

Vertragsbestimmungen

§ 1 - Vertragsgegenstand & Vertragsbestandteile

(1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen inklusive eines Rohkostanteils und eines Getränks je Portion sowie einschließlich Nebenleistungen gemäß den Vergabeunterlagen an der in der losbezogenen Unterlage ausgewiesenen Berliner Schule, nachfolgend „Schule“ oder auch „Einrichtung“ genannt, für die er den Auftrag erhalten hat.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich weiterhin, sofern dies entsprechend der losbezogenen Unterlage für den Doppelstandort, Register Losbeschreibung zugelassen ist, zur Bereitstellung eines Cafeteria-Angebots gemäß seinen Angaben in der von ihm selbst erstellten Anlage zum Angebot (vgl. losbezogene Unterlage Doppelstandort, Register Speisekarte vegetarische Gerichte, Zellen A27:B27 und A28:B28).

Für die Schüler der Jahrgangsstufe 1 bis 6 ist das Schulmittagessen kostenbeteiligungsfrei; es handelt sich insofern um einen öffentlichen Auftrag. Schüler der Jahrgangsstufen 7 bis 13 tragen die Kosten für das Schulmittagessen grundsätzlich selbst; es handelt sich insofern um eine Dienstleistungskonzession. Ferner ist in einigen Schulen der Betrieb einer Cafeteria möglich; bei dieser Leistung handelt es sich ebenfalls um eine Dienstleistungskonzession.

(2) Vertragsbestandteile sind in der angegebenen Anwendungsreihenfolge die nachfolgenden Unterlagen:

- a) die Bestimmungen dieser Vertragsbestimmungen,
- b) die Leistungsbeschreibung,
- c) die losbezogene Unterlage,
- d) die Angaben des Bieters in den Registern Angaben des Bieters und Speiseplan vegetarische Gerichte,
- e) die übrigen Vergabeunterlagen,
- f) die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B),
- g) die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) und
- h) die übrigen Teile des Angebots des Bieters.

Bei Widersprüchen zwischen den unterschiedlichen Vertragsbestandteilen gehen die jeweils in der obenstehenden Reihenfolge vorherigen Bestandteile den in dieser Reihenfolge späteren Bestandteilen vor.

§ 2 – Liefer- und Leistungsort, Art und Umfang der Leistung

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der losbezogenen Unterlage aufgeführten Schule, für das Los, für welches er den Auftrag erhalten hat, zu. Er übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend der in der Leistungsbeschreibung definierten Qualitätsanforderungen mit dem in seinem Angebot genannten Verpflegungssystem und abhängig von seinen Angaben im Angebot in eigenen, externen Küchen oder vor Ort in der Schule. Gegenstand der Leistung ist auch die Anlieferung des Mittagessens und/oder aller für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffende Schule und alle mit der Essensausgabe zusammenhängenden Aufgaben.

Für die Anlieferung dürfen nur Fahrzeuge eingesetzt werden, die unter die Verordnung zur Kennzeichnung der Kraftfahrzeuge mit geringem Beitrag zur Schadstoffbelastung vom 10. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2218), zuletzt geändert am 31. August 2015 (BGBl. I S.1474) in der jeweils geltenden Fassung fallen und die der Schadstoffgruppe 4 zuzuordnen sind, das heißt die zum Erhalt der sogenannten „grünen Plakette“ berechtigt sind. Unter Einhaltung der vereinbarten Warmhaltezeiten

ist die Anzahl der Anlieferungen auf das unbedingt erforderliche Maß zu beschränken und möglichst auf zwei zu begrenzen.

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schule im vertraglich vereinbarten Umfang sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie grundsätzlich Samstage. Die Essensausgabezeiten für die jeweilige Schule ergeben sich aus der losbezogenen Unterlage. Diese können sich im Ausnahmefall aus relevanten schulorganisatorischen Gründen ändern. Dies ist dem Auftragnehmer unverzüglich, jedoch spätestens 72 Stunden, ausgehend von 8:00 Uhr des betreffenden Tages durch den Auftraggeber oder die Schulleitung mitzuteilen. Organisatorische Anpassungen sind für diesen Fall zwischen der Schulleitung und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.

Die in der losbezogenen Unterlage angegebene Anzahl der voraussichtlich zu liefernden Essensportionen pro Monat ist ein auf Erfahrungen und Prognosen beruhender, geschätzter Richtwert. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

§ 3 – Personal

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Er hat dessen fachliche Befähigung entsprechend der Bestimmungen in der Leistungsbeschreibung über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen. In den Essensausgabestellen der Schulen darf vom Auftragnehmer nur Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann.

Für alle in der Schule zur Leistungserbringung eingesetzten Personen müssen dem Auftragnehmer erweiterte Führungszeugnisse vorliegen, die jeweils nicht älter als drei Jahre sind, d.h. der Auftragnehmer muss im Rahmen regelmäßiger Überprüfungen dafür sorgen, dass die erweiterten Führungszeugnisse rechtzeitig erneuert werden. Daraus entstehende mögliche Kosten werden nicht vom Auftraggeber übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit dem Auftraggeber darüber, ob und inwieweit die betreffende Person im Rahmen der Vertragserfüllung in der Schule eingesetzt werden darf.

§ 4 – Leistungszeitraum, Kündigung

Der Leistungszeitraum beginnt am 01. August 2024 und endet spätestens mit Ablauf des 31. Juli 2028. Der Vertrag kann vom Auftraggeber und Auftragnehmer ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten jeweils zum 31.01. oder zum 31.07. eines jeden Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund gemäß § 314 BGB bleibt unberührt.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldete Leistung wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder
 - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt; auf Ziff. 2.3 Wirt-2144 wird ausdrücklich hingewiesen;

- b) über das Vermögen des Auftragnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- c) der Auftragnehmer Dienstkräften der Schulen oder der übrigen Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331ff StGB und § 16 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb anbietet, verspricht oder gewährt;
- d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist;
- e) wenn die für den Vertrag zu benutzende(n) Küche(n) und sonstigen Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt wird/werden.

Klarstellend wird darauf hingewiesen, dass der Auftraggeber einen die Höchstmenge – ggf. inklusive Mengenerweiterung nach § 132 GWB - überschreitenden Beschaffungsbedarf auch vor Ablauf der vereinbarten Vertragslaufzeit über eine Neuvergabe abdecken darf/ggf. muss und der Auftraggeber vor diesem Hintergrund berechtigt ist, den Vertrag zu kündigen.

§ 5 – Vergütung

(1) **Kostenbeteiligungsfreies Mittagessen der Schüler der Jahrgangsstufen 1 bis 6:** Für die Vertragsleistungen erhält der Auftragnehmer - in Abhängigkeit des bei Vertragsabschluss bestehenden, gesetzlich festgelegten Umsatzsteuersatzes – pro Portion eine Vergütung in Höhe eines Brutto-Festpreises inklusive Umsatzsteuer von

4,64 € (inkl. 7% USt) bzw.

5,16 € (inkl. 19% USt)

Für den gesonderten Fall des Verpflegungssystems „Mischküche (Produktion in der Einrichtung, Cook & Serve)“ gilt - in Abhängigkeit des bei Vertragsabschluss bestehenden, gesetzlich festgelegten Umsatzsteuersatzes - folgender Festpreis:

5,69 € (inkl. 7% USt)

6,33 € (inkl. 19% USt)

Die Anzahl der abrechenbaren Portionen bestimmt sich nach § 10. Der vereinbarte Preis ist ein Festpreis im Sinne der Verordnung PR 30/53 über die Preise bei öffentlichen Aufträgen vom 23. Dezember 1953 (GVBl. S. 1511) in der jeweils geltenden Fassung. Damit sind alle dem Auftragnehmer obliegenden Vertragsleistungen abgegolten.

(2) **Nicht kostenbeteiligungsfreies Mittagessen der Schüler der Jahrgangsstufe 7 bis 13 (gilt nur bei Doppelstandort):** Der Preis laut Angebot des Auftragnehmers gilt als vereinbart.

Der Auftragnehmer kann Schülern der Jahrgangsstufen 7 bis 13 auf dessen Wunsch eine kleinere Portion, als die in Ziffer 1.5 der Leistungsbeschreibung beschriebene, zu einem geminderten Preis anbieten. Dies gilt nicht für berechnete Schüler der Sekundarstufe nach dem Bildungspaket Bildungs- und Teilhabeleistungen für bedürftige Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene („Bildungs- und Teilhabepaket“ („BuT“)) in seiner jeweils gültigen Fassung.

Die Preise des Cafeteria-Angebots, soweit eine Cafeteria zugelassen ist, bestimmen sich nach den Angaben im Angebot des Auftragnehmers (in der vom Bieter selbst zu erstellenden Anlage zum Angebot; vgl. losbezogene Unterlage Doppelstandort, Register Speisekarte vegetarische Gerichte, Zellen A27:B27 und A28:B28). Es handelt sich dabei um Bruttopreise, also inkl. Umsatzsteuer. Sortiments- und/oder Preisänderungen können im Vertragszeitraum mit der jeweiligen Schule abgestimmt werden.

§ 6 – Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Schule/des Auftraggebers, Nebenkosten, Instandsetzung

(1) Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der losbezogenen Unterlage, Register Inventarliste zu entnehmen. Der Auftraggeber verpflichtet sich, Geschirr (tiefe Teller oder Suppenschüsseln, flache Teller, Dessertschalen), Gläser / Becher und Besteck (Messer, Gabeln, Esslöffel, Teelöffel) im Umfang gemäß der losbezogenen Unterlage, Register Inventarliste bereitzustellen. Der Auftraggeber verpflichtet sich weiter, für eine technisch funktionierende Ausstattung mit Spülmaschinen, Warmhaltewagen, ggf. Trinkwasserspender, Kühlschrank und ggf. Kühltheke zu sorgen. Über die vorgenannten Ausstattungsgegenstände hinaus, die nachfolgend als Grundausrüstung bezeichnet werden, besteht kein Anspruch auf Zurverfügungstellung der in der Inventarliste aufgelisteten Gegenstände.

In der Inventarliste sind die Ausstattungsgegenstände etwaiger Cafeterien nicht enthalten.

(2) Die als Ausgabeküche zur Verfügung gestellten Räume müssen den gesetzlichen Hygiene- und Arbeitsplatzanforderungen entsprechen. Dies ist Sache des Auftragnehmers.

(3) Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume und Anschlüsse sowie Energie und Wasser/Abwasser miet- und nebenkostenfrei zur Verfügung gestellt, sofern nicht nachfolgend im Einzelnen anders geregelt (bspw. beim Betrieb einer Mischküche (Produktion in der Einrichtung, Cook & Serve) und Wartungsmaßnahmen (siehe § 7)).

(4) Eine Benutzung der Ausgabeküche und der dazugehörigen Nebenräume inkl. des Inventars zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken und von anderen als vom Caterer benannten Personen ist unzulässig.

(5) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Energie (Strom und Wärme).

(6) Die Räumlichkeiten und das Inventar werden unentgeltlich durch den Auftraggeber zur Nutzung bereitgestellt.

(7) Sofern und soweit ein oder mehrere Wasserspender installiert sind, muss der Auftragnehmer während der Laufzeit dieses Vertrages die monatliche Miete für den/die installierten Wasserspender übernehmen. Sie beträgt monatlich bis zu 200,00 € pro Wasserspender inklusive Wartung. Im Gegenzug ist der Auftragnehmer berechtigt, den/die vorgenannten Wasserspender, sofern und soweit vorhanden, zur Erfüllung seiner vertraglichen Verpflichtung zur Bereitstellung eines Getränks zu nutzen. Die für die Übernahme der Miete und die Meldung und Koordination von Reparaturen erforderlichen Daten (Name und Kontaktdaten des Empfängers, Ansprechpartner) werden dem Auftragnehmer nach Vertragsschluss mitgeteilt.

(8) Vor Beginn der Leistung übergibt der Auftraggeber, vertreten durch seine Fachabteilung, die Räumlichkeiten inkl. Inventar zusammen mit der Schulleitung an den Auftragnehmer. Zu diesem Zweck wird ein Übergabeprotokoll erstellt. Im Rahmen der Übergabe wird u. a. die in der losbezogenen Unterlage enthaltene Inventarliste abgeglichen. Sofern die in Absatz 1 genannte Grundausrüstung unvollständig oder in Teilen defekt ist, werden notwendige Ersatzbeschaffungen durch den Auftraggeber vorgenommen. Sollte über die verbindlich in Absatz 1 festgelegte Grundausrüstung hinaus weiteres Inventar für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber. Sie sind nach Vertragsende vom Auftragnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Ferner werden etwaige festgestellte Mängel und ggf. vereinbarte Maßnahmen zur Abstellung der Mängel im Übergabeprotokoll festgehalten. Auch wird eine Fotodokumentation angefertigt.

Die vorstehenden Ausführungen gelten entsprechend für die Übergabe zum Ende des Vertragszeitraumes. Entstandene Mängel sind grundsätzlich vom Auftragnehmer innerhalb einer im Rahmen des Übergabetermins vereinbarten Frist zur beseitigen. Sollte von Seiten des Auftragnehmers keine fristgerechte Mängelbeseitigung erfolgen, werden die Mängel vom Auftraggeber beseitigt und die entstandenen Kosten dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

(9) Sollten im Rahmen der Vertragslaufzeit Mängel an den Räumen oder dem Inventar auftreten, kontaktiert der Auftragnehmer die Fachabteilung des Auftraggebers vor Beauftragung jeglicher Reparaturen.

(10) Pro Vertragsjahr (nicht Kalenderjahr) schuldet der Auftragnehmer eine Beteiligung an etwaigen Reparatur- und Wartungskosten des sich in der von ihm genutzten Ausgabeküche befindlichen Inventars, das vom Auftraggeber gestellt wurde, in Höhe von insgesamt bis zu 1.000,00 € zzgl. Mehrwertsteuer, unabhängig davon, ob die Reparatur vom Auftraggeber oder vom Auftragnehmer veranlasst wurde. Davon abweichend wird in Bezug auf die Wartungskosten festgelegt, dass sich die vorgenannte Regelung nur auf solche Wartungskosten bezieht, die auf der Grundlage eines durch den Auftraggeber geschlossenen Wartungsvertrages entstehen. Sollte eine Reparatur unwirtschaftlich sein, erfolgt die Ersatzbeschaffung grundsätzlich durch den Auftraggeber. Der Auftragnehmer hat jedoch nur auf Ersatzbeschaffung für die in Absatz 1 genannte Grundausstattung einen Anspruch.

(11) Die Leerung vorhandener Fettabscheider wird vom Auftraggeber auf seine Kosten beauftragt. Etwas anderes gilt beim Verpflegungssystem Produktionsküche (vgl. § 7).

(12) Sollte der Auftragnehmer andere als die in der Inventarliste aufgeführten Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese von ihm auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Die Installation und Deinstallation bedürfen der Zustimmung des Auftraggebers. Alle Gegenstände/Gerätschaften gemäß Satz 1 sind bis Vertragsende auf eigene Kosten des Auftragnehmers wieder zu entfernen.

Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur verändert werden, sofern und soweit dies für die vorgesehene Nutzung – etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystems – notwendig und erforderlich ist. Diesbezüglich vom Auftragnehmer angestrebte Einzelmaßnahmen und bauliche Veränderungen an und in den überlassenen Räumen, insbesondere Um- und Einbauten, Installationen und dergleichen, müssen kleineren Umfangs sein, dürfen nicht in die Bausubstanz eingreifen und bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Dabei sind dem Auftraggeber alle erforderlichen Pläne, behördliche und bauaufsichtliche Genehmigungen vorzulegen. Sämtliche anfallenden Kosten hat der Auftragnehmer zu tragen. Die Einholung aller erforderlichen behördlichen Genehmigungen ist Sache des Auftragnehmers, der auch die Genehmigungs-, Bearbeitungs- und Planungskosten trägt. Veränderungen an den elektrischen und sanitären Anlagen dürfen ausschließlich von entsprechenden Fachfirmen ausgeführt werden. Die vorhandenen Anschlüsse und Anschlusswerte sind in der Losbeschreibung aufgeführt, alternativ erfolgt die gemeinsame Ortsbegehung mit einer vom Auftraggeber benannten Person, die über die Anschlüsse und Anschlusswerte Auskunft geben kann.

(13) Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt der Auftraggeber.

(14) Es ist dem Auftragnehmer untersagt, Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.

(15) Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die vom Auftragnehmer in der Schule genutzten Räume jederzeit unangemeldet betreten.

(16) Das Parken auf dem Grundstück ist nur auf den ausdrücklich als Parkplatz kenntlich gemachten Flächen gestattet. Die Durchfahrten müssen stets freigehalten werden, auch beim Halten von Kraftfahrzeugen zum Zweck des Be- und Entladens.

(17) Die Anlieferung und/oder die Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebs erfolgen. Besondere Sorgfalt und Vorsicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten. Während großer Pausen darf der Schulhof nicht befahren werden.

(18) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte, die vom Auftraggeber gestellt werden, wird durch den Auftraggeber nach den Vorschriften BGV A 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen bzw. einer dafür qualifizierten Firma, welche von ihm beauftragt wird, durchgeführt. Geräte, die dem Auftragnehmer gehören, werden von diesem entsprechend der einschlägigen Bestimmungen geprüft und gewartet. Eine Kopie der Wartungsprotokolle, Prüfprotokolle und/oder Prüfnachweise sind dem Auftraggeber jeweils unverzüglich zuzusenden.

§ 7 – Zusätzliche Regelungen bei Nutzung der Räume, Geräte und Medien als Produktionsküche

(1) Der Auftraggeber rechnet die durch die Leistungserbringung entstehenden verbrauchsabhängigen Betriebskosten, insbesondere Strom, Wasser und Abwasser, gegenüber dem Auftragnehmer ab. Der Auftraggeber ist berechtigt, eine Betriebskostenvorauszahlung zu verlangen. Sofern eine verbrauchs- und verursachungsgerechte Abrechnung aufgrund fehlender Messeinrichtungen unmöglich ist, wird eine angemessene monatliche Betriebskostenpauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und der Annahme einer durchschnittlichen Nutzung an 220 Tagen pro Jahr vereinbart.

Sofern die notwendige baurechtliche Genehmigung für den Betrieb der Küche als Produktionsküche nicht bereits erteilt worden ist, beantragt der Auftragnehmer auf seine Kosten die entsprechende Genehmigung. Andere mit seinem Betrieb zusammenhängende Genehmigungen hat der Auftragnehmer im Übrigen ebenfalls auf seine Kosten zu besorgen. Die Erfüllung etwaiger Auflagen und Bedingungen der vorstehenden Genehmigungen ist Sache des Auftragnehmers, der im Übrigen auch die damit im Zusammenhang stehenden Kosten trägt. Gleiches gilt auch für sonstige behördlichen Anordnungen. Der Auftraggeber übernimmt keine Haftung dafür, dass behördliche Genehmigungen erteilt werden. Im Übrigen kann der Auftragnehmer keine Ansprüche gegenüber dem Auftraggeber geltend machen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, den Auftraggeber von jeglichen Ansprüchen und Verpflichtungen, die gegen ihm geltend gemacht werden, freizustellen.

Sollte erforderliche Genehmigung versagt werden, kann der Vertragszweck nicht mehr erreicht werden. Dem Auftragnehmer steht für diesen Fall das Recht zu, von diesem Vertrag zurückzutreten.

(2) Der Auftragnehmer muss weiter

- a) die Kosten der Wartung aller Geräte, die vom Auftraggeber gestellt werden, mit Ausnahme des Feuerlöschers, nach Herstellerempfehlung durch vom Auftraggeber beauftragte Sachkundige, übernehmen,
- b) die Leerung, Entsorgung und Reinigung der Fettabscheideranlagen und die Reinigung der zugehörigen Abwasserleitungen gemäß DIN 4040-100 bzw. DIN EN 1825-2 regelmäßig (alle 4 Wochen) durchführen,
- c) die Fettfilter und -rinnen in den Abzugshauben regelmäßig reinigen,
- d) die Maßnahmen gemäß a) b) und c) ordnungsgemäß dokumentieren,
- e) die für die von ihm geschuldeten Maßnahmen gemäß a), b) und c) anfallenden Kosten übernehmen,
- f) vom Auftragnehmer selbst gestellte Geräte auf eigene Kosten ordnungsgemäß warten.

§ 8 – Haftung

- (1) Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber i. d. R. schriftlich anzuzeigen.
- (2) Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Interesse das Grundstück aufsuchen, schuldhaft verursacht wurden.
- (3) Insbesondere haftet er für Schäden, die durch fahrlässigen Umgang mit Wasser, Gas, elektrischem Strom, durch Schlüsselverlust und durch nicht verschlossene Türen und Fenster entstehen. Dem Auftragnehmer obliegt der Beweis dafür, dass ein schuldhaftes Verhalten seinerseits nicht vorliegt.
- (4) Der Auftragnehmer trägt das Risiko der Beschädigung und des Diebstahls seines Eigentums.
- (5) Der Auftragnehmer muss während der gesamten Laufzeit des Vertrages über eine Betriebshaftpflichtversicherung, deren Deckungssummen für Personenschäden mindestens 5.000.000,00 €, für Sachschäden mindestens 2.000.000,00 € beträgt, verfügen. Er hat bei Vertragsbeginn den Abschluss einer entsprechenden Betriebshaftpflichtversicherung nachzuweisen. Zu diesem Zweck übersendet er unaufgefordert einen entsprechenden Nachweis an den Auftraggeber.

§ 9 – Mittagessenvereinbarung und Bestell- und Abrechnungssystem

(1) Alle Schüler der Jahrgangsstufen 1 bis 6 haben das Recht auf ein kostenbeteiligungs-freies Mittagessen. Damit die Schüler von ihrem Recht Gebrauch machen können, bedarf es des Abschlusses einer Vereinbarung über die Lieferung des Mittagessens („Mittagessenvereinbarung“) zwischen dem Auftragnehmer und den jeweiligen Personensorgeberechtigten. Zu diesem Zweck übersendet der Auftragnehmer den Personensorgeberechtigten eine Mittagessenvereinbarung – zusammen mit entsprechenden Datenschutzhinweisen – mit folgenden Inhalten:

- Dauer der Vereinbarung
- die Möglichkeit der Kündigung der Vereinbarung durch die Personensorgeberechtigten mit einer Frist von maximal 7 Tagen
- Bestell- und Abbestellverfahren
- individuelle wochentags- und menübezogene Bestellmöglichkeit
- Abbestellverpflichtung bei Krankheit oder Abwesenheit während der Ferien
- den Hinweis darauf, dass bei häufiger unabgemeldeter Nichtteilnahme am Mittagessen die Vereinbarung gemäß § 26 Absatz 3 Schülerförderungs- und –betreuungsverordnung (SchüFöVO) gekündigt werden kann
- die Möglichkeit, im Einzelfall ärztlich festgestellte und dem Auftragnehmer seitens der Personensorgeberechtigten mitgeteilte Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten zu berücksichtigen
- einen Hinweis auf die vom Caterer beizufügenden erforderlichen Datenschutzhinweise
- die Erklärung der Personensorgeberechtigten, dass sie die beigefügten Datenschutzhinweise des Caterers zur Kenntnis genommen haben.

Ein entsprechendes Muster der Mittagessenvereinbarung, das die vorgenannten Angaben enthält und vom Auftragnehmer verwandt werden kann, ist Bestandteil der Vergabeunterlagen. Außerdem muss der Auftragnehmer den Personensorgeberechtigten den Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform zusammen mit dem Entwurf der Mittagessenvereinbarung zukommen lassen.

(2) Nutzt der Auftragnehmer nicht die den Vergabeunterlagen beigefügte Mittagessenvereinbarung, muss der Auftragnehmer rechtzeitig vor der Leistungserbringung dem Auftraggeber seinen eigenen Entwurf der Mittagessenvereinbarung zur Prüfung und Genehmigung vorlegen. Der Auftragnehmer darf nur eine vom Auftraggeber genehmigte Vereinbarung verwenden. Jegliche Änderungen einer vom Auftraggeber genehmigten Vereinbarung sind dem Auftraggeber rechtzeitig vorab schriftlich mitzuteilen und bedürfen der vorherigen Genehmigung durch den Auftraggeber.

(3) Der Auftragnehmer muss seine datenschutzrechtlichen Verpflichtungen einhalten. Für die Einhaltung der datenschutzrechtlichen Verpflichtungen des Auftragnehmers ist dieser selbst verantwortlich. Eine Prüfung der Datenschutzhinweise des Auftragnehmers durch den Auftraggeber erfolgt nicht.

(4) Nach Abschluss der Mittagessenvereinbarung ist den betreffenden Personensorgeberechtigten für die Bestellung, Auswahl und Abbestellung eine Kundennummer mitzuteilen. Ferner ist den Personensorgeberechtigten der Zugang zum Online-Bestellsystem oder eine dafür vorgesehene Telefonnummer mitzuteilen. Die Bestellung und Auswahl der Menüs erfolgt regelhaft individuell für jeden Schüler durch die Personensorgeberechtigten. Eine Dauerbestellung oder automatische Buchung einer Menülinie ist nicht zulässig.

(5) Die unterzeichneten Mittagessenvereinbarungen nebst Änderungsvereinbarungen und dauerhaften Abmeldungen sind für Prüfzwecke 3 Jahre nach Ende des Vertrages vom Auftragnehmer aufzubewahren.

(6) Der Auftragnehmer muss innerhalb von drei Monaten nach Vertragsbeginn ein geeignetes digitales Bestell- und Abrechnungssystem anwenden. Nach Auftragserteilung teilt der Auftragnehmer dem Auftraggeber unverzüglich und unaufgefordert mit, welches Bestell- und Abrechnungssystem er nutzen wird.

Das digitale Bestell- und Abrechnungssystem muss die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

- Das digitale Bestell- und Abrechnungssystem ist DSGVO-konform.
- Es bietet die Möglichkeit zum tageszeitunabhängigen Bestellen durch Personensorgeberechtigte, die Möglichkeit zum Um- und Abbestellen / Stornieren durch Personensorgeberechtigte bis zu der in Absatz 8 festgelegten Zeit sowie die Möglichkeit zur Bestellung von Sonderkost.
- Das digitale Bestellsystem ermöglicht die Einrichtung eines Zugangs zum Bestellsystem für die Schule, um für Schüler gemäß Absatz 9 oder für Gastschüler (z.B. Notbetreuung) ein Mittagessen zu bestellen sowie die Bestellung von Kaltverpflegung und die Abbestellung von Wahlmenüs bei Kaltverpflegung vornehmen zu können.
- Alternativ sind andere Möglichkeiten vorzuhalten, um der Schule die Bestellung gemäß Absatz 9 oder für Gastschüler zu ermöglichen (z.B. per E-Mail oder Bestellformular).
- Die Anwendung einer Kontingentfunktion (d. h. die Limitierung der bestellbaren Portionszahl von Menüs) ist nicht zulässig.
- Jeder Essenteilnehmer erhält vom Auftragnehmer ein geeignetes digitales Medium (z.B. Chipkarte, Transponder, QR-Code etc.) zur Identifikation (Person, bestelltes Menü) bei der Essenausgabe, dass für den Schüler gewählte Essen muss dabei angezeigt werden.
- Das Bestell- und Abrechnungssystem erstellt eine anonymisierte Übersicht je Schule über die Anzahl der bestellten Portionen je Menü pro Tag und die Anzahl der abgenommen/abgerechneten Portionen je Menü pro Tag.

(7) Wenn die Installation eines digitalen Systems zur Identifikation bei der Essenausgabe und / oder der Erfassung der abgenommenen Portionen in der betreffenden Schule aus baulichen, technischen oder sonstigen Gründen, die nicht in den Einflussbereich des Auftragnehmers fallen, nicht

möglich ist, hat der Auftragnehmer den Auftraggeber hierrüber unverzüglich zu informieren und die Gründe dafür nachzuweisen.

(8) Der Auftragnehmer muss das vertragsgegenständliche Bestell- und Abrechnungssystem anwenden. Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicherzustellen. Abbestellungen des gewählten Essens sind, wenn sie vor 18:00 Uhr des Vortrags erfolgen, zu berücksichtigen. Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass auch telefonische Abbestellungen zwischen 08:00 Uhr und 18:00 Uhr möglich sind.

(9) Der Auftragnehmer muss die Möglichkeit vorsehen, dass auch die Schulleitung für einen Zeitraum von maximal zwei Monaten beim Caterer das Mittagessen für Schüler, deren Personensorgeberechtigten keinen Vertrag abgeschlossen haben, bestellen kann.

§ 9a – Bestellung von Schülern der Sekundarstufe

(1) § 9 gilt für Schüler der Sekundarstufe entsprechend mit Ausnahme der Absätze 1 bis 3, Absatz 4 Sätze 3 und 4, Absatz 5 und Absatz 9.

(2) Voraussetzung für die Teilnahme am Schulmittagessen für die in Absatz 1 genannten Personen ist der Abschluss eines Vertrages zwischen den Personensorgeberechtigten bzw. bei Volljährigkeit auch zwischen den Schülern und dem Auftragnehmer.

(3) Der Auftragnehmer ist für die Organisation der Essensgeldkassierung betreffend Leistungen für Schüler der Sekundarstufe selbst verantwortlich. Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassierungssystems bei privatrechtlichen Verträgen ist wünschenswert. Das Inkassoverfahren ist so zu organisieren, dass Personensorgeberechtigte bzw. volljährige Schüler mindestens fünf Tage vor Einstellung der Lieferung schriftlich darüber informiert werden. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, in den privatrechtlichen Verträgen darüber zu informieren, dass die Schule in Kenntnis gesetzt wird, wenn beabsichtigt ist, die Lieferung des Essens für Schüler einzustellen.

§ 10 – Vergütung und Rechnungslegung

(1) Der Auftragnehmer hat Anspruch auf Vergütung der jeweils täglich tatsächlich von den Schülern abgenommenen Portionen. Die durch die Schüler der Sekundarstufe und das pädagogische Personal abgenommen Portionen sind nicht Gegenstand der Abrechnung, sondern werden direkt zwischen den Vertragsparteien abgerechnet; vgl. § 10a.

(2) Die Menge der tatsächlich von den Schülern abgenommenen Portionen muss mittels eines digitalen Systems gemäß § 9 Absatz 6 erfasst werden.

(3) Die Regelung in Absatz 1 Satz 1 gilt ab 01. November 2024.

(4) Weicht aufgrund pandemiebedingtem Wechselunterricht, Schulschließung oder aufgrund von Ereignissen, die nicht in den Einflussbereich des Auftragnehmers fallen, wie z. B. Abwesenheit ganzer Klassen oder größerer Gruppen von Schülern aufgrund pandemiebedingter Quarantäne oder Isolation, Grippe- oder sonstiger Epidemien, Schulräumungen o. ä., die Anzahl der tatsächlich abgenommenen Portionen gemäß Absatz 1 oder die Anzahl der bestellten Portionen gemäß Absatz 6 um mehr als 15 % von der Anzahl der bestellten Portionen ab, hat der Auftragnehmer Anspruch auf Vergütung von 85 % der bestellten Portionen, unabhängig von der Menge der tatsächlich von den Schülern abgenommenen und der tatsächlich gelieferten Portionen („85%-Regelung“). Dies gilt nicht, wenn der Auftragnehmer von der Schulleitung spätestens 72 Stunden, ausgehend von 08:00 Uhr des betreffenden Tages, entsprechend informiert wurde.

(5) Vor Einführung der Vergütung gemäß Absatz 1 Satz 1 sowie für den Fall, dass die Installation eines digitalen Systems zur Erfassung der abgenommenen Portionen in der betreffenden Schule aus baulichen, technischen oder sonstigen Gründen, die nicht in den Einflussbereich des Auftragnehmers fallen, nicht möglich ist, hat der Auftragnehmer Anspruch auf Vergütung der bestellten Portionen, die von ihm laut Lieferschein auch hergestellt und geliefert wurden („Lieferscheinmodell“).

6) Außerhalb der Ferienzeit bei pandemiebedingten Einschränkungen im Schulbetrieb, wie Wechselunterricht oder Schulschließung, pandemiebedingter Quarantäne oder Isolation, Grippe- oder sonstiger Epidemien, hat der Auftragnehmer in jedem Fall, d. h. auch wenn der Auftragnehmer mehr als 72 Stunden, ausgehend von 08:00 Uhr des betreffenden Tages informiert war, unabhängig von der jeweiligen Bestell- oder Abnahmemenge, Anspruch auf Vergütung von 25 % der ausweislich der losbezogenen Unterlage (Losbeschreibung) geschätzten Anzahl der SuS, die voraussichtlich das Mittagessensangebot in Anspruch nehmen werden, maximal jedoch 50 Portionen pro Schultag.

Bei Abrechnung auf Basis der vorstehenden Regelung muss der Auftragnehmer hierauf in der Rechnung ausdrücklich hinweisen.

(7) Die Rechnungslegung gegenüber dem Auftraggeber erfolgt monatlich je Los.

(8) Für die Abrechnung gemäß Lieferscheinmodell muss die Rechnung folgendes ausweisen:

- die in den Lieferscheinen ausgewiesenen bestellten und gelieferten Portionen je Verpflegungstag,
- Anzahl der im Abrechnungsmonat abgeschlossenen Mittagessenvereinbarungen mit den Personensorgeberechtigten,
- Anzahl der im Abrechnungszeitraum bestellten Portionen,
- Anzahl der im Abrechnungszeitraum gelieferten Portionen und
- Nettogesamtbetrag, Umsatzsteuer in Prozent und Bruttorechnungsbetrag.

Der Rechnung sind Kopien der Lieferscheine beizufügen. Außerdem muss der Abrechnung die schriftlichen Bestellungen der Schulleitung gemäß § 9 Absatz 9 beigelegt werden. Im Übrigen sind bestellte Portionen von der Schulleitung nicht bei der Angabe der Anzahl der abgeschlossenen Mittagessenvereinbarungen mit den Personensorgeberechtigten zu berücksichtigen.

(9) Für die Abrechnung gemäß Absatz 1 Satz 1 muss die Rechnung folgendes ausweisen:

- für alle abgerechneten Tage ist eine anonymisierte Übersicht je Los über die Anzahl der bestellten Portionen je Menü pro Tag und die Anzahl der abgenommen/abgerechneten Portionen je Menü pro Tag beizufügen und
- Nettogesamtbetrag, Umsatzsteuer in Prozent und Bruttorechnungsbetrag.

(10) Der Auftragnehmer muss bei Abrechnung auf Basis der 85%-Regelung gemäß Absatz 4 auf deren Anwendung in der Rechnung ausdrücklich unter Angabe der betreffenden Tage und Darlegung der näheren Umstände, der Menge der an diesem Tag tatsächlich von den Schülern abgenommenen und der bestellten Portionen hinweisen. Im Übrigen hat er seiner Rechnung die Angaben belegende Dokumente beizufügen.

(11) Die Rechnung ist am Monatsende zusammen mit den entsprechenden Anlagen an das Bezirksamt...

zur Zahlung einzureichen. Abschlagszahlungen werden nicht geleistet. Der Auftragnehmer hat die Rechnungen in einfacher Ausfertigung einzureichen. Ergänzend gelten § 15 VOL/B und § 17 VOL/B. Es wird kein Skonto vereinbart.

(12) Für Kontrollzwecke und zur Organisation durch das aufsichtspflichtige pädagogische Personal muss der Auftragnehmer monatlich jeweils zum 15. eines Monats, beginnend am 15. September 2024, eine Liste der von den Personensorgeberechtigten oder der Schulleitung aktuell zum Essen angemeldeten Schülern zur Einsichtnahme in den dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Räumen verschlossen hinterlegen oder auf einmalige Anforderung des Auftraggebers oder der Schulleitung regelmäßig in digitaler Form an den Auftraggeber und/oder die Schulleitung übersenden.

§ 10a – Rechnungslegung bei Schülern der Sekundarstufe

(1) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den Personensorgeberechtigten bzw. bei Volljährigkeit dem Schüler, sofern dieser keine Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket erhält, einen privatrechtlichen Vertrag anzubieten. Der Vertrag muss jeweils für die Dauer des gegenständlichen Vertragszeitraums abgeschlossen werden. Geht der Schüler vor Ende des Vertragszeitraums von der Schule ab oder wird der Vertrag vorher vom Auftragnehmer, dem Schüler bzw. Personensorgeberechtigten gekündigt, endet der Vertrag mit Ablauf des Tages des Abgangs des Schülers bzw. mit dem Wirksamwerden der Kündigung.

Unabhängig von der vorgenannten Regelung, können die Personensorgeberechtigten bzw. bei Volljährigkeit der Schüler den Vertrag jeweils monatlich ordentlich bis zum 15. eines Monats (Eingang der Kündigungserklärung in Textform beim Auftragnehmer) mit Wirkung zum ersten Tag des Folgemonats kündigen.

Die Rechnungslegung gegenüber den Personensorgeberechtigten bzw. dem volljährigen Schüler erfolgt monatlich.

(2) Für berechtigte Schüler der Sekundarstufe nach dem Bildungspaket Bildungs- und Teilhabeleistungen für bedürftige Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene („Bildungs- und Teilhabepaket“ („BuT“)) in seiner jeweils gültigen Fassung gilt im Übrigen nachfolgendes:

(a) Das Schulmittagessen gemäß § 1 Abs. 1 ist für sie kostenbeteiligungsfrei.

(b) Bei Interesse legen die Personensorgeberechtigten eines leistungsberechtigten Schülers bzw. bei Volljährigkeit des Schülers er selbst dem Auftragnehmer den „berlinpass-BuT“ vor und schließen mit ihm einen privatrechtlichen Vertrag. Der Auftragnehmer weist dem Auftraggeber unter Verwendung des Kostenerstattungsformulars (Bestandteil der Vergabeunterlagen) die von den BuT-berechtigten Schülern in Anspruch genommenen Mittagessensportionen nach und rechnet mit diesem gegenüber dem Auftraggeber ab.

(c) Das Cafeteria-Angebot der Sekundarstufe gilt hingegen als eine Zwischenverpflegung und nicht als Mittagessen im Sinne der Regelungen des BuT. Die BuT-Leistung Mittagsverpflegung kann daher hierfür nicht in Anspruch genommen werden.

§ 11 – Qualitätssicherung

(1) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente (näheres siehe § 11 Absatz 2 und

3 der Vertragsbestimmungen), im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen, die Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung definierten Leistungsanforderungen und zusätzliche Verpflichtungen gemäß der losbezogenen Unterlage zu überprüfen. Dies schließt das Recht des Auftraggebers ein, eine Überprüfung (auch „Auditierung“) der vertragsgegenständlichen Leistung des Auftragnehmers anhand dieser Leistungsanforderungen selbst durchzuführen oder von Beauftragten durchführen zu lassen.

Der Auftragnehmer räumt dem Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der in der Leistungsbeschreibung unter Ziff. 1, 2 und 3 definierten Leistungsanforderungen die Befugnis ein,

- zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zwecke der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten,
- alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, soweit gesetzlich erforderlich in anonymisierter Form, Frachtbriefe, Herstellungsbeschreibungen und Unterlagen über die im Rahmen der Leistungserbringung bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrücke oder Kopien, auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrücke von elektronisch gespeicherten Daten zu verlangen sowie
- im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen und Geräte zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen, davon Bildaufnahmen anzufertigen;
- alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft und das Inverkehrbringen;
- Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen; für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, den Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten bei der Kontrolle zu unterstützen und insbesondere auf Verlangen die Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen sowie unverzüglich die geforderten Auskünfte zu erteilen. Der Auftragnehmer hat das Recht, bei den Kontrollen anwesend zu sein.

(2) Der Auftragnehmer stellt sicher, dass folgende Daten entsprechend den Verpflegungssystemen täglich für jede Speisekomponente und gesondert für jede Produktionseinheit/Charge (= für jeden Kochprozess bzw. Lieferung bzw. Regenerierzyklus) dokumentiert werden sowie 6 Monate in den Schulküchen aufbewahrt werden:

Mischküche und Warmverpflegung:

- Datum der Speisenherstellung
- Temperatur bei Abfüllung (nur bei Warmverpflegung)
- Temperatur bei Lieferung (nur bei Warmverpflegung)
- Temperatur bei der Ausgabe
- Uhrzeit der Beendigung des Garprozesses
- Uhrzeit des maximalen Ausgabenedes, mit dem die Einhaltung der Warmhaltezeit sichergestellt wird (z.B. 12:00 Uhr wenn der Garprozess um 9:00 Uhr beendet war)
- Uhrzeit des realen Ausgabenedes

Kühlkostsystem und Tiefkühlkostsystem:

- Datum der Speisenherstellung
- Temperatur bei Lieferung
- Temperatur bei Beendigung des Regenerierens
- Temperatur bei der Ausgabe
- Uhrzeit der Beendigung des Regenerierens

- Uhrzeit des Ausgabenendes

Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 bleiben unberührt.

(3) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von diesem Beauftragten auf Anforderung die notwendigen Unterlagen zu übersenden oder auszuhändigen, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind. Dies bezieht sich auch auf alle Zulieferungen, die der Auftragnehmer bezieht und weiterverarbeitet.

Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen gemäß Ziff. 1 der Leistungsbeschreibung:

- Speisenpläne gemäß Ziffer 1.6 c)
- Rezepte gemäß Ziffer 1.7 f)
- schriftliche Anweisungen gemäß Ziffer 1.8 a)
- Änderungsmitteilungen gemäß Ziffer 1.6 c)
- Produktblätter / Produktspezifikationen mit folgenden Mindestangaben: Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Nährwertkennzeichnung laut Lebensmittelinformations-Verordnung
- Lieferscheine/Rechnungen
- Tourenpläne

Darüber hinaus muss der Auftragnehmer für jede Produktionsstätte für die Dauer der Vertragslaufzeit folgende Informationen (auch Produktionsplan genannt) vorhalten und zur Kontrolle gemäß diesem Absatz an den Auftraggeber oder von diesem Beauftragten übersenden oder aushändigen:

- Anzahl der zubereiteten Portionen (Kinder und pädagogisches Personal) je Menü pro Tag,
- Anzahl der abgenommen/abgerechneten Portionen (Kinder und pädagogisches Personal) je Menü pro Tag,
- Anzahl der bestellten Portionen (Schüler und pädagogisches Personal) je Menü pro Tag
- Gesamtmenge und Art der eingesetzten Lebensmittel je Menü (incl. rohes Gemüse, Obst, Desserts etc.),
- im Hinblick auf die Vorgaben in Ziff. 3 der Leistungsbeschreibung Angaben dazu, wann welche Mengen in Kilogramm Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas und kakaohaltige Produkte verwendet bzw. angeboten worden sind. Ebenso sind die Gütezeichen für die verwendeten Produkte einzureichen.

Darüber hinaus sind die Pflichten aus Wirt-2144 zu beachten und sind von vorstehender Regelung unberührt.

(4) An jeder Schule wird ein Mittagessenausschuss entsprechend § 78 des Berliner Schulgesetzes gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften ebenfalls berechtigt, die Einhaltung der vom Auftragnehmer in der losbezogenen Unterlage seines Angebots gemachten Angaben und in Ziff. 5 der Leistungsbeschreibung definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speisenplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Essenausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Mittagessenausschusses angemessen, d.h. unter Beachtung der Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung, insbesondere Ziff. 1, berücksichtigt. Mängelanzeigen des Essenausschusses sind mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Mittagessenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.

(5) Der Auftragnehmer muss ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement einrichten. Besondere Anforderungen an das Qualitäts- und Beschwerdemanagement gemäß den Angaben des Auftragnehmers in der losbezogenen Unterlage sind zu beachten.

(6) Alle zur Nachweisführung der Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen vorzuhaltenden oder beizubringender Dokumente müssen in deutscher oder englischer Sprache vorliegen.

§ 12 – Mängelbeseitigung

Bei festgestellter und gegenüber dem Ausgabepersonal mitgeteilter Schlechtleistung des Auftragnehmers, wodurch das Essen nicht genießbar ist, insbesondere durch verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes und/oder versalztes Essen, kann die Schule eine Nachfrist von 90 Minuten ab Mitteilung der Schlechtleistung gegenüber dem Ausgabepersonal für eine Ersatzlieferung des gesamten Essens gewähren. Erfolgt die Ersatzlieferung nicht fristgemäß, besteht kein Anspruch auf Vergütung für die Portionsanzahl dieses Tages. Der Auftragnehmer muss dies bei der Rechnungslegung entsprechend berücksichtigen.

Die Schulleitung kann von der Gewährung einer Nachfrist für eine Ersatzlieferung absehen, wenn die damit einhergehende Verzögerung schulorganisatorisch nicht umsetzbar ist. In diesem Fall besteht ebenfalls kein Anspruch auf Vergütung für die Portionsanzahl dieses Tages. Die Schulleitung kann die Versorgung mit Mittagessen im Übrigen durch andere Anbieter im Umfeld zu einem angemessenen Portionspreis sicherstellen. Dies gilt auch bei verspäteter, nicht innerhalb der Nachfrist erfolgter, Ersatzlieferung. Hierdurch entstehende Mehrkosten sind dem Auftraggeber vom Auftragnehmer zu ersetzen.

Die vorstehenden Ausführungen gelten in Fällen von teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung entsprechend. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

§ 13 – Vertragsstrafen

(1) Um die Einhaltung der aus den Wirt-214, Wirt-2141 und Wirt-2143 resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer die in Anlage Wirt-2144 enthaltenen Bedingungen. Auf die dort in Ziff. 2.2 enthaltenen Regelungen zur Vertragsstrafe wird ausdrücklich hingewiesen.

(2) Um die Einhaltung der Verpflichtung des Auftragnehmers zur Verwendung von Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft gemäß der Leistungsbeschreibung zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v. H. der Auftragssumme. Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird. Erläuternd wird klargestellt, dass ein Verstoß nur vorliegt, wenn der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen seine Verpflichtungen, im Rahmen der Leistungserbringung Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden, verstößt. Hierunter fallen auch Verpflichtungen, die nicht auf Vorgaben in der Leistungsbeschreibung, sondern Angaben des Auftragnehmers im Angebot beruhen.

(3) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen seine Verpflichtungen im Rahmen der Leistungserbringung ausschließlich Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas und kakaohaltige Produkte einzusetzen, die nachweislich unter Einhaltung der oben genannten Kriterien des Fairen Handels bei Anbau, Ernte und Verarbeitung produziert und verarbeitet wurden, d.h. dass der Auftragnehmer dies gegenüber dem Auftraggeber nicht durch Gütezeichen, gleichwertige Nachweise oder Ursprungsnachweis nachweist, ist zwischen dem Auftraggeber und dem

Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 % der Auftragssumme vereinbart.

(4) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen seine Dokumentationspflichten oder Herausgabepflichten gemäß § 11, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 % der Auftragssumme vereinbart.

(5) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen andere wesentliche vertragliche Verpflichtungen, welche sich aus den Vertragsbestandteilen gemäß § 1 Absatz 1 der Vertragsbestimmungen, insbesondere der Leistungsbeschreibung, vor allem Ziffern 1.1 bis 1.9 und der losbezogenen Unterlage, Register „Angaben des Bieters“ sowie „Speisekarte veg. Gerichte“ (vorrangig Zuschlagskriterien 1 bis 10) ergeben, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von bis zu 1 % der Auftragssumme vereinbart.

(6) Betrifft ein potentieller Verstoß eine Produktionsstätte, in der auch Essen für andere Einrichtungen als die vertragsgegenständliche(n) Schule(n) hergestellt wird, wird vermutet, dass der Verstoß die vertragsgegenständliche Leistungspflicht betrifft, es sei denn, der Auftragnehmer legt plausibel dar, dass dies nicht der Fall ist.

(7) Insgesamt werden die Vertragsstrafen auf 5 v. H. der Auftragssumme begrenzt.

(8) Weder die Abnahme von Portionen durch die Schüler oder durch pädagogisches Personal der Schule, noch die Bezahlung der Vergütung durch den Auftraggeber stellen eine Annahme der Erfüllung im Sinne des § 341 Abs. 3 BGB dar. Nach Kenntnis eines Verstoßes muss der Auftraggeber innerhalb von 2 Monaten schriftlich gegenüber dem Auftragnehmer den Vorbehalt der Vertragsstrafe erklärt haben.

(9) Bestreitet der Auftragnehmer die Verwirkung der Vertragsstrafe, weil er seine Leistung vertragsgemäß erbracht habe, hat er die vertragsgemäße Erbringung der Leistung zu beweisen, sofern nicht die in Rede stehende vertraglich geschuldete Leistung in einem Unterlassen besteht.

(10) Auftragssumme ist die Nettovergütung für den Vertragszeitraum von 4 Jahren auf Basis der vor Beginn der Überprüfung durchschnittlich monatlich abgerechneten Nettovergütung.

(11) Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.

(12) Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund gemäß § 314 BGB und die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleiben unberührt. Auf einen weitergehenden Anspruch auf Schadensersatz oder Minderung wird die Vertragsstrafe wegen desselben Verstoßes angerechnet.

§ 14 – Unteraufträge

Ergänzend zu § 4 Abs. 1 Nr. 4 VOL/B wird vereinbart, dass der Auftragnehmer dem Auftraggeber spätestens bei Beginn der Auftragsausführung die Namen, die Kontaktdaten und die gesetzlichen Vertreter seiner Unterauftragnehmer mitteilt. Jede im Rahmen der Auftragsausführung eintretende Änderung auf der Ebene der Unterauftragnehmer ist dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen.

Auftragnehmer und Unterauftragnehmer haften im Hinblick auf die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit entsprechend dem Umfang der Eignungsleihe für die Auftragsausführung gemeinsam. Der Auftragnehmer hat mit den jeweiligen Unterauftragnehmern eine dementsprechende Vereinbarung zu schließen. Dieses gilt für alle Leistungen.

§ 15 – Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen durch den Auftragnehmer

- (1) Die Pflichten des Auftragnehmers insbesondere hinsichtlich Mindeststundenentgelt, Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen, der BVB Frauenförderung und der BVB Verhinderung von Benachteiligungen aus Wirt-2144 i. V. m. Wirt-214, Wirt-2141 und Wirt-2143 sind zu beachten.
- (2) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Schule ist zu beachten. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
- (3) Außerdem ist der Auftragnehmer verpflichtet, die Bestimmungen des Datenschutzes zu beachten.

§ 16 - Sonstiges

- (1) Ansprechpartner in der Schule ist die Schulleitung oder eine von ihr benannte Dienstkraft der Schule.
- (2) Seitens des Auftragnehmers muss für Fragen der Vertragsdurchführung und Abrechnung ein Ansprechpartner mit entsprechender Verantwortungsbefugnis zur Verfügung stehen. Im Angebot hat der Auftragnehmer den verantwortlichen Mitarbeiter für die Kundenbetreuung benannt. Im Falle eines Mitarbeiterwechsels informiert der Auftragnehmer den Auftraggeber unverzüglich und gibt die entsprechenden Kontaktdaten bekannt (Telefon, E-Mail-Adresse).
- (3) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen von Produktionsstätten-Standorten der von ihm belieferten Schule unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

§ 17 - Schlussbestimmungen

Jede Änderung oder Ergänzung des Vertrages bedarf der Schriftform (§ 126 Abs. 2 BGB). Mündliche Nebenabreden bestehen nicht.

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle aus oder im Zusammenhang mit diesem Vertrag entstehenden Rechtstreitigkeiten ist Berlin, sofern nicht durch zwingendes Recht ein anderer Gerichtsstand bestimmt ist.

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so soll das die Gültigkeit der übrigen Vereinbarungen nicht berühren. Der Auftragnehmer und der Auftraggeber verpflichten sich, in diesem Fall zusammenzuwirken, um die unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine wirksame und durchführbare Bestimmung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Ergebnis der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung in vergaberechtskonformer Weise möglichst nahekommt. Entsprechendes gilt für etwaige Vertragslücken.