

# VERTRAG ÜBER DIE VERSORGUNG VON SCHULEN MIT MITTAGSVERPFLEGE ALS DIENSTLEISTUNGSKONZESSION

zwischen

der Stadtverwaltung Zeulenroda-Triebes

vertreten durch

den Bürgermeister Herr Hammerschmidt,

Markt 1 in 07937 Zeulenroda-Triebes

- nachfolgend *Konzessionsgeber* genannt -

und

Bitte tragen Sie hier den Konzessionsnehmer ein.

Bitte tragen Sie hier den Konzessionsnehmer ein.

- nachfolgend *Konzessionsnehmer* genannt -

Zeulenroda-Triebes

Tag, Tag. Monat 20XX

<b>PRÄAMBEL</b>	<b>1</b>
<b>§ 01 GEGENSTAND DES VERTRAGES</b>	<b>1</b>
<b>§ 02 LEISTUNGSBEGINN, VERPFLEGUNGSTAGE, FERIEN UND ZEITWEISE ABBESTELLUNG</b>	<b>1</b>
<b>§ 03 LEISTUNGSUMFANG</b>	<b>2</b>
<b>§ 04 QUALITÄT DER SPEISEN UND GETRÄNKE</b>	<b>3</b>
<b>§ 05 SAISONALE LEBENSMITTEL</b>	<b>5</b>
<b>§ 06 QUALITÄT DER SPEISEPLANUNG</b>	<b>5</b>
<b>§ 07 BESCHREIBUNG DER SPEISEN</b>	<b>8</b>
<b>§ 08 SPEISEHERSTELLUNG UND SENSORIK</b>	<b>9</b>
<b>§ 09 SONDERKOSTFORMEN</b>	<b>9</b>
<b>§ 10 SPEISENAUSGABE</b>	<b>9</b>
<b>§ 11 HYGIENE</b>	<b>10</b>
<b>§ 12 ABFALLVERMEIDUNG UND -ENTSORGUNG</b>	<b>11</b>
<b>§ 13 PERSONAL UND PERSONALQUALIFIKATION</b>	<b>12</b>
<b>§ 14 ABRECHNUNG UND PREIS</b>	<b>12</b>
<b>§ 15 BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM</b>	<b>13</b>
<b>§ 16 BEREITSTELLUNGEN</b>	<b>14</b>
<b>§ 17 QUALITÄTSSICHERUNGS-KONZEPT UND FEEDBACK</b>	<b>14</b>
<b>§ 18 KOMMUNIKATION UND KOOPERATIVES ZUSAMMENWIRKEN</b>	<b>15</b>
<b>§ 19 QUALITÄTSKONTROLLEN UND WEITERLEITUNGSVERPFLICHTUNGEN</b>	<b>15</b>

<b>§ 20</b>	<b>VERTRAGSSTRAFE</b>	<b>16</b>
<b>§ 21</b>	<b>KÜNDIGUNG AUS WICHTIGEM GRUND</b>	<b>17</b>
<b>§ 22</b>	<b>ERSATZBESCHAFFUNG</b>	<b>18</b>
<b>§ 23</b>	<b>HAFTUNG</b>	<b>18</b>
<b>§ 24</b>	<b>SONSTIGE REGELUNGEN</b>	<b>18</b>

**ENTWURF**

## Präambel

Die Verpflegungsleistung ist ein elementarer Qualitätsbereich des schulischen Lebens allgemeinbildender Schulen, im Besonderen von Ganztageschulen. Dabei gehört zum organisatorischen Rahmen, dass die Mahlzeiten in der Einrichtung hohen Qualitätsstandards an eine altersgemäße gesunde Ernährung entsprechen.

Bei der Auswahl, Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung liegt daher der Fokus auf der Einhaltung dieser Qualitätsstandards. Das betrifft sowohl die eingesetzten Produkte als auch die Art und Weise der Verarbeitung. Folglich sind neben der zwingenden Einhaltung ernährungswissenschaftlicher und hygienischer Standards auch ökologische Aspekte und die Saisonalität der verwendeten Lebensmittel von Bedeutung.

Daher nimmt der Konzessionsgeber als Träger der Schulen seinen Gestaltungseinfluss im Verpflegungsbereich wahr, um das Wohl der Kinder sowie deren optimale Entwicklungs- und Bildungsmöglichkeiten im schulischen Kontext zu fördern.

## § 01 Gegenstand des Vertrages

- (01) Leistungsgegenstand ist die Versorgung der Schüler mit Mittagsverpflegung an den in der jeweiligen Losbeschreibung ausgewiesenen Schulen, nachfolgend *Schule* oder *Einrichtung* genannt. Die Leistung umfasst alle notwendigen Schritte zur Versorgung der Einrichtung, dies sind alle damit verbundenen Vor- und Nachbereitungsleistungen, die Reinigung der von ihm genutzten schulischen Räume und die Entsorgung der anfallenden Speisereste und Abfälle.
- (02) Die Details der jeweiligen Schulen sind den Angaben zu den entsprechenden Losen zu entnehmen. Hierzu zählen unter anderem der Liefer- und Leistungsort, die aktuelle Anzahl der Teilnehmer an der Verpflegung, ein Ansprechpartner vor Ort sowie eine konkrete Beschreibung der Gegebenheiten vor Ort. Die Möglichkeit zur Besichtigung der Räumlichkeiten wird eingeräumt und ist mit der entsprechenden Einrichtung abzusprechen.
- (03) Der angebotene Preis ist nach Zuschlagserteilung ein Brutto-Festpreis und für die gesamte Vertragslaufzeit sowie für alle angebotenen Menüs einheitlich.

## § 02 Leistungsbeginn, Verpflegungstage, Ferien und zeitweise Abbestellung

- (01) Zwischen dem Konzessionsgeber und dem Konzessionsnehmer wird im Falle der Zuschlagserteilung zunächst ein Vertrag für den Zeitraum von drei Jahren geschlossen. Der Vertrag beginnt am 1. August 2022. Er endet spätestens, inclusive aller möglichen Verlängerungsoptionen, mit Ablauf des letzten Schultages des Schuljahres 2026/27.
- (02) Der Vertrag verlängert sich um ein Jahr, wenn er nicht zum Ende des ersten Quartals des jeweiligen Kalenderjahres der Verlängerung gekündigt wird. Nach diesem Muster kann der Vertrag so oft verlängert werden, bis die maximale Vertragsgesamtlaufzeit von fünf Jahren erreicht wird.

- (03) Die Möglichkeit einer außerordentlichen Kündigung aus sonstigen wichtigen Gründen sowie das Recht auf fristlose Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt (näher dazu § 21).
- (04) Die tägliche Versorgung der Einrichtung im vertraglich vereinbarten Umfang ist sicher zu stellen. Pro Woche sind grundsätzlich fünf Verpflegungstage (Montag bis Freitag) vorgesehen. Dies entspricht etwa 180 Verpflegungstagen im Jahr. Diese Angabe dient allein als Orientierung in der Kalkulation und begründet keinen Anspruch auf eine entsprechende Anzahl von Verpflegungstagen.
- (05) An den in Thüringen geltenden gesetzlichen Feiertagen und Ferien erfolgt grundsätzlich keine Verpflegung. Ob eine Schülerversorgung während der Ferienzeiten gewährleistet werden muss, ist dem entsprechenden Los zu entnehmen. Zur Klarstellung übersendet der Konzessionsgeber dem Konzessionsnehmer spätestens zwei Wochen vor Schuljahresbeginn einen Kalender, aus dem sich die verpflegungsfreien landesweiten Tage ergeben. Verpflegungsfrei sind auch weitere (schulspezifische) Schließzeiträume (Ausflugs-, Fortbildungs- und Brückentage bzw. bewegliche Ferientage). Weitere Schließzeiten der Schule, sofern zum Zeitpunkt der Erstellung der Unterlagen unbekannt, werden spätestens vier Wochen vorher durch die Schulleitung angezeigt.
- (06) Sollte die Einrichtung an Werktagen ganz oder teilweise geschlossen oder ein Teil der Schüler abwesend sein (Ausflugs-, Ferien-, Fortbildungs- und Brückentage bzw. bewegliche Ferientage), besteht insoweit kein Liefer- und Vergütungsanspruch. Eine Veränderung der Portionszahl hat keinen Einfluss auf die Preisstellung (näher dazu § 14).
- (07) Die Anlieferung und/oder die Zubereitung sowie die Ausgabe müssen in den schulischen Tagesablauf integriert werden und ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebes erfolgen.

### § 03 Leistungsumfang

- (01) Der Konzessionsnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend der definierten Qualitätsanforderungen dieses Vertrages. Dies erfolgt mit dem in seinem Angebot genannten Verpflegungssystem und abhängig von seinen Angaben im Angebot in eigenen, externen Küchen und/oder vor Ort in der entsprechenden Einrichtung. Mit der Angebotsabgabe wird verbindlich festgelegt, mit welchem Verpflegungssystem die Leistung erbracht wird. In Abhängigkeit vom gewählten Verpflegungssystem gilt Folgendes:

- *Cook & Chill / Freeze*

Der Konzessionsnehmer liefert das Essen temperaturentkoppelt an. Dies bedeutet, dass der Garprozess in der Betriebsstätte des Konzessionsnehmers erfolgen muss und die Speisen bzw. Speisekomponenten gekühlt bzw. gefroren angeliefert und vor Ort lediglich regeneriert, also vor Speisenausgabe auf Verzehrer temperatur gebracht werden.

- *Cook & Hold (Alternative)*

Der Konzessionsnehmer liefert die Speisen bzw. Speisekomponenten, mindestens jedoch das Hauptgericht, als Warmverpflegung an. Dies bedeutet, dass der Garprozess in der Betriebsstätte des Konzessionsnehmers erfolgen muss und die Speisen in sogenannten Thermoportalen o. ä. geliefert werden, so dass diese in Verzehrer temperatur ausgegeben werden können.

- (02) Der Konzessionsnehmer muss alle notwendigen Arbeiten zur Essensbereitstellung und -ausgabe mit eigenem Personal übernehmen (sog. Fremdbewirtschaftung). Der Konzessionsnehmer übernimmt in den Einrichtungen daher insbesondere auch:
- Vorbereitung der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln, etc.
  - Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan
  - Verteilung der Speisen
  - Reinigung und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile
  - Tägliche Reinigung der zur alleinigen Nutzung zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten
  - Mind. einmal jährlich eine Grundreinigung der zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten incl. Fenster (sofern vorhanden)
  - Sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung/Entsorgung von biologisch abbaubaren Speiseresten, Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien
  - Sofortige Reklamation von auftretenden Beanstandungen
  - Bereitstellung von Handtüchern sowie weiteren Verbrauchsmaterialien wie bspw. Reinigungsmitteln, Seifen
- (03) Weitere nicht ausdrücklich genannte Maßnahmen, die nach Sinn und Zweck der ordentlichen Leistungserbringung erforderlich sind, gehören zum Leistungsumfang und sind Teil des angebotenen Preises.
- (04) Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressings und Desserts vor Ort ist ausdrücklich erlaubt.
- (05) Die in dem jeweiligen Los angegebene Schülerzahl und Anzahl der voraussichtlich täglich zu liefernden Essenportionen ist ein prognostizierter Richt-/Erfahrungswert aus der Vergangenheit, der lediglich als Orientierungswert für die Angebotserstellung dient. Diese Angaben begründen daher weder einen Anspruch auf eine Abnahme in dieser Höhe noch eine Begrenzung des Umfangs der bereit zu stellenden Portionen. Der Konzessionsnehmer hat keinen Anspruch auf eine bestimmte Anzahl von bestellten Portionen. Es besteht keine Verpflichtung des Konzessionsgebers zur Abnahme einer bestimmten Anzahl von Portionen.
- (06) Der Konzessionsnehmer ist während des gesamten Produktionsprozesses, über den Transport bis zur Essenausgabe zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet (näher dazu § 11).
- (07) Das für die Erbringung der Leistungen erforderliche Personal wird vom Konzessionsnehmer gestellt. Die fachliche Befähigung sowie erforderliche Fortbildungen sind über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen.
- (08) Unter Einhaltung der vereinbarten Warmhalte-/Kühlzeiten (näher dazu § 11) ist die Anzahl der Anlieferungen auf das unbedingt erforderliche Maß zu beschränken.

## § 04 Qualität der Speisen und Getränke

- (01) Die Zusammenstellung der Mahlzeiten muss auf der Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in den Schulen erfolgen. Daher müssen das Speisenangebot und der Speiseplan unter Anwendung des Speiseplanchecks der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen ([online](#))

[verfügbar](#)) zumindest insoweit den aktuell gültigen Vorgaben des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entsprechen, dass ein Score von mindestens 6 erreicht wird. **Hierbei beziehen sich die Vorgaben auf das gesamte Angebot und ausdrücklich nicht auf einzelne Menülinien.** Innerhalb der Vertragslaufzeit muss das Speisenangebot und der Speiseplan insofern optimiert werden, dass ab dem vierten Vertragsjahr ein Score von mind. 7 Punkten erreicht wird. Der maßgebliche DGE-Qualitätsstandard ist der *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen in der jeweils aktuellen Auflage* (ANLAGE 4.2 DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen) und ist [online](https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/) (<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/>) verfügbar. Die vorgenannten Empfehlungen der DGE, insbesondere betreffend die Häufigkeiten und die Auswahl der Lebensmittel ([Kapitel 3](#) und [Kapitel 4](#)), die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden – nach Maßgabe des Satzes 2 – zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

(02) Bei der Herstellung der Speisen müssen die nachfolgenden Lebensmittelgruppen in nachfolgenden Qualitäten angeboten bzw. eingesetzt werden:

#### Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

- Getreide/-produkte bevorzugt Vollkornprodukte, Pseudogetreide (bspw. Quinoa, Buchweizen, Amarant, Chia)
- Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält
- Parboiled Reis oder Naturreis

#### Gemüse und Salat

- Gemüse, als Rohware frisch oder tiefgekühlt
- Hülsenfrüchte, als Rohware getrocknet oder tiefgekühlt
- Salat

#### Obst

- Im Ganzen oder aufgeschnitten, frisch, ohne Zuckerzusatz
- Als Zutat, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz

#### Milch und Milchprodukte

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir, ohne Zucker und Süßungsmitteln
- Speisequark, ohne Zucker und Süßungsmitteln
- Käse mit max. 30% Fett absolut

#### Fleisch

- Bevorzugt mageres Muskelfleisch

#### Fisch

- Fisch, bevorzugt fettreiche Fischarten wie Lachs, Hering, Makrele, Forelle, Thunfisch

(03) Darüber hinaus sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Es müssen vorzugsweise frische, unverarbeitete und wenig verarbeitete Lebensmittel eingesetzt werden. Produkte, die mehrere Verarbeitungsschritte durchlaufen haben, werden als hoch verarbeitete Produkte bezeichnet. Dazu zählen u. a. fertige Menükomponenten wie panierte

Schnitzel, Frühlingsrollen, Fleischersatzprodukte, klassische Soßen und Dressing (Trocken- oder Nassprodukte) oder Fertigmahlzeiten wie tiefgekühlte Lasagnen oder Pizzen sowie Fertigsuppen. Diese Lebensmittel dürfen nur in sehr geringem Umfang eingesetzt werden.

- Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl sowie tierische Schmalze dürfen nicht verwendet werden.
  - Süßigkeiten bzw. Süßwaren (auch süße Backwaren), insbesondere Schokoladenwaren und Speiseeis, dürfen grundsätzlich nicht angeboten werden. Je ein Tag zum Osterfest und Weihnachten sowie der 1. Juni sind von dieser Regelung ausgenommen. Es dürfen folglich an maximal drei Tagen im Jahr die beschriebenen Produkte angeboten werden.
  - Innereien, Formfleisch (Fleischprodukt, dass aus kleineren Fleischstücken zusammengesetzt wird) werden nicht verwendet.
  - Formfisch (Fischprodukt, dass aus zerkleinerten Fischstücken zusammengesetzt wird) werden nicht verwendet. Fischstäbchen dürfen angeboten werden.
  - Geschmacksverstärker, Süßstoffe, Aromastoffe und Zuckeralkohole dürfen nicht verwendet werden.
  - Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden.
  - Künstliche Farbstoffe sind zu vermeiden.
- (04) Sofern die Einrichtung selbst keine Getränkeversorgung zur Verfügung stellt, sind durch den Konzessionsnehmer während der Mittagsversorgung geeignete Getränke zur Verfügung zu stellen. Geeignete Getränke sind Wasser oder Frucht- sowie Kräutertee, jeweils ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln.

## § 05 Saisonale Lebensmittel

- (01) Der Konzessionsnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale Aspekte berücksichtigen. Für die Speisenplanung kann der den Vergabeunterlagen beigelegte [Saisonkalender für Obst und Gemüse des Bundeszentrums für Ernährung](#) verwendet werden (ANLAGE 4.3 Saisonkalender). Seine Beachtung ist verbindlich.
- (02) Im jeweiligen Angebotsmonat müssen verpflichtend die Gemüse- und Obstarten verwendet werden, die im Saisonkalender als *Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau* gekennzeichnet sind.
- (03) Zur Überprüfung der Saisonalität ist die eindeutige Benennung von angebotenem Obst, Gemüse, Rohkost und/oder Salat notwendig. Ebenso muss auf den dem Angebot beiliegenden Speiseplänen der Angebotsmonat eindeutig erkennbar sein.

## § 06 Qualität der Speiseplanung

- (01) Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Das warme Mittagessen umfasst dabei mindestens eine Sättigungs- und eine Gemüsekomponente. Dabei zählt ein tägliches Angebot von Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse als vollwertige Gemüsekomponente.

(02) Der Speiseplan muss den aktuell gültigen Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards entsprechen (näher dazu § 04). **Hierbei beziehen sich die Vorgaben auf das gesamte Angebot, über alle Menülinien hinweg, und ausdrücklich nicht auf einzelne Menülinien.**

(03) Zu den Lebensmitteln, die demnach für ein vollwertiges Angebot in dem Speiseplan (20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage) zu integrieren sind, gehören:

<i>Lebensmittelgruppe</i>	<i>Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot</i>
<i>Stärkebeilagen</i>	<p>20 x abwechselnd <b>täglich eine Stärkebeilage</b> (Kartoffeln, Nudeln, Parboiled Reis, Couscous, Weizen, Hirse, ...), davon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>mind. 4x Vollkornprodukte</b>, z. B. Vollkornnudeln, -reis, -brot</li> <li>- <b>max. 4x</b> hochverarbeitete <b>Kartoffelerzeugnisse</b>, wie Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kartoffeltaschen, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Gnocchi, Klöße</li> <li>- <b>max. 4x (vor-)frittierte Produkte</b></li> </ul>
<i>Gemüse, Rohkost, Hülsenfrüchte und Obst</i>	<p><b>20x</b> abwechselnd <b>täglich Gemüse</b>, Hülsenfrüchte oder Salat, davon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>mind. 8x als Rohkost</b> oder <b>Salat</b> (in Stifte oder Scheiben: geschnittene Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet)</li> <li>- <b>mind. 4x Hülsenfrüchte</b> (bspw. Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbsen)</li> </ul> <p><b>mind. 8x Obst</b>, davon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>mind. 4x Stückobst</b></li> <li>○ frisch oder tiefgekühlt, geschnitten oder ganz, ohne Zuckerzusatz</li> <li>○ Angebot überwiegend saisonaler Produkte</li> </ul>
<i>Milch und Milchprodukte</i>	<p><b>mind. 8x Milch-</b> oder Milchprodukte (z. B. Quarkspeisen, Aufläufe)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 3,8 % absolut</li> <li>- Joghurt als Naturjoghurt oder als Fruchtjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 3,8 % absolut sowie ohne Zusatz von Süßstoffen oder Zuckeraustauschstoffen</li> <li>- Quark oder Fruchtquark mit max. 5 % Fett absolut sowie ohne Zusatz von Süßstoffen oder Zuckeraustauschstoffen</li> <li>- Hart-/Schnittkäse mit max. 30 % Fett absolut</li> </ul>
<i>Fleisch und Fleischerzeugnisse</i>	<p><b>max. 4x Fleisch/Fleischerzeugnisse</b>, davon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>max. 2x Fleischerzeugnisse</b> inkl. Wurstwaren</li> <li>- Fleischsorten abwechselnd, mageres Muskelfleisch</li> <li>- bei Gerichten mit Schweinefleisch wird bei Bedarf eine Alternative angeboten</li> <li>- <b>mind. 2x mageres Muskelfleisch</b></li> </ul>
<i>Seefisch</i>	<p><b>4x Seefisch</b> aus nicht-überfischten Beständen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>mind. 2x fettreicher Seefisch</b></li> </ul> <p>Eine Grundlage für die richtige Fischauswahl ist der <a href="#">Fischratgeber des WWF</a>.</p>

<i>Fette und Öle</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Rapsöl</b> als Standardöl für die Speisenzubereitung</li> <li>- die Verwendung von Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl ist möglich</li> </ul>
<i>Gewürze und Kräuter</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit frischen Kräutern würzen und garnieren</li> <li>- jodiertes Speisesalz einsetzen</li> <li>- keine künstlichen Aromen</li> <li>- keine Geschmacksverstärker</li> </ul>
<i>Ovo-lacto-vegetables Gericht</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ist <b>täglich</b> im Angebot</li> </ul>
<i>süße Hauptgerichte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>max. 2x</b> im Angebot</li> </ul>

- (04) Die Anzahl der täglich anzubietenden Wahlmenüs ist den Angaben zu dem entsprechenden Los zu entnehmen. Wird eine Mischkostlinie angeboten, muss auch eine vegetarische Menülinie angeboten werden. Basiert das Angebot auf einer vegetarischen Menülinie, sind die vorgenannten Häufigkeitsanforderungen dennoch zu erfüllen. Dies bedeutet, dass jeweils an einem Tag je Woche ein Fleischgericht und an einem weiteren Tag ein Fischgericht zusätzlich angeboten wird. Im Angebot des Konzessionsnehmers wird die Anzahl der Wahlmenüs festgelegt.
- (05) Pro fünf aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen (eine Woche) werden an drei Tagen rein vegetarische Menüs, an einem Tag ein Fleischgericht sowie mindestens ein vegetarisches Gericht und an einem weiteren Tag ein Fischgericht sowie mindestens ein vegetarisches Gericht angeboten. Die Tage mit einem Fleisch- oder Fischgericht sind variabel wählbar. Es darf je Woche nur an einem einzigen Tag ein Fleischgericht und an einem anderen einzigen Tag ein Fischgericht angeboten werden. Drei rein vegetarische Tage sind zwingend umzusetzen. Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, muss bei der Speiseplanung beachtet werden, dass die Häufigkeitsanforderungen insgesamt eingehalten werden. Dies gilt unabhängig von der individuellen Auswahl der Verpflegungsteilnehmer. Angegebene Maximal- und Mindesthäufigkeiten müssen unter Berücksichtigung der Wahlmöglichkeiten, auch bei einem tage- oder wochenweisen Wechsel zwischen mehreren Menülinien eingehalten werden. Beachten Sie hierfür die Hinweise *Beispielhafte Speiseplangestaltung* (ANLAGE 4.1 Beispielhafte Speiseplangestaltung).
- (06) Werden geforderte Mindesthäufigkeiten durch verpflegungsfreie Tage nicht erfüllt, liegt keine Pflichtverletzung des Konzessionsnehmers vor.
- (07) An Tagen an denen Fleisch oder Fisch angeboten wird, muss ein vollwertiges vegetarisches Gericht als Alternative angeboten werden. Ein vollwertiges vegetarisches Gericht entsteht nicht dadurch, dass die Fleisch-/Fischkomponente weggelassen wird.
- (08) Der grundsätzliche Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen. In diesem Rhythmus sind Menüwiederholungen nicht zulässig. Als Wiederholungen zählen stark ähnliche Gerichte wie bspw. *Schweineschnitzel, Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln* gegenüber *Hähnchenschnitzel, Erbsen-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln*. Mit dem Angebot ist der Menüzyklus durch den Konzessionsnehmer zu benennen.
- (09) Das Angebot der Sättigungsbeilagen ist abwechslungsreich anzubieten. Hierfür kann die gesamte Lebensmittel- und Produktbreite von Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln verwendet werden.

Als abwechslungsreich gilt, wenn die verwendeten Sättigungsbeilagen wöchentlich nicht mehr als drei Mal je Menülinie und maximal an zwei aufeinanderfolgenden Tagen angeboten werden.

## § 07 Beschreibung der Speisen

- (01) Das komplette Speisenangebot muss mit allen Speisekomponenten (auch rohes Gemüse/Rohkost/Salat, Frischobst und Dessert) auf dem Speiseplan menübezogen dargestellt werden. Ein allgemeiner Hinweis auf ein Selbstbedienungsbuffet und/oder ergänzendes Obst-/Gemüseangebot ist nicht zulässig.
- (02) Die Speisen auf dem Speiseplan müssen eindeutig bezeichnet werden. Werden Gerichte angeboten, die aus zusammengesetzten Speisen bestehen, so sind die drei hauptwertgebenden Bestandteile klar zu benennen. Es ist folglich bspw. bei einem *Rinder-Gemüse-Gulasch* anzugeben, welches Gemüse in dem Gericht enthalten ist. Auch wenn die Bezeichnung traditioneller Gerichte (z.B. *Leipziger Allerlei* oder *Königsberger Klopse*) oder Phantasienamen (z.B. *Piratenmenü*) verwendet werden, sind die drei hauptwertgebenden Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- (03) Die Hauptkomponenten müssen an erster Stelle benannt werden.
- (04) Auf dem Speiseplan müssen deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen werden:
  - (A) Fleisch bzw. Fisch und Fleisch- oder Fischbestandteile mit der Tierart, von der sie stammen,
  - (B) Zutaten, die nach Anhang II der Verordnung [EU-1169/2011](#) zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
  - (C) Soßen müssen jeweils in ihrer Art bzw. dem Hauptbestandteil benannt sein.
- (05) Alle gesetzlichen Regelungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln sowie Kennzeichnungsvorschriften (Allergene und Zusatzstoffe) sind einzuhalten. Dies betrifft insbesondere in der jeweils gültigen Fassung:
  - (A) Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ([ZZuV](#)),
  - (B) Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe ([EG Nr. 1333/2008](#)),
  - (C) Lebensmittelinformationsverordnung VO ([EU 1169/2011](#)) und deren DVO, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung ([FrErfrischGerV](#)) sowie
  - (D) Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen ([EG Nr. 1829/2003](#))
- (06) Zur Erläuterung der Kennzeichnung muss der Konzessionsnehmer ein Verzeichnis erstellen, das auf dem Speiseplan direkt oder als Anhang sowie in dem Speiseraum oder im Bestellsystem eingesehen werden kann. Für die Angebotsbewertung ist ein entsprechendes Verzeichnis dem Angebot beizufügen.
- (07) Die vorstehenden Anforderungen müssen bei mehreren Menülinien durch jede Menülinie erfüllt werden. Die Darstellung mehrerer Menülinien muss übersichtlich sein, d.h.:
  - (A) Es muss klar ersichtlich sein, welche Menüs an welchem Tag angeboten werden,
  - (B) Die einzelnen Menülinien und Menüs je Tag müssen eindeutig erkennbar und voneinander unterscheidbar sein,
  - (C) Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung muss nachvollziehbar und mindestens den einzelnen Speisen, besser den einzelnen Speisekomponenten zugeordnet sein.

## § 08 Speisenerstellung und Sensorik

- (01) Die Zubereitung der Speisen ist an den nachfolgend aufgeführten Anforderungen auszurichten:
- (A) Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln sind fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen anzuwenden.
  - (B) Für die Zubereitung von Fleisch und Fisch zählen Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturverfahren in wenig Fett zu den fettarmen Garmethoden und sind anzuwenden.
  - (C) Sofern zur Charakteristik der Speise passend, sind entsprechende Kräuter, frisch oder tiefgefroren, anderen Würzmitteln vorzuziehen
  - (D) Jodsalz wird zum Salzen der Speisen sparsam verwendet.
  - (E) Der Einsatz von zugesetztem Zucker erfolgt in Maßen.
  - (F) Die Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.
- (02) Rohes Gemüse sowie Frischobst werden frisch zubereitet und altersgerecht portioniert.

## § 09 Sonderkostformen

- (01) Es müssen Sonderkostformen für Essenteilnehmer aus gesundheitlichen Gründen – Mit Allergien, gesundheitlichen Einschränkungen oder Lebensmittelunverträglichkeiten angeboten werden.
- (02) Der Preis für die Sonderkostformen darf nicht von dem des üblichen Essens abweichen.
- (03) Die Grundlage der Bereitstellung einer Sonderkost aus gesundheitlichen Gründen ist zwingend ein ärztliches Attest.
- (04) Für die sieben in Deutschland häufigsten Nahrungsmittelallergene und -unverträglichkeiten Kuhmilch (Laktose), Baumnüsse (Haselnuss, Walnuss), Sojabohne, Hühnerei, Erdnuss, Fisch und Meeresfrüchte, Weizen (Gluten) sowie Fructose ist das Essen als Sonderkost mit vollständigem Verzicht alle Lebensmittel, welche das Allergen enthalten, herzustellen.

## § 10 Speisenausgabe

- (01) Der Konzessionsnehmer muss alle notwendigen Arbeiten zur Essenbereitstellung und -ausgabe mit eigenem Personal übernehmen. Auf die näheren Angaben zum jeweiligen Los wird verwiesen.
- (02) Die Ausgabe der Speisen erfolgt – entsprechend den Vorgaben zum jeweiligen Los – entweder menügebunden, d.h. alle Komponenten der Speise werden auf dem Teller angerichtet ausgegeben, oder frei, bspw. in Form eines Selbstbedienungsbuffets.
- (03) Erfolgt die Speisenausgabe in Form eines Selbstbedienungsbuffets müssen alle Speisekomponenten entsprechend den Angaben auf dem Speiseplan benannt werden (näher dazu § 07). Verallgemeinernde Bezeichnungen wie Soße, Süßspeise, Dessert oder gemischtes Gemüse sind nicht zulässig.

- (04) Es sind geeignete Hilfsmittel zur Portionierung zur Verfügung zu stellen. Grundsätzlich sind die Portionen in den kalkulierten Mengen auszugeben. Auf expliziten Wunsch des Gastes können Veränderungen berücksichtigt werden. Für ein Selbstbedienungsbuffet wird entsprechend geeignetes Anlagebesteck ausgegeben. Eine Angabe der Stückzahl oder zu entnehmenden Menge muss gut sichtbar angebracht sein.

## § 11 Hygiene

- (01) Während des gesamten Produktionsprozesses ist der Konzessionsnehmer zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet und haftet für deren Einhaltung.
- (02) **Nach DIN 10508 gilt grundsätzlich und im Besonderen für die Verpflegung der besonders zu schützenden Gruppe der Minderjährigen, dass die Warmhaltezeiten zubereiteter Speisen maximal drei Stunden beträgt und nicht überschritten werden darf.** Einerseits wird damit das Auskeimen von Sporenbildnern und die Vermehrung thermophiler Keime verhindert, andererseits Nachgareffekte sowie Austrocknungserscheinungen vermieden.
- (03) Die Warmhaltezeit umfasst die Zeit zwischen dem Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast oder den vollständigen Verzehr der Speise. Das Ende des Garzeitpunktes ist an dem Punkt erreicht, an dem das Gargut seine Genussstauglichkeit erreicht hat oder an dem keine aktive Temperaturzufuhr zum Erreichen der Genussstauglichkeit mehr notwendig ist. Die Transportzeit erhitzter Speisen ist ausdrücklich kein Garzeitraum, um die Genussstauglichkeit der Speisen herzustellen. Dies bedeutet für die Produktionssysteme folgendes:
- *Cook & Serve (Frischküche) / Cook & Hold (Warmverpflegung)*  
Der Garprozess endet in der Produktionsstätte, spätestens mit der Kommissionierung/Abfüllung der fertig gestellten Speisen.
  - *Cook & Chill (Kühlkost) / Cook & Freeze (Tiefkühlkost)*  
Der Garprozess endet mit Beendigung des Regenerationsprozesses in der Einrichtung.
- (04) Die Lager-, Transport- und Ausgabemperaturen von Kaltgerichten beträgt maximal 7°C. Die Kühl- bzw. Tiefkühlkette muss vom Zeitpunkt der Herstellung über die Lagerung und den Transport bis zum Regenerieren lückenlos eingehalten werden. Die durch die Hygienestandards vorgegebenen Höchstlagerfristen dürfen nicht überschritten werden.
- (05) Warme Speisen müssen mindestens 65°C erreichen. Die Anlieferungstemperatur muss mindestens bei 65°C liegen. Die notwendigen Mindesttemperaturen vom Zeitpunkt der Herstellung über die Lagerung und den Transport bis zum Zeitpunkt des Servierens müssen lückenlos eingehalten werden. Speisen, die unterhalb von 65°C transportiert oder gelagert werden, dürfen nicht mehr ausgegeben oder erneut erhitzt werden. Diese Speisen dürfen nicht mehr angeboten werden.
- (06) Zum Nachweis der Höchstlagerfristen bzw. Warmhaltezeiten ist vom Konzessionsnehmer ein Dokument zu erstellen, aus dem mindestens folgende Angaben zu ersehen sind: Datum der Speisenherstellung, Bezeichnung des Gerichtes und Zeitpunkt der Beendigung des Garprozesses für jede Speisekomponente. Dieses Dokument ist der Speisenlieferung beizufügen und mindestens drei Monate nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufzubewahren.

- (07) Es muss während des gesamten Leistungszeitraumes ein betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP vorhanden und umgesetzt sein.
- (08) Die gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene bleiben unberührt. Daher sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

#### VORSCHRIFTEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE

EU-Recht	Bundesrecht und technischer Standard
<a href="#">EG-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht Nr. 178/2002 EU</a>	Infektionsschutzgesetz ( <a href="#">IfSG</a> )
<a href="#">EG-Hygieneverordnung Nr. 852/2004</a>	Lebensmittelhygiene-Verordnung ( <a href="#">LMHV</a> )
<a href="#">EG-Verordnung zu spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Nr. 853/2004</a>	Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung ( <a href="#">Tier-LMHV</a> )
<a href="#">EG-Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern</a>	<a href="#">DIN 10508</a> - Temperaturanforderungen für Lebensmittel

## § 12 Abfallvermeidung und -entsorgung

- (01) Es sind – vorbehaltlich zwischenzeitlich in Kraft getretener strenger gesetzlicher Regelungen – folgende Vorgaben einzuhalten:
- zur Vermeidung von übermäßigem Abfall muss auf einzelverpackte Lebensmittel (z.B. Joghurt im Becher) verzichtet werden.
  - Getränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden.
  - Einweggeschirr sowie –besteck ist unzulässig.
  - Es werden Mehrweg-Gebinde verwendet.
  - Der Konzessionsnehmer ist vollständig selbst verantwortlich für die Entsorgung aller anfallenden Reste und Abfälle.
  - Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Alle Verpackungstoffe sind mindestens einmal wöchentlich zu entsorgen, Essenreste und Küchenabfälle täglich.
- (02) Die gesetzlichen Anforderungen an die Abfallvermeidung bleiben unberührt. Daher sind insbesondere die nachfolgenden Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten:
- Richtlinie [\(EU\) 2019/904](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juni 2019 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt (ABl. L 155 vom 12.6.2019, Seite 1)
  - Kreislaufwirtschaftsgesetz – [KrWG](#)
  - Einwegkunststoffverbotsverordnung – [EWKVerbotsV](#)
  - Einwegkunststoffkennzeichnungsverordnung – [EWKKennzV](#)

## § 13 Personal und Personalqualifikation

- (01) Es muss stets genügend Personal vor Ort sein, damit ein reibungsloser Ablauf der Speisenproduktion, -transport und -ausgabe sowie ergänzender Arbeiten (z. B. Abräumen, Reinigen) gewährleistet werden kann.
- (02) Das gesamte Personal für Speisenproduktion, -transport und -ausgabe sowie ergänzende Arbeiten (z. B. Abräumen, Reinigen) muss über die dafür jeweils notwendigen Qualifikationen verfügen. Sofern die Aufbereitung von Speisen durch dieses Personal durchgeführt wird, muss eine entsprechende Schulung über die betreffenden Prozesse durchgeführt werden.
- (03) Für das gesamte in Absatz 2 bezeichnete Personal müssen zum Leistungsbeginn und jederzeit auf Verlangen des Konzessionsgebers die dafür gesetzlich vorgeschriebenen Nachweise beigebracht werden. Dies bedeutet insbesondere (in der jeweils geltenden Fassung):
  - Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz,
  - Betriebliches Qualitätssicherungs- bzw. Hygienekonzept nach HACCP,
  - Impf- oder Immunitätsnachweis gegen Masern
- (04) Das in der Einrichtung einzusetzende Personal muss – spätestens zu Beginn des Einsatzes in der Einrichtung – eine Unterweisung für den Umgang mit Kindern in der Einrichtung vorhandener Altersgruppen erhalten.
- (05) In der Speisenausgabe ist häufiger Personalwechsel, bspw. monatlich wechselnde Ausgabekräfte, zu vermeiden. Sollte ein Personalwechsel dennoch notwendig sein, ist die Schulleitung darüber mindestens vier Wochen vor der Arbeitsaufnahme schriftlich in Kenntnis zu setzen. Auf Verlangen der Schulleitung ist das Personal auszuwechseln, wenn es zu schwerwiegenden Fehlverhalten, insbesondere gegenüber den Schülern oder dem Personal der Schule kommt. Im Falle eines Personalausfalles, bspw. durch Krankheit, ist entsprechend Absatz 2 und 3 geeignetes Personal als Vertretung zur Verfügung zu stellen und umgehend die Schulleitung zu informieren.
- (06) Die Leitung des (Produktions-)Küchenbereiches muss unabhängig vom Verpflegungssystem durch eine verantwortliche Person übernommen werden. Es muss für jede Einrichtung ein fester Ansprechpartner benannt sein. Diese Person muss über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation wie bspw. Koch oder Küchenmeister verfügen. Sie muss regelmäßig an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt teilnehmen.
- (07) Auf die gesetzliche Verpflichtung zur Zahlung von Tarif- und Mindestlöhnen, z. B. aus dem Mindestlohngesetz ([MiLoG](#)) in der jeweils geltenden Fassung wird ausdrücklich hingewiesen. Es wird ferner ausdrücklich auf die Verpflichtungserklärung nach dem Thüringer Vergabe Gesetz hingewiesen (ANLAGE 6.2 TARIFTREUE).

## § 14 Abrechnung und Preis

- (01) Zwischen dem Konzessionsnehmer und den Sorgeberechtigten der Schüler oder volljährigen Schülern wird ein Versorgungsvertrag geschlossen, der den Sorgeberechtigten durch die Mitarbeiter der Schule bereits bei der Anmeldung übergeben wird. In dem Vertrag ist den Sorgeberechtigten oder volljährigen Schülern ein werktags mindestens telefonisch erreichbarer Ansprechpartner zu benennen.

- (02) Die Modalitäten zum Bestellsystem und zum Zahlungsverkehr werden direkt zwischen den Sorgeberechtigten oder dem volljährigen Schüler und dem Anbieter vereinbart. Hierbei muss die An- und Abmeldung zur Essenversorgung telefonisch oder über andere moderne Kommunikationsmedien möglich sein. Eine Abmeldung vom Essen muss bis mindestens 7<sup>30</sup> Uhr des Tages, für den das Essen bestellt wurde, möglich sein. Wird in einem Los eine abweichende Uhrzeit angegeben, so ist diese Uhrzeit zu verwenden.
- (03) Je Herstellung, Lieferung und Ausgabe eines Mittagessens – einschließlich aller zusätzlich geschuldeten Leistungen – gilt der Preis, der sich aus dem Angebot des Konzessionsnehmers (ANLAGE 6.4 Preisblatt) ergibt. Der Essenpreis umfasst sämtliche Serviceleistungen, bspw. Reinigung des Geschirrs und Entsorgung der Essenreste sowie ggf. die Bereitstellung und Pflege eines elektronischen Bestell- und Abrechnungssystems. Die Erhebung weiterer Entgelte neben dem Essenpreis ist nicht zulässig.
- (04) Der angebotene Preis ist nach Zuschlagserteilung ein Brutto-Festpreis und für die gesamte Vertragslaufzeit sowie für alle angebotenen Menüs einheitlich.
- (05) Eine Preisanpassung aufgrund gestiegener Kosten in den Bereichen Personal-, Lebensmittel- oder Betriebskosten ist ausschließlich zu den Zeitpunkten der möglichen Vertragsverlängerungen möglich. Sie bedarf der Schriftform ([§ 126 Abs. 2 BGB](#)) sowie der Zustimmung beider Vertragsparteien. Die Preisanpassung muss mindestens sechs Monate vor Ablauf beantragt werden. Im Falle einer Preisanpassung sind die Sorgeberechtigten der Schüler sowie volljährige Schüler umgehend über die Preisanpassung zu informieren.
- (06) Eine Anpassung des Preises während der Vertragslaufzeit ist grundsätzlich ausgeschlossen. Die aufgeführten Preise im Preisblatt des Angebotes sind verbindlich für die Vertragslaufzeit einzuhalten.
- (07) Die Abrechnung des Essens nach dem Bildungs- und Teilhabepaket ist für anspruchsberechtigte Eltern auf Antrag möglich. Die Abrechnung mit dem zuständigen Amt ist vom Konzessionsnehmer in eigener Verantwortung durchzuführen.

## § 15 Bestell- und Abrechnungssystem

- (01) Für die Bestellung und Abrechnung der Speisen muss der Konzessionsnehmer mind. ein digitales Bestell- und Abrechnungssystem bereitstellen. Der Bestellvorgang und die Erkennung des bestellten Menüs je Schüler, sind zeitgemäß und modern zu gestalten. Grundsätzlich sind Systeme mit Magnet chips, Checkkarten, Barcodekarten, Fingerabdruck oder vergleichbaren Identifikationsmethoden zu verwenden. Ein Bestell- und Abrechnungssystem mit Essenmarken ist prinzipiell auszuschließen. Sollten technische Gegebenheiten kein anderes System als das Essenmarkensystem zulassen, so kann dieses in Ausnahmefällen zugelassen werden.
- (02) Das Bestell- und Abrechnungssystem muss folgende Mindestfunktionen aufweisen:
  - Bestellung und Abbestellung von Essen nach Anzahl pro Tag.
  - Bestellung und Abbestellung von Essen nach Menülinie.
  - Berücksichtigung besonderer Speisebedarfe und Unverträglichkeiten (z. B. Allergien).
  - Das Hauptgericht wird stets an erster Stelle platziert. Weitere Angebote, wie eine Vorsuppe oder ein Dessert sind nachrangig angeordnet.
  - Überprüfbare Abrechnung der bestellten Essen.

- (03) Der Konzessionsnehmer muss die notwendigen technischen und organisatorischen Maßnahmen für die Beachtung der Anforderungen an den Datenschutz und die Datensicherheit treffen. Soweit das konkret vom Konzessionsnehmer verwendete Bestell- und Abrechnungssystem die Verarbeitung personenbezogener Daten erforderlich machen sollte, wird vor Beginn des Leistungszeitraums eine Vereinbarung über die Auftragsdatenverarbeitung ([Art. 28, 32 DSGVO](#)) abgeschlossen.
- (04) Der Konzessionsnehmer haftet für die Funktionsfähigkeit des Bestell- und Abrechnungssystems sowie für die Beachtung der Anforderungen an den Datenschutz und die Datensicherheit. Die Bereitstellung des Bestell- und Abrechnungssystems sowie dessen regelmäßige Pflege sind durch die Essenpreise abgegolten.

## § 16 Bereitstellungen

- (01) Details der jeweiligen Einrichtungen, sind den Angaben zu den entsprechenden Losen zu entnehmen. Hierzu zählen der Liefer- und Leistungsort, die Anzahl der Schüler, ein Ansprechpartner vor Ort sowie weitere Details und eine konkrete Beschreibung der Gegebenheiten und insbesondere der Küchenräumlichkeiten sowie der Speiseräume vor Ort.
- (02) Die Küchenräumlichkeiten sowie die Speiseräume werden dem Konzessionsnehmer ohne Nutzungsentgelt zur Verfügung gestellt. Forderungen für die aus dem Schulessenbetrieb entstehenden Betriebskosten werden erhoben.
- (03) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, Maschinen, Geräte und technische Ausrüstungsgegenstände und die notwendigen Reinigungsmittel und -gegenstände zur Vor- und Nachbereitung der Essenversorgung zur Verfügung zu stellen (sofern nicht vorhanden) und deren Reparaturen/Wartung ebenfalls vorzunehmen. Dies betrifft auch die Bereitstellung von täglich wechselnden Geschirrtüchern und deren Pflege. Die dafür anfallenden Kosten sind Teil des Portionspreises und können nicht zusätzlich abgerechnet werden.

## § 17 Qualitätssicherungs-Konzept und Feedback

- (01) Mit dem Angebot muss ein nachvollziehbares, selbsterklärendes, aussagekräftiges sowie ausreichend umfangreiches Konzept zur Qualitätssicherung eingereicht werden.
- (02) Es ist sicherzustellen, dass für alle Verpflegungsteilnehmer die Möglichkeit besteht, Feedback zu dem Essen zu geben. Es sind mindestens einmal pro Schuljahr vom Konzessionsnehmer Schülerbefragungen durchzuführen. Mit dem Angebot sind diese Möglichkeiten darzustellen. Die Schülerbefragung darf ausdrücklich nicht in der Woche vor und nach den in § 04 Abs. (03) aufgeführten Tagen durchgeführt werden.
- (03) Der Konzessionsnehmer muss Anregungen des Konzessionsgebers, der Einrichtung und der Verpflegungsteilnehmer angemessen berücksichtigen. Die Anregungen und etwaige Verbesserungsmaßnahmen sind Thema der Gesprächsrunden gemäß § 18.
- (04) Mängelanzeigen des Konzessionsgebers bzw. der Einrichtung müssen innerhalb einer Frist von zwei Werktagen beantwortet werden.

## § 18 Kommunikation und kooperatives Zusammenwirken

- (01) Der Konzessionsnehmer und der Konzessionsgeber bzw. die Einrichtung arbeiten kooperativ zusammen, um dabei auf eine hohe Akzeptanz des Angebotes hinzuwirken.
- (02) Pro Schuljahr ist mindestens ein Gespräch zwischen dem Konzessionsnehmer, dem Schulträger sowie Vertretern der Einrichtungen zu führen. Themen dieses Gespräches sind die Zufriedenheit der Schüler sowie die Qualität der Verpflegung und weitere abzustimmende Inhalte. Grundlage für diesen Austausch sind ein aktueller Speiseplancheck sowie Abfragen zur Zufriedenheit der Schüler durch den Konzessionsnehmer oder die Einrichtung (näher dazu § 17).
- (03) Bei Bedarf finden Gespräche zwischen dem Konzessionsgeber und dem Konzessionsnehmer statt, in denen bspw. die Themen Speiseplangestaltung, Qualität der Speisen und Kundenzufriedenheit behandelt werden.
- (04) Der Konzessionsnehmer benennt einen Ansprechpartner, der regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- (05) Der Konzessionsnehmer muss per E-Mail, Telefon und Fax erreichbar sein. Die Anlage *Kontakt Daten* (ANLAGE 6.6 Kontakt Daten) muss bei Angebotsabgabe ausgefüllt dem Angebot beiliegen. Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass die vorgenannten Kontaktdaten funktionsfähig sind sowie von den Mitarbeitern der Einrichtung erreicht werden können. Im Fall technischer Störungen oder eines Wechsels der E-Mail-Adresse, Telefon- oder Faxnummern wird er dem Konzessionsgeber und den zuständigen Mitarbeitern der Einrichtung unverzüglich alternative Kommunikationswege mitteilen.
- (06) Konzessionsgeber und die Einrichtung benennen ebenfalls einen Ansprechpartner. Nähere Details zu dem Ansprechpartner der Einrichtung sind in dem einzelnen Los aufgeführt.

## § 19 Qualitätskontrollen und Weiterleitungsverpflichtungen

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich:

- (01) den Konzessionsgeber unverzüglich zu unterrichten, falls er nicht mehr im Besitz einer gültigen Gewerbeerlaubnis ist,
- (02) bei Havarien oder anderen Störungen die jeweilige Schulleitung unverzüglich zu informieren und Ersatzlösungen anzubieten,
- (03) die Kontrollberichte des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes an den Konzessionsgeber zu übermitteln,
- (04) die Einhaltung der Warmhaltezeiten (näher dazu § 11), die Verwendung von saisonalen Lebensmitteln (näher dazu § 05) sowie die Ergebnisse der Schülerbefragung sind jährlich, **auf Verlangen** des Konzessionsgebers, in Textform – bezogen auf die leistungsgegenständliche Einrichtung – nachzuweisen. Dem Nachweis sind die dazugehörigen Belege beizufügen, aus denen sowohl die Bezugsquelle, die Menge als auch das Lebensmittel klar und deutlich – für den jeweiligen Abrechnungsmonat – erkennbar sind. Der Konzessionsnehmer muss entsprechende Rechnungen, Belege, Bescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen mindestens ein Jahr nach dem letzten Abrechnungstermin zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahren.

- (05) Der Konzessionsnehmer muss dem Konzessionsgeber oder von diesem beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit geben, stichprobenhaft – **bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen** – insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie durch Sichtung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb die Einhaltung der Leistungsanforderung zu überprüfen.
- (06) Der Konzessionsnehmer räumt dem Konzessionsgeber oder dem von ihm beauftragten Dritten – **bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen** – zum vorgenannten Zweck der Überprüfung der Einhaltung der Leistungsanforderungen insbesondere die nachfolgenden Befugnisse ein:
- (A) zu den üblichen Geschäftszeiten Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen zum Zweck der Leistungserbringung Erzeugnisse hergestellt, behandelt oder transportiert werden sowie die dazugehörigen Geschäftsräume zu betreten,
  - (B) alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, soweit gesetzlich erforderlich in anonymisierter Form, Frachtbriefe, Herstellungsbeschreibungen und Unterlagen über die im Rahmen der Leistungserbringung bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrucke oder Kopien, auch von Datenträgern, anzufertigen oder Ausdrucke von elektronisch gespeicherten Daten zu verlangen sowie
  - (C) im Rahmen der Leistungserbringung eingesetzte Mittel, Einrichtungen, Geräte und Behältnisse zur Beförderung von Erzeugnissen zu besichtigen (insbesondere Thermoporte) und davon Bildaufnahmen anzufertigen,
  - (D) alle zur Kontrolle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft und das Inverkehrbringen,
  - (E) Proben nach seiner Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen. Für Proben wird keine Entschädigung gezahlt.
- (07) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, den Konzessionsgeber oder dem von ihm beauftragten Dritten bei der Kontrolle zu unterstützen und insbesondere auf Verlangen die Räume und Geräte zu bezeichnen, Räume und Behältnisse zu öffnen, die Entnahme von Proben zu ermöglichen sowie unverzüglich die geforderten Auskünfte zu erteilen. Der Konzessionsnehmer, bzw. dessen Beauftragter, hat das Recht, bei den Kontrollen anwesend zu sein.
- (08) Für den Fall, dass der Konzessionsnehmer für die Speisenproduktion, den Transport, die Essenausgabe oder den Betrieb des Bestell- und Abrechnungssystems Subunternehmer einsetzt, verpflichtet sich der Konzessionsnehmer die gesamten ihm aus dieser Leistungsbeschreibung obliegenden Verpflichtungen weiterzuleiten. Dies gilt auch für Nachweispflichten und Kontrollrechte des Konzessionsgebers und etwaiger Beauftragter des Konzessionsgebers.

## § 20 Vertragsstrafe

- (01) Um die Einhaltung der aus § 19 resultierenden Verpflichtungen des Konzessionsnehmers sicher zu stellen, vereinbaren der Konzessionsgeber und der Konzessionsnehmer für jeden Verstoß gegen vorgenannte Verpflichtungen eine Vertragsstrafe in Höhe von 0,2 v. H. der Auftragssumme. Bei mehreren Verstößen darf eine Gesamtstrafsumme 5 v. H. der Auftragssumme nicht überschreiten.

- (02) Die zugrundeliegende Auftragssumme ist die Gesamtauftragssumme, der zu dem Zeitpunkt des Verstoßes gültigen Vertragslaufzeit. Folglich gilt für einen Verstoß vor der ersten Vertragsverlängerung die Auftragssumme ohne mögliche Vertragsverlängerungen als Grundlage für die Berechnung der Vertragsstrafe. Für Verstöße innerhalb einer Vertragsverlängerung wird die Auftragssumme um die Summe des Zeitraumes der Vertragsverlängerung hinzugezogen.
- (03) Der Konzessionsnehmer ist zur Zahlung einer Vertragsstrafe nach Satz 1 auch für den Fall verpflichtet, dass der Verstoß durch einen von ihm eingesetzten Nachunternehmer oder einen von diesem eingesetzten Nach-Nachunternehmer begangen wird.

## § 21 Kündigung aus wichtigem Grund

- (01) Der Konzessionsgeber behält sich ausdrücklich das Recht der fristlosen Kündigung gemäß [§ 314 BGB](#) aus wichtigem Grund vor, wenn die Speiseliieferung nicht vertragsgemäß erfolgt bzw. – auch nach zweifacher Mängelanzeige – wiederholt gravierende Mängel auftreten.
- (02) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn:
- (A) einer der Vertragspartner trotz schriftlicher Abmahnung
    - I. ihm obliegende Verpflichtungen wiederholt verletzt,
    - II. die geschuldete Leistung wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt,
    - III. in sonstiger Weise gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt;
  - (B) ein Insolvenzverfahren eröffnet oder mangels Masse abgelehnt wird;
  - (C) Geschenke oder andere Vorteile im Sinne der [§§ 331ff StGB](#) und [§ 16 Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb](#) angeboten, versprochen oder gewährt werden;
  - (D) Die Vorschriften des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen oder des Vertrages zur Arbeitsweise der Europäischen Union verletzt wurden.
- (03) Eine erhebliche Schlechtleistung kann insbesondere sein:
- (A) Fremdkörper im Essen,
  - (B) Verbranntes, verkochtes, nicht durchgegartes, mit zu vermeidenden Allergenen versetztes, versalzenes, übermäßig gewürztes und/oder sonst für die Altersgruppe ungeeignetes Essen (näher dazu § 04)
  - (C) Nichteinhalten der Mindest- und Höchsttemperaturen, Aufbewahrungs- und Warmhaltezeiten (näher dazu § 11), oder
  - (D) Erhebliche Verspätung der Ausgabezeiten (näher dazu Abs. (05)).
- (04) Die Aufzählungen sind nicht abschließend.
- (05) Die Essenausgabe gilt als verspätet, wenn die Ausgabezeit der entsprechenden Einrichtung (vgl. Lose) nicht eingehalten wird. Als erheblich verspätet gilt die Ausgabezeit, wenn sie mehr als 15 Minuten nach der vorgegebenen Uhrzeit (vgl. Los) erfolgt.
- (06) Schadenersatzansprüche bleiben unberührt, es sei denn der wichtige Grund ist von der Partei, die den wichtigen Grund gesetzt hat, nicht zu vertreten.

## § 22 Ersatzbeschaffung

(01) In Fällen

- teilweiser/vollständiger Nichtleistung, erheblicher Schlechtleistung (näher dazu § 21 Abs. (03)) bis zum Abschluss der Untersuchung des Fundes

oder

- erheblich verspäteter Leistung (näher dazu § 21 Abs. (05))

ist der Konzessionsgeber berechtigt, auf Kosten des Konzessionsnehmers Ersatz zu beschaffen

(02) Weitergehende Schadenersatzansprüche des Konzessionsgebers und das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund (näher dazu § 21) bleiben unberührt.

## § 23 Haftung

(01) Der Konzessionsnehmer haftet gegenüber dem Konzessionsgeber für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch sonstige Dritte, die in seinem Interesse die Einrichtung aufsuchen, schuldhaft verursacht werden.

(02) Wird der Konzessionsgeber von Dritten (d. h. insbesondere von den Kindern der Einrichtungen, deren Eltern oder Krankenversicherungen) wegen Schäden, die aufgrund einer erheblichen Schlechtleistung (näher dazu § 21 Abs. (03)) oder in sonstiger Weise entstehen, in Anspruch genommen, so stellt der Konzessionsnehmer den Konzessionsgeber von diesen Schadenersatzansprüchen frei.

(03) Der Konzessionsnehmer trägt die Risiken für sein Eigentum, bspw. Thermoportale, die durch Beschädigung und Diebstahl entstehen, selbst.

(04) Zur Regulierung von Schäden muss der Konzessionsnehmer bei Leistungsbeginn und während des gesamten Leistungszeitraums über eine Betriebshaftpflichtversicherung verfügen. Für Personenschäden und Sachschäden muss eine entsprechend ausreichende Deckungssumme abgesichert sein.

## § 24 Sonstige Regelungen

(01) Es gelten – für den Fall eines etwaigen Widerspruchs – im Rang nacheinander:

- (A) das Zuschlagsschreiben;
- (B) die vorliegende Leistungsbeschreibung einschließlich aller zugehörigen Anlagen;
- (C) die *Allgemeinen Bedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B)* und
- (D) das Angebot des Bieters nebst Anlagen.

(02) Liefer-, Zahlungs- und sonstige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Konzessionsnehmers werden nicht zum Vertragsbestandteil.

(03) Jede Änderung, Ergänzung oder Abweichung des Vertrages bedarf der Schriftform ([§ 126 Abs. 2 BGB](#)).

- (04) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt.

ENTWURF