

ENTSCHEIDUNG FÜR DAS BESTE PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS BEI DER VERGABE VON VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN



Ein Leitfaden für private und
öffentliche Auftraggeber



WITH FINANCIAL
SUPPORT OF



ENTSCHEIDUNG FÜR DAS BESTE PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS BEI DER VERGABE VON VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN

Ein Leitfaden für private und
öffentliche Auftraggeber



INHALTSVERZEICHNIS

Kurzfassung	6
Glossar	9
Einleitung	11
Verwendung des Leitfadens	13
Kapitel I – Die Notwendigkeit qualitativ hochwertiger Verpflegungsdienstleistungen	14
I. 1. Warum ein Leitfaden für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen?	14
I. 2. Der Gemeinschaftsverpflegungssektor auf einen Blick	16
I. 2. a. In Zahlen	16
I. 2. b. Stakeholder	17
I. 3. Warum Qualität wichtig ist	20
Kapitel II – EU-Rechtsrahmen	22
II. 1. EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe	22
II. 2. EU-Strategie für das öffentliche Auftragswesen	23
Kapitel III – Qualität definieren	24
III. 1. Zu berücksichtigende Qualitätskriterien	25
III. 1. a. Einstellung von Personal und Arbeitsbedingungen	25
III. 1. b. Hygiene und Lebensmittelsicherheit	28
III. 1. c. Ernährungskriterien und Qualität der Lebensmittel	28
III. 1. d. Nachhaltigkeitsaspekte	29
Kapitel IV – Berücksichtigung von Qualitätsaspekten bei Ausschreibungen	31
IV. 1. Vor der Ausschreibung	31
IV. 1. a. Ortsbesichtigungen	31
IV. 1. b. Erstellung des Lastenhefts und Festlegung der Kriterien	32
IV. 2. Während der Ausschreibung	36
IV. 2. a. Vergleich und Auswahl von Angeboten	36
IV. 2. b. Identifizierung ungewöhnlich niedriger Angebote	38
IV. 2. c. Überlegungen zur Auftragsvergabe	38

IV. 3. Nach der Ausschreibung	39
IV. 3. a. Sicherstellung der ordnungsgemäßen Ausführung des Auftrags	39
IV. 3. b. Anpassung von Verträgen an sich ändernde Gegebenheiten	40
Anhang I - Abgrenzung der zu erbringenden Dienstleistung	42
Aufgabenverteilung zwischen der auftraggebenden Organisation und dem Dienstleister	42
Anhang II - Bewertungsrichtlinien: Ein Beispiel für die Vergabe von Aufträgen auf der Grundlage von Qualitätskriterien	45
Schritt 1 – Festlegung der relativen Bedeutung von Qualität gegenüber dem Preis	45
Schritt 2 – Definition der Bedeutung verschiedener Kategorien und spezifischer Qualitätskriterien	46
Kategorie	46
Beigemessene Bedeutung	46
Schritt 3 – Qualitätsbewertung	50
3. 1. Preisbewertung	50
3. 2. Qualitätsbewertung	50
3. 3. Definition der Bewertungskriterien	51
3. 4. Beispiel	52
3. 5. Ergebnis	58
Anhang III – Rechtsvorschriften	59
1. Der EU-Rechtsrahmen im Einzelnen	59
1. 1. EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe	59
2. Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien	64
2. 1. Ausschlusskriterien	64
2. 2. Eignungskriterien (erforderliche Spezifikationen)	66
2. 3. Zuschlagskriterien	69
3. Auftragsbekanntmachung	69



KURZFASSUNG

Der folgende Leitfaden ist das Ergebnis von Beratungen zwischen Branchenvertretern und Sozialpartnern aus allen EU-Mitgliedstaaten über Möglichkeiten zur Wahl des Bestbieters bei der Auftragsvergabe für Dienstleistungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Dieser Leitfaden wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission erstellt.

Qualität ist zwar immer von zentraler Wichtigkeit, dennoch setzen auftraggebende Organisationen in der Regel auf den Preis als objektiveres Zuschlagskriterium, das weniger anfechtbar ist. Zudem unterliegen auftraggebende Organisationen häufig strengen wirtschaftlichen Auflagen mit der Folge, dass fast ausschließlich Niedrigstpreiskriterien herangezogen werden. Den Wettbewerb nur über den Preis zu führen, kann in Bezug auf die tatsächlich erbrachte Leistung und die praktischen Arbeitsbedingungen zu einem Wettlauf nach unten führen – mit enormen potenziellen Verlusten für auftraggebende Organisationen, ArbeitnehmerInnen, NutzerInnen und die gesamte Branche.

Der Gemeinschaftsverpflegungssektor ist äußerst wettbewerbsintensiv, und an Ausschreibungen beteiligte Unternehmen und auftraggebende Organisationen sollten einen Wettbewerb fördern, der nicht allein auf Preisen basiert, sondern auch auf der Qualität des Dienstleistungsangebots. Ein prägendes Merkmal des Gemeinschaftsverpflegungssektors sind auch seine abhängigen EndnutzerInnen – darunter Verbrauchergruppen wie KrankenhauspatientInnen oder SchülerInnen, die wenig bis überhaupt keine Wahl haben, was die Dienstleistung betrifft, die sie erhalten.

Gleichzeitig sind Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen in diesem arbeitsintensiven Sektor darauf angewiesen, dass ihre MitarbeiterInnen qualitativ hochwertige Dienstleistungen erbringen. Ausreichende Investitionen in die erforderlichen Humanressourcen, beispielsweise durch angemessene Schulungen, sind von grundlegender Bedeutung, um die Fähigkeiten der MitarbeiterInnen besser auf die spezifischen Bedürfnisse der auftraggebenden Organisation auszurichten. Die soziale Dimension findet im gesamten Leitfaden Berücksichtigung, insbesondere die Notwendigkeit zur Einhaltung der bestehenden Branchentarifverträge / Kollektivverträge. Der Leitfaden gibt ferner einen Überblick über die EU-Bestimmungen, die für das öffentliche Auftragswesen gelten, und erläutert ihre Relevanz für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Wenngleich in der Branche weitgehend Einvernehmen darüber herrscht, dass die Entscheidung für den Bestbieter bedeutet, die Qualität über den Preis zu stellen, ist Qualität dennoch schwer messbar. Um zu beleuchten, wie Qualität definiert und gewichtet werden kann, betrachten wir mehrere verschiedene Kategorien, in denen Qualität von größter Bedeutung ist – von den Beschäftigungsbedingungen über Ernährungskriterien bis zu Hygiene und Nachhaltigkeit – und vermitteln Einblicke, wie diese Qualitätsaspekte in die unterschiedlichen Phasen des Ausschreibungsverfahrens integriert werden können. Zur Veranschaulichung greift der Leitfaden auf bewährte Praktiken in verschiedenen EU-Mitgliedstaaten zurück.

Dieser Leitfaden gibt sechs wesentliche Empfehlungen zur Unterstützung von Auftraggebern bei der Durchführung von Ausschreibungen:

1. Treffen Sie Ihre Entscheidung auf der Grundlage des



Bestbieterkonzepts: Treffen Sie Ihre Entscheidung auf der Grundlage des Bestbieterkonzepts: Bei der Definition der Qualitätskriterien, die Ihnen wichtig sind und die der Ausschreibung zugrunde liegen werden, sollten Auftraggeber bei der Auswahl des besten Angebots Spielraum für die Berücksichtigung von Qualität lassen und keine allzu restriktiven Qualitätskriterien aufstellen. Bei der Festlegung von Qualitätskriterien müssen Sie ferner die bereits geltenden Leitlinien und Vorschriften berücksichtigen, insbesondere die bestehenden Branchentarifverträge / Kollektivverträge. Die Einhaltung dieser vorgegebenen Normen erspart nicht nur den auftraggebenden Organisationen, für jede Ausschreibung neue Normen zu erarbeiten, sondern stellt auch sicher, dass Unternehmen über ein einheitliches Verfahren für die Erbringung einer Dienstleistung verfügen, womit gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden. Der Wettbewerb kann dann stärker auf Qualität und Kreativität abzielen.

2. Schließen Sie ungewöhnlich niedrige Angebote aus, die die Qualität der erbrachten Dienstleistungen der Gemeinschaftsverpflegung nach unten drücken, oft zu Lasten angemessener Arbeitsbedingungen.



3. Definieren Sie eine klare Aufgabenverteilung:

Während die Dienstleistung selbst fast ausschließlich vom Dienstleister erbracht wird, hat die auftraggebende Organisation auch Verantwortung für die Räumlichkeiten, in denen der Dienstleister tätig sein wird. Sie ist dafür zuständig, qualitativ hochwertige Dienstleistungen durch die Bereitstellung einer adäquaten Infrastruktur zu ermöglichen (damit z. B. die Dienstleistungserbringer Nachhaltigkeitskriterien erfüllen können, müssen die Räumlichkeiten über eine geeignete Infrastruktur für die Konservierung von Lebensmitteln und die Entsorgung von Abfällen verfügen).



4. Beziehen Sie zu Beginn des Verfahrens alle Beteiligten ein: Es

liegt im Interesse der auftraggebenden Organisation sicherzustellen, dass die Bietenden möglichst viele Informationen über die Räumlichkeiten, die NutzerInnen und die Qualität der gewünschten Dienstleistung erhalten. Dieser Leitfaden empfiehlt der auftraggebenden Organisation, gleich zu Beginn des Ausschreibungsverfahrens Besuche vor Ort und Q&A-Sitzungen zu organisieren, um den Bietenden die Erstellung von Angeboten zu ermöglichen, die besser auf die Gegebenheiten zugeschnitten sind.



5. Halten Sie klare Zeitpläne ein: Halten Sie klare Zeitpläne ein: Die

meisten Ausschreibungen enthalten klare Zeitvorgaben und Fristen, die von den Bietenden zu respektieren sind, aber auch die auftraggebende Stelle sollte sich zur Einhaltung von Fristen für die Bewertung von Angeboten und die Entscheidungsfindung verpflichten. Wenn die Bewertung von Angeboten zu lange dauert, entsprechen die Angebote möglicherweise nicht mehr der finanziellen Realität (z. B. Inflation, Gehaltsindexierung).



6. Stellen Sie sicher, dass der Vertrag eingehalten wird: Wenn die

Entscheidung gefallen ist und ein Dienstleistungsunternehmen den Zuschlag erhalten hat, sollte die auftraggebende Organisation regelmäßig überprüfen, ob die Vertragsbestimmungen vollständig eingehalten werden. Dies ist äußerst wichtig, um auf dem Markt einen gesunden Wettbewerb zu gewährleisten, der auf der Einhaltung vereinbarter Qualitätsnormen beruht. Verträge sollten ferner eine jährliche Überprüfungs Klausel enthalten, um sich ändernden Gegebenheiten Rechnung zu tragen (z. B. Inflation, Gehaltsindexierung).



Natürlich ist Qualität auch subjektiv und hängt stark von den spezifischen Anforderungen der auftraggebenden Stelle ab. Aus diesem Grund bietet dieser Leitfaden eine ganze Palette von Qualitätsaspekten, die die auftraggebende Organisation in Erwägung ziehen kann. Im Anhang schlagen wir eine grundlegende Methodik zur Bewertung und Gewichtung der unterschiedlichen Kriterien sowie eine grundlegende Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Durchführung eines Ausschreibungsverfahrens vor.



GLOSSAR

Ungewöhnlich niedriges Angebot: Angebote, bei denen der vorgeschlagene Preis bzw. die Kosten in Relation zu den Bauarbeiten, Lieferungen und Dienstleistungen ungewöhnlich niedrig erscheinen. Um dies zu beurteilen, ist es sinnvoll, die Arbeitskosten und die Gesamtkosten des Vertrags zu betrachten. Die Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe sieht vor, dass Bietende ausgeschlossen werden, wenn der ungewöhnlich niedrige Preis auf die Nichteinhaltung von Branchentarifverträgen / Kollektivverträgen oder von Sozial - oder Arbeitsgesetzen zurückzuführen ist.

Bestbieter: Mit diesem Konzept soll ein System geschaffen werden, nach dem verschiedene Aspekte der Dienstleistungsqualität in Bezug auf den Preis skaliert und gewichtet werden, um das Angebot, das den spezifischen Bedürfnissen und Präferenzen des Kunden am besten entspricht und damit unter Beachtung der geltenden Branchentarifverträge / Kollektivverträge das wirtschaftlich günstigste Angebot darstellt, zu bewerten.

Ausschreibung: Verfahren zur Einholung von Angeboten von Unternehmen, die sich im Rahmen der Auftragsvergabe um Bau-, Liefer- oder Dienstleistungsaufträge bewerben.

Auftraggeber / Auftraggebende Organisation: Auftraggebende Stelle oder Vergabebehörde, die Verpflegungsdienste einkaufen will. In diesem Leitfaden bezeichnet der Begriff Auftraggeber auftraggebende Unternehmen und Vergabebehörden in und außerhalb der Europäischen Union, die den Kauf von Verpflegungsdienstleistungen vorbereiten bzw. durchführen.

Auftrag oder Vertrag: Zusammenstellung von Bedingungen, die die auftraggebende Organisation im Rahmen der Erbringung von Dienstleistungen an den Verpflegungsdienstleister binden. Der Auftrag bezieht sich auf den Gegenstand einer öffentlichen Ausschreibung, während der Vertrag sich auf die Beziehung zwischen der auftraggebenden Stelle und dem Verpflegungsdienstleister bezieht.

HACCP: HAZARD ANALYSIS CONTROL CRITICAL POINT (Grundsatzkatalog für die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). HACCP ist ein Konzept, das sicherstellen soll, dass Lebensmittel im Produktionsprozess vor biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren / Verschmutzungen geschützt sind, so dass es zu keinen gesundheitsgefährdenden Endprodukten kommt. Das HACCP-System ist in allen Phasen der Lebensmitteldienstleistungsindustrie relevant, von der Annahme und Lagerung von Waren über die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln bis zur Verpackung und Verteilung.

Dienstleister: im vorliegenden Leitfaden das Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen.

Zuschlagsempfänger/erfolgreicher Bieter: das Unternehmen, an das der Auftrag vergeben wird.

Bieter: das Unternehmen, das sich um die Teilnahme an einer Ausschreibung bewirbt.

Angebot: das Angebot, das der Dienstleistungserbringer im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens einreicht.

Auftragsvergabe: Das System, bei dem die Realisierung eines Bauvorhabens oder einer Dienstleistung, in der Regel öffentlicher Natur, an die Person oder das Unternehmen vergeben wird, der/das die besten Bedingungen bietet.

Ausschreibungsverfahren: Wettbewerb mehrerer Anbieter um die Erfüllung eines Auftrags. Der Begriff der Ausschreibung bezieht sich spezifisch auf die Vergabe eines Auftrags im öffentlichen oder privaten Sektor. Ausschreibungen unterliegen im öffentlichen Sektor naturgemäß einer stärkeren Regulierung als im privaten Sektor sowie gesetzlichen Fristen zur Bekanntmachung (Bekanntgabe der Ausschreibung und der Zuschlagserteilung).

Betriebsübergang: Ein Betriebsübergang liegt vor, wenn ein Betrieb oder ein Betriebsteil infolge einer Fusion oder der Übertragung der Geschäftsführung in Anwendung der einschlägigen nationalen Vorschriften zur Umsetzung der EU-Richtlinie 2001/23/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Wahrung von Ansprüchen der Arbeitnehmer beim Übergang von Unternehmen, Betrieben oder Unternehmens- oder Betriebsteilen von einem anderen Arbeitgeber übernommen wird.

NutzerIn: "EndverbraucherIn", der/die VerbraucherIn (z. B. Studierende, Beschäftigte, SeniorInnen oder PatientInnen), der/die die Dienstleistung des Dienstleisters in Anspruch nimmt. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind NutzerInnen durch ihre Abhängigkeit definiert – d. h. sie haben häufig keine oder wenig Möglichkeiten, darüber zu entscheiden, was oder wo sie essen. Darüber bestimmt stattdessen die auftraggebende Organisation.



EINLEITUNG

Dieser Leitfaden soll öffentliche Einrichtungen und private Unternehmen bei der Auswahl qualitativ hochwertiger Dienstleistungsanbieter im Rahmen von Ausschreibungen zur Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen unterstützen. Er wurde von den Sozialpartnern im Gemeinschaftsverpflegungssektor, FoodServiceEurope (dem Verband, der den Gemeinschaftsverpflegungssektor auf EU-Ebene vertritt) und der EFFAT (Europäischer Verband der Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Tourismusgewerkschaften) in enger Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern und Branchenvertretern aus allen EU-Mitgliedstaaten und mit Unterstützung der Europäischen Kommission entwickelt. Dieser Leitfaden soll auftraggebende Organisationen dazu bewegen, bei der Vergabe von Aufträgen Qualitätskriterien zu berücksichtigen und ihre Auswahl nicht auf das kostengünstigste Angebot zu beschränken.

Die Festlegung strenger Richtlinien ist umso wichtiger in einem Sektor, in dem Qualität einen echten Einfluss auf das Nutzungserlebnis hat und wo die durch schlechte Dienstleistungsqualität verursachten Risiken hoch sind. Im Umgang mit schutzbedürftigen NutzerInnen, wie PatientInnen in Krankenhäusern, SeniorInnen in Altenheimen oder SchülerInnen muss der Sektor außergewöhnlich hohe Hygienestandards gewährleisten. Im Umgang mit verderblichen Waren muss der Sektor hochwertige Produkte und Konservierung garantieren. Diese Voraussetzungen werden durch eine Reihe von Qualitätsaspekten ergänzt, die dem Sektor inhärent sind, wie Nährwert, Auswahl, Nachhaltigkeit oder ethische Überlegungen.

Dieser Leitfaden resultiert aus der nachhaltigen Bereitschaft aller Beteiligten des Sektors, diese Überlegungen bei Entscheidungen über die Auftragsvergabe im Rahmen von Ausschreibungen für Lebensmitteldienstleistungen in den Vordergrund zu stellen. Insofern soll dieser Leitfaden Orientierungshilfen geben, wie Qualität im Sektor definiert werden kann, was bei der Aufstellung von Qualitätskriterien zu berücksichtigen ist und wie die Qualität bei der Auswahl von Dienstleistern gegenüber dem Preis gewertet werden kann. Er ist folgendermaßen aufgebaut:

Kapitel I gibt einen Überblick über den Gemeinschaftsverpflegungssektor und legt die Gründe für die Notwendigkeit eines solchen Leitfadens dar. Es untersucht die Besonderheiten der NutzerInnengruppen und zeigt einige notwendigen Unterschiede zwischen den einzelnen Segmenten auf.

In **Kapitel II** werden die EU-Bestimmungen dargelegt, in deren Rahmen diese Leitlinien erstellt wurden. Der Gemeinschaftsverpflegungssektor fällt zwar unter die Sonderregelung für die EU-Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge, dennoch lassen sich aus dem EU-Recht wertvolle Rückschlüsse ziehen, wie Preis und Qualität in ein ausgewogenes Verhältnis gebracht werden können. Eine ausführlichere Darlegung der EU-Gesetzgebung im Bereich des öffentlichen Auftragswesens folgt dann in Anhang III.

Kapitel III befasst sich mit der Definition von Qualität und bietet eine breite Palette von Kriterien, die auftraggebende Organisationen im Auswahlverfahren berücksichtigen können. Um besser zu veranschaulichen, wie Qualität gemessen werden kann, werden in diesem Abschnitt ferner bewährte Praktiken aus ganz Europa dargelegt.

Kapitel IV untersucht, wie Qualitätsaspekte während des gesamten Ausschreibungs- und Auswahlverfahrens in der Praxis angewendet werden können. Es unterstreicht die Notwendigkeit, die Erwartungen der NutzerInnen zu erfüllen, und gibt Anleitungen, wie qualitativ hochwertigere Angebote stärker berücksichtigt werden können. Es betont ferner die Notwendigkeit geeigneter Überwachungs- und Bewertungsmechanismen, um die ordnungsgemäße Durchführung eines Auftrags zu gewährleisten.

Auf Grundlage der oben genannten Kriterien bietet der Anhang dieses Leitfadens auftraggebenden Organisationen ein Instrumentarium für die Aufstellung von Qualitätskriterien, die Durchführung von Ausschreibungsverfahren und die Vergabe von Aufträgen und legt dar, wie EU-Bestimmungen für das öffentliche Auftragswesen im Sektor Anwendung finden können (selbst da, wo dies nicht verbindlich vorgeschrieben ist).

WAS DIESER LEITFADEN BIETET

- Ein Überblick über den Sektor und seine Besonderheiten
- Eine praktische Übersicht über die EU-Gesetzgebung und Initiativen in diesem Bereich
- Leitlinien für die Definition von Qualität für Organisationen, die Aufträge im Bereich von Verpflegungsdienstleistungen vergeben
- Bewährte Praxisbeispiele aus ganz Europa
- Eine Toolbox zur Auswahl des Bestbieters für Organisationen, die Aufträge im Bereich von Verpflegungsdienstleistungen ausschreiben

Verwendung des Leitfadens

Einblick in den Gemeinschafts verpflegungssektor S. 14-21 	Qualität definieren S. 24-30 Anhang II S. 45-49 	Kriterien erstellen S. 32-35 Anhang II S. 45-49  Anhang III S. 64-69
Ausschreibungs verfahren S. 36-41 Anhang I S. 42-58 	Beispiele und Instrumente Anhang II S. 42-44 Anhang II S. 45-59 Anhang III S. 64-73 	Tipps und Empfehlungen S. 24-30 

Die NutzerInnen des Leitfadens sollten:

1. beurteilen, welche Qualitätskriterien bei der zu erbringenden Dienstleistung berücksichtigt werden sollen, wobei die in Kapitel III dargelegten und in Anhang II näher erläuterten Kriterien Anregungen geben sollen;
2. ihre Ausschreibungsspezifikationen festlegen, wobei die geltenden Branchentarifverträge / Kollektivverträge zu berücksichtigen sind und die EU-Bestimmungen (Kapitel II und Anhang III) oder nationale bewährte Praktiken (Kapitel III) als Denkanstöße dienen sollen;
3. in Anlehnung an die in Kapitel IV dargelegten und in den Anhängen I, II und III näher erläuterten Schritte ein klares und zeitlich befristetes Ausschreibungsverfahren durchführen.



KAPITEL I - DIE NOTWENDIGKEIT QUALITATIV HOCHWERTIGER VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN

I. 1. Warum ein Leitfaden für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen?

Der Gemeinschaftsverpflegungssektor leistet einen wichtigen Beitrag zur europäischen Wirtschaft, unterliegt aber auch einigen wichtigen Herausforderungen. Da eine große Anzahl von Unternehmen in einem relativ begrenzten Geschäftsfeld tätig ist, ist der Wettbewerb bisweilen hart. Die größten Herausforderungen ergeben sich allerdings aus den Besonderheiten dieses Sektors, der durch das Dreiecksverhältnis zwischen dem Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen, der auftraggebenden Organisation und der/m NutzerIn geprägt ist. Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen operieren häufig auf der Grundlage zeitlich befristeter Kundenverträge, die Flexibilität erfordern und eine entsprechende Anpassungsleistung seitens der Unternehmen und ihres Personals verlangen. Auftraggebende Organisationen sind im Allgemeinen auch nicht die Nutzer der Dienstleistungen, was tendenziell dazu führen kann, dass sie sich zu Lasten der Qualität der Mahlzeiten und der erbrachten Dienstleistung für das billigere Angebot entscheiden.

Den Wettbewerb nur über den Preis zu führen, kann Unternehmen, die stärker auf die Anforderungen zugeschnittene oder qualitativ hochwertigere Dienste anbieten, vom Markt verdrängen und, was noch schlimmer ist, in Bezug auf die Qualität der erbrachten Dienstleistung und die praktischen Arbeitsbedingungen zu einem Wettlauf nach unten führen – mit enormen potenziellen Verlusten für auftraggebende Organisationen, ArbeitnehmerInnen, NutzerInnen und die gesamte Branche.

Dieser Leitfaden will diesem Trend entgegenwirken, indem bei der Ausschreibung von Verpflegungsdienstleistungen Qualität in den Mittelpunkt gestellt und das Risiko von Wettbewerbsverzerrungen oder unlauterem Wettbewerb vermieden wird. Indem wir auftraggebenden Organisationen Orientierungshilfen für die Bewertung von Qualität geben, wollen wir die Auftragsvergabe auf der Grundlage des Bestbieterkonzepts erleichtern, den Prozess transparenter machen und größere Synergien zwischen den auftraggebenden Organisationen und den Bietenden schaffen.

Der Verpflegungssektor muss die Erwartungen der VerbraucherInnen nicht nur erfüllen, sondern sich auch darum bemühen, sie zu übertreffen. Europäische VerbraucherInnen erwarten **Qualität** – eine **breite Auswahl** von Lebensmitteln, die regelmäßig variiert wird; **Komfort** und ein ästhetisch ansprechendes Umfeld (Akustik, Dekoration, Mobiliar etc.); **attraktive, vielfältige Vertriebsmethoden**; einen Schwerpunkt auf guter **Ernährung**; einwandfreie **Hygiene und Sicherheit** der Lebensmittel sowie **Informationen** über die servierten Speisen. All diese Kriterien zu erfüllen, ohne den Preis aus den Augen zu verlieren, kann herausfordernd sein, insbesondere in einem Sektor, in dem die Konkurrenz durch kommerzielle Dienstleister zunimmt.

In einer Branche, die in hohem Maße auf ihre Arbeitskräfte angewiesen ist, bedeutet Qualität auch, angemessene Arbeitsbedingungen und Vergütungsniveaus bei uneingeschränkter Einhaltung geltender Branchentarifverträge / Kollektivverträge und Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen sicherzustellen, konstruktive Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen zu pflegen, entsprechende Ausbildung zu gewährleisten und anzuerkennen, wenn Dienstleistungserbringer mehr tun als das, wozu sie gesetzlich oder vertraglich verpflichtet sind.

Organisationen, die Aufträge im Bereich von Verpflegungsdienstleistungen vergeben, haben keine einfache Aufgabe. Sie müssen die beste Lösung auswählen, die ihren Anforderungen und Einschränkungen Rechnung trägt, und gleichzeitig die Geschäftspraktiken und die zahlreichen regulatorischen Bestimmungen einhalten, die für Verpflegungsdienstleistungen üblich sind. Während Qualität immer ein Haupt Gesichtspunkt ist, setzen auftraggebende Organisationen in der Regel auf den Preis als objektiveres Zuschlagskriterium, das weniger anfechtbar ist. Da sie zudem häufig strengen wirtschaftlichen Beschränkungen unterliegen, kann dies zur Folge haben, dass fast ausschließlich der niedrigste Preis als Kriterium herangezogen wird.

Dieser Leitfaden soll **Organisationen, die Aufträge im Bereich von Verpflegungsdienstleistungen vergeben, dabei unterstützen,** ein Ausschreibungsverfahren zu organisieren, das zur Auswahl des Angebots führt, das den Bedürfnissen aller beteiligten Gruppen am besten entspricht: den auftraggebenden Organisationen, den Dienstleistern und den VerbraucherInnen.

Er soll auftraggebende Organisationen ferner dafür sensibilisieren, wie wichtig die sorgfältige Kontrolle der Qualität während der gesamten Vertragsdauer ist. Das Fehlen angemessener Kontrollen hat in der Tat Wettbewerbsverzerrungen zur Folge.

Die Qualität neben dem Preis in den Mittelpunkt der Vergabeentscheidung zu stellen, wird voraussichtlich auch die Verpflegungsdienstleister begünstigen, denen es wichtig ist, in ihrem Unternehmen die Achtung sozialer Werte über die geltenden Branchentarifverträge / Kollektivverträge hinaus zu fördern, oder die in ihrem Dienstleistungsangebot einen stärkeren Fokus auf Qualität legen.

Kurz gesagt, zielt dieser Leitfaden, aufbauend auf dem ersten Leitfaden aus dem Jahr 2006 darauf ab, mehr Transparenz im Auswahl- und Vergabeverfahren zu fördern, die Quantifizierung von Qualität zu erleichtern, die Bedürfnisse aller beteiligten Parteien stärker zu berücksichtigen und höchste Qualitätsnormen im Gemeinschaftsverpflegungssektor anzustreben.

I. 2. Der Gemeinschaftsverpflegungssektor auf einen Blick

Die Gemeinschaftsverpflegung ist eine einzigartige Branche und unterscheidet sich deutlich von anderen Gastronomieformen – Dienstleistungen in der Gemeinschaftsverpflegung werden auf Vertragsbasis von einer dritten Organisation an ein spezialisiertes Unternehmen ausgelagert.

Innerhalb der EU umfasst die Gemeinschaftsverpflegung alle Dienstleistungen, die für die Zubereitung und Lieferung von Mahlzeiten an Personen notwendig sind, die in Einrichtungen arbeiten und/oder leben: Verwaltungen, Krippen, Schulen, Krankenhäusern, Seniorenheimen, Gefängnissen, Kasernen usw. Wenn diese Tätigkeiten einem Dienstleistungsunternehmen anvertraut werden, spricht man von ausgelagerten Verpflegungsdienstleistungen bzw. von Gemeinschaftsverpflegung.

Der Gemeinschaftsverpflegungssektor zeichnet sich aus durch:

- das Bestehen eines schriftlichen Vertrags zwischen der auftraggebenden Organisation und dem Dienstleistungserbringer
- die Verpflichtung, bestehende Vereinbarungen zu erfüllen, z. B. im jeweiligen Land geltende Branchentarifverträge / Kollektivverträge oder sonstige Bedingungen für eine Übertragung der Verwaltung laut EU-Vorschriften für den Übergang von Unternehmen
- eine genau definierte VerbraucherInnengruppe, die häufig nicht in der Lage ist, die Dienstleistung, die sie in Anspruch nimmt, selbst auszuwählen (so genannte "abhängige KundInnen")
- besondere Auflagen, die sich aus der Tatsache ergeben, dass die Dienstleistung in den Räumen der auftraggebenden Organisation gemäß einer für diese Organisation spezifischen Organisationsmethode erbracht wird
- einen sozialen Preis, der in der Regel wesentlich unter dem Preis einer Mahlzeit bei einem kommerziellen Verpflegungsdienstleister liegt.

I. 2. a. In Zahlen

Laut einer von Gira Food Service in 15 EU-Ländern durchgeführten Erhebung produzierten Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen im Jahr 2013 **6,1 Milliarden Mahlzeiten mit einem Gesamtumsatz von 25,4 Milliarden Euro.**

Die 15 analysierten Länder repräsentierten:

- **88 % des Gesamtmarkts für soziale Verpflegungsdienste aller 28 EU-Mitgliedstaaten**, der mit **82 Milliarden Euro bewertet wird (unter Einbeziehung der innerbetrieblichen Bereitstellung von Dienstleistungen)**
- **93 % des Umsatzes der 28 EU-Mitgliedstaaten im Bereich des ausgelagerten Verpflegungsdienstsektors (27,3 Milliarden Euro)**

VERPFLEGUNGSDIENSTE IN EUROPA AUF EINEN BLICK



Über 600.000
Beschäftigte in ganz
Europa



Zubereitung von
über **6 Milliarden**
Mahlzeiten pro Jahr



Tägliche Ausgabe
von Mahlzeiten
an **67 Millionen**
VerbraucherInnen



Gesamtumsatz von
insgesamt **24,4**
Milliarden Euro pro
Jahr

Anhaltendes Wachstum

Trotz beispielloser Fortschritte im Bereich der Online-Entwicklung und Telekommunikation werden die Arbeitswege für viele Menschen immer länger und es gibt einen zunehmenden Trend, dass beide Elternteile außerhalb des Hauses arbeiten.

Die Auslagerung von Dienstleistungen hat sich in allen Sektoren ausgeweitet, was darauf zurückzuführen ist, dass Unternehmen und andere Organisationen - im privaten und im öffentlichen Sektor - zunehmend erkennen, dass das Outsourcing von Verpflegungsdienstleistungen eine stärkere Konzentration von Aufmerksamkeit, Zeit und Ressourcen auf ihr Kerngeschäft ermöglicht und gleichzeitig für die auftraggebenden Organisation und den/die EndnutzerIn Mehrwert schafft.

Parallel dazu sind Verpflegungsdienstleister bei der Erbringung ihrer Leistungen auch professioneller geworden, indem sie beispielsweise von Ernährungsfachleuten speziell auf die Bedürfnisse bestimmter KundInnengruppen, z. B. SchülerInnen, zugeschnittene Menüs anbieten.

I. 2. b. Stakeholder

Wer sind die auftraggebenden Organisationen?

Die Auftraggeber im Gemeinschaftsverpflegungssektor sind Organisationen, die die Zubereitung und Bereitstellung von Mahlzeiten an einen Dienstleister vergeben. Dies können private und öffentliche Einrichtungen sein und Unternehmen wie öffentliche Verwaltungen, Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser, Seniorenheime, Gefängnisse, Kasernen usw. umfassen.

Wer sind die Dienstleister?

Das Spektrum der Dienstleister umfasst gesamteuropäische oder globale sowie lokale Unternehmen, und ihre Tätigkeit kann von einfacher technischer Unterstützung über die Bereitstellung zubereiteter Mahlzeiten bis zum umfassenden Management der Verpflegungsdienste in den Einrichtungen des Auftraggebers reichen. Unter "Dienstleister" versteht man auch das Personal, das die Dienstleistung im Rahmen des Vertrags mit dem Unternehmen erbringt. Unternehmen sind verpflichtet, die Pflichten zu erfüllen, die ihnen aus

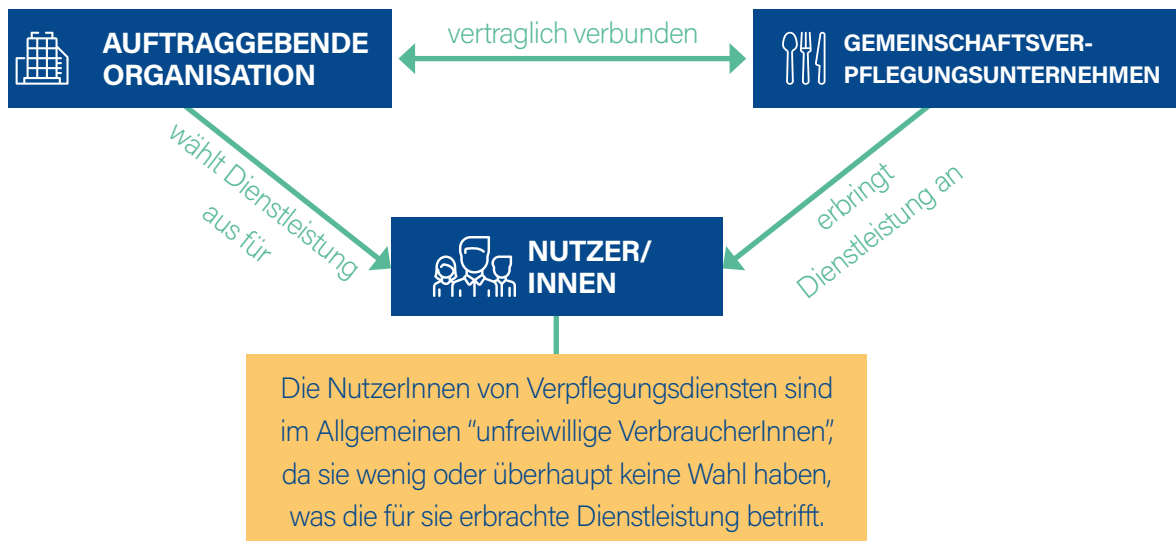
der innerstaatlichen Umsetzung der Richtlinie des Rates über die Wahrung von Ansprüchen der Arbeitnehmer beim Übergang von Unternehmen entstehen.

Wer sind die NutzerInnen?

Der Gemeinschaftsverpflegungssektor ist in gewisser Hinsicht einzigartig, da er auf die spezifischen Bedürfnisse unterschiedlicher NutzerInnentypen zugeschnitten sein muss, die die Art der erforderlichen Dienstleistungen in weitem Umfang definieren. Das ist darauf zurückzuführen, dass die NutzerInnen in diesem Sektor oft schutzbedürftig sind und in Ernährungshinsicht sehr spezifische Anforderungen haben:

- In Schulen sind die NutzerInnen **SchülerInnen**: Ernährungsbedürfnisse wie Nährwert sowie abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten sind von entscheidender Bedeutung, ebenso wie die Präsentation der Lebensmittel und die Freundlichkeit des Personals. Schulen können insbesondere Beschäftigte eigens mit der Betreuung der SchülerInnen während der Ausgabe der Mahlzeiten beauftragen, die die allgemeinen Regeln und Anweisungen der Schulleitung sowie die Anforderungen der Bildungsbehörde, des Gesundheitsamts oder einer anderen zuständigen Behörde erfüllen müssen. Sie sind für die Aufrechterhaltung der Ordnung und die Meldung von Vorfällen an ihren Vorgesetzten oder den/ die SchuldirektorIn verantwortlich. Sie werden möglicherweise auch beauftragt, SchülerInnen bei bestimmten Aufgaben, z. B. beim Schälen von Lebensmitteln, zu helfen. Daher müssen sie über grundlegende Kenntnisse in Erster Hilfe, hygienetechnischen Bestimmungen sowie Hygienebedingungen im Umgang mit Lebensmitteln, Getränken und ihrer Konservierung verfügen. In Schulen bieten viele Dienstleister Menüs an, die für SchülerInnen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten geeignet sind.
- In Krankenhäusern sind die NutzerInnen **PatientInnen**: Die Mahlzeiten müssen auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten sein, und Hygiene ist von zentraler Bedeutung, um jegliches Risiko von Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Auch Einweg-Kunststoffe und die Entsorgung von Abfällen sind wichtige Elemente, die die Verpflegungsdienste in Krankenhäusern von denen in anderen Segmenten unterscheiden, ebenso wie die Notwendigkeit, Mahlzeiten zu bestimmten Zeiten bereitzustellen.
- In Pflegeheimen sind die NutzerInnen **ältere Menschen**: Dies kann verbunden sein mit besonderen Ernährungsanforderungen sowie intensiverer Unterstützung bei der Essensversorgung.
- In privaten Unternehmen oder öffentlichen Behörden sind die NutzerInnen **Angestellte**: Dies kann bedeuten, dass mehr Auswahl und Abwechslung verlangt werden und mehr Wert auf erweiterte Qualitätskriterien gelegt wird, z. B. dass die Lebensmittel aus nachhaltigen Quellen bezogen und biologisch oder regional produziert werden.

Weitere NutzerInnen sind Armee- und staatliche Sicherheitskräfte, lokale Sicherheitskräfte in Kasernen, GefängnisinsassInnen, Studierende an Universitäten usw.



DEFINITION VON QUALITÄT FÜR SCHÜLERINNEN - FOODSERVICEEUROPE

FoodServiceEurope hat eine modellhafte Lebensmittelnorm für Schulen - Model School Food Standard - entwickelt mit dem Ziel, die Lebensmittelqualität in Schulen zu verbessern und die Fähigkeit europäischer Kinder zum Erlernen und zur Einhaltung gesunder Ernährungspraktiken zu steigern.

Der Model School Food Standard bietet Anleitungen für Speisen und Getränke, die von Schulen während und außerhalb der Mittagspause bereitgestellt werden, einschließlich lebensmittel- und nährstoffbasierter Empfehlungen für die Hauptaltersgruppen, die in Europa in Schulen vertreten sind.

Im Einklang mit dem Grundprinzip einer gesunden Ernährungsweise steht Vielfalt im Mittelpunkt dieser Norm, wobei empfohlen wird, dass Schulen im Verlauf der Woche eine breite Palette von Lebensmitteln anbieten, die eine große Auswahl an Obst, Gemüse, Getreide, Stärke, Fleisch, Fisch und Milcherzeugnissen umfasst.

Neben den lebensmittelbasierten Anleitungen, d. h. Empfehlungen für die Vielfalt und Häufigkeit, in der Lebensmittel bereitzustellen sind, enthält die Norm nährstoffbasierte Empfehlungen, um sicherzustellen, dass die angebotenen Lebensmittel eine hohe Nährstoffqualität aufweisen und dass die Zusammensetzung von Schulmahlzeiten mit diesen Lebensmitteln zu einer ausgewogenen Ernährung beiträgt.

Darüber hinaus empfiehlt die Norm, dass Schulen sich bei der Bereitstellung von Lebensmitteln auf SchülerInnen mit besonderen Anforderungen, z. B. in medizinischer, ernährungsbedingter oder kultureller Hinsicht, angemessen einstellen. Sie enthält ferner Anleitungen für die Gestaltung eines Schulumfelds, das einer gesunden Ernährung förderlich ist.

Diese Empfehlungen sollen geltende nationale Normen nicht ersetzen, sondern einen Referenzstandard für die Branche in Europa schaffen und bestehende Leitlinien ergänzen, wo immer dies sinnvoll ist. [Hier kann der Leitfaden online abgerufen werden.](#)

I. 3. Warum Qualität wichtig ist

Aufgrund einer Reihe von spezifischen Eigenschaften des Gemeinschaftsverpflegungssektors müssen auftraggebende Organisationen bei ihren Auswahlverfahren besonders auf Qualität achten:

- Verpflegungsdienste müssen mit **frischen Produkten und Waren** umgehen, **die schnell verderben**. Daher besteht ein hohes Gesundheitsrisiko, wenn die Qualität nicht entsprechend sichergestellt ist. Die allgemeine gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln muss vollständig gewährleistet sein, um jegliches Risiko einer Lebensmittelvergiftung oder längerfristiger ernährungsbedingter Probleme zu vermeiden.
- Der Gemeinschaftsverpflegungssektor richtet seine Dienstleistungen oft an **schutzbedürftige Bevölkerungsgruppen**, und die Qualität der angebotenen Dienste und Lebensmittel kann für das Wohlbefinden der NutzerInnen von entscheidender Bedeutung sein, z. B. in Schulen, Pflegeheimen und Krankenhäusern. Der Sektor hat sich auf diese Besonderheiten mit spezialisierten MitarbeiterInnen eingestellt, z. B. Ernährungsfachleuten für die Gestaltung von Speiseplänen und die Überwachung und Durchführung von Risikoanalysen, die von den auftraggebenden Organisationen verlangt werden.
- Die NutzerInnen unterliegen den Entscheidungen der auftraggebenden Organisationen und haben **wenig bis überhaupt keine Kontrolle über die Qualität der Lebensmittel, die sie konsumieren**. Daher ist es entscheidend, den positiven Ruf der Branche aufrechtzuerhalten, indem den NutzerInnen das Bild eines qualitätsbewussten Sektors vermittelt wird.
- Gleichzeitig sind Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen in diesem **arbeitsintensiven Sektor** darauf angewiesen, dass ihre MitarbeiterInnen qualitativ hochwertige Dienstleistungen erbringen. Es ist also essenziell, dass die Beschäftigten fair behandelt werden und ihnen all ihre Rechte zuerkannt werden und dass angemessene Investitionen in die Beschäftigten erfolgen, unter anderem in Form von Weiterbildung.

Entscheidungen, die ausschließlich auf der Grundlage des Preises getroffen werden, **fördern tendenziell eine Verschlechterung der Qualität** der:

- **Mahlzeiten** (z. B. durch die Senkung der Kosten für die Beschaffung von Lebensmitteln sowie Abstriche bei der Hygiene und Lebensmittelsicherheit)
- **Dienstleistung** (z. B. durch eine Reduzierung des Personals und den Einsatz weniger qualifizierter Arbeitskräfte usw.)
- **Arbeitsbedingungen** (z. B. durch eine Ausbreitung des Schwarz- und Grauarbeitsmarkts sowie nicht angemeldeter Erwerbstätigkeit; die Senkung der Arbeitskosten durch die fälschliche Anwendung anderer Tarifverträge, die möglicherweise kostengünstiger sind und es dem Dienstleister ermöglichen, für sein Angebot niedrigere Preise anzusetzen).

Die Entscheidung für den niedrigsten Preis kann auch gravierende Auswirkungen auf den Wettbewerb haben, indem qualitativ höherwertige (und teurere) Angebote auf dem Markt keine Chance erhalten. Der Aufrechterhaltung eines gesunden Wettbewerbs kommt bei der Auftragsvergabe wesentliche Bedeutung zu, um Raum für Qualität und Kreativität zu schaffen und unlauteren Wettbewerb auf der Grundlage unrealistisch niedriger Preise zu vermeiden. Setzt eine auftraggebende Organisation bei einer Ausschreibung eine Preisobergrenze fest, die den Ausschreibungsbedingungen nicht in realistischer Weise Rechnung trägt, besteht hingegen die Gefahr, dass sie überhaupt keine Angebote erhält. Auftraggebende Organisationen **müssen** Preisobergrenzen sorgfältig dahingehend prüfen, ob sie den Bedingungen Genüge tun.

Generell ist die Vergabe von Aufträgen für Verpflegungsdienstleistungen allein auf der Grundlage des Preises für die Branche und die europäische Wirtschaft insgesamt schädlich. Diese Praxis kann Unternehmen dazu veranlassen, die Kosten so weit wie möglich zu senken, was bisweilen zu Lasten der Qualität der angebotenen Mahlzeiten und Dienstleistungen geht. Sie kann sich nachteilig auf die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung auswirken, ein wesentlicher Aspekt, der als Grundlage für die Bereitstellung von Mahlzeiten dienen sollte, insbesondere bei schutzbedürftigen VerbraucherInnengruppen.



KAPITEL II - EU-RECHTSRAHMEN

II. 1. EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe

Die Europäische Union hat einen umfassenden Rechtsrahmen für die öffentliche Auftragsvergabe entwickelt. Das wichtigste Rechtsinstrument ist die Richtlinie 2014/24/EU über die öffentliche Auftragsvergabe¹.

Die Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe enthält **Regeln für die öffentliche Auftragsvergabe in der Europäischen Union**, einschließlich der Art der Verfahren, Ausschlussgründen sowie der Auswahl- und Zuschlagskriterien, die öffentliche Auftraggeber ("Vergabebehörden") einhalten sollten. Der EU-Rechtsrahmen gilt jedoch nicht für Ausschreibungen privater Auftraggeber. Diese haben das Recht zur Auswahl von Kriterien, die sie für den jeweiligen Auftragszweck für geeignet halten. Dennoch raten die Sozialpartner privaten Auftraggebern, Anregungen aus der EU-Gesetzgebung zu ziehen und bei ihren Ausschreibungsverfahren zu berücksichtigen.

Generell erlegen die EU-Vorschriften an einer Ausschreibung teilnehmenden Unternehmen oder Organisationen auf, geltende Verpflichtungen im Bereich von Umwelt-, Sozial- und Arbeitsnormen einzuhalten, die sich aus dem Recht der Europäischen Union, nationalem Recht und Branchentarifverträgen / Kollektivverträgen oder im Rahmen bestimmter internationaler Umwelt-, Sozial- und Arbeitsrechtsbestimmungen ergeben.²

Der Gemeinschaftsverpflegungssektor ist vom vollen Anwendungsbereich der Richtlinie ausgenommen und fällt unter die in den Artikeln 74 ff. der Richtlinie vorgesehenen eingeschränkteren Regelungen für soziale und weitere spezifische Dienstleistungen, wenn das Auftragsvolumen den Schwellenwert von 750.000 EUR übersteigt. Die Mitgliedstaaten sind daher an die meisten der in der Richtlinie festgelegten Vorschriften nicht gebunden. Sie sind hingegen verpflichtet, nationale Vorschriften für die Vergabe dieser Dienstleistungen zu erlassen, die sicherstellen, dass Auftraggeber die Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung der Wirtschaftsteilnehmer einhalten. Die auf nationaler Ebene umzusetzenden Verfahrensregeln sollten es Auftraggebern ferner ermöglichen, die Besonderheiten der betreffenden Dienstleistungen zu berücksichtigen.

Unabhängig von ihrem Anwendungsbereich liefern EU-Vorschriften immer noch wertvolle Erkenntnisse darüber, wie Preis und Qualität in ein ausgewogenes Verhältnis gebracht werden können. Ausführlichere Informationen über die Gesetzeslage sowie EU-Vorschriften über Ausschluss-, Auswahl- und Zuschlagskriterien und Auftragsbekanntmachungen sind in Anhang III als allgemeine Leitlinien für auftraggebende Organisationen enthalten (diese sind nicht verbindlich, bieten aber einen wertvollen Orientierungsrahmen).

¹ Richtlinie 2014/24/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die öffentliche Auftragsvergabe und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/18/EG ABl. EU L 94 vom 28.3.2014, S. 65)

² Ausführliche Auflistung in Anhang X der Richtlinie 2014/24/EU

II. 2. EU-Strategie für das öffentliche Auftragswesen

Die neue Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe bietet einen Rahmen für eine flexiblere Beschaffung. Sie markiert den Beginn des Übergangs von einem "rein administrativen Ansatz" zu einem "strategisch ausgerichteten und bedarfsorientierten Ansatz". Die Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe aus dem Jahr 2014 wurde in den EU-Mitgliedstaaten nicht einheitlich umgesetzt, und in der Beschaffungspraxis wurde von den neuen Möglichkeiten, das öffentliche Auftragswesen als strategisches Instrument zur Förderung nachhaltiger sozialpolitischer Ziele und Innovationen zu nutzen, nicht umfassend Gebrauch gemacht. Um diese Mängel in der nationalen Umsetzung zu beheben, veröffentlichte die Europäische Kommission im Oktober 2017 eine Mitteilung mit der Überschrift "Eine funktionierende öffentliche Auftragsvergabe in und für Europa".³

In der Mitteilung werden eine Reihe von Initiativen zur Verbesserung der öffentlichen Beschaffungspraxis in der EU dargelegt, darunter die Neufassung des Leitfadens "Sozialorientierte Beschaffung" (siehe unten) sowie Anleitungen für Innovation durch Beschaffung. Die Kommission will ferner den Austausch bewährter Praktiken für die strategische Beschaffung in unterschiedlichen Sektoren intensivieren und ist daher bestrebt, die Entwicklung branchenspezifischer Leitlinien für die Auswahl des Bestbieters bei Ausschreibungsverfahren zu fördern. In einem weiteren Abschnitt befasst sich die Strategie mit der Professionalisierung öffentlicher Auftraggeber. Sie verweist auf Leitfäden, die ihnen vermitteln, was sie bei der Durchführung einer Ausschreibung berücksichtigen sollten.

Gleichzeitig werden die Mitgliedstaaten zu freiwilligen, aber konkreten Maßnahmen in diesem Bereich ermutigt, um die Bemühungen der Kommission zu ergänzen.

Auftraggebenden Organisationen wird des Weiteren nahegelegt, den [EU-Leitfaden "Sozialorientierte Beschaffung"](#) zu konsultieren, der wertvolle Empfehlungen für die Berücksichtigung sozialer Aspekte im öffentlichen Beschaffungswesen enthält. Der Leitfaden wird derzeit überarbeitet.

³ Mitteilung der Europäischen Kommission COM(2017)572, Eine funktionierende öffentliche Auftragsvergabe in und für Europa, abrufbar unter <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/25612?locale=de>



KAPITEL III - QUALITÄT DEFINIEREN

Dieses Kapitel enthält Leitlinien für auftraggebende Organisationen, anhand derer Qualitätskriterien bei der Erstellung des Lastenhefts, dem Vergleich von Angeboten und der Auswahl der Dienstleister berücksichtigt werden können. Die Gründe für eine derart starke Fokussierung auf Qualität sind, wie bereits in der Einleitung dargelegt, auf die Notwendigkeit zurückzuführen, dass der Sektor bestrebt sein muss, die Qualität, die Angebote bieten können, wertzuschätzen und nicht allein aufgrund von Preiskriterien zu entscheiden. Die nachfolgende Kriterienliste sollte von auftraggebenden Organisationen sorgfältig geprüft werden, um herauszufinden, welche Qualitätsaspekte für ihre NutzerInnen am wichtigsten sind und wo Qualität ihrer Meinung nach den größtmöglichen Nutzen bringt. Dies wird wahrscheinlich von Fall zu Fall unterschiedlich sein.

Die Liste ist nicht erschöpfend, gibt aber einen umfassenden Überblick, der bei der Vorbereitung von Ausschreibungsverfahren wertvolle Anhaltspunkte bietet. Sie berücksichtigt die Palette von Qualitätsüberlegungen, die für alle Bereiche des Sektors als wertvoll erachtet werden und die daher dabei helfen sollten, den ungefähren Preis zu ermitteln, den auftraggebende Organisationen für ihre ausgelagerten Dienstleistungen zu zahlen bereit sind.

Alle Qualitätskriterien, die bei einer Ausschreibung in Betracht gezogen werden, sollten sich auf den Vertragsgegenstand und nicht das ausschreibende Unternehmen beziehen und alle Aspekte einbeziehen, die im Hinblick auf die tatsächliche Erbringung der Dienstleistungen erwartet werden.

Dieses Kapitel befasst sich nur damit, was als Qualitätskriterium gelten kann, und schreibt keine Methodik für die Abwägung unterschiedlicher Qualitätskriterien vor (eine Methodik zur Gewichtung und Einstufung von Kriterien befindet sich in Anhang I). Im folgenden Abschnitt wird ferner dargelegt, wie diese Kriterien in jeder Phase des Ausschreibungsverfahrens berücksichtigt werden können.

In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass für mehrere der nachfolgenden Kriterien bereits spezialisierte Leitfäden erstellt wurden. Den Mitgliedstaaten wird empfohlen, sich bei der Festsetzung von Qualitätskriterien an den vorhandenen Leitlinien zu orientieren.⁴



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten sich vor der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen umfassend über die in ihrem Mitgliedstaat bereits vorhandenen Qualitätsleitfäden und -übereinkommen informieren. Es ist wichtig, diese Leitfäden genau zu beachten.

⁴ Dazu gehören u. a. der im vorangegangenen Kapitel erwähnte EU-Leitfaden "Sozialorientierte Beschaffung" oder der EU-Bericht über die öffentliche Versorgung mit gesunden Lebensmitteln an Schulen "Public Procurement of Food for Health: Technical Report on the School Setting" (Europäische Kommission und Maltesische Ratspräsidentschaft der EU, 2017).

III. 1. Zu berücksichtigende Qualitätskriterien

Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten qualitativen Kriterien müssen auftraggebende Organisationen berücksichtigen, dass Kriterien im Zusammenhang mit der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen verbindlich sein sollten, d. h. Bieter sollten vom Verfahren ausgeschlossen werden, wenn ihr Angebot diesen Kriterien nicht entspricht. Zu den verbindlichen Kriterien gehören z. B. die Einhaltung aller arbeitsrechtlichen Bestimmungen oder der Nachweis einer angemessenen Haftpflichtversicherung. Weitere Einzelheiten zu diesen Kriterien sind in Anhang II zu finden.

Anhang III enthält des Weiteren eine Liste verbindlicher Ausschluss-, Auswahl- und Zuschlagskriterien, die in der EU-Gesetzgebung für das öffentliche Auftragswesen definiert sind. Die Erfüllung dieser Kriterien ist zwar nicht unbedingt zwingend, dennoch empfehlen wir allen auftraggebenden Organisationen, sie zu berücksichtigen.

III. 1. a. Einstellung von Personal und Arbeitsbedingungen

Geregelte Arbeitsbedingungen sowie der Informationsaustausch und Konsultationen zwischen Arbeitgebern und Beschäftigten vermindern nicht nur potenzielle Konflikte, sondern vor allem auch Gesundheits- und Sicherheitsrisiken. Darüber hinaus wirken sich gerechte und transparente Vergütungsstrukturen positiv auf die Bindung von erfahrenen MitarbeiterInnen, ihre Motivation und ihre Arbeitszufriedenheit und somit auch auf die Qualität ihrer Leistung aus. Um qualitativ hochwertige Dienstleister auszuwählen, sollten auftraggebende Organisationen von Bietern die Erbringung des Nachweises verlangen, dass sie die rechtsverbindlichen Arbeitsbedingungen erfüllen und gegebenenfalls weitere vorteilhafte Regelungen für ihr Personal umsetzen.

Unternehmen, die an einem Ausschreibungsverfahren teilnehmen, müssen nachweisen, dass sie geltende Branchentarifverträge / Kollektivverträge sowie lokale arbeitsrechtliche Vorschriften uneingeschränkt einhalten (insbesondere sollte jeder Hinweis auf Grau- oder Schwarzarbeit von vornherein zum Ausschluss führen). Auch die Qualifikationen und die Behandlung von MitarbeiterInnen sowie Unternehmensrichtlinien zur Gewährleistung der Chancengleichheit sollten sorgfältig geprüft werden. Da die Gemeinschaftsverpflegung ein personalintensiver Dienstleistungsbereich ist, sind vor allem die Qualität des Managements und die Qualifikationen der Arbeitskräfte, die für die Umsetzung des Vertrages zuständig sind, im Alltag ausschlaggebend.

- Die auftraggebende Organisation muss sich vergewissern, dass die **vom anbietenden Dienstleister vorgesehene Personalorganisation der geforderten Leistung tatsächlich entspricht** und mit den Vorschlägen in seinem Angebot im Einklang steht. Ein Dienstleister, der z. B. in seinem Angebot angibt, vor allem frische Produkte zu verwenden, kann nicht gleichzeitig behaupten, dass er mit einem sehr kleinen oder wenig qualifizierten Team von KöchInnen und Küchenhilfen auskommt.

- Die **Einhaltung von Abführungspflichten**, wie die Entrichtung von Sozialversicherungsbeiträgen und Steuern, sowie der Abschluss angemessener Versicherungen für das Personal sollten sorgfältig überprüft werden und zum Ausschluss führen, wenn sie nicht nachgewiesen werden können.
- Die **Achtung der Rechte der Beschäftigten** muss im Einklang mit nationalen und europäischen Rechtsvorschriften für die Arbeitnehmervertretung, Informationspflichten und Anhörung gewährleistet sein. Insbesondere für den Fall eines Betriebsübergangs sind die **Anforderungen nationaler Regelungen zur Umsetzung** der Richtlinie 2001/23/EC des Rates vom 12. März 2001 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Wahrung von Ansprüchen der Arbeitnehmer beim Übergang von Unternehmen, Betrieben oder Unternehmens- oder Betriebsteilen einzuhalten.
- Auftraggebende Organisationen sollten sicherstellen, dass das Personal **ordnungsgemäß und regelmäßig im Umgang mit Lebensmitteln geschult** wird, um hohe Standards der Lebensmittelsicherheit und Hygiene zu gewährleisten. Das ist im Gemeinschaftsverpflegungssektor besonders wichtig, da der unsachgemäße Umgang mit Lebensmitteln hohe Risiken verursacht, z. B. Lebensmittelvergiftungen oder Kreuzkontaminationen in Krankenhäusern. Auch die Anzahl der Stunden und die Inhalte der von internen und externen AusbilderInnen erteilten Schulungen können berücksichtigt werden.
- Die **Gesamtqualifikationen des Personals** können gleichfalls in die Überlegungen einfließen, z. B. die Anzahl der MitarbeiterInnen, das Erfahrungsniveau, der Ausbildungsgrad, der Ausbildungsplan während der Vertragslaufzeit oder weiter gefasste Kriterien, wie Personalbeurteilung und Motivationsmethoden. Im Rahmen einer im Jahr 1999 unterzeichneten Vereinbarung haben sich EFFAT und FoodServiceEurope zur Förderung spezieller Ausbildungsmaßnahmen im Verpflegungssektor verpflichtet.

!Darüber hinaus **können auch die folgenden weiteren Faktoren Berücksichtigung finden**: die Einstellung von sozial benachteiligten Personen oder Menschen mit Behinderungen, soweit dies mit der Art der zu erbringenden Dienstleistung vereinbar ist; die Förderung der Chancengleichheit von Männern und Frauen und die Nicht-Diskriminierung aufgrund der Rasse; die Chancen, die das Unternehmen Menschen bietet, die der normalerweise anvisierten Zielgruppe von Arbeitskräften nicht angehören – z. B. über 50-Jährige oder Langzeitarbeitslose.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten prüfen, welche spezifische Fachausbildung das bei ihnen beschäftigte Personal für die Erbringung optimaler Dienstleistungen benötigt, z. B. die Zusammenarbeit mit Ernährungsfachleuten für Schulen, spezielle Schulungen zum Umgang mit Lebensmitteln für Krankenhäuser usw.

FACHGERECHTE PERSONALSCHULUNG - BELGIEN

In Belgien wird derzeit ein Schulungszentrum pro Region unterhalten, was mit einem Prozentsatz (ca. 0,6 %) des von Arbeitgeber gezahlten Entgelts subventioniert wird. In diesen Schulungszentren werden Beschäftigten aus dem Gemeinschaftsverpflegungsssektor spezielle Schulungsmaßnahmen angeboten, um ihre Qualifikationen weiterzuentwickeln.

Die Sozialpartner in Belgien halten es jedoch für wichtig, dass Arbeitgeber das Recht der Beschäftigten auf Teilnahme an solchen Schulungsprogrammen respektieren und die Beschäftigten dazu ermutigen, indem sie sie für Schulungen freistellen.

III. 1. b. Hygiene und Lebensmittelsicherheit

Die Einhaltung klarer Richtlinien für Hygiene und Lebensmittelsicherheit ist für den Gemeinschaftsverpflegungssektor von höchster Bedeutung, da die mit dem Konsum unsicherer Produkte verbundenen Risiken sehr hoch sein können. Die folgenden Kriterien für Hygiene und Lebensmittelsicherheit sollten unter anderem beachtet werden:

- **Kontrolle der Lebensmittellieferungen**, insbesondere Rückverfolgbarkeit und Identifizierung der Herkunft der Lebensmittel
- **Verfahren und Methoden zur Qualitätsüberwachung und -beurteilung** (Qualität der Lebensmittel, Qualität der Dienstleistung, Anlieferung, Informationen usw.)
- **Erfüllung der einschlägigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften:** Europäische Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene und nationale Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und -sicherheit. Von den Bietern muss die Erbringung des Nachweises verlangt werden, dass sie in der Lage sind, die gesetzlichen Bestimmungen in diesem Bereich einzuhalten und die Verfahren auf Grundlage des UN-Systems für die Gefahrenanalyse und die Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) beherrschen.

Im Hinblick auf weiter gefasste Sicherheitskriterien muss die auftraggebende Organisation darüber hinaus Sicherheitsanforderungen definieren, die in den Räumlichkeiten, in denen die Dienstleistung erbracht werden soll, zu erfüllen sind:

- **Risikoprävention** (Erstellung eines Plans zur Risikoprävention, Schulung eines Sicherheitsteams, Einhaltung des Präventionsplans durch das Team usw.)
- **Schutz von Angestellten und NutzerInnen:** kollektive und persönliche Schutzmaßnahmen
- **Notfallmaßnahmen**

III. 1. c. Ernährungskriterien und Qualität der Lebensmittel

Der Ernährungsqualität von Lebensmitteln kommt im Sektor ein immer größerer Stellenwert zu, da das Interesse der VerbraucherInnen an einem gesunden Lebensstil wächst. Dies ist besonders wichtig in Schulen, wo die Eltern Wert darauf legen, dass ihren Kindern so früh wie möglich gesunde Essgewohnheiten vermittelt werden, um jegliches Risiko von Fettleibigkeit zu vermeiden. Sie gewinnt auch im privaten Sektor an Bedeutung, wo die Angestellten in den Kantinen eine gesündere Auswahl an Speisen verlangen und generell dazu bereit sind, einen höheren Preis für Lebensmittel zu zahlen, die sie für gesünder halten.

Die folgenden Ernährungskriterien können unter anderem bei Ausschreibungen in Erwägung gezogen werden:

- **die Art der zu erbringenden Verpflegungsleistung** (Auswahl/Vielfalt des täglichen Angebots, Häufigkeit des Angebots bestimmter Lebensmittel usw.). Hinweis: In Fällen, wo VerbraucherInnen spezifische Ernährungsanforderungen

haben, wird die Auswahl kein zu berücksichtigender Faktor sein, z. B. in Schulen, Krankenhäusern oder Seniorenheimen. Organisationen, die Aufträge für Verpflegungsdienstleistungen vergeben, sollten auch bedenken, dass die Dienstleistung für abhängige KundInnen erbracht wird.

- **Ernährungsanforderungen**, z. B. die Einhaltung geltender nationaler oder internationaler Ernährungsnormen (Nichteinhaltung kann ein Ausschlussgrund sein)
- die **Art und Weise, wie Lebensmittel konserviert und transportiert werden**, wobei die hierfür geltenden nationalen Gesetze zu beachten sind
- die **Methoden der Lebensmittelproduktion**, insbesondere die Art der Produktion von Obst und Gemüse, die verwendeten Konservierungsmittel usw.

NATIONALE ZIELE FÜR ÖKOLOGISCH ERZEUGTE LEBENSMITTEL - FINNLAND

Die finnische Regierung hat nationale Zielvorgaben für die Entwicklung von Bioprodukten definiert. So soll bis zum Jahr 2010 ein Fünftel der finnischen Anbauflächen ökologisch bewirtschaftet werden, das Volumen der Bioerzeugnisse dem Inlandsverbrauch entsprechen, sich der Verkauf von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel und im professionellen Gastronomiebereich verdreifacht haben und ein Fünftel der in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen servierten Lebensmittel ökologisch erzeugt sein.

Mehr dazu finden Sie [hier](#).

III. 1. d. Nachhaltigkeitsaspekte

Neben Ernährungsaspekten hat sich die Verpflichtung zur Erhaltung der Umwelt zu einem zunehmend geschätzten Qualitätsmerkmal entwickelt und kann daher als zusätzliches Kriterium für die Qualität eines Angebots betrachtet werden. Die Aufforderung an Dienstleister, bestimmte Nachhaltigkeitsstandards einzuhalten – beispielsweise die Beschaffung von ökologisch erzeugten Produkten in bestimmten Mengen – kann in preislicher Hinsicht und im Hinblick auf die Marktverfügbarkeit allerdings unrealistisch sein (insbesondere wenn dies mit der Anforderung verbunden ist, dass sie regional bezogen sein müssen). Deshalb sollte die auftraggebende Organisation vor der Formulierung von Anforderungen eine Lebenszyklusanalyse durchführen, um sicherzustellen, dass die Nachhaltigkeitskriterien von Dienstleistern realistisch erfüllbar sind. Hier einige qualitative Faktoren, die den Wert eines Angebots steigern können:

- **Umweltschutz**, z. B. nachweisliche Bemühungen um eine Prozessverbesserung durch die Verringerung des CO₂-Fußabdrucks (über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus) oder durch die Verwendung von recycelten Materialien;

- **Ethische Erwägungen**, z. B. wie das Unternehmen seine Lebensmittel bezieht und ob z. B. Geflügel, Fleisch und Fisch aus artgerechter Haltung stammen oder Produkte von einem Fair-Trade-Unternehmen erzeugt wurden;
- ob das Unternehmen **besondere Richtlinien für den Umgang mit Abfällen** hat, z. B. Verwendung von weniger Kunststoffmaterialien, Recycling, Messen von Lebensmittelabfällen oder Richtlinien zur Sicherstellung, dass Lebensmittelreste nicht weggeworfen werden.

Weitere Informationen sind den Richtlinien der Kommission für ein umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (Green Public Procurement - GPP) zu entnehmen, die die Aufnahme eindeutiger und überprüfbarer Umweltkriterien für Produkte und Dienstleistungen im öffentlichen Auftragswesen verlangen.⁵

Es ist ferner wichtig zu bedenken, dass für eine Steigerung der Nachhaltigkeit der angebotenen Lebensmittel und Dienstleistungen alle maßgeblichen Akteure einbezogen werden müssen, um die vollen Vorteile für die Umwelt zu erzielen – Nachhaltigkeit liegt in der gemeinsamen Verantwortung der auftraggebenden Organisationen und der Dienstleister, und dies gilt für die gesamte Wertschöpfungskette. Auftraggebende Organisationen spielen auch in der Hinsicht eine wichtige Rolle, dass sie in der Regel die Kontrolle über die Räumlichkeiten haben, in denen die Dienstleistung erbracht werden soll. Dienstleister, auftraggebende Organisationen und NutzerInnen sollten zusammenarbeiten. Es gibt nachahmenswerte Beispiele für solche Kooperationen.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen spielen eine wesentliche Rolle bei der Steigerung der Vorteile einer nachhaltigeren Beschaffung durch:

- die Bereitstellung energieeffizienter Küchengeräte. Dies kann zu einer erheblichen Senkung des Energieverbrauchs führen.
- die Beschränkung auf eine begrenztere Speisenauswahl außerhalb der Spitzenzeiten - am Anfang und am Ende der Ausgabezeit. Damit wird die Menge an Lebensmittelabfällen nachweislich deutlich reduziert.
- die Ausgabe angemessener Portionsgrößen, die den Bedürfnissen der NutzerInnen besser entsprechen, durch entsprechende Anweisungen an das Personal und die Durchführung entsprechender Schulungen, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden.

⁵ European Commission Green Public Procurement [Guidelines](#).



KAPITEL IV - BERÜCKSICHTIGUNG VON QUALITÄTSASPEKTEN BEI AUSSCHREIBUNGEN

Im vorangegangenen Kapitel wurde dargelegt, dass Qualität ein relativ subjektiver Wert ist, der je nach NutzerInnengruppe und Zielen der auftraggebenden Organisation unterschiedlich gewichtet wird. Jedes Kriterium sollte von Fall zu Fall bewertet werden, da sich seine relative Bedeutung je nach Vertrag erheblich ändern kann. Auf nationaler und Branchenebene wurden mehrere Initiativen entwickelt, um die Art und Weise, wie der Sektor Qualitätsaspekte in Beschaffungsverfahren integriert, stärker zu vereinheitlichen und so gleiche Wettbewerbsbedingungen zu gewährleisten. In diesem Abschnitt des Leitfadens wird untersucht, welche Kriterien in jeder Phase des Auswahlverfahrens zum Tragen kommen können. Beispiele dafür, wie Qualitätskriterien in die Praxis umgesetzt werden, finden Sie in Anhang II.

IV. 1. Vor der Ausschreibung

Before launching a procurement procedure, client organisations may conduct market Vor BeginneinesVergabeverfahrens können auftraggebende Organisationen Marktconsultationen durchführen, um die Auftragsvergabe vorzubereiten und Wirtschaftsakteure über die Beschaffungspläne und die damit verbundenen Anforderungen zu informieren.

IV. 1. a. Ortsbesichtigungen

Um hochwertige Angebote zu erhalten, die den Anforderungen der auftraggebenden Organisation Rechnung tragen und auf die spezifischen nachgefragten Dienstleistungen zugeschnitten sind, müssen die Bieter fundierte Kenntnisse von den Räumlichkeiten und dem Umfeld haben, in dem sie tätig sein werden.

Dies kann durch die Organisation von Ortsbesichtigungen erreicht werden, bei denen die Bieter Gelegenheit haben:

- **die Investitionen abzuschätzen, die** für die Erbringung der gewünschten Dienstleistung **erforderlich sind**. Angesichts der Tatsache, dass die Dienstleistungserbringer in den Räumlichkeiten des Auftraggebers arbeiten, über die sie keine Kontrolle haben, ist es von entscheidender Bedeutung, dass sie wissen, in welchem Zustand diese Räumlichkeiten sind, ob Investitionen in Geräte notwendig sind und welche Zusagen sie auf Grundlage der tatsächlichen Situation vor Ort machen können.

- **ein besseres Verständnis für den Stil, die Atmosphäre und das Image** gewinnen, das die auftraggebende Organisation ihren EndnutzerInnen vermitteln möchte: Dies ist wesentlich, um sicherzustellen, dass die Angebote die richtigen Akzente setzen und die richtigen Qualitätskriterien in den Vordergrund stellen. Es trägt darüber hinaus zur Schaffung gleicher Ausgangsvoraussetzungen für die Bieter bei und fördert Kreativität und Innovation.
- sich ein Bild von den **bereits bestehenden Qualitätsstandards** machen, um zu gewährleisten, dass die Angebote ausreichende Ressourcen für die Aufrechterhaltung oder Verbesserung dieser Standards vorsehen.

Die auftraggebenden Organisationen haben zudem ein großes Interesse daran, Transparenz zu gewährleisten und **Bietern präzise Informationen über das im Bereich der Verpflegungsdienste vorhandene Personal** sowie die durchschnittliche Anzahl von NutzerInnen zum Zeitpunkt des Ausschreibungsverfahrens **zur Verfügung zu stellen**. Diese Informationen dienen der Weiterbeschäftigung der Angestellten und dem Schutz ihrer Rechte im Einklang mit den in den jeweiligen nationalen Tarifverträgen / Kollektivverträgen vorgesehenen Verfahren und Bestimmungen und tragen zum Erfolg der zukünftigen Partnerschaft zwischen der auftraggebenden Organisation und dem Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen bei



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten sich vor der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen umfassend über die in ihrem Mitgliedstaat bereits vorhandenen Qualitätsleitfäden und -übereinkommen informieren. Es ist wichtig, diese Leitfäden genau zu beachten

IV. 1. b. Erstellung des Lastenhefts und Festlegung der Kriterien

Festlegung von Aufgaben und Zuständigkeiten

Die auftraggebende Organisation trägt die Verantwortung für die Räumlichkeiten, in denen der Dienstleister tätig sein wird. Sie muss also eine angemessene Infrastruktur bieten (zur Erfüllung von Nachhaltigkeitskriterien müssen die Räumlichkeiten z. B. über eine geeignete Infrastruktur für die Konservierung von Lebensmitteln und den Umgang mit Abfällen verfügen). Daher empfiehlt es sich, vor der Erstellung eines Katalogs von Qualitätskriterien die jeweiligen Zuständigkeiten der auftraggebenden Organisation und des Dienstleistungserbringers klar zu definieren. Dieser Ansatz gewährleistet, dass die Angebote den Erwartungen der auftraggebenden Organisation entsprechen und vergleichbar sind. Ein Beispiel einer Liste für die Aufteilung von Zuständigkeiten zwischen der auftraggebenden Organisation und dem Dienstleister findet sich in Anhang I.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten eine Liste zur Aufteilung der Aufgaben und Zuständigkeiten zwischen der auftraggebenden Organisation (als Eigentümer der Räumlichkeiten und eines Teils der Geräte) und dem Dienstleistungserbringer (als Nutzer der Räumlichkeiten und der Geräte) erstellen.

Die Kriterienliste in Kapitel III ist nicht erschöpfend, bietet aber einen kleinen Überblick über die Faktoren, die auftraggebende Organisationen bei der Auswahl von Ausschreibungsangeboten möglicherweise als wichtig erachten. Die Anwendung dieser Kriterien ist in Anhang II anhand eines Beispiels erläutert. In Anhang III sind die technischen Spezifikationen dargelegt, die das EU-Recht für das öffentliche Auftragswesen vorschreibt.

Wie oben bereits erwähnt, ist die Berücksichtigung von Qualität bei Ausschreibungsverfahren eine heikle Angelegenheit, da Qualität etwas sehr Subjektives ist – was bedeutet, dass es keine allgemeingültigen Richtlinien dafür geben kann, worauf auftraggebende Organisationen Wert legen sollten. Um besser zu verstehen, welche Qualitätskriterien in welchen konkreten Fällen wichtig sind:

- Sollte die auftraggebende Organisation **zunächst eine umfassende Liste von Qualitätskriterien erstellen, die für die EndnutzerInnen von Wert sind**. Da der Gemeinschaftsverpflegungssektor in der Hinsicht einzigartig ist, dass die Stelle, die das Dienstleistungsangebot auswählt, nicht dieselbe ist, die die Dienstleistung auch nutzt, ist es entscheidend, immer zunächst die Perspektive der NutzerInnen einzunehmen, um zu gewährleisten, dass die Dienstleistung deren Bedürfnissen angemessen Rechnung trägt. So kann zum Beispiel ein klares Verständnis der Ernährungs- und Gesundheitsanforderungen der EndnutzerInnen (Allergien, Unverträglichkeiten, Altersgruppe oder sonstige Besonderheiten) dazu beitragen, die Dienstleistung optimal auf die Anforderungen ihrer NutzerInnen zuzuschneiden.
- In einem zweiten Schritt wird abgewogen, **wie wichtig die ausgewählten Kriterien im Verhältnis zueinander sind**. Dabei sollten zwei verschiedene Dimensionen berücksichtigt werden:
 - **Wie viel Wert messen die NutzerInnen jedem Kriterium bei** – gibt es bestimmte Qualitätsaspekte, auf die sie nicht verzichten können?
 - **Wie viel Wert misst die auftraggebende Organisation jedem Kriterium bei** – würde die Verfolgung eines bestimmten Qualitätsziels eine signifikante Änderung der Arbeitsweise der Organisation erfordern?

Kriterien einfach halten

Zu detaillierte Ausschreibungskriterien können kontraproduktiv sein. Es muss zwar sichergestellt werden, dass die Anforderungen eindeutig sind, zu sehr ins Detail zu gehen, hemmt jedoch den Wettbewerb und verhindert, dass Unternehmen innovativere oder kreativere Dienstleistungen anbieten. **Die Kriterien sollten möglichst einfach sein** und die Vorlage von Angeboten fördern, die die Qualitätsstandards des Auftraggebers anheben können, ohne sich wesentlich auf den Preis auszuwirken.

Die Ortsbesichtigungen ermöglichen den Bietern eine bessere Einschätzung, auf welche Qualitätskriterien die auftraggebende Organisation und ihre NutzerInnen den größten Wert legen und auf welche Schwerpunkte ihr Angebot abheben sollte. Ein weiterer wichtiger Aspekt, um sicherzustellen, dass die Angebote in gewünschter Weise mit den Werten des Auftraggebers im Einklang stehen, ist ein **offener Dialog während des gesamten Ausschreibungsprozesses**, damit alle Bieter gleiche Ausgangschancen haben und wissen, worauf es der auftraggebenden Organisation und den NutzerInnen wirklich ankommt.

Daher **sollte unbedingt zwischen technischen Spezifikationen und Zuschlagskriterien unterschieden werden** – auftraggebenden Organisationen wird geraten, funktionale (nicht deskriptive) technische Spezifikationen zu verwenden und Zuschlagskriterien zu erstellen, die den Wettbewerb zwischen Betreibern um innovative/kreative Dienstleistungen fördern.

Es muss ferner darauf geachtet werden, die **Anforderungen so zu stellen, dass die Angebote leicht vergleichbar sind**.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten keine allzu restriktiven Kriterien festlegen. Wir empfehlen, in der Ausschreibung klar zu definieren, dass qualitative Kriterien separat bewertet werden, um Raum für Kreativität zu schaffen.

Das Lastenheft sollte daher z. B. die Art der anzubietenden Verpflegungsleistung (Auswahl/Vielfalt) des täglichen Angebots, Preiskategorien, Häufigkeit des Angebots bestimmter Lebensmittel usw.) und einige allgemeine qualitative Anforderungen wie Ernährungserfordernisse (z. B. Einhaltung der auf nationaler Ebene bestehenden Ernährungsstandards) darlegen, aber nicht zu sehr ins Detail gehen, was die Dienstleistungen betrifft, die der Bieter zur Erfüllung dieser Anforderungen erbringen sollte.

Das Lastenheft sollte ferner eine **Beschreibung des von der auftraggebenden Organisation geplanten Überwachungssystems** (oder zumindest seiner wesentlichen Eigenschaften: Art und Häufigkeit von Kontrollen usw.) beinhalten.

DATENERFASSUNG UND -ÜBERTRAGUNG: EINHALTUNG DER DATENSCHUTZ-GRUNDVERORDNUNG (DSGVO)

Bei der Erstellung der Spezifikationen und der Vorbereitung des geplanten Vertrags müssen die Auftraggeber die allgemeine [Datenschutzverordnung der EU](#) sowie die geltenden nationalen Rechtsvorschriften zum Datenschutz berücksichtigen. Besondere Regeln für den Umgang und die Weitergabe von Daten sind zu beachten. Zu den Daten, für die diese Bestimmungen gelten, gehören beispielsweise Daten zu Beschäftigten der Dienstleister (insbesondere im Fall eines Übergangs von Unternehmen) und Daten zu den NutzerInnen der Dienstleistungen (SchülerInnen, KrankenhauskundInnen usw.).

Zusätzlich ist festzuhalten:

- Die Qualitätskriterien müssen klar und unmissverständlich sein, und die Gründe für die Bewertung jedes Angebots müssen klar genannt werden.
- Alle angeforderten Unterlagen müssen dem Angebot beigelegt sein.
- Mündliche Präsentationen sind nicht zwingend erforderlich: In manchen Ländern, z. B. Finnland, werden Angebote nicht immer mündlich präsentiert.
- In einigen Fällen kann sich der Preis während der Vertragslaufzeit ändern.

IV. 2. Während der Ausschreibung

IV. 2. a. Vergleich und Auswahl von Angeboten

Nach der endgültigen Erstellung des Lastenhefts und der Veröffentlichung der Ausschreibung hat die auftraggebende Organisation die Aufgabe, die Angebote nach der Qualität der angebotenen Leistung im Verhältnis zum Preis zu vergleichen und auszuwählen. Anhang II enthält Anleitungen, wie die Angebote eingestuft und anhand vorab festgelegter Kriterien bewertet werden können

Über die praktische Einstufung der Angebote hinaus soll dieser Abschnitt jedoch Orientierungshilfen geben, wie Aspekte bewertet werden können, die schwieriger zu messen sind, wie Kreativität, Innovation oder die Gesamtqualität der Dienstleistung. Es gibt keine feste Regel, wie Preis und Qualität gegeneinander abgewogen werden oder welches Gewicht unterschiedlichen Faktoren beizumessen ist.

Es kommen verschiedene Lösungen in Betracht:

- Unternehmen und Sozialpartner können einen **Verhaltenskodex** entwickeln, um Dienstleister und auftraggebende Organisationen dazu zu verpflichten, höchstmögliche Qualität im Gemeinschaftsverpflegungssektor zu erzielen. Das bedeutet, dass alle Unterzeichnenden zusagen, Qualität über den Preis zu stellen – unter der Annahme, dass sich die Gesamtqualität verbessern und der Wettbewerb stärker auf andere Kriterien als den Preis abheben wird, wenn alle Parteien eines Ausschreibungsverfahrens den Kodex unterzeichnen. Ein solcher Verhaltenskodex wurde in den Niederlanden für alle Bereiche des Beschaffungswesens unterzeichnet (siehe Kasten unten).
- Auf nationaler Ebene können Regeln entwickelt werden, die **auftraggebende Organisationen dazu verpflichten, bei der Bewertung von Angeboten Qualität wesentlich höher zu gewichten als den Preis**. Hier war Italien beispielsweise Vorreiter, indem dort gesetzlich vorgeschrieben wurde, dass die Vergabe von Aufträgen für Verpflegungsdienstleistungen im öffentlichen Sektor stärker auf Qualität (mindestens 70 %) als auf dem Preis (höchstens 30 %) basieren muss.
- **Auftraggebende Organisationen können in das Bewertungssystem eine Marge für "Bonuspunkte" einbauen**, die für subjektivere Faktoren vergeben werden können, z. B. Innovation, Kreativität, nachhaltige Praktiken, Verwendung regionaler Produkte usw.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten vor der Bekanntgabe der Ausschreibung überlegen, wie sie Qualität messen/bewerten wollen. So können sie die Bewertung von Angeboten so transparent wie möglich gestalten.

DER KODEX FÜR VERANTWORTUNGSVOLLES MARKTVERHALTEN - NIEDERLANDE

In den Niederlanden haben Auftraggeber und Sozialpartner in verschiedenen Sektoren, unter anderem im Gemeinschaftsverpflegungssektor, einen **Kodex für verantwortungsvolles Verhalten bei Ausschreibungen** unterzeichnet. Angesichts der Tatsache, dass unlautere Marktpraktiken in der Vergangenheit zu einem negativen Druck auf die Dienstleister geführt haben, der die Qualität gefährdet, soll der Kodex betonen, dass bei Ausschreibungen Qualität Vorrang vor dem Preis haben muss.

Der Kodex wurde von einschlägigen auftraggebenden Organisationen, Dienstleistern, Gewerkschaften und Akteuren in allen Sektoren, die öffentliche Aufträge vergeben, entwickelt und beruht auf der gemeinsamen Überzeugung, dass ein verändertes Marktverhalten notwendig und wünschenswert ist. Er weist den Weg zu einem auf Vertrauen und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis basierenden Geschäftsverkehr, der auch soziale Interessen im Blick hat.

Der Kodex beinhaltet ein System zur Vergabe gelber und roter Karten und zeichnet bewährte Praktiken mit einem Best-Practice-Award aus, um Unternehmen Anreize zur Förderung fairer Arbeitspraktiken zu geben. Die Regierung wendet es in eigenen Vergabeverfahren an. Der Kodex ist zwar nicht gesetzlich vorgeschrieben, im Lebensmitteldienstleistungssektor ist die Unterzeichnung jedoch Bedingung für die Mitgliedschaft im Arbeitgeberverband.

Alle Organisationen in den Niederlanden können sich dem Kodex anschließen. Im Jahr 2018 haben über 1300 Parteien den Verhaltenskodex unterzeichnet. Dadurch konnte der Preisverfall weitgehend eingedämmt werden.

Mehr dazu finden Sie [hier](#).

IV. 2. b. Identifizierung ungewöhnlich niedriger Angebote

Ein "ungewöhnlich niedriges" Angebot ist definiert als ein Angebot, dessen Preis so niedrig kalkuliert ist, dass die Vergabebehörde sich nicht darauf verlassen kann, dass der Auftrag unter allen Umständen ordnungsgemäß ausgeführt wird. Ungewöhnlich niedrige Angebote führen zu unlauterem Wettbewerb unter Verpflegungsdienstleistern, schlechten Arbeitsbedingungen für die Angestellten und potenziellem Sozialdumping und sollten daher automatisch vom Auswahlverfahren ausgeschlossen werden.

Es gibt mehrere Methoden, ungewöhnlich niedrige Angebote zu identifizieren:

- Die **Aufzählung der Kostenarten**, die eine Betreiber normalerweise für die Erbringung der Dienstleistung zu tragen hat, könnte ein guter Indikator dafür sein, wie hoch der Mindestpreis eines Angebots sein sollte. Jedes Angebot, das beträchtlich unter den erwarteten Kosten liegt, sollte sorgfältig dahingehend geprüft werden, ob grundlegende arbeitsrechtliche Vorschriften vollständig eingehalten werden.
- Ein ungewöhnlich niedriges Angebot kann definiert werden als ein **Preis, der deutlich unter dem Mittelwert der Angebote liegt**. In Portugal ist dies als eine prozentuale Abweichung vom Durchschnittspreis der vorgelegten Angebote definiert.
- Da bei ungewöhnlich niedrigen Angeboten schlechte Arbeitsbedingungen in der Regel verschleiert werden, können diese auch definiert werden über einen **Preis, der unter den Kosten der Lohn- und Gehaltsmasse liegt**. Dies geschieht beispielsweise in Belgien.

IV. 2. c. Überlegungen zur Auftragsvergabe

Es ist wichtig, dass sich die **auftraggebende Organisation für die endgültige Entscheidung und Auftragsvergabe auf bestimmte Fristen festlegt**. Der Prozess zur Bewertung und Einstufung der Angebote kann zwar langwierig sein, dauert er aber zu lange, spiegelt das Angebot nicht mehr die Unternehmensrealität wider. So entspricht insbesondere der ursprünglich vorgeschlagene Preis aufgrund der Inflation möglicherweise nicht mehr den realen Kosten.

Daher empfiehlt es sich, für das gesamte Ausschreibungsverfahren (Bekanntgabe der Spezifikationen, Prüfung und Auswahl der Angebote, Auftragsvergabe) **eine vorab festgelegte Zeitspanne** festzulegen. Bei den meisten Ausschreibungen wird von den Dienstleistern bereits verlangt, all ihre Aktivitäten innerhalb einer bestimmten Frist durchzuführen (Ortsbesichtigungen, Q&A, Einreichung des Angebots), für die auftraggebenden Organisationen besteht hingegen häufig keinerlei Verpflichtung, ihre Auswahl innerhalb eines festgelegten Zeitrahmens zu treffen. Daher sollte die auftraggebende Organisation bei der Veröffentlichung der Ausschreibung für den gesamten Prozess einen Zeitplan mit klaren Etappenzielen, sowohl für sich selbst, als auch für die Bieter, vorgeben.



EMPFEHLUNG

Auftraggebende Organisationen sollten zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Ausschreibung einen Zeitplan für das gesamte Verfahren vorgeben, der klare Etappenziele für beide Parteien (Auftraggeber und Bieter) vorgibt.

IV. 3. Nach der Ausschreibung

IV. 3. a. Sicherstellung der ordnungsgemäßen Ausführung des Auftrags

Nach der Auftragsvergabe sollte die auftraggebende Organisation durch die **Überwachung und Überprüfung der Vertragspflichten jeder Partei** gemäß dem im Lastenheft vorgeschlagenen System sicherstellen, dass der Auftrag durch den erfolgreichen Bieter ordnungsgemäß ausgeführt wird.

Damit soll garantiert werden, dass das beauftragte Unternehmen die Dienstleistungen, zu denen es sich verpflichtet hat, vor allem aber auch zu dem zugesagten Standard, erbringt. Dies ist umso wichtiger bei Ausschreibungsverfahren, die darauf abzielen, der Qualität einen höheren Wert als dem Preis beizumessen. Wenn Unternehmen bei der Ausführung des Auftrags nicht tatsächlich alle Anforderungen erfüllen, geht das nicht nur zu Lasten der EndnutzerInnen, sondern auch der anderen Organisationen, die die Ausschreibung zu Unrecht verloren haben.

Eine Beurteilung der Vertragsdurchführung kann beispielsweise erfolgen, indem der/die wichtigste AnsprechpartnerIn des Dienstleisters innerhalb der auftraggebenden Organisation nach seinen/ihren Erfahrungen mit dem Team gefragt wird, das der Dienstleister dem Auftraggeber zugewiesen hat. Dies sollte regelmäßig geschehen – z. B. alle 6 Monate – und zum Ziel haben, die Qualität der erbrachten Dienstleistung anhand der ursprünglich vom Auftraggeber festgelegten Kriterien zu überprüfen.

Auftraggebende Organisationen können ferner verlangen, dass die Angebote eine Struktur zur Überwachung und Beurteilung durch das Mutterunternehmen des Dienstleisters beinhalten, z. B. in Form von regelmäßigen Inspektionen. Damit wird ein strukturierter Mechanismus geschaffen, um das vereinbarte Qualitätsniveau zu gewährleisten und etwaige Mängel zu vermeiden. Es empfiehlt sich, in die Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen die folgenden Punkte zu integrieren:

- Häufigkeit interner und externer Überprüfungen
- Aufteilung der Zuständigkeiten für die Durchführung der Überprüfungen innerhalb des Managementteams
- Generelle Durchführung der Überprüfungen, z. B. interner Kontrollen, unter Verwendung eigens erstellter Diagramme, die wiederum mit den Vertragsanforderungen übereinstimmen sollten.

- Systeme zur schnellstmöglichen Behebung etwaiger negativer Abweichungen von den Qualitätsstandards und zur Förderung der Qualitätsverbesserung
- Häufigkeit und Methoden zur Bewertung der Überprüfungsergebnisse, um einzuschätzen, ob Käufe oder Investitionen erforderlich sind, um die gewünschten Qualitätsstandards zu erreichen
- Dokumentation der Qualität, z. B. durch Nachweis der Überprüfungsergebnisse
- Anweisungen für die Durchführung der Qualitätssicherungsprüfungen für das Managementteam

Angesichts der Tatsache, dass die auftraggebenden Organisationen in der Regel nicht diejenigen sind, die die Dienstleistung nutzen, kann auch in Erwägung gezogen werden, gegebenenfalls den **EndnutzerInnen die Möglichkeit zu geben, zur erbrachten Dienstleistung Stellung zu nehmen.** Wohlgedenkt, dies gilt nicht für Fälle, wo die NutzerInnen aus gesundheitlichen Gründen bestimmte Ernährungsanforderungen einhalten müssen oder aus anderen Gründen nicht dazu in der Lage sind, ein Urteil abzugeben, z. B. in Krankenhäusern und Schulen. Auch ist zu beachten, dass NutzerInnen keinen Einblick in die Vertragsvereinbarungen haben, weshalb ihre Stellungnahmen nur zur Ergänzung einer umfassenderen Überprüfung herangezogen werden können.



EMPFEHLUNG

Der vereinbarte Vertrag sollte die Qualitätsstandards eindeutig definieren und ein System zur regelmäßigen Überwachung und Überprüfung der Vertragspflichten beider Parteien vorsehen.

IV. 3. b. Anpassung von Verträgen an sich ändernde Gegebenheiten

Ein letzter wichtiger Aspekt zur Gewährleistung einer gleichbleibend hohen Qualität der Dienstleistung ist die **regelmäßige Aktualisierung der Verträge, um sich ändernden Gegebenheiten Rechnung zu tragen.** Der Qualitätsanspruch muss auf beiden Seiten vorhanden sein: beim Dienstleister, der weiterhin konsequent vereinbarte Dienstleistungen auf höchstem Niveau erbringt, und bei der auftraggebende Organisation, die sich zur Einhaltung eines "lebenden" Vertrags verpflichtet, der Änderungen z. B. der Arbeits- oder Produktkosten berücksichtigt.

Folgende Punkte können Gegenstand einer jährlichen Vertragsanpassung sein:

- **Berücksichtigung der Inflation** (Verträge dynamisch halten, insbesondere mehrjährige Verträge), Aufnahme einer automatischen Inflationsrücklage (zur Berücksichtigung von Kostenänderungen)
- **Berücksichtigung der Auswirkungen unerwartet hoher Kostensteigerungen** bei Rohmaterialien und Arbeitskosten
- Berücksichtigung eines **Entschädigungsmechanismus für nicht servierte Mahlzeiten** – wenn viele Mahlzeiten ausfallen, ändert sich der Gesamtpreis erheblich
- Berücksichtigung eines Entschädigungsmechanismus für außergewöhnliche Umstände, wie Streiks, die die Betriebsfähigkeit des Dienstleisters einschränken
- In ähnlicher Weise bei Krankenhäusern Vorkehrungen für Situationen, in denen nicht alle Betten belegt sind (Verträge basieren in der Regel auf der Bettenzahl des Krankenhauses; wenn aber nicht jedes Bett belegt ist, kann sich der Gesamtpreis ebenfalls erheblich ändern).



ANHANG I - ABGRENZUNG DER ZU ERBRINGENDEN DIENSTLEISTUNG

Der Umfang der Dienstleistung hängt entscheidend von der Funktionsweise sowie den Einschränkungen und Wünschen der auftraggebenden Organisation ab. Daher empfiehlt es sich, vor der Erstellung eines Katalogs von Qualitätskriterien genau abzugrenzen, wofür die auftraggebende Organisation zuständig ist und was vom Dienstleister erwartet wird (umfasst die Dienstleistung z. B. die Wartung von Geräten?). Dieser Ansatz gewährleistet, dass die Angebote den Erwartungen der auftraggebenden Organisation entsprechen und vergleichbar sind.

Die folgende Liste enthält fast alle Positionen, für die entweder die auftraggebende Organisation oder der Dienstleister die Verantwortung übernehmen muss. Die Aufteilung der Zuständigkeiten muss im Lastenheft festgelegt werden.

Aufgabenverteilung zwischen der auftraggebenden Organisation und dem Dienstleister		
Räumlichkeiten des Restaurants	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Große Instandhaltungsarbeiten		
Einhaltung der Vorschriften		
Tägliche Wartung		
Sicherheits-/Brandbekämpfungsausrüstung		
Kücheneinrichtung	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Beschaffung		
Erneuerung		
Instandhaltung		
Reparatur		
Einhaltung der Vorschriften		
Zahlungsgeräte und Software	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Hardware (Server und Registrierkassen)		
Software		
Zubehör		
E-Zahlungsverkehr		
Systeminstandhaltung		

Kleininventar Service	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Beschaffung (Grundausrüstung)		
Erneuerung		
Kleininventar Küche	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Beschaffung (Grundausrüstung)		
Erneuerung		
Flexible Kosten	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Telefon (Grundgebühr/Gespräche)		
Wasser		
Gas		
Strom		
Heizung, Klimaanlage		
Eventuelle Reinigungs- und Gelegenheitsarbeitsverträge	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Böden		
Wände über 2 Meter, Decken, Fenster, Gewölbe		
Rohrleitungen		
Abluftventilatoren und Lüftungsschächte		
Abzugshauben		
Fettfilter		
Recycling von Frittieröl		
Vernichtung von Ratten und Insekten		
Dekoration und Beschilderung		
Entleerung von Fettbehältern		
Abfallentsorgung		
Pflanzen		
Tägliche Reinigung	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Tische und Stühle		
Kücheneinrichtung und Küchenkleininventar		
Küchen- und Lagerräume		
Böden und Wände unter 2 Metern		
Böden in Essbereichen		

Verschiedenes Verbrauchsmaterial	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Büromaterial und Briefmarken		
Einwegprodukte		
Reinigungsmittel		
Waschmittel		
Wasserenthärter		
Papierservietten		
Zahlungsmittel		
Sanitärbedarf (KundInnen und Personal)		
Gehaltsabrechnungen und Sozialabgaben	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Lohnsteuer		
Transportkosten		
Medizinische Untersuchungen		
Berufskleidung		
Sonstiges	Auftraggebende Organisation	Dienstleister
Haftpflichtversicherung		
Risikoversicherung		
Bakteriologische Kontrollen		
Fahrzeugkosten		
Sonstige Kosten für Thementage		
Wartungskosten Büro		
Bankgebühren		
Portokosten		
Verwaltungsdokumente		
Honorare Wirtschaftsprüfung		
Besuche/Empfänge		



ANHANG II - BEWERTUNGSRICHTLINIEN: EIN BEISPIEL FÜR DIE VERGABE VON AUFTRÄGEN AUF DER GRUNDLAGE VON QUALITÄTSKRITERIEN

Dieser Anhang gibt Organisationen, die Aufträge für Verpflegungsdienstleistungen vergeben, ein praktisches Beispiel für die Vergabe von Aufträgen auf der Grundlage von Qualitätskriterien. Das Beispiel ist rein fiktiv und zielt darauf ab, die im Hauptteil des Leitfadens erläuterten Kriterien und Verfahren in die Praxis umzusetzen. In Anhang III werden die von der EU für das öffentliche Auftragswesen erlassenen Rechtsvorschriften dargelegt. Auch diese können privaten Auftraggebern nützliche Orientierungshilfen geben, weshalb es sinnvoll ist, sie bei Ausschreibungsverfahren zu berücksichtigen.

Auftragsvergabe auf der Grundlage von Qualität

Drei wichtige Schritte sind zu befolgen.

- **SCHRITT 1** – Festlegung der relativen Bedeutung von Qualität gegenüber dem Preis.
- **SCHRITT 2** – Ermittlung der Bedeutung, die unterschiedlichen Qualitätskategorien beigemessen wird, sowie der relativen Bedeutung spezifischer Kriterien in jeder Kategorie. Hinweis: Einige der vorgeschlagenen Kriterien sind obligatorisch und entsprechend gekennzeichnet. Die Nichterfüllung dieser Kriterien führt automatisch zum Ausschluss aus dem Auswahlverfahren.
- **SCHRITT 3** – Bewertung der unterschiedlichen Kriterien zur Ermittlung des Bestbieters, nachdem der Auftrag ausgeschrieben wurde und gemäß den Schritten 1 und 2 Angebote der verschiedenen Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen eingereicht wurden.

Diese Schritte werden nachfolgend anhand von Beispielen weiter erläutert.

Schritt 1 – Festlegung der relativen Bedeutung von Qualität gegenüber dem Preis

Zur Ermittlung des Vorschlags, der unter Zugrundelegung der Qualitäts- und Preiskriterien das beste Preis-Leistungs-Verhältnis bietet, kann mit der folgenden Formel eine Gesamtbewertung für das Angebot erreicht werden.

$$\text{Angebotspunkte} = \text{Qualitätspunkte} + \text{Preispunkte}$$

Die auftraggebende Organisation muss selbst entscheiden, welche Bedeutung sie der Qualitätspunkte im Vergleich zu den Preispunkten beimessen will. Je mehr Punkte, umso höher die Gewichtung der Qualitätskriterien.

Um Kreativität zu fördern und höchste Qualitätsstandards zu erreichen, empfiehlt es sich, dass die auftraggebende Organisation der Qualitätspunkte ein möglichst hohes Gewicht beimisst.

Schritt 2 - Definition der Bedeutung verschiedener Kategorien und spezifischer Qualitätskriterien

In diesem Schritt können Organisationen, die Aufträge für Verpflegungsdienstleistungen vergeben, definieren, welche Kategorien von Qualitätskriterien für sie bei der Qualitätsbewertung am wichtigsten sind, indem sie ihnen unterschiedliche Anteile von der maximal erreichbaren Qualitätspunktzahl zuweisen:

Kategorie	Beigemessene Bedeutung
Verpflegungspersonal	<p>Eine hohe Punktzahl zeigt, dass der Dienstleister großen Wert auf die Qualität seines Personals legt, zum Beispiel indem er angemessene und regelmäßige Fortbildungen oder gute Beschäftigungsbedingungen garantiert (in Bezug auf Vergütung, Sozialschutz, Gesundheit und Sicherheit, Arbeitnehmerrechte etc.). Die Richtlinie über den Übergang von Unternehmen sichert die Weiterbeschäftigung des vorhandenen Personals mit der gebotenen Flexibilität, die es dem Dienstleister erlaubt sicherzustellen, dass das Personal die Anforderungen des neuen Auftrags erfüllt (möglicherweise müssen zusätzliche Arbeitskräfte eingestellt oder vorhandene MitarbeiterInnen geschult werden).</p> <p>In dieser Kategorie können auftraggebende Organisationen auch den Grad der fachlichen Fortbildungen für spezifische Sektoren prüfen, wie Ernährungsfachleute für Schulen, Schulungen zum Umgang mit Lebensmitteln für Krankenhäuser usw. Das Angebot kann beispielsweise einen kompakten Schulungsplan für die Dauer des Vertrags umfassen.</p>

Vertragsmanagement	<p>Die hier vergebene Punktzahl entspricht dem Stellenwert, der den Fähigkeiten der für das Vertragsmanagement zuständigen MitarbeiterInnen, ihrer Erfahrung und den Unterstützungsdiensten innerhalb des Gemeinschaftsverpflegungsunternehmens beigemessen wird.</p> <p>Unternehmen können in ihrem Angebot auch einen Plan zur Koordinierung ihres Personals mit dem zentralen Management vorschlagen. Zusammenfassende Beschreibung des Koordinierungsplans; Aufzählung der beschriebenen Indikatorenarten; Aufzählung der Strategien und beschriebenen allgemeinen Kriterien.</p>
Vertragsabwicklung	<p>Wenn die Qualität des Vertragsmanagers vor Ort und des operativen Plans mit Aspekten wie der Aufstellung des MitarbeiterInnenteams des Unternehmens für die auftraggebende Organisation von zentraler Bedeutung sein soll, sollte dieser Kategorie eine hohe Punktzahl zugeordnet werden.</p>
Inhalt der Dienstleistung/ Ernährungsplan	<p>Auftraggebende Organisationen, die den vorgeschlagenen Speiseplan betreffenden Aspekten höchste Bedeutung beimessen, wie der Lebensmittelvielfalt, Nährwerten und Auswahlmöglichkeiten (falls zutreffend), sollten dieser Kategorie eine hohe Punktzahl zuordnen. Unternehmen können technische Datenblätter ihrer auf die Ernährungsanforderungen zugeschnittenen Speisepläne beilegen.</p>
Das Unternehmen	<p>In dieser Kategorie geht es um die Punktzahl, die der allgemeinen Qualität des Verpflegungsdienstleisters, z. B. im Hinblick auf Ethik, Philosophie, Compliance Management Systeme oder interne Verhaltenskodizes, beigemessen wird.</p>

Qualitätskontrollen und -normen

Verfahren auf Grundlage des Systems für die Gefahrenanalyse und die Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP), z. B. interne Kontrollen des HACCP-Systems in den letzten zwei Jahren, offizielle Überprüfungen der Lebensmittelsicherheit in den letzten zwei Jahren; zertifizierbare, von internationalen Organisationen anerkannte Qualitätssysteme (ISO 9001: 2000, ISO 22,000).

Spezifizierung der vom Unternehmen im Rahmen seiner Tätigkeit durchgeführten Maßnahmen in Bezug auf die folgenden messbaren Umweltaspekte:

- Einsparung und effiziente Nutzung von Wasser, Energie und Materialien.
- Umweltkosten über den gesamten Lebenszyklus
- Ökologische Produktionsmethoden und -verfahren
- Abfallerzeugung und -bewirtschaftung
- Verwendung von ökologischen Materialien

Die auftraggebende Organisation kann dann die spezifischen Qualitätskriterien für jede Kategorie gewichten. Sie muss Punkte für spezifische Aspekte vergeben, die zur Gesamtpunktzahl der jeweiligen Kategorie aufaddiert werden.

Wenn Sie beispielsweise 60 Punkte für Qualität und 40 Punkte für den Preis vergeben (Schritt 1), müssen diese 60 Punkte auf die unterschiedlichen Qualitätskriterien verteilt werden. So könnten sie z. B. 17 Punkte dem Personal des Unternehmens, 5 dem Vertragsmanagement, 20 der Vertragsabwicklung 10 Punkte dem Inhalt der Dienstleistung und 8 dem Verpflegungsdienstleister zuordnen. Die Punkte sollten auch mit den zusätzlichen Kosten im Zusammenhang stehen, die durch verbesserte Qualität entstehen.

Sie können dann aus den in jeder Kategorie identifizierten möglichen Kriterien diejenigen auswählen, die Ihren Prioritäten entsprechen. So können Sie beispielsweise die der Kategorie Vertragsmanagement zugeordneten 5 Punkte folgendermaßen verteilen:

- Qualifikation des Managementteams (3 Punkte)
- Erfahrung des Managementteams (2 Punkte)

Genauso gehen Sie dann in Bezug auf die möglichen Kriterien in den übrigen Qualitätskategorien vor.

Sobald Sie eine Entscheidung über die den jeweiligen Qualitätskriterien beizumessende Wichtigkeit und die relative Wichtigkeit der identifizierten Qualitätskriterien getroffen haben, muss ein Ausschreibungsverfahren eingeleitet werden. Je nach der Art des Vertrages sollten verfahrenstechnische Kriterien beachtet werden.

Bevor Sie einen Auftrag vergeben, insbesondere bei Aufträgen, die Vorschriften über die öffentliche Auftragsvergabe unterliegen (siehe Anhang III – Rechtsrahmen), sollten Sie zunächst die folgenden Aspekte prüfen:

- Gibt es Unternehmen, die für die Erfüllung der anstehenden Aufgaben als ungeeignet erscheinen? Hinweise können die Nichtzahlung von Steuern und Sozialabgaben, Vorstrafen oder sonstige Verstöße sein. Innerhalb der Europäischen Union sind öffentliche Behörden, die Aufträge für Verpflegungsdienste vergeben, verpflichtet, bestimmte Angebote automatisch auszuschließen (siehe Anhang III). Auch private Unternehmen müssen Dienstleister ausschließen, die die für den Sektor verbindlichen Mindestanforderungen nicht erfüllen, wie z. B. arbeitsrechtliche Vorschriften oder geltende Branchenverträge /Kollektivverträge.
- Gibt es Unternehmen, die die grundlegenden Auswahlkriterien in Bezug auf Erfahrung und Fähigkeiten nicht erfüllen? Diese Unternehmen sollten nicht in die Vergabephase einbezogen werden.

Wenn Sie einige der nicht in Frage kommenden Unternehmen ausgeschlossen und die

Unternehmen ausgewählt haben, die die Auswahlkriterien erfüllen, können Sie den Bestbieter ermitteln, indem sie die Angebote anhand der vorab ausgewählten Kriterien bewerten.

Schritt 3 - Qualitätsbewertung

Wenn die Angebote vorliegen, führt die auftraggebende Organisation eine Bewertung durch. Angebote, die die in Abschnitt IV.1. b dargelegten und in Anhang III weiter erläuterten Kriterien oder Spezifikationen nicht erfüllen, werden nicht berücksichtigt. Die Beurteilung der übrigen Angebote basiert auf den Punktzahlen, die für Qualität und Preis erreicht wurden.

3.1. Preisbewertung

Der Dienstleister mit dem niedrigsten Preis erhält die volle Anzahl der für den Preis zu vergebenden Punkte. Alle Angebote mit höheren Preisen werden in Relation zum niedrigstpreisangebot beurteilt. Die Preispunkte werden anhand des Prozentsatzes, um den der angebotene Preis den des niedrigsten Angebots überschreitet, abgeleitet. Im folgenden Beispiel, in dem insgesamt 40 Punkte für den Preis vergeben werden können, führt ein um 10 % höherer Preis zu einem Punktabzug von 10 % von 40 usw.

Unternehmen	Preis	Punkte
A	100.000 Euro	40
B	110.000 Euro	36
C	120.000 Euro	32

3.2. Qualitätsbewertung

Nachdem die auftraggebende Organisation ihre Qualitätsprioritäten durch die Vergabe von Punkten für bestimmte Kategorien, wie in SCHRITT 2 dargelegt, definiert hat, ist es entscheidend, eine objektive Bewertung durchzuführen, um zu ermitteln, welche Angebote diese Anforderungen erfüllen. Um diese Objektivität zu gewährleisten, können die folgenden Bewertungsparameter verwendet werden:

- Nicht zutreffend
- Nicht konform
- Vermutlich konform
- Konform
- Ausgezeichnet

Die folgende Tabelle enthält Definitionen für jeden Bewertungsparameter. "Nicht zutreffend" wird in den Bewertungstabellen für Kriterien verwendet, die für den Vertrag als irrelevant erachtet werden. Natürlich sollte ein Unternehmen, das bei einem der Qualitätskriterien mit "ausgezeichnet" abschneidet, einen höheren Anteil der insgesamt möglichen Punkte erhalten

als ein Unternehmen, das nur als "vermutlich konform" bewertet wird. Daher werden die für jedes Kriterium vergebenen Punkte unterschiedlich gewichtet.

Gewichtung

Parameter	Gewichtung
Nicht zutreffend	0%
Nicht konform	0%
Vermutlich konform	50%
Konform	80%
Ausgezeichnet	100%

Der Bieter, der für Schlüsselkriterien (Kriterien, denen der Auftraggeber die höchste Punktzahl zugeordnet hat) am häufigsten mit dem Parameter "ausgezeichnet" bewertet wird, hat somit das beste Ergebnis bei den Qualitätskriterien. Das Ergebnis der Qualitätsbewertung wird zu den bei der Preisbewertung erteilten Punkten hinzugezählt, um den Bestbieter zu ermitteln

3. 3. Definition der Bewertungskriterien

Nicht zutreffend	Damit wird berücksichtigt, dass nicht jeder Aspekt auf jede auftraggebende Organisation anwendbar ist. Das Kriterium ist für die Vergabe dieses Auftrags nicht zutreffend und wird daher nicht bewertet. Die Bewertung "nicht zutreffend" sollte nicht beliebig verwendet werden, sondern muss im Hinblick auf die Anforderungen der Ausschreibung begründet werden. So ist z. B. das Kriterium "fachliche Ausbildung zur Hilfe bei der Nahrungsaufnahme" nicht zutreffend, wenn der Auftrag für ein Privatunternehmen oder eine öffentliche Behörde (im Gegensatz zu einer Schule) gilt.
Nicht konform	Diese Beurteilung gilt, wenn die vorgelegten Informationen den Anforderungen des Kunden in keiner Weise entsprechen. Sie ist nicht zu verwenden, wenn zu einem bestimmten Aspekt keine Angaben gemacht werden.
Vermutlich konform	Die Erfüllung der Anforderungen wird zwar nicht konkret nachgewiesen, kann aber aus anderen vorgelegten Informationen abgeleitet werden.
Konform	Die vorgelegten Informationen entsprechen in vollem Umfang den in der Ausschreibungsbekanntmachung beschriebenen Anforderungen und erfüllen die Erwartungen der auftraggebenden Organisation.
Ausgezeichnet	Der Aspekt erfüllt die Anforderungen und Erwartungen und belegt eine außerordentlich hohe Dienstleistungsqualität auf Grundlage einer erfolgreichen betrieblichen Leistung.

3. 4. Beispiel

Hinweis: Wir raten der auftraggebenden Organisation, bei der Erstellung des Lastenhefts anzugeben, wie die Punktzahlen vergeben werden. Die in den folgenden Beispielen aufgeführten Kategorien sind absichtlich breit angelegt. Aus den Ausschreibungsmaterialien sollte jedoch hervorgehen, was die auftraggebende Organisation als "nicht zutreffend" oder "nicht konform" beurteilt und was erforderlich ist, um 50 %, 80 % oder 100 % zu erreichen.

Im dargelegten Beispiel entschied die auftraggebende Organisation, die 100 Punkte wie folgt zu vergeben:

Preis	40 Punkte
Qualität	60 Punkte
Punktvergabe:	
1. Personal des Verpflegungsdienstleisters	16
2. Vertragsmanagement	7
3. Vertragsabwicklung	13
4. Inhalt der Dienstleistung	11
5. Verpflegungsdienstleister	13

1. Personal des Verpflegungsdienstleisters

Verbindliche Kriterien (Nichteinhaltung führt zum Ausschluss)

	Konform	Nicht konform
1.1 Beschäftigungsbedingungen		
Arbeitsbedingungen erfüllen Branchentarifverträge / Kollektivverträge, nationales Arbeits-/Sozialrecht		
Klare, transparente Gehaltsstruktur		
Strukturen der Arbeitnehmervertretung		
Beschwerdekanäle: Reaktion und Vorschläge		
Haftpflichtversicherungen		
Bestimmungen für Sicherheit und Gesundheit		

	Erhältliche Punkte	Nicht zutreffend	Nicht konform 0 %	Vermutlich konform 50 %	Konform 80 %	Ausgezeichnet 100 %	Zugeordnete gewichtete Punkte
1.2 Qualifikationen und Fähigkeiten							
Einstellung unter sozialen Aspekten	3			✓			1,5
Grundlegende (Sicherheits-) Ausbildung	3					✓	3
Zusätzliche Ausbildung	1					✓	1
Fachliche Ausbildung	1			✓			0,5
Auffrischungs- schulung	0	✓					0
Engagiertes Ausbildungs- personal	3					✓	3

Ausbildungs- module/-lehrpläne	3					✓	3
Weitere geförderte Qualifikationen	0	✓					0
1.3 Experience							
Proof of sufficient level of experience	2					✓	2
Cooperation with other organisations/ authorities	0	✓					0
GESAMT	16						14

2. Vertragsmanagement							
	Erhältliche Punkte	Nicht zutreffend	Nicht konform 0 %	Vermutlich konform 50 %	Konform 80 %	Ausgezeichnet 100 %	Zugeordnete gewichtete Punkte
2.1.2. Das Managementteam							
Nachvollziehbare Buchhaltung	0	✓					0
Qualifikationen des Management- teams	3				✓		2,4
Erfahrung des Management- teams	4				✓		3.2
Zuständig-keiten und Normen	0	✓					0
2.2 Unterstützungsdienste							
Unterstützungsdienste	0	✓					0
GESAMT	7						5.6

3. Vertragsabwicklung							
	Erhältliche Punkte	Nicht zutreffend	Nicht konform 0 %	Vermutlich konform 50 %	Konform 80 %	Ausgezeichnet 100 %	Zugeordnete gewichtete Punkte
3.1 Der Vertragsmanager vor Ort							
Qualifikationsnachweis	5					✓	5
Kenntnis der Vertragsbestimmungen	2					✓	2
Verantwortungskette	1			✓			0,5
3.2 Operativer Plan							
Vollständigkeit des operativen Plans	0	✓					0
Teamaufstellung	0	✓					0
Leistungsüberwachung	3			✓			1,5
Berichtspflichten	0	✓					0
3.3 Qualitätskontrolle							
Interner oder externer Kontrollmechanismus (und Regelmäßigkeit)	1				✓		0,8
Objektive Qualitätskontrolle	1				✓		0,8
GESAMT	13						10,6

4. Inhalt der Dienstleistung

Verbindliche Kriterien (Nichteinhaltung führt zum Ausschluss)

	Konform	Nicht konform
Einhaltung nationaler Nährwertvorschriften (falls zutreffend)		

	Erhältliche Punkte	Nicht zutreffend	Nicht konform 0 %	Vermutlich konform 50 %	Konform 80 %	Ausgezeichnet 100 %	Zugeordnete gewichtete Punkte
4.1 Inhalt der Dienstleistung							
Variation an Lebensmitteln und Zutaten	3					✓	3
Auswahlmöglichkeit	0	✓					0
Ethische Beschaffung der verwendeten Produkte	0	✓					0
Beratung durch Ernährungsfachleute bei der Gestaltung des Speiseplans	4					✓	4
Haftungsregelungen für den Umgang mit Küchengeräten	1				✓		0,8
Fachliche Ausbildung des Personals im Umgang mit Lebensmitteln	1			✓			0,5
4.2 Technische Unterstützung							
Vorbereitung des Personal auf die Erbringung von Hilfeleistungen bei der Nahrungsaufnahme (spezielle Schulung)	0	✓					0
Unterstützung bei der Überwachung, Meldung von Vorfällen	2					✓	2
GESAMT	11						10,3

5. Verpflegungsdienstleister							
	Erhältliche Punkte	Nicht zutreffend	Nicht konform 0 %	Vermutlich konform 50 %	Konform 80 %	Ausgezeichnet 100 %	Zugeordnete gewichtete Punkte
5.1 Erfahrung und Erfolgsbilanz							
Leistungsspektrum	0	✓					0
Branchenerfahrung	0	✓					0
Laufende-frühere Zusammenarbeit mit Behörden	3					✓	3
Gute Leistungsbilanz im Bereich berufliche Gesundheit und Sicherheit	2				✓		1,6
Programm zur Vereinbarkeit von Arbeit und Privatleben	0	✓					0
Beurteilung der Gesundheits- und Sicherheitsrisiken	0	✓					0
Leistungsbilanz hinsichtlich der Zusammenarbeit mit der jeweiligen NutzerInnen-gruppe	2					✓	2

5.2 Ethik, Unternehmensphilosophie und Verhalten							
Bekanntnis zur sozialen Unternehmensverantwortung	4			✓			2
Dokumentation eines ethischer Ansatzes bei der Unternehmensführung	0	✓					0
Business-Continuity-Programm	1		✓				0
Interne Compliance/Qualitätsprogramm	1			✓			0,5
TOTAL	13						9,1

3. 5. Ergebnis

Das Ergebnis der Beurteilung des Ausschreibungsformulars im obigen Beispiel gibt der auftraggebenden Organisation einen Überblick für den Vergleich der Leistung der verschiedenen Bieter in Bezug auf die einzelnen Qualitätskriterien. In diesem Beispiel erbringt der Bieter bei den Qualitätskriterien die folgenden Punktzahlen.

Qualitätskriterien	Erhältliche Punkte	Vergebene Punkte
Personal des Verpflegungsdienstleisters	16	14
Vertragsmanagement	7	5,6
Vertragsabwicklung	13	10,6
Inhalt der Dienstleistung	11	10,3
Verpflegungsdienstleister	13	9,1
Gesamt	60	49,6



ANHANG III - RECHTSVORSCHRIFTEN

Dieser Anhang befasst sich ausführlich mit den EU-Bestimmungen für das öffentliche Auftragswesen und legt die in der EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe definierten Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien dar. Diese Kriterien sind zwar nicht unbedingt verbindlich, wir empfehlen aber allen Beteiligten, bei der Durchführung von Ausschreibungen daraus Anregungen zu ziehen.

1. Der EU-Rechtsrahmen im Einzelnen

1.1. EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe

Die Europäische Union hat einen umfassenden Rechtsrahmen für die öffentliche Auftragsvergabe entwickelt. Das wichtigste Rechtsinstrument ist die Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über die öffentliche Auftragsvergabe⁶.

Die Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe enthält **Regeln für die Vergabe öffentlicher Aufträge in der Europäischen Union**. Die Regeln beziehen sich auf Verfahrensarten sowie Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien, die öffentliche Auftraggeber ("Vergabebehörden") beachten sollten. Der EU-Rechtsrahmen gilt jedoch nicht für Ausschreibungen privater Auftraggeber. Diese haben das Recht zur Auswahl von Kriterien, die sie für den Auftragszweck für geeignet halten. Dennoch halten die Sozialpartner private Auftraggeber dazu an, Anregungen aus der EU-Gesetzgebung zu ziehen und bei ihren Ausschreibungsverfahren zu berücksichtigen.

Generell verpflichten die EU-Vorschriften in Artikel 18.2 Bieter, z. B. Unternehmen oder Organisationen, zur Einhaltung geltender Verpflichtungen im Bereich von Umwelt-, Sozial- und Arbeitsnormen, die sich aus dem Recht der Europäischen Union, nationalem Recht und Branchentarifverträgen oder aus bestimmten internationalen Umwelt-, Sozial- und Arbeitsrechtsbestimmungen ergeben⁷. Dies wird auch bei der Vergabe von Unteraufträgen zwingend gefordert, bei denen der Bieter, der Unteraufträge vergibt, die Einhaltung der oben genannten Gesetze und Branchentarifverträge / Kollektivverträge durch den Unterauftragnehmer sicherzustellen hat.

⁶ Richtlinie 2014/24/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die öffentliche Auftragsvergabe und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/18/EG ABL. EU L 94 vom 28.3.2014, S. 65)

⁷ Richtlinie 2014/24/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die öffentliche Auftragsvergabe und zur Aufhebung der Richtlinie 2004/18/EG ABL. EU L 94 vom 28.3.2014, S. 65)

Aufträge im Bereich von Verpflegungsdiensten in Höhe von oder über einem Wert von 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.)

Für in Anhang XIV aufgeführte Aufträge zur Erbringung von Verpflegungsdiensten im Wert von mindestens 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.) legt die Europäische Union in Artikel 76 nur Bedingungen für Zuschlagskriterien fest⁸. Wenn Aufträge in Lose aufgeteilt werden, umfasst dieser Schwellenwert alle Lose und wird für die gesamte in der Ausschreibung angegebene Laufzeit des Auftrags geschätzt.⁹

In Anhang XIV sind die folgenden Gaststätten- und Beherbergungsdienste aufgeführt:

- 55100000-1 bis 55410000-7; 55521000-8 bis 55521200-0 [55521000-8 Verpflegungsdienste für Privathaushalte
- 55521100-9 Essen auf Rädern
- 55521200-0 Auslieferung von Mahlzeiten
- 55520000-1 Verpflegungsdienste
- 55522000-5 Verpflegungsdienste für Transportunternehmen
- 55523000-2 Verpflegungsdienste für sonstige Unternehmen oder andere Einrichtungen
- 55524000-9 Verpflegungsdienste für Schulen
- 55510000-8 Dienstleistungen von Kantinen
- 55511000-5 Dienstleistungen von Kantinen und anderen nicht öffentlichen Cafeterias
- 55512000-2 Betrieb von Kantinen, 55523100-3 Auslieferung von Schulmahlzeiten.

Für weitere Verpflegungsdienste, die in Anhang XIV nicht aufgeführt sind, gelten die allgemeinen Bestimmungen des EU-Rechts, z. B. nicht die in Artikel 76 genannten Zuschlagskriterien, sondern die Ausschluss- (Artikel 57), Eignungs- (Artikel 58) und Zuschlagskriterien (Artikel 67).

Für in Anhang XIV aufgeführte Aufträge zur Erbringung von Verpflegungsdiensten im Wert von mindestens 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.) legt die Europäische Union in Artikel 76 nur Bedingungen für Zuschlagskriterien fest.

Artikel 76 besagt, dass die EU-Mitgliedstaaten einzelstaatliche Regeln für die Vergabe von Aufträgen einführen, um sicherzustellen, dass die Auftraggeber die Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung der Wirtschaftsteilnehmer einhalten. Es ist den Mitgliedstaaten überlassen, die anwendbaren Verfahrensregeln festzulegen, sofern derartige Regeln es den Auftraggebern ermöglichen, den Besonderheiten der jeweiligen Dienstleistungen Rechnung zu tragen.

⁸ Zuschlagskriterien bewerten den Wert des Angebots danach, wie gut es den Ausschreibungsspezifikationen entspricht.

⁹ Sofern im Vertrag kein Gesamtpreis angegeben ist. In diesem Fall wird der geschätzte Auftragswert auf der Basis der Summe aller Monatswerte berechnet, wenn die Laufzeit 4 Jahre unterschreitet, andernfalls auf dem Monatswert multipliziert mit 48.

Das EU-Recht sieht in Artikel 76 auch vor, dass die Mitgliedstaaten in den nationalen Rechtsvorschriften gewährleisten müssen, dass die Auftraggeber die Möglichkeit haben, Qualitätskriterien, Kontinuität, Zugänglichkeit, Bezahlbarkeit, Verfügbarkeit und Vollständigkeit der Dienstleistungen sicherzustellen und dem Aspekt der Innovation Rechnung zu tragen. Die Mitgliedstaaten können auch vorsehen, dass die Auswahl der Dienstleister auf der Grundlage des Angebots mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien für Verpflegungsdienstleistungen getroffen wird. Alle oben genannten Elemente, die die Qualität der Bieter und die Auswahl des Bestbieters definieren, sind nach EU-Recht optional.

Laut Artikel 76 ist es den Mitgliedstaaten ferner überlassen, die anwendbaren Verfahrensregeln für Verpflegungsdienste im Wert von 750.000 EUR und darüber im nationalen Recht festzulegen, sofern derartige Regeln es den Auftraggebern ermöglichen, den Besonderheiten der jeweiligen Dienstleistungen Rechnung zu tragen und die Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung der Wirtschaftsteilnehmer einzuhalten.

Darüber hinaus sollten die EU-Mitgliedstaaten, wie in Erwägungsgrund 114 dargelegt, auch die Vereinfachung und Verringerung des Verwaltungsaufwands für Auftraggeber und Bieter verfolgen. Dabei können sie die allgemeinen Regeln für Dienstleistungsaufträge anwenden, die nicht unter die in den Artikeln 74-77 erläuterten spezifische Bestimmungen fallen.

Das bedeutet in der Praxis, dass die EU-Mitgliedstaaten beschließen können, die in den EU-Bestimmungen über die öffentliche Auftragsvergabe genannten Ausschluss- und Eignungskriterien in nationales Recht aufzunehmen.

Die Ausschlusskriterien definieren die Art von Unternehmen, die automatisch von der Ausschreibung auszuschließen sind. Artikel 57 der EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe enthält eine umfassende Liste von verbindlichen und optionalen Ausschlusskriterien.

- **Verbindliche Ausschlusskriterien:** Beteiligung an einer kriminellen Vereinigung, Bestechung, Betrug, terroristische Straftaten oder Straftaten im Zusammenhang mit terroristischen Aktivitäten, Geldwäsche oder Terrorismusfinanzierung, Kinderarbeit und andere Formen des Menschenhandels, Verletzung von Verpflichtungen zur Entrichtung von Steuern oder Sozialversicherungsbeiträgen¹⁰.
- **Optionale Ausschlusskriterien:** Nichteinhaltung umwelt-, sozial- und arbeitsrechtlicher Bestimmungen des internationalen, nationalen und EU-Rechts und Verletzung von Branchentarifverträgen / Kollektivverträgen; Zahlungsunfähigkeit, Insolvenz oder Liquidation; schwere Verfehlungen im Rahmen der beruflichen Tätigkeit, die die Integrität in Frage stellen; Vereinbarungen mit anderen Wirtschaftsteilnehmern, die auf eine Verzerrung des Wettbewerbs abzielen; Interessenkonflikt; bekannte erhebliche oder dauerhafte Mängel bei der Erfüllung einer wesentlichen Anforderung im Rahmen eines früheren öffentlichen Auftrags; unzulässige Beeinflussung der Entscheidungsfindung des Auftraggebers.

¹⁰ Sofern dies durch eine endgültige und verbindliche Gerichts- oder Verwaltungsentscheidung festgestellt wurde. Die Verletzung von Verpflichtungen zur Entrichtung von Steuern oder Sozialversicherungsbeiträgen, die (noch) nicht auf diese Weise festgestellt wurde, kann als optionaler Ausschlussgrund

Die Eignungskriterien definieren die Mindestkompetenzen (die "Art") der Bieter, die zur Angebotsabgabe aufgefordert werden. Artikel 58 der EU-Bestimmungen über die öffentliche Auftragsvergabe enthält die wichtigsten Eignungskriterien für Ausschreibungen, die in drei Hauptbereiche unterteilt sind:

- 1. Befähigung zur Berufsausübung:** Dies kann die Anforderung umfassen, dass die Bieter in einem Berufs- oder Handelsregister ihres Niederlassungsmitgliedstaats verzeichnet sind. Müssen Bieter im Rahmen von Ausschreibungen für Dienstleistungen eine bestimmte Berechtigung besitzen oder Mitglieder einer bestimmten Organisation sein, um die betreffende Dienstleistung in ihrem Herkunftsmitgliedstaat erbringen zu können, so kann der Auftraggeber dies verlangen.
- 2. Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit:** Auftraggeber können verlangen, dass Bieter einen bestimmten Mindestjahresumsatz, einschließlich eines bestimmten Mindestumsatzes in dem vom Auftrag abgedeckten Bereich, nachweisen¹¹. Bieter müssen möglicherweise ferner Informationen über ihre Jahresabschlüsse mit Angabe des Verhältnisses z. B. zwischen Vermögen und Verbindlichkeiten bereitstellen. Auftraggeber können auch eine Berufshaftpflichtversicherung in geeigneter Höhe verlangen.
- 3. Technische und berufliche Leistungsfähigkeit:** Im Hinblick auf die technische und berufliche Leistungsfähigkeit können die Auftraggeber Anforderungen stellen, die sicherstellen, dass die Bieter über die erforderlichen personellen und technischen Ressourcen sowie Erfahrungen verfügen, um den Auftrag in angemessener Qualität ausführen zu können. Das kann beinhalten:
 - Nachweis ausreichender Erfahrung durch geeignete Referenzen aus früher ausgeführten Aufträgen. Der Nachweis der technischen und beruflichen Leistungsfähigkeit kann des Weiteren durch Studiennachweise und Bescheinigungen über die berufliche Befähigung des Bieters oder Auftragnehmers oder der Führungskräfte des Unternehmens erbracht werden, sofern sie nicht als Zuschlagskriterium bewertet werden.
 - Bei Vergabeverfahren, die Lieferungen, für die Verlege- oder Installationsarbeiten erforderlich sind, oder die Erbringung von Dienstleistungen oder Bauleistungen zum Gegenstand haben, kann die berufliche Leistungsfähigkeit der Bieter zur Erbringung dieser Leistungen oder zur Ausführung der Verlege- und Installationsarbeiten anhand ihrer Fachkunde, Leistungsfähigkeit, Erfahrung und Zuverlässigkeit beurteilt werden.

¹¹ Bei Aufträgen, die dem vollständigen Regelwerk unterliegen, darf der Mindestjahresumsatz im Allgemeinen nicht das Zweifache des geschätzten Auftragswerts übersteigen.

Mit Blick auf die Vereinfachung und Verringerung des Verwaltungsaufwands können EU-Mitgliedstaaten darüber hinaus die in Artikel 67 aufgeführten allgemeinen Zuschlagskriterien anwenden. Artikel 67 besagt, dass öffentliche Auftraggeber den Zuschlag für öffentliche Aufträge auf der Grundlage des wirtschaftlich günstigsten Angebots erteilen sollen. Die Bestimmung des wirtschaftlich günstigsten Angebots erfolgt anhand einer Bewertung auf der Grundlage: a) des Preises oder b) der Kosten, ermittelt durch eine Lebenszykluskostenrechnung gemäß Artikel 68, und kann c) das beste Preis-Leistungs-Verhältnis beinhalten, das auf der Grundlage von Kriterien unter Einbeziehung qualitativer, umweltbezogener und/oder sozialer Aspekte bewertet wird. Zu diesen Kriterien können u. a. gehören: Qualität, einschließlich technischer Wert; Qualifikation und Erfahrung des mit der Ausführung des Auftrags betrauten Personals, wenn die Qualität des eingesetzten Personals erheblichen Einfluss auf das Niveau der Auftragsausführung haben kann. Das Kostenelement kann auch die Form von Festpreisen oder Festkosten annehmen, auf deren Grundlage die Bieter nur noch mit Blick auf Qualitätskriterien miteinander konkurrieren. Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass die Auftraggeber nicht den Preis als einziges Zuschlagskriterium verwenden dürfen.

Und schließlich bieten die EU-Bestimmungen über die öffentliche Auftragsvergabe in Artikel 69 auch verfahrensspezifische Orientierungshilfen im Hinblick auf ungewöhnlich niedrige Angebote. Bei der Abgabe eines ungewöhnlich niedrigen Angebots sollen Auftraggeber von den Wirtschaftsteilnehmern verlangen, die im Angebot vorgeschlagenen Preise oder Kosten zu erläutern. Die verlangten Erläuterungen können sich insbesondere auf die Einhaltung der in Artikel 18 Absatz 2 genannten Verpflichtungen beziehen, z. B. die Einhaltung von arbeits- und/oder sozialrechtlichen Vereinbarungen oder von Branchentarifverträgen / Kollektivverträgen.

Aufträge im Bereich von Verpflegungsdiensten unter einem Wert von 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.)

Bei Aufträgen unter einem Schwellenwert von 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.) steht es den Mitgliedstaaten frei, nach eigenem Ermessen Verfahrensregeln anzuwenden, die sich ihrer Meinung nach für Verpflegungsdienstleistungen eignen. EU-Mitgliedstaaten können also die Ausschluss- (Artikel 57), Eignungs- (Artikel 58) und Zuschlagskriterien (Artikel 67) für alle Verpflegungsdienste unter einem Schwellenwert von 750.000 EUR ohne Mehrwertsteuer (MwSt.) anwenden, unabhängig davon, ob sie in Anhang XIV aufgeführt sind oder nicht.

Weitere Informationen über die Verfahrensvorschriften, einschließlich der Ausschluss- (Artikel 57), Eignungs- (Artikel 58) und Zuschlagskriterien (Artikel 67), sind dem obigen Abschnitt zu entnehmen.

2. Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die in der EU-Gesetzgebung für das öffentliche Auftragswesen enthaltenen Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien. Diese Kriterien gelten nur für öffentliche Auftraggeber von Verpflegungsdienstleistungen, für die die einschlägigen Rechtsvorschriften Geltung haben. Wir empfehlen aber auch anderen auftraggebenden Organisationen, ob öffentlich oder privat, die den entsprechenden Verpflichtungen nicht unterliegen, Anregungen aus diesen Kriterien zu ziehen. Werden diese Kriterien verwendet, sollte die auftraggebende Organisation auch die erforderlichen Nachweisdokumente auflisten.

2.1. Ausschlusskriterien

VERBINDLICH Öffentliche Auftraggeber müssen Bieter von Ausschreibungen ausschließen, wenn sie aus einem der folgenden Gründe rechtskräftig verurteilt wurden: ¹²	Nein	Ja	Anmerkungen
Beteiligung an einer kriminellen Vereinigung			
Bestechung			
Betrug			
terroristische Straftaten oder Straftaten im Zusammenhang mit terroristischen Aktivitäten			
Geldwäsche oder Terrorismusfinanzierung			
Kinderarbeit und andere Formen des Menschenhandels			
Verletzung von Verpflichtungen zur Entrichtung von Steuern oder Sozialversicherungsbeiträgen			

¹² Hinweis: Auftraggebende Organisationen werden auf nationale Rechtsvorschriften zur Umsetzung der EU-Richtlinie über die öffentliche Auftragsvergabe verwiesen, da Bestimmungen für Ausschluss-, Eignungs- und Zuschlagskriterien möglicherweise an den jeweiligen nationalen Kontext angepasst wurden.

OPTIONAL - falls nach nationalen Gesetzesvorschriften zulässig In den folgenden Situationen haben auftraggebende Organisationen die Möglichkeit oder aufgrund der EU-Mitgliedschaft ihres Landes die Pflicht, Bieter von der Teilnahme an Ausschreibungen auszuschließen:	Nein	Ja	Anmerkungen
Nichteinhaltung umwelt-, sozial- und arbeitsrechtlicher Bestimmungen des internationalen, nationalen und EU-Rechts und Verletzung von Branchentarifverträgen			
Zahlungsunfähigkeit, Insolvenz oder Liquidation			
schwere Verfehlungen im Rahmen der beruflichen Tätigkeit, die die Integrität des Bieters in Frage stellen			
Vereinbarungen mit anderen Wirtschaftsteilnehmern, die auf eine Verzerrung des Wettbewerbs abzielen			
Interessenkonflikt			
Bekannte erhebliche oder dauerhafte Mängel bei der Erfüllung einer wesentlichen Anforderung im Rahmen eines früheren öffentlichen Auftrags			
Unzulässige Beeinflussung der Entscheidungsfindung der Vergabebehörde			
Vergehen gegen die Sozialversicherung und die Finanzbehörden im Zusammenhang mit der Entrichtung von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen.			

Wenn eines dieser verbindlichen Kriterien mit "Ja" bewertet wurde, führt dies zur sofortigen Disqualifikation des Bieters vom Ausschreibungsverfahren. Wenn eines dieser optionalen Kriterien mit "Ja" bewertet wurde, kann dies zur Disqualifikation vom Ausschreibungsverfahren führen.

Zur Vereinfachung des Verfahrens kann die auftraggebende Organisation Unternehmen zur Erstellung einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE) auffordern. Die EEE ist eine Eigenerklärung über die Finanzlage, die Fähigkeiten und die Eignung zur Teilnahme an einer öffentlichen Ausschreibung. Sie ist in allen EU-Sprachen verfügbar und dient zum vorläufigen Nachweis der Erfüllung der bei öffentlichen Auftragsvergaben in der gesamten EU verlangten Anforderungen. Seit Oktober 2018 ist die EEE nur noch in elektronischer Form verfügbar¹³.

2.2. Eignungskriterien (erforderliche Spezifikationen)

2. 1. Befähigung zur Berufsausübung

Von Bietern kann verlangt werden, die folgenden Anforderungen zu erfüllen:	Nicht erfüllt	Erfüllt	Anmerkungen
Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister des Niederlassungsmitgliedstaats			
Besitz einer bestimmten Berechtigung oder Mitgliedschaft in einer bestimmten Organisation, insofern Bieter im Rahmen von Ausschreibungen dazu verpflichtet sind, um die betreffende Dienstleistung in ihrem Herkunftsmitgliedstaat erbringen zu können			
Gute Praktiken im Hinblick auf die Struktur und Art der Beziehungen zwischen dem Unternehmen und Gewerkschaften (Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen)			
Verpflichtung zur Erfüllung der geltenden Bestimmungen zu Arbeitsbedingungen, Sicherheit und sozialer Integration von Menschen mit Behinderungen und zur Verhütung von Unfallrisiken am Arbeitsplatz sowie die Einhaltung der gemäß Branchentarifverträgen / Kollektivverträgen für sie geltenden Arbeitsbedingungen			

¹³ Siehe Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE) auf der Website der Europäischen Kommission <https://ec.europa.eu/tools/espd/filter?lang=en>

2. 2. Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Von Bietern kann verlangt werden, die folgenden Anforderungen zu erfüllen:	Nicht erfüllt	Erfüllt	Anmerkungen
Erzielung eines bestimmten Mindestjahresumsatz, einschließlich eines bestimmten Mindestumsatzes in dem vom Auftrag abgedeckten Bereich			
Gegebenenfalls Informationen über Jahresabschlüsse mit Angabe des Verhältnisses z. B. zwischen Vermögen und Verbindlichkeiten			
Berufshaftpflichtversicherung in geeigneter Höhe			

2. 3. Technische und berufliche Leistungsfähigkeit

Von Bietern kann verlangt werden, die folgenden Anforderungen zu erfüllen:	Nicht erfüllt	Erfüllt	Anmerkungen
<p>Nachweis ausreichender Erfahrung durch geeignete Referenzen aus früher ausgeführten Aufträgen, beispielsweise eine Liste der in den letzten (bis zu fünf) Jahren durchgeführten Bauleistungen, begleitet von Bescheinigungen über die ordnungsgemäße Ausführung und das Ergebnis der wichtigsten Bauleistungen</p>			
<p>Studiennachweise und Bescheinigungen über die berufliche Befähigung des Bieters oder Auftragnehmers oder der Führungskräfte des Unternehmens, sofern sie nicht als Zuschlagskriterium bewertet werden</p>			
<p>Bei Vergabeverfahren für Lieferungen, für die Verlege- oder Installationsarbeiten erforderlich sind, oder die Erbringung von Dienstleistungen oder Bauleistungen zum Gegenstand haben, kann die berufliche Leistungsfähigkeit der Bieter zur Erbringung dieser Leistungen oder zur Ausführung der Verlege- und Installationsarbeiten anhand ihrer Fachkunde, Leistungsfähigkeit, Erfahrung und Zuverlässigkeit beurteilt werden</p>			

Wird eine der Kategorien als "nicht erfüllt" bewertet, kann dies zum Ausschluss des Bieters vom weiteren Auswahl-/Vergabeverfahren führen.

2. 3. Zuschlagskriterien

Den Zuschlag erhält die Organisation, die das wirtschaftlich günstigste Angebot vorlegt, was anhand der folgenden Kriterien bewertet wird (weiter ausgeführt in Anhang I):

- a.** Preis oder der Kosten, mittels einer Lebenszykluskostenrechnung
- b.** bestes Preis-Leistungs-Verhältnis, das auf der Grundlage von Kriterien unter Einbeziehung qualitativer, umweltbezogener und/oder sozialer Aspekte bewertet wird
- c.** Qualität, einschließlich technischer Wert
- d.** Qualifikation und Erfahrung des mit der Ausführung des Auftrags betrauten Personals, wenn die Qualität des eingesetzten Personals erheblichen Einfluss auf das Niveau der Auftragsausführung haben
- e.** das Kostenelement kann auch die Form von Festpreisen oder Festkosten annehmen, auf deren Grundlage die Bieter nur noch mit Blick auf Qualitätskriterien miteinander konkurrieren
- f.** Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass die Auftraggeber nicht den Preis allein als einziges Zuschlagskriterium verwenden dürfen.

3. Auftragsbekanntmachung

Die Auftragsbekanntmachung ist ein wichtiges Dokument, das alle erforderlichen Informationen für eine konkrete Ausschreibung enthalten sollte. Sie ist für auftraggebende Organisationen, die nicht unter die einschlägigen Rechtsvorschriften fallen, zwar nicht verbindlich vorgeschrieben, dennoch sollten Auftraggeber Anregungen aus dem nachfolgenden Beispiel ziehen, das in Anhang V Teil C der EU-Richtlinie 2014/24/EU über die öffentliche Auftragsvergabe enthalten ist.

IN DER AUFTRAGSBEKANNTMACHUNG AUFZUFÜHRENDE ANGABEN

- Name, Identifikationsnummer (soweit nach nationalem Recht vorgesehen), Anschrift einschließlich NUTS-Code, Telefon- und Fax-Nummer, E-Mail- und Internet-Adresse des öffentlichen Auftraggebers und, falls abweichend, der Dienststelle, bei der weitere Informationen erhältlich sind.
- E-Mail- oder Internet-Adresse, über die die Auftragsunterlagen unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und unmittelbar abgerufen werden können.
- Ist ein unentgeltlicher, uneingeschränkter, vollständiger und unmittelbarer Zugang aus den in Artikel 53 Absatz 1 Unterabsätze 2 und 3 genannten Gründen nicht möglich, so ist darauf hinzuweisen, wie die Auftragsunterlagen abgerufen werden können.
- Art und Haupttätigkeit des öffentlichen Auftraggebers.
- Gegebenenfalls Hinweis darauf, dass es sich bei dem öffentlichen Auftraggeber um eine zentrale Beschaffungsstelle handelt oder dass eine andere Form gemeinsamer Beschaffung vorgesehen ist.
- CPV-Codes. Bei Unterteilung des Auftrags in mehrere Lose sind diese Informationen für jedes Los anzugeben.
- NUTS-Code für den Haupterfüllungsort der Bauarbeiten bei Bauaufträgen beziehungsweise NUTS-Code für den Haupterfüllungsort für Lieferungen und Leistungen bei Liefer- und Dienstleistungsaufträgen. Bei Unterteilung des Auftrags in mehrere Lose sind diese Informationen für jedes Los anzugeben.
- Beschreibung der Beschaffung: Art und Umfang der Bauarbeiten, Art und Menge beziehungsweise Wert der Lieferungen, Art und Umfang der Dienstleistungen. Bei Unterteilung des Auftrags in mehrere Lose sind diese Informationen für jedes Los anzugeben; gegebenenfalls Beschreibung etwaiger Optionen.
- Geschätzte Gesamtgrößenordnung des (der) Auftrags (Aufträge); bei Unterteilung des Auftrags in mehrere Lose sind diese Informationen für jedes Los anzugeben.
- Zulässigkeit oder Verbot von Änderungsvorschlägen.
- Zeitrahmen für die Bereitstellung beziehungsweise Ausführung der Lieferungen, Bauarbeiten oder Dienstleistungen und, soweit möglich, Laufzeit des Auftrags.
 - Bei Rahmenvereinbarungen Angabe der vorgesehenen Laufzeit der Vereinbarung, gegebenenfalls unter Angabe der Gründe für eine etwaige Laufzeit von mehr als vier Jahren. Soweit möglich, Angabe des Werts oder der Größenordnung und der Häufigkeit der zu vergebenden Aufträge

sowie gegebenenfalls vorgeschlagene Höchstzahl der teilnehmenden Wirtschaftsteilnehmer.

- Bei einem dynamischen Beschaffungssystem Angabe der vorgesehenen Dauer des Bestehens dieses Systems. Soweit möglich, Angabe des Werts oder der Größenordnung und der Häufigkeit der zu vergebenden Aufträge.
- Teilnahmebedingungen, darunter:
 - gegebenenfalls Angabe, ob es sich um einen öffentlichen Auftrag handelt, der geschützten Werkstätten vorbehalten ist, oder bei dem die Ausführung nur im Rahmen von Programmen für geschützte Beschäftigungsverhältnisse erfolgen darf;
 - gegebenenfalls Angabe darüber, ob die Erbringung der Dienstleistung aufgrund von Rechts- und Verwaltungsvorschriften einem besonderen Berufsstand vorbehalten ist; Hinweis auf die entsprechende Rechts- oder Verwaltungsvorschrift;
 - Liste und Kurzbeschreibung der die persönliche Lage der Wirtschaftsteilnehmer betreffenden Kriterien, die zu ihrem Ausschluss führen können, sowie der Eignungskriterien; etwaige einzuhaltende Mindeststandards; Angabe der Informationserfordernisse (Eigenerklärungen, Unterlagen).
- Art des Vergabeverfahrens; gegebenenfalls Rechtfertigungsgründe für ein beschleunigtes Verfahren (für offene und nichtoffene Verfahren und Verhandlungsverfahren).
- Gegebenenfalls Angaben, ob:
 - eine Rahmenvereinbarung geschlossen wird;
 - ein dynamisches Beschaffungssystem zum Einsatz kommt;
 - eine elektronische Auktion stattfindet (bei offenen oder nichtoffenen Verfahren oder Verhandlungsverfahren).
- Falls der Auftrag in mehrere Lose unterteilt ist, Angabe, ob die Möglichkeit besteht, Angebote für eines, mehrere oder alle Lose einzureichen; Angabe einer etwaigen Begrenzung der Zahl der Lose, die an einen Bieter vergeben werden können. Wird ein Auftrag nicht in Lose aufgeteilt, Angabe der Gründe hierfür, es sei denn, dass diese Information im Vergabevermerk enthalten ist.
- Für nichtoffene Verfahren, Verhandlungsverfahren, dem wettbewerblichen Dialog oder Innovationspartnerschaften, falls von der Möglichkeit Gebrauch gemacht wird, die Anzahl der Bewerber, die zur Abgabe eines Angebots, zu Verhandlungen oder zum Dialog aufgefordert werden sollen, zu verringern:

Mindestanzahl und gegebenenfalls auch Höchstanzahl der Bewerber und objektive Kriterien für die Auswahl der jeweiligen Bewerber.

- Bei einem Verhandlungsverfahren, einem wettbewerblichen Dialog oder einer Innovationspartnerschaft gegebenenfalls Angabe, dass das Verfahren in aufeinander folgenden Etappen abgewickelt wird, um die Zahl der zu verhandelnden Angebote beziehungsweise der zu erörternden Lösungen schrittweise zu verringern.
- Zuschlagskriterien: Sofern nicht das wirtschaftlich günstigste Angebot allein aufgrund des Preises ermittelt wird, geht, müssen die Kriterien für das wirtschaftlich günstigste Angebot sowie deren Gewichtung genannt werden, falls sie nicht in den Spezifikationen beziehungsweise im Fall des wettbewerblichen Dialogs in der Beschreibung enthalten sind.
- Frist für den Eingang der Angebote (offenes Verfahren) oder der Teilnahmeanträge (nichtoffene Verfahren, Verhandlungsverfahren, dynamische Beschaffungssysteme, wettbewerbliche Dialoge, Innovationspartnerschaften).
- Anschrift, an die die Angebote beziehungsweise Teilnahmeanträge zu richten sind.
- Bei offenen Verfahren:
 - Bindefrist;
 - Datum, Uhrzeit und Ort der Öffnung der Angebote; Personen, die bei der Öffnung anwesend sein dürfen.
- Sprache(n), in der (denen) Angebote oder Teilnahmeanträge abzufassen sind.
- Gegebenenfalls Angaben, ob:
 - eine elektronische Einreichung der Angebote oder Anträge auf Teilnahme akzeptiert wird;
 - Aufträge elektronisch erteilt werden;
 - eine elektronische Rechnungstellung akzeptiert wird;
 - die Zahlung elektronisch erfolgt.
- Angaben darüber, ob der Auftrag mit einem aus Mitteln der Union finanzierten Vorhaben beziehungsweise Programm im Zusammenhang steht.
- Name und Anschrift der für Nachprüfungen und gegebenenfalls für

Mediationsverfahren zuständigen Stelle; genaue Angaben zu den Fristen für Nachprüfungsverfahren beziehungsweise gegebenenfalls Name, Anschrift, Telefon- und Faxnummer und E-Mail-Adresse der Stelle, bei der diese Informationen erhältlich sind.

- Bei wiederkehrenden Aufträgen Angaben zum geplanten Zeitpunkt für die Veröffentlichung weiterer Bekanntmachungen.
- Tag der Absendung der Bekanntmachung.
- Hinweis darauf, ob der Auftrag unter das GPA fällt oder nicht.
- Sonstige einschlägige Auskünfte.



**European Federation of Food,
Agriculture and Tourism Trade Unions**

Avenue Louise 130a,
1050 Brussels
Belgium
T: +32 2 218 77 30
E: effat@effat.org
www.effat.org



FoodServiceEurope

Rue du Collège 27,
1050 Brussels
Belgium
T: +32 2 808 0644
E: info@foodserviceeurope.org
www.foodserviceeurope.org

www.contract-catering-guide.org



THIS GUIDE HAS BEEN REALISED WITH
THE FINANCIAL SUPPORT OF THE EUROPEAN COMMISSION