								Ausschreibung: Catering (bereits in Leistungsbeschreibung verankerte Muss-Kriterien: Obst und Gemüse zu 100% aus biologischem Anbau sowie Kaffee und Tee aus Fairem Handel - hier werden nun ergänzend Punkte für Aspekte darüber hinaus vergeben)								Wertungsbereiche	Nachweis zu erbringen durch	Wertungskriterien Innerhalb der Wertungsbereiche	Punkte	Bewertung	Punkte (0 bis 3)	Gewichtung des Wertungsbereichs in % (gerundet)	Erzielte Wertungspunkte	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittel aus Fairem Handel	Erklärung, welche zusätzlichen Produktgruppen aus Fairem Handel eingesetzt werden.	Verwendung von Lebensmittelgruppen aus Fairem Handel über die in der Leistungsbeschreibung festgelegten Produkte hinausgehend.	0	Keine Verwendung weiterer fair gehandelter Produkte.	0	30	(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30	1	1-2 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang	2	3-6 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang	3	7 oder mehr zusätzliche Produkte aus der Produktliste	Lebensmittel mit Bioqualität	Erklärung, welcher zusätzliche Anteil bio-zertifizierter Lebensmittel eingesetzt wird (gemessen am monetären Wareneinsatz).	Verwendung von weiteren Lebensmitteln aus ökologischem Anbau, mit denen der Gesamtanteil an Biobiolebensmitteln über 40 % (gemessen am monetären Einsatzwert) ergibt.	0	Keine Verwendung weiterer bio-zertifizierter Produkte.	0	30	(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30	1	41-60 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.	2	61-80 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.	3	81-100 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.	Preis	Preisblatt	Interpolationsformel: Punkte = 40 - ((Preis des Angebotes - niedrigster Preis) / (niedrigster Preis - niedrigster Preis)) x 40			40	Siehe Interpolation	Gesamtpunktzahl							0	<p>Hier wird beispielhaft dargestellt, wie vorgegangen werden kann, wenn sowohl Produkte aus Fairem Handel, als auch eine höhere Bio-Quote in der Wertungsmatrix eine Rolle spielen sollen. Je nach individueller Ausgestaltung ist die Wertungsmatrix anzupassen.</p> <p>Die Wertungsmatrix sollte den Unterlagen beigelegt werden.</p>
Beispiel-Bewertungsmatrix																																																																													
Ausschreibung: Catering (bereits in Leistungsbeschreibung verankerte Muss-Kriterien: Obst und Gemüse zu 100% aus biologischem Anbau sowie Kaffee und Tee aus Fairem Handel - hier werden nun ergänzend Punkte für Aspekte darüber hinaus vergeben)																																																																													
Wertungsbereiche	Nachweis zu erbringen durch	Wertungskriterien Innerhalb der Wertungsbereiche	Punkte	Bewertung	Punkte (0 bis 3)	Gewichtung des Wertungsbereichs in % (gerundet)	Erzielte Wertungspunkte																																																																						
1	2	3	4	5	6	7	8																																																																						
Lebensmittel aus Fairem Handel	Erklärung, welche zusätzlichen Produktgruppen aus Fairem Handel eingesetzt werden.	Verwendung von Lebensmittelgruppen aus Fairem Handel über die in der Leistungsbeschreibung festgelegten Produkte hinausgehend.	0	Keine Verwendung weiterer fair gehandelter Produkte.	0	30	(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30																																																																						
			1	1-2 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang																																																																									
			2	3-6 zusätzliche Produkte aus der Produktliste im Anhang																																																																									
			3	7 oder mehr zusätzliche Produkte aus der Produktliste																																																																									
Lebensmittel mit Bioqualität	Erklärung, welcher zusätzliche Anteil bio-zertifizierter Lebensmittel eingesetzt wird (gemessen am monetären Wareneinsatz).	Verwendung von weiteren Lebensmitteln aus ökologischem Anbau, mit denen der Gesamtanteil an Biobiolebensmitteln über 40 % (gemessen am monetären Einsatzwert) ergibt.	0	Keine Verwendung weiterer bio-zertifizierter Produkte.	0	30	(Punktzahl dieses Angebotes / beste Punktzahl im Verfahren) x 30																																																																						
			1	41-60 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.																																																																									
			2	61-80 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.																																																																									
			3	81-100 % Bioanteil, gemessen am monetären Einsatzwert.																																																																									
Preis	Preisblatt	Interpolationsformel: Punkte = 40 - ((Preis des Angebotes - niedrigster Preis) / (niedrigster Preis - niedrigster Preis)) x 40			40	Siehe Interpolation																																																																							
Gesamtpunktzahl							0																																																																						
9.1	<p>Zuschlagskriterium Preis Für die Bewertung des Preises wird der vom Bieter eingetragene Endpreis im Angebotsformular bewertet. Das danach günstigste Angebot erhält 3 Punkte. Ein Angebot, welches nach dieser Berechnung doppelt so teuer wäre wie das günstigste Angebot, erhält 0 Punkte. Dazwischen werden die Punkte nach der nachfolgenden Formel interpoliert: $P = 40 - ((\text{Preis des jeweiligen Angebotes} - \text{niedrigster Preis}) \times 40 / (\text{niedrigster Preis} - \text{niedrigster Preis}))$. Dabei ist „P“ die Punktzahl für das zu bewertende Angebot.</p>	Hinweis zur „Regensburger Formel“: Der juristische Berater weist bei der Nutzung der hyperbolischen Bewertungsformel ausdrücklich auf die VK Südbayern hin: VK Südbayern, Beschluss vom 30.08.2016, Z 3 - 3 - 3194 - 1 - 28 - 07 / 16)																																																																											
9.2	<p>Zuschlagskriterium „Bio-Qualität“ Die für das Catering verwendeten Lebensmittel (ggf. über Obst und Gemüse hinaus) müssen zu mindestens 40 % aus ökologischer/biologischer Erzeugung, gemessen am monetären Wareneinsatz, über alle Warengruppen hinweg, stammen. Gibt der Bieter einen höheren Bio-Anteil an, erhält er hierfür zusätzliche Punkte.</p>																																																																												

	Der Bieter hat die Erfüllung dieser Anforderungen durch geeignete Fremdnachweise (das Biosiegel nach EU-Öko-Verordnung oder ein vergleichbares Siegel) im Rahmen der Leistungserbringung nachzuweisen.	
9.3	<p>Zuschlagkriterium „Lebensmittel aus Fairem Handel:“</p> <p>Werden über die verbindlich geforderten fairen Produkte hinaus zusätzliche Produktgruppen aus fairem Handel angeboten, erhält das Angebot entsprechend der beigefügten Wertungsmatrix hierfür zusätzliche Punkte.</p> <p><i>[Nennung der Produkte, die aus Fairem Handel stammen müssen. Siehe „Produkte und Produktgruppen“ im Schulungs-Handout (S.2/3)]</i></p>	
10	<p>Bevorzugte Vergabe</p> <p>Bei sonst gleichwertigen Angeboten erhalten nach §118 GWB folgende Angebote bevorzugt den Zuschlag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anerkannte Werkstätten für behinderte Menschen nach § 219 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch, - Inklusionsbetriebe nach § 215 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch sowie Werkstätten für behinderte Menschen und Blindenwerkstätten aus anderen Staaten, die nach deren rechtlichen Bestimmungen mit den vorgenannten deutschen Einrichtungen vergleichbar sind - Werkstätten für behinderte Menschen und Blindenwerkstätten aus anderen Staaten, die nach deren rechtlichen Bestimmungen mit den vorgenannten deutschen Einrichtungen vergleichbar sind sowie Inklusionsbetriebe aus anderen Staaten, die mit den vorgenannten deutschen Inklusionsbetrieben vergleichbar sind. 	
11	Mit dem Angebot einzureichende Nachweise	
11.1	<p>Der Bieter hat einen Menü-Entwurf für die jeweilige Jahreszeit der angefragten Veranstaltung mit dem Angebot einzureichen.</p> <p>Es handelt sich hierbei um eine Vorgabe, die nicht nachgefordert werden kann.</p>	
11.1.1 (optional)	<p>Der Bieter hat mit seinem Angebot darzulegen, aus welchem <u>Umkreis um den verarbeitenden Betrieb</u> das verwendete Obst und Gemüse stammt.</p> <p>Es handelt sich hierbei um eine wertungsrelevante Vorgabe, die nicht nachgefordert werden kann.</p>	Formulierung nur verwenden, wenn Umkreis um den verarbeitenden Betrieb ein Zuschlagskriterium ist. Die Angabe sollte auf einem separaten Formblatt abgefragt werden.
11.2	Folgende Nachweise über die technische und berufliche Leistungsfähigkeit sind einzureichen:	

11.2.1	<p>Mindestens 3 Referenzen, welche Erfahrung im Bereich der Zubereitung und Anlieferung von Verpflegung belegen. Hiervon muss jeweils mindestens eine Referenz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit der hier ausgeschriebenen Menge der zubereiteten Mahlzeiten - Mit der hier vorgegebenen Art der Essensausgabe - Optional: Mit der hier zu beliefernden Veranstaltung vergleichbar sein. <p>Für die Anerkennung der Referenz gilt: Die Übernahme der Essensverpflegung darf nicht vor dem XX.XX.20XX beendet worden sein.</p>	
11.3	Folgende Nachweise über die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit sind einzureichen:	
11.3.1	- Anforderungen der Eigenerklärung zur Eignung	
11.3.2	- Haftpflichtversicherung für Personen- und Vermögensschäden in Höhe von [auszufüllen durch Kommune]	
12	Spätestens ab Leistungsbeginn einzureichende Nachweise	
12.1	<p>Nachweise über fair und bio zertifizierte Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menü- und Produktionsplan, aus denen eindeutig hervorgeht, wann welche Mengen (in Kilogramm) fair und bio zertifizierte Lebensmittel verwendet worden sind - Rechnungen/Lieferdokumente, hier sollte nachgeprüft werden, ob die Mengen größer oder gleich groß sind wie im Menü-Plan angegebenen und ob als fair und bio gekennzeichnete Produkte wirklich mit den angekündigten Zertifikaten zertifiziert sind (Online-Recherche und Produktdatenbank Fairtrade) - Gütezeichen/Zertifikat, des letzten zertifizierten Unternehmens in der Lieferkette 	
12.2 optional	<p>Nachweis der Zertifizierung des Bieters oder seines/seiner Lieferanten gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau:</p> <p>Der AN muss spätestens bei Auftragsdurchführung über eine sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 35 der Verordnung 2018/848 (EU-Öko-VO) durch eine zugelassene Kontrollstelle oder eine gleichwertige Kontrollstelle verfügen.</p> <p>Er hat dies durch Vorlage der entsprechenden Zertifizierungen mit dem Angebot nachzuweisen. Alternativ kann der Bieter auch eine Eigenerklärung abgeben, dass er zum Zeitpunkt der Auftragsdurchführung über eine entsprechende Zertifizierung verfügen wird.</p>	Nur, wenn eine Zertifizierung des Catering-Betriebes gefordert ist.

Anlagen

[Eigenerklärung zur Verwendung nachhaltiger Lebensmittel](#)

[Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung \(BzFE\)](#)