

Leistungsbeschreibung

1. Allgemein

Der Auftragnehmer/die Auftragnehmerin, nachfolgend zusammenfassend „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 Schule(n), nachfolgend „Schule“ oder auch „Einrichtung“, 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 sind nicht Vertragsbestandteil.

Je Herstellung, Lieferung und Ausgabe eines Schulmittagessens (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) gilt ein Brutto-Festpreis. Er ist gestaffelt und beträgt inklusive Umsatzsteuer:

pro Portion, die im Zeitraum von 01.08.2020 bis 31.07.2021 geliefert wird: **4,09 Euro**

pro Portion, die ab 01.08.2021 geliefert wird: **4,36 Euro.**

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 Losbeschreibung Anlage 2) aufgeführten Schule im Bezirk Spandau zu.

3. Leistungsbeginn, Kündigung

Der Vertrag beginnt am 01. August 2020. Er endet spätestens mit Ablauf des 31. Juli 2024. Der Vertrag kann vom Auftraggeber und Auftragnehmer ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten jeweils zum 31.01. oder zum 31.07. eines 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;
- 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.

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. Die Anrechnung eines Schadensersatzanspruchs auf eine Vertragsstrafe ist in **Ziff. 13** geregelt.

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Schule im vertraglich vereinbarten Umfang sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden, sowie grundsätzlich Samstage. Die Essenzeiten liegen zwischen 11:00 Uhr und 14:30 Uhr.

Abweichend davon sind die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten der Berliner Schulen mit den Schulen wie folgt abzustimmen: Der Auftragnehmer muss spätestens 7 Tage vor Beginn der Ferien bei der Schule mittels Formulars schriftlich die Zahl der jeweils für die einzelnen Ferientage in der ergänzenden Förderung und Betreuung angemeldeten Kinder erfragen. Die Schule teilt dem Auftragnehmer die Anzahl der in der ergänzenden Förderung und Betreuung angemeldeten Kinder über das übersandte Formular spätestens 5 Tage vor Beginn der Ferien mit.

Die vom Auftragnehmer für die Anlieferung und Ausgabe zu beachtenden Anfangs- und Endzeiten der Essenausgabe sind der Anlage 2 Losbeschreibung zu entnehmen.

Die Anlieferung und/oder die Zubereitung sowie die Essenausgabe müssen in das Ganztagschulkonzept (Raum- und Zeitkonzept) integriert werden und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen. Die in der Losbeschreibung (Anlage 2 Losbeschreibung) aufgeführten Anfangs- und Endzeiten der Essenausgabe können sich im Ausnahmefall aus relevanten schulorganisatorischen Gründen ändern. Dies ist dem Auftragnehmer unverzüglich, jedoch spätestens 72 Stunden vor dem Liefertermin des Mittagessens mitzuteilen. Organisatorische Anpassungen sind für diesen Fall zwischen der Schule und dem Auftragnehmer näher abzustimmen.

Seitens des Auftragnehmers muss für Fragen der Vertragsdurchführung und Abrechnung ein Ansprechpartner mit entsprechender Verantwortungsbefugnis zur Verfügung stehen. Der Auftragnehmer muss dem Auftraggeber diesen nach Zuschlag benennen.

4. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend der unter **Ziff. 5** dieser Leistungsbeschreibung (nachfolgende Ziffern ohne weitere Benennung beziehen sich auf diese Leistungsbeschreibung) definierten Qualitätsanforderungen mit dem in seinem Angebot für die jeweilige Schule 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 Schule erbringt.

Gibt der Bieter als Verpflegungssystem Warmverpflegung (Cook & Hold), Kühlkostsystem (Cook & Chill), Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) an, so verpflichtet er sich, nur das angegebene Verpflegungssystem anzuwenden. Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressings und Desserts in der Einrichtung ist bei Warmverpflegung (Cook & Hold), Kühlkostsystem (Cook & Chill), Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) explizit erlaubt, sofern und soweit die hygienischen Voraussetzungen in der Einrichtung dies zulassen. Gibt der Bieter als Verpflegungssystem Mischküche (Produktion in der Einrichtung, Cook & Serve) an, muss er im Auftragsfall mindestens eine Person mit einschlägiger berufsfachlicher Qualifikation wie z.B. Koch, Küchenmeister, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent oder Oecotrophologe vor Ort in der Einrichtung beschäftigen.

Die in der Bekanntmachung und/oder in den Vergabeunterlagen (Anlage 2 Losbeschreibung) angegebene Anzahl der voraussichtlich zu liefernden Essensportionen pro Monat ist ein auf 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. Sollten aufgrund von wesentlichen Änderungen im vorgenannten Sinne, also in Höhe von 10% oder mehr als in der Losbeschreibung angegeben, aus Sicht des Auftragnehmers Änderungen im Verhältnis zum Vereinbarten notwendig werden, hat der Auftragnehmer dies dem Auftraggeber begründet mitzuteilen und um Zustimmung zu bitten. Nach der Zustimmung des Auftraggebers ist mit diesem und der Schule die Umsetzung abzustimmen. Dies betrifft auch die Erforderlichkeit der Änderung des Verpflegungssystems.

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 Speisenplan,
- 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 Ausgabeküche,
- 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.
- die sofortige Reklamation an den Produktionsstandort/ die Lieferküche von auftretenden Beanstandungen.
- 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, die nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung erforderlich sind, gehören diese zum Leistungsumfang und sind vom in **Ziff. 1** genannten Festpreis abgegolten.

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.

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.

Für **ganztägige Ausflüge** wie Wandertage oder Projekttag hat der Auftragnehmer am Angebotstag Kaltverpflegung zur Verfügung zu stellen. Die Anforderung der Schule zur Lieferung von Kaltverpflegung muss mindestens 72 Stunden vor dem Liefertermin des Mittagessens erfolgen. Auf Wunsch der Schule muss die Kaltverpflegung auch schon vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Schule bereitstehen.

Für **Klassenfahrten** hat der Auftragnehmer nach Anforderung durch die Schule am ersten Tag der Klassenfahrt (Abreisetag) rechtzeitig vor Abreise der Schüler, ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung, eine Kaltverpflegung bereitzustellen. Am letzten Tag der Klassenfahrt (Rückreisetag) hat der Auftragnehmer die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen, sofern die Rückkehr innerhalb des für die Essensversorgung benannten Zeitraumes erfolgt.

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.

5. Leistungsbeschaffenheit

5.1 Speisen- und Getränkeangebot

Beim Speisenangebot für die Mittagsverpflegung sind nachfolgende Vorgaben zwingend zu beachten, die im Wesentlichen wörtlich oder sinngemäß aus den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015 <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/> abgerufen 04.09.2019 (nachfolgend auch „DGE-Qualitätsstandard“ genannt), insbesondere Kapitel 2.3, 2.4, 2.5 und 7.2 des DGE-Qualitätsstandards entnommen sind. Soweit nachfolgend einzelne Regelungen aus dem DGE-Qualitätsstandard nicht aufgenommen sind, gelten diese nicht.

Die Quellen, aus denen nachfolgend Regelungen entnommen wurden, werden durch Fußnoten (hochgestellte Ziffern am Satzende) wie folgt kenntlich gemacht:

- 1 = wörtlich aus dem DGE-Qualitätsstandard
- 2 = nicht wörtlich, aber sinngemäß aus dem DGE-Qualitätsstandard
- 3 = nicht wörtlich, aber sinngemäß aus der Veröffentlichung „Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE“ (unter: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>, abgerufen am 21.08.2019)
- 4 = wörtlich aus den durch die DGE veröffentlichten Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/> abgerufen am 21.08.2019)
- 5 = nicht wörtlich, aber sinngemäß aus den durch die DGE veröffentlichten Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie (<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/> abgerufen am 06.09.2019)
- 6 = keine Quelle, da Vorgabe des Landes Berlin

5.1.1 Lebensmittelauswahl

Zum Erreichen der geschuldeten Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 5.1.2.1** sowie der Lebensmittelmengen gemäß 5.1.7 dürfen - vorbehaltlich der Ausnahmeregelung gem. **Ziff. 5.1.2.1** - die nachfolgenden Lebensmittelgruppen ausschließlich in folgenden Qualitäten angeboten bzw. eingesetzt werden:

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln:

- Getreide/-produkte bevorzugt aus Vollkorn²
- Parboiled Reis oder Naturreis¹
- Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält¹ (Verzehr ohne Schale)²

Gemüse und Salat:

- Gemüse, frisch oder tiefgekühlt¹ (d. h. pur, nur blanchiert, nicht weiterverarbeitet und/oder verfeinert)⁶
- Hülsenfrüchte getrocknet oder tiefgekühlt⁶

Obst:

- Obst im Ganzen oder aufgeschnitten, frisch ohne Zuckerzusatz⁶
- Obst als Zutat, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz²

Milch und Milchprodukte:

- Milch bevorzugt 1,5 % Fett oder unter Beachtung des Gesamtfettgehaltes der Mittagsmahlzeit Vollmilch mit 3,5 % Fett bis 3,8 % Fett^{2,3}
- Naturjoghurt bevorzugt 1,5 % Fett oder unter Beachtung des Gesamtfettgehaltes der Mittagsmahlzeit Naturjoghurt mit 3,5 % Fett bis 3,8 % Fett^{2,3}
- Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)¹, Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Weichkäse (einschließlich Salzlakekäse), Pasta-Filata-Käse
- Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.¹

Fisch:

- Seefisch und als fettreiche Fischarten: Lachs, Hering, Makrele, Forelle, Karpfen³

Darüber hinaus sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Kochkäse und Schmelzkäse dürfen nicht enthalten sein.⁶
- Innereien, Formfleisch und Formfisch dürfen nicht enthalten sein.⁶
- Seefisch darf ausschließlich aus nicht überfischten* Beständen¹ stammen, d.h. Seefisch muss aus sog. nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen; geeignet zum entsprechenden Nachweis sind z.B. folgende Kennzeichnungen „Marine Stewardship Councils (MSC)“, „Aquaculture Stewardship Councils (ASC)“, Biozertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland.³
- Der Auftragnehmer setzt bevorzugt Rapsöl ein, alternativ werden Soja- oder Olivenöl eingesetzt.²
- Kokosfett, Palmöl und Palmkernöl sowie tierische Schmalze dürfen nicht enthalten sein.³
- Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und Zuckeralkohole dürfen nicht enthalten sein. Aromen werden in der Regel nicht verwendet.²
- Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht enthalten sein.⁶
- Süßigkeiten/Süßwaren insbesondere Schokoladenwaren, feine Backwaren, Bonbons und Zuckerwaren, Knabberartikel sowie Speiseeis dürfen nicht angeboten werden. Ausgenommen sind Fest- und Feiertagsangebote zu folgenden Anlässen: Ostern, Weihnachten, Nikolaus, Fasching, Kindertag und Schulfeste.⁶
- Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Schalenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss, Macadamia- oder Queenslandnuss, Paranuss, Pecannuss, Walnuss, Mandel, Pistazie), Krebstiere, Weichtiere oder Produkte/Erzeugnisse daraus einsetzen. Spuren davon sind zulässig.⁶

- Der Auftragnehmer muss vorzugsweise frische, unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel einsetzen. Hochverarbeitete oder industriell hergestellte Lebensmittel dürfen nur in sehr geringem Umfang eingesetzt werden, z.B. gekörnte Brühe zum Würzen.⁶
- Im Rahmen der Kaltverpflegung müssen nicht kühlpflichtige Speisen wie trockene Backwaren (z.B. Käse-Stange etc.) sowie ungeschnittenes Obst und Gemüse zur Verfügung gestellt werden.
- Der Auftragnehmer stellt sicher, dass als Getränk nur Trinkwasser, sofern vorhanden über Trinkwasserspender, bereitgestellt wird.⁶

5.1.2 Speisenplanung

Bei der Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Es dürfen täglich maximal zwei Wahlmenüs angeboten werden. Im Umsetzungskonzept legt sich der Auftragnehmer auf die Anzahl der Wahlmenüs (ein oder zwei Wahlmenüs) fest. Wünsche der Schule nach Zuschlag nach weniger als zwei Wahlmenüs sind jedoch zu berücksichtigen.⁶
- Werden an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss bei zwei Menülinien das andere Wahlmenü ovo-lacto-vegetarisch sein bzw. bei einer Menülinie zusätzlich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü zur Wahl angeboten werden.²
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.¹
- Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen.² Hierzu hat er nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (Anlage 3 zur Leistungsbeschreibung) im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstarten zu bevorzugen, die als "Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau" gekennzeichnet sind.⁶
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen.¹²
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.¹
- 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 2 zur Leistungsbeschreibung) durch die Eltern bzw. den Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform gemäß der Anlage 2 zur Leistungsbeschreibung 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.⁶
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden.²
- Sofern nachfolgende Vorgaben sich auf 20 Verpflegungstage beziehen, sind 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (ohne Wochenenden) gemeint, wobei feiertags- oder schulbedingt verpflegungsfreie Tage nicht zu Lasten des Auftragnehmers einfließen, d.h. ist infolge des verpflegungsfreien Tages in der betreffenden Woche eine Mindesthäufigkeitsanforderung für ein Lebensmittel nicht erreicht, liegt keine Pflichtverletzung des Auftragnehmers vor.

5.1.2.1 Häufigkeitsanforderungen

In 20 Verpflegungstagen werden in der **klassischen Menülinie** (mit Fleisch und Fisch) die Lebensmittelgruppen wie folgt angeboten:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln 20 x¹
davon:
 - mindestens 4 x Vollkornprodukte¹
 - maximal 4 x Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)¹
- Gemüse und Salat 20 x¹
 - Mindestens 75 % der täglichen Gemüsemenge (s. **Ziff. 5.1.7**) müssen - roh oder gegart - mit dem vertraglich vereinbarten Ausgabesystem unmittelbar mit dem Gericht gereicht werden. Mindestens 25 % der täglichen Gemüsemenge muss in Form von rohem Gemüse (z. B. aufgeschnittenes Gemüse/Knabbergemüse, Rohkostsalate oder Blattsalate) angeboten werden.⁶
- Frischobst mindestens 8 x²
- Milch und Milchprodukte mindestens 8 x¹
- Fleisch, Wurst maximal 8 x²
 - davon mindestens in der Hälfte der Fälle mageres Muskelfleisch²
- Fisch mindestens 4 x²
 - davon mindestens 2 x Seefisch und mindestens 2 x fettreicher Fisch²
- Eigerichte maximal 2 x⁶
- Frittierte und/oder panierte Produkte maximal 4 x²
- Süße Hauptgerichte maximal 2 x⁶
 - Süße Hauptgerichte müssen in Kombination mit einer Gemüsesuppe angeboten werden.⁶
- Fette und Öle: Rapsöl ist Standardöl¹
- Trinkwasser 20 x²

In 20 Verpflegungstagen werden für die **ovo-lacto-vegetarische** Menülinie die Lebensmittelgruppen wie folgt angeboten:

- Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln 20 x⁴
 - davon mindestens 4 x Vollkornprodukte⁴
 - maximal 4 x Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)⁴
- Gemüse und Salat 20 x⁴
 - davon mindestens 4 x Hülsenfrüchte⁴
 - Mindestens 75 % der täglichen Gemüsemenge (s. **Ziff. 5.1.7**) müssen - roh oder gegart - mit dem vertraglich vereinbarten Ausgabesystem unmittelbar mit dem Gericht gereicht werden. Mindestens 25 % der täglichen Gemüsemenge muss in Form von rohem Gemüse (z.B. aufgeschnittenes Gemüse/Knabbergemüse, Rohkostsalate oder Blattsalate) angeboten werden.⁶
- Frischobst mindestens 8 x, zusätzlich mindestens 4 x Kerne oder Ölsamen⁵ (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sesam, Leinsamen)

- Milch und Milchprodukte mindestens 8 x⁴
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* maximal 4 x⁵ (*hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie Soja-„Fleisch“, Soja-„Schnitzel“, „Würstchen“, „Schnitzel“, „Geschnetzeltes“, „Hack“, „Bällchen“, Filetstreifen“, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Saitan)⁴
- Eigerichte maximal 2 x⁶
- Frittierte und/oder panierte Produkte maximal 4 x⁵
- Süße Hauptgerichte maximal 2 x⁶
 - Süße Hauptgerichte müssen in Kombination mit einer Gemüsesuppe angeboten werden.⁶
- Fette und Öle: Rapsöl ist Standardöl⁴
- Trinkwasser 20 x⁵

Werden zwei Menülinien angeboten, muss der Auftragnehmer bei der Speisenplanung beachten, dass unabhängig von der individuellen Auswahl der Verpflegungsteilnehmer die Häufigkeits-Anforderungen immer eingehalten werden², d.h. dass die angegebenen Maximal- und Mindesthäufigkeiten für jede Menülinie und unter Berücksichtigung der Wahlmöglichkeiten, auch bei einem tage- oder wochenweisen Wechsel zwischen mehreren Menülinien, eingehalten werden müssen.

Lebensmittelgruppen mit Mindestwerten wie Vollkornprodukte, Frischobst sowie Milch und Milchprodukte müssen am gleichen Wochentag in allen Wahlmenüs angeboten werden.⁶ D.h. wenn beim Angebot von mehr als einer Menülinie z.B. Frischobst oder Vollkornprodukte nicht nachweislich in allen Wahlmenüs am gleichen Wochentag angeboten werden, zählen diese nicht als angeboten im Sinne der Häufigkeitsanforderungen.

Gleichzeitig müssen die Lebensmittelqualitäten² (siehe **Ziff. 5.1.1** Lebensmittelauswahl) sowie die Anforderungen an die Lebensmittelmengen⁶ (siehe **Ziff. 5.1.7** Lebensmittelmengen) eingehalten werden. D.h. wenn Lebensmittel nicht nachweislich in der geforderten Qualität z.B. Reis nicht als Parboiled Reis oder Vollkornreis oder Gemüse nicht frisch oder tiefgekühlt, sondern aus der Konserve, oder nicht in der geforderten Menge angeboten werden, zählt dies nicht als angeboten im Sinne der Häufigkeitsanforderung, wobei Abweichungen der Lebensmittelmengen von Lebensmitteln mit Mindesthäufigkeiten nach unten an einzelnen Tagen zulässig sind, sofern und soweit solche Minderungen innerhalb von 20 Verpflegungstagen durch Mehrmengen ausgeglichen werden und Abweichungen der Lebensmittelmengen von Fleisch nach oben an einzelnen Tagen zulässig sind, sofern und soweit solche Mehrmengen innerhalb von 20 Verpflegungstagen durch Minderungen ausgeglichen werden. Alle vorgenannten Anforderungen müssen in 20 Verpflegungstagen sowohl innerhalb einer Menülinie eingehalten werden, als auch im Durchschnitt aller angebotenen Menülinien, unabhängig von der individuellen Auswahl der Schule/der Kinder. Die Regelungen zu anderen Lebensmitteln/Gerichten mit Maximalhäufigkeit bleiben davon unberührt.

5.1.2.2 Gestaltung des Speisenplans

Bei der Gestaltung des Speisenplans und der Zugänglichmachung desselben ist Folgendes zu beachten:

- Das komplette Speisenangebot mit allen Speisenkomponenten (auch rohes Gemüse/Rohkost/Salat, Frischobst und Dessert) muss auf dem Speisenplan menübezogen

dargestellt werden. Ein allgemeiner Hinweis z. B. auf ein Selbstbedienungsbuffet und/oder ein ergänzendes Obst- und Gemüseangebot ist nicht ausreichend. Bei der menüspezifischen Darstellung ist die Nennung der Oberbegriffe Frischobst und/oder rohes Gemüse ausreichend.⁶ Mit den Speisenplänen ist zusammen mit anderen Dokumenten der Nachweis über die Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 5.1.2.1** zu führen.

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.¹ Im Umsetzungskonzept ist darzulegen, in welcher Art und Weise den Kindern und Eltern der aktuelle Speisenplan zugänglich gemacht wird.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.¹
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.¹
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.¹

5.1.3 Speisenherstellung

Bei der Speisenzubereitung sind folgende Anforderungen zu beachten:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.¹
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.¹
 - Insbesondere bei Kartoffeln und Gemüse wird im gesamten Herstellungsprozess auf eine nährstofferhaltende Handhabung geachtet, z.B. dürfen geschälte Kartoffeln nicht lange (z. B. am Vortag) gewässert werden, tiefgekühltes Gemüse nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden und rohes Gemüse nicht längere Zeit ohne Kühlung gelagert werden.⁶
 - Kartoffeln und Gemüse sowie Speisen mit Kartoffeln und Gemüse werden zur Nährstoffschonung zum spätestmöglichen Garzeitpunkt in der Produktionskette fertiggestellt.⁶
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.¹
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.¹
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.¹
 - Desserts und andere süße Speisen dürfen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker auf 100 g Produkt enthalten.⁶
 - Pikante Speisen enthalten in der Regel keinen zugesetzten Zucker.⁶
- Für die Speisenherstellung liegen Dokumente einschließlich Rezepten mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.² Die Rezepte müssen aktuell gehalten werden, Angaben zu allen verwendeten Zutaten mit Mengenangaben enthalten und den tatsächlich zubereiteten Mengen pro Portion entsprechen, da der Auftragnehmer damit zusammen mit anderen Dokumenten den Nachweis der Einhaltung der Lebensmittelauswahl gem. **Ziff. 5.1.1**, der Häufigkeitsanforderungen gem. **Ziff. 5.1.2.1**, der Nährstoffzufuhr gem. **Ziff. 5.1.6** und der Lebensmittelmengen gem. **Ziff. 5.1.7** führen muss. Liegen für eingesetzte Lebensmittel mit mehr als einer Zutat (z.B. Bratlinge, Soßen etc.) bezüglich einzelner Zutaten keine Mengenangaben und/oder keine Angaben zur Qualität im Sinne von **Ziff. 5.1.1** vor, zählen die entsprechenden Zutaten nicht als angeboten im Sinne von **Ziff. 5.1.1, 5.1.2.1 und 5.1.7**.

5.1.4 Speisenausgabe

Der Auftragnehmer hat bei der Ausgabe der Speisen Folgendes sicherzustellen:

- Es müssen schriftliche Anweisungen über die menüspezifisch zu portionierenden Mengen für jede angebotene Speisekomponente vorliegen und angewendet werden.⁶ In den schriftlichen Anweisungen muss Folgendes berücksichtigt sein:
 - Die Mengenangaben entsprechen Einzelportionen.⁶
 - Die Mengenangaben entsprechen den real produzierten Mengen.⁶
 - Jede Speisekomponente eines 20tägigen Verpflegungszeitraums ist erfasst und entsprechend den Angaben auf dem Speisenplan benannt. Verallgemeinernde Angaben wie Soßen, Süßspeisen, Ragouts etc. dürfen nicht gemacht werden.⁶
 - Die Angaben zur Portionsgröße berücksichtigen die verschiedenen Altersgruppen (s. DGE-Qualitätsstandard Kapitel 7.2).⁶
- Es müssen geeignete Messinstrumente zur Bestimmung der vorgesehenen Portionsgrößen (z. B. Waage, passende Kellen und/oder Anlegebesteck) zur Verfügung stehen und benutzt werden.⁶
- Die laut schriftlicher Anweisung des Auftragnehmers vorgesehenen Portionsgrößen müssen beachtet werden und Änderungen hinsichtlich der Portionsgröße oder Speisenzusammenstellung dürfen von den Ausgabekräften nur auf expliziten Wunsch des Kindes vorgenommen werden. Ausgabekräfte dürfen nicht von sich aus Wahlmöglichkeiten anbieten.⁶
- Werden einzelne Speisekomponenten des Menüs wie Rohkost, Salat, Frischobst und/oder andere Desserts zur Selbstbedienung angeboten, weisen die Ausgabekräfte alle Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer menüspezifisch auf das Angebot hin. Am Buffet und bei Tischgemeinschaften sind die vorgesehenen Mengen pro Kind ersichtlich und einfach zu portionieren. Passendes Anlegebesteck liegt unter Angabe der vorgesehenen Mengen (1 Kelle, 2 Löffel etc.) bzw. unter Angabe der Stückzahl bereit.⁶
- Schauteller oder andere Visualisierungen, die die Menüzusammenstellung repräsentieren, sind täglich gut sichtbar für die Kinder aufzustellen.⁶
- Auf Wunsch der Schule hat der Auftragnehmer das Speisenangebot als Einzelkomponenten anzuliefern und auszugeben. Wird beispielsweise Gemüse in Soße angeboten, so muss auf Wunsch der Schule das Gemüse getrennt von der Soße angeliefert und ausgegeben werden.⁶
- Rohes Gemüse und Frischobst sind vom Auftragnehmer frisch zuzubereiten und kindgerecht zu portionieren.⁶
- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.¹ Die maximale Warmhaltezeit darf nicht überschritten werden.⁶
 - Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast. Die Beendigung des Garprozesses ist definiert als Zeitpunkt, an dem das Gargut seine Genussstauglichkeit erreicht hat bzw. an dem eine aktive Wärmezufuhr zum Erreichen seiner Genussstauglichkeit nicht länger notwendig ist. Die Beendigung des Garprozesses ist nicht pauschal gleichzusetzen mit dem Prozess des Abfüllens.⁶ Bei Speisen aus den Verpflegungssystemen Mischküche (Cook & Serve) oder Warmverpflegung (Cook & Hold) endet der Garprozess folglich mit Beendigung des Garprozesses in der Produktionsstätte und bei Speisen aus den Verpflegungssystemen

Kühlkost- (Cook & Chill) oder Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) endet der Garprozess mit Beendigung des Regenerierens in der Einrichtung.⁶

- Speisen, die die maximale Warmhaltezeit von 180 Minuten überschritten haben, dürfen nicht mehr angeboten werden.⁶
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C.¹
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65°C.¹
 - Im Falle einer Unterschreitung der Mindesttemperatur für warme Speisen von 65°C, ist eine erneute Erhitzung nicht zulässig.⁶
 - Speisen, die die Mindesttemperatur von 65°C unterschritten haben, dürfen nicht mehr angeboten werden.⁶

5.1.5 Sensorik

Hinsichtlich der Sensorik gelten folgende Anforderungen:

Aussehen

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.¹
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.¹
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.¹

Geschmack

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.¹
- Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.¹

Konsistenz

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.¹
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.¹
- Fleisch hat eine zarte Textur.¹

5.1.6 Nährstoffzufuhr

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass im Mittel von 20 Verpflegungstagen über alle Menülinien die sog. D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung eingehalten werden:

- Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:
 - 20 % Protein
 - 30 % Fett
 - 50 % Kohlenhydrate¹

Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung laut folgender Tabelle (Angaben pro Tag, PAL 1,4)¹:

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ)	1660	2200
Energie (kcal)	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

**Abbildung: DGE Qualitätsstandards, 2015, S.22*

Alle vorgenannten Anforderungen müssen in 20 Verpflegungstagen sowohl innerhalb einer Menülinie eingehalten werden, als auch im Durchschnitt aller angebotenen Menülinien, unabhängig von der individuellen Auswahl der Schule/der Kinder.

Zur Erläuterung:

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab.¹

PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrunde gelegt wird ein PAL von 1,4, der einer geringen körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte angepasst werden.¹

In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.¹

5.1.7 Lebensmittelmengen

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass im Mittel in 20 Verpflegungstagen sowohl innerhalb einer Menülinie, als auch im Durchschnitt aller angebotenen Menülinien die folgenden Lebensmittelmengen für die aufgeführten Lebensmittelgruppen laut folgender Tabelle¹ eingehalten werden, unabhängig von der individuellen Auswahl der Schule/der Kinder, wobei die Anforderungen hinsichtlich Fleisch, Wurst und Fisch nicht für die vegetarische Menülinie gelten. Dabei ist zu beachten, dass

- bei Lebensmittelgruppen, für die gemäß **Ziff. 5.1.2.1** hinsichtlich ihrer Häufigkeit Maximalanforderungen gelten, die in der folgenden Tabelle angegebenen Mengen im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen nicht überschritten werden dürfen, es handelt sich insoweit also um Maximalmengen;
- bei Lebensmittelgruppen, für die gemäß **Ziff. 5.1.2.1** hinsichtlich ihrer Häufigkeit Mindestanforderungen gelten oder die täglich angeboten werden müssen (20 x), die angegebenen Mengen in der nachfolgenden Tabelle im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen nicht unterschritten werden dürfen.

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 - 150 g/Tag	150 - 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g/Woche	100 g/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei / Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag
⁶¹ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.		
⁶² Mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb 20 Verpflegungstagen.		

*Abbildung: DGE Qualitätsstandards, 2015, S.14

5.1.8 Personalqualifikation

Hinsichtlich der Qualifikation des Personals gilt Folgendes:

5.1.8.1 Leitung des Verpflegungsbereichs

Für den Verpflegungsbereich muss es unabhängig vom Verpflegungssystem eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.¹ Diese Person muss über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation wie z.B. Koch, Küchenmeister, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent oder Oecotrophologe verfügen. Sie muss regelmäßig an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt teilnehmen.²

5.1.8.2 Weiteres Küchen- und Ausgabepersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen, insbesondere eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz.²

Für in Schulen eingesetztes Personal gilt zusätzlich Folgendes:

Bei der Auswahl des Personals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.²

Ferner muss eine Unterweisung für den Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen durchgeführt werden.² Sofern Personal für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die betreffenden Prozessabläufe geschult werden.² Zur Erweiterung der Kompetenzen des Ausgabepersonals darf ab 01. August 2021 nur noch Ausgabepersonal eingesetzt werden, das innerhalb eines Jahres ab Beginn seiner Beschäftigung beim Auftragnehmer eine vom Land Berlin angebotene zweitägige Schulung im Umfang von 14 Stunden absolviert hat. Über die Angebote der Schulung informiert der Auftraggeber.⁶

5.2. Regelungen zu Bio-Lebensmitteln

5.2.1 Verpflichtung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Rahmen der Vertragserfüllung Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Öko-Verordnung) und deren Durchführungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 889/2008 und gemäß Verordnung (EG) Nr. 1235/2008, jeweils in aktueller Fassung, bzw. diese Regelungen ersetzenden Regelungen, nachfolgend auch „aus biologischer Landwirtschaft“ einzusetzen. Dabei hat der Auftragnehmer die Vorgaben aller einschlägigen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung zu beachten, insbesondere die vorgenannten EU-Verordnungen und das Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Union auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (Öko-Landbaugesetz – ÖLG). Der Auftragnehmer muss demnach über eine sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 durch eine gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zugelassene Kontrollstelle oder eine gleichwertige Kontrollstelle verfügen und diese jährlich bis spätestens zum 15. Dezember des jeweiligen Jahres unaufgefordert dem Auftraggeber nachweisen.

Die Lebensmittel, die gemäß den Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung oder gemäß Angebot des Auftragnehmers aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, sind möglichst über eine separate Kundennummer bei Lieferanten einzukaufen, so dass eine Vermischung mit herkömmlichen Lebensmitteln vermieden wird.

Vorbehaltlich unten genannter Ausnahmeregelung gilt Folgendes:

Folgende Lebensmittel müssen zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen:

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse,

ab 01. August 2021 zusätzlich: Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.

Die unter **Ziff. 16.1.3** (Speisenkomponenten in Bio-Qualität) der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots genannten Speisenkomponenten müssen, sofern und soweit vom Auftragnehmer im Angebot gemäß Anlage 5 Angaben zum Angebot angeboten, gemäß der in **Ziff. 16.1.3** (Speisenkomponenten in Bio-Qualität) der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots enthaltenen Vorgaben und in der im Angebot angegebenen Häufigkeit aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Dies gilt betreffend Gemüse oder Fleisch für die gesamte Laufzeit dieses Vertrages und betreffend Obst und Obsterzeugnisse oder Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse für das erste Vertragsjahr, also für Leistungen, die im Zeitraum von 01. August 2020 bis 31. Juli 2021 erbracht werden.

Ausnahmeregelung

Werden Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse nicht im Sinne der Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 5.1.2.1** als Sättigungsbeilage angeboten, sondern als Zutat in einem Lebensmittel, dessen Hauptbestandteil nicht Getreide, ein Getreideprodukt, Kartoffeln oder deren Erzeugnis ist, d.h. z. B. als Panade zu Fleisch oder als Bindemittel in einer Soße, müssen diese nicht aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen.

Werden Milch und Milchprodukte einschließlich Käse über die Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 5.1.2.1** und über die Lebensmittelmengen gemäß **Ziff. 5.1.7** hinaus angeboten, müssen diese nicht aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen.

5.2.2 Verpflichtung zur Zertifizierung

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber spätestens nach Ablauf eines Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der erforderlichen Bescheinigung(en) (Zertifizierung(en)) nach der § 6 Öko-Landbaugesetz (ÖLG) i.V.m. der EG-Öko-Verordnung unaufgefordert herzureichen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über die Ausstellung der Bescheinigung(en) (Zertifizierung(en)) spätestens nach Ablauf von 3 Monaten 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.

5.2.3 Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speisenplan

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m. Abs. 4 ÖLG beachten.

Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden.

Sollte der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn noch nicht über die nach der § 6 Öko-Landbaugesetz (ÖLG) i.V.m. der EG-Öko-Verordnung erforderliche(n) (Zertifizierung(en)) verfügen, gelten die Vorgaben gem. vorliegender Ziffer erst mit Vorliegen der Zertifizierung(en). Die Regelungen nach **Ziff. 5.2.2** bleiben unberührt.

5.3 Soziale und faire Beschaffung des Speisenangebots

5.3.1 Besondere Bedingungen zur Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Bezug auf Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas

Werden im Rahmen der Leistungserbringung Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas eingesetzt, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der nachfolgend genannten Kriterien des Fairen Handels bei Anbau, Ernte und Verarbeitung produziert und verarbeitet werden, in Anlehnung an die Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [KOM(2009)215 endgültig].

- a) ein fairer Preis, der einen fairen Lohn garantiert, welcher die Kosten der nachhaltigen Erzeugung und die Lebenshaltungskosten deckt, und mindestens so hoch sein muss wie der Fair-Trade-Mindestpreis plus Zuschlag, sofern ein solcher von den internationalen Fair-Trade-Vereinigungen festgelegt worden ist,
- b) langfristige stabile Beziehungen zu den Erzeugern und Beteiligung der Erzeuger an der Festlegung der Fair-Trade-Standards,
- c) Transparenz und Rückverfolgbarkeit während der gesamten Lieferkette, um eine angemessene Information der Verbraucher zu gewährleisten,
- d) Produktionsbedingungen, die den acht Kernübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) entsprechen,
- e) Achtung der Umwelt, Schutz der Menschenrechte und insbesondere der Frauen- und Kinderrechte und Achtung traditioneller Produktionsmethoden, die die wirtschaftliche und soziale Entwicklung fördern,
- f) Unterstützung von Produktion und Marktzugang für die Erzeugerorganisationen,
- g) Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung in Bezug auf die Fair-Trade-Produktion und die Handelsbeziehungen, die Aufgaben und Ziele des fairen Handels und die bestehende Ungerechtigkeit internationaler Handelsregelungen,
- h) Überwachung und Verifizierung der Einhaltung dieser Kriterien.

5.3.2 Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, den Auftrag, sofern und soweit Produkte gemäß unten angeführter Produktliste Gegenstand der Leistung sind, ausschließlich mit Waren auszuführen, die nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind. Die Mindeststandards der ILO-Kernarbeitsnormen ergeben sich aus

- dem Übereinkommen Nr. 29 über Zwangs- oder Pflichtarbeit vom 28. Juni 1930 (BGBl. 1956 II S. 641),
- dem Übereinkommen Nr. 87 über die Vereinigungsfreiheit und den Schutz des Vereinigungsrechtes vom 9. Juli 1948 (BGBl. 1956 II S. 2073),
- dem Übereinkommen Nr. 98 über die Anwendung der Grundsätze des Vereinigungsrechtes und des Rechtes zu Kollektivverhandlungen vom 1. Juli 1949 (BGBl. 1955 II S. 1123),

- dem Übereinkommen Nr. 100 über die Gleichheit des Entgelts männlicher und weiblicher Arbeitskräfte für gleichwertige Arbeit vom 29. Juni 1951 (BGBl. 1956 II S. 24),
- dem Übereinkommen Nr. 105 über die Abschaffung der Zwangsarbeit vom 25. Juni 1957 (BGBl. 1959 II S. 442),
- dem Übereinkommen Nr. 111 über die Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf vom 25. Juni 1958 (BGBl. 1961 II S. 98),
- dem Übereinkommen Nr. 138 über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung vom 26. Juni 1973 (BGBl. 1976 II S. 202) und
- dem Übereinkommen Nr. 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit vom 17. Juni 1999 (BGBl. 2001 II S. 1291).

Produktliste:

- Produkte aus Naturleder (einschließlich Sportbällen aus Naturleder)
- Naturtextilien, insbesondere aus Baumwolle
- handgefertigte Teppiche
- Natursteine
- Produkte aus Holz
- Kaffee, Kakao, Tee
- Südfrüchte, Fruchtsäfte, Wein
- Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren
- Fischereiprodukte
- Feuerwerkskörper, Zündhölzer
- Schnittblumen, Topfpflanzen

5.4 Abfallvermeidung, Verpackungen

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z.B. Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Getränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Speisen (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt.
- Die Kaltverpflegung wird unportioniert, in Mehrweg-Lunchboxen oder in umweltverträglichen Pappbehältern, geliefert.
- 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. Die Aufstellung von Wertstoffbehältnissen muss in Abstimmung mit dem Auftraggeber erfolgen.

5.5 Schulisches Umsetzungskonzept einschließlich Qualitätsmanagement (Anlage 6)

Der Auftragnehmer muss seine Angaben in seinem Angebot in Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept gem. **Ziff.16.1.2** der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots zu **Ziff. 1 bis 4**, und gemachten Angaben einhalten.

5.6 Zusätzliche Lebensmittelgruppen in Bio-Qualität gemäß Anlage 5 Angaben zum Angebot

Sofern und soweit im Angebot die Verpflichtung **Ziff. 16.1.3** der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots für den Auftragsfall abgegeben wurde, zusätzliche Lebensmittelgruppen in Bio-Qualität zu liefern/verwenden, muss der Auftragnehmer dieser Verpflichtung unter Einhaltung seiner Angaben im Angebot nachkommen. Sofern und soweit die Verpflichtung Obst und Obsterzeugnisse oder Milch- und Milchprodukten einschließlich Käse betrifft, gilt dies nur für das erste Vertragsjahr, also für Leistungen im Zeitraum von 01. August 2020 bis 31. Juli 2021, da ab 01. August 2021 Obst und Obsterzeugnisse und Milch und Milchprodukte einschließlich Käse gemäß dieser Leistungsbeschreibung obligatorisch zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, vgl. dazu **Ziff. 5.2.1**.

5.7 Selbstverpflichtung zur zertifizierten Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch kochen“ gemäß Anlage 5 Angaben zum Angebot

Sofern im Angebot die Verpflichtung nach näherer Maßgabe **Ziff. 16.1.4** der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots für den Auftragsfall abgegeben wurde zur mindestens einmal jährlichen Teilnahme der für die Gestaltung des vertragsgegenständlichen Speisenplans verantwortlichen Person und der für das vertragsgegenständliche Kochen verantwortlichen Person an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „attraktive vegetarische Kost“ im Umfang von mindestens 14 Stunden“, muss der Auftragnehmer dieser Verpflichtung nachkommen. Eine entsprechende Fortbildung wird im Auftrag der für Verbraucherschutz zuständigen Senatsverwaltung von dem Anbieter der „Kantine Zukunft“ durchgeführt. Bei der Wahl einer Fortbildung eines anderen Anbieters muss der Auftragnehmer dazu zuvor unter Vorlage des Konzepts die Zustimmung der für das Schulwesen zuständigen Senatsverwaltung einholen.

5.8 Sonderkostformen gemäß Anlage 5 Angaben zum Angebot

Sofern im Angebot die Verpflichtung gem. **Ziff. 16.1.5** Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots für den Auftragsfall abgegeben wurde, die Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten und die Portionsgrößen für Kinder mit Sonderkost bei den Eltern abzufragen und zu berücksichtigen, muss der Auftragnehmer dieser Verpflichtung nachkommen.

5.9 Convenience gemäß Anlage 5 Angaben zum Angebot

Sofern und soweit im Angebot die Verpflichtung gem. **Ziff. 16.1.6** der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots für den Auftragsfall abgegeben wurde, die Menübestandteile Salatdressing, Dessert und Salate/Rohkostsalate ausschließlich in Eigenproduktion aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln herzustellen, muss der Auftragnehmer dieser Verpflichtung nachkommen.

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

- 6.1.** Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht zu entnehmen. Der Auftraggeber verpflichtet sich, Geschirr, Becher und Besteck gemäß Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht im Umfang von 120% der Anzahl der Essenden bereitzustellen. Der Auftraggeber verpflichtet sich weiter, für eine technisch funktionierende Ausstattung entsprechend Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht mit Spülmaschinen, Warmhaltewagen, Trinkwasserspender, Kühlanlagen wie Kühlschränke, Kaltbuffets mit aktiver Kühlung, zu sorgen.
- 6.2.** Die als Ausgabeküche zur Verfügung gestellten Räume müssen den gesetzlichen Hygiene- und Arbeitsplatzanforderungen entsprechen.
- 6.3.** 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 **Ziff. 7**)).
- 6.4.** Eine Benutzung der Ausgabeküche und der dazu gehörenden Nebenräume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken und von anderen als vom Caterer benannten Personen ist unzulässig. Die Verwendung der technischen Ausstattung, wie zum Beispiel Spülmaschinen, ist nur zum Zwecke der Mittagsversorgung und durch das Ausgabepersonal zulässig.
- 6.5.** Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom und Heizung.
- 6.6.** In der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände („Grundausstattung“), siehe hierzu die Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht, werden kostenlos (siehe aber nachfolgend **Ziff. 6.11**) durch den Auftraggeber zur Nutzung bereitgestellt.
- 6.7.** Der Auftraggeber installiert am Leistungsort einen Wasserspender, es sei denn die Installation eines Wasserspenders am Leistungsort ist im Ausnahmefall aufgrund besonderer baulicher Gegebenheiten nicht möglich. Nehmen mehr als 400 Kinder am Mittagessen teil, wird vom Auftraggeber ein weiterer Wasserspender installiert, es sei

denn die Installation eines weiteren Wasserspenders ist im Ausnahmefall aufgrund besonderer baulicher Gegebenheiten nicht möglich. 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 Euro pro Wasserspender einschließlich bis zu fünf CO₂-Flaschen pro Jahr und 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 Kontodaten des Empfängers, Ansprechpartner) werden dem Auftragnehmer nach Vertragsschluss mitgeteilt. In jeder Schule werden durch den Auftraggeber einmalig 200 Trinkflaschen aus hochwertigem Tritan zur Verfügung gestellt. Außerdem wird/werden der/die Wasserspender zweimal jährlich gewartet. Die Reinigung der Trinkflaschen obliegt dem Auftragnehmer. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass der/die Wasserspender auch während der Ferienzeit regelmäßig, mindestens alle 72 Stunden, gespült wird/werden. Der Auftragnehmer benennt eine Person, die am Leistungsort ggf. erforderliche Reparaturen an den ihm vom Auftraggeber gemäß **Ziff. 6.7** benannten Ansprechpartner meldet und die Reparatur koordiniert. Sofern absehbar ist, dass in der Schule nicht bis spätestens Ende August 2020 mindestens ein Wasserspender installiert ist, obliegt es dem Auftragnehmer, für die Dauer bis ein Wasserspender in der Schule installiert wird, falls dies innerhalb der Vertragslaufzeit nicht der Fall ist, für die gesamte Vertragslaufzeit, 200 Trinkflaschen aus hochwertigem Tritan zur Nutzung an der Schule, insbesondere im Rahmen der Kaltverpflegung zur Verfügung zu stellen.

- 6.8.** 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 verbindlich festgelegte 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.
- 6.9.** 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.
- 6.10.** Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- 6.11.** Pro Vertragsjahr (nicht Kalenderjahr) schuldet der Auftragnehmer eine Beteiligung an den Reparatur- und Wartungskosten aller sich in der von ihm genutzten Ausgabeküche befindlichen Geräte, die vom Auftraggeber gestellt wurden, in Höhe eines Betrages von insgesamt bis zu 1.000,00 € zzgl. ggf. anfallender Ust. pro Ausgabeküche, also 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 6.9) vom Auftragnehmer veranlasst wurde. Ist eine Reparatur nicht mehr wirtschaftlich, ist die Ersatzbeschaffung durch den Auftraggeber zu veranlassen. Klarstellend wird festgehalten, dass sich die Regelung gemäß Satz 1 nur auf vom Auftraggeber abgeschlossene Wartungsverträge bezieht.

- 6.12.** Die Leerung vorhandener Fettabscheider wird vom Auftraggeber auf seine Kosten beauftragt. Etwas anderes gilt beim Verpflegungssystem Produktionsküche (s. **Ziff. 7.3**).
- 6.13.** Sollte der Auftragnehmer andere als in der Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht aufgeführten Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese von ihm auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit dem Auftraggeber erfolgen. Alle Gegenstände/Gerätschaften gemäß Satz 1 sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur verändert werden, sofern und soweit dies zu der vorgesehenen Nutzung – etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystem - 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. Die in der Vergabeunterlage aufgeführten zur Verfügung stehenden Flächen (Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht) sind abschließend, demzufolge können auch keine weiteren Flächen zur Verfügung gestellt werden.
- 6.14.** Die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang, die "Spontanreinigung", und die tägliche Reinigung der dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche obliegt dem Auftragnehmer.
- 6.15.** Die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten, inkl. Fenster wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt.
- 6.16.** 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 Hygiene-bestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
- 6.17.** Es ist dem Auftragnehmer untersagt, Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- 6.18.** Der Auftraggeber oder eine von ihm Beauftragte oder ein Beauftragter kann die vom Auftragnehmer in der Schule genutzten Räume jederzeit unangemeldet betreten.
- 6.19.** 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.

- 6.20.** Besondere Sorgfalt und Vorsichtspflicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten. Zeitfenster, in denen das Befahren des Schulgeländes nicht erlaubt ist, sind im Umsetzungskonzept zu berücksichtigen.
- 6.21.** Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte, die vom Auftraggeber gestellt werden, ist durch den Auftraggeber nach den Vorschriften BGV A 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Geräte, die dem Auftragnehmer gehören, werden von diesem entsprechend der einschlägigen Bestimmungen gewartet. Eine Kopie des Wartungsprotokolls, Prüfprotokolls und/oder Prüfnachweises mit dem Prüfergebnis ist dem Auftraggeber jeweils unverzüglich zuzusenden.
- 6.22.** Vor dem Ende des Vertragszeitraumes findet eine gemeinsame Begehung der überlassenen Räumlichkeiten durch den Auftraggeber und den Auftragnehmer statt, welche durch den Auftragnehmer mit einem Fotoprotokoll dokumentiert wird. Das Fotoprotokoll ist Anlage des Abnahmeprotokolls. 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

- 7.1.** Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume mietfrei und in der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kostenlos zur vertraglichen Nutzung bereitgestellt.
- 7.2.** 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.
- 7.3.** 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

- 8.1.** Schäden in den genutzten Räumen hat der Auftragnehmer, sobald er sie bemerkt, dem Auftraggeber schriftlich anzuzeigen.
- 8.2.** 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.
- 8.3.** 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 während der Dauer seiner jeweiligen Anwesenheitszeiten ein schuldhaftes Verhalten nicht vorliegt.
- 8.4.** Der Auftragnehmer trägt das Risiko der Beschädigung und des Diebstahls seines Eigentums.
- 8.5.** Der Auftragnehmer muss während der gesamten Laufzeit des Vertrages über eine Betriebshaftpflichtversicherung, deren Deckungssummen für Personenschäden mindestens 5.000.000,00 €, für Sachschäden mindestens 2.000.0000,00 € beträgt, verfügen. Er hat bei Vertragsbeginn den Abschluss einer entsprechenden Betriebshaftpflichtversicherung nachzuweisen.

9. Mittagessenvereinbarung und Bestell- und Abrechnungssystem

- 9.1** Alle Kinder in den Jahrgangsstufen 1 bis 6 haben das Recht auf ein kostenbeteiligungsfreies Mittagessen. Der Auftragnehmer muss den Personensorgeberechtigten des Kindes, nachfolgend „Eltern“ genannt, den Entwurf einer schriftlichen Vereinbarung über die Lieferung des Mittagessens („Mittagessenvereinbarung“) zusenden, den Eltern die dazu und für die Erfüllung dieses Vertrages erforderlichen Datenschutzhinweise dazu zukommen lassen und mit den Eltern, die den Entwurf der Mittagessenvereinbarung ausgefüllt und unterzeichnet zurücksenden, eine entsprechende Vereinbarung abschließen.
- 9.2** Dafür muss der Auftragnehmer den Eltern den Entwurf einer Mittagessenvereinbarung zukommen lassen. Dieser muss folgende Angaben enthalten:
 - Dauer der Vereinbarung
 - die Möglichkeit der Kündigung der Vereinbarung durch die Eltern mit einer Frist von max. 7 Tagen
 - wochentagsbezogene Bestellmöglichkeit
 - Möglichkeit der Auswahl aus den Menülinien/dem Speisenplan, sofern vorhanden
 - Abbestellverpflichtung bei Krankheit oder Abwesenheit während der Ferien
 - Abbestellverfahren
 - den Hinweis darauf, dass bei häufiger unangemeldeteter Nichtteilnahme am Mittagessen die Vereinbarung fristlos gekündigt werden kann

- die Möglichkeit, im Einzelfall ärztlich festgestellte und dem Auftragnehmer seitens der Eltern mitgeteilte Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten zu berücksichtigen
- die Erklärung der Eltern, dass sie die beigefügten Datenschutzhinweise des Caterers zur Kenntnis genommen haben.

Ein entsprechendes Muster, das die vorgenannten Angaben enthält, zur Verwendung durch den Auftragnehmer ist als Anlage 5 zur Leistungsbeschreibung Muster Mittagessenvereinbarung beigefügt. Außerdem muss der Auftragnehmer den Eltern zusammen mit dem Entwurf einer Mittagessenvereinbarung den als Anlage 2 zu dieser Leistungsbeschreibung beigefügten Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform zukommen lassen.

- 9.3.** Nutzt der Auftragnehmer nicht das in **Ziff. 9.2** genannte als Anlage 5 zur Leistungsbeschreibung Muster Mittagessenvereinbarung beigefügte Muster, muss der Auftragnehmer rechtzeitig vor der Leistungserbringung dem Auftraggeber seinen eigenen Mustervereinbarungsentwurf zur Prüfung und Genehmigung vorlegen. Der Auftragnehmer darf nur einen vom Auftraggeber genehmigten Mustervereinbarungsentwurf verwenden. Jegliche Änderungen eines vom Auftraggeber genehmigten Mustervereinbarungsentwurfs sind dem Auftraggeber rechtzeitig vorab schriftlich mitzuteilen und bedürfen vor ihrer Verwendung durch den Auftragnehmer der vorherigen Genehmigung durch den Auftraggeber.
- 9.4.** 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 an die Eltern durch den Auftraggeber erfolgt nicht.
- 9.5.** Nach Abschluss der Mittagessenvereinbarung ist den betreffenden Eltern für die Bestellung, Auswahl und Abbestellung eine Kundennummer mitzuteilen. Ferner ist den Eltern der Zugang zum Online-Bestellsystem oder eine dafür vorgesehene Telefonnummer mitzuteilen.
- 9.6.** Die unterzeichneten Mittagessenvereinbarungen nebst Änderungsvereinbarungen und dauerhaften Abmeldungen sind zu Prüfzwecken für die Dauer ab Leistungsbeginn bis zum Ende der Laufzeit des Vertrages zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer aufzubewahren.
- 9.7.** 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 jedenfalls, wenn sie vor 18 Uhr des Vortrags erfolgen, möglichst auch, wenn sie vor 8:00 Uhr desselben Tages erfolgen, zu berücksichtigen. Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass auch telefonische Abbestellungen zwischen 8 und 18 Uhr möglich sind.
- 9.8.** Zur Ferienregelung siehe u.a. **Ziff. 3**.
- 9.9.** Der Auftragnehmer muss die Möglichkeit vorsehen, dass auch die Schule für Kinder, deren Personensorgeberechtigten keinen Vertrag abgeschlossen haben, diese aber an der ergänzenden Förderung und Betreuung teilnehmen oder bis 16:00 an der

gebundenen Ganztagschule sind, das Mittagessen für einen Zeitraum von maximal zwei Monaten beim Caterer bestellen kann.

- 9.10.** Der Auftragnehmer hat den Monatsspeisenplan der Schule sowie den am Mittagessen Teilnehmenden in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen.
- 9.11.** Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen von Produktionsstättenstandorten der von ihm belieferten Schule unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

10. Vergütung und Rechnungslegung

- 10.1.** Der Auftragnehmer hat Anspruch auf Vergütung der jeweils täglich tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen. Die durch das pädagogische Personal abgenommen Portionen sind nicht Gegenstand der Abrechnung, sondern werden direkt zwischen Auftragnehmer und pädagogischem Personal abgerechnet.
- 10.2.** Die Menge der tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen muss mittels eines digitalen Systems erfasst werden.
- 10.3.** Das gemäß **Ziff. 10.2** erforderliche digitale System wird dem Auftragnehmer bis spätestens einen Monat vor dessen Einführung seitens des Auftraggebers kostenlos für die Dauer der Laufzeit dieses Vertrages zur vertragsgegenständlichen Nutzung zur Verfügung gestellt. Auf Wunsch des Auftragnehmers kann dieser nach vorheriger Absprache mit dem Auftraggeber ein geeignetes eigenes digitales System zur Erfassung der tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen nutzen. Ein Kostenerstattungsanspruch des Auftragnehmers gegen den Auftraggeber wegen Nutzung eines eigenen digitalen Systems besteht ggf. deswegen nicht.
- 10.4.** Die Regelung gemäß **Ziff. 10.1 Satz 1** (nachfolgend auch „neues Vergütungsmodell“) gilt ab 01. Oktober 2020, vorbehaltlich der Bedingung, dass bis dahin die vertragsgegenständliche(n) Schule(n) mit einem digitalen System zur Erfassung der tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen ausgerüstet ist. Unabhängig vom Vorliegen der Voraussetzung gemäß **S. 1** behält sich der Auftraggeber vor, den Beginn des neuen Vergütungsmodells zeitlich nach hinten zu verschieben, was der Auftraggeber dem Auftragnehmer ggf. bis spätestens zum Ablauf des 31. August 2020 mitteilt. Im Fall der Verschiebung des neuen Vergütungsmodells wird der Auftraggeber den Auftragnehmer mindestens zwei Monate vor der geplanten Einführung informieren. Ist zwischen den Vertragsparteien auf Wunsch des Auftragnehmers planmäßig die Nutzung eines geeigneten eigenen digitalen Systems zur Erfassung der tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen abgestimmt, so ist er für die Nutzung des digitalen Systems ab dem vom Auftraggeber mitgeteilten Termin, frühestens jedoch zum 01. Oktober 2020 verantwortlich und muss ab dem betreffenden Termin nach dem neuen Vergütungsmodell abrechnen.
- 10.5.** Weicht aufgrund von Ereignissen oder Verläufen, die nicht in den Einflussbereich des Auftragnehmers fallen, wie z.B. Abwesenheit ganzer Klassen oder größerer Gruppen von Kindern aufgrund Ausflügen, außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen (Hitzefrei-Regelungen), Grippe- oder sonstiger Epidemien, Schulräumungen o.ä., die Anzahl der tatsächlich abgenommenen Portionen gemäß **Ziff. 10.1** 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 Kindern abgenommenen und der tatsächlich gelieferten Portionen („85%-Regelung“). Dies gilt nicht, wenn der Auftragnehmer von der Schule spätestens 72 Stunden vor dem betreffenden Liefertermin entsprechend informiert wurde.

Für Ferientage gilt abweichende Sonderregelung: Der Auftragnehmer hat Anspruch auf Vergütung der von ihm gemäß Mitteilung der Schule über die Anzahl der in der ergänzenden Förderung und Betreuung angemeldeten und damit voraussichtlich am Essen teilnehmenden Kinder gelieferten Portionen.

10.6. Vor Einführung des neuen Vergütungsmodells sowie, wenn die Installation eines digitalen Systems zur Erfassung der abgenommenen Portionen in der betreffenden Schule ausnahmsweise aus baulichen, technischen oder sonstigen Gründen nicht möglich ist, hat der Auftragnehmer Anspruch auf Vergütung der bestellten und von ihm laut Lieferschein hergestellten und gelieferten Portionen („Lieferscheinmodell“).

10.7. Die Rechnungslegung gegenüber dem Auftraggeber erfolgt monatlich.

10.7.1 Für die Abrechnung gemäß Lieferscheinmodell muss die Rechnung folgendes ausweisen:

- die in den Lieferscheinen ausgewiesenen Portionen
- Anzahl der abgeschlossenen Mittagessenvereinbarungen mit den Eltern
- Anzahl der im Abrechnungszeitraum bestellten Portionen
- Anzahl der der im Abrechnungszeitraum gelieferten Portionen

Der Rechnung sind Kopien der Lieferscheine beizufügen.

10.7.2 Für die Abrechnung gemäß neuem Vergütungsmodell muss die Rechnung Folgendes ausweisen:

- für alle abgerechneten Tage die Menge der jeweils abgenommenen Portionen.

Es sind der Rechnung Dokumente beizufügen, aus der für alle abgerechneten Tage die Menge der jeweils abgenommenen Portionen ersichtlich ist.

10.7.3 Für die Abrechnung der Vergütung für Leistungen an Ferientagen muss die Rechnung Folgendes ausweisen:

- Anzahl der an den jeweiligen Ferientagen jeweils gelieferten Portionen
- Anzahl der gemäß Mitteilung der Schule an den jeweiligen Ferientagen jeweils zur ergänzenden Förderung und Betreuung angemeldeten Kinder.

Es sind der Rechnung die Meldung der Schule über die zur ergänzenden Förderung und Betreuung angemeldeten Kinder und die Lieferscheine beizufügen.

10.8. Bei Abrechnung auf Basis der 85%-Regelung gemäß **Ziff. 10.5**, muss der Auftragnehmer hierauf in der Rechnung ausdrücklich hinweisen unter Angabe der betreffenden Tage und Darlegung der näheren Umstände, der Menge der tatsächlich von den Kindern abgenommenen Portionen und der bestellten Portionen und Beifügung der die Angaben

belegenden Dokumente. Die Abrechnung erfordert eine tagesgenaue Darstellung der Anzahl der bestellten Portionen und der Anzahl der abgenommenen Portionen.

- 10.9.** Die Rechnung ist am Monatsende zusammen mit den Anlagen gemäß Ziff. 10.7 bzw. Ziff. 10.8 an das

Bezirksamt XXX von Berlin
Abteilung XXX
XXX [Stellenzeichen]
XXX str. XXX
XXX Berlin

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

- 10.10.** Zu Kontrollzwecken muss der Auftragnehmer monatlich jeweils zum 15. eines Monats, beginnend am 15. August 2020, eine Liste der von den Eltern oder den Schulen aktuell zum Essen angemeldeten Kinder zur Einsichtnahme in den dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Räumen verschlossen hinterlegen.

11. Qualitätssicherung

- 11.1.** 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 **Ziff. 11.2**, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der unter **Ziff. 5** definierten Leistungsanforderungen 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 unter **Ziff. 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.

- 11.2.** 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
- Temperatur bei Lieferung
- Temperatur bei der Ausgabe
- Uhrzeit der Beendigung des Garprozesses
- Uhrzeit des Ausgabenden
- gelieferte Tagesmenge in Kilogramm unter Angabe der Portionszahlen

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 Ausgabenden
- gelieferte Tagesmenge in Kilogramm unter Angabe der Portionszahlen

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

- 11.3.** 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 zum Nachweis der Einhaltung der Verpflichtungen bzgl. Tariftreue und Mindestlohn, der Verwendung von Bio-Lebensmitteln (insbesondere die sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008), ILO-Kernarbeitsnormen, Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels in Bezug auf Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen

und Ananas, Leistungsbeschaffenheit gemäß **Ziff. 5**, insbesondere durch Lieferscheine, Produktblätter, Rechnungen, Speisenpläne, Produktspezifikationen, Tourenpläne und Rezepte. Auf § 5 Abs. 2 i.V.m. Abs. 1 BerlAVG vom 08. Juni 2010, zuletzt geändert durch Gesetz vom 06.06.2012 wird ergänzend hingewiesen. 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:

- Basisspeisenpläne mit allen Wahlmenüs,
- Anzahl der zubereiteten Portionen (Kinder und pädagogisches Personal) je Wahlmenü pro Tag,
- Anzahl der abgenommen/abgerechneten Portionen (Kinder und pädagogisches Personal) je Wahlmenü pro Tag
- Gesamtmenge und Art der eingesetzten Lebensmittel je Wahlmenü (incl. Beispeisen wie rohes Gemüse, Frischobst, Desserts etc.)

Ausnahmen gelten, sofern alle eingekauften/bezogenen Lebensmittel ausschließlich in der Einrichtung für die Einrichtung eingesetzt und verzehrt werden oder sofern die Lieferungen und Rechnungen ausschließlich Waren enthalten, die für das Mittagessenangebot an Berliner Grundschulen eingesetzt werden."

- 11.4.** 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 in **Ziff. 5** definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speisengestaltung 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, d.h. unter Beachtung der Vorgaben aus der Leistungsbeschreibung, insbesondere **Ziff. 5**, berücksichtigt. Mängelanzeigen des Essenausschusses sind mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.
- 11.5.** Der Auftragnehmer muss ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement gemäß seinen Angaben im Umsetzungskonzept einrichten.
- 11.6.** Alle zur Nachweisführung der Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen vorzuhaltenden oder beizubringender Dokumente müssen in deutscher oder englischer Sprache vorliegen.

12. Mängelbeseitigung

Bei aufgrund von Stichproben festgestellter und gegenüber dem Ausgabepersonal mitgeteilter Schlechtleistung des Auftragnehmers, wodurch das Essen nicht genießbar ist, insbesondere durch verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, verunreinigtes und/oder versalzene 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 entsprechend die Vergütung für diese Lieferung in der nachfolgenden Rechnung für den Auftraggeber ersichtlich abziehen.

Die Schule 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 Schule kann dann die Versorgung mit Mittagessen 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.

13. Vertragsstrafen

- 13.1** Um die Einhaltung der aus § 1 Absatz 2 bis 4 und 6, §§ 4 und 7, § 8 Absatz 2 und 3 und § 9 BerlAVG resultierenden Verpflichtungen des Auftragnehmers zu sichern, vereinbaren Auftraggeber und Auftragnehmer gemäß § 6 BerlAVG 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 verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.
- 13.2** Erläuternd zu **Ziff.13.1** wird klargestellt, dass ein Verstoß im Sinne des Abs. **Ziff. 13.1** i.V.m § 7 BerlAVG 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.
- 13.3** 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 und Ananas einzusetzen, die nachweislich unter Einhaltung der oben genannten Kriterien des Fairen Handels bei Anbau, Ernte und Verarbeitung produziert und verarbeitet werden, d.h. dass der Auftragnehmer dies gegenüber dem Auftraggeber nicht durch Gütezeichen gemäß Anlage 4 zur Leistungsbeschreibung oder gleichwertige oder Ursprungsnachweis nachweist, oder verstößt er schuldhaft wiederholt gegen seine Mitteilungspflichten gemäß **Ziff. 4** der Anlage 7 Ausführungsbedingungen Fair-Trade mit Verpflichtungserklärung, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 % der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 % der Auftragssumme vereinbart.
- 13.4** Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen seine Dokumentationspflichten oder Herausgabepflichten gemäß **Ziff. 11.3**, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine

Vertragsstrafe in Höhe von 1 % der Auftragssumme, bei mehreren solchen Verstößen zusammen bis zur Höhe von insgesamt 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart

13.5 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 nachfolgend benanntem v.H. der Auftragssumme, bei mehreren solchen Verstößen zusammen bis zur Höhe von insgesamt 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart.

13.5.1 Ein eine Vertragsstrafe gemäß **Ziff. 13.5 Satz 1** i.H.v. 0,5 v.H. der Auftragssumme auslösender Verstoß liegt insbesondere vor, wenn

- bei einem Erstaudit durch den Auftraggeber oder von ihm beauftragte Dritte festgestellt wird, dass der Auftragnehmer schuldhaft gegen mindestens 20 der in der als Anlage 1 zur Leistungsbeschreibung Vertragsstrafenkatalog enthaltenen Tabelle genannten Pflichten aus dieser Leistungsbeschreibung oder der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots Anlage 1 i.V.m. dem Angebot, dort Anlage 5, verstoßen hat.
- bei einem Folgeaudit durch den Auftraggeber oder von ihm beauftragte Dritte festgestellt wird, dass der Auftragnehmer schuldhaft gegen mindestens 10 aber nicht mehr als 19 der in der Anlage 1 zur Leistungsbeschreibung Vertragsstrafen-katalog enthaltenen Tabelle genannten Pflichten aus dieser Leistungsbeschreibung oder der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots i.V.m. dem Angebot, dort Anlage 5 verstoßen hat.

13.5.2 Ein eine Vertragsstrafe gemäß **Ziff. 13.5 Satz 1** i.H.v. 1,0 v.H. der Auftragssumme auslösender Verstoß liegt insbesondere vor, wenn bei einem Folgeaudit durch den Auftraggeber oder von ihm beauftragte Dritte festgestellt wird, dass schuldhaft gegen mindestens 20 der in der Anlage 1 zur Leistungsbeschreibung Vertragsstrafenkatalog enthaltenen Tabelle genannten Pflichten aus der Leistungsbeschreibung Anlage 3 oder der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots ggf. i.V.m. dem Angebot, dort Anlage 5 verstoßen hat.

13.5.3 Als Erstaudit im Sinne von **Ziff. 13.5.1** gilt die erste Auditierung während der Vertragslaufzeit einzelner oder aller durch den Auftragnehmer gemäß **Ziff. 5.1** der Leistungsbeschreibung oder Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots ggf. i.V.m. dem Angebot, dort Anlage 5 geschuldeter Leistungen während eines bestimmten Zeitraums von in der Regel 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen, in der vertragsgegenständlichen Produktionsstätte und/oder Schule und/oder Schule mit Produktionsküche, die der Auftragnehmer zum Zwecke der Erfüllung seiner vertraglichen Pflichten betreibt und/oder nutzt. Die Überprüfung erfolgt durch den Auftraggeber oder von ihm beauftragte Dritte durch Besuch der Produktionsstätte und/oder Schule und/oder durch Anforderung von Unterlagen gemäß **Ziff. 11** dieser Leistungsbeschreibung. Nach Abschluss der Auditierung wird der Auftragnehmer über die Ergebnisse durch schriftliche Mitteilung über das Ergebnis der Auditierung informiert, insbesondere auch über festgestellte Verstöße gegen die in der Anlage 1 zur Leistungsbeschreibung Vertragsstrafenkatalog enthaltenen Tabelle genannten Pflichten oder andere vertragliche Pflichten. Im Vertragszeitraum folgende Auditierungen einzelner oder aller gemäß **Ziff. 5.1** der Leistungsbeschreibung oder Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots ggf. i.V.m. dem

Angebot, dort Anlage 5 geschuldeter Leistungen, die sich auf einen anderen Zeitraum von in der Regel 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen beziehen, gelten als Folgeaudit im Sinne von **Ziff. 13.5.1**; klarstellend wird festgehalten, dass dies unabhängig davon gilt, wo das Schulmittagessen hergestellt wird, also z.B. wenn der Auftragnehmer nach dem Erstaudit die Produktionsstätte wechselt.

- 13.5.4** Betrifft ein potentieller Verstoß gemäß Anlage 1 zur Leistungsbeschreibung Vertragsstrafenkatalog 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.
- 13.6** Insgesamt werden die Vertragsstrafen gemäß vorliegender **Ziff. 13** auf 5 v.H. der Auftragssumme begrenzt.
- 13.7** Weder die Abnahme von Portionen durch die Kinder 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 im Sinne vorliegender **Ziff. 13** muss der Auftraggeber innerhalb von 2 Monaten schriftlich gegenüber dem Auftragnehmer den Vorbehalt der Vertragsstrafe erklärt haben.
- 13.8** 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.
- 13.9** Auftragssumme im Sinne von **Ziff. 13** ist die Nettovergütung für den Vertragszeitraum von 4 Jahren auf Basis der vor Beginn der Überprüfung durchschnittlich monatlich abgerechneten Nettovergütung.
- 13.10** 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.
- 13.11** Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund gemäß § 314 BGB und die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleiben unberührt. Auf einen weitergehenden Schadensersatzanspruch wird die Vertragsstrafe wegen desselben Verstoßes angerechnet.

14. Unteraufträge

Ergänzend zu § 4 Abs. 1 Nr. 4 VOL/B wird vereinbart:

Der Auftragnehmer teilt dem Auftraggeber spätestens bei Beginn der Auftragsausführung die Namen, die Kontaktdaten und die gesetzlichen Vertreter seiner Unterauftragnehmer mit. 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 und Prüfbefugnisse des Auftraggebers

- 15.1** Hinsichtlich der Pflichten des Auftragnehmers betreffend Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen wird auf die Besondere Vertragsbedingungen (BVB) zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen Wirt-214 und die dazu abzugebende Eigenerklärung verwiesen.
- 15.2** Im Übrigen wird darauf hingewiesen, dass der Auftragnehmer verpflichtet ist, 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.
- 15.3** Außerdem wird der Auftragnehmer darauf hingewiesen, dass er die Bestimmungen des Datenschutzes beachten muss.

Anlage 1	Vertragsstrafenkatalog
Anlage 2	Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform
Anlage 3	Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung
Anlage 4	Liste der Gütezeichen
Anlage 5	Muster Mittagessenvereinbarung