



Stadt Leipzig

Leistungsvergabe

„Speisenversorgung an Schulen in
Trägerschaft der Stadt Leipzig“

Inhalt

1. Einleitung
2. Rückblick auf das bisheriges Vergabeverfahren
3. Angebotsinformation der Vertragspartner
4. Beteiligungsverfahren Schulen - Bewertung der Bieter
5. Auswertung der Bewertungen durch die Vergabestelle
6. Terminübersicht
7. Ergänzungen aus der Infoveranstaltung

1. Einleitung



Vorwort

- Verfahrensänderung aufgrund Neuregelungen EU-Vergaberecht
- Bisheriger Verfahrensablauf rechtlich nicht weiter durchführbar
- Auswahl der Unternehmen nach objektiven Kriterien

2. Rückblick auf das bisheriges Vergabeverfahren



- Aufforderung der Bieter zum Teilnahmewettbewerb
- Prüfung/Wertung der Teilnahmeanträge
- Aufforderung zur Abgabe von Angeboten
- Verhandlungsverfahren
- Letzte Angebotsprüfung
- Abschluss von Rahmenvereinbarungen

2. Rückblick auf das bisheriges Vergabeverfahren



Abschluss von Rahmenvereinbarungen

Aufteilung nach Versorgungssystemen:

- Los 1- Warmkostsystem (Cook & Hold): Abschluss von Rahmenvereinbarungen mit 5 Bietern
- Los 2 - Tief-/ Kühlkostsysteme (Cook & Freeze; Cook & Chill und Mischküche): Abschluss von Rahmenvereinbarungen mit 6 Bietern
- Es wurden mit allen Bewerbern Rahmenvereinbarungen abgeschlossen

3. Angebotsinformation der Vertragspartner



Was ist eine Angebotsinformation?

- Angebotsinformationen enthalten alle relevanten Angaben zum Leistungsportfolio eines Vertragspartners, welche im Zusammenhang mit der zu vergebenden Leistung stehen.

Warum werden Angebotsinformationen verwendet?

- Einheitliche Darstellung der Bieter gegenüber den Schulen
- Wahrung der gesetzlich geforderten Anonymität der Bieter
- Möglichkeit für die Bieter sich durch individuelle Angebote vom Bewerberfeld abzuheben
- Objektive Bewertung der Bieter
- Grundlage für die Entscheidungsfindung durch jede Schule

3. Angebotsinformation der Vertragspartner



Welche Angaben sind in einer Angebotsinformation enthalten?

Kategorien:

- Vielfalt Speisenangebot
 - ❖ Menüvielfalt
 - ❖ Musterspeisepläne
 - ❖ Zusatzangebote
- Lebensmitteleinsatz
 - ❖ Anteile saisonaler Bezug, ökologischer Landwirtschaft, artgerechter Tierhaltung etc.
- Erweiterungen Versorgungsangebot
 - ❖ Getränkeangebot
 - ❖ Pausenversorgung
 - ❖ Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen
- Kundenbetreuung / Bestellsystem
- Menüpreise

4. Beteiligungsverfahren Schulen

- Entscheidungen der Schule:
 - ❖ Welche Kategorien der Angebotsinformation haben welche Priorität?
 - ❖ Entscheidung für ein Wichtungsmodell anhand der Prioritäten der Schule
- Folgende Wichtungsmodelle standen zur Wahl:

Kategorie	Modell 1		Modell 2		Modell 3	
	a	b	a	b	a	b
Vielfalt	30%	20%	20%	15%	10%	10%
Erweiterungen	20%	10%	10%	5%	10%	5%
Kundenbetreuung / Bestellsystem	10%	10%	10%	10%	5%	5%
Lebensmitteleinsatz	10%	30%	10%	20%	5%	10%
Menüpreise	30%	30%	50%	50%	70%	70%

- Abfrage des Wichtungsmodells war bis zum 11.10.2019

4. Beteiligungsverfahren Schulen



- Jeder Schule wird der für Sie angepasste Bewertungsbogen übersendet (12. KW)
- ❖ In diesem ist die Schulart, das Wichtungsmodell und die Loszugehörigkeit hinterlegt
- Folgende Entscheidungen werden in den ersten Schritten abgefragt:
- Auswahl der Mindestanzahl an zusätzlichen Menülinien (Menülinie 1 u. 2 = Standard)
- Ist eine Pausenversorgung gewünscht?
- Welche Verpflegungssysteme sollen für Ihre Schule berücksichtigt werden? Prüfen Sie vorab, welche Systeme bei Ihnen möglich sind. (betrifft nur Los 2)
- ❖ Diese Schritte dienen einer ersten Selektion

Bewertungsbogen: Grundschule, Los 2, Wichtungsmodell 2a

Schule:	Schule Leipzig		
Mindestanzahl auszuwählender Menülinien:	3		
Verpflegungssysteme:	<input checked="" type="checkbox"/> Mischküche		
	<input checked="" type="checkbox"/> Cook & Freeze		
	<input checked="" type="checkbox"/> Cook & Chill		
Pausenversorgung:	<input type="radio"/> Ja		
	<input checked="" type="radio"/> Nein		

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorie Preis

- Entscheidung zu den einzelnen Menüs der jeweiligen Bieter
- Festlegung der gewünschten Menüs (neben den beiden Standard Menülinien, d. h., 2+ zusätzliche Menülinien)
- ❖ In diesem Fall 2 + 3 zusätzl. Menülinien. Bietet der Bieter weniger als die von der Schule angegebene Mindestanzahl an, wird seine Endpunktzahl automatisch auf „0“ gesetzt.

1. Menülinien - Mindestanforderungen			
Nr.	Beschreibung	Preis, in EUR (brutto) Klassenstufen 1 – 4 pro Verzehreinheit	
1	Menülinie 1: DGE - Standard	2,85 €	
2	Menülinie 2 ohne Zusatzangebote	2,75 €	
Summe		5,60 €	
Position 1: Durchschnittspreis		2,80 €	
2. Zusätzlich ausgewählte Menülinien (maximal 6 bzw. 7 mit Salatteller) ²			
Nr.	Beschreibung	Preis, in EUR (brutto) Klassenstufen 1 – 4 pro Verzehreinheit	
3	Bio	2,80 €	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Saisonal	2,40 €	<input checked="" type="checkbox"/>
5			<input type="checkbox"/>
6			<input type="checkbox"/>
7			<input type="checkbox"/>
8			<input type="checkbox"/>
9	Salatteller	1,80 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Summe		7,00 €	
Position 2: Durchschnittspreis		2,33 €	

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorie Preis



- Entscheidung zu den einzelnen Menüs der jeweiligen Bieter

- ❖ Es ist nicht verpflichtend bei jedem Bieter die gleiche Anzahl oder Menüart (bspw. Bio) zu wählen. Die ausgewählten Menülinien sind jedoch für die Vertragslaufzeit bindend.
- ❖ Bietet der Bieter nur die von der Schule geforderte Mindestanzahl an Menüs an, so sind diese alle anzuwählen.

1. Menülinien - Mindestanforderungen		
Nr.	Beschreibung	Preis, in EUR (brutto) Klassenstufen 1 – 4 pro Verzehreinheit
1	Menülinie 1: DGE - Standard	2,85 €
2	Menülinie 2 ohne Zusatzangebote	2,75 €
Summe		5,60 €
Position 1: Durchschnittspreis		2,80 €
2. Zusätzlich ausgewählte Menülinien (maximal 6 bzw. 7 mit Salatteller) ²		
Nr.	Beschreibung	Preis, in EUR (brutto) Klassenstufen 1 – 4 pro Verzehreinheit
3	Bio	2,80 € <input checked="" type="checkbox"/>
4	Saisonal	2,40 € <input checked="" type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>
6		<input type="checkbox"/>
7		<input type="checkbox"/>
8		<input type="checkbox"/>
9	Salatteller	1,80 € <input checked="" type="checkbox"/>
Summe		7,00 €
Position 2: Durchschnittspreis		2,33 €

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorie Preis

- Entscheidung zu den Zusatzangeboten der jeweiligen Bieter

3. Ausgewählte Zusatzangebote ³			
Nr.	Beschreibung	Aufschlag, in EUR (brutto) Klassenstufen 1 – 4	
1	Salattheke (Obst und Gemüse)	0,20 €	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Lunchboxbeutel (ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen, Aufschlag pro Verzehrinheit)	0,40 €	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Spontanesser (Teilnahme an der Mittagessensversorgung ist ohne Vorbestellung möglich)	0,40 €	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Ausgabeart „Free-Flow“ (Buffettheken)	0,40 €	<input type="checkbox"/>
5	Freie Beilagenwahl	0,10 €	<input type="checkbox"/>
Position 3: Summe			1,00 €

- ❖ Die Preise werden als Aufpreis zum Menü angegeben. Bei Bieter mit Inklusivleistungen wird der Aufpreis 0,00€ ausgewiesen.
- ❖ Trifft die Schule eine Auswahl, wird diese auf alle Bieter angewandt. Bietet einer der Bieter das gewünschte Zusatzangebot nicht an, wird seine Endpunktzahl automatisch auf „0“ gesetzt und der Bieter wird somit „chancenlos“.
- ❖ Die Ausgabeart „Free-Flow“ und „Freie Beilagenwahl“ können nicht beide angewählt werden (Entweder – Oder - Verknüpfung).

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorie Preis

- Entscheidung zu den Versorgungsangeboten der jeweiligen Bieter

4. Erweiterungen zum Versorgungsangebot ⁴			
Nr.	Beschreibung	Durchschnittspreis, in EUR (brutto) pro Verzehreinheit	
1	Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)	1,00 €	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)	1,00 €	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	0,90 €	<input type="checkbox"/>
4	Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)	1,20 €	<input type="checkbox"/>
5	Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)	0,70 €	<input type="checkbox"/>
Summe		2,00 €	
Position 4: Durchschnittspreis		1,00 €	

- ❖ Die Preise werden als Einzelpreis angegeben. Zur Wertung wird ein Durchschnittspreis der angewählten Produkte errechnet.
- ❖ Die Schule kann für jeden Bieter separat auswählen (keine Verknüpfung der Auswahl).

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorie Preis

- Ermittlung des Wertungspreises je Bieter
- ❖ Der Wertungspreis ergibt sich aus den zuvor getroffenen Auswahlen.
- ❖ Der wirtschaftlichste Bieter erhält das Maximum der in dieser Kategorie zu vergebenden Punktzahl, je nach ausgewähltem Wichtungsmo­dell (Bsp.: Wichtung 50% = 50 Punkte).
- ❖ Die anderen Bieter werden am wirtschaftlichsten Bieter gemessen und auf der Berechnungsgrundlage abgestuft bewertet.

Gesamtauswertung		
Nr.	Beschreibung	EUR (brutto)
1	Position 1: Durchschnittspreis Menülinien - Mindestanforderungen (Tabelle 1)	2,80 €
2	Position 2: Durchschnittspreis zusätzlich ausgewählte Menülinien (Tabelle 2)	2,33 €
3	Position 4: Durchschnittlicher Aufschlag hinsichtlich der Erweiterungen zum Versorgungsangebot (Tabelle 4)	1,00 €
Summe der Nr. 1, 2 und 3		6,13 €
Durchschnittspreis der Nr. 1, 2 und 3		2,04 €
4	Position 3: Aufschlag hinsichtlich der Zusatzangebote (Tabelle 3)	1,00 €
Aufschlag (Nr. 4)		1,00 €
Wertungspreis zur Einzelauftragsvergabe im Miniwettbewerb: Durchschnittspreis + Aufschlag		3,04 €

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorien Vielfalt / Erweiterungen / Kundenbetreuung / Bestellsystem / Lebensmitteleinsatz

- Bewertungsablauf:
- ❖ Jede Kategorie ist pro Bieter zu bewerten.
- ❖ Bewertung mittels Schulnotensystem aller Bieter innerhalb der Kategorien (Bsp.: Note 1-3)

Note	Note in Worten
1	Angebot entspricht den Erwartungen in allen Aspekten zur vollsten Zufriedenheit. Die Bewertung mit der Note 1 entspricht einer Bewertung im obersten Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollsten Zufriedenheit, wenn es allen Anforderungen an die geforderten Leistungen in besonderem Maße entspricht, insbesondere sämtliche der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte umfassend und vollständig abbildet.
2	Angebot entspricht den Erwartungen in den meisten Aspekten zur vollen Zufriedenheit. Die Bewertung mit der Note 2 entspricht einer Bewertung im oberen Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollen Zufriedenheit, wenn es den meisten Anforderungen an die geforderten Leistungen entspricht, insbesondere die meisten der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte vollständig abbildet.
3	Angebot entspricht den Erwartungen in den überwiegenden Aspekten zur vollen Zufriedenheit. Die Bewertung mit der Note 3 entspricht einer Bewertung im oberen mittleren Bereich. Das Angebot entspricht den Erwartungen zur vollen Zufriedenheit, wenn es den Anforderungen an die geforderten Leistungen überwiegend entspricht, insbesondere die überwiegenden der geforderten Leistungen/ Leistungsaspekte vollständig abbildet.

4. Beteiligungsverfahren Schulen

Bewertung der Kategorien Vielfalt / Erweiterungen / Kundenbetreuung / Bestellsystem / Lebensmitteleinsatz

	Vielfalt	Erweiterungen	Kundebetreuung/ Bestellsystem	Lebensmitteleinsatz	Menüpreise	Gesamtergebnis
Bieter 1:	1	1	1	1	3,04 €	0,00
Bieter 2:	1	1	3	2	3,44 €	80,03
Bieter 3:	1	2	1	1	3,05 €	0,00
Bieter 4:	1	2	3	1	3,02 €	94,00
Bieter 5:	1	1	1	1	3,08 €	0,00
Bieter 6:	4	1	2	1	3,12 €	82,69
Bieter 7:	2	3	2	3	3,16 €	81,59
Wichtung (Modell 2a)	20%	10%	10%	10%	50%	

- ❖ Die Noten werden im Bewertungsbogen eingetragen und bereits das Ergebnis errechnet.

4. Beteiligungsverfahren Schulen



- Für die Schulen im Los 2
- Im letzten Schritt ist die endgültige Entscheidung zum Verpflegungssystem notwendig
- ❖ Vor der Übermittlung an die Vergabestelle, muss sich die Schule auf ein Verpflegungssystem festlegen, weil nur so eine klare Auswahl erfolgt. Grund dafür ist, das ein Bieter auch mehrere Versorgungssysteme anbieten kann.

Bewertungsbogen: Grundschule, Los 2, Wichtungmodell 2a

Schule:	Schule Leipzig
Mindestanzahl auszuwählender Menülinien:	3
Verpflegungssysteme:	<input checked="" type="checkbox"/> Mischküche <input type="checkbox"/> Cook & Freeze <input type="checkbox"/> Cook & Chill
Pausenversorgung:	<input type="radio"/> Ja <input checked="" type="radio"/> Nein

5. Auswertung der Bewertungen durch die Vergabestelle



- Die Bewertungsergebnisse der Schulen sind der Vergabestelle bis spätestens zum **30.04.2020** übergeben
- ❖ Dokumentation der Schulkonferenz
- ❖ Bewertungsbogen (Benotungen)
- Zuordnung der Schulen zu den Unternehmen anhand der Bewertungsergebnisse durch die Vergabestelle
- Bei fehlender Mitwirkung seitens der Schulen erfolgt eine Zuordnung von Amtswegen

5. Auswertung der Bewertungen durch die Vergabestelle



- Zuordnung der Schulen zu den jeweiligen Unternehmen vorbehaltlich der Leistungsfähigkeit
- ❖ Bei Überschreitung der Leistungsfähigkeit eines Bieters, erfolgt eine separate Anfrage beim Bieter ob die Schule versorgt werden kann (Schulen bleiben anonym)
- ❖ Bei Ablehnung der Anfrage seitens des Bieters erfolgt die Zuordnung der Schule an das Unternehmen mit dem zweitbesten Punkteschnitt
- ❖ Beispiel:

	Schule 1	Schule 2	Schule 3
Ergebnis	Punkteschnitt	Punkteschnitt	Punkteschnitt
Bieter 1	92,55	82,40	83,60
Bieter 2	91,15	81,80	74,75
Bieter 3	75,40	80,10	82,70
Bieter 4	0,00	82,20	72,45
Bieter 5	83,24	73,00	78,50

- ❖ Anhand der erreichten Punktzahl werden die Schule 1 und Schule 3 bevorzugt dem Bieter 1 zugeteilt
- ❖ Zuordnung der Schule 2 an den auf Rang 2 befindlichen Bieter
- ❖ Bei Gleichstand im Punkteschnitt erfolgt ein Losverfahren

6. Terminübersicht



Terminvorschau

- Beteiligung Schulen März 2020 – Rückmeldungszeit bis zum 30.04.2020
- Sprechtage für schulkonkrete Anliegen/Fragen
(2x wöchentlich vom 16.03.2020 bis 30.04.2020)
- Abfrage, inwieweit die Rahmenvertragspartner Einzelaufträge erfüllen können – Mai 2020
- Zuschlagserteilung Juni 2020 (voraussichtlich 08. Juni 2020)

6. Ergänzungen aus der Infoveranstaltung



Erklärung zu den Systemarten in Los 2

- Cook & Freeze: Vorbereiten, Garen und Tiefkühlen erfolgt in einem zentralen Betrieb. Die einzelnen Komponenten werden nicht komplett endgare und schnell auf ca. -18°C heruntergekühlt. Beim Regenerieren auf eine Kerntemperatur von ca. 70°C der Waren in den einzelnen Einrichtungen, findet die Endgarung statt. Die Lagerdauer der Nahrungsmittel ist aufgrund der Tiefkühlung sehr lang.
- Cook & Chill: Vorbereiten, Garen und Kühlen erfolgt in einem zentralen Betrieb. Die einzelnen Komponenten werden nicht komplett endgare und schnell auf ca. $0-3^{\circ}\text{C}$ heruntergekühlt. Beim Regenerieren auf eine Kerntemperatur von ca. 70°C der Waren in den einzelnen Einrichtungen, findet die Endgarung statt. Die Lagerdauer der Nahrungsmittel beträgt hierbei maximal 3-5 Tage.
- Mischküche: Im Verpflegungssystem "Mischküche" werden die Speisen aus Lebensmitteln/Produkten mit unterschiedlichem Conveniencegrad zubereitet. Dabei ist der gewählte Conveniencegrad abhängig von den Gegebenheiten vor Ort sowie der Qualifikation des Personals (DGE, 2009, S.33-34). Ausgehend von den örtlichen Gegebenheiten in den Objekten wird von einer vorrangigen Verwendung von Lebensmitteln/Produkten der Convenience-Stufen 2 bis 5 ausgegangen und nur von einem geringen Teil der Stufe 1. Von der Lagerung über die Zubereitung, Aufbereitung, Portionierung bis zur Ausgabe fallen in dem System "Mischküche" sämtliche Arbeitsschritte vor Ort an.

6. Ergänzungen aus der Infoveranstaltung

Erklärung zur Berechnung der Lebensmittelanteile

- Die Ermittlung der Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, mit saisonalem Bezug, sowie Fair-Trade Lebensmittel wurde wie folgt vorgegeben:

Die Lebensmittelanteile sind anhand des eingereichten Musterspeiseplans auszuzählen. Berechnungsgrundlage hierfür ist der Gesamtwareneinsatz der einzelnen Komponenten. Als Komponenten werden die Hauptbestandteile des Gerichts verstanden. Gewürze oder andere „unterstützende“ Komponenten mit geringer Grammat, sind nicht zu werten.

Anbei ein Beispiel:

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Banane	Zwiebel-Gulasch vom Schwein mit Schwarzwurzeln, dazu <u>Spirelli</u> , Apfel	Wildlachs in Zitronen-Dill-Soße mit Mais und Weizen- <u>Ebly</u> , Stracciatella-Quarkspeise mit Ananas	Geflügel-Wiener-Würstchen, Kartoffelsalat, Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Kräuterdressing Bananen	Putengulasch, Leipziger Allerlei und Naturreis Honig-gesüßter Naturjoghurt mit Apfelwürfeln
Gezählter Gesamtwareneinsatz	4 (Ei, Spinat, Kartoffeln, Banane)	5 (Zwiebeln, Schw.-Fleisch, Schwarzwurzeln, Nudeln, Apfel)	8* (Wildlachs, Zitrone, Soße, Mais, Weizen- <u>Ebly</u> , Schokolade, Quark, Ananas)	7 (Wiener, Kartoffeln, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Dressing, Banane)	6* (Putengulasch, Erbsen/Möhren, Reis, Honig, Naturjoghurt, Apfel)
Summe Gesamtwareneinsatz	30				
ökologische Landwirtschaft	1 (Ei)	1 (Apfel)	1 (Zitrone)	2 (Gurke, Banane)	1 (Honig)
Lebensmittelanteil ökologische Landwirtschaft	20% (6 Einheiten ökologische Landwirtschaft/ 30 Gesamteinheiten x 100 = 20%)				

6. Ergänzungen aus der Infoveranstaltung



Erklärung zur Berechnung der Lebensmittelanteile

- Die Ermittlung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel), wurde wie folgt vorgegeben:

Die Lebensmittelanteile sind anhand des eingereichten Musterspeiseplans über 20 Versorgungstage auszuzählen. Es ist der Gesamtwareneinsatz dieser Lebensmittelkomponenten (Fleisch und Fisch) als Vergleichsgröße heran zu ziehen.

Anbei ein Beispiel:

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Banane	Zwiebel-Gulasch vom Schwein mit Schwarzwurzeln, dazu <u>Spirelli</u> , Apfel	Wildlachs in Zitronen-Dill-Soße mit Mais und Weizen- <u>Ebly</u> , Stracciatella-Quarkspeise mit Ananas	Geflügel-Wiener-Würstchen, Kartoffelsalat, Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Kräuterdressing Bananen	Putengulasch, Leipziger Allerlei und Naturreis Honig-gesüßter Naturjoghurt mit Apfelwürfeln
Gezählter Wareneinsatz Fleisch	0	1	0	1	1
Gesamtwareneinsatz Fleisch	3				
davon aus artgerechter Tierhaltung	0	1	0	1	0
Gesamteinsatz aus artgerechter Tierhaltung	2				
Lebensmittelanteil „artgerechte Tierhaltung“	66 %				

6. Ergänzungen aus der Infoveranstaltung



Vorgegebene Definitionen zu den Lebensmittelanteilen

- Unter artgerechter Tierhaltung ist nach Vorgabe der Vergabestelle die Tierhaltung/ Fleischverarbeitung gemäß den deutschen Anforderungen an Tierhaltung und Tierwohl zu verstehen. Den Bietern wurde kommuniziert, dass Fleischerzeugnisse, welche nachweislich aus Deutschland stammen dem Aspekt "artgerechte Tierhaltung" Rechnung tragen. Ist die Herkunft nicht nachgewiesen bzw. entspricht nicht den Anforderungen der inländischen Tierhaltung, sind diese Anteile abzuziehen.
- Unter ökologischer Landwirtschaft ist nach Vorgabe der Vergabestelle die Verwendung von zertifizierten „Bio-Produkten“ zu verstehen.
- Unter Lebensmitteln mit saisonaalem Bezug ist nach Vorgabe der Vergabestelle die Verwendung von Produkten gemäß des Saisonkalenders, die in diesem Zeitraum frisch geerntet werden, zu verstehen.
- Unter bestandserhaltender Fischerei ist nach Vorgabe der Vergabestelle die Verwendung von „MSC“ - zertifizierten Fischprodukten zu verstehen.
- Unter Fair-Trade-Lebensmitteln ist nach Vorgabe der Vergabestelle die Verwendung von zertifizierten Produkten gemäß Fairtrade-Vorgaben zu verstehen.



Stadt Leipzig

**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!**