

VERTRAG
über eine Dienstleistungskonzession
für Mittagsverpflegung in Schulen
sowie ergänzender Leistungen

Zwischen

Schule

vertreten durch _____, Schulleitung

(im Folgenden "Auftraggeber" genannt)

und der

Firma / Caterer
Zweigniederlassung

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 Schüler/innen und das Personal der Schule treten insoweit in ein Vertragsverhältnis zu dem Auftragnehmer. Dies gilt auch für gastronomische Angebote außerhalb des Mittagessens und den kantinentypischen Verkauf von Waren durch den Auftragnehmer.
- 1.3. Hat eine Schule Bedarf an zusätzlicher Schulverpflegung, wird hierüber eine gesonderte Vereinbarung zwischen der jeweiligen Schule und dem Auftragnehmer geschlossen. Hierzu gehören z.B. ein Frühstücksangebot, Betrieb eines Schulkiosk sowie Catering für schulische Veranstaltungen.
- 1.4. An 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 1 zur Ferienversorgung.*
- 1.5. Vertragsbestandteil sind alle im Vertrag erwähnten Anlagen, insbesondere das jeweilige Konzept über das Verpflegungsangebot (z.B. das Verpflegungssystem). *Näheres siehe Anlage 2 Konzept Verpflegungssystem.*

§ 2 Aufgaben des Auftragnehmers

- 2.1. Der Auftragnehmer stellt nach Bestellungen durch die Erziehungsberechtigten bzw. die Schule
 - 2.1.1. die für die Versorgung der Schüler/innen des Auftraggebers erforderlichen Speisen bereit.
 - 2.1.2. Lunchpakete bei besonderen schulischen Veranstaltungen, nach vorheriger Absprache an Stelle des warmen Essens, bereit.
- 2.2. Der Auftragnehmer übernimmt für die Mittagsverpflegung
 - 2.2.1. die Produktion, Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen,
 - 2.2.2. die Reinigung des für die Ausgabe benötigten Geschirrs, der Arbeitsmittel und der Küche, sowie die Zwischenreinigung der Tische. Erforderliche Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel stellt der Auftragnehmer. Die Kosten hierfür werden, auf Nachweis bis zu einer Höhe von 150 € mtl. bzw. 1800 € pro Schuljahr vom Auftraggeber erstattet.
 - 2.2.3. die ordnungsgemäße Entsorgung der anfallenden Speisereste inkl. der Gestellung der erforderlichen Abfallbehälter gemäß den jeweils einschlägigen rechtlichen und hygienebezogenen Bestimmungen.

- 2.3. Die fertigen Mahlzeiten werden vom Auftragnehmer in den Räumlichkeiten des Auftraggebers bereitgestellt. Zur Aufgabe des Ausgabepersonals gehören die Bereitstellung von Geschirr und Besteck und die Verteilung der Menüs. Dieses kann durch Anrichten der Speisenkomponenten auf Büffettresen, durch Ausgabe im Tablett-System oder durch das Eindecken und Abdecken der Tische, sowie das Servieren des Essens in Schüsseln erfolgen. Die Verteilungsart wird mit der jeweiligen Schule abgestimmt.
- 2.4. 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) werden eingehalten. Das Angebot entspricht den Maßgaben der Behörde für Schule und Berufsbildung (*siehe Anlage 3: Qualitätsstandards für die Schulverpflegung 3. Auflage; insbesondere die Abschnitte 2, 4, 6.1 und 6.2*). Sollten weitere Angebote von Schulverpflegungskomponenten (wie z.B. Frühstück, Kiosk, Snacks, Imbiss u.ä.) vereinbart werden, orientieren sich diese ebenfalls an den Qualitätsstandards der DGE. Abweichungen von diesen Regelungen sind im Einzelfall schriftlich als Nebenabreden festzuhalten.
- 2.5. Der Auftragnehmer stärkt in der Mittagsverpflegung den Einsatz regionaler Produkte. Hierzu sollen für die Mittagsverpflegung an mindestens 20 Schultagen im Schuljahr regionale Produkte für die gesamte Menüfolge der Mittagsverpflegung verwendet werden. Die Auswahl der Lebensmittel hierfür erfolgt aus der in *Anlage 4* aufgeführten Liste der regionalen Produkte sowie dem Kriterienkatalog. Der Einsatz regionaler Produkte bei der Essenzubereitung ist auf Anforderung des Auftraggebers durch den Auftragnehmer in Form entsprechender Nachweise des Lieferanten oder Erzeugers zu belegen.
- 2.6. Die dem Auftragnehmer überlassenen Räumlichkeiten, Anlagen und das Inventar dürfen nur für die Zubereitung und Abgabe von Speisen und Waren eingesetzt werden, die an am Schulstandort betreuten Kinder, Schüler/innen, Eltern oder Personal der Schule, Betreuungspersonal oder Besucher schulischer Veranstaltungen veräußert werden. Ein gelegentlicher und geringfügiger Einsatz für andere Zwecke ist zulässig.
- 2.7. 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 schulbedingten Anforderungen angepasst.
- 2.8. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum sparsamsten Verbrauch der durch den Auftraggeber gemäß § 3 Absatz 1 kostenfrei zur Verfügung gestellten Energie und Verbrauchsmittel.
- 2.9. Der Auftragnehmer stellt insbesondere die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der lebensmittelrechtlichen Vorschriften, neben seinen anderen rechtlichen Pflichten, sicher. Dem Auftraggeber oder einem Bevollmächtigten wird auf sein Verlangen in die durch den Auftragnehmer geführte HACCP-Dokumentation Einsicht gewährt.
- 2.10. Der Auftragnehmer stellt im Rahmen der Mittagsverpflegung dem Auftraggeber auf Verlangen eine Essenteilnehmerstatistik zur Verfügung.

§ 3 Aufgaben des Auftraggebers

- 3.1. Der Auftraggeber stellt die schulischen Räume für die Mittagsversorgung (Küche mit Standardausstattung, *siehe Anlage 5 Inventarliste und Raumplan*, Speiseraum möbliert) und die zur Erbringung der Vertragsleistungen erforderlichen Energie und Verbrauchsmitteln (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. Für die Instandhaltung und Instandsetzung der Räumlichkeiten, sowie für die Kücheneinrichtungen ist der Auftraggeber, im Rahmen der üblichen Verschleißzeiten, verantwortlich. Der natürliche Schwund/Bruch von Kleininventar wird vom Auftraggeber ersetzt. Für eine vorzeitige Abnutzung ist der Auftragnehmer auf eigene Kosten ersatzpflichtig.
- 3.3. Die Reinigung von Speiseräumen, Tischen und Stühlen ist Sache des Auftraggebers oder eines von ihm beauftragten Dritten und somit nicht Gegenstand dieses Vertrages.
- 3.4. Der Auftraggeber sorgt für die Erfüllung gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlichen Auflagen, sofern diese bauliche oder ausstattungsbezogene Auflagen betreffen.
- 3.5. Der Auftraggeber verschafft den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Auftragnehmers freien Zugang zu den notwendigen Räumen.
- 3.6. 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.
- 3.7. Der Auftraggeber informiert den Auftragnehmer rechtzeitig, spätestens drei Tage vorher, über die Zeiten, in denen die Schüler/innen ganz oder teilweise nicht in der Schule sind (z.B. Klassenreisen, Projektwochen, Tagesprojekte oder Ähnliches).

§ 4 Personaleinsatz

- 4.1. Die Leistungen werden grundsätzlich von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Auftragnehmers erbracht.
- 4.2. Der Auftragnehmer wird insbesondere darauf achten, dass nur Personal eingesetzt wird, welches fachlich und persönlich geeignet ist und den besonderen hygienischen Anforderungen entspricht.
- 4.3. Der Auftragnehmer verpflichtet sich für die im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzten Beschäftigten (ohne Auszubildende) einen Mindestlohn von 8,50 € (brutto) je Zeitzunde zu zahlen.
Soweit für die Erbringung der Nachweise nichts anderes bestimmt ist, gilt die nachstehende Regelung:
Der Auftragnehmer hat die Einhaltung des zu zahlenden Mindestlohns auf Anfrage der Behörde für Schule und Berufsbildung durch Vorlage von Verdienstbescheinigungen der Beschäftigten oder in sonstiger geeigneter Weise zu belegen.

- 4.4. Der Auftragnehmer erklärt, dass er bzw. sein Unternehmen nicht nach der Technologie von L.Ron Hubbard arbeitet. Er und seine Mitarbeiter werden nicht nach der Technologie von L.Ron Hubbard in Kursen und/oder Seminaren geschult. Der Auftragnehmer lehnt die Technologie von L.Ron Hubbard zur Führung seines Unternehmens ab.
- 4.5. Ein Anspruch von Seiten des Auftraggebers auf Verrichtung von Leistungen durch eine bestimmte Arbeitskraft besteht nicht.
- 4.6. Der Auftragnehmer hat keine Aufsichtspflicht über die Schüler/innen, während sich diese in der Mensa aufhalten und ihre Mittagsverpflegung einnehmen. Der Auftraggeber sorgt selbst für die Beaufsichtigung der Schüler/innen während der Mittagsverpflegung.

§ 5 Preisgestaltung und Abrechnung

- 5.1. Für die Mittagsverpflegung wird folgende Preisgestaltung vereinbart:
 - 5.1.1. Der Preis inkl. der Lieferung und Kosten für das Personal zur Ausgabe, Geschirr- und Küchenreinigung beträgt bis zu 3,50 € brutto (bei einem Mehrwertsteuersatz von 19 %) pro Essen. Dieser Preis stellt im Sinne dieser Vereinbarung einen Maximalpreis als Obergrenze dar. Der Preis für die Mittagsverpflegung kann, auch abhängig von der Teilnehmerzahl, nach unten variieren und wird im Preisblatt als *Anlage 6* zu diesem Vertrag vereinbart. Abgerechnet werden die bestellten Essenportionen.
 - 5.1.2. Die zugrunde gelegte Preiskalkulation wird mit der zuständigen Stelle in der Behörde für Schule und Berufsbildung zum Ende des Schuljahres besprochen und ggf. neu vereinbart. Erstmals geschieht dies im Juni 2014.
 - 5.1.3. In der Preisgestaltung seiner Leistungen außerhalb des Mittagessens ist der Auftragnehmer frei, es sei denn, für bestimmte Leistungen ist etwas anderes schriftlich vereinbart worden. In einer Nebenabrede können Preisobergrenzen vereinbart werden.
- 5.2. Der Auftragnehmer übernimmt die finanzielle Abwicklung für die Schulverpflegung. Die Abrechnung für die Mittagsverpflegung erfolgt grundsätzlich bargeldlos mit den Erziehungsberechtigten der Schüler/innen. Grundlage hierfür ist die Vertragsbeziehung zwischen Auftragnehmer und den Erziehungsberechtigten.
- 5.3. Für Mittagessen, die durch die Freie und Hansestadt Hamburg gefördert werden, erhält die Behörde für Schule und Berufsbildung (vertreten durch die jeweilige Schule) die Rechnung über den Förderbetrag je Schüler/in. Die Zahlung erfolgt nach Rechnungseingang am Monatsende innerhalb von 21 Tagen, soweit keine anderen Abrechnungszeiträume vereinbart werden.
- 5.4. Die Rechnung enthält auf Verlangen des Auftraggebers mindestens folgende Angaben: Schulname, Schulnummer, Name und Vorname des Kindes, Anzahl der bereitgestellten Mittagessen im Abrechnungszeitraum, Einzelpreis des Mittagessens, Summe je Kind, Gesamtsumme alle Kinder der Rechnung. *Näheres siehe Anlage 7 Abrechnungsmuster.*

§ 6 Reklamationen

- 6.1. Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die ordnungsgemäße Durchführung der Vertragsleistung jederzeit überprüfen.
- 6.2. Reklamationen müssen dem Auftragnehmer unverzüglich mitgeteilt werden.
- 6.3. Der Auftraggeber kann sich erst dann auf die Nichteinhaltung des Vertrages berufen, wenn er zwei Mal die Einhaltung der Qualitätsanforderungen reklamiert hat und diese jeweils nicht innerhalb einer Frist von einer Woche behoben wurden. Diese berechtigt der Auftraggeber zum Entzug der Dienstleistungskonzession.
- 6.4. Die Rechte der Kunden des Auftragnehmers bleiben durch diese Vorschrift unberührt.

§ 7 Sorgfaltspflichten und Haftung

- 7.1. Der Auftragnehmer behandelt die ihm überlassenen Räume und das ihm überlassene Inventar mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns und bemüht sich um eine Betriebsweise, die bei Einhaltung der gesetzlichen Bedingungen mit Energie und Verbrauchsmaterialien sparsam umgeht. Soweit er an der Mittagsverpflegung von Schüler/innen mitwirkt, deren Essenspreis ganz oder zum Teil durch die Freie und Hansestadt Hamburg getragen wird, achtet er die Vermögensinteressen der Freien und Hansestadt Hamburg. Der Auftragnehmer haftet für alle Schäden, die er oder seine Mitarbeiter/innen dem Auftraggeber zufügen im folgenden Umfang: Der Auftragnehmer haftet unbeschränkt für vorsätzlich oder fahrlässig durch ihn selbst, seine gesetzlichen Vertreter oder leitenden Angestellten verursachte Schäden, sowie für vorsätzlich verursachte Schäden sonstiger Erfüllungsgehilfen.
- 7.2. Der Auftragnehmer haftet unbeschränkt für vorsätzlich oder fahrlässig verursachte Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch ihn selbst, seine gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen bzw. Verrichtungsgehilfen.
- 7.3. Der Auftragnehmer haftet unbeschränkt aufgrund zwingender gesetzlicher Vorschriften.
- 7.4. Der Auftragnehmer haftet für Schäden aus der Verletzung von Kardinalpflichten. Kardinalpflichten sind die wesentlichen Pflichten, die die Grundlage des Vertrages bilden und auf deren Erfüllung der Auftraggeber vertrauen darf, wie etwa die rechtzeitige Leistungserbringung und die Schutz- und Obhutspflichten, die das Leben des Auftraggebers, seines Personals, Dritter oder sein Eigentum vor erheblichen Schäden schützen. Wenn der Auftragnehmer diese Kardinalpflichten leicht fahrlässig verletzt hat, ist seine Haftung auf den Betrag von 1 Mio. € je Schadensfall begrenzt. Eine Haftung für nicht vorhersehbare unmittelbare und mittelbare Folgeschäden ist, unberührt der Regelung in Satz 1, bei leicht fahrlässiger Verletzung von Kardinalpflichten ausgeschlossen.
- 7.5. Soweit der Auftragnehmer technische Auskünfte gibt oder beratend tätig wird und diese Auskünfte oder Beratungen nicht zu dem vom Auftragnehmer geschuldeten, vertraglich vereinbarten Leistungsumfang gehört, geschieht dies unentgeltlich und – ausgenommen bei Vorsatz und Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit – unter Ausschluss jeglicher Haftung.

- 7.6. Die Haftung des Auftragnehmers gegenüber seinen Kunden bleibt durch diese Vorschrift unberührt.

§ 8 Vertragsdauer und Kündigung

- 8.1. Das Vertragsverhältnis beginnt mit dem vereinbarten Termin der Konzessionsüberlassung und endet mit dem Schuljahr. Sollte das Vertragsverhältnis nicht 4 Monate vor Beendigung des Schuljahres gekündigt werden, verlängert es sich jeweils um ein weiteres Schuljahr.
- 8.2. Die Kündigung aus wichtigem Grund durch den Auftragnehmer ist nur unter Beachtung einer angemessenen Frist zulässig. Die Länge der Frist orientiert sich am Interesse des Auftraggebers an der Sicherstellung der Speisensversorgung, sowie an die Fristen, innerhalb der Auftragnehmer Personalabbaumaßnahmen ergreifen kann. Im Zweifel beträgt diese Frist nicht weniger als zwei Wochen zum Quartalsende. Dies gilt nicht, sollte über eine der Vertragsparteien das Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet werden.
- 8.3. Das außerordentliche Kündigungsrecht aus wichtigem Grund durch den Auftraggeber bleibt unberührt.

§ 9 Datenschutz

- 9.1. Die datenschutzrechtlichen Vorgaben sind zu beachten.
- 9.2. Der Auftragnehmer verpflichtet sich insbesondere, die Datenschutzbestimmungen nach dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) 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.
- 9.3. Der Auftragnehmer wird die ihm zur Kenntnis gelangten Daten nur zu dem vertraglich vereinbarten Zweck speichern, verarbeiten und nutzen. Eine Weitergabe an Dritte ist, außer auf Anweisung durch den Auftraggeber, nicht zulässig.
- 9.4. Diese Verpflichtung bleibt auch nach Beendigung des Vertragsverhältnisses bestehen.
- 9.5. Die Nutzungsbedingungen für einen Internetzugang des jeweiligen Schulstandortes sind in *Anlage 8* geregelt. Der Auftraggeber ist nicht verpflichtet dem Auftragnehmer einen Internetanschluss zu stellen.

§ 10 Ausschließlichkeitsrecht

Auftraggeber und Auftragnehmer sind sich einig, dass grundsätzlich nur der Auftragnehmer zur Herstellung und Lieferung von Speisen und Getränken im Rahmen der Mittagsverpflegung an den Auftraggeber befugt ist.

§ 11 Salvatorische Klausel

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

§ 12 Änderung

- 12.1. Jede Änderung des Vertrages bedarf der Schriftform.
- 12.2. Die Änderung oder eine Abweichung von dieser Schriftformklausel muss beiderseits schriftlich erfolgen.

§ 13 Besondere Vereinbarungen

- 13.1. Der Auftragnehmer wird auch in der Zeit, in der baubedingt in der Schule keine Küche zur Verfügung steht, die Mittagessenversorgung sicherstellen. Für diesen Fall werden abweichend vom Vertrag gesonderte Vereinbarungen getroffen.
- 13.2. 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.
- 13.3. Der Auftragnehmer lässt bis spätestens 01.01.2014 mindestens die Produktion für die Schulverpflegung zertifizieren. Basis für die Zertifizierung soll der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sein. Die Zertifizierung kann durch die DGE, die AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein oder andere unabhängige Einrichtungen erfolgen. Der Auftragnehmer erklärt sich weiterhin damit einverstanden diese Zertifizierung aufrechtzuerhalten. Sollte die Zertifizierung bzw. Re-Zertifizierung dem Auftragnehmer aus wichtigen Gründen nicht möglich sein, ist dies dem Auftraggeber rechtzeitig, spätestens 4 Wochen vorher, und in schriftlicher Form mitzuteilen.

§ 14 Vollmacht

Der/die für den Auftraggeber Zeichnende/n erklärt/erklären ausdrücklich, dass er/sie die zur Vertragsunterzeichnung erforderliche Genehmigung vorliegen hat/haben und zur Vertragsunterzeichnung bevollmächtigt ist/sind.

§ 15 Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Hamburg vereinbart.

Hamburg, den

Hamburg, den

Schulträger – Schulleitung

Firma/Caterer

BSB – Beschaffungsstelle (V 242)

Übersicht der Anlagen zum Vertrag:

Anlage 1: Ferienversorgung

Anlage 2: Konzept Verpflegungssystem

Im Konzept sollen u.a. folgende Punkte enthalten sein:

Das Verpflegungssystem (z.B.: Warmverpflegung - Cook & hold, Kochen und Kühlen - Cook & chill, Tiefkühlkost - Cook & freeze). Das Ausgabesysteme (z.B.: Tischgemeinschaften, portionierte Menüs und Selbstbedienung, ggf. auch Mischformen der Ausgabe. Angebotskomponenten im Essenpreis enthalten (z.B.: tägl. Trinkwasser, Tees, Salatbar, Rohkost, u.ä.)

Sollten alle Angaben im Angebot enthalten sein, kann dieses als Anlage 2 dem Vertrag beigelegt werden.

Anlage 3: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 3. Auflage

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

<http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c246>

Anlage 4: Liste Regionale Produkte

Anlage 5: Inventarliste und Raumplan

(Die Schule beauftragt den zuständigen Objektmanager die Inventarliste und den Raumplan zur Verfügung zu stellen.)

Anlage 6: Preisblatt

Anlage 7: Abrechnungsmuster

Anlage 8: Nutzungsbedingungen für den Internetzugang

Anlage 9: Geschirrservice Zusatzvereinbarung

Für diejenigen Schulen, bei denen aufgrund baulicher Maßnahmen zu Beginn der Mittagsverpflegung noch keine Geschirreinigung vor Ort möglich ist. Für die Dauer des Provisoriums wird dafür eine zusätzliche Vereinbarung mit dem Auftragnehmer getroffen. (Siehe Formblatt)

Anlage 1: Ferienversorgung

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

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

Für den Fall, dass sich weniger als xxx 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 4: Liste Regionale Produkte

Die Liste wird durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung zur Verfügung gestellt.

Anlage 6: Preisblatt

Preisblatt der Schule

Stand:

Grundlage der Berechnung:

ca. _____ Verpflegungsteilnehmer

ca. _____ Ausgabetage pro Jahr (inklusive / exklusive Ferien)

Der Preis beträgt:

X,XX € inkl. MwSt. und Abrechnung der Elternbeiträge.

Im Preis enthalten sind die im Vertrag genannten Leistungen.

Die Konzessionsüberlassung beginnt am: **XX.XX.20XX.**

Anlage 7: Abrechnungsmuster

Beispielabrechnung Sozialstaffel Mittagessen Schule xxx					Firmenstempel				
Name der Schule:									
Rechnungszeitraum: 02.08.-31.08.2012 Essenpreis incl. MwSt.: 3,50 €									
Sozialstufe FHH-Anteil	Schülerzahl	Summe Essenportionen	FHH-Anteil €	Summe incl. MwSt.	MwSt. 19%	Summe Netto			
100%	67	521	3,50 €	1.823,50 €	291,15 €	1.532,35 €	Zwischensumme BUT		
100%	34	293	3,50 €	1.025,50 €	163,74 €	861,76 €			
75%	52	653	2,63 €	1.714,13 €	273,68 €	1.440,44 €			
50%	17	85	1,75 €	148,75 €	23,75 €	125,00 €			
30%	12	46	1,05 €	48,30 €	7,71 €	40,59 €			
20%	9	39	0,70 €	27,30 €	4,36 €	22,94 €			
...			
...			
	124	1.116		2.963,98 €	473,24 €	2.490,74 €	Zwischensumme GBS-Ermäßigungen		
	191	1.637		4.787,48 €	764,39 €	4.023,09 €	Gesamtsumme:		

Anlage 8: 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. 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 ein funktionsfähigen Netzzugang oder einen bestimmten Leistungsstandard. Der Leistungsstandard 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 von Firma eingesetzten Geräten ist Firma alleine verantwortlich. FHH, insbesondere Schule, haftet nicht für Datenverluste, Datenbeschädigungen oder Übermittlungsfehler. FHH oder ihre Dienstleister sind nicht verpflichtet, übermittelte Inhalt zu überprüfen, insbesondere nicht daraufhin, ob sie unerwünschte Software (z.B. Viren, Trojaner, Würmer) enthalten. Firma wird ihre Geräte gegen Diebstahl oder unbefugte Benutzung absichern.
7. **Die Überwachung und Aufzeichnung der Datenübermittlung, -verarbeitung sowie die Nutzung des Internetzugangs sowie des Internetverkehrs wird der FHH und deren Dienstleistern gestattet.** Gespeicherte Daten werden spätestens nach drei Monaten gelöscht. Dies gilt nicht, wenn ein Verstoß gegen diese Nutzungsbedingungen oder andere gesetzliche Vorschriften vorliegt. Eine Weitergabe der gespeicherten 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 versehen. Soweit die Nutzung des Netzzuganges im Umfang nach Ziffer 1. dies erfordert, wird Firma beantragen, welche Internetseiten nicht gesperrt oder nicht mehr gesperrt werden sollen. Im Übrigen wird Firma die Filter einhalten und nicht versuchen, 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.

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. Firma 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 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.

Unterschrift des Vertretungsberechtigten/ Datum:

Anlage 9: Geschirrservice Zusatzvereinbarung

Bis zur Fertigstellung des erforderlichen Bauvorhabens und der Geschirrspülmöglichkeit, verpflichtet sich der Auftragnehmer das Geschirr nach der Esseneinnahme mitzunehmen, zu reinigen und zur nächsten Schulspeisung wieder mitzubringen. Hierfür werden pro Geschirrsatz 0,xx € inkl. 19 % MwSt. berechnet. Der Auftragnehmer stellt der Behörde für Schule und Berufsbildung hierfür monatlich eine gesonderte Rechnung.

Die Essenzubereitung und Ausgabe für die Zeit des Provisoriums wird wie folgt geregelt:

.....
.....
.....
.....
.....
.....