



VEREINBARUNG ÜBER DEN KANTINENBETRIEB

LEISTUNGSVERZEICHNIS

Bezeichnung der Schuleinrichtung	Ecole Voltaire Ecole Voltaire Kurfürstenstraße 53 D-10785 BERLIN Tél : +49 (0) 30 - 411.00.15 Fax : +49 (0) 30 - 411.00.14 http://www.ecolevoltaire.de
Bezeichnung der für die Erfüllung der Vereinbarung zuständigen Abteilung	Ecole Voltaire Ecole Voltaire Kurfürstenstraße 53 D-10785 BERLIN Service administratif et financier Tél : +49 (0) 30 - 411.90.672 Fax : +49 (0) 30 - 411.00.14 http://www.ecolevoltaire.de
Gegenstand	Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten in der schuleigenen Kantine der Grundschule und der Vorschule (Ecole Voltaire)
Vergabeverfahren	Vereinbarung
Angebotsfrist	Dienstag, den 31. Oktober 2017
Tag der Bekanntmachung der öffentlichen Ausschreibung	Freitag, den 13. Oktober 2017
Unterteilung des Auftrags in Vergabelose	1 einziger Los
<i>Das vorliegende Leistungsverzeichnis enthält 17 Seiten.</i>	

PARAGRAPH 1 : GEGENSTAND DES AUFTRAGS

1.1 Gegenstand

Der vorliegende Auftrag hat die Erbringung von Leistungen für die Bewirtschaftung der Schulkantine der Ecole Voltaire in Berlin zum Gegenstand. Insoweit vertritt die Schule die Familien bei der Unterzeichnung der Vereinbarung.

Der vorliegende Auftrag wird im Namen der Ecole Voltaire mit nachfolgender Anschrift vergeben:

Name, Adresse und Kontaktdaten :

der Ecole Voltaire, Finanz- und Verwaltungsabteilung -

Zu Händen des Leiters der Verwaltungs- und Finanzabteilung – Monsieur le Directeur des services administratif et financier

Kurfürstenstrasse 53 D 10785 Berlin

Tel. : +49 0(30) 411.00.15

Email : dafacs.berlin.fg@aefe.fr

Email Hauptadresse des Auftraggebers : secretariat@ecolevoltaire.de

Als« *Auftragnehmer* » wird das Wirtschaftsunternehmen bezeichnet, an das der Auftraggeber den öffentlichen Auftrag vergibt.

Gegenstand des vorliegenden Auftrags:

Die Mahlzeiten werden entweder teilweise oder alle, vorzugsweise vor Ort oder in einer zentralen Großküche, vollständig von einem Kantinenbetreiber zubereitet und anschließend ausgegeben. Dieser Gastronomiebetrieb für Schulkantinen gilt für die Ecole Voltaire in Berlin als der « Auftragnehmer ».

Die Kantine ist für die Schüler (ca. 300 Ganztagschüler, wobei sich die Zahl mittwochs auf ca. 250 Schüler reduziert) und für die Mitarbeiter der Schule (ca. 35 Mitarbeiter) zum Mittagessen montags, dienstags, mittwochs, donnerstags und freitags mit Ausnahme der Schulferienzeiten bestimmt.

1.2 Los

Die vorliegende Vereinbarung besteht aus einem einzelnen Los

Dienstleistungen für den Betrieb der Schulkantine
(Grundschule, Kurfürstenstraße 53, und Vorschule, Lützkowstraße 41)

PARAGRAPH 2 : ZUSAMMENSETZUNG DES AUFTRAGES

Der vorliegende Auftrag besteht aus einem einzelnen Los :

Einzelner Los: Dienstleistungen für den Betrieb der Schulkantine

PARAGRAPH 3 : VERTRAGSLAUFZEIT

3.1 Vertragslaufzeit

Die vorliegende Vereinbarung wird für eine Vertragslaufzeit von 12 Monaten ab dem 1. Januar 2018 geschlossen.

3.2 Vertragsverlängerung

Die Vereinbarung verlängert sich stillschweigend.

3.3 Kündigung

Die Cole Voltaire behält sich ein jährliches Kündigungsrecht vor. Diese muss dem Auftragnehmer mindestens drei Monate vor Jahresablauf schriftlich per Einschreiben mit Rückschein zugestellt werden.

PARAGRAPH 4 : SCHULKANTINE – ZUBEREITUNG DER MAHLZEITEN

Der Kantinenbetreiber verpflichtet sich dazu, unter der Verantwortung seines Küchenchefs und eines/einer Ernährungsberaters/In täglich wechselnde Gerichte zuzubereiten.

Falls die Zubereitung in der schuleigenen Küche nicht möglich sein sollte, ist der Gastronomiebetrieb verpflichtet, die Mahlzeiten in einer zentralen Großküche zuzubereiten.

Die Zubereitung der Mahlzeiten in der Großküche findet in Absprache mit dem Küchenchef des Kantinenbetreibers statt, der gleichzeitig der Ansprechpartner für die Ecole Voltaire ist.

PARAGRAPH 5 : EIGENSCHAFTEN DER SCHULKANTINE

5.1 Anzahl der zubereiteten Mahlzeiten

Das Schuljahr 2016-2017 dient als Referenzjahr zur Einschätzung der zu erwartenden Anzahl an Mahlzeiten.

Schulstufe	Art der Dienstleistung	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorschule	Vor Ort (Speisesaal der Vorschüler)	65	65	60	65	65
Grundschule	Schule (Speisesaal)	225	225	190	225	225

Gesamtzahl der Ganztagschüler im Schuljahr 2016-2017 :

290 Schüler gerechnet mal 180 Schultage

5.2 Besondere Eigenschaften der Schulkantine

Speisesaal der Vorschulkinder (Lützowstraße 41):

Die Vorschulkinder bekommen ihre Mahlzeiten am Tisch serviert.

Es wird hier ein besonderer Service von dem Kantinenbetreiber erwartet, da ein Wärmebad im Speisesaal der Vorschulkinder zur Verfügung stehen muss und das Personal des Kantinenbetreibers für das Servieren der Speisen bei Tisch zuständig ist. Der Kantinenbetrieb ist verpflichtet, ausreichend Personal zur Verfügung zu stellen um einen reibungslosen Ablauf des Mittagessens zu gewährleisten.

Während des Mittagessens wird der Auftragnehmer durch Betreuungspersonal der Ecole Voltaire bei der Aufsicht der Kinder unterstützt.

Speisesaal (Kurfürstenstraße 53): der Service beruht dort auf Selbstbedienung. Die Schüler stellen ihre Mahlzeiten auf Tablett, die sie am Eingang zum Selbstbedienungsbereich erhalten. Um die Zahl der Kantinenbesucher langfristig besser verwalten zu können, soll der Kantinenbetreiber mit einem Zählsystem arbeiten, das jedoch an die Infrastruktur der Räumlichkeiten angepasst ist. Dieses System muss in der Lage sein, alle Grundschüler mit Ausnahme der Vorschulkinder zu zählen ohne jedoch den Durchgang im Selbstbedienungsbereich zu behindern. Der Kantinenbetreiber muss für den Service ausreichend Personal vorsehen.

Speisesaal der Mitarbeiter: Es gibt im ersten Stock des Gebäudes einen eigenen Speisesaal für den Mittagstisch der Mitarbeiter, bestehende sowohl aus Lehrkräften als auch aus nichtunterrichtendem Personal. Das Essen steht ihnen im Selbstbedienungsverfahren an der Selbstbedienungstheke zur Verfügung. Der Speisesaal ist ebenfalls für Gäste gedacht (Praktikanten....).

Das Essen wird vom Personal des Kantinenbetriebs ausgegeben und den Mitarbeitern stehen zwei Menüs, sowie Vorspeise, Nachtisch und Obst zur Verfügung.

PARAGRAPH 6 : BESCHREIBUNG DER ZU ERBRINGENDEN DIENSTLEISTUNG

Vergleichstabelle des französischen und des deutschen Schulsystems :

Alter	Klasse		Klasse	
12	6	Hauptschule/Realschule/Gymnasium	6e	Collège
11	5			
10	4	Grundschule	CM2	Ecole élémentaire Grundschule
9	3			
8	2			
7	1			
6		Kindergarten		
5				
4				

Schüler der Vorschule (Lützowstraße 41):

Es gilt, spezielle Kindermenüs für Kinder im Alter zwischen 3 und 6 Jahren zuzubereiten : Es gibt nur ein Standardmenü für alle.

Das Menü besteht aus :

- Einer kalten oder warmen Vorspeise, die mindestens eine Rohkost oder ein gekochtes Gemüse oder Obst enthalten muss;
- Als Hauptspeise entweder ein Fleisch- oder Fischgericht, mit mindestens einem Teil gekochtem Gemüse und einer stärkehaltigen Beilage.
- Einem Nachtisch : Entweder ein Joghurt oder Käse in Einzelportionen von 30g, Kuchen oder Dessertcreme mit einem Stück geschälten oder geschnittenen Obst der Saison.

In den Wintermonaten sollen verschiedene Gemüsesuppen auf dem Speiseplan stehen.

Das Vorhandensein der vorgeschriebenen Rohkost, gekochten Gemüse oder Obstportionen, sowie der Gemüsebeilage wird bei jeder Mahlzeit von den Mitgliedern des Kantinenausschusses kontrolliert.

Schüler der Grundschule (Kurfürstenstraße 53) und erwachsene Kantinenbesucher :

Das Menü für alle Schüler von der ersten bis zur 6. Klasse und für die erwachsenen Kantinenbesucher muss folgenden Kriterien entsprechen:

♣ Ein Buffet als *Salatbar* mit diversen Zutaten, davon mindestens zwei proteinhaltige Lebensmittel (zum Beispiel Thunfisch, Fisch, hartgekochte Eier, Schinkenwürfel, Fetakäse, Mozzarella, Käsewürfel...), drei Zutaten Rohkost oder gekochte Gemüse bzw. Obst (Gemüse oder Hülsenfrüchte und andere Zutaten, die in Abhängigkeit des saisonalen Angebots eine gesunde und abwechslungsreiche Vorspeise gewährleisten). Außerdem sollen in den Wintermonaten verschiedenen Gemüsesuppen auf dem Speiseplan stehen.

Würzige Zutaten wie Zwiebeln, Silberzwiebeln und Essiggurken müssen zu jeder Mahlzeit angeboten werden. Auch ein grüner Salat mit verschiedenen Salatsoßen gehört zum täglichen Mittagstisch. Zusätzlich muss der Kantinenbetrieb jeden Tag zwei Vorspeisen seiner Wahl im Menü haben.

♣ Eine Hauptspeise (Ein Fleisch- oder Fischgericht oder ein fertig verarbeitetes Gericht) mit Beilage (Gemüse und stärkehaltige Beilagen);

♣ Ein vegetarisches Gericht mit Beilage (Gemüse und stärkehaltige Beilagen);

♣ Ein Nachtisch: Käse in Einzelportionen von 30g oder Yoghurt oder ein Milchprodukt zur Auswahl, Kuchen oder Dessertcreme mit einem Obst der Saison.

Die Speisen müssen dem Standard einer gesunden und qualitativ hochwertigen Ernährung entsprechen.

Der Gastronomiebetrieb hat den Schülern und erwachsenen Kantinenbesuchern in Scheiben geschnittenes Weißbrot und/oder ebenfalls in Scheiben geschnittenes dunkles Brot wie Körner-, Vollkorn- oder Bauernbrot zur Verfügung zu stellen.

Für Kinder, die unter Allergien leiden oder im Rahmen eines individualisierten Inklusionsplanes (PAI) aufgrund gesundheitlicher Beschwerden, die sie in ihrem Lebens- und Schulalltag behindern, einer besonderen Betreuung bedürfen, muss der Kantinenbetreiber entsprechend angepasste Gerichte bereitstellen.

Die Einzelheiten der speziellen Anpassungen und Hilfestellungen während der Mahlzeiten können jedoch im Zuge der Erstellung des individuellen Inklusionsplanes für den Schulalltag besprochen werden. Ein Kind, das aus medizinischen Gründen eine bestimmte Diät einhalten muss, soll dies also in der Schulkantine auch weiterhin tun können. Dafür verpflichtet sich der Kantinenbetreiber:

- Entweder Mahlzeiten anzubieten, die den diätetischen Bedürfnissen des Kindes entsprechen ;
- Oder dem Kind zu erlauben, nach Genehmigung durch die Schulleitung in den Kantinenräumen von zu Hause mitgebrachte Speisen zu sich zu nehmen.

PARAGRAPH 7 : VORGABEN FÜR DIE ZUSAMMENSETZUNG DER MENÜS UND DEREN NÄHRWERT

Die Ernährung der Schüler muss den folgenden Kriterien entsprechen:

- Es gilt, die Ganztagschüler zu verköstigen und gleichzeitig darauf zu achten, dass die Ernährung ausgewogen, abwechslungsreich und schmackhaft ist und die Speisen aus einer breiten Nahrungsmittelpalette zusammengestellt werden.

Die Gerichte sollten sich an in Frankreich üblichen Geschmacksvorstellungen und Essensgewohnheiten orientieren und idealerweise aus saisonalem Obst und Gemüse hergestellt werden.

Der Kantinenbetreiber sollte eine Liste der möglichen Gerichte erstellen, aus denen die Menüs bestehen. Diese Liste sollte genaue Mengenangaben in Gramm enthalten und die Angaben in die Kategorien: Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts einteilen.

Es wird ausdrücklich empfohlen, kein Gericht vor Ablauf einer Frist von mindestens sieben Tagen ein zweites Mal zu servieren. Davon ausgenommen sind die Rohkostprodukte und gekochten Gemüse und Früchte aus der Salatbar sowie Nachspeisen. Der Auftragnehmer hat den Mitgliedern des Kantinenausschusses jeweils einen Menüplan für sechs Wochen zur Genehmigung vorzulegen.

Es wird um besondere Aufmerksamkeit gebeten bei der Zubereitung von speziellen Speisen für Schüler, die aus kulturellen oder ernährungstechnischen Gründen oder wegen einer Nahrungsmittelintoleranz oder -allergie, die im Rahmen eines individualisierten Inklusionsplanes (PAI) genauer benannt wird, oder aufgrund eines ärztlichen Attests mit genügend Vorlauf beim Küchenchef des Kantinenbetreiber seinen entsprechenden Antrag gestellt haben.

PARAGRAPH 8: EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG DER MENÜS

Die Zubereitung der Menüs hat im Einklang mit den Empfehlungen eines/einer Ernährungsberaters/In zu erfolgen. Dies betrifft insbesondere Richtlinien zu den empfohlenen Tagesmengen an Salz, Fetten, Proteinen und Kohlehydraten, um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten. Außerdem sollen frittierte Gerichte nur in Maßen im Menüplan vorkommen.

Die Nahrungsmittel sollten vorzugsweise frisch und aus der Region sein (Importprodukte sollen so weit als möglich vermieden werden). Es sollten hauptsächlich saisonale Gemüsearten, Hülsenfrüchte und Obstsorten verwendet werden.

Fisch muss möglichst frisch verarbeitet werden und aus nachhaltiger Fischzucht stammen. Fleisch muss zertifiziert sein, das heißt aus Freiland- und Getreidefuttermittelaufzucht stammen (Natürliche Futtermittel auf pflanzlicher Basis für: Hühner, Rinder, Schweine...).

PARAGRAPH 9: AUSFÜHRUNGSBEDINGUNGEN

9.1 Ausführungsmodalitäten

Der Auftragnehmer :

Der Auftragnehmer ist für den reibungslosen Ablauf und die Beständigkeit der Leistung verantwortlich. Der Bewerber um die vorliegende Vereinbarung erklärt, von den ihm für die Zubereitung und Ausgabe der Speisen zur Verfügung gestellten Kantinen- und Küchenräumlichkeiten der Ecole Voltaire Kenntnis genommen zu haben. Die Kantine wird von den Schülern, den Mitarbeitern der Schule und gelegentlichen Gästen besucht.

Der Auftragnehmer stellt daher folgende Punkte sicher :

- Die Zubereitung der in Absprache mit der Schule und unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Richtlinien erstellten Menüs ;
- Die Beschaffung der Nahrungsmittel und Nebenprodukte (Gewürze, Dekorationselemente für die Speisen, Brot, Servietten ...);
- Die Lagerung der Lebensmittel in den vorhandenen Vorratsräumen ;

- Die Zubereitung vor Ort oder in den Räumlichkeiten einer zentralen Großküche sowohl der Standardgerichte als auch von Festtagsspeisen ;
- Die Tischdeckung im Speisesaal der Vorschüler;
- Die Ausgabe der Mahlzeiten an die Kantinenbesucher gemäß den geltenden Qualitäts- und ernährungsphysiologischen Vorgaben sowie Sicherheits- und Hygienevorschriften, insbesondere der Richtlinien des HACCP-Konzeptes durchzuführen ;
- Die tägliche Reinigung der Küche. Die Reinigung der Speisesäle für die Schüler und Mitarbeiter wird durch das Reinigungspersonal der Ecole Voltaire sichergestellt. Die Küche muss außerdem nach einem vorher aufgestellten und der Schule vorgelegten Reinigungsplan grundgereinigt werden.
- Die Reinigung kleiner Utensilien (Geschirr) ;
- Hygienekontrolle : Die Durchführung der vorgeschriebenen mikrobiologischen Selbstkontrollen und Analysen durch ein zugelassenes Labor ;
- Die Einarbeitung und Betreuung des Personal ;
- Das Ersetzen vom fehlenden Personal des Auftragnehmers.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, dass immer ein gelernter Küchenchef am Erfüllungsort anwesend ist, der als verantwortlicher Vorgesetzter über die für die Leitung einer Großküche notwendige abgeschlossene Berufsausbildung mit entsprechenden Zeugnissen verfügt. Dieser Küchenchef soll als verantwortlicher Vertreter des Kantinenbetreibers der Ansprechpartner für die Schule in allen Fragen sein.

Der Auftragnehmer erklärt sein Einverständnis für folgende Mahlzeittypen und Besucherkategorien der Kantine:

- Schüler ;
- Mitarbeiter der Schule ;
- Die zu erbringende Leistung umfasst das Mittagessen.

Der Auftragnehmer hat im Falle eines Ausfalls der Energieversorgung in der Schule, einer Panne oder Betriebsstörung der Ausstattung oder des Küchenmaterials, Einbruchdiebstahls, eines Wasser- oder Brandschadens eine Mindestversorgung der Kantinenbesucher aufrecht zu erhalten. Beide Parteien verpflichten sich dazu, sich gegenseitig sofort über Notfallsituation, die den Einsatz einer Basisversorgung notwendig macht, zu informieren. Unter Mindestversorgung wird verstanden, dass den Kantinenbesuchern eine Mahlzeit sichergestellt wird, die es ihnen erlaubt, ihren Hunger und Durst zu stillen. Zu diesem Zwecke hat der Auftragnehmer freie Hand, eine Notverpflegung zu organisieren, solange diese den Ganztagschülern und Mitarbeitern keine zusätzlichen Kosten verursacht (Sandwiches, Anlieferung von warmen Mahlzeiten...)

9.2 Ablauf des Kantinenservices

Die Kantine funktioniert mit Selbstbedienung, wobei die Tablettts von den Kantinenbesuchern wieder zurückgebracht werden. Sie ist täglich außer während der Schulferien montags bis freitags von 11:45 bis 13:15 Uhr geöffnet. Der Auftragnehmer soll alles Notwendige tun, um den Kantinenbesuchern mindestens 30 Minuten Zeit zum Essen zu ermöglichen, bevor der Unterricht wieder anfängt. Während der Öffnungszeit der Kantine von 11:45 bis 13:15 muss die vom Kantinenausschuss validierte Menüauswahl konstant angeboten werden.

Die Kantinenbesucher nehmen sich die Tablettts selbst am Eingang zum Selbstbedienungsbereich. Auf Anfrage der Kantinenbesucher und in Absprache mit dem Auftragnehmer können obige Öffnungszeiten von der Schule abgeändert werden.

9.3 Ausarbeitung der Menüs

Die Zusammenstellung der Menüs (Vorspeise, Hauptspeise mit Proteinquelle, Beilage, Käse, Nachspeise) muss eindeutige Mengen- und Inhaltsangaben enthalten (Mengenangaben in Gramm, Sorte, Qualität) und sich an die geltenden Richtlinien für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung halten.

Innerhalb der Angebotsauswahl stellen sich die Kantinenbesucher ihr persönliches Menü individuell zusammen. Die Angebotsauswahl wird folgendermaßen gestaltet:

- Eine von drei Vorspeisen zur Wahl (Salatbar und zwei Vorspeisenteller) wobei in jedem Fall zwei Teile Rohkost enthalten sein müssen ;
- Eine von zwei Hauptspeisen (ein Fleisch- oder Fischgericht oder ein fertig verarbeitetes Gericht) mit Beilagen (Gemüse oder stärkehaltige Beilage) von denen eine zwingend ein vegetarisches Gericht mit einer Gemüse- und einer stärkehaltigen Beilage sein muss.
- Eine von zwei Nachspeisen : Verschiedene Käsesorten oder Yoghurt oder Milchprodukte oder Kuchen oder Dessertcreme. Dazu hat immer ein Obstkorb mit Früchten der Saison bereit zu stehen.

Das Gesamtmenü muss Nährstoffe wie langsame und schnelle Zucker, Salze ... usw. enthalten. Der Auftragnehmer muss während der gesamten Vertragsdauer Bio-Produkte bei der Herstellung der Menüs benutzen (Gemüse, Milchprodukte, Brot...), mit dem Bestreben, dabei auf regionale Produkte zurückzugreifen um lange Transportwege zu vermeiden.

Wasser, Brot und Beilagen dürfen von den Kantinenbesuchern uneingeschränkt konsumiert werden. Würzige Zutaten werden aufgrund der Menüs ausgesucht. Die Servietten gehen zu Lasten des Auftragnehmers, der sie entweder verteilt oder in Serviettenspendern zur Verfügung stellt. Wegwerfprodukte wie zum Beispiel Schälchen, Plastik-Besteck für Picknickkörbe ... werden ebenfalls vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

9.4 Festlegung des Menüplanes

An der Ecole Voltaire in Berlin wird ein Kantinenausschuss gebildet, der aus Lehrern und nichtunterrichtenden Mitarbeitern der Schule und Eltern besteht und zur Aufgabe hat, alle sechs Wochen die Menüvorschläge, die der Küchenchef in seiner Funktion als Vertreter des Kantinenbetreibers in deutscher und französischer Sprache erarbeitet hat, nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu überprüfen. Diese Menüs müssen natürlich dem Alter der Kantinenbesucher angepasst sein (Kinder in der Altersspanne von 3 bis 12 Jahren und Erwachsene) und ernährungsphysiologischen Aspekten, Kalorienbedarf und den Grundsätzen einer ausgewogenen Ernährung Rechnung tragen.

Sie müssen vom Schulleiter, vom Leiter der Schule und vom Leiter der Verwaltungs- und Finanzabteilung genehmigt und abgezeichnet werden. Dieser Ausschuss ist auch für alle Fragen rund um den Kantinenbetrieb zuständig.

Der Auftragnehmer ist dafür verantwortlich, dass ein wöchentlicher Menüplan in der Kantine ausgehängt wird. Außerdem muss er der Schulverwaltung den Wochen-Menüplan in dreifacher Ausfertigung zukommen lassen, damit diese ihn auch an anderen Stellen des Schulgebäudes aushängen kann.

Es stehen jeden Tag zwei Menüs zur Auswahl (davon ein fleischloses Gericht), die während der gesamten Dauer des Mittagsbetriebes im Angebot sein müssen.

Hat der Kantinenausschuss einmal einen Menüplan genehmigt, muss dieser unter allen Umständen eingehalten werden. Der Auftragnehmer darf ohne das Einverständnis des Schulleiters oder der Leiterin der Verwaltungs- und Finanzabteilung keinerlei Änderungen des Menüplanes vornehmen, es sei denn:

1. Auf ausdrücklichen Wunsch der Schulleitung ;
2. Der Kantinenbetreiber unterliegt einem anerkannten Fall höherer Gewalt (zum Beispiel einer schadhafte oder ausgebliebenen Lieferung, eines Streiks, eines länger anhaltenden Stromausfalles ...);
3. Wenn ein Zwischenfall oder Lebensmittelkandal größeren Ausmaßes eintritt (wie Rinderwahnsinn oder ähnliches ...), der ein erhebliches Gesundheitsrisiko darstellen könnte.

9.5 Auswahl der Produkte

Alle benutzten Produkte müssen von guter Qualität, gesund und marktgängig sein. Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind vom Gebrauch in der Kantine ausgeschlossen.

Die Produkte müssen:

- den in Deutschland geltenden amtlich zugelassenen Normen entsprechen ;
- den genauen Vorschriften der deutschen Gesundheitsbehörden entsprechen.

Das verwendete Fleisch muss den geltenden Vorschriften, insbesondere den europäischen Richtlinien zur Kennzeichnungspflicht für Fleisch entsprechen. Das Fleisch muss aus zugelassenen Schlachthöfen stammen und den Herkunftsnachweis erbringen können. Die Herkunftsangabe des Fleisches muss den Kantinenbesuchern durch entsprechende Aushänge zur Kenntnis gebracht werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, für jede Kategorie zur Bekanntmachung detaillierter Angaben zu den verwendeten Produkten (Frischfleisch, tiefgefroren, vorgekocht ...)

9.6 Präsentation der Gerichte

Wir bitten den Kantinenbetreiber, der schönen Präsentation der Gerichte besondere Aufmerksamkeit zu schenken und sich um appetitliche Arrangements zu bemühen. Die Speisen sollten mit verschiedenen Garnituren dekoriert sein (zum Beispiel Petersilie, Zitronenscheiben, Salatblätter, Tomaten, hartgekochte Eier, Essiggurken) und den Kantinenbesucher sollte, ohne Aufpreis und je nach Bedarf bzw. auf Bitten der Ecole Voltaire, Brot, Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup, Mayonnaise sowie Gewürze gebrauchsfertig zur Verfügung stehen. Soßen werden grundsätzlich getrennt serviert. Gemäß der EU Verordnung Nr. 1169/2011 (INCO oder LMIV), über die Pflicht zur Lebensmittelinformation für die Verbraucher, hat der Auftragnehmer auf allergene Substanzen in verpackten und nicht verpackten Produkten hinzuweisen, zum Beispiel durch den Einsatz von schräg- oder fettgedruckter Schrift.

9.7 Nährwertfrequenz in der Speisenabfolge

Gemäß den geltenden Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung hat der Kantinenbetreiber eine bestimmte Nährwertfrequenz bei den Mahlzeiten einzuhalten.

Der Kantinenbetreiber muss jederzeit in der Lage sein, der Ecole Voltaire die Einhaltung einer Nährwertfrequenz für die verschiedenen Nährstoffkategorien über eine Spanne von mindestens 20 Mahlzeiten zu belegen. Das Einverständnis des Bewerbers zu dieser Leistung muss verbindlich aus dessen Pflichtenheft hervorgehen.

9.8 Zubereitung von Spezialmahlzeiten und kalten Mahlzeiten

Der Auftragnehmer bietet jeden Monat ein Themenessen an. Außerdem sollen zu besonderen Anlässen und zum Jahresende vor den Weihnachtsferien festliche Menüs auf dem Programm stehen. Für Klassenausflüge müssen Picknick-Pakete bereitgehalten werden, die natürlich ebenfalls den Ansprüchen einer ausgewogenen Ernährung genügen müssen:

Die Picknickpakete müssen so zusammengestellt sein, dass sie dem Nährwertbedarf der Kinder gerecht werden und sollten folgendem Standardmenü entsprechen:

- 1 Schälchen mit Rohkost (zum Beispiel geriebene Karotten)
- Ein Sandwich, vorzugsweise mit Käse
- 1 Päckchen Chips, Gewicht : 30g
- 1 Kuchen
- 1 für ein Picknick Paket geeignete Frucht (Apfel, Banane ...)
- 1 Flasche Wasser, Inhalt : 0,5 L
- 1 vierteiliges Besteck-Kit (Gabel, Messer, Löffel, Serviette)

Die Picknick Pakete müssen am Tag des geplanten Ausfluges geliefert werden. Es soll ein Picknick Paket pro Person geben und, je nach Dauer des Ausfluges und den herrschenden klimatischen Bedingungen, in Kühltaschen- oder boxen mit Kühlakkus verstaut sein. Der Küchenchef entscheidet in seiner Funktion als Vertreter des Auftragnehmers über die Notwendigkeit, Kühlboxen und –akkus zu verwenden.

Die Festtagsmenüs und Picknick Pakete für die Klassenfahrten werden zum selben Preis wie die Standardmenüs berechnet.

9.9 Besondere Anlässe

Zu besonderen Anlässen wie zum Beispiel einem Empfang, einem Fortbildungsseminar oder einem Weihnachtsessen (die Liste der möglichen Anlässe ist nicht umfassend) kann es vorkommen, dass der Kantinenbetreiber ein spezielles Menü, oder Festtagsmenü zubereiten muss, das gemessen an den Standardmenüs einen gehobenen Anspruch haben sollte.

Der Küchenchef unterbreitet der Leiterin der Verwaltung der Ecole Voltaire in diesen Fällen einen Menüvorschlag (zwei mögliche Menüvorschläge und ihre jeweiligen Preise) zur Genehmigung.

PARAGRAPH 10: MENGENRICHTLINIEN

Jedem Kantinenbesucher wird eine Portion serviert, die je nach Alter und Tätigkeit für ihn angemessen erscheint. Die servierte Menge muss seinen Bedarf decken und weder zu groß noch – und vor allem – nicht zu klein sein.

Die Bemessung der Einzelportionen richtet sich nach den geltenden Normen.

PARAGRAPH 11 : NÄHRWERTRICHTLINIEN

Der Auftragnehmer hat die geltenden Grundlagen für eine gesunde Ernährung, Nährwertangaben und –normen anzuwenden.

PARAGRAPH 12 : GASTRONOMISCHE RICHTLINIEN

Die Speisen müssen gleichermaßen einfach, sorgfältig zubereitet und abwechslungsreich sein. Sie müssen sich an den Jahreszeiten und dem saisonalen Angebot orientieren. Es muss alles

unternommen werden, damit keine kulinarische Monotonie entsteht, die den Kantinenbesucher nur langweilen würde. Die festgelegten Menüs sind verbindlich. Es dürfen keine Schnellgerichte oder schlampig zubereitete und wenig appetitliche Speisen serviert werden.

Die Speisen müssen gut schmecken; komplizierte Rezepte oder ausgewählte, exotische Gerichte sind, außer in Ausnahmefällen, unerwünscht.

Die Speisen müssen einfach gewürzt sein. Schwere Soßen, Bratfett und zu scharfe Gewürze sind zu vermeiden.

Außerdem sollten folgende ernährungsphysiologische Ziele eine vorrangige Rolle spielen:

- den Anteil von Obst und Gemüse in der täglichen Ernährung zu steigern,
- weniger Fette zu sich zu nehmen und den Fettsäurehaushalt auszugleichen,
- den Konsum zugesetzter einfacher Zucker zu senken.

PARAGRAPH 13: SCHULEIGENE AUSSTATTUNG

13.1 Vom Auftraggeber bereitgestellte Ausstattung

Die Schule stellt dem Auftragnehmer die notwendigen Räumlichkeiten (Küche, angrenzende Räume, Vorratsraum, Speisesäle) sowie Großinventar zur Verfügung.

Dafür behält die Schule sich das Recht vor, die Kantinenräume gelegentlich für eigene Zwecke zu benutzen. Die Benutzung der Einrichtungen ist für den Auftragnehmer unentgeltlich. Eventuelle Anschaffungen, die der Verbesserung des Services dienen sollen, unterliegen dem Einverständnis des Schulleiters. Es ist dem Auftragnehmer strengstens untersagt, die Kantinenräumlichkeiten zu einem anderen Zweck als dem zu nutzen, den die Schule für ihre Schüler und Mitarbeiter vorgesehen hat.

13.2 Zustand des Erfüllungsortes bei Vertragsunterzeichnung

Vor der Vertragsunterzeichnung erstellen der Auftraggeber und der Auftragnehmer gemeinsam ein Übernahmeprotokoll, in dem der Zustand der Räumlichkeiten und des Inventars festgehalten wird.

13.3 Anschaffung und Erneuerung des Inventars

Die Anschaffung und Erneuerung von Geschirr, Tablett, Besteck, Gläsern, Küchengerätschaften und verschiedenen anderen Ausstattungsgegenständen gehen zu Lasten der Schule.

PARAGRAPH 14: DAS PERSONAL

14.1 Einstellung und Entlohnung des Küchenpersonals

Die Einstellung, Entlohnung und Diensteinteilung des zur Sicherstellung des Kantinenbetriebs notwendigen Küchenpersonals ist Sache des Auftragnehmers:

- Dieser verpflichtet sich, fehlendes Personal, ungeachtet der Gründe, die es für deren Abwesenheit geben mag, zu ersetzen und damit einen störungsfreien Ablauf des Kantinenbetriebes zu gewährleisten.
- Er verpflichtet sich weiterhin, der Schule die Namen der für kurz- oder langfristige Vertretungen eingestellten Mitarbeiter mitzuteilen.
- Er verpflichtet sich, der Schule die Namen der Mitarbeiter mitzuteilen, die im Zuge der Auftragsausführung eingestellt wurden.
- Auf begründeten Wunsch der Schule hin hat der Auftragnehmer einzelne Mitarbeiter seines Teams zu ersetzen.

- Der Auftragnehmer achtet auf die strikte Einhaltung der Vorschriften zur Körperhygiene und medizinischen Kontrolluntersuchungen seiner Mitarbeiter, besonders derer, die mit den Lebensmitteln direkten Kontakt haben. Eine Kopie der arbeitsmedizinischen Untersuchungsbescheinigungen muss der Schulleitung vorgelegt werden.
- Der Auftragnehmer ist verantwortlich für die Beschaffung und Pflege der Arbeitskleidung und Textilien, die sein gesamtes Personal zur Ausübung seiner Tätigkeit benötigt.

Die Mitarbeiter des Auftragnehmers müssen sich vor ihrer Einstellung und dann jährlich einer medizinischen Untersuchung und einer mikrobiologischen Stuhluntersuchung unterziehen, deren Ergebnisse dem Schulleiter vorgelegt werden.

14.2 Arbeitsaufteilung des Küchenpersonals

Der Auftragnehmer ist für die Arbeitsaufteilung seines Personals verantwortlich. Das Personal muss ausreichend zahlreich sein und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, um die Fließbandarbeit an der Selbstbedienungstheke ausführen zu können. Er bestimmt die Anzahl der Mitarbeiter, die für einen normalen Ablauf des Kantinenbetriebs notwendig ist. Am Anfang des Schuljahres muss der Auftragnehmer der Verwaltung der Ecole Voltaire eine Liste dieser Mitarbeiter vorlegen. Der Auftragnehmer hat die Schule über jede Änderung in seinem Personal durch Ausscheiden, Kündigung oder Vertretung zu informieren.

PARAGRAPH 15: EINSCHREIBUNGSPAUSCHALEN

Der Auftragnehmer hat die folgenden Pauschalangebote bei der Kantineneinschreibung und Häufigkeit des Kantinenbesuchs zu berücksichtigen:

- 5 Tages-Pauschale : montags, dienstags, mittwochs, donnerstags und freitags
- 4 Tages-Pauschale : montags, dienstags, donnerstags und freitags

PARAGRAPH 16: PREIS

Der Preis pro Mahlzeit wird für eine Dauer von einem Jahr verbindlich festgelegt. Er kann jedes Jahr am Jahrestag der Unterzeichnung der Vereinbarung spätestens am 30. September nach Information an die Familien und an die Ecole Voltaire neu verhandelt werden.

PARAGRAPH 17: RECHNUNGSTELLUNG AN DIE FAMILIEN

Die Mahlzeiten werden, je nach gewählter Tages-Pauschale und Zahlungsart, den Familien zu Beginn jeden Monats, jeden Quartals oder jährlich vom Kantinenbetreiber **direkt** in Rechnung gestellt.

17.1 Anpassung der Rechnung wegen schulbedingter nicht Inanspruchnahme (Klassenfahrt o.ä. ...)

Der Kantinenbetreiber erklärt sich bereit, den Familien, deren Kinder aufgrund schulbedingter Abwesenheit die Kantine nicht besuchen konnten und auch kein Picknick Paket erhalten haben, eine Ermäßigung in Höhe der nicht in Anspruch genommenen Mahlzeiten zu gewähren. Die Ermäßigung wird auf der Grundlage der Anzahl der Abwesenheitstage berechnet.

17.2 Anpassung des Rechnungsbetrages wegen Abwesenheit

Wenn ein Kind wegen Krankheit fehlt, wird eine Anpassung des Rechnungsbetrages erst ab einer Abwesenheitsdauer von einer Woche und auf Vorlage eines ärztlichen Attests gewährt. Der Rechnungsbetrag wird dann in Abhängigkeit der Fehltag des Kindes neu berechnet.

Die für die Kantineinschreibung erforderlichen Formalitäten und der damit zusammenhängende Verwaltungsaufwand, die Rechnungserstellung sowie die Einziehung der Rechnungsbeträge unterstehen der alleinigen Verantwortung des Kantinenbetreibers.

PARAGRAPH 18: NACHHALTIGKEIT

Aus der Bewerbung des zukünftigen Auftragnehmers muss unbedingt hervorgehen, welchen Beitrag sein Konzept zu einer nachhaltigen Entwicklung leistet. Beim Einkauf der Nahrungsmittelrohstoffe und verarbeiteter Lebensmittel hat er auf kurze Transportwege und der damit verbundenen Energieersparnis zu achten und saisonale Produkte zu bevorzugen.

Der Auftragnehmer muss beim Einkauf frischer Produkte um entsprechende Angaben der Produzenten bitten und den aufgewendeten Energieverbrauch beachten, in dem Bestreben, die verursachte Umweltbelastung gering zu halten und die beste Qualität zu garantieren.

Die Bewerbung muss genaue Angaben darüber enthalten, wie der Bewerber diesen Anforderungen nachgeht und welche Produkte er anbietet (Art des Produkts, Herstellungsort, benutztes Transportmittel ...). Während der Auftragserfüllung hat der Auftragnehmer der Schule auf Anfrage den entsprechenden Nachweis zu erbringen, dass sein Einkauf den Umweltauforderungen, deren Einhaltung er in seinem Angebot zugesagt hat, entspricht (Etikettierung, Verpackung mit Angabe des Herstellungsortes, Herstellerangaben ...)

In seinem Pflichtenheft gibt der Bewerber genau an, welche nachweisbaren Ziele er bei der Einhaltung folgender Punkte setzt:

- Ausstoß von Treibhausgasen bei der Herstellung, dem Transport und der Verarbeitung der Nahrungsmittel ;
- Der Anteil an Produkten aus ökologischer Landwirtschaft (Bioprodukte) ;
- Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bei der Produktion der Nahrungsmittel ;
- Der Nachweis, dass bei der Herstellung keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet wurden ;
- Sein Müllkonzept, insbesondere die Reduzierung von Verpackungsmaterial.

PARAGRAPH 19: EINKAUF, LIEFERUNG UND LAGERUNG DER LEBENSMITTEL UND WAREN

19.1 Einkauf der Lebensmittel und Waren

Der Auftragnehmer übernimmt den gesamten Einkauf der Lebensmittel und anderer, zur erfolgreichen Erfüllung seiner in vorliegendem Leistungsverzeichnis beschriebenen Aufgaben notwendigen Waren. Er verpflichtet sich, einen Einkaufsplan zu erstellen und Einkäufe vorausschauend zu planen und regelmäßig zu prüfen um mögliche Lagerengpässe zu vermeiden.

19.2 Lieferungen

Die Warenanlieferung erfolgt montags bis freitags ab 07:45 Uhr, mit einem LKW, der für den Transport von Lebensmitteln geeignet ist, d.h. mit einem Kühl-Transporter.

Die Anwesenheit des Auftragnehmers bei der Lieferung ist Pflicht. Es ist seine Aufgabe, die Lieferung auf ihre Übereinstimmung mit der Bestellung in Bezug auf Menge und Qualität zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Verpackungen intakt sind.

19.3 Lagerung

Der Auftragnehmer übernimmt die Lagerung der Lebensmittel und anderen Waren in den dafür vorgesehenen Lagerräumen der Schule (Kühl- und Vorratsräume). Er ist allein für die richtige Aufbewahrung der Lieferung und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Es ist möglich, dass die Schule gelegentlich Gastgeber für spezielle Anlässe, Veranstaltungen oder Versammlungen ist.

PARAGRAPH 20: SPEZIFISCHE KONTROLLEN

20.1 Bakteriologische Kontrollen :

Der Auftragnehmer muss:

- drei mal pro Monat, auf eigene Kosten und in einem dafür zugelassenen Labor, Qualitätskontrollen der angebotenen Speisen und Produkte durchführen lassen (Probenentnahme und bakteriologische Analyse der Lebensmittel und der Arbeitsflächen, gesamte Überprüfung der Lebensmittelverarbeitung und des Kantinenbetriebs) und der Schule einen monatlichen Bericht über die Analysewerte und Laborergebnisse vorlegen ;
- jeder zubereiteten Speise und/oder Produkt muss seine Probe entnommen und mindestens zwei Wochen kühl gelagert aufbewahrt werden. Im Falle einer aufgetretenen Lebensmittelvergiftung werden diese Proben zur Analyse den behördlichen Kontrollstellen übergeben. Der Gastronomiebetrieb muss die geltenden Vorschriften und Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit strengstens einhalten und hat sich auch im Laufe der Vertragsdauer über etwaige Änderungen der Lebensmittelgesetze auf dem Laufenden zu halten und diese anzuwenden.

Diese vorgeschriebenen regelmäßigen Kontrollen finden unabhängig von den Kontrollen statt, die jederzeit von der Schule durchgeführt werden können.

Die Ecole Voltaire ist verpflichtet:

- einmal pro Jahr, zu ihren Lasten und von einem dafür zugelassenen Labor, eine mikrobiologische Untersuchung des Wassers durchführen lassen und deren Ergebnisse dem Gastronomiebetrieb mitteilen ;

20.2 Kontrollen zur Hygienesicherung und Lebensmittelsicherheit

Der Auftragnehmer hat alle notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um ein Höchstmaß an Hygiene und Lebensmittelsicherheit für seine Speisen und Produkte zu garantieren. Um dieses Ziel zu erreichen, hat er sich streng an die Richtlinien des HACCP-Konzeptes zu halten und einen Hygiene- und Gesundheitsplan zu erstellen, der unbedingt befolgt werden muss. Er verpflichtet sich dazu, sämtliche zum Zeitpunkt der Vergabe des vorliegenden öffentlichen Auftrages geltenden Vorschriften zur Hygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten, sowie Gesetzesänderungen, die während der Vertragslaufzeit in Kraft treten könnten, zur Kenntnis zu nehmen und anzuwenden. Der Auftragnehmer ist also verpflichtet, sich selbstständig über entsprechende Gesetzesänderungen auf dem Laufenden zu halten.

Die Kühlkette darf unter keinen Umständen unterbrochen werden und jede Lieferung muss Gegenstand einer Temperaturkontrolle sein, insbesondere Fleisch- und Fischlieferungen, bei denen die Kerntemperatur gemessen werden muss. Das Personal hat sowohl in der Küche bei der Zubereitung der Speisen als auch beim Service (an der Selbstbedienungstheke der Kantine oder am Tisch) Arbeitskleidung zu tragen, die den Richtlinien des HACCP-Konzeptes entspricht.

Die Sicherheit der Einrichtungen, Geräte und Arbeitsabläufe muss den geltenden gesetzlichen Bestimmungen sowohl in Deutschland als auch auf EU Ebene entsprechen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die Schule über die Einhaltungskontrolle dieser Richtlinien zu informieren und auf Anfrage ein Kontrollschema vorzuweisen.

Der Schulleiter, der Leiter der Schule und der Leiter der Verwaltungs- und Finanzabteilung sind dazu berechtigt, persönlich oder mit Unterstützung einer kompetenten Person so viele Kontrollen der Einrichtungen und des Arbeitsmaterials / verarbeiteten Stoffe vorzunehmen, wie es ihnen notwendig erscheint.

20.3 Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten zu Lasten der Ecole Voltaire

Die Schule verpflichtet sich zur Instandhaltung :

- der Frischwasser- und Abwasserleitungen
- der normalen und Sicherheitsbeleuchtung aller Leitungen zur Strom- und Gasversorgung
- der Lautsprecheranlage und Raumbeleuchtung
- Der Heizungsanlage der Räumlichkeiten
- Achtet auf die Funktionsfähigkeit und Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Wartungskontrollen der Feuerlöscher
- Die Schule behält sich das recht vor, die Instandhaltung des zur Verfügung gestellten schuleigenen Groß- und Kleininventars durch ihren Haustechniker überprüfen zu lassen.

Die Desinfizierung, Insekten- und Rattenbekämpfung ist Aufgabe der Schule. Über die Häufigkeit der Interventionen wird in Absprache der Schule mit dem Dienstleister oder auf Anfrage des Dienstleisters entschieden.

PARAGRAPH 21: ANSPRECHPARTNER

Der Leiter der Verwaltungs- und Finanzabteilung und der Leiter der Grundschule sind für den Auftragnehmer Ansprechpartner für alle Vorschläge, Anmerkungen oder Beschwerden, die die Vereinbarung über den Kantinenbetrieb betreffen.

PARAGRAPH 22: ALLGEMEINE BETRIEBSKOSTEN

Wasser-, Gas- und Stromkosten werden von der Ecole Voltaire beglichen.

PARAGRAPH 23: GESETZLICHER RAHMEN

Die für die Zubereitung der Mahlzeiten herangezogenen Nahrungsmittel müssen den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Der Auftragnehmer hat sich an die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zu halten und sich an Gesetzesänderungen anzupassen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche gesetzliche Regelungen, die für Nahrungsmittel in Kantinenbetrieben gelten, einzuhalten.

- Die geltenden Ernährungsrichtlinien
- Die geltende Gesetzgebung über gentechnisch veränderte Organismen
- Die geltende Gesetzgebung über Herkunftsnachweise
- Die geltenden Verordnungen über Allergien
- Die geltenden Bestimmungen über Qualität und Ausgewogenheit der Mahlzeiten
- Die geltenden Vorschriften zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit

Bei den anzuwendenden Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften handelt es sich um deutsches Recht und EU-Richtlinien. Die Schule besteht sowohl auf die Einhaltung und Anwendung der deutschen und EU-Richtlinien als auch auf die Richtlinien des HACCP-Konzeptes durch den Gastronomiebetrieb. Der Auftragnehmer hat sich insgesamt zu jeder Zeit an alle geltenden Vorschriften und Gesetzesänderungen über den Transport verderblicher Lebensmittel, die Lagerungs- und Handhabungsbedingungen der Lebensmittel, den Gesundheitszustand der Mitarbeiter und ihre Eignung zur Arbeit mit Lebensmitteln, die Lebensmittelhygiene in Schulkantinen öffentlicher Schuleinrichtungen zu halten.

Außerdem erwartet die Ecole Voltaire vom Auftragnehmer die Einhaltung ernährungsphysiologischer Grenzwerte in Bezug die Verwendung von Zutaten mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren, Salz und schnellen Zucker. Die Verwendung von Produkten wie Palmfett ist untersagt.

PARAGRAPH 24 : VERSICHERUNG DES AUFTRAGNEHMERS

Der Auftragnehmer muss einen Nachweis über die notwendigen Haftpflichtversicherungen zur Deckung selbstverursachter Schäden oder von seinem Personal verursachter Schäden in den Räumen der Schule, bei der Benutzung der zur Verfügung gestellten Geräte oder bei jeder anderen Handlung in Ausübung seiner eigenen Tätigkeit oder der Tätigkeit seiner Mitarbeiter beibringen.

Der Auftragnehmer führt sämtliche Tätigkeiten zur Erfüllung seines Auftrages in Eigenverantwortung aus. Die Ecole Voltaire kann nicht für Schäden, die mit der Tätigkeit des Auftragnehmers zur Erfüllung des Auftrages in Verbindung stehen haftbar gemacht werden.

Der Auftragnehmer haftet alleine Dritten gegenüber für sämtliche Unfälle, Verluste und Schäden jeglicher Art, die aus seiner Tätigkeit resultieren.

Der Auftragnehmer erklärt, eine Berufshaftpflichtversicherung zu besitzen, die sämtliche Haftungsansprüche an den Auftragnehmer, insbesondere im Falle einer Infektion durch verdorbene Lebensmittel oder einer Lebensmittelvergiftung abdeckt.

PARAGRAPH 25: MATERIALINVENTUR

Bei Vertragsunterzeichnung wird eine Inventur des Materials durchgeführt. Diese Inventur wird am Ende jeden Kalenderjahres wiederholt.

PARAGRAPH 26: RÜCKGABE DES INVENTARS NACH VERTRAGSENDE

Bei Vertragsende muss der Auftragnehmer:

- Der Ecole Voltaire unverzüglich die Räume und das Inventar in demselben Zustand zurückgeben, wie er sie laut Übergabeprotokoll (siehe Bestimmungen des Paragraphen 13 Abschnitt 2 des vorliegenden Leistungsverzeichnisses) ursprünglich erhalten hat.
- In den Räumlichkeiten das identische Inventar zurückzulassen, das ihm bei Vertragsbeginn laut Übergabeprotokoll überlassen wurden (siehe Paragraph 14 Abschnitt 2 des vorliegenden Leistungsverzeichnisses).

Bei Vertragsende erstellen die Ecole Voltaire und der Auftragnehmer ein Rückgabeprotokoll der Räume und des Inventars. Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustands der Räume und Einrichtungen sowie die Erstattung des Wiederbeschaffungswertes von fehlendem Material zum Zeitpunkt der Rückgabe der Räumlichkeiten gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Bewerbern, die nachweisen können, dass sie der ISO-Norm 9001 entsprechen, werden bevorzugt behandelt.

PARAGRAPH 27: GERICHTSZUSTÄNDIGKEITSKLAUSEL

Gerichtsstand ist Berlin.

PARAGRAPH 28 : ERGÄNZENDE INFORMATIONEN

Zusätzliche formale oder inhaltliche Fragen müssen mindestens 10 Tage vor Angebotsfrist entweder per Email an secretariat@ecolevoltaire.de oder direkt an folgende Ansprechpartner gerichtet werden:

- **Samuel Brouard**, Leiter der Verwaltungs- und Finanzabteilung

Email: dafacs.berlin.fg@aeefe.fr

Tel.: +49 (0) 30 411.90.672

- **Damien Durrenberger**, Leiter der Grundschule Voltaire

Email: direction@ecolevoltaire.de

Tel.: +49 (0) 30 411.90.671