

Konzeption über die Anpassung der Beschaffungskriterien und Gestaltungsregelungen im Bereich nachhaltiger und fairer Lebensmittel

„Bio, Fair und nachhaltig - gesund Essen und Leben in Charlottenburg-Wilmersdorf“

Einleitung

Kommunen tragen durch ihr Einkaufsverhalten eine entscheidende Verantwortung hinsichtlich Umwelt- und Klimaschutz sowie fairer Arbeitsbedingungen weltweit. Bio-Lebensmittel leisten einen Beitrag zum Umweltschutz vor allen Dingen dann, wenn die Produkte regional sind, denn der ökologische Landbau schont in besonderem Maße unsere Ressourcen und verursacht weniger klimaschädliche Treibhausgasemissionen. Ebenso stellt die Umsetzung ökologischer und sozialer Standards in der Kommune ein notwendiges Fundament zur Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele dar, insbesondere der Ziele:

3 –Gesundheit und Wohlergehen

12- Nachhaltiger Konsum und Produktion

13 – Maßnahmen zum Klimaschutz

Die Kommune muss in Vorbildfunktion agieren, damit die UN-Nachhaltigkeitsziele glaubwürdig in den Bezirk kommuniziert und umgesetzt werden können.

I. Rechtliche Grundlage, EU und national

Das Vergaberecht regelt die Beschaffungsvorgänge der öffentlichen Hand. Dabei gelten die Gebote der Gleichbehandlung, der Nichtdiskriminierung und der Transparenz, sodass ein fairer Wettbewerb zwischen den bietenden Unternehmen sichergestellt ist und Korruption und Vetternwirtschaft wirksam verhindert werden. Außerdem kann die Vergabe öffentlicher Aufträge auch der Verwirklichung strategischer Politikziele dienen, indem nachhaltige und insbesondere umweltbezogene, soziale und innovative Kriterien einbezogen werden können.

Diese so genannte strategische Vergabe wurde in den vergangenen Jahren durch Reformen der Vergabegesetze sowohl auf EU- aber auch nationaler kontinuierlich gestärkt:

Am 18. April 2014 trat die neue, für die öffentliche Vergabe zentrale Richtlinie der Europäischen Union 2014/24/EU in Kraft. Die Verankerung umweltbezogener und sozialer Kriterien in öffentlichen Ausschreibungen und Vergabeverfahren wird darin ausdrücklich gestärkt. Diese Förderung nachhaltiger Einkaufspolitik ist von großer Relevanz, denn die öffentliche Beschaffung umfasst 17-19 Prozent des EU-Bruttoinlandsproduktes.

Ein wesentliches Ziel für die Reform des EU-Vergaberechts war es, die öffentliche Beschaffung für die Förderung eines nachhaltigeren und sozialeren Wachstums in Europa zu nutzen. Zu diesem Zweck wurde auch die Verwendung von Gütezeichen als Nachweis der Leistungsbeschreibung (z. B. EU-Bio-Siegel oder Fairtrade-Siegel)

eindeutig in Art. 2 und Art. 41 der neuen Koordinierungsrichtlinie geregelt. Nach der im April 2016 erfolgten Umsetzung in deutsches Recht können die Beschaffungsstellen von den Bietern verlangen, dass diese die Einhaltung der Anforderungen in der Leistungsbeschreibung durch die Vorlage eines Gütezeichens nachweisen (vgl. § 34 Vergabeverordnung; vgl. Kap. 6.3). Aus: „Mehr Bio in den Kommunen“ – Praxisleitfaden, Netzwerk deutscher Bio-Städte, Seite 26.

Zusammenfassend ist demnach festzuhalten, dass das europäische und nationale Vergaberecht der Berücksichtigung von Umwelt- und Sozialkriterien in der Beschaffung in Deutschland nicht entgegensteht, sondern – im Gegenteil – dies sogar erwünscht ist.

Die Aufforderung strategische Ziele in die Auftragsvergabe zu implementieren gilt sowohl für die europaweite (oberhalb der Schwellenwerte) als auch nationale Beschaffung (unterhalb der Schwellenwerte) von nachhaltig produzierten Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen.

II. Land Berlin

Welchen aktuellen Stellenwert haben ökologische, soziale und nachhaltige Kriterien bei der Vergabe in öffentlichen Berliner Einrichtungen? Der Auszug aus dem Berliner Koalitionsvertrag 2016-2021 (Verbraucher*innenschutz, Seite 157) formuliert es deutlich:

„Die Koalition bekennt sich zu den mit der Unterzeichnung der Mailänder Erklärung zur Ernährungspolitik eingegangenen Verpflichtungen. Die Koalition wird zusammen u. a. mit dem Berliner Ernährungsrat eine zukunftsfähige, regional gedachte Berliner Ernährungsstrategie entwickeln. Die auf Landesebene begonnene Arbeit im „Forum für gutes Essen“ wird fortgesetzt und durch eine breite Beteiligung in den Bezirken ergänzt. In Zusammenarbeit mit der Stadtgesellschaft werden Prioritäten und Umsetzungsschritte festgelegt. Teil dieser Strategie wird die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sein. Mit dem Land Brandenburg will die Koalition weitere Möglichkeiten zur stärkeren Nutzung regional erzeugter Lebensmittel ausloten. Das Landeslabor Berlin-Brandenburg soll im Rahmen seiner Aufgaben auch tierschutzrechtliche Aspekte berücksichtigen. Im Bund wird sich Berlin hinter Initiativen stellen, die deutsche und europäische Agrarpolitik hin zu mehr Nachhaltigkeit und Tierschutz umzusteuern.“

Konkret festgelegt ist dies bereits u.a. in den Vorgaben für die Ausschreibung von Kantinen, Essen- und Getränkelieferanten in Nr. 23 des Anhangs I der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU). Danach sind folgende Anforderungen in der Leistungsbeschreibung verpflichtend aufzunehmen:

(siehe: www.stadtentwicklung.berlin.de/service/gesetzestexte/de/beschaffung/index.shtml#vwbu_neu (so am 31.10.2016))

- Lebensmittel müssen zu mind. 15 Prozent (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) aus biologischer Landwirtschaft gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen. Mindestens eine Speisekomponente pro Tag muss in Bio-Qualität angeboten werden (z. B. Kartoffeln oder Gemüse).

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht. Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger, umweltfreundlicher Kunststoff, z. B. Polypropylen oder Polycarbonat zu verwenden.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt werden und Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Teefilter) müssen aus ungebleichtem Papier sein.
- Speisenabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden der Wertstoffsammlung zugeführt.

Die vorgenannten Anforderungen sind auch bei der Ausschreibung von Großveranstaltungen zu beachten, außerdem folgende Vorgaben an die Abfallvermeidung (nach Nr. 24 des Anhangs I):

- Die Verwendung von Einweggeschirr (inkl. Getränkebecher), Einwegbesteck und Einweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) ist nicht zulässig.
- Das Rücknahmesystem und die Wiederverwendung von Mehrweggeschirr sowie Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) werden durch ein Pfandsystem und ein ausreichendes Angebot der Annahmestellen sichergestellt.

Zur Umsetzung der strategischen Ziele und der Berliner Beschlüsse für einen nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln wird ein klarer Handlungsrahmen benötigt sowie ein Grundsatzbeschluss des Bezirksamtes, der konkrete Angaben über den Anteil an Bio- und Fair Trade - Lebensmitteln im Versorgungsbereich kommunaler Einrichtungen festsetzt.

III. Bio, fair und nachhaltig – gesund essen und leben in Charlottenburg-Wilmersdorf

Die drei Komponenten für den Einstieg zu nachhaltigen gastronomischen Dienstleistungen:

1. *Speiseplanung und Lebensmitteleinkauf:*
Reduktion von Fleisch und verstärkter Einkauf von ökologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln. Angebot von Bio-Komponenten (Mischkalkulationen)
2. *Ressourcen schonende Prozesse und Geräte:*
Die Umstellung auf Ökostrom und die Reduktion von Lebensmittelabfällen. 18% aller jährlich anfallenden Lebensmittelabfälle in Deutschland werden von Großküchen und Restaurants entsorgt. Mit dem Einsparen an Lebensmittelabfällen können neue Ressourcen für eventuelle Mehrausgaben beim Kauf von Bio-Produkten erschlossen werden.
3. *No Waste/Müllvermeidung:*

Bevorzugung von Mehrwegverpackungen und Mehrwegsystemen bzw. sortenreiner Verpackungen

Vor diesem Hintergrund werden in den kommenden Jahren in Charlottenburg-Wilmersdorf folgende Bereiche bio, fair und nachhaltig gestaltet:

III.1 Beschaffungen durch die Bezirksverwaltung, ihre Einrichtungen und Zuwendungsempfänger*innen (Lebensmittel und Getränke)

Alle Einrichtungen der Bezirksverwaltungen und Zuwendungsempfänger*innen verpflichten sich soziale und ökologische Kriterien beim Lebensmitteleinkauf zur berücksichtigen.

a) *Soziale und ökologische Kriterien bei der Herstellung der Lebensmittel:*

- Tee, (außer Kräuter- und Früchtetee), Kaffee, Bananen und Orangensaft müssen zwingend ökologisch und fair hergestellt sein. Die Einhaltung der geforderten Kriterien ist über ein glaubwürdiges Gütezeichen/Zertifikat nachzuweisen.
- Schokoladenprodukte sind zu 50% des Wareneinsatzes aus entsprechender Produktion einzukaufen.
- 25% der insgesamt eingekauften Lebensmittel müssen ökologisch und regional hergestellt sein.

b) *Umweltkriterien bei der Verarbeitung von Lebensmitteln:*

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht. Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger, umweltfreundlicher Kunststoff, z. B. Polypropylen oder Polycarbonat zu verwenden.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt werden und Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Teefilter) müssen aus ungebleichtem Papier sein. (z.B. Gütesiegel Blauer Engel)
- Speisenabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden der Wertstoffsammlung zugeführt.

c) *Zuschlagskriterien bei eigenen Beschaffungen*

Die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots, auf das der Zuschlag erteilt wird, erfolgt anhand der folgenden Kriterien:

- Preis (Gewichtung 40 %)
- Verwendung von fair gehandeltem Kaffee, Tee und Orangensaft (Gewichtung 30 %)
- Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem und/oder ökologischem Anbau (Gewichtung 30 %)

III.2 Angebot von Mieter*innen und Nutzer*innen bezirklicher Räumlichkeiten und Objekte (Pacht- und Mietverträge)

a) Zwingende Vorgaben:

Mieter*innen von öffentlichen Cafés oder Kantinen müssen mindestens 2 frische vegetarische Gerichte anbieten. Pro Mahlzeit ist mindestens 1 Biokomponente anzubieten.

Mieter*innen müssen Tee, Kaffee und Orangensaft sowie Schokoladenprodukte aus dem Fairen Handel* anbieten. Der Nachweis der Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels erfolgt über ein Gütezeichen/Zertifikat. In diesen Produktgruppen sind jeweils mind. 50% des Wareneinsatzes mit Produkten aus entsprechender Produktion abzudecken.

-

III.3 Beschaffung von Lebensmitteln/Getränken bei Veranstaltungen wie z.B. Märkten, für die bezirkliche Genehmigungen und Sondernutzungserlaubnisse benötigt werden

a) Zwingende Vorgaben

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht. Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger, umweltfreundlicher Kunststoff, z. B. Polypropylen oder Polycarbonat zu verwenden.
- Es dürfen nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt werden und Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Teefilter) müssen aus ungebleichtem Papier sein. Die lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften sind zu beachten.
- Speisenabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden der Wertstoffsammlung zugeführt.

b) No Waste/Müllvermeidung

- Die Verwendung von Einweggeschirr (inkl. Getränkebecher), Einwegbesteck und Einweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) ist nicht zulässig. Ausnahmen können gemacht werden, wenn eine ausreichende Wasserversorgung in Trinkwasserqualität an dem Standort nicht sichergestellt werden kann. Bei größeren Veranstaltungen muss dargelegt werden, warum der Einsatz eines Spülwagens wirtschaftlich nicht vertretbar ist. Wenn unter diesen Voraussetzungen im Einzelfall Einwegmaterial eingesetzt werden soll, ist möglichst weitgehend essbares Geschirr einzusetzen.
- Das Rücknahmesystem und die Wiederverwendung von Mehrweggeschirr sowie Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) werden durch ein Pfandsystem und ein ausreichendes Angebot der Annahmestellen sichergestellt.

Die Veranstalter*innen verpflichten sich vertraglich an mindestens 30% der Stände an denen Kaffee, Tee, und Orangensaft angeboten werden, diese Produkte nur aus fairem Handel anzubieten. Ferner sind mindestens 3 Verkaufsstände mit Bioprodukten (75% des Warenangebotes) und 1 Verkaufsstand mit mindestens 5 Produkten aus dem Fairen Handel zu platzieren. Bei kleinen Veranstaltungen reduziert sich diese Anforderung auf einen Stand mit Bioprodukten.

Es gilt eine Berichtspflicht. Prüfung erfolgt durch die Abteilung Stadtentwicklung, Bauen und Umwelt. Die Berichte werden in Form einfacher Bestätigungsschreiben der Veranstalter bei Antragstellung an das Umweltamt in einem Vordruck abgefasst.

Sofern die Leistung ausschreibungspflichtig ist, sind vorangestellte Bedingungen im Leistungsverzeichnis aufzuführen und die Zuschlagskriterien zu beachten. Unterliegt die Leistung keiner Ausschreibungspflicht, so sind die vorangestellten Bedingungen in den Vertrag bzw. die Genehmigung aufzunehmen und die Zuschlagskriterien im Falle eines Wettbewerbes (z.B. Interessenbekundungsverfahren) anzuwenden.

Beispiel Leistungsbeschreibung für eine Ausschreibung:

Anlage zur Ausschreibung vom 27. Oktober 2015
ENGAGEMENT GLOBAL gGmbH/ Servicestelle Kommunen in der Einen Welt

Aufgaben- und Leistungsbeschreibung

zur Ausschreibung

„Catering Netzwerktreffen Faires Beschaffungswesen 18.11.2015“

Programm Nr.: 9000100901

I Inhaltlich:

Am 18. November 2015 findet von 09:00 bis 15:30 Uhr das Bundesweite Netzwerktreffen Faire Beschaffung in der Finanzbehörde der Stadt Hamburg statt. Für dieses Netzwerktreffen wird ein Catering ausgeschrieben, das im Detail die unten stehenden Anforderungen beinhaltet. Es soll mit 40 Teilnehmenden kalkuliert werden, die genaue Teilnehmerzahl wird dem schließlich beauftragten Caterer spätestens bis zum 12. November 2015 mitgeteilt.

Die Anforderungen im Einzelnen:

- Das Catering wird am 18. November 2015 in der Finanzbehörde der Stadt Hamburg, Gänsemarkt 36, 20354 Hamburg im noch zu benennenden Veranstaltungsraum für ca. 40 Teilnehmende zur Verfügung gestellt. Der Raum ist zwischen 08:00 Uhr und 16:30 Uhr für Auf- und Abbau reserviert,
- Bereitstellung von Wasser (still und mit Kohlensäure), zwei unterschiedlichen Säften, Tee (heißes Wasser und Teebeutel verschiedener Teesorten) und Kaffee im gesamten Tagungsverlauf,
- Bereitstellung eines vegetarischen Mittagsimbiss mit einer vegetarischen (gerne auch veganen und saisonalen) Suppe und einer Auswahl verschiedener vegetarisch und/oder vegan belegter Brötchenhälften zwischen 12:30 und 13:30 (Zeiten können sich nach Absprache um ½ Stunde verschieben),
- Bereitstellung von Blechkuchen (insgesamt 2-3 Sorten) für eine Kaffeepause zwischen 14:50 und 15:10 Uhr (Zeiten können sich nach Absprache um ½ Stunde verschieben),
- Bereitstellung des gesamten notwendigen Zubehörs wie Tischwäsche, Gläser, Tassen, Teller und Besteck.

Angebotsgliederung:

Bitte führen Sie im Angebotsschreiben auf:

- Vorschläge für die angeforderten Speisen,
- dementsprechend die Kostensätze aufgeschlüsselt nach Stückzahlen Gerichte/Zubehör pro Person
- Kosten für Personaleinsatz auf Stundenlohn heruntergebrochen

Bei der Zuschlagserteilung wird der Bruttopreis des Angebots berücksichtigt. Der Gesamtpreis wird im Angebotsvordruck angegeben.

Nach Erteilung eines Zuschlags wird mit Ihnen vor Ort der genaue Ablauf und die Auswahl der Getränke und Speisen abgestimmt. 2

Hinsichtlich der für die Zuschlagserteilung maßgeblichen Kriterien wird wegen der Einzelheiten auf die entsprechenden Ausführungen unter II 7. verwiesen. Sofern Sie in dem Vordruck für die Eigenerklärung zur Verwendung von fair gehandelten, regionalen bzw. ökologischen Lebensmitteln/Produkten die Verwendung von derartigen Lebensmitteln zusichern, ist dies - wie unter II 7. aufgeführt - bei der Angebotswertung von Vorteil. Bitte listen Sie die in Ihrem Angebot inkludierten Leistungen auf.

Die Zahlungen erfolgen nur auf Rechnung und nach erbrachter Leistung.

II Sonstiges

1. Unteraufträge

Der Auftragnehmer darf die Ausführung der Leistung oder wesentlicher Teile davon nur mit vorheriger Zustimmung der Engagement Global an andere übertragen.

Bei der Vergabe von Unteraufträgen hat der Auftragnehmer dem Unterauftragnehmer auf Verlangen den Auftraggeber (Engagement Global) zu benennen.

Der Auftragnehmer hat dem Unterauftragnehmer insgesamt keine ungünstigeren Bedingungen – insbesondere hinsichtlich der Zahlungsweise und Sicherheitsleistungen – zu stellen, als zwischen ihm und der Engagement Global vereinbart sind.

Bei der Einholung von Angeboten für Unteraufträge hat der Auftragnehmer regelmäßig kleine und mittlere Unternehmen angemessen zu beteiligen.

2. Prüfung der Verwendung der Vergütung

Die Engagement Global ist jederzeit berechtigt, Bücher, Belege und sonstige Geschäftsunterlagen des Auftragnehmers anzufordern sowie die Verwendung der Vergütung durch örtliche Erhebungen zu prüfen oder durch Beauftragte prüfen zu lassen. Der Auftragnehmer hat die erforderlichen Unterlagen bereitzuhalten und die notwendigen Auskünfte zu erteilen.

3. Schriftformerfordernis

Änderungen und Ergänzungen dieser Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

4. Nicht berücksichtigte Angebote

Wurde bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist kein Auftrag erteilt, so ist das Angebot nicht berücksichtigt worden.

5. Salvatorische Klausel

Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

6. Vertragsbestandteile

Vertragsbestandteile werden die Allgemeinen Vertragsbestimmungen der Engagement Global gGmbH. Sie können unter <http://www.engagement-global.de/wichtige-dokumente.html> eingesehen werden. Diesen gegenüber nachrangig gelten die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B).

7. Zuschlagskriterien

Die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots, auf das der Zuschlag erteilt wird, erfolgt anhand der folgenden Kriterien: 3

Preis (Gewichtung 40 %)

Verwendung von fair gehandeltem Kaffee, Tee und Orangensaft (Gewichtung 30 %)

Bitte kreuzen Sie die in dem Vordruck für die Eigenerklärung zur Verwendung fair gehandelter, regionaler bzw. ökologischer Lebensmittel auf Ihr Angebot zutreffende Variante an.

Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem und/oder ökologischem Anbau (Gewichtung 30 %)

Bitte kreuzen Sie die in dem Vordruck für die Eigenerklärung zur Verwendung fair gehandelter, regionaler bzw. ökologischer Lebensmittel auf Ihr Angebot zutreffende Variante an.

Zur Erläuterung wird darauf hingewiesen, dass bei einer Angebotswertung anhand der vorgenannten Zuschlagskriterien maximal 100 Punkte erzielt werden können.

Die Anzahl der Punkte für den Preis wird anhand der folgenden Formel ermittelt:

Preis des günstigsten Angebots/Preis des zu prüfenden Angebots x 40 = Anzahl der Punkte
Hinsichtlich des Zuschlagskriteriums „Verwendung von fair gehandeltem Kaffee, Tee und Orangensaft“ werden 30 Punkte vergeben, sofern der Bieter in dem Vordruck für die Eigenerklärung zusichert, dass ausschließlich Tee, Kaffee und Orangensaft verwendet wird, die nach den Maßstäben des fairen Handels hergestellt wurden. Gibt der Bieter diese Zusicherung nicht ab (andere Alternative in dem Vordruck) erhält das Angebot keine Punkte.

Hinsichtlich des Zuschlagskriteriums „Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem und/oder ökologischem Anbau“ werden 30 Punkte vergeben, sofern der Bieter in dem Vordruck für die Eigenerklärung zusichert, dass er entsprechende Lebensmittel in einem Umfang von 60 % bis 100 % verwenden wird. Für den Fall, dass der Bieter eine Verwendung in einem Umfang von 20 % bis 60 % zusichert, werden 15 Punkte vergeben. Sichert der Bieter die Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem und/oder ökologischem Anbau nicht oder nicht in dem zuvor genannten Umfang zu, entfallen auf das Angebot keine Punkte.

Zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots werden die in Bezug auf die unterschiedlichen Zuschlagskriterien erzielten Punkte addiert. Das Angebot mit den meisten Punkten ist das wirtschaftlichste und erhält den Zuschlag.