

# Vertrag über Mittagsverpflegung der Stadt XY

**Zwischen der Stadt XY**

**- nachstehend „Auftraggeber (AG)“ genannt -**

**und**

**- nachstehend „Auftragnehmer (AN)“ genannt -**

**wird folgender Vertrag geschlossen:**

**Vertrag  
über Mittagsverpflegung  
der GS XY**

## Inhaltsverzeichnis

§ 1 Art der Leistung und Organisation der Mittagsverpflegung .....	3
§ 2 Leistungsort .....	3
§ 3 Vertragsbeginn / Vertragslaufzeit .....	3
§ 4 Textformerfordernis .....	3
§ 5 Vertragsumfang .....	4
§ 6 Lieferantengespräche .....	4
§ 7 Teilnahme an Informationsveranstaltungen und Evaluation .....	4
§ 8 Vorbereitung Regelbetrieb .....	5
§ 9 Bereitstellen der Technik .....	5
§ 10 Erstellen eines Reklamationsmanagements für den Betrieb .....	6
§ 11 Erstellen einer Inventarliste .....	7
§ 12 Laufender Betrieb .....	7
§ 13 Leistungsanforderungen an Qualität, Einkauf und Produktion .....	7
§ 14 Nachhaltigkeit beim Einkauf, der Produktion, der Logistik und des Transportes .....	12
§ 15 Personaleinsatz .....	12
§ 16 Vertragsabwicklung .....	13
§ 17 Lieferung .....	14
§ 18 Deklaration der Produkte .....	15
§ 19 Behälterrücknahme .....	16
§ 20 Speiseresteentsorgung .....	16
§ 21 Preisgleitklausel .....	16
§ 22 Rechnungsstellung mit Einzelpreisen .....	16
§ 23 Außerordentliche Kündigung .....	17
§ 24 Haftung .....	17
§ 25 Zusätzlich zu beachtende Vorschriften .....	17
§ 26 Insolvenzverfahren .....	18
§ 27 Vertraulichkeitsabrede und Sicherheitsanforderungen .....	18
§ 28 Salvatorische Klausel .....	18
Anlagen zum Vertrag (Vertragsbestandteile) .....	19

## **§ 1 Art der Leistung und Organisation der Mittagsverpflegung**

(1) Der AN übernimmt entsprechend der nachfolgend geregelten Vorgaben für die GS XY eigenverantwortlich und selbstständig die Versorgung mit Mittagsverpflegung.

(2) Für die **GS XY** sind an **5 Verpflegungstagen (Montag – Freitag) eine warme Mittagsverpflegung für den Schulstandort XY zu liefern. Bei den Speisen handelt es sich um Warmspeisen, die aus 2 bis 3 Hauptkomponenten bestehen.**

**Eine dem Lieferumfang entsprechende Anzahl von Warmhaltegeräten sind vom AN auf Leihbasis zur Verfügung zu stellen (siehe hierzu Regelungen §§ 8 bis 12).**

(3) **An der GS XY wird das Essen im 2-Schicht-Betrieb (Montag bis Freitag) an fünf Verpflegungstagen zu folgenden Zeiten eingenommen:**

Jeweils von 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr und 13:00 Uhr bis 13:30 Uhr.

Von Montag bis Donnerstag nehmen je ca. 103 Kinder an der Verpflegung teil. Am Freitag erhalten nur jeweils ca. 44 Kinder ein Mittagessen.

(4) Während der **Öffnungszeiten der Ferienbetreuung** (Montag bis Donnerstag von 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr und Freitag von 8:00 Uhr bis 14:30 Uhr) wird das Mittagessen auch in der Zeit von 12:30 Uhr und 13:30 Uhr eingenommen. In der Regel wird diese von ca. 40 Kindern besucht. Zeitliche Änderungen aus organisatorischen Gründen sind möglich.

(5) Die Essensversorgung muss den Ernährungsanforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Grundschule (Alter 6 bis 10 Jahre) entsprechen (**siehe Anlage 1 – DGE Standards für die Schulverpflegung – Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre**).

(6) Zusätzlich müssen Sonderkostformen und kindergerechte Portionierungen angeboten werden.

## **§ 2 Leistungsort**

Die Verpflegungsteilnehmer der GS XY nehmen das Mittagessen in der XY ein. Die Zahl der täglichen Essensportionen sind der **Anlage 2** zu entnehmen.

## **§ 3 Vertragsbeginn / Vertragslaufzeit**

(1) Der Vertrag hat eine Mindestlaufzeit vom 01.09.2020 bis zum 31.08.2022. Eine Mittagsverpflegung wird voraussichtlich erstmals am 08.09.2020 (1. Schultag nach den Sommerferien) ausgegeben.

(2) Sofern dem AN nicht spätestens am 31.01. eines laufenden Schuljahres eine Kündigungserklärung des AG zum Ende des jeweiligen Schuljahres zugegangen ist, verlängert sich die Vertragslaufzeit um ein weiteres Schuljahr, jedoch nicht über den 31.08.2024 hinaus.

(3) Der Vertrag endet gemäß Absatz 2 durch Zeitablauf ohne Kündigung spätestens zum 31.08.2024.

(4) Die Bestimmungen zur außerordentlichen Kündigung (siehe § 23) bleiben hiervon unberührt.

## **§ 4 Textformerfordernis**

Jegliche gewünschte Anpassung der vertraglichen Inhalte, wie zum Beispiel Änderungen, Ergänzungen, Reduzierungen, Nebenabreden, sowie die Vertragskündigung bedürfen der Textform in der in § 126 b BGB beschriebenen Weise, z. B. durch Übermittlungen per FAX, E-Mail oder sonstigen bei der Textform nach § 126 b BGB zugelassenen Medien.

### **§ 5 Vertragsumfang**

(1) Der Leistungsumfang ergibt sich aus § 1 dieses Vertrages.

(2) Bei den angegebenen Mengen handelt es sich um Circa-Mengen. Ein Anspruch des ANs auf volle Ausschöpfung dieser Mengen besteht nicht. Die Schwankungsbreite beträgt +/- 30 %.

(3) Der AN muss das Personal der GS XY hinsichtlich des sachgemäßen Umgangs und der Ausgabe der Essen einweisen und beraten. Darüberhinaus hat eine Information über die im Speiseplan angebotenen Speisen zu erfolgen. Dies hat zu Beginn der Vertragslaufzeit und bei Bedarf (z. B. Personalwechsel etc.) zu erfolgen. Die Gesamtzahl der Einweisungen und Beratungen ist mit 4 x pro Jahr im Angebotspreis enthalten.

(4) Die Einweisung und Beratung über neue Speisekomponenten erfolgt nach Bedarf und ist stets im Angebotspreis enthalten.

### **§ 6 Lieferantengespräche**

Einmal jährlich finden Gespräche zwischen dem AG bzw. der Schulleitung und dem AN für ca. 1,5 Stunden statt, die insbesondere folgende Themen beinhalten:

- a. Kontakt mit der GS XY
- b. Qualität der Speisen
- c. Sortimentsgestaltung
- d. Mitteilungen über mögliche Änderungen
- e. Umgang mit Kundenwünschen / Reklamationen
- f. Krisenmanagement

### **§ 7 Teilnahme an Informationsveranstaltungen und Evaluation**

Der AN hat auf Verlangen der Schulleitung der GS XY folgende Leistungen zu erbringen:

- a. Teilnahme und Erläuterungen zum Verpflegungssystem im Rahmen von Elterninformationsabenden (für ca. 1,5 Stunden nach Vertragsbeginn).
- b. Die Termine werden dem AN rechtzeitig im Vorfeld von der Schulleitung bzw. Der Teamleitung der Betreuung mitgeteilt.
- c. Der AN hat mindestens einmal jährlich in Abstimmung mit der Schulleitung je eine Schülerbefragung bzw. Elternbefragung in eigener Verantwortung durchzuführen.
- d. Die Befragung ist erstmals ca. 3 Monate nach Vertragsbeginn durchzuführen. Gegenstand der Befragung sind mindestens die Zufriedenheit mit der Qualität und die Speisenauswahl. Die Ergebnisse der Befragung hat der AN mit den Schulleitungen und dem Betreuungspersonal innerhalb von vier Wochen nach Beendigung der Befragung zur Verfügung zu stellen. Der AN verpflichtet sich, auf Anforderung an Be-

sprechungsterminen der Beteiligten zur Erörterung des Befragungsergebnisses teilzunehmen.

### **§ 8 Vorbereitung Regelbetrieb**

(1) Zur Durchführung des Regelbetriebs müssen in der GS XY die notwendigen Maßnahmen zur Übernahme durchgeführt werden. Der AN hat der GS XY und dem die für die Übernahme verantwortlichen Personen rechtzeitig vorzustellen und dafür zu sorgen, dass stets ausreichende Personalkapazitäten zur Verfügung stehen, um eine reibungslose Startphase zu gewährleisten. In der Vorbereitungsphase sind insbesondere folgende Leistungen ohne zusätzliche Rechnungsstellung zu erbringen:

- (2) a. Bereitstellen des Warmhaltegerätes/der Warmhaltegeräte auf Leihbasis
- b. Einweisung des Personals in die Technik inklusive Dokumentation (Bedienungs-, Sicherheits- und Reinigungsunterweisung und soweit erforderlich Nutzung persönlicher Schutzausrüstung
- c. Erstellen eines Reklamationsmanagements
- d. Erstellen einer Inventarliste
- e. Abstimmung der notwendigen Schnittstellen (sofern erforderlich)
- f. Laufende Dokumentation der Leistungen und Übergabe des Berichts an den AG

Diese Leistungen sind im Preis der Mittagsversorgung inkludiert und müssen entsprechend kalkuliert werden.

### **§ 9 Bereitstellen der Technik**

(1) Der GS XY ist ein Warmhaltegerät/ sind Warmhaltegeräte auf Leihbasis zur Verfügung zu stellen.

(2) Erforderliche Starkstrom- und Stromanschlüsse sind vorhanden. Die Geräte sind mit passendem Stecker für den jeweils vorhandenen Stromanschluss zu liefern.

Der AN übernimmt kostenfrei und ohne zusätzliche Rechnungsstellung in der Startphase und bei später erforderlichem Geräteaustausch (z. B. bei defekten Geräten, zusätzlichen Geräten usw.)

- a. die Prüfung, welche Gerätetypen vor Ort erforderlich sind
- b. die Überprüfung der baulichen Gegebenheiten vor Ort. Dies umfasst die Prüfung, ob die benötigten Anschlüsse vorhanden sind sowie die Prüfung der Platzverhältnisse, damit diese für eine ordnungsgemäße Aufstellung und Bedienbarkeit ausreichen
- c. die Abstimmung (mit ausreichendem zeitlichen Vorlauf) des jeweiligen Liefertages/-zeitpunktes mit der Schulleitung bzw. dem Hausverwalter und Betreuungspersonal
- d. Lieferung der Geräte frei Verwendungsstelle
- e. Auspacken der Geräte und die Entsorgung des Verpackungsmaterials bzw. bei Gerätetausch den Abtransport und die Entsorgung des Altgerätes (soweit erforderlich)

- f. den nutzungsfertigen Aufbau, den betriebsbereiten Anschluss der Geräte an die vorhandene Stromversorgung sowie eine Kontrolle der ordnungsgemäßen Funktion aller installierten Geräte
- g. die erforderlichen Reparaturen
- h. die lt. Gerätehersteller erforderlichen vorgeschriebenen Wartungen und Elektrogeräteprüfungen. Die Prüfprotokolle sind während der gesamten Vertragslaufzeit für Überprüfungen durch den AG bereitzustellen.

### **§ 10 Erstellen eines Reklamationsmanagements für den Betrieb**

(1) Zur Vermeidung von Nachteilen muss der ordnungsgemäße Betrieb stets gewährleistet sein. Bei Ausfall der vom AN bereitgestellten Technik, der nicht ordnungsgemäßen Belieferung oder eines nicht funktionierenden Bestellsystems/einer Bestellmöglichkeit, d.h. die Speisen können der GS XY nicht sach-, zeit- und fachgerecht geliefert werden, muss ein Service die volle Funktionsfähigkeit in allen betroffenen Bereichen wiederherstellen.

(2) Als Arbeitsstunden zählen die Arbeitszeiten von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 16 Uhr, ausgenommen gesetzlicher Feiertage in Bayern. Bei Ausfall der Technik ist zu unterscheiden, ob noch weitere Geräte vorhanden sind, mit dem ein Notbetrieb aufrecht erhalten werden kann. Kann ein Notbetrieb aufrecht erhalten werden, muss ein Service innerhalb von 40 Arbeitsstunden, ab Bekanntwerden, d.h. ab Anzeige durch die Schule oder durch den AG wieder die volle Funktionsfähigkeit der Technik herstellen.

(3) Handelt es sich um das einzige Gerät, bzw. die einzigen Geräte, so muss innerhalb von 24 Arbeitsstunden, ab Bekanntwerden, d. h. ab Anzeige durch die Schule oder den AG wieder die volle Funktionsfähigkeit der Technik hergestellt werden. Dies kann auch durch die Bereitstellung von einem Ersatzgerät bzw. von Ersatzgeräten gewährleistet werden.

(4) Die nicht ordnungsgemäße Belieferung oder ein nicht funktionierendes Bestellsystem/eine Bestellmöglichkeit muss innerhalb von 24 Arbeitsstunden, ab Bekanntwerden, d. h. ab Anzeige durch die Schule oder den AG behoben werden. Entstehende Kosten bei darüber hinausgehenden Ausfallzeiten können vom AG dem AN in Rechnung gestellt werden. Dies sind in der Regel die Kosten für eine Mittagsverpflegung, die die Kosten der üblich vertraglich geregelten Mittagsverpflegung übersteigen. Häufige Ausfälle stellen eine grobe Verletzung der Vertragspflichten dar und können zu einer vorzeitigen Kündigung des führen.

### **§ 11 Erstellen einer Inventarliste**

(1) Der AN stellt dem AG zum Vertragsbeginn und jeweils unaufgefordert unverzüglich bei Änderungen eine aktuelle Geräteliste (Modell, Baujahr, Leistung, Außenmaße) und die entsprechenden Geräte-Datenblätter (technisches Datenblatt und Bedienungsanleitung) zur Verfügung. Bei notwendigem Einsatz spezieller Reinigungsmittel stellt der AN dem AG die hierfür erforderlichen Sicherheitsdatenblätter zur Verfügung.

(2) Der Gerätebestand und die Geräteausführung sind durch den AN jeweils dem Bedarf anzupassen oder zu erweitern (natürlich unter Berücksichtigung der vorhandenen Platzkapazitäten) und auf dem aktuellen technischen Stand zu halten. Sind aufgrund von Ge-

räteaustausch bauliche Änderungen (Anschlüsse etc.) erforderlich, **so ist die dem AG rechtzeitig anzuzeigen. Bauliche Änderungen werden nur durch die Gebäudewirtschaft durchgeführt bzw. beauftragt.**

## **§ 12 Laufender Betrieb**

Bei den vom AN zur Verfügung gestellten Geräten sind die lt. Gerätehersteller erforderlichen vorgeschriebenen Wartungen und Elektrogeräteprüfungen durchzuführen (siehe § 9 Abs. 2 Buchst. h). Für alle erforderlichen Arbeiten im Rahmen der technischen Ausstattung (z. B. Gerätetausch, Reparaturen, Wartungen, Elektrogeräteprüfungen, etc. ) sind nur qualifizierte Fachfirmen zu beauftragen.

## **§ 13 Leistungsanforderungen an Qualität, Einkauf und Produktion**

### (1) Allgemeines

- a. Der AN gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben, die jeweils für das Angebot von Speisen in Schulen gelten. Die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinne liegt beim AN. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der AN selbst zu informieren und diese laufend bei seiner Produktion umzusetzen.
- b. Für den Einkauf, die Produktion der Speisen, die Verpackung sowie die Auslieferung der Ware gelten neben allen für den Bereich der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung sowie für das Inverkehrbringen von Speisen gültigen Rechtsvorschriften, grundlegend u.a. die folgend genannten Verordnungen zur Sicherstellung der hygienischen Qualität:
  - ba. VO (EG) Nr. 178/2002 – EU-Basis-Verordnung
  - bb. VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
  - bc. VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie VO (EG) Nr. 16/2012
  - bd. §§ 42/43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten bei Menschen (Infektionsschutzgesetz/IfSG) für Produktionsstätten in Deutschland oder vergleichbare Grundlage für Produktionsstätten im europäischen Ausland
  - be. VO (EU) Nr. 1169/2011 LMIV, Speisenkennzeichnung Hauptallergene
- c. Darüber hinaus hat der AN folgende Standards im Bereich Hygiene zu gewährleisten:
  - ca. Direkte Übergabe der Ware vom AN (Anlieferung frei Verwendungsstelle) an das für die Warenannahme verantwortliche Personal der GS XY
  - cb. Einhaltung der Grundsätze über Warmhaltezeiten und Temperaturen
    - cba. Die Warmhaltezeiten zubereiteter Speisen sind so kurz wie möglich zu halten und sollen drei Stunden nicht überschreiten
    - cbb. Die Lager- und Transporttemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° C

- cbc. Die Warmhalte- und Transporttemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 ° C
- d. Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Den in den Schulen betreuten Kindern soll daher eine bewusste, bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung ermöglicht werden. Der AN verpflichtet sich u. a. daher folgenden Anforderungen des AGs nachzukommen:
- da. Bevorzugter Einsatz pflanzlicher Lebensmittel
  - db. Einsatz ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel
  - dc. Verwendung saisonaler Erzeugnisse
  - dd. Verwendung von Fairtrade-Produkten: **Inbesondere Bananen sind ausschließlich Fairtrade-zertifiziert zu verwenden. Verwendung von anderen Fair-Trade-Produkten, soweit sie am Markt angeboten werden. Dies ist im Speiseplan jeweils zu kennzeichnen.**
- e. Für Zutaten/Rohstoffe, die vom Herstellungsbetrieb nicht aus seiner Region bezogen werden können, sollen LKWs, Züge und Schiffe gegenüber Flugzeugen als Transportmittel bevorzugt werden.
- f. Die Herkunft von Produkten muss auf Anforderung des AGs nachgewiesen werden und nachvollziehbar sein.

(2) Bei dem Einsatz ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel ist zu beachten: Gemessen am Gewicht (bezogen auf das Gesamtwarenangebot/Jahr) hat der AN in der GS XY Fleisch- und Wurstwaren und die dazugehörigen Komponenten mit einer Bioqualität von 100% einzusetzen. Bei den restlichen Speisekomponenten wird ein Bioanteil von 50% vorausgesetzt.

- a. Betrachtungszeitraum zur Erfüllung des geforderten Bio-Anteils sind jeweils die vom AN angelieferten Waren auf der Grundlage der jeweiligen Speisepläne für die GS XY der letzten vier Wochen. **Der Bioanteil ist in den jeweiligen für je mind. vier Wochen erstellten Speiseplänen entsprechend der Vorgaben des Absatzes 2 nachvollziehbar zu deklarieren, d. h. alle Fleischgerichte und die dazugehörigen Komponenten müssen mit dem Eintrag "100 % Bio" gekennzeichnet sein. In Bezug auf die restlichen Speisen ohne Fleisch ist im Speiseplan zu vermerken, dass der Bioanteil bei diesen angebotenen Produkten 50 % beträgt.**
  - b. Entsprechende Nachweise über die Herkunft sowie über den Bioanteil der Lebensmittel (wie Lieferscheine, EU-Biosiegel, Speisepläne etc. sind dem AG auf Verlangen während der Vertragslaufzeit vorzulegen.
- c. Bei allen Gerichten, welchen Fleisch zugesetzt wird, muss dieses in Bio-Qualität sein. Formfleisch und Innereien dürfen nicht verarbeitet werden.



- d. Fisch ist von der Vorgabe zur Erfüllung des geforderten Bio-Anteils ausgenommen. Die Vorgaben für Fisch unter Abs. 3, Buchstabe b. sind zu berücksichtigen.
- e. Zusätzlich wird in der Beratung der GS XY auf die Bio-Komponenten des Sortiments hingewiesen.
- f. Die Bio-Zutaten müssen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 - EG-Ökoverordnung, sowie der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 - Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 - entsprechen und entsprechend zertifiziert sein. Der AN nimmt bezüglich der Verwendung der ökologisch erzeugten Lebensmittel am gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollverfahren teil und weist die entsprechenden stets aktuell zu haltenden Kontrollbescheinigungen gem. Art. 29 Abs. 1 der VO (EG) 834/2007 auf Verlangen nach.

### (3) Weitere Qualitätsanforderungen

#### a. Saisonalität

Bei der Speiseplangestaltung werden saisonale Rohwaren und saisontypische Gerichte sowie die Verwendung von frischen Zutaten bevorzugt berücksichtigt.

#### b. Fisch

Alle Fische und Fischerzeugnisse müssen aus ökologischer Aquakultur bzw. aus nachhaltigem Wildfang stammen (zertifiziert durch MSC oder Friends of the Sea oder gleichwertig). Dies ist auch entsprechend in den Speiseplänen zu deklarieren.

#### c. Eier

Zur Herstellung der angebotenen Speisen sollen bevorzugt Eier aus Freilandhaltung (Kennziffer 1) verwendet werden. Auf Verlangen kann der Nachweis, dass nur Eier der Haltungsform „1“ verwendet werden, vom AG eingefordert werden.

#### d. Gentechnik

Gentechnisch veränderte Zutaten dürfen zur Herstellung der angebotenen Produkte nicht verwendet werden. Auch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellte Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe dürfen nicht verwendet werden. Tierische Produkte (z.B. Eier, Milch, Fleisch) von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, dürfen nicht eingesetzt werden.

#### e. Bestrahlung

Die Produkte oder ihre Zutaten dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden bzw. worden sein.

### (4) Optimale Lebensmittelauswahl

- a. Nachfolgend ist die optimale Lebensmittelauswahl für eine vollwertige und abwechslungsreiche Mittagsverpflegung beschrieben:

- aa. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (Vollkornprodukte, Reis oder Naturreis, Speisekartoffeln)

- ab. Gemüse und Salat (Gemüse, frisch verarbeitet oder tiefgekühlt, Hülsenfrüchte, frische Blattsalate)
  - ac. Obst (frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz)
  - ad. Milch und Milchprodukte (Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett, Käse: max. Vollfettstufe (< 50 % Fett i.Tr.), Speisequark : max. 20 % Fett i.Tr.)
  - ae. Fleisch, Wurst (mageres Muskelfleisch)
  - af. Fette, Öle (Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl)
- b. Einige tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastungen mit Krankheitserregern nicht eingesetzt. Dies gilt beispielsweise für:
- ba. Rohmilch und Rohmilchprodukte
  - bb. Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere
  - bc. Frisches Mett, Tartar
  - bd. Formfleisch, Innereien
  - be. Lebensmittelimitate (z.B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate)
  - bf. Rohes Hackfleisch
- c. Der Conveniencegrad der verarbeiteten Lebensmittel sollte so niedrig wie möglich sein, der Frischegrad der Ware so hoch wie möglich sein. Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden. Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (z.B. Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

#### (5) Speiseplangestaltung

- a. Die Speiseplangestaltung in der GS XY orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE); vgl. Anlage 1 Seite 41 ff. (Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan mit 20 Verpflegungstagen bei 5 Verpflegungstagen/Woche).
- b. Die angebotenen Speisen müssen eine gesunde, ausgewogene, altersgerechte Ernährung gewährleisten und sind nach den jeweils zum Zeitpunkt der Zubereitung geltenden D-A-CH-Referenzwerten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zielgruppengerecht (entsprechend der Altersgruppen) zusammenzusetzen.
- c. Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speiseplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.
- d. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagessenszeit 25 % der täglich empfohlenen Nährstoffmenge (vier Wochen) lie-

fert; vgl. Anlage 1 S. 22 Orientierungswerte für die altersgemäße Nährstoffzufuhr in der Mittagsmahlzeit.

- e. Die Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen (siehe Anlage 1 Seite 48) enthaltenen Angaben zu Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf einen Tag beziehungsweise auf eine Fünf-Tage-Woche. Die Mengenangaben beziehen sich teilweise auf gegarte Ware. Die Portionsgewichte (Rohgewichte) dienen als Kalkulationsvorgaben. Die Rohgewichte sind verbindliche Kalkulationsgrundlagen zur Preiskalkulation des Speiseplanes und entsprechen den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

#### (6) Menüvarianten

- a. Die GS XY bestellt bei dem AN aus Menüvorschlägen ausschließlich vollständige Menüs, bestehend aus einem Hauptgericht, welches je nach Speiseplangestaltung um eine Vorspeise, z. B. Rohkost oder Suppe, oder einer Nachspeise ergänzt wird.
- b. Der Rohkostanteil muss als gewaschene Ware angeliefert werden.

#### (7) Zubereitung der Speisen

- a. Auf eine fettarme Zubereitung der Speisen ist zu achten. Zum Würzen müssen frische und/oder tiefgekühlte Kräuter eingesetzt werden. Zum Salzen ist Jodsalz zu verwenden, das sparsam zu verwenden ist. Zucker ist ebenso sparsam zu verwenden. Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln sind fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) anzuwenden.
- b. Sprossen und tiefgekühlte Beeren müssen vor dem Verzehr erhitzt werden.
- c. Panierte und frittierte Speisen dürfen max. 4 mal innerhalb 4 Wochen angeboten werden.
- d. Zusatzstoffe dürfen für die Herstellung aller Speisekomponenten nur entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 89/2008 Anhang VIII, verwendet werden. Ausnahme: Die Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren sowie konventionellem Backpulver sind erlaubt.

#### (8) Sensorik

Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben müssen erhalten bleiben. Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller muss ansprechend sein. Der für die Lebensmittel typische Geschmack muss erhalten bleiben. Gemüse, Teigwaren und Reis müssen beim Verzehr möglichst bissfest sein.

#### (9) Besondere Bedürfnisse der Essenteilnehmer/innen

- a. Zur Versorgung der Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten hat der AN folgende Kriterien gemäß Europäischer Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 (LMVI) und der Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung - VorLMIEV) zu beachten und zu erfüllen:

- aa. Mögliche Allergene sind im Menüplan und/oder Katalog und auf den

Verpackungen konkret auszuweisen. Der Wortlaut „kann enthalten“ für Schwellenwerte möglicher allergener Inhaltsstoffe ist nicht geeignet, da schon kleine nachweisbare Mengen bei hochgradig empfindlichen Kindern zu lebensbedrohlichen Situationen führen können.

- ab. Bei Rezepturänderung hat eine sofortige Mitteilung an die GS XY über die enthaltenen Allergene zu erfolgen, spätestens bei Bestellung, sowie mindestens einmal schriftlich als Datenblatt zum Abheften in den Schulen
- ac. Soweit kein System mit einzeln entnehmbaren Komponenten eingesetzt werden kann, stellt der AN Kindern mit nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten z.B. glutenfreie Kost, laktosefreie Kost, Kost bei anderen Allergien, Vegetariern und Veganern Einzelmenüs/ -portionen täglich nach Bedarf zur Verfügung, die den in diesem Vertrag definierten Qualitätskriterien entsprechen. Eine Auflistung der Speisen wird den Schulen zur Verfügung gestellt.
- b. Desweiteren sind kulturspezifische/religiöse Besonderheiten (z. B. schweinefleischfrei) in der Versorgung zu berücksichtigen. **An der GS XY werden kein Schweinefleisch und keine Bestandteile vom Schwein angeboten.**
- c. Zur Sicherstellung aller Anforderungen an die besonderen Bedürfnisse, muss bei den Menü- bzw. Hauptgerichtsvorschlägen und der Bestellung zweifelsfrei erkennbar sein, ob die angebotene Verpflegung z.B. vegetarisch bzw. ohne Bestandteile vom Schwein ist.

#### **§ 14 Nachhaltigkeit beim Einkauf, der Produktion, der Logistik und des Transportes**

Der AN muss den Einkauf bzw. die Beschaffung der Zutaten, das Produktionsverfahren, sowie Logistik und Transporte möglichst nachhaltig ausrichten. Dazu zählen zum Beispiel:

- a. Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte
- b. Vermeidung überflüssiger und Einmalverpackungen
- c. Mehrportionsgebilde: Schalen, Beutel oder Schläuche aus recyclingfähigen und kompostierbarem Material
- d. Optimierung von Reinigungszyklen, Vermeidung von Schmutz
- e. Überprüfung von Rücknahme- und Recyclingkonzepten von Lieferanten
- f. Zertifikate (z.B. TÜV oder gleichwertiger Art) zur klimaneutralen Bewertung des Unternehmens bzw. einzelner Produkte
- g. Möglichst kurze Transportwege
- h. Weiterbildungsmaßnahmen im Personalbereich
- i. Maßnahmen zur Mitarbeiterzufriedenheit

#### **§ 15 Personaleinsatz**

(1) Der AN stellt für die Vertragslaufzeit namentlich benannte Kontaktpersonen, die als feste Ansprechpartner gegenüber dem AG und den Schulen fungieren. Die Ansprech-

partner sind zwischen 11:00 Uhr und 13:30 Uhr erreichbar (telefonisch, per Fax, per E-Mail etc.) und entscheidungsbefugt. Die Anliefermitarbeiter beherrschen die deutsche Sprache.

(2) Die Mitarbeiter sind stets freundlich und zuvorkommend. Bei Differenzen wird eine Unterstützung durch die nächsthöhere Führungskraft angeboten.

(3) Der AN gewährleistet für seine Mitarbeiter eine den Aufgaben angemessene Qualifikation, fachgerechte gastronomische Kompetenz und sort für die erforderlichen Schulungen und Ausbildung aller Mitarbeiter auf eigene Kosten.

(4) Folgende Daten sind einzutragen:

Ansprechpartner/in (bitte handschriftlich ausfüllen!)

.....  
(Name, Vorname)

- **bitte angeben** -

Als Büroadresse ist während der Vertragsdauer vorgesehen:

.....  
(Anschrift, Telefonnummer, Telefaxnummer, E-Mailadresse)

- **bitte angeben** -

Für den Fall eines teilweisen oder gänzlichen Ausfalls der festen Ansprechpartner sind der AG und die Schule unverzüglich zu informieren und eine adäquate Ersatzperson mit den entsprechenden Kontaktdaten zu melden.

### **§ 16 Vertragsabwicklung**

(1) Die Speisenplangestaltung sowie die Bestellung der Speisen erfolgen durch die Schulleitung oder das verantwortliche Betreuungspersonal. Die jeweiligen Ansprechpartner der GS XY werden dem AN von der Teamleitung mitgeteilt.

(2) **Für die GS XY ist entsprechend der DGE-Vorgaben für Grundschüler (Primarstufe) und Bestimmungen dieses Vertrages ein Speiseplan für 5 Verpflegungstage/Woche (Vier-Wochen-Speiseplan) für die GS XY zu erstellen.** Wochenspeisepläne müssen der GS XY 2 Wochen vorher in digitaler Form bereitgestellt werden. Bestellungen erfolgen am Montag für die darauffolgende Woche.

(3) Für die Bestellungen muss vom AN ein Ansprechpartner für den laufenden Vertrag benannt werden. Hierfür ist eine FAX-Nummer, eine Telefonnummer und eine E-Mailadresse anzugeben, an die die Einzelabrufe gesandt werden können:

**Bitte handschriftlich ausfüllen!**

a. Faxnummer:

b. Telefonnummer:

c. E-Mail:

(4) Die Speisepläne müssen kindgerecht gestaltet sein.

(5) Die Menüs dürfen sich innerhalb von 4 Wochen nicht wiederholen.

(6) Als grundsätzliche Kalkulationsgrundlage dient das aktuelle Mengengerüst (Anlage 1) mit der aktuellen Anzahl der Essenskinder. Die Bestellmengen können jedoch täglich variieren. Tägliche kurzfristige Nach- und Abbestellungen für die jeweilige Schule (+/- 10 %) sind zu gewährleisten. Die Nach- und Abbestellungen für den jeweiligen Verpflegungstag werden per FAX oder Telefon oder E-Mail dem AN bis jeweil 08:30 Uhr übermittelt.

### **§ 17 Lieferung**

(1) Das Lieferpersonal ist vom AN mit einem Lichtbildausweis auszustatten, der deutlich sichtbar an der Kleidung angebracht getragen werden muss. Der Ausweis muss deutlich lesbar die Firmenbezeichnung des AN, den Namen und ein Lichtbild der Transportperson enthalten. Er gilt nur in Verbindung mit dem Sozialversicherungsausweis, dem Personalausweis oder einem anderen amtlichen Ausweispapier. Die Ausweise sind bei Belieferung der GS XY auf Verlangen vorzuzeigen.

(2) Anlieferzeiten sind täglich in folgendem Zeitfenster sicherzustellen:

**11:45 Uhr bis 12:15 Uhr**

**Das Zeitfenster gilt auch für die Anlieferung der Verpflegung im Rahmen der Ferienbetreuung.** Lieferverzögerungen müssen vom AN unverzüglich per Telefon/FAX der GS XY unter Angabe des Grundes und des nächstmöglichen Liefertermins gemeldet werden sowie eine mögliche Lieferung von Alternativprodukten abgesprochen werden.

(3) Der AN muss das von ihm angelegte HACCP-Konzept bei der Warenübergabe gewährleisten. Die Anlieferung hat direkt bis an den Eingang Küche/Lagerraum bzw. in die Warenanlieferzone zu erfolgen. Die Speisen bzw. Hauptkomponenten werden direkt an das für die Warenannahme verantwortliche Personal der GS XY übergeben.

(4) Die Essensanlieferung ist grundsätzlich in Thermobehältern oder vergleichbaren Behältern vorgesehen, die die in § 13 Abs. 1 vorgegebenen Mindesttemperaturen gewährleisten.

(5) Weiteres Verpackungsmaterial ist soweit wie möglich zu vermeiden. Vorrangig sind Mehrwegverpackungen einzusetzen.

(6) Unvermeidbar einzusetzende Einwegverpackungen oder ähnliche Verpackungsmaterialien müssen umweltfreundlich (z. B. recyclingfähig) sein.

(7) Die Ware in Form von Mehrportionsgebinden ist in leicht zu reinigenden, für den Transport von Lebensmitteln geeigneten, stapelbaren Mehrwegbehältnissen anzuliefern, die für den Transport in die Einrichtung ohne Pfand/Verrechnung zur Verfügung stehen. Die mit dem Lebensmittel direkt in Berührung kommende Verpackung muss den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen, fest verschließbar, stabil und stapelbar sein.

- (8) Die Verpackung darf nicht aus Aluminium sein.
- (9) Die Kontrolle der Lieferung sowie das Ausfüllen und Unterzeichnen des Lieferscheins obliegt den städtischen Beschäftigten, die für die Bewirtschaftung/die Betreuung vor Ort zuständig sind.
- (10) Der Lieferschein dient u. a. zur schriftlichen Dokumentation über die Art und Anzahl des gelieferten Essens, die Vollständigkeit der Lieferung, die Lieferzeit, die Essens-temperatur, den Zustand der Ware und muss demzufolge mindestens folgende Anga-ben enthalten:
- a. Name der Schule, Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort
  - b. Tag und Uhrzeit der Lieferung, Name des Anlieferers
  - c. Anzahl der gelieferten Essensportionen
  - d. Feld für den Namenseintrag der Schulen, Namenseintrag und Unterschrift des Annehmenden
  - e. Feld für den Eintrag ordnungsgemäßer Lieferung oder Mängelanzeigen.

### **§ 18 Deklaration der Produkte**

(1) Die Deklaration der Produkte muss in deutscher Sprache entsprechend der natio-nalen Rechtsgrundlagen der Bundesrepublik Deutschland erfolgen.

(2) Insbesondere sind zu beachten:

- a. Diätverordnung
- b. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- c. Produkthaftungsgesetz
- d. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- e. Kennzeichnung von Allergenen gemäß Europäische Lebensmittelinformati-onsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 und der vorläufigen Verordnung zur Ergän-zung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformati-ons-Ergänzungsverordnung - VorlLMIEV)

(3) Zusätzlich sind folgende Verpackungseinheiten nach den Vorgaben zur Produkt-deklaration (inkl. Chargennummer) zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der zu beliefernden Schule gemäß VO (EG) Nr. 178/2004 zu kennzeichnen, da Umverpackun-gen/Transportbehälter aus hygienischen und technischen Gründen entfernt werden müssen:

- a. GN Behälter: auf der Schalenseite
- b. Beutel: Klebeetikett/Aufdruck auf dem Beutel

(4) Die Chargennummer der Produkte müssen auf dem Lieferschein und auf der Rech-nung ersichtlich sein.

(5) Vor Beginn der ersten Lieferung hat der AN dem AG das eingesetzte Produktions- und Verpackungssystem unaufgefordert zu benennen.

### **§ 19 Behälterrücknahme**

(1) Die benutzten, ungereinigten Mehrwegbehältnisse (auch GN Behälter) sind vom AN spätestens am Tag nach der Lieferung zurückzuholen. Handelt es sich beim Folgetag um einen Samstag, Sonntag, Feiertag oder stehen Schulferien bevor, muss die Rückholung noch am Tag der Lieferung erfolgen.

(2) Einwegverpackungen werden in den Schulen vor Ort entsorgt. Die Vorgaben der Verpackungsordnung sind einzuhalten.

### **§ 20 Speiseresteentsorgung**

(1) Für die Dauer der Aufbewahrung der Essensreste in der Schule, von ihrem Anfall bis zur Abholung, stellt der AN abschließbare Behältnisse zur Verfügung, die keine Verschmutzungen und/oder Geruchsbelästigungen entstehen lassen.

(2) Die nach Anlieferung vom AN anfallenden Speisereste der Mittagsversorgung in der GS XY sind vom AN am gleichen Tag der Essenslieferung in den zur Verfügung gestellten abschließbaren Behältern abzuholen und fachgerecht zu entsorgen.

### **§ 21 Preisgleitklausel**

(1) Für die ersten beiden Jahre der Vertragslaufzeit können Anpassungen nicht geltend gemacht werden. Anpassungen sind frühestens ab dem 01.09.2022 möglich.

(2) Pro Vertragsjahr (01.09. – 31.08. des Folgejahres) kann nur einmal eine Preisanpassung durchgeführt werden, generell wirksam für ein Jahr, längstens jedoch bis zum Ende der Vertragslaufzeit.

(3) Die Anpassung erfolgt frühestens drei Monate nach Eingang des Antrags in Textform beim AG. Die Berechnung der Dreimonatsfrist beginnt rückwirkend zum Ersten des Monats, in dem der Antrag eingegangen ist. Weitergehende rückwirkende Ansprüche bestehen nicht.

(4) Die vereinbarten Einzelpreise können höchstens um die prozentuale Veränderungsrate zum Vorjahreszeitraum erhöht werden, um den sich im Monat der Antragstellung die Lebenshaltungskosten gemäß Verbraucherindex für Deutschland des Statistischen Bundesamtes (Destatis) gegenüber dem Vorjahresmonat erhöht haben.

(Fundstelle: <https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/GesamtwirtschaftUmwelt/Preise/Verbraucherpreisindizes/Verbraucherpreisindizes.html>)

(5) Widerspricht der AG dem Anpassungsantrag und wird keine Einigung erzielt, kann der Vertrag beiderseits vertragsgemäß gekündigt werden. Bis zum Ablauf des Vertrages gelten die zuletzt vereinbarten Einzelpreise weiter.

### **§ 22 Rechnungsstellung mit Einzelpreisen**

(1) Die Rechnungsstellung über die gelieferten Essensportionen hat stets am Monatsanfang (spätestens am 3. Arbeitstag des nachfolgenden Monats) mit den Einzelpreisen für den zurückliegenden Monat in schriftlicher Form, in zweifacher Ausfertigung zu erfolgen.

(2) Die Rechnungen sind im Vorfeld zur Prüfung an die GS XY zu schicken.



(3) Die Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben enthalten:

- a. Name der Schule, Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort
- b. Leistungszeitraum (Monat, Datum von – bis)
- c. Tägliche Anzahl der gelieferten Essen und Getränke getrennt nach Einzelpreisen.

### **§ 23 Außerordentliche Kündigung**

(1) Der Vertrag kann aus wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist gekündigt werden, wenn dem kündigenden Teil unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalls und unter Abwägung der beiderseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses bis zum Ablauf der Kündigungsfrist, bzw bis zur vereinbarten Beendigung nicht zugemutet werden kann.

(2) Ein wichtiger Grund ist insbesondere anzusehen, wenn der AN

- a. die übernommene Leistung nicht zu dem vom AG benannten Zeitpunkt beginnt oder sie nicht in der dem Vertrag entsprechenden Zeit sowie Art und Weise ausführt und eine daraufhin ausgesprochene Abmahnung erfolglos bleibt oder eine zur Abhilfe bestimmte Frist erfolglos verstreicht;
- b. wegen des Verstoßes gegen das Arbeitnehmer-Entsendegesetz oder das Mindestlohngesetz mit einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt wurde und die Wiederherstellung der Zuverlässigkeit nicht nachgewiesen wird;

(3) Die sonstigen gesetzlichen und vertraglichen Rechte des AG bleiben hiervon unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des BGB. Hat der AN den Kündigungsgrund zu vertreten, so sind nur die bis zur Kündigung ordnungsgemäß erbrachten Leistungen zu vergüten. Ein etwaiger Schadensanspruch des AG bleibt davon unberührt.

### **§ 24 Haftung**

(1) Der AN haftet gegenüber dem AG, dessen gesetzlichen Vertretern und Erfüllungsgehilfen für alle Schäden, die durch den AN, dessen gesetzliche Vertreter und Erfüllungsgehilfen schuldhaft verursacht haben.

(2) Der AN stellt den AG von allen Schadensersatzansprüchen frei, die durch Dritte im Zusammenhang mit seiner Tätigkeit oder seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen gegen den AG geltend gemacht werden. Dies gilt nicht für Schadensersatzansprüche gegen die Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die der AG, deren gesetzliche Vertreter oder Erfüllungsgehilfen schuldhaft verursacht haben sowie für sonstige Schadensersatzansprüche, die auf grob fahrlässiges oder vorsätzliches Handeln des AG, deren gesetzliche Vertreter oder Erfüllungsgehilfen zurückzuführen sind.

(3) Die Vertragspartner müssen verursachte Schäden oder Verluste gegenseitig unverzüglich telefonisch und im Anschluss daran schriftlich melden.

### **§ 25 Zusätzlich zu beachtende Vorschriften**

(1) Der AN ist unter anderem zur Erfüllung aller gesetzlicher, behördlicher, sozialversicherungsrechtlicher und berufsgenossenschaftlicher Verpflichtungen gegenüber seinem Personal zuständig und verantwortlich.

(2) Die Beschaffung der für den Betrieb erforderlichen Genehmigungen einschließlich evtl. erforderlicher gesundheitlicher Prüfungen des eingesetzten Personals obliegt dem AN und sind wesentliche Voraussetzungen des Vertrages.

(3) Alle Fahrzeuge des AN, die zum Zwecke des Vertragsverhältnisses eingesetzt werden, müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend für den Betrieb zugelassen sein.

(4) Der AN verpflichtet sich, dem AG jede Eintragung im Gewerbezentralregister unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

### **§ 26 Insolvenzverfahren**

Wird über das Vermögen des Auftragnehmers das Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren eröffnet oder die Eröffnung beantragt oder dieser Antrag mangels Masse abgelehnt oder die ordnungsgemäße Abwicklung des Vertrags dadurch in Frage gestellt, dass der Auftragnehmer seine Zahlungen nicht nur vorübergehend einstellt, hat der Auftragnehmer dies dem Auftraggeber unverzüglich und unaufgefordert mitzuteilen. In vorgenannten Fällen kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten oder nach seiner Wahl den Vertrag mit sofortiger Wirkung kündigen.

### **§ 27 Vertraulichkeitsabrede und Sicherheitsanforderungen**

(1) Die Parteien verpflichten sich, die inhaltliche Konzeption des vorliegenden Vertrages sowie alle Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen, die Bestandteil des Vertrages werden, vertraulich zu behandeln, insbesondere Veröffentlichung, Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte zu unterlassen. Gleiches gilt für sämtliche Daten, Angaben und sonstige schützenswerte Belange, die während der Vertragsverhandlungen oder während der Dauer des Vertragsverhältnisses dem Vertragspartner bekannt werden. Vertrauliche Unterlagen dürfen an Dritte nur dann weitergegeben werden, wenn der Vertragspartner seine ausdrückliche schriftliche Zustimmung gewährt.

(2) Der AN hat seine Mitarbeiter zu verpflichten, über alle zu ihrer Kenntnis gelangten dienstlichen Angelegenheiten, auch nach Beendigung des Vertrags- und Arbeitsverhältnisses, Verschwiegenheit zu wahren.

### **§ 28 Salvatorische Klausel**

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. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Fürth, den

.....  
**Auftraggeber Stadt XY**  
(Stempel und Unterschrift)

.....  
**Auftragnehmer**  
(Stempel und Unterschrift)

**Anlagen zum Vertrag (Vertragsbestandteile)**

Anlage 1: DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage 11/2018)

Anlage 2: Essenszahlen der GS XY