

(Ausschreibende Dienststelle) Land Berlin, vertreten durch das Bezirksamt

\_\_\_\_\_ ,  
dieses vertreten durch den Bezirksstadtrat / die Bezirksstadträtin für

---

(Datum) \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

(Firma) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**Aufforderung zur Angebotsabgabe mit Bewerbungsbedingungen  
"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 \_\_/2017.

Die Vergabeunterlagen, einschließlich des Bekanntmachungstextes, die digital auf \_\_\_\_\_ bereitgestellt werden, bestehen aus folgenden Dateien:

- EU-Bekanntmachung
- des hier vorliegenden Dokuments „Aufforderung zur Angebotsabgabe mit Bewerbungsbedingungen“ nebst den folgenden Anlagen dazu
  - Angebotsblatt (Anlage 1)
  - Bietergemeinschaft (Anlage 1.1)
  - Losbeschreibung (Anlage 2)
  - Grund- bzw. Ausstattungsübersicht (Anlage 2.1)
  - Leistungsbeschreibung mit Vertragsbedingungen (Anlage 3)
  - Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien (Anlage 3.1)
  - Bewertungsbogen Testverkostung (Anlage 4)
  - Eigenerklärung Testverkoster gemäß § 6 VgV (Anlage 4.1)
  - Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 5)
  - Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
  - Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 7)
  - Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 8)

- Eigenerklärung zur Eignung (Anlage 9)
- Eigenerklärung Unternehmensreferenz(en) (Anlage 10)
- Abfragedatenblatt Korruptionsregister (Anlage 11)
- Angaben zum Angebot (Anlage 12)

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Dateien.

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

Anlagen

## Allgemeine Bestimmungen zum Vergabeverfahren

1. **Auftraggebende Stelle:** Land Berlin, vertreten durch das Bezirksamt, dieses vertreten durch den Bezirksstadtrat / die Bezirksstadträtin für \_\_\_\_\_

Raum: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

2. **Ausschreibende Stelle:** wie 1.
3. **Verfahrensart:** Offenes Verfahren gemäß § 130 GWB i.V.m. §§ 64 ff. i.V.m. § 15 VgV
4. **Art der Leistung:** Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks)
5. **Ort der Leistung:** diverse Schulen in Berlin - [Bezirk], und zwar:
6. **Wesentlicher Leistungsumfang:** siehe Anlage Nr. 3 (Leistungsbeschreibung)
7. **Aufteilung in Lose:** x 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 erbringen 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.

- 8. Ausführungszeit:** 01. August 2017 bis 31. Juli 2020. Der Vertrag kann vom Auftraggeber ordentlich mit einer Frist von 6 Monaten zum 31.01. oder 31.07. eines Jahres in Textform gekündigt werden. Für die Fristwahrung kommt es auf den Zugang der Kündigung an.
- 9. Absendetag der Bekanntmachung** (bei Vergabe nach EU-Recht): 22. Februar 2017
- 10. a) Ablauf der Angebotsfrist:** 03. April 2017, 12:00 Uhr

**b) Stelle, bei der die Angebote einzureichen sind:**

Ausschreibende Stelle gemäß 2.

---

---

---

Die als Angebot gekennzeichneten Unterlagen sind in einem fest verschlossenen Umschlag einzureichen.

Auf dem Umschlag sind neben der anzugebenden Anschrift (gemäß 10.b) noch folgende besondere Angaben hinzuzufügen:

- Aktenzeichen des Vergabeverfahrens: \_\_\_\_\_  
Bezeichnung des Vergabeverfahrens: \_\_\_\_\_  
Ablauf der Angebotsfrist: \_\_\_\_\_

- dem mitgelieferten Aufkleber

Sonstiges: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Zur Öffnung der Angebote sind Bieter nicht zugelassen.

### 11. Eignungsanforderungen / Zertifikate

**11.1** Zur Prüfung der Eignung von Unternehmen gemäß § 122 GWB i.V.m. 42 ff. VgV sind dem Angebot die nachfolgend aufgeführten Eigenerklärungen beizufügen. Als vorläufigen Beleg der Eignung und des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen wird die Vorlage einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung nach § 50 VgV akzeptiert.

Die ausschreibende Stelle prüft unmittelbar nach Öffnung der Angebote alle Angebote auf Vollständigkeit und fordert die Bieter unter Setzung einer angemessenen Frist auf, 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.

Um Zweifel über die Angebote oder den Bieter zu beheben, können von den Bietern mit Fristsetzung Aufklärungen und Angaben verlangt werden.

Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden, unvollständigen oder fehlerhaften Aufklärungen, Angaben, Unterlagen, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen.

Für die Angebotsaufklärung hat der Bieter die Erreichbarkeit, auf der dem Deckblatt zur Einreichung von Angeboten angegebenen E-Mail-Adresse, sicherzustellen.

**Folgende Erklärungen sind mit dem Angebot vorzulegen  
(bei Angebotsabgabe auf mehrere Lose nur einfach beizufügen):**

- Eigenerklärung zur Eignung (Anlage 9 - bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnis (jeweils in Kopie - bei Bietergemeinschaften: von dem/den Mitglieder(n) der Bietergemeinschaft, das/die keine Erklärung gemäß Anlage 9 beifügt/beifügen)
  - Eigenerklärung zu einer/mehreren Referenz(en) (Anlage 10):  
Angabe von in den letzten drei Jahren erbrachten Leistungen (Referenzobjekten) unter Angabe des Standorts, Name der Einrichtung, Adresse, Verpflegungssystem, tägliche Portionszahl, Auftraggeber, Ansprechpartner vor Ort (Name + Telefonnummer + E-Mail-Adresse), Beginn und Ende der Laufzeit, falls noch nicht beendet, Angabe des voraussichtlichen Endes. Mindestens ein Referenzobjekt muss eine durchgängige Laufzeit über einen Zeitraum von 2 Jahren haben, die bei Abgabe des Angebots bereits abgelaufen ist. Die Referenz(en) muss/müssen sich auf die Herstellung und Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungen einschließlich Essensausgabe für Kitas, Schulen, Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege- oder vergleichbare Einrichtungen beziehen (bei Bietergemeinschaften von dem Mitglied, das zur jeweiligen Leistungserbringung vorgesehen ist, wird in Summe beurteilt)
- Eigenerklärung zu Abfragedatenblatt Korruptionsregistergesetz (Anlage 11 - bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)

**11.2 Folgende Nachweise sind mit dem Angebot vorzulegen (bei Angebotsabgabe auf mehrere Lose nur einfach beizufügen):**

- Nachweis der Bescheinigung nach Art. 29 der EG-ÖKO-BASIS-VERORDNUNG Nr. 834/2007, nachfolgend auch „EG-Öko-Verordnung“ oder „EG-Verordnung Nr. 834/2007“ genannt. Falls bei der Angebotsabgabe eine entsprechende Bescheinigung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Bescheinigung beigefügt werden. Ausgenommen von dieser Verpflichtung zur Vorlage des Nachweises bzw. des diesbezüglichen Antrags sind Angebote für Lose mit Produktionsküchen in Schulen. Siehe hierzu ergänzend nachfolgend die weiteren Hinweise (bei Bietergemeinschaften von jedem Mitglied, das zur entsprechenden Leistungserbringung vorgesehen ist)

**Weitere Hinweise dazu:**

Sofern bei Angebotsabgabe die geforderte Bescheinigung nach Art. 29 der „EG-Öko-Verordnung“ noch nicht vorliegt und daher zunächst nur ein Nachweis über die Beantragung der Bescheinigung beigefügt wurde, hat der Bieter (ausgenommen bei dem

Verpflegungssystem Produktionsküche, dazu nachfolgend) die Bescheinigung bis spätestens zum 22. Mai 2017 unaufgefordert nachzureichen.

Gibt ein Bieter ein Angebot für ein Los mit dem Verpflegungssystem Produktionsküche in einer Schule ab und erhält für dieses Los den Zuschlag, so hat er dem Auftraggeber bis spätestens einen Monat nach Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der Bescheinigung nach § 6 Öko-Landbaugesetz (ÖLG) i.V.m. Art 29 der „EG-Öko-Verordnung“ für diese Produktionsküche unaufgefordert einzureichen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber die Bescheinigung bis spätestens 3 Monate nach Leistungsbeginn unaufgefordert nachzureichen. Sollte der Auftragnehmer die Bescheinigung nicht fristgerecht vorlegen, kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund fristlos kündigen.

## 12. Inhalt der Angebote:

Die Angebotsabgabe hat ausschließlich unter Beachtung der beigefügten Losbeschreibung(en) (Anlage 2) zu erfolgen.

Folgende weitere inhaltliche Angaben sind **pro Los** erforderlich:

- nur bei Bietergemeinschaft (Anlage 1.1 - ist von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft zu unterzeichnen)
- Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung (Anlage 12 - bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen)

Verbindliche Angabe des Verpflegungssystems, d.h. entweder "Warmanlieferung", "Cook & Chill", "Tiefkühlkostsystem" oder „Produktionsküche“ (Anlage 12); andere Verpflegungssysteme sind nicht zulässig. Gibt der Bieter als Verpflegungssystem "Warmverpflegung", "Cook & Chill" oder "Tiefkühlkostsystem" an, so verpflichtet er sich, den überwiegenden Anteil der warmen Speisen bezogen auf einen Monat mit dem angegebenen Verpflegungssystem zuzubereiten. Gibt er als Verpflegungssystem "Produktionsküche" an, muss er den überwiegenden Teil des gesamten Speiseangebots bezogen auf einen Monat vor Ort zubereiten. Die im Angebot anzugebenden Warmhaltezeiten dürfen sich ausschließlich auf das angebotene Verpflegungssystem beziehen.

- Verbindliche Angabe des Bestell- und Abrechnungssystems (Anlage 12)
- Verbindliche Angabe, von welchem Küchenstandort aus das Los beliefert wird, sofern nicht das Verpflegungssystem Produktionsküche gewählt wurde (Anlage 12)
- Höhe des angebotenen Bio-Anteils (Anlage 12)

Der anzugebende Bio-Anteil, d.h. der Anteil der Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend Verordnung EG 834/2007, muss mindestens 15 % betragen und ist in Form einer Prozentzahl (keine Prozentspannen) anzugeben. (Zur Berechnung vgl. ergänzend Anlage 3 Ziff. 5.1 Absatz (1) der übersandten Vergabe- und Vertragsunterlagen). Sollte der angebotene Bioanteil nicht angegeben sein oder unter den geforderten 15% liegen, wird das Angebot ausgeschlossen.

- Länge der maximalen Warmhaltezeit (Anlage 12)  
Zur Berechnung der Warmhaltezeit (siehe „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Auflage, 2. Korrigierter Nachdruck 2015, dort Ziff. 2.4.2, Fußnote 28 und Anlage 12: Angabe zum Angebot).

Die anzugebende Warmhaltezeit darf maximal 180 Minuten betragen und ist in Form einer Minutenzahl (keine Zeitspannen) anzugeben. Fehlt die Angabe einer Warmhaltezeit oder sollte die angebotene maximale Warmhaltezeit oberhalb der geforderten 180 Minuten liegen, wird das Angebot ausgeschlossen.

Bei den Verpflegungssystemen "Warmverpflegung", "Cook & Chill", "Tiefkühlkostsystem" und "Produktionsküche" bezieht sich die maximale Warmhaltezeit auf die mit dem angebotenen Verpflegungssystem zubereiteten Speisen/Komponenten, d.h. bezüglich des Anteils der Speisen/Komponenten, der mit einem anderen Verpflegungssystem zubereitet wird, darf die im Angebot angegebene maximale Warmhaltezeit überschritten werden.

Der Bieter muss außerdem auf einer von ihm zu erstellenden gesonderten Anlage (Anlage 13) plausibel, d.h. sachlich nachvollziehbar darlegen, dass bzw. wie er die von ihm angegebene maximale Warmhaltezeit einhalten wird (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen). Für die Darlegung der Einhaltung der maximalen Warmhaltezeiten sind bei der "Warmverpflegung" die Fahrtwege und deren Dauer, die Häufigkeit und der Zeitpunkt der (jeweiligen) Anlieferung anzugeben, bei "Cook & Chill", "Tiefkühlkostsystem" und "Produktionsküche" der Personaleinsatz und die Verfahrensabläufe vor Ort.

- Darlegung eines Beschwerdemanagements:

Der Bieter muss zwingend ein Beschwerdemanagement bereithalten. Mit Angebotsabgabe hat er dies auf einer von ihm zu erstellenden gesonderten Anlage darzustellen, d.h. näher zu erläutern, wie Beschwerden hinsichtlich der Einhaltung der vertraglichen Pflichten des Auftragnehmers bei diesem eingebracht werden können und wie und in welcher Zeit diese beantwortet werden (auf höchstens 1 DIN A4-Seite, Schrift Arial, Schriftgröße 11) und als Anlage 14 beizufügen (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen).

- Darlegung eines Umsetzungs-Konzeptes:

Der Bieter muss zwingend ein Umsetzungs-Konzept vorlegen. Dieses muss er auf einer von ihm zu erstellenden Anlage auf höchstens 4 DIN A4-Seiten, Schrift Arial, Schriftgröße 11) darlegen und es als Anlage 15 dem Angebot beizufügen (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen).

Das Konzept zur Umsetzung des Verpflegungsangebots muss für jedes Los gesondert erstellt werden, für das sich der Bieter bewirbt. Dabei soll u.a. dargestellt werden, wie spezifisch auf die Verpflegung von Grundschulern eingegangen wird. Dem Konzept sind Musterspeisepläne für 2 Monate beizufügen. Es ist insbesondere auch darzustellen, wie die At-

traktivität des Essens für Kinder unter Beachtung der ernährungsphysiologischen und sonstigen Vorgaben insbesondere durch die Menü-Auswahl und die optische Gestaltung optimiert wird. Weiter ist die Mitwirkungsmöglichkeit der Schulkonferenz bzw. des Essensausschuss darzustellen. Im Rahmen des Umsetzungs-Konzeptes ist auch das Qualitätsmanagement darzulegen. Im Rahmen der Darlegungen zum Qualitätsmanagement ist darzustellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird. Ergänzend hierzu sind Nr. 16.1.2 und 16.2 lit. B zu beachten.

- Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter (Anlage 12)

Folgende weitere Erklärungen sind mit dem Angebot vorzulegen (bei Angebotsabgabe auf mehrere Lose nur einfach beizufügen):

- Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 5), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- Besondere Vertragsbedingungen und Erklärung gem. Frauenförderverordnung (Anlage 7), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)

Die ausschreibende Stelle prüft das Vorliegen der inhaltlichen Angaben und fordert fehlende Angaben mit einer Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen. Dies gilt nicht betreffend die Angaben zur Höhe des angebotenen Bio-Anteils, zur Länge der maximalen Warmhaltezeit und die Darlegung eines Umsetzungs-Konzeptes, da diese Angaben als leistungsbezogene Unterlagen im Rahmen der Wirtschaftlichkeitsbewertung der Angebote im Sinne von § 56 Absatz 3 Satz 1 VgV behandelt werden. Bei Nichtvorliegen dieser Angaben wird das Angebot ausgeschlossen. Nachforderungen hinsichtlich der Anlage 13 sind jedoch möglich.

Angebote sind schriftlich in dokumentenechter Form und unterzeichnet einzureichen. Alle geforderten Unterlagen und Anlagen sind mit dem Angebot einzureichen.

Der Name des Unterzeichners muss zweifelsfrei aus dem Angebot hervorgehen, z.B. durch maschinenschriftliche Hinzufügung zur Unterschrift. Mit der Unterschrift auf dem Angebotsblatt gibt der Bieter ein verbindliches Angebot für das/die im Angebotsblatt angegebene/n Los/e ab. Wird das Angebotsschreiben an der für die Unterschrift vorgesehenen Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot für alle betroffenen Lose als nicht abgegeben.

Eine elektronische Angebotsabgabe ist **nicht** möglich.

Der Bieter ist verpflichtet, alle verlangten Erklärungen und Nachweise vorzulegen sowie alle verlangten Angaben zu machen.

Änderungen und Ergänzungen an den Vergabeunterlagen sind unzulässig und führen zum Ausschluss vom Vergabeverfahren. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bieters

dürfen dem Angebot nicht beigefügt werden und es darf auch nicht darauf verwiesen werden. Deren Beifügung oder der Verweis auf sie führt zwingend zum Ausschluss des Angebots.

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

Der Bieter kann sein Angebot nur bis Ablauf der Angebotsabgabefrist berichtigen, ändern oder zurückziehen. Berichtigungen oder Änderungen sind in der gleichen Weise, wie das Angebot zuzustellen. Änderungen und Zusätze an den vorgegebenen Anforderungen in den Angebotsunterlagen sind nicht statthaft. Änderungen im Angebot müssen zweifelsfrei sein. Sie sind durch Unterschrift/Kurzzeichen des Bieters zu bescheinigen.

Auf den zwingenden Ausschluss von der Teilnahme am Vergabeverfahren wegen Vorliegen von Ausschlussgründen gemäß § 123 GWB sowie den möglichen Ausschluss vom Vergabeverfahren gemäß § 124 GWB wird hingewiesen.

### **13. Nebenangebote:**

Nebenangebote sind nicht zugelassen.

### **14. Auskunft über die Vergabeunterlagen:**

Die Vergabeunterlagen werden ausschließlich auf \_\_\_\_\_ zugänglich gemacht. Kosten werden nicht erhoben. Auskünfte werden per E-Mail oder Telefax erteilt. Bitte geben Sie nachfolgend die Telefax-Nr. und die E-Mail-Adresse an, an die Auskünfte bzw. Unterlagen versandt werden sollen. Bitte tragen Sie diese Angaben nachfolgend ein und übersenden Sie dieses Blatt an die Vergabestelle zurück. Andernfalls können Sie diese Angaben gerne auch auf einem gesonderten Blatt nebst Adresse Ihres Unternehmens übersenden.

Angabe des Namens des Unternehmens:

Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

### **15. Prüfung der Vergabeunterlagen**

#### **15.1 Prüfung der Vergabeunterlagen:**

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Bieters Unklarheiten, wird der Bieter gebeten, sich umgehend mit der ausschreibenden Stelle in Verbindung zu setzen.

#### **15.2 Einlegung von Rechtsbehelfen / 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 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 Gesetzes gestattet 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).

## 16. Auftragserteilung:

### 16.1 Zuschlagskriterien

Das wirtschaftlich günstigste Angebot aufgrund der nachstehenden Kriterien:

Der Preis pro Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) und inkl. Umsatzsteuer ist ein Festpreis mit je 3,25 Euro.

#### 16.1.1 Sensorische Qualitätsbewertung des Essens, siehe dazu näher unter 16.2 a), (50% = 50 Punkte),

<b>Aussehen 12,5 %</b>	<b>Geruch 12,5%</b>		<b>Mundgefühl 12,5 %</b>		<b>Geschmack 12,5 %</b>	
	mangelhafte Qualität		mittlere Qualität		hohe Qualität	
Entspricht Schulnote	6	5	4	3	2	1
<b>Punktzahl *</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>5</b>	<b>7,5</b>	<b>10</b>	<b>12,5</b>

\*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 Schulisches Umsetzungskonzept einschließlich Qualitätsmanagement, siehe dazu näher unter 16.2 b), (25% = 25 Punkte)

<b>Mitwirkungsmöglichkeiten Schule 10 %</b>		
0 Punkte	5 Punkte	10 Punkte
<b>Optimierung Attraktivität des Essen 10 %</b>		
0 Punkte	5 Punkte	10 Punkte
<b>Qualitätsmanagement 5 %</b>		
0 Punkte	2,5 Punkte	5 Punkte

**16.1.3 Warmhaltezeiten, siehe dazu näher unter 12. und 16.2 d), (15% = 15 Punkte)**

<b>180 - 151 min</b>	<b>150 – 121 min</b>	<b>120 - 91 min</b>	<b>90 - 61min</b>	<b>Unter 61 min</b>
3 Punkte	6 Punkte	9 Punkte	12 Punkte	15 Punkte

**16.1.4 Bio-Anteil, siehe dazu näher unter 16.2 d) (10% = 10 Punkte )**

<b>15 bis 25%</b>	<b>26 bis 35%</b>	<b>36 bis 45%</b>	<b>46 bis 55%</b>	<b>mehr als 55%</b>
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

**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 folgenden Kriterien:

Die oben angeführten Zuschlagskriterien werden jeweils mit Punkten bewertet. Die Bepunktung hinsichtlich der Kriterien 16.1.2 bis 16.1.4 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 a). Die Gewichtung und die Summe der für die einzelnen Kriterien und Unterkriterien zu vergebenden Punkte sind in den Tabellen gemäß 16.1.1 bis 16.1.4 ausgewiesen; danach wird wie folgt bewertet: Bei 16.1.2 bis 16.1.4 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 a). Insgesamt sind bis zu 100 Punkte zu vergeben. Das Angebot mit den meisten Punkten gilt als das Wirtschaftlichste.

**a) Sensorische Qualitätsbewertung des Mittagessens**

**Beschreibung der Qualitätsbewertung:**

Die ausschreibende Stelle organisiert, sofern und soweit pro Los ein Angebot von mehreren geeigneten Bietern abgegeben wurde, mit den geeigneten Bietern eine Test-Verkostung. Nimmt ein Bieter an der Test-Verkostung nicht teil, wird sein Angebot ausgeschlossen. Ebenso wird sein Angebot ausgeschlossen wenn ein Bieter die Testessen - auch nach Hinweis der auftraggebenden Stelle – nicht nach den Vorgaben der Vergabeunterlagen und seines eingereichten Angebots zubereitet.

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

An der Test-Verkostung durch die Testverkoster und deren Beratung dürfen zusätzlich maximal 3 Schüler/-innen der betreffenden Schule teilnehmen. Die Bewertung der Test-Verkostung 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 Testverkoster pro Los teilnehmen oder ein oder mehrere 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 bzw. der fehlenden Testverkoster(s) bzw. des/der Testverkoster(s), der/die keine unterzeichnete Erklärung gemäß § 6 VgV (Anlage 4.1) vorlegt/vorlegen (je) ein Mitglied der Ersatz-Jury.

Geprüft und bewertet wird bei der Testverkostung die sensorische Qualität der zwei zur Test-Verkostung anzubietenden Gerichte der Bieter. Dabei wird den Bietern von der ausschreibenden Stelle eine verbindliche Vorgabe für zwei zur Test-Verkostung anzubietende Gerichte gemacht. Die Test-Verkostung 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 Test-Verkostung zur Verfügung zu stellenden Gerichte mit.

Um ein Votum gegenüber der ausschreibenden Stelle abgeben zu können, muss jeder Testverkoster bei der Test-Verkostung beide Gerichte jedes Bieters verkosten.

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

Die zwei zur Test-Verkostung anzubietenden Gerichte werden von den Bietern in ausreichender Anzahl für die Testverkoster und die Ersatz-Jury unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Die Bieter verpflichten sich mit ihrer Angebotsabgabe dazu, zwei zur Test-Verkostung 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 Testpersonen jeweils kleinere Testportionen von derselben Qualität, die für die Test-Verkostung bestimmt sind, bereitzustellen.

Die Testverkoster verkosten bei der Test-Verkostung beide zur Test-Verkostung anzubietenden Gerichte des Bieters und bewerten sie jeweils anhand der vier gleich gewichteten sensorischen Kriterien: Aussehen, Geruch, Mundgefühl und Geschmack. Die Testverkoster verständigen sich nach Diskussion 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 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 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 Testverkoster unmittelbar an, den Bewertungsbogen vollständig auszufüllen. Kom-

men die Testverkoster dem nicht unmittelbar nach, wird das gesamte Votum der Testverkoster durch das Votum der Ersatz-Jury ersetzt.

Die ausschreibende Stelle übersendet, sofern der Bewertungsbogen im Ergebnis von dem Mittagessenssausschuss vollständig ausgefüllt wurde, eine Kopie des Bewertungsbogens an die Schulkonferenz der betreffenden Schule zur formellen Rückbestätigung. Die ausschreibende Stelle setzt der Schulkonferenz der betreffenden Schule hierbei eine Frist für die entsprechende Rückbestätigung des Bewertungsergebnisses. Für die Wahrung der Frist kommt es auf den Zugang der Rückbestätigung bei der ausschreibenden Stelle an.

Sofern die Schulkonferenz innerhalb der von der ausschreibenden Stelle festgelegten Frist keine Rückbestätigung abgibt oder die Rückbestätigung inhaltlich von dem bei der Testverkostung des Mittagessenssausschusses abgegebenen Bewertungsergebnis abweicht, tritt für die vergaberechtliche Bewertung anstelle der Bewertung der Schulkonferenz der betreffenden Schule die Bewertung der Ersatzjury.

Sofern der Bewertungsbogen von dem Mittagessenssausschuss hingegen nicht oder nicht vollständig ausgefüllt wurde, unterbleibt eine Übersendung desselben an die Schulkonferenz der betreffenden Schule. Die ausschreibende Stelle legt in diesem Fall 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 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 Testverkoster betreffend ein verkostetes Gericht bezüglich mindestens zwei der vier sensorischen Bewertungskriterien von dem Votum der Ersatz-Jury jeweils um **mindestens** 7,5 Punkte abweicht.

Für die Ersatz-Jury gelten die gleichen Bewertungskriterien sowie das gleiche Vorgehen bei Test-Verkostung und Bewertung wie für die Test-Verkoster. Sofern und soweit die Ersatz-Jury nach den vorstehenden Regelungen anstelle der Testverkoster bewertet, bedarf es keiner Vorlage des Votums an die Schule zur formellen Rückbestätigung-, da das Votum der Ersatz-Jury das der betreffenden Schule insoweit ersetzt.

**b) Schulisches Umsetzungskonzept einschließlich Qualitätsmanagement - Konkretisierung der in 16.1.2 genannten Unterkriterien "Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule", -"Optimierung Attraktivität des Essens" und "Qualitätsmanagement" durch nachfolgend genannte Unterunterkriterien und Darstellung ihrer Bewertung**

Das Schulische Umsetzungskonzept wird jeweils von der ausschreibenden Stelle gemäß 16.1.2 und den nachfolgenden Ausführungen dazu bewertet. Dabei wird zuvor der Schulkonferenz der betreffenden Schule Gelegenheit zur diesbezüglichen Stellungnahme gegeben.

Das Schulische Umsetzungskonzept wird jeweils von der ausschreibenden Stelle gemäß 16.1.2 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.

**a) -"Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule":** Im Rahmen des Unterkriteriums **"Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule"** werden ausschließlich folgende Unterunterkriterien bewertet:

- Ideen/Konzept zur allgemeinen Zusammenarbeit mit der Schule (regelmäßige Treffen, Festhalten und Kommunikation von Besprechungsergebnissen);
- Nennung eines ständigen Ansprechpartners und dessen Erreichbarkeit per Telefon und per E-Mail;
- Zugänglichmachung des Speiseplans nach Wahl der Schule über Aushang und/oder E-mail an von der Schule zu benennenden Verteiler;
- und die Mitgestaltungsmöglichkeiten des Mittagessensausschusses der Schule am Speiseplan, auch unter Berücksichtigung der kulturellen Zusammensetzung der Schülerschaft.

Die Bewertung erfolgt wie folgt:

**1. Schritt: Vergabe von Berechnungspunkten ("BR-Punkte")**

Für die Unterunterkriterien werden zunächst jeweils BR-Punkte vergeben, und zwar

- 0 BR-Punkte für "nicht vorhanden oder nicht überzeugend",
- 1 BR-Punkt für "vorhanden und mittelmäßig überzeugend" und
- 2 BR-Punkte für "vorhanden und voll überzeugend".

**2. Schritt: Vergabe von Bewertungspunkten ("BW-Punkte")**

Hiernach werden im BW-Punkte wie folgt vergeben:

**2.1** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule" 6 oder mehr BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 10 BW-Punkte vergeben.

**2.2** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule" mindestens 3, aber weniger als 6 BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 5 BW-Punkte vergeben.

**2.3** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule" weniger als 3 BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 0 BW-Punkte vergeben.

**b) "Optimierung Attraktivität des Essens":** Im Rahmen des Unterkriteriums "**Optimierung Attraktivität des Essens**" werden ausschließlich folgende Unterunterkriterien bewertet:

- Attraktivität der Musterspeisepläne (Vielfältigkeit der Gerichte im Allgemeinen und der vegetarischen Gerichte im Besonderen);
- Gestaltung der Wahlmöglichkeiten zwischen den Gerichten in den Musterspeiseplänen (möglichst keine Konkurrenz von erfahrungsgemäß für Kinder eher "attraktiven" Gerichten (wie z.B. Milchreis oder allgemein Süßspeisen) mit eher "unattraktiven" Gerichten (wie z.B. Fisch) am selben Tag);
- und die Maßnahmen zur optischen Gestaltung des Mittagessens (Farbspiel).

Die Bewertung erfolgt wie folgt:

### **1. Schritt: Vergabe von Berechnungspunkten ("BR-Punkte")**

Für die vorgenannten 3 Unterunterkriterien werden zunächst jeweils BR-Punkte vergeben, und zwar

- 0 BR-Punkte für "nicht vorhanden oder nicht überzeugend",
- 1 BR-Punkt für "vorhanden und mittelmäßig überzeugend" und
- 2 BR-Punkte für "vorhanden und voll überzeugend".

### **2. Schritt: Vergabe von Bewertungspunkten ("BW-Punkte")**

Hiernach werden im BW-Punkte wie folgt vergeben:

**2.1** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterunterkriterium "**Optimierung Attraktivität des Essens**" 5 oder 6 BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 10 BW-Punkte vergeben.

**2.2** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Optimierung Attraktivität des Essens" mindestens 2, 3 oder 4-BR- Punkte, werden für dieses Unterkriterium "5 BW-Punkte vergeben.

**2.3** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Optimierung Attraktivität des Essens" weniger als 2 BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 0 BW-Punkte vergeben.

**c) "Qualitätsmanagement":** Im Rahmen des Unterkriteriums **"Qualitätsmanagement"** werden ausschließlich folgende Unterunterkriterien bewertet:

- Darstellung des Qualitätsmanagements insgesamt (Zertifizierung und/oder Erläuterung des Bieters zur Sicherung der Qualität seines Angebots über die gesamte Vertragslaufzeit);
- Regelmäßige Schulungen des Personals;
- Maßnahmen zur Erhöhung der Teamfähigkeit des Personals;
- und die Maßnahmen zur Abfrage und Bewertung der Zufriedenheit der Schule mit der Leistungserbringung des Bieters und die Kommunikation der sich daraus ergebenden Konsequenzen.

Die Bewertung erfolgt wie folgt:

### **1. Schritt: Vergabe von Berechnungspunkten ("BR-Punkte")**

Für die vorgenannten 4 Unterunterkriterien werden zunächst jeweils BR-Punkte vergeben, und zwar

- 0 BR-Punkte für "nicht erfolgt/vorhanden oder nicht überzeugend",
- 1 BR-Punkt für "erfolgt/vorhanden und mittelmäßig überzeugend" und
- 2 BR-Punkte für "erfolgt/vorhanden und voll überzeugend".

### **2. Schritt: Vergabe von Bewertungspunkten ("BW-Punkte")**

Hiernach werden im BW-Punkte wie folgt vergeben:

**2.1** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterunterkriterium "Qualitätsmanagement" 6 oder mehr BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 5 BW-Punkte vergeben.

**2.2** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Qualitätsmanagement" mindestens 3, aber weniger als 6 BR-Punkte, werden für dieses Unterkriterium 2,5 BW-Punkte vergeben.

**2.3** Ergibt die Addition der BR-Punkte für das Unterkriterium "Qualitätsmanagement" weniger als 3 Berechnungspunkte, werden für dieses Unterkriterium 0 BW-Punkte vergeben.

Die genannten Unterkriterien und Unterunterkriterien betreffend das "Schulische Umsetzungskonzept einschließlich Qualitätsmanagement" sind abschließend.

**d) „Warmhaltezeit“ und „Bioanteil“:** Die Angaben zu maximalen Warmhaltezeiten (dazu auch Ziff. 12) und der Bio-Anteil werden anhand 16.1.3 bis 16.1.4 bewertet. Dabei muss der Bioanteil mindestens 15 % betragen und die maximale Warmhaltezeit darf höchstens 180 Minuten betragen. Sollte der angebotene Bioanteil unter den geforderten 15% liegen und/oder die angebotene maximale Warmhaltezeit oberhalb der geforderten 180 Minuten liegen, wird das Angebot ausgeschlossen.

### Sonstiges:

Für das ausgeschriebene Schulmittagessen (einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks) gilt ein Festpreis von 3,25 Euro brutto pro Portion. Eine Überschreitung bzw. Unterschreitung des Preises führt zum Ausschluss.

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

Als Nachweis wird von dem für den Zuschlag vorgesehenen Bieter eine Bescheinigung der für die Berufsausbildung zuständigen Stellen eingeholt.

Im Falle der Gleichheit mehrerer Angebote entscheidet das Los.

Mit Angebotsabgabe erklärt der Bieter sein Einverständnis, dass der Auftraggeber im Zuschlagsfall die Einhaltung der in der Eigenerklärung zur Eignung (Anlage 9) genannten gesetzlichen Bestimmungen durch Stichproben am Ort der Leistung sowie anhand vom Auftragnehmer vorzulegenden Belegen prüfen kann. Die Belege müssen mindestens enthalten:

- die Namen der für die Auftrags Erfüllung eingesetzten gewerblichen Arbeitnehmer,
- die im Rahmen der Auftrags Erfüllung von diesem Monat der Stichprobe geleisteten Arbeitsstunden sowie
- die an die gewerblichen Arbeitnehmer gezahlten Brutto-Stundenlöhne ohne Zuschläge.

Mit Angebotsabgabe verpflichtet sich der Bieter im potenziellen Auftragsfall

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

Mit Angebotsabgabe verpflichtet sich der Bieter, im potenziellen Auftragsfall die staatlichen Sicherheitsvorschriften (insbesondere Arbeitsschutzgesetz, Arbeitssicherheitsgesetz einschließlich der dazugehörigen Rechtsverordnungen, insbesondere ArbeitsstättenV, DruckluftV, GefahrstoffV, BetriebssicherheitsV, PSA-BenutzungsV, LastenhandhabungsV) und die Sicherheitsvorschriften der Berufsgenossenschaften einzuhalten.

## **17. Zuschlagserteilung**

Der Zuschlag wird bis zum 21. Juli 2017 erteilt (Zuschlags- und Bindefrist). Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot im Sinne dieses Vergabeverfahrens erteilt.

Der Vertrag kommt mit Zuschlagserteilung, d.h. mit Zugang der Mitteilung über den erfolgten Zuschlag zustande. Ein Angebot ist nur wirksam, wenn sich der Bieter bis zu dem vorbenannten Zuschlagszeitpunkt an sein Angebot gebunden hält (Bindefrist).

Eine etwaige Aufhebung der Ausschreibung (§ 63 VgV) wird den Bietern schriftlich mitgeteilt.

## **18. Zusatz für Bewerber- und Bietergemeinschaften**

Bei Bewerbungen von Bewerbergemeinschaften und 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.

Welche Erklärungen und Angaben von allen Mitgliedern einer Bietergemeinschaft einzureichen sind und welche einfach, entnehmen Sie bitte den diesbezüglichen Ausführungen unter Ziff. 11 und 12.

Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht Mitglied in einer weiteren Bietergemeinschaft sein, welche ein konkurrierendes Angebot einreicht.

Ein Mitglied einer Bietergemeinschaft darf nicht als Einzelbieter ein konkurrierendes Angebot einreichen und umgekehrt.

## **19. Zusatz für Untervergabe:**

Der Bieter hat Art und Umfang der Leistungen anzugeben, die er an geeignete Unterauftragnehmer übertragen will.

Bei bereits bei Angebotsabgabe bekannten Unterauftragnehmern, sind deren Namen und Adresse und Organisationsform anzugeben, sowie der für diese Vergabe übertragene Leistungsteil und bei übertragener Speisezubereitung der Herstellungsort. Außerdem müssen zum Nachweis deren Eignung mit dem Angebot Erklärungen und Nachweise der betreffenden Unterauftragnehmer gemäß Nr. 11 a) aa) 1. bzw. 2. Spiegelstrich, sowie dritter Spiegelstrich eingereicht werden, (Eigenerklärung Referenzen), sofern und soweit er sich zum Nachweis seiner Eignung hierauf stützt.

Sofern und soweit sich der Bieter zum Nachweis seiner Eignung der Fähigkeiten eines Dritten (z.B. Unterauftragnehmer, Tochtergesellschaften, Konzernmutter) bedienen möchte, muss er der ausschreibenden Stelle mit dem Angebot nachweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel im Falle der Auftragserteilung zur Erfüllung des Auftrags zur Verfügung stehen. Dieser Nachweis kann beispielsweise durch eine entsprechende Verpflichtungserklärung des benannten Unterauftraggebers geführt werden. Stehen Unterauftragnehmer zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe noch nicht konkret fest, muss deren Eignung vor deren Einsatz nachgewiesen werden. Bei der Übertragung von Teilen der Leistung (Unterauftrag) an Unterauftragnehmer ist nach wettbewerblichen Gesichtspunkten zu verfahren.

## **20. Zusatz für ausländische Bieter:**

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

Für die Ausführung der Leistung muss der Betrieb des Auftragnehmers, 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 Auftragnehmer 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 11 geforderten Erklärungen und Nachweise als gleichwertige Nachweise ihres Herkunftslandes mit dem Angebot vorlegen.

Erklärungen und Nachweise sind in deutscher Übersetzung vorzulegen.

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

## **21. Nicht berücksichtigte Angebote/ Informationspflicht :**

Der Auftraggeber informiert die Bieter, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, gemäß § 134 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) spätestens 11 Tage vor dem Vertragsschluss durch E-Mail oder Telefax an die auf dem Deckblatt zur Einreichung von Angeboten (Anlage 1) anzugebende E-Mail-Adresse oder Telefax-Nummer, über den Namen des Bieters, dessen Angebot angenommen werden soll, über die Gründe der vorgesehenen Nichtberücksichtigung sowie über den frühesten Zeitpunkt des Vertragsschlusses. Durch Abgabe seines Angebots erklärt sich der Bieter damit einverstanden, dass im Falle eines geplanten Zuschlages an ihn anderen Bietern, deren Angebote nicht berücksichtigt werden sollen, bei der Vorankündigung gem. § 134 GWB, Name / Firmierung und Anschrift mitgeteilt werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass der Bieter mit Abgabe seines Angebotes ebenfalls den Bestimmungen über nicht berücksichtigte Angebote (§ 62 VgV) unterliegt.

## **22. Hinweis:**

Der Auftraggeber verfährt nach §§ 97 ff. GWB i.V.m. der VgV

## **23. Angabe der Vergabekammer**

Stelle, an die sich der Bewerber oder Bieter zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen Vergabebestimmungen wenden kann:

Vergabekammer des Landes Berlin  
Martin-Luther-Straße 105  
10825 Berlin  
Tel.: +49 (0) 30 90 13 83 16  
Fax: +49 (0) 30 90 13 76 13  
vergabekammer@senwtf.berlin.de

### **Anlagen:**

- Angebotsblatt (Anlage 1)
- Bietergemeinschaft (Anlage 1.1)
- Losbeschreibung (Anlage 2)
- Grund-bzw. Ausstattungsübersicht (Anlage 2.1)
- Leistungsbeschreibung (Anlage 3)
- Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien (Anlage 3.1)
- Bewertungsbogen Testverkostung (Anlage 4)
- Eigenerklärung Testverkoster ,gemäß § 6 VgV, (Anlage 4.1)
- Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 5)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
- Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zur Frauenförderung (Anlage 7)
- Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 8)
- Eigenerklärung zur Eignung (Anlage 9)
- Eigenerklärung Unternehmensreferenz(en) (Anlage 10)
- Abfragedatenblatt Korruptionsregister (Anlage 11)
- Angaben zum Angebot (Anlage 12)

Name, Anschrift und Fax-Nr. des Bieters

---

---

---

---

Aktenzeichen.:

---

Zuschlags- und Bindefrist endet am:

Datum: 21. Juli 2017

Angebotsfrist:

Datum: 03. April 2017,

Uhrzeit: 12.00 Uhr

Name und Anschrift der Stelle,  
bei der das Angebot einzureichen ist

---

---

---

**Angebot für zur Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen  
(einschließlich eines täglichen Rohkostanteils und eines Getränks)**

für folgendes Los / folgende Lose: \_\_\_\_\_ [Angabe der Losnummer(n) und der Einrichtung(en)]

**Dem Angebot sind als Anlagen beigelegt:****• einfach für alle Lose:**

- Besondere Vertragsbedingungen und Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 5), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- Besondere Vertragsbedingungen und Erklärung gem. Frauenförderverordnung (Anlage 7), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- Eigenerklärung zur Eignung (Anlage 9), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnis (jeweils in Kopie), (bei Bietergemeinschaften: von dem/den Mitglieder(n) der Bietergemeinschaft, das/die keine Erklärung gemäß Anlage 9 beigefügt/beifügen)
- Eigenerklärung zu Referenzen (Anlage 10), (bei Bietergemeinschaften von dem Mitglied, das zur jeweiligen Leistungserbringung vorgesehen ist, wird in Summe beurteilt)
- Abfragedatenblatt Korruptionsregistergesetz (Anlage 11), (bei Bietergemeinschaften: von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft)
- und der Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung bzw. falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen

sollte, der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt werden (Anlage 16) Dies gilt nicht, wenn als Verpflegungssystem für das/die oben genannten Lose ausschließlich Produktionsküche angeboten wird, (bei Bietergemeinschaften von jedem Mitglied, das zur entsprechenden Leistungserbringung vorgesehen ist)

• **jeweils pro Los:**

- nur bei Bietergemeinschaft (Anlage 1.1), (ist von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft zu unterzeichnen)
- Angaben zum Angebot (Anlage 12), (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen wobei zusätzlich ggf. mehrfach S. 2 auch auszufüllen und beizufügen ist)
- Ergänzende Angaben zur Warmhaltezeit (Anlage 13) – vom Bieter zu erstellen und entsprechend zu kennzeichnen, (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen)
- Darlegung eines Beschwerdemanagements (Anlage 14) – vom Bieter zu erstellen und entsprechend zu kennzeichnen, (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen) und
- ein Umsetzungskonzept (Anlage 15) – vom Bieter zu erstellen und entsprechend zu kennzeichnen, (bei Bietergemeinschaften einfach beizufügen)

Als vorläufigen Beleg der Eignung und des Nichtvorliegens von Ausschlussgründen wird die Vorlage einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung nach § 50 VgV akzeptiert.

Das Angebot bezieht sich auf das oben angegebene Los [falls nur ein Los angegeben ist] bzw. auf alle oben angegebene Lose [bei mehreren angegebenen Losen] und wurde unterzeichnet von:

---

(Angabe bitte in Druckschrift)

---

(Datum / Stempel und Unterschrift)

**Hinweis: Mit der Unterschrift an dieser Stelle geben Sie ein verbindliches Angebot für alle oben von Ihnen angegebenen Lose ab. Wird das Angebotsschreiben an dieser Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot für alle oben angegebenen Lose als nicht abgegeben.**

## Anlage 1.1 Bietergemeinschaft

Federführende Firma der Bietergemeinschaft ist:

---

Damit wird sie bevollmächtigt, im vorliegenden Vergabeverfahren ein Angebot für die Bietergemeinschaft abzugeben und im Fall der Auftragserteilung gegenüber dem Auftraggeber wie folgt autorisiert:

- sie vertritt alle Mitglieder der Bietergemeinschaft im Außenverhältnis gegenüber dem Auftraggeber.
- sie ist berechtigt Zahlungen uneingeschränkt entgegen zu nehmen.

Die Bietergemeinschaft besteht aus nachfolgenden Mitgliedern. Innerhalb der Bietergemeinschaft haftet jedes Mitglied der Bietergemeinschaft für die vertragsgemäße Ausführung der Leistung als Gesamtschuldner.

Name des federführenden Mitglieds \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Vertretungsberechtigten  
des federführenden Mitglieds

\_\_\_\_\_  
Name in Druckbuchstaben

Name des weiteren Mitglieds \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Vertretungsberechtigten des  
weiteren Mitglieds der Bietergemeinschaft

\_\_\_\_\_  
Name in Druckbuchstaben

Name des weiteren Mitglieds \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Vertretungsberechtigten des  
weiteren Mitglieds der Bietergemeinschaft

\_\_\_\_\_  
Name in Druckbuchstaben

Alle Mitglieder der Bietergemeinschaft müssen hier unterzeichnen. Im Falle weiterer Mitglieder entsprechend weitere Unterschriften und Namen, ggf. auf gesondertem Blatt.

Hinweis: Wird das vorliegende Schreiben an dieser Stelle nicht von allen Mitgliedern der Bietergemeinschaft unterschrieben, gilt das Angebot als nicht abgegeben.



**Ausgabesystem:** Tischgemeinschaften (Schüsseln)   
Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)

Vorsorglich wird klargestellt, dass das Ausgabesystem „Free-Flow“ (=freistehende Buffetinsel) derzeit ausgeschlossen ist. Innerhalb der Vertragslaufzeit ist auf Wunsch der Schule eine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer einvernehmliche Umstellung auf das Ausgabesystem „Free-Flow“ 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.

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

Anfangs- und Endzeiten der **Mittagspause:** \_\_\_\_\_

Anzahl der **Essensdurchgänge:** \_\_\_\_\_

keine Verwendung von Schweinefleisch

Eine **Ortsbesichtigung** ist möglich.

Hinweis: Der Bieter hat insbesondere, wenn eines oder beide der Verpflegungssysteme „Cook & Chill“ (Kühlkostsystem) und „Tiefkühlkostsystem“ 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.

Die Schule ist baugleich mit Los: \_\_\_\_\_

Besichtigungstermine: \_\_\_\_\_

**Ansprechpartner:** *[Name, Funktion und Kontaktdaten]*\_\_\_\_\_

weitere bauliche oder organisatorische **Besonderheiten:**

\_\_\_\_\_

**Nebenkosten:**

Beim Verpflegungssystem Produktionsküche 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.

## Ausstattungsübersicht

Los-Nr. \_\_\_\_\_

Schule (Name + Schul-Nr.): \_\_\_\_\_

<b>Ausstattung (Ausgabe-)Küche, Mensa, Nebenräume: jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte</b>	<b>Anzahl</b>
Spültisch mit Chromnickelstahlspüle mit 2 Becken	
Hauben- 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	
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	

<b>Ausstattungsliste Geschirr und Besteck (für 150% der teilnehmenden Schüler) jeweils in erforderlicher Anzahl vorhanden, siehe rechte Spalte</b>	<b>Anzahl</b>
Teller tief	
Teller flach	
Dessertschalen	
Schüsseln (für Tischgemeinschaften)	
Kunststoffbecher	
Messer	
Gabeln	
Suppenlöffel	
Teelöffel	
Serviettenspender	
Wasserkaraffen	

## Leistungsbeschreibung

### 1. Allgemein

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

Es gelten - bei etwaigem Widerspruch im Rang nacheinander:

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

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

Je Herstellung, Lieferung und Ausgabe eines Schulmittagessens (einschließlich eines Rohkostanteils und eines Getränks) ist ein Preis in Höhe von 3,25 Euro brutto festgesetzt. Der vereinbarte Preis ist ein Festpreis im Sinne der Verordnung PR 30/53 über die Preise bei öffentlichen Aufträgen vom 23. Dezember 1953 (GVBl. S. 1511) in der jeweils geltenden Fassung.

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

### 2. Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der in der Losbeschreibung (siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) aufgeführten Einrichtung im Bezirk \_\_\_\_\_ zu.

### 3. Leistungsbeginn, Kündigung

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

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

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- a) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
  - ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt oder
  - die geschuldete Leistungen wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt oder
  - in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
- b) über das Vermögen des Auftragnehmers ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder mangels Masse abgelehnt wird;
- c) der Auftragnehmer Dienstkräften der Verwaltung Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der §§ 331ff StGB und § 16 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb anbietet, verspricht oder gewährt;
- d) der Auftrag unter Verletzung der Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen zustande gekommen ist;
- e) wenn die für den Vertrag zu benutzende(n) Küche(n) und sonstigen Räumlichkeiten vom Auftragnehmer missbräuchlich nicht nur für den im Vertrag genannten Zweck genutzt wird/werden.

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

Der Auftragnehmer hat die tägliche Versorgung der Einrichtung sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden, sowie grundsätzlich Samstage. Abweichend davon sind die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten der Berliner Schulen mit den Schulen abzustimmen. Soweit eine Versorgung auch in diesen Zeiten von den Schulen für erforderlich gehalten wird, ist sie vom Auftragnehmer zu gewährleisten.

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

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

#### **4. Leistungsumfang**

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend der unter Abschnitt 5, Leistungsbeschaffenheit, dieser Anlage definierten Qualitätsanforderungen mit dem in seinem Angebot für die jeweilige Einrichtung genannten Verpflegungssystem und abhängig von seinen Angaben im Angebot in eigenen, externen Küchen oder vor Ort in den Schulen. Gegenstand der Leistung ist auch die Anlieferung des Mittagessens und/oder aller für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffende Schule und alle mit der

Essensausgabe zusammenhängenden Aufgaben (siehe hierzu auch nachfolgend). Mit der Angebotsabgabe legt der Auftragnehmer verbindlich fest, mit welchem Verpflegungssystem er seine Leistung für die konkrete Einrichtung erbringt.

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

Die in der Bekanntmachung und/oder in den Vergabeunterlagen (Losbeschreibung, siehe Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) angegebene Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellenden und zu liefernden Essenportionen ist ein auf Prognosen beruhender, geschätzter Richtwert und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung. Jegliche Änderungen, insbesondere aber wesentliche Änderungen in Höhe von 10% oder mehr gegenüber der angegebenen Anzahl der voraussichtlich täglich durchschnittlich bereitzustellenden liefernden Essenportionen, müssen dem Auftragnehmer möglichst frühzeitig mitgeteilt werden (siehe hierzu nachfolgend unter 9.).

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

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

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

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

Der Auftragnehmer hat sich von den für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung eingesetzten Personen nach Möglichkeit vor dem Einsatz für die Leistungserbringung, anderenfalls unverzüglich danach, ein erweitertes Führungszeugnis vorlegen zu lassen. Von Personen, die der Auftragnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, muss der Auftragnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegen lassen. Daraus entstehende mögliche Kosten werden nicht vom Auftraggeber übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit dem Auftraggeber darüber, ob und inwieweit die betreffende Person im Rahmen der Vertragserfüllung für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzt werden darf.

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

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

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

Zum Transport dürfen nur Fahrzeuge eingesetzt werden, die unter die Verordnung zur Kennzeichnung der Kraftfahrzeuge mit geringem Beitrag zur Schadstoffbelastung vom 10.

Oktober 2006 (BGBl. I S. 2218), zuletzt geändert am 31. August 2015 (BGBl. I S.1474) in der jeweils geltenden Fassung fallen und die der Schadstoffgruppe 4 zuzuordnen sind, das heißt die zum Erhalt der sogenannten „grünen Plakette“ berechtigt sind.

## 5. Leistungsbeschaffenheit

### 5.1 Speisenangebote

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

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

- (1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, Produkte aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der Verordnung EG 834/2007 einzusetzen. Dieser Anteil muss mindestens die im Angebot des Auftragnehmers angegebene prozentuale Höhe des geldwerten Anteils am Gesamtwareneinsatz eines Monats bezogen auf eine Einrichtung betragen. Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus ökologischen/biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus ökologisch/biologisch erzeugten Zutaten verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft an, wie z. B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von ökologischen/biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten ökologischen/biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5.2 Speisepläne

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

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

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

### **5.3 Abfallvermeidung, Verpackungen**

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

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

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

- (1) Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Losbeschreibung (Anlage 2 zur Angebotsaufforderung) zu entnehmen.
- (2) Durch den Auftraggeber werden die entsprechenden Räume und Anschlüsse sowie Energie und Wasser/Abwasser miet- und nebenkostenfrei zur Verfügung gestellt, sofern nicht nachfolgend im einzelnen anders geregelt (bspw. beim Betrieb einer Produktionsküche und Wartungsmaßnahmen. (siehe Abschnitt 7)).
- (3) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (4) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom und Heizung.

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

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

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

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

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

## 8. Haftung

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

## 9. Bestellung

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

- Auftragnehmer jeweils bis 12:00 Uhr für den kommenden Tag per Fax, wenn sich die Portionszahlen verändert haben.
- (4) Der Auftragnehmer hat den vorgegebenen Festpreis auch für die Vollkostenzahler anzuwenden.
  - (5) Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Auftragnehmers durchzuführen. Das Inkassoverfahren ist so zu organisieren, dass **Eltern und Schule** mindestens 5 Tage vor Einstellung der Lieferung an das Kind schriftlich darüber informiert werden. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, in den privatrechtlichen Verträgen die Eltern darüber zu informieren, dass die Schule in Kenntnis gesetzt wird, sofern das Kind vom Essen ausgeschlossen wird.
  - (6) Der Auftragnehmer ist für die Organisation der Essengeldkassierung für Vollkostenzahler in den Einrichtungen selbst verantwortlich. Die Anwendung eines modernen bargeldlosen Kassierungssystems bei privatrechtlichen Verträgen ist wünschenswert.
  - (7) Ein Muster der vorgesehenen privatrechtlichen Verträge ist dem Auftraggeber vor Vertragsabschluss vorzulegen, wird von diesem geprüft und zugelassen. Privatrechtliche Verträge dürfen nur mit dem zugelassenen Muster abgeschlossen werden. Jegliche Änderungen sind dem Auftraggeber vorab schriftlich mitzuteilen und von diesem bestätigen zu lassen.
  - (8) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Monatsspeiseplan jeweils im Voraus zu senden und der Schule sowie den Essenteilnehmern in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen.
  - (9) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Schulen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

## 10. Rechnungslegung

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

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

zur Zahlung einzureichen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11. Qualitätssicherung

- (1) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der unter Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Leistungsanforderungen zu überprüfen. Dies schließt das Recht des Auftraggebers ein, eine Auditierung des Auftragnehmers anhand dieser Leistungsanforderungen selbst durchzuführen oder von Beauftragten durchführen zu lassen.

Der Auftragnehmer räumt dem Auftraggeber oder dem von ihm beauftragten Dritten zum vorgenannten Zwecke der Überprüfung der Einhaltung der unter Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Leistungsanforderungen die Befugnis ein,

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

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

- (2) Zum Nachweis der Warmhaltezeiten ist vom Auftragnehmer ein Dokument zu erstellen, aus dem mindestens folgende Angaben zu ersehen sind: Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichtes und Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses für jede Speisekomponente. Dieses Dokument ist der Speisenslieferung beizufügen und für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren.
- (3) Außerdem ist die Temperatur zubereiteter Speisen, insbesondere bei Wareneingang, im Lager und während der Ausgabe vom Auftragnehmer zu dokumentieren. Die Dokumentation der Temperaturkontrollen ist vom Auftragnehmer für mindestens 3 Monate in den Schulküchen aufzubewahren. Die Anforderungen gemäß Lebensmittelhygiene Verordnung EG Nr. 852/2004 bleiben unberührt.
- (4) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Anforderung die notwendigen Unterlagen zu übersenden oder auszuhändigen, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind. Dies bezieht sich auch auf alle Zulieferungen, die der Auftragnehmer bezieht und

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

- (5) An jeder Schule wird ein Mittagessenausschuss entsprechend § 78 des Berliner Schulgesetzes gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften ebenfalls berechtigt, die Einhaltung der in Abschnitt 5 („Leistungsbeschaffenheit“) definierten Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Essenausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Essenausschusses angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen des Essenausschusses mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.
- (6) Es wird ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement eingerichtet.

## 12. Mängelbeseitigung

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

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

## 13. Vertragsstrafen

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

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

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

oder wenn durch schuldhaftes Verhalten des Auftragnehmers

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

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

- (3) Der Auftragnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nachunternehmer begangen wird.
- (4) Die schuldhafte Nichterfüllung der o.a. Verpflichtungen durch den Auftragnehmer oder seine Nachunternehmer berechtigt den Auftraggeber zur fristlosen Kündigung.

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

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

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

(3) Der Auftragnehmer ist verpflichtet,

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

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

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

**Hinweise:** Es werden keine **Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte** 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 Essensanbieter 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 Bescheinigung.

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.

Ich bin damit einverstanden, dass die hier erhobenen Daten für die Bereitstellung einer Sonderkostform des Schulmittagessens an die Schule, das Schulamt und den Anbieter weitergegeben werden.

---

Datum, Unterschrift der Eltern/der Personensorgeberechtigten

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

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

\*\* Punktzahl jedes Verkosters für entsprechendes Kriterium bitte eintragen.

<sup>1</sup> Diese Nummerierungen stimmen nicht mit der Nummerierung der Namen der Testverkoster überein. Jeder Mittagessensausschuss gibt seinen Testverkostern intern eine Nummer.

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

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

\*\* Punktzahl jedes Verkosters für entsprechendes Kriterium bitte eintragen.

---

<sup>2</sup> Diese Nummerierungen stimmen nicht mit der Nummerierung der Namen der Testverkoster überein. Jeder Mittagessensausschuss gibt seinen Testverkostern intern eine Nummer.

<b>Gesamtpunktzahl Gericht 1:</b>	
<b>Gesamtpunktzahl Gericht 2:</b>	
<b><u>Durchschnittliche Gesamtpunktzahl:</u></b> <b><u>(Addition Gesamtpunktzahl Gericht 1 und Gericht 2 dividiert durch 2)</u></b>	

**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: <sup>1</sup>

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

---

<sup>1</sup> Vor Ausfüllen werden die Bieter bzw. Bietergemeinschaften hier von der ausschreibenden Stelle aufgeführt

Mir 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)

## **Anlage 5: Besondere Vertragsbedingungen zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung mindestens diejenigen Arbeitsbedingungen einschließlich des Entgelts zu gewähren, die der nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz (AEntG) vom 20.04.2009 (BGBl. I S. 799) einzuhaltende Tarifvertrag vorgibt, oder andere gesetzliche Bestimmungen über Mindestentgelte einzuhalten, insbesondere auch das Mindestlohngesetz vom 11. August 2014 (BGBl. I S. 1348) i.V.m. der jeweils aktuellen Mindestlohnanpassungsverordnung.
- seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildende) bei der Ausführung der Leistung mindestens ein Stundenentgelt von 8,50 € nach § 1 Abs. 4 BerlAVG zu bezahlen, sofern das seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auf Grund der unter Spiegelstrich 1 genannten Rechtsgrundlagen zu zahlende Mindeststundenentgelt geringer ist.
- die von ihm beauftragten Nachunternehmer oder Verleiher schriftlich zu verpflichten, seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern im Rahmen der zu erfüllenden Vertragsleistung mindestens die Arbeitsbedingungen zu gewähren, die für die vom Nachunternehmer oder dem Vertragspartner des Verleihers zu erbringende Leistung nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz (AEntG) vom 20.04.2009 (BGBl. I S. 799) oder nach anderen gesetzlichen Bestimmungen über Mindestentgelte maßgeblich sind.
- sicherzustellen, dass die Verpflichtung auf einen von ihm beauftragten Nachunternehmer oder Verleiher schriftlich übertragen wird (mittels dieses Formulars) und dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen.
- sicherzustellen, dass die von ihm beauftragten Nachunternehmer oder Verleiher ihrerseits den von ihnen beauftragten Nachunternehmern oder Verleihern die o.a. Verpflichtungen schriftlich übertragen und sich dazu verpflichten, dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen.

Die Verpflichtungen gelten nicht bei Dienstleistungen, die von ausländischen Nachunternehmen im Ausland erbracht werden.

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen gegen diese oder andere Verpflichtungen, die aus § 1 Absatz 2 bis 4 und 6, §§ 4 und 7, § 8 Absatz 2 und 3 und § 9 des BerlAVG resultieren und zu deren Einhaltung er im Zuschlagsfall verpflichtet wird, zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. 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.

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

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen

über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.a. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen.

### **Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen**

#### **Ich erkläre/Wir erklären,**

- mit meiner/unseren Unterschrift/en die vorstehend aufgeführten Besonderen Vertragsbedingungen zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen einzuhalten (siehe Seite 1),
- meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung der Leistung bei gleicher oder gleichwertiger Arbeit gleiches Entgelt zu bezahlen (Tarifvertragliche Regelungen bleiben davon unberührt). Die Verpflichtung gilt nicht bei Dienstleistungen, die von ausländischen Nachunternehmen im Ausland erbracht werden.

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass ein Verstoß gegen diese Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zur Folge haben und mein/unser Unternehmen bis zur Dauer von drei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift, Firmenstempel)

## **Besondere Vertragsbedingungen**

### **zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

den Auftrag gemäß der Leistungsbeschreibung ausschließlich mit Waren auszuführen, die nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind. Die Mindeststandards der ILO-Kernarbeitsnormen ergeben sich aus

- dem Übereinkommen Nr. 29 über Zwangs- oder Pflichtarbeit vom 28. Juni 1930 (BGBl. 1956 II S. 641),
- dem Übereinkommen Nr. 87 über die Vereinigungsfreiheit und den Schutz des Vereinigungsrechtes vom 9. Juli 1948 (BGBl. 1956 II S. 2073),
- dem Übereinkommen Nr. 98 über die Anwendung der Grundsätze des Vereinigungsrechtes und des Rechtes zu Kollektivverhandlungen vom 1. Juli 1949 (BGBl. 1955 II S. 1123),
- dem Übereinkommen Nr. 100 über die Gleichheit des Entgelts männlicher und weiblicher Arbeitskräfte für gleichwertige Arbeit vom 29. Juni 1951 (BGBl. 1956 II S. 24),
- dem Übereinkommen Nr. 105 über die Abschaffung der Zwangsarbeit vom 25. Juni 1957 (BGBl. 1959 II S. 442),
- dem Übereinkommen Nr. 111 über die Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf vom 25. Juni 1958 (BGBl. 1961 II S. 98),
- dem Übereinkommen Nr. 138 über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung vom 26. Juni 1973 (BGBl. 1976 II S. 202) und
- dem Übereinkommen Nr. 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit vom 17. Juni 1999 (BGBl. 2001 II S. 1291).

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen gegen diese oder andere Verpflichtungen die aus § 1 Absatz 2 bis 4 und 6, §§ 4 und 7, § 8 Absatz 2 und 3 und § 9 des BerlAVG resultieren und zu deren Einhaltung er im Zuschlagsfall verpflichtet wird, zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. 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.

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

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.a. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen.

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift, Firmenstempel)

Erklärung gemäß § 1 Absatz 2 der Frauenförderverordnung

Hiermit erkläre(n) ich/ wir Folgendes:

- Zutreffendes bitte ankreuzen -

**A. Anwendbarkeit von § 13 Absatz 1 LGG**

Im Unternehmen sind in der Regel mehr als 10 Arbeitnehmer/-innen<sup>1)</sup> beschäftigt (ausschließlich der zu ihrer Berufsbildung Beschäftigten)

Ja

Nein  (→ keine weiteren Angaben erforderlich)

**B. Falls ja, bitte folgende weitere Angaben:**

**I. Beschäftigtenzahl<sup>1)</sup>**

Im Unternehmen sind in der Regel beschäftigt:

♦ <b>über 500 Beschäftigte</b> (→ gemäß § 3 Absatz 1 FFV sind <b>drei</b> der in § 2 FFV genannten <b>Maßnahmen</b> zur Förderung von Frauen und/oder der Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszuwählen, davon <b>mindestens eine Maßnahme der Nummern 1 bis 6)</b>	<input type="checkbox"/>
♦ <b>über 250 bis 500 Beschäftigte</b> (→ gemäß § 3 Absatz 2 FFV sind <b>drei</b> der in § 2 FFV genannten <b>Maßnahmen</b> zur Förderung von Frauen und/oder der Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszuwählen)	<input type="checkbox"/>
♦ <b>über 20 bis 250 Beschäftigte</b> (→ gemäß § 3 Absatz 3 FFV sind <b>zwei</b> der in § 2 FFV genannten <b>Maßnahmen</b> zur Förderung von Frauen und/oder der Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszuwählen)	<input type="checkbox"/>
♦ <b>über 10 bis 20 Beschäftigte</b> (→ gemäß § 3 Absatz 4 FFV ist <b>eine</b> der in § 2 Nummer 1 bis 20 FFV genannten <b>Maßnahmen</b> zur Förderung von Frauen und/oder der Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszuwählen)	<input type="checkbox"/>

<sup>1)</sup> Bei der Feststellung der Beschäftigtenzahl ist § 23 Absatz 1 Satz 4 des Kündigungsschutzgesetzes zu berücksichtigen.

**II. Maßnahmen zur Frauenförderung und/oder zur Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie**

In meinem/unserem Unternehmen wird/werden während der Durchführung des Auftrags folgende Maßnahme(n) gemäß § 2 FFV durchgeführt oder eingeleitet:

1.	Umsetzung eines qualifizierten Frauenförderplans	<input type="checkbox"/>
2.	Verbindliche Zielvorgaben zur Erhöhung des Frauenanteils an den Beschäftigten in allen Funktionsebenen	<input type="checkbox"/>
3.	Erhöhung des Anteils der weiblichen Beschäftigten in gehobenen und Leitungspositionen	<input type="checkbox"/>
4.	Erhöhung des Anteils der Vergabe von Ausbildungsplätzen an Bewerberinnen	<input type="checkbox"/>
5.	Berücksichtigung von weiblichen Auszubildenden bei der Übernahme in ein Arbeitsverhältnis zumindest entsprechend ihrem Ausbildungsanteil	<input type="checkbox"/>
6.	Einsetzung einer Frauenbeauftragten	<input type="checkbox"/>
7.	Überprüfung der Entgeltgleichheit im Unternehmen mit Hilfe anerkannter und geeigneter Instrumente	<input type="checkbox"/>
8.	Angebot von Praktikumsplätzen für Mädchen und junge Frauen, insbesondere in Berufen, in denen Frauen unterrepräsentiert sind	<input type="checkbox"/>
9.	Teilnahme an anerkannten und geeigneten Maßnahmen und Initiativen, die Mädchen und junge Frauen für männliche dominierte Berufe interessieren sollen	<input type="checkbox"/>
10.	Spezielle Bildungsmaßnahmen nur für Frauen, die zur Erreichung qualifizierter Positionen befähigen sollen	<input type="checkbox"/>
11.	Bereitstellung der Plätze bei sonstigen betrieblichen Bildungsmaßnahmen für Frauen zumindest entsprechend ihrem Anteil an den Beschäftigten	<input type="checkbox"/>

12.	Bereitstellung der Plätze außerbetrieblicher, vom Betrieb finanzierter Bildungsmaßnahmen für Frauen zumindest entsprechend ihrem Anteil an den Beschäftigten	<input type="checkbox"/>
13.	Bevorzugte Berücksichtigung von Frauen beim beruflichen Aufstieg nach erfolgreichem Abschluss einer inner- oder außerbetrieblichen Bildungsmaßnahme	<input type="checkbox"/>
14.	Angebot flexibler, den individuellen Bedürfnissen entsprechender Gestaltung der Arbeitszeit	<input type="checkbox"/>
15.	Angebot alternierender Telearbeit	<input type="checkbox"/>
16.	Möglichkeit befristeter Teilzeitarbeit, vorzugsweise vollzeitnah, mit Rückkehroption in eine Vollzeitarbeit auch in Führungspositionen	<input type="checkbox"/>
17.	Kontakthalteangebote, Möglichkeit zur Teilnahme an betrieblicher Fortbildung, zu Vertretungseinsätzen und Rückkehrvereinbarungen für Beschäftigte in Elternzeit	<input type="checkbox"/>
18.	Bereitstellung betrieblicher oder externer Kinderbetreuung, auch für Arbeitszeiten außerhalb der üblichen Öffnungszeiten der regulären Kinderbetreuung	<input type="checkbox"/>
19.	Bereitstellung geeigneter Unterstützung und Flexibilität am Arbeitsplatz für Beschäftigte, die Erziehungs- und Pflegeaufgaben wahrnehmen	<input type="checkbox"/>
20.	Umwandlung geringfügiger Beschäftigungsverhältnisse in mindestens Teilzeitarbeitsplätze	<input type="checkbox"/>
21.	Vermeidung einer überproportionalen Verringerung des Frauenanteils an der Gesamtzahl der Beschäftigten bei Personalabbaumaßnahmen	<input type="checkbox"/>

### III. Weitere vertragliche Verpflichtungen

Ich/Wir erkläre(n) mich/uns darüber hinaus mit folgenden Verpflichtungen gemäß § 4 FFV einverstanden:

1. Die Auftragnehmer haben das geltende Gleichbehandlungsrecht zu beachten.
2. Sofern sich die Auftragnehmer zur Vertragserfüllung anderer bedienen, haben sie sicherzustellen, dass die Nachunternehmer sich nach Maßgabe des § 3 FFV zur Durchführung von Maßnahmen gemäß § 2 FFV und zur Einhaltung der Verpflichtungen nach § 4 FFV bereit erklären. Eine schuldhaftige Verletzung dieser Verpflichtung durch die Nachunternehmer wird den Auftragnehmern zugerechnet.
3. Auf Verlangen der Vergabestelle haben die Auftragnehmer die Einhaltung der übernommenen vertraglichen Verpflichtungen nach der Frauenförderverordnung in geeigneter Form nachzuweisen.

### IV. (Erforderlichenfalls anzugeben) Rechtliches Hindernis

An der Durchführung folgender Maßnahmen unter II. bzw. an der Übernahme folgender Verpflichtungen nach III. bin ich/sind wir gemäß § 5 Absatz 2 FFV aus rechtlichen Gründen gehindert:

---



---



---

Begründung: 

---

---

(auf Verlangen nachzuweisen)

Mir/Uns ist bekannt, dass Falschangaben im Rahmen dieser Erklärung oder Verstöße gegen darin übernommene Verpflichtungen zu Sanktionen gemäß § 7 FFV führen können.

---

(Datum, Unterschrift, Stempel)

#### Hinweis:

**Bei Teilnahme am elektronischen Vergabeverfahren ersetzt die elektronische Signatur die händische Unterschrift.**

## **Anlage 7: Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- das geltende Gleichbehandlungsrecht zu beachten.
- sicherzustellen, dass zur Vertragserfüllung eingeschaltete Nachunternehmer sich abhängig von der Unternehmensgröße gemäß § 3 Frauenförderverordnung (FFV) zur Durchführung von Maßnahmen gemäß § 2 FFV und zur Einhaltung der Verpflichtungen nach § 4 FFV bereit erklärt. Eine Verletzung dieser Verpflichtung durch den Nachunternehmer wird dem Auftragnehmer zugerechnet.
- abhängig von der Unternehmensgröße gemäß § 3 Frauenförderverordnung (FFV) eine oder mehrere der in § 2 FFV aufgeführten Maßnahmen der Frauenförderung und/oder der Förderung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie durchzuführen

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme, bei mehreren Verstößen gegen diese oder andere Verpflichtungen die aus § 1 Absatz 2 bis 4 und 6, §§ 4 und 7, § 8 Absatz 2 und 3 und § 9 des BerlAVG resultieren und zu deren Einhaltung er im Zuschlagsfall verpflichtet wird, zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme vereinbart. 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.

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

Der Auftraggeber oder ein von ihm beauftragter Dritter darf zu Kontrollzwecken Einblick in die Entgeltabrechnungen der ausführenden Unternehmen, in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen an in- und ausländische Sozialversicherungsträger, in die Unterlagen über die Abführung von Beiträgen an in- und ausländische Sozialkassen des Baugewerbes und in die zwischen den ausführenden Unternehmen abgeschlossenen Verträge nehmen. Die ausführenden Unternehmen haben ihre Beschäftigten auf die Möglichkeit solcher Kontrollen schriftlich hinzuweisen. Die ausführenden Unternehmen haben vollständige und prüffähige Unterlagen zur Prüfung der o.a. Unterlagen bereitzuhalten und auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen.

## **Anlage 8: Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen**

**Betrifft folgende im Rahmen der Auftragsdurchführung "Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich Rohkostanteil und inkl. Getränk)" eingesetzte Ware:**

---

### **Ich erkläre/Wir erklären, dass**

die Vorlage eines Nachweises darüber, dass die im Rahmen der Auftragsdurchführung "Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich Rohkostanteil und inkl. Getränk)" gelieferte vorgenannte Ware gemäß § 8 Abs. 2 Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz nicht unter Missachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind, nicht möglich ist.

Trotz intensiven Bemühens konnten diesbezügliche Zertifikate nicht ermittelt werden.

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zu Folge haben und mein/unser Unternehmen bis zur Dauer von drei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

---

(Ort, Datum)

---

(Unterschrift, Firmenstempel)

## Anlage 9: Eigenerklärung zur Eignung

### Ich erkläre/Wir erklären, dass

- mein/unser Unternehmen gewerberechtlich ordnungsgemäß angemeldet ist, bzw. entsprechende gewerberechtliche Erlaubnisse erteilt wurden.
- mein/unser Unternehmen im entsprechenden Register eingetragen ist, sofern dies gesetzlich vorgeschrieben ist.
- eine Betriebshaftpflichtversicherung abgeschlossen wurde.
- ich/wir meinen/unseren Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung nachgekommen bin/sind und ermächtigen den Auftraggeber, Auskünfte über die Meldedateien personenunabhängig einzuholen bzw. lege(n) diese auf Verlangen des Auftraggebers vor.
- ich/wir meinen/unseren Verpflichtungen der Beiträge zu den Krankenversicherungen und Berufsgenossenschaften nachgekommen bin/sind und auch weiterhin nachkomme(n).
- ich/wir in den letzten zwei Jahren nicht zu einer Geldbuße gemäß § 23 Arbeitnehmer-Entsendegesetz bzw. § 21 Mindestlohngesetz von mehr als 2.500 Euro belegt worden bin/sind und mir/uns kein aktueller Verstoß gegen die o.a. Vorschriften und kein anstehender Bußgeldbescheid gegen das Unternehmen bzw. die verantwortlich handelnde(n) Person(en) betrifft/betreffen oder bekannt ist.
- mir/uns nicht bekannt ist, dass im Berliner Korruptionsregister eine Eintragung vorliegt, die das Unternehmen bzw. die verantwortlich handelnde(n) Person(en) betrifft/betreffen.
- ich/wir die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung der angebotenen Leistungen erfülle(n),
- zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe über mein/unser Vermögen nicht das Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet oder Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist,
- die Bestimmungen gegen Schwarzarbeit, illegale Arbeitnehmerüberlassung und gegen Leistungsmissbrauch i.S.d. Dritten Sozialgesetzbuches, des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes, bzw. des Gesetzes zur Bekämpfung der Schwarzarbeit einhalten.
- keine Ausschlussgründe i.S.v. § 123 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) vorliegen.
- keine Verfehlungen i.S.v. § 124 GWB vorliegen.
- Ich/wir den Auftraggeber unverzüglich davon in Kenntnis setzen, sofern einer der Ausschlussgründe gemäß den §§ 123 oder 124 GWB bei uns oder einem Nachunternehmer vorliegt oder ich/ wir oder ein Nachunternehmer von einer öffentlichen Stelle von Auftragsvergaben ausgeschlossen worden bin/sind/ist. Diese Verpflichtung gilt für den Auftragnehmer über die Dauer des Vergabeverfahrens hinaus auch für die Vertragslaufzeit. Ein Verstoß gegen diese Verpflichtung führt zu einem außerordentlichen Kündigungsrecht des Auftraggebers.

Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich falsche Erklärung meinen/unseren Ausschluss von weiteren Auftragserteilungen zu Folge haben und mein/unser Unternehmen für die Dauer von bis zu fünf Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift, Firmenstempel)

**Anlage 10 Darstellung der Unternehmensreferenz<sup>1</sup>**

**Nr.**

<b>Referenzprojekt für:</b>	_____ <b>Schulmittagessen</b>
<b>Referenz:</b> (Firmenname) Bieter/ Mitglied der Bietergemeinschaft / Unterauftragnehmer von:	
<b>Angabe des Referenzprojektes, d.h. Name und Standort und Art der Einrichtung:</b>	<b>Leistungszeitraum:</b> von (MM/JJ) bis (MM/JJ)
<b>Auftragsgegenstand, Angabe der Art der geschuldeten Leistungen (Herstellung, Lieferung und Ausgabe) und des Verpflegungssystems:</b>	<b>Auftragsvolumen:</b> (Anzahl der durchschnittlich pro Tag hergestellten, gelieferten und ausgegeben Essensportionen)
<b>Beschreibung der Aufgaben im Projekt:</b> (bei Beteiligung mehrerer Unternehmen/Aufgabenteilung, Ihr Aufgaben- und Verantwortungsbereich)	
<b>Auftraggeber mit Ansprechpartner:</b> (Name, Adresse, Telefon, E-Mail-Adresse)	

.....  
Datum

.....  
Firmenstempel / Unterschrift

<sup>1</sup> Bei mehreren Referenzen ist für jede Referenz ein gesondertes Blatt auszufüllen

**Erforderliche Angaben Ihres Unternehmens zur Abfrage nach § 6/ Auskunft nach § 7 KRG**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Im Hinblick auf die die Einrichtung und Führung eines Registers über korruptionsauffällige Unternehmen in Berlin gemäß

**- Korruptionsregistergesetz vom 19.04.2006 (KRG)-**

und den Vorgaben des KRG wird eine zusätzliche Prüfung Ihrer Zuverlässigkeit beim zentralen Register über korruptionsauffällige Unternehmen in Berlin erforderlich.

Zur Durchführung dieser Abfrage benötigen wir untenstehende Angaben, um die wir Sie mit der Abgabe Ihres Angebotes bitten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Vergabestelle

---

**Erforderliche Angaben Ihres Unternehmens zur Abfrage nach § 6 / Auskunft nach § 7 KRG**

**Angaben zu dem /den Unternehmen:**

Firma: \_\_\_\_\_

Anschrift (PLZ/Ort, Straße, Hausnummer): \_\_\_\_\_

Handelsregisternummer: \_\_\_\_\_

Registergericht: \_\_\_\_\_

Firmenrechtsform: \_\_\_\_\_

**Angaben zu dem /den Unternehmensinhaber(n) bzw. zu dem / den nach der Satzung oder Gesetz Vertretungsberechtigten:**

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Geburtsname: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Geburtsort: \_\_\_\_\_

Funktion in der Firma: \_\_\_\_\_

Wohnanschrift (PLZ/Wohnort, Straße, Hausnummer):

\_\_\_\_\_

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Geburtsname: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Geburtsort: \_\_\_\_\_

Funktion in der Firma: \_\_\_\_\_

Wohnanschrift (PLZ/Wohnort, Straße, Hausnummer):

\_\_\_\_\_

Im Falle weiterer Unternehmensinhaber bzw. Vertretungsberechtigten entsprechend weitere Angaben, ggf. auch auf einem gesonderten Blatt.



<b>Bei Bietergemeinschaften (erstes Mitglied):</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b>	
<b>Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereit?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
<b>Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, wie viele Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?</b>	
<b>Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?</b>	
<b>Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
<b>Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbänden?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
<b>Bei Bietergemeinschaften (zweites Mitglied):</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b>	
<b>Stellt Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereit?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
<b>Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, wie viele Ausbildungsplätze stellt Ihr Unternehmen bereit?</b>	
<b>Falls Ihr Unternehmen Ausbildungsplätze bereitstellt, um welche konkreten Ausbildungsberufe handelt es sich?</b>	
<b>Beteiligt sich Ihr Unternehmen an tariflichen Umlageverfahren zur Sicherung der beruflichen Erstausbildung?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
<b>Beteiligt sich Ihr Unternehmen an Ausbildungsverbänden?</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

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