LOS 2 „Cook & Hold“ (Warmanlieferung)

Teil C

Besondere Vertragsbedingungen

für die Vergabe eines Auftrags zur Mittagsverpflegung

an folgenden Schulen des Rhein-Hunsrück-Kreises:

1. **Paul-Schneider-Realschule plus und FOS Sohren-Büchenbeuren**
   Michael-Felke-Straße 19
   55487 Sohren

Inhalt

1 Vertragsgegenstand 3
2 Vertragsbestandteile 3
3 Leistungsumfang 3
4 Anforderungen an die Essensqualität 5
5 Lebensmittelhygiene 5
6 Personaldisposition 6
7 Wareneinkauf 7
8 Ausgabe-/Öffnungszeiten 7
9 Kostenerstattung und Abrechnung 7
9.1 Abrechnung an weiterführenden Schulen 7
9.2 Bildung und Teilhabe 8
9.3 Abrechnung an Grundschulen 8
10 Preiserhöhungen 9
11 Controlling 9
12 Haftung 9
13 Vertragsdauer 9
14 Kündigung 10
15 Sonstiges 11
16 Gerichtsstand 11

1 Vertragsgegenstand

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, mit Beginn des Schuljahres 2027/2028 die Mittagsverpflegung für die Schüler*innen an der in Los 2 genannten Schule sicherzustellen. Hauptbestandteil der Leistung ist

- die **Lieferung, Vor- und Zubereitung** sowie **Ausgabe** von warmer Mittagsverpflegung im Rahmen des Verpflegungssystems Cook & Hold (Warmanlieferung) sowie

- die **Speiseplanung** und Bereitstellung einer **Bestell-und Abrechnungssoftware** (ggf. die Einrichtung erforderlicher Gegebenheiten), sowie die **Abrechnung** der Essenskosten.

2 Vertragsbestandteile

Im Auftragsfall werden in nachfolgender Reihenfolge Vertragsbestandteil:

- die Leistungsbeschreibung einschließlich Angebotsschreiben nebst Anlagen (Bietererklärungen und Nachweise),
- die Besonderen Vertragsbedingungen,
- Die allgemeinen Vertragsbedingungen nach der VGV (Vergabeverordnung) und des BGB (Bürgerlichen Gesetzbuchs) in der aktuell gültigen Fassung.

3 Leistungsumfang

Vom Auftragnehmer sind im Einzelnen folgende Leistungen auf eigene Rechnung zu erbringen:

a) **Warenbeschaffung und Disposition,** einschließlich Anlieferung

b) **Vor- und Zubereitung** des Mittagessens nach dem beauftragten Verpflegungssystem Cook & Hold

c) **Portionierung und Ausgabe** der Menüs

d) Bei **Sonderbestellungen** (z.B. glutenfrei, laktosefrei, moslem) portionsweise einzeln verpackte Anlieferung und eindeutige Kennzeichnung

e) Übernahme der gesamten **Administration** im Zusammenhang mit der Bewirtschaftung, insbesondere Überwachung und fachliche Leitung der zentralen Speiseproduktion, Organisation der Produktionsabläufe in der Küche, Qualitätskontrolle bei Lieferanten und Warenannahme

f) Gestaltung und Erstellen der **Speisepläne** in Abstimmung mit Vertretern der Schulen. Auf Wunsch der Schulen sind Mensarunden durchzuführen unter Einbeziehung von Auftragnehmer, Lehrer*innen, Schüler*innen, Eltern und ggf. Schulträger.

g) Bereitstellung der erforderlichen **Hard- und Software** für ein Bestell-und Abrechnungssystem

h) **Abrechnung der Essenskosten** (siehe Punkt 9)

- <u>weiterführende Schulen:</u>
  - Abrechnung des Pauschalbetrages von derzeit 5 € pro Essen mit den Erziehungsberechtigten der Essensteilnehmer*innen
  - Abrechnung des übersteigendenden Betrages mit dem Auftraggeber
  - separate Abrechnung von BuT-Leistungen

- <u>Grundschule Büchenbeuren:</u>
  - Abrechnung der ausgegebenen Essen der Grundschüler*innen mit der Verbandsgemeinde Kirchberg

i) **Beschaffung** des benötigten **Verbrauchsmaterials** (Servietten, Geschirrtücher, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Bürobedarf)

j) **Spülen** von Geschirr, Besteck und Gläsern

k) **Reinigung und Desinfektion** der Küchen- und Lagerräume (ohne Fenster und Decke) einschließlich Einrichtung, Geräte, Behälter und Speisenausgabe

l) **Reinigung** von Tischen und Stühlen im Speiseraum sowie der zur Verfügung gestellten Personalräume

m) **Entsorgung** der Abfälle bis zum Sammelbehälter (Säuberung der Sammelbehälter)

n) Übernahme der **Entsorgungskosten** für den Nassmüll (Speisereste)

4 Anforderungen an die Essensqualität

Erwartet wird ein ernährungsphysiologisch kinder-/schülergerechtes Angebot. Das Speisenangebot soll mit frischen Komponenten (z. Bsp. frisch gekochte Kartoffeln, Nudeln, Reis, Obst, Rohkost, Salat etc.) ergänzt werden.

Die Verpflegung muss bei der Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten die aktuellen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (www.dge.de) einhalten. Es dürfen nur Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe oder Zuckeralkohole verwendet werden. Außerdem darf kein Alkohol oder Alkoholaroma verwendet werden.

Das tägliche Speisenangebot mit zwei Menülinien beinhaltet jeweils ein Hauptgericht mit Dessert, davon mindestens zweimal wöchentlich Obst.

5 Lebensmittelhygiene

Der Auftragnehmer gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die jeweils für das Angebot von Speisen in Schulen gelten. Die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinne liegt beim Auftragnehmer. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der Auftragnehmer selbst zu informieren und diese laufend bei seiner Produktion umzusetzen.
Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz. Ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden. Die Ergebnisse von Kontrollen sind unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

6 Personaldisposition

Der Auftragnehmer beschäftigt in eigenem Namen und auf eigene Rechnung das zum Zwecke der Erbringung der vereinbarten Dienstleistungen benötigte Personal und verpflichtet sich, die erforderlichen gesetzlichen Anforderungen für den Betrieb und das eingesetzte Personal einzuhalten.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich insbesondere

1. den Beschäftigten bei der Ausführung der Leistung mindestens das nach § 3 Abs. 1 des Landestariftreuegesetzes (LTTG) in Verbindung mit dem Mindestlohngesetz (MiLoG) jeweils geltende gesetzliche Mindestentgelt (brutto) pro Stunde zu zahlen und Änderungen des Mindestentgelts während der Ausführungslaufzeit gegenüber den Beschäftigten nachzuvollziehen (§ 3 Abs. 1 LTTG). Dies gilt nicht für eine Leistungserbringung von Auszubildenden und wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmer auszuführen;

2. Nachunternehmen sorgfältig auszuwählen und insbesondere deren Angebote daraufhin zu überprüfen, ob sie auf der Basis des zu zahlenden Mindestentgelts kalkuliert sein können;

3. im Falle der Auftragsausführung durch Nachunternehmer oder deren Nachunternehmen, durch Beschäftigte eines Verleihers sowie durch Beschäftigte des Verleihers des beauftragten Nachunternehmens die Verpflichtungen nach § 4 bzw. § 3 LTTG sicherzustellen und dem öffentlichen Auftraggeber Mindestentgelt- und Tariftreue-Erklärungen sämtlicher Nachunternehmer und Verleiher vorzulegen. Dies gilt nicht, falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind,

4. vollständige und prüffähige Unterlagen über die eingesetzten Beschäftigten bereitzuhalten, diese dem Auftraggeber auf dessen Verlangen hin vorzulegen

und die Beschäftigten auf die Möglichkeit von Kontrollen durch den Auftraggeber hinzuweisen.
Für das eingesetzte Personal sind Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen, insbesondere im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes nachzuweisen.
Die Mensa der Ganztagsschule darf nur mit durch den Auftragnehmer autorisiertem Personal betrieben werden.
Für das in der Einrichtung eingesetzte Personal ist mit Ausführungsbeginn vorzulegen:

- ein polizeiliches Führungszeugnis
- Nachweis zur erfolgten Lebensmittelbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfsG) („Gesundheitszeugnis“).

7 Wareneinkauf

Der Wareneinkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung des Auftragnehmers.

8 Ausgabe-/Öffnungszeiten

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die vorstehend beschriebenen Leistungen an Schultagen **von Montag bis Donnerstag** zu den vereinbarten Ausgabezeiten (siehe Anlagen für Los 2) zu erbringen.
Änderungen der Öffnungs- oder Ausgabezeiten werden einvernehmlich zwischen Schulleitung, Auftraggeber und Auftragnehmer festgelegt.

9 Kostenerstattung und Abrechnung

9.1 Abrechnung an weiterführende Schule

Aktuell beträgt der Pauschalpreis für Schüler*innen der weiterführenden Schulen bis einschließlich der 10. Klasse **5 € pro ausgegebenem Essen**. Diese Kosten werden direkt zwischen Auftragnehmer und Erziehungsberechtigten der Essensteilnehmer*innen abgerechnet. Die übersteigenden Essenskosten stellt der Auftragnehmer dem Auftraggeber in Rechnung (Spitzabrechnung).

Der Auftragnehmer stellt außerdem ein Abrechnungs- und Bestellsystem zur Verfügung, das den Verpflegungsteilnehmer*innen eine tageweise Menüauswahl ermöglicht.

Kein/e Schüler*in soll von der Mittagsverpflegung ausgeschlossen werden. Sind Forderungen seitens der Eltern nicht beglichen, ist der Auftragnehmer verpflichtet, zweimal die Forderung geltend zu machen (Zahlungserinnerung/Mahnung). Bleiben die Forderungen danach weiterhin ohne Erfolg, können die Forderungen an den Auftraggeber weitergeben werden, der diese dann begleicht.

9.2 Bildung und Teilhabe

Bei Schüler*innen, die Leistungen im Rahmen des Bildung- und Teilhabepakets beziehen, erfolgt die Abrechnung direkt mit dem Kostenträger (Fachbereich 22 - Soziale Hilfen in allgemeinen Notlagen des Rhein-Hunsrück-Kreises). Im Rahmen der Abrechnung wird eine separate Vereinbarung getroffen. Die entsprechende Rechnung wird an folgende Adresse gesendet:

Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück-Kreis
Fachbereich 22 - Soziale Hilfen in allgemeinen Notlagen
Gemündener Straße 8a
55469 Simmern

9.3 Abrechnung an Grundschulen

Die Abrechnung der **Grundschule Büchenbeuren** erfolgt durch den Schulträger (Verbandsgemeinde Kirchberg) separat.
Die Bestellung für die Grundschüler*innen wird unmittelbar durch das Sekretariat der Grundschule durchgeführt. Im Verhältnis zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber muss tagegenau abgerechnet werden. Die Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Die Rechnungsstellung hat in zweifacher Ausfertigung zu erfolgen.

Die Rechnung ist an folgende Adresse zu versenden:
Verbandgemeindeverwaltung Kirchberg
Marktplatz 5
55481 Kirchberg

Auf Anforderung der Schulleitung sind täglich aktualisierte Namenslisten der Essenteilnehmer der jeweiligen Schule zur Verfügung zu stellen.

10 Preiserhöhungen

Im ersten Vertragsjahr (Schuljahr 2027/2028) sind (mit Ausnahme einer Mehrwertsteuererhöhung) keine Preiserhöhungen zugelassen.
Im Anschluss ist eine Preisanpassung [auf Grund Erhöhung des Mindestlohn (LTTG); auf Grund Erhöhung der Lebensmittelkosten (Verbraucherpreisindex)] im beiderseitigen Einvernehmen möglich. Als Grundlage gilt hierfür der Index des statistischen Bundesamtes für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke.
Anträge auf Anpassung sind der Kreisverwaltung bis zum 30.03 eines Jahres vorzulegen. Die Anpassung erfolgt mit Beginn des folgenden Schuljahres.

11 Controlling

Der Auftragnehmer ermöglicht auf Verlangen die Überprüfung der Produktionsstätte, der Speisenauslieferung, der Lager sowie die Qualifikation des Personals. Dies kann auch durch beauftragte Dritte erfolgen. Der Auftraggeber bedient sich der einschlägigen Aufsichtsbehörden sowie ggf. beauftragter Dritter zur Kontrolle der geforderten Qualitäten. In begründeten Fällen hat der Auftraggeber das Recht, das Essen durch ein unabhängiges Labor überprüfen zu lassen. Hierbei entstehende Kosten gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

12 Haftung

Die Vertragspartner haften im Innenverhältnis zueinander nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Im Übrigen gilt die gesetzliche Haftung. Der Rhein-Hunsrück-Kreis übernimmt für Fehlverhalten des Auftragnehmers bzw. deren Mitarbeiter*innen sowie andere Dritte keine Haftung und ist hierbei durch den Auftragnehmer in vollem Umfang, d.h. auch hinsichtlich der Kosten einer etwaigen Rechtsverfolgung/Rechtsverteidigung freizustellen.

13 Vertragsdauer

Das Vertragsverhältnis wird für die **Dauer von zwei Jahren** (Schuljahresende 2029 gemäß § 8 Absatz 1 SchulG) **mit zweimaliger Verlängerungsoption** um jeweils ein Schuljahr (2 + 1 + 1) seitens des Auftraggebers geschlossen.

Sofern keine fristgerechte Kündigung eingeht, verlängert sich der Vertrag stillschweigend um ein weiteres Schuljahr. Die maximale Vertragslaufzeit beträgt vier Jahre.

14 Kündigung

Bei groben Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen des Vertrages oder gegen gesetzlich festgelegte Hygienebestimmungen erfolgt eine Abmahnung. Ist innerhalb einer Woche keine Abhilfe geschaffen, ist eine sofortige Kündigung zulässig.

Die reguläre Kündigungsfrist beträgt sechs Monate zum Ende eines Schuljahres. Beide Seiten sind berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund gemäß § 314 BGB zu kündigen. Der Auftraggeber ist zur Kündigung aus wichtigem Grund in der Regel berechtigt, wenn

- durch den Auftragnehmer in erheblichem Umfang und wiederholt oder dauerhaft gegen wesentliche Leistungspflichten dieses Vertrages verstoßen wird, dies vom Auftragnehmer zu vertreten ist und dem Auftraggeber unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalls und unter Abwägung der beidseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertrages bis zum Ende der Laufzeit nicht zugemutet werden kann,
- der Auftragnehmer die geschuldeten Leistungen über einen Zeitraum von mehr als 72 Stunden nicht erbringt und er dies zu vertreten hat, es sei denn die Leistungsunterbrechung ist durch einen Streik im Betrieb des Auftragnehmers oder eines Unterauftragnehmers bedingt,
- der Auftragnehmer erklärt, die geschuldeten Leistungen ganz oder zu einem erheblichen Teil nicht mehr zu erbringen,
- nach Zuschlagserteilung festgestellt wird, dass der Auftragnehmer wegen einer Straftat einer für ihn tätigen Person oder einer unzulässigen, den Wettbewerb behindernden Maßnahme im Vergabeverfahren auszuschließen gewesen wäre oder
- ein Insolvenz-, Vergleichs-, oder Liquidationsverfahren gegenüber dem Auftragnehmer eröffnet oder mangels Masse abgelehnt wird.

Das Recht des Auftraggebers, vom Auftragnehmer Schadenersatz zu verlangen und/oder andere Ansprüche aus diesem Vertrag geltend zu machen, wird durch die Kündigung nicht ausgeschlossen.

15 Sonstiges

Nebenabreden werden nicht getroffen. Ergänzungen und Änderungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrags unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags hiervon nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung tritt eine Regelung, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung so nahe wie möglich kommt. Gleiches gilt für den Fall, dass die Vertragsparteien nachträglich feststellen, dass der Vertrag lückenhaft ist.

16 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Bad Kreuznach, sofern das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt.

Erklärung

Ich / Wir erkläre(n), dass wir die vorstehenden Besonderen Vertragsbedingungen zur Kenntnis genommen haben und diese uneingeschränkt akzeptieren.

Ort	Datum	Firmenstempel und Unterschrift

Hinweis: Eine Unterschrift ist zur Abgabe des Angebots unbedingt erforderlich. Sofern keine Unterschrift vorliegt, gilt das Angebot als nicht abgegeben und wird von der Wertung ausgeschlossen.