

Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie

Öffentliche Ausschreibungen Vertragliche Begleitung

Quelle:

Canton de Vaud, Département Secrétariat général du DTE

Gaël Gillabert – Unité de développement durable

28 septembre 2017, Lausanne

Strategie des Regierungsrates des Kantons Waadt zur Förderung von regionalen und saisonalen Produkten in der Gemeinschafts- gastronomie

Strategie des Regierungsrates des Kantons Waadt zur Gemeinschaftsgastronomie

Handlungsachsen

1. Weiterbildung von Küchenchefs und Lebensmittel-Einkäufern
2. Analyse der Lebensmittel-Einkäufe mit der Beelong-Methode
3. Die Produzenten informieren und eventuell Angebotsplattformen der Produzenten organisieren
4. Öffentliche Ausschreibungen für die Zusammenarbeit mit Anbietern
5. Sensibilisierung und Kommunikation

Strategie des Regierungsrates des Kt. Waadt zur Gemeinschaftsgastronomie – Umsetzung

Achse 4: Öffentliche Ausschreibungen für die Zusammenarbeit mit Anbietern

Ziele:

- Die Bewertung des konkreten Engagement der Leistungserbringer bezüglich regionalen und saisonalen Produkten;
- Die Leistungserbringer diesbezüglich zu sensibilisieren;
- Die kontinuierliche Verbesserung der Leistungen...!





Öffentliche Ausschreibungen welche Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigen

Gesetzliche Grundlagen

BöB und BGBM



Aufträge für die Belieferung mit Menüs/Gerichten:

> Unterliegen dem Gesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB)

Aufträge für das Betreiben einer Cafétéria/Mensa im Mandat:

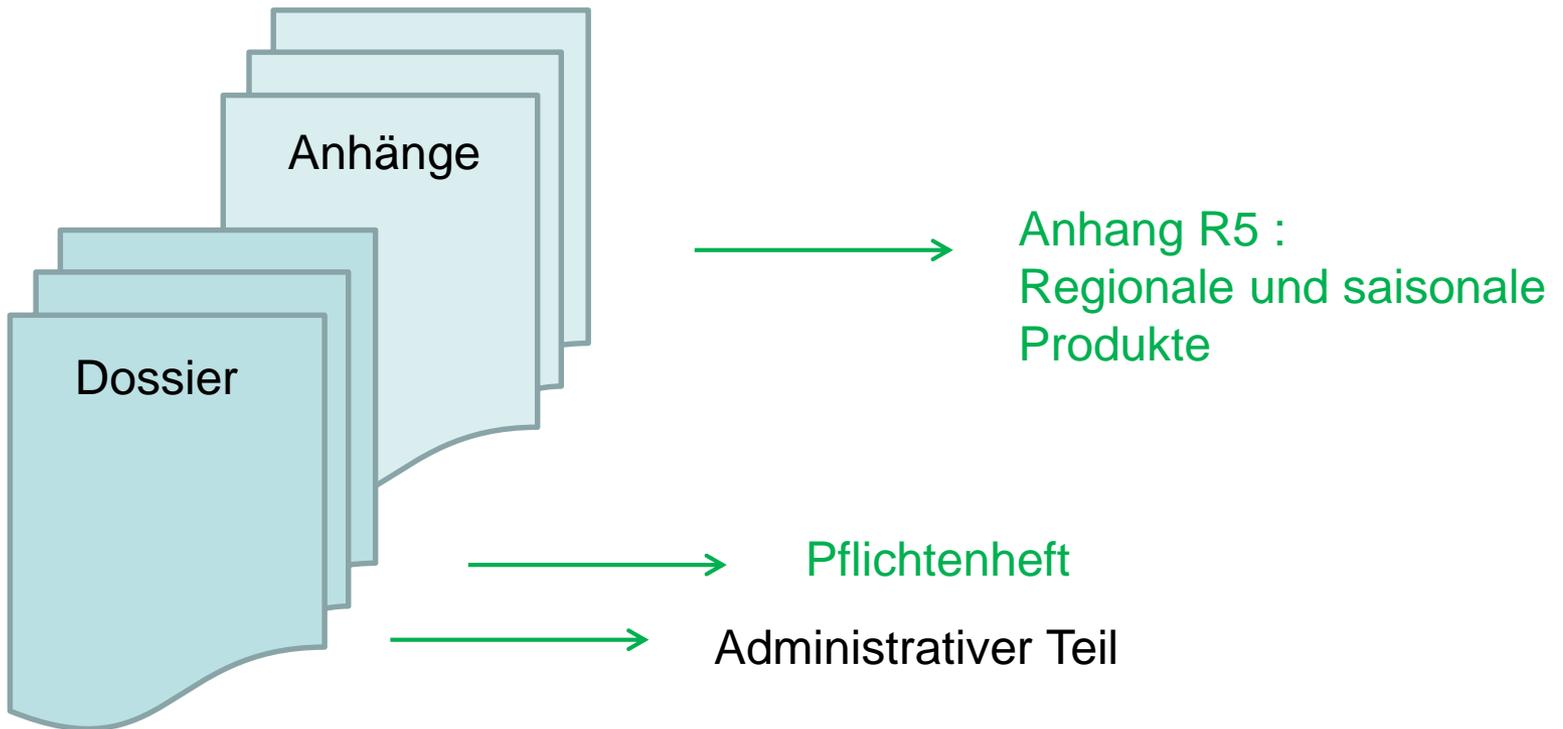
> Unterliegen dem Bundesgesetz über den Binnenmarkt (BGBM)

Beschluss des Bundesgerichts 2C 880/2015 vom 6. März 2017

...Diese Unterschiede rechtfertigen es, dass die öffentliche Hand mehr Freiheit hat bei der Wahl der vom Konzessionär zu erfüllenden Kriterien und den Bedingungen, die sie ihm bei der Ausübung des Auftrages auferlegen kann. Die öffentliche Behörde muss vom Kriterium des wirtschaftlich günstigsten Angebots abweichen können, um andere öffentliche Interessen (öffentliche Interessen im weiteren Sinne) berücksichtigen zu können. Um einen Auftrag zu erteilen, muss sie daher berechtigt sein, sich auf soziale oder ökologische Kriterien abzustützen, die nicht unmittelbar mit dem Bereich zusammenhängen, dem das Mandat zugeordnet ist.

Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Struktur



Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Das Pflichtenheft

- Präsentation des Auftrages
- Allgemeine Beschreibung des Konzeptes
- Erwartete tägliche Leistungen
- Menüpreise (Maxima od. festgelegt)
- Öffnungstage / Stunden der Öffnung, bzw. der Belieferung
- Aufteilung der Betriebskosten
- Mietkosten
- Vertragliche Begleitung/Überwachung
- **Kulinarische Leistungen**
 - Grundsätze, Anforderungen, Empfehlungen
- **Lebensmittelsicherheit, Hygiene**
- **Regionale Produkte und Saisonprodukte**
- **Faire Trade-Produkte**
- **Einkauf von Fischen und Crustaceen**
- **Verbotene Produkte**

Das Dossier öffentliche Ausschreibungen Das Pflichtenheft (Auszug)

6.15 Kulinarische Leistungen – Grundsätze

6.16 Kulinarische Leistungen - Anforderungen

- **6.16.1 Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**
- **6.16.2 Käufe von Fischen und Krebstieren/Crustaceen**
- **6.16.3 Käufe von Fair-Trade-Produkten**
- **6.16.4 Lokale und saisonale Produkte**
- **6.16.5 Verbotene Produkte**
- **6.16.6 Vegetarisches Menü**

6.17 Kulinarische Leistungen - Empfehlungen

- **6.17.1 Präsentation der Lebensmittel und Mengen**
- **6.17.2 Lebensmittelplan**

6.18 Nährstoffaufnahme - Empfehlungen

- **6.18.1 Energieaufnahme**

6.19 Qualität und Herkunft von Lebensmitteln

Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Das Pflichtenheft

Regionale Produkte und Saisonprodukte

« Die Gerichte sollen nach Möglichkeit so hergestellt werden, dass die Empfehlungen bezüglich Schweizer Produktesaison gemäss anerkannten Saisonkalendern respektiert werden. »

P.S. Anerkannte Saisonkalender sind diejenigen zum Beispiel vom WWF, dem Verband Schweizer Gemüseproduzenten oder der Bio Suisse. Dagegen sind Saisonkalender von Firmen oder einer Marke nicht anerkannt.

Einkäufe von Faire Trade-Produkten

« Einkäufe von Kaffee, Tee, Orangensaft, Bananen, exotischen Früchten und Honig sollten, soweit möglich, mit Max Haavelar oder gleichwertig gekennzeichnet sein. »

Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Das Pflichtenheft

Einkäufe von Fischen und Crustaceen

« Soweit dies möglich ist, müssen diese Einkäufe mindestens die Kategorie "akzeptabel" des vom WWF Schweiz veröffentlichten Verzeichnisses "Fisch- und Meeresfrüchte" erfüllen. »

Verbotene Produkte

- Black Tiger Crevetten nicht Bio
(od. Riesencrevetten getigert, *Penaeus monodon*) nicht Bio
- Thon ohne MSC Label;
- Pouletfleisch von ausserhalb der EU/EFTA;
- Pferdefleisch von ausserhalb der EU/EFTA.
- Alkoholische Getränke

Nachhaltigkeitskriterien in den öffentlichen Aufträgen

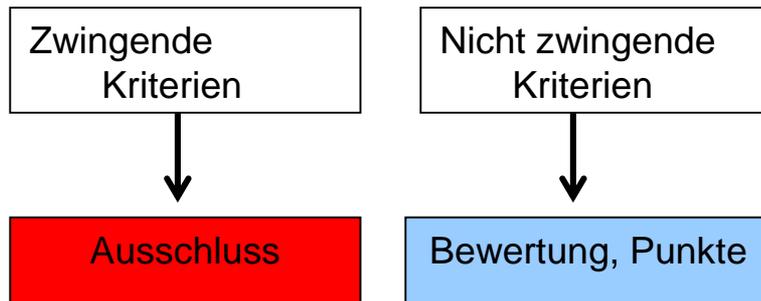
(Westschweizer Leitfaden für das öffentliche Beschaffungswesen)

Eignungskriterien

Objekt: **Anbieter**

Ziel: Seine Leistungsfähigkeit evaluieren

- finanziell
- wirtschaftlich
- technisch
- organisatorisch

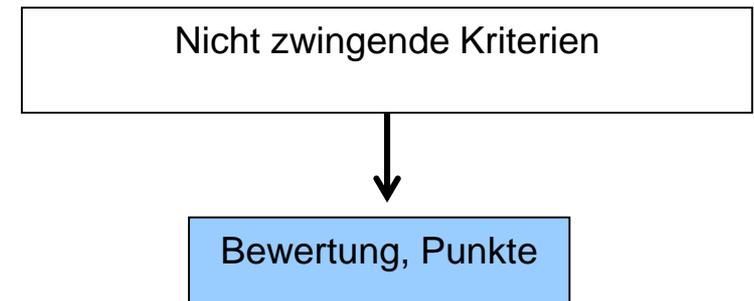


Zuschlagskriterien für Auftragsvergabe

Objekt: **Angebote**

Ziel: Diejenige Offerte eruieren, welche dem öffentlichen Auftraggeber die höchste Zahl von Vorteilen garantiert.

→ Die ökonomisch vorteilhafteste Offerte



Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Kriterien bezüglich regionalen und saisonalen Produkten

Anhang R5: Beitrag des Bieters zur Erhöhung des Verbrauchs an lokalen und saisonalen Produkten

- Enthält nicht-zwingende, spezifische Zuschlagskriterien
- Ermöglicht es den Bietern Punkte zu sammeln, entsprechend den Merkmalen der Produkte, die sie im Angebot garantieren.

Die Bewertungskriterien (in Form von Fragen) beziehen sich auf:

- **Rückverfolgbarkeit der Produkte**
- **Verarbeitungsgrad der Produkte**
- **Herkunft der Rohstoffe**
- **Saisonalität der Versorgung**



Anhang R5: Beitrag des Bieters zur Erhöhung des Verbrauchs an lokalen und saisonalen Produkten

	Titre de la question	Question	Réponses	
1	Tracabilité	Les informations relatives à la provenance et aux labels des produits sont-elles systématiquement disponibles pour les mandants/clients?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> Non. <input type="radio"/> En partie. Disponibles sur demande, ou lacunaire. <input type="radio"/> Oui. Disponibles sur les bulletins de livraison, les fiches techniques, le catalogue ou la plateforme de commande.
2	Transformation (*)	Pour l'élaboration des menus, quel niveau minimal en produits alimentaires non transformés – dans le total des volumes annuels de produits alimentaires (kg) au moment de l'achat – votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 65 % <input type="radio"/> 66 à 75 % <input type="radio"/> 76 à 85 % <input type="radio"/> 86 à 100 %
3	Lieu de production des matières premières (*)			
3,01	Viande – bœuf, veau	Pour la catégorie de denrées «Viande – bœuf, veau», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses dans le total des volumes annuels (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 75 % <input type="radio"/> 76 à 85 % <input type="radio"/> 86 à 95 % <input type="radio"/> 96 à 100 %
3,02	Viande – bœuf, veau	Pour la catégorie de denrées «Viande – bœuf, veau», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses romands dans le total des volumes annuels de bœuf suisse (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 70 % <input type="radio"/> 71 à 80 % <input type="radio"/> 81 à 90 % <input type="radio"/> 91 à 100 %
3,03	Viande – bœuf, veau	Pour la catégorie de denrées «Viande – bœuf, veau», quel niveau d'approvisionnement en produits vaudois dans le	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 10 %

Anhang R5: Beitrag des Bieters zur Erhöhung des Verbrauchs an lokalen und saisonalen Produkten

3,09	Œufs de poules	Pour la catégorie de denrées «Œufs de poules», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses dans le total des volumes annuels (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 20 % <input type="radio"/> 21 à 50 % <input type="radio"/> 51 à 80 % <input type="radio"/> 81 à 100%
3,1	Céréales et Farines de céréales	Pour la catégorie de denrées «Céréales et Farines de céréales», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses dans le total des volumes annuels (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 20 % <input type="radio"/> 21 à 40 % <input type="radio"/> 41 à 60% <input type="radio"/> 61 à 100%
3,11	Céréales et Farines de céréales	Pour la catégorie de denrées «Céréales et Farines de céréales», quel niveau d'approvisionnement en produits vaudois dans le total des volumes annuels de céréales et farines de céréales suisses (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 10 % <input type="radio"/> 11 à 20 % <input type="radio"/> 21 à 30% <input type="radio"/> 31 à 100%
3,12	Huiles	Pour la catégorie de denrées «Huiles», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses dans le total des volumes annuels (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 10 % <input type="radio"/> 11 à 30 % <input type="radio"/> 31 à 50 % <input type="radio"/> 51 à 100%
3,13	Huiles	Pour la catégorie de denrées «Huiles», quel niveau d'approvisionnement en produits vaudois dans le total des volumes annuels d'huiles suisses (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 5% <input type="radio"/> 6 à 15% <input type="radio"/> 16 à 25%

Anhang R5: Beitrag des Bieters zur Erhöhung des Verbrauchs an lokalen und saisonalen Produkten

3,16	Fruits	Pour la catégorie de denrées «Fruits», quel niveau d'approvisionnement en produits suisses dans le total des volumes annuels (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 30 % <input type="radio"/> 31 à 50 % <input type="radio"/> 51 à 70 % <input type="radio"/> 71 à 100 %
3,17	Fruits	Pour la catégorie de denrées «Fruits», quel niveau d'approvisionnement en produits vaudois dans le total des volumes annuels de fruits suisses (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 20 % <input type="radio"/> 21 à 40 % <input type="radio"/> 41 à 60 % <input type="radio"/> 61 à 100 %
4	Approvisionnement de saison (*)			
4,01	Légumes	Pour la catégories de denrées «Légumes frais», quel niveau d'approvisionnement respectant les calendriers officiels de saisonnalité dans le total des volumes annuels de légumes frais suisses (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 84 % <input type="radio"/> 85 à 90 % <input type="radio"/> 91 à 94 % <input type="radio"/> 95 à 100 %
4,02	Fruits	Pour la catégories de denrées «Fruits frais», quel niveau d'approvisionnement respectant les calendriers officiels de saisonnalité dans le total des volumes annuels de fruits frais suisses (kg) votre entreprise peut-elle garantir?	Réponse à choix unique	<input type="radio"/> 0 à 84 % <input type="radio"/> 85 à 90 % <input type="radio"/> 91 à 94 % <input type="radio"/> 95 à 100 %

Das Dossier öffentliche Ausschreibungen

Kriterien für die Auftragsvergabe und Gewichtung

1	Preis (Anhang R1)		30%
2	Organisation für die Ausführung des Vertrages		25%
2.2	Arbeitsmethoden zur Erreichung der Auftragsziele (Anhang R7)	25%	
3	Technische Qualität der Offerte		20%
3.1	Vorgeschlagene Gesundheits- und Arbeitsschutzmassnahmen zur Erfüllung des Vertrages (Anhang R11)	9%	
3.2	Beitrag zur Erhöhung des Verbrauchs lokaler und saisonaler Produkte (Anhang R5)	11%	
4	Organisatorische Grundlagen des Bieters		16%
4.1	Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung (Anhang Q5)	9%	
4.3	Beitrag des Bieters zur Ausbildung von Lehrlingen (Anhang Q7)	7%	
5	Referenzen (Anhang Q8)		9%
	TOTAL		100%

Die vertragliche Begleitung

Ziele



- Die Anforderungen des Pflichtenheftes respektieren
- Begleitung des Betreibers, um seine Leistungsfähigkeit zu erhöhen, namentlich bezüglich **lokaler und saisonaler Produkte**
- Zusammenarbeits-Ansatz mit dem Ziel einer kontinuierlichen Verbesserung

Vier Teile der jährlichen Überprüfung:

- Budgetüberwachung (Budget, Betriebsrechnung),
- Überwachung der Leistungen (Ernährungsaspekte),
- Überwachung der Nachhaltigkeit der Produkte,
- Zufriedenheitsumfrage bei den Gästen

Die vertragliche Begleitung



Umsetzung

- Verpflichtung des Auftragnehmers, eng zusammenzuarbeiten;
- Entscheidung des Auftraggebers über die zu berücksichtigenden Entscheidungselemente (Interesse versus Schwierigkeitsgrad);
- Zufriedenheitsumfrage des erfolgreichen Bieters, die in Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber erstellt wurde
- Bereitstellung von Ressourcen durch den Auftraggeber (Begleitmandat)
- Dialog zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer pflegen und aufrechterhalten