

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der **VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH** („**Auftragnehmer**“)

Stand: 06.10.2020

Seite 1 von 4

1. PRÄAMBEL

Der Auftragnehmer bietet Dienstleistungen auf den Gebieten Lebensmittel, Futtermittel, Trinkwasser, Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Reinigungsmittel, Umwelt und Hygiene an. Die Dienstleistungen umfassen Analysen, Beratung, Audits und Schulungen. Alle Aufträge werden zu den nachstehenden Bedingungen angenommen und ausgeführt.

2. GELTUNGSBEREICH

2.1 Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen („**AGB**“) gelten für alle Geschäftsbeziehungen zwischen dem Auftragnehmer und dessen Kunden („**Auftraggeber**“). Die AGB gelten nicht gegenüber Verbrauchern (§ 13 BGB).

2.2 Die AGB gelten in der zum Zeitpunkt der Auftragserteilung gültigen, zumindest aber in der dem Auftraggeber zuletzt mitgeteilten Fassung auch für gleichartige künftige Verträge, ohne dass bei solchen jedes Mal auf sie hingewiesen werden muss, soweit nichts anderes vereinbart wurde.

2.3 Es gelten ausschließlich diese AGB. Vereinbarungen – insbesondere soweit sie von diesen Bedingungen abweichen, ihnen entgegenstehen oder sie ergänzen – werden erst durch ausdrückliche Bestätigung des Auftragnehmers verbindlich. Werden einzelne dieser Bedingungen durch anderslautende ausdrückliche Vereinbarung zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber außer Kraft gesetzt, so wird hiervon die Gültigkeit der übrigen Bedingungen nicht berührt.

3. AUFTRAGSDURCHFÜHRUNG

3.1 Der Auftragnehmer führt die Dienstleistungen sachgemäß und dem Stand der Technik entsprechend durch. Der Auftragnehmer prüft vor Auftragsdurchführung, ob die angeforderten Dienstleistungen angemessen und zweckmäßig sind und vom Auftragnehmer erfüllt werden können. Für erforderliche Klärung und Auftragsanpassungen wird der Kunde kontaktiert. Sind im Auftrag zu verwendende Methoden nicht vom Auftraggeber vorgegeben, obliegt die Auswahl der zu verwendenden Methoden dem Auftragnehmer, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde oder Vorschriften bestimmte Methoden vorschreiben.

3.2 Der Auftragnehmer ist berechtigt, den Auftrag durch einen gleichermaßen qualifizierten Dienstleister durchführen zu lassen.

3.3 Der Leistungsumfang eines Auftrages wird vor Auftragserteilung einvernehmlich festgelegt. Bei einem Untersuchungsauftrag trägt der Auftraggeber bis zur Ablieferung am Geschäftssitz des Auftragnehmers, Kosten und Gefahr der Probenanlieferung, sofern das Probenmaterial nicht vom Auftragnehmer gegen Gebühr abgeholt oder selbst genommen wird. Das Eigentum an dem zu analysierenden Probenmaterial geht zum Zeitpunkt des Einganges in der Betriebsstätte auf den Auftragnehmer über. Eine Rückforderung des Probenmaterials durch den Auftraggeber ist ausgeschlossen. Falls nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, wird das Probenmaterial nach der Untersuchung durch den Auftragnehmer entsorgt.

3.4 Wünscht der Auftraggeber eine Aussage zur Konformität der Ergebnisse bzgl. einer Spezifikation oder Norm, wird folgende Entscheidungsregel angewandt, sofern in der angeforderten Spezifikation oder Norm keine Entscheidungsregel enthalten ist: Das Messergebnis wird ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit als konform beurteilt, wenn es die Anforderungen der Norm oder Spezifikation erfüllt.

Abweichend von der allgemeinen Entscheidungsregel wird bei der Aussage zur Konformität in folgenden Fällen die Messunsicherheit berücksichtigt, sofern in der angeforderten Spezifikation oder Norm keine spezifische Entscheidungsregel enthalten ist:

- Untersuchung auf Kontaminanten, Rückstände, Zusatzstoffe

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der **VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH** („Auftragnehmer“)

Stand: 06.10.2020

Seite 2 von 4

In diesen Fällen gilt: Erfüllt ein Analysenergebnis die Anforderungen der Norm oder Spezifikation nicht, so wird geprüft, ob diese Nichteinhaltung auch unter Berücksichtigung der durch das Labor im Rahmen der Methodvalidierung ermittelten Messunsicherheit vorliegt. Sofern dies zutrifft wird das Ergebnis als nicht der Spezifikation oder Norm entsprechend beurteilt.

4. VERGÜTUNG

- 4.1 Sofern bei Auftragserteilung nicht anders vereinbart, gelten die zum Zeitpunkt der Auftragserteilung gültigen Preise des Auftragnehmers. Im Einzelfall können für größere Projekte, größere Probenserien oder ständig wiederkehrende Untersuchungen Preisnachlässe gesondert vereinbart werden.
- 4.2 Die Zahlung ist nach Rechnungsstellung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.
- 4.3 Der Auftragnehmer kann den Beginn der Tätigkeit vom Eingang der Zahlung abhängig machen.

5. TERMINE UND FRISTEN

- 5.1 Die Fristen für die Auftragsausführung sind nur dann verbindlich, wenn die Verbindlichkeit ausdrücklich in Schriftform vereinbart wurde. Kann der Auftrag bei Verbindlichkeit der Frist nicht fristgerecht durchgeführt werden, so ist die Frist im erforderlichen Umfang zu verlängern, falls die Verzögerung auf Umständen beruht, die nicht durch den Auftragnehmer zu vertreten sind.
- 5.2 Solche nicht durch den Auftragnehmer zu vertretende verzögerungsauslösende Fälle sind beispielsweise, aber nicht abschließend: Höhere Gewalt, unverschuldete Energiemängel oder unverschuldete Gerätedefekte, behördliche Verfügungen, Auswirkungen von Arbeitskämpfen, Verkehrsstörungen, Betriebsstörungen.
- 5.3 Werden die vereinbarten Fristen und Termine schuldhaft nicht eingehalten, so ist der jeweiligen Partei eine angemessene Frist zur Leistung zu setzen, nach Verstreichen der Nachfrist setzt ohne weitere Nachricht Verzug ein.
- 5.4 Soweit nicht anders ausgewiesen, werden Beträge auf Rechnungen des Auftragnehmers 14 Tage ab dem ausgewiesenen Rechnungsdatum fällig. Skonto wird nicht gewährt.

6. ABNAHME

Die Billigung der erbrachten Dienstleistung als im Wesentlichen vertragsgemäß gilt als Abnahme.

7. LEISTUNGSÄNDERUNGEN

- 7.1 Der Auftragnehmer klärt jegliche Änderung der Anfrage oder des Angebotes mit dem Auftraggeber vor Beginn der Arbeiten ab. Die Vertragsänderungen müssen für beide Vertragspartner akzeptabel sein. Bloße Verfahrensabweichungen sind vom Auftraggeber zu akzeptieren.
- 7.2 Der Auftragnehmer macht Vorschläge zur weiteren Untersuchungsweise, soweit sich während der Untersuchung herausstellt, dass die Analyse aufgrund der Probenbeschaffenheit nach den vorgeschriebenen oder vereinbarten Prüfverfahren zu keinem verwertbaren Ergebnis führt. Sofern nicht anders vereinbart, trägt der Auftraggeber die Kosten des in diesem Fall für die Untersuchung erforderlichen Mehraufwands.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der **VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH** („Auftragnehmer“)

Stand: 06.10.2020

Seite 3 von 4

7.3 Mehrvergütungen für Leistungsänderungen, die der Auftraggeber nicht zu vertreten hat, kann der Auftragnehmer nicht geltend machen.

7.4 Vom Auftraggeber verlangte Leistungsänderungen dürfen keine Auswirkungen auf die Integrität des Auftragnehmers oder die Validität der Ergebnisse haben.

8. GEWÄHRLEISTUNG UND VERJÄHRUNG

8.1 Erkennbare Mängel der Leistung des Auftragnehmers müssen innerhalb von vierzehn Tagen nach Feststellung des Mangels angezeigt werden. Mit Ablauf dieser Frist gilt die Leistung in Ansehung eines solchen Mangels als genehmigt.

8.2 Soweit der Auftragnehmer mangelhaft leistet, hat er die Wahl, ob er die Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder einer Neuvernahme der Leistung erbringt. Schlägt die Nacherfüllung wiederholt fehl, so kann der Auftraggeber unter Ausschluss sämtlicher sonstiger Mängelrechte mindern oder von dem Vertrag zurücktreten. Mängelrechte verjähren zwölf Monate nach vollständiger Leistungserbringung durch den Auftraggeber.

9. HAFTUNG

9.1 Zur Sicherung etwaiger Ersatzansprüche der Auftraggeber ist eine Vermögensschaden-Haftpflichtversicherung abgeschlossen.

9.2 Der Auftragnehmer haftet – außer bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, bei der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit oder bei Ansprüchen aus dem Produkthaftungsgesetz – nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Vertragszweckes notwendig ist. Die Haftung für leicht fahrlässig verursachte Schäden ist auf die jeweilige Deckungssumme der Versicherung beschränkt.

9.3 Der Auftragnehmer haftet nicht, soweit der Schaden auf die Unzulänglichkeit eines anerkannten Prüfverfahrens oder eine damit in Zusammenhang stehende Beratung und/oder Schulung zurückzuführen ist oder dem Auftragnehmer für die Untersuchung bzw. Beratung und/oder Schulung wesentliche Umstände oder Vorgänge, z. B. der Probenziehung, nicht mitgeteilt wurden.

10. KÜNDIGUNG

10.1 Macht der Auftraggeber von seinem Kündigungsrecht nach § 649 S. 1 BGB Gebrauch, kann der Auftragnehmer als pauschale Vergütung 15% der vereinbarten Vergütung verlangen, wenn die Ausführung noch nicht begonnen hat. Hat die Ausführung schon begonnen, sind 80% der vereinbarten Vergütung zu zahlen.

11. VERTRAULICHKEIT

11.1 Die Parteien bewahren Stillschweigen über alle ihnen im Zusammenhang mit der Geschäftsbeziehung bekanntgewordenen oder bekanntwerdenden geschäftlichen und betrieblichen Angelegenheiten der jeweils anderen Partei.

11.2 Die ermittelten Ergebnisse werden ausschließlich dem Auftraggeber oder einem von diesem schriftlich bestimmten Dritten zugänglich gemacht. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die ermittelten Ergebnisse nicht zu veröffentlichen. Dies gilt nicht, wenn der Auftragnehmer gesetzlich verpflichtet ist, die Ergebnisse offen zu legen bzw. an Behörden weiter zu leiten oder gerichtlich zur Offenlegung vertraulicher Informationen aufgefordert wird. In diesem Fall wird der Auftraggeber über die bereitgestellten Informationen unterrichtet. Der Auftragnehmer behält sich vor, die Ergebnisse zu innerbetrieblichen Statistikzwecken zu verwenden.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der **VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH** („Auftragnehmer“)

Stand: 06.10.2020

Seite 4 von 4

- 11.3 Erhält der Auftragnehmer Informationen über den Auftraggeber, verpflichtet sich der Auftragnehmer, diese zwischen den Parteien vertraulich zu behandeln. Die Informationsquelle wird ebenso vertraulich behandelt und kann dem Auftraggeber nicht ohne Zustimmung der Informationsquelle mitgeteilt werden.

12. AUFRECHNUNG/ZURÜCKBEHALTUNGSRECHT

- 12.1 Bei Zahlungsverzug des Auftraggebers kann der Auftragnehmer für weitere Aufträge Vorauszahlungen und sofortige Zahlung aller offenen, auch der noch nicht fälligen Rechnungen verlangen, seine Leistung im Rahmen laufender Aufträge einstellen und Leistungen zurückbehalten.

- 12.2 Der Auftraggeber kann gegenüber den Forderungen des Auftragnehmers nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.

- 12.3 Der Auftraggeber darf ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf diesem Vertrag beruht.

13. MITWIRKUNGSPFLICHTEN DES AUFTRAGGEBERS

- 13.1 Der Auftraggeber ist in zumutbarer Weise zur Mitwirkung verpflichtet, soweit das nach den vertraglich geregelten Pflichten erforderlich erscheint.

14. ERFÜLLUNGORT/GERICHTSSTAND

- 14.1 Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Auftragnehmers.

- 14.2 Als ausschließlicher Gerichtsstand für Streitigkeiten aus und im Zusammenhang mit diesem Vertrag wird Nürnberg vereinbart.

- 14.3 Für das Vertragsverhältnis gilt ausnahmslos das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

15. SCHLUSSVEREINBARUNGEN

- 15.1 Dritte können aus dem Vertragsverhältnis zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer keinerlei Ansprüche herleiten.

- 15.2 Änderungen des Vertrags oder seiner Bestandteile bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für eine Änderung dieser Klausel. Mündliche Nebenabsprachen sind unwirksam.

- 15.3 Mitteilungen, Anzeigen und vergleichbare einseitige Handlungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Textform. Mündliche Erklärungen oder Zusagen durch Mitarbeiter des Auftragnehmers werden erst wirksam, wenn die Geschäftsleitung des Arbeitnehmers diese Erklärungen oder Zusagen in Textform bestätigt hat.

- 15.4 Sollte eine Bestimmung des Vertrags unwirksam sein oder werden, oder sollte der Vertrag eine Regelungslücke enthalten, so wird hierdurch die Wirksamkeit des Vertrags im Übrigen nicht berührt.