

**AUSSCHREIBUNG für die Schulverpflegung der  
Internationalen Schule Hamburg e.V.**

**AUSSCHREIBUNGSUNTERLAGEN/  
LEISTUNGSVERZEICHNIS**

**Bezeichnung des öffentlichen  
Auftraggebers**

**Internationale Schule Hamburg e.V.**  
Hemmingstedter Weg 130  
D 22609 Hamburg  
Tel : +49 (0) 40 / 8000 50 0  
Internetadresse: <https://www.ishamburg.org>

**Gegenstand der Ausschreibung**

Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten in der schuleigenen Küche (Cook & Serve) für das Early Childhood Centre (ECC), Junior School (JS), Secondary School (Sec) und die Angestellten.

Zubereitung und Verkauf von Snacks und Zwischenmahlzeiten in der Cafeteria.

**Angebotsfrist:**

17. April 2023, 15 Uhr

**Tag der Bekanntmachung:**

15. März 2023

# § 1

## Gegenstand des Auftrags

### 1.1 Gegenstand des Auftrags

Der vorliegende Auftrag hat die Erbringung von Leistungen für die Bewirtschaftung der Schulkantine der Internationalen Schule Hamburg e.V. in Hamburg zum Gegenstand. Die Person, die den Auftrag an den Auftragnehmer vergibt, wird im Folgenden als Auftraggeber bezeichnet.

Der vorliegende Auftrag wird mit nachfolgender Anschrift vergeben:

Internationale Schule Hamburg e.V.

Hemmingstedter Weg 130

D 22609 Hamburg

Tel: +49 (0) 40 / 8000 50 0

Internetadresse: <https://www.ishamburg.org>

Als Auftragnehmer wird das Wirtschaftsunternehmen bezeichnet, an das der Auftraggeber den Auftrag vergibt.

### 1.2 Details zum Auftrag:

Die Mahlzeiten werden vorzugsweise frisch vor Ort oder in der eigenen Produktionsküche (Cook & Serve), vollständig von einem Kantinenbetreiber zubereitet und anschließend ausgegeben. Der Anteil an sog. Convenience Produkten ist dabei möglichst gering und im Idealfall ganz auszuschließen.

Das Verpflegungsangebot muss mindestens den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für Schulen bzw. Kindertagesstätten entsprechen.

Die Schüler- und Belegschaft der internationalen Schule (ISH) baut sich wie folgt auf:

71 Kinder der ECC P1 bis P3

221 Kinder der Junior School Grade 1 bis Grade 5 (JS)

445 Schüler der Secondary School Grade 6 bis Grade 12 (Sec)

150 Angestellte (ISH)

Der Zeitraum der Leistungserbringung orientiert sich grundsätzlich an den geplanten Öffnungszeiten der Cafeteria.

Diese sind:

Diese sind während der Schulzeit von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 18 Uhr und während der für Schulcamps geöffneten Ferienzeiten von 9.30 Uhr bis 15 Uhr.

Von 8 Uhr bis 10 Uhr sollte ein offenes Frühstücksangebot bereitgestellt werden.

Die Mahlzeiten müssen, mit Ausnahme der Schulferienzeiten, jeden Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag bereitgestellt werden. Pausen sind wie folgt:

09:50 bis 10:10 G6 bis G12 (SEC)

11:30 bis 11:40 G6 bis G12 (SEC)

11:30 bis 12:00 P3 (ECC) in der Cafeteria

11:30 bis 12:00 P1 und P2 (ECC) in den Klassen

12:10 bis 12:35 G1 bis G3 (JS) in der Cafeteria

12:35 bis 13:00 G4 und G5 (JS) in der Cafeteria

13:00 bis 13:40 G6 bis G12 (SEC) in der Cafeteria

Die Schulferienzeiten sind aus dem aktuellen Schulkalender zu entnehmen (<https://www.ishamburg.org/2022-calendar-page>). Hieraus ergeben sich für das Schuljahr 2022/2023, 175 Schultage. Etwaige Abwesenheiten einzelner Klassen durch

Schulveranstaltungen wie Klassenfahrten, School Trips und Ausflüge müssen innerhalb der Bewirtschaftungszeiten selbstständig berücksichtigt werden.

Die in der Cafeteria zum Verkauf angebotene Zwischenverpflegung und Snacks, wie zum Beispiel Obst und Milchprodukte für die Frühstückspause, kalte und warme Sandwiches und Wraps, verschiedene Salate und Bowls, verschiedene Nachspeisen und Nachmittagsnacks, sollen zur Gänze vom Auftragnehmer verkauft werden.

Die Verkaufstheke befindet sich im Aufenthaltsraum und ist von 07:00 bis 15:00 Uhr geöffnet. Innerhalb der Öffnungszeiten der Cafeteria ist der Zutritt Schülern der ISH sowie Lehrkräften, Angestellten, Eltern und Besuchern gestattet.

## **§ 2**

### **Vergabeverfahren**

#### **2.1 Vergabeverfahren**

Der Auftrag wird im Verfahren der freihändigen Vergabe vergeben.

## **§ 3**

### **Zusammensetzung des Auftrags**

#### **3.1 Vertragslaufzeit**

Der Auftrag wird für eine Vertragslaufzeit von 24 Monaten ab dem 21.08.2023 vergeben. Nach dem Ende der Vertragslaufzeit verlängert sich der Vertrag automatisch auf unbestimmte Zeit.

#### **3.2 Kündigung**

Nach Ende der (Anfangs-) Vertragslaufzeit können beide Parteien den Vertrag mit einer Frist von **sechs Monaten** zum Monatsende kündigen.

## **§ 4**

### **Schulkantine - Zubereitung der Mahlzeiten**

#### **4.1 Zubereitung der Mahlzeiten**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, unter der Verantwortung seines Küchenchefs 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.

## **§ 5**

### **Eigenschaften der Schulkantine**

#### **5.1 Personal**

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, ausreichend Personal zur Verfügung zu stellen.

#### **5.2 Zu erwartende Anzahl an Verkäufen**

Für das Schuljahr 2023/2024 rechnen wir mit folgender Anzahl an zur Verfügung gestellten Mahlzeiten:

- Hauptverpflegung Personal = ca. 50 Mahlzeiten
- Hauptverpflegung ECC = ca. 50 Mahlzeiten
- Hauptverpflegung Junior School = ca. 100 Mahlzeiten
- Hauptverpflegung Secondary School = ca. 200 Mahlzeiten

### **5.3 Besonderheiten ECC**

ECC P1 und P2: Die Kindergartenkinder bekommen ihre Mahlzeiten in den Klassen serviert. Es wird hier ein besonderer Service von dem Auftragnehmer erwartet, da entsprechende Wärmewagen zum Department serviert und abgeräumt werden müssen.

### **5.4 Speisesaal**

Im Speisesaal für die größeren Kinder beruht der Service auf Selbstbedienung. Die Schüler stellen ihre an der Ausgabe erhaltenen Mahlzeiten auf Tablett, die sie am Eingang zum Selbstbedienungsbereich erhalten. Eine etwaige Zwischenreinigung der Esstische wird von unserem Reinigungsdienstleister übernommen.

Zu den angebotenen Mahlzeiten dürfen die hauseigenen Mikrowellengeräte von den Schülern benutzt werden, um selbst mitgebrachtes Essen zu verspeisen.

## **§ 6**

### **Beschreibung der zu erbringenden Dienstleistung**

#### **6.1 ECC**

Es gilt, spezielle abwechslungsreiche und gesunde Kindermenüs für das ECC zuzubereiten, die die Kinder mit allen wichtigen Nährstoffen versorgen, die sie für ihr Wachstum und ihre Entwicklung benötigen.

Es gibt nur ein Standardmenü für alle. Das Menü sollte bestehen aus:

- einer kalten oder warmen Vorspeise, die mindestens eine Rohkost oder ein gekochtes Gemüse oder Obst enthält
- einer Hauptspeise, entweder ein Fleisch- oder Fischgericht sowie ein vegetarisches/veganes Gericht, mit Gemüse und stärkehaltiger Beilage, und
- einem Nachtisch mit Joghurt oder Dessertcreme mit geschältem oder geschnittenem Obst der Saison.

#### **6.2 JS / SEC**

Das Menü für die Schüler der G1 bis G2 und für die erwachsenen Kantinenbesucher muss folgenden Kriterien entsprechen:

- ein Buffet als Salatbar mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten
- in den Wintermonaten abwechselnde Gemüsesuppen
- eine Hauptspeise (ein Fleisch- oder Fischgericht sowie eine vegetarische oder vegane Alternative) mit Beilage (Gemüse und stärkehaltige Beilagen)
- Nachtisch aus Joghurt oder ein Milchprodukt zur Auswahl, Kuchen oder Desserts mit Obst der Saison

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

## **§ 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 idealerweise aus saisonalem und regionalem Obst und Gemüse in Bio-Qualität hergestellt werden.

Es wird um besondere Aufmerksamkeit gebeten bei der Zubereitung von speziellen Speisen für Schüler, die aus kulturellen oder ernährungstechnischen Gründen oder wegen einer Nahrungsmittelintoleranz notwendig sein kann.

## **§ 8**

### **Einschränkungen bei der Zusammenstellung der Menüs**

Die Zubereitung der Menüs ist im Einklang mit den Empfehlungen der DGE für Kitas und Schulen zu erfolgen. Dies betrifft insbesondere Richtlinien zu den empfohlenen Tagesmengen an Salz, Fetten, Proteinen und Kohlenhydraten, um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten. Außerdem sollen frittierte Gerichte nur selten 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 Gemüsesorten, Hülsenfrüchte und Obstsorten verwendet werden. Fisch muss möglichst frisch verarbeitet werden und aus nachhaltiger Fischzucht stammen. Fleisch muss zertifiziert sein, das heißt mindestens aus Freiland- und Getreidefuttermittelaufzucht stammen. Auf die Verarbeitung von Schweinefleisch ist zu verzichten.

## **§ 9**

### **Ausführungsbedingungen**

#### **9.1 Ausführungsmodalitäten**

Der Auftragnehmer stellt 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 Vorrats- bzw. Kühlräumen

- die Zubereitung vor Ort sowohl der Standardgerichte als auch für Konferenzservice und Festtagsspeisen
- die Ausgabe der Mahlzeiten an die Kantinenbesucher gemäß den geltenden Qualitäts- und ernährungsphysiologischen Vorgaben sowie Sicherheits- und Hygienevorschriften, insbesondere der Richtlinien des HACCP-Konzeptes
- die tägliche Reinigung der Küche und das Spülen der Bodenabläufe. Die Reinigung der Speisesäle für die Schüler und Mitarbeiter wird durch das Reinigungspersonal der ISH sichergestellt
- Hygienekontrolle: Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Durchführung der vorgeschriebenen mikrobiologischen Selbstkontrollen und Analysen durch ein zugelassenes Labor
- die Reinigung des Geschirrs
- die Einarbeitung und Betreuung des Personals durch Führungskräfte
- fehlendes Personal des Auftragnehmers zu ersetzen
- 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
  - Mitarbeitende der Schule
  - Eltern
  - Besucher
  - die zu erbringende Leistung umfasst das Mittagessen und Zwischenverpflegung

Beide Parteien verpflichten sich dazu, sich gegenseitig sofort über Notfallsituationen, die den Einsatz einer Basisversorgung notwendig machen, zu informieren.

## **9.2 Ablauf des Kantinenservices**

Die Kantine funktioniert über die Ausgabe, wobei die Tablettts von den Kantinenbesuchern wieder zurückgebracht werden. Sie ist täglich außer während der Schulferien montags bis freitags von 8:00 bis 18:00 Uhr geöffnet. Während der Essensausgabe in der Kantine von 11:30 bis 13:40 muss die vom Kantinenausschuss validierte Menüauswahl konstant angeboten werden.

## **9.3 Ausarbeitung der Menüs**

Die Zusammenstellung der Menüs (Vorspeise, Hauptspeise mit Proteinquelle, Beilage, 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.

## **9.4 Auswahl der Produkte**

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

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 ...)

### **9.5 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 ISH ein entsprechendes Angebot, welches dann von der Schule beauftragt wird.

## **§ 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.

## **§ 11**

### **Nährwertrichtlinien**

Der Auftragnehmer hat die geltenden Grundlagen für eine gesunde Ernährung, Nährwertangaben und –normen, insbesondere die jeweils aktuell geltenden Qualitätsstandards der DGE für die Verpflegung in Schulen und Kitas anzuwenden.

## **§ 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.

## § 13

### Nachhaltigkeitsaspekte

Bei Schulverpflegung bedeutet Nachhaltigkeit, dass bei der Beschaffung auch beachtet wird, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel gewonnen werden und auf welchem Weg sie in die Mensen der Schulen gelangen.

Nachhaltigkeit in der Beschaffungspraxis setzt einen ganzheitlichen Ansatz voraus. D. h. die Nachhaltigkeit muss in allen Phasen des Beschaffungsvorhabens Berücksichtigung finden.

Nachhaltigkeit der Ernährung sollte gewährleistet werden durch:

- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel: Vegetarische/vegane Menülinie
- Bevorzugung ökologischer, regionaler und saisonaler Lebensmittel: Bio- oder andere Siegel
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel: Vermeidung von Convenience-Produkten
- Einsatz von fair gehandelten Lebensmitteln: Fair-Trade oder andere Zertifikate
- ressourcenschonendes Haushalten: Konzept zur Reduzierung von Verpackungs- und Lebensmittelmüll

Bewerbungen sollen auf die zuvor genannten Punkte eingehen und deren Berücksichtigung im Betreiberkonzept erläutern.

## § 14

### Schuleigene Ausstattung

#### 14.1 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. Anschaffungen, die der Verbesserung des Services dienen sollen, unterliegen dem Einverständnis des Schulleiters. Es ist dem Auftragnehmer strengstens untersagt, die Kantinenräume zu einem anderen Zweck als dem zu nutzen, den die Schule für ihre Schüler und Mitarbeiter vorgesehen hat.

#### 14.2 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.

#### 14.3 Anschaffung und Erneuerung des Inventars

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

## **§ 15**

### **Das Personal**

#### **15.1 Einstellung und Entlohnung des Küchenpersonals**

Die Einstellung, Entlohnung und Diensterteilung 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.
- Der Auftragnehmer achtet auf die strikte Einhaltung der Vorschriften zur Körperhygiene und medizinischen Kontrolluntersuchungen seiner Mitarbeiter, besonders derer, die mit 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.

#### **15.2 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 Kantinenbetriebes notwendig ist. Am Anfang des Schuljahres muss der Auftragnehmer dem Schulleiter eine Liste dieser Mitarbeiter vorlegen. Dieser stellt dann die benötigten Zutrittsberechtigungen für das Schulgebäude aus. Der Auftragnehmer hat die Schule über jede Änderung in seinem Personal durch Ausscheiden, Kündigung oder Vertretung zu informieren.

## **§ 16**

### **Preis für die Hauptmahlzeiten**

Der Preis pro Mahlzeit wird in enger Abstimmung mit der ISH für eine Dauer von einem Jahr verbindlich festgelegt. Er kann nach Ablauf dieser Zeit mit dem Auftraggeber neu verhandelt werden.

Als Orientierungsrahmen dient der bisherige im Schuljahr 2022/2023 festgelegte Preis pro Mahlzeit von

- 5,55€ pro Menü für Kinder des ECC
- 6,55€ pro Menü für Schüler der Junior und Secondary School und Erwachsene

## **§ 17**

### **Spezifische Kontrollen**

## **17.1 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.

## **17.2 Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten zu Lasten der ISH**

Die Schule verpflichtet sich zur Instandhaltung und Wartung aller technischen Anlagen, Ausstattungsgeräten und Gebäudeteile.

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

## **§ 18**

### **Miet- und Pachtzins**

Für die Nutzung der Räumlichkeiten, des Mobiliars und sämtlicher (Küchen-) Geräte, einschließlich einer Betriebs- und Nebenkostenpauschale, ist ein Miet- und Pachtzins zu entrichten.

Dieser beträgt derzeit:

**2.618,00€ brutto (inkl. USt.)**

Die Bestimmungen über das Dauermietverhältnis werden in einer separaten Anlage zum Leistungsschein genauer geregelt.

## **§ 19**

### **Ansprechpartner**

Der Facility Manager, in Abwesenheit dessen Stellvertreter/-in, sind für den Auftragnehmer Ansprechpartner für alle Vorschläge, Anmerkungen oder Beschwerden, die die Kantinen- und Cafeteria- Bewirtschaftung betreffen.

## § 20

### Allgemeine Betriebskosten

Wasser-, Gas- und Stromkosten werden von der ISH beglichen und sind im zu vereinbarenden Miet- und Pachtzins in Form einer Pauschale enthalten. Näheres dazu regelt eine separate Vereinbarung über das Dauermietverhältnis.

## § 21

### Nachweise im Vergabeverfahren

Folgende Nachweise der Bieter sind notwendige Voraussetzung, um die Einhaltung der geforderten Qualitätskriterien in der Vertragsausführung kontrollieren zu können:

<b>Kriterium</b>	<b>Nachweis</b>
Lebensmittelqualität Speiseplangestaltung	Wochenspeisepläne
Lebensmittelquantität/ Lebensmittelhäufigkeiten	Kellenplan/ Wochenspeisepläne
Warmhaltezeit/Transport (falls nötig)	Produktionsplan Tourenplan (mit GPS-Daten)
Personalqualifikation	Zeugniskopie Ausbildungsabschlüsse Lehrgangszertifikate/ -bescheinigungen Dokumentation betrieblicher Schulungen polizeiliches Führungszeugnis
Hygienemanagement	Betriebliches HACCP-Konzept (Auszüge) Dokumentation von jährlichen Schulungen und Belehrungen
Allergenmanagement	Betriebliches Allergenkonzept (Auszüge)
Nachhaltigkeitsmanagement	Nachhaltigkeitskonzept, siehe Paragraph 13

Qualitätsmanagement	Konzept zur Qualitätssicherung, Art- und Umfang der Qualitätskontrolle, Qualitätsstandards, Nachweise und Zertifikate, bspw. DGE-Zertifizierung
---------------------	---

## **§ 22**

### **Gesetzlicher Rahmen**

Die für die Zubereitung der Mahlzeiten oder Verkaufsprodukte herangezogenen Nahrungsmittel müssen den geltenden gesetzlichen Bestimmungen (insbesondere den Qualitätsstandards der DGE) entsprechen. Der Auftragnehmer hat sich an die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zu halten und sich an Gesetzesänderungen anzupassen.

## **§ 23**

### **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 ISH kann nicht für Schäden, die mit der Tätigkeit des Auftragnehmers zur Erfüllung des Auftrages in Verbindung stehen, haftbar gemacht werden.

Der Auftragnehmer haftet allein 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.

## **§ 24**

### **Gerichtszuständigkeitsklausel**

Gerichtsstand ist Hamburg.