
D. Vertragsbedingungen

Mittagsverpflegung Kitas und Schulen in der Verbandsgemeinde Bad Ems-Nassau

Vertrag

Zwischen der

Verbandsgemeinde Bad Ems-Nassau

- nachstehend **Auftraggeber** genannt -

und

[...]

- nachstehend **Auftragnehmer** genannt -

wird folgender Vertrag über die Mittagsverpflegungsleistung für die Einrichtungen [...] geschlossen:

Präambel

Der Auftragnehmer hat in dem Vergabeverfahren des Auftraggebers den Zuschlag für Los ... erhalten.

Der Auftraggeber beauftragt den Auftragnehmer nach Maßgabe der folgenden Regelungen mit der Erfüllung seiner Verpflichtungen zur Erbringung der Mittagsverpflegung in den Kindertagesstätten/Schulen [...]. Die Vertragspartner sind sich einig, dass mit Rücksicht auf die Verantwortung des Auftraggebers gegenüber dem Teilnehmenden an der Verpflegung ein besonderes Informations-, Abstimmungs- und Kontrollbedürfnis besteht und verpflichten sich, in diesem Sinne zusammenzuwirken.

I. Regelungen für alle Lose

§ 1 Vertragsgegenstand

- (1) Vertragsgegenstand ist die Leistung der Mittagsverpflegung in den Einrichtungen [...]. Für die Durchführung dieses Vertrages gelten in dieser Reihenfolge:
 - dieser Vertrag
 - die Vergabeunterlagen des Vergabeverfahrens samt etwaiger Bieterinformationen
 - das Angebot des Auftragnehmers im Vergabeverfahren
 - die VOL/B in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.08.2003.
- (2) Abweichende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers gelten nicht.

§ 2 Leistungspflichten des Auftragnehmers

- (1) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur rechtzeitigen und vertragskonformen Erbringung der Leistungen gemäß Leistungsbeschreibung.
- (2) Der Auftragnehmer vermeidet bei der Leistungserbringung alle Beeinträchtigungen des Einrichtungsbetriebes und der Sauberkeit der Einrichtung und des Einrichtungsgeländes.
- (3) Der Auftragnehmer gewährleistet die Einhaltung aller geltenden rechtlichen insbesondere lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Das gilt auch für solche, die erst nach Abschluss des Vertrages in Kraft treten. Die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinne liegt beim Auftragnehmer. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben muss sich der Auftragnehmer selbst informieren und diese laufend umsetzen.

§ 3 Vergütung

- (1) Der Auftragnehmer erhält für die tatsächlich erbrachten Leistungen die angebotene Vergütung, abhängig von der Zahl der ausgelieferten Mahlzeiten. Im Angebotspreis sind alle mit den Mahlzeiten verbundenen Kosten enthalten (insbesondere Wareneinsatz, Personaleinsatz, Anlieferung, Nebenkosten und Verwaltungskosten sowie Kosten für Abholung und Reinigung der Transportbehälter, Entsorgung von Speiseresten). Mit der Vergütung nach diesem Vertrag sind sämtliche Leistungen des Auftragnehmers abgegolten.
- (2) Der Auftragnehmer hat seine erbrachten Leistungen prüfbar abzurechnen. Er hat dazu Rechnungen mit den Einzelpositionen (Anzahl Mahlzeiten pro Tag) und ggf. Nachweisen zur Erfüllung von Angaben, die der Bieter im Vergabeverfahren im Fragebogen Nachhaltigkeit gemacht hat, zu übermitteln.
- (3) Die Abrechnung erfolgt monatlich jeweils im Folgemonat gegenüber der Verbandsgemeindeverwaltung Bad Ems, Bleichstraße 1, 56130 Bad Ems.
- (4) Die Zahlung des Rechnungsbetrages erfolgt innerhalb von 14 Tagen nach Eingang der prüfbaren Rechnung.
- (5) Die monatlichen Rechnungen erfolgen zu dem für die jeweils mittlere Menge im Preisblatt Mahlzeiten vorgesehenen Preis. Am Ende eines Kalenderjahres (erstmals zum 31.12.2024) wird die durchschnittliche Menge der Mahlzeiten pro Verpflegungstag (ohne Schließzeiten) festgestellt. Daraus ergibt sich, welcher Preis pro Mahlzeit für das abgelaufene Kalenderjahr maßgeblich ist. Etwaige sich daraus ergebende Ausgleichzahlungen erfolgen mit der nächsten monatlichen Rechnung bzw. nach Vertragsende durch separate Zahlung. Fällt das Vertragsende nicht auf das Ende eines Kalenderjahres, erfolgt die Ermittlung der durchschnittlichen Menge der Mahlzeiten pro Verpflegungstag auf Basis der Mahlzeiten ab 01.01. des Kalenderjahres, in dem der Vertrag endet, bis zum letzten vertraglichen Verpflegungstag.

- (6) Die Parteien können eine angemessene Anpassung der Vergütung vereinbaren, wenn in einem Kalenderjahr die tatsächliche Gesamtmenge der Mahlzeiten die Untergrenze der untersten Mengenstaffel gemäß Preisblatt Mahlzeiten pro Verpflegungstag im Kalenderjahr unterschreitet oder die Höchstgrenze der obersten Mengenstaffel gemäß Preisblatt pro Verpflegungstag im Kalenderjahr überschreitet. Grundlage der Preisanpassung sind die angebotene Vergütung, die Urkalkulation des Auftragnehmers sowie die nachgewiesenen Mehr- und Minderkosten. Die Voraussetzungen der Anpassung sind von der die Preisanpassung geltend machenden Partei in Textform zu belegen und zu erläutern. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, zur Überprüfung einem zur Berufsverschwiegenheit gesetzlich verpflichteten Steuerberater oder Wirtschaftsprüfer, der vom Auftraggeber benannt wird, zu diesem Zweck Einblick in die zur Beurteilung erforderlichen Geschäftsunterlagen (Jahresabschlüsse, Buchungsunterlagen, Verträge, Rechnungen etc.) zu gewähren.

§ 4 Preisanpassung

- (1) Beide Vertragsparteien können nach Maßgabe der folgenden Regelungen eine Anpassung der Vergütung gemäß § 3 verlangen.
- (2) Die Entgelte gemäß § 3 Abs. 1 teilen sich in folgende kalkulatorische Kostengruppen auf:
- a) Fixkosten 40 %,
 - b) Personalkosten 40 %
 - c) Lebensmittelkosten 20 %
- (3) Maßgeblich für den Nachweis der Veränderung der Personalkosten ist der vom Statistischen Bundesamt bekanntgegebene Arbeitskostenindex Produzierendes Gewerbe und Dienstleistungsbereiche Index der Arbeitskosten insgesamt

➤ A Index Personalkosten 40 %

- (4) Maßgebend für den Nachweis der Veränderung der Lebensmittelkosten ist der vom Statistischen Bundesamt bekanntgegebene Index Verbraucherpreisindex Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke.

➤ L Index Lebensmittelkosten 20 %

- (5) Der Fixkostenanteil bleibt unverändert und unterliegt nicht der Preisanpassung.
- (6) Die Preisanpassung der in Abs. 1 genannten Entgelte errechnet sich wie folgt:

$$P_n = P_0 \cdot \left\{ 0,4 + 0,6 \cdot \left(0,4 \cdot \frac{A_1}{A_0} + 0,2 \cdot \frac{L_1}{L_0} \right) \right\}$$

Es gelten die folgenden Bezeichnungen:

- | | | |
|-------|---|-------------------------------|
| P_n | - | Preis nach der Preisanpassung |
| P_0 | - | Preis vor der Preisanpassung |

A ₁	-	Jahresdurchschnittswert des Indexwertes für Personalkosten des Jahres vor dem Jahr, in dem die Wertsicherung verlangt wird
A ₀	-	Jahresdurchschnittswert des Indexwertes für Personalkosten für das Jahr 2024 bzw. für das Jahr, auf dessen Grundlage die letzte Wertsicherung vereinbart wurde.
L ₁		Jahresdurchschnittswert des Indexwertes für Lebensmittelkosten des Jahres vor dem Jahr, in dem die Wertsicherung verlangt wird
L ₀	-	Jahresdurchschnittswert des Indexwertes Lebensmittelkosten für das Jahr 2024 bzw. für das Jahr, auf dessen Grundlage die letzte Wertsicherung vereinbart wurde.

- (7) Die Anpassung des Entgeltes kann von den Vertragsparteien jeweils zum 01.01. eines Folgejahres verlangt werden, erstmalig mit Wirkung zum 01.01.2026. Die Mitteilung muss erkennen lassen, um welchen Prozentsatz das Entgelt verändert werden soll. Maßstab ist die Veränderung der in Abs. 3 bis 4 genannten Indizes, soweit dies der Billigkeit entspricht.

Eine Anpassung kann nur verlangt werden, wenn sich auf Grundlage der Preisanpassungsformel gemäß Abs. 6 eine Änderung um insgesamt mehr als 5 % gegenüber dem Jahr 2024 bzw. dem Jahr, auf dessen Grundlage die letzte Preisanpassung gemäß dieser Regelung vereinbart war, ergibt.

Das Preisanpassungsbegehren ist bis zum 30.06. eines Kalenderjahres für den Zeitraum ab 01.01. des Folgejahres schriftlich zu stellen.

§ 5 Datenschutz

Der Auftragnehmer hält die für ihn und den Auftraggeber geltenden Vorschriften über den Datenschutz (Bundesdatenschutzgesetz, Datenschutzgrundverordnung, Landesdatenschutzgesetz Rheinland-Pfalz) ein. Er verwendet die Daten ausschließlich für die vertraglich vereinbarten Zwecke.

§ 6 Leistungspflichten

- (1) Treten während der Leistung Schäden oder Störungen am Gebäude, an der Zufahrt, an der Einrichtung oder an der Ausstattung der Einrichtung auf, ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Betreiber und den Auftraggeber unverzüglich, spätestens am nächsten Werktag in Textform zu informieren. Schäden bzw. Unfallursachen oder -gefahren, die sofort beseitigt werden müssen, sind unverzüglich telefonisch anzuzeigen.
- (2) Dem Auftragnehmer obliegt bezüglich der Hygiene, der Lagerung und der Fertigung der Mahlzeiten die Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen. Er ist auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für die Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften verantwortlich. Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen wird in Form von regelmäßigen vom Auftragnehmer zu beauftragenden Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.

- (3) Der Auftragnehmer verpflichtet sich die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten. Der Auftragnehmer gewährleistet ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP (Heather Analysis and Critical Control Points).
- (4) Es sind alle für die Verpflegung maßgeblichen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung einzuhalten, insbesondere auch solche, die erst nach Beauftragung in Kraft treten.
- (5) Der Auftragnehmer muss Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichts und Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses sowie des Beginns sowie der Beendigung des Abkühlprozesses für jede Speisekomponente sowie Zeitpunkt und Zeitraum der Kühlung erfassen und dies für mindestens drei Monate aufbewahren.
- (6) Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von allen aufgrund vorsätzlichen oder fahrlässigen Verhaltens vom Auftragnehmer oder von ihm beschäftigten Personals gegen den Auftraggeber erhobenen Ansprüchen Dritter frei.
- (7) Der Auftragnehmer hält eine während der gesamten Vertragslaufzeit eine Betriebshaftpflichtversicherung mit angemessenen und verkehrsüblichen Deckungssummen vor und weist diese jederzeit auf Verlangen des Auftraggebers nach.

§ 7 Laufzeit

Vertragsbeginn ist der 01.08.2024 und endet am 31.07.2026. Der Vertrag verlängert sich automatisch um jeweils ein weiteres Jahr, längstens bis zum 31.07.2028, wenn nicht der Auftraggeber den Vertrag gegenüber dem Auftragnehmer kündigt. Die Kündigung zum 31.07. muss bis zum 31.01. des Jahres in Textform gegenüber dem Auftragnehmer ausgeübt werden.

§ 8 Kontrolle, Informations- und Abstimmungspflichten

- (1) Die Vertragspartner benennen gegenseitig Ansprechpartner.

Der Auftragnehmer benennt unverzüglich nach Vertragsschluss einen Ansprechpartner für alle Angelegenheiten bezüglich dieses Vertrages, der auch an Besprechungen mit dem Träger und der Kindertagesstätte/Schule teilnimmt, sofern solche Besprechungen aus konkretem Anlass stattfinden. Der Auftragnehmer muss die ständige Erreichbarkeit des Ansprechpartners gewährleisten.

- (2) Der Auftragnehmer ermöglicht dem Auftraggeber jederzeit die Überprüfung und Kontrolle durch Inaugenscheinnahme oder Probenentnahme. Das gilt auch für unangekündigte Kontrollen/Prüfungen. Der Auftraggeber ist berechtigt, selbst oder durch einen vom Auftraggeber beauftragten Dritten oder ein unabhängiges Institut eine Analyse der Küchengegebenheiten auch in den Betriebsstätten des Auftragnehmers und/oder der Inhaltsstoffe der Speisen bezüglich der vertragsgegenständlichen Mahlzeiten vorzunehmen. Die Pflicht des Auftragnehmers zur

eigenständigen Ergreifung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung bleibt hiervon unberührt.

- (3) Falls die gelieferte Verpflegung nicht den in der Leistungsbeschreibung vorgegebenen Standards entspricht (z. B. Temperatur, Warmhaltezeiten), kann der Auftraggeber das Essen an den Auftragnehmer zurückgeben bzw. eine Rücknahme verlangen. Eine mögliche Ersatzlieferung muss so erfolgen, dass es zu keinen erheblichen Verzögerungen im Zeitplan der Kindertagesstätte/ Schule kommt.
- (4) Stellt ein Vertreter des Auftraggebers bei Stichproben fest, dass das Essen nicht genießbar ist, wird eine Nachfrist von max. 60 Minuten für eine Ersatzleistung des gesamten Essens gewährt. Erfolgt diese nicht oder verspätet, werden unbeschadet weiterer Rechte die Mahlzeiten für diesen Tag nicht vergütet. Der Auftraggeber kann die Gewährung einer Nachfrist für eine Ersatzlieferung ablehnen, wenn dies betriebsorganisatorisch nicht umsetzbar ist und eine Versorgung mit Mittagessen durch andere Anbieter im Umfeld zu einem angemessenen Preis sicherstellen. Das gilt auch bei verspäteter Ersatzleistung. Die Kosten hierfür werden dem Auftragnehmer in Rechnung gestellt.
- (5) Bei Fehl-, Falsch- oder Nichtlieferung ist ein entsprechender Ausgleich für die betroffenen Teilnehmenden an der Mittagsverpflegung zu leisten.
- (6) Stellt der Auftraggeber Mängel in der Leistung fest, kann er bis zur Klärung 20 % der Rechnungssumme einbehalten.
- (7) Mängelanzeigen durch den Auftraggeber erfolgen unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei Tagen nach Anlieferung. Rückstellproben, je Liefertag, werden beim Auftragnehmer mindestens 10 Tage nach Anliefertag tiefgekühlt aufbewahrt.
- (8) Ein wichtiger Grund zur Kündigung seitens des Auftraggebers liegt insbesondere vor, wenn der Auftragnehmer, trotz zweifacher Abmahnung mit angemessener Fristsetzung Vertragspflichten nicht erfüllt.

§ 9 Kooperationspflichten

- (1) Zielstellungen des Vertrages sind eine klimaschutzbewusste, nachhaltige, gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung, die die Einrichtungen sowie die Kinder, Jugendlichen und Eltern einbezieht. Beide Vertragsparteien werden zur Erreichung dieser Zielstellungen zusammenarbeiten.
- (2) Mindestens vierteljährlich finden Abstimmungstermine zwischen Vertretern des Auftraggebers und des Auftragnehmers zur Erreichung der Zielstellungen statt. Auftraggeber und Auftragnehmer stimmen sich über Maßnahmen zur Erreichung und zu Verbesserungen zu den Zielstellungen ab.
- (3) Zur Bestimmung der Erreichung der Zielstellungen wird der Status quo für die Zielstellungen zu Beginn der Vertragslaufzeit festgehalten. Der Auftragnehmer wird vor jeder monatlichen Abstimmungsrunde die Maßnahmen und Verbesserungen

rungen in Bezug auf die einzelnen Zielstellungen an den Auftraggeber übermitteln, beim Abstimmungstermin erläutern.

§ 10 Feedback und runde Tische

- (1) Der Auftragnehmer gewährleistet Qualitätssicherung, Kooperation und Teilnahme an runden Tischen nach Maßgabe der Leistungsbeschreibung.
- (2) Auftraggeber und Auftragnehmer stimmen sich über ein Feedback der Kinder und Jugendlichen, die an der Essenverpflegung teilnehmen, ab. Dies erfolgt mindestens über schriftliche Fragebögen, die zuvor mit dem Auftraggeber abzustimmen sind.
- (3) Eine klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Einholung von Verpflegung ist auch Anspruch der pädagogischen Inhalte der Einrichtungen des Auftraggebers. Der Auftragnehmer steht in diesem Rahmen zur Auskunft über die angebotene Verpflegung zur Verfügung. Er ermöglicht Besuche/Besichtigungen der Fertigungsstätten und die Durchführung von Projekten, wie z.B. CO₂ Messungen, Abfallerfassung/-messungen etc.

§ 11 Schlussbestimmungen

- (1) Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für Änderungen des Schriftformerfordernisses selbst. Mündliche Nebenabreden sind unwirksam.
- (2) Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages nichtig bzw. rechtsunwirksam sein oder werden, so wird die Rechtsgültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Vertragspartner verpflichten sich, die rechtsunwirksame Bestimmung rückwirkend zum Zeitpunkt der Unwirksamkeit durch eine andere zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt. Anstelle von unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmungen oder zur Ausfüllung einer Regelungslücke soll eine angemessene Regelung gelten, die, soweit rechtlich möglich, dem am nächsten kommt, was die Vertragspartner gewollt haben oder nach dem Sinn und Zweck des Vertrags gewollt hätten, sofern sie bei Abschluss des Vertrages oder bei einer späteren Aufnahme einer entsprechenden Bestimmung die nicht berücksichtigten Aspekte bedacht hätten.
- (3) Beide Vertragspartner erklären, dass bei Unstimmigkeiten die gütliche Einigung den Vorrang haben soll.
- (4) Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist der Gerichtsstand des Auftraggebers.
- (5) Alle im Zusammenhang mit der Leistungserbringung einschließlich der Erfüllung der Nebenpflichten erfolgenden mündlichen oder schriftlichen Erklärungen und Informationen müssen in deutscher Sprache – fließend – erfolgen. Auf Verlangen hat der Auftragnehmer Unterlagen auf seine Kosten zu übersetzen.

II. Sonderregelungen für Los 3

Sonderregelung zu § 3 Abs. 5 S. 1

Die monatlichen Rechnungen für 2024 erfolgen zu dem Preis für > 65-80 Mahlzeiten und ab 2025 zu dem Preis für > 80-95 Mahlzeiten.

Sonderregelung zu § 7

Leistungsbeginn für die Mittagsverpflegung in der Kita Geisig ist voraussichtlich im 4. Quartal 2024. Der Auftraggeber teilt dem Auftragnehmer den Leistungsbeginn zwei Wochen vorab mit.