



Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittel im Vergabeverfahren

Die Vergabe von Verpflegungsleistungen spielt eine entscheidende Rolle für die Förderung der Nachhaltigkeit im öffentlichen Beschaffungswesen. Nachhaltige Kriterien sind u.a. Gegenstand von Vergabeverfahren für die Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Universitäten, Schulen, Kitas, Unterkünfte, Kantinen) und für Cateringleistungen für Veranstaltungen.

Unter Berücksichtigung der vergaberechtlichen Vorgaben und Entwicklungen wird im Seminar dargestellt, auf welchen Stufen des Vergabeverfahrens nachhaltige Kriterien verankert werden können (Leistungsbeschreibung, Eignungsprüfung, Zuschlagskriterien, Ausführungsbedingungen) und welche Nachweise vorgesehen werden können. Das Webinar legt besonderes Augenmerk auf die vergaberechtskonforme, eindeutige und bestimmte sowie transparente Formulierung von Vorgaben in Vergabeunterlagen und die Berücksichtigung verschiedener Verpflegungssysteme sowie die Formulierung von Vertragsbedingungen.

Es erwarten Sie u.a. folgende Themen:

- Regionalität und Saisonalität
- Reduzierung von Treibhausgasen
- Bio-Anteil
- Fairtrade-Siegel
- ILO-Kernarbeitsnormen

Im Verlauf des Seminars besteht die Möglichkeit, auch individuelle Frage- und Problemstellungen zu diskutieren.

Die ABSt Sachsen bietet dieses Seminar wie folgt an:

Webinar: 07.03.2024 / 09:00 - 11:00 Uhr

