

[Vertrag]

zwischen

der Gemeinde Gundelfingen, Alte Bundesstraße 31, 79194 Gundelfingen,

vertreten durch Herrn Bürgermeister Raphael Walz,

nachfolgend „Auftraggeberin“ genannt

und

[Name]

[vertreten durch ■]

[Anschrift]

- im Folgenden „■“ genannt -

Inhalt

§ 1 Vertragsgegenstand	3
§ 2 Allgemeine Pflichten des Auftragnehmers	4
§ 3 Nachweise und Einhaltung der bewertungsrelevanten Angaben im Vergabeverfahren	4
§ 4 Speiseplan und Bestellungen	6
§ 5 Anlieferung und Abholung	7
§ 6 Liefertage und Ferienzeiten	7
§ 7 Vergütung	8
§ 8 Vertragslaufzeit / Option	8
§ 9 Kündigung.....	8
§ 10 Informationspflicht.....	9
§ 11 Betriebshaftpflichtversicherung.....	10
§ 12 Haftung	10
§ 13 Salvatorische Klausel.....	10

§ 1 Vertragsgegenstand

- (1) Gegenstand des Rahmenvertrages ist die Herstellung und Belieferung der Johann-Peter-Hebel-Grundschule, Auf der Höhe 9, 79194 Gundelfingen mit Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler.
- (2) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, für eine Mittagsverpflegung zu sorgen, die den Anforderungen einer schulkindgerechten, ernährungsphysiologisch wertvollen und schmackhaften Ernährung entspricht. Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sind einzuhalten. Zu den Leistungspflichten gehören insbesondere:
 - Bereitstellung von Speiseplänen für die Erteilung von Bestellungen seitens des Auftraggebers
 - Herstellung der Speisen für das Mittagessen gemäß Bestellung
 - Belieferung der Speisen in dafür geeigneten Behältern und Abholung der vorge-reinigten Behälter
 - Einhaltung eines stringenten Hygiene- und Qualitätssicherungsmanagements.Die Leistungspflichten sind im Einzelnen in der Anlage Leistungsverzeichnis darge-stellt.
- (3) Für die Durchführung dieser Aufgaben sind einschlägige Gesetze, Richtlinien und Verordnungen der Europäischen Union, der BRD und des Landes Baden-Württem-berg maßgebend. Diese gehen den Bestimmungen dieses Vertrages und seinen An-lagen vor. Im Übrigen gelten folgende Regelungen mit der Maßgabe, dass bei eventuellen Widersprüchen oder Unklarheiten die in der Aufzählung vorangehende Regelung Vorrang hat:
 - Leistungsverzeichnis inkl. Anlagen
 - Musterspeiseplan des Bieters
 - Angebot des Bieters nebst eingereichten Konzepten
 - Preisdatenblatt des Bieters
 - Hygiene- und Havariekonzept des Auftragnehmers
 - VOL/B Stand 2003
 - BGB
- (4) Geschäfts-, Liefer- oder Zahlungsbedingungen des Auftragnehmers werden nicht Be-standteil des Vertrages.

§ 2 Allgemeine Pflichten des Auftragnehmers

- (1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die zur Sicherstellung einer ordnungsgemäßen Leistungserbringung notwendigen technischen und organisatorischen Voraussetzungen zu schaffen sowie die einschlägigen technischen, gesetzlichen und gleichrangigen Vorschriften einzuhalten. Der Auftragnehmer zeichnet für die gesamte vertragsgemäße Herstellung und Lieferung der Mittagsverpflegung verantwortlich. Dies gilt auch für die Stellung des für die Leistungserbringung erforderlichen Personals und der erforderlichen Infrastruktur sowie der erforderlichen Fahrzeuge. Er verpflichtet sich und eventuelle Unterauftragnehmer weiterhin, die für seine Tätigkeiten notwendigen öffentlich-rechtlichen Genehmigungen bei den zuständigen Behörden einzuholen und über die gesamte Vertragslaufzeit aufrechtzuerhalten. Er hat stets für die sachgerechte Ausführung der Leistung zu sorgen.
- (2) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, einen sachkundigen Bevollmächtigten sowie einen Vertreter als Ansprechpartner in der mit der Leistungserbringung beauftragten Niederlassung zu bestimmen. Diese stehen dem Auftraggeber an Schultagen von 07:00 Uhr bis 16:00 Uhr als Ansprechpartner mit selbstständiger Entscheidungsgewalt bezüglich aller die Vertragserfüllung betreffenden Fragen zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat zu gewährleisten, dass der Handlungsbevollmächtigte im Bedarfsfall kurzfristig beim Auftraggeber persönlich erscheinen kann. Die Ansprechpartner sind dem Auftraggeber spätestens vier Wochen vor Leistungsbeginn zu benennen. Ändern sich die Ansprechpartner, teilt der Auftragnehmer dies dem Auftraggeber unverzüglich mit. Alle Äußerungen des Auftragnehmers müssen in deutscher Sprache abgefasst sein. Jegliche Verhandlungen zwischen dem Auftraggeber und dem Bevollmächtigten oder sonstigen Vertretern des Auftragnehmers sind in deutscher Sprache zu führen.

§ 3 Nachweise und Einhaltung der bewertungsrelevanten Angaben im Vergabeverfahren

- (1) Der Auftragnehmer hat den Nachweis der Einhaltung der von ihm bei der Speisenzubereitung angebotenen Conveniencestufen durch Vorlage entsprechender Rechnungen oder gleichwertiger schriftlicher Nachweise innerhalb von 14 Tagen nach Anforderung gegenüber der Auftraggeberin zu erbringen. Aus den Dokumenten müssen sich anhand der Speisepläne und der Rechnungsdaten der Einsatz von Lebensmitteln in entsprechender Absatzmenge der angebotenen Conveniencestufen plausibel nachvollziehen lassen.
- (2) Der Auftragnehmer hat den Nachweis der Einhaltung der von ihm bei der Speisenzubereitung angebotenen saisonalen Produkte (saisonaler Kalender) durch Vorlage entsprechender Rechnungen oder gleichwertiger schriftlicher Nachweise innerhalb von 14 Tagen nach Anforderung gegenüber der Auftraggeberin zu erbringen. Aus den Dokumenten müssen sich anhand der Speisepläne und der Rechnungsdaten der Einsatz von saisonalen Lebensmitteln in entsprechender Absatzmenge gemäß dem saisonalen Kalender plausibel nachvollziehen lassen.

- (3) Der Auftragnehmer hat den von ihm angebotenen Einsatz von Bioprodukten nachzuweisen durch das EU-Bio-Siegel gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007, ABl. Nr. L 189 vom 20.07.2007, S. 1 und Verordnung (EG) Nr. 967/2008 des Rates vom 29. September 2008, ABl. Nr. L 264 vom 03.10.2008, S. 1, über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen oder gleichwertig. Zudem hat er durch Vorlage entsprechender Rechnungen oder gleichwertiger schriftlicher Nachweise innerhalb von 14 Tagen nach Anforderung gegenüber der Auftraggeberin den Nachweis der Erreichung der angebotenen Einsatzquote zu erbringen.
- (4) Der Auftragnehmer hat, sofern entsprechend angeboten, den Nachweis der Einhaltung der von ihm bei der Speisenzubereitung angebotenen ausschließlichen Verwendung von Seefisch aus MSC- oder ASC-Zertifizierung oder gleichwertiger Gütezeichen durch Vorlage entsprechender Rechnungen oder gleichwertiger für den Nachweis geeigneter Dokumente innerhalb von 14 Tagen nach Anforderung gegenüber der Auftraggeberin zu erbringen. Aus den Dokumenten müssen sich anhand der Speisepläne und der Rechnungsdaten der Einsatz von Seefisch mit entsprechender Zertifizierung in entsprechender Menge plausibel nachvollziehen lassen.
- (5) Der Auftragnehmer hat, sofern entsprechend angeboten, den Nachweis von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wie beispielsweise dem EU-Bio-Siegel, Neuland-Verein, "Tierschutz kontrolliert" (Gold Stufe) oder gleichwertigem Gütezeichen oder gleichwertiger Gütezeichen durch Vorlage entsprechender Rechnungen oder gleichwertiger für den Nachweis geeigneter Dokumente innerhalb von 14 Tagen nach Anforderung gegenüber der Auftraggeberin zu erbringen. Aus den Dokumenten müssen sich anhand der Speisepläne und der Rechnungsdaten der Einsatz von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung mit entsprechender Zertifizierung in entsprechender Absatzmenge plausibel nachvollziehen lassen.
- (6) Der Auftragnehmer hat bei der Herstellung, Kühlung, Lagerung und dem Transport der Speisen im Cook-&-Chill-Verfahren neben den gesetzlichen Bestimmungen die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen sowie die Anforderungen der DIN 10536 (Hygieneanforderungen an das Cook-&-Chill-Verfahren) in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten. Insbesondere sind die Speisen nach der Zubereitung unverzüglich auf die in den einschlägigen Regelwerken vorgegebenen Temperaturen herunterzukühlen, durchgehend unter Einhaltung der vorgeschriebenen Kühlkette zu lagern und zu transportieren. Die zulässigen Zeiträume zwischen Herstellung, Kühlung, Lagerung, Transport und Übergabe an den Auftraggeber dürfen die in den genannten Regelwerken festgelegten Höchstfristen nicht überschreiten. Der Auftragnehmer hat auf Anforderung gegenüber der Auftraggeberin innerhalb von 7 Tagen den Nachweis über die Einhaltung der Temperatur- und Zeitvorgaben zu erbringen (z.B. durch Temperaturprotokolle, Chargendokumentation und Fotodokumentation).
- (7) Der Auftragnehmer muss entsprechende Belege/Nachweise für die vorstehenden Absätze 1 bis 6 mindestens 1 Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren. Im Falle des Einsatzes von Nachunternehmern bei der Erfüllung der bewertungsrelevanten Angaben im Vergabeverfahren, hat sie

sämtliche einschlägige Vertragspflichten an solche Nachunternehmer weiterzugeben und seine Nachunternehmer entsprechend seinerseits zu verpflichten.

- (8) Die Beauftragten der Auftraggeberin haben das Recht, alle mit der Leistungserbringung betrauten Betriebsstätten des Auftragnehmers nach vorheriger Ankündigung während der üblichen Geschäftszeiten zu betreten sowie Einsicht in alle die Leistungserbringung betreffenden Unterlagen zu nehmen. Zweck solcher Kontrollen ist die Verschaffung der Kenntnis darüber, dass die Produktionsprozesse sicherstellen, dass die im Vergabeverfahren zugesagten Waren und deren Qualität / Nachhaltigkeit auch tatsächlich für die Zubereitung der Speisen für die Versorgung in Gundelfingen verwendet werden.
- (9) Der Auftragnehmer hat innerhalb von 2 Wochen nach Vertragsschluss ein Hygienekonzept nach HACCP vorzulegen, welches Vertragsbestandteil wird.

§ 4 Speiseplan und Bestellungen

- (1) Der Auftragnehmer hat die Speiseplangestaltung an dem von ihm im Vergabeverfahren eingereichten Musterspeiseplan während der gesamten Vertragslaufzeit auszurichten.
- (2) Jede Woche ist bis zum Montag ein Auswahlplan (Pro Tag 3 Alternativen jeweils für das Ausgangsmenu, das vegetarische Menu und für das Sonderkost-Allergiker-Menu) elektronisch zur Verfügung zu stellen mit einem Vorlauf von 4 Wochen. Die Auftraggeberin kann aus diesem Auswahlplan die einzelnen Menus bestellen. Die Bestellungen sind für die jeweilige Folgewoche spätestens bis Dienstag, 10:00 Uhr beim Auftragnehmer einzureichen. Hierzu soll möglichst ein internetbasiertes Bestellsystem vom Auftragnehmer bereitgestellt werden.
- (3) Die Desserts zu den Menus können gesondert bestellt werden.
- (4) Kostenlose Stornierungen sind im Einzelfall bis spätestens fünf Werktage (Mo-Sa) vor dem jeweiligen Liefertag bis 18:00 Uhr möglich.
- (5) Nachbestellungen sind im Einzelfall bis spätestens ein Werktag vor dem jeweiligen Liefertag bis 10:00 Uhr ohne Mehrkosten möglich.
- (6) Die Auftraggeberin ist nicht zur Abnahme einer Mindestmenge verpflichtet.

§ 5 Anlieferung und Abholung

- (1) Die Anlieferung erfolgt gemäß den Vorgaben im Leistungsverzeichnis (Transportmittel, Behälter, Zeit und Ort).
- (2) Die Ordnungsgemäßheit der Lieferung (wie z.B. Temperatur, Lieferzustand, Menge etc.) nach der Prüfung auf dem in doppelter Ausfertigung zu übergebenden Lieferschein dokumentiert. Auf Anforderung der Auftraggeberin ist die Ausfertigung in elektronischer Form zu erstellen.
- (3) Sämtliche Verpackungen müssen unversehrt sein. Nicht vertragsgemäß gelieferte Ware hat der Auftragnehmer zurückzunehmen, insbesondere wenn
 - Transportbehälter und die darin befindlichen Verpackungen nicht verschlossen oder beschädigt sind
 - die Maximaltemperatur für die Kühlung der Speisen bei der Lieferung überschritten wird oder
 - die Speisen aufgrund Überschreitung des Verbrauchsdatums nicht gemäß dem Speiseplan verwerten werden können.
- (4) Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt durch den Auftraggeber. Für den ordnungsgemäßen Umgang der angelieferten Speisen ist der Auftraggeber ab Abnahme verantwortlich. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die zur Verfügung gestellten Transportbehältnisse pfleglich zu behandeln.
- (5) Die Transportbehälter werden von der Auftraggeberin nach der Nutzung vorgespült und dem Auftragnehmer zur Abholung überlassen. Die hygienische Endreinigung erfolgt durch den Auftragnehmer.

§ 6 Liefertage und Ferienzeiten

Liefertage sind grundsätzlich alle Öffnungstage (in der Regel 220 Tage pro Schuljahr). Abweichende Liefertermine bedürfen der Abstimmung. Ferienzeiten und einzelne Schließtage werden mindestens eine Woche zuvor bekannt gegeben. An diesen Tagen (Ferienzeiten und Schließtage) ist der Auftragnehmer weder zur Lieferung berechtigt noch verpflichtet.

§ 7 Vergütung

- (1) Es gelten die mit dem Angebot eingereichten Preise (Anlage Preisblatt) zzgl. der zum jeweiligen Leistungserbringungszeitraum geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer.
- (2) Die Angebotspreise sind Festpreise. Wenn der Vertrag über den 31.08.2027 hinaus bestand hat, ist der Auftragnehmer berechtigt, eine Anpassung der Preise zu verlangen, die in der Anlage Preisblatt aufgeführt sind. Die Preise werden im gleichen prozentualen Verhältnis angepasst, wie sich der vom Statistischen Bundesamt ermittelte Verbraucherpreisindex für Nahrungsmittel oder ein an seine Stelle getretener Index gegenüber dem zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses verändert hat. Eine Anpassung kann frühestens zum Beginn eines neuen Schuljahres (01.09.) und erstmals zum 01.09.2027 erfolgen. Die Preisanpassungsforderung muss mindestens 3 Monate vorab schriftlich mitgeteilt werden. Ansonsten verschiebt sich die Anpassung entsprechend auf den nächstfolgenden Monatsanfang.
- (3) Die angebotenen Preise beinhalten alle Nebenkosten für die Anlieferung und Herstellung der Speisen sowie für die sonstigen in der Leistungsbeschreibung und in den in Anlage Rechte und Pflichten der Vertragsparteien beschriebenen Vertragspflichten.
- (4) Die Abrechnung erfolgt jeweils monatlich auf Grundlage der tatsächlich bestellten und nicht stornierten Anzahl an Essenslieferungen.
- (5) Abweichend von § 17 Abs. 1 VOL/B beträgt die Zahlungsfrist 14 Tage nach Eingang der prüfbaren Rechnung.

§ 8 Vertragslaufzeit / Option

- (1) Der Vertrag kommt mit Zuschlag zustande und endet am 31.08.2027. Leistungsbeginn ist der 01.09.2026. Wenn die Auftraggeberin nicht sechs Monate vor Vertragsende schriftlich kündigt verlängert sich der Vertrag um jeweils 1 weiteres Jahr (Verlängerungsoption), bis maximal zum 31.08.2030. Die Kündigung muss schriftlich erfolgen. Zur Wirksamkeit der Kündigung kommt es auf den Zugang der schriftlichen Kündigung bei dem Der Auftragnehmer an.
- (2) Die erste Belieferung erfolgt in der Kalenderwoche 37

§ 9 Kündigung

- (1) Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Besteht der wichtige Grund in der Verletzung einer Pflicht aus diesem Rahmenvertrag, ist die Kündigung erst nach Abmahnung und erfolglosem Ablauf einer zur Abhilfe bestimmten Frist von mindestens vier Wochen zulässig.

Jede Kündigung bedarf der Schriftform. Zur Fristwahrung ist deren Zugang maßgeblich. Bei Auflösung des Vertragsverhältnisses aus wichtigem Grund kann Der Auftragnehmer keine Entschädigungsansprüche gegenüber der Auftraggeberin geltend machen.

(2) Weiter liegt ein wichtiger Grund zur Kündigung vor,

- wenn sich der Auftragnehmer trotz schriftlicher Abmahnung schwerer Verletzungen des Vertrages schuldig macht,
- wenn der Auftragnehmer in Bezug auf seine Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit unzutreffende Angaben gemacht hat,
- wenn der Auftragnehmer trotz schriftlicher Abmahnung den Betrieb vernachlässigt, insbesondere Service und Qualitätsmanagement,
- wenn der Auftragnehmer in sonstiger Weise trotz schriftlicher Abmahnung seinen Verpflichtungen aus diesem Vertrag nicht nachkommt und / oder die Rechte des Auftraggebers nicht nur geringfügig verletzt; zu solchen Pflichten zählt insbesondere die Nachweisführung gemäß § 3,
- wenn der Auftragnehmer trotz schriftlicher Abmahnung die im Vergabeverfahren zugesagten Qualitäten und oder Nachhaltigkeitskriterien nicht einhält (Conveniencestufen, Bio-Anteil, saisonale Obst- und Gemüseanteile, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Seefisch Zertifizierung).

Solchen Handlungen des Auftragnehmers stehen Handlungen von Personen gleich, die sie gesetzlich vertreten, von ihm beauftragt oder für sie tätig sind.

Im Falle einer vorzeitigen Auflösung des Vertragsverhältnisses haftet Der Auftragnehmer für den Schaden, den die Auftraggeberin erleidet, es sei denn die Pflichtverletzungen sind nicht vom Auftragnehmer zu vertreten.

§ 10 Informationspflicht

(1) Der Auftragnehmer teilt der Auftraggeberin alle wesentlichen Veränderungen in seinem Betrieb zeitnah schriftlich mit, die Einfluss auf die Leistungserbringung haben könnten. Dazu zählen insbesondere

- Änderungen der Gesellschafterstruktur
- Änderungen in den Betriebsabläufen
- Änderungen bei den Ansprechpartnern.

(2) Der Auftragnehmer erteilt der Auftraggeberin auf Anforderung Auskunft über alle lebensmittel- und hygienerechtlichen Fragen im Zusammenhang mit dem Verpflegungsangebot. Dies betrifft insbesondere Auskünfte über das Hygienekonzept und die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter Des Auftragnehmers.

§ 11 Betriebshaftpflichtversicherung

- (1) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, eine Betriebshaftpflichtversicherung in Höhe von
 - 3.000.000,00 € für Personenschäden pro Schadensfall
 - 250.000,00 € für Sach- und Vermögensschäden pro Schadensfallabzuschließen und aufrechtzuerhalten.
- (2) Der Auftragnehmer hat der Auftraggeberin unverzüglich schriftlich anzuzeigen, sobald ein Versicherungsschutz nicht mehr besteht.
- (3) Auch bei Ausfall der Küche durch Brand, Explosion o.ä. ist der Auftragnehmer verpflichtet, eine ordnungsgemäße Versorgung zu gewährleisten. Ein entsprechendes Havariekonzept ist innerhalb von 2 Wochen nach Vertragsschluss vorzulegen, welches Vertragsbestandsanteil wird.
- (4) Der Auftragnehmer stellt die Auftraggeberin von etwaigen Schadenersatzansprüchen dritter Personen frei, soweit diese Ansprüche auf einer vom Auftragnehmer zu vertretenden Verletzung dieses Vertrages beruhen.
- (5) Der Auftragnehmer haftet für alle Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die der Auftraggeberin nachweislich durch ihn oder seine Mitarbeiter bei der Erfüllung der vertraglichen Aufgaben infolge einer schuldhaften Verletzung dieses Vertrages entstehen. Ihm obliegt der Nachweis, dass er die Vertragsverletzung nicht zu vertreten hat.
- (6) Auf Verlangen der Auftraggeberin ist eine Haftpflichtversicherung mit höheren Deckungssummen abzuschließen, wenn und soweit sich die bei Vertragsschluss versicherte Gefahr erhöht. Ergeben sich aus der Gefahrerhöhung erhöhte Versicherungsbeiträge, so hat den Erhöhungsbetrag diejenige Partei zu tragen, die die Gefahrerhöhung verursacht hat.

§ 12 Haftung

In Abweichung zu §§ 7 und 14 VOL/B haften die Vertragsparteien einander nach den gesetzlichen Vorschriften, soweit sich aus diesem Vertrag keine anderen Regelungen ergeben.

§ 13 Salvatorische Klausel

- (1) Erfüllungsort und allgemeiner Gerichtsstand ist für beide Vertragsparteien Gundelfingen.

- (2) Wesentlicher Bestandteil dieses Rahmenvertrags sind die unter Ziff. 1 genannten Anlagen, diese werden ausdrücklich anerkannt.
- (3) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Rahmenvertrags unwirksam sein, verpflichten sich die Parteien, anstelle der unwirksamen Bestimmungen eine solche zu vereinbaren, die dem sachlichen und wirtschaftlichen Inhalt der unwirksamen Bestimmung entsprechen. Dies gilt auch für den Fall, dass eine Vertragslücke besteht.
- (4) Alle Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen mindestens der Textform.

[Ort], den

[Ort], den

[Unterzeichner]

[Unterzeichner]