

Bewertungsmatrix mit Gewichtung

	Wertungskriterien	Max. Punktezahl
I.	Qualität und Ausgewogenheit der Speiseplanung	
I.1	<p>Einsatz der Convenience Stufe 0 und 1 und 2 der für die Produktion verwendeten Rohware</p> <p>Conveniencestufen Unbehandelte Ware = 0 Küchenfertige Lebensmittel = 1 Garfertige Lebensmittel = 2</p> <p>https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 50% = 1 Punkt - Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 70% = 3 Punkte - Anteil der für den Auftrag einzusetzenden Produkte in den Verarbeitungsstufen 0 bis 2 liegt über 90% = 5 Punkte 	5
I.2	<p>Anteil saisonales Obst und Gemüse</p> <p>Die Berücksichtigung saisonaler Produkte ist in den vom Bieter vorgelegten Musterspeiseplan in besonderem Maß erkennbar und wird verbindlich angeboten wie folgt:</p> <p>Saisonales Obst und Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> - mindestens 6 Mal in 20 Verpflegungstagen pro Menülinie = 1 Punkt - mindestens 8 Mal in 20 Verpflegungstagen pro Menülinie = 2 Punkte - mindestens 10 Mal in 20 Verpflegungstagen pro Menülinie = 3 Punkte <p>Maßstab ist der Saisonkalender in der jeweils aktuellsten Fassung, Abruf am 15.06.2026: https://www.bzfe.de/fileadmin/user_upload/K%C3%BCche_und_Alltag/Einkaufen/Saisonkalender_Ansicht_Wasserzeichen.jpg</p> <p>Die saisonalen Produkte sind im Saisonalkalender an der grünen beziehungsweise rot schraffierten Markierung erkennbar.</p>	3
I.3	<p>Musterspeiseplan</p> <p>Bewertung des im Vergabeverfahren vorgelegten Musterspeiseplans (4 Wochen).</p>	

I.3.1	<ul style="list-style-type: none"> - Hohe Abwechslung bei Hauptkomponenten, Garverfahren, Beilagen und Saucen, keine Wiederholungsschwerpunkte = 2 Punkte - Durchschnittliche Vielfalt mit einzelnen Wiederholungen = 1 Punkt - Geringe Vielfalt, häufige Wiederholung gleicher Gerichtstypen = 0 Punkte 	2
I.3.2	<ul style="list-style-type: none"> - Vegetarische Gerichte sind eigenständig attraktiv, abwechslungsreich und keine Beilage- oder Resteküche = 2 Punkte - Vegetarische Gerichte haben eine mittlere eigenständige Attraktivität und sind nicht nur um die fleisch- und fischhaltigen Produkte reduziert = 1 Punkt - Vegetarische Gerichte haben eine weniger eigenständige Attraktivität und sind überwiegend nur um die fleisch- und fischhaltigen Produkte reduziert. = 0 Punkte 	2
I.4	<p>Haltbarkeit:</p> <p>Verzehr am selben Tag erforderlich = 0 Punkte</p> <p>Längere Verzehrszeit: pro Tag jeweils = 0,5 Punkte</p> <p>Maximal 2 Punkte</p>	2
II.	Anteil und Verwendung von Bio-Produkten	
	<p>Anteil von BIO-Produkten i.S.d. § 4 Abs. 1 Nr. 1 Bio-AHVV bezogen auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz von 20 Tagen übertrifft die Mindestanforderung von 20 % aus der Leistungsbeschreibung.</p> <p>Pro Prozentpunkt über 20% erhält das Angebot 0,025 Punkte, max. 2 Punkte</p>	2
IV.	Nachhaltigkeit und Anlieferung	
IV.1	<p>Verwendung von Seefisch aus MSC- oder ASC-Zertifizierung oder gleichwertigem Gütezeichen.</p> <p>Mindestanteil: 80%</p>	2
IV.2	<p>Verwendung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wie beispielsweise dem EU-Bio-Siegel, Neuland-Verein, "Tierschutz kontrolliert" (Gold Stufe) oder gleichwertigem Gütezeichen.</p> <p>Mindestanteil: 50%</p>	2

IV.3	<p>Fahrzeuge</p> <p>Mindestens Fahrzeug mit der Norm Euro 6</p> <p>Fahrzeuge mit der Norm Euro 6d oder Euro 6e = 1 Punkt</p> <p>Fahrzeuge mit der Norm Euro 6d oder Euro 6e und mindestens 1 Elektrofahrzeug, welches auch für Gundelfingen eingesetzt wird = 2 Punkte</p> <p>Ausschließlich Elektrofahrzeuge = 3 Punkte</p> <p>Nachweise: Vorlage der technischen Datenblätter der für die Auftragsausführung zu nutzenden Fahrzeuge (die gemessenen CO2-Emissionen im Rahmen der Typengenehmigung sind angegeben).</p>	3
VI.4	<p>Anzahl Anlieferungen</p> <p>1 Mal pro Woche = 2 Punkte</p> <p>2 Mal pro Woche = 1,5 Punkte</p> <p>3 Mal pro Woche = 1 Punkt</p> <p>4 Mal pro Woche = 0,5 Punkte</p> <p>5 Mal pro Woche = 0 Punkte</p>	2
V.	Qualitäts- und Beschwerdemanagement	
	<p>Qualitäts- und Beschwerdemanagement; Einbindung der Nutzer; Zusammenarbeit mit Auftraggeber</p> <p>Abstimmungstermine mit dem Schulträger</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mindestens 1 x pro Jahr = 0 Punkte - Halbjährlich = 0,5 Punkte - Quartalsweise = 1 Punkt <p>Reaktionsmanagement auf Beschwerden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reaktion innerhalb von 24 Stunden mit sachlicher Erstbewertung und Lösungsansatz = 1 Punkt - Reaktion innerhalb von 48 Stunden mit vollständiger Analyse mit Ursache, Maßnahme, Frist und Rückmeldung = 1 Punkt - Monatlich: Strukturierter Bericht mit Trends, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten = 1 Punkt - Fallbezogene Nachverfolgung und regelmäßige Überprüfung offener Maßnahmen = 0,5 Punkte 	5
VI.	Preis	20

Bewertung Preis:

Grundlage der Punktebewertung für das Zuschlagskriterium Preis:

20 Punkte erhält das Angebot mit dem niedrigsten Preis. Die Punktebewertung für die nächsthöheren Preise werden wie folgt berechnet:

Niedrigster Preis x maximale Punktzahl (20)

_____ = x Punkte

jeweiliger Angebotspreis

Der niedrigste Preis wird wie folgt ermittelt:

(Preis Ausgangsmenu x 0,83) + (Vegetarisches Menu x 0,15) + (Preis Sonderkost x 0,02) + Preis Dessert