

*(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,  
Leistungsbeschreibung und Vertragsunterlagen zum  
Offenen Verfahren gemäß § 3 Abs. 1 VOL/A-EG  
"Schulmittagessen"**

## 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 VOL/A-EG in der Fassung vom 20. November 2009.
4. **Art der Leistung: Herstellung und Lieferung und Ausgabe von** Schulmittagessen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und inkl. Getränk)
5. **Ort der Leistung:** diverse Schulen in Berlin - *[Bezirk] (entsprechend der Einzellose)*
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 Bieter werden darauf hingewiesen, dass er für jedes Los nur ein Angebot abgeben darf 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, im Rahmen der Prüfung seiner Zuverlässigkeit negativ berücksichtigt werden kann.

**8. Ausführungszeit:** 01. Februar 2014 bis 31. Juli 2017 (Siehe ergänzend hierzu Anlage 3 Ziff. 3, 1. Absatz)

**9. Absendetag der Bekanntmachung** (bei Vergabe nach EU-Recht): 01. August 2013

**10. a) Ablauf der Angebotsfrist:** 23. September 2013, 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.

Es ist neben der Anschrift (10.b) besonders zu kennzeichnen mit:

Ausschreibungsnummer: \_\_\_\_\_

Bezeichnung der Ausschreibung: \_\_\_\_\_

Ablauf der Angebotsfrist: \_\_\_\_\_

dem mitgelieferten Aufkleber

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

Zur Öffnung der Angebote sind Bieter nicht zugelassen.

## **11. Eignungsanforderungen / Zertifikate**

Zur Prüfung der Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Fachkunde von Unternehmen gemäß § 6 EG und 7 VOL/A EG sollen dem Angebot die nachfolgend aufgeführten Eigenenerklärungen, Nachweise und die Referenzliste beigefügt werden.

Die ausschreibende Stelle prüft unmittelbar nach Öffnung der Angebote alle Angebote auf Vollständigkeit und fordert fehlende Unterlagen, Nachweise und Erklärungen mit ei-

ner Fristsetzung nach. Bieter, die nach schriftlicher Aufforderung die fehlenden Nachweise und Erklärungen nicht innerhalb der gesetzten Frist nachreichen, werden ausgeschlossen. Zu etwa fehlenden Angaben betreffend nachfolgend 12 siehe dort.

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

- Eigenerklärung gem. § 7 Abs. 1 VOL/A EG (Anlage 8)
- Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 9)
- Erklärung gem. Frauenförderverordnung (Anlage 11)
- Erklärungen betreffend Abfragedatenblatt Korruptionsregistergesetz (Anlage 12)
- Erklärung über den Gesamtumsatz sowie den Umsatz der besonderen Leistungsart, die Gegenstand der Vergabe ist, jeweils bezogen auf die letzten drei Geschäftsjahre (Anlage 15)

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

- Vorlage einer Referenzliste (Anlage 13):  
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.
- Nachweis der Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung. Falls bei Angebotsabgabe eine entsprechende Zertifizierung noch nicht vorliegen sollte, muss der Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt werden. Ausgenommen von dieser Verpflichtung zur Vorlage des Nachweises bzw. des diesbezüglichen Antrags sind Angebote für Lose mit Produktionsküchen in Schulen. Siehe zur Zertifizierungspflicht ergänzend nachfolgend unter c).
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnisses (jeweils in Kopie); wenn Bieter eine natürliche Person ist, muss er/sie einen GZR-3-Auszug vorlegen, wenn Bieter eine juristische Personen oder Personenvereinigungen ist, muss er einen GZR-4-Auszug vorlegen.

**c) Weitere Hinweise:**

Sofern betreffend die Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung mit Angebotsabgabe noch kein Zertifikat, sondern zunächst nur ein Nachweis über die Beantragung der Zertifizierung beigefügt wurde, hat der Bieter (ausgenommen bei dem Verpflegungssystem Produktionsküche, dazu nachfolgend) den Nachweis über die erfolg-

reiche Zertifizierung bis spätestens zum 20. Dezember 2013 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 Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung für diese Produktionsküche unaufgefordert einzureichen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung bis spätestens 4 Monate nach Leistungsbeginn unaufgefordert nachzureichen. Sollte der Auftragnehmer das Zertifikat 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) zu erfolgen.

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

- Angabe des verantwortlichen Ansprechpartners für die Kundenbetreuung (Anlage 16)
- Verbindliche Angabe des Verpflegungssystems (Anlage 16),
- Verbindliche Angabe des Bestell- und Abrechnungssystems (Anlage 16)
- Angabe, von welchem Küchenstandort aus das Los beliefert wird, sofern nicht Produktionsküche. (Anlage 16)
- Höhe des angebotenen Bio-Anteils (Anlage 16)
- Länge der maximalen Warmhaltezeit (siehe hierzu „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 3. Auflage, 2011, dort Ziff. 2.4.2, Fußnote 24) (Anlage 16)
- Darlegung eines Beschwerdemanagements:

Der Bieter muss zwingend ein Beschwerdemanagement bereit halten. Mit Angebotsabgabe hat er dies 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, Arial 11 P.) und als Anlage zu Anlage 16 beizufügen

- Darlegung eines Umsetzungs-Konzeptes (auf höchstens 4 DIN A4-Seiten, Arial 11 P.):

Konzept zur Umsetzung des Verpflegungsangebots für jedes Los, 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 Attraktivität des Essens für Kinder unter Beachtung der ernährungsphysiologischen und sonstigen Vorgaben ins-

besondere durch Menü-Auswahl und optische Gestaltung optimiert wird. Weiter ist die Mitwirkungsmöglichkeit der Schule bzw. des Essensausschuss darzustellen. Im Rahmen des Umsetzungskonzeptes ist auch das Qualitätsmanagement darzulegen. Im Qualitätsmanagement ist darzustellen, ob und mit welchen Maßnahmen bzw. welchem Konzept die Qualität der Leistungen während der gesamten Vertragsdauer gesichert wird.

- Angaben zur Ausbildungssituation beim Bieter (Anlage 16)

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 Angaben zur Höhe des angebotenen Bio-Anteils, der Länge der maximalen Warmhaltezeit und der Darlegung eines Umsetzungs-Konzeptes. Diese Angaben werden in diesem Vergabeverfahren wie wesentliche Preisangaben im Sinne von § 19 Abs. 2 Satz 2 VOL/A EG behandelt.

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.

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 beigelegt werden und entfalten keine Wirkung.

Beabsichtigt der Bieter, Angaben aus seinem Angebot für die Anmeldung eines gewerblichen Schutzrechtes zu verwenden, 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.

### **13. Nebenangebote:**

Nebenangebote sind **nicht** zugelassen.

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

Die Vergabeunterlagen werden ausschließlich per Email versendet. 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.

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

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

## 15. Prüfung der Vergabeunterlagen und Rügepflicht

### 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 Rügepflicht

Verstöße gegen Vergabevorschriften sind gegenüber dem Auftraggeber unverzüglich nach erfolgter Kenntniserlangung zu rügen (§ 107 Abs. 3 Nr. 1 GWB).

Verstöße, die aufgrund der Bekanntmachung oder der Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind spätestens bis zum Ablauf der Angebots- oder Bewerbungsfrist gegenüber dem Auftraggeber zu rügen (§ 107 Abs. 3 Nr. 2 und Nr. 3 GWB).

Teilt der Auftraggeber mit, dass der Rüge nicht abgeholfen wird, kann nur innerhalb von 15 Kalendertagen nach Eingang der Mitteilung ein Nachprüfungsantrag bei der oben angegebenen Vergabekammer schriftlich gestellt werden (§ 107 Abs. 3 Nr. 4 GWB), wobei für die Fristwahrung der Eingang des Nachprüfungsantrags bei der Vergabekammer maßgeblich ist.

## 16. Auftragserteilung:

### 16.1 Zuschlagskriterien

Das wirtschaftlich günstigste Angebot aufgrund der nachstehenden Kriterien:

Der Preis pro Mittagessen einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil, inkl. Getränk und incl. Umsatzsteuer ist ein Festpreis mit je EUR 3,25.

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

| Aussehen<br>12,5 % | Geruch<br>12,5% | Mundgefühl<br>12,5 % | Geschmack<br>12,5 % |
|--------------------|-----------------|----------------------|---------------------|
|--------------------|-----------------|----------------------|---------------------|

|                      | 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 verschiedenen Bepunktungen möglich sind, also 0 Punkte; 2,5 Punkte; 5 Punkte usw.

**16.1.2 Schulisches Umsetzungskonzept (inklusive 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 (15% = 15 Punkte)**

| <b>179 - 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 (10% = 10 Punkte )**

| <b>16 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 §§ 17 ff. VOL/A EG.

Ausgeschlossen werden alle Angebote, die den Festpreis von EUR 3,25 nicht einhalten.

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 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, die 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") und vorsorglich auch durch ei-

ne von der ausschreibenden Stelle eingesetzte Ersatz-Jury (nachfolgend auch "Ersatz-Jury"), bestehend aus mindestens 3 bis maximal 6 Mitarbeitern der ausschreibenden Stelle, vorgenommen wird, 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 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 § 16 VgV (Anlage 14) 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 § 16 VgV (Anlage 14) vorlegt/vorlegen, tritt an die Stelle des bzw. der fehlenden Testverkoster(s) bzw. des/der Testverkoster(s), der/die keine unterzeichnete Erklärung gemäß § 16 VgV (Anlage 14) 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. Kommen 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 Mittagessensausschuss vollständig ausgefüllt wurde, eine Kopie des Bewertungsbogens an die betreffende Schule zur formellen Rückbestätigung. Die ausschreibende Stelle setzt 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 Schule innerhalb der von der ausschreibenden Stelle festgelegten Frist keine Rückbestätigung abgibt oder die Rückbestätigung inhaltlich von dem bei der Testverkostung des Mittagessensausschusses abgegebenen Bewertungsergebnis abweicht, tritt für die vergaberechtliche Bewertung anstelle der Bewertung der betreffenden Schule die Bewertung der Ersatzjury.

Sofern der Bewertungsbogen von dem Mittagessensausschuss hingegen nicht oder nicht vollständig ausgefüllt wurde, unterbleibt eine Übersendung desselben an die betreffende 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 indiziell 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**

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

Positiv bewertet werden im Rahmen dieses Kriteriums insbesondere

- gute Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule bzw. des Essensausschusses,
- Optimierung der Attraktivität des Essens für Kinder - unter Beachtung der ernährungsphysiologischen und sonstigen Vorgaben – durch die vorzulegenden Speisepläne und der daraus ersichtlichen Menü-Auswahl, und optische Gestaltung der Speisen
- möglichst umfassendes und plausibles Qualitätsmanagement

c) Die Angaben zu maximalen Warmhaltezeiten und der Bio-Anteil werden anhand 16.1.3 bis 16.1.4 bewertet,

### Sonstiges:

Für das ausgeschriebene Schulmittagessen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und Getränk) gilt ein Festpreis von 3,25 € brutto pro Portion. Eine Überschreitung bzw. Unterschreitung des Preises führt zum Ausschluss.

Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen erhalten im Rahmen der geltenden vergaberechtlichen 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.

## **17. Zuschlagserteilung**

Der Zuschlag wird bis zum 10. Januar 2014 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 (§ 20 VOL/A EG) 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 wol-

len, 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.

Alle Mitglieder einer Bietergemeinschaft sind verpflichtet, die geforderten Erklärungen und Nachweise gemäß Nr. 11 a (alle) und betreffend Nr. 11 b (nur Gewerbezentralregisterauszug und Referenzliste) zu machen und beizubringen.

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 bekanntgegeben werden. Außerdem müssen zum Nachweis deren Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit (Eignung) mit dem Angebot Erklärungen und Nachweise der betreffenden Unterauftragnehmer gemäß Nr. 11 a (alle) und gemäß Nr. 11 b (nur Gewerbezentralregisterauszug und Referenzliste) eingereicht werden.

Sofern und soweit sich der Bieter zum Nachweis seiner Fachkunde und Leistungsfähigkeit der Fähigkeiten seines Unterauftragnehmers 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 § 101a des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) spätestens 11 Tage vor dem Vertragsschluss per Telefax an die auf dem Deckblatt zur Einreichung von Angeboten (Anlage 1) anzugebende Faxnummer, 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. § 101a 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 (§ 22 VOL/A EG) unterliegt.

## **22. Hinweis:**

Der Auftraggeber verfährt nach Teil A der VOL Abschnitt 2, VOL/A EG.

Auf den Ausschluss wegen Unzuverlässigkeit gemäß § 6 Abs. 4 VOL-EG wird hingewiesen.

## **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

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:**

- Angebot (Anlage 1)
- Losbeschreibung (Anlage 2) sowie Ausstattungs-Übersicht (Anlage 2.1)
- Leistungsbeschreibung (Anlage 3)
- Bewertungsbogen Testverkostung (Anlage 4)
- Besondere Vertragsbedingungen zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 5)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 6)
- Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung (Anlage 7)
- Eigenerklärung gem. § 7 Abs. 1 VOL/A EG (Anlage 8)
- Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 9)
- Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (Anlage 10)
- Erklärung gem. Frauenförderverordnung (Anlage 11)
- Abfragedatenblatt Korruptionsregistergesetz (Anlage 12)
- Darstellung Unternehmensreferenz(en) (Anlage 13)
- Vordruck für Erklärung gemäß § 16 VgV (Anlage 14) nebst Anlage dazu
- Erklärung über den Bruttoumsatz, Gesamtumsatz sowie den Umsatz der besonderen Leistungsart, die Gegenstand der Vergabe ist, jeweils bezogen auf die letzten drei Geschäftsjahre (Anlage 15)
- Anlage 16 Angaben zum Angebot

Name, Anschrift und Fax-Nr. des Bieters

---



---



---

Vergabe Nr.: \_\_\_\_\_

Zuschlags- und Bindefrist endet am:

10. Januar 2014

Angebotsfrist:

Datum 23. September 2013, Uhrzeit  
12.00 UhrName und Anschrift der Stelle,  
bei der das Angebot einzureichen ist

---



---



---

**Angebot für Schulmittagessen inkl. Getränk****Dem Angebot sind als Anlagen beigelegt:**  
**je einfach:**

- Eigenerklärung gem. § 7 Abs. 1 EG VOL/A (Anlage 8)
- Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen (Anlage 9)
- Erklärung gem. Frauenförderverordnung (Anlage 11)
- Abfragedatenblatt Korruptionsregistergesetz (Anlage 12)
- Erklärung über den Gesamtumsatz sowie den Umsatz der besonderen Leistungsart, die Gegenstand der Vergabe ist, jeweils bezogen auf die letzten drei Geschäftsjahre (Anlage 15)
- Vorlage einer Referenzliste (Anlage 13):
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (d.h. Bieter ist natürliche Person GZR 3; Bieter ist juristische Person oder Personenvereinigung GZR 4), nicht älter als ein Jahr, oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnis (jeweils in Kopie)
- oder ersatzweise eine Bescheinigung des Unternehmer- und Lieferantenverzeichnis (jeweils in Kopie)

Das Angebot wurde unterzeichnet von: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
( Datum / Stempel und Unterschrift)**Hinweis: Wird das Angebotsschreiben an dieser Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot als nicht abgegeben.**

Dieser Teil des Vordruckes ist nur von Bietergemeinschaften auszufüllen:

Federführende Firma der Bietergemeinschaft ist:

---

Damit wird sie 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.

Innerhalb der Bietergemeinschaft haftet jedes Mitglied der Bietergemeinschaft für die vertragsgemäße Ausführung der Leistung als Gesamtschuldner.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift federführendes Mitglied

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

\_\_\_\_\_  
Unterschrift weiteres Mitglied Bietergemeinschaft

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

\_\_\_\_\_  
Unterschrift weiteres Mitglied Bietergemeinschaft

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

Im Falle weiterer Mitglieder entsprechend weitere Unterschriften und Namen, ggf. auf gesondertem Blatt

Achtung: Bei Fehlen der Unterschrift eines Mitgliedes liegt kein unterschriebenes Angebot der Arbeits-/ Bietergemeinschaft vor. Dieses führt zwangsläufig zum Ausschluss von der Wertung nach § 16 Abs. 3 lit. b bzw. § 19 EG Abs. 3 lit. b VOL/A.

## Losbeschreibung

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

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

Art der Ganztagsbetreuung:   offen         
  gebunden   

**Leistung:** Schulmittagessen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und inkl. Getränk) gemäß Leistungsbeschreibung

max. Anzahl von Essenteilnehmern: ca. \_\_\_\_\_ [Summe Schüler, Lehrer u. pädag. Personal]

vorauss. täglich durchschnittlich zu liefernde Essenportionen: ca. \_\_\_\_\_

**Leistungsort:**        [Adresse der Schule]

### Bedingungen:

Standort der Verteilerküche: \_\_\_\_\_

Größe der Küche: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Größe der Mensa: \_\_\_\_\_

Nebenträume: \_\_\_\_\_

**Folgende Verpflegungssysteme sind wegen der örtlichen Gegebenheiten technisch oder räumlich baulich ausgeschlossen:**

- Warmverpflegung
- Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- Tiefkühlkostsystem
- Produktionsküche (Zubereitung erfolgt **komplett** in der Schule)

**Ausgabesystem:**   Tischgemeinschaften (Schüsseln)       

  Cafeteria-Line (Tellergerichte, Ausgabetheke)   

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

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

Anzahl der **Essendurchgänge:** \_\_\_\_\_

keine Verwendung von Schweinefleisch   

Eine **Ortsbesichtigung** ist möglich.

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   |               |
| Ausgabebetresen  |               |
| 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 Mittagessen (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und inkl. Getränk) an der/den in der jeweiligen Losbeschreibung ausgewiesenen Berliner Grundschule(n) bzw. Förderzentren inkl. der Reinigung der von ihm hierzu zu nutzenden schulischen Räume sowie der Entsorgung der hierbei anfallenden Speiseresten und Abfällen.

Es gelten - bei etwaigem Widerspruch im Rang nacheinander - a) die nachfolgenden Vertragsbedingungen nebst in Bezug genommenen Anlagen, b) die "Besonderen Vertragsbedingungen zu Tariffreue, Mindestentlohnung u. Sozialversicherungsbeiträgen" (Anlage 5 der Angebotsaufforderung), c) die "Besondere Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen" (Anlage 6)- d) die "Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung" (Anlage 7) sowie e) die "Allgemeinen Bedingungen für die Ausführung von Leistungen" (VOL/B), und f) das Angebot des Bieters nebst Anlagen.

Liefer-, Zahlungs- und Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers oder der Auftragnehmerin werden nicht Vertragsbestandteil.

Je Herstellung, Lieferung und Ausgabe einer Mittagessens-Mahlzeit (einschließlich Frischobst- oder Rohkostanteil und inkl. Getränk) ist ein Preis 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 Grundschulen und Förderzentren im Bezirk \_\_\_\_\_ zu.

### 3. Leistungsbeginn, Kündigung

Der Vertrag beginnt am 01.02.2014. Er endet spätestens mit Ablauf des 31.07.2017. Der Vertrag kann von jeder Vertragspartei 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 der Firma 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 § 12 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 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 Schule bzw. des Förderzentrums sicher zu stellen. Ausgenommen hiervon sind Sonn- und Feiertage sowie schulfreie Tage, die von der Schule selbst bestimmt werden sowie grundsätzlich Samstage. Abweichend davon ist die Notwendigkeit sowie der Umfang der Versorgung in den Ferienzeiten der Berliner Schulen und an Samstagen 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 (Anlage 2) zu entnehmen.

Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essensausgabe müssen sich den Bedürfnissen der Schule unterordnen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen. Die in der Losbeschreibung 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 in eigenen, externen Küchen oder vor Ort in den Schulen. Er organisiert die Anlieferung des Mittagessens und/oder alle 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 für die konkrete Schule / das konkrete Förderzentrum arbeiten wird.

Die 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 voraussichtlich täglich durchschnittlich zu liefernden Anzahl der

Essenportionen müssen dem Auftragnehmer möglichst frühzeitig mitgeteilt werden (siehe hierzu nachfolgend unter 9.).

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

- das Vorbereiten der Essenausgabe, 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,
- die Ab- und Eindeckung mit Geschirr,
- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/ Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang,
- die "Spontanreinigung",
- die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküche,
- mindestens einmal jährliche Grundreinigung der Ihnen zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten incl. 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.
- Vom Auftragnehmer sind Handtücher sowie Verbrauchsmittel, wie insbesondere Reinigungsmittel, Seife, Reiniger und Salze für Geschirrspüler, Hygieneartikel für Personal-WC, Servietten, bereitzustellen.

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 in dem Preis von Euro 3,25 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. 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 dieses Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. der Schule/dem Förderzentrum bereitzustellen.

## 5. Leistungsbeschaffenheit

### 5.1 Speisenangebot

Das Speisenangebot muss den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 3. Auflage, 2011, 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.

Dies konkretisierend aber auch darüber hinaus werden an das Speisenangebot folgende Anforderungen gestellt:

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

Gibt ein Bieter ein Angebot für ein Los mit 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 Zertifizierung nach der EG-Öko-Verordnung für diese Produktionsküche unaufgefordert herzureichen. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber den Nachweis über die erfolgreiche Zertifizierung bis spätestens 4 Monate nach 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 täglich zu jedem Essen mindestens einen Frischobst- oder Rohkostanteil (als Rohgemüse oder Salat) bereitzustellen. Der Auftragnehmer hat den Frischobst- oder Rohkostanteil frisch zuzubereiten und kindgerecht zu portionieren. Dabei hat der Auftragnehmer folgende Lebensmittelmengen bereitzustellen: bei Frischobst 110 – 125 g pro Kind, bei Gemüse oder Salat 75 – 85 g pro Kind. Auf Anforderung der Schule hat der Auftragnehmer das Obst bzw. Gemüse stiegenweise zur Selbstzubereitung abzuliefern.
- (3) Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen, synthetische Konservierungsstoffe und Süßstoffe nicht enthalten sind.
- (4) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (3. Auflage, 2011, S. 16) einsetzen.
- (5) Der Auftragnehmer hat ethische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen. Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen nach Attesteinreichung die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung eines Diätessens zu ermöglichen.
- (6) Sofern der Auftragnehmer eine Süßspeise alle 2 Wochen als Hauptgericht anbietet, ist auf Wunsch der Schule zusätzlich eine Suppe vorab zu reichen. Dies ist in dem Preis von EUR 3,25 inkludiert.

- (7) Auf Wunsch der Schule hat der Auftragnehmer das Speisenangebot als Einzelkomponenten anzuliefern und auszugeben.
- (8) 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 für die Schulverpflegung“ (3. Auflage, 2011, S. 18 f.) beim Angebot mehrerer Menülinien sind einzuhalten.
- (9) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (10) Beim Einsatz von folgenden Produkten sind vom Auftragnehmer die Besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen (siehe Anlage 6) zu beachten:
- Kaffee, Kakao, Tee
  - Südfrüchte, Fruchtsäfte
  - Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren
  - 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 der 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 10 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.

- (11) Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer an den Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (3. Auflage, 2011, Abschnitt 6.1) auszurichten.
- (12) Für alle Verpflegungssysteme hat der Auftragnehmer die Einhaltung der im Angebot angegeben maximalen Warmhaltezeiten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.
- (13) Zum Transport der Speisen dürfen keine Fahrleistungen mit Fahrzeugen erbracht werden, welche unter die Verordnung zum Erlass und zur Änderung von Vorschriften über die Kennzeichnung emissionsarmer Kraftfahrzeuge (Bundesgesetzblatt I 2006, Seite 2218 ff., in der jeweils geltenden Fassung) fallen und die nicht der Schadstoffgruppe 4 zuzuordnen sind, das heißt die nicht zum Erhalt der sogenannten „grünen Plakette“ berechtigt sind.

## 5.2 Speisepläne

Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (Auflage 3, 2011, Abschnitt 2.3) 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. Werden die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet, 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, Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel) – 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 (0,2l 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. Kaffee- und 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**

Die Ausstattung der einzelnen Leistungsorte ist der Losbeschreibung (Anlage 2) zu entnehmen.

- (1) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (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) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu äußerst sparsamem Verbrauch von Strom, Wasser und Heizung.
- (4) In der Küche vorhandenes Mobiliar und Einrichtungsgegenstände („Grundausstattung“), siehe hierzu die Ausstattungsübersicht in Anlage 2.1 zur Losbeschreibung (Anlage 2) werden kostenlos (siehe aber nachfolgend (8)) durch den Auftraggeber zur Nutzung bereitgestellt. Vor Beginn der Leistung muss gemeinsam mit der Schule ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände erstellt werden. Notwendige Ersatzbeschaffungen, die vorher mit dem Auftraggeber abzustimmen sind, 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 auf eigene Kosten wieder zu entfernen.
- (5) Bei Beginn der Leistung wird durch die Schule und den Auftragnehmer vertreten durch seine Fachabteilung ein gemeinsames Protokoll der beweglichen Dinge (Inventarliste) erstellt.
- (6) Die Fachabteilung ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und vor Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Auftraggebers zu kontaktieren.
- (7) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (8) Pro Vertragsjahr (nicht Kalenderjahr) ist eine Beteiligung an den Reparaturen, die sowohl vom Auftragnehmer als auch vom Auftraggeber veranlasst werden können, von bis zu 1000 € pro Ausgabeküche für alle in der Küche befindlichen Geräte zusammen, die vom Auftraggeber gestellt wurden, vereinbart. Ist eine Reparatur nicht mehr wirtschaftlich, ist die Ersatzbeschaffung durch den Auftraggeber zu veranlassen. Die Leerung vorhandener Fettabscheider wird vom Auftraggeber auf seine Kosten beauftragt.
- (9) Sollte der Auftragnehmer andere als in der Anlage 2.1 aufgeführten Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation erfolgt nach Absprache mit dem Auftraggeber.  
Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung 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 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.

- (10) Die Gebäudereinigung inkl. Fensterreinigung für die überlassenen Räumlichkeiten wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt. Hierzu zählt auch nach Beendigung der Essenausgabe die Reinigung der Tische, an welchen gespeist worden ist.
- (11) 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 auftragnehmerseits einzuhalten.  
Es ist untersagt die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- (12) Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die genutzten Räume (Küche) jederzeit unangemeldet betreten.
- (13) 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.
- (14) Besondere Sorgfalt und Vorsichtspflicht ist beim Befahren des Schulhofes geboten.
- (15) 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.

## **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.

Zur Abdeckung der durch die Leistungserbringung entstehenden Nebenkosten, insbesondere Strom, Wasser, 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.

- (2) 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, die vom Auftraggeber gestellt werden, nach Herstellerempfehlung übernehmen mit Ausnahme des Feuerlöschers,

- b) die Leerung des Fettabscheiders nach Herstellerangaben übernehmen,
- c) die Maßnahmen gemäß a) und b) dokumentieren,
- d) die für die von ihm geschuldeten Maßnahmen gemäß a) und b) anfallenden Kosten übernehmen,
- e) 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 Ganztagsbetreuung, Lehrkräfte, pädagogisches Personal) sind bis 8:00 Uhr desselben zu ermöglichen. Eine tagesgenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.
- (3) Die tägliche Meldung der Portionszahlen für die Schulkinder mit Hortbetreuung erfolgt grundsätzlich durch den Verantwortlichen der Schule/Hort.  
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 offener Ganztagsbetreuung (vgl. Anlage 2: Losbeschreibung) erfolgt die Abrechnung des Essens für Schüler die eine nachmittägliche Betreuung (Hort) gebucht haben unmittelbar zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber.
- (4) Bei Schulen mit gebundener Ganztagsbetreuung (vgl. Anlage 2: Losbeschreibung) erfolgt die Abrechnung des Essens über den Betrag von zurzeit monatlich 37 € bzw. 1 € pro Portion täglich bei leistungsberechtigten Schülern nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (Eigenanteil der Eltern) über einen privatrechtlichen Vertrag zwischen dem Auftragnehmer und den Essensteilnehmern bzw. 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 € bzw. über 1 € pro Portion täglich noch vor Beginn des unter „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 € pro Monat bzw. 1 € pro Tag pro

Vertragskind. Eventuelle Guthaben z.B. in den Ferien werden im Folgemonat verrechnet.

Auf Wunsch der Eltern ist die Möglichkeit zu gewähren einen privatrechtlichen Vertrag über die „Vollkosten“ abzuschließen.

(5) Bildungs- und Teilhabepaket (BuT):

- Alle berechtigten Kinder (Nachweis durch „berlinpass“) bezahlen 1 € für ein Mittagessen.

- Für Schulen mit gebundener Ganztagsbetreuung gilt: Die leistungsberechtigten Eltern/Schüler legen dem Auftragnehmer den „berlinpass“ vor und schließen mit ihm einen privatrechtlichen Vertrag. Der Auftragnehmer zieht diesen Betrag (1 € pro Mittagessen) monatlich von den Eltern/Schülern tagesgenau ein. Am Ende des Monats erhalten die Eltern/Schüler vom Auftragnehmer eine Rechnung über die tatsächlichen eingenommenen Mahlzeiten. Die Differenz zum angebotenen Preis wird durch den Auftraggeber erstattet.

- Für Schulen mit offener Ganztagsbetreuung gilt: Der Auftragnehmer weist dem Auftraggeber die Anzahl der pro Monat an die leistungsberechtigten Vollkostenzahler (Kinder ohne Hortvertrag) ausgegebenen Essen nach. Die Kosten hierfür werden durch den Auftraggeber erstattet.

## 11. Qualitätssicherung

- (1) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten jederzeit, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft, insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme, 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.
- (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, die zur Kontrolle der Vertragserfüllung notwendig sind. Dies bezieht sich auch auf alle Zulieferungen, die der Auftragnehmer bezieht und weiter verarbeitet. Es handelt sich hierbei insbesondere um Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung der Tariftreue, des Bio-Anteils, der ILO-Kernarbeitsnormen, um Einkaufslisten und Rezepturen.
- (5) An jeder Schule wird ein Mittagessenausschuss entsprechend § 78 des Berliner Schulgesetzes gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Mittagessens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften 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, versalzenes 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) Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft, d.h. vorsätzlich oder fahrlässig, wiederholt oder erheblich gegen wesentliche vertragliche Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr vereinbart. Die Auftragssumme wird dabei als Berechnungsgröße für die Vertragsstrafe ausgehend von der Anzahl der Schulesen 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 bis 9 ,11 und 12 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 unterschreiten, bzw. kalte Speisen ausgegeben werden, die die Temperatur von 7° C überschreiten.

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.

- (2) Bezugszeitraum für die Berechnung der Vertragsstrafe ist immer ein kompletter Rechnungsmonat.

- (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.

## **Bewertungsbogen Testverkostung**

**Ort der Testverkostung:** *(Eintragung dieser 5 Angaben vorab durch ausschreibende Stelle)*

**Datum der Testverkostung:**

**Los-Nr.:**

**Schule:**

**Bieter:**

**Namen (Nachname, Vorname) der Testverkoster des Mittagessenausschusses (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.

## **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 Arbeitnehmerentgeltgesetz (AEntG) vom 20.04.2009 (BGBl. I S. 799) einzuhaltende Tarifvertrag vorgibt oder andere gesetzliche Bestimmungen über Mindestentgelte einzuhalten,
- seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildende) bei der Ausführung der Leistung mindestens ein Stundenentgelt von 8,50 € zu bezahlen,
- die von ihm beauftragten Nachunternehmer oder einen von ihm oder einem Nachunternehmer beauftragten Verleiher schriftlich zu verpflichten, seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern mindestens die Arbeitsbedingungen zu gewähren, die der Auftragnehmer selbst einzuhalten verspricht,
- sicherzustellen, dass die Verpflichtung auf einen von ihm beauftragten Nachunternehmer oder auf einen von ihm oder von einem Nachauftragnehmer beauftragten Verleiher jeweils schriftlich übertragen wird und dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen,
- sicherzustellen, dass die beauftragten Nachauftragnehmer ihrerseits die von ihnen beauftragten Nachunternehmer oder von ihnen beauftragten Verleiher die o.a. Verpflichtungen jeweils schriftlich übertragen und zu verpflichten, dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen die schriftlichen Übertragungen nachzuweisen.

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen 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.

## **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 regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen 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.

## **Besondere Vertragsbedingungen zur Frauenförderung**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich,

- das geltende Gleichbehandlungsrecht zu beachten.
- je nach Anzahl der Beschäftigten 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
- sicher zu stellen, dass zur Vertragserfüllung eingeschaltete Nachunternehmer sich nach Maßgabe des § 3 Frauenförderverordnung (FFV) zur Durchführung von Maßnahmen gemäß § 2 FFV und zur Einhaltung der Verpflichtungen nach § 4 FFV bereit erklären. Eine Verletzung dieser Verpflichtung durch den Nachunternehmer wird dem Auftragnehmer zugerechnet.

Verstößt der Auftragnehmer oder einer seiner Nachunternehmer schuldhaft gegen die o.a. Verpflichtungen, ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß regelmäßig eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H., bei mehreren Verstößen 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 gemäß § 7 Abs. 1 EG VOL/A

### 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.
- die für die Ausführung der Leistung vorgesehenen Personen entsprechend zertifiziert, bzw. qualifiziert sind.
- 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 sind und auch weiterhin nachkommen.
- ich/wir in den letzten zwei Jahren nicht zu einer Geldbuße gemäß § 21 Arbeitnehmerentsendegesetz bzw. § 16 Mindestarbeitsbedingungengesetz von mehr als 2.500 € 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,
- ich/wir die staatlichen Sicherheitsvorschriften (insbesondere Arbeitsschutzgesetz, Arbeitssicherheitsgesetz einschließlich der dazugehörigen Rechtsverordnungen, insbesondere ArbeitsstättenV, DruckluftV, GefahrstoffV, BetriebssicherheitsV, PSA-BenutzungsV, LastenhandhabungsV) und die Sicherheitsvorschriften der Berufsgenossenschaften einhalten,
- die Bestimmungen gegen Schwarzarbeit, illegale Arbeitnehmerüberlassung und gegen Leistungsmissbrauch i.S.d. Dritten Sozialgesetzbuches, des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes, bzw. des Gesetzes zur Bekämpfung der Schwarzarbeit einhalten.

Ich/Wir erklären mein/unser Einverständnis, dass der Auftraggeber die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen durch Stichproben am Ort der Leistung sowie anhand von vorzulegenden Belegen prüfen kann. Die Belege müssen mindestens enthalten:

- die Namen der für die Auftragerfüllung 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.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, 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.

Ich verpflichte mich/Wir verpflichten uns, im potenziellen Auftragsfall gemäß Arbeitnehmer-Entsendegesetz bzw. Mindestarbeitsbedingungengesetz personenbezogene Daten (Name, Vorname, Geburtsname, Geburtsdatum, Geburtsort, Wohnanschrift) bekannt zu geben.

Ich verpflichte mich/Wir verpflichten uns, Nachunternehmer nur unter der Voraussetzung zu beauftragen, dass der Nachunternehmer eine gleichlautende Erklärung abgibt.

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 zwei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge ausgeschlossen werden kann.

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

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

**Eigenerklärung zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungsbeiträgen****Ich erkläre/Wir erklären, dass**

- meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung der Leistung 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,
- meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern (ohne Auszubildende) bei der Ausführung der Leistung mindestens ein Stundenentgelt von 8,50 € zu bezahlen,
- ich/wir meinen/unseren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung der Leistung bei gleicher oder gleichwertiger Arbeit gleiches Entgelt zahlen (Tarifvertragliche Regelungen bleiben davon unberührt).
- ich/wir von einem von mir/uns beauftragten Nachunternehmer oder von einem von mir/uns oder einem Nachunternehmer beauftragten Verleiher verlange, seinen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern mindestens die Arbeitsbedingungen zu gewähren, die ich selbst einzuhalten versprochen habe und mit diesen die „Besonderen Vertragsbedingungen zu Tariftreue, Mindestentlohnung und Sozialversicherungs-beiträgen“ (Wirt 323) vereinbaren werde.

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)

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

**Betrifft folgende im Rahmen der Auftragsdurchführung "Herstellung und Lieferung und Ausgabe von Schulmittagessen (einschließlich Frischobst- oder 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 Frischobst- oder 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)

Auftrag/Ausschreibung Nr.:

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:

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <p>♦ <b>über 500 Beschäftigte</b><br/>(→ 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></p> | <input type="checkbox"/> |
| <p>♦ <b>über 250 bis 500 Beschäftigte</b><br/>(→ 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)</p>  | <input type="checkbox"/> |
| <p>♦ <b>über 20 bis 250 Beschäftigte</b><br/>(→ 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)</p>   | <input type="checkbox"/> |
| <p>♦ <b>über 10 bis 20 Beschäftigte</b><br/>(→ 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)</p>                                       | <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 vollzeitaufnah, 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 Auftragnehmer 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 12 Abfragedatenblatt

Für die Abfrage beim Korruptionsregister werden von Ihnen folgende Daten benötigt (bitte ausfüllen):

|                                      | Gesetzlicher Vertreter | Gesetzlicher Vertreter | Gesetzlicher Vertreter |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Name, Vorname<br>Gesetzl. Vertreter: |                        |                        |                        |
| Geburtsdatum:                        |                        |                        |                        |
| Geburtsort:                          |                        |                        |                        |

**Anlage 13 Darstellung der Unternehmensreferenz<sup>1</sup>****Nr.**

!

|   |  |
|---|--|
| <b>Referenzprojekt für:</b>   | _____ <b>Schulessen</b>  |
| <b>Referenz:</b> (Firmenname)<br>Bieter/ Mitglied der Bietergemeinschaft /<br>Unterauftragnehmer von:   |  |
| <b>Angabe des Referenzprojektes, d.h. Name<br/>und Standort und Art der Einrichtung:</b>  | <b>Leistungszeitraum:</b><br>von (MM/JJ) bis (MM/JJ)   |
|   |  |
| <b>Auftragsgegenstand, Angabe der Art der<br/>geschuldeten Leistungen (Herstellung,<br/>Lieferung und Ausgabe) und des<br/>Verpflegungssystems:</b> | <b>Auftragsvolumen:</b> (Anzahl der durchschnittlich pro Tag<br>hergestellten, gelieferten und ausgegeben Essensportionen) |
|   |  |
| <b>Beschreibung des Projektes:</b>  |  |
|   |  |
| <b>Beschreibung der Aufgaben im Projekt:</b><br>(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

## **Anlage 14 Erklärung im Hinblick auf Mitwirkungsverbots befangener Personen am Vergabeverfahren gemäß § 16 VgV sowie Erklärung über die Aufklärung und Beachtung der Obliegenheiten als Testverkoster**

Vergabeverfahren:

Los:

Schulname:

Schulanschrift:

Name, Vorname des Unterzeichners

Anschrift des Unterzeichners

Im Hinblick darauf, dass ich als Vertreter des Essensausschusses der oben genannten Schule Testverkoster bin und als Solcher 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 sind mir die bei der Testverkostung und der Bewertung derselben anzuwendenden Kriterien und Unterkriterien betreffend die sensorische Qualitätsbewertung der Angebotsaufforderung 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: <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.

Mit ist bekannt, dass ich im Rahmen des Vergabeverfahrens, Namen der Bieter erfahre und ich diese und auch meine Bewertung mit Ausnahme meiner Angaben gegenüber der Vergabestelle bis zum Abschluss des Vergabeverfahrens gegenüber Dritten geheim halten muss.

---

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

Berlin, den \_\_\_\_\_(Datum), \_\_\_\_\_(Unterschrift)

**Anlage zur Anlage 14****16.1.1 Sensorische Qualitätsbewertung des Essens, siehe dazu näher unter 16.2 a) (50% = 50 Punkte),**

|                           |                        |                             |                            |
|---------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>Aussehen</b><br>12,5 % | <b>Geruch</b><br>12,5% | <b>Mundgefühl</b><br>12,5 % | <b>Geschmack</b><br>12,5 % |
|---------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|

|                      |                      |            |                   |            |               |             |
|----------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|---------------|-------------|
|                      | 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 verschiedenen Bepunktungen möglich sind, also 0 Punkte; 2,5 Punkte; 5 Punkte usw.

**16.2 Prüfung und Wertung (inkl. Gewichtungen) der Angebote**

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

**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, die 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") und vorsorglich auch durch eine von der ausschreibenden Stelle eingesetzte Ersatz-Jury (nachfolgend auch "Ersatz-Jury"), bestehend aus mindestens 3 bis maximal 6 Mitarbeitern der ausschreibenden Stelle, vorgenommen wird, 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 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 § 16 VgV (Anlage 14) 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 § 16 VgV (Anlage 14) vorlegt/vorlegen, tritt an die Stelle des bzw. der fehlenden Testverkoster(s) bzw. des/der Testverkoster(s), der/die keine unterzeichnete Erklärung gemäß § 16 VgV (Anlage 14) 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) <sup>1</sup>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. Kommen 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 Mittagessensausschuss vollständig ausgefüllt wurde, eine Kopie des Bewertungsbogens an die betreffende Schule zur formellen Rückbestätigung. Die

---

<sup>1</sup> Wird anlässlich der Testverkostung dem Mittagessensausschuss überreicht

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

Sofern der Bewertungsbogen von dem Mittagessensausschuss hingegen nicht oder nicht vollständig ausgefüllt wurde, unterbleibt eine Übersendung desselben an die betreffende 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 indiziell 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.

## Anlage 15 Eigenerklärung zum Bruttoumsatz des Unternehmens

!

|  |  |
|--|--|
| Firmierung /<br>Name   |  |
| Hauptsitz<br>mit Anschrift   |  |
| ggf.<br>Niederlassungen<br>in Berlin /<br>Brandenburg  |  |
| Bruttogesamtumsatz des<br>Unternehmens der letzten drei<br>Geschäftsjahre  | im Geschäftsjahr <b>2010</b> : _____<br>im Geschäftsjahr <b>2011</b> : _____<br>im Geschäftsjahr <b>2012</b> : _____ |
| Bruttogesamtumsatz des<br>Unternehmens der letzten drei<br>Geschäftsjahre in dem<br>Geschäftsbereich Herstellung<br>und Belieferung von<br>Gemeinschaftsverpflegungsein-<br>richtungen einschließlich<br>Essensausgabe für Kitas,<br>Schulen, Betriebsgaststätten,<br>Krankenhäuser, Senioren-,<br>Pflege- oder vergleichbare<br>Einrichtungen.<br>Anzugeben ist jeweils die<br>Summe der im vorgenanntem<br>Geschäftsbereich im<br>betreffenden Jahr erzielten<br>Umsätze | im Geschäftsjahr <b>2010</b> : _____<br>im Geschäftsjahr <b>2011</b> : _____<br>im Geschäftsjahr <b>2012</b> : _____ |

