

Aktionsplan für ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im Bereich der  
öffentlichen Verwaltung

MINDESTUMWELTKRITERIEN ZUR VERGABE VON  
VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN

MINDESTUMWELTKRITERIEN  
FÜR DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN

**A. EINFÜHRUNG: ANSATZ AN DIE MINDESTUMWELTKRITERIEN ZUM ERREICHEN DER UMWELTZIELE.**

**B. ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DIE VERGABESTELLEN.**

**C. UMWELTKRITERIEN FÜR DIE VERGABE DES SCHULISCHEN VERPFLEGUNGSDIENSTES (KINDERHORTE, KINDERGÄRTEN, GRUNDSCHULEN SOWIE SCHULEN DER SEKUNDARSTUFE I UND II).**

**a. Vertragsklauseln.**

1. Anforderungen an die Lebensmittel.
2. Informationsflüsse.
3. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen.
4. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
5. Vermeidung von Abfällen und Abfallmanagement.
6. Tischdecken, Servietten.
7. Reinigung der Räume, Spülen des Geschirrs und Reinigung sonstiger harter Oberflächen.
8. Berufliche Aus- und Weiterbildung des für den Dienst zuständigen Personals.
9. Verpflegungsdienst in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit Energielabel ausgestattet sind.

**b. Belohnende Bewertungskriterien.**

1. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette.
2. Umsetzung von Lösungen, um die Umweltauswirkungen der Logistik zu reduzieren.
3. Kommunikation.
4. Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel.
5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.
6. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferkette

**D. UMWELTKRITERIEN ZUR VERGABE DES GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSDIENSTES FÜR BÜROS, UNIVERSITÄTEN, KASERNEN.**

**a. Technische Spezifikationen.**

1. Menüpläne.

**b. Vertragsklauseln.**

1. Anforderungen an die Lebensmittel.
2. Kommunikation.
3. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen.
4. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
5. Vermeidung von anderen Abfällen und Abfallmanagement.
6. Tischdecken, Servietten.
7. Reinigung der Räume und harten Oberflächen, Spülen des Geschirrs.
8. Ausbildung des für den Dienst zuständigen Personals.
9. Verpflegungsdienst in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit Energielabel ausgestattet sind.

**c. Belohnende Bewertungskriterien.**

1. Vielfalt und Modularität der Menüpläne.
2. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette.
3. Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel.
4. Umweltauswirkungen der Logistik.
5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.
6. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten.

**E. UMWELTKRITERIEN ZUR VERGABE DES GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSDIENSTES FÜR KRANKENHÄUSER, FÜRSORGE-/PFLEGEANSTALTEN, SOZIAL- UND GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN SOWIE HAFTANSTALTEN.**

**a. Vertragsklauseln.**

1. Menüpläne und Anforderungen an die Lebensmittel.
2. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen.
3. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (MOCA).
4. Vermeidung von Abfällen und Abfallmanagement.
5. Tischdecken, Servietten.
6. Reinigung der Räume und harten Oberflächen, Spülen des Geschirrs.
7. Berufliche Aus- und Weiterbildung des für den Dienst zuständigen Personals.
8. Kommunikation.
9. Verpflegungsdienst in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit dem Energielabel ausgestattet sind.

**b. Belohnende Bewertungskriterien.**

1. Konformitätsprüfungen.
2. Lieferung von Produkten mit bestimmten Umweltauflagen.
3. Umweltauswirkungen der Logistik.
4. Maßnahmen zur Reduzierung der durch den Dienst in den stationären Abteilungen erzeugten Abfälle.
5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.
6. In einer externen Zentralküche zu erbringender Dienst: Umsetzung von Umweltmanagementsystemen und/oder Systemen für das ethische Management der Lieferketten.

**F. UMWELTKRITERIEN FÜR DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN.**

**a. Technische Spezifikationen für die Lieferung von Lebensmitteln.**

1. Anforderungen an die Lebensmittel.

**b. Belohnende Bewertungskriterien.**

1. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette.
2. Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel.
3. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, lokaler Frischfisch.
4. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten.

## **A. EINFÜHRUNG: ANSATZ AN DIE MINDESTUMWELTKRITERIEN ZUM ERREICHEN DER UMWELTZIELE.**

Zur Erreichung der im Rahmen des Aktionsplans für ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im Bereich der öffentlichen Verwaltung, der gemäß Art. 1 Abs. 1126 und 1127 des Gesetzes Nr. 296/2006 mit Dekret des Ministers für Umwelt, Landschafts- und Meeresschutz in Einvernahme mit dem Minister für Wirtschaftsentwicklung, Wirtschaft und Finanzen am 11. April 2008 verabschiedet wurde, festgelegten Ziele sind in diesem Dokument die Mindestumweltkriterien (im Folgenden MUK) zur Vergabe des Gemeinschaftsverpflegungsdienstes und der Lieferung von Lebensmitteln festgelegt. Ferner enthält das Dokument einige Hinweise für die Vergabestellen, um die Umwelteffizienz zu stärken.

Ziel des Dokuments ist es, sich mit verschiedenen Umweltaspekten im Lebenszyklus der Gemeinschaftsverpflegungsdienste, der Herstellung von Lebensmitteln, deren Verteilung und Verpackung, der Zubereitung der Mahlzeiten sowie der Entsorgung der erzeugten Abfälle auseinanderzusetzen und umweltverbessernde Lösungen entlang des gesamten Prozesses vorzuschlagen.

Die Ziele der MUK wurden ausgehend von der Analyse der in jeder Phase der Erbringung des Dienstes hervorgerufenen Umweltauswirkungen unter Berücksichtigung des Marktkontextes und der Organisationsmodelle der Gemeinschaftsverpflegung ermittelt und je nach den verschiedenen Sektoren und Zielgruppen des Dienstes differenziert.

Kurz zusammengefasst verfolgen die vorgeschlagenen MUK folgende Ziele:

1. Sie fördern land- und viehwirtschaftliche Produktionsmodelle, die im Hinblick auf die Umwelt besser sind, wie beispielsweise nach biologischen Gesichtspunkten und unter Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes gemäß den Vorgaben des nationalen Aktionsplans für die nachhaltige Verwendung von Pflanzenschutzmitteln laut ID vom 22. Jänner 2014 und dem nationalen Strategieplan für die Entwicklung des biologischen Systems, um die Fruchtbarkeit der Böden nicht zu beeinträchtigen, den Energieverbrauch und die Abhängigkeit von fossilen Quellen sowie die Eutrophierung und die Verschmutzung von Gewässern zu reduzieren, die biologische Vielfalt und das Wohlbefinden der Tiere zu schützen und Rohstoffe für die Zielgruppen zu erhalten, die gesünder sind, weil sie keine Reste von Pflanzenschutzprodukten bzw. was die Viehzucht betrifft, keine Antibiotika oder sonstigen Stoffe enthalten, um das Wachstum zu beschleunigen (z.B. Hormone).

In Anbetracht der Tatsache, dass das Angebot an Bioprodukten größtenteils von den privaten in- und ausländischen Märkten absorbiert wird, wird vorsichtigerweise eine Quote an Bioprodukten insgesamt festgelegt, die im Vergleich zu den Vorgaben der vorherigen MUK niedriger ist, die mit dem Ministerialdekret vom 25. Juli 2011 verabschiedet wurden. Laut diesen waren für alle Sparten des institutionellen Gesamtverpflegungsdienstes ein Gewichtsanteil von 40% an Bioprodukten sowie ein weiterer Gewichtsanteil von 20% aus Obst- und Gemüseprodukten aus Anbau mit integriertem Pflanzenschutz vorgesehen. Für Nutzer im Kindes- und Jugendalter war in jedem Fall ein Anteil von mindestens 50% an Bioprodukten vorgesehen, während es beispielsweise im Gesundheits- und Pflegesektor als zweckmäßiger eingestuft wurde, der Vergabestelle die Entscheidung der Mindestanteile an Bioprodukten für die Verpflegung Erwachsener zu überlassen.

2. Sie schützen die biologische Vielfalt der Fischarten, indem einerseits die Ausgabe von weniger überfischten und weniger gefährdeten Arten, die im Meer gefangen werden, vorgeschrieben wird, und andererseits keine besonderen Einschränkungen bei der Ausgabe von gezüchtetem Fisch gelten, in Anbetracht der Tatsache, dass 70% der Fischarten überfischte oder dezimiert sind und dass der Fischbestand gegenwärtig unhaltbar ist.

3. Sie fördern eine Ernährung mit einem geringeren Verzehr von tierischem Eiweiß, sofern dies technisch möglich ist, in den Kantinen für Büros, Universitäten und Kasernen. Zu berücksichtigen ist, dass die intensive Tierhaltung eine der Ursachen für die Entwaldung ist, abgesehen davon, dass sie 5% der Wasservorräte weltweit absorbiert und unter Berücksichtigung des Lebenszyklus auch für die Belastungen durch die Bebauungen, die notwendig sind, um die tägliche Ernährung der Tiere zu gewährleisten, für die Emission von

klimaverändernden Gasen und für die Umweltauswirkungen durch den Einsatz von Arzneimitteln, aufgrund derer die Exkremate zu Sonderabfällen werden, verantwortlich ist.

4. Mit ihnen wird ein Ansatz an die Problematik der Lebensmittelreste mit strengeren Kriterien im Vergleich zu den zuvor geltenden MUK verfolgt. Was die Umweltauswirkungen der Verpflegungsdienste in Verbindung mit der Logistik, der Zubereitung, der Konservierung und der Ausgabe der Mahlzeiten sowie der Produktion der Rohmaterialien betrifft, sind tatsächlich erhebliche Lebensmittelreste zu verzeichnen, und zwar bis zu 35–40% der zubereiteten Mahlzeiten bei der schulischen Verpflegung und zirka 30% bei der Verpflegung in den Krankenhäusern. In diesem Dokument werden synergetische und gezielte Maßnahmen vorgeschlagen, um die Lebensmittelreste je nach Zielort des Dienstes zu reduzieren, welche mittels der Kooperation verschiedener Akteure, der Überarbeitung einiger Vorgehensweisen und der Einfügung gezielter Vertragsklauseln umzusetzen sind (siehe „Hinweise für die Vergabestellen“).

5. Sie haben die Vermeidung von Abfällen und sonstigen Auswirkungen während der Lebensdauer des Dienstes zum Ziel anhand von Vorschriften zur Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und möglichst durch die reduzierte Inanspruchnahme von vorverarbeiteten Produkten und Produkten der fünften Güteklasse, von Einzeldosen und von Produkten mit nicht recycelbarer Verpackung.

6. Sie zielen umfassender als die vorherigen MUK auf die Reduzierung des Energieverbrauchs und der damit verbundenen Emissionen von klimaverändernden Gasen ab, indem einem weniger „industrialisierten“ Dienst der Vorzug gegeben wird, anhand des belohnenden Bewertungskriteriums der kurzen Lieferkette, und indem beim Kauf neuer Geräte für die internen Zentralküchen die Energieeffizienz vorgeschrieben wird.

7. Sie zielen darauf ab, die lokale Wirtschaft und auch kleine Hersteller zu unterstützen, sofern dies technisch möglich ist. Um die Umweltauswirkungen durch die Logistik zu begrenzen und die Landwirte zu fördern, indem die Verlängerung der Lieferkette vermieden wird, welche die Erhöhung der Preise zur Folge hat, was im Allgemeinen nicht zum Nutzen der Hersteller ist, ist gemäß den MUK ein belohnendes Bewertungskriterium vorgesehen, das gleichzeitig Null-Km-Produkte und die kurze Lieferkette betrifft. Ziel dieser Vorgabe ist es, die Emissionen klimaverändernder Gase sowie den Energieverbrauch aus fossilen Quellen, die durch den Transport erzeugt werden, zu reduzieren.

8. Zudem wird der Aspekt der Konformitätsprüfungen strenger in Angriff genommen, da Prüfungsverfahren vorgesehen sind, die dank der Vorgabe eines Informationsflusses zwischen dem Zuschlagsempfänger und der Vergabestelle über die jeweils ausgegebenen Produkte wirksamer sind, was eine effizientere Kontrolle vor Ort und nach dem Stichprobenprinzip der Rechnungen für den Kauf und der Transportdokumente der Rohmaterialien ermöglicht.

9. Sie sehen verschiedene Kommunikationsmaßnahmen in Bezug auf die Umweltqualifizierung der angebotenen Produkte vor, auch um dazu beizutragen, die Kultur in dieser Hinsicht zu stärken.

Auf der Website des Ministeriums für Umwelt, Landschafts- und Meeresschutz wird unter „Argomenti“ auf der Seite „GPP-Acquisti Verdi – Criteri Ambientali Minimi (<https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#3>) ein technischer Erläuterungsbericht dieses MUK-Dokuments veröffentlicht.

## **B. ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DIE VERGABESTELLEN.**

Mittels der Definition der Ausschreibungsunterlagen für die Vergabe des Gemeinschaftsverpflegungsdienstes oder den Kauf von Lebensmitteln kann die Vergabestelle eine wichtige soziale Funktion erfüllen und zur Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Nutzer sowie des Umweltschutzes beitragen, indem sie ein gesünderes und nachhaltigeres Agrarmodell unterstützt und den Agrarindustriesektor ermutigt, eine Rolle zu spielen, die mit der nationalen und gemeinschaftsrechtlichen Agrar- und Lebensmittelpolitik übereinstimmt, gemäß der eine Erhöhung der nach der Methode der biologischen Landwirtschaft bebauten Agrarflächen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und des freiwilligen integrierten Pflanzenschutzes gemäß dem Gesetz Nr. 4 vom 3. Februar 2011 vorgesehen ist.

Mit gezielten Vorschriften können die Vergabestellen zudem dazu beitragen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und eine Kultur über deren Wert, die korrekte Ernährung und die Produktions- und Vertriebsmodelle mit geringer Umweltbelastung zu verbreiten.

Aufgabe dieser MUK ist es, die Rolle der Vergabestellen zu erleichtern und diese in dieser Hinsicht zu unterstützen.

Damit gewährleistet wird, dass diese Angaben erfolgreich umgesetzt werden und die Möglichkeit besteht, einen hochwertigeren Dienst, auch was die Umweltaspekte betrifft, zu beziehen, müssen geeignete Ausschreibungsbeträge und eine Gesamtübereinstimmung zwischen alle in der Ausschreibung enthaltenen Vorschriften festgelegt werden, um angemessene Vergütungen zu bestimmen. Diesbezüglich ist gemäß dem Kodex der öffentlichen Verträge vorgesehen, dass die Vergabestellen die Qualität der Leistungen nicht nur in der Phase zur Auswahl des Auftragnehmers zu garantieren haben (vgl. Art. 97 betreffend den Ausschluss von ungewöhnlich niedrigen Angeboten), sondern auch in der Phase zur Erstellung der Ausschreibungsparameter (vgl. Art. 30 Abs. 1 GvD 50/2016)<sup>1</sup>, aber auch, indem der Zuschlag sogar zu dem Preis oder zu den Fixkosten gewährt wird, auf dessen/deren Grundlage die Wirtschaftsteilnehmer nur auf Basis von Bewertungskriterien teilnehmen (vgl. Art. 95 Abs. 7 GvD 50/2016). Um sicherzustellen, dass der Zuschlag effektiv auf der Grundlage der Qualitätselemente des Dienstes erteilt wird, werden die Vergabestellen aufgefordert, Anforderungen vorzusehen, welche in Verbindung mit dem Auftragsgegenstand und den Tätigkeiten stehen, die normalerweise von den Unternehmen durchgeführt werden, die Gemeinschaftsverpflegungsdienste erbringen. Für Nebentätigkeiten oder -lieferungen des Dienstes wie beispielsweise Maßnahmen zur Schalldämmung der Kantinenräume, die Lieferung von Kühlschränken oder sonstigen Geräten müssen die Preise daher separat angegeben werden, oder diese Tätigkeiten oder Lieferungen müssen separat mit einer entsprechenden Ausschreibung vergeben werden.

Möglich ist es auch, die Einrichtung von Bereichen mit einer geringeren Verschwendung von Lebensmitteln einzurichten und eine gesunde und preisgünstige Ernährung zu garantieren, was gleichzeitig auch erlaubt, das finanzielle Problem der Haushalte und insbesondere vielköpfiger Familien zu berücksichtigen.

Bei der schulischen Verpflegung ist es daher zweckmäßig,

zu vermeiden, Obst und Gemüse einer bestimmten Stückgröße zu verlangen, und ggf. das Gewicht der essbaren Teile anzugeben;

die Verwendung von vorbereiteten, verpackten und Einmaldosis-Produkten einzuschränken  
eine saisongerechte Auswahl zu treffen;

zuzulassen, dass die Menüpläne auf der Grundlage der Verfügbarkeit lokaler Agrarprodukte flexibel gestaltet werden, oder ein bestimmtes Maß an Flexibilität bei den Menüplänen mit mehr Sorten und Arten von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Zerealien mit ähnlichen Nährwerten vorzusehen;

den Verzehr von preisgünstigen Eiweißquellen zu begünstigen, indem man neue Gerichte auch mit Hülsenfrüchten sowie mit anderen Fischen als die, die gewöhnlich angeboten werden, bietet, und die Typen von zulässigen Fleischteilstücken zu erweitern;

Mahlzeiten und Gerichte zu bieten, welche Verschwendungen reduzieren, wie beispielsweise Gerichte, die mit essbaren Teilen von Obst- und Gemüseprodukten zubereitet werden, die normalerweise weggeworfen werden, und Einzelganggerichte, wenn diese bei den Zielpersonen ankommen;

das Grammgewicht bestimmter Lebensmittel zu reduzieren (z.B. Salat).

In der Krankenhausverpflegung ist die Verschwendung von Lebensmitteln eine der wichtigsten Kritikalitäten, die es zu meistern gilt. Es werden nämlich bedeutende Verschwendungsmengen (26,7% bei der Standard- und 30,1% bei der Normalverpflegung) verzeichnet. 18,8% der

---

<sup>1</sup> Vgl. Urteil des Regionalen Verwaltungsgerichts der Lombardei Nr. 00403/2018 Reg. Koll. Beschl. und Staatsrat, Kammer 3, vom 10. Mai 2017, Nr. 2168: Zu berücksichtigen ist, dass die Lebensmittel, bei geschätzten Durchschnittskosten von 4,60 Euro pro Mahlzeit (Quelle: technischer Bericht zur Überarbeitung der MUK, Universität Mailand, 2017), unter Anbetracht dessen, dass deren Anteil 35 bis 40% an den Gesamtkosten der Mahlzeit beträgt, geschätzte Durchschnittskosten von 1,70 Euro pro Mahlzeit aufweisen. Eine erhöhte Nachfrage nach Biorohmaterialien beinhaltet die Notwendigkeit, den Ausschreibungsbetrag bei gleichbleibenden anderen Bedingungen zu erhöhen. Dafür wird der Wert des Erhöhungsanteils an Biorohmaterialien, die im Vergleich zur vorherigen Ausschreibung gefordert werden, vorsichtshalber verdoppelt. Wenn beispielsweise bei einer Ausschreibung ohne Bioreis im nächsten Jahr gefordert wird, dass 50% der Rohmaterialien biologisch sein sollen, dürften die Kosten der Mahlzeit maximal 5,50 Euro betragen (auf das Jahr 2017 bezogene Schätzungen).

untersuchungsgegenständlichen Mahlzeiten weisen zudem Abfälle von mehr als 50% auf<sup>2</sup>.

Insgesamt belaufen sich die ausgesonderten Kalorien der Krankenhausmahlzeiten, die den stationär behandelten Patienten serviert werden, auf 27,8% des Gesamtwerts. Dies führt zu einer kontinuierlichen Erhöhung der schlechten Ernährung der Patienten während des Krankenhausaufenthalts, was deren Zustand verschlechtert und den stationären Aufenthalt um 30 bis 40% verlängert<sup>3</sup>.

Diese Verschwendungen, die größtenteils auf Bedarfsüberschätzung oder darauf zurückzuführen sind, dass es den Nutzern nicht schmeckt, müssen vermieden werden, da dadurch Arbeit und kostbare finanzielle Ressourcen vergeudet und die zu entsorgenden Abfallmengen erhöht werden, und Ernährungsmängel sowie ein reduzierter Komfort der stationär behandelten Patienten herbeigeführt werden.

Um die Verschwendungen zu reduzieren, ist es zweckmäßig,

die Überarbeitung der Krankenhausernährung zu ermöglichen, sodass der verantwortliche Ernährungsberater nach Anhörung des Abteilungsarztes präzisere Anweisungen zur Art der zu verabreichenden Nahrung auf der Grundlage des individuellen Krankheitsbilds geben kann;

die organoleptischen Eigenschaften und/oder die Zubereitung einiger Lebensmittel zu verbessern, die Vorbestellung der Mahlzeit zu gestatten und attraktivere Gerichte für die Patientenkategorien zu bieten, die keine besondere Ernährung einhalten müssen (zu diesem Zweck ist die Zuschlagserteilung zu einem gerechten Preis von grundlegender Bedeutung);

für Patienten mit Schluckstörungen wie solchen, die an chronischen neurologischen Erkrankungen leiden, Menüpläne mit reduzierten Mengen pro einzelner Ausgabe und mit einer Gliederung des Ernährungstags in mehrere Phasen im Vergleich zur herkömmlichen Gliederung (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) zu definieren, mit der Reduzierung der Menge zum Mittag- und Abendessen und der Einführung von Zwischenmahlzeiten vormittags und nachmittags;

anstelle des Zwei-Gänge-Menüs Einzelgerichte vorzuschlagen, die im Hinblick auf Makro- und Mikronährstoffe angemessen zusammengestellt und ausgewogen sind, einschließlich der Einführung eines vegetarischen Einzelgerichts (außer für Patienten mit bestimmten Erkrankungen), das mit Gerichten auf Basis tierischer Eiweiße abgewechselt werden kann, die aufgrund ihres hohen Nährwerts äußerst wichtig sind.

Die MUK für die Verpflegung in Krankenhäusern, Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen und gleichgestellten Einrichtungen sehen eine differenzierte Modulierung der Mengen an Bioprodukten je nach Altersklasse vor: im Wesentlichen biologische Zutaten für die Zielgruppe von 0 bis 19 Jahren; Anforderungen an die Lebensmittel, welche denen für die anderen öffentlichen Büros und das in diesen Einrichtungen tätige Personal gleichen; für die anderen Nutzer die Möglichkeit für den Bieter oder die Vergabestelle, die Anwendung der für die öffentlichen Büros vorgesehenen Anforderungen an Lebensmittel zu wählen.

## **C. UMWELTKRITERIEN FÜR DIE VERGABE DES SCHULISCHEN VERPFLEGUNGSDIENSTES (KINDERHORTE, KINDERGÄRTEN, GRUNDSCHULEN SOWIE SCHULEN DER SEKUNDARSTUFE I UND II).**

### **a. Vertragsklauseln.**

Gemäß Art. 34 Abs. 1 und 3 GvD Nr. 50/2016 führen die Vergabestellen in die Projekt- und Ausschreibungsunterlagen die folgenden Vertragsklauseln ein:

#### **1. Anforderungen an die Lebensmittel.**

Die Mahlzeiten müssen aus einer oder mehreren Portionen Obst, Beilagen, ersten und/oder zweiten Gängen, vollständig bestehend aus biologischen Lebensmitteln (oder anderweitig qualifizierten Lebensmitteln wie zum Beispiel mit Gütesiegel g.U., mit SQNPI-, SQNZ-Zertifizierungen usw.), bestehen, oder sofern

---

<sup>2</sup> Projekt zur Bewertung der Abfälle der Mahlzeiten in den Krankenhäusern der Region Piemont, 2015.

<sup>3</sup> Daten des italienischen Verbands für Ernährung und klinische Nahrung (ADI). Eine Zuschlagserteilung unter Preis hat die mangelhafte Qualität des Dienstes und insbesondere der ausgegebenen Mahlzeiten zur Folge. Einige Ernährungsvorgaben der Vergabestellen oder anderer Kontrollstellen sind zudem nicht geeignet und verursachen Abfälle.

vorgesehen aus Einzelgerichten mit einer oder mehreren der wichtigsten biologischen oder anderweitig qualifizierten Zutaten, sodass für jede der unten aufgeführten Lebensmittelkategorien auf dreimonatiger Basis die Ausgabe von Produkten mit folgenden Eigenschaften garantiert ist:

Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zerealien: mindestens 50% Gewichtsanteil biologisch. Mindestens eine weitere Obstausgabe hat, wenn nicht mit Bio-Obst, mit zertifiziertem Obst im Rahmen des nationalen Qualitätssystems der integrierten Produktion oder mit gleichwertigen Produkten zu erfolgen. Exotisches Obst (Ananas, Bananen) muss biologisch sein oder aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder einer Multistakeholder-Initiative wie Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization oder Gleichwertigem stammen. Obst und Gemüse dürfen nicht von der fünften Güteklasse sein und müssen den Vorgaben des Ministeriums für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik nach Art. 2 des Ministerialdekrets vom 18. Dezember 2017 betreffend „Kriterien und Anforderungen für biologische Schulkantinen“ bzw. bis zur entsprechenden Umsetzung dem Saisonkalender gemäß Anhang A oder den regionalen Saisonkalendern entsprechen. Im Mai sind Erbsen, Bohnen, Spinat und Mangold in tiefgekühlter Form sowie nicht saisongerechtes Obst zulässig.

Eier (einschließlich pasteurisierter Eier in flüssiger Form oder mit Schale): biologisch. Nicht zulässig ist die Verwendung sonstiger Eierprodukte.

Rindfleisch: mindestens 50% Gewichtsanteil biologisch. Ein weiterer 10%iger Gewichtsanteil des Fleisches muss, sofern nicht biologisch, im Rahmen des nationalen Viehzuchtqualitätssystems oder im Rahmen der anerkannten regionalen Qualitätssysteme (wie QV oder gleichwertiger Systeme) zertifiziert oder im Einklang mit den Regelungen über die freiwillige Kennzeichnung<sup>4</sup>, die vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik verabschiedet wurden, mindestens mit den fakultativen Angaben „tierisches Wohlbefinden in der Zucht“, „Ernährung ohne antibiotische Zusatzstoffe“ oder einem Gütesiegel g.U. oder g.g.A. oder als „Bergerzeugnis“ gekennzeichnet sein.

Schweinefleisch: mindestens 10% Gewichtsanteil biologisch oder im Besitz einer freiwilligen Produktzertifizierung, die von einer zuständigen Bewertungsstelle (4) in Bezug auf die Anforderungen „tierisches Wohlbefinden in der Zucht, bei Transport und Schlachtung“ und „Zucht ohne Antibiotika“ ausgestellt wurde. Die Anforderung „ohne Antibiotika“ kann für das ganze Leben des Tiers oder für die letzten vier Monate garantiert werden. Geflügelfleisch: mindestens 20% Gewichtsanteil biologisch. Die restlichen Geflügelfleischausgaben haben, wenn nicht mit Biofleisch, mit Geflügelfleisch zu erfolgen, das im Einklang mit den vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik gemäß dem Ministerialdekret vom 29. Juli 2004 betreffend „Modalitäten zur Umsetzung eines freiwilligen Kennzeichnungssystems für Geflügelfleisch“ verabschiedeten freiwilligen Kennzeichnungsregelungen gekennzeichnet ist, was mindestens die folgenden fakultativen Angaben betrifft:

„Zucht ohne Antibiotika“, Zucht „frei auf dem Land“ (free range) oder „auf dem Land im Freien“. Die Angaben „ohne Antibiotika“, „frei auf dem Land“ oder „auf dem Land im Freien“ müssen auf dem Etikett und in den Begleitdokumenten aller bei jeder Sendung gelieferten Fleischprodukte angeführt sein.

In den Kinderhorten muss das homogenisierte Fleisch biologisch sein.

Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügttem Fleisch“ noch von vorgebackenem, vorpaniertem Fleisch oder solchem, das von anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Fischprodukte (Grätenfisch, Mollusken, Kopffüßler, Krustentiere): Die ausgegebenen Fischprodukte müssen, egal ob es sich um frische, tiefgekühlte oder konservierte Produkte handelt, aus den Fanggebieten FAO 37 oder FAO 27 stammen, die Mindestgröße laut Anhang 3 der Verordnung (EG) Nr. 1967/2006 aufweisen und dürfen nicht den Arten oder Beständen angehören, die von der Internationalen Union zur Bewahrung der Natur (<http://www.iucnredlist.org/search> oder <http://www.iucn.it/categorie.php>) als

---

<sup>4</sup> Diese Organisation muss mindestens die folgenden Eigenschaften erfüllen: Sie muss vom Ministerium für Agrar- und Forstwirtschaftspolitik autorisiert sein, Konformitätsprüfungen auf der Grundlage von Bestimmungen durchzuführen, die sich auf Agrar- und Lebensmittelprodukte beziehen, und sie muss im Besitz der Accredia-Akkreditierungen sein, um Zertifizierungen für Agrar- und Lebensmittelprodukte (Bez. ISO 16065) zu erteilen. Wird ein gleichwertiges Zertifizierungs- und Kennzeichnungssystem auf institutioneller Ebene eingerichtet, ist vorrangig auf dieses Bezug zu nehmen.



„vom Aussterben bedroht“, „stark gefährdet“, „gefährdet“ und „potenziell gefährdet“ eingestuft sind. Zulässig sind beispielsweise die folgenden, im Meer gefangenen Fischarten:

Meeräschen (*Mugil* spp.), Sardinen (*Sardina pilchardus*), Kaninchenfische (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), Makrelen (*Trachurus mediterraneus*), Pelamiden (*Sarda sarda*), Strumpfbandfische (*Lepidopus caudatus*), Schollen (*Pleuronectes platessa*), Köhler (*Pollachius virens*), Marmorbrassen (*Lithognathus mormyrus*), Thoninen (*Euthynnus alletteratus*), Unechte Bonitos (*Auxis thazard thazard*), Blaufische (*Pomatomus saltatrix*), Mittelmeersandaale (*Gymnamodytes cicerelus*), Pfeilkalmare (*Todarodes sagittatus*) oder diejenigen, die in den Listen unter dem entsprechenden belohnenden Bewertungskriterium angeführt sind (Teil C Buchst. b) Punkt 5). Konform sind die Fischprodukte, die im Rahmen eines auf einer umfassend repräsentativen Multistakeholder-Organisation basierenden Systems bezüglich des nachhaltigen Fischfangs, zertifiziert sind; die Organisation soll garantieren, dass das Produkt einem Fischbestand angehört, dessen Ausbeutungsgrad eine Mortalität aufweist, die kleiner oder gleich der dem höchstmöglichen Dauerertrag entsprechenden, und dass der Fisch im Einklang mit den branchenspezifischen Rechtsvorschriften wie *Marine Stewardship Council*, *Friend of the Sea* oder gleichwertigen Vorschriften gefangen wurde. Ebenso zulässig sind nicht zertifizierte Fischprodukte.

Wenn Süß- oder Salzwasserzuchtfisch ausgegeben wird, muss mindestens einmal im Schuljahr biologischer oder im Rahmen des nationalen Zuchtqualitätssystems zertifizierter Fisch oder Fisch aus „Zucht in Brackwasserteichen“ ausgegeben werden.

Als Süßwasserfische sind Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) und Große Maränen (*Coregonus lavaretus*) sowie autochthone Arten, die in der Europäischen Union gefangen werden, zulässig.

Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügtem Fisch“ noch von vorgebackenem, vorpaniertem Fisch oder solchem, der von anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Wurst und Käse: Mindestens 30% Gewichtsanteil muss biologisch sein oder, sofern nicht verfügbar, ein Gütesiegel g.U., g.g.A. oder die Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ gemäß der Verordnung (EU) 1151/2012 und der Verordnung (EU) 665/2014 besitzen. Die ausgegebenen Wurstwaren dürfen weder Polyphosphate noch Mononatriumglutamat (E621) enthalten.

Milch einschließlich Milchpulver für Kinderhorte und Joghurt: biologisch

Öl: Als Pflanzenfett zum Anmachen oder zur Zubereitung von Speisen muss natives Olivenöl extra verwendet werden. Mindestens 40% der Menge an nativem Olivenöl extra muss biologisch sein. Sonnenblumenöl ist für etwaiges Frittieren zulässig. Sonstige Pflanzenöle dürfen zum Frittieren nur dann genutzt werden, wenn sie dafür geeignet sind und von der Europäischen Kommission anerkannte Zertifizierungen besitzen, welche deren Umweltnachhaltigkeit garantieren. Sie dürfen zudem nicht aus Böden mit hoher biologischer Vielfalt und hohem Kohlenstoffbestand gemäß der Definition in Art. 29 der Richtlinie (EU) 2018/2001 gewonnen worden sein.

Bei geschälten, zerkleinerten und passierten Tomaten muss ein Gewichtsanteil von mindestens 33% biologisch sein.

Fruchtsäfte und Fruchtsaftgetränke: biologisch. Auf dem Etikett muss die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ stehen.

Wasser: Leitungswasser oder mikrofiltriertes Wasser, wenn die chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des für den Verzehr bestimmten Wassers die Vorgaben laut GvD Nr. 31 vom 2. Februar 2001 erfüllen, außer bei Lunchboxen.

Zu den Zwischenmahlzeiten müssen abwechselnd Obst, rohes Gemüse, Brot oder sonstige Bäckereiprodukte (nicht in Einzelportionen, es sei denn, dies ist aufgrund bestimmter Bedürfnisse wie bei Lunchpaketen oder besonderen Ernährungsbedürfnissen notwendig), Joghurt und ggf. Milch ausgegeben werden. Marmeladen und Konfitüren müssen biologisch sein. Schokoladentafeln müssen aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder von einer Multistakeholder-Initiative wie Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization oder Gleichwertigem stammen.

Nachweis: Die Prüfungen erfolgen auf Dokumentenbasis und vor Ort. Die Dokumentenprüfungen erfolgen auf Stichprobenbasis bezüglich der einschlägigen Steuerunterlagen wie beispielsweise der Transportdokumente oder der Rechnungen für eine spezifische Kategorie im Referenzquartal erworbener und gelieferter Lebensmittel. Die Rechnungen und Transportdokumente dürfen sich ausschließlich auf den vergebenen Vertrag beziehen. In ihnen müssen daher Gewicht, Art und Eigenschaften (biologisch, konventionell, g.U., g.g.A., aus fairem Handel, wissenschaftliche Bezeichnung der Art und Fanggebiet bei Fischen usw.) der erworbenen und gelieferten Lebensmittel sowie die Angaben zur Vergabestelle oder dem von ANAC erteilten Code der Ausschreibung (CIG) aufgeführt sein. Die Vor-Ort-Prüfungen werden vom Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung oder von anderem eigens von der Schule oder Gemeinschaftseinrichtung angegebenen Personal, wie beispielsweise den Kantinenkommissaren, auch gemäß den Vorgaben der Gemeindeordnungen und der Ordnungen der Betreiber von nicht staatlichen Schulen ohne Vorankündigung und zu den geeigneten Uhrzeiten und in den relevanten Räumen für die Prüfung der Übereinstimmung mit allen im Vertrag vorgesehenen Klauseln durchgeführt.

## **2. Informationsflüsse.**

Der Zuschlagsempfänger hat dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung innerhalb eines angemessenen Zeitraums die Informationen über die Ausgabe der biologischen oder anderweitig qualifizierten Referenzen (SQNPI, g.U., SQNZ usw.) und der Fischarten mit den entsprechenden wissenschaftlichen Bezeichnungen zu liefern, die angeboten werden, damit in den Menüplänen für die betreffende Woche oder den betreffenden Monat die Bio- oder anderweitig qualifizierten Produkte sowie die Fischarten ausgewiesen werden, die zu den verschiedenen Mahlzeiten ausgegeben werden. Der diese Informationen enthaltende Menüplan muss online auf der Website der schulischen Einrichtung und der Gemeinde veröffentlicht und in Papierform im Schulgebäude ausgehängt werden, sodass die Nutzer über die Qualitätseigenschaften der ausgegebenen Produkte informiert werden.

Angewandt wird Art. 27 GvD Nr. 206 vom 6. September 2005 „Verbraucherkodex“ in den dort vorgesehenen Fällen von Verstößen.

## **3. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen.**

Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die ausgegebenen Mahlzeiten mengenmäßig und mithilfe der Verwendung von geeigneten Utensilien wie Suppenkellen, Wendern oder Schaumlöffeln unterschiedlicher Größen altersgerecht oder nach Schulart (Kinderhort, Kindergarten, Grundschule, Sekundarstufe I) korrekt portioniert werden, um die geeignete Portion mit nur einem Griff zu garantieren. Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die Gerichte auch perfekt gegart ausgegeben werden (weder angebrannt noch oxidiert oder zu wenig gegart).

Etwaige Lebensmittelreste, wobei zwischen ersten Gängen, zweiten Gängen, Beilagen, Obst und Einzelgerichten und zwischen servierten und nicht servierten Speisen zu unterscheiden ist, müssen zumindest ungefähr berechnet und überwacht werden.

Zudem müssen die Gründe analysiert werden, warum etwaige Lebensmittelreste entstehen, auch anhand von Fragebögen, mit denen auch die Unzufriedenheit erhoben wird. Diese Fragebögen müssen zweimal pro Jahr (in der ersten und zweiten Viermonatszeit) von den Lehrkräften und von anderem von der Schule oder Vergabestelle benannten Fachpersonal (Ernährungsberater, Ernährungswissenschaftler, Kantinenkommissare), sowie von den Schülerinnen und Schülern ab sieben Jahren ausgefüllt werden. Den erwachsenen Nutzern muss die Möglichkeit gewährt werden, Lösungen zur weiteren Verbesserung der Dienstqualität vorzuschlagen, die nach Einvernahme mit der Vergabestelle umzusetzen sind.

Auf der Grundlage dieser Erhebungen müssen entsprechende Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden. Dazu gehört Folgendes:

i. Mit dem lokalen Sanitätsbetrieb und den zuständigen Trägern Maßnahmen einleiten, um die Gerichte der Menüpläne, hinsichtlich derer keine Zufriedenheit besteht, zu ändern, und dabei die vorgesehenen Nährwertanforderungen einhalten, sowie geeignete Lösungen für Kinder finden, die beim Verzehr der Mahlzeiten anormale Verhaltensweisen zeigen.

ii. Im Rahmen des jeweiligen Zuständigkeitsbereichs an den ggf. in der Schule gestarteten Projekten

mitwirken, um die Ernährungskultur und die Verbreitung von nachhaltigen und gesunden Verhaltensweisen zu fördern.

Je nach Art der Lebensmittelreste (bzw. je nachdem, ob es sich um Speisen handelt, die serviert oder nicht serviert wurden) und je nachdem, ob die Menge der verschiedenen Arten erheblich ist, müssen die am besten geeigneten Maßnahmen zur Wiederverwertung getroffen werden. Diesbezüglich muss der Zuschlagsempfänger der Vergabestelle innerhalb von sechs Monaten nach Vertragsabschluss und nach der Messung der verschiedenen Arten von Resten und der Durchführung weiterer Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendungen ein Projekt vorlegen, auf dessen Basis im restlichen Vertragszeitraum gewährleistet wird, dass nicht servierte Speisen vorrangig gemeinnützigen Organisationen ohne Gewinnabsichten bzw. den Personen gespendet werden, die in Art. 13 des Gesetzes Nr. 166/2016 angegeben sind, welche Lebensmittel kostenlos zu wohltätigen Zwecken verteilen. Dabei ist mit den Lebensmitteln so umzugehen, dass die Entwicklung von und die Verunreinigung durch Mikroben bis zum Zeitpunkt des Verzehrs vermieden werden. Zur Optimierung der Logistik müssen die am besten für den lokalen Kontext geeigneten Lösungen ermittelt und umgesetzt werden, wie beispielsweise die Verwertung der Reste durch Vereine in unmittelbarer Nähe, Fahrzeuge mit voller Ladung, soweit möglich, usw.;

servierte Lebensmittelreste direkt im Kantinenraum eingesammelt und dann als Tiernahrung, d.h. in Tierheimen, verwendet oder in Kompostierungsanlagen in der Nachbarschaft verwertet werden, sofern solche in der Umgebung vorhanden sind, oder in Biomüllcontainern entsorgt werden.

Die Umsetzung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen muss entsprechend mitgeteilt werden.

Die Daten bezüglich der Lebensmittelreste, die im Rahmen der Umfragen zu den Gründen, warum Lebensmittelreste erzeugt werden, mittels des Fragebogens erhobenen Informationen, die Beschreibung der ergriffenen Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen und die entsprechenden Ergebnisse müssen in einem viermonatlichen Bericht aufgeführt werden, der dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung elektronisch zu übermitteln ist. Diesem muss innerhalb von dreißig Tagen nach dem Gültigkeitsbeginn des Vertrags der Name der Person mitgeteilt werden, die für die Qualität verantwortlich ist und die Aufgabe hat, etwaige Kritikalitäten des Dienstes zu beheben.

Nachweise: Die Prüfungen erfolgen mittels Ortsbesichtigungen auch in der Zentralküche sowie durch die im viermonatlichen Bericht enthaltenen Informationen.

#### **4. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.**

Die Mahlzeiten werden in wiederverwendbarem Geschirr ausgegeben und verzehrt (ungefärbte Gläser aus Glas oder hartem Kunststoff, Geschirr aus Keramik oder Porzellan in der Farbe Weiß – auch in den Kindergärten – und Besteck aus rostfreiem Stahl).

In den Kinderhorten dürfen die Babyflaschen und das Mehrweggeschirr einschließlich Becher, Karaffen usw. aus hartem Kunststoff sein. Der Zuschlagsempfänger ist verpflichtet, die Gegenstände aus hartem Kunststoff umgehend auszutauschen, wenn die Oberflächen beschädigt sind oder nicht mehr glänzen (bei Melamin) oder wenn nachweislich festgestellt wurde, dass diese den Rechtsvorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nicht gerecht werden.

Um die Nutzung von Mehrweggeschirr zu ermöglichen, wenn im Gebäude, in dem der Dienst erbracht werden soll, kein Geschirrspüler zur Verfügung steht, und sofern der verfügbare Platz und die Anlagen es erlauben, ist der Zuschlagsempfänger verpflichtet, innerhalb von drei Monaten nach Vertragsbeginn einen Geschirrspüler zu installieren. In der Zwischenzeit sowie bei besonderen Bedürfnissen (z.B. Lunchboxen) wird biologisch abbaubares und kompostierbares Einweggeschirr nach UNI EN 13432 verwendet.

Die zur Verwahrung von Lebensmitteln bei Umgebungstemperatur oder in der Kühlung verwendeten Behälter müssen wiederverwendbar sein. Die isothermen Behälter für den etwaigen Transport müssen recycelbar sein, und die Beutel zum Tiefkühlen oder Einfrieren müssen aus Polyethylen niedriger Dichte (PE-LD) oder aus einem kompostierbaren und biologisch abbaubaren Material gemäß UNI EN 13432 bestehen.

Nachweis: Abgesehen von den relevanten Prüfungen in der Zentralküche und in den

Verpflegungsbereichen kann der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung stichprobenartige Prüfungen durchführen lassen und verwendete Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, akkreditierten Labors übergeben, um Prüfungen bezüglich der Gesamtmigration und der spezifischen Migration mit den in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (oder einer anderen einschlägigen Rechtsvorschrift, sofern es sich um sonstige Gegenstände oder Materialien handelt, wie beispielsweise der Verordnung (EU) 321/2011 und der Richtlinie Nr. 2011/8/EU, die für Säuglingsflaschen gelten) angegebenen Verfahren ausführen zu lassen.

#### **5. Vermeidung von Abfällen und Abfallmanagement.**

Die Arten und Quellen von erzeugten Abfällen müssen analysiert werden, um Verfahren festzulegen und umzusetzen, anhand derer deren Erzeugung vermieden wird. Der Zuschlagsempfänger muss – sofern verfügbar – recycelbare Produkte oder solche mit Pfandverpackungen oder solche, die aus recycelbaren, wiederverwendbaren, biologisch abbaubaren und kompostierbaren Materialien bestehen oder ein geringes Volumen aufweisen, wählen. Zudem dürfen weder Einzelpartionsverpackungen (für Zucker, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Öl und Dressings usw.) noch Einzelpartionen verwendet werden, es sei denn, es bestehen anderweitige gesetzliche Vorschriften oder die Verwendung ist aus technischen Gründen in Verbindung mit den Menüplänen oder aus besonderen Bedürfnissen (für Personen, die an Zöliakie leiden, usw.) gerechtfertigt.

Die Abfalltrennung und die entsprechende Entsorgung müssen im Einklang mit den von der zuständigen Gemeindeverwaltung identifizierten Modalitäten durchgeführt werden. Insbesondere Altöle und -fette, die zu Lebensmittelzwecken verwendet wurden, müssen in entsprechenden Behältern gesammelt werden, welche den für die Sammlung und Entsorgung geltenden Umweltvorschriften gerecht werden, und im Einklang mit den geltenden Umweltbestimmungen sachgerecht entsorgt werden, d.h. autorisierten Unternehmen übergeben oder in das Gemeindeentsorgungssystem eingebracht werden, sofern bestehend.

#### **6. Tischdecken, Servietten.**

(Sofern die Vergabestelle Tischdecken verwendet, kann sie eine der vorgesehenen Optionen wählen.)

Die Tischdecken müssen öl- und wasserabweisend plastifiziert und wiederverwendbar sein oder aus Stoff bestehen und den MUK für die Lieferung von Textilprodukten gerecht werden sowie im Besitz der dort vorgesehenen Nachweise oder mit dem EU-Ecolabel oder einem gleichwertigen Umweltzeichen nach UNI EN ISO 14024 oder mit dem Zeichen Ökotex Standard 100 oder „Global Organic Textile Standard“ oder einem gleichwertigen Zeichen versehen sein.

Ggf. aufgrund bestimmter vorübergehender organisatorischer Bedürfnisse verwendete Platzsets sowie Einwegservietten aus Vliesstoff müssen mit dem EU-Ecolabel oder gleichwertigen Umweltzeichen gemäß ISO 14024 oder dem Zeichen Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) oder gleichwertigen Zeichen versehen sein.

Diese Produkte aus Vliesstoff dürfen weder gefärbt noch bedruckt sein und müssen, sofern verfügbar, aus ungebleichtem Zellstoff bestehen.

Nachweis: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfung mittels Ortsbesichtigungen durch, um die Produkte, die Vorräte und die entsprechenden Erstverpackungen in Augenschein zu nehmen.

#### **7. Reinigung der Räume, Spülen des Geschirrs und Reinigung sonstiger harter Oberflächen.**

Zur Reinigung der Räume und sonstiger harter Oberflächen und für das Spülen in Geschirrspülern müssen Reinigungsmittel mit dem EU-Ecolabel oder gleichwertigen Umweltzeichen gemäß UNI EN ISO 14024 oder bei der Reinigung von harten Oberflächen solche, die den technischen Spezifikationen der einschlägigen MUK gerecht werden und über die dort vorgesehenen Nachweise verfügen, verwendet werden.

Vor der Feuchtreinigung müssen fettige oder ölige Dressings trocken von Ess-, Kochgeschirr und sonstigen Geräten entfernt werden.

Nachweis: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfung mittels Ortsbesichtigungen in den Zentralküchen und im Kantinenraum durch, um die Produkte, die Vorräte und die entsprechenden Erstverpackungen in Augenschein zu nehmen.

Ggf. müssen weitere relevante Nachweise übermittelt werden. Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln,

die den Vorgaben der MUK gerecht werden, wird die Übermittlung der von nach UNI EN ISO 17025 akkreditierten Labors erstellten Prüfberichte verlangt.

#### **8. Berufliche Aus- und Weiterbildung des für den Dienst zuständigen Personals.**

Der Zuschlagsempfänger setzt Personal ein, das hinsichtlich der in den Rechtsvorschriften vorgesehenen Themen und je nach Aufgabenbereichen in Bezug auf spezifische Themen geschult ist. Diese betreffen:

für das für den Kantinenraum und die Küche zuständige Personal die korrekte mengenmäßige Portionierung der Mahlzeiten mithilfe der Verwendung von geeigneten Utensilien wie Suppenkellen, Wendern oder Schaumlöffeln unterschiedlicher Größen, damit die Mahlzeiten altersgerecht oder nach Schulart (Kinderhort, Kindergarten, Grundschule, Sekundarstufe I) korrekt mit nur einem Griff portioniert werden, auch um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden;

für das Küchenpersonal die Gartechniken zur Aufrechterhaltung der ursprünglichen Nährwerte und um Wasser und Strom zu sparen, die Verfahren zur Minimierung von Wasser- und Stromverbrauch bei der Zubereitung und Konservierung der Mahlzeiten und zum Auftauen.

Nachweis: Innerhalb von sechzig Tagen nach Aufnahme des Dienstes muss der Zuschlagsempfänger das Programm für die durchgeführte Personalschulung und die Liste der Teilnehmer übermitteln. Analoge Unterlagen müssen für das Personal übermittelt werden, das während der Vertragsdurchführung eingestellt wird.

#### **9. Verpflegungsdienst in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit Energielabel ausgestattet sind.**

(Wird angewandt, wenn die Ausschreibung den Ankauf oder die Lieferung von Geräten in Verbindung mit der Nutzung von Energie beinhaltet. Die entsprechenden Kosten müssen im Angebot angegeben werden.)

Die Geräte, die unter den Geltungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1369/2017 fallen und daher mit einer Energieverbrauchskennzeichnung versehen sind, müssen der höchsten Energieeffizienzklasse, die auf dem Markt verfügbar ist, oder der Klasse unmittelbar darunter für die jeweilige Gerätekategorie angehören.

Kühl- und Gefrierschränke für den Profigebrauch, die unter den Geltungsbereich der delegierten Verordnungen (EU) 1094/2015 über die Energieverbrauchskennzeichnung sowie (EU) 1095/2015 über die umweltgerechte Gestaltung fallen, dürfen zudem keine Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) größer oder gleich 150 aufweisen. Ab dem 1. Jänner 2023 wird dieser Satz wie folgt ersetzt: „Kühl- und Gefrierschränke für den Profigebrauch [...] dürfen keine Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) größer oder gleich 4 aufweisen, und wenn auf dem Referenzmarkt verfügbar, müssen sie nicht patentierte Naturgase einsetzen.“

Die Geschirrspüler für den Profigebrauch müssen die folgenden technischen Eigenschaften aufweisen:

Wärmerückgewinnungssysteme oder alternativ die Fähigkeit zur direkten Nutzung von warmem Leitungswasser;

„doppelwandig“;

Möglichkeit zur Durchführung integrierter Vorspülungen.

Nachweis: Bei der Lieferung muss der Zuschlagsempfänger die Gebrauchsanweisung und die technischen Datenblätter übergeben, aus denen die Kennnummer des Geräts (Seriennummer), die Zugehörigkeit zur geforderten Energieeffizienzklasse sowie die weiteren, vom Kriterium vorgesehenen technischen und umweltbezogenen Eigenschaften hervorgehen.

#### **b. Belohnende Bewertungskriterien.**

Sofern die Vergabestelle das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zur Zuschlagserteilung des Auftrags heranzieht, nimmt sie eins oder mehrere der folgenden belohnenden Bewertungskriterien in die Ausschreibungsunterlagen auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu.

##### **1. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette.**

**Begriffsbestimmungen:** Unter kurzer Lieferkette ist sowohl der Direktverkauf zwischen

Primärerzeuger oder Verbänden von Primärerzeugern und dem Zentrum zur Zubereitung der Mahlzeiten als auch der Verkauf zwischen dem Unternehmen, welches die Plattform zur Produktverteilung betreibt, zu verstehen, vorausgesetzt, dieses ist der einzige Vermittler zwischen dem Primärerzeuger und dem Zentrum zur Zubereitung der Mahlzeiten und vorausgesetzt, die Plattform befindet sich im Null-Kilometerumkreis (oder im Nutz-Kilometerumkreis bei kleinen Gemeinden) gemäß der nachfolgenden Definition. Bei lokal verarbeiteten Produkten ist der „Erzeuger“ der Verarbeitungsbetrieb, der Rohmaterialien oder die wichtigsten Zutaten des verarbeiteten Produkts aus lokaler Quelle nutzt<sup>5</sup>.

Unter „Null-Kilometerumkreis“ (oder bei kleinen Gemeinden, Nutz-Kilometerumkreis) ist eine Entfernung zwischen Anbaufläche/Zuchtstandort und interner oder externer Zentralküche von 200 km (bzw. von 150 km, sofern die Vergabestelle die Angaben in dem Gesetzesdekret vom 18. Dezember 2017 betreffend „Kriterien und Anforderungen an nach biologischen Gesichtspunkten geführte Schulkantinen) und bei kleinen Gemeinden von 70 km zu verstehen (Art. 11 Abs. 2 Buchst. b) des Gesetzes Nr. 158 vom 6. Oktober 2017 betreffend „Maßnahmen zur Unterstützung und Aufwertung von kleinen Gemeinden sowie Vorschriften zur Sanierung der Altstädte dieser Gemeinden“). Unter landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln aus dem Nutz-Kilometerumkreis gemäß dem Gesetz Nr. 158 vom 6. Oktober 2017 sind Produkte von einem Erzeugungsort oder einem Anbau- und Zuchtstandort des landwirtschaftlichen Primärerzeugnisses, das zur Verarbeitung der Produkte verwendet wird, zu verstehen, die sich in einem Umkreis von 70 km vom Verkaufsort entfernt befinden, sowie - auf der Grundlage der Vorgaben eines entsprechenden Dekrets des Ministeriums für Umwelt, Landschafts- und Meeresschutz, das nach Einvernahme mit dem Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik erlassen wird, wobei letzteres die entsprechenden Kriterien und Parameter festlegt - die Produkte hinsichtlich derer nachweislich Schadstoffemissionen durch den Transport in einem begrenzten Ausmaß erzeugt werden, berechnet von der Herstellungsphase bis zum Zeitpunkt des endgültigen Verbrauchs.

Auf den größeren Inseln (Sizilien und Sardinien) gelten als „Null-Km-Produkte“ die Lebensmittel aus der gesamten Region. Was die anderen Inseln betrifft, ist die Entfernung im Verhältnis zum Festland zu berechnen, d.h. unter Abzug der Entfernung auf dem Seeweg.

Kriterium a): Zur Reduzierung der auch mit den Primärtransporten verbundenen Umweltauswirkungen werden an den Bieter belohnende technische Bewertungspunkte vergeben, der sein Engagement unter Beweis stellt, Bioprodukte der folgenden Kategorien aus dem Null-Kilometerumkreis und mit einer kurzen Lieferkette zu liefern:

Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Zerealien: Sorte(n) und Menge angeben. Die Menge muss den gesamten Bedarf an der betreffenden Gemüse- oder Obstsorte decken und muss im Einklang mit den Angaben der saisonalen Menüpläne und der Zahl der zu bietenden Mahlzeiten stehen;

Pasta, Molkereiprodukte, Fleisch, Fleischderivate, Eier, Öl, passierte Tomaten und Tomatenkonserven, sonstige verarbeitete Produkte: Art(en) und Menge angeben. Die Menge muss den gesamten Bedarf an dem betreffenden Lebensmittel decken und muss im Einklang mit den Angaben der saisonalen Menüpläne und der Zahl der zu bietenden Mahlzeiten stehen.

Die Punkte müssen proportional zur höchsten Menge an angebotenen Bioprodukten aus lokalem Umfeld und mit kurzer Lieferkette und der entsprechenden Repräsentativität vergeben werden.

Kriterium b): Weitere technische Punkte werden vergeben, wenn der Primärtransport der Produkte mit kurzer Lieferkette und aus lokalem Umfeld (siehe obige Definition) mit Elektro- oder Hybrid-, Wasserstofffahrzeugen oder solchen, die mit Biokraftstoff, synthetischen oder paraffinischen Kraftstoffen, Erdgas einschließlich Biomethan in Gasform (komprimiertes Erdgas, CNG) und flüssiger Form (Flüssigerdgas, LNG) oder mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden, und mit Maßnahmen zum Umweltmanagement der Logistik durchgeführt wird.

Nachweis: Kriterium a): Eine Erklärung über die eingegangene Verpflichtung vorlegen, welche die Liste der „Erzeuger“ enthält, d.h. der Primärerzeuger, Verbände von Primärerzeugern oder Verarbeitungsbetrieben,

---

<sup>5</sup> Beispiel: Mehl, Pasta, Brot, Kekse mit Herstellung aus lokalem Getreide; Schinken (oder Ähnliches) aus lokalem Schweinefleisch; Öl aus lokalen Oliven.

die Rohmaterialien oder die wichtigsten Zutaten der verarbeiteten Erzeugnisse aus dem lokalen Umfeld verwenden, mit den folgenden Angaben: Kategorien der Bioprodukte und der entsprechenden Mengen, die von einem jeden der genannten Unterlieferanten geliefert werden, sowie Standort der landwirtschaftlichen Fläche oder der Produktionsstätte. Dieser Erklärung müssen die Vorverträge mit den „Erzeugern“ beigefügt werden, in denen die folgenden Angaben enthalten sind: Daten der Lizenzen in Bezug auf die besessenen Biozertifizierungen, Mengen auf monatlicher Basis für Obst und Gemüse sowie auf Jahresbasis für die anderen Lebensmittelkategorien, deren Lieferung für die gesamte Vertragslaufzeit vorgesehen ist, Standort der Produktionsflächen und Produktionskapazität pro Jahr für jede gelieferte Obst- und Gemüsesorte. Bei der Verpflichtung zur Lieferung von verarbeiteten Bioprodukten aus dem lokalen Umfeld muss die Herkunft der wichtigsten, in diesen enthaltenen Rohmaterialien angegeben sein.

Kriterium b): Eine Verpflichtungserklärung des Unternehmens vorlegen, welches die Primärtransporte verwaltet, mit der Liste der eingesetzten Fahrzeuge unter Angabe des Herstellers, des Handelsnamens und des Modells, der Kategorie, der Klasse, des Antriebs (Verbrennungs-, Elektromotor, Hybridfahrzeug), des Kraftstoffs, der Schadstoffklasse und des Kennzeichens des Transportfahrzeugs, sofern dieses bereits verfügbar ist, sowie der Beschreibung der Maßnahmen zum Umweltmanagement der Logistik.

Die Konformität mit dieser Voraussetzung wird bei der Vertragsdurchführung geprüft.

## **2. Umsetzung von Lösungen, um die Umweltauswirkungen der Logistik zu reduzieren.**

Kumulierbare technische Punkte werden je nach den folgenden Bedingungen vergeben:

Kriterium a): Verpflichtung zum Einsatz von Transportfahrzeugen für den Transport der Mahlzeiten mit geringeren Schadstoffemissionen und geringerem Energieverbrauch wie z.B. Elektro- oder Hybrid-, Wasserstofffahrzeuge oder solche, die mit Biokraftstoffen, synthetischen und paraffinierten Kraftstoffen, Erdgas einschließlich Biomethan in Gasform (komprimiertes Erdgas, CNG) und flüssiger Form (Flüssigerdgas, LNG) oder mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden (X Punkte);

Kriterium b): Umsetzung von kollektiven Lösungen für die Lagerung und den Transport der Waren wie eine gemeinsame Lagerung, Fahrzeuge mit voller Ladung, mit entsprechender Reduzierung der Fahrten für den Primärtransport (Transport der Rohmaterialien von den Lieferanten zur Zentralküche) und/oder Sekundärtransport (Transport der Mahlzeiten von der Zentralküche zum Ort, an dem die Mahlzeiten verzehrt werden) (Y Punkte);

Nachweis: Vorlage einer Erklärung zur Bestätigung der eingegangenen Verpflichtungen. Kriterium a): Vorlage einer Liste der eingesetzten Fahrzeuge unter Angabe des Herstellers, des Handelsnamens und des Modells, der Kategorie, der Klasse, des Antriebs (Verbrennungs-, Elektromotor, Hybridfahrzeug), des Kraftstoffs, der Schadstoffklasse und des Kennzeichens der Transportfahrzeuge, sofern dieses bereits verfügbar ist.

Kriterium b): Vorlage einer Erklärung, dass ein zentrales System zum Management der Tätigkeiten für die Lagerung und den Transport der Waren eingesetzt wird oder dass ggf. ein eigenes Lager zur Verfügung steht, das zu diesem Zweck genutzt wird. Das vom Lieferanten und der Gesellschaft, die das zentrale System zum Management der Tätigkeiten für die Lagerung und den Transport der Waren unterhält, unterzeichnete Protokoll beifügen.

## **3. Kommunikation.**

Verpflichtung zur Durchführung von wirkungsvollen und für die Nutzer geeigneten Kommunikationsmaßnahmen, um Informationen über die Maßnahmen zur Förderung der Umwelt Nachhaltigkeit des Dienstes zu verbreiten, um korrekte Ernährungsgewohnheiten zu fördern und zum Verzehr der eigenen Mahlzeit anzuregen. Bei der Bewertung wird auch die Eignung der vorgeschlagenen Mitteilungen berücksichtigt.

Nachweis: Beschreibung des Kommunikationsprojekts und der Informationen, die verbreitet werden sollen.

## **4. Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel.**

Für die Übernahme der folgenden Verpflichtungen werden kumulierbare technische Punkte vergeben:

Kriterium a): Ausgabe von Erzeugnissen von Betrieben, welche die soziale Landwirtschaft gemäß dem Gesetz Nr. 141 vom 18. August 2018 betreiben, und/oder von Betrieben, welche im Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft gemäß Art. 6 des Gesetzesdekrets Nr. 91 vom 24. Juni 2014, umgewandelt durch das Gesetz Nr. 116 vom 11. August 2014, eingetragen sind, im Hinblick auf den Anteil an Lebensmitteln, bei denen es sich nicht unbedingt um Bioprodukte oder anderweitig qualifizierte Produkte handeln muss. Die Punkte werden proportional zur Menge, Varietät und Repräsentativität des Produkts vergeben (X Punkte);

Kriterium b): Verpflichtung, den gesamten Bedarf an einem oder mehreren Typen von Lebensmitteln mit Bioprodukten von Betrieben zu decken, welche die soziale Landwirtschaft gemäß dem obgenannten Gesetz Nr. 141 vom 18. August 2015 betreiben, und/oder von Betrieben, welche im Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft gemäß Art. 6 des obgenannten Gesetzesdekrets Nr. 91 vom 24. Juni 2014 eingetragen sind. Die Punkte werden proportional zur Menge, Varietät und Repräsentativität des Produkts vergeben (Punkte  $Y > X$ ).

Nachweis: Vorlage einer vom gesetzlichen Vertreter unterzeichneten Erklärung mit Angabe der eingegangenen Verpflichtung (Angabe der Art, der Mengen und Eigenschaften – biologisch/konventionell/freiwilliger integrierter Pflanzenschutz – der Lebensmittel; Liste der Lieferanten; Angabe der entsprechenden subjektiven Eigenschaften (Eintragung in das Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft oder soziale Landwirtschaft). Beizufügen sind auch die Vorverträge mit den potenziellen Unterlieferanten, in denen alle relevanten Informationen enthalten sein müssen, u.4555a. deren Produktionskapazität. Die Konformität mit dieser Voraussetzung wird bei der Vertragsdurchführung mit den im Kriterien betreffend die „Eigenschaften und Typen der ausgegebenen Lebensmittel und Mitteilung der entsprechenden Informationen“ angegebenen Modalitäten geprüft.

#### **5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.**

Technische Punkte werden auf der Grundlage der folgenden Verpflichtungen vergeben:

Kriterium a): Was Fisch aus Aquakultur betrifft, Ausgabe von ausschließlich aus biologischer Aquakultur stammenden Fischprodukten, die somit mit der Kennzeichnung laut der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 versehen sind;

Kriterium b): Ausgabe von Fischprodukten, die Beständen angehören, deren Ausnutzungsgrad, sofern bekannt, eine Mortalität kleiner oder gleich dem Wert des höchstmöglichen Dauerertrags aufweist.

Hierfür sehen die Anbieter die offiziellen, auf internationaler Ebene von der General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM) (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>) erstellten Dokumente und die Stock-Assessment-Aktualisierungen der Arbeitsgruppen in Bezug auf kleine pelagische Arten (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species – WGSASP) und demersale Arten (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species – WGSAD) ein, die auf der Website <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings> zur Verfügung stehen. Die Bewertungen hinsichtlich der Bestände im Mittelmeer stehen unter <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs> und hinsichtlich der Bestände im Nordeuropa/Atlantik auf der Website <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> zur Verfügung. Was die nationalen Bestände betrifft, wird auf das Jahrbuch der ISPRA-Umweltdaten, Bereich Fischfang verwiesen ([http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2\\_Pesca\\_2016\\_finale.pdf](http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).

Von der Konformität wird ausgegangen bei Fischprodukten aus den Fanggebieten FAO 37 und FAO 27, die im Rahmen eines Systems des nachhaltigen Fischfangs zertifiziert sind, basierend auf einer umfassend repräsentativen Multistakeholder-Organisation wie Marine Stewardship Council, Friend of the Sea oder gleichwertigen Organisationen. Zulässig sind aber auch nicht zertifizierte Fischprodukte.

Kriterium c): Was im Meer gefangenen Fisch betrifft (der somit nicht aus Aquakultur stammt), dürfen nur Frischfischprodukte ausgegeben werden, die am der Zentralküche am nächsten liegenden Ort gefangen wurden.

Nachweis: Vorlage einer Erklärung zur Bestätigung der eingegangenen Verpflichtung. Bei der Verpflichtung zur Ausgabe von lokalen Fischprodukten das Projekt und die Lieferkette beschreiben. Die



Konformität mit dieser Voraussetzung wird bei der Vertragsdurchführung geprüft.

6. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten.

Vgl. entsprechendes belohnendes Kriterium der MUK zur Vergabe des Gemeinschaftsverpflegungsdienstes für Büros, Universitäten und Kasernen (Teil D Buchst. c) Punkt 6).

## **D. UMWELTKRITERIEN ZUR VERGABE DES GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSDIENSTES FÜR BÜROS, UNIVERSITÄTEN, KASERNEN.**

### **a. Technische Spezifikationen.**

Gemäß Art. 34 Abs. 1 und 3 GvD Nr. 50/2016 führen die Vergabestellen in die Projekt- und Ausschreibungsunterlagen die folgende technische Spezifikation ein.

#### **1. Menüpläne.**

Die erstellten Menüpläne garantieren das Angebot einer Mittelmeerdiet unter Befolgung der für die Mittelmeerdiet geltenden Grundsätze und Leitlinien, zur Förderung eines Lebensstils und einer Kultur, die die nachhaltige Entwicklung laut UNI PdR25-2016 begünstigen. Darüber hinaus enthalten die Menüpläne:

pro Tag mindestens ein vegetarisches Gericht, d.h. ein Gericht, das pflanzliche Eiweiße enthält;

mindestens einmal alle zwei Wochen eine ausschließlich „vegetarische“ Mahlzeit mit Gerichten auf Basis pflanzlicher Eiweiße und/oder gemischter kalter Gerichte vorsehen, bisweilen auch unter Verwendung von Kombinationen rohen Gemüses von Sorten, die im Allgemeinen gegart ausgegeben werden (Blütengemüse, Zucchini, Paprika usw.).

Der Menüplan wird saisongerecht zusammengestellt, mit Rohmaterialien, welche die im nächsten Umweltkriterium beschriebenen Eigenschaften erfüllen. Die Auswahl der Gerichte erfolgt so, dass die Wiederverwertung nicht servierter Reste möglich ist.

Nachweis: Vorlage der saisongerechten Menüpläne nach Arbeitswoche und Beschreibung der Gerichte, sofern nicht im Leistungsverzeichnis vorgesehen.

### **b. Vertragsklauseln.**

Gemäß Art. 34 Abs. 1 und 3 GvD Nr. 50/2016 führen die Vergabestellen in die Projekt- und Ausschreibungsunterlagen die folgenden Vertragsklauseln ein:

#### **1. Anforderungen an die Lebensmittel.**

Die an einigen Tagen ausgegebenen Mahlzeiten müssen aus einer oder mehreren Portionen Obst, Beilagen, ersten und zweiten Gängen, vollständig bestehend aus biologischen oder anderweitig qualifizierten Lebensmitteln (SQNPI, g.U. usw.), zusammengesetzt sein, und, sofern vorgesehen, aus Einzelgerichten mit einer oder mehreren der wichtigsten biologischen (oder anderweitig qualifizierten) Zutaten, sodass für jede der unten aufgeführten Lebensmittelkategorien auf dreimonatiger Basis die Ausgabe von Produkten mit folgenden Eigenschaften garantiert ist:

Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Zerealien: mindestens 20% Gewichtsanteil biologisch. Ein weiterer Gewichtsanteil von 10% des Obstes und Gemüses muss – sofern nicht biologisch – im Rahmen des nationalen Qualitätssystems für die integrierte Produktion oder eines gleichwertigen Systems zertifiziert sein. Obst und Gemüse dürfen nicht der fünften Güteklasse angehören und müssen saisongerecht sein gemäß dem Kalender des Ministeriums für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik nach Art. 2 des Ministerialdekrets vom 18. Dezember 2017 betreffend „Kriterien und Anforderungen für biologische Schulkantinen“ bzw. bis zur entsprechenden Umsetzung nach dem Kalender laut Anhang A oder nach den regionalen Kalendern. Im Mai sind Erbsen, Bohnen, Spinat und Mangold in tiefgekühlter Form sowie nicht saisongerechtes Obst zulässig.

Eier (einschließlich pasteurisierter Eier in flüssiger Form oder mit Schale): biologisch. Nicht zulässig ist die Verwendung sonstiger Eierprodukte.

Fleisch: Rindfleisch und Geflügel müssen zu einem Gewichtsanteil von mindestens 20% biologisch sein. Ein weiterer 10%iger Gewichtsanteil des Rindfleischs muss, sofern nicht biologisch, im Rahmen des nationalen Viehzuchtqualitätssystems oder im Rahmen der anerkannten regionalen Qualitätssysteme (wie QV oder gleichwertige Systeme) zertifiziert oder im Einklang mit den Regelungen über die freiwillige

Kennzeichnung, die vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik verabschiedet wurden, mindestens mit den fakultativen Angaben „tierisches Wohlbefinden in der Zucht“, „Ernährung ohne antibiotische Zusatzstoffe“ oder einem Gütesiegel g.U. oder g.g.A. oder als „Bergerzeugnis“ gekennzeichnet sein. Das restliche ausgegebene Geflügelfleisch muss im Einklang mit den vom Ministerium für Agrar-, Lebensmittel- und Forstpolitik gemäß dem Ministerialdekret vom 29. Juli 2004 betreffend „Modalitäten zur Umsetzung eines freiwilligen Kennzeichnungssystems für Geflügelfleisch“ verabschiedeten freiwilligen Kennzeichnungsregelungen gekennzeichnet sein, was mindestens die folgenden fakultativen Angaben betrifft: „Zucht ohne Antibiotika“ und Zucht „frei auf dem Land“ (*free range*) oder „auf dem Land im Freien“. Beim Schweinefleisch muss ein Gewichtsanteil von mindestens 5% biologisch oder im Besitz einer freiwilligen Produktzertifizierung sein, die von einer zuständigen Bewertungsstelle in Bezug auf die Anforderungen „tierisches Wohlbefinden in der Zucht, bei Transport und Schlachtung“ und „Zucht ohne Antibiotika“ ausgestellt wurde. Die Anforderung „ohne Antibiotika“ kann für das ganze Leben des Tiers oder zumindest für die letzten vier Monate garantiert werden.

Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügttem Fleisch“ noch von vorgebackenem, vorpaniertem Fleisch oder solchem, das von anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Fischprodukte (Grätenfisch, Mollusken, Kopffüßler, Krustentiere): Die ausgegebenen Fischprodukte müssen, egal ob es sich um frische, tiefgekühlte oder konservierte Produkte handelt, aus den Fanggebieten FAO 37 oder FAO 27 stammen, die Mindestgröße laut Anhang 3 der Verordnung (EG) Nr. 1967/2006 aufweisen und dürfen nicht den Arten oder Beständen angehören, die von der Internationalen Union zur Bewahrung der Natur (<http://www.iucnredlist.org/search> oder <http://www.iucn.it/categorie.php>) als „vom Aussterben bedroht“, „stark gefährdet“, „gefährdet“ und „potenziell gefährdet“ eingestuft sind. Zulässig sind beispielsweise die folgenden, im Meer gefangenen Fischarten: Meeräschen (*Mugil spp.*), Sardinen (*Sardina pilchardus*), Kaninchenfische (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), Makrelen (*Trachurus mediterraneus*), Pelamiden (*Sarda sarda*), Strumpfbandfische (*Lepidopus caudatus*), Schollen (*Pleuronectes platessa*), Köhler (*Pollachius virens*), Marmorbrassen (*Lithognathus mormyrus*), Thoninen (*Euthynnus alletteratus*), Unechte Bonitos (*Auxis thazard thazard*), Blaufische (*Pomatomus saltatrix*), Mittelmeersandaale (*Gymnammodytes cicereus*), Pfeilkalmare (*Todarodes sagittatus*) oder diejenigen, die in den Listen unter dem entsprechenden belohnenden Bewertungskriterium aufgeführt sind. Konform sind die Fischprodukte, die im Rahmen eines Systems bezüglich des nachhaltigen Fischfangs, basierend auf einer umfassend repräsentativen Multistakeholder-Organisation zertifiziert sind, die garantiert, dass das Produkt einem Fischbestand angehört, dessen Ausbeutungsgrad eine Mortalität aufweist, die kleiner oder gleich der ist, die dem höchstmöglichen Dauerertrag entspricht, und dass es im Einklang mit den branchenspezifischen Rechtsvorschriften wie Marine Stewardship Council, Friend of the Sea oder gleichwertigen Vorschriften gefangen wurde. Ebenso zulässig sind nicht zertifizierte Fischprodukte.

Wenn Süß- oder Salzwasserzuchtfisch ausgegeben wird, muss mindestens einmal alle zwölf Monate biologischer oder im Rahmen des nationalen Zuchtqualitätssystems zertifizierter Fisch oder Fisch aus „Zucht in Brackwasserteichen“ ausgegeben werden.

Als Süßwasserfische sind Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*) und Große Maränen (*Coregonus lavaretus*) sowie autochthone Arten, die in der Europäischen Union gefangen werden, zulässig.

Nicht zulässig ist die Ausgabe weder von „aus Stücken zusammengefügttem Fisch“ noch von vorgebackenem, vorpaniertem Fisch oder solchem, der von anderen Unternehmen als dem Zuschlagsempfänger ähnlich verarbeitet wurde.

Wurst und Käse: Mindestens 30% Gewichtsanteil muss biologisch sein oder, sofern nicht verfügbar, ein Gütesiegel g.U., g.g.A. oder die Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ gemäß der Verordnung (EU) 1151/2012 und der Verordnung (EU) 665/2014 besitzen. Die ausgegebenen Wurstwaren dürfen weder Polyphosphate noch Mononatriumglutamat (E621) enthalten.

Brot: Abwechselnd Brot ausgeben, das mit unterschiedlichen Mehlsorten und nach unterschiedlichen „Rezepten“ gebacken wurde (Weizenmehl Type 0, 1, 2, Vollkornmehl, Hartweizengrieß, mit gemischten Zerealien, Dinkel, Buchweizen usw.).

Öl: Als Pflanzenfett zum Anmachen oder zur Zubereitung von Speisen muss natives Olivenöl extra verwendet werden. Mindestens 40% der Menge an genutztem nativem Olivenöl extra muss biologisch sein. Sonnenblumenöl ist für etwaiges Frittieren zulässig. Sonstige Pflanzenöle dürfen zum Frittieren nur dann genutzt werden, wenn sie dafür geeignet sind und von der Europäischen Kommission anerkannte Zertifizierungen besitzen, welche deren Umweltnachhaltigkeit garantieren. Sie dürfen zudem nicht aus Böden mit hohem Wert hinsichtlich der biologischen Vielfalt und mit hohem Kohlenstoffbestand gemäß der Definition in Art. 29 der Richtlinie (EU) 2018/2001 gewonnen worden sein.

Bei geschälten, zerkleinerten und passierten Tomaten muss ein Gewichtsanteil von mindestens 33% biologisch sein.

Joghurt: biologisch.

Exotische Produkte (Ananas, Bananen, Kakao, Schokolade, Kaffee, Roh- und Vollrohrzucker): biologisch und/oder aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder von einer Multistakeholder-Initiative wie Fairtrade Labelling Organizations, FLO-cert, World Fair Trade Organizations – WFTO oder gleichwertigen Organisationen, innerhalb der Grenzen, binnen derer diese Kennzeichnungen oder Initiativen die Einhaltung dieser Anforderung garantieren.

Wasser: Leitungswasser oder mikrofiltriertes Wasser, wenn die chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des für den Verzehr bestimmten Wassers die Vorgaben laut GvD Nr. 31 vom 2. Februar 2001 erfüllen.

Wein und Getränke: Wenn die Ausgabe von Alkohol im Einklang mit den Rechtsvorschriften über die Sicherheit am Arbeitsplatz vorgesehen ist, muss mindestens eine Weinsorte mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (DOC) oder kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung (DOCG) angeboten werden. Die Getränke, sofern angeboten, müssen gezapft oder in Pfandflaschen ausgegeben werden.

Nachweise: Die Prüfungen erfolgen entweder vor Ort oder auf Stichprobenbasis bezüglich der einschlägigen Steuerunterlagen - wie beispielsweise der Transportdokumente für eine spezifische Makrokategorie an im Referenzquartal erworbenen und gelieferten Lebensmitteln - die auf Anfrage des Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung umgehend elektronisch zu übermitteln sind. Die Rechnungen und Transportdokumente dürfen sich ausschließlich auf den vergebenen Vertrag beziehen. In ihnen müssen daher Gewicht, Art und Eigenschaften (biologisch, konventionell, aus Anbau mit freiwilligem integriertem Pflanzenschutz, g.U., g.g.A., aus fairem Handel, wissenschaftliche Bezeichnung der Art und Fanggebiet bei Fischen usw.) der erworbenen und gelieferten Lebensmittel sowie die Angaben zur Vergabestelle oder dem von ANAC erteilten Code der Ausschreibung (CIG) aufgeführt sein. Die Prüfungen werden vom Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung ohne Vorankündigung und zu den geeigneten Uhrzeiten und in den relevanten Räumen für die Prüfung der Übereinstimmung mit allen im Vertrag vorgesehenen Klauseln durchgeführt.

## **2. Kommunikation.**

Der Zuschlagsempfänger muss dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung innerhalb angemessener Fristen den Menüplan auf Wochenbasis mitteilen und auf biologische oder anderweitig qualifizierte Referenzen (g.U., SQNZ, SQNPI usw.) verweisen sowie die wissenschaftliche Bezeichnung der Fischarten angeben, die zur Zubereitung der Tagesgerichte angeboten werden, sowohl um Konformitätsprüfungen durchführen zu können als auch um die Nutzer zu informieren.

Das Angebot an vegetarischen Biomahlzeiten, spezifischen Biolebensmitteln und anderweitig qualifizierten Lebensmitteln (g.U., DOC, g.g.A. SQNZ, SQNPI, aus fairem Handel usw.) muss den Nutzern täglich mitgeteilt und auf einer löschbaren Tafel bekannt gegeben werden.

Die Nutzer müssen auch darüber informiert werden, dass der erbrachte Dienst insgesamt die Vorgaben der MUK erfüllt und somit in Bezug auf die anderen Umweltauflagen des Dienstes und auf die mittels der

Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen erzielten Ergebnisse konform ist. Damit die Nutzer zu den anderen Umweltmanagementmaßnahmen des Dienstes beitragen, muss der Zuschlagsempfänger deutliche Anweisungen für die korrekte Mülltrennung in der Kantine liefern und bewährte Verfahren zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen fördern, indem die Nutzer beispielsweise aufgefordert werden, sich die Reste zum Mitnehmen einpacken zu lassen.

Angewandt wird Art. 27 GvD Nr. 206 vom 6. September 2005 „Verbraucherkodex“ in den dort vorgesehenen Fällen von Verstößen.

### **3. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen.**

Um Lebensmittelreste zu vermeiden, muss der Zuschlagsempfänger flexible Menüs planen und servieren, sodass die Lebensmittel, die in Kürze ablaufen, oder nicht servierte Speisen verwendet werden können. Zudem hat er halbe Portionen zuzulassen und den Nutzern Verpackungen zum Einpacken und Mitnehmen der Reste zur Verfügung zu stellen, zu garantieren, dass die Speisen korrekt gegart und von angemessener geschmacklicher Qualität sind und dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung den Namen des Qualitätsverantwortlichen mitzuteilen, dem etwaige Kritikabilitäten des Dienstes zu melden sind.

Lebensmittelreste, wobei zwischen ersten Gängen, zweiten Gängen, Beilagen, Obst und Einzelgerichten und zwischen servierten und nicht servierten Speisen zu unterscheiden ist, müssen zumindest ungefähr berechnet und überwacht werden. Die Gründe, warum etwaige Lebensmittelreste der ausgegebenen Mahlzeiten entstehen, müssen auch anhand von Fragebögen analysiert werden, die einmal alle sechs Monate von den Nutzern ausgefüllt werden müssen, auf deren Grundlage auch die Unzufriedenheit erhoben wird. Entsprechend müssen Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden, beispielsweise durch die Änderung der Gerichte der Menüpläne, mit denen die Nutzer unzufrieden waren.

Je nach Art und Menge der Lebensmittelreste (d.h., ob die Speisen serviert wurden oder nicht, ob die Lebensmittel bald ablaufen oder nicht) führt der Zuschlagsempfänger die am besten geeigneten Wiederverwertungs-/Entsorgungsmaßnahmen durch. Diesbezüglich muss der Zuschlagsempfänger der Vergabestelle innerhalb von sechs Monaten nach Vertragsabschluss und nach der Messung der verschiedenen Arten von Resten und der Durchführung weiterer Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendungen ein Projekt vorlegen, auf dessen Basis im restlichen Vertragszeitraum gewährleistet wird, dass nicht servierte Speisen vorrangig gemeinnützigen Organisationen ohne Gewinnabsichten bzw. den Personen gespendet werden, die in Art. 13 des Gesetzes Nr. 166/2016 angegeben sind und Lebensmittel kostenlos zu wohltätigen Zwecken verteilen. Dabei ist mit den Lebensmitteln so umzugehen, dass die Entwicklung von und die Verunreinigung durch krankheitserregende Mikroorganismen bis zum Zeitpunkt des Verzehrs vermieden werden. Zur Optimierung der Logistik müssen die am besten für den lokalen Kontext geeigneten Lösungen ermittelt und umgesetzt werden, wie beispielsweise die Verwertung der Reste durch Vereine in unmittelbarer Nähe, voll beladene Transporte, soweit möglich, usw.;

servierte Lebensmittelreste direkt im Kantinenraum eingesammelt und dann als Tiernahrung, d.h. in Tierheimen, verwendet oder in Kompostierungsanlagen in der Nachbarschaft verwertet werden, sofern solche in der Umgebung vorhanden sind, oder in Biomüllcontainern entsorgt werden.

Die Daten zu den Lebensmittelresten, die mit dem Fragebogen erhobenen Informationen und Daten, die zur Vermeidung von Resten umgesetzten Lösungen und die Angaben in Bezug auf die Bestimmung dieser Reste werden in einem Halbjahresbericht mitgeteilt, der dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung elektronisch zu übermitteln ist.

Nachweise: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfungen im Rahmen entsprechender Ortsbesichtigungen und anhand der im Halbjahresbericht enthaltenen Informationen durch.

### **4. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (MOCA).**

Die Mahlzeiten werden in wiederverwendbarem Geschirr ausgegeben und verzehrt (Gläser aus Glas, Geschirr aus Keramik oder Porzellan in der Farbe Weiß, Besteck aus rostfreiem Stahl).

Um die Nutzung von Mehrweggeschirr zu ermöglichen, wenn im Gebäude, in dem der Dienst erbracht werden soll, kein Geschirrspüler zur Verfügung steht und sofern der verfügbare Platz und die Anlagen es

ermöglichen, muss der Zuschlagsempfänger innerhalb von drei Monaten nach Vertragsbeginn einen Geschirrspüler installieren. In der Zwischenzeit ist die Nutzung von biologisch abbaubarem und kompostierbarem Einweggeschirr nach UNI EN 13432 zulässig.

Zur Verwahrung der Lebensmittel bei Raumtemperatur oder gekühlt müssen Mehrwegbehälter verwendet werden. Zum Tiefkühlen oder Einfrieren müssen Beutel aus Polyethylen niedriger Dichte (PE-LD) oder aus einem kompostierbaren und biologisch abbaubaren Material nach UNI EN 13432 und für den etwaigen Transport komplett recycelbare isotherme Behälter verwendet werden.

Nachweis: Die Prüfungen werden in der Zentralküche und im Verpflegungsraum durchgeführt.

#### **5. Vermeidung von anderen Abfällen und Abfallmanagement.**

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 5 vorgesehen ist.

#### **6. Tischdecken, Servietten.**

(Sofern die Vergabestelle Tischdecken verwendet, kann sie eine der vorgesehenen Optionen wählen.)

Es dürfen keine Einwegtischdecken verwendet werden. Sie können daher öl- und wasserabweisend plastifiziert und wiederverwendbar sein oder aus Stoff bestehen und den MUK für die Lieferung von Textilprodukten gerecht werden sowie im Besitz der dort vorgesehenen Nachweise oder mit dem EU-Ecolabel oder einem gleichwertigen Umweltzeichen nach UNI EN ISO 14024 oder mit dem Zeichen Ökotex Standard 100 oder „Global Organic Textile Standard“ oder einem gleichwertigen Zeichen versehen sein.

Die Einwegservietten aus Vliesstoff müssen mit dem EU-Ecolabel oder gleichwertigen Umweltzeichen gemäß ISO 14024 oder dem Zeichen Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) oder gleichwertigen Zeichen versehen sein.

Diese Produkte aus Vliesstoff dürfen weder gefärbt noch bedruckt sein und müssen, sofern verfügbar, aus ungebleichtem Zellstoff bestehen.

Nachweis: Der Verantwortliche für die Vertragsdurchführung führt die Prüfungen mittels Ortsbesichtigungen durch, um die Produkte, die Vorräte und die entsprechenden Erstverpackungen in Augenschein zu nehmen.

#### **7. Reinigung der Räume und harten Oberflächen, Spülen des Geschirrs.**

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 7 vorgesehen ist.

#### **8. Ausbildung des für den Dienst zuständigen Personals.**

Entsprechend der Voraussetzung mit demselben Gegenstand, die für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 8 vorgesehen ist.

#### **9. Verpflegungsdienst in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit Energielabel ausgestattet sind.**

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 9 vorgesehen ist.

#### **c. Belohnende Bewertungskriterien.**

Sofern die Vergabestelle das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zur Zuschlagserteilung des Auftrags heranzieht, nimmt sie eins oder mehrere der folgenden belohnenden Bewertungskriterien in die Ausschreibungsunterlagen auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu.

##### **1. Vielfalt und Modularität der Menüpläne.**

Technische Punkte werden auf der Grundlage von Vielfalt, Schmackhaftigkeit und Modularität der im Menüplan angebotenen Gerichte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen vergeben.

Nachweis: Beschreibung der Gerichte und der Menüpläne.

## **2. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette.**

Für die Begriffsbestimmungen wird auf die Definition im Datenblatt für den schulischen Verpflegungsdienst verwiesen.

Entsprechend dem belohnenden Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 1 vorgesehen ist.

3. **Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel.** Technische Punkte werden für die Übernahme der folgenden Verpflichtungen vergeben:

Kriterium a): Verpflichtung zur Befriedigung des vollständigen Bedarfs an bestimmten Obst- und Gemüsesorten oder an bestimmten Lebensmitteln, einschließlich jener verarbeiteter Art, mit:

Bioprodukten (ausschließlich Eier, denn diese müssen gemäß der entsprechenden Vertragsklausel biologisch sein) (X Punkte);

Bioprodukten von Betrieben, welche die soziale Landwirtschaft gemäß dem Gesetz Nr. 141/2015 betreiben, und/oder von Betrieben, welche im Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft gemäß Art. 6 des Gesetzesdekrets Nr. 91 vom 24. Juni 2014, umgewandelt durch das Gesetz Nr. 116 vom 11. August eingetragen sind, proportional zur Menge, Varietät und Repräsentativität des Produkts (Punkte  $Y > X$ );

Kriterium b): Verpflichtung, den anteiligen Bedarf an Lebensmitteln, bei denen es sich nicht unbedingt um Bioprodukte handeln muss, mit Erzeugnissen von Betrieben zu decken, welche die soziale Landwirtschaft gemäß dem Gesetz Nr. 141/2015 betreiben, oder von Betrieben, welche im Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft gemäß Art. 6 des obgenannten Gesetzesdekrets Nr. 91 vom 24. Juni 2014 eingetragen sind, proportional zur Menge, Varietät und Repräsentativität des Produkts (J Punkte).

Nachweis: Vorlage einer vom gesetzlichen Vertreter unterzeichneten Erklärung mit der eingegangenen Verpflichtung und der Angabe von Kategorie, Menge und Eigenschaften (biologisch, konventionell, mit freiwilligem Pflanzenschutzsystem (SQPN1), SQNZ, g.U., g.g.A., „Bergerzeugnis“) der abgegebenen Lebensmittel, der entsprechenden Herstellbetriebe, der subjektiven Eigenschaften (Eintragung beim Netzwerk hochwertiger Arbeit in der Landwirtschaft oder soziale Landwirtschaft) dieser Betriebe und der Produktionskapazität eines jeden einzelnen Betriebs in Bezug auf jeden im technischen Angebot angegebenen Lebensmitteltyp.

## **4. Umweltauswirkungen der Logistik.**

Entsprechend dem belohnenden Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 2 vorgesehen ist.

## **5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.**

Entsprechend dem belohnenden Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 5 vorgesehen ist.

## **6. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten.**

Belohnende technische Punkte werden für die Verpflichtung vergeben, ein *Due-Diligence*-Verfahren unter Einbeziehung von Fachgesellschaften oder Fachpersonal entlang der Lieferketten in Bezug auf die Prüfung der Achtung der Menschenrechte und der würdigen Arbeitsbedingungen gemäß den internationalen Arbeitsabkommen, auf die in Anhang B verwiesen wird, oder den gesamtstaatlichen Branchenkollektivverträgen, sofern angewandt, hinsichtlich einiger Referenzen, die während des Dienstes ausgegeben werden, umzusetzen. Die Nachweise müssen auch die Anbau- und Erntephase der Rohmaterialien betreffen.

Die Prüfungen entlang der Lieferketten, die in Einvernahme mit der Vergabestelle mittels Fachgesellschaften oder Fachpersonal durchgeführt werden, betreffen unangekündigte Vor-Ort-Kontrollen, Interviews außerhalb der Arbeitsorte, Befragungen der örtlichen Gewerkschaften und Non-Profit-Organisationen, um das lokale Umfeld der Arbeitnehmer zu verstehen. Es besteht die Möglichkeit, entsprechende Datenbanken der Präfekturen in Anspruch zu nehmen, die sich auf etwaige Verbote zur Mafiabekämpfung oder auf Strafregister beziehen, um sicherzustellen, dass gegenüber den Unterlieferanten keine Strafurteile wegen Verstößen gegen Art. 603-bis StGB ergangen sind. Diese Prüfungen müssen die

Lieferanten einiger der repräsentativsten Obst- und Gemüseartikel betreffen, die während des Dienstes ausgegeben werden. Wird festgestellt, dass die international anerkannten Menschenrechte und die würdigen Arbeitsbedingungen gemäß Anhang B oder die in den Kollektivverträgen vorgesehenen Rechte, die Rechtsvorschriften in Bezug auf die Arbeit und den nationalen Landwirtschaftssektor, sofern strikter, nicht eingehalten werden bzw. die Vorgaben laut dem Gesetz Nr. 199 vom 29. Oktober 2016 betreffend die illegale Anwerbung von Tagelöhnern und die schwerwiegende Ausnutzung von Arbeitskräften missachtet werden, müssen Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen getroffen werden. Kooperieren die Unternehmen nicht, müssen die betreffenden Referenzen von anderen Erzeugern bezogen werden.

Werden Kritikalitäten festgestellt, werden die Ergebnisse der Audits dem öffentlichen Auftraggeber und den relevanten örtlichen Behörden mitgeteilt.

Nach Abschluss des Auditprozesses muss ein Gesamtbericht aller Maßnahmen erstellt werden, die umgesetzt wurden, um bessere Arbeitsbedingungen zu fördern.

Die Punktzahl wird auf der Grundlage der Kohärenz des Projekts und der Kompetenzen des Personals oder der Gesellschaft, das/die an dieser Tätigkeit mitwirkt, vergeben.

Nachweis: Beschreibung des Projekts und der mitwirkenden Partnergesellschaft unter Beifügung des entsprechenden Vorvertrags. Im Projekt sind das Mapping der prüfungsgegenständlichen Unterlieferanten und die für die Anwendung des *Due-Diligence*-Verfahrens ausgewählten Obst-/Gemüsereferenzen angegeben. Während der Vertragsdurchführung müssen die umgesetzten Maßnahmen beschrieben und urkundliche Nachweise über die festgestellten Arbeitsbedingungen und die etwaigen Verbesserungen beigebracht werden, die mittels der entsprechenden Fachmaßnahmen in Bezug auf die Arbeits- und Lebensbedingungen der Landarbeiter erzielt wurden. Die Verpflichtung zur Umsetzung eines *Due-Diligence*-Verfahrens während der Vertragsdurchführung kann auch mittels der Lieferung von Obst- und Gemüsereferenzen erfüllt werden, hinsichtlich derer verlässlich nachgewiesen wird, dass sie unter Einhaltung der Menschenrechte und der nationalen Gesetze über Landarbeit und ohne Inanspruchnahme der illegalen Anwerbung von Tagelöhnern angebaut wurden.

## **E. UMWELTKRITERIEN ZUR VERGABE DES GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSDIENSTES FÜR KRANKENHÄUSER, FÜRSORGE-/PFLEGE-, SOZIAL- UND GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN SOWIE HAFTANSTALTEN.**

### **a. Vertragsklauseln.**

Gemäß Art. 34 Abs. 1 und 3 GvD Nr. 50/2016 führen die Vergabestellen in die Projekt- und Ausschreibungsunterlagen die folgenden Vertragsklauseln ein:

#### **1. Menüpläne und Anforderungen an die Lebensmittel.**

Krankenhäuser, Kliniken und Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen: Die Menüpläne für Krankenhäuser sowie Kliniken und Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen müssen nach Altersklassen und Erkrankungen differenziert werden. Die Anforderungen an die ausgegebenen Lebensmittel müssen den nachfolgenden Angaben entsprechen:

*Patienten in den Säuglings- und Kinderstationen von Krankenhäusern; Säuglinge, Kinder und Jugendliche, die in anderen Sozial-/Gesundheitseinrichtungen und Haftanstalten versorgt werden.*

Lebensmittel/Lebensmittelgruppe	Anforderungen an die Lebensmittel für Säuglings- und Kinderstationen in Krankenhäusern und für andere Nutzer im Alter von 0 bis 19 Jahren
Obst und Gemüse	Krankenhäuser: biologisch und (außer im Mai, was Obst betrifft) saisongerecht nach dem Kalender laut Anhang A oder den regionalen Kalendern, bis der Kalender gemäß Art. 2 MD vom 18. Dezember 2017 angewandt wird. Exotisches Obst kann biologisch sein oder aus fairem Handel stammen. Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen, Haftanstalten und dergleichen: vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Zerealien (Pasta, Reis einschließlich Vollkornreis, Gerste, Grieß, Dinkel, Polenta usw.)	Krankenhäuser: Biologisch. Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen, Haftanstalten und dergleichen: vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Hülsenfrüchte.	Krankenhäuser: Biologisch. Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen, Haftanstalten und dergleichen: vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Eier (einschließlich pasteurisierter Eier in flüssiger Form oder mit Schale)	biologisch
Fleisch	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Fischprodukte	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Wurstwaren (gekochter und roher Schinken, Bresaola)	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Käse	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Milch einschließlich Milchpulver, und Joghurt	Biologisch
Öl	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Geschälte, zerkleinerte und passierte Tomaten	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Fruchtsäfte und Fruchtsaftgetränke	vgl. entsprechendes Kriterium der MUK für die schulische Verpflegung
Fleisch und Obst, homogenisiert	Krankenhäuser: biologisch Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen, Haftanstalten und dergleichen: biologisch
Marmeladen, Konfitüren	biologisch

*Patienten aus anderen Abteilungen als jene der Kinderstationen, Personen nicht im Kindesalter, die in Fürsorge-,*



*Pflegeeinrichtungen, Haftanstalten und dergleichen (Altersheimen) versorgt werden.*

In Einvernahme mit der Einrichtung, für welche der Dienst bestimmt ist, muss der Zuschlagsempfänger eine Mittelmeerdiät im Einklang mit den Grundsätzen der Leitlinien zur Förderung eines Lebensstils und einer Kultur bieten, welche die nachhaltige Entwicklung laut UNI PdR25-2016 begünstigt. Für die Patienten/Bewohner gilt dies soweit vereinbar mit dem jeweiligen klinischen Zustand.

*In diesen Einrichtungen tätiges Personal (Gesundheits-, Betreuungs-, Verwaltungspersonal usw.)*

Zumindest für das Personal, welches in Krankenhäusern, Kliniken, Fürsorge-/Pflege-/Gesundheits-/Betreuungseinrichtungen und Haftanstalten tätig ist, muss der Zuschlagsempfänger die Umweltkriterien „Menüpläne“ und „Anforderungen an die Lebensmittel“ der MUK zur Vergabe des Gemeinschaftsdienstes für Büros, Universitäten und Kasernen (jeweils D Buchst. a) Punkt 1 und D Buchst. b) Punkt 1 anwenden.

*Verwaltung der Zubereitung von Mahlzeiten mit Bio- und konventionellen Produkten*

Werden die Mahlzeiten mit Bio- und konventionellen Produkten in derselben Zentralküche zubereitet, setzt der Zuschlagsempfänger geeignete Maßnahmen um, um die Trennung zwischen Biozutaten (oder anderweitig qualifizierten Zutaten wie solchen mit g.U.-Gütesiegel, SQNPI usw.) und konventionellen Zutaten während aller Phasen der Lagerung und Verarbeitung zu garantieren. Sofern daher die Zubereitung der Mahlzeiten mit Bioprodukten nicht in Bereichen oder mit Anlagen, die eigens dafür vorgesehen sind, erfolgen kann, muss die Trennung auf zeitlicher Basis garantiert werden, d.h. durch die zeitversetzte Zubereitung der Mahlzeiten. Dabei hat der Zuschlagsempfänger dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung innerhalb von drei Monaten nach der Vergabe des Vertrags die Verfahren mitzuteilen, die durchgeführt werden, um die Trennung der Flüsse konventioneller, biologischer oder anderweitig qualifizierter Lebensmittel zu garantieren.

Der Zuschlagsempfänger muss zudem dem einzigen Verfahrensverantwortlichen und dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung die für die Kinderstationen sowie für die Kinder und Jugendlichen, die in Sozial- und Gesundheitseinrichtungen betreut werden, sowie die für die anderen Nutzergruppen bestimmten, auf wöchentlicher Basis erstellten Menüpläne übermitteln. Diese haben Informationen zu den Bioprodukten, den Erzeugnissen aus integriertem Pflanzenschutz, denen mit Gütesiegel oder den anderweitig qualifizierten Produkten zu enthalten (z.B. wissenschaftliche Bezeichnung bei Fisch, Zuchtmethode bei Fleisch usw.), die zur Zubereitung der in jeder Woche ausgegebenen Gerichte verwendet werden, sowohl um die Konformitätsprüfungen durchführen zu können, als auch um den Nutzern Informationen zu liefern.

Die Verwendung von Bio- und anderweitig qualifizierten Produkten muss den Patienten, den Betreuten, deren Familienangehörigen oder sonstigem Betreuungspersonal mitgeteilt werden.

Nachweis: Die Prüfungstätigkeiten erfolgen anhand von Stichprobenkontrollen der Unterlagen und im Rahmen von Ortsbesichtigungen. Auf Ansuchen des Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung müssen daher die einschlägigen Steuerunterlagen, die sich auf einen repräsentativen Zeitraum des Auftrags beziehen, elektronisch übermittelt werden (beispielsweise die Transportdokumente für eine Makrokategorie an innerhalb eines Quartals gelieferten Lebensmitteln). Die Vor-Ort-Kontrollen werden vom Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung ohne Vorankündigung und zu den geeigneten Uhrzeiten in den relevanten Räumen für die Prüfung der Übereinstimmung mit den in diesem Dokument vorgesehenen Klauseln durchgeführt.

## **2. Vermeidung von Lebensmittelresten und Umgang mit diesen**

Für die verschiedenen Krankenhausstationen oder für homogene Nutzergruppen müssen die Lebensmittelreste zumindest ungefähr berechnet und überwacht werden. Dabei ist zwischen ersten und zweiten Gängen, Beilagen, Obst und Einzelgerichten zu unterscheiden. Ferner müssen alle sechs Monate Erkundungen mittels entsprechender Fragebögen oder Befragungen durchgeführt werden, um die Zufriedenheit mit den Speisen zu analysieren und die Gründe für Lebensmittelverschwendung zu verstehen.

In Einvernahme mit dem Krankenhausfachpersonal (Ernährungsberater, Ernährungswissenschaftler der Dienste für klinische Ernährung und Nahrung) müssen vorbehaltlich spezifischer krankheitsbedingter Bedürfnisse oder besonderer klinischer Erfordernisse im Rahmen der für die Ernährung vorgeschriebenen Nährwerte auf der Grundlage der Ergebnisse der Befragungen zum Ernährungszustand der Patienten, der Erhebung der verzehrten Lebensmittelmengen und der Zufriedenheit mit den Speisen Änderungen an den Menüplänen und Gewichtsvorgaben vorgeschlagen werden.

Die Ergebnisse der Erkundungen, die Vorschläge für Verbesserungsmaßnahmen und die umgesetzten Lösungen sind in einem Halbjahresbericht aufgeführt, der dem Verantwortlichen für die Vertragsdurchführung und der Gesundheitseinrichtung, für die der Dienst erbracht wird, zu übermitteln ist. Ebenso mitgeteilt werden muss der Name des Qualitätsverantwortlichen, dem etwaige Kritikalitäten des Dienstes zu melden sind, hinsichtlich derer dieser umgehend Abhilfe schaffen muss.

Nachweise: Die Prüfungen erfolgen mittels Ortsbesichtigungen und der Analyse der im Halbjahresbericht enthaltenen Informationen.

### **3. Vermeidung von Abfällen und sonstige Anforderungen an die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (MOCA).**

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 4 vorgesehen ist.

#### **4. Vermeidung von Abfällen und Abfallmanagement.**

Die Arten und Quellen von erzeugten Abfällen müssen analysiert werden, um Verfahren festzulegen und umzusetzen, anhand derer deren Erzeugung vermieden wird. Der Zuschlagsempfänger muss – sofern verfügbar – recycelbare Produkte oder solche mit Pfandverpackungen oder solche, die aus recycelbaren, wiederverwendbaren, biologisch abbaubaren und kompostierbaren Materialien bestehen oder ein geringes Volumen aufweisen, wählen. Zudem dürfen weder Einzelpartionsverpackungen (für Zucker, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Öl und Dressings usw.) noch Einzelpartionen verwendet werden, es sei denn, es bestehen anderweitige gesetzliche Vorschriften oder die Verwendung ist aus technischen Gründen in Verbindung mit den Menüplänen oder aus besonderen Bedürfnissen (für Personen, die an Zöliakie leiden, usw.) gerechtfertigt.

Die Abfalltrennung und die entsprechende Entsorgung werden im Einklang mit den von der zuständigen Gemeindeverwaltung identifizierten Modalitäten durchgeführt. Insbesondere werden Altöle und -fette, die zu Lebensmittelzwecken verwendet wurden, in entsprechenden Behältern gesammelt, welche den für die Sammlung und Entsorgung geltenden Umweltvorschriften gerecht werden, und im Einklang mit den Umweltbestimmungen sachgerecht entsorgt, d.h. autorisierten Unternehmen übergeben oder in das Gemeindeentsorgungssystem eingebracht, sofern bestehend.

Die Abfälle aus der Verpflegungstätigkeit und die Reste der Mahlzeiten aus den Stationen der Gesundheitseinrichtungen von Patienten, die an Infektionskrankheiten leiden, hinsichtlich derer klinisch eine durch diese Reste übertragbare Krankheit festgestellt wurde, gelten als gefährliche Sonderabfälle, fallen somit nicht unter die getrennte Müllsammlung und müssen im Einklang mit den Vorgaben der geltenden Rechtsvorschriften bewirtschaftet werden.

Nachweise: Die Prüfungen erfolgen vor Ort und mittels der Erhebung von Informationen und einschlägigen Nachweisunterlagen.

#### **5. Tischdecken, Servietten.**

Was die Eigenschaften der Tischdecken betrifft, kann die Vergabestelle eine der vorgesehenen Möglichkeiten wählen.

Im Kantinenraum muss das entsprechende Umweltkriterium eingehalten werden, das für die Verpflegung für Büros, Universitäten und Kasernen unter D Buchst. b) Punkt 6 vorgesehen ist.

#### **6. Reinigung der Räume und harter Oberflächen, Spülen des Geschirrs.**

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 7 vorgesehen ist.

## **7. Berufliche Aus- und Weiterbildung des für den Dienst zuständigen Personals.**

Der Zuschlagsempfänger hat Personal in Anspruch zu nehmen, das im Hinblick auf die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Themen angemessen geschult wurde, sowie, je nach den zu verrichtenden Aufgaben, über die Zubereitung der Basisgerichte, von Gerichten für die Sonderernährung, von Gerichten und Gewichten, die für Personen geeignet sind, die an Zöliakie, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Osteoporose leiden, sowie über die Gartechiken zur Aufrechterhaltung der ursprünglichen Nährwerte und um Wasser und Strom zu sparen, und über die Verfahren zur Minimierung von Wasser- und Stromverbrauch bei der Zubereitung und Konservierung der Mahlzeiten und zum Auftauen.

Nachweis: Innerhalb von sechzig Tagen nach Aufnahme des Dienstes muss der Zuschlagsempfänger das Programm für die durchgeführte Personalschulung und die Liste der Teilnehmer übermitteln.

## **8. Kommunikation.**

Mit einer entsprechenden Beschilderung an den mit der Einrichtung, für die der Dienst erbracht wird, vereinbarten Orten muss der Zuschlagsempfänger bekanntgeben, dass der angebotene Dienst die Vorgaben der MUK erfüllt.

Insbesondere, im Kantinenraum

müssen die Nutzer zudem über das Angebot der vegetarischen Biomahlzeit, spezifischer Biolebensmittel und anderweitig qualifizierter Lebensmittel (g.U., DOC, g.g.A. SQNZ, SQNPI, aus fairem Handel usw.) informiert werden; diese Informationen sind auf einer löschbaren Tafel bekannt zu geben;

müssen außerdem deutliche Anweisungen zur korrekten Mülltrennung in der Kantine geliefert werden;

müssen bewährte Verfahren gefördert werden, um Lebensmittelverschwendungen zu reduzieren (beispielsweise müssen die Nutzer aufgefordert werden, sich die Reste zum Mitnehmen einpacken zu lassen usw.).

Angewandt wird Art. 27 GvD Nr. 206 vom 6. September 2005 „Verbraucherkodex“ in den dort vorgesehenen Fällen von Verstößen.

## **9. Verpflegungsdienste in interner Zentralküche: Ankauf oder Lieferung von Kühlschränken, Gefrierschränken und Geschirrspülmaschinen für den Profigebrauch und sonstigen Geräten, die mit der Nutzung von Energie verbunden und mit Energielabel ausgestattet sind.**

(Wird angewandt, wenn die Ausschreibung den Ankauf oder die Lieferung von Geräten in Verbindung mit der Nutzung von Energie beinhaltet.)

Entsprechend dem Umweltkriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 9 vorgesehen ist.

## **b. Belohnende Bewertungskriterien.**

Die Vergabestelle kann ggf., dem Kontext angepasst, auch ein oder mehrere belohnende Umweltkriterien, die für die schulische Verpflegung oder die Verpflegung für Büros, Universitäten und Kasernen vorgesehen sind, in die Ausschreibungsunterlagen aufnehmen, bzw. könnte ein oder mehrere belohnende Umweltkriterien, die für diese Zielgruppe des Verpflegungsdienstes vorgesehen sind, für andere Zielgruppen des Dienstes heranziehen. Im Folgenden sind die Umweltkriterien aufgeführt, die als die signifikantesten für die in den Krankenhäusern, Haftanstalten und sonstigen Sozial- und Gesundheitseinrichtungen zu erbringenden Dienste erachtet werden. Sofern die Vergabestelle das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zur Zuschlagserteilung des Auftrags heranzieht, muss sie eins oder mehrere der in diesem Dokument vorgesehenen belohnenden Bewertungskriterien in die Ausschreibungsunterlagen aufnehmen und diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zuordnen.

## **1. Konformitätsprüfungen.**

Technische Punkte werden an den Bieter vergeben, der nachweist, dass er bei der Gewährleistung der Dienstqualität und der Konformität mit den Mindestumweltkriterien der zuverlässigste ist, da er alle Verpflichtungen, die Managementmaßnahmen und die urkundlichen Nachweise, mit welchen er die Einhaltung der Verpflichtungen garantiert, beschreibt. Die technischen Punkte werden dann vergeben, wenn die Maßnahmen, Verpflichtungen und die beschriebenen Abläufe als kohärent und angemessen eingestuft

werden.

Nachweis: Beschreibung der Verpflichtungen und der Abläufe zur Gewährleistung der Konformität des Dienstes mit den MUK und zur effizienten und effektiven Durchführung der Konformitätsprüfungen bei der Vertragserfüllung.

### **2. Lieferung von Produkten mit bestimmten Umweltauflagen.**

(Dieses belohnende Kriterium kann dann herangezogen werden, wenn die Vergabestelle nicht bereits in den Ausschreibungsunterlagen entschieden hat, die Anwendung des Kriteriums „Anforderungen an die Lebensmittel“ der Mindestumweltkriterien zur Vergabe des Gemeinschaftsverpflegungsdienstes für Büros, Universitäten und Kasernen auch auf die Patienten/Bewohner/betreuten Personen in Pflege-/Fürsorgeeinrichtungen auszudehnen, die weder Kinder noch Jugendliche sind, bzw. auf die anderen Krankenhausstationen, die keine Kinderstationen sind.)

Technische Punkte werden an den Bieter vergeben, der sich verpflichtet, das Umweltkriterium „Anforderungen an die Lebensmittel“ der Mindestumweltkriterien zur Vergabe des Gemeinschaftsverpflegungsdienstes für Büros, Universitäten und Kasernen auf die Patienten/Bewohner/Betreuten, die weder Kinder noch Jugendliche sind, anzuwenden, wenn der Dienst für Fürsorge-/Pflege-/Betreuungs- und Gesundheitseinrichtungen erbracht wird, oder auf andere Krankenhausstationen, die keine Kinderstationen sind, wenn der Dienst für Krankenhäuser erbracht wird.

Nachweis: Vorlage der eingegangenen Verpflichtung, die im Laufe der Vertragsdurchführung geprüft wird.

### **3. Umweltauswirkungen der Logistik.**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 2 vorgesehen ist.

### **4. Maßnahmen zur Reduzierung der durch den Dienst in den stationären Abteilungen erzeugten Abfälle.**

Technische Punkte werden für die Verpflichtung zur Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der durch den in den stationären Abteilungen erbrachten Verpflegungsdienst erzeugten Abfälle je nach Anzahl der beschriebenen Lösungen, der jeweiligen Kohärenz, der Prüfbarkeit bei der Vertragsdurchführung und der Wirksamkeit zum Erreichen des Ziels, Abfälle zu vermeiden und andere Umweltauswirkungen zu reduzieren, vergeben.

Nachweis: Beschreibung der Umweltmanagementmaßnahmen des Dienstes zur Reduzierung der vom Dienst erzeugten Abfälle; Beschreibung der Modalitäten zur Prüfung dieser Maßnahmen; Einreichung der Projekte zur Reduzierung der erzeugten Abfälle, sofern angemessen.

### **5. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, Frischfisch.**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 5 vorgesehen ist.

### **6. In einer externen Zentralküche zu erbringender Dienst: Umsetzung von Umweltmanagementsystemen und/oder Systemen für das ethische Management der Lieferketten.**

Kriterium a): Belohnende technische Punkte werden an die Bieter vergeben, die im Besitz der EMAS-Registrierung oder einer Zertifizierung nach der technischen Norm UNI EN ISO 14001 oder einer gleichwertigen Zertifizierung sind.

Kriterium b): Weitere belohnende technische Punkte werden an die Bieter vergeben, die im Besitz der Zertifizierung SA 8000 oder einer gleichwertigen Zertifizierung sind, die das ethische Management der Lieferkette nachweist.

Nachweis: Die gültigen Zertifizierungen beifügen.

## **F. UMWELTKRITERIEN FÜR DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN**

Die Vergabestelle garantiert, dass der Dienst auch bei direkter Verwaltung oder Inhouse-Vergabe insgesamt alle Umweltkriterien erfüllt, die je nach Zielgruppe des Dienstes gemäß Buchst. C, D, E dieses Dokuments vorgesehen sind.

#### **a. Technische Spezifikationen für die Lieferung von Lebensmitteln.**

Gemäß Art. 34 Abs. 1 und 3 GvD Nr. 50/2016 führen die Vergabestellen in die Projekt- und Ausschreibungsunterlagen die folgenden technischen Spezifikationen ein:

##### **1. Anforderungen an die Lebensmittel**

*Lieferung von Lebensmitteln für Kinderhorte, Grundschulen und Schulen der Sekundarstufe.*

Die Anforderungen an die Lieferungen von Lebensmitteln entsprechen denen, die in den MUK für die schulischen Verpflegungsdienste vorgesehen sind (C Buchst. a) Punkt 1).

*Lieferung von Lebensmitteln für Büros, Universitäten, Kasernen und sonstiges Personal der öffentlichen Verwaltung.*

Die Anforderungen an die Lieferungen von Lebensmitteln entsprechen denen, die in den MUK für die Verpflegungsdienste für Büros, Universitäten und Kasernen vorgesehen sind (D Buchst. a) Punkt 1).

*Lieferung von Lebensmitteln für Krankenhäuser, Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen und Haftanstalten.*

Die Anforderungen an die Lieferungen von Lebensmitteln entsprechen denen, die in den MUK für die Verpflegungsdienste für Krankenhäuser, Fürsorge-/Pflegeeinrichtungen und Haftanstalten vorgesehen sind (E Buchst. a) Punkt 1).

Nachweis: Die Prüfung erfolgt auf der Grundlage der Steuerunterlagen bzw. durch die Einsichtnahme in die Rechnungen und Transportdokumente sowie in die Etiketten der gelieferten Produkte.

#### **b. Belohnende Bewertungskriterien.**

Sofern die Vergabestelle das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zur Zuschlagserteilung des Auftrags heranzieht, muss sie eins oder mehrere der folgenden belohnenden Bewertungskriterien in die Ausschreibungsunterlagen aufnehmen und diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zuordnen.

##### **1. Null-Km-Produkte und kurze Lieferkette:**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. a) Punkt 1 vorgesehen ist.

##### **2. Weitere Umwelt- und Sozialeigenschaften der Lebensmittel:**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den Verpflegungsdienst für Büros, Universitäten und Kasernen unter D Buchst. c) Punkt 3 vorgesehen ist.

##### **3. Biologische Fischzucht, Fischprodukte von nicht gefährdeten Arten, lokaler Frischfisch:**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den schulischen Verpflegungsdienst unter C Buchst. b) Punkt 5 vorgesehen ist.

##### **4. Prüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten:**

Entsprechend dem belohnenden Kriterium mit demselben Gegenstand, das für den Verpflegungsdienst für Büros, Universitäten und Kasernen unter D Buchst. c) Punkt 6 vorgesehen ist.

## SAISONALER KALENDER

### Jänner

Obst: Orangen, Bergamotten, Kiwis, Zitronen, Clementinen, Mandarinen, Äpfel, Birnen, Pinienkerne, Grapefruits.

Gemüse: Brokkoli, Karden, Karotten, Blumenkohl, Schwarzkohl, Weißkohl, Wirsing, Zichorie, Stängelkohl, Fenchel, Pilze, Eskariol, Kartoffeln, Radicchio, Sellerie, Endivie, Topinambur, Kürbis.

### Februar

Obst: Orangen, Bergamotten, Kiwis, Zitronen, Clementinen, Mandarinen, Äpfel, Birnen, Pinienkerne, Grapefruits.

Gemüse: Brokkoli, Karden, Karotten, Blumenkohl, Schwarzkohl, Weißkohl, Wirsing, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Stängelkohl, Zwiebeln, Fenchel, Eskariol, große Kantinenoliven, Kartoffeln, Radicchio, Sellerie, Endivie, Spinat, Kürbis.

### März

Obst: Orangen, Erdbeeren, Kiwis, Zitronen, Äpfel, Birnen, Grapefruits.

Gemüse: Bärlauch, Spargel, Mönchsbar, Brokkoli, Artischocken, Karotten, Blumenkohl, Schwarzkohl, Weißkohl, Wirsing, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Stängelkohl, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kresse, grüne Bohnen, Fenchel, Eskariol, Kopfsalat, große Kantinenoliven, Frühkartoffeln, Radicchio, Radieschen, Rucola, Sellerie, Endivie, Spinat.

### April

Obst: Orangen, Erdbeeren, Kiwis, Zitronen, Äpfel, Birnen.

Gemüse: frischer Knoblauch, Bärlauch, Mönchsbar, Spargel, Brokkoli, Artischocken, Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kresse, grüne Bohnen, Fenchel, Eskariol, Salate, Kopfsalat, Bataviasalat, Schnittsalat, große Kantinenoliven, Frühkartoffeln, Erbsen, Radicchio, Radieschen, Rucola, Endivie, Sellerie, Spinat, Löwenzahn.

### Mai

Obst: Sauerkirschen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Mispeln.

Gemüse: frischer Knoblauch, Mönchsbar, Spargel, Mangold, Borretsch, Brokkoli, Artischocken, Blumenkohl, Romanesco, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kresse, grüne Bohnen, Ackerbohnen, Fenchel, Eskariol, Salate, Kopfsalat, Bataviasalat, Lattich, Schnittsalat, Auberginen, große Kantinenoliven, Brennesseln, Frühkartoffeln, Erbsen, Radieschen, Rucola, Endivie, Löwenzahn.

### Juni

Obst: Aprikosen, Sauerkirschen, Wassermelonen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Mandeln, Honigmelonen, Mispeln, Haselnüsse, Pfirsiche, Zwetschgen, Johannisbeeren, Pflaumen.

Gemüse: frischer Knoblauch, Mönchsbar, Spargel, Basilikum, Mangold, Borretsch, Brokkoli, Artischocken, Gurken, Romanesco, Zichorie, Zwiebeln, Kresse, rote Bohnen, grüne Bohnen, Ackerbohnen, Fenchel, Zucchini Blüten, Eskariol, Salate, Bataviasalat, Lattich, Schnittsalat, Malven, Auberginen, große Kantinenoliven, Brennesseln, Paprika, Erbsen, Tomaten, Radieschen, Rucola, Endivie, breite Bohnen, Löwenzahn, Zucchini.

### Juli

Obst: Aprikosen, Wassermelonen, Kirschen, Zwiebeln, Baumerdbeeren, Feigen, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Mandeln, Honigmelonen, Haselnüsse, Birnen, Pfirsiche, Zwetschgen, Johannisbeeren, Pflaumen, Stachelbeeren.

Gemüse: frischer Knoblauch, Basilikum, Mangold, Gurken, Blumenkohl, Romanesco, Zichorie, Zwiebeln, Kresse, rote Bohnen, grüne Bohnen, Zucchini Blüten, Eskariol, Salate, Bataviasalat, Lattich, Schnittsalat, Malven, Auberginen, große Kantinenoliven, Brennesseln, Paprika, Tomaten, Lauch, Radieschen, Rucola, Endivie, breite Bohnen, Löwenzahn, Kürbis, Zucchini.

### August

Obst: Aprikosen, Wassermelonen, Baumerdbeeren, Feigen, Kaktusfeigen, Himbeeren, Äpfel, Blaubeeren, Mandeln, Honigmelonen, Brombeeren, Birnen, Pfirsiche, Zwetschgen, Johannisbeeren, Pflaumen, Trauben, Stachelbeeren.

Gemüse: Mangold, Romanesco, Gurken, Zwiebeln, rote Bohnen, grüne Bohnen, Zucchini Blüten, Eskariol, Salate, Bataviasalat, Lattich, Linsen, Schnittsalat, Mais, Malven, Auberginen, Paprika, Tomaten, Lauch, Radieschen, Rucola, Endivie, Spinat, breite Bohnen, Löwenzahn, Kürbis, Zucchini.

September

Obst: Wassermelonen, Baumerdbeeren, Feigen, Kaktusfeigen, Himbeeren, Zitronen, Äpfel, Granatäpfel, Brombeeren, Birnen, Pfirsiche, Zwetschgen, Pflaumen, Trauben, Stachelbeeren.

Gemüse: Mangold, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Romanesco, Gurken, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Zwiebeln, rote Bohnen, grüne Bohnen, Fenchel, Zucchini Blüten, Pilze, Endivie, Salate, Bataviasalat, Lattich, Schnittsalat, Mais, Malven, Auberginen, große Kantinenoliven, Pastinaken, Paprika, Tomaten, Lauch, Eskariol, Sellerie, Spinat, Löwenzahn, Topinambur, Kürbis, Zucchini.

Oktober

Obst: Bergamotten, Kakis, Kastanien, Zitronatzitronen, Kaktusfeigen, Kiwis, Zitronen, Äpfel, Granatäpfel, Walnüsse, Pfirsiche, Trauben.

Gemüse: Mangold, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Romanesco, Zichorie, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Zwiebeln, rote Bohnen, grüne Bohnen, Fenchel, Pilze, Endivie, Bataviasalat, Lattich, Schnittsalat, Mais, große Kantinenoliven, Pastinaken, Kartoffeln, Paprika, Lauch, Radicchio, Eskariol, Sellerie, Spinat, Löwenzahn, Topinambur, Kürbis.

November

Obst: Orangen, Bergamotten, Kakis, Kastanien, Zitronatzitronen, Kiwis, Zitronen, Mandarinen, Äpfel, Granatäpfel, Walnüsse, Pinienkerne.

Gemüse: Mangold, Brokkoli, Karden, Karotten, Blumenkohl, Schwarzkohl, Weißkohl, Wirsing, Romanesco, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Stängelkohl, Zwiebeln, Fenchel, Pilze, Eskariol, Bataviasalat, Schnittsalat, große Kantinenoliven, Pastinaken, Kartoffeln, Lauch, Radicchio, Sellerie, Endivie, Topinambur, Kürbis.

Dezember

Obst: Orangen, Bergamotten, Kastanien, Zitronatzitronen, Zitronen, Mandarinen, Äpfel, Walnüsse, Pinienkerne, Grapefruits.

Gemüse: Brokkoli, Karden, Karotten, Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Romanesco, Zichorienherzsalat (Puntarelle), Stängelkohl, Zwiebeln, Fenchel, Pilze, Eskariol, große Kantinenoliven, Kartoffeln, Radicchio, Sellerie, Endivie, Topinambur, Kürbis.

Hinweis: Einige Produkte sind (fast) das ganze Jahr über zu finden, denn sie eignen sich für die natürliche Lagerung nach der Ernte wie Knoblauch, Zwiebeln, Orangen, Äpfel, Birnen, Bohnen und alle Hülsenfrüchte, Kartoffeln.

Die international anerkannten Menschenrechte und die würdigen Arbeitsbedingungen, auf die in diesem Dokument Bezug genommen wird, sind definiert von:

der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte (1948), dem internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (1966), dem internationalen Pakt über bürgerliche und politische Rechte (1966);

den Kernübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) laut Anhang X zur GvD Nr. 50/2016 über Zwangsarbeit, Kinderarbeit, Diskriminierung, freie gewerkschaftliche Vereinigung und Recht auf Kollektivverhandlungen, d.h.:

Übereinkommen ILO 87 über die Vereinigungsfreiheit und den Schutz des Vereinigungsrechts;

Übereinkommen ILO 98 über die Anwendung der Grundsätze des Vereinigungsrechts und des Rechts zu Kollektivverhandlungen;

Übereinkommen ILO 29 über Zwangs- oder Pflichtarbeit;

Übereinkommen ILO 105 über die Abschaffung der Zwangsarbeit;

Übereinkommen ILO 138 über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung;

Übereinkommen ILO 111 über die Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf;

Übereinkommen ILO 100 über die Gleichheit der Entlohnung männlicher und weiblicher

Arbeitskräfte für gleichwertige Arbeit; Übereinkommen ILO 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit;

den nationalen Arbeitsgesetzen in den Ländern, in denen die Phasen der Lieferkette abgewickelt werden, einschließlich der Rechtsvorschriften über die Wahrung von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, die Mindestentlohnung und die Arbeitszeit.

Wenn sich die obgenannten nationalen Gesetze und die internationalen Quellen auf dasselbe Sachgebiet beziehen, wird auf den höchsten Standard zugunsten der Arbeitnehmer Bezug genommen, den entweder die nationalen Gesetze oder die internationalen Quellen vorgeben.

**20A01905**