

Mindestanforderungen und Vergabekriterien

1. Mindestanforderungen

a. Nachhaltige Speiseplangestaltung

Mit der Abgabe des Angebots weist der Bieter einen vierwöchigen Speiseplan nach, der folgende Kriterien erfüllt:

1. Die CO₂-Bilanz ist im Vergleich zu einem herkömmlichen Speiseplan mindestens 50% verringert.
2. Der Wasserverbrauch ist im Vergleich zu einem herkömmlichen Speiseplan mindestens 75% verringert.
3. Der Vita-Score ist im Vergleich zu einem herkömmlichen Speiseplan mindestens 20% verbessert.

b. Bio-Anteil

Mit Abgabe des Angebots bestätigt der Bieter den ausschließlichen Einsatz von Bio-Produkten, konkret bezogen auf die Produktgruppen:

- Gemüse
- Teigwaren
- Eier
- Milch

c. Faire Beschaffung

Mit Abgabe des Angebots bestätigt der Bieter den Einsatz von ausschließlich fair gehandelten Produkten in Bezug auf

- Reis
- Kakao
- Früchte bzw. Fruchterzeugnisse aus Übersee

d. Verzicht auf Aluminium-Schalen und Einweg-Verpackungen

Mit Abgabe des Angebots bestätigt der Bieter, dass zur Belieferung der Schul- und Kita-Mittagessen keine Aluminium-Schalen (Einweg) zum Einsatz kommen.

Die Abgabe von Einweg-Verpackungen an Schülerinnen und Schüler und Kindergartenkinder ist untersagt.

2. Bewertungskriterien für Kindertageseinrichtungen und Schulen ohne Personalgestellung

	Bewertungskriterium	Gewichtung	Gesamt- bewertung in %
I.	Angebotspreis für 1 Mittagsmenü	50%	50%
II. 1.	Betreiberkonzept	20%	50%
II. 2.	Nachhaltigkeitskonzept	15%	
II. 3.	Nachhaltige Speiseplangestaltung	15%	
3.1	CO ₂ -Einsparung (mind. 50% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	
3.2	Vita-Score (mind. 20% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	
3.3	Wasserverbrauch (mind. 75% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	

3. Bewertungskriterien für Schulen mit Personalgestellung

	Bewertungskriterium	Gewichtung	Gesamt- bewertung in %
I.	Angebotspreis	50%	50%
I. 1.	Angebotspreis für 1 Mittagsmenü	25%	
I. 2.	Angebotspreis für den Stundenverrechnungssatz	25%	
II. 1.	Betreiberkonzept	20%	50%
II. 2.	Nachhaltigkeitskonzept	15%	
II. 3.	Nachhaltige Speiseplangestaltung	15%	
3.1	CO ₂ -Einsparung (mind. 50% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	
3.2	Vita-Score (mind. 20% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	
3.3	Wasserverbrauch (mind. 75% zu herkömmlichen Speiseplan)	5%	