

## ANLAGE 1

Aktionsplan für ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im  
Bereich der öffentlichen Verwaltung  
beziehungsweise

Nationaler Aktionsplan des *Green Public Procurement* –  
umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (NAP GPP)

MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR  
VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN  
UND  
DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>VORWORT</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>GEGENSTAND UND AUFBAU DES DOKUMENTS</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>BEGLEITBERICHT (HINTERGRUNDDOKUMENT)</b> .....	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ALLGEMEINE ANGABEN ZUR VERGABE</b> .....	<b>5</b>
4.1	GESETZLICHE GRUNDLAGEN.....	5
4.2	KRITERIUM DES „WIRTSCHAFTLICH GÜNSTIGSTEN“ ANGEBOTS .....	6
4.3	BESONDERE ANGABEN FÜR DIE VERGABESTELLE .....	6
<b>5</b>	<b>UMWELTKRITERIEN FÜR DIE VERGABE DES VERPFLEGUNGSDIENSTES</b> .....	<b>6</b>
5.1	GEGENSTAND DER VERGABE.....	6
5.2	AUSWAHL DER BEWERBER.....	7
5.3	TECHNISCHE GRUNDSPEZIFIKATIONEN .....	7
5.3.1	<i>Herstellung von Lebensmitteln und Getränken</i> .....	7
5.3.2	<i>Anforderungen an Produkte aus Hygienepapier</i> .....	9
5.3.3	<i>Transport</i> .....	9
5.3.4	<i>Energieverbrauch</i> .....	9
5.3.5	<i>Reinigung der Räumlichkeiten</i> .....	10
5.3.6	<i>Anforderungen an die Verpackung</i> .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
5.3.7	<i>Abfallentsorgung</i> .....	11
5.3.8	<i>Information an die Verbraucher</i> .....	11
5.4	BELOHNENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN .....	11
5.4.1	<i>Herstellung von Lebensmitteln und Getränken</i> .....	11
5.4.2	<i>CO<sub>2</sub>-Fußabdruck</i> .....	11
5.4.3	<i>Bestimmungsort der nicht verabreichten Speisen</i> .....	12
5.4.4	<i>Anforderungen an exotische Produkte</i> .....	12
5.4.5	<i>Transport</i> .....	12
5.4.6	<i>Bei externer Zentralküche: Nähe zwischen Ort der Zubereitung und des Verzehrs</i> .....	13
5.4.7	<i>Lärmreduzierung</i> .....	13
5.5	AUSFÜHRUNGSBEDINGUNGEN (VERTRAGSKLAUSELN).....	13
5.5.1	<i>Bericht über die ausgegebenen Speisen und den Umgang mit den Lebensmittelresten</i> .....	13
5.5.2	<i>Abfallreduzierung und -entsorgung</i> .....	13
5.5.3	<i>Personalausbildung</i> .....	14
<b>6</b>	<b>UMWELTKRITERIEN FÜR DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN</b> .....	<b>15</b>
6.1	GEGENSTAND DER VERGABE.....	15
6.2	AUSWAHL DER BEWERBER.....	15
6.3	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN .....	15
6.3.1	<i>Herstellung von Lebensmitteln und Getränken</i> .....	15
6.3.2	<i>Anforderungen an die Verpackung</i> .....	16
6.3.3	<i>Transport</i> .....	17
6.4	BELOHNENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN .....	17
6.4.1	<i>Herstellung von Lebensmitteln und Getränken</i> .....	17
6.4.2	<i>CO<sub>2</sub>-Fußabdruck</i> .....	18
6.4.3	<i>Anforderungen an exotische Produkte</i> .....	18
6.4.4	<i>Transport</i> .....	18
6.5	AUSFÜHRUNGSBEDINGUNGEN (VERTRAGSKLAUSELN).....	19
6.5.1	<i>Bericht über die Herkunft der Lebensmittel</i> .....	19

## 1 VORWORT

Dieses Dokument ist **integrierender Bestandteil** des *Aktionsplans für ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im Bereich der öffentlichen Verwaltung*, im Folgenden NAP GPP<sup>1</sup>, und berücksichtigt die Angaben der Mitteilungen der Europäischen Kommission KOM (2008) 397 zur Nachhaltigkeit in Verbrauch und Produktion und zum GPP (KOM (2008) 400), die vom Ministerrat der Europäischen Union angenommen wurden.

Wie in Punkt 4.2 „nationales Ziel“ des NAP GPP und in der Mitteilung KOM (2008) 400 Abs. 5.1 angegeben, wird als bis Ende 2011 zu erreichendes Ziel ein Anteil von 50% „grüner“ Vergaben an allen Vergaben für diese Kategorie von Dienstleistungen und Lieferungen vorgeschlagen. Dieser Anteil wird sowohl anhand der Zahl als auch des Gesamtwerts derselben berechnet.

Wie vom NAP GPP vorgesehen, wird die Einführung der Mindestumweltkriterien in die Ausschreibungen von der Aufsichtsbehörde der öffentlichen Verträge über das Informationssystem der Ausschreibungsüberwachungen (SIMOG) überwacht.

## 2 GEGENSTAND UND AUFBAU DES DOKUMENTS

Dieses Dokument enthält die „**Mindestumweltkriterien**“, die im Rahmen des NAP GPP für die Vergabe von „**Verpflegungsdienstleistungen**“ und für die Lieferung von „**Lebensmitteln**“ ausgearbeitet wurden, Kategorie entsprechend Absatz 3.6 Buchst. I) des Plans, die ganz oder teilweise folgende Phasen umfassen kann:

- a) Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln und Getränken;
- b) Zubereitung von Mahlzeiten;
- c) Verpackung von Mahlzeiten;
- d) Ausgabe von Mahlzeiten;
- e) Entsorgung von Abfällen, die im Zuge der Mahlzeitenzubereitung anfallen, und Entsorgung von Speiseresten
- f) Führung der Räumlichkeiten einschließlich: Reinigungsdienst, Lärmbekämpfung, Energieversorgung.

Die Kriterien unterteilen sich in „Grund-Umweltkriterien“ und „belohnende Umweltkriterien“. Sie sind verknüpft mit den einzelnen festgesetzten Phasen der Vergabe, um die Aufgabe der Vergabestelle zu erleichtern, die sie in ihre Ausschreibungen einfach nur durch Kopieren und Einfügen übernehmen kann, denn sie wurden aufgrund der Bestimmungen des Kodex der Vergaben ausgewählt, auch im Hinblick auf die Vorschriften zu Wettbewerb und Chancengleichheit.

Die Vergabestellen, die die in diesem Dokument angeführten „Mindestumweltkriterien“ in ihre Vergabeverfahren übernehmen, entsprechen den Grundsätzen des NAP GPP und tragen zum Erreichen der darin festgelegten Umweltziele bei.

Eine Vergabe ist „grün“, wenn sie alle „Grund-Umweltkriterien“ enthält. Die Vergabestellen sind jedoch aufgefordert, auch die „belohnenden Umweltkriterien“ zu verwenden, wenn der Zuschlag der Ausschreibung aufgrund des wirtschaftlich günstigsten Angebots erteilt wird.

Die Phasen des Vergabeverfahrens, für die die Kriterien bestimmt wurden, sind:

**- Gegenstand der Vergabe:** Der Gegenstand der Vergabe wird beschrieben und dabei die ökologische und – sofern zutreffend – die soziale Nachhaltigkeit hervorgehoben, um auf das Vorliegen von umweltbezogenen und eventuell sozialen Voraussetzungen im Ausschreibungsverfahren hinzuweisen. Die Vergabestellen müssen im Gegenstand der Vergabe das Ministerialdekret angeben, mit dem die verwendeten Umweltkriterien angenommen wurden.

---

<sup>1</sup> Der NAP GPP, angenommen mit interministeriellem Dekret vom 11. April 2008 und veröffentlicht im Amtsblatt Nr. 107 vom 8. Mai 2008, wurde gemäß Gesetz 296/2006, Artikel 1, Absätze 1126, 1127, 1128, verfasst..

- **Auswahl der Bewerber:** Hier werden die subjektiven Qualifikationsvoraussetzungen angeführt, mit denen die technische Fähigkeit des Bewerbers nachgewiesen werden kann, den Auftrag so auszuführen, dass so wenig wie möglich Umweltschäden entstehen.

- **Technische Grundspezifikationen:** In diesem Teil des Dokuments sind die technischen Spezifikationen mit Umweltcharakter angeführt, die zusammen mit den „Ausführungsbedingungen – Grundkriterien“ eingehalten werden müssen, damit die Vergabe als „grün“ definiert werden kann.

Diese Umweltkriterien stellen einen Anhaltspunkt für die Vergabestellen dar, die den Bestimmungen des Art. 68, Abs. 1, des gesetzvertretenden Dekrets 163/06 „Technische Spezifikationen“ nachkommen wollen, der festlegt, dass die technischen Spezifikationen, *„sofern irgend möglich mit Augenmerk auf ... omisis... den Umweltschutz gehalten sein müssen“*.

- **Belohnende technische Spezifikationen:** In diesem Teil des Dokuments sind die Umweltbetrachtungen enthalten, die in die mit dem Kriterium des Zuschlags an das „wirtschaftlich günstigste Angebots“ durchgeführten Ausschreibungen einfließen sollen, und für die eine technische Wertung zu vergeben ist.

- **Ausführungsbedingungen/Vertragsklauseln:** In diesem Teil des Dokuments sind die Ausführungsbedingungen/Vertragsklauseln der Vergabe mit Umweltcharakter angeführt, die zusammen mit den „Technischen Grundspezifikationen“ eingehalten werden müssen, damit die Vergabe als „grün“ definiert werden kann.

Für jedes Umweltkriterium sind „Nachweise“ angegeben, das heißt:

- a) die Dokumentation, die der Bieter oder Lieferant vorlegen muss, um die Konformität des Produkts oder der Dienstleistung mit der entsprechenden Anforderung nachzuweisen
- b) sofern vorhanden, die Mittel der Konformitätsvermutung, die die Vergabestelle statt der direkten Nachweise akzeptieren kann.

Was den Punkt a) angeht, wird zu den „Beweismitteln“ -, die, wie in Art. 68, Abs. 10 des gesetzvertretenden Dekrets 163/2006 vorgesehen, *„auch von einer technischen Dokumentation des Herstellers oder einem Prüfbericht einer anerkannten Stelle“* dargestellt werden können – präzisiert, dass unter „anerkannter Stelle“, wie im darauf folgenden Absatz 11 desselben Art. 68 dargelegt, *„Prüf-, Eichlabors und Inspektions- und Zertifizierungsstellen entsprechend den europäischen Normen“* verstanden werden.

Soweit es sich um zukünftige Verpflichtungen handelt, ist auf die „einfache Erklärung des gesetzlichen Vertreters“ des Bieters Bezug zu nehmen. In diesem letzteren Fall wird der Vergabestelle nahegelegt, falls es nicht bereits ihre vertragliche Gepflogenheit ist, bei Nichterfüllung, immer Strafen und/oder gegebenenfalls die Vertragsauflösung in Aussicht zu stellen.

### 3 BEGLEITBERICHT (HINTERGRUNDDOKUMENT)

Für nähere Informationen zu den methodologischen, technischen und normativen Aspekten, die für die Abfassung dieses Dokuments befolgt wurden, wird auf den Begleitbericht (Hintergrunddokument) verwiesen, der auf der Website [www.dsa.minambiente.it/gpp](http://www.dsa.minambiente.it/gpp), Rubrik „argomenti“, Link: GPP – acquisti verdi verfügbar ist.

Im Bericht sind die Umweltaspekte und -auswirkungen der gegenständlichen Kategorie beschrieben und die maßgeblichen Vorschriften, die anderen Informationsquellen, auf die sich die Festlegung der Kriterien stützt, und – sofern notwendig – die Aspekte der Prüfmethode und der Nachweisdokumente für die Konformitätsprüfung derselben angegeben.

Ebenfalls werden Angaben **zur voraussichtlichen Weiterentwicklung der Kriterien, die in der nächsten Fassung dieses Dokuments berücksichtigt werden**, bereitgestellt, und es werden einige

Beispiele sozialer Betrachtungen dargelegt, die in die für diese Kategorie von Produkten/Dienstleistungen durchgeführten Ausschreibungen, die auch das politische Ziel des sozialen Schutzes beinhalten, einzufügen sind. Das Hintergrunddokument kann fortgeschrieben werden, falls bei der Anwendung der Mindestumweltkriterien eine Vertiefung weiterer Aspekte erforderlich sein sollte.

## 4 ALLGEMEINE ANGABEN ZUR VERGABE

### 4.1 GESETZLICHE GRUNDLAGEN

Die „Mindestumweltkriterien“ entsprechen Merkmalen und Leistungen, die über die von den geltenden Vorschriften vorgesehenen hinausgehen, deren Einhaltung auf jeden Fall sichergestellt werden muss.

Die wichtigsten Umweltvorschriften für die für die zu beschaffenden Produkte/Dienstleistungen, auf die im Leistungsverzeichnis Bezug genommen werden sollte, sind im Begleitbericht aufgeführt.

Insbesondere handelt es sich um:

- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91
- Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle, zuletzt geändert mit Verordnung (EG) Nr. 710/2009.
- Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission vom 8. Dezember 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern
- Verordnung (EG) Nr. 710/2009 der Kommission vom 5. August 2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates im Hinblick auf Durchführungsvorschriften für die Produktion von Tieren und Meeresalgen in ökologischer/biologischer Aquakultur
- Ministerialdekret 18354 vom 27.11.2009 über „Bestimmungen für die Umsetzung der Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, Nr. 889/2008 und Nr. 1235/2008 in der geltenden Fassung zur ökologischen/biologischen Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen“
- Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- Gesetz vom 23. Dezember 1999, Nr. 488, Art. 59, Absatz 4 i. d. g. F. über „*Entwicklung der biologischen Landwirtschaft und der Qualitätslandwirtschaft*“
- Dekret des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999 über „Vorschriften für die Bestimmung der traditionellen Erzeugnisse gemäß Artikel 8, Absatz 1, des gesetzesvertretenden Dekrets vom 30. April 1998, Nr. 173“
- Richtlinie 98/58/EG des Rates vom 20. Juli 1998 über den Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere
- Gesetzesvertretendes Dekret vom 29. Juli 2003, Nr. 267, Umsetzung der Richtlinien 1999/74/EG und 2002/4/EG, über den Schutz von Legehennen und die Registrierung von Legehennenbetrieben
- Richtlinie 2007/43/EG vom 28. Juni 2007 über Mindestanforderungen für den Schutz von Masthühnern

- Gesetzesvertretendes Dekret vom 30. Dezember, Nr. 534, Umsetzung der Richtlinie 91/630/EWG über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen
- Gesetzesvertretendes Dekret vom 30. Dezember, Nr. 534, Umsetzung der Richtlinie 91/630/EWG über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen
- Gesetzesvertretendes Dekret vom 1. September 1998, Nr. 331 Umsetzung der Richtlinie 97/2/EG für den Schutz von Kälbern, veröffentlicht im Amtsblatt vom 25. September 1998, Nr. 224.

#### **4.2 KRITERIUM DES „WIRTSCHAFTLICH GÜNSTIGSTEN“ ANGEBOTS**

In Übereinstimmung mit den Angaben des NAP GPP ist zur größtmöglichen Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten (umweltbezogene, wirtschaftliche und soziale Aspekte) die vorzuziehende Form der Vergabe das wirtschaftlich günstigste Angebot, die vom Kodex der öffentlichen Verträge vorgesehen ist<sup>2</sup>.

Dieses System ermöglicht eine weitergehende Qualifizierung des Angebots im Vergleich zu dem, was als Grundvoraussetzung genannt wird, indem eine technische Bewertung höheren Umweltleistungen und – sofern möglich – höheren sozialen Leistungen zugewiesen wird, die für weniger verbreitete und mitunter teurere Produkte typisch sind, ohne das Ergebnis der Vergabe in Frage zu stellen. Auf diese Weise wird die Innovation und die soziale und ökologische Verbesserung des Markts gefördert und prämiert.

Unter Berücksichtigung der Angaben der Europäischen Kommission, die dem Markt ein entsprechendes Signal setzen wollen, sollten die Vergabestellen für diese Kategorie von Dienstleistungen und Produkten den belohnenden Umweltkriterien mindestens 30% an Punkte auf die Gesamtwertung zuerkennen.

#### **4.3 BESONDERE ANGABEN FÜR DIE VERGABESTELLE**

Im Allgemeinen hat der öffentliche Auftraggeber die Gelegenheit, während der Vertragserfüllung regelmäßige Kontrollen durchzuführen, um festzustellen, ob die vom Auftragnehmer erbrachten Leistungen und die Eigenschaften der gelieferten Lebensmittel den vertraglichen Verpflichtungen entsprechen, und kann sich das Recht vorbehalten, weitere entsprechende Nachweise zu verlangen.

Außerdem wird sowohl für den Schutz der Umwelt als auch der menschlichen Gesundheit betont, wie wichtig die Förderung des Verzehrs pflanzlicher Lebensmittel als Alternative zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist, insbesondere, wenn die Fleischprodukte nicht aus Betrieben mit geringerer Umweltbelastung (wie z. B. Biobetrieben) stammen.

Auch müssen die angebotenen Portionen den Ernährungsbedürfnissen der Verbraucher, für die sie bestimmt sind, entsprechen und angemessen sein, um Reste und Nahrungsabfälle so gering wie möglich zu halten und eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten.

### **5 UMWELTKRITERIEN FÜR DIE VERGABE DER VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN**

#### **5.1 GEGENSTAND DER VERGABE**

„Verpflegungsdienstleistungen mit reduzierter Umweltbelastung“

---

<sup>2</sup> Gesetzesvertretendes Dekret 163/2006

## 5.2 AUSWAHL DER BEWERBER

Der Bieter muss seine Fähigkeit nachweisen, die Ausführung des Auftrags so vorzunehmen, dass möglichst geringe Auswirkungen für die Umwelt entstehen, indem er ein Umweltmanagementsystem nach einer anerkannten technischen Norm (EMAS, ISO 14001) einführt.

*Nachweis:* Die EMAS-Registrierung (Verordnung 1221/2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS)) oder die gültige Zertifizierung nach ISO 14001 gelten als Nachweis.

Die Vergabestellen akzeptieren ebenfalls andere Nachweise, wie eine ausführliche Beschreibung des vom Bieter eingesetzten Umweltmanagementsystems (Umweltmaßnahmen, erste Umweltpfung, Verbesserungsprogramm, Umsetzung des Umweltmanagementsystems, Messungen und Bewertungen, Festlegung der Verantwortung, Dokumentationssystem).

## 5.3 TECHNISCHE GRUNDSPEZIFIKATIONEN

### 5.3.1 Herstellung von Lebensmitteln und Getränken

- *Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten und weiterverarbeitete Erzeugnisse, Käse, H-Milch, Joghurt, Eier, natives Olivenöl extra* müssen:
  - zu mindestens 40%, ausgedrückt als Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus biologischer Produktion in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 834/2007 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen stammen,
  - zu mindestens 20%, ausgedrückt in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus „Systemen der integrierten Produktion“ (unter Bezugnahme auf die Norm UNI 11233:2009), aus Produkten g.g.A., g.U. und g.t.S., wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen angeführt, eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben und der garantiert traditionellen Spezialitäten (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 509/2006 und aus typischen und traditionellen Erzeugnissen, die in den nationalen, regionalen und provinziellen Verzeichnissen gemäß Artikel 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, eingetragen sind, stammen. Was Eier anbelangt, so muss der Anteil, der nicht aus biologischer Haltung stammt, aus Freilandhaltung gemäß Code 1 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier stammen.
- *Obst- und Gemüseprodukte* müssen saisonal nach dem von jeder einzelnen Vergabestelle festgelegten „saisonalen Lebensmittelkalender“ angeboten werden<sup>3</sup>. Unter saisonalen Produkten verstehen sich im Freiland angebaute Erzeugnisse.
- *Fleisch* muss:
  - zu mindestens 15% Gewichtsanteil am Gesamtgewicht aus biologischer Produktion in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 834/2007 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen stammen und
  - zu mindestens 25% in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht aus Produkten g.g.A und g.U. – wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen angeführt, eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für

---

<sup>3</sup> Jeder öffentliche Auftraggeber fügt der Ausschreibung einen „saisonalen Lebensmittelkalender“ bei, in dem die Monate angegeben sind, in denen die wichtigsten Lebensmittel in der Region verfügbar sind.

Agrarerzeugnisse und Lebensmittel) - und aus typischen und traditionellen Erzeugnissen, die in den nationalen, regionalen und provinziellen Verzeichnissen gemäß Artikel 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, eingetragen sind, stammen.

- *Fisch* muss stammen
  - zu mindestens 20%, ausgedrückt in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus biologischer Aquakultur, in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 834/07 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen (darunter die Verordnung 710/2009 bezüglich der Einführung von Anwendungsmodalitäten für die Produktion von Tieren und Meeresalgen aus ökologischer/biologischer Produktion) oder aus nachhaltiger Fischerei (unter Einhaltung der Kriterien der Zertifizierung MSC - *Marine Stewardship Council* oder gleichwertigen)<sup>4</sup>.Der in Kantinen angebotene Fisch darf auf keinen Fall, wenn er tiefgefroren ist, aus zusammengesetzten Produkten gewonnen sein.

Davon unberührt bleiben geltende gesetzliche Bestimmungen, die strengere Kriterien als die in diesem Abschnitt angeführten festlegen.

Die Verwendung von abgepacktem Wasser und Getränken darf nur aus bestimmten und nachgewiesenen technischen Gründen (logistischen und gesundheitlichen) vorgesehen sein. Es muss also die bestmögliche Lösung je nach Nutzen und Kontext gefunden werden, um nicht abgepacktes Wasser und Getränke anzubieten: Austeilung von Leitungswasser, mikrofiltriertem Wasser und gezapften natürlichen und kohlenensäurehaltigen Getränken (aus Konzentrat).

Das Unternehmen, das die Mikrofiltration und die Austeilung der Getränke vornimmt, muss sich an die zertifizierten Verfahren und die geltenden einschlägigen Vorschriften halten und muss Gerätschaften verwenden, die den in diesem Dokument vorgesehenen Energieeffizienzstandards entsprechen.

Ferner muss das Unternehmen jene Lösung bei der Ausschreibung angeben, welche es sich verpflichtet, zwecks Vermeidung von Verpackungsmaterial anzuwenden.

*Nachweis:* Alle biologischen Erzeugnisse müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen und demnach einer der vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterstellt sind.

Für nachhaltigen Fischfang ist der Besitz von Lieferketten-Zertifikaten MSC (Marine Stewardship Council) oder gleichwertigen vorgeschrieben.

Alle Erzeugnisse aus integrierter Produktion müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von der Norm UNI 11233:2009 vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen.

Alle Erzeugnisse g.g.A., g.U. und g.t.S. müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von den Verordnungen (EG) Nr. 510/2006, (EG) Nr. 1898/2006 und (EG) Nr. 509/2006 in der geltenden Fassung vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen und demnach einer der vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterstellt sind.

Alle Erzeugnisse aus herkömmlicher landwirtschaftlicher Produktion müssen von Lieferanten stammen, deren Erzeugnisse im *Nationalen Verzeichnis der herkömmlichen landwirtschaftlichen Erzeugnisse* eingetragen sind, das beim Landwirtschaftsministerium eingerichtet ist, und die von den Artikeln 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, vorgesehen sind.

Als Lieferant wird jeder Betrieb verstanden, der direkt oder über Frachtführer das Lebensmittelprodukt bei Verpflegungseinrichtungen anliefert und dessen Firmenbezeichnung im Frachtdokument, das die Lebensmittel begleitet, angegeben ist.

Der öffentliche Auftraggeber muss von seinen Lieferanten die Kontroll- und Zertifizierungsbescheinigungen verlangen, die im Original in seinen Räumen und in Kopie in den Räumen der Verpflegungseinrichtungen aufzubewahren sind.

---

<sup>4</sup> In der nächsten Fassung dieses Dokuments wird der Anteil von 20% auf 40% angehoben, wenn er vom Markt positiv angenommen wird.



Die Erzeugnisse müssen von Zertifizierungsstellen zertifiziert werden, die konform sind zu Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der europäischen Norm EN 45011 oder dem Leitfaden ISO-IEC 65 (Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben) und entsprechend ermächtigt sind.

### **5.3.2 Anforderungen an Produkte aus Hygienepapier**

Verwendet der Lieferant Erzeugnisse aus Papier – die der Produktgruppe „Hygienepapier“ angehören, welche einzelne Blätter oder Rollen aus Hygienepapier umfasst, die für die persönliche Hygiene, die Aufnahme von Flüssigkeiten und/oder die Reinigung von Oberflächen geeignet sind - muss er Produkte verwenden, die die von Artikel 2 und dem entsprechenden Anhang des Beschlusses 2009/568/EG vom 9. Juli 2009 vorgesehenen Umweltkriterien einhalten.

*Nachweis:* Der Bieter muss Handelsnamen und Marke jener Produkte angeben, die er sich verpflichtet, zu verwenden. Auf Anfrage des öffentlichen Auftraggebers muss für jene Produkte die nicht im Besitz des europäischen Umweltzeichens gemäß 2009/568/EG sind und die als konform angesehen werden, jedes weitere geeignete Beweismittel vorgelegt werden, wie eine technische Dokumentation des Herstellers oder ein Prüfbericht einer anerkannten Stelle.

### **5.3.3 Transport**

Der Zuschlagsempfänger muss Verkehrsmittel mit geringer Umweltbelastung für den Transport der Waren benutzen, wie:

- Schienenfahrzeuge
- Fahrzeuge, mindestens Euro 4
- Elektrofahrzeuge
- Hybridfahrzeuge

*Nachweis:* Der Bieter muss eine Liste der für den Warentransport verwendeten Fahrzeuge vorlegen, unterzeichnet vom gesetzlichen Vertreter, die die folgenden Angaben enthält: die Art und die Anzahl der für den Warentransport verwendeten Fahrzeuge; das Kennzeichen der Fahrzeuge und Kopie der entsprechenden Kraftfahrzeugscheine, falls bereits verfügbar.

### **5.3.4 Energieverbrauch<sup>5</sup>**

Der Lieferant muss Gerätschaften verwenden, deren Energieverbrauchskennzeichnung im Sinne des Energielabels gemäß der Richtlinie 92/75/EWG des Rats und den entsprechenden Durchführungsverordnungen, ihre Zugehörigkeit zu den folgenden Energieeffizienzklassen bescheinigt:

- zur Klasse A+ für Kühl- und Gefriergeräte
- Klasse A für Waschmaschinen, Spülmaschinen und Herde.

Falls die betreffenden Gerätschaften für die „gewerbliche Nutzung“ bestimmt und somit nicht im Besitz der oben genannten Energieverbrauchskennzeichnung sind, muss das Leistungsverzeichnis die Punktevergabe an denjenigen Bieter vorsehen, der laut entsprechender technischer Dokumentation Geräte mit dem geringsten Energieverbrauch einsetzt.

*Nachweis:* Die Einhaltung dieser Anforderung wird nachgewiesen durch die Zugehörigkeit der verwendeten Gerätschaften (Waschmaschinen, Spülmaschinen und Herde) zur Klasse A, oder zumindest zur Klasse A+ für Kühl- und Gefriergeräte; dafür wird Bezug genommen auf das europäische Energielabel, das von der Richtlinie 92/75/EWG über die Angabe des Verbrauchs an Energie und anderen Ressourcen durch Haushaltsgeräte mittels einheitlicher Etiketten und

---

<sup>5</sup>Einzuführendes Kriterium, falls das Leistungsverzeichnis die Möglichkeit vorsieht, dass der Zuschlagsempfänger eigene Geräte (Kühl- und Gefriergeräte, Waschmaschinen, Spülmaschinen und Herde) aufstellt und verwendet.

Produktinformationen vorgesehen ist. Als Beweismittel wird die Kopie des Bedienungshandbuchs akzeptiert, mit dem die Gerätschaften (Seriennummer) und ihre Zugehörigkeit zur verlangten Energieeffizienzklasse identifiziert werden können.

### **5.3.5 Reinigung der Räumlichkeiten**

Der Zuschlagsempfänger muss Reinigungsmittel verwenden, die den geltenden Vorschriften über Reinigungsmittel (Verordnung EG 648/2004 und Dekret des Präsidenten der Republik vom 6. Februar 2009, Nr. 21) entsprechen, und im Fall von Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln müssen diese mit dem gesetzvertretenden Dekret vom 25. Februar 2000 Nr., Nr. 174, über Biozide und dem Dekret des Präsidenten der Republik vom 6. Oktober 1998, Nr. 392, über medizinisch-chirurgische Produkte konform sein<sup>6</sup>.

*Nachweis:* Der Bieter muss Handelsnamen und Marke der Produkte angeben, die er sich verpflichtet, zu verwenden. Die Produkte mit dem Kennzeichen Ecolabel werden als konform mit dieser Anforderung angesehen. Für Produkte, die nicht im Besitz des Ecolabels sind, müssen Unterlagen vorgelegt werden, die die Einhaltung der oben genannten Vorschrift nachweisen.

### **5.3.6 Anforderungen an die Verpackung**

Die Verpackung (Erst-, Zweit- und Drittverpackung) muss den Anforderungen der Anlage F., Teil IV „Abfälle“, des gesetzvertretenden Dekrets 152/2006 i.d.g.F. entsprechen, wie näher in den einschlägigen technischen Vorschriften beschrieben, und insbesondere:

- UNI EN 13427:2005 Verpackungen - Anforderungen an die Anwendung der Europäischen Normen zu Verpackungen und Verpackungsabfällen
- UNI EN 13428:2005 Verpackung - Spezifische Anforderungen an die Herstellung und Zusammensetzung - Ressourcenschonung durch Verpackungsminimierung
- UNI EN 13429:2005 Verpackungen - Wiederverwendung
- UNI EN 13430:2005 Verpackungen – Anforderungen an durch Materialrecycling wiederverwertbare Verpackungen
- UNI EN 13431:2005 Verpackung - Anforderungen an Verpackungen für die energetische Verwertung, einschließlich Spezifikation eines Mindestheizwertes
- UNI EN 13432:2002 Anforderungen an durch Kompostieren und biologischen Abbau wiederverwertbare Verpackungen - Prüfschema und Bewertungskriterien für die Endannahme der Verpackungen.

Die Zweit- und Drittverpackung muss im Falle von Papier oder Karton zu 90% Gewichtsanteil aus recyceltem Material bestehen, im Fall von Kunststoff zu mindestens 60%<sup>7</sup>.

*Nachweis:* Der Bieter muss die Verpackung beschreiben, die er verwenden wird, und angeben, mit welcher der oben genannten technischen Vorschriften sie konform ist (den Wertstoff oder die Wertstoffe anführen, aus denen sie besteht, die verwendeten Mengen, die für Minimierung des Verpackungsvolumens ergriffenen Maßnahmen, wie die verschiedenen Wertstoffe zusammengefügt sind und wie sie getrennt werden können usw.).

Hinsichtlich der Anforderung an den Recyclat-Anteil wird davon ausgegangen, dass Verpackungen, die diese Mindestangabe des Recyclat-Anteils gemäß UNI EN ISO 14021 "Umweltbezogene Eigenerklärungen" (z. B. Möbius-Loop) oder gemäß Norm UNI EN 14024 „Umweltkennzeichnung

---

<sup>6</sup> Wenn die Mindestumweltkriterien für „Reinigungsdienstleistungen und Reinigungsmittel“ genehmigt und im Amtsblatt veröffentlicht sind, kann die Vergabestelle vom Zuschlagsempfänger verlangen, mit den Mindestumweltkriterien für Reinigungsmittel konforme Mittel zu verwenden.

<sup>7</sup> In der nächsten Fassung dieses Dokuments wird die Anforderung des Mindestgehalts an recyceltem Material, sofern in der Lebensmittelsicherheitsgesetzgebung und den Rechtsvorschriften über Materialien, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln kommen, nicht anders festgelegt, vorbehaltlich positiver Rückmeldungen des Marktes auch für Primärverpackungen gelten.

Typ I“ enthalten, oder mit einem durch dritte Seite zertifizierten Kennzeichnungssystem (z. B. „Plastica Seconda Vita“ und gleichwertigen) versehen sind, konform sind.

### **5.3.7 Abfallentsorgung**

Der Zuschlagsempfänger muss eine korrekt getrennte Abfallsammlung gewährleisten, so dass der Abfall nach der von der Gemeinde, auf deren Gebiet der Verpflegungsdienst eingerichtet ist, gewählten Sammelmethode aufgeteilt werden kann.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters. Der öffentliche Auftraggeber nimmt im Laufe der Vertragserfüllung Überprüfungen vor.

### **5.3.8 Information an die Verbraucher**

Das Unternehmen, welches die Verpflegungsdienstleistungen erbringt, muss den Verbrauchern Informationen bezüglich:

- Ernährung, Gesundheit und Umwelt, wobei unter Anderem das Thema behandelt werden soll, dass möglichst der Verzehr von Fleisch eingeschränkt werden sollte, auch wegen der Umweltbelastungen der geläufigen Haltungsmethoden der Tiere
- Territoriale Herkunft der Lebensmittel
- Saisonale Verfügbarkeit der Lebensmittel
- Korrekt getrennte Abfallsammlung

gewährleisten.

*Nachweis:* Der Lieferant muss einen vom gesetzlichen Vertreter unterzeichneten, an die Verbraucher gerichteten Informationsplan vorlegen, der: das zu realisierende Kommunikationsmaterial, die zu verwendenden Trägermedien, die Themen und Inhalte der Kommunikation, die professionellen Fähigkeiten der beteiligten Kommunikationsexperten verdeutlicht.

## **5.4 BELOHNENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Bei der Aufteilung der Punkte zwischen den verschiedenen belohnenden Kriterien muss ihr Einfluss auf die Umweltbelastungen der Verpflegungsdienstleistungen berücksichtigt werden, indem vermieden wird, eine übermäßig hohe Punktwertung an diejenigen Kriterien zu vergeben, deren Anwendung diese Belastungen nicht nennenswert verringern kann. Die Reihenfolge, in der diese Umweltkriterien aufgezählt sind, ist diesbezüglich eine Orientierungshilfe.

### **5.4.1 Herstellung von Lebensmitteln und Getränken**

Vergabe von Punkten, die in einem direkt proportionalen Verhältnis zum größeren prozentualen Anteil von Lebensmitteln wie *Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten und weiterverarbeitete Erzeugnisse, Käse, H-Milch, Joghurt, Eier, natives Olivenöl extra* mit den in Punkt 5.3.1 vorgesehenen Eigenschaften, die der Bieter sich verpflichtet, für den Dienst bereitzustellen, stehen.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters.

### **5.4.2 „CO<sub>2</sub>-Fußabdruck“**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an jenen Bieter zu vergeben, der sich bei der Ausführung der Dienstleistung zur Verwendung von Lebensmittelerzeugnissen „.....“<sup>8</sup> verpflichtet, die eine

---

<sup>8</sup> Die Lebensmittelkategorie muss von der Vergabestelle unter denen auf der Website [www.environdec.com](http://www.environdec.com), auf der Seite <http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192>, ausgewählt werden, auf der die Produktkategorien angegeben sind, für die die PCR (product category rules) festgelegt und genehmigt sind.

geringere Emission von Treibhausgasen (GHG – Greenhouse gases), ausgedrückt in CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, während des gesamten Lebenszyklus aufweisen.

*Nachweis:* Von dritter Seite überprüfte Bewertung der Emission von CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, die im gesamten Lebenszyklus verursacht werden, berechnet aufgrund der Kriterien, die von einem Programm der umweltbezogenen Produkterklärungen (DAP oder EPD - Environmental Product Declarations), konform zur Norm ISO 14025 (oder gleichwertigen) oder den für diese Produktkategorie festgelegten PCR (Product Category Rules) vorgesehen sind. Als Nachweis werden umweltbezogene Produkterklärungen akzeptiert, die für die oben genannten Kriterien oder gleichwertige validiert sind. Die Vergabestelle akzeptiert als Beweismittel auch eine geeignete technische Herstellerdokumentation oder einen Prüfbericht einer anerkannten Stelle.

### **5.4.3 Bestimmungsort der nicht verabreichten Speisen**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an diejenigen Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet, das nicht ausgegebenen Speisen an gemeinnützige Wohltätigkeitsorganisationen ohne Erwerbszweck weiterzugeben, die zu wohltätigen Zwecken Lebensmittel kostenlos an Bedürftige verteilen, im Einklang mit dem Gesetz 155/2003 über „Regelung der Verteilung von Lebensmittelerzeugnissen aus sozialer Solidarität“.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der die Spende des nicht verabreichten Essens an gemeinnützige Wohltätigkeitsorganisationen ohne Erwerbszweck gemäß Gesetz 155/2003, welche kostenlos Lebensmittel zu Wohltätigkeitszwecken an Bedürftige verteilen, bescheinigt wird. Diese Erklärung muss mit einem entsprechenden Protokoll versehen sein, unterzeichnet vom Lieferanten und der gemeinnützigen Wohltätigkeitsorganisationen ohne Erwerbszweck, die die Lebensmittelerzeugnisse kostenlos an Bedürftige verteilen und mit welchem diese Verpflichtung bescheinigt wird.

### **5.4.4 Anforderungen an exotische Produkte**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an den Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet, exotische Produkte (Ananas, Bananen, Kakao, Schokolade, Zucker und Kaffee) anzubieten, die aus ausländischer biologischer Produktion mit Gewährleistung der Einhaltung der Arbeitnehmerrechte und der Umweltbedingungen stammen, welche von der *Europäischen Charta der Kriterien des fairen Handels*<sup>9</sup> festgelegt sind, ausgearbeitet und gebilligt von *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* und *World Fair Trade Organization - WFTO*.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der – für jedes einzelne exotische Lebensmittel – die Herkunft aus fairem Handel und die Einhaltung der entsprechenden Kriterien, entweder als von national oder international akkreditierten Organisationen (zum Beispiel WFTO auf internationaler Ebene und AGICES auf nationaler Ebene) importierte und vertriebene Produkte, oder als von anerkannten internationalen Organismen (zum Beispiel FLO auf internationaler Ebene oder Fair Trade Transfair Italia auf nationaler Ebene) zertifizierte Produkte bescheinigt wird, wie von der Entschließung des Europäischen Parlaments A6-0207/2006 vorgesehen, die am 6. Juli 2006 genehmigt wurde.

### **5.4.5 Transport**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an den Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet:

*Kriterium a)* Lagerungs- und Transporttätigkeiten der Waren mittels Kollektivlösungen vorzunehmen, wie die gemeinsame Lagerung und den Transport bei voller Beladung der Fahrzeuge, mit entsprechender Reduzierung der Anzahl der Transporte.

---

<sup>9</sup> „Der Fair Trade ist eine kommerzielle Partnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt basiert, im Hinblick auf eine größere Gleichberechtigung im internationalen Handel. Er trägt zur nachhaltigen Entwicklung bei, indem den Herstellern und den benachteiligten Arbeitnehmern bessere kommerzielle Bedingungen geboten werden und ihre Rechte gewahrt werden, insbesondere im Süden. Fair-Trade-Organisationen (unterstützt von den Verbrauchern) engagieren sich bei der Unterstützung der Hersteller, der Sensibilisierung der öffentlichen Meinung und der Förderung von Änderungen der Regeln und Methoden im internationalen Handel“.

*Kriterium b)* System der nachhaltigen Mobilität des mit der Durchführung des Auftrags betrauten Personals zu organisieren und umzusetzen.

*Nachweis: Kriterium a)* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der die Mitgliedschaft bei einem zentralen Verwaltungssystem der Lagerungs- und Transporttätigkeiten der Ware oder eventuell das Eigentum eines zu diesem Zweck bestimmten Lagers bescheinigt wird, mit Beschreibung der Merkmale (einschließlich Karten und Fotos) und der Betriebsweise, unter Beifügung eines zwischen Lieferant und zentralem Verwaltungssystem der Lagerungs- und Transporttätigkeiten der Waren unterzeichneten Protokolls.

*Für Kriterium b):* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der das Vorliegen oder die Verpflichtung bescheinigt wird, ein nachhaltigen Mobilitätssystem des mit der Ausführung des Auftrags betrauten Personals realisiert zu haben oder zu realisieren.

#### **5.4.6 Bei externer Zentralküche: Nähe zwischen Ort der Zubereitung und des Verzehrs**

Es werden Punkte im Verhältnis zur geringeren Entfernung zwischen Ort der Zubereitung und des Verzehrs (in km ausgedrückt); für die Übergabe der Mahlzeiten an den einzelnen Bestimmungsorten, vergeben, um die Transportdauer auf ein Minimum zu reduzieren und so die ernährungsphysiologische als auch die sensorische Qualität der Mahlzeiten zu wahren.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, in der der Ort der Zubereitung der Mahlzeiten und seine Entfernung (in km) vom Ort ihrer Ausgabe angegeben werden.

#### **5.4.7 Lärmreduzierung**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, an denjenigen Bieter Punkte zu vergeben, der sich verpflichtet, Vorrichtungen zu beschaffen und einzubauen, die den in der Küche und dem Kantinensaal wahrgenommenen Lärm reduzieren.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der die Bereitschaft bescheinigt wird, Vorrichtungen einzubauen, die den in der Küche und dem Kantinensaal wahrgenommenen Lärm reduzieren. Der Lieferant muss außerdem ein Protokoll für die Lärmreduzierung bereitstellen, worin folgende Angaben enthalten sind: die Vorrichtung, die er zu verwenden beabsichtigt; die Kopie der technischen Datenblätter mit den wichtigsten Merkmalen; einen Vorschlag, wie er den Einbau vornehmen will, und eine Berechnung der Verbesserungen hinsichtlich der Lärmreduzierung, die mit dieser Vorrichtung erzielt werden können.

### **5.5 AUSFÜHRUNGSBEDINGUNGEN (VERTRAGSKLAUSELN)**

#### **5.5.1 Bericht über die ausgegebenen Speisen und den Umgang mit den Lebensmittelresten**

In einem Halbjahresbericht muss der Zuschlagsempfänger Art, Menge der Lebensmittel, Produktionsmethoden und Herkunft der für den Auftrag erworbenen Erzeugnisse aufzählen und eine geeignete Dokumentation beifügen (für die Herkunft, zum Beispiel, die Zertifizierungen über den internationalen Standard der Managementsysteme der Rückverfolgbarkeit der Lieferkette ISO 22005:2007<sup>10</sup>). Er muss ferner die ungefähre Menge der im Zeitraum nicht verbrauchten Lebensmittel und die Maßnahmen angeben, die zur Reduzierung dieser Mengen ergriffen wurden.

#### **5.5.2 Abfallreduzierung und -entsorgung**

Der Zuschlagsempfänger muss – in der Phase der Ausgabe und des Verzehrs der Mahlzeiten – wiederverwendbares Besteck, Geschirr und Gläser (aus Keramik, Glas, Metall usw.) verwenden.

Nur aus nachgewiesenen technischen Gründen kann zu Einwegzeugnissen gegriffen werden.

---

<sup>10</sup> Die „Rückverfolgbarkeit der Lieferkette“ wird als dokumentierte Identifikation - basierend auf der dokumentierten Überwachung des Materialflusses vom Rohstoffhersteller bis zum jeweiligen Verbraucher - der Unternehmen, die zur Herstellung und Vermarktung eines materiell und individuell identifizierbaren Produktes beigetragen haben, definiert.

In diesem Fall können, wenn auf dem Gemeindegebiet die getrennte Biomüllsammlung eingeführt wurde, biologisch abbaubares und kompostierbares Besteck, Geschirr und Gläser gemäß Norm UNI EN 13432:2002 verwendet werden. Der Zuschlagsempfänger muss Produktzertifikate bereitstellen, die die Konformität mit dieser Norm bescheinigen.

### ***5.5.3 Personalausbildung***

Die Gesellschaft, die die Verpflegungsdienstleistungen erbringt, muss ihrem Personal gewährleisten, dass im Rahmen der in ihrem Umweltmanagementsystem vorgesehenen Schulungstätigkeiten die folgenden Themen behandelt werden:

- Ernährung und Gesundheit
- Ernährung und Umwelt, wobei unter Anderem das Thema behandelt werden soll, möglichst den Verzehr von Fleisch, auch infolge der geläufigen Haltungsmethoden der Tiere verursacht Umweltbelastungen, einzuschränken.
- Merkmale der Lebensmittel je nach Anbau- und Produktionsgebiet
- Saisonale Verfügbarkeit der Lebensmittel
- korrekte Abfallentsorgung
- Verwendung von Reinigungsmitteln mit geringer Umweltbelastung
- Energie, Transporte und Kantinen

## 6 UMWELTKRITERIEN FÜR DIE LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN

### 6.1 GEGENSTAND DER VERGABE

„Beschaffung von Lebensmitteln aus Produktionsprozessen mit geringer Umweltbelastung“.

### 6.2 AUSWAHL DER BEWERBER

### 6.3 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

#### 6.3.1 Herstellung von Lebensmitteln und Getränken

- *Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten und weiterverarbeitete Erzeugnisse, Käse, H-Milch, Joghurt, Eier, natives Olivenöl extra* müssen:
    - zu mindestens 40%, ausgedrückt als Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus biologischer Produktion in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 834/2007 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen stammen,
    - und zu mindestens 20%, ausgedrückt in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus „Systemen der integrierten Produktion“ (unter Bezugnahme auf die Norm UNI 11233:2009), aus Produkten g.g.A., g.U. und g.t.S., wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen angeführt, eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben und der garantiert traditionellen Spezialitäten (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 509/2006 und aus typischen und traditionellen Erzeugnissen, die in den nationalen, regionalen und provinziellen Verzeichnissen gemäß Artikel 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, eingetragen sind, stammen.Was Eier anbelangt, so muss der Anteil, der nicht aus biologischer Haltung stammt, aus Freilandhaltung gemäß Code 1 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier stammen.
- Obst- und Gemüseprodukte müssen saisonal nach dem von jeder einzelnen Vergabestelle festgelegten „saisonalen Lebensmittelkalender“ angeboten werden<sup>11</sup>. Unter saisonalen Produkten verstehen sich die im Freiland angebauten Erzeugnisse.
- *Fleisch* muss:
    - zu mindestens 15% Gewichtsanteil am Gesamtgewicht aus biologischer Produktion in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 834/2007 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen stammen und
    - zu mindestens 25% in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht aus Produkten g.g.A und g.U. – wie im Verzeichnis der italienischen Bezeichnungen angeführt, eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel) - und aus typischen und traditionellen Erzeugnissen, die in den nationalen, regionalen und provinziellen Verzeichnissen gemäß Artikel 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, eingetragen sind, stammen.

---

<sup>11</sup> Jeder öffentliche Auftraggeber fügt der Ausschreibung einen „saisonalen Lebensmittelkalender“ bei, in dem die Monate angegeben sind, in denen die wichtigsten Lebensmittel in der Region verfügbar sind.

- *Fisch* muss:
    - zu mindestens 20%, ausgedrückt in Gewichtsanteil am Gesamtgewicht, aus biologischer Aquakultur, in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 834/07 und den entsprechenden Durchführungsverordnungen (darunter die Verordnung 710/2009 bezüglich der Einführung von Anwendungsmodalitäten für die Produktion von Tieren und Meeresalgen aus ökologischer/biologischer Produktion) oder aus nachhaltiger Fischerei (unter Einhaltung der Kriterien der Zertifizierung MSC - *Marine Stewardship Council* oder gleichwertigen)<sup>12</sup>, stammen.
- Der in Kantinen angebotene Fisch darf auf keinen jeden Fall, wenn er tiefgefroren ist, aus zusammengesetzten Produkten gewonnen sein.

Davon unberührt bleiben geltende gesetzliche Bestimmungen, die strengere Kriterien als die in diesem Abschnitt angeführten festlegen.

*Nachweis:* Alle biologischen Erzeugnisse müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen und also einer der vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterstellt sind.

Für nachhaltigen Fischfang ist der Besitz von Lieferketten-Zertifikaten MSC (Marine Stewardship Council) oder gleichwertigen vorgeschrieben.

Alle Erzeugnisse aus integrierter Produktion müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von der Norm UNI 11233:2009 vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen.

Alle Erzeugnisse g.g.A., g.U. und g.t.S. müssen von Lieferanten stammen, die obligatorisch den von den Verordnungen (EG) Nr. 510/2006, (EG) Nr. 1898/2006 und (EG) Nr. 509/2006 in der geltenden Fassung vorgesehenen Kontrollen und Zertifizierungen unterliegen und also einer der vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterstellt sind.

Alle Erzeugnisse aus herkömmlicher landwirtschaftlicher Produktion müssen von Lieferanten kommen, deren Erzeugnisse im *Nationalen Verzeichnis der traditionellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse* eingetragen sind, das beim Landwirtschaftsministerium eingerichtet ist, und die von den Artikeln 2 und 3 des Dekrets des Ministers für Landwirtschaft vom 8. September 1999, Nr. 350, vorgesehen sind.

Unter Lieferant wird jeder Betrieb verstanden, der direkt oder über Frachtführer das Lebensmittelprodukt bei Verpflegungseinrichtungen anliefert und dessen Firmenbezeichnung im Frachtdokument, das die Lebensmittel begleitet, angegeben ist.

Der öffentliche Auftraggeber muss von seinen Lieferanten die Kontroll- und Zertifizierungsbescheinigungen verlangen, die im Original in seinen Räumen und in Kopie in den Räumen der Verpflegungseinrichtungen aufzubewahren sind.

Die Erzeugnisse müssen von Zertifizierungsstellen zertifiziert werden, die konform sind zu Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und der europäischen Norm EN 45011 oder dem Leitfaden ISO-IEC 65 (Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben) und entsprechend ermächtigt sind.

### **6.3.2 Anforderungen an die Verpackung**

Die Verpackung (Erst-, Zweit- und Drittverpackung) muss den Anforderungen des Anh. F., Teil IV „Abfälle“, des gesetzvertretenden Dekrets 152/2006 i.d.g.F. entsprechen, wie näher in den einschlägigen technischen Vorschriften beschrieben, und insbesondere:

- UNI EN 13427:2005 Verpackungen - Anforderungen an die Anwendung der Europäischen Normen zu Verpackungen und Verpackungsabfällen

---

<sup>12</sup> In der nächsten Fassung dieses Dokuments wird der Anteil von 20% auf 40% angehoben, wenn er vom Markt positiv angenommen wird.



- CEN\_BAR\_EN 13428:2004 Verpackung - Spezifische Anforderungen an die Herstellung und Zusammensetzung - Ressourcenschonung durch Verpackungsminimierung
- UNI EN 13429:2005 Verpackungen - Wiederverwendung
- UNI EN 13430:2005 Verpackungen – Anforderungen an durch Materialrecycling wiederverwendbare Verpackungen
- UNI EN 13431:2005 Verpackungen - Anforderungen an Verpackungen für die energetische Verwertung, einschließlich Spezifikation eines Mindestheizwertes
- UNI EN 13432:2002 Verpackung - Anforderungen an die Verwertung von Verpackungen durch Kompostierung und biologischen Abbau - Prüfschema und Bewertungskriterien für die Einstufung von Verpackungen.

Die Zweit- und Drittverpackung muss im Falle von Papier oder Karton zu 90% Gewichtsanteil aus recyceltem Material bestehen, im Fall von Kunststoff zu mindestens 60%<sup>13</sup>.

*Nachweis:* Der Bieter muss die Verpackung beschreiben, die er verwenden wird, und angeben, zu welcher der oben genannten technischen Vorschriften sie konform ist (den Wertstoff oder die Wertstoffe anführen, aus denen sie besteht, die verwendeten Mengen, die für Minimierung des Verpackungsvolumens ergriffenen Maßnahmen, wie die verschiedenen Wertstoffe zusammengefügt sind und wie sie getrennt werden können usw.).

Hinsichtlich der Anforderung an den Recyclat-Anteil wird davon ausgegangen, dass Verpackungen, die diese Mindestangabe des Recyclat-Anteils gemäß UNI EN ISO 14021 "Umweltbezogene Eigenerklärungen" (z. B. Möbius-Loop) oder gemäß Norm UNI EN 14024 „Umweltkennzeichnung Typ I“ enthalten, oder mit einem von dritter Seite zertifizierten Kennzeichnungssystem (z. B. „Plastica Seconda Vita“ und gleichwertigen) versehen sind, konform sind.

### **6.3.3 Transport**

Der Lieferant muss Verkehrsmittel mit geringer Umweltbelastung für den Transport der Waren benutzen, wie:

- Schienenfahrzeuge
- Fahrzeuge, mindestens Euro 4
- Elektrofahrzeuge
- Hybridfahrzeuge

*Nachweis:* Der Bieter muss eine Liste der verwendeten Fahrzeuge für den Warentransport vorlegen. unterzeichnet vom gesetzlichen Vertreter, die die folgenden Angaben enthält: die Art und die Anzahl der für den Warentransport verwendeten Fahrzeuge; das Kennzeichen der Fahrzeuge und Kopie der Fahrzeugscheine, wenn bereits vorhanden.

## **6.4 BELOHNENDE TECHNISCHE SPZIFIKATIONEN**

### **6.4.1 Herstellung der Lebensmittel und Getränke**

Vergabe von Punktwertungen, die in einem direkt proportionalen Verhältnis zum größeren prozentualen Anteil von Lebensmitteln wie *Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Brot und Backwaren, Teigwaren, Reis, Mehl, Kartoffeln, Polenta, Tomaten und weiterverarbeitete Erzeugnisse, Käse, H-Milch, Joghurt, Eier, natives Olivenöl extra* mit den in Punkt 6.3.1 vorgesehenen Eigenschaften, die der Bieter sich verpflichtet, für den Dienst bereitzustellen.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters.

---

<sup>13</sup> In der nächsten Fassung dieses Dokuments wird die Anforderung des Mindestgehalts an recyceltem Material, sofern in der Lebensmittelsicherheitsgesetzgebung und den Rechtsvorschriften über Materialien, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln kommen, nicht anders festgelegt, vorbehaltlich positiver Rückmeldungen des Marktes, auch für Primärverpackungen gelten

#### **6.4.2 „CO<sub>2</sub>-Fußabdruck“**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an denjenigen Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet, Lebensmittelerzeugnisse „<sup>14</sup> mit dem geringsten Emissionswert von Treibhausgasen (GHG – Greenhouse Gas), ausgedrückt in CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, im gesamten Lebenszyklus des Erzeugnisses, zu liefern.

*Nachweis:* Durch eine von dritter Seite überprüfte Bewertung der Emission von CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, die im gesamten Lebenszyklus auftreten, berechnet aufgrund der Kriterien, die von einem Programm der umweltbezogenen Produkterklärungen (DAP oder EPD - Environmental Product Declarations), konform zur Norm ISO 14025 (oder gleichwertigen) oder den für diese Produktkategorie festgelegten PCR (Product Category Rules) vorgesehen sind. Als Nachweis werden die umweltbezogenen Produkterklärungen akzeptiert, die für die oben genannten Kriterien oder gleichwertige validiert sind. Die Vergabestelle akzeptiert als Beweismittel auch eine geeignete technische Herstellerdokumentation oder einen Prüfbericht einer anerkannten Stelle.

#### **6.4.3 Anforderungen an exotische Produkte**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an den Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet, exotische Produkte (Ananas, Bananen, Kakao, Schokolade, Zucker und Kaffee) anzubieten, die aus ausländischer biologischer Produktion mit Gewährleistung der Einhaltung der Arbeitnehmerrechte und der Umweltbedingungen stammen, welche von der *Europäischen Charta der Kriterien des fairen Handels*<sup>15</sup> festgelegt sind, ausgearbeitet und gebilligt von *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* und *World Fair Trade Organization – WFTO*.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der – für jedes einzelne exotische Lebensmittel – die Herkunft aus fairem Handel und die Einhaltung der entsprechenden Kriterien, entweder als von national oder international akkreditierten Organisationen (zum Beispiel WFTO auf internationaler Ebene und AGICES auf nationaler Ebene) importierte und vertriebene Produkte, oder als von anerkannten internationalen Organismen (zum Beispiel FLO auf internationaler Ebene oder Fair Trade Transfair Italia auf nationaler Ebene) zertifizierte Produkte bescheinigt wird, wie von der Entschließung des Europäischen Parlaments A6-0207/2006 vorgesehen, die am 6. Juli 2006 genehmigt wurde.

#### **6.4.4 Transport**

Es wird die Möglichkeit vorgesehen, Punkte an denjenigen Bieter zu vergeben, der sich verpflichtet, Lagerungs- und Transporttätigkeiten der Waren mittels Kollektivlösungen vorzunehmen, wie die gemeinsame Lagerung und den Transport bei voller Beladung der Fahrzeuge, mit entsprechender Reduzierung der Anzahl der Transporte.

*Nachweis:* Erklärung des gesetzlichen Vertreters, mit der die Mitgliedschaft bei einem zentralen Verwaltungssystem der Lagerungs- und Transporttätigkeiten der Ware oder eventuell das Eigentum eines zu diesem Zweck bestimmten Lagers bescheinigt wird, mit Beschreibung der Merkmale (einschließlich Karten und Fotos) und der Funktionsweise. Es wird ferner die gemeinsame Unterzeichnung eines Protokolls zwischen Lieferant und zentralem Verwaltungssystem der Lager- und Transporttätigkeiten der Waren verlangt.

---

<sup>14</sup> Die Lebensmittelkategorie muss von der Vergabestelle unter denen auf der Website [www.environdec.com](http://www.environdec.com), auf der Seite <http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192>, ausgewählt werden, auf der die Produktkategorien angegeben sind, für die die PCR (product category rules) festgelegt und genehmigt sind.

<sup>15</sup> „Der faire Handel ist eine kommerzielle Partnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt basiert, im Hinblick auf eine größere Gleichberechtigung im internationalen Handel. Er trägt zur nachhaltigen Entwicklung bei, indem den Herstellern und den benachteiligten Arbeitnehmern bessere kommerzielle Bedingungen geboten werden und ihre Rechte gewahrt werden, insbesondere im Süden. Fair-Trade-Organisationen (unterstützt von den Verbrauchern) engagieren sich bei der Unterstützung der Hersteller, der Sensibilisierung der öffentlichen Meinung und der Förderung von Änderungen der Regeln und Methoden im internationalen Handel“.

## 6.5 AUSFÜHRUNGSBEDINGUNGEN (VERTRAGSKLAUSELN)

### 6.5.1 *Bericht über die Herkunft der Lebensmittel*

In einem Halbjahresbericht muss der Zuschlagsempfänger Art, Menge der Lebensmittel, Produktionsmethoden und Herkunft der für den Auftrag erworbenen Erzeugnisse aufzählen und eine geeignete Dokumentation beifügen (für die Herkunft, zum Beispiel, die Zertifizierungen über den internationalen Standard der Managementsysteme der Rückverfolgbarkeit der Lieferkette ISO 22005:2007<sup>1617)</sup>

---

<sup>16</sup> Die „Rückverfolgbarkeit der Lieferkette“ wird als dokumentierte Identifikation - basierend auf der dokumentierten Überwachung des Materialflusses vom Rohstoffhersteller bis zum jeweiligen Verbraucher - der Unternehmen, die zur Herstellung und Vermarktung eines Produktes materiell und individuell identifizierbar beigetragen haben, definiert.