

VERTRAG
über eine Dienstleistungskonzession
für Mittagsverpflegung in Schulen
sowie ergänzende Leistungen

Zwischen

Schule

vertreten durch

und

(im Folgenden "Auftraggeber" genannt)

, Schulleitung

, Stellvertretende Schulleitung

und der

Firma / Caterer

vertreten durch

,

(im Folgenden "Auftragnehmer" genannt)

§ 1 Vertragsgegenstand

- 1.1. Die Schule möchte ihren Schülerinnen und Schülern ermöglichen, in den Räumen der Schule ein Mittagessen einzunehmen. Sie unterstützt dies durch die in diesem Vertrag vereinbarte Kooperation und die Bezuschussung des Essenpreises für bestimmte Gruppen von Schülerinnen und Schülern.
- 1.2. Mit der Annahme dieser Konzession übernimmt der Caterer für die Schule die Mittagsverpflegung. Die Mittagsverpflegung ist ein Angebot, eine Verpflichtung zur Teilnahme besteht nicht. Die Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigten und die Schule treten insoweit in ein Vertragsverhältnis zu dem Auftragnehmer, bei dem die Schule keinerlei Umsatzgarantien übernimmt. Die Schule ist nicht Bestellerin oder Abnehmerin von einzelnen Essen. Dies gilt auch für gastronomische Angebote außerhalb des Mittagessens und den kantinentypischen Verkauf von Waren durch den Auftragnehmer.
- 1.3. Hat die Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung, wird hierüber eine gesonderte Vereinbarung zwischen der Schule und dem Auftragnehmer geschlossen. Hierzu gehören z.B. ein Frühstücksangebot, Betrieb eines Schulkiosks sowie Catering für schulische Veranstaltungen.
- 1.4. An Wochenenden und gesetzlichen Feiertagen erfolgt in der Regel keine Versorgung mit warmen Mittagessen, sie muss aber auch in den Ferienzeiten möglich sein und hierbei den Grundanforderungen an die regelmäßige Schulversorgung entsprechen. Für die Ferienzeiten können entsprechend gesonderte Vereinbarungen (wie z.B. Lunchpakete für ferienbetreute Kinder o.ä.) getroffen werden. *Näheres siehe Anlage 6 zur Ferienversorgung.*
- 1.5. Vertragsbestandteil sind alle im Vertrag erwähnten Anlagen.

§ 2 Aufgaben des Auftragnehmers

- 2.1. Der Auftragnehmer stellt nach Bestellungen durch die Sorgeberechtigten bzw. die Schule die für die Versorgung der Schülerinnen und Schüler des Auftraggebers erforderlichen Speisen bereit. Bei besonderen schulischen Veranstaltungen hat er, nach vorheriger Absprache an Stelle des warmen Essens, Alternativessen, wie z.B. Lunchpakete, bereitzustellen.
- 2.2. Der Auftragnehmer übernimmt für die Mittagsverpflegung die Produktion, Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen. Er übernimmt auch die Reinigung der Küche und des für die Ausgabe benötigten Geschirrs, der Arbeitsmittel und der Servier-/Transportwagen usw., gegebenenfalls inklusive des bzw. der Ausgabebetresen, vorhandener Rollläden und Nebenräume (Personal-WC, Lagerraum) sowie die Zwischenreinigung der Tische. Erforderliche Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel stellt der Auftragnehmer. Die Kosten hierfür werden nach Rechnungsstellung pauschal in Höhe von 450 € brutto pro Quartal bzw. 1.800 € brutto pro Schuljahr rückwirkend von Schulbau Hamburg (SBH) bzw. Gebäudemanagement Hamburg (GMH) erstattet.
- 2.3. Des Weiteren obliegt die ordnungsgemäße Entsorgung der anfallenden Speisereste inkl. der Gestaltung der erforderlichen Abfallbehälter gemäß den jeweils einschlägigen rechtlichen und hygienebezogenen Bestimmungen dem Auftragnehmer.
- 2.4. Die fertigen Mahlzeiten werden vom Auftragnehmer in den Räumlichkeiten des Auftraggebers bereitgestellt. Die Bereitstellung von Geschirr und Besteck und die Verteilung der jeweiligen Essen obliegen dem Auftragnehmer. Das Ausgabesystem wird mit der jeweiligen Schule abgestimmt (*siehe Anlage 3*). Das bevorzugte Essenskonzept ist die Versorgung durch Buffets mit Selbstbedienung, dem sog. Free-Flow.
- 2.5. Der Auftragnehmer verpflichtet sich für eine Mittagsverpflegung zu sorgen, die den Anforderungen einer ernährungsphysiologisch wertvollen und schmackhaften Ernährung entspricht. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

(www.schuleplusessen.de) ist in der jeweils aktuellen Fassung einzuhalten (*siehe Anlage 1* Checkliste mit Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten).

- 2.6. Das Angebot des Auftragnehmers hat den (Qualitäts-)Anforderungen der Behörde für Schule und Berufsbildung bezüglich biologischer, saisonaler, regionaler und fair gehandelter Produkte sowie des Abfallmanagements (*siehe Anlage 1*) zu entsprechen. Dazu gehört, dass der Auftragnehmer mindestens 10 Prozent regionale saisonale Produkte in der Mittagsverpflegung einsetzt. Die Auswahl der Lebensmittel hierfür erfolgt aus dem Saisonkalender (*Anlage 1*). Der Anteil von Bio-Produkten beträgt mindestens 10 Prozent. Täglich gibt es Gemüse oder Rohkost und dreimal pro Woche Obst. Es sind zudem vorzugsweise Vollkornprodukte einzusetzen. Der Einsatz regionaler, saisonaler und fair gehandelter Produkte bzw. von Bio-Produkten bei der Essenzubereitung ist auf Anforderung des Auftraggebers durch den Auftragnehmer in Form entsprechender Nachweise des Lieferanten oder Erzeugers zu belegen.
- 2.7. Daneben bietet der Auftragnehmer eine Sonderkost bei Lebensmittelunverträglichkeit ohne Mehrkosten an, wenn die Sorgeberechtigten durch ein ärztliches Attest belegen, dass ihr Kind an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie leidet oder Diätkost zu sich nehmen muss. Für dieses Essen gelten die allgemeinen Regeln.
- 2.8. Die dem Auftragnehmer überlassenen Räumlichkeiten, Anlagen und das Inventar dürfen nur für die Zubereitung und Abgabe von Speisen und Waren eingesetzt werden, die am Schulstandort an betreute Schülerinnen und Schüler sowie Eltern oder Personal der Schule, Betreuungspersonal oder Besucher schulischer Veranstaltungen verabreicht werden. Ein gelegentlicher und geringfügiger Einsatz für andere Zwecke bedarf der Genehmigung durch den Auftraggeber.
- 2.9. Der Auftragnehmer bietet die Leistungen gemäß §§ 1 und 2 an Schultagen von Montag bis Freitag und, nach Absprache mit dem Auftraggeber, an Ferientagen an. Die Ausgabezeiten werden an die jeweiligen Anforderungen angepasst.
- 2.10. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum sparsamen Verbrauch der durch den Auftraggeber gemäß § 3 Absatz 1 kostenfrei zur Verfügung gestellten Energie und Verbrauchsmittel.
- 2.11. Der Auftragnehmer stellt insbesondere die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der lebensmittelrechtlichen Vorschriften sicher. Dem Auftraggeber oder einem Bevollmächtigten wird auf sein Verlangen Einsicht in die durch den Auftragnehmer geführte HACCP-Dokumentation gewährt. Die Teilnahme am Hamburger Hygienesiegel wird angestrebt.
- 2.12. Der Auftragnehmer stellt im Rahmen der Mittagsverpflegung dem Auftraggeber auf Verlangen eine überprüfbare Essenteilnehmerstatistik zur Verfügung.
- 2.13. Der Auftragnehmer führt regelmäßig Gäste-Umfragen durch und gewährleistet die Teilnahme der Schülerinnen und Schüler an der Speiseplanung.

§ 3 Aufgaben des Auftraggebers

- 3.1. Der Auftraggeber stellt die schulischen Räume für die Mittagsversorgung, insbesondere eine Küche mit Standardausstattung (*siehe Anlage 5*) und die zur Erbringung der Vertragsleistungen erforderlichen Energie und Verbrauchsmittel (Gas, Wasser, Strom) sowie das erforderliche Kleininventar (Geschirr, Besteck) und ggf. einen Transportwagen unentgeltlich zur Verfügung. Weitere Ausstattungsgegenstände darf der Auftragnehmer nur nach Zustimmung des Auftraggebers einbringen.
- 3.2. Die tägliche Reinigung von Speiseräumen, Tischen und Stühlen ist Sache des Auftraggebers oder eines von ihm beauftragten Dritten und somit nicht Gegenstand dieses Vertrages.
- 3.3. Der Auftraggeber sorgt für die Erfüllung gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlicher Auflagen, sofern diese bauliche oder ausstattungsbezogene Auflagen betreffen.

- 3.4. Soweit der interne Arbeitsablauf des Auftraggebers es nötig macht, dass Mitarbeiter/innen des Auftraggebers oder von ihm bevollmächtigte Dritte die Produktions- und Wirtschaftsräume betreten, sorgt der Auftraggeber für die Einhaltung der geltenden Hygieneregeln.
- 3.5. Der Auftraggeber informiert den Auftragnehmer rechtzeitig, spätestens drei Werktage vorher, über die Zeiten, in denen die Schüler/innen ganz oder teilweise nicht in der Schule sind (z.B. Klassenreisen, Projektwochen, Tagesprojekte oder Ähnliches).
- 3.6. Der Auftraggeber unterstützt die Familien bei der Möglichkeit an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, indem er für Schülerinnen und Schüler, deren Mittagessen von der FHH ganz oder teilweise gefördert werden, für die Kosten voll oder anteilig eintritt.

§ 4 Personaleinsatz

- 4.1. Soweit der Auftragnehmer die ihm nach diesem Vertrag obliegenden Verpflichtungen durch von ihm eingesetztes Personal erbringt, hat er darauf zu achten, dass nur Personal eingesetzt wird, welches fachlich und persönlich geeignet ist und den besonderen hygienischen Anforderungen entspricht.
- 4.2. Der Auftragnehmer verpflichtet sich für die im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzten Beschäftigten (ohne Auszubildende) den jeweils gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn/Tariflohn je Zeitstunde zu zahlen. Der Auftragnehmer hat die Einhaltung des zu zahlenden Mindestlohns/Tariflohns auf Anfrage der Behörde für Schule und Berufsbildung durch Vorlage von Verdienstbescheinigungen der Beschäftigten oder in sonstiger geeigneter Weise zu belegen.
- 4.3. Der Auftragnehmer erklärt, dass er bzw. sein Unternehmen nicht nach der Technologie von L.Ron Hubbard arbeitet und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht nach der Technologie schult.

§ 5 Preisgestaltung und Abrechnung

- 5.1. Der Preis inkl. der Lieferung und Kosten für das Personal zur Ausgabe, Geschirr- und Küchenreinigung beträgt ab dem 01.08.2021 pro Essen maximal 4 €. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer. Dieser Preis stellt im Sinne dieser Vereinbarung einen Maximalpreis als Obergrenze dar.
- 5.2. Beginnend mit dem Schuljahr 2022/23 verändert sich die Preisobergrenze für alle Mittagessen schuljährlich in Abhängigkeit von den Veränderungen des Arbeitskostenindex für das Gastgewerbe des Statistischen Bundesamtes (2016 = 100) und des Verbraucherpreisindex für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke des Statistischen Bundesamtes (2015 = 100) im gleichen Verhältnis, in dem sich der gewichtete Anteil beider Indices von jeweils 50% im Durchschnitt der letzten fünf Jahre verändert hat. Die Preissteigerungsrate wird nach Veröffentlichung der Indexwerte aus dem Vorjahr im 1. Quartal des Folgejahres für das im selben Jahr im 3. Quartal beginnende Schuljahr durch die BSB festgestellt (Erläuterung siehe Anlage 7).
- 5.3. Abgerechnet werden die bestellten Essensportionen, soweit sie nicht rechtzeitig abbestellt wurden (siehe 5.7.).
- 5.4. Außerhalb des Mittagessens ist der Auftragnehmer in der Preisgestaltung seiner Leistungen frei, es sei denn, für bestimmte Leistungen ist etwas anderes schriftlich vereinbart worden.
- 5.5. Der Auftragnehmer übernimmt die finanzielle Abwicklung für die Schulverpflegung. Die Abrechnung für die Mittagsverpflegung erfolgt grundsätzlich bargeldlos mit den Sorgeberechtigten der Schülerinnen und Schüler. Grundlage hierfür ist die Vertragsbeziehung zwischen dem Auftragnehmer und den Sorgeberechtigten (entsprechende Elternvereinbarungen/Elternvertrag/Text der Online-Registrierung sind als *Anlage 2* hinzuzufügen).

- 5.6. Für die Abrechnung der am Mittagessen teilnehmenden BuT-Leistungsberechtigten sowie GBS/GTS Zuschussberechtigten erhalten die Caterer zu Anfang der Sommerferien die zu dem Zeitpunkt vorhandenen Namenslisten mit den jeweiligen Zuschusshöhen für das kommende Schuljahr. Spätestens vier Wochen nach Beginn des Schuljahres werden aktualisierte Listen übermittelt. Unterjährige Änderungen werden dem Caterer umgehend nach Kenntnis der Schule durch diese mitgeteilt.
- 5.7. Die Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigten können ein Mittagessen bis spätestens 12 Uhr des Vortages vorzugsweise digital, im Ausnahmefall auch telefonisch, gegenüber dem Auftragnehmer abbestellen. Der Elternanteil wird pro Tag abgerechnet.
- 5.8. Der Auftragnehmer erteilt den Sorgeberechtigten auf Wunsch eine nachvollziehbare Monatsabrechnung, in der sämtliche Essen der Schülerin oder des Schülers mit Einzelpreismachweis aufgeführt sind.
- 5.9. Für Mittagessen, die durch die FHH bezuschusst werden, erhält die Behörde für Schule und Berufsbildung (vertreten durch den Auftraggeber) die Rechnung grundsätzlich elektronisch über den Förderbetrag je Schülerin bzw. Schüler. Ihr ist die durch die Schulleitung per Unterschrift und Schulstempel bestätigte Abrechnungsübersicht „Sozialstaffel“ entsprechend der *Anlage 7* beizufügen. Die Abrechnung erfolgt taggenau. Pauschalabrechnungen sind unzulässig. Die Zahlung erfolgt nach Eingang der sachlich und rechnerisch richtigen Rechnung am Monatsende innerhalb von 21 Tagen, soweit keine längeren Abrechnungszeiträume vereinbart werden. Die Rechnungen sollen spätestens innerhalb von drei Monaten nach Leistungserbringung vorliegen.
- 5.10. Damit die Schulleitung die Sozialstaffel gem. Anlage 7 inhaltlich prüfen kann, ist dieser eine Leistungsübersicht beizufügen. Diese hat mindestens folgende Angaben zu enthalten: Schulname, Schulnummer, Name und Vorname des Kindes, Anzahl der bereitgestellten Mittagessen im Abrechnungszeitraum, Einzelpreis des Mittagessens, Summe je Kind, Gesamtsumme aller Kinder der Rechnung. Sie dient nur der Prüfung in der Schule und ist der Rechnung an die BSB nicht beizufügen. Sie verbleibt in der Schule und ist 6 Jahre prüfsicher aufzubewahren.

§ 6 Sorgfaltspflichten und Haftung

- 6.1. Der Auftragnehmer haftet dem Auftraggeber für sämtliche schuldhaft verursachte Schäden, die er und/oder seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dem Auftraggeber zufügen. Dies gilt insbesondere für Schäden an den dem Auftragnehmer überlassenen Räumen und/oder den ihm überlassenen Inventar.
- 6.2. Der Auftragnehmer übernimmt die ihm überlassenen Räume und das Inventar wie in *Anlage 5* beschrieben. Bei einer Beendigung des Vertragsverhältnisses hat der Auftragnehmer die Räume, die Kücheneinrichtung, die technischen Geräte sowie das Inventar in einem einwandfreien Zustand dem Auftraggeber zurückzugeben. Dies beinhaltet eine professionelle Reinigung aller Räume inklusive Wandreinigung bis zur Decke, Decken- und Fensterreinigung. Sowohl die Übergabe als auch die Rückgabe der Räumlichkeiten werden einschließlich festgestellter Mängel in einem Übergabeprotokoll festgehalten und vom Auftraggeber und Auftragnehmer unterschrieben. Sämtliche im Übergabeprotokoll fest gehaltenen Beanstandungen, hat der Auftragnehmer binnen einer Frist von zwei Wochen auf eigene Kosten zu beseitigen. Bei nicht rechtzeitiger Beseitigung der Beanstandungen durch den Auftragnehmer wird der Auftraggeber die Beseitigung aller Beanstandungen selbst veranlassen und die hierfür aufgewendeten Kosten dem Auftragnehmer in Rechnung stellen.
- 6.3. Die Haftung des Auftragnehmers gegenüber Dritten bleibt unberührt.

§ 7 Vertragsdauer und Kündigung

- 7.1. Das Vertragsverhältnis beginnt mit dem vereinbarten Termin der Konzessionsüberlassung. Im Beendigungsfalle endet es mit dem Schuljahr am 31.07. des jeweiligen Jahres. Sollte das Vertragsverhältnis nicht 4 Monate vor Beendigung des Schuljahres, also bis zum 31.03. (Datum des Zugangs beim Empfänger) gekündigt werden, verlängert es sich jeweils um ein weiteres Schuljahr.
- 7.2. Die Kündigung aus wichtigem Grund ist durch den Auftragnehmer nur unter Beachtung einer angemessenen Frist zulässig. Die Länge der Frist orientiert sich am Interesse des Auftraggebers an der Sicherstellung der Speisenversorgung. Im Zweifel beträgt diese Frist nicht weniger als zwei Wochen zum Quartalsende.
- 7.3. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung durch den Auftraggeber aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Die Kündigung ist insbesondere zulässig, wenn
 - (1) Zwangsvollstreckungsmaßnahmen von Gläubigern des Auftragnehmers nicht binnen zwei Wochen abgewendet werden,
 - (2) das Insolvenzverfahren über das Vermögen des Auftragnehmers beantragt wird.
 - (3) der Auftragnehmer seinen vertraglichen Pflichten unabhängig vom Grad des Verschuldens für einen Zeitraum von mehr als drei Tagen nicht nachkommt.
- 7.4. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung durch den Auftraggeber besteht zudem, wenn es durch den Auftragnehmer oder seine Mitarbeiter bzw. Mitarbeiterinnen zu Kindeswohlgefährdungen oder anderen schweren Störungen des Schulfriedens kommt.

§ 8 Datenschutz

- 8.1. Die datenschutzrechtlichen Vorgaben sind zu beachten.
- 8.2. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die datenschutzrechtlichen Vorgaben, insbesondere die Datenschutzbestimmungen nach der Verordnung (EU) 2016/679 (Datenschutz-Grundverordnung – DSGVO), dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie den sonstigen bereichsspezifischen Vorgaben (u.a. Sozialgesetzbuch Zehntes Buch – SGB X –, falls Sozialdaten betroffen sind), einzuhalten. Er wird seine Mitarbeiter schriftlich verpflichten, über die ihnen aus Anlass oder bei Gelegenheit der Tätigkeit für den Auftraggeber zur Kenntnis gelangten personenbezogenen Daten und andere Informationen gegenüber jedermann Stillschweigen zu wahren und diese unbefugt weder zu erheben, zu verarbeiten noch sonst wie zu nutzen. Bei Verstößen dieser Art hat der Auftraggeber das Recht, von dem zuständigen Vertreter des Auftragnehmers zu verlangen, dass eine Arbeitskraft an einer bestimmten Arbeitsstelle nicht mehr eingesetzt wird.
- 8.3. Der Auftragnehmer wird die ihm zur Kenntnis gelangten Daten nur zu dem vertraglich vereinbarten Zweck speichern, verarbeiten und nutzen. Er ergreift die zum Schutz der Daten nach dem Stand der Technik erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen, um eine angemessene Datensicherheit zu gewährleisten. Eine Weitergabe der Daten an Dritte ist, außer auf Anweisung durch den Auftraggeber, nicht zulässig.
- 8.4. Diese Verpflichtung bleibt auch nach Beendigung des Vertragsverhältnisses bestehen.
- 8.5. Die Nutzungsbedingungen für einen Internetzugang des jeweiligen Schulstandortes sind in *Anlage 4* geregelt. Der Auftraggeber ist nicht verpflichtet dem Auftragnehmer einen Internetanschluss zu stellen.

§ 9 Salvatorische Klausel

- 9.1. Falls eine Bestimmung dieses Vertrages aus irgendeinem Grunde unwirksam sein oder werden sollte, hat dies nicht die Unwirksamkeit des Gesamtvertrages zur Folge.
- 9.2. Die Vertragspartner werden unwirksame oder undurchführbare Bestimmungen durch andere rechtlich zulässige Vereinbarungen ersetzen, die den Vertragsgrundsätzen entsprechen und dem erstrebten wirtschaftlichen Erfolg möglichst nahekommen.

§ 10 Änderung

- 10.1. Jede Änderung des Vertrages bedarf der Schriftform.
- 10.2. Dies gilt auch für die Änderung der Schriftformklausel selbst.

§ 11 Besondere Vereinbarungen

- 11.1. Der Auftragnehmer hat auch in der Zeit, in der baubedingt in der Schule keine Küche zur Verfügung steht, die Mittagessenversorgung sicherzustellen. Für diesen Fall werden abweichend vom Vertrag gesonderte Vereinbarungen getroffen.
 - 11.2. Der Auftragnehmer erklärt, dass er berechtigt ist, Lebensmittel zu verarbeiten. Sollten Verstöße durch die behördliche Lebensmittelkontrolle oder andere Kontrollinstanzen beanstandet werden, wird der Auftragnehmer den Auftraggeber hierüber unverzüglich informieren. Zeitgleich erfolgt eine Erklärung des Auftragnehmers, aus der hervorgeht, wie und bis wann die beanstandeten Verstöße, die in die Zuständigkeit des Auftragnehmers gehören, durch ihn beseitigt werden.
 - 11.3. Der Auftragnehmer versichert, dass die beim Auftraggeber bzw. dessen Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen eingesetzten Personen, die nach dem 31.12.1970 geboren sind, vor Beginn ihrer Tätigkeit dem Auftragnehmer mindestens einen der folgenden Nachweise vorgelegt haben:
 - (a) Eine Impfdokumentation nach § 22 Absatz 1 und 2 IfSG oder ein ärztliches Zeugnis darüber, dass bei ihnen ein nach den Maßgaben von Absatz 8 Satz 2 ausreichender Impfschutz gegen Masern besteht oder
 - (b) ein ärztliches Zeugnis darüber, dass bei ihnen eine Immunität gegen Masern vorliegt oder
 - (c) sie aufgrund einer medizinischen Kontraindikation nicht geimpft werden können oder
 - (d) eine Bestätigung einer staatlichen Stelle oder der Leitung einer anderen in § 20 Absatz 8 Satz 1 IfSG genannten Einrichtung darüber, dass ein Nachweis nach lit. (a)-(c) bereits vorgelegen hat.
- Der Auftragnehmer gewährt dem Auftraggeber Einsicht in die vom Auftragnehmer zu führende Dokumentation über den vorgelegten Nachweis.

§ 12 Vollmacht

Die für den Auftraggeber Zeichnenden erklären ausdrücklich, dass sie die zur Vertragsunterzeichnung erforderliche Befugnis haben und zur Vertragsunterzeichnung bevollmächtigt sind.

§ 13 Gerichtsstand

Als ausschließlicher Gerichtsstand wird Hamburg vereinbart.

Hamburg, den

Hamburg, den

Auftraggeber – Schulleitung

Auftragnehmer – Caterer

Stellvertretende Schulleitung

Übersicht der Anlagen zum Vertrag:

- Anlage 1: Qualitätsanforderungen
- Anlage 2: Elternvereinbarungen/Elternvertrag/Text der Online-Registrierung
- Anlage 3: Verpflegungskonzept
- Anlage 4: Nutzungsbedingungen für den Internetzugang
- Anlage 5: Ausstattung der Küche und des Speiseraums
- Anlage 6: Ferienversorgung
- Anlage 7: Abrechnungsübersicht „Sozialstaffel“ und Modellrechnung

Anlage 1: Qualitätsanforderungen

a) DGE-Qualitätsstandard

Den einzuhaltenden DGE-Qualitätsstandard finden Sie u.a. unter folgendem Link:

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Zu berücksichtigen sind auch die darin enthaltenen Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung.

Eine „Checkliste Schulverpflegung“ dient Schulen und Caterern als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des Verpflegungsangebots. Alle genannten Kriterien beziehen sich auf 5 Verpflegungstage (eine Woche) und mindestens eine Menülinie. Sie finden die Checkliste hier:

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Checkliste_Schulverpflegung.pdf

b) Einsatz saisonaler, regionaler, biologischer und fair gehandelter Produkte

Den zu berücksichtigenden Saisonkalender finden Sie hier:

https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf

Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft (einzelne Zutaten i. S. landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe, z. B. Kartoffeln oder ganze Produktgruppen, z. B. alle Nudeln) sind mit einem Anteil von mindestens 10% des Wareneinsatzes zu verwenden. Eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau ist verpflichtend. Die eingesetzten Produkte aus fairem Handel werden auf dem Speiseplan mit dem Fair Trade-Siegel gekennzeichnet.

c) Abfallmanagement

Ein Konzept zur Abfallvermeidung ist vorzulegen. Abfallmessungen werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.

d) Feedbacksystem

Es gibt ein dokumentiertes Feedbacksystem/Beschwerdemanagement. Befragungen werden anlassbezogen durchgeführt. Feedbackgebende erhalten regelhaft eine Rückmeldung.

Beispiele für Einholung von Feedback:

- Feedbackbögen
- regelmäßige Befragungen
- Box für Wünsche und Kritik
- Bewertung des Angebots mit Klebepunkten
- elektronisches Feedback (Antippen von Smileys) am Ausgang der Mensa

Anlage 2: Elternvereinbarungen/Elternvertrag/Text der Online-Registrierung

(Hier bitte den Text der Online-Registrierung oder den Vertragstext einfügen.)

Anlage 3: Verpflegungskonzept

a) Verpflegungssystem

(z.B.: Mischküche, Warmverpflegung, Cook & Chill, Cook & Freeze, usw.):

b) Ausgabesystem

(z.B. Free Flow, Tischgemeinschaften, Cafeteria-Linie, auch Mischformen der Ausgabe usw.):

c) Im Essenspreis enthaltene Angebotskomponenten

(z.B.: tägl. Trinkwasser, Tee, Salatbar, Rohkost, Dessert u.Ä.)

d) Anzahl der Schichten oder unregelmäßiger Zugang:

e) Essensausgabezeitraum:

f) Art und Weise der Essenbestellung

Anlage 4: Nutzungsbedingungen für den Internetzugang

Hiermit verpflichte ich mich zu Folgendem:

1. Der Zugang zum pädagogischen Netz der Schule wird ausschließlich genutzt, um erforderliche Daten im Rahmen der Schulverpflegung, mit Hilfe des Internets, im Rahmen und für die Erfüllung des Vertrages einer Dienstleistungskonzession zum Betrieb der Schulkantine zu verarbeiten. Jede weitere Nutzung des Internetanschlusses ist unzulässig. Insbesondere darf der Internetzugang nicht für andere als vorgenannte kommerzielle Zwecke oder für politische oder ähnliche Zwecke genutzt werden.
2. Der Netzzugang wird im Rahmen der bestehenden technischen und betrieblichen Möglichkeiten gestattet. Es besteht kein Anspruch auf einen funktionsfähigen Netzzugang oder einen bestimmten Leistungs-, und Sicherheitsstandard. Der Leistungs- und Sicherheitsstandard kann jederzeit geändert werden.
3. Sofern der Zugang zum pädagogischen Netz nur mit Nutzerkennung und Passwort möglich ist, sind diese geheim zu halten. Die Verwendung eines fremden Passwortes oder die Weitergabe des eigenen Passwortes sind untersagt.
4. Auf der genutzten Hardware wird ein aktuelles Virenschutzprogramm eingesetzt und ständig auf neuestem Stand gehalten.
5. Personenbezogene Daten werden nicht auf der eingesetzten Hardware oder innerhalb des pädagogischen Netzes der Schule gespeichert.
6. Für die Datensicherheit, -vertraulichkeit und -integrität auf den vom Auftragnehmer eingesetzten Geräten ist der Auftragnehmer alleine verantwortlich. Er stellt sicher, dass die Daten unter Berücksichtigung ihres jeweiligen Schutzbedarfes durch die nach dem Stand der Technik erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen zur Gewährleistung einer angemessenen Datensicherheit hinreichend geschützt werden. FHH, insbesondere Schule, haftet nicht für Datenverluste, Datenbeschädigungen oder Übermittlungsfehler. Die FHH oder ihre Dienstleister sind nicht verpflichtet, übermittelte Inhalte zu überprüfen, insbesondere nicht daraufhin, ob sie unerwünschte Software (z.B. Viren, Trojaner, Würmer) enthalten. Der Auftragnehmer wird seine Geräte gegen Diebstahl oder unbefugte Benutzung absichern.
7. Die Überwachung und Aufzeichnung der Datenverarbeitung, insbesondere der Datenübermittlung, sowie die Nutzung des Internetzugangs sowie des Internetverkehrs wird der FHH und deren Dienstleistern im Rahmen der geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen gestattet. Gespeicherte Daten werden spätestens nach einem Schuljahr gelöscht. Dies gilt nicht, wenn ein Verstoß gegen diese Nutzungsbedingungen oder andere gesetzliche Vorschriften vorliegt. Eine Übermittlung der verarbeiteten Daten an Dritte erfolgt nur, wenn die FHH oder deren Dienstleister hierzu gesetzlich verpflichtet sind.
8. Der Netzzugang sowie das pädagogische Netz sind mit Filtern zu versehen. Soweit die Nutzung des Netzzuganges im Umfang nach Ziffer 1. dies erfordert, wird der Auftragnehmer beantragen, welche Internetseiten nicht gesperrt oder nicht mehr gesperrt werden sollen. Im Übrigen wird der Auftragnehmer die Filter einhalten und keine Maßnahmen ergreifen, um diese zu umgehen.
9. Der von der FHH, insbesondere Schule, bereitgestellte Netzzugang oder andere Netze dürfen nicht gestört, verändert oder beschädigt werden.
10. Das unbefugte Kopieren lizenzpflichtiger Software sowie jeglicher Download oder Upload von Daten, außer für den in Ziffer 1. genannten Zweck und in dem Umfang, der hierfür erforderlich ist, ist untersagt.
11. Kettenbriefe, unzulässige Werbesendungen oder sonstige belästigende Nachrichten („Spam“) oder Viren dürfen nicht übertragen werden. Es sind geeignete technische und organisatorische Maßnahmen zur Sicherstellung dieser Verpflichtung zu ergreifen.

12. Es dürfen keine Inhalte übermittelt oder auf Inhalte hingewiesen werden, die ehrverletzende Äußerungen oder sonstige Rechts- und sittenwidrige Inhalte enthalten oder das Ansehen der FHH schädigen können.
13. Mit dem Netzzugang und den bereitgestellten Einrichtungen ist sorgsam umzugehen. Beschädigungen sind der Schule unverzüglich mitzuteilen. Schäden sind zu ersetzen.
14. Der Auftragnehmer wird vorgenannte Verpflichtungen auch dem eigenen Personal sowie eingesetzten Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen auferlegen und haftet für die Einhaltung der Regeln durch diese.
15. Der Netzzugang kann jederzeit, auch ohne Angabe von Gründen, durch FHH beendet bzw. entzogen werden.
16. Weitergehende Regelungen im Rahmen der Dienstleistungskonzession oder diese ergänzende Regelungen bleiben unberührt.
17. Im Übrigen gelten die Haftungsregelungen der Dienstleistungskonzession auch für diese Regelung.

Datum:

Unterschrift des Auftragnehmers: _____

Anlage 5: Ausstattung der Küche und des Speiseraums

(Hier ist die vom Objektmanagement (SBH/GMH) zur Verfügung gestellte Liste mit der Standardausstattung gemäß Bestellung durch die BSB (festeingebaute Küchenausstattung) und ggf. ein Raumplan sowie eine möglichst genaue Inventarliste (z.B. Geschirr, Besteck, Töpfe, Kellen, Kleininventar u.a.) einzufügen bzw. in weiteren Anhängen hinzuzufügen, auf die hier verwiesen werden kann.)

Anlage 6: Ferienversorgung

Bei mindestens Essenteilnehmern während der Ferienzeit ist der Auftragnehmer zu einem warmen Mittagsessen nebst den hier im Vertrag genannten Leistungen verpflichtet.

Der Auftraggeber teilt dem Auftragnehmer, spätestens acht Wochen vor Ferienbeginn, die ungefähre Anzahl der Essenteilnehmer mit.

Für den Fall, dass sich weniger als Essenteilnehmer angemeldet haben, werden folgende Vereinbarungen für die Ferienzeiten getroffen:

Verpflegungsart (z.B. Warmverpflegung, Lunchpakete o.ä.):

Art der Essenausgabe (z.B. nur Anlieferung oder Ausgabepersonal etc.):

Essenausgabezeiten:

Anlieferzeiten:

Sonstiges:

Anlage 7: Abrechnungsübersicht „Sozialstaffel“ und Modellrechnung

Abrechnungsmuster Sozialstaffel als Anlage zur Rechnung

Anlage zur Rechnungsnummer		Zeitraum von		bis		Firmenstempel	
Abrechnungsmonat							
Name Schule							
Standort							
Leitzahl Schule							

Sozialstufe FHH-Anteil	Schülerzahl	Summe Essenportionen	FHH-Anteil in EUR	Summe (inkl. MWST)	davon Anteil MWST	Summe Netto	Bemerkungen
100% = BuT			4,00 €	- €		- €	BuT
Nachberechnung BuT						- €	
Gutschrift BuT						- €	
Summe BuT	- €	- €		- €	- €	- €	Zwischensumme BuT
96,00%			3,36 €	- €		- €	GBS/GTS Zuschüsse*
94,00%			3,29 €	- €		- €	
93,33%			3,27 €	- €		- €	
90,00%			3,15 €	- €		- €	
85,00%			2,98 €	- €		- €	
83,33%			2,92 €	- €		- €	
80,00%			2,80 €	- €		- €	
75,00%			2,63 €	- €		- €	
70,00%			2,46 €	- €		- €	
66,67%			2,33 €	- €		- €	
50,00%			1,75 €	- €		- €	
25,00%			0,88 €	- €		- €	
Nachberechnung GBS/GTS Zuschüsse				- €		- €	
Gutschrift GBS/GTS Zuschüsse				- €		- €	
Summe Zuschüsse GBS/GTS*	0	0		- €	- €	- €	Zwischensumme GBS/GTS
Preisanpassung von 0,50 € pro Portion für GBS/GTS Zuschussberechtigte	0	0	0,50 €	- €		- €	Summe Preisanpassung für alle an Schülerinnen und Schüler gelieferten Essen ohne BuT, mit GBS/GTS Zuschussberechtigung
Nachberechnung Preisanpassung für GBS/GTS Zuschussberechtigte						- €	
Gutschrift Preisanpassung für GBS/GTS Zuschussberechtigte						- €	
Summe Preisanpassung GBS/GTS	0	0	0,50 €	- €	- €	- €	Zwischensumme Preisanpassung GBS/GTS
Preisanpassung von 0,50 € pro Portion für Vollzahlende			0,50 €	- €		- €	Summe Preisanpassung für alle an Schülerinnen und Schüler gelieferten Essen ohne BuT und ohne GBS/GTS Zuschussberechtigung
Nachberechnung Preisanpassung für Vollzahlende						- €	
Gutschrift Preisanpassung für Vollzahlende						- €	
Summe Preisanpassung Vollzahlende	0	0	0,50 €	- €	- €	- €	Zwischensumme Preisanpassung Vollzahlende
Summe Preisanpassung gesamt	0	0	0,50 €	- €	- €	- €	Zwischensumme Preisanpassung gesamt
Summe Zuschüsse GBS/GTS und Preisanpassung gesamt von 0,50 €				- €	- €	- €	Zwischensumme GBS/GTS + Preisanpassung gesamt
Gesamtsumme:				- €	- €	0,00 €	

* Bezugsgröße Zuschuss 3,50 €

Schulstempel

Datum und Unterschrift Schulleitung

Modellrechnung für eine indexbasierte Erhöhung des Essenspreises (Erläuterung der Berechnung):

Liegt die durchschnittliche Veränderung des Arbeitskostenindex der letzten fünf Jahre beispielsweise bei 2,13 % und die durchschnittliche Veränderung des Verbraucherpreisindex der letzten fünf Jahre würde 1,53 % betragen, ergäbe sich ein gewichteter Index für die Preisanpassung von 1,83 %. Ausgehend von einem vereinbarten Preis für das teuerste Mittagessen im Schuljahr 2021/22 von € 4,00 inkl. USt, würde sich der Preis bei einer gewichteten Indexsteigerung von 1,83% im Schuljahr 2022/23 auf € 4,07 erhöhen. Die Parteien vereinbaren, dass der indexbasierte Essenspreis in 5-Cent-Schritten gerundet wird, indem sich Auf- und Abrundungen abwechseln, beginnend ab dem Schuljahr 2022/23 mit einer Aufrundung. Die Preisobergrenze für das teuerste Mittagessen würde daher im vorstehenden Beispiel bei € 4,10 liegen. Im Schuljahr 2023/24 würde sich ausgehend von € 4,10 und demselben gewichteten Index eine Preisobergrenze von € 4,18 ergeben, die turnusmäßig auf € 4,15 abgerundet würde.

Kalkulation zur Essenspreisentwicklung bis zum Schuljahr 2030/31											
Durchschnittliche jährliche Preissteigerungsrate	SJ 2020/21	SJ 2021/22	SJ 2022/23	SJ 2023/24	SJ 2024/25	SJ 2025/26	SJ 2026/27	SJ 2027/28	SJ 2028/29	SJ 2029/30	SJ 2030/31
Turnus	-	-	Aufrunden	Abrunden	Aufrunden	Abrunden	Aufrunden	Abrunden	Aufrunden	Abrunden	Aufrunden
1,50%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
1,60%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
1,70%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
1,80%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
1,83%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
1,90%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
2,00%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,60 €	4,70 €
2,10%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,45 €	4,55 €	4,65 €	4,75 €
2,20%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,30 €	4,40 €	4,50 €	4,60 €	4,70 €	4,80 €
2,27%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,35 €	4,45 €	4,55 €	4,65 €	4,75 €	4,90 €
2,30%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,15 €	4,25 €	4,35 €	4,45 €	4,55 €	4,65 €	4,75 €	4,90 €
2,40%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,20 €	4,30 €	4,40 €	4,55 €	4,65 €	4,80 €	4,90 €	5,05 €
2,50%	3,90 €	4,00 €	4,10 €	4,20 €	4,35 €	4,46 €	4,60 €	4,70 €	4,85 €	4,95 €	5,10 €
Gewichteter Index für den Zeitraum der vergangenen 5 Jahre (2015 bis 2019)											
Gewichteter Index für den Zeitraum der vergangenen 10 Jahre (2010 bis 2019)											