



Brüssel, den 27.9.2019
SWD(2019) 366 final

ARBEITSUNTERLAGE DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

**Kriterien der EU für die umweltorientierte öffentliche Beschaffung im Bereich
Lebensmittel, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten**

Kriterien der EU für die umweltorientierte öffentliche Beschaffung im Bereich Lebensmittel, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG	1
1.1 Begriffsbestimmung und Geltungsbereich	2
1.2 Allgemeine Anmerkungen zur Überprüfung	3
2 WESENTLICHE UMWELTAUSWIRKUNGEN	5
3 KRITERIEN DER EU FÜR DIE UMWELTORIENTIERTE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG IM BEREICH LEBENSMITTEL, VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN UND VERKAUFSAUTOMATEN	8
3.1 Lebensmittelbeschaffung	8
3.1.1 Technische Spezifikationen (TS).....	8
3.1.2 Zuschlagskriterien (ZK).....	14
3.1.3 Vertragserfüllungsklauseln (CPC).....	18
3.1.4 Erläuterungen.....	19
3.2 Verpflegungsdienstleistungen	22
3.2.1 Auswahlkriterien	22
3.2.2 Technische Spezifikationen	23
3.2.3 Zuschlagskriterien	35
3.2.4 Vertragserfüllungsklauseln	42
3.2.5 Erläuterungen.....	45
3.3 Verkaufsautomaten	49
3.3.1 Technische Spezifikationen	49
3.3.2 Zuschlagskriterien	52
3.3.3 Vertragserfüllungsklauseln	55
3.3.4 Erläuterungen.....	56
LEBENSZYKLUSKOSTENRECHNUNG	58

EINLEITUNG

Mit den Kriterien der EU für eine umweltorientierte öffentliche Beschaffung (green public procurement, GPP) soll Behörden die Beschaffung von Produkten, Dienstleistungen und Bauarbeiten mit geringeren Umweltauswirkungen erleichtert werden. Die Anwendung der Kriterien geschieht auf **freiwilliger** Basis. Die Kriterien sind so formuliert, dass sie von jeder Behörde, die sie für geeignet hält, mit minimalem Bearbeitungsaufwand ganz oder teilweise in ihre Ausschreibungsunterlagen aufgenommen werden können. Den Behörden wird geraten, vor Bekanntmachung der Ausschreibung das verfügbare Angebot an Waren, Dienst- und Bauleistungen zu prüfen, die sie auf ihrem jeweiligen Tätigkeitsmarkt zu erwerben beabsichtigen. In dem vorliegenden Dokument werden die GPP-Kriterien der EU für die Produktgruppe „Lebensmittel, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten“ aufgeführt. In einem technischen Hintergrundbericht wird umfassend auf die Gründe für die Auswahl der Kriterien eingegangen und auf weitere Informationen hingewiesen.

Die Produktgruppe wird in drei Teile gegliedert — Lebensmittelbeschaffung, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten.

Die Kriterien sind aufgeteilt in Auswahlkriterien, technische Spezifikationen, Zuschlagskriterien und Vertragserfüllungsklauseln. Dabei wird zwischen zwei Arten von Kriterien unterschieden:

- Die **Kernkriterien** sollen die leichte Anwendung des umweltorientierten Beschaffungswesens ermöglichen. Sie zielen hauptsächlich auf die Schlüsselbereiche der Umweltleistung eines Produkts ab, wobei die Verwaltungskosten der Unternehmen auf ein Minimum beschränkt werden sollten.
- Die **umfassenden Kriterien**, bei denen weitere Aspekte bzw. höhere Umweltleistungsniveaus berücksichtigt werden, richten sich an Behörden, die noch ehrgeizigere ökologische und innovative Ziele erreichen wollen.

Die Formulierung „gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien“ wird eingefügt, wenn für beide Anspruchsniveaus dieselben Kriterien gelten.

1.1 Begriffsbestimmung und Geltungsbereich

Die Produktgruppe „Lebensmittel, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten“ umfasst die direkte Beschaffung von Lebensmitteln durch Behörden sowie die Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen entweder durch die Nutzung interner Ressourcen oder Einrichtungen oder durch die vollständige oder teilweise Auslagerung an Vertragsunternehmen für Verpflegungsdienstleistungen.

Lebensmittel können direkt von Erzeugern, Herstellern, Großhändlern oder Einführern beschafft werden oder sie können Teil einer Dienstleistung sein, die von Vertragsunternehmern für Verpflegungsdienstleistungen bereitgestellt wird.

Es werden die folgenden technischen Festlegungen bereitgestellt, um die Anwendung der Kriterien zu unterstützen (zu Einzelheiten und weiterführenden technischen Festlegungen siehe den technischen Bericht):

- Verpflegungsdienstleistung: Die Zubereitung, Lagerung und gegebenenfalls Lieferung von Lebensmitteln und Getränken für den Verzehr durch den Verbraucher/Kunden/Patienten am Zubereitungsort, bei einer Außenstelle oder in den Räumlichkeiten/am Veranstaltungsort des Kunden.
- Vertragsunternehmen für Verpflegungsdienstleistungen: Ein Unternehmen, das (neben anderen Tätigkeiten oder Dienstleistungen) eine Verpflegungsdienstleistung anbietet (beispielsweise, indem es eine Kantine betreibt oder Schulessen bereitstellt) oder Getränke, Knabberartikel oder den Verkauf über Automaten anbietet.
- Herkömmliche Küche: Eine Küche (am Ort des Verzehrs), in der alle oder ein wesentlicher Teil der Lebensmittel aus Rohstoffen hergestellt werden.
- Zentralisierte Erzeugungseinheit: Zentralküchen oder zentrale Lebensmittelfabriken, die fertig zubereitete Speisen oder vorher verarbeitete Zutaten/Gerichte an Außenstellen liefern. Dazu können fertig zubereitete und noch fertig zu stellende Gerichte zählen.
- Fertig zubereitet: Zubereitung großer Chargen von Artikeln für den Verzehr vor Ort oder in einer zentralen Einrichtung, die dann auf geeignete Weise gefroren oder gekühlt gelagert werden, bis sie serviert werden.
- Noch fertig zu stellen: Die Lebensmittel werden vorher verarbeitet und gekocht geliefert. Die Lebensmittel werden dann (gegebenenfalls) aufgewärmt und vor Ort zusammengestellt.
- Verkaufsautomaten und Getränkeautomaten: Automaten, die jederzeit verfügbar sind und Knabberartikel, Früchte, Getränke und/oder belegte Brote usw. enthalten, die verzehrfertig/trinkfertig sind oder aufgewärmt werden können.

- Wasserspender: Eine Vorrichtung speziell für die Abgabe von Trinkwasser, die eventuell die Möglichkeit bietet, das Trinkwasser zu erhitzen und/oder zu kühlen.

Die Bereitstellung von Verpflegungsdienstleistungen wird häufig durch die Nachfrage der Nutzer beeinflusst (z. B. Kantinen). In diesen Fällen müssen die Vergabebehörden möglicherweise berücksichtigen, dass der Auftragnehmer die Lieferung an die Nachfrage anpassen muss.

1.2 Allgemeine Anmerkungen zur Überprüfung

Bei einigen Kriterien wird für die Überprüfung die Vorlage von Umweltzeichen und Zertifikaten empfohlen. Bei jedem dieser Kriterien sind die einschlägigen Umweltzeichen und Zertifikate angegeben. Die Behörde entscheidet, wann solche Umweltzeichen und Zertifikate vorzulegen sind. Es wird nicht grundsätzlich notwendig sein, dass alle Bieter schon von vornherein Umweltzeichen oder Zertifikate vorlegen. Um den Aufwand für die Bieter und die Vergabebehörde möglichst gering zu halten, könnte bei der Angebotsangabe eine Selbsterklärung ausreichen. Es gibt verschiedene Optionen dafür, ob und wann solche Umweltzeichen oder Zertifikate verlangt werden:

a) In der Ausschreibungsphase:

Bei *Einzelverträgen* könnte der Bieter mit dem wirtschaftlich günstigsten Angebot aufgefordert werden, diesen Nachweis zu erbringen. Wird der Nachweis für ausreichend befunden, kann der Zuschlag erteilt werden. Wird der Nachweis für nicht ausreichend befunden oder entspricht er nicht den Anforderungen,

- würde im Fall einer technischen Spezifikation der Nachweis des dem Rang nach nächsthöchsten in Betracht kommenden Bieters angefordert;
- würden im Fall eines Zuschlagskriteriums diesem Angebot die zusätzlich vergebenen Punkte aberkannt und die Reihenfolge der Bieter würde mit allen sich daraus ergebenden Konsequenzen neu berechnet.

Ein Umweltzeichen oder Zertifikat bestätigt, dass ein Musterprodukt bestimmte Anforderungen einhält und nicht die im Rahmen des Vertrags tatsächlich gelieferten Positionen.

b) Während der Vertragsausführung:

Im Rahmen des Vertrags können Umweltzeichen oder Zertifikate verlangt werden.

Es wird empfohlen, Vertragserfüllungsklauseln ausdrücklich einzuschließen. Darin sollte geregelt sein, dass die Vergabebehörde berechtigt ist, während der Vertragslaufzeit jederzeit stichprobenartige Prüfungen vorzunehmen. Sollte sich dabei herausstellen, dass die gelieferten Erzeugnisse nicht den Kriterien entsprechen, ist die Vergabebehörde berechtigt, der Fehlleistung entsprechende Sanktionen zu verhängen und gegebenenfalls den Vertrag zu kündigen. Manche Behörden regeln vertraglich, dass sie selbst die Kosten der Überprüfung tragen, wenn bestätigt wird, dass das Erzeugnis oder die Dienstleistung die Anforderungen erfüllt, während andernfalls der Lieferant die Kosten tragen muss.

2 WESENTLICHE UMWELTAUSWIRKUNGEN

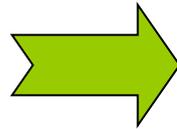
Auf der Basis der verfügbaren Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Literatur wurden die folgenden Schlussfolgerungen zu den Umweltauswirkungen der Produktgruppe „Lebensmittel, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten“ während ihrer Lebensdauer gezogen:

Die wesentlichen Umweltauswirkungen bei der Lebensmittelbeschaffung hängen mit der Lebensmittelerzeugung zusammen und umfassen Umweltauswirkungen wie die Verbrennung fossiler Brennstoffe und den Energieverbrauch für verschiedene Tätigkeiten, die Landnutzung oder Landnutzungsänderung, die Wassernutzung und die Wasserverschmutzung. Es gibt jedoch noch andere Umweltauswirkungen, die mit speziellen Lebensmittelkategorien verbunden sind. Dazu zählen:

- die Erzeugung und Anwendung von Pestiziden und chemischen Düngemitteln, die mit Lebensmittelproduktgruppen wie Fleisch, Milch und Käse, Eier, Früchte und Gemüse, Brot und Getreide, Öle und Fette, Heiß- und Kaltgetränke verbunden sind;
- die Verschlechterung der Böden, die mit Produktgruppen wie Früchte und Gemüse, Brot und Getreide sowie Öle und Fette verbunden ist;
- Methan- und Nitratemissionen sind Umweltauswirkungen, die mit verschiedenen Produktgruppen verbunden sind und
- die Dezimierung der Fischbestände oder die Erzeugung von Futtermitteln für Fische und die anwuchsverhindernde Behandlung in Fischkäfigen stehen mit Fischen und Meeresfrüchten in Verbindung.

Hinsichtlich der Verpflegungsdienstleistungen tragen der Energie- und der Wasserverbrauch sowie die Abfallerzeugung und -bewirtschaftung wesentlich zur Gesamt-Umweltbelastung bei. Es sollte darauf hingewiesen werden, dass eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle von wesentlicher Bedeutung für die Reduzierung der Gesamt-Umweltbelastung durch Verpflegungsdienstleistungen ist.

Wesentliche Umweltauswirkungen während des Lebenszyklus von Produkten	GPP-Ansatz der EU
<p data-bbox="165 459 613 491">Wesentliche Umweltauswirkungen</p> <ul data-bbox="165 528 922 1182" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="165 528 922 635">• In der Landwirtschaft, bei landwirtschaftlichen Tätigkeiten, der Verarbeitung von Lebensmitteln und in Lebensmittelbetrieben benötigte Energie <li data-bbox="165 676 922 890">• Landnutzung und Landnutzungsänderung (z. B. Zerstörung natürlicher Lebensräume, insbesondere von Wäldern und damit zusammenhängende CO₂-Emissionen, die mit der Erzeugung von Futtermitteln, Kulturpflanzen, Früchten, pflanzlichen Fetten usw. verbunden sind) <li data-bbox="165 932 922 995">• Dezimierung der Fischbestände und Verringerung der Biodiversität <li data-bbox="165 1037 922 1101">• Erzeugung und Verwendung von Düngemitteln und Pestiziden <li data-bbox="165 1142 752 1182">• Wassernutzung und Wasserverschmutzung 	<p data-bbox="1140 459 2074 528">Ausgewählte Ansätze zur Minimierung der wesentlichen Umweltauswirkungen während des Lebenszyklus</p> <ul data-bbox="1140 564 2074 1062" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1140 564 1514 596">• Ökologische Lebensmittel <li data-bbox="1140 638 2074 702">• Umweltfreundlichere aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel <li data-bbox="1140 743 1749 775">• Größeres Angebot an pflanzlichen Gerichten <li data-bbox="1140 817 1671 849">• Umweltfreundlichere pflanzliche Fette <li data-bbox="1140 890 1861 922">• Vermeidung von Lebensmittel- und Getränkeabfällen <li data-bbox="1140 963 1917 995">• Sonstige Abfälle: Vermeidung, Trennung und Entsorgung <li data-bbox="1140 1037 1742 1069">• Energie- und Wasserverbrauch in der Küche



- Emissionen von Schadstoffen wie Methan und Nitrite aus der Landwirtschaft und aus landwirtschaftlichen Tätigkeiten
- Abfallentsorgung

Die Reihenfolge der Auswirkungen spiegelt nicht zwangsläufig deren Ausmaß wider.

Ausführliche Angaben zu Lebensmitteln, Verpflegungsdienstleistungen und Verkaufsautomaten, einschließlich Informationen über einschlägige Rechtsvorschriften, Normen und technische Quellen, die als Nachweise herangezogen wurden, sind im technischen Bericht enthalten.

3 KRITERIEN DER EU FÜR DIE UMWELTORIENTIERTE ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG IM BEREICH LEBENSMITTEL, VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN UND VERKAUFSAUTOMATEN

3.1 Lebensmittelbeschaffung

3.1.1 Technische Spezifikationen (TS)

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS 1 Ökologische Lebensmittel	
(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)	
<i>Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)</i> TS 1.1 Die folgenden Lebensmittel und Getränke [sie werden von der Vergabebehörde eingefügt, siehe auch die Erläuterungen] müssen die Verordnung (EU) 2018/848 ¹ oder ihre späteren Änderungen einhalten. Überprüfung: Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass alle oben aufgeführten Lebensmittel und Getränke, die während der Vertragsausführung geliefert werden sollen, die Verordnung (EU) 2018/848 oder ihre späteren Änderungen einhalten. ¹ Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er sicherzustellen beabsichtigt, dass die oben genannten Erzeugnisse während der Vertragsausführung von ökologischen Quellen beschafft werden können (z. B. durch Angabe der Lieferanten für die verschiedenen Erzeugnisse).	
<i>Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)</i> TTS 1.1 Mindestens X % ² der insgesamt eingekauften Lebensmittel und Getränke müssen die Verordnung (EU) 2018/848 oder ihre späteren Änderungen einhalten. Überprüfung:	

¹ Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2018/848 gilt die Verordnung ab dem 1. Januar 2021. Artikel 60 legt fest, dass Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 1. Januar 2021 produziert wurden, weiterhin in Verkehr gebracht werden können, bis die Bestände aufgebraucht sind.

² X ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu den Lebensmitteln und Getränken machen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die die ökologischen Anforderungen einhalten.

TS 2. Aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel

(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

TS 2.1. Es dürfen keine Fische oder Fischerzeugnisse von Fischarten oder -beständen verwendet werden, die in einer Liste der „zu vermeidenden Fische“ geführt werden, die den Zustand der Fischbestände in unterschiedlichen Regionen widerspiegelt.³

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass nur Fische und Fischerzeugnisse geliefert werden, die die oben genannten Anforderungen erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er die Einhaltung bei der Vertragsausführung sicherzustellen beabsichtigt (z. B. durch Angabe der Lieferanten für die verschiedenen Erzeugnisse).

Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)

TS 2.2 Die folgenden Fische und Fischerzeugnisse [*die Liste von Fischen und Fischerzeugnissen wird von der Vergabebehörde festgelegt*] müssen aus Beständen stammen, die sich innerhalb sicherer biologischer Grenzen befinden, und bei der Erzeugung sind die Umweltauswirkungen einschließlich Überfischung oder Dezimierung, Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen zu berücksichtigen. Das impliziert, dass wissenschaftliche Untersuchungen ergeben, dass die geschätzte Biomasse des Laicherbestands mit hoher Wahrscheinlichkeit das Niveau übersteigt, bei dem eine Erschöpfung des Bestandes droht. Das Ergebnis muss auf Bewertungen der unabhängigen wissenschaftlichen Gremien basieren, die die

³ Es muss auf eine spezielle Liste verwiesen werden. Folgende Listen können als Richtschnur verwendet werden: z. B. „Fish to avoid“ von der Marine Conservation Society (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), die Ratgeber des WWF über nachhaltige Fische und Meeresfrüchte, IUCN, Seaweb Europe, CITES, FAO, NOAA, Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, Greenpeace sowie nationale Ratgeber über Fische und Meeresfrüchte.

	<p>EU beraten, insbesondere des Internationalen Rats für Meeresforschung (ICES), des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei (STECF) der EU oder der regionalen Organisationen und Abmachungen für Fischereibewirtschaftung auf der ganzen Welt.⁴</p> <p>Überprüfung:</p> <p>Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass nur Fische und Fischerzeugnisse geliefert werden, die die oben genannte Anforderung erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er die Einhaltung bei der Vertragsausführung sicherzustellen beabsichtigt (z. B. durch Angabe der Lieferanten für die verschiedenen Erzeugnisse).</p> <p><i>Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)</i></p> <p>TS 2.2. Mindestens Y %⁵ der eingekauften Fische und Fischerzeugnisse müssen aus Beständen stammen, die sich innerhalb sicherer biologischer Grenzen befinden, und bei der Erzeugung sind die Umweltauswirkungen einschließlich Überfischung oder Dezimierung, Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen zu berücksichtigen. Das impliziert, dass wissenschaftliche Untersuchungen ergeben, dass die geschätzte Biomasse des Laicherbestands mit hoher Wahrscheinlichkeit das Niveau übersteigt, bei dem eine Erschöpfung des Bestandes droht. Das Ergebnis muss auf Bewertungen der unabhängigen wissenschaftlichen Gremien basieren, die die EU beraten, insbesondere des Internationalen Rats für Meeresforschung (ICES), des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei</p>
--	---

⁴ Diese Informationen können normalerweise auf den Websites der Organisationen eingeholt werden, beispielsweise: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>.

⁵ Y ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

	<p>(STECF) der EU oder der regionalen Organisationen und Abmachungen für Fischereibewirtschaftung auf der ganzen Welt.⁶</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu den aus dem Meer und in Aquakultur gewonnenen Lebensmitteln machen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden, und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die die Anforderungen einhalten.</p>
	<p><i>Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)</i> TS 2.3. Die folgenden Lebensmittel aus Aquakultur [die Liste von Erzeugnissen wird von der Vergabebehörde festgelegt] müssen gemäß den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für die nachhaltige Erzeugung erzeugt worden sein, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und die Umweltauswirkungen einschließlich Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen berücksichtigt.⁶<small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small></p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass nur Lebensmittel aus Aquakultur geliefert werden, die die oben genannte Anforderung erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er die Einhaltung bei der Vertragsausführung sicherzustellen beabsichtigt (z. B. durch Angabe der Lieferanten für die verschiedenen Erzeugnisse).</p> <p><i>Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)</i></p>

⁶Diese Informationen können normalerweise auf den Websites der Organisationen eingeholt werden, beispielsweise: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>.

	<p>TS 2.3. Mindestens Y %⁷ der eingekauften Lebensmittel aus Aquakultur (ökologische Aquakultur ausgeschlossen) müssen gemäß den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für die nachhaltige Erzeugung erzeugt worden sein, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und die Umweltauswirkungen einschließlich Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen berücksichtigt.⁸</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu den aus dem Meer oder in Aquakultur gewonnenen Lebensmitteln machen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden sollen und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die die Anforderungen einhalten. Wenn die Zertifizierungssysteme auf den oben genannten Grundsätzen basieren, können sie als Nachweis angegeben werden.⁸</p>
<p>TS3. Tierschutz</p>	
<p>(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)</p> <p>TS 3.1 Keines der Eier in der Schale, die aus herkömmlicher Landwirtschaft stammen, ist mit dem Code 3 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 gekennzeichnet.</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass keines der Eier in der Schale, die aus herkömmlicher Landwirtschaft stammen, mit dem Code 3 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 oder ihrer späteren Änderungen gekennzeichnet ist. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er die Einhaltung bei der Vertragsausführung sicherzustellen beabsichtigt (z. B. durch Angabe der Lieferanten und indem er ausdrücklich auf die Lieferanten von Eiern hinweist, die Code 1 oder 2 in Anhang I, Teil A der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 einhalten).</p>	

⁷ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

⁸ Zum Zeitpunkt, zu dem die Arbeitsunterlage verfasst wurde, wurde bei Systemen wie dem Aquaculture Stewardship Council (ASC) oder Globalgap für Erzeugnisse aus Aquakultur davon ausgegangen, dass sie eine ausreichende Sicherheit bieten. Andere Systeme auf Länderebene können als gleichwertig angesehen werden, wenn sie die oben genannten Umweltgrundsätze einhalten.

TS4. Umweltfreundlichere pflanzliche Fette

(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

TS 4.1. Wenn vorverpackte, pflanzliche Fette enthaltende Lebensmittel und/oder Getränke gekauft werden, müssen mindestens X %⁹ der Einheiten/Artikel der pflanzliche Öle enthaltenden Lebensmittel aus Kulturpflanzen erzeugt worden sein, die die Umweltkriterien in Bezug auf den Boden, die Biodiversität, die Landnutzungsänderung und die Bestände an organischem Kohlenstoff einhalten, indem sie die Anforderungen eines diese Bereiche umfassenden Zertifizierungssystems¹⁰ oder des Artikels 93 der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 erfüllen oder durch andere, gleichwertige Mittel.

TS 4.2. Wird pflanzliches Öl gekauft, müssen mindestens Y %⁹ des als Rohstoff gekauften pflanzlichen Öls aus Kulturpflanzen erzeugt worden sein, die die Umweltkriterien in Bezug auf den Boden, die Biodiversität, die Landnutzungsänderung und die Bestände an organischem Kohlenstoff einhalten, indem sie die Anforderungen eines diese Bereiche umfassenden Zertifizierungssystems¹⁰ oder des Artikels 93 der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 erfüllen oder durch andere, gleichwertige Mittel.

Überprüfung:

TS 4.1. Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass mindestens X %⁹ aller Lebensmittel, die pflanzliche Fette enthalten (als Artikel) und bei der Vertragsausführung geliefert werden sollen, die oben genannte Anforderung erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung der Maßnahmen vorlegen, die ergriffen werden, um die Einhaltung sicherzustellen (z. B. Lieferquellen, die genutzt werden könnten).

TS 4.2. Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass mindestens Y %⁹ aller pflanzlichen Öle oder ihrer Derivate (als Rohstoffe oder als Margarine), die er liefert, die oben genannte Anforderung erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung der Maßnahmen vorlegen, die ergriffen werden, um die Einhaltung sicherzustellen (z. B. Lieferquellen, die genutzt werden könnten).

⁹ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

¹⁰ Systeme, die auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft einschließlich NRO, Industrie und staatlichen Stellen basieren, wie der Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO, die Palm Oil Innovation Group - POIG, der Roundtable on Responsible Soy - RTRS, das Soybean Sustainability Assurance Protocol - SSAP oder Pro-Terra, können die Einhaltung des Kriteriums belegen, vorausgesetzt, sie umfassen die genannten Umweltgrundsätze. Andere Systeme, auch auf Länderebene, sind als gleichwertig anzusehen, wenn sie die genannten Umweltgrundsätze erfüllen.

--

3.1.2 Zuschlagskriterien (ZK)

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
AC1. Zusätzliche ökologische Lebensmittel	
<p>(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)</p> <p><i>Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)</i> Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, die über die in der Liste der Lebensmittel und Getränke [<i>in TS1 Option A aufgeführt</i>] aufgeführten Lebensmittel und Getränke hinausgehen und die Standards für ökologische Erzeugnisse einhalten.</p> <p>Überprüfung: Siehe oben TS1 Option A</p> <p><i>Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)</i> Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen X %¹¹ der insgesamt eingekauften Lebensmittel und Getränke gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848 oder ihre späteren Änderungen erzeugt wurden.¹²</p> <p>Überprüfung: Siehe oben TS1 Option B</p>	
AC2. Zusätzliche aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel	

¹¹ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

¹² Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2018/848 gilt die Verordnung ab dem 1. Januar 2021. Artikel 60 legt fest, dass Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 1. Januar 2021 produziert wurden, weiterhin in Verkehr gebracht werden können, bis die Bestände aufgebraucht sind.

(gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)

AC 2.1. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, die über die Liste der Fische und Fischerzeugnisse [in TS2.2. Option A aufgeführt] hinausgehen, die aus Beständen stammen, die sich innerhalb sicherer biologischer Grenzen befinden, und bei deren Erzeugung die Umweltauswirkungen einschließlich Überfischung oder Dezimierung, Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen berücksichtigt wurden.

Überprüfung:

Siehe oben TS2.2. Option A

Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)

AC 2.1. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen Y %¹³ der gekauften Fische und Fischerzeugnisse aus Beständen stammen, die sich innerhalb sicherer biologischer Grenzen befinden. Das impliziert, dass wissenschaftliche Untersuchungen ergeben, dass die geschätzte Biomasse des Laicherbestands mit hoher Wahrscheinlichkeit das Niveau übersteigt, bei dem eine Erschöpfung des Bestandes droht. Das Ergebnis muss auf Bewertungen der unabhängigen wissenschaftlichen Gremien basieren, die die EU beraten, insbesondere des Internationalen Rats für Meeresforschung (ICES), des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei (STECF) der EU oder der regionalen Organisationen und Abmachungen für Fischereibewirtschaftung auf der ganzen Welt.¹⁴

Überprüfung:

Siehe oben TS2.2. Option B

Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)

AC 2.2. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, die über die Liste der Lebensmittel aus Aquakultur [in TS2.3 Option A aufgeführt] hinausgehen, die gemäß den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für die nachhaltige Erzeugung erzeugt wurden. Das ist ein System, das auf Multi-Stakeholder-

¹³ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

¹⁴ Diese Informationen können normalerweise auf den Websites der Organisationen eingeholt werden, beispielsweise: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>.

Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und die Umweltauswirkungen einschließlich Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen berücksichtigt.¹⁵

Überprüfung:

Siehe oben TS2.3. Option A

Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)

AC 2.2. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen X %¹⁶ der eingekauften Lebensmittel aus Aquakultur, die nicht das Kriterium ökologischer Erzeugnisse erfüllen, gemäß den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für die nachhaltige Erzeugung erzeugt wurden, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und die Umweltauswirkungen einschließlich Biodiversität sowie die verantwortungsvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen berücksichtigt.¹⁷

Überprüfung:

Siehe oben TS2.3 Option B

AC3. Zusätzlicher Tierschutz

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

AC 3.1. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als X %¹⁶ der Eier in der Schale (ausgenommen ökologisch erzeugte Eier) mit dem Code 1 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 oder ihrer späteren Änderungen gekennzeichnet sind.

Überprüfung:

Siehe TS3.

¹⁵ Zum Zeitpunkt, zu dem die Arbeitsunterlage verfasst wurde, wurde bei Systemen wie dem Aquaculture Stewardship Council (ASC) oder Globalgap für Erzeugnisse aus Aquakultur davon ausgegangen, dass sie eine ausreichende Sicherheit bieten. Andere Systeme auf Länderebene können als gleichwertig angesehen werden, wenn sie die oben genannten Umweltgrundsätze einhalten.

¹⁶ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

¹⁷ Zum Zeitpunkt, zu dem die Arbeitsunterlage verfasst wurde, wurde bei Systemen wie dem Aquaculture Stewardship Council (ASC) oder Globalgap für Erzeugnisse aus Aquakultur davon ausgegangen, dass sie eine ausreichende Sicherheit bieten. Andere Systeme auf Länderebene können als gleichwertig angesehen werden, wenn sie die oben genannten Umweltgrundsätze einhalten.

AC 3.2. Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als $Y\%$ ¹⁶ aller Einkäufe von Fleisch- und Milcherzeugnissen (ausgenommen ökologische Erzeugnisse) gemäß den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für den Tierschutz erzeugt wurden. Das ist ein System, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und allgemeine Aspekte einschließlich der Stressvermeidung, des Mindesteinsatzes erforderlicher Antibiotika, der Betäubung vor der Schlachtung sowie der Reduzierung der Transportzeiten auf ein Minimum berücksichtigt und besondere Aspekte wie die Weidesaison für Milchkühe oder das Unterlassen des Kupierens der Schwänze bei Schweinen beachtet.¹⁸

Überprüfung:

Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu den Fleischerzeugnissen machen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden sollen, und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die die Anforderungen einhalten.

AC4. Fair und ethisch gehandelte Erzeugnisse

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, bei denen die folgenden Lebensmittel und Getränke [*Liste der Lebensmittel und Getränke*] in Übereinstimmung mit den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für den fairen und ethischen Handel erzeugt und gehandelt wurden, nach dem mindestens 90 % des Inhalts zertifiziert sein müssen. Das ist ein System, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und internationale faire und ethische Handelsstandards berücksichtigt, einschließlich der Arbeitsbedingungen für die Produktion gemäß den Kernübereinkommen der internationalen Arbeitsorganisation (ILO)¹⁹, des nachhaltigen Handels und einer nachhaltigen Preispolitik²⁰.

Überprüfung:

¹⁸ Bei Erzeugnissen, die von Dritten durch allgemein anerkannte Standards wie z. B. Label Rouge, Globalgap unter Hinzufügung des Tierwohls, RSPCA Assured zertifiziert wurden, wird davon ausgegangen, dass sie die Vorschriften einhalten, vorausgesetzt, sie umfassen die oben genannten Umweltgrundsätze.

¹⁹ Die acht Kernübereinkommen der ILO werden ausdrücklich in die Organisationsunterlagen aufgenommen: #29-Zwangsarbeit (1930), #87-Vereinigungsfreiheit und Schutz des Vereinigungsrechtes (1948), #98-Vereinigungsrecht und Recht zu Kollektivverhandlungen (1949), #105-Abschaffung der Zwangsarbeit (1959), #138-Mindestalter (1973), #182-Schlimmste Formen der Kinderarbeit (1999), #100-Gleichheit des Entgelts (1951) und #111-Diskriminierung (1958).

²⁰ Systeme, bei denen davon ausgegangen wird, dass sie Anforderungen dieses Kriteriums erfüllen, müssen nicht Teil der Fair-Trade-Bewegung sein. Systeme wie Fairtrade®, UTZ, Bonsucro, können die Einhaltung des Kriteriums zeigen, vorausgesetzt, sie umfassen die oben genannten Grundsätze. Andere Systeme auf Länderebene können als gleichwertig angesehen werden, wenn sie die oben genannten Grundsätze erfüllen.

Der Bieter muss die Liste der Erzeugnisse vorlegen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden, die das Kriterium erfüllen.

Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als X %¹⁵ der gesamten Einkäufe jedes der folgenden Erzeugnisse: [Liste der Lebensmittel und Getränke] in Übereinstimmung mit den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für den fairen und ethischen Handel erzeugt und gehandelt wurden, nach dem mindestens 90 % des Inhalts zertifiziert sein müssen. Das ist ein System, das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert und internationale faire Handelsstandards berücksichtigt, einschließlich der Arbeitsbedingungen für die Produktion gemäß den Kernübereinkommen der (ILO)¹⁹, des nachhaltigen Handels und einer nachhaltigen Preispolitik²⁰.

Überprüfung:

Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu allen Erzeugnissen machen, die im Rahmen der Vertragsausführung geliefert werden sollen, und dabei auf die Erzeugnisse hinweisen, die das Kriterium einhalten.

3.1.3 Vertragserfüllungsklauseln (CPC)

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
CPC1. Beschaffungsmanagementpraktiken	
<p>Während der Vertragslaufzeit muss der Dienstleister Folgendes sammeln und aufzeichnen:</p> <ul style="list-style-type: none">– die Rechnungen und sonstige Unterlagen, die die Einhaltung der Kriterien gemäß den Vorschriften für die Überprüfung der einschlägigen technischen Spezifikationen und Zuschlagskriterien TSX und ACX-y belegen. <p>Diese Rechnungen sind der Vergabebehörde zur Überprüfung vorzulegen. Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.</p>	

3.1.4 Erläuterungen

Weitere Informationen zur Untermauerung der Entscheidung über die Liste der einzubeziehenden Erzeugnisse und/oder der zu fordernden Prozentsätze sind im technischen Bericht und im [vorläufigen Bericht](#)²¹ zu diesen EU-GPP-Kriterien enthalten. Die Entscheidung muss die Marktlage berücksichtigen (z. B. die Verfügbarkeit von Erzeugnissen, die die Kriterien erfüllen, die erforderliche Zahl möglicher Lieferanten usw.). Wenn die Vergabebehörde verlangt, dass ein Prozentsatz einer speziellen Kategorie von Lebensmitteln oder Getränken bestimmte Anforderungen erfüllen muss, muss sie angeben, wie der Prozentsatz des Einkaufs berechnet wird, entweder in Gewicht/Volumen oder nach dem Wert und für welchen Zeitraum (z. B. wöchentlich, monatlich, vierteljährlich usw.).

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS 1 Ökologische Lebensmittel und AC 1 Zusätzliche ökologische Lebensmittel	
Option A Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Früchte, Gemüse, Hülsenfrüchte, Reis und Teigwaren ²²	Option A Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Früchte, Gemüse, Hülsenfrüchte, Reis, Teigwaren, Brot und Backwaren, Eier, Milcherzeugnisse usw. Option B

²¹ Siehe insbesondere Market analysis — Organic food products, S. 71-73

(http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf).

²² Diese Liste ist weder erschöpfend noch ausführlich. Lebensmittel und Getränke, die in der umfassenden Liste vorgeschlagen werden oder andere Erzeugnisse, die in diesen Listen nicht genannt werden, können ebenfalls in die Kernliste (oder in die umfassende Liste) aufgenommen werden, wenn der Auftraggeber dies für angemessen hält. Informationen und Statistiken über ökologische Lebensmittel befinden sich auf den speziellen Webseiten von Eurostat (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics) und der IFOAM EU Group (<http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe>).

<p>Option B 20-60 % der Menge aller Einkäufe von Lebensmitteln und Getränken 30-70 % des Wertes aller Einkäufe von Lebensmitteln und Getränken</p>	<p>>50 % der Menge aller Einkäufe von Lebensmitteln und Getränken oder >60 % des Wertes aller Einkäufe von Lebensmitteln und Getränken</p>
<p>TS 2 Aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel und AC2. Zusätzliche aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel</p>	
<p>Option B 0-20 % der Menge aller Einkäufe von Fisch oder Aquakulturerzeugnissen (ausgenommen ökologische Fischerzeugnisse) 0-10 % des Wertes aller Einkäufe von Fisch oder Aquakulturerzeugnissen (ausgenommen ökologische Fischerzeugnisse)</p>	<p>Option B 20-50 % der Menge aller Einkäufe von Fischen oder Aquakulturerzeugnissen (ausgenommen ökologische Fischerzeugnisse) 10-40 % des Wertes aller Einkäufe von Fisch oder Aquakulturerzeugnissen (ausgenommen ökologische Fischerzeugnisse)</p>
<p>TS3. Tierschutz und AC3. Zusätzlicher Tierschutz</p>	
<p>X=80 % der Eier in der Schale (ausgenommen ökologisch erzeugte Eier) sind mit Code 1 gekennzeichnet Y=0-25 % der Fleisch- und Milcherzeugnisse (ausgenommen ökologische Fleischerzeugnisse)</p>	
<p>AC4. Fair und ethisch gehandelte Erzeugnisse</p>	
<p>Option A Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, sonstige Früchte und verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, Avocados, Tomaten, Vanille usw.</p> <p>Option B X > 40-60 % aller Einkäufe von jedem Erzeugnis auf der Liste.</p>	<p>Option A Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, sonstige Früchte und verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, Avocados, Tomaten, Vanille usw.</p> <p>Option B X > 70-100 % aller Einkäufe von jedem Erzeugnis: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker und Bananen.</p>

	Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, usw.
TS4. Umweltfreundlichere pflanzliche Fette	
Die Vergabebehörden listen die pflanzlichen Öle auf, die für die spezifische Ausschreibung relevant sind und die diese technische Spezifikation erfüllen müssen X=10-50 % der Einheiten/Artikel vorverpackter Lebensmittel und/oder Getränke Y=10-50 % der Menge aller pflanzlichen Öle (als Rohstoff gekauft) oder Margarinen	Die Vergabebehörden listen die pflanzlichen Öle auf, die für das spezifische Angebot relevant sind und die diese technische Spezifikation erfüllen müssen X=50-100 % der Einheiten/Artikel vorverpackter Lebensmittel und/oder Getränke Y=50-100 % der Menge aller pflanzlichen Öle (als Rohstoff gekauft) oder Margarinen
Saisonale Erzeugnisse	
<p>Ja nachdem, wo saisonale Erzeugnisse herkommen und wo sie verzehrt werden, haben sie unterschiedliche Auswirkungen auf die Umwelt, die Gesundheit, die Wirtschaft und die Gesellschaft. Saisonale Erzeugnisse, die im Freien gezogen und nur über kurze Strecken transportiert werden, können geringere Umweltauswirkungen haben als Erzeugnisse, die in Gewächshäusern gezogen und über große Entfernungen transportiert werden.</p> <p>Saisongemüse kann durch einen besseren Geschmack, eine höhere Qualität und geringere Kosten charakterisiert werden, was eine Verschiebung hin zu mehr vegetarischen und pflanzlichen Gerichten fördern kann.</p> <p>Die Vergabebehörden können entscheiden, saisonale Erzeugnisse individuell als Kriterium in ihre Ausschreibungen einzubeziehen, indem sie angeben, zu welcher Zeit des Jahres welche Lebensmittel und Getränke geliefert/angeboten werden sollen.</p>	
Integrierte Produktion	
In den meisten Mitgliedstaaten wurden auf nationaler oder regionaler Ebene Vorschriften für die integrierte Produktion entwickelt. Folglich gibt es für spezielle Kulturpflanzen, Früchte und Gemüsesorten unterschiedliche Vorschriften und Leitlinien für die integrierte Produktion, die sowohl im Rahmen von öffentlichen als auch von privaten Systemen erstellt wurden.	

Die Vergabebehörden können entscheiden, die integrierte Produktion individuell als Kriterium in ihre Ausschreibungen einzubeziehen, indem sie den Prozentsatz der gesamten, das Kriterium der ökologischen Lebensmittel nicht eingehenden Einkäufe angeben, der die am Ort der Erzeugung der Lebensmittel geltenden Vorschriften oder ein spezifisches privates System einhalten muss. Der Prozentsatz kann als Volumen, Gewicht oder Wert berechnet werden.

Landwirtschaftliche Erzeugnisse, die mit geografischen Angaben gekennzeichnet sind²³

Die Bürger und die Verbraucher in der Union verlangen zunehmend Erzeugnisse von Qualität sowie traditionelle Erzeugnisse mit bestimmbar besonderen Merkmalen, insbesondere solchen, die eine Verbindung zu ihrem geografischen Ursprung aufweisen. Ein Agrarerzeugnis oder Lebensmittel, das mit einer solchen geografischen Angabe gekennzeichnet ist, sollte bestimmte Bedingungen erfüllen, wie spezifische Erfordernisse zum Schutz der natürlichen Ressourcen oder der Landschaft des Produktionsgebiets oder zur Verbesserung des Wohlbefindens von Nutztieren. Solche Bedingungen sind in der Produktspezifikation jedes Erzeugnisses mit geografischer Angabe niedergelegt.

Die Vergabebehörden können entscheiden, Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel, die mit einer solchen geografischen Angabe gekennzeichnet sind, individuell als Kriterium in ihre Ausschreibungen einzubeziehen, indem sie die Liste solcher mit einer geografischen Angabe gekennzeichneten Erzeugnisse angeben, die geliefert/angeboten werden können.

3.2 **Verpflegungsdienstleistungen**

3.2.1 **Auswahlkriterien**

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
SC1. Bieterkompetenzen	
<p>Die Bieter müssen in jedem der folgenden Bereiche, für die sie im Rahmen des Vertrags zuständig wären, über maßgebliche Kompetenzen und Erfahrungen verfügen <i>[Zutreffendes für den jeweiligen Vertrag auswählen]:</i> - Angaben zur Vorgehensweise für:</p>	

²³ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

- die Planung des Speiseplans, gegebenenfalls unter Berücksichtigung eines zunehmenden Verzehrs pflanzlicher Erzeugnisse
- das Vermeiden von Lebensmittelabfällen
- gegebenenfalls die sichere Umverteilung der überschüssigen Lebensmittel
- die Vermeidung sonstiger Abfälle, ihre Trennung und Entsorgung
- die Messung der in TS8 vorgeschlagenen Umweltindikatoren der Verpflegungsdienstleistungen einschließlich mindestens der Menge an pflanzlichen Lebensmitteln, der Lebensmittelabfälle, die an verschiedenen Stellen der Wertschöpfungskette anfallen, des sonstigen Abfallaufkommens nach Abfallströmen, des Energie-, Wasser- und gegebenenfalls Kraftstoffverbrauchs
- die Wasser- und Energieeinsparung bei den Geräten, den Betrieb und die Wartung dieser Geräte (für die dafür verantwortlichen Mitarbeiter)
- die geeignete Dosierung und den geeigneten Umgang mit Reinigungsprodukten und Reinigungsverfahren
- die Abfallbewirtschaftung einschließlich gefährlicher Abfälle, die Dokumentation der Überwachung und Rückverfolgbarkeit
- das regelmäßige umweltbewusste Fahren, um die Kraftstoffeffizienz in Bezug auf die Mitarbeiter zu erhöhen, die die Lebensmittel liefern
- die jährlich zu wiederholende/zu überarbeitende Schulung der Mitarbeiter in Bezug auf Umweltaspekte und unterstützende Managementsysteme zur Minimierung der Lebensmittelabfälle und sonstigen Abfälle, zur Maximierung der Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln, soweit dies angemessen und sicher ist, zur Maximierung der Wiederverwendung oder Wiederverwertung von Verpackungen und/oder sonstigen Abfällen und zur Gewährleistung ihrer sicheren Entsorgung.

Überprüfung:

Vorzulegen sind Auskünfte und Referenzen (wie dokumentiertes Feedback von Kunden) zu den entsprechenden Verträgen in den zurückliegenden fünf Jahren, in denen die oben genannten Tätigkeiten durchgeführt worden sind. Dies muss durch Aufzeichnungen der Schulungsmaßnahmen belegt werden.

3.2.2 Technische Spezifikationen

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS1. Lebensmittelbeschaffung	
(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)	

Die Lebensmittel, die zur Erfüllung des Vertrags über Verpflegungsdienstleistungen verwendet werden, müssen gemäß den Kriterien der EU für die umweltorientierte öffentliche Beschaffung im Bereich Lebensmittel gekauft werden.

Überprüfung:

Siehe oben die Kriterien der EU für die Beschaffung von Lebensmitteln:

- Ökologische Lebensmittel (TS1, AC1)
- Aus dem Meer und in Aquakultur gewonnene Lebensmittel (TS2 and AC2)
- Tierschutz (TS3, AC3)
- Fair und ethisch gehandelte Erzeugnisse (AC4)
- Umweltfreundlichere pflanzliche Fette (TS4)

TS2. Pflanzliche Gerichte

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Der Speiseplan muss Gerichte enthalten, die es den Kunden ermöglichen, sich unter Einhaltung der empfohlenen Nährstoffzufuhr für den Verzehr von mehr Hülsenfrüchten, Gemüse, Früchten, Vollkornprodukten und Nüssen zu entscheiden. Dazu zählen [wird ausgewählt]:

- X²⁴vegetarische(r)/pflanzliche(r) Tag(e)/pro Woche
- X²⁴Fehler! Textmarke nicht definiert. täglich oder an Z²⁴ Tagen in der Woche angebotene vegetarische oder pflanzliche Gerichte
- „Tagesgericht“ als vegetarisches oder pflanzliches Gericht
- Y²⁴ Gramm pflanzliche Proteine oder Hülsenfrüchte pro [Woche oder Tag]
- Eine Ergänzung (V %²⁴) der Fleischgerichte mit Bohnen, Körnern oder Gemüse.

Überprüfung:

Der Bieter muss die Menüplanung mit den Alternativen vorlegen, die den Verzehr von Hülsenfrüchten, Gemüse und Früchten fördern. Dies ist gemäß den festgelegten Anforderungen eindeutig zu spezifizieren.

²⁴ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

TS3. Vermeidung von Lebensmittel- und Getränkeabfällen

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Hinweis: Möglicherweise werden nicht die Bieter diejenigen sein, die bestimmte bewährte Verfahren in Kriterium TS3 beschließen oder anbieten, da diese von den Vertragsbehörden verlangt werden könnten. So können es die Vertragsbehörden beispielsweise gestatten, dass am Anfang und Ende des Zeitraums, in dem die Dienstleistung angeboten wird, weniger Menüoptionen zur Auswahl stehen, sodass die Bieter diese Maßnahme nicht ergreifen können.

Die Bieter müssen über schriftliche Verfahren verfügen, in denen bewährte Verfahren zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beschrieben werden. Zu diesen bewährten Verfahren zählen Folgende [auszuwählen]:

- die Einrichtung eines genauen Warenbestands- und Bestellsystems, um zu große Bestellungen und das Verderben der Waren zu vermeiden
- die Entwicklung eines Inventars der Lebensmittelabfälle: dies bedeutet die Überwachung aller Prozesse, um die Arten und Quellen der Abfallerzeugung vor Ort festzustellen, einschließlich flüssiger Lebensmittelabfälle (z. B. Getränke)
- die fortlaufende oder regelmäßige Messung der Menge an Lebensmittelabfällen
- die Lagerung der Lebensmittel nach dem System „von hinten nach vorne“ (First-in First-out) und die regelmäßige Kontrolle des Verfallsdatums
- direkte Verwendung von Lebensmitteln, die sich ihrem Verfallsdatum nähern (flexible Menüplanung)
- die Sicherstellung, dass Lebensmittel unter geeigneten Bedingungen gelagert werden
- die Vermeidung, zu große Mengen Fleisch, Fisch und Gemüse aufzuschneiden oder die erneute Verwendung dieser zu viel abgeschnittenen Stücke
- die Durchführung einer langfristigen Analyse der verkauften Gerichte, um die Lebensmittelbestellungen anzupassen (an Wochentage, die Saison und an externe Faktoren, wie Ferien oder größere Veranstaltungen) und einer Analyse der Verwendung übrig gebliebener Lebensmittel oder von Lebensmitteln, die sich ihrem Verfallsdatum nähern
- die Entwicklung von Strategien gegen die Überproduktion von Mahlzeiten (z. B. Einfrieren)
- eine effiziente Bestellung und Lagerung: häufige Bestellung verderblicher Erzeugnisse in den benötigten Mengen
- die Lagerung verderblicher Erzeugnisse unter geeigneten Bedingungen (z. B. richtig eingestellte Kühlgeräte)
 - die Vermeidung von Verlusten bei der Zubereitung und die Schulung der Mitarbeiter
 - das rasche Abkühlen von Lebensmitteln, um das Wachstum von Mikroorganismen zu vermeiden
 - keine Gerichte zu Präsentationszwecken zuzubereiten (verwenden Sie stattdessen Fotografien)
 - die Portionsgrößen der Mahlzeiten an die Kunden anzupassen oder die Bereitstellung von mehreren Portionsgrößen

- die Auswahl von Packungen (unter Berücksichtigung von Aspekten wie dem Format, dem Schutz, der Konservierung, den Portionen usw.), die die Erzeugung von Lebensmittelabfällen verringern
- die Verwendung von Tüten für Essensreste und/oder interne Verfahrensweisen, nach denen die Mitarbeiter unverkaufte Speisen essen und gegebenenfalls die Vorbereitung einer sicheren Umverteilung überschüssiger Lebensmittel
 - nicht zu fordern, dass von Anfang bis Ende des Zeitraums, in dem die Dienstleistung angeboten wird, alle Gerichte anzubieten sind
- die Sensibilisierung der Kunden für Lebensmittelverschwendung und für die Ursachen derselben (z. B. durch Poster)
- die Steigerung der Akzeptanz der Kunden für Nachhaltigkeitsmaßnahmen mit Hilfe von Kommunikation
- die Durchführung eines Systems, das es den Kunden ermöglicht, Feedback zu den Portionsgrößen und zur Qualität der zubereiteten Mahlzeiten zu geben (z. B. eine Umfrage über Reste auf den Tellern unter Verwendung von Feedbackbögen) und danach die Durchführung geeigneter Maßnahmen.

Der Bieter muss den Kunden die wichtigsten Aspekte der Politik zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen vermitteln.

Überprüfung:

Der Bieter muss Nachweise in Form von Standardarbeitsanweisungen für den Kauf, die Lagerung, das Kochen, die Menüplanung und das Servieren vorlegen. Der Nachweis muss durch eine Beschreibung der Kanäle vervollständigt werden, über die die Kunden über die Politik zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informiert werden sollen.

TS 4. Sonstige Abfälle: Vermeidung, Trennung und Entsorgung

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

TS 4,1. Abfallvermeidung

Der Bieter muss einen Plan umsetzen, um die Entstehung von Abfällen gemäß der Abfallhierarchie in der Abfallrahmenrichtlinie 2008/98/EG zu verringern. Der Plan muss mindestens Folgendes enthalten:

- die Entwicklung eines Abfallinventars: dies bedeutet die Überwachung aller Prozesse, um die Arten und Quellen der Abfallerzeugung vor Ort festzustellen
- die Verringerung von Abfällen bei der Beschaffung von Lebensmitteln, Getränken, Einweg- und Verbrauchsartikeln [*wird ausgewählt*]. Dies bedeutet:
 - die Bestellung nicht verderblicher Erzeugnisse in großen Mengen, sofern dies möglich und ökologisch relevant ist
 - die Auswahl geeigneter Packungen, um Verpackungsabfälle zu vermeiden (Format, Schutz, Konservierung, Portionen usw.)
 - die Auswahl wiederverwertbarer Verpackungen, wenn dies möglich ist und sofern die Verpackungen die Lebensmittelsicherheit und Hygiene garantieren. Zu wiederverwertbaren Verpackungen zählen kompostierbare Verpackungen

- die Rückgabe von Verpackungen für die Wiederverwendung, wenn dies möglich ist
- Verringerung von Abfällen bei Verpflegungsdienstleistungen [*auszuwählen*]. Dies bedeutet:
 - die Vermeidung von übermäßigen und überflüssigen Sekundärverpackungen gemäß den Erfordernissen der Verpflegungsdienstleistung
 - Würzmittel und Lebensmittelportionen in wieder auffüllbare Behälter zu geben, sofern die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die Lebensmittelhygiene, die Sicherheit der Verbraucher und gesundheitspolitische Gesichtspunkte dies gestatten
 - die Feststellung von Möglichkeiten zur Wiederverwendung
 - die Rückgabe von Verpackungen für die Wiederverwendung, wenn dies möglich und ökologisch relevant ist.

Überprüfung

Der Bieter muss einen Plan zur Abfallvermeidung vorlegen. Er muss eine Liste der Einweg- und Mehrwegartikel vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden. Der Bieter muss Informationen über das Material der Einwegartikel geben und dabei ausdrücklich angeben, ob sie gemäß EN13432 wiederverwertbar oder kompostierbar sind.

TS 4.2. Abfalltrennung und -entsorgung

Hinweis: Dieses Kriterium findet nur Anwendung, wenn sortierte Abfälle getrennt abgeholt werden.

Der Bieter muss einen Plan für die Trennung und Entsorgung des Abfalls umsetzen, der auf die lokal verfügbare Behandlung der Abfallströme begrenzt ist.

Wird der Abfall von einem zugelassenen Abfallsammler abgeholt, muss der Bieter in die vom Abfallsammler (z. B. die Gemeinde) festgelegten Fraktionen trennen. Wenn die Sammlung durch den zugelassenen Abfallsammler die Sammlung von Bioabfällen und/oder Fetten, Ölen und Schmierstoffen ermöglicht, muss der Bieter die in der Küche und in anderen von den Mitarbeitern verwendeten Einrichtungen erzeugen Bioabfälle sowie Fette, Öle und Schmierstoffe getrennt sortieren und sie über das zugelassene Sammlungs- und Recyclingsystem entsorgen.

Gibt es kein Sammelsystem für Fette, Öle und Schmierstoffe, muss sie der Bieter in einen geeigneten Behälter füllen und im Restmüll entsorgen. Fette, Öle und Schmierstoffe dürfen nicht in das Abwassersystem eingeleitet werden.

Wird der Abfall vor Ort behandelt, muss der Bieter die Abfallbewirtschaftungsverfahren bereitstellen, die im Abfallbewirtschaftungsplan der Abfallströme gemäß der Abfallhierarchie in Artikel 4 der Abfallrahmenrichtlinie 2008/98/EG enthalten sind.

Fettige oder ölige Bereiche/Geräte müssen erst mit trockenen Reinigungsmethoden gesäubert werden, bevor die Geräte gespült werden.

Wenn Gäste den Abfall selbst trennen, müssen genaue Sortieranweisungen erteilt werden.

Überprüfung

TS 4.2. Der Bieter muss eine Beschreibung der Abfallkategorien vorlegen, die getrennt gesammelt werden sollen, sowie der Entsorgungsverfahren, die bei der Vertragsausführung befolgt werden sollen.
Wenn Gäste den Abfall selbst trennen, müssen Sortieranweisungen erteilt werden.

TS 5. Chemische Erzeugnisse und Verbrauchsgüter

TS 5.1 Einwegartikel

Generell müssen Mehrwegartikel²⁵ verwendet werden. Siehe die Ausnahmen in den Erläuterungen

Werden Einwegartikel verwendet, müssen sie wiederverwertbar sein und entweder aus recycelbarem Plastik oder aus einem kompostierbaren Material hergestellt sein. Für Verwendungszwecke, die zu einer Kontamination der Gegenstände mit Lebensmitteln führen (z. B. Besteck und Geschirr), sind kompostierbare Artikel zu bevorzugen.

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Liste der Einweg- und Mehrwegartikel vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Einwegartikel hinweisen.

TS 5.1 Einwegartikel

Es müssen Mehrwegartikel²⁶ verwendet werden. Ausnahmen:

- Geschirr für Speisen zum Mitnehmen und für Schnellimbisse
- Abfalltüten und Reinigungshandschuhe
- Papiertischtücher, die abgewischt und länger verwendet werden können (Einwegtischtücher, die nur einmal verwendet werden, sind nicht zulässig)
- Geschirr für Verpflegungsdienstleistungen bei großen Veranstaltungen.

Alle Einwegartikel müssen wiederverwertbar sein und entweder aus recycelbarem Plastik oder aus einem kompostierbaren Material hergestellt sein. Für Verwendungszwecke, die zu einer Kontamination der Gegenstände mit Lebensmitteln führen (z. B. Besteck und Geschirr), sind kompostierbare Artikel zu bevorzugen.

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Liste der Einweg- und Mehrwegartikel vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Einwegartikel hinweisen.

²⁵ Zu Einwegartikeln gehören Geschirr wie Teller, Becher, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten usw. und andere Artikel wie Handschuhe, Mülltüten usw.

²⁶ Zu Einwegartikeln gehören Geschirr wie Teller, Becher, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten usw. und andere Artikel wie Handschuhe, Mülltüten usw.

	<p>Der Bieter muss Informationen über das Material der Einwegartikel geben und dabei ausdrücklich angeben, ob sie gemäß EN13432 wiederverwertbar oder kompostierbar sind.</p>
	<p>TS 5.2. Chemische Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung²⁷ Alle Erzeugnisse, die zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung verwendet werden, müssen die Anforderungen des EU-Umweltzeichens für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis erfüllen. Überprüfung: Der Bieter muss eine Liste der chemischen Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die das Kriterium erfüllen.</p>
	<p>TS 5.3. Küchenrolle und Küchenpapier Alle Küchenrollen und das gesamte Küchenpapier müssen die Anforderungen des EU-Umweltzeichens für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis erfüllen. Überprüfung:</p>

²⁷ Routine bezieht sich auf regelmäßige Tätigkeiten, die mindestens einmal monatlich durchgeführt werden. Für das vorliegende Projekt gilt jede Reinigungstätigkeit mit Ausnahme des Fensterputzens, die seltener als einmal monatlich durchgeführt wird, als außerhalb des Geltungsbereichs.

	Der Bieter muss eine Liste der Papiererzeugnisse vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die das Kriterium erfüllen.
--	---

TS 6 Energie- und Wasserverbrauch in den Küchen

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

TS 6. Bewährte Verfahren zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs

Der Bieter muss über schriftliche Verfahren verfügen, in denen bewährte Verfahren zur Minimierung des Energie- und Wasserverbrauchs bei der Nutzung von Küchengeräten beschrieben werden, einschließlich Verfahren zur [wird je nach der Infrastruktur der Vergabebehörde ausgewählt]:

Allgemeine Bemerkungen

- Statten Sie Küchen mit eigenen Zählern für Wasser und Strom/Gas aus, sofern dies durchführbar ist.
- Schalten Sie nicht alle Küchengeräte zur selben Zeit ein, um Spitzen beim Strombedarf zu vermeiden.
- In den Räumen für die Verbraucher dürfen Geräte und die Beleuchtung nur während der Öffnungszeiten für die Allgemeinheit angeschaltet sein.

Backöfen:

- Stellen Sie nur die Backöfen an, die benötigt werden, um die Nachfrage zu befriedigen.
- Schalten Sie die Backöfen aus, wenn diese länger als 20 Minuten nicht benutzt werden.
- Nutzen Sie freie Ofenkapazitäten zur Durchführung anderer Kochvorgänge, um das Anschalten anderer Geräte zu vermeiden oder diese ausschalten zu können.
- Vermeiden Sie das Warmhalten von Speisen in Elektroöfen; verwenden Sie stattdessen einen gut isolierten Wärmeschrank und stellen Sie die Öfen so schnell wie möglich aus.
- Vermeiden Sie das häufige Öffnen des Backofens während des Garens.

Kochfelder:

- Stellen Sie Kochplatten nur bei Bedarf an und stellen Sie diese nach Gebrauch wieder aus.
- Vermeiden Sie es, Kontrolllampen über Nacht anzulassen.
- Verwenden Sie sofern möglich offene statt flächenbündiger Kochfelder.
- Vermeiden Sie lange Kochzeiten auf den Kochfeldern, verwenden Sie diese stattdessen intensiv für kürzere Zeit und schalten Sie die Kochfelder dann aus.
- Nutzen Sie freie Ofenkapazitäten, um dort manche Kochvorgänge statt auf den Kochfeldern vorzunehmen (z. B. zum Kochen von Teigwaren).

Sonstige Herde:

- Stellen Sie Geräte bei Bedarf an; stellen Sie diese nach der Nutzung aus, z. B. Grillgeräte, Fritteusen.
- Verwenden Sie niedrigere Einstellungen, um die Aufwärmzeiten zu verkürzen: Grillgeräte, Fritteusen.
- Nutzen Sie freie Ofenkapazitäten für die Durchführung mancher Grill- oder Frittiervorgänge (Rösten, Anbraten, Frittieren).

Abzug

- Wird der Abzug manuell kontrolliert, stellen Sie sicher, dass ein Mitarbeiter für das Ausstellen des Abzugs verantwortlich ist.
- Wird der Abzug mittels Zeitmesser/GLT gesteuert, stellen Sie sicher, dass die Einstellungen den Arbeitszeiten in der Küche entsprechen.
- Ergreifen Sie Maßnahmen zur Anpassung der Zeiten, an denen der Abzug läuft, wenn die Arbeitszeiten variabel sind.
- Verfügt der Abzug/die Luftzufuhr über variable Geschwindigkeiten, legen Sie die Einstellung fest, die für einen angemessenen Luftstrom sorgt, und verwenden Sie diese Einstellung. Verwenden eine niedrigere Einstellung bei geringeren Aktivitäten.
 - Stellen Sie sicher, dass die Filter und Abzüge regelmäßig gereinigt werden, um Widerstände im System zu verringern.

Geschirrspüler

- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrspüler immer ausgestellt sind, wenn dies möglich ist, um den Energieverbrauch im Bereitschaftsmodus zu minimieren.
- Stellen Sie sicher, dass die Gestelle wenn möglich voll sind, um den Energieverbrauch je Teller zu minimieren.
- Verwenden Sie kaltes Wasser zum Vorspülen, um die Verwendung von heißem Wasser zu verringern.
- Vermeiden Sie das Abspülen der Gedecke und Küchenutensilien per Hand und werfen Sie auf den Tellern befindliche Speisereste in die Biotonne.

Kühlung

- Effiziente Nutzung — öffnen Sie die Tür so selten wie möglich.
- Wartung — stellen Sie die Wartung der Dichtungen und die Reinigung der Wärmetauscher sicher.
- Stellen Sie sicher, dass die Wärmetauscher der Kühlschränke ausreichend belüftet werden.
- Stellen Sie Kühlschränke nicht in die Nähe von Wärmequellen.
- Richtiges Fassungsvermögen — legen Sie Geräte still, wenn diese schlecht ausgelastet sind. Wählen Sie für jedes Gerät das richtige Fassungsvermögen, anstatt mehrere kleinere Geräte zu kaufen.

Die bewährten Verfahren richten sich an die Mitarbeiter, die in der Küche/den Küchen arbeiten und die vertraglich vereinbarte Verpflegungsdienstleistung erbringen.

Überprüfung

Der Bieter muss die schriftlichen Verfahren vorlegen, in denen die bewährten Verfahren für die Nutzung der Küchengeräte beschrieben werden.

TS.7 Lebensmitteltransport

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Diese Kriterien gelten nur, wenn die Lebensmittellieferung Teil der vertraglich vereinbarten Dienstleistung ist und der Fahrzeugbestand vom Bieter kontrolliert wird. „Lebensmittellieferung“ umfasst den Transport von Lebensmitteln zu der Küche, in der sie verarbeitet werden, und zum Ort der Leistungserbringung, wenn dieser sich an einer anderen Stelle befindet.

TS7.1. Senkung des Kraftstoffverbrauchs

Der Bieter muss einen Plan zur Verringerung der Treibhausgasemissionen und der Luftschadstoffemissionen durch die für die Bereitstellung der Dienstleistung verwendeten Fahrzeuge umsetzen und dabei die Optimierung der Routen, die transportierte Ladung, das Problem der „letzten Meile“ und, wenn es wirtschaftlich durchführbar ist, die Technologien in den Zuschlagskriterien AC3.2, AC3.3 und AC3.4 berücksichtigen.

Überprüfung:

Der Bieter muss den Transportplan zur Verringerung der Treibhausgasemissionen und der Luftschadstoffemissionen sowie eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Fahrzeuge innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.

TS7.2. Luftschadstoffemissionen

Alle schweren Nutzfahrzeuge, die zur Ausführung der Dienstleistung verwendet werden, müssen mindestens die Euro V-Norm erfüllen.²⁸

Alle leichten Nutzfahrzeuge, die zur Ausführung der Dienstleistung verwendet werden, müssen mindestens die Euro 5-Norm erfüllen.²⁹

Überprüfung:

Der Bieter muss die Liste der Fahrzeuge des für die Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeugbestands und ihre Übereinstimmungsbescheinigungen vorlegen. Bei Fahrzeugen, die die angegebene Norm nach technischer Nachrüstung erfüllen, müssen die Maßnahmen dokumentiert und die entsprechenden Unterlagen nach Überprüfung durch einen unabhängigen Dritten dem Angebot beigelegt werden.

²⁸ Richtlinie 2005/55/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. September 2005 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Maßnahmen gegen die Emission gasförmiger Schadstoffe und luftverunreinigender Partikel aus Selbstzündungsmotoren zum Antrieb von Fahrzeugen und die Emission gasförmiger Schadstoffe aus mit Flüssiggas oder Erdgas betriebenen Fremdzündungsmotoren zum Antrieb von Fahrzeugen.

²⁹ Verordnung (EG) Nr. 715/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2007 über die Typgenehmigung von Kraftfahrzeugen hinsichtlich der Emissionen von leichten Personenkraftwagen und Nutzfahrzeugen (Euro 5 und Euro 6) und über den Zugang zu Reparatur- und Wartungsinformationen für Fahrzeuge.

Werden die Fahrzeuge neu erworben, muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Fahrzeuge innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.

TS8. Umweltmanagementmaßnahmen und -praktiken

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Der Bieter muss über operative Verfahren verfügen, um:

1. mindestens zweimal jährlich in repräsentativen Wochen die folgenden Indikatoren zu überwachen und aufzuzeichnen:

- Anzahl der zubereiteten Mahlzeiten und Gesamtmenge - als Masse - jeder Zutat, die bei der Zubereitung der Mahlzeiten verwendet wurde (mit einem Schwellenwert, der über z. B. 1 kg/Woche liegt)
- Verbrauch von Gemüse, Früchten und Hülsenfrüchten (g Gemüse, Früchte und Hülsenfrüchte/Mahlzeit oder g Fleisch und Fleischerzeugnisse/Mahlzeit) *(dieser Indikator ist nicht erforderlich, wenn die Menge Gemüse, Früchte und Hülsenfrüchte/Mahlzeit oder g Fleisch und Fleischerzeugnisse/Mahlzeit vertraglich festgelegt sind)*
- Zahl der jährlichen Stunden für Schulungen der Mitarbeiter im Umweltbereich nach Art des Mitarbeiters (z. B. Art der Funktion und Erfahrung im Unternehmen)
- Werden Lebensmittelabfälle aussortiert, Lebensmittelabfälle (g/Mahlzeit) gemessen als: Küchenabfälle, Abfälle bei der Speisenausgabe und Essensreste auf den Tellern
- Sonstige Abfälle (g/Mahlzeit) zumindest sortiert nach: Papier/Pappe, Glas, Plastik, Metall und Restmüll³⁰
- Energieverbrauch (kWh/Mahlzeit)
- Wasserverbrauch (l/Mahlzeit)
- Wenn die Dienstleistung auch die Lebensmittellieferung umfasst und der Fahrzeugbestand vom Bieter kontrolliert wird, der Kraftstoffverbrauch der Fahrzeuge, die für die Lebensmittellieferung eingesetzt werden (l/km.Mahlzeit)
- Die Zufriedenheit der Kunden mit dem Essen und den bereitgestellten Dienstleistungen (ein Unternehmen-Kunden-Indikator)
- Die Zufriedenheit der Vergabebehörde mit der Leistung des Bieters (ein Unternehmen-Unternehmen-Indikator)

³⁰ Abfallkategorien sollten nach den Codes des Europäischen Abfallkatalogs festgelegt werden.

2. die unter 1. überwachten und aufgezeichneten Umweltindikatoren zu optimieren³¹. Bei den Verfahren muss es sich zumindest um die Verfahren handeln, die durch die folgenden Kriterien abgedeckt sein:

- Schulung der Mitarbeiter
- Pflanzliche Gerichte
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Vermeidung, Trennung und Entsorgung sonstiger Abfälle
- Energie- und Wasserverbrauch in den Küchen
- Wenn die Dienstleistung die Lebensmittellieferung umfasst und der Fahrzeugbestand vom Bieter kontrolliert wird, die Lebensmittellieferung.

Die Mitarbeiter, die die Dienstleistung erbringen, müssen die operativen Verfahren kennen.

3. den Einsatz der Punkte 1 und 2 zu bewerten, indem sowohl Änderungen der Umweltindikatoren als auch die Durchführung der Verfahren verfolgt werden.

4. im Fall von Abweichungen, die erforderlichen Maßnahmen durchzuführen, um diese Abweichungen zu korrigieren und wenn möglich in Zukunft zu verhüten.

Überprüfung:

Der Bieter muss das Verfahren bereitstellen:

1. zur mindestens zweimal jährlich stattfindenden Überwachung und Aufzeichnung der in Abschnitt 1) genannten Indikatoren
2. zur Sicherstellung der Durchführung der operativen Verfahren
3. zur Korrektur der bei der Bewertung festgestellten Abweichungen und wenn möglich zu ihrer zukünftigen Verhütung.

Bei Umweltmanagementsystemen, die nach ISO 14001 zertifiziert sind oder beim EMAS eingetragen sind sowie bei Dienstleistungen, die ein EN ISO 14024 Umweltzeichen Typ 1 haben, wird davon ausgegangen, dass sie die Vorschriften einhalten, sofern sie die folgenden Umweltziele erfüllen: Erhöhung des Gemüseverbrauchs, Minimierung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen, Minimierung des Energie- und Wasserverbrauchs und gegebenenfalls des Kraftstoffverbrauchs.

Die Bieter müssen die Umweltschutzstrategie darlegen, aus der sich die Verpflichtung zur Erfüllung dieser Ziele ergibt, und das von der Zertifizierungsstelle ausgestellte Zertifikat beifügen.

³¹ Das bedeutet, verbessern oder auf dem niedrigsten durchführbaren Niveau halten.

3.2.3 Zuschlagskriterien

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
AC1. Chemische Erzeugnisse und Verbrauchsgüter	
<p>AC1.1. Chemische Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen X%³² der Einkäufe von Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Reinigung die Anforderungen des EU-Umweltzeichens für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis erfüllt haben.</p> <p>Zusätzliche Punkte sind für die Angebote zu vergeben, in denen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsmittel und Handseifen präzise von einem automatischen Spender oder einer automatischen Dosierpumpe abgegeben werden - andere Maßnahmen ergriffen werden, um den Verbrauch chemischer Erzeugnisse signifikant zu senken, wie beispielsweise die Dampfreinigung. <p>Überprüfung: Siehe TS 5.2.</p> <p>Der Bieter muss Informationen über die Dosiersysteme erteilen, die bei der Vertragsausführung eingesetzt werden sollen, sowie über ihre Wartung (sofern erforderlich).</p>	<p>AC1.1. Chemische Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung</p> <p>Zusätzliche Punkte sind für die Angebote zu vergeben, in denen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsmittel und Handseifen präzise von einem automatischen Spender oder einer automatischen Dosierpumpe abgegeben werden - andere Maßnahmen ergriffen werden, um den Verbrauch chemischer Erzeugnisse signifikant zu senken, wie beispielsweise die Dampfreinigung. <p>Überprüfung: Siehe TS 5.2.</p> <p>Der Bieter muss Informationen über die Dosiersysteme erteilen, die bei der Vertragsausführung eingesetzt werden sollen, sowie über ihre Wartung (sofern erforderlich).</p>

³² Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

<p>AC1.2. Küchenrolle, Küchenpapier</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen Y %³² der Küchenrollen und des Küchenpapiers die Anforderungen des EU-Umweltzeichens für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis erfüllt haben.</p> <p>Zusätzliche Punkte sind für Angebote zu vergeben, in denen die Küche mit Spendern für Papierhandtücher oder mit Stoffhandtuchrollen ausgestattet sind.</p> <p>Überprüfung</p> <p>Siehe TS 5.3.</p> <p>Der Bieter muss Informationen über die Spender erteilen, die bei der Vertragsausführung eingesetzt werden sollen.</p>	<p>AC1.2. Küchenrolle, Küchenpapier</p> <p>Zusätzliche Punkte sind für Angebote zu vergeben, in denen die Küche mit Spendern für Papierhandtücher oder mit Stoffhandtuchrollen ausgestattet ist.</p> <p>Überprüfung:</p> <p>Siehe TS 5.3.</p> <p>Der Bieter muss Informationen über die Spender erteilen, die bei der Vertragsausführung eingesetzt werden sollen.</p>						
<p>AC2. Energie- und Wasserverbrauch in den Küchen³³</p> <p><i>Dieses Kriterium ist nur anwendbar, wenn das Unternehmen für Verpflegungsdienstleistungen für die Bereitstellung der Geräte verantwortlich ist.</i></p>							
<p>AC2.1a. Kühlung</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als A %³⁴ der Kühltheken und Kühlschränke mit Netzanschluss einen niedrigeren Energieeffizienzindex (EEI) haben als die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte:</p> <table border="1" data-bbox="165 1027 920 1145"> <thead> <tr> <th>Kategorie</th> <th>EEI</th> <th>Energieklasse mindestens</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kühltheke</td> <td><25</td> <td>A</td> </tr> </tbody> </table>	Kategorie	EEI	Energieklasse mindestens	Kühltheke	<25	A	<p>AC2.1a. Kühlung</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als B %³⁴ der Kühltheken und Kühlschränke mit Netzanschluss einen niedrigeren Energieeffizienzindex (EEI) als 25 (Energieklasse A) haben</p> <p>AC2.1b. Kühlung</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als D %³⁴ der Haushaltskühlgeräte einen niedrigeren Energieeffizienzindex (EEI) als 22 haben.</p>
Kategorie	EEI	Energieklasse mindestens					
Kühltheke	<25	A					

³³ Diese Kriterien gelten unbeschadet der Fälle, in denen die Behörden gemäß Artikel 6 der Richtlinie 2012/27/EU zur Energieeffizienz dazu verpflichtet sind, nur Produkte und Dienstleistungen mit hoher Energieeffizienz zu beschaffen.

³⁴ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

Kühlschrank, eintürig	<25	A
Kühlschrank, zweitürig	<50	C
Gefriertheke	<35	B
Gefrierschränke, eintürig	<50	C
Gefrierschränke, zweitürig	<50	C
Kühl-Gefrierkombinationen	<75	D

AC2.1b. Kühlung

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als C %³⁴ der Haushaltsgeräte einen niedrigeren Energieeffizienzindex (EEI) haben als die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte:

Kategorie	EEI
Gefriertruhen	< 22
Weinschränke mit einer Temperaturzone	< 42
Weinschränke mit mehreren Temperaturzonen	< 55

Hinweis: Die Verordnung (EU) Nr. 1060/2010 über die Kennzeichnung von Haushaltskühlgeräten in Bezug auf den Energieverbrauch und die Kühlmittel der Geräte wird derzeit überarbeitet ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares\(2018\)5145999](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares(2018)5145999))

AC2.1c. Kühlung

AC2.1c. Kühlung

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als F %³⁴ der Geräte Kühlmittel mit einem Erderwärmungspotenzial (GWP-Wert) unter 3 verwenden.

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Liste der Geräte vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Geräte hinweisen, die dieses Kriterium erfüllen.

Der Bieter muss Informationen über den EEI gemäß Verordnung (EU) 2015/1094³⁶ über die Energieverbrauchskennzeichnung von gewerblichen Kühllagerschränken oder gemäß Verordnung (EU) Nr. 1060/2010 über die Kennzeichnung von Haushaltskühlgeräten in Bezug auf den Energieverbrauch³⁶ oder der späteren überarbeiteten oder geänderten Fassung der Verordnung sowie Informationen über die Kühlmittel der Geräte erteilen.

Bei Neuerwerbungen muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.

³⁶ Das Energieetikett des Geräts, Testberichte oder sonstige technische Unterlagen sowie gegebenenfalls eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags.

<p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als E %³⁵ der Geräte Kühlmittel mit einem GWP-Wert unter 5 verwenden.</p> <p>Überprüfung:</p> <p>Der Bieter muss eine Liste der Geräte vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Geräte hinweisen, die dieses Kriterium erfüllen.</p> <p>Der Bieter muss gemäß Verordnung (EU) 2015/1094 über die Energieverbrauchskennzeichnung von gewerblichen Kühltankschränken oder gemäß Verordnung (EU) Nr. 1060/2010 über die Kennzeichnung von Haushaltskühlgeräten in Bezug auf den Energieverbrauch³⁶ und die Kühlmittel der Geräte oder der späteren Überarbeitung oder Änderung der Verordnung Informationen über den EEI erteilen.</p> <p>Bei Neuerwerbungen muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.</p>	
	<p>AC2.2 Kochgeräte</p> <p>Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als G %³⁵ der Kochgeräte ausgestattet sind mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - einem Induktionskochfeld oder Gaskochfeld mit optimierten Brennern und einer Regelung durch Topfsensoren - isolierten Lebensmittelwarmhaltebehältern oder - einem Konvektionsofen, Combi-Ofen oder Dampfkochofen

³⁵ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

	<p>- einer Dunstabzugshaube, die so ausgestattet ist, dass über Sensoren nur der benötigte Teil der Dunstabzugshaube angeschaltet wird, um den Betrieb der gesamten Dunstabzugshaube zur selben Zeit zu vermeiden.</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss eine Liste der Geräte vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Geräte hinweisen, die dieses Kriterium erfüllen. Der Bieter muss Informationen über die Technologie der Geräte vorlegen.³⁷ Bei Neuerwerbungen muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.</p>
	<p>AC2.3. Gewerbliche Spülmaschinen Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als H %³⁸ der Spülmaschinen ausgestattet sind mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systemen zur Rückgewinnung der Wärme der Abluft, des Abwassers oder der getrockneten Teller - einer doppelten Wand - optimierten Filtersystemen: Zentrifugalsystemen (Zyklonfilter) oder einem integrierten Vorspülsystem - einem Mehrbereichsspülsystem. <p>Überprüfung:</p>

³⁷ Technische Datenblätter oder technische Unterlagen der Geräte und gegebenenfalls eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags.

³⁸ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

	<p>Der Bieter muss eine Liste der Geräte vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Geräte hinweisen, die dieses Kriterium erfüllen.</p> <p>Der Bieter muss Informationen über die Technologie der Geräte vorlegen.³⁷</p> <p>Bei Neuerwerbungen muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.</p>
<p>TS.7 Lebensmitteltransport <i>Hinweis: Diese Kriterien gelten nur, wenn die Lebensmittellieferung Teil der vertraglich vereinbarten Dienstleistung ist und der Fahrzeugbestand vom Bieter kontrolliert wird. „Lebensmittellieferung“ umfasst den Transport von Lebensmitteln zu der Küche, in der sie verarbeitet werden, und zum Ort der Leistungserbringung, wenn dieser sich an einer anderen Stelle befindet.</i></p>	
<p>AC.3.1 Luftschadstoffemissionen</p>	
<p>(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)</p> <p>Die Punkte werden an Bieter vergeben, deren kompletter Fahrzeugbestand für die Lieferung aus Euro 6/VI-Fahrzeugen besteht.³⁹</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss die Liste der Fahrzeuge des für die Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeugbestands und ihre Übereinstimmungsbescheinigungen vorlegen. Bei Fahrzeugen, die die oben genannte Norm nach technischer Nachrüstung erfüllen, müssen die Maßnahmen dokumentiert und die entsprechenden Unterlagen nach Überprüfung durch einen unabhängigen Dritten dem Angebot beigelegt werden. Werden die Fahrzeuge neu erworben, muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Fahrzeuge innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.</p>	
<p>AC.3.2. Treibhausgasemissionen</p>	

³⁹ Verordnung (EG) Nr. 715/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2007 über die Typgenehmigung von Kraftfahrzeugen hinsichtlich der Emissionen von leichten Personenkraftwagen und Nutzfahrzeugen (Euro 5 und Euro 6) und über den Zugang zu Reparatur- und Wartungsinformationen für Fahrzeuge und Verordnung (EG) Nr. 595/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Typgenehmigung von Kraftfahrzeugen und Motoren hinsichtlich der Emissionen von schweren Nutzfahrzeugen (Euro VI) und über den Zugang zu Fahrzeugreparatur- und -wartungsinformationen, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 715/2007 und der Richtlinie 2007/46/EG sowie zur Aufhebung der Richtlinien 80/1269/EWG, 2005/55/EG und 2005/78/EG.

	<p>Die Punkte werden an Bieter vergeben, deren kompletter Fahrzeugbestand folgende Merkmale aufweist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leichte Nutzfahrzeuge, Ausstoß ≤ 45 g CO₂/km (Typgenehmigungswert) - Hybrid, bivalentes Erdgasfahrzeug eines Originalgeräteherstellers (OEM) (das bedeutet neu, keine Umwandlung auf dem Anschlussmarkt) mit Substitutionsquoten von mindestens 50 %, Hochdruck-Erdgas-Direkteinspritzung, Plug-in-Hybrid, batterie- oder wasserstoffbetriebene schwere Nutzfahrzeuge - Elektrofahrzeuge der Klasse L. <p>Überprüfung: Der Bieter muss die technischen Datenblätter der für die Bereitstellung der Dienstleistung zu nutzenden Fahrzeuge vorlegen, in denen die im Rahmen der Typgenehmigung gemessenen CO₂-Emissionen je Kilometer angegeben sind. Werden die Fahrzeuge neu erworben, muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Fahrzeuge innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen</p>
AC.3.3. Kühlmittel	
	<p>Die Punkte werden an Bieter vergeben, deren kompletter Fahrzeugbestand für die Lieferung aus schweren Nutzfahrzeugen besteht, die Kühlmittel mit einem GWP-Wert unter 150 verwenden.</p> <p>Überprüfung Der Bieter muss die technischen Datenblätter der Fahrzeuge vorlegen, die für die Bereitstellung der Dienstleistung genutzt werden sollen. In diesen Datenblättern ist der GWP-Wert des in den schweren Nutzfahrzeugen verwendeten Kühlmittels angegeben.</p>

	Werden die Fahrzeuge neu erworben, muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Fahrzeuge innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.
	AC.3.4. Cyclelogistics
	<p><i>Hinweis: In den Städten, in denen die Topografie und die urbane Infrastruktur geeignet sind und für Dienstleistungen, die aus Lebensmittellieferungen geringen Umfangs bestehen, beispielsweise für kleine Sitzungen.</i></p> <p>Die Punkte werden an Angebote vergeben, die zur Erbringung der Dienstleistung einen Fahrzeugbestand anbieten, der Fahrräder und Fahrradanhänger umfasst und auch elektrisch betriebene Fahrräder einschließen kann. Mit den Fahrrädern und Fahrradanhängern soll gemäß dem in TS7.1 festgelegten Plan zur Verringerung der Treibhausgasemissionen und der Luftschadstoffemissionen das Problem der „letzten Meile“ gelöst werden.</p> <p>Überprüfung:</p> <p>Der Bieter muss die technischen Datenblätter und die Seriennummern der Fahrräder vorlegen, die für die Bereitstellung der Dienstleistung genutzt werden sollen.</p> <p>Bei Neuerwerbungen muss der Bieter eine unterzeichnete Verpflichtung zum Kauf oder Leasing der Geräte innerhalb der ersten sechs Monate des Vertrags vorlegen.</p>

3.2.4 Vertragserfüllungsklauseln

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
CPC1. Bereitstellung von Trinkwasser mit geringen Auswirkungen	

Hinweis: Dieses Kriterium findet nur in den Fällen Anwendung, in denen Zugang zu Trinkwasser aus der Leitung besteht oder es geliefert werden kann

Der Auftragnehmer muss in den Räumlichkeiten der Verpflegungsdienstleistung kostenlos Trinkwasser aus der Leitung (indem er entweder einen direkten Zugang zum Wasserhahn bietet oder das Leitungswasser in einem Krug oder sonstigen Spender anbietet) und Mehrweggläser zum Trinken bereitstellen.

Der Auftragnehmer muss die Kunden über die Bereitstellung von Leitungswasser in den Räumlichkeiten informieren.

Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.

CPC2. Kauf neuer Küchengeräte und Fahrzeuge

Werden Küchengeräte oder Fahrzeuge des Fahrzeugbestands zur Erbringung der Dienstleistung ersetzt, muss das neue Gerät oder Fahrzeug dazu beitragen, dass die Zusammensetzung des Geräte- oder Fahrzeugbestandes und die Technologien, die im Angebot angeboten wurden, um die Zuschlagskriterien AC2 und AC3 zu erfüllen, gehalten oder verbessert werden.

Wenn zur Erbringung der vertraglich vereinbarten Dienstleistung die Küchenausstattung teilweise oder vollständig ersetzt werden muss, muss der Auftragnehmer Geräte erwerben, die die höchste auf dem Markt verfügbare Energieklasse aufweisen.

Er muss die Vergabebehörde über den Erwerb neuer Geräte in Kenntnis setzen.

Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.

CPC3. Umweltmanagementmaßnahmen und -praktiken

Der Auftragnehmer muss während der Vertragslaufzeit Folgendes dokumentieren und melden:

- die Ergebnisse der Überwachung von Kennzahlen und
- die Ergebnisse der Bewertung und, sofern zutreffend, die Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen entsprechend den schriftlichen Verfahren zur Überprüfung von TS8 „Umweltmanagementmaßnahmen und -praktiken“.

Die Berichte sind der Vergabebehörde zur Überprüfung vorzulegen.

Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.

CPC4. Schulung der Mitarbeiter

Wenn neue Mitarbeiter eingestellt werden, muss ihnen der Auftragnehmer vor Ort eine Schulung im Hinblick auf die Angaben zur Vorgehensweise bereitstellen, die in dem Auswahlkriterium (SC1) aufgeführt sind.
 Für unbefristete Mitarbeiter und für Mitarbeiter, deren Arbeitsvertrag ein Jahr übersteigt, muss der Auftragnehmer mindestens einmal im Jahr vor Ort eine Auffrischungsschulung in Bezug auf die in dem Auswahlkriterium (SC1) aufgeführten Angaben zur Vorgehensweise durchführen.
 Er muss die Vergabebehörde über die bereitgestellte Schulung in Kenntnis setzen.
 Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.

Empfohlene Dauer

Für unbefristete Mitarbeiter und für Mitarbeiter, deren Arbeitsvertrag ein Jahr übersteigt, werden für die Schulung vor Ort 16 Stunden pro Jahr als angemessen für die Dauer der Fortbildung angesehen, während die Dauer für andere Mitarbeiter mit befristetem Vertrag und für Aushilfskräfte proportional zur Vertragsdauer sein muss. Die Dauer der Fortbildung kann an die Erfordernisse und Bedingungen der Angebote angepasst werden.
 Mitarbeiter, die für die Zubereitung der Gerichte zuständig sind, insbesondere veganer Gerichte, müssen Anleitung erhalten, wie diese unter Einhaltung der empfohlenen Nährstoffzufuhr und einer Reduzierung der mit diesen Gerichten einhergehenden Gesamt-Umweltbelastung zuzubereiten sind.

CPC5. Lebensmittel- und Getränkeumverteilung

Hinweis: an Orten anwendbar, an denen die Hygienevorschriften dies erlauben und an denen die zu spendenden überschüssigen Lebensmittel für die Umverteilungsorganisationen von Interesse sind.

Der Auftragnehmer muss die Lebensmittel umverteilen, indem er *[auszuwählen]*:

- die Organisationen kontaktiert, die Lebensmittel einsammeln, die an Umverteilungsorganisationen gespendet werden
- die Verfahren für das Abholen gekühlter und gekochter Lebensmittel einhält, die die Organisation mit den Anbietern der Verpflegungsdienstleistung festlegt (sofern die erforderliche Ausrüstung zur Verfügung steht)

	<p>- die Kühlkette der gekochten Erzeugnisse überwacht und aufrecht erhält, bis diese von der Organisation abgeholt werden.⁴⁰</p> <p>Der Auftragnehmer muss Aufzeichnungen über die Umverteilung von Lebensmitteln führen.</p> <p>Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.</p> <p>Die Vergabebehörde wird aufgefordert, die EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01)) sowie die Stellungnahme der EFSA zu den Gefahren der Umverteilung von Lebensmitteln (neuer Ansatz an das Lebensmittelsicherheitsmanagement) einzusehen.</p>
--	--

3.2.5 Erläuterungen

Die Vergabebehörde muss die gewählten Optionen spezifizieren und/oder den Prozentsatz der Einkäufe und dabei die Marktlage berücksichtigen (z. B. die Verfügbarkeit von Erzeugnissen, die die Kriterien erfüllen, die erforderliche Zahl möglicher Lieferanten usw.). Wenn die Vergabebehörde auf einen Prozentsatz der Einkäufe verweist, muss sie angeben, wie der Prozentsatz berechnet wird, entweder in Einheiten, Gewicht/Volumen oder nach dem Wert und für welchen Zeitraum (z. B. wöchentlich, monatlich, vierteljährlich usw.).

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS2. Pflanzliche Gerichte	

⁴⁰ Der Auftraggeber kann die Temperatur festlegen, die aufrecht zu erhalten ist, um die Kühlkette für gekochte Erzeugnisse gemäß den Besonderheiten vor Ort zu gewährleisten.

<p>Die Vergabebehörde muss die Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr für die Art Kunden beachten, für die sie die Verpflegungsdienstleistung vergibt, und die Schwellenwerte entsprechend festlegen.</p> <p>Wenn keine Schwellenwerte festgelegt werden (Beispiele absoluter Werte werden nicht angegeben, da sie von der Gesamtzufuhr abhängen, die für die Art Kunde zu empfehlen ist):</p> <ul style="list-style-type: none"> – sollte es ein vegetarisches oder pflanzliches Gericht pro Woche geben. – sollte die Hälfte der täglich angebotenen Gerichte vegetarisch oder pflanzlich sein.⁴¹ – sollten Fleischgerichte mit Bohnen, Körnern oder Gemüse (40 %) ergänzt werden. 	<p>Die Vergabebehörde muss die Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr für die Art Kunden beachten, für die sie die Verpflegungsdienstleistung vergibt, und die Schwellenwerte entsprechend festlegen.</p> <p>Wenn dies nicht der Fall ist (Beispiele absoluter Werte werden nicht angegeben, da sie von der Gesamtzufuhr abhängen, die für die Art Kunde zu empfehlen ist):</p> <ul style="list-style-type: none"> – sollte es zwei vegetarische oder pflanzliche Gerichte pro Woche geben. – sollten mehr als die Hälfte der täglich angebotenen Gerichte vegetarisch oder pflanzlich sein.⁴¹ – sollte das „Tagesgericht“ ein vegetarisches oder pflanzliches Gericht sein. – sollten die Fleischgerichte mit Bohnen, Körnern oder Gemüse (60 %) ergänzt werden.
--	--

TS 4.2. Abfalltrennung und -entsorgung

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Wird der Abfall von einem zugelassenen Abfallsammler abgeholt, muss der Bieter den Abfall in die vom Abfallsammler (z. B. die Gemeinde) festgelegten Fraktionen oder Kategorien trennen. Der Abfall muss in mindestens vier Kategorien getrennt werden: Papier/Pappe, Glas, Plastik, Metall. Auch Restmüll muss zusätzlich zu dem gesamten umweltschädlichen Abfall getrennt werden.

Wenn die Sammlung durch einen zugelassenen Abfallsammler die Sammlung von mehr Abfallströmen wie Porzellan, Getränkekartons, Metall, Textilien, organische Materialien⁴², Fett/Speiseöl und verbrennbare Abfälle ermöglicht, kann die Vergabebehörde verlangen, dass in diese zusätzlichen Kategorien getrennt wird.

Wenn es ein Sammelsystem für Fette, Öle und Schmierstoffe gibt, muss der Bieter die zu entsorgenden Fette und Öle trennen und in den zugelassenen Sammel- und Recyclingsystemen entsorgen, Abfallkategorien sollten nach den Codes des Europäischen Abfallkatalogs festgelegt werden.

⁴¹ Die genaue Zahl oder der genaue Prozentsatz der täglich angebotenen vegetarischen oder pflanzlichen Gerichte wird von der Vergabebehörde festgelegt.

⁴² „Organische Materialien“ umfasst die Fraktionen, die in Artikel 3 Absatz 4 der Abfallrahmenrichtlinie 2008/98/EG als „Bioabfall“ beschrieben werden. Bitte beachten Sie, dass die getrennte Sammlung dieser Fraktion ab 2023 vorgeschrieben sein wird (Artikel 22 Absatz 1).

Zu den trockenen Reinigungsmethoden gehört es, so viel der Speisereste wie möglich von dem Teller mit einem Gummischaber oder Abstreifer in einen Abfalleimer für Lebensmittel zu befördern und Papiertücher zu verwenden, um Fette, Öle und Schmierstoffen von Küchenutensilien und Arbeitsbereichen zu entfernen sowie trockene, verschüttete Zutaten mit dem Besen oder Staubsauger zu beseitigen.

TS 5.2 und AC1.1. Chemische Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Es können Ausnahmen gemacht werden, wenn die Behörden besondere Anforderungen an die Reinigung haben. Eine Befreiung von der Anforderung kann gewährt werden, wenn auf dem Markt keine Erzeugnisse mit einem Umweltzeichen verfügbar sind.

Die Vergabebehörden müssen über Zertifizierungssysteme entscheiden, die dem EU-Umweltzeichen entsprechen und auf denselben Grundsätzen basieren.

50-100 % der Einkaufsmenge der Erzeugnisse zum Händewaschen, Geschirrspülen und für die Routinereinigung sind mit einem EU-Umweltzeichen für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis versehen.

TS 5.1 Chemische Erzeugnisse und Verbrauchsgüter

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

In den folgenden Fällen können die Vergabebehörden Einwegartikel zulassen:

- Geschirr für Speisen zum Mitnehmen und für Schnellimbisse in den Fällen, in denen eine Rücknahmelogistik (d. h. Sammlung) aufgrund der Veranstaltung sehr schwierig oder unmöglich durchzuführen ist,
- Abfalltüten und Reinigungshandschuhe
- Papiertischtücher, die abgewischt und länger verwendet werden können (Einwegtischtücher, die nur einmal verwendet werden, sind nicht zulässig)

TS 5.3 und AC1.2. Küchenrolle, Küchenpapier

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Eine Befreiung von der Anforderung kann gewährt werden, wenn auf dem Markt keine Erzeugnisse mit einem Umweltzeichen verfügbar sind.

0-50 % der Einkaufsmenge der Küchenrollen und des Küchenpapiers werden mit einem EU-Umweltzeichen für das spezifische oder für ein gleichwertiges Erzeugnis versehen.

AC2 Energie- und Wasserverbrauch in den Küchen

Empfehlungen für eine Erhöhung der Prozentsätze von einer kleinen zu einer großen Anzahl an Küchengeräten jeder Art

Anzahl der Küchengeräte jeder Art	Mindestanzahl konformer Geräte
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
≥ 10	50 %

Beispiel: in einer Küche mit zwei Backöfen und 3 Kühlschränken müssen einer der Backöfen und einer der Kühlschränke die oben genannten Kriterien erfüllen, um die Punkte zu erhalten.

AC2.1 Kühlung

A = 0-50 % der Kühltheken (abgelegene Kühlgeräte werden nicht berücksichtigt) und Kühlschränke mit Netzanschluss
 C = 0-50 % der Gefriertruhen und der Weinschränke mit einer oder mehreren Temperaturzonen
 E = 100 % der Geräte, die Kühlmittel mit einem GWP-Wert unter 5 verwenden.

B = 0-50 % der Kühltheken (abgelegene Kühlgeräte werden nicht berücksichtigt) und Kühlschränke mit Netzanschluss
 D = 0-50 % der Gefriertruhen und der Weinschränke mit einer oder mehreren Temperaturzonen
 F = 100 % der Geräte, die Kühlmittel mit einem GWP-Wert unter 3 verwenden.

AC2.2. Kochgeräte

G=51-100 % der Kochgeräte sind mit den aufgeführten Technologien ausgestattet

AC2.3. Gewerbliche Spülmaschinen

	H=51-100 % der Spülmaschinen sind mit den aufgeführten Technologien ausgestattet
TS8. Umweltmanagementmaßnahmen und -praktiken	
(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)	
<p>Eine repräsentative Woche bedeutet eine Woche, in der der Umfang des Geschäftsbetriebs/der Tätigkeiten ungefähr dem Jahresdurchschnitt entspricht (eine Woche mit einer höheren Zahl an Veranstaltungen, Feiertagen oder besonderen Tagen wie beispielsweise Valentinstag oder Weihnachten sind nicht repräsentativ). Das Konzept hinsichtlich der Gerichte kann von einem Angebot zum anderen abweichen, wenn es nicht von der Vergabebehörde festgelegt wurde. Wenn also erwartet wird, dass die vorgeschlagenen Indikatoren zum Vergleich der Angebote herangezogen werden, müssen die Vergabebehörden die zu verwendenden Indikatoren klar angeben.</p>	
CPC2. Kauf neuer Küchengeräte	
<p>Die Zuschlagskriterien AC2 spiegeln die besten Technologien in Bezug auf die Energieeffizienz wider, die zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der GPP-Kriterien der EU auf dem Markt verfügbar sind, und können als Leitfaden zur Bestimmung der höchsten Energieeffizienzklasse genutzt werden, die für den Kauf neuer Küchengeräte während der Vertragslaufzeit gefordert wird.</p>	

3.3 Verkaufsautomaten

3.3.1 Technische Spezifikationen

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS1. Ökologische Lebensmittel	
(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)	
<i>Option A (während der Vertragsausführung einfacher zu überprüfen)</i>	

Die folgenden Lebensmittel und Getränke, mit denen die Verkaufsautomaten befüllt werden sollen, müssen die Standards für ökologische Erzeugnisse einhalten [die Liste der Lebensmittel und Getränke wird von der Vergabebehörde eingefügt, *siehe auch die Erläuterungen*]

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass alle oben aufgeführten Lebensmittel und Getränke, die während der Vertragsausführung geliefert werden sollen, die Verordnung (EU) 2018/848 oder ihre späteren Änderungen einhalten.⁴³ Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung vorlegen, wie er sicherzustellen beabsichtigt, dass die oben genannten Erzeugnisse während der Vertragsausführung von ökologischen Quellen beschafft werden können (z. B. durch Angabe der Lieferanten für die verschiedenen Erzeugnisse).

Option B (während der Vertragsausführung schwerer zu überprüfen)

Mindestens X %⁴⁴ der Lebensmittel und Getränke, mit denen der Verkaufsautomat befüllt wird, müssen die Standards für ökologische Erzeugnisse einhalten.

Überprüfung:

Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu den Lebensmitteln und/oder Getränken machen, mit denen der Verkaufsautomat im Rahmen der Vertragsausführung befüllt werden soll, und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die die ökologischen Anforderungen einhalten.

TS2. Umweltfreundlichere pflanzliche Fette

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

TS 2.1. Wenn vorverpackte Lebensmittel und/oder Getränke gekauft werden, die pflanzliche Öle oder deren Derivate enthalten, müssen mindestens X %⁴⁴ der Einheiten/Artikel der pflanzliche Öle enthaltenden Lebensmittel aus Kulturpflanzen erzeugt worden sein, die die Umweltkriterien in Bezug auf den Boden, die Biodiversität, die Landnutzungsänderung und die Bestände an organischem Kohlenstoff einhalten, indem sie die Anforderungen eines diese Bereiche umfassenden Zertifizierungssystems⁴⁵ oder des Artikels 93 der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 erfüllen oder durch ein anderes, gleichwertiges Mittel.

⁴³ Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2018/848 gilt die Verordnung ab dem 1. Januar 2021. Artikel 60 legt fest, dass Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 1. Januar 2021 produziert wurden, weiterhin in Verkehr gebracht werden können, bis die Bestände aufgebraucht sind.

⁴⁴ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

⁴⁵ Systeme, die auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft einschließlich NRO, Industrie und staatlichen Stellen basieren, wie der Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO, die Palm Oil Innovation Group - POIG, der Roundtable on Responsible Soy - RTRS, das Soybean Sustainability Assurance Protocol - SSAP oder Pro-Terra, können

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Erklärung vorlegen, dass mindestens X %⁴⁴ aller Lebensmittel, die pflanzliche Öle enthalten (als Einheiten/Pakete vorverpackter Lebensmittel) die oben genannten Anforderungen erfüllen. Der Bieter muss darüber hinaus eine Beschreibung der Maßnahmen vorlegen, die ergriffen werden, um die Einhaltung sicherzustellen (z. B. Lieferquellen, die genutzt werden könnten).

TS3. Intelligente Steuerungen

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Dieses Kriterium deckt die folgenden Arten von Verkaufsautomaten ab, vorausgesetzt, diese enthalten keine verderblichen Lebensmittel:

- 1) *Dosen- und Flaschenautomaten mit Kühleinrichtung und geschlossener Front, in denen die Erzeugnisse in Stapeln lagern*
- 2) *Automaten mit Kühleinrichtung und Glasfront für Dosen und Flaschen, Süßwaren und Knabberartikel*
- 3) *Automaten mit Kühleinrichtung (mehrere Temperaturen) und Glasfront*
- 4) *Getränkeautomaten mit Kühlung für Kaltgetränke*

Verderbliche Lebensmittel sind definiert als Lebensmittel und Getränke, deren Qualität abnimmt, die verderben und zerstört werden und auf eine gekühlte Lagerung angewiesen sind, damit die Geschwindigkeit des Verfalls und des Qualitätsverlustes verringert wird (Codex Alimentarius).

Der Bieter muss Verkaufsautomaten bereitstellen, die mit integrierten intelligenten Steuerungen ausgestattet sind, welche auch als Energiemanagementsysteme oder -geräte bezeichnet werden. Diese Automaten werden so programmiert, dass sie während der Betriebsstunden des Ortes, an dem sie aufgestellt sind, in Betrieb sind und sich außerhalb der Geschäftszeiten im Ruhemodus oder im niedrigsten Energiesparmodus befinden, der für die Lebensmittel und Getränke möglich ist.

Überprüfung

Der Bieter muss das technische Datenblatt des Verkaufsautomaten vorlegen, der für die Erbringung der Dienstleistung verwendet werden soll und in dem die Einhaltung dieser Anforderung festgestellt wird.

TS4. Mehrwegbecher

die Einhaltung des Kriteriums belegen, vorausgesetzt, sie umfassen die genannten Umweltgrundsätze. Andere Systeme, auch auf Länderebene, sind als gleichwertig anzusehen, wenn sie die genannten Umweltgrundsätze erfüllen.

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Hinweis: Dieses Kriterium gilt für Getränkeautomaten, die Heiß- und/oder Kaltgetränke ausgeben. Diese Anforderung gilt nur, wenn sie in Bezug auf die Lebensmittelhygiene, die Verbrauchersicherheit und die öffentliche Gesundheit geeignet ist; unter diesen Bedingungen sind die Bieter von der Haftung auszuschließen, wenn das gelieferte Getränk durch den wiederverwendeten Becher kontaminiert ist.

Die Bieter müssen Getränkeautomaten bereitstellen, die nicht vorverpackte Heiß- und/oder Kaltgetränke anbieten, die die Nutzung von Mehrwegbechern (z. B. Porzellan- oder Glasbecher) statt Einwegbechern ermöglichen. Wenn Einwegbecher aus hygienischen Gründen, wegen der Sicherheit der Verbraucher und der öffentlichen Gesundheit (siehe den obigen Hinweis) unverzichtbar sind, müssen sie recycelt werden können und entweder aus wiederverwertbarem Plastik oder aus kompostierbarem Material hergestellt sein.

Überprüfung

Der Bieter muss das technische Datenblatt des Verkaufsautomaten vorlegen, der für die Erbringung der Dienstleistung verwendet werden soll und in dem die Einhaltung dieser Anforderung festgestellt wird.

3.3.2 Zuschlagskriterien

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
AC1. Zusätzliche ökologische Lebensmittel	
(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)	
<i>Option A</i>	
Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, die über die Liste der Lebensmittel und Getränke hinausgehen, mit denen der Verkaufsautomat befüllt werden soll [<i>in TS1 Option A aufgeführt</i>] und die die Standards für ökologische Erzeugnisse einhalten.	
Überprüfung:	
Siehe oben unter TS1. Option A	
<i>Option B</i>	

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als die erforderlichen X %⁴⁶ der Lebensmittel und/oder Getränke, mit denen der Verkaufsautomat insgesamt befüllt werden soll, die Verordnung (EU) 2018/848 oder ihre späteren Änderungen einhalten.⁴⁷

Überprüfung:

Siehe oben TS1 Option B

AC2. Fair und ethisch gehandelte Erzeugnisse

Option A

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, bei denen die folgenden Lebensmittel und Getränke [*die Liste der Lebensmittel und Getränke wird von der Vergabebehörde eingefügt, siehe auch die Erläuterungen*], mit denen der Verkaufsautomat befüllt werden soll, in Übereinstimmung mit den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für den fairen und ethischen Handel erzeugt und gehandelt wurden. Das ist ein System, nach dem mindestens 90 % des Inhalts zertifiziert sein müssen und das auf Multi-Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert. Das System berücksichtigt internationale faire und ethische Handelsstandards, einschließlich der Arbeitsbedingungen für die Produktion gemäß den Kernübereinkommen der ILO¹⁹, des nachhaltigen Handels und einer nachhaltigen Preispolitik²⁰.

Überprüfung:

Der Bieter muss die Liste der Erzeugnisse vorlegen, mit denen die Verkaufsautomaten im Rahmen der Vertragsausführung befüllt werden sollen, die das Kriterium erfüllen.

Option B

Die Punkte sind proportional für Angebote zu vergeben, in denen mehr als X⁴⁸ aller Artikel jedes der folgenden Erzeugnisse: [*Die Liste der Lebensmittel und Getränke wird von der Vergabebehörde eingefügt, siehe auch die Erläuterungen*] in Übereinstimmung mit den Anforderungen eines Zertifizierungssystems für den fairen und ethischen Handel erzeugt und gehandelt wurden. Das ist ein System, nach dem mindestens 90 % des Inhalts zertifiziert sein müssen und das auf Multi-

⁴⁶ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

⁴⁷ Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2018/848 gilt die Verordnung ab dem 1. Januar 2021. Artikel 60 legt fest, dass Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 1. Januar 2021 produziert wurden, weiterhin in Verkehr gebracht werden können, bis die Bestände aufgebraucht sind.

⁴⁸ Das ist der vom Auftraggeber für die Ebene der Kernkriterien und die Ebene der umfassenden Kriterien festzulegende Schwellenwert (technische Spezifikationen und Zuschlagskriterien). Die nachfolgenden Erläuterungen enthalten Empfehlungen zu dem jeweiligen Wert.

Stakeholder-Organisationen mit einer breiten Mitgliedschaft basiert. Das System berücksichtigt internationale faire Handelsstandards, einschließlich der Arbeitsbedingungen für die Produktion gemäß den Kernübereinkommen der ILO¹⁹, des nachhaltigen Handels und einer nachhaltigen Preispolitik²⁰.

Prüfung:

Der Bieter muss Angaben (Bezeichnung und Menge) zu allen Erzeugnissen machen, mit denen die Verkaufsautomaten im Rahmen der Vertragsausführung befüllt werden sollten und dabei ausdrücklich auf die Erzeugnisse hinweisen, die das Kriterium einhalten.

AC3. Jährlicher Energieverbrauch

(Gleiche Anforderungen für Kernkriterien und umfassende Kriterien)

Dieses Kriterium betrifft die folgenden Arten von Verkaufsautomaten:

- 1) Dosen- und Flaschenautomaten mit Kühlung und geschlossener Front, in denen die Erzeugnisse in Stapeln lagern
- 2) Automaten mit Kühleinrichtung und Glasfront für Dosen und Flaschen, Süßwaren und Knabberartikel
- 3) Automaten mit Kühleinrichtung und Glasfront, die ausschließlich für verderbliche Lebensmittel sind
- 4) Automaten mit Kühleinrichtung (mehrere Temperaturen) und Glasfront
- 5) Getränkeautomaten, die Heiß- und/oder Kaltgetränke ausgeben.

In der Ausschreibung wird der Verkaufsautomat spezifiziert, der geliefert werden soll, sowie sein Volumen. Dieses Zuschlagskriterium darf nur für den Vergleich von Verkaufsautomaten desselben Typs und desselben Volumens herangezogen werden.

Die Punkte werden proportional umgekehrt zum Jahresenergieverbrauch der Automaten an die Angebote für Verkaufsautomaten vergeben.

Überprüfung:

Der Bieter muss eine Liste der Verkaufsautomaten vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden. Er muss auch die technischen Datenblätter dieser Verkaufsautomaten sowie die Kopien der Prüfberichte der Geräte gemäß EN 50597 (für die Verkaufsautomaten unter 1 bis 4) und gemäß dem Energiemessprotokoll Teil B, das von der European Vending Association entwickelt wurde (für Getränkeautomaten, die Heiß- und/oder Kaltgetränke ausgeben), vorlegen.

AC4. GWP-Wert von Kühlmitteln

Dieses Kriterium betrifft die folgenden Verkaufsautomaten:

	<ol style="list-style-type: none"> 1) Dosen- und Flaschenautomaten mit Kühleinrichtung und geschlossener Front, in denen die Erzeugnisse in Stapeln lagern 2) Automaten mit Kühlung und Glasfront für Dosen und Flaschen, Süßwaren und Knabberartikel 3) Automaten mit Kühlung und Glasfront, die ausschließlich für verderbliche Lebensmittel sind 4) Automaten mit Kühleinrichtung (mehrere Temperaturen) und Glasfront <p>In der Ausschreibung wird der Verkaufsautomat spezifiziert, der gekauft werden soll. Dieses Zuschlagskriterium darf nur für den Vergleich von Verkaufsautomaten desselben Typs herangezogen werden.</p> <p>Die Punkte werden proportional zur Anzahl der Verkaufsautomaten mit Kühleinrichtung, die ein Kühlmittel verwenden, dessen GWP-Wert unter 150 liegt, an die Angebote vergeben.</p> <p>Überprüfung: Der Bieter muss eine Liste der Verkaufsautomaten vorlegen, die bei der Vertragsausführung verwendet werden, und dabei ausdrücklich auf die Automaten hinweisen, die dieses Kriterium erfüllen. Der Bieter muss Kopien der technischen Datenblätter vorlegen, in denen der GWP-Wert des Kühlmittels genannt wird.</p>
--	---

3.3.3 Vertragserfüllungsklauseln

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
CPC1. Kauf neuer Verkaufsautomaten	

Wenn zur Erbringung der vertraglich vereinbarten Dienstleistung die Verkaufsautomaten teilweise oder vollständig ersetzt werden müssen, muss der Auftragnehmer Geräte erwerben, die die Anforderungen einhalten, die in der technischen Spezifikation TS3 festgelegt sind.
 Der Auftragnehmer muss die Vergabebehörde über den Erwerb neuer Verkaufsautomaten in Kenntnis setzen.
 Bei Nichteinhaltung darf die Vergabebehörde Vorschriften für die Anwendung von Sanktionen festlegen.

3.3.4 Erläuterungen

Die Vergabebehörde muss die gewählten Optionen spezifizieren und/oder den Prozentsatz der Einkäufe und dabei die Marktlage berücksichtigen (z. B. die Verfügbarkeit von Erzeugnissen, die die Kriterien erfüllen, die erforderliche Zahl möglicher Lieferanten usw.). Wenn die Vergabebehörde auf einen Prozentsatz der Einkäufe verweist, muss sie angeben, wie der Prozentsatz berechnet wird, entweder in Einheiten, Gewicht/Volumen oder nach dem Wert und für welchen Zeitraum (z. B. wöchentlich, monatlich, vierteljährlich usw.).

Kernkriterien	Umfassende Kriterien
TS1. Ökologische Lebensmittel	
<p><i>Option A</i> Liste der Warenpositionen: unverpackte frische Früchte (z. B. Bananen, Orangen), verpackte Früchte, Kekse und Backwaren, Milch und Milcherzeugnisse.</p> <p><i>Option B</i> Bis zu 20 % der Lebensmittel und/oder Getränke, mit denen die Verkaufsautomaten befüllt werden sollen.</p>	<p><i>Option A</i> Liste der Warenpositionen: unverpackte frische Früchte (z. B. Bananen, Orangen), verpackte Früchte, Kekse und Backwaren, Milch und Milcherzeugnisse.</p> <p><i>Option B</i> > 20 % der Lebensmittel und/oder Getränke, mit denen die Verkaufsautomaten befüllt werden sollen.</p>

AC2. Fair und ethisch gehandelte Erzeugnisse	
<p><i>Option A</i> Liste der Warenpositionen, die Folgendes umfassen kann: Bananen, Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, usw.</p> <p><i>Option B</i> X = 10-30 % aller Einkäufe von jedem Erzeugnis: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker und Bananen. Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, usw.</p>	<p><i>Option A</i> Liste der Warenpositionen, die Folgendes umfassen kann: Bananen, Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, usw.</p> <p><i>Option B</i> X = 30-70 % aller Einkäufe von jedem Erzeugnis: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker und Bananen. Die Liste der Erzeugnisse kann Folgendes umfassen: Kaffee, Tee, Schokolade (Kakao), Zucker, Bananen, verpackte Früchte, Säfte aus exotischen Früchten, usw.</p>
TS2. Umweltfreundlicheres Gemüse	
<p>Die Vergabebehörden listen die pflanzlichen Öle auf, die für die spezifische Ausschreibung relevant sind und die diese technische Spezifikation erfüllen müssen</p> <p>X=10-30 % der Einheiten/Artikel vorverpackter Lebensmittel</p>	<p>Die Vergabebehörden listen die pflanzlichen Öle auf, die für die spezifische Ausschreibung relevant sind und die diese technische Spezifikation erfüllen müssen</p> <p>X=30-50 % der Einheiten/Artikel vorverpackter Lebensmittel</p>

LEBENSZYKLUSKOSTENRECHNUNG

Einer der wichtigsten Aspekte bei der Entwicklung der GPP-Kriterien ist die Berücksichtigung der Analyse der Lebenszykluskosten der besten umweltfreundlichen Erzeugnisse oder Dienstleistungen in Bezug auf die durchschnittlichen Erzeugnisse oder Dienstleistungen auf dem Markt. Im öffentlichen Bereich sind Kostenüberlegungen (unter Verwendung der Lebenszyklusperspektive) als Hilfe für die Begründung der öffentlichen Ausgaben sehr wichtig. Die Mitgliedstaaten sollten ermutigt werden, Entscheidungen zu treffen, die langfristig einen hohen Wert darstellen.

Damit öffentliche Auftraggeber die Erzeugnisse und Dienstleistungen auswählen können, die am kostenwirksamsten sind, wird die Anwendung einer auf das Erzeugnis bezogenen Lebenszyklusperspektive und des Lebenszykluskostenrechnungsansatzes empfohlen. Die Lebenszykluskostenrechnung berücksichtigt den gesamten Lebenszyklus eines Erzeugnisses oder einer Dienstleistung, von der Erzeugung bis zur Entsorgung oder vom Anfang bis zum Ende. Je nach der Perspektive, die bei der Bewertung der Lebenszykluskostenrechnung eingenommen wird, können die Kosten in den verschiedenen Phasen mehr oder weniger genau berechnet werden. Im Fall einer Küchenausrüstung oder von Transportmitteln ist die Nutzungsphase des Lebenszyklus für den öffentlichen Auftraggeber von Bedeutung, da zusätzliche Kosten entstehen.

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen werden von einer Reihe von öffentlichen Einrichtungen beschafft. Es gibt viele Arten von Lebensmitteln und Getränken, die beschafft werden, und eine große Bandbreite an in Auftrag gegebenen Verpflegungsdienstleistungen. Bei den meisten Lebensmittel- und Getränkekäufen und aus der Kaufperspektive gesehen, fallen die Kosten normalerweise in die folgenden Kategorien:

- Anschaffungskosten und Kosten für die Rohstoffe: dabei handelt es sich um die Kosten für den Erwerb von Vorräten, die unabhängig davon, ob sie im Laufe des Jahres verkauft werden oder nicht, ins Inventar eingehen.
- Lieferkosten: das ist der Geldbetrag, den ein Unternehmen zur Herstellung und Lieferung eines Erzeugnisses benötigt.
- Lagerhaltungskosten: das sind die Kosten für die Lagerung und Erhaltung des Inventars über einen bestimmten Zeitraum.
- Kosten am Ende der Lebensdauer: das sind die Kosten für die Entsorgung des erzeugten Abfalls.

Die Kosten von Verpflegungsdienstleistungen haben eine noch größere Bandbreite, da es mehr Kategorien gibt, in die die Kosten der Verpflegungsdienstleistungen fallen können. Beispiele hierfür sind:

- Kosten für den Erwerb von Rohstoffen (Kauf von Lebensmitteln) und anderen Erzeugnissen (z. B. Verbrauchsgüter, Chemikalien, sonstige Erzeugnisse): siehe oben.
- Lagerhaltungskosten: siehe oben.

- Arbeitskosten: dies sind die Gesamtkosten, die ein Arbeitgeber für die Beschäftigung von Mitarbeitern trägt.
- Kosten für Versorgungsleistungen: das sind die Kosten für die Nutzung von Versorgungsleistungen wie Beleuchtung, Wasser und Wärme.
- Instandhaltungs- und Versicherungskosten (Versicherungskosten sind fakultativ).
- Steuern und Abgaben.
- Finanzkosten: dies sind Kosten, Zinsen und sonstigen Gebühren für das Aufnehmen eines Kredits zum Aufbau oder Kauf von Vermögenswerten (diese Kosten sind fakultativ).
- Kosten am Ende der Lebensdauer: das sind die Kosten für die Entsorgung des erzeugten Abfalls.

Die oben genannten Kosten umfassen auch Umweltkosten, die generell unter der Kategorie „*externer Umwelteffekt*“ untersucht werden. Diese waren jedoch nicht Teil der Analyse.

In diesem Zusammenhang ist zu betonen, dass es bei der Bewertung der Gesamtkosten nicht ausreicht, nur den Einkaufspreis der Lebensmittel oder den Endpreis des Verpflegungsdienstes zu berücksichtigen. In Anbetracht der durchgeführten Studie wurde festgestellt, dass Faktoren wie die ökologische Produktion, zertifizierte Lebensmittel, eine bessere Abfallbewirtschaftung oder energieeffizientere Küchenausrüstungen große Auswirkungen auf die Lebenszykluskosten hatten. Es sollte jedoch darauf hingewiesen werden, dass ein geringerer Verzehr von Fleischerzeugnissen und eine Minimierung oder vollständige Reduzierung der Lebensmittelabfälle die Schlüsselfaktoren der Lebenszykluskosten der Verpflegungsdienstleistungen sind. Weitere Einzelheiten zu den Kostenmodellen und Schlussfolgerungen entnehmen Sie bitte dem technischen Hintergrundbericht.

Während die Qualität und die Kosten der beschafften Verpflegungsdienstleistungen vorherrschende Faktoren bei der Bestimmung der Lebenszykluskosten waren, müssen die Räumlichkeiten, in denen die Verpflegungsdienstleistungen erbracht werden, berücksichtigt werden. So können beispielsweise eine bessere Küchenausrüstung oder die Möglichkeit der Einführung von Abhilfemaßnahmen die Gesamtauswirkungen auf die Umwelt signifikant reduzieren und kostenwirksame Maßnahmen darstellen, die berücksichtigt werden sollten. Qualifizierte Anbieter von Verpflegungsdienstleistungen sollten dazu in der Lage sein, die ausgeschriebene Qualität und Leistung in Bezug auf die Verpflegungsdienstleistung zu erzielen, während weniger qualifizierte Anbieter die Ressourcen möglicherweise weniger wirksam einsetzen. Eine Einsparung bei den Arbeitskosten führt somit möglicherweise nicht zu Einsparungen bei den Lebenszykluskosten.