

Leistungsbeschreibung

1. Allgemein

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) an der/den in der jeweiligen Losbeschreibung ausgewiesenen Berliner Grundschule(n) bzw. Förderzentren, nachfolgend zusammenfassend auch „Einrichtung“ genannt, inkl. der Reinigung der von ihm hierzu zu nutzenden schulischen Räume sowie der Entsorgung der hierbei anfallenden Speisereste und Abfälle.

Es gelten - bei etwaigem Widerspruch im Rang nacheinander:

- a) das Zuschlagsschreiben;
- b) die Vergabeunterlagen einschließlich aller zugehöriger Anlagen;
- c) die "Allgemeinen Bedingungen für die Ausführung von Leistungen" (VOL/B) und
- d) das Angebot des Bieters nebst Anlagen.

Liefer-, Zahlungs- und sonstige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers oder der Auftragnehmerin sind nicht Vertragsbestandteil.

Je Herstellung, Lieferung und Ausgabe eines Schulmittagessens (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) ist ein Preis in Höhe von 3,25 Euro brutto festgesetzt. 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.

Jede Änderung, Ergänzung oder Abweichung des Vertrages bedarf der Schriftform (§ 126 Abs. 2 BGB).

2. Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der Losbeschreibung (siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) aufgeführten Einrichtung im Bezirk Marzahn-Hellersdorf von Berlin zu.

3. Leistungsbeginn, Kündigung

Der Vertrag beginnt am 01. August 2017. Er endet spätestens mit Ablauf des 31. Juli 2020. Der Vertrag kann vom Auftraggeber ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.

Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Schadensersatzansprüche bleiben ebenfalls unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
 - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
 - die geschuldete Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder
 - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
- b) über das Vermögen des Auftragnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- c) der Auftragnehmer Dienstkräften der 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.

In Fällen von teilweiser oder vollständiger Nichtleistung oder nicht unerheblich verspäteter Leistung, ist der Auftraggeber berechtigt, auf Kosten des Auftragnehmers Ersatz zu beschaffen. Schadensersatzansprüche und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Einrichtung sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden, sowie grundsätzlich Samstage.

Abweichend davon sind die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten der Berliner Schulen mit den Schulen abzustimmen. Soweit eine Versorgung auch in diesen Zeiten von den Schulen für erforderlich gehalten wird, ist sie vom Auftragnehmer zu gewährleisten.

Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtenden Anfangs- und Endzeiten der Mittagspause sowie die Anzahl von Essensdurchgängen sind der Losbeschreibung (siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) zu entnehmen.

Die Anlieferung und/oder die Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen. Die in der Losbeschreibung (siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) aufgeführten Zeiträume können sich aus relevanten schulorganisatorischen Gründen ändern. Dies ist dem Auftragnehmer rechtzeitig mitzuteilen. Organisatorische Anpassungen sind für diesen Fall zwischen der Schule und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.

4. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend der unter Abschnitt 5, Leistungsbeschaffenheit, dieser Anlage definierten Qualitätsanforderungen mit dem in seinem Angebot für die jeweilige Einrichtung genannten Verpflegungssystem und abhängig von seinen Angaben im Angebot in eigenen, externen Küchen oder vor Ort in den Schulen. 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 (siehe hierzu auch nachfolgend). Mit der Angebotsabgabe legt der Auftragnehmer verbindlich fest, mit welchem Verpflegungssystem er seine Leistung für die konkrete Einrichtung erbringt.

Gibt der Bieter als Verpflegungssystem "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" an, so verpflichtet er sich, den überwiegenden Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zuzubereiten. Gibt er als Verpflegungssystem "Produktionsküche" an, muss er den überwiegenden Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten. Die im Angebot anzugebenden Warmhaltezeiten dürfen sich ausschließlich auf das angebotene Verpflegungssystem beziehen.

Die in der Bekanntmachung und/oder in den Vergabeunterlagen (Losbeschreibung, siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) angegebene Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen ist ein auf Prognosen beruhender, geschätzter Richtwert und veränderbar. 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. Jegliche Änderungen, insbesondere aber wesentliche Änderungen in Höhe von 10% oder mehr gegenüber der angegebenen Anzahl der voraussichtlich täglich durchschnittlich bereitzustellenden liefernden Essenportionen, müssen dem Auftragnehmer möglichst frühzeitig mitgeteilt werden (siehe hierzu nachfolgend unter 9.).

Der Auftragnehmer übernimmt **in den Schulen insbesondere auch:**

- das Vorbereiten der Essensausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
- das Austeilen der Speisen im Tischgruppensystem (Schüsseln werden auf den Tischen verteilt) oder Tablettensystem,
- das Ab- und Eindecken mit Geschirr,
- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang,
- die "Spontanreinigung",
- die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküchen,
- die mindestens einmal jährliche Grundreinigung der ihnen zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster,
- die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien.
- Bei eventuell auftretenden Beanstandungen ist eine sofortige Reklamation an die Lieferküche vorzunehmen.
- Die Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, wie insbesondere
 - o Reinigungsmitteln,
 - o Seifen,
 - o Reinigern (wobei die Verwendung chlorabspaltender Reiniger unzulässig ist),
 - o Salzen und Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers,
 - o Hygieneartikeln für Personal-WC und
 - o Servietten.

Auch soweit in der vorstehenden Liste einzelne Maßnahmen nicht ausdrücklich genannt sein sollten, aber nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung erforderlich sind, sind diese zum Preis von 3,25 Euro brutto mitgeschuldet.

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens erforderliche **Personal** wird vom Auftragnehmer gestellt. Er hat dessen fachliche Befähigung 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.

Der Auftragnehmer hat sich von den für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung eingesetzten Personen nach Möglichkeit vor dem Einsatz für die Leistungserbringung, anderenfalls unverzüglich danach, ein erweitertes Führungszeugnis vorlegen zu lassen. Von Personen, die der Auftragnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, muss der Auftragnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegen lassen. 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 für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzt werden darf.

Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.

An **Wandertagen** oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen alle oder ein Teil der Kinder nicht ganztägig in der Schule sind, hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information durch die Schulleitung eine ausreichende, am Angebotstag frisch zubereitete Kaltverpflegung sicherzustellen. Diese ist auf Anforderung der Schule ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung bereitzustellen.

Für **Klassenfahrten** hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information durch die Schulleitung am ersten Tag der Klassenfahrt (Abreisetag) rechtzeitig, ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung, eine frisch zubereitete Kaltverpflegung bereitzustellen. Am letzten Tag der Klassenfahrt (Rückreisetag) hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information durch die Schulleitung eine frisch zubereitete Kaltverpflegung oder Teilnahme am Mittagessen sicherzustellen.

Zum Transport 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.

5. Leistungsbeschaffenheit

5.1 Speisenangebote

Das Speisenangebot muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015 (nachfolgend auch „DGE-Qualitätsstandard“ genannt), für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten. Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Dies konkretisierend und darüber hinaus wird bezüglich des Speisenangebots folgendes vereinbart:

- (1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung EG 834/2007 einzusetzen. Dieser Anteil muss mindestens die im Angebot des Auftragnehmers angegebene prozentuale Höhe des geldwerten Anteils am Gesamtwareneinsatz eines Monats bezogen auf eine Einrichtung betragen.

Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus ökologischen/biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus ökologisch/biologisch erzeugten Zutaten verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft an, wie z. B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von ökologischen/biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten ökologischen/biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

Ist als Verpflegungssystem eine Produktionsküche vereinbart, so hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber spätestens nach Ablauf eines Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung nach der § 6 Öko-Landbaugesetz (ÖLG) i.V.m. der EG-Öko-Verordnung für diese Produktionsküche unaufgefordert herzureichen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung spätestens nach Ablauf von 3 Monate ab Leistungsbeginn unaufgefordert nachzureichen. Kommt der Auftragnehmer seiner Verpflichtung zum Nachweis über die Beantragung bzw. die erfolgreiche Zertifizierung nicht nach, so kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund kündigen.

- (2) Der Auftragnehmer hat entsprechend des DGE-Qualitätsstandards:
- täglich 150 g pro Kind Gemüse anzubieten (Abschnitt 2.3.2, Seite 19, DGE-Qualitätsstandard und 7.2, Tabelle 11, S.48). Davon sind täglich mindestens 85 g pro Kind als Rohkost bereitzustellen (kann auch als Buffet angeboten werden).
 - an mindestens 8 von 20 Verpflegungstagen Obst anzubieten (Abschnitt 2.3.2, Seite 19, DGE-Qualitätsstandard). Dieser Obstanteil ist als Frischobst in einer Menge von 110 – 125 g pro Kind bereitzustellen und vom Auftragnehmer frisch zuzubereiten und kindgerecht zu portionieren.
 - alle in Abschnitt 2.3.2 DGE-Qualitätsstandard und dort insbesondere auch in Tabelle 5 auf Seite 19 enthaltenen Anforderungen einzuhalten.

Auf Anforderung der Schule hat der Auftragnehmer den Rohkostanteil stiegenweise zur Selbstzubereitung anzuliefern.

- (3) Der Auftragnehmer hat bei der Bereitstellung des Getränks Trinkwasser zu bevorzugen.
- (4) Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe nicht enthalten sind.
- (5) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend dem „DGE-Qualitätsstandard“ (Tabelle 4, Seite 17) einsetzen.
- (6) Der Auftragnehmer hat auf Wunsch der Schule kulturspezifische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.

- (7) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien (Anlage 3.1 zur Angebotsaufforderung)“ durch die Eltern bzw. den Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform gemäß der Anlage 3.1 zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Eltern bzw. Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen.

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schule über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.

- (8) Süße Hauptgerichte dürfen max. zweimal in 20 Verpflegungstagen angeboten werden. Sofern der Auftragnehmer eine Süßspeise als Hauptgericht anbietet, ist eine Suppe vorab zu reichen. Dies ist in dem Preis von 3,25 Euro inkludiert.
- (9) Ei-Gerichte werden max. zweimal in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- (10) Werden mehrere Menülinien angeboten, muss der Anbieter bei der Speisenplanung beachten, dass unabhängig von der individuellen Auswahl der Verpflegungsteilnehmer die Häufigkeits-Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan des DGE-Qualitätsstandards (4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015, S. 19, Tabelle 5), insbesondere die Anforderungen zu Mindest- und Maximalhäufigkeiten, eingehalten werden.
- (11) Auf Wunsch der Schule hat der Auftragnehmer das Speisenangebot als Einzelkomponenten anzuliefern und auszugeben.
- (12) Bei der Verwendung von Fleisch- und Fleischprodukten hat der Auftragnehmer nur Muskelfleisch zu verwenden, auf die Zubereitung von Innereien und den Einsatz von Formfleisch hat er zu verzichten. Die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards (S.19 f) beim Angebot mehrerer Menülinien sind einzuhalten.
- (13) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (14) Beim Einsatz von folgenden Produkten sind vom Auftragnehmer die besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (siehe Anlage 6 zur Angebotsaufforderung) zu beachten:
- Kaffee, Kakao, Tee,
 - Südfrüchte, Fruchtsäfte,
 - Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren und
 - Fischereiprodukte.

Für Produkte, die innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes (EU-Mitgliedsstaaten, Island, Liechtenstein, Norwegen) hergestellt wurden, ist eine Herkunftsbescheinigung ausreichend.

Für Produkte, die außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes hergestellt wurden, ist ein Nachweis erforderlich. Geeignete Nachweise findet man u.a. hier: www.kompass-nachhaltigkeit.de. Sofern und soweit der Auftragnehmer bezüglich eines vorgenannten Produktes, das er im Rahmen der Auftragserfüllung einsetzt, keinen entsprechenden Nachweis erbringen kann, muss er diesbezüglich die als Anlage 8 zur Angebotsaufforderung beigefügte Eigenerklärung abgeben. Der Auftragnehmer muss entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens 3 Monate nach letztmaligem Einsatz der Produkte zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.

- (15) Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer an den Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen des DGE-Qualitätsstandards (Abschnitt 7.2, S.48) auszurichten.
- (16) Für alle Verpflegungs- und Ausgabesysteme hat der Auftragnehmer die Einhaltung der im Angebot angegebenen maximalen Warmhaltezeiten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.
- (17) Für das Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ gilt, dass das angelieferte Essen eine Mindesttemperatur in Höhe von 65°C aufweisen muss. Eine erneute Erhitzung ist nicht zulässig.
- (18) Der Einsatz von Aluminium-Menüschalen in den Verpflegungssystemen Cook&Chill und Tiefkühlkostsystem ist auf Grund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht zulässig.
- (19) Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte und Weichtiere sowie deren Produkte/Erzeugnisse einsetzen. Spuren davon können gegebenenfalls enthalten sein.
- (20) Klarstellend wird festgehalten, dass das Anbieten eines sog. „Mittags-Snacks“ (vgl. „Snacks an weiterführenden Schulen“, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1. Auflage, 2015) als Mittagsverpflegung nicht den Vorgaben der Leistungsbeschreibung entspricht und daher an den Berliner Grundschule(n) bzw. Förderzentren unzulässig ist.

5.2 Speisepläne

Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015, Abschnitt 2.3, Seite 15 f.) zu folgen.

Dies konkretisierend und darüber hinaus werden an die Speisepläne des Auftragnehmers folgende Anforderungen gestellt:

- (1) Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Auch wenn die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet werden, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- (2) Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen.
- (3) Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - a) Fleisch und Fleischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen,
 - b) die eingesetzten Bioprodukte,
 - c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
 - d) Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein.

5.3 Abfallvermeidung, Verpackungen

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker und Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeuteln) – dies gilt auch für mit Pflichtpfand belegte Einwegverpackungen.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt, Ausnahmen sind beim Kaltverpflegungs-Angebot möglich.
- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.
- Anfallende Wertstoffe wie Speiseabfälle und Verpackungen (z.B. Pappe/Kartonagen) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen aufbewahren. Speiseabfälle sind vom Auftragnehmer am selben Tag abzutransportieren. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die Aufstellung der Wertstoffbehältnisse sowie der ordnungsgemäßen und schadlosen Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung dem Auftraggeber vorgelegt werden.

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

- (1) Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Losbeschreibung (Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) zu entnehmen.
- (2) 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 Produktionsküche und Wartungsmaßnahmen. (siehe Abschnitt 7)).
- (3) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (4) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom und Heizung.

- (5) In der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände („Grundausstattung“), siehe hierzu die Ausstattungsübersicht (Anlage 2.1 zur Angebotsaufforderung, werden kostenlos (siehe aber nachfolgend Abs. 9) durch den Auftraggeber zur Nutzung bereitgestellt.
- (6) Vor Beginn der Leistung wird vom Auftraggeber, vertreten durch seine Fachabteilung, dem Auftragnehmer und der Schule gemeinsam ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände (Inventarliste) erstellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen werden durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber. Sie sind nach Vertragsende vom Auftragnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen.
- (7) Die Fachabteilung des Auftragsgebers ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und ist vom Auftragnehmer vor der Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Auftraggebers zu kontaktieren.
- (8) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (9) Pro Vertragsjahr (nicht Kalenderjahr) schuldet der Auftragnehmer eine Beteiligung an den Reparaturen aller von den sich in der Ausgabeküche befindlichen Geräten, die vom Auftraggeber gestellt wurden, von bis zu einem Betrag in Höhe von 1000 Euro zzgl. ggf. anfallender USt. pro Ausgabeküche für alle in der Küche befindlichen Geräten zusammen. Unabhängig davon, ob die Reparatur vom Auftraggeber oder (nach vorheriger Abstimmung mit der Fachabteilung im Sinne von Abs. 6) vom Auftragnehmer veranlasst wurde. Ist eine Reparatur nicht mehr wirtschaftlich, ist die Ersatzbeschaffung durch den Auftraggeber zu veranlassen.
- (10) Die Leerung vorhandener Fettabscheider wird vom Auftraggeber auf seine Kosten beauftragt. Etwas anderes gilt beim Verpflegungssystem Produktionsküche (S. Ziffer 7 Abs. 3).
- (11) Sollte der Auftragnehmer andere als in der Anlage 2.1 zur Angebotsaufforderung aufgeführten Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese von ihm auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit dem Auftraggeber erfolgen. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung – etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystem - nötig und erforderlich ist. Diesbezüglich auf Kosten des Auftragnehmers 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. 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 in der Vergabeunterlage aufgeführten zur Verfügung stehenden Flächen (jeweilige Losbeschreibung zur Angebotsaufforderung, Anlage 2) sind abschließend, demzufolge können auch keine weiteren Flächen zur Verfügung gestellt werden.

- (12) Die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang, die "Spontanreinigung", die tägliche Reinigung der dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche sowie die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt.
- (13) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Schule ist zu beachten. Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt der Auftraggeber. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
Es ist untersagt, die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- (14) Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die vom Auftragnehmer in der Einrichtung genutzten Räume jederzeit unangemeldet betreten.
- (15) 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.
- (16) Besondere Sorgfalt und Vorsichtspflicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten.
- (17) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer nach den Vorschriften BGV A 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist dem Auftraggeber unverzüglich zuzusenden.
- (18) Vor dem Ende des Vertragszeitraumes findet eine gemeinsame Begehung der überlassenen Räumlichkeiten durch den Auftraggeber und den Auftragnehmer statt. Im Abnahmeprotokoll werden die entstandenen Mängel aufgelistet und dem Auftragnehmer eine Frist zur Mängelbeseitigung gesetzt. Sollte von Seiten des Auftragnehmers keine fristgerechte Mängelbeseitigung erfolgen, werden die Mängel vom Auftraggeber beseitigt und die entstandenen Kosten dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

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

- (1) Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume mietfrei und in der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kostenlos zur vertraglichen Nutzung bereitgestellt.
- (2) Zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser und Abwasser, wird entsprechend der örtlichen Gegebenheiten ein verbrauchsabhängiges Entgelt erhoben bzw. eine angemessene monatliche Pauschale auf Basis der verwendeten Geräte, ihrer täglichen Laufzeit und durchschnittlich 220 Tagen jährlich vereinbart. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, allen in Bezug auf das überlassene Objekt und seine Nutzung ergehenden behördlichen Anordnungen jeder Art auf eigene Kosten und Gefahr zu entsprechen (z.B. bezüglich der Schädlingsbekämpfung, Reinigung von Wasserabflüssen usw.). Wenn Auflagen oder Bedingungen von Behörden gestellt werden, sind diese vom Auftragnehmer zu erfüllen, ohne dass gegen den Auftraggeber Ansprüche geltend gemacht werden können. Für alle aus der Nichterfüllung dieser Verpflichtung gegen den Auftraggeber erhobenen Ansprüche haftet der Auftragnehmer.

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

8. Haftung

- (1) Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber 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 werden.
- (3) Insbesondere haftet er für Schäden, die durch fahrlässigen Umgang mit Wasser, Gas, elektrischem Strom, durch Schlüsselverlust und durch offen gelassene Türen und Fenster entstehen.
Dem Auftragnehmer obliegt der Beweis dafür, dass während der Dauer seiner jeweiligen Anwesenheitszeiten ein schuldhaftes Verhalten nicht vorliegt.
- (4) Der Auftragnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum, die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen.
- (5) Zur Regulierung von Schäden hat der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn eine Betriebshaftpflichtversicherung deren Deckungssummen für Personenschäden mindestens 5.000.000. €, bei Sachschäden mindestens 2.000.000 € beträgt abzuschließen und nachzuweisen.

9. Bestellung

- (1) Der Auftragnehmer muss das vertragsgegenständliche Bestell- und Abrechnungssystem anwenden.
- (2) Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen. Abbestellungen des gewählten Essens bei Vollkostenzahlern (Kinder ohne Inanspruchnahme der nachmittäglichen Betreuung im Rahmen der offenen Ganztagsbetreuung, Lehrkräfte und pädagogisches Personal) sind bis 8:00 Uhr desselben Tages zu ermöglichen. Eine tagesgenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.
- (3) Die tägliche Meldung der Portionszahlen für die Schulkinder in der ergänzenden Förderung und Betreuung (EFöB) an offenen Ganztagsgrundschulen (OGB) erfolgt grundsätzlich durch den Verantwortlichen der Schule. Diese Meldung erhält der

Auftragnehmer jeweils bis 12:00 Uhr für den kommenden Tag per Fax, wenn sich die Portionszahlen verändert haben.

- (4) Der Auftragnehmer hat den vorgegebenen Festpreis auch für die Vollkostenzahler anzuwenden.
- (5) Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Auftragnehmers durchzuführen. Das Inkassoverfahren ist so zu organisieren, dass **Eltern und Schule** mindestens 5 Tage vor Einstellung der Lieferung an das Kind schriftlich darüber informiert werden. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, in den privatrechtlichen Verträgen die Eltern darüber zu informieren, dass die Schule in Kenntnis gesetzt wird, sofern das Kind vom Essen ausgeschlossen wird.

Der Auftragnehmer ist für die Organisation der Essengeldkassierung für Vollkostenzahler in den Einrichtungen selbst verantwortlich. Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassierungssystems bei privatrechtlichen Verträgen ist wünschenswert.

- (6) Ein Muster der vorgesehenen privatrechtlichen Verträge ist dem Auftraggeber vor Vertragsabschluss vorzulegen, wird von diesem geprüft und zugelassen. Privatrechtliche Verträge dürfen nur mit dem zugelassenen Muster abgeschlossen werden. Jegliche Änderungen sind dem Auftraggeber vorab schriftlich mitzuteilen und von diesem bestätigen zu lassen.
- (7) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Monatsspeiseplan jeweils im Voraus zu senden und der Schule sowie den Essenteilnehmern in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen.
- (8) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Schulen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

10. Rechnungslegung

- (1) Die Rechnungslegung gegenüber dem Auftraggeber erfolgt monatlich. Für die Herstellung und den Service ist eine Gesamtrechnung zu stellen. Bei Zahlungen innerhalb von 14 Tagen wird ein Skonto von 2 v.H. des Rechnungsbetrages abgezogen. Die Skontofrist beginnt mit dem Tage des Eingangs der prüfbaren Rechnung einschließlich des unterzeichneten Lieferscheines beim Auftraggeber.
- (2) Der Lieferschein über die Anzahl der Portionen ist von einem Vertreter der Schule täglich abzuzeichnen und am Monatsende zusammen mit der Rechnung an das

Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf von Berlin
Abteilung Schule, Sport, Jugend und Familie
Schul- und Sportamt
SchulSport 321
12591 Berlin

zur Zahlung einzureichen.

- (3) Bei Schulen mit offenem Ganztagsangebot (OGB) (vgl. Anlage 2: Losbeschreibung zur Angebotsaufforderung) erfolgt die Abrechnung des Essens für Schüler, die eine nachmittägliche ergänzende Förderung und Betreuung gebucht haben, unmittelbar zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber.

- (4) Bei Schulen mit gebundener Ganztagsbetreuung (vgl. Anlage 2: Losbeschreibung zur Angebotsaufforderung) erfolgt die Abrechnung des Essens über den Betrag von zurzeit monatlich 37,00 Euro bzw. 1,00 Euro für den BuT-Eigenanteil für berechnigte Kinder im Sinne des Absatzes 5 pro Portion täglich. Bei leistungsberechnigten Schülern nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (Eigenanteil der Eltern, siehe nachfolgend Abs. 5) über einen privatrechtlichen Vertrag zwischen dem Auftragnehmer und den Essensteilnehmern bzw. ihren gesetzlichen Vertretern.

Im Falle eines Zuschlages muss die Benachrichtigung an die Eltern über den Catererwechsel sowie der Abschluss eines neuen Vertrages über zurzeit monatlich 37,00 Euro bzw. über 1,00 Euro pro Portion täglich noch vor Beginn des unter Ziffer „3. Lieferzeitraum“ benannten Beginns des Lieferzeitraumes durch den Auftragnehmer auf eigene Kosten erfolgen.

Über die Differenz zum angebotenen Preis erhält der Auftraggeber eine monatliche portionsgenaue Abrechnung unter Abzug von 37,00 Euro pro Monat bzw. 1,00 Euro pro Tag pro Vertragskind. Eventuelle Guthaben z.B. in den Ferien werden im Folgemonat verrechnet.

Auf Wunsch der Eltern von Kinder ohne Inanspruchnahme der nachmittäglichen Ganztagsbetreuung im Rahmen der offenen Ganztagsbetreuung, der Lehrkräfte und des pädagogischen Personals ist die Möglichkeit zu gewähren, einen privatrechtlichen Vertrag über die „Vollkosten“ abzuschließen.

- (5) Bildungs- und Teilhabepaket (BuT):

Eltern von berechtigten Kindern (Nachweis durch „berlinpass-BuT“) bezahlen grundsätzlich 1,00 Euro für ein Mittagessen. Eine Ausnahme gilt für Eltern/Familien, die in Gemeinschaftsunterkünften mit Vollverpflegung wohnen. Für diesen Personenkreis ist das Mittagessen als BuT-Leistung in schulischer Verantwortung kostenfrei.

Für Schulen mit gebundener Ganztagsbetreuung gilt: Die Eltern von leistungsberechnigten Kindern legen dem Auftragnehmer den „berlinpass-BuT“ vor und schließen mit ihm einen privatrechtlichen Vertrag. Der Auftragnehmer zieht den Betrag von 1,00 Euro pro Mittagessen monatlich von den Eltern/Schülern tagesgenau ein und übersendet den Eltern eine Rechnung über die im Vormonat tatsächlichen eingenommenen Mahlzeiten. Die Differenz zum angebotenen Preis wird durch den Auftraggeber erstattet. Eltern von Kindern, die in Gemeinschaftsunterkünften mit Vollverpflegung wohnen, müssen die monatliche Rechnung des Auftragnehmers ihrer Leistungsstelle vorlegen. Die Kosten werden von der Leistungsstelle dann direkt an den Auftragnehmer erstattet.

Für Schulen mit offener Ganztagsbetreuung gilt: Der Auftragnehmer weist dem Auftraggeber die Anzahl der pro Monat an die leistungsberechnigten Vollkostenzahler (Kinder ohne Teilnahme an der ergänzenden Förderung und Betreuung) ausgegebenen Essen nach. Die Kosten (die Differenz zwischen dem Eigenkostenanteil der Eltern und dem Vollkostenpreis) werden durch den Auftraggeber erstattet.

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, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der unter Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Leistungsanforderungen zu überprüfen. Dies schließt das Recht des Auftraggebers ein, eine Auditierung 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 unter Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) 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, Ausdrucke oder Kopien, auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrucke 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) Zum Nachweis der Warmhaltezeiten ist vom Auftragnehmer ein Dokument zu erstellen, aus dem mindestens folgende Angaben zu ersehen sind: Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichtes und Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses für jede Speisekomponente. Dieses Dokument ist der Speisenerlieferung beizufügen und für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren.
- (3) Außerdem ist die Temperatur zubereiteter Speisen, insbesondere bei Wareneingang, im Lager und während der Ausgabe vom Auftragnehmer zu dokumentieren. Die Dokumentation der Temperaturkontrollen ist vom Auftragnehmer für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren. Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 bleiben unberührt.
- (4) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber 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

weiter verarbeitet. Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Tariftreue, des Bio-Anteils, der ILO-Kernarbeitsnormen, um Einkaufslisten und Rezepturen.

- (5) 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 in Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung 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 Essenausschusses angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen des Essenausschusses mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.
- (6) Es wird ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement eingerichtet.

12. Mängelbeseitigung

Bei durch die Schule aufgrund von Stichproben festgestellter Schlechtleistung des Auftragnehmers, wodurch das Essen nicht genießbar ist, insbesondere durch verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes und/oder versalztes Essen, wird eine Nachfrist von bis maximal 60 Minuten für eine Ersatzlieferung des gesamten Essens gewährt. Erfolgt diese nicht oder verspätet, wird von der nachfolgenden Rechnung der Betrag für die Portionsanzahl dieses Tages abgezogen.

Die Schule kann die Gewährung einer Nachfrist für eine Ersatzlieferung ablehnen, wenn dies schulorganisatorisch nicht umsetzbar ist und die Versorgung mit Mittagessen durch andere Anbieter im Umfeld zu einem angemessenen Portionspreis sicherstellen. Dies gilt auch bei verspäteter Ersatzlieferung. Die Kosten hierfür werden dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.

13. Vertragsstrafen

- (1) Um die Einhaltung der aus § 1 Absatz 2 bis 4 und 6, §§ 4 und 7, § 8 Absatz 2 und 3 und § 9 BerlVergG resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer gemäß § 6 BerlVergG für jeden schuldhaften Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme. Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 auch für den Fall zu verpflichten, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.
- (2) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen andere wesentliche vertragliche Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr, bei mehreren solchen Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr vereinbart. Liegen außerdem noch Verstöße im Sinne von Abs. 1 vor, beträgt die Höhe der Vertragsstrafe insgesamt für alle Verstöße im Sinne

des Abs. 1 und des Abs. 2 zusammen höchstens fünf Prozent der Auftragssumme. Die Auftragssumme wird dabei als Berechnungsgröße für die Vertragsstrafe ausgehend von der Anzahl der Schulessen nach Maßgabe des betreffenden Loses angesetzt. Als Verletzung wesentlicher vertraglicher Pflichten im Sinne des Satzes 1 sind insbesondere anzusehen, wenn der Auftragnehmer jeweils schuldhaft

- gegen die in 5.1 Absätze 1, 2, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 15, 16, 17, 18 und 19 sowie die in 11. Absätze 1 bis 3 der Leistungsbeschreibung enthaltenen Verpflichtungen verstößt

oder wenn durch schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers

- die vereinbarte Portionsanzahl unterschritten wird,
- Temperaturprotokolle fehlen,
- warme Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 65 ° C unterschritten, bzw. kalte Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 7° C überschritten haben.

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.

- (3) 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.
- (4) Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

14. Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen durch den Auftragnehmer und Prüfbefugnisse des Auftraggebers

- (1) Der Auftragnehmer hat bei der Ausführung des öffentlichen Auftrags alle für ihn geltenden rechtlichen Verpflichtungen einzuhalten, insbesondere Steuern, Abgaben und Beiträge zur Sozialversicherung zu entrichten, die arbeitsschutzrechtlichen Regelungen einzuhalten und den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern wenigstens diejenigen Mindestarbeitsbedingungen einschließlich des Mindestentgelts zu gewähren, die nach dem Mindestlohngesetz, einem nach dem Tarifvertragsgesetz mit den Wirkungen des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes für allgemein verbindlich erklärten Tarifvertrag oder einer nach § 7, § 7a oder § 11 des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes oder einer nach § 3a des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes erlassenen Rechtsverordnung für die betreffende Leistung verbindlich vorgegeben werden. Der Auftragnehmer hat seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildene) mindestens ein Stundenentgelt von 8,50 Euro nach § 1 Abs. 4 des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes zu bezahlen, sofern das seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern zu zahlende Mindestentgelt nach den oben genannten Rechtsgrundlagen geringer ist.
- (2) Der Auftragnehmer ist einverstanden, dass der Auftraggeber die Einhaltung vorgenannten gesetzlichen Bestimmungen durch Stichproben am Ort der Leistung sowie anhand vom Auftragnehmer vorzulegenden Belegen prüfen kann. Die Belege müssen mindestens enthalten:
 - die Namen der für die Auftragserfüllung eingesetzten gewerblichen Arbeitnehmer,

- die im Rahmen der Auftragserfüllung von diesem Monat der Stichprobe geleisteten Arbeitsstunden sowie
- die an die gewerblichen Arbeitnehmer gezahlten Brutto-Stundenlöhne ohne Zuschläge.

(3) Der Auftragnehmer ist verpflichtet,

- Löhne und Gehälter - auch ausländischer Beschäftigter, sofern diese die Leistung innerhalb der Bundesrepublik Deutschland erbringen - mindestens monatlich über Gehaltskonten zu überweisen und vollständige, prüffähige, deutschsprachige Unterlagen über die Beschäftigungsverhältnisse im Unternehmen bereitzuhalten und auf Anforderung dem Auftraggeber vorzulegen;
- die personenbezogenen Daten (Name, Vorname, Geburtsname, Geburtsdatum, Geburtsort, Wohnanschrift) der für die Auftragserfüllung eingesetzten gewerblichen Arbeitnehmer, gemäß Arbeitnehmer-Entsendegesetz bzw. Mindestlohngesetz dem Auftraggeber bekannt zu geben;
- zur Erfüllung seiner Leistungserbringung Nachunternehmer nur unter der Voraussetzung zu beauftragen, dass der Nachunternehmer eine Erklärung im Sinne von Anlage 9 zur Angebotsaufforderung und Erklärungen im Sinne der vorgenannten Einverständnis- und Verpflichtungserklärungen abgibt.

(4) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, bei der Leistungserbringung die staatlichen Sicherheitsvorschriften (insbesondere Arbeitsschutzgesetz, Arbeitssicherheitsgesetz, einschließlich der dazugehörigen Rechtsverordnungen, insbesondere ArbeitsstättenV, DruckluftV, GefahrstoffV, BetriebssicherheitsV, PSA-BenutzungsV, LastenhandhabungsV) und die Sicherheitsvorschriften der Berufsgenossenschaften einzuhalten.