Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211 mit Bewerbungsbedingungen und Zuschlagskriterien
"Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks)"

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Vergabeverfahren "Schulmittagessen", Aktenzeichen __/2019.

In diesem Dokument sind spezifisch für das vorliegende Vergabeverfahren geltende Bedingungen enthalten, die von Ihnen bei Angebotsabgabe ergänzend zu den in der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211 genannten Bedingungen zu beachten sind.

Falls Sie wegen Auslastung Ihres Betriebes oder aus sonstigen Gründen kein Angebot abgeben wollen, wird um eine entsprechende kurze Mitteilung gebeten. Hieraus werden Ihnen hinsichtlich künftiger Ausschreibungen keine Nachteile entstehen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

1. **Verfahrensart: Offenes Verfahren gemäß § 130 GWB i.V.m. §§ 64 ff. i.V.m. § 15 VgV.**

2. **Art der Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks)**

3. **Ort der Leistung:** diverse Schulen in Berlin - ……. [*Bezirk], und zwar:*

4. **Wesentlicher Leistungsumfang:** siehe Anlage Nr. 3 (Leistungsbeschreibung)

5. **Aufteilung in Lose:** Ja
   Losbeschreibung: siehe Anlage 2 (Losbeschreibung)

   Angebote sind möglich für: ☐ nur ein Los

☐ ein oder mehrere Lose
☒ alle Lose

Die/der Bieter werden darauf hingewiesen, dass er/sie für jedes Los nur ein Angebot abgeben darf/dürfen und dass jedes abgegebene Angebot eines Bieters verbindlich ist, auch wenn der Bieter Angebote für mehrere Lose abgibt. Es sollten also unbedingt nur Angebote abgegeben werden, die der Bieter bei unterstellter Zuschlagserteilung auch grundsätzlich erfüllen kann. Vorsorglich wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass ein Bieter, der den Zuschlag für ein oder mehrere Los(e) bekommt und ein oder mehrere dieser Verträge dann nicht erfüllen kann, weil er sich auf mehr Lose beworben hat, als er bei unterstellter Zuschlagserteilung überhaupt erfüllen konnte, sich dadurch zum einen schadenersatzpflichtig gegenüber dem Auftraggeber machen kann und die Tatsache seiner dann folgenden Nichterfüllung einzelner Lose im Rahmen eines zukünftigen Vergabeverfahrens, bei dem sich der Bieter beteiligt, zum anderen im Rahmen der Prüfung seiner Zuverlässigkeit negativ berücksichtigt werden kann.

6. **Ausführungszeit:** 01. August 2020 bis 31. Juli 2024. Der Vertrag kann vom Auftraggeber und Auftragnehmer ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund gemäß § 314 BGB bleibt unberührt.

7. Ergänzung zu „Anlagen“ aus der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211

7.1 Folgende Unterlagen verbleiben beim Bieter und sind im Vergabeverfahren zu beachten:

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211

V 2 121 (Teilnahmebedingungen bei elektronischen Vergabeverfahren über die Vergabeplattform)

Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

Anlage 2 Losbeschreibung

Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht

Anlage 4 Bewertungsbogen Testverkostung

Anlage 4.1 Eigenerklärung für Testverkoster

Anlage 9 Datenschutzhinweise

7.2 Folgende Unterlagen verbleiben beim Bieter und werden Vertragsbestandteil:

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211

Wirt -214 Besondere Vertragsbedingungen zur Tariftreue,

Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen

Wirt -2140 Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO Kernarbeitsnormen

Wirt -2141 Besondere Vertragsbedingungen gemäß

Frauenförderverordnung (FFV)

Anlage 3 Leistungsbeschreibung nebst Anlagen dazu

Anlage 7 Ausführungsbedingungen Fair-Trade

Anlage 7.1 Mitteilung gemäß Ziff. 4 der Ausführungsbedingungen Fair-Trade

Anlage 9 Datenschutzhinweise

Anlage 2 Losbeschreibung

Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht

Wirt -2140.1 Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO -Kernarbeitsnormen

7.3 Folgende Unterlagen sind - soweit erforderlich - ausgefüllt dem Angebot beizufügen:

Wirt -124 EU Eigenerklärung zur Eignung- EU oder

Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE)

Wirt -213.3 Angebotsschreiben mit _____ Losen

Wirt -214 Eigenerklärung zur Tariftreue, Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen

Wirt -2141 Erklärung gemäß Frauenförderverordnung (FFV)

Wirt -235 Unteraufträge, Eignungsleihe

Wirt -238 Erklärung der Bieter-/Bewerbergemeinschaft

Preisblattblätter (pro Los jeweils ein Excel-LV-Datei mit Preis EUR 0,00- nicht bearbeitbar siehe dazu **17.1**)

Anlage 5 Angaben zum Angebot (pro Los)

Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept (pro Los)

Anlage 7.2 Verpflichtungserklärung Fair-Trade

Anlage 8 Angaben zum Unternehmen

8. Erläuterungen zu mit dem Angebot abzugebenden Erklärungen

- Zu Wirt-124 EU Eigenerklärung zur Eignung, dort zu den unter Ziff. 11 zu machenden Angaben

  Bei Einzelunternehmen beziehen sich die zu machenden Angaben auf den Firmeninhaber. Bei Personengesellschaften (GbR) beziehen sich die zu machenden Angaben auf die Firmeninhaber. Bei Kapitalgesellschaften beziehen die zu machenden Angaben auf die nach Satzung oder Gesetz vertretungsberechtigte(n) Personen.

- Zum Nachweis der erforderlichen Bescheinigung(en) (Zertifizierungen) nach Art. 29 der EG-ÖKO-BASIS-VERORDNUNG Nr. 834/2007, nachfolgend auch „EG-Öko-Verordnung“ oder „EG-Verordnung Nr. 834/2007“ und § 6 ÖLG (Öko-Landbaugesetz) genannt:

  Diese muss/müssen erst nach Zuschlagserteilung vorgelegt werden, und zwar wie folgt: 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 Monate ab Leistungsbeginn unaufgefordert nachzureichen. Kommt der Auftragnehmer seiner Verpflichtung zum Nachweis über die Beantragung bzw. die erfolgreiche Zertifizierung nicht nach, so kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund kündigen.

9. Ergänzend zum Inhalt der Angebote:

9.1 Die Angebotsabgabe hat insbesondere unter Beachtung der Vorgaben der Leistungsbeschreibung und insbesondere der Angaben in Anlage 2 Losbeschreibung zu erfolgen. Folgende inhaltliche Angaben sind **pro Los** erforderlich:

9.1.1 Alle Angaben in Anlage 5 Angaben zum Angebot (Anlage 5 ist bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen)

9.1.2 Alle Angaben in Anlage 6 (Anlage 6 ist bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen)

.

Erläuterungen zu Anlage 6:

- Erläuterung zur Darlegung eines Beschwerdemanagements:

  Der Bieter muss zwingend ein Beschwerdemanagement bereithalten. Mit Angebotsabgabe hat er dies in dem dafür vorgesehenen Formular Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept darzustellen und dieses beizufügen (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen).

- Erläuterung zur Darlegung eines Umsetzungskonzeptes:

  Der Bieter muss zwingend ein Umsetzungskonzept vorlegen. Dieses muss er in dem dafür vorgesehenen Formular Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept darlegen und dieses dem Angebot beifügen (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen). Die Anlage 6 muss für jedes Los gesondert erstellt und beigefügt werden, für das sich der Bieter bewirbt. Dem Konzept sind Musterspeisenpläne für 2 Monate beizufügen.

9.2 Folgende weitere Erklärungen sind bei Angebotsabgabe auf mehrere Lose nur einfach abzugeben:

Angaben in Anlage 8 Angaben zum Unternehmen

9.3 Die ausschreibende Stelle kann die Bieter unter Einhaltung der Grundsätze der Transparenz und der Gleichbehandlung auffordern, fehlende, unvollständige oder fehlerhafte unternehmensbezogene Unterlagen, insbesondere Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen oder sonstige Nachweise, nachzureichen, zu vervollständigen oder zu korrigieren, oder fehlende oder unvollständige leistungsbezogene Unterlagen nachzureichen oder zu vervollständigen. Die Nachforderung von leistungsbezogenen Unterlagen, die die Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote anhand der Zuschlagskriterien betreffen, ist ausgeschlossen (§ 56 VgV), daher ist die Nachforderung betreffend die Angaben und Darlegungen zu Zuschlagskriterien gemäß **16.1**, also der Anlage 5 Anga-

ben zum Angebot und der Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept ausgeschlossen. Bei Nichtvorliegen dieser Angaben wird das Angebot ausgeschlossen.

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig und führen zum Ausschluss vom Vergabeverfahren. Liefer-, Zahlungs-, Auftrags- und Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers werden nicht Vertragsbestandteil. Sie haben auch dann keine Gültigkeit, wenn sie Teil des Angebots des Bieters sind oder im Angebot auf sie Bezug genommen wird.

Beabsichtigt der Bieter, Angaben aus seinem Angebot für die Anmeldung eines gewerblichen Schutzrechtes zu verwerten, hat er in seinem Angebot darauf hinzuweisen.

Ziffern 10 bis 15 bleiben leer.

16. Zuschlagskriterien und Bewertung:

16.1 Zuschlagskriterien

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**

Die Ermittlung des wirtschaftlich günstigsten Angebots erfolgt anhand der nachstehenden Kriterien. Ein Angebot kann maximal 100 Bewertungspunkte (nachfolgend auch „Punkte“) erhalten. Nachfolgend dazu im Einzelnen:

16.1.1 Maximal 50 Punkte im Rahmen der Sensorischen Qualitätsbewertung des Essens bei der Testverkostung, siehe dazu näher unter 16.2.1

Aussehen 12,5 %	**Geruch 12,5%**		**Mundgefühl 12,5 %**		**Geschmack 12,5 %**	
	mangelhafte Qualität		mittlere Qualität		hohe Qualität	
entspricht Schulnote	6	5	4	3	2	1
Punktzahl*	**0**	**2,5**	**5**	**7,5**	**10**	**12,5**

*Zur Vermeidung von Missverständnissen sind ausschließlich Punkte anzugeben und keine Schulnoten. Die Punkte sind in einer 2,5 teiligen Skalierung anzugeben, so dass nur 6 verschiedene Bepunktungen möglich sind, also 0 Punkte; 2,5 Punkte; 5 Punkte usw.

16.1.2 Maximal 15 Punkte für das Schulische Umsetzungskonzept, siehe dazu ergänzend unter 16.2.2 und Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept. Im Schulischen Umsetzungskonzept (Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept) ist Folgendes darzustellen:

16.1.2.1 Qualitätssicherung

a. Maßnahmen, durch die die Qualität des Mittagessens gesichert wird
b. Maßnahmen zur Erfassung der Zufriedenheit der Tischgäste mit der Leistungserbringung
c. Zugänglichmachung des Speisenplans (z.B. Verwendung kindgerechter Sprache im Speisenplan, ansprechende Gestaltung des Speisenplans, Positionierung des Speisenplans an prominenter Stelle)
d. Darstellung des Qualitätsmanagements insgesamt (Zertifizierung und/oder Erläuterung des Bieters zur Sicherung der Qualität seines Angebots über die gesamte Vertragslaufzeit)
e. Maßnahmen zur Erhöhung der kommunikativen Kompetenzen sowie des pädagogischen Geschicks der Ausgabekräfte

16.1.2.2 Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule

f. Ideen/Konzept zur Zusammenarbeit mit der Schule (z.B. regelmäßige Treffen, Kommunikationswege, Festhalten von Besprechungsergebnissen)
g. Möglichkeiten des Mittagsessensauschusses der Schule dem Auftragnehmer Vorschläge zur Berücksichtigung der kulturellen Zusammensetzung der Schülerschaft zu machen
h. Darstellung des Beschwerdemanagements
i. Darstellung des Bestell-, Auswahl- und Abbestellsystems
j. Maßnahmen zur gemeinsamen Auswertung der Zufriedenheitserfassung und gemeinsame Festlegung von Konsequenzen

16.1.2.3 Optimierung des Essens und Konzept gegen Lebensmittelverschwendung

k. Schulungs- und Qualifizierungskonzept der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, näheres siehe Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept
l. Attraktivität der Musterspeisenpläne für 2 Monate, die der Bieter als Anlage zu Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept mit seinem Angebot einreichen muss
m. Maßnahmen zur optischen Gestaltung des Mittagessens (z.B. Farbspiel, Anrichtevarianten)
n. Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Darstellung der Reflexion der Dokumentation der Müllmenge, Konsequenzen und Vorschläge)

16.1.3 Maximal 22 Punkte für zusätzliche Lebensmittelgruppen in Bio-Qualität

Maximal 22 Punkte sind erzielbar, wenn Lebensmittelgruppen über das gemäß Leistungsbeschreibung geschuldete Maß aus biologischer Landwirtschaft angeboten werden. Werden über das gemäß Leistungsbeschreibung geforderte Maß, und zwar Gemüse und Fleisch während der gesamten Laufzeit dieses Vertrags und Obst und Obsterzeugnisse und Milch- und Milchprodukte einschließlich Käse im ersten Vertragsjahr angeboten, und zwar entsprechend der Lebensmittelmengen nach Ziff. 5.1.7 der Anlage 3 Leistungsbeschreibung, wird dies je nach in nachfolgender Tabelle genannten Häufigkeiten wie dort im Einzelnen dargestellt bepunktet. Dabei muss im Auftragsfall bei entsprechendem Angebot Folgendes beachtet werden: Werden zwei Menülinien angeboten, muss am gleichen Tag in allen Menülinien, mit Ausnahme des Fleischangebotes, die jeweilige Lebensmittelgruppe aus biologischer Landwirtschaft angeboten werden. Die betreffenden Lebensmittelgruppen müssen zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 stammen. Der Auftragnehmer muss 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.

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.

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, vgl. **Ziff. 8,** gelten die Vorgaben zur Kennzeichnung gemäß vorigem Absatz erst mit Vorliegen der Zertifizierung(en). Die Regelungen nach Ziff. 5.2.2 der Anlage 3 Leistungsbeschreibung bleiben unberührt.

Die betreffenden Lebensmittelgruppen sind möglichst über eine separate Kundennummer bei Lieferanten einzukaufen, so dass eine Vermischung mit herkömmlichen Lebensmitteln vermieden wird.
.

Gemüse in 20 Verpflegungstagen		Fleisch in 20 Verpflegungstagen		Milch- und Milchprodukte einschließlich Käse[1] in 20 Verpflegungstagen		Frischobst[1] in 20 Verpflegungstagen	
zehnmal	10 Punkte	viermal	4 Punkte	viermal	4 Punkte	viermal	4 Punkte
fünfmal	5 Punkte	zweimal	2 Punkte	zweimal	2 Punkte	zweimal	2 Punkte

16.1.4 4 Punkte für eine Selbstverpflichtung zur zertifizierten Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch kochen“

4 Punkte sind erzielbar, wenn sich der Bieter verpflichtet, dass im Auftragsfall die für die Gestaltung des vertragsgegenständlichen Speisenplans verantwortliche Person und die fürs vertragsgegenständliche Kochen verantwortliche Person mindestens einmal jährlich an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „attraktive vegetarische Kost“ im Umfang von mindestens 14 Stunden teilnimmt. 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.

16.1.5 5 Punkte im Bereich Sonderkostformen

5 Punkte sind erzielbar, wenn sich der Bieter mit Angebotsabgabe verpflichtet,

- Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten sowie

[1] Gilt 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 Milch und Milchprodukte einschließlich Käse obligatorisch zu 100 % aus biologischem Anbau stammen müssen.

- durch Aufnahme einer entsprechenden Passage in die Mittagessenvereinbarung bei den Eltern zu erfragen, ob ein Kind kleine, mittlere oder große Portionen isst, und die entsprechende Auskunft der Eltern zu berücksichtigen, damit möglichst sichergestellt wird, dass auch Kinder, die Sonderkostformen bekommen und die aufgrund der Sonderkost in der Regel keinen Nachschlag erhalten können, satt werden.

16.1.6 4 Punkte im Bereich Convenience

4 Punkte sind erzielbar, wenn sich der Bieter verpflichtet, die Menübestandteile Salatdressing, Dessert und Salate/Rohkostsalate ausschließlich selbst aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln herzustellen.

16.2 Prüfung und Wertung (inkl. Gewichtungen) der Angebote

Die Prüfung der eingehenden Angebote erfolgt gemäß §§ 56 ff. VgV.

Die Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebots erfolgt für die verbliebenen Angebote nach unter **16.1**. genannten Zuschlagskriterien. Sie werden wie nachfolgend dargelegt jeweils mit Punkten bewertet.

Die Bepunktung hinsichtlich der Kriterien **16.1.2** bis **16.1.6** erfolgt durch die ausschreibende Stelle, dabei wird bezüglich **16.1.2** zuvor der Schulkonferenz der betreffenden Schule Gelegenheit zur diesbezüglichen Stellungnahme gegeben.

Die Bepunktung des Kriteriums **16.1.1** erfolgt grundsätzlich durch Vertreter und Vertreterinnen der Schule, siehe dazu näher nachfolgend **16.2.1**.

Die Gewichtung und die Summe der für die einzelnen Kriterien und Unterkriterien zu vergebenden Punkte sind in den Tabellen gemäß **16.1.1** bis **16.1.3** ausgewiesen; danach wird wie folgt bewertet:

Bei **16.1.2** bis **16.1.3** dürfen ausschließlich die in den Tabellen angeführten Punkte vergeben werden, d.h. es können beispielsweise bei der Bewertung gemäß **16.1.2** nur 0, 5 oder 10 Punkte vergeben werden. Zur davon etwas abweichenden Bewertung gemäß **16.1.1** siehe nachfolgend im Einzelnen unter **16.2.1**. Bei den Kriterien **16.1.4** bis **16.1.6** werden bei Erfüllung jeweils die dort genannten Punkte vergeben. Insgesamt sind bis zu 100 Punkte zu vergeben. Diese verteilen sich wie folgt:

max. 50 Punkte für die Sensorische Qualitätsbewertung bei der Testverkostung
max. 15 Punkte für das Umsetzungskonzept
max. 22 Punkte für zusätzliche Lebensmittelgruppen in Bio-Qualität
5 Punkte für das Zuschlagskriterium „Sonderkostformen“
4 Punkte für das Zuschlagskriterium „zertifizierte Fortbildung – vegetarisch kochen“
4 Punkte für das Zuschlagskriterium „Convenience“.

Das Angebot mit den meisten Punkten gilt als das Wirtschaftlichste.

16.2.1 Beschreibung der Sensorischen Qualitätsbewertung bei der Testverkostung:

Die ausschreibende Stelle organisiert, sofern und soweit pro Los mehrere Angebote abgegeben wurden, die nicht gemäß § 57 VgV ausgeschlossen wurden, mit den Bietern

dieser Angebote für das betreffende Los eine Testverkostung. Sofern und soweit ein Bieter an der Testverkostung nicht teilnimmt, wird sein Angebot für das betreffende Los ausgeschlossen. Ebenso wird sein Angebot ausgeschlossen, wenn ein Bieter die Testverkostung - auch nach entsprechendem Hinweis durch die ausschreibende Stelle – nicht nach den Vorgaben der Vergabeunterlagen und seines eingereichten Angebots durchführt.

Die Testverkostung wird durch mindestens 3 und maximal 6 von der betreffenden Schule benannte volljährige Vertreterinnen und Vertreter des an der betreffenden Schule bestehenden Mittagessenausschusses (nachfolgend auch "Testverkoster" genannt) vorgenommen. Vorsorglich wird die Testverkostung auch durch eine von der ausschreibenden Stelle eingesetzte Ersatzjury, bestehend aus mindestens 3 bis maximal 6 Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter der ausschreibenden Stelle, vorgenommen, um in den nachfolgend genannten Situationen eine sensorische Qualitätsbewertung ersatzweise sicherzustellen.

An der Testverkostung durch die Testverkoster und deren Beratung dürfen zusätzlich maximal 3 Schülerinnen oder Schüler der betreffenden Schule teilnehmen. Die Bewertung der Testverkostung findet allerdings ausschließlich durch die volljährigen Vertreterinnen und Vertreter statt.

Die Testverkoster und die Mitglieder der Ersatzjury müssen der ausschreibenden Stelle vor der Testverkostung jeweils eine von ihnen unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV (Anlage 4.1) vorlegen. Sofern und soweit an der Testverkostung weniger als drei Testverkosterinnen oder Testverkoster pro Los teilnehmen oder ein oder mehrere Testverkosterinnen oder Testverkoster vor Testverkostung der ausschreibenden Stelle nicht eine von ihm/ihr/ihnen unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV (Anlage 4.1) vorlegt/vorlegen, tritt an die Stelle des fehlenden Testverkosters bzw. der fehlenden Testverkosterin, der/die keine unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV (Anlage 4.1) vorlegt/vorlegen (je) ein Mitglied der Ersatzjury.

Geprüft und bewertet wird bei der Testverkostung die sensorische Qualität der zwei zur Testverkostung anzubietenden Gerichte der Bieter. Dabei wird den Bietern von der ausschreibenden Stelle eine verbindliche Vorgabe für zwei zur Testverkostung anzubietende Gerichte gemacht. Die Testverkostung findet in einem von der ausschreibenden Stelle möglichst frühzeitig nach Angebotsöffnung festgelegten Zeitraum an einem von der ausschreibenden Stelle festgelegten Termin und Ort (dazu ergänzend nachfolgend) statt. Hierbei teilt die ausschreibende Stelle den Bietern auch die Anzahl der von ihnen jeweils zur Testverkostung zur Verfügung zu stellenden Gerichte mit.

Um ein Votum gegenüber der ausschreibenden Stelle abgeben zu können, muss jede Testverkosterin bzw. jeder Testverkoster bei der Testverkostung beide Gerichte jedes Bieters verkosten.

Die ausschreibende Stelle wird den Ort der Testverkostung für alle Lose zentral festlegen. Er wird im Land Berlin liegen.

Die zwei zur Testverkostung anzubietenden Gerichte werden von den Bietern in ausreichender Anzahl für die Testverkosterinnen und Testverkoster und die Ersatzjury unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Die Bieter verpflichten sich mit ihrer Angebotsabgabe dazu, zwei zur Testverkostung anzubietende Gerichte wie folgt vorzuhalten: Dabei wird jeweils pro Gericht ein sogenannter Musterteller in zubereiteter Form bereitgestellt, der

den gesamten Wareneinsatz in Menge und Qualität wie in seinem Angebot abbildet. Darüber hinaus sind für die Testverkosterinnen und Testverkoster und die Ersatzjury jeweils kleinere Testportionen von derselben Qualität, die für die Testverkostung bestimmt sind, bereitzustellen. Die Testportion soll ein Viertel des Mustertellers nicht übersteigen. Außerdem ist vom Bieter für die Testverkoster und die Ersatzjury stilles Wasser in 200 ml Wassergläsern oder Kunststoffbechern (keine Einwegbecher) zur Verfügung zu stellen.

Die Testverkosterinnen und Testverkoster verkosten bei der Testverkostung beide zur Testverkostung anzubietenden Gerichte des Bieters und bewerten sie nach der Verkostung aller Testgerichte jeweils anhand der vier gleich gewichteten sensorischen Kriterien: Aussehen, Geruch, Mundgefühl und Geschmack. Die Testverkosterinnen und Testverkoster verständigen sich nach dem Verkosten aller Testgerichte untereinander pro verkostetem Gericht eines Bieters auf eine einheitliche Bewertung jedes der vorgenannten sensorischen Kriterien gemäß der in **16.1.1** aufgeführten Punkte-Skala, bei der in einer Punkteskalierung von 2,5-Punkteschritten 0 Punkte, 2,5 Punkte, 5 Punkte, 7,5 Punkte, 10 Punkte oder 12,5 Punkte vergeben werden können. Zur Erläuterung: 0 Punkte würde einer Schulnote 6 entsprechen, 2,5 Punkte einer Schulnote 5, 5 Punkte einer Schulnote 4, 7,5 Punkte einer Schulnote 3, 10 Punkte einer Schulnote 2 und 12,5 Punkte einer Schulnote 1. Sofern und soweit keine Einstimmigkeit hinsichtlich der Bepunktung pro sensorisches Kriterium erzielt wird, wird der arithmetische Mittelwert aus der Summe der von den einzelnen Testverkosterinnen und Testverkostern vergebenen Punkte pro sensorisches Kriterium gebildet; dabei wird mathematisch auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet.

Beide zur Testverkostung anzubietenden Gerichte eines Bieters werden dann zu 50 % gewichtet, das heißt praktisch, die Punktergebnisse betreffend Gericht 1 und Gericht 2 werden zunächst addiert und im Anschluss daran durch 2 dividiert.

Die Testverkosterinnen und Testverkoster übergeben vor Ort das Bewertungsergebnis (vollständig ausgefüllte Anlage 4 im Original) der ausschreibenden Stelle. Die ausschreibende Stelle prüft dann, ob der Bewertungsbogen vollständig ausgefüllt ist. Sofern dies nicht der Fall ist, hält sie die Testverkosterinnen und Testverkoster unmittelbar an, den Bewertungsbogen vollständig auszufüllen. Kommen die Testverkosterinnen und Testverkoster dem nicht unmittelbar nach, wird das gesamte Votum der Testverkosterinnen und Testverkoster durch das Votum der Ersatzjury ersetzt.

Sofern der Bewertungsbogen von den Testverkosterinnen und Testverkostern nicht oder nicht vollständig ausgefüllt wurde, legt die ausschreibende Stelle das betreffende Votum der Ersatzjury der Bewertung zugrunde.

Dasselbe gilt, wenn der ausschreibenden Stelle ein oder mehrere belastbare Indizien vorliegen, die - bei mehreren Indizien aufgrund einer Gesamtbetrachtung - stark darauf hindeuten, dass die Testverkosterinnen und Testverkoster bei der Bewertung der Testverkostung unzulässig einen oder mehrere Beurteilungsfehler begangen haben wie beispielsweise den Gleichbehandlungsgrundsatz nicht gewahrt haben, willkürlich entschieden haben oder sachfremde Erwägungen bei der Bewertungsentscheidung berücksichtigt haben. Als ein für dieses Vergabeverfahren unwiderleglich belastbares Indiz im vorgenannten Sinne wird dabei eine Fallkonstellation behandelt, bei der das Bewertungsergebnis der Testverkosterinnen und Testverkoster betreffend eines verkosteten Gerichts bezüglich mindestens zwei der vier sensorischen Bewertungskriterien von dem Votum der Ersatzjury jeweils um **mindestens** 7,5 Punkte abweicht.

Für die Ersatzjury gelten die gleichen Bewertungskriterien sowie das gleiche Vorgehen bei Testverkostung und Bewertung wie für die Testverkosterinnen und Testverkoster.

16.2.2 Schulisches Umsetzungskonzept

Das schulische Umsetzungskonzept ist in Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept gemäß dortiger Vorgaben darzustellen. Es wird jeweils von der ausschreibenden Stelle gemäß **16.1.2** und der Angaben in Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept und den nachfolgenden Ausführungen dazu bewertet. Dabei wird zuvor der Schulkonferenz der betreffenden Schule Gelegenheit zur diesbezüglichen Stellungnahme gegeben. Die ausschreibende Stelle setzt der Schulkonferenz der betreffenden Schule hierbei eine Frist von vier Unterrichtswochen (§ 76 Abs. 3 S.2 BerlSchG). Für die Wahrung der Frist kommt es auf den Zugang der Stellungnahme bei der ausschreibenden Stelle an.

17. Sonstiges:

17.1 Festpreis

Für das ausgeschriebene Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gilt der in Ziff. 1 der Leistungsbeschreibung genannte Brutto-Festpreis für die Herstellung, Lieferung und Ausgabe eines Schulmittagessens (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) von

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

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

Der genannte Preis ist ein Festpreis im Sinne der Verordnung PR 30/53. Eine Überschreitung bzw. Unterschreitung des Preises im Angebot führt zum Ausschluss des betreffenden Angebots.

Wichtiger Hinweis zum Preisblatt/Excel-LV:

Aufgrund vergaberechtlicher Vorschriften müssen im Vergabeverfahren elektronische Mittel zur Kommunikation genutzt werden (vgl. § 97 Abs. 5 GWB, § 9 Abs. 1 VgV). Nach den Vorgaben des Landes Berlin muss dazu die Vergabeplattform des Landes Berlin genutzt werden. Aufgrund technischer Vorgaben der Vergabeplattform des Landes Berlin muss den Angeboten, und zwar für jedes Los gesondert, eine bestimmte Excel-Datei (sog. Excel-LV) beigefügt werden, in der die Bieter normalerweise den Preis eingeben müssen. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass die Vergabeplattform eine Festpreisvergabe bisher nicht vorsieht.

Da vorliegend ein Rahmenvertrag mit (Brutto-)Festpreis pro Portion vergeben wird, wird den Bietern eine Excel-LV-Datei zur Verfügung gestellt, in der als Preis EUR 0,00 ausgewiesen ist. Diese Preisangabe ist unveränderbar vorgegeben und wird nach den technischen Vorgaben der Vergabeplattform automatisch in die Angebotsschreiben der Bieter übernommen. **Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich dabei nicht um den tatsächlichen Festpreis handelt.** Der tatsächlich vorgegebene Festpreis ist in dieser Ziffer und in Ziff. 1 der Leistungsbeschreibung genannt. Die Angabe des Preises EUR 0,00 ist allein technischen Vorgaben der Vergabeplattform Berlin geschul-

det. Trotz der Tatsache, dass im Angebot als Preis EUR 0,00 genannt wird, bleibt es beim oben und in der Leistungsbeschreibung genannten Brutto-Festpreis pro Portion. Es wird darauf hingewiesen, dass zur Angebotsabgabe die Beifügung der genannten Excel LV-Datei aufgrund technischer Vorgaben der Vergabeplattform des Landes Berlin zwingend vorgegeben ist, und zwar für jedes einzelne Los.

17.2 Bevorzugte Vergabe

Abweichend von den Regelungen in Ziff. 8 Abs. 1 bis 3 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211 erhalten bei sonst gleichwertigen Angeboten folgende Angebote bevorzugt den Zuschlag.

Angebote von

- anerkannten Werkstätten für behinderte Menschen nach § 219 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch,

- anerkannte Blindenwerkstätten nach dem Blindenwarenvertriebsgesetz und

- Inklusionsbetriebe nach § 215 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch

sowie

Werkstätten für behinderte Menschen und Blindenwerkstätten aus anderen Staaten, die nach deren rechtlichen Bestimmungen mit den vorgenannten deutschen Einrichtungen vergleichbar sind sowie

Inklusionsbetriebe aus anderen Staaten, die mit den vorgenannten deutschen Inklusionsbetrieben vergleichbar sind; dies ist der Fall, wenn

a) wenigstens 30 Prozent der von dem Inklusionsbetrieb auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt Beschäftigten, Menschen mit Behinderungen sind, deren Teilhabe an einer sonstigen Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt auf Grund von Art oder Schwere der Behinderung oder wegen sonstiger Umstände voraussichtlich trotz Ausschöpfens aller Fördermöglichkeiten auf besondere Schwierigkeiten stößt und

b) der Inklusionsbetrieb diesen Menschen mit Behinderungen Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung und arbeitsbegleitende Betreuung anbietet, soweit erforderlich auch Maßnahmen der beruflichen Weiterbildung oder Gelegenheit zur Teilnahme an entsprechenden außerbetrieblichen Maßnahmen und Unterstützung bei der Vermittlung in eine sonstige Beschäftigung in einem Betrieb oder einer Dienststelle auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt.

17.3 Nachweisführung

Der Nachweis der Eigenschaft als Werkstatt für behinderte Menschen wird erbracht durch die von der Bundesagentur für Arbeit ausgesprochene Anerkennung.

Der Nachweis der Eigenschaft als Blindenwerkstätte wird erbracht durch die Anerkennung aufgrund des Blindenwarenvertriebsgesetzes vom 9. April 1965 (BGBl. I S. 311),

das durch Artikel 30 Absatz 2 des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl. I S. 2246) mit Wirkung zum 14. September 2007 außer Kraft getreten ist.

Der Nachweis der Eigenschaft als Inklusionsbetrieb wird erbracht durch

- Vorlage eines Bescheides des zuständigen Integrationsamtes über die Gewährung von Leistungen (Förderbescheid) oder

- eine schriftliche Bestätigung des Integrationsamtes.

Für Bewerber oder Bieter aus anderen Staaten wird der Nachweis der Eigenschaft als bevorzugter Bewerber und Bieter erbracht durch eine die Vergleichbarkeit nach § 2 Absatz 2 bestätigende Bescheinigung, die von einem Gericht oder einer Verwaltungsbehörde des Staates ausgestellt wurde, in dem der Bewerber oder Bieter seinen Sitz hat. Wird eine solche Bescheinigung in dem betreffenden Staat nicht ausgestellt, kann der Nachweis durch eine Versicherung an Eides statt erbracht werden, die der Bewerber oder Bieter vor einer zuständigen Stelle des betreffenden Staates abgibt. In den Staaten, deren Rechtsordnungen keine Versicherung an Eides statt vorsehen, kann eine feierliche Erklärung abgegeben werden. Die Echtheit der Versicherung an Eides statt oder der feierlichen Erklärung ist durch eine Bescheinigung der zuständigen Stelle nachzuweisen.

Anerkannt wird ein Nachweis nur, wenn er nicht älter als ein Jahr ist.

17.4 Losvergabe

Im Falle der Gleichheit mehrerer Angebote von bevorzugten Bietern gemäß dieser Regelung entscheidet das Los.

17.5 Regelung gemäß Ziff. 8 Abs. 1 bis 3 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211

Im Übrigen verbleibt es bei der Regelung gemäß Ziff. 8 Abs. 1 bis 3 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU Wirt-211.

Losbeschreibung

Los-Nr.

Schule (Name + Schul-Nr.):

Leistung: Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 3 zur Angebotsaufforderung)

Anzahl Schülerinnen und Schüler mit Anspruch auf kostenbeteiligungsfreies Mittagessen an der Schule: ca.

Anzahl des am Mittagessen kostenpflichtig teilnehmenden pädagogischen Personals: ca.

Voraussichtlich zu liefernde Essensportionen pro Monat:

Leistungsort:

Bedingungen:

Standort der Ausgabeküche:

Größe der Ausgabeküche: m²

Größe der Küche für die Herstellung von Speisen (Mischküche): m²

Größe der Mensa: m²

Größe und Anzahl der ergänzend für den Auftragnehmer zur Verfügung stehenden Räume:

insgesamt m², Anzahl der Räume:

Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich zugelassen:

☐ Warmverpflegung (Cook & Hold)

☐ Kühlkostsystem (Cook & Chill)

☐ Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze)

☐ Mischküche (Produktion in der Einrichtung, Cook & Serve)

Erläuterung: Im Angebot muss der Bieter sich auf eines der gemäß dieser Losbeschreibung zulässigen Verpflegungssysteme (s.o.) festlegen; andere Verpflegungssysteme sind nicht zulässig. Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressings und Desserts in der Einrichtung ist bei den Verpflegungssystemen Warmverpflegung (Cook & Hold), Kühlkostsystem (Cook & Chill) und Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) explizit erlaubt, sofern und soweit die hygienischen Voraussetzungen in der Einrichtung dies zulassen. Gibt der

Musterausschreibungsunterlagen des Landes Berlin zur landesweit einheitlichen Vergabe des kostenbeteiligungsfreien Schulmittagessens 2020 – nur zur unveränderten Verwendung! Änderungen bedürfen der Zustimmung der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie des Landes Berlin.

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.

Ausgabesystem: Tischgemeinschaften (Schüsseln) ☐

Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke) ☐

Rohkost- bzw. Frischebuffet ☐

Vorsorglich wird klargestellt, dass Selbstbedienung für warme Speisenkomponenten als Ausgabesystem derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf Selbstbedienung möglich. Die mit einer etwaigen Umstellung verbundenen Kosten, wie etwa die Kosten für dafür benötigte Möbel, technische Geräte und/oder sonstige Ausstattungsgegenstände, hat der Auftragnehmer zu tragen.

Vorhandende Geräte und Möbel: siehe Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1 zur Angebotsaufforderung)

Anfangs- und Endzeiten der **Essenausgabe**: täglich von Uhr bis Uhr [1]

keine Verwendung von Schweinefleisch ☐

Eine **Ortsbesichtigung** ist möglich.

Hinweis: Der Bieter hat, insbesondere wenn mindestens eines der Verpflegungssysteme „Kühlkostsystem“, „Tiefkühlkostsystem“ oder „Mischküche“ zugelassen sind und er eines der genannten Verpflegungssysteme anbieten möchte, bei der Ortsbesichtigung zu prüfen und bei Angebotsabgabe dafür einzustehen, dass der Einsatz des von ihm angebotenen Verpflegungssystems angesichts der räumlichen und technischen Bedingungen vor Ort möglich ist.

Besichtigungstermine: , ,

*Während der Ortsbesichtigung ist das schulische Personal nicht befugt weitere Auskunft zu geben. Es handelt sich um eine reine Begehung der Räumlichkeiten.

Ansprechpartner in der Schule: ,

[1] Bitte beachten Sie die Vorgabe aus der Leistungsbeschreibung, dass die Essenzeiten zwischen 11:00 Uhr und 14:30 Uhr liegen.

Musterausschreibungsunterlagen des Landes Berlin zur landesweit einheitlichen Vergabe des kostenbeteiligungsfreien Schulmittagessens 2020 – nur zur unveränderten Verwendung! Änderungen bedürfen der Zustimmung der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie des Landes Berlin.

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten**:

Nebenkosten:

Beim Verpflegungssystem „Mischküche“ wird zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, Abwasser 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.

Musterausschreibungsunterlagen des Landes Berlin zur landesweit einheitlichen Vergabe des kostenbeteiligungsfreien Schulmittagessens 2020 – nur zur unveränderten Verwendung! Änderungen bedürfen der Zustimmung der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie des Landes Berlin.

Ausstattungsübersicht

Los-Nr. _____

Schule (Name + Schul-Nr.): _____

Ausstattung Räumlichkeiten	**Anzahl**
Spültisch mit Chromnickelstahlspüle mit 2 Becken	
Haubenspülmaschine, Spülmaschine inkl. Be- und Entlüftung mit Zu- und Ablauftisch (optional Durchschubspülmaschine)	
Handwasch- und Ausgussbeckenkombination (2 Seifenspender, Abwurfbehälter, Papierhandtuchspender)	
Warmwasseranschluss	
Arbeitsflächen	
Edelstahlschränke mit Schiebetüren	
Ausgabetresen	
dreiteilige Bain-Maries	
Kaltbuffet mit aktiver Kühlung (stille Kühlung oder Umluftkühlung))	
Gewerbe-Umluftkühlschrank	
Besteckbehälter	
Servierwagen	
Elektroanschluss (2 Starkstromanschlüsse mit mind. 20 kW und 32 Ampere)	
Wasser-/Abwasseranschluss für einen Konvektomaten	
Fettabscheider	
Umkleideraum für das Personal	
separates WC für das Personal mit Handwaschbecken	
Mensa: Tische und Stühle in ausreichender Anzahl	
Wasserspender	

Ausstattung Geschirr und Besteck	**Anzahl**
Teller tief	
Teller flach	
Dessertschalen	
Schüsseln (für Tischgemeinschaften)	
Becher/Gläser	
Wasserflaschen	
Messer	
Gabeln	
Suppenlöffel	

Teelöffel	
Serviettenspender	
Wasserkaraffen	

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 _____ 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 Essensausgabe müssen in das Ganztagsschulkonzept (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 Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tabletts, 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 Tablettsystem,
- 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
    - Reinigungsmitteln,
    - Seifen,
    - Reinigern (wobei die Verwendung chlorabspaltender Reiniger unzulässig ist),
    - Salzen und Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers,
    - Hygieneartikeln für Personal-WC und
    - 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 Projekttage 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 Essenversorgung 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“
  ter: 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 Vollkorn[2]
- Parboiled Reis oder Naturreis[1]
- Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält[1] (Verzehr ohne Schale)[2]

Gemüse und Salat:

- Gemüse, frisch oder tiefgekühlt[1] (d. h. pur, nur blanchiert, nicht weiterverarbeitet und/oder verfeinert)[6]
- Hülsenfrüchte getrocknet oder tiefgekühlt[6]

Obst:

- Obst im Ganzen oder aufgeschnitten, frisch ohne Zuckerzusatz[6]
- Obst als Zutat, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz[2]

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 Fischsorten: Lachs, Hering, Makrele, Forelle, Karpfen[3]

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* Beständen[1] 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, Pista-

zie), 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" gekennzeichneten 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 Min-

desthäufigkeitsanforderung 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 x[1]

  davon:
  - mindestens 4 x Vollkornprodukte[1]
  - maximal 4 x Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)[1]
- Gemüse und Salat 20 x[1]
  - 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[2]
- Milch und Milchprodukte mindestens 8 x[1]
- Fleisch, Wurst maximal 8 x[2]
  - davon mindestens in der Hälfte der Fälle mageres Muskelfleisch[2]
- Fisch mindestens 4 x[2]
  - davon mindestens 2 x Seefisch und mindestens 2 x fettreicher Fisch[2]
- Eigerichte maximal 2 x[6]
- Frittierte und/oder panierte Produkte maximal 4 x[2]
- Süße Hauptgerichte maximal 2 x[6]
  - Süße Hauptgerichte müssen in Kombination mit einer Gemüsesuppe angeboten werden.[6]
- Fette und Öle: Rapsöl ist Standardöl[1]
- Trinkwasser 20 x[2]

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

- Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln 20 x[4]
  - davon mindestens 4 x Vollkornprodukte[4]
  - maximal 4 x Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)[4]
- Gemüse und Salat 20 x[4]
  - davon mindestens 4 x Hülsenfrüchte[4]
  - 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 Ölsamen[5] (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sesam, Leinsamen)
- Milch und Milchprodukte mindestens 8 x[4]
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* maximal 4 x[5] (*hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie Soja-„Fleisch“, Soja-„Schnetzel“, „Würstchen“, „Schnitzel“, „Geschnetzeltes“, „Hack“, „Bällchen“, Filetstreifen“, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Saitan)[4]
- Eigerichte maximal 2 x[6]
- Frittierte und/oder panierte Produkte maximal 4 x[5]
- Süße Hauptgerichte maximal 2 x[6]
    - Süße Hauptgerichte müssen in Kombination mit einer Gemüsesuppe angeboten werden.[6]
- Fette und Öle: Rapsöl ist Standardöl[4]
- Trinkwasser 20 x[5]

Werden zwei Menülinien angeboten, muss der Auftragnehmer bei der Speisenplanung beachten, dass unabhängig von der individuellen Auswahl der Verpflegungsteilnehmer die Häufigkeits-Anforderungen immer eingehalten werden[2], 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 Lebensmittelqualitäten[2] (siehe **Ziff. 5.1.1** Lebensmittelauswahl) sowie die Anforderungen an die Lebensmittelmengen[6] (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 Mindermengen 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 Mindermengen 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 Mengenangeben 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 Speisenkomponente 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 Speisenkomponente 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 Speisenkomponenten 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 Genusstauglichkeit erreicht hat bzw. an dem eine aktive Wärmezufuhr zum Erreichen seiner Ge-

nusstauglichkeit 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 Speisenkomponenten 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 % Kohlenhydrate[1]

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 Tabelle[1] 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 vom9. 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 unabgemeldeter 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 Produktionsstätten-standorten 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 Speisenkomponente 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 Ausgabenendes
- 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 Ausgabenendes
- 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 Speisen-plangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisen-angebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Tempe-raturkontrollen. 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 Essensauschusses 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 versalzenes 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 Vertragsstrafenkatalog 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

Katalog der vertragsstrafenrelevanten Pflichtverletzungen

Verletzung nachfolgend genannter Pflichten der Leistungsbeschreibung sind Verstöße im Sinne der Ziffer 13.5 dieser Leistungsbeschreibung:

1. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl) kein Formfleisch, Formfisch und Innereien zu verwenden;
2. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), kein Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl und/oder tierische Schmalze zur Zubereitung einzusetzen und/oder Lebensmittel anzubieten, die die vorgenannten Fette als Zutat enthalten;
3. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl) keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Süßstoffe, Zuckeralkohole und gentechnisch veränderte Lebensmittel zu verwenden;
4. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), über die dort genannte Ausnahmeregel hinaus keine Süßigkeiten/Süßwaren anzubieten;
5. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), Erdnüsse, Schalenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss, Macadamia- oder Queenslandnuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Mandel, Pistazie), Krebstiere, Weichtiere oder deren Produkte/Erzeugnisse nicht einzusetzen;
6. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), als Getränk nur Trinkwasser bereitzustellen;
7. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2 der Leistungsbeschreibung (Speisenplanung), täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü entsprechend der Vorgaben gemäß Ziffer 5.1.2.1 anzubieten;
8. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2 der Leistungsbeschreibung (Speisenplanung), 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“, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform gemäß der Anlage 3.1 zu ermöglichen;
9. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 (Häufigkeitsanforderungen) der Leistungsbeschreibung, Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln täglich in allen Menülinien und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
10. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Vollkornprodukte an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
11. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 (Häufigkeitsanforderungen), maximal an 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße) anzubieten;
12. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Gemüse (roh und/oder gegart) täglich in allen Menülinien

und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;

13. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Frischobst mindestens an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
14. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Milch und Milchprodukte mindestens an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
15. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der klassischen Menülinie Fleisch und/oder Wurst maximal an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
16. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), dass in der klassischen Menülinie mageres Muskelfleisch mindestens die Hälfte des Fleischangebotes ausmacht;
17. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen) , in der klassischen Menülinie insgesamt mindestens an 4 Tagen Fisch und davon an mindestens 2 Tagen Seefisch und mindestens an 2 Tagen fettreichen Fisch in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
18. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), frittierte und/oder panierte Produkte an maximal 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;
19. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), süße Hauptgerichte in Kombination mit einer Gemüsesuppe an maximal 2 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien anzubieten;
20. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie Hülsenfrüchte an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 anzubieten;
21. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie Kerne oder Ölsamen (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sesam, Leinsamen) an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;
22. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie industriell hergestellte Fleischersatzprodukte gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung an maximal 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;

23. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.2 der Leistungsbeschreibung (Gestaltung des Speisenplans) das komplette Speisenangebot mit allen angebotenen Speisenkomponenten auf dem Speisenplan menübezogen darzustellen;
24. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.3 der Leistungsbeschreibung (Speisenherstellung), dass Desserts und/oder andere süße Speisen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker auf 100 g Produkt enthalten dürfen;
25. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, eine Lager-, Transport- und/oder Ausgabetemperatur von kalten Speisen von max. 7 °C einzuhalten;
26. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen von mind. 65 °C einzuhalten;
27. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, die maximale Warmhaltezeit zubereiteter Speisen von 180 Minuten einzuhalten;
28. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung (Speisenausgabe), dass schriftliche Anweisungen zur Portionsgröße gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung vorliegen, die vollständig und nachvollziehbar sind, und geeignete Messinstrumente vorhanden sind;
29. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung (Speisenausgabe), die laut schriftlicher Anweisung des Auftragnehmers vorgesehenen Portionsgrößen zu beachten und Änderungen hinsichtlich der Portionsgröße oder Speisenzusammenstellung nur auf expliziten Wunsch des Kindes vorzunehmen;
30. die Pflicht, die Nährstoffzufuhr gemäß Ziffer 5.1.6 der Leistungsbeschreibung sicherzustellen, indem ein oder mehrere Nährstoffe gemäß Ziffer 5.1.6 der Leistungsbeschreibung in 20 Verpflegungstagen im Durchschnitt aller Menülinien und/oder bei einzelnen Menülinien um mehr als 25 % abweichen;
31. die Dokumentationspflichten gemäß Ziffer 11.2 der Leistungsbeschreibung, indem eine Dokumentation gemäß Ziffer 11.2 der Leistungsbeschreibung nicht vorhanden oder eine vorhandene Dokumentation hinsichtlich wesentlicher Angaben nicht vollständig und/oder nicht nachvollziehbar ist;
32. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.4 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, dass der/die für den Verpflegungsbereich zuständige Küchenleiterin / Küchenleiter oder Köchin / Koch an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „attraktive vegetarische Kost“ mindestens einmal jährlich im Umfang von mindestens 14 Stunden teilnimmt;
33. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.5 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, die Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten und die Portionsgrößen bei den Eltern abzufragen und zu berücksichtigen;
34. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.6 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes die Menübestandteile Salatdressing, Dessert und Salate/Rohkostsalate ausschließlich selbst aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln herzustellen.

Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien

Hinweise: Es werden keine **Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss, Macadamia- oder Queenslandnuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Mandel, Pistazie)** und **Weichtiere** sowie deren Produkte/Erzeugnisse eingesetzt. Spuren davon können gegebenenfalls enthalten sein. Bei einer Überempfindlichkeit oder Allergie gegen **See- bzw. Süßwasserfisch** kann auf andere, z.B. vegetarische Gerichte aus dem Speiseplan ausgewichen werden. Bei einer **Fruktose-Intoleranz** kann durch den Verzicht auf frisches Obst, Fruchtprodukte und -säfte am normalen Mittagessen teilgenommen werden.
Bestehen bei Ihrem Kind keine gesundheitlichen Einschränkungen, die der Teilnahme regulären am Schulmittagessen unter vorgenannten Umständen entgegenstehen, betrifft Sie der vorliegende Meldebogen nicht. Bestehen bei Ihrem Kind gesundheitliche Einschränkungen, die der Teilnahme Ihres Kindes am regulären Schulmittagessen auch unter vorgenannten Umständen entgegenstehen, bitten wir Sie, den vorliegenden Meldebogen der/ dem behandelnden Ärztin/ Arzt Ihres Kindes vorzulegen, von dieser/diesem ausfüllen zu lassen und den ausgefüllten Bogen dem Essenanbieter Ihrer Schule zu übermitteln. Sofern eine Teilnahme Ihres Kindes am Schulmittagessen wegen bekannter Überempfindlichkeit/Allergie gegen Spuren bestimmter Stoffe und daraus resultierender Gefahr für Leib und Leben Ihres Kindes nicht möglich sein, bitten wir um entsprechende Mitteilung an die Schule sowie den Essensanbieter unter Vorlage einer entsprechenden ärztlichen Bescheini-

Anbieter des Mittagessens:

(Adresse vom Anbieter auszufüllen)

Hinweis: Der Meldebogen ist einer/einem Ärztin/Arzt vorzulegen und auszufüllen. Der ausgefüllte Bogen wird von den Eltern an den Anbieter des Mittagessens geschickt.

Name/Vorname des Kindes oder der/des Jugendlichen:

_____

Das Kind oder der/die Jugendliche…

☐ benötigt die unten angekreuzte Sonderkostform nur an den Tagen, an denen aufgrund der jeweiligen gesundheitlichen Einschränkung eine Auswahl aus dem Speiseplanangebot des normalen Mittagessens nicht möglich ist. Die Bereitstellung der Sonderkostform für diese Tage melden die Eltern beim Anbieter an.

☐ benötigt die unten angekreuzte Sonderkostform täglich ohne Ausnahme.

☐ benötigt zur Teilnahme am normalen Mittagsangebot aufgrund der gesundheitlichen Einschränkung vorab die Bereitstellung der BE- und/oder der KE-Angaben im Speiseplan.

Liste der Sonderkostformen

Bitte nur ein Feld ankreuzen:

☐ Ohne Hühnerei und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse

☐ Ohne Milch, einschließlich Laktose, und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse

☐ Ohne Soja und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse

☐ Ohne Lupinen, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse

☐ Glutenfreie Sonderkost, enthält nicht mehr als 20 mg Gluten/kg

Hinweis: Im Rahmen des schulischen Mittagessens können von den Essensanbietern aus wirtschaftlichen Gründen in der Regel keine anderen als die oben aufgeführten Sonderkostformen bereitgestellt werden. Daher ist er hierzu vertraglich nicht verpflichtet. Falls Ihr Kind eine Sonderkostform benötigt, die hier nicht vorgesehen ist, wird empfohlen, dass die Eltern den Essensanbieter zu kontaktieren, um für den jeweiligen Einzelfall die Möglichkeit einer freiwilligen Bereitstellung zu klären.

Von der Ärztin/von dem Arzt auszufüllen: Folgende Angaben zu gesundheitsbedingten Einschränkungen sind hierfür zu berücksichtigen:

_____

_____

_____

Datum, Unterschrift der Ärztin bzw. des Arztes Stempel

Von den Eltern / den Personensorgeberechtigten auszufüllen:

Hinweis: Die Bereitstellung erfolgt auf eigene Verantwortung des Anbieters ohne Zusatzkosten für die Eltern.

Wohnanschrift:

_____

Kundennr.: _____ **Telefon** (freiwillige Angabe)**:**

_____

☐ Auf Grund der besonderen gesundheitlichen Einschränkung meines/unseres Kindes bitte/n ich/wir um die Bereitstellung der angekreuzten Sonderkostform.

☐ Auf Grund der besonderen gesundheitlichen Einschränkung meines/unseres Kindes bitte/n ich/wir um die Bereitstellung der BE- und KE-Angaben im Speiseplan.

Die Eltern erklären, dass sie die beigefügten Datenschutzhinweise des Caterers zur Kenntnis genommen haben.

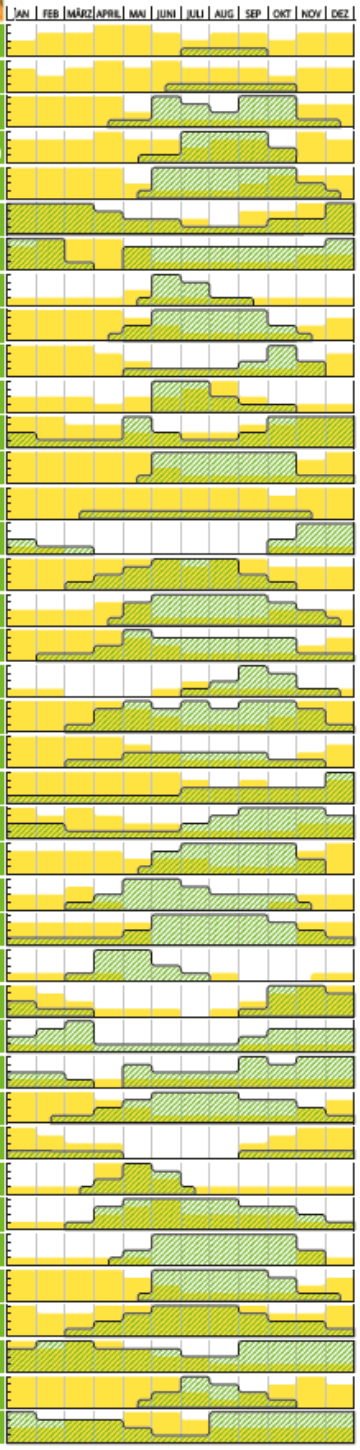
_____

Datum, Unterschrift der Eltern/der Personensorgeberechtigten

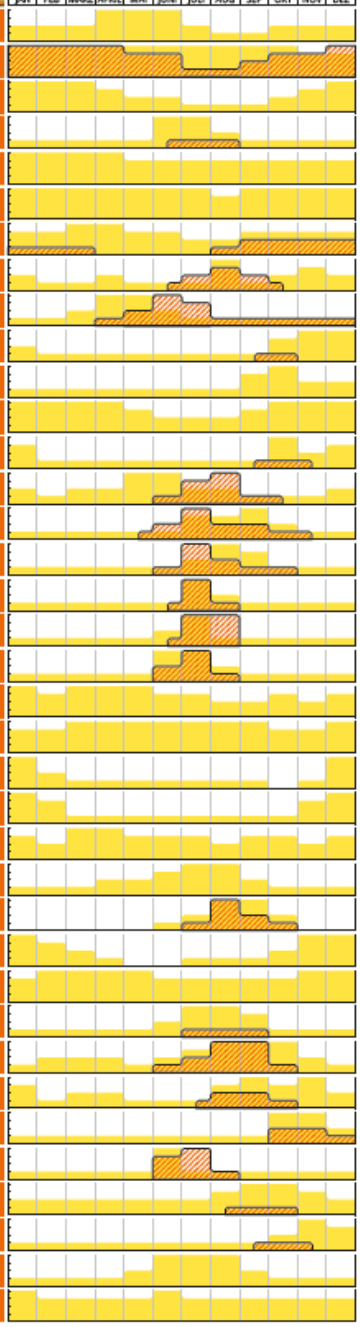
Bundeszentrum für Ernährung

DER SAISONKALENDER

Gemüse



Obst



Erklärung

- Monat mit starken Importen
- Monat mit geringen Importen
- Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau
- Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau und gleichzeitig geringen Importen

© BLE. Die Nutzungsrechte an den Inhalten dieser Broschüren ausschließlich bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Die Nutzung der Inhalte ganz oder auch in Teilen bedarf ausdrücklich einer vorherigen Zustimmung. Eine Bearbeitung oder Verbreitung der Inhalte ist unzulässig. Eine Weiterverbreitung an Dritte ist ebenfalls unzulässig.

Liste der Gütezeichen für den Nachweis der Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels

Ein unabhängiger Nachweis zur Erfüllung der Kriterien des Fairen Handels gem. der Ausführungsbedingungen Fair-Trade Anlage 7, Ziffer 1 muss durch eine der folgenden Gütezeichen erbracht werden:

a) Fairtrade
b) Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO) (z. B. GEPA – The Fair Trade Company, EL PUENTE GmbH, Weltpartner eG, u.a.)
c) Fair for Life
d) Símbolo de Pequeños Productores - SPP
e) Naturland Fair
f) Gleichwertige Gütezeichen: Gleichwertig sind Gütezeichen, wenn sie die unter Ziff. 1 der Anlage 7 genannten Kriterien belegen und die Einhaltung dieser Kriterien durch eine Prüfinstanz überprüft wurde, die organisatorisch und finanziell unabhängig von Ausführungs- oder Lieferinteressen agiert, und nachweislich Kontrollen vor Ort durchgeführt hat.

Erklärung im Hinblick auf Mitwirkungsverbots befangener Personen am Vergabeverfahren gemäß § 6 VgV sowie Erklärung über die Aufklärung und Beachtung der Obliegenheiten bei der Bewertung der Angebote der Essensanbieter als Mitglied des Essensausschusses/der Ersatzjury

Vergabeverfahren:
Los:
Schulname:
Schulanschrift:
Name, Vorname des Unterzeichners:
Anschrift des Unterzeichners:

Im Hinblick darauf, dass ich als Vertreter des Essensausschusses der oben genannten Schule/Mitglied der Ersatzjury an der Bewertung der Angebote der Essensanbieter und damit an der Entscheidung im oben genannten Vergabeverfahren zu oben genannter Los-Nr. mitwirke, bin ich darauf hingewiesen worden, dass ich bezüglich der in Rede stehenden Vergabeentscheidung unvoreingenommen sein muss und keinen Interessenkonflikt haben darf, dass ich dies anderenfalls mitteilen muss. Weiter liegt mir die Angebotsaufforderung vor. Die darin enthaltenen, bei der Testverkostung und der Bewertung derselben anzuwendenden Kriterien und Unterkriterien betreffend die sensorische Qualitätsbewertung sind mir bekannt. Diese Kriterien und Unterkriterien sind in der Anlage zu dieser Erklärung vollständig wiedergegeben. Mir ist bekannt, dass ich diese Kriterien beachten muss, Bieter nicht ungleich behandeln darf, ich nicht willkürlich handeln darf und ich keine sachfremden Erwägungen einfließen lassen darf.

Ich erkläre dazu: Mir ist mitgeteilt worden, dass ich an der Bewertung der Angebote folgender Bieter mitwirke: [1]

Ich bin bezüglich der in Rede stehenden Vergabeentscheidung unvoreingenommen, habe keinen Interessenkonflikt und werde die Testverkostung und Bewertung anhand der in 16.1.1 und 16.2 a) der Angebotsaufforderung enthaltenen Vorgaben durchführen, d.h. die dort enthaltenen Bewertungskriterien anwenden und dabei die Bieter nicht ungleich behandeln, nicht willkürlich handeln und keine sachfremden Erwägungen einfließen lassen. Insbesondere trifft für mich **selbst oder eine(n) meiner Angehörigen** (Verlobte, Ehegatten, Lebenspartner, Verwandte und Verschwägerte gerader Linie, Geschwister, Kinder der Geschwister, Ehegatten und Lebenspartner der Geschwister und Geschwister der Ehegatten und Lebenspartner, Geschwister der Eltern sowie Pflegeeltern und Pflegekinder) nicht zu, dass ich oder er/sie

- Bieter oder Bewerber im oben genannten Vergabeverfahren bin/ist, oder
- einen Bieter oder Bewerber berate/berät oder sonst unterstütze/unterstützt oder als gesetzlicher Vertreter oder nur in dem Vergabeverfahren vertrete/vertritt,
- bei einem Bieter oder Bewerber gegen Entgelt beschäftigt oder bei ihm als Mitglied des Vorstandes, Aufsichtsrates oder gleichartigen Organs tätig bin/ist, oder

[1] Vor Ausfüllen werden die Bieter bzw. Bietergemeinschaften hier von der ausschreibenden Stelle aufgeführt

- für ein in das Vergabeverfahren eingeschaltetes Unternehmen tätig bin/ ist, das zugleich geschäftliche Beziehungen zum Auftraggeber und zum Bieter oder Bewerber hat.

Mit ist bekannt, dass ich die Namen der Bieter, Ihre Angaben in ihrem Angebot und auch meine Bewertung gegenüber Dritten geheim halten muss. Die Geheimhaltungspflicht besteht nicht gegenüber der Vergabestelle und, soweit ich als Informationsempfänger sonst gesetzlich verpflichtet bin, geheime Informationen in gerichtlichen, behördlichen oder sonstigen Verfahren zu offenbaren.

Berlin, den _____(Datum), _____(Unterschrift)

Vereinbarung über die Inanspruchnahme des Schulmittagessens ohne Kostenbeteiligung

Zwischen

dem Unternehmen

……,

im Folgenden „Caterer“

und

……,

Personensorgeberechtigte, im Folgenden „Eltern“

Vorbemerkung:

Zwischen dem Land Berlin und dem Caterer besteht ein Vertrag über die Herstellung, Lieferung und Ausgabe des Schulmittagessens für die Kinder der Jahrgangsstufen 1 bis 6.

Das Schulmittagessen wird für die Kinder der Jahrgangsstufen 1 bis 6 der Berliner Schulen seit dem 01. August 2019 bis auf weiteres kostenbeteiligungsfrei zur Verfügung gestellt. Das Schulmittagessen ist auf den Bedarf und die Bedürfnisse von Kindern zugeschnitten. Es orientiert sich an den Empfehlungen des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit, im Einzelfall ärztlich festgestellte Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten im Rahmen des Schulmittagessens zu berücksichtigen. Dies ist dem Caterer unter Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung mitzuteilen.

Im Sinne eines sinnvollen Umgangs mit Ressourcen und insbesondere auch zur Vermeidung unnötiger Produktion und Abfallmengen ist es notwendig, den Bedarf am Schulmittagessen möglichst genau zu erfassen und möglichst sicherzustellen, dass an den Schulen nur so viele Portionen zur Verfügung gestellt werden, wie auch verzehrt werden. Dazu dient der Abschluss der vorliegenden Vereinbarung, der die

Teilnahme eines Kindes am Schulmittagessen ermöglicht. Die vorliegende Vereinbarung gilt für das Schuljahr (bitte das aktuelle Schuljahr einfügen). Bei Abschluss dieser Vereinbarung erfolgt die Bestellung des Mittagessens über das vom Caterer eingerichtete Bestellsystem. Hierüber werden den Eltern nach Eingang der vollständig ausgefüllten und unterzeichneten Vereinbarung die entsprechenden Informationen zur Verfügung gestellt.

Anmeldung des Kindes durch die Eltern zur Teilnahme am Schulmittagessen gegenüber dem Caterer:

1. Hiermit wird das Kind (bitte den vollständigen Namen des Kindes angeben), Schule , Klasse (bitte die Klasse angeben), beginnend ab dem (bitte das Datum angeben) für folgende Wochentage[1] für die Dauer des o.g. Schuljahres für das Schulmittagessen angemeldet:

Montag: ☐

Dienstag: ☐

Mittwoch: ☐

Donnerstag: ☐

Freitag: ☐

2. Wenn für die Eltern absehbar ist, dass ihr Kind krankheitsbedingt oder aus anderen Gründen nicht am Schulmittagessen teilnehmen wird, müssen die Eltern dies unverzüglich unter Nennung der ihnen vom Caterer noch mitzuteilenden Kundennummer mitteilen („Abmeldung“).

Abmeldungen können

im Online-Bestellsystem

oder

telefonisch unter erfolgen.

Die Abmeldung muss unverzüglich erfolgen, d.h. z.B. wenn für die Eltern absehbar ist, dass ihr Kind am nächsten Tag oder für mehrere Tage die Schule nicht besuchen kann, müssen die Eltern ihr Kind so schnell wie möglich für den/die betreffenden Tage vom Mittagessen online oder telefonisch abmelden. Gleiches gilt, wenn das Kind aus anderen privaten Gründen absehbar einmalig, mehrmalig oder bis auf weiteres nicht am Mittagessen teilnehmen wird.

Die Pflicht der Eltern zur Abmeldung entfällt bei Nichtteilnahme aus schulbedingten Gründen wie Klassenausflügen, Klassenfahrten oder Schulausfall wegen

[1] Bitte die zutreffenden Wochentage ankreuzen;

Personalversammlungen o.ä., da der Caterer hiervon durch die Schule unterrichtet wird.

Die dauerhafte Abmeldung des Kindes vom Schulmittagessen ist ebenfalls jederzeit möglich und erforderlich, wenn das Kind die Schule verlässt. Sie erfolgt durch formlose schriftliche Kündigung dieser Vereinbarung mit einer Frist von 7 Tagen an folgende Adresse/E-Mail-Adresse:

Bei häufiger unabgemeldeter Nichtteilnahme des Kindes am Mittagessen kann die Vereinbarung fristlos gekündigt werden kann.

Mitteilung von Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten durch die Eltern an den Caterer

Bitte nachfolgend a) oder b) ankreuzen:

a) Mein Kind leidet nicht an einer ärztlich attestierten Nahrungsmittelallergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit: ☐

b) Mein Kind leidet an einer ärztlich attestierten Nahrungsmittelallergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit: ☐, und zwar betreffend folgende(s/n) Lebensmittel/Stoff(e):

Hinweis: Bei ärztlich attestierter Nahrungsmittelallergie oder ärztlich attestierter Nahrungsmittelunverträglichkeit ist von den Eltern und der/dem die Nahrungsmittelallergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit attestierenden Ärztin/Arzt das beigefügte Formular „Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“ vollständig auszufüllen und an den jeweils vorgesehenen Stellen zu unterzeichnen und das vollständig ausgefüllte und von den Eltern und der attestierenden Ärztin/ dem attestierenden Arzt unterzeichnete Formular dieser Vereinbarung beizufügen.

Die Eltern erklären, dass sie die beigefügten Datenschutzhinweise des Caterers zur Kenntnis genommen haben.

_____
Ort, Datum, Stempel des Caterers, Unterschrift

_____
Ort, Datum, Unterschrift der Eltern

Bewertungsbogen Testverkostung

Ort der Testverkostung: **Datum der Testverkostung:**

Los-Nr.:

Schule:

Bieter:

Namen (Nachname, Vorname) der Testverkoster des Mittagessensausschusses / der Ersatzjury (mind. 3, max. 6 volljährige Personen)**:**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Hinweis: Zur Vermeidung von Missverständnissen sind ausschließlich Punkte anzugeben und keine Schulnoten. Die Punkte sind in einer 2,5 teiligen Skalierung anzugeben, so dass nur 6 verschiedenen Bepunktungen möglich sind, als 0 Punkte; 2,5 Punkte; 5 Punkte usw.

Gericht 1:														
Bewertung	**durch Einigung**						**durch Mittelwertbildung**							
	hohe Qualität		mittlere Qualität		mangelhafte Qualität									
entspr. Schulnoten	1	2	3	4	5	6								
Punktzahl *	**12,5**	**10**	**7,5**	**5**	**2,5**	**0**								
							Verkoster-Nr. **	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**[1]	**Arithmetischer Mittelwert**
Aussehen							**Aussehen**							
Geruch							**Geruch**							
Mundgefühl							**Mundgefühl**							
Geschmack							**Geschmack**							
Gesamtpunktzahl des Gerichts:														

***** Zutreffende Punktzahl bei den vier Kriterien bitte jeweils eintragen.

** Punktzahl jedes Verkosters für entsprechendes Kriterium bitte eintragen.

[1] Diese Nummerierungen stimmen nicht mit der Nummerierung der Namen der Testverkoster überein. Jeder Mittagessensausschuss gibt seinen Testverkostern intern eine Nummer.

Gericht 2:														
Bewertung	**durch Einigung**						**durch Mittelwertbildung**							
	hohe Qualität		mittlere Qualität		mangelhafte Qualität									
entspr. Schulnoten	1	2	3	4	5	6								
Punktzahl *	**12,5**	**10**	**7,5**	**5**	**2,5**	**0**								
							Verkoster-Nr. **	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**[2]	**Arithmetischer Mittelwert**
Aussehen							**Aussehen**							
Geruch							**Geruch**							
Mundgefühl							**Mundgefühl**							
Geschmack							**Geschmack**							
Gesamtpunktzahl des Gerichts:														

***** Zutreffende Punktzahl bei den vier Kriterien bitte jeweils eintragen.

** Punktzahl jedes Verkosters für entsprechendes Kriterium bitte eintragen.

[2] Diese Nummerierungen stimmen nicht mit der Nummerierung der Namen der Testverkoster überein. Jeder Mittagessensausschuss gibt seinen Testverkostern intern eine Nummer.

Gesamtpunktzahl Gericht 1:	
Gesamtpunktzahl Gericht 2:	
Durchschnittliche Gesamtpunktzahl: **(Addition Gesamtpunktzahl Gericht 1 und Gericht 2 dividiert durch 2)**	

Anlage 6 - Angaben zum Angebot Los/ Lose

Angabe des verantwortlichen Mitarbeiters bzw. der verantwortlichen Mitarbeiterin für die Kundenbetreuung	
Verbindliche Angabe der Art des angebotenen Verpflegungssystems	
Verbindliche Angabe der Art des angebotenen Bestell- und Abrechnungssystems	
Verbindliche Angabe, von welchem Standort das Mittagessen beliefert wird. Angabe entbehrlich beim Verpflegungssystem Mischküche	
Verbindliche Angabe, ob folgende Lebensmittelgruppen gemäß 16.1.3 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots aus biologischer Landwirtschaft angeboten werden und bejahendenfalls jeweils wie oft in 20 Verpflegungstagen:	**siehe nachfolgende Zeilen**
Gemüse aus biologischer Landwirtschaft in 20 Verpflegungstagen während der gesamten Vertragsdauer;	**zehnmal** ☐ **fünfmal** ☐ **gar nicht** ☐
Fleisch aus biologischer Landwirtschaft in 20 Verpflegungstagen während der gesamten Vertragsdauer;	**viermal** ☐ **zweimal** ☐ **gar nicht** ☐
Obst und Obsterzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft in 20 Verpflegungstagen während des ersten Vertragsjahrs, also für Leistungen im Zeitraum von 01. August 2020 bis 31. Juli 2021; ab 01. August 2021 müssen Obst und Obsterzeugnisse und Milch und Milchprodukte obligatorisch zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen;	**viermal** ☐ **zweimal** ☐ **gar nicht** ☐
Milch- und Milchprodukte aus biologischer Landwirtschaft in 20 Verpflegungstagen während des ersten Vertragsjahrs, also für Leistungen im Zeitraum von 01. August 2020 bis 31. Juli 2021; ab 01. August 2021 müssen Obst und Obsterzeugnisse und Milch und Milchprodukte obligatorisch zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen.	**viermal** ☐ **zweimal** ☐ **gar nicht** ☐

Verbindliche Angabe, ob sich der Bieter gemäß 16.1.4 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots verpflichtet, dass die für die Gestaltung des vertragsgegenständlichen Speisenplans verantwortliche Person und die fürs vertragsgegenständliche Kochen verantwortliche Person mindestens einmal jährlich an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „attraktive vegetarische Kost“ im Umfang von mindestens 14 Stunden teilnehmen;	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Verbindliche Angabe, ob sich der Bieter gemäß 16.1.5 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots verpflichtet, **- Speisenpläne für Sonderkostformen („Sonderkostspeisenpläne“) vorzulegen, auf denen bei den Gerichten im Vergleich zum Speisenplan nur die unverträglichkeitsauslösenden und allergieauslösenden Bestandteile ausgetauscht werden und die Gerichte im Übrigen denen des Speisenplans entsprechen, sowie** **- bei den Eltern von Kindern, die Sonderkost benötigen, über die Mittagessenvereinbarung zu erfragen, ob ihr Kind kleine, mittlere oder große Portionen isst, und die entsprechende Auskunft der Eltern zu berücksichtigen.**	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Verbindliche Angabe, ob sich der Bieter gemäß 16.1.6 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots verpflichtet, **die Menübestandteile Salatdressing, Dessert und Salate/Rohkostsalate ausschließlich selbst aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln herzustellen.**	**Ja** ☐ **Nein** ☐

Schulisches Umsetzungskonzept einschließlich Qualitätsmanagement nach 16.1.2 der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

Erläuterung zu nachfolgenden **Ziff. 1 bis 4**:

Die Angaben unter **Ziff. 1** werden nicht bewertet, aber achten Sie bitte darauf, dass Sie bei Ihren Angaben die Vorgaben aus den Vergabeunterlagen, insbesondere aus der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots, der Anlage 2 Losbeschreibung und der Anlage 3 Leistungsbeschreibung beachten. Bei Widersprüchen zwischen Ihren Angaben im Umsetzungskonzept und den Vorgaben aus den Vergabeunterlagen muss das Angebot zwingend vom weiteren Verfahren ausgeschlossen werden.

Die Angaben unter **Ziff. 2 bis 4** werden wie nachfolgend dargelegt bepunktet, also bewertet. Bitte achten Sie auch hier darauf, dass Sie sich mit Angaben nicht in Widerspruch zu etwaigen Vorgaben aus den Vergabeunterlagen, insbesondere aus der Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots, der Anlage 2 Losbeschreibung und der Anlage 3 Leistungsbeschreibung setzen, da dies ebenfalls zu einem Ausschluss des Angebots von der Wertung führen würde.

1. Allgemeine Angaben:
- **a.** Nennung eines ständigen Ansprechpartners
- **b.** Erreichbarkeit durch Telefon und Email
- **c.** Anzahl der möglichen Menülinien (max. 2)
- **d.** Ausgabezeiten
- **e.** Anzahl der für die Ausgabe eingesetzten Arbeitszeitstunden (Ausgabekräfte)

2. Qualitätssicherung

a. Maßnahmen, durch die die Qualität des Mittagessens gesichert wird

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

b. Maßnahmen zur Erfassung der Zufriedenheit der Tischgäste mit der Leistungserbringung

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkte	☐	

c. Zugänglichmachung des Speisenplans (z.B. Verwendung kindgerechter Sprache im Speisenplan, ansprechende Gestaltung des Speisenplans, Positionierung des Speisenplans an prominenter Stelle)

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz setzen und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten) begründen)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

d. Darstellung des Qualitätsmanagements insgesamt (Zertifizierung und/oder Erläuterung des Bieters zur Sicherung der Qualität seines Angebots über die gesamte Vertragslaufzeit)

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

e. Maßnahmen zur Erhöhung der kommunikativen Kompetenzen sowie des pädagogischen Geschicks der Ausgabekräfte

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

3. Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule

a. Ideen/Konzept zur Zusammenarbeit mit der Schule (z.B. regelmäßige Treffen, Kommunikationswege, Festhalten von Besprechungsergebnissen)

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz setzen und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	1 Punkt	☐	
voll überzeugend	2 Punkte	☐	

b. Möglichkeiten des Mittagsessensauschusses der Schule dem Auftragnehmer Vorschläge zur Berücksichtigung der kulturellen Zusammensetzung der Schülerschaft zu machen

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1Punkt	☐	

c. Darstellung des Beschwerdemanagements

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

d. Darstellung des Bestell-, Auswahl- und Abbestellsystems

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

e. Maßnahmen zur gemeinsamen Auswertung der Zufriedenheitserfassung und gemeinsame Festlegung von Konsequenzen

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

4. Optimierung des Essens und Konzept gegen Lebensmittelverschwendung

a. Schulungs- und Qualifizierungskonzept der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Hinweis für die Bieter: Bitte machen Sie hier Ausführungen zum allgemeinen Schulungs- und Qualitätskonzept, nicht zur speziellen Fortbildung betreffend vegetarisches Kochen, da letzteres nur das Zuschlagskriterium "attraktiv vegetarisch kochen" gem. **Ziff. 16.1.4** Selbstverpflichtung zur zertifizierten Fortbildung mit dem Schwerpunkt „vegetarisch kochen" der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots betrifft. Bitte nennen Sie hier auch nicht die Verpflichtung für die Ausgabekräfte zu Schulungen gem. 5.1.8.2 der Leistungsbeschreibung, da dies eine Vorgabe der Leistungsbeschreibung ist und nicht einer Bewertung zugänglich ist.

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1Punkte	☐	

b. Attraktivität der Musterspeisenpläne für 2 Monate, die der Bieter als Anlage zu vorliegender Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept mit seinem Angebot einreichen muss

Hinweise für die Bieter: Bewertet wird hier insbesondere die Vielfältigkeit der Gerichte im Allgemeinen und der vegetarischen Gerichte im Besonderen

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkt e	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

c. Maßnahmen zur optischen Gestaltung des Mittagessens (z.B. Farbspiel, Anrichtevarianten)

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

d. Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Darstellung der Reflexion der Dokumentation der Müllmenge, Konsequenzen und Vorschläge)

Text des Bieters:

Bewertung (Bitte setzen Sie in dem zutreffenden Kontrollkästchen ein Kreuz und begründen Sie die Entscheidung in Stichworten)

nicht überzeugend	0 Punkte	☐	*Begründung:*
mittelmäßig überzeugend	0,5 Punkte	☐	
voll überzeugend	1 Punkt	☐	

Besondere Bedingungen für die Ausführung eines Auftrags (Ausführungsbedingungen) zur Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels bei Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas

1. Sozialstandards - 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.

2. Nachweis durch Gütezeichen gemäß § 34 VgV - Anforderungen an Produkte der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete

Der Nachweis über die Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels muss für alle Produktions- und Verarbeitungsschritte, die in Ländern oder Gebieten stattfinden, die auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und -gebiete („DAC-Länderliste“) abrufbar unter https://www.bmz.de/de/ministerium/zahlen_fakten/oda/hintergrund/dac_laenderliste/index.html (Stand 25.09.2019) aufgeführt sind, erbracht werden, und zwar über Gütezeichen gemäß § 34 VgV. Geeignete Gütezeichen sind die in Anlage 4 zur Leistungsbeschreibung „Liste der Gütezeichen für den Nachweis der Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels“ genannten Gütezeichen. Möchte der Auftragnehmer Gütezeichen verwenden, die nicht in Anlage 4 zur Leistungsbeschreibung genannt sind, muss er deren Gleichwertigkeit nachweisen. Gleichwertig sind Gütezeichen, wenn sie die unter Ziff. 1 genannten Kriterien belegen und die Einhaltung dieser Kriterien durch eine Prüfinstanz überprüft wurde, die

organisatorisch und finanziell unabhängig von Ausführungs- oder Lieferinteressen agiert, und nachweislich Kontrollen vor Ort durchgeführt hat.

Einfache Eigenerklärungen des Bieters oder der Zulieferer oder sonstiger Händler, Codes of Conducts oder Unternehmenspolitiken des Auftragnehmers und aller weiterer Akteure der Lieferkette werden nicht akzeptiert.

3. Ursprungsnachweis - Anforderungen an Produkte aus Ländern oder Gebieten außerhalb der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete

Für den Fall, dass alle Produktions- und Verarbeitungsschritte der verwendeten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas nicht in einem auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet stattfinden, muss dem Auftraggeber der Ursprung des jeweiligen Produkts mitgeteilt werden. Ursprung im Sinne der vorliegenden Auftragsbedingungen ist das Land oder Gebiet, in dem ein Produkt angebaut, geerntet und verarbeitet wird. Der Nachweis, dass Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas nicht in einem in der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet wurden, muss über Dokumente geführt werden, aus denen eindeutig und nachvollziehbar hervorgeht, wo ein Produkt angebaut, geerntet und verarbeitet wurde.

4. Mitteilungspflicht des Auftragnehmers über Gütezeichen und Zulieferer oder Ursprung

Der Auftragnehmer muss gewährleisten, dass der Auftraggeber während der gesamten Vertragslaufzeit, beginnend nach Ablauf von 4 Wochen nach Zuschlag, bezüglich aller bei der Leistungserbringung eingesetzten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas darüber informiert ist, ob und ggf. für welche Produkte der Nachweis gemäß Ziff. (2) oder Ziff. (3) geführt wird.
Dazu muss der Auftragnehmer dem Auftraggeber bis spätestens 4 Wochen nach Zuschlag unaufgefordert mitteilen, ob er Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas eingesetzt hat oder beabsichtigt einzusetzen. Bejahendenfalls gilt Folgendes:

<u>Bei Nachweis durch Gütezeichen gemäß Ziff. 2:</u>
- Der Auftragnehmer muss mitteilen, welche Gütezeichen für die jeweiligen Produkte verwendet werden und von welchem Zulieferer/welchen Zulieferern er die Produkte bezieht. Außerdem ist jeweils das Gütezeichen des letzten zertifizierten Unternehmens der Lieferkette vorzulegen.

- Zusätzlich muss der Auftragnehmer (eine) von seinem Zulieferer / seinen Zulieferern unterzeichnete Erklärung/en vorlegen, dass dieser den Auftragnehmer mit entsprechenden Produkten mit vom Auftragnehmer diesbezüglich benanntem Gütezeichen beliefert.

<u>Bei Ursprungsnachweis gemäß Ziff. 3:</u>
Für den Fall, dass alle Produktions- und Verarbeitungsschritte eines oder mehrerer verwendeten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas nicht in einem auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder

Gebiet stattfinden, muss dem Auftraggeber für das betreffende Produkt der Ursprung im Sinne Ziff. 3 mitgeteilt werden.

Jede Veränderung gegenüber der letzten Mitteilung gemäß vorliegender Ziff. 4 muss der Auftragnehmer dem Auftraggeber wiederum unaufgefordert unverzüglich mitteilen, also falls sich im Laufe der Vertragslaufzeit der Zulieferer, das Gütezeichen oder bei Ursprungsnachweis das Ursprungsland ändert oder der Auftragnehmer eines der Produkte erstmalig oder nicht mehr einsetzt.

Für Mitteilungen nach vorliegender Ziff. 4 ist vom Auftragnehmer der als Anlage 7.1 beigefügte Vordruck zu verwenden.

5. Aufbewahrungs- und Nachweispflicht

Der Auftragnehmer muss zu Kontrollzwecken nachfolgend genannte Unterlagen während der gesamten Vertragslaufzeit bereithalten und dem Auftraggeber oder einem von ihm beauftragten Dritten zu Kontrollzwecken Einsicht gewähren bzw. vorlegen:

Sämtliche in der Vertragslaufzeit erstellten Speisenpläne und Produktionspläne gem. Ziff.11.3 der Leistungsbeschreibung der Vergabeunterlagen, aus denen eindeutig hervorgeht, wann welche Mengen in Kilogramm Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas verwendet worden sind, sowie Folgendes:

5.1 Bei Nachweis durch Gütezeichen Fairtrade, Fair for Life, SPP, Naturland Fair oder gleichwertige Gütezeichen

a) Eine zum Zeitpunkt der Lieferung gültige von der jeweiligen Gütezeichenorganisation verifizierte Produktliste des letzten zertifizierten Unternehmens in der Lieferkette, auf dem das verwendete Produkt eindeutig spezifiziert ist, z.B. durch Artikel-, oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung „Reis“, „Banane“ oder „Ananas“ ist nicht ausreichend.

b Zusätzlich müssen Dokumente vorgehalten werden, aus denen die eingekaufte Menge in Kilogramm ersichtlich ist und gleichzeitig z.B. durch Artikel-, Produkt- oder Referenznummer der Bezug zur verifizierten Produktliste hergestellt werden kann. In den Dokumenten muss also das Produkt eindeutig und identisch wie in der Produktliste spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt- oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Banane“, „Ananas“ ist nicht ausreichend.

5.2 Bei Nachweis durch Zertifikat über Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization

a) Bei direkter Belieferung des Caterers durch ein WFTO-Mitglied ein zum Zeitpunkt der Lieferung gültiges Zertifikat über die Mitgliedschaft des Lieferanten in der WFTO ***und*** der Lieferschein.

b) Wird der Caterer über einen Zulieferer beliefert, der selbst nicht Mitglied in der WFTO ist, muss das zum Zeitpunkt der Lieferung gültige Zertifikat des Zulieferers, der Mitglied in der WFTO ist, über seine Mitgliedschaft in der WFTO, sowie dessen Lieferschein an den Zulieferer **und** der Lieferschein des Zulieferers an den Auftragnehmer bereitgehalten

werden. In beiden Lieferscheinen muss das Produkt eindeutig und identisch spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt-, oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Banane“, „Ananas“ ist nicht ausreichend.

5.3 Bei Nachweis des Ursprungs

Für den Fall, dass alle Produktions- und Verarbeitungsschritte der verwendeten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas nicht in einem auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet stattfinden, muss der Ursprung der Produkte im Sinne der Ziff. 3, nämlich der Ort des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung eindeutig nachgewiesen werden.

Hierzu sind Dokumente vorzulegen, aus denen die eingekaufte Menge in Kilogramm ersichtlich ist und der Ort des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung eindeutig hervorgehen.

In den Dokumenten muss also das Produkt jeweils eindeutig und identisch spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt- oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Bananen“ oder „Ananas“ ist nicht ausreichend.

Einfache Eigenerklärungen, Codes of Conducts oder Unternehmenspolitiken des Bieters und aller weiterer Akteure der Lieferkette werden nicht akzeptiert.

6. Beratung durch die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit

Hilfestellungen zur Frage, ob und wie der Nachweis durch Gütezeichen erbracht werden kann oder ob ein in Anlage 4 zur Leistungsbeschreibung nicht aufgeführtes Gütezeichen als gleichwertig gilt, bietet die Website des Forum Fairer Handel: http://www.forum-fairer-handel.de/fairer-handel/faire-produkte-erkennen/ oder gibt die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe. Auch bei weiteren Fragen zum Fairen Handel und zur Umsetzung der geforderten Nachweisführung in Zusammenhang mit dieser Vergabe bzw. diesem Vertrag kann sich der Auftragnehmer zur Beratung an die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe wenden.

7. Vertragsstrafe

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 vorliegenden 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.

Ergänzend wird auf die Regelung zur Vertragsstrafe in Ziff. 13 der Leistungsbeschreibung verwiesen.

8. Fristlose Kündigung

Die schuldhafte wiederholte oder erhebliche Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

9. Kontrollen

Die Kontrollen erfolgen angekündigt und unangekündigt und umfassen die Nachweisführung über die Einhaltung der unter Ziff. 1 genannten Sozialstandards bei Anbau, Ernte und Verarbeitung in auf der DAC-Liste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Ländern aller drei Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas gemäß Ziff. 2 bzw. den Ursprungsnachweis gemäß Ziff. 3.

Mitteilung gemäß Ziff. 4 der Ausführungsbedingungen hinsichtlich Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas des Vertrags über die Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks)

An: _____
(bitte hier das zuständige Bezirksamt angeben)

betreffend: _____
(hier bitte betreffend Schule(n) angeben)

gilt ab: _____ (bitte hier Datum mitteilen)

Produkt	***Der Nachweis wird über Gütezeichen geführt:***	***Der Nachweis wird über den Ursprung geführt:***	***Das Produkt wird nicht angeboten***
Reis (ausgenommen Rundkornreis)	☐ Fairtrade ☐ WFTO- Mitgliedschaft ☐ Fair for Life ☐ Símbolo de Pequeños Productores - SPP ☐ Naturland Fair ☐ Gleichwertige Gütezeichen, nämlich _____ _____ (bitte ggf. benennen und zum Nachweis der Gleichwertigkeit geeignete Dokumente beifügen) Name Zulieferer: _____ _____ _____	☐ Land oder Gebiet des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung: _____ _____ _____ (bitte hier Land oder Gebiet benennen; bei Auseinanderfallen von Land/Gebiet des Anbaus/der Ernte einerseits und der Verarbeitung andererseits bitte beide Länder bzw. Gebiete angeben)	☐

Banane	☐ Fairtrade ☐ WFTO- Mitgliedschaft ☐ Fair for Life ☐ Símbolo de Pequeños Productores - SPP ☐ Naturland Fair ☐ Gleichwertige Gütezeichen, nämlich _____ _____ (bitte ggf. benennen und zum Nachweis der Gleichwertigkeit geeignete Dokumente beifügen) Name Zulieferer: _____ _____ _____	☐ Land oder Gebiet des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung: _____ _____ _____ (bitte hier Land oder Gebiet benennen; bei Auseinanderfallen von Land/Gebiet des Anbaus/der Ernte einerseits und der Verarbeitung andererseits bitte beide Länder bzw. Gebiete angeben)	☐
Ananas	☐ Fairtrade ☐ WFTO- Mitgliedschaft ☐ Fair for Life ☐ Símbolo de Pequeños Productores - SPP ☐ Naturland Fair ☐ Gleichwertige Gütezeichen, nämlich _____ _____ (bitte ggf. benennen und zum Nachweis der Gleichwertigkeit geeignete Dokumente beifügen) Name Zulieferer:	☐ Land oder Gebiet des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung: _____ _____ _____ (bitte hier Land oder Gebiet benennen; bei Auseinanderfallen von Land/Gebiet des Anbaus/der Ernte einerseits und der Verarbeitung andererseits bitte beide Länder bzw. Gebiete angeben)	☐

	_____ _____ _____		

Bitte jeweils Zutreffendes ankreuzen und bei gleichwertigen Gütezeichen diese benennen, bei Ursprungsnachweis Gebiet(e)/Land/Länder benennen und entsprechende Nachweise gemäß Ziff. 4 der Anlage 7 Ausführungsbedingungen Fair-Trade mit Verpflichtungserklärung beifügen.

_____, _____, _____

Ort, Datum, Unterschrift der vertretungsberechtigen Person des Unternehmens mit Namensangabe und Firmenstempel

Anlage 7.2 Verpflichtungserklärung Fair-Trade

Verpflichtungserklärung über die Einhaltung der besonderen Bedingungen für die Ausführung eines Auftrags (Ausführungsbedingungen) zur Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels bei Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas

Ich erkläre/Wir erklären,

- für die Zubereitung des Schulessens ausschließlich Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen und Ananas zu verwenden, die unter Einhaltung der in Anlage 7 Auftragsbedingungen Fair-Trade, dort unter Ziff. 1 genannten Sozialstandards - Kriterien des Fairen Handels bei Anbau, Ernte und Verarbeitung produziert und verarbeitet werden, und

- meinen gemäß den hier geregelten Nachweis-, Mitteilungs- und Aufbewahrungspflichten sowie der Pflicht, dem Auftraggeber oder einem von ihm beauftragten Dritten zu Kontrollzwecken Einsicht in die in der Anlage 7 Auftragsbedingungen Fair-Trade, dort unter Ziff. 5 und in der Leistungsbeschreibung, dort unter Ziff. 11 Abs. 3 genannten Unterlagen zu gewähren bzw. diese vorzulegen, nachzukommen.

Ich bin mir/Wir sind uns der in Ziff. 7 genannten Vertragsstrafenregelung bewusst und dass die schuldhafte wiederholte oder erhebliche Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung berechtigen.

_____	_____
(Ort, Datum)	(Unterschrift, Firmenstempel)

Hinweis:

Bei Teilnahme am elektronischen Vergabeverfahren ersetzt die Textform (falls gefordert: die elektronische Signatur) die händische Unterschrift.

Bei Einzelunternehmen:	
Ist Ihr Unternehmen ein bevorzugtes Unternehmen im Sinne von Ziff. 17. der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots, ggf. bitte	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereit?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, wie viele Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?	
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?	
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbünden?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Bei Bietergemeinschaften (erstes Mitglied):	
Name des Unternehmens:	
Ist Ihr Unternehmen ein bevorzugtes Unternehmen im Sinne von Ziff. 17. der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots, ggf. bitte	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereit?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, wie viele Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?	
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?	
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbünden?	**Ja** ☐ **Nein** ☐

Bei Bietergemeinschaften (zweites Mitglied):	
Name des Unternehmens:	
Ist Ihr Unternehmen ein bevorzugtes Unternehmen im Sinne von Ziff. 17. der Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots, ggf. bitte	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungs-plätze bereit?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, wie viele Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?	
Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?	
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?	**Ja** ☐ **Nein** ☐
Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbünden?	**Ja** ☐ **Nein** ☐

Hinweis: Sofern die Bietergemeinschaft aus mehr als zwei Einzelunternehmen besteht, ist diese Seite entsprechend zu duplizieren und auszufüllen.

Datenschutzhinweise nach EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) - Informationen wegen der Erhebung personenbezogener Daten nach Art. 13 und 14 der Verordnung EU 2016/679 vom 27. April 2016 – Datenschutz Grundverordnung (DSGVO)

Grundsätzlich bewahrt das Land Berlin Verschwiegenheit über die ihm bei seiner Aufgabenwahrnehmung bekannt gewordenen dienstlichen Angelegenheiten.

Im Zusammenhang mit dem vorliegenden Vergabeverfahren verarbeitet das Land Berlin, vertreten durch ……. (hier bitte ergänzen) als Auftraggeber und ausschreibende Stelle Daten von Ihnen. Sollte Ihnen der Zuschlag erteilt werden, wird das Land Berlin vertreten durch ..…….. (hier bitte ergänzen) als Auftraggeber außerdem im Rahmen der Vertragsdurchführung Daten von Ihnen verarbeiten.

Mit diesen Datenschutzhinweisen möchten wir Sie nachstehend gemäß Art. 13 und Art. 14 DSGVO über die Verarbeitung Ihrer Daten im Rahmen des Vergabeverfahrens und der Vertragsdurchführung informieren.

1. Name und Kontaktdaten des für die Verarbeitung der personenbezogenen Daten Verantwortlichen:

…… (hier bitte die/den Verantwortliche(n) des Bezirks eintragen)

2. Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten:

…… (hier bitte die/den Verantwortliche(n) des Bezirks eintragen)

3. Zweck und Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten:

3.1 Zweck der Verarbeitung:

Durchführung eines Vergabeverfahrens und Vertragsdurchführung

3.2 Rechtsgrundlagen:

Betreffend das Vergabeverfahren: Art. 6 Abs. 1 lit. c) in Verbindung mit Art. 6 Abs. 3 DSGVO und §§ 97 ff. des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB). Betreffend die Vertragsdurchführung: Art 6 Abs. 1 S. 1 lit. b) in Verbindung mit Art. 6 Abs. 3 DSGVO.

4. Empfänger der personenbezogenen Daten:

Die ausschreibende Stelle ist nach § 19 Abs. 4 Mindestlohngesetz, § 21 Abs. 4 Arbeitnehmerentsendegesetz, § 21 Abs. 1 Schwarzarbeit Bekämpfungsgesetz verpflichtet, bei Aufträgen ab einer Höhe von Euro 30.000 ohne Umsatzsteuer für den Bewerber oder die Bewerberin, der den Zuschlag erhalten soll, vor der Zuschlagserteilung eine Auskunft aus dem Gewerberegister nach § 150 a) Gewerbeordnung anzufordern.

Nach § 5 des Berliner Vergabegesetzes ist die ausschreibende Stelle weiterhin verpflichtet, die Einhaltung der gemäß § 1 Abs. 2, 3 und 4 vereinbarten Vertragsbestimmungen (Zahlung von Mindestentgelt durch den Auftragnehmer sowie Nachunternehmer und Verleiher) zu prüfen. In diesem Zusammenhang können im Einzelfall steuerlich relevante personenbezogene Daten im Sinne von Art. 9 Abs. 1 DSGVO verarbeitet werden.

Erhält der Auftraggeber Kenntnis davon, dass der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer einer bei der Erfüllung der Leistungspflichten eingesetzten Arbeitnehmerin oder einem bei der Erfüllung der Leistungspflichten eingesetzten Arbeitnehmer nicht mindestens die nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz und dem Mindestlohngesetz geltenden Mindestarbeitsbedingung gewährt, so hat er dies nach § 5 des Berliner Vergabegesetzes der für die Kontrolle der Einhaltung der genannten Gesetze zuständigen Stelle (zentrale Kontrollgruppe gemäß § 5 BerlAVG) mitzuteilen. Dort findet dann eine Verarbeitung personenbezogener Daten im Sinne von Art. 9 Abs. 1 DSGVO statt.

Nach § 4 Abs. 1 des Gesetzes zur Einrichtung und Führung eines Registers über korruptionsauffällige Unternehmen in Berlin (Korruptionsregistergesetz - KRG) vom 19. April 2006 meldet die ausschreibende Stelle/der Auftraggeber der im Land Berlin bei der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Wohnen eingerichteten zentralen Informationsstelle/Korruptionsregister solche Auftragnehmer, die gemäß § 3 Abs. 3 KRG von der Vergabe ausgeschlossen wurden. Die Kontaktdaten der Zentralen Informationsstelle lauten: Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Wohnen – Zentrale Informationsstelle/Korruptionsregister – Fehrbelliner Platz 1, 10707 Berlin, Leiterin des Korruptionsregisters: Anja Schwalm, Tel.: 030 90139-3333, Fax: 030 90139-3334, E-Mail: anja.schwalm@sensw.berlin.de.

Gemäß § 6 KRG ist die ausschreibende Stelle verpflichtet/berechtigt, vor Entscheidungen über die Vergabe öffentlicher Aufträge mit einem Wert ab 15.000 Euro bei der vorgenannten Informationsstelle nachzufragen, inwieweit Eintragungen im Korruptionsregister zu Bieterinnen und Bietern, Bewerberinnen und Bewerbern sowie potentiellen Auftragnehmerinnen und Auftragnehmern vorliegen. Die öffentlichen Auftraggeber sind berechtigt, die Nachfragen auch auf etwaige Nachunternehmerinnen und -unternehmer zu erstrecken, wenn sie dies für erforderlich halten.

Nach § 134 Abs. 1 GWB informiert die ausschreibende Stelle die Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, über den Namen des Unternehmens, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung Ihres Angebots und über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses unverzüglich in Textform. Dies gilt auch für Bieter, denen keine

Information über die Ablehnung ihrer Bewerbung zur Verfügung gestellt wurde, bevor die Mitteilung über die Zuschlagsentscheidung an die betroffenen Bieter gegangen ist.

Nach § 62 Abs. 1 Satz 1 VgV teilt die ausschreibende Stelle jedem Bieter unverzüglich ihre Entscheidungen über den Abschluss einer Rahmenvereinbarung, die Zuschlagserteilung oder die Zulassung zur Teilnahme an einem dynamischen Beschaffungssystem mit. Gleiches gilt für die Entscheidung, ein Vergabeverfahren aufzuheben oder erneut einzuleiten einschließlich der Gründe dafür, sofern eine Auftragsbekanntmachung oder Vorinformation veröffentlicht wurde.
Nach § 62 Abs. 2 Nummer 3 VgV unterrichtet die ausschreibende Stelle auf Verlangen des Bieters unverzüglich, spätestens innerhalb von 15 Tagen nach Eingang des Antrags in Textform nach § 126 b) BGB jedem Bieter über die Merkmale und Vorteile des erfolgreichen Angebots sowie den Namen des erfolgreichen Bieters.

Nach § 39 Abs. 1 VgV übermittelt die ausschreibende Stelle spätestens innerhalb 30 Tagen nach der Vergabe eines öffentlichen Auftrags oder nach dem Abschluss einer Rahmenvereinbarung eine Vergabebekanntmachung mit den Ergebnissen des Vergabeverfahrens an das Amt für öffentliche Veröffentlichungen der Europäischen Union. Dort werden dann auch Name und Anschrift des Bieters, dem der Zuschlag erteilt wurde, veröffentlicht.

Im Falle der Einleitung eines Nachprüfungsverfahrens vor der Vergabekammer muss die ausschreibende Stelle nach § 163 Abs. 2 Satz 4 GWB die Vergabeakten der Kammer sofort zur Verfügung stellen. Dies gilt auch für das Verfahren der sofortigen Beschwerde vor dem zuständigen Oberlandesgericht nach § 171 GWB. In diesen Verfahren (Nachprüfungsverfahren und ggf. Verfahren über die sofortige Beschwerde) werden personenbezogene Daten gegebenenfalls auch an andere Verfahrensbeteiligte weitergegeben.

Gemäß näherer Vorgaben in den Vergabeunterlagen, insbesondere der Anlage 3 Leistungsbeschreibung, hat der Auftraggeber Kontrollrechte zur Überwachung der von Ihnen im Rahmen der Vertragserfüllung erbrachten Leistungen. Mit Kontrollen zur Überwachung der von Ihnen im Rahmen der Vertragserfüllung erbrachten Leistungen darf der Auftraggeber auch Dritte beauftragen. Derzeit ist beabsichtigt, neben der zentralen Kontrollgruppe gemäß § 5 BerlAVG insbesondere folgende Stelle mit der Durchführung von Kontrollen zu beauftragen:

Bezirksamt Pankow von Berlin,
Qualitätskontrollstelle Schulessen,
Fröbelstr. 17,
10405 Berlin.

Im Zusammenhang mit Kontrollen zur Überwachung der von Ihnen im Rahmen der Vertragserfüllung erbrachten Leistungen auf ihre Vertragskonformität nach näherer Maßgabe der Vergabeunterlagen, können im Einzelfall personenbezogene Daten im Sinne von Art. 9 Abs. 1 DSGVO verarbeitet werden

5. Kriterien für die Festlegung der Dauer der Speicherung personenbezogener Daten:

Betreffend das Vergabeverfahren: Die Dauer der Speicherung personenbezogener Daten des Vergabeverfahrens beträgt 6 Jahre gemäß Ziffer 12 AV zu § 55 der Landeshaushaltsordnung Berlin in Verbindung mit Anlage 1 AV § 71 der Landeshaushaltsordnung Berlin, § 8 Absatz 4 VgV, sofern nicht anderweitige gesetzliche Aufbewahrungspflichten entgegenstehen.
Betreffend die Vertragsdurchführung: Die Dauer der Speicherung personenbezogener Daten im Rahmen der Vertragsdurchführung beträgt nach Landeshaushaltsordnung 6 Jahre, sofern nicht Art. 6 Abs. 1 S 1 lit. c) DSVGO i.V.m. anderweitigen gesetzlichen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten (aus HGB, Landeshaushaltsordnung, Europäische Haushaltsordnung) zu einer längeren Speicherung verpflichten.

6. Rechte der betroffenen Personen

Sie haben uns gegenüber die in der Datenschutzgrundverordnung geregelten Rechte hinsichtlich der Sie betreffenden personenbezogenen Daten, diese sind:

6.1 Recht auf Auskunft

Es besteht gemäß Art. 15 DSGVO ein Recht auf Auskunft der von der ausschreibenden Stelle verarbeiteten personenbezogenen Daten.

6.2 Recht auf Berichtigung:

Es besteht gemäß Art. 16 DSGVO ein Recht auf Berichtigung, sofern die den Bewerber/Bieter betreffenden Angaben nicht (mehr (zutreffend sind unvollständige Daten können vervollständigt werden.

6.3 Recht auf Löschung:

Es besteht grundsätzlich gemäß Art. 17 DSGVO ein Recht auf Löschung der personenbezogenen Daten. Der Anspruch hängt jedoch unter anderem davon ab, ob die Daten zur Erfüllung der Aufgaben noch benötigt werden (siehe auch Dauer der Speicherung).

6.4 Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:

Es besteht gemäß Art. 18 DSGVO ein Recht, eine Einschränkung der Verarbeitung der Daten des Bewerbers/Bieters zu verlangen.

6.5 Recht auf Datenübertragbarkeit:

Es besteht gemäß Art. 20 DSGVO ein Recht, Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesebaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen.

6.6 Recht auf Widerspruch:

Es besteht gemäß Art. 21 DSGVO das Recht, aus Gründen, die sich aus der besonderen Situation des Bewerbers/Bieters ergeben, der Verarbeitung der diesen betreffenden Daten zu widersprechen, sofern nicht ein überwiegendes öffentliches Interesse oder eine Rechtsvorschrift dem entgegensteht.

7. Beschwerderecht gemäß Art. 77 DSGVO bei der Datenschutzaufsichtsbehörde:

Die zuständige Datenschutzaufsichtsbehörde des Landes Berlin ist:

Die Berliner Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Maja Smoltczyk, Friedrichstr. 219, 10969 Berlin; Besuchereingang: Puttkamer Str. 16-18; Telefon: (030) 13889-0, Telefax: (030) 215 50 50, E-Mail: mailbox@datenschutz-berlin.de

Dorthin sind etwaige Beschwerden zu richten, sofern die Auskunft gebende Behörde ihren Pflichten nicht oder nicht in vollem Umfang nachgekommen ist.

8. Datensicherheit/E-Mail Kommunikation

Wir weisen darauf hin, dass beim Versand von E-Mails die Datenübertragung über das Internet ungesichert erfolgt und die Daten somit theoretisch von Unbefugten zur Kenntnis genommen oder auch verfälscht werden könnten. Die angegebenen Kontakt-E-Mail-Adressen sind noch nicht für E-Mails mit digitaler Signatur vorbereitet. Bitte beachten Sie dies bei der E-Mail-Kommunikation bevor Sie personenbezogene Daten übersenden.

9. Sonstiges

Eine Informationspflicht des Verantwortlichen wegen der Erhebung von personenbezogenen Daten bei Dritten (z.B. Eignungsnachweise dritter Personen) besteht nach Art. 14 Abs. 5 lit. c) der DSGVO nicht. Die Datenerhebung ist im Rahmen des Vergabeverfahrens ausdrücklich geregelt und dort zum Schutz der Interessen der betroffenen Personen eine vertrauliche Behandlung der Daten vorgesehen (§§ 97 ff. GWB, §§ 5, 8 VGV).

Weitere Informationen können Sie dem offiziellen Internetauftritt der „Landesbeauftragten für Datenschutz und Informationsfreiheit“ unter nachfolgendem Link: *https://www.datenschutz-berlin.de/* entnehmen.

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	Jakobyrechtsanwaelte
NO_DOC_EXT:	2019-XXXXXX
SOFTWARE VERSION:	9.11.2
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	herwig@jakobyrechtsanwaelte.de

LANGUAGE:	DE
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F21
VERSION:	R2.0.9.S03
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

Soziale und andere besondere Dienstleistungen – öffentliche Aufträge

Auftragsbekanntmachung

Dienstleistungen

Rechtsgrundlage:
Richtlinie 2014/24/EU

Abschnitt I: Öffentlicher Auftraggeber

I.1) **Name und Adressen**
Land Berlin vertreten durch das Bezirksamt XY von Berlin
vom jeweiligen Bezirksamt einzutragen
Berlin
eintragen
Deutschland
Kontaktstelle(n): vom jeweiligen Bezirksamt einzutragen
Telefon: +49 30
E-Mail: XYZ@bezirksamt.de
Fax: +49 30
NUTS-Code: DE
Internet-Adresse(n):
Hauptadresse: www.berlin.de/vomjeweiligenBezirksamteinzutragen

I.2) **Informationen zur gemeinsamen Beschaffung**

I.3) **Kommunikation**
Die Auftragsunterlagen stehen für einen uneingeschränkten und vollständigen direkten Zugang gebührenfrei zur Verfügung unter: www.vombezirkeinzutragen.de
Weitere Auskünfte erteilen/erteilt die oben genannten Kontaktstellen
Angebote oder Teilnahmeanträge sind einzureichen elektronisch via: www.vombezirkeinzutragen.de
Angebote oder Teilnahmeanträge sind einzureichen an die oben genannten Kontaktstellen
Im Rahmen der elektronischen Kommunikation ist die Verwendung von Instrumenten und Vorrichtungen erforderlich, die nicht allgemein verfügbar sind. Ein uneingeschränkter und vollständiger direkter Zugang zu diesen Instrumenten und Vorrichtungen ist gebührenfrei möglich unter: www.vombezirkeinzutragen.de

I.4) **Art des öffentlichen Auftraggebers**
Regional- oder Kommunalbehörde

I.5) **Haupttätigkeit(en)**
Allgemeine öffentliche Verwaltung

Abschnitt II: Gegenstand

II.1) **Umfang der Beschaffung**

II.1.1) **Bezeichnung des Auftrags:**
Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks)

II.1.2) **CPV-Code Hauptteil**
55524000

II.1.3) **Art des Auftrags**
Dienstleistungen

II.1.4) **Kurze Beschreibung:**
Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) an der/den in der jeweiligen Losbeschreibung ausgewiesenen Berliner Schule(n) inkl. der Reinigung der von ihm hierzu zu nutzenden schulischen Räume sowie der Entsorgung der hierbei anfallenden Speisereste und Abfälle. Es 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.
Der Vertrag kann vom Auftraggeber und Auftragnehmer ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten jeweils zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.

II.1.5) **Geschätzter Gesamtwert**

II.1.6) **Angaben zu den Losen**
Aufteilung des Auftrags in Lose: ja
Angebote sind möglich für alle Lose

II.2) **Beschreibung**

II.2.1) **Bezeichnung des Auftrags:**
Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen einschließlich Rohkostanteils und eines Getränks
Los-Nr.: 1

II.2.2) **Weitere(r) CPV-Code(s)**
55524000

II.2.3) **Erfüllungsort**
NUTS-Code: DE
Hauptort der Ausführung:
Name und Adresse der das Los betreffenden Schule (vom Bezirk einzutragen)

II.2.4) **Beschreibung der Beschaffung:**
Siehe II. 1.4)
Mögliche Verpflegungssysteme: XYZ
Anzahl der SchülerInnen mit Anspruch auf kostenbeteiligungsfreies Mittagessen an der Schule: XYZ
Anzahl des am Mittagessen kostenpflichtig teilnehmenden pädagogischen Personals: XYZ
Voraussichtlich zu liefernde Essensportionen pro Monat: XYZ
Größe der Küche: XYZ
ggf. schon mögliche Besichtigungstermine: XYZ
Ausgabesystem: XYZ
Zeiträume der Mittagspause: XYZ

II.2.6) **Geschätzter Wert**

II.2.7) **Laufzeit des Vertrags oder der Rahmenvereinbarung**
Beginn: 01/08/2020
Ende: 31/07/2024

II.2.13) **Angaben zu Mitteln der Europäischen Union**

Der Auftrag steht in Verbindung mit einem Vorhaben und/oder Programm, das aus Mitteln der EU finanziert wird: nein

II.2.14) **Zusätzliche Angaben**

II.2) **Beschreibung**

II.2.1) **Bezeichnung des Auftrags:**
Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen einschließlich Rohkostanteils und eines Getränks
Los-Nr.: 2

II.2.2) **Weitere(r) CPV-Code(s)**
55524000

II.2.3) **Erfüllungsort**
NUTS-Code: DE
Hauptort der Ausführung:
Name und Adresse der das Los betreffenden Schule (vom Bezirk einzutragen)

II.2.4) **Beschreibung der Beschaffung:**
Siehe II. 1.4)
Mögliche Verpflegungssysteme: XYZ
Anzahl der SchülerInnen mit Anspruch auf kostenbeteiligungsfreies Mittagessen an der Schule: XYZ
Anzahl des am Mittagessen kostenpflichtig teilnehmenden pädagogischen Personals: XYZ
Voraussichtlich zu liefernde Essensportionen pro Monat: XYZ
Größe der Küche: XYZ
ggf. schon mögliche Besichtigungstermine: XYZ
Ausgabesystem: XYZ
Zeiträume der Mittagspause: XYZ

II.2.6) **Geschätzter Wert**

II.2.7) **Laufzeit des Vertrags oder der Rahmenvereinbarung**
Beginn: 01/08/2020
Ende: 31/07/2024

II.2.13) **Angaben zu Mitteln der Europäischen Union**
Der Auftrag steht in Verbindung mit einem Vorhaben und/oder Programm, das aus Mitteln der EU finanziert wird: nein

II.2.14) **Zusätzliche Angaben**

Abschnitt III: Rechtliche, wirtschaftliche, finanzielle und technische Angaben

III.1) **Teilnahmebedingungen**

III.1.4) **Objektive Teilnahmeregeln und -kriterien**
Auflistung und kurze Beschreibung der Regeln und Kriterien:
Wirt- 124 EU Eigenerklärung zur Eignung - EU oder Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE)
Wirt- 214 Eigenerklärung zur Tariftreue, Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen
Wirt- 2141 Erklärung gemäß Frauenförderverordnung (FFV)
Wirt- 235 Unteraufträge, Eignungsleihe
Wirt- 238 Erklärung der Bieter-/Bewerbergemeinschaft
Anlage 7.2 Verpflichtungserklärung Fair- Trade
Anlage 8 Angaben zum Unternehmen

III.1.5) **Angaben zu vorbehaltenen Aufträgen**

III.2) **Bedingungen für den Auftrag**

III.2.1) **Angaben zu einem besonderen Berufsstand**

III.2.2) **Bedingungen für die Ausführung des Auftrags:**
Wirt- 214 Besondere Vertragsbedingungen zur Tariftreue, Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen
Wirt-2140 Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen
Wirt-2141 Besondere Vertragsbedingungen gemäß Frauenförderverordnung (FFV)
Anlage 7 Ausführungsbedingungen Fair- Trade
Anlage 9 Datenschutzhinweise

III.2.3) **Für die Ausführung des Auftrags verantwortliches Personal**
Verpflichtung zur Angabe der Namen und beruflichen Qualifikationen der Personen, die für die Ausführung des Auftrags verantwortlich sind

Abschnitt IV: Verfahren

IV.1) **Beschreibung**

IV.1.1) **Verfahrensart**
Offenes Verfahren

IV.1.3) **Angaben zur Rahmenvereinbarung**
Die Bekanntmachung betrifft den Abschluss einer Rahmenvereinbarung

IV.1.10) **Identifizierung der geltenden nationalen Vorschriften für das Verfahren:**

IV.1.11) **Hauptmerkmale des Vergabeverfahrens:**
Es wird ein Festpreis vereinbart. Die Zuschlagskriterien und deren Gewichtung sind den Vergabeunterlagen zu entnehmen. Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt.

IV.2) **Verwaltungsangaben**

IV.2.1) **Frühere Bekanntmachung zu diesem Verfahren**

IV.2.2) **Schlusstermin für den Eingang der Angebote oder Teilnahmeanträge / Schlusstermin für den Eingang von Interessenbekundungen**
Tag: 10/02/2020
Ortszeit: 12:00

IV.2.4) **Sprache(n), in der (denen) Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können:**
Deutsch

Abschnitt VI: Weitere Angaben

VI.2) **Angaben zu elektronischen Arbeitsabläufen**

VI.3) **Zusätzliche Angaben:**
An Stelle der Wirt- 124 EU Eigenerklärung zur Eignung - EU akzeptiert der Auftraggeber auch eine Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE).
Planmäßig werden seitens des Auftraggebers für interessierte Bieter am 30.01.2020 zwei Informationsveranstaltungen zur Unterstützung beim Umgang mit der Vergabeplattform des Landes Berlin, insbesondere im Hinblick auf die Abgabe eines Angebots im vorliegenden Vergabeverfahren, angeboten, und zwar um 10:00 Uhr und um 12:00 Uhr. Die Veranstaltungen sind identisch und dauern jeweils ca. zwei Stunden. Bei Interesse wird um Anmeldung unter Angabe des gewünschten Termins (10:00 Uhr oder 12:00 Uhr) unter der Email barbara.woeller@senbjf.berlin.de gebeten. Die Kosten betragen 75 Euro pro Teilnehmenden. Bitte beachten Sie auch ergänzende Hinweise dazu auf der Vergabeplattform.
Die ausschreibende Stelle organisiert, sofern und soweit pro Los mehrere Angebote abgegeben wurden, die nicht gemäß § 57 VgV ausgeschlossen wurden, mit den Bietern für das betreffende Los eine Testverkostung.

Sofern und soweit ein Bieter an der Testverkostung nicht teilnimmt, wird sein Angebot für das betreffende Los ausgeschlossen.
Eine Einladung zur Testverkostung wird geeigneten Bietern bis voraussichtich 30.03.2020 zugesandt.
Die Testverkostung findet voraussichtlich im Zeitraum vom 20.04.2020 bis 22.05.2020 statt.
Siehe i.Ü.auch nähere Angaben in den Vergabeunterlagen.

VI.4) **Rechtsbehelfsverfahren/Nachprüfungsverfahren**

VI.4.1) **Zuständige Stelle für Rechtsbehelfs-/Nachprüfungsverfahren**
Vergabekammer des Landes Berlin
Martin-Luther-Straße 105
Berlin
10825
Deutschland
Telefon: +49 3090138316
E-Mail: vergabekammer@senweb.berlin.de
Fax: +49 3090137613
Internet-Adresse: https://www.berlin.de/vergabekammer

VI.4.2) **Zuständige Stelle für Schlichtungsverfahren**

VI.4.3) **Einlegung von Rechtsbehelfen**
Genaue Angaben zu den Fristen für die Einlegung von Rechtsbehelfen:
Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung oder in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind spätestens bis zum Ablauf der Frist zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber zu rügen. Im Übrigen sind Verstöße gegen Vergabevorschriften innerhalb einer Frist von zehn Kalendertagen nach Kenntnis gegenüber dem Auftraggeber zu rügen.
Ein Nachprüfungsantrag ist innerhalb von 15 Kalendertagen nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, bei der zuständigen Vergabekammer zu stellen (§ 160 Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)).
Die o.a. Fristen gelten nicht, wenn der Auftraggeber gemäß § 135 Absatz 1 Nr. 2 GWB den Auftrag ohne vorherige Veröffentlichung einer Bekanntmachung im Amtsblatt der Europäischen Union vergeben hat, ohne dass dies aufgrund Gesetzes gestattet ist.
Setzt sich ein Auftraggeber über die Unwirksamkeit eines geschlossenen Vertrages hinweg, indem er die Informations- und Wartepflicht missachtet (§ 134 GWB) oder ohne vorherige Veröffentlichung einer Bekanntmachung im Amtsblatt der Europäischen Union vergeben hat, ohne dass dies aufgrund Gesetzesgestattet ist, kann die Unwirksamkeit nur festgestellt werden, wenn sie im Nachprüfungsverfahren innerhalb von 30 Kalendertagen nach der Information der betroffenen Bieter und Bewerber durch den öffentlichen Auftraggeber über den Abschluss des Vertrags, jedoch nicht später als sechs Monate nach Vertragsschluss geltend gemacht worden ist. Hat der Auftraggeber die Auftragsvergabe im Amtsblatt der Europäischen Union bekannt gemacht, endet die Frist 30 Kalendertage nach Veröffentlichung der Bekanntmachung der Auftragsvergabe im Amtsblatt der Europäischen Union (§ 135 GWB).

VI.4.4) **Stelle, die Auskünfte über die Einlegung von Rechtsbehelfen erteilt**

VI.5) **Tag der Absendung dieser Bekanntmachung:**

Wirt-211 EU

(Aufforderung zur Abgabe eines Angebots EU)

Öffentlicher Auftraggeber

a)

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie

Datum der Versendung: 10.01.2020
Tel.:
Fax:
E-Mail:

b) Zur Angebotsabgabe auffordernde Stelle

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie

Bernhard-Weiß-Str. 6
10178 Berlin
Deutschland

c) Zuschlag erteilende Stelle

Wie Buchstabe

Folgende Stelle:

Vergabeart
✘ offenes Verfahren
nicht offenes Verfahren
Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb
Verhandlungsverfahren ohne Teilnahmewettberwerb
Wettbewerblicher Dialog
Innovationspartnerschaft
Ablauf der Angebotsfrist
Datum: 10.02.2020
Uhrzeit: 12:00
Bindefrist endet am: 10.07.2020

Empfänger

Vergabenummer	**Maßnahmenummer**
Test final	xyz1
Maßnahme	
Testvergabe xyz	
Leistung/CPV	
Achtung: Dies ist eine Testvergabe, bitte weder bewerben, noch ein Angebot abgeben.	

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

Vergabeverfahren gemäß Gesetz gegen Wettbwerbsbeschränkungen (GWB) in Verbindung mit der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV)

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie werden gebeten, für die oben stehende Lieferung / Leistung ein Angebot in deutscher Sprache abzugeben.

Die Auftragsbekanntmachung wurde auf der Vergabeplattform Berlin unter zu oben genannter Vergabenummer veröffentlicht.

Anlagen:

A) Folgende Unterlagen verbleiben beim Bieter und sind im Vergabeverfahren zu beachten:

	Wirt-226	Mindestanforderungen an Angebote bei Zulassung von Nebenangeboten
X		V 2 121 (Teilnahmebedingungen bei elektronischen Vergabeverfahren über die Verg
X		Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebots
X		Anlage 2 Losbeschreibung
X		Anlage 2.1 Ausstattungsübersicht
X		siehe Ziff. 7.1 der Anlage 1 Ergänzung zur Abgabe eines Angebotes

B) Folgende Unterlagen verbleiben beim Bieter und werden Vertragsbestandteil:

X	Wirt-214	Besondere Vertragsbedingungen zur Tariftreue, Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen
X	Wirt-2140	Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen
X	Wirt-2141	Besondere Vertragsbedingungen gemäß Frauenförderverordnung (FFV)
	Wirt-2142	Besondere Vertragsbedingungen Schutzklausel bei Leistungen von Beratungs- und Schulungsunternehmen
	Wirt-215	Zusätzliche Vertragsbedingungen / Besondere Vertragsbedingungen Leistungsbeschreibung Datenblatt(blätter) zu
X		Anlage 3 Leistungsbeschreibung nebst Anlagen dazu
X		Anlage 7 Ausführungsbedingungen Fair-Trade
X		Anlage 7.1 Mitteilung gemäß Ziff. 4 der Ausführungsbedingungen Fair-Trade
X		Anlage 9 Datenschutzhinweise
X		siehe Ziff. 7.2 der Anlage 1 Ergänzung zur Abgabe eines Angebotes

C) Folgende Unterlagen sind - soweit erforderlich - ausgefüllt dem Angebot beizufügen:

X	Wirt-124 EU	Eigenerklärung zur Eignung - EU oder Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE)
	Wirt-213	Angebotsschreiben ohne Lose
	Wirt-213.1	Angebotsschreiben mit 12 Losen
	Wirt-213.2	Angebotsschreiben mit 30 Losen
X	Wirt-213.3	Angebotsschreiben mit 60 Losen

X	Wirt-214	Eigenerklärung zur Tariftreue, Mindestentgelt, Sozialversicherungsbeiträgen
_	Wirt-2140.1	Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen
X	Wirt-2141	Erklärung gemäß Frauenförderverordnung (FFV)
X	Wirt-235	Unteraufträge, Eignungsleihe
X	Wirt-238	Erklärung der Bieter-/Bewerbergemeinschaft
X		Preisblatt(blätter)
X		Anlage 5 Angaben zum Angebot
X		Anlage 6 Schulisches Umsetzungskonzept
X		Anlage 7.2 Verpflichtungserklärung Fair-Trade
X		Anlage 8 Angaben zum Unternehmen

D) Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle einzureichen:

X	Wirt-236	Verpflichtungserklärung anderer Unternehmer

1 **Es ist beabsichtigt, die in beiliegender Leistungsbeschreibung bezeichneten Leistungen zu vergeben**

_ **im Namen**

_ **im Namen und für Rechnung**

2 **Kommunikation**

Die Kommunikation erfolgt elektronisch über die Vergabeplattform.

Bieterfragen oder Bieterinformationen im Rahmen der Angebotserstellung sind bitte unverzüglich in oben genannter Form an die Vergabestelle zu übermitteln.

3 **Vorlage von Unterlagen**

Der Auftraggeber kann verlangen, dass die vorzulegenden Unterlagen vom Bieter zu erläutern sind (siehe auch Formular Wirt-124 EU).

3.1 **Folgende Nachweise / Angaben / Unterlagen (einschließlich Modelle, Muster und Proben) sind mit dem Angebot einzureichen:**

_ Berufliche Qualifikation der Leistungserbringer/Führungskräfte (Zeugnisse, Diplome, Studiennachweise, Bescheinigung über die berufliche Befähigung)

Modelle , Muster und Proben sind auf dem Postweg einzureichen unter der Anschrift folgender Stelle:

3.2 Folgende Nachweise / Angaben / Unterlagen (einschließlich Modelle, Muster und Proben) sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen:

Berufliche Qualifikation der tatsächlichen Leistungserbringer/ Führungskräfte (Zeugnisse, Diplome, Studiennachweise, Bescheinigung über die berufliche Befähigung)

Modelle Muster und Proben sind auf dem Postweg einzureichen unter der Anschrift folgender Stelle:

☒ Teilnahme an einer Testverkostung obligatorisch im Zeitraum von 20.04. bis 22.05.2020

3.3 Erklärungen und Nachweise zur Eignung

Kann ein Bieter aus einem berechtigten Grund die geforderten Unterlagen nicht beibringen, so kann er seine wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit durch Vorlage anderer, vom öffentlichen Auftraggeber als geeignet angesehener Unterlagen belegen.

4 Losweise Vergabe

nein

☒ ja, Angebote sind möglich

- nur für ein Los
- ☒ für ein Los oder mehrere Lose
- nur für alle Lose (alle Lose müssen angeboten werden)

nur für eine Losgruppe
für eine Losgruppe oder mehrere Losgruppen
für eine Kombination von Losen oder Losgruppen (siehe Auftragsbekanntmachung bzw. Vergabeunterlagen)

Bei zugelassener Angebotsabgabe für mehr als ein Los:

Beschränkung der Zahl der Lose, für die ein Bieter den Zuschlag erhalten kann:

Höchstzahl der Lose: siehe Auftragsbekanntmachung.

(Zuschlagskriterien bei losweiser Vergabe siehe Punkt 8)

Loslimitierung
Bei einer in Teillose aufgeteilten Leistung kann der Auftraggeber die Zahl der Lose pro Bieter limitieren; die losweise Vergabe erfolgt gemäß nachfolgenden Bedingungen:

5 Nebenangebote

5.1 ☒ Nebenangebote sind nicht zugelassen.

5.2 Nebenangebote sind zugelassen - ausgenommen Nebenangebote, die ausschließlich Preisnachlässe mit Bedingungen beinhalten -

für die gesamte Leistung

nur für nachfolgend genannte Bereiche:

mit Ausnahme nachfolgend genannter Bereiche:

unter folgenden weiteren Bedingungen:

6 Zusatz für Bietergemeinschaften

Bei Angeboten von Bietergemeinschaften, die sich im Auftragsfall zu Arbeitsgemeinschaften zusammenschließen wollen, sind im Angebot die Mitglieder der Gemeinschaft und die federführende Firma zu benennen.

Mit dem Angebot ist eine von allen Gemeinschaftsmitgliedern unterschriebene Erklärung abzugeben, dass die federführende Firma als bevollmächtigter Vertreter die im Verzeichnis aufgeführten Gemeinschaftsmitglieder gegenüber dem Auftraggeber vertritt und insbesondere berechtigt ist, mit Wirkung für jedes Mitglied ohne Einschränkung

Zahlungen anzunehmen, sowie dass jedes Gemeinschaftsmitglied für die vertragsgemäße Ausführung der Leistung als Gesamtschuldner haftet (siehe Formular Wirt-238 Bieter-/Bewerbergemeinschaft).

Die Mitglieder der Bietergemeinschaft sind verpflichtet, die geforderten Erklärungen und Nachweise (Nr. 3) jeweils für die zur Verfügung gestellten Leistungen und Kapazitäten im Rahmen der Eignungsleihe zu erbringen.

7 Zusatz für ausländische Bieter

Das Angebot sowie jeglicher Schriftverkehr mit dem Auftraggeber sind in deutscher Sprache abzufassen.

__ zugelassen ist auch die folgende Sprache:

Für die Ausführung der Leistung muss der Betrieb des Bieters, soweit er auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland tätig wird, bei der deutschen für die Arbeiten zuständigen Berufsgenossenschaft angemeldet sein; sofern dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Ist der Bieter aufgrund internationaler Vereinbarungen von dieser Verpflichtung befreit, so hat er dies durch eine Bescheinigung der deutschen Berufsgenossenschaft zu belegen.

Darüber hinaus müssen ausländische Bieter die unter Punkt 3 geforderten Erklärungen und Nachweise als gleichwertige Nachweise ihres Herkunftslandes mit dem Angebot vorlegen.

Erklärungen und Nachweise sind grundsätzlich in deutscher Übersetzung vorzulegen.

Bieter mit Sitz außerhalb der Bundesrepublik Deutschland geben im Angebot bei der Umsatzsteuer einen Betrag in Höhe von 0,- € ein.

Auf die Verpflichtung des Auftraggebers, die Umsatzsteuer des ausländischen Bieters erforderlichenfalls von der Gegenleistung einzubehalten und an das Finanzamt abzuführen, wird hingewiesen.

8 Angebotswertung

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen erhalten im Rahmen der geltenden vergaberechtlichen Bestimmungen – bei den den Regelungen der §§ 1, 7 und 8 des Berliner Vergabegesetzes entsprechenden und sonst gleichwertigen Angeboten - die Unternehmen bevorzugt den Zuschlag, die Ausbildungsplätze bereitstellen, sich an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung oder an Ausbildungsverbünden beteiligen.

Als Nachweis werden die für den Zuschlag in Betracht kommenden Bieter vom Auftraggeber aufgefordert, eine Bescheinigung der für die Berufsausbildung zuständigen Stellen vorzulegen.

Wird diese Bevorzugteneigenschaft von allen bzw. keinem der für den Zuschlag in Frage kommenden Bieter erfüllt, entscheidet das Los.

Kriterien für die Wertung der Haupt- und ggf. Nebenangebote:

Zuschlagskriterium Preis

☒ Mehrere Zuschlagskriterien

| Abweichende Zuschlagskriterien bei losweiser Vergabe für folgende Lose:

9 Angebotsabgabe

Angebote können abgegeben werden:

☒ elektronisch in Textform.

elektronisch mit fortgeschrittener/m Signatur/Siegel.

elektronisch mit qualifizierter/m Signatur/Siegel.

Bei elektronischer Angebotsübermittlung in Textform ist der Bieter und die natürliche Person, die die Erklärung abgibt, zu benennen; wenn unter Nr. 9 vorgegeben, ist das Angebot mit der geforderten Signatur/ dem geforderten Siegel zu versehen. Das Angebot ist zusammen mit den Anlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist über die Vergabeplattform der Vergabestelle zu übermitteln.

Werden die Modelle, Muster und Proben nach erfolgloser Beteilgung zurückerbeten, hat der Bieter dies bei Abgabe des Angebotes mitzuteilen.

10 Entscheidung über nicht berücksichtigte Angebote

Die Nichtberücksichtigung bei der Zuschlagserteilung wird dem Bieter unverzüglich mitgeteilt.

Der Auftraggeber unterrichtet unbeschadet der Regelungen des § 134 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) auf Verlangen des Bieters unverzüglich, spätestens innerhalb von 15 Tagen nach Eingang des Antrags die nicht berücksichtigten Bieter über die wesentlichen Gründe für die Ablehnung ihres Angebots, die Merkmale und Vorteile des erfolgreichen Angebots sowie den Namen des erfolgreichen Bieters, und die nicht berücksichtigten Bieter über die wesentlichen Gründe ihrer Nichtberücksichtigung

11 Nachprüfungsbehörde gemäß § 156 Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)

Vergabekammer des Landes Berlin
Martin-Luther-Str. 105
10825 Berlin
Tel: (030) 9013 83 16
Fax: (030) 90 13 76 13
E-Mail: vergabekammer@senweb.berlin.de
http://www.berlin.de/vergabekammer

Hinsichtlich der Einlegung von Rechtsbehelfen wird auf den Bekanntmachungstext und die dort genannten Hinweise und Angaben zu den Fristen verwiesen.

12