

# Vertragsentwurf über die Essenversorgung

Zwischen dem Land Sachsen-Anhalt, vertreten durch das:

Landesschulamt  
Referat 12  
Ernst-Kamieth-Straße 2  
06112 Halle (Saale)

- im folgenden Text Auftraggeber genannt –

und der Firma:

- im folgenden Text Auftragnehmer genannt –

wird folgender Vertrag geschlossen:

## § 1

### **Gegenstand des Vertrages**

Der Auftraggeber beauftragt den Auftragnehmer mit der Durchführung der Zubereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken für die Mittagsversorgung von Schülern, Mitarbeitern und Gästen sowie die Frühstücks-, Vesper-, und Abendverpflegung der Internatsschüler der Landesschule Pforta. Die Zubereitung der Speisen und Getränke erfolgt in der Küche der Landesschule Pforta, Schulstraße 12, 06628 Naumburg, OT Schulpforte.

## **§ 2**

### **Vertragsbestandteile**

Vertragsbestandteile sind jeweils in nachrangiger Reihenfolge:

- dieser Vertrag
- die Leistungsbeschreibung der Ausschreibung vom \_\_\_\_\_
- das Angebot des Auftragnehmers vom \_\_\_\_\_
- die Kalkulationsblätter/Leistungsverzeichnis des Auftragnehmers
- die VOL/B in der zu Vertragsabschluss geltenden Fassung und
- das BGB

Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Geschäfts-, Liefer- und/oder Zahlungsbedingungen des Auftragnehmers werden nicht Bestandteil des Vertrages.

## **§ 3**

### **Art und Umfang der Leistung**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich der Zubereitung und Lieferung von altersgerechtem, ernährungsphysiologisch gesundem und vollwertigem Essen auf Basis des DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Die D-A-CH-Referenzwerte für Kinder und Jugendliche sind nach maximal 20 Verpflegungstagen umzusetzen.

Die Zubereitung und Auslieferung der Speisen und Getränke erfolgt in der Regel schultäglich. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, bei Bedarf die Verpflegung auch an weiteren Tagen zu gewährleisten. Absprachen hierzu sind in der Regel 14 Tage zuvor zu treffen.

Die Versorgung umfasst die Ausgabe der Mittagsmahlzeiten, das Inkasso etwaiger Barzahlungen der Verzehrateilnehmer, das Spülen des Speisegeschirrs und die Bereitstellung und Ausgabe der Frühstücks-, Vesper- und Abendverpflegung.

## **§ 4**

### **Leistungsbeziehungen**

Leistungsempfänger hinsichtlich der Auslieferung der Mahlzeiten sind die Mitarbeiter des Auftraggebers und etwaige Gäste. Bezüglich dieser Leistungen werden gesonderte Verein-

barungen mit den Mitarbeitern des Auftraggebers oder sonstigen Gästen abgeschlossen. Leistungsempfänger hinsichtlich der Versorgung der Internatsschüler ist der Auftraggeber.

## **§ 5**

### **Pflichten des Auftragnehmers**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die nach diesem Vertrag zu erbringenden Leistungen leistung-, fach-, und fristgerecht auszuführen.

Der Auftragnehmer stellt die erforderlichen Arbeitskräfte. Er verpflichtet sich dabei, zuverlässiges Personal einzusetzen und entsprechende Kontrollen durchzuführen. Die Arbeitsausführung wird durch den Auftragnehmer und sein Aufsichtspersonal überwacht. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die in der Landesschule Pforta tätigen Arbeitskräfte im Besitz gültiger Aufenthalts- bzw. Arbeitserlaubnisse und die sonstigen Melde- und Nachweispflichten erfüllt sind. Dem Auftraggeber sind bei Vertragsabschluss die erweiterten Führungszeugnisse des einzusetzenden Personals vorzulegen. Bei jedem Personalwechsel ist vor Arbeitsantritt für den neuen Mitarbeiter die Vorlage eines ebensolchen erforderlich.

Der Auftragnehmer ist zur Dokumentation der LMHV, HACCP und der Reinigungspläne verpflichtet.

Der Auftragnehmer sorgt für die Einhaltung der bestehenden gesetzlichen und sonstigen maßgeblichen Bestimmungen in den Bereichen Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Hygiene. Alle notwendigen gewerbe-, gesundheits- und hygienerechtlichen Genehmigungen hat er im Rahmen seiner Leistungserbringung einzuholen. Der Auftraggeber ist berechtigt, den Küchenbetrieb selbst zu überprüfen oder durch Fachstellen überprüfen zu lassen.

Schäden und Gefahrenquellen in den zur Verfügung gestellten Räumen oder an den Einrichtungsgegenständen, Geräten oder Anlagen sind dem Auftraggeber umgehend zu melden.

Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt, bauliche Veränderungen in den zur Verfügung gestellten Räumen vorzunehmen.

Die an den Auftragnehmer übergebenen Räume werden von diesem unter Verschluss gehalten.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Gegenstände stets pfleglich zu behandeln und in betriebsbereitem Zustand zu halten.

Der Auftragnehmer führt die Küche selbständig als eigenen Betrieb. Er trägt alle im Betrieb anfallenden Kosten unter Berücksichtigung der in § 6 dieses Vertrages getroffenen Regelungen.

Eine zusätzliche Zubereitung von Verpflegung für andere Einrichtungen ist nicht gestattet.

Der Auftragnehmer haftet für alle Schäden, die durch ihn oder sein Personal sowie durch Lieferfirmen, Vertreter usw. verursacht werden. Soweit Dritte Schaden erleiden und den Auftraggeber in Anspruch nehmen, ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Auftraggeber unverzüglich freizustellen. Der Auftraggeber ist berechtigt, hieraus entstehende Forderungen durch einfache Erklärung nach §§ 387 ff. BGB gegen Forderungen des Auftragnehmers aufzurechnen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften. Für Personen- und Sachschäden jeglicher Art, die den Erfüllungsgehilfen und dem Personal des Auftragnehmers im Zusammenhang mit ihrer Tätigkeit im Bereich des in § 1 genannten Gebäudes entstehen, haftet der Auftraggeber für vorsätzliches und grob fahrlässiges Handeln seiner Erfüllungsgehilfen und seines Personals. Sollten entsprechende Schadensersatzansprüche geltend gemacht werden, so ist der Auftragnehmer zur Freistellung verpflichtet, es sei denn der Erfüllungsgehilfe oder das Personal des Auftraggebers hat vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt.

Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind verpflichtet, Gegenstände, die in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten bzw. auf dem Grundstück gefunden werden, unverzüglich beim Auftraggeber oder bei einer von ihm bezeichneten Stelle abzugeben.

Der Auftragnehmer versichert die ordnungsgemäße Mitgliedschaft in der gesetzlichen Unfallversicherung.

Die Erfüllung dieses Vertrages durch eine andere Firma mittels Weitergabe des Auftrages an einen Dritten ist ausgeschlossen.

Vom Auftragnehmer wird sichergestellt, dass alle verwendeten Produkte von ausgezeichneter Qualität sind. Bei der Auftragsabwicklung ist vom Auftragnehmer insbesondere die

Bestimmung des jeweils gültigen Lebensmittelrechts zu beachten. Für Verstöße dieser Art haftet der Auftragnehmer.

## **§ 6**

### **Pflichten des Auftraggebers**

Der Auftraggeber stellt die zur Erbringung der Vertragsleistungen erforderlichen Wirtschaftsräume unentgeltlich zur Verfügung. Zum Vertragsbeginn wird hierüber ein Übergabeprotokoll erstellt. Die Wirtschaftsräume sind zum Vertragsende so zu übergeben, wie sie dem Auftragnehmer zur Erbringung der Versorgungsleistung überlassen worden sind.

Die Kosten für Wartung, Instandhaltung und Ersatzbeschaffung von mit dem Gebäude fest verbundenen Einrichtungsgegenständen in der Küche, die der Auftraggeber dem Auftragnehmer zur Verfügung stellt, gehen zu Lasten des Auftraggebers, soweit sie den Betrag von 409,00 € jährlich übersteigen.

Die für die ordnungsgemäße Durchführung der Dienstleistungen ggf. erforderlichen baulichen und sonstigen Investitionen, werden vom Auftraggeber nach vorheriger schriftlicher Anerkennung der Notwendigkeit übernommen, sofern nicht ausdrücklich etwas Abweichendes vereinbart wird.

Der Auftraggeber haftet nicht für das Eigentum der Arbeitskräfte, das in den zur Verfügung gestellten Schränken oder Räumen aufbewahrt wird, ebenso nicht für Beschädigungen oder Diebstahl der vom Auftragnehmer eingesetzten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte.

## **§ 7**

### **Preis und Vergütung**

Es gelten folgende Preise für die Kaltverpflegung der Internatsschüler:

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Nettoabgabepreis Frühstück  | ..... €/ Verpflegungstag |
| Nettoabgabepreis Vesper     | ..... €/ Verpflegungstag |
| Nettoabgabepreis Abendessen | ..... €/ Verpflegungstag |

Die Abrechnung erfolgt portionsgenau anhand der Anwesenheitslisten, unterteilt nach Frühstück, Vesper und Abendbrot. Als Preisgrundlage gilt die Kalkulation der Kaltverpflegung.

Es gelten folgende Preise für die Mittagsversorgung:

Nettoabgabepreis .....€/ Verpflegungstag

Bis zum Zeitpunkt einer vertraglichen Preisanpassung sind grundsätzlich Festpreise vereinbart.

Ändern sich nach Abschluss des Vertrages die einschlägigen Tarifverträge, die Lohnstarife, die gesetzlichen Sozialleistungen (lohngebundene Kosten) und/oder die Mehrwertsteuer, so ist der Auftragnehmer sowie auch der Auftraggeber berechtigt, die festgelegten Preise im entsprechenden Verhältnis anzupassen. Hierfür ist der Lohnleitklausel-Anteil am Lohn im Stundenverrechnungssatz unbedingt anzugeben. Die Preisänderung durch den Auftragnehmer ist dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Der Auftraggeber nimmt eine Prüfung der Preisänderung vor und bestätigt diese. Es kann erstmalig für den Monat geltend gemacht werden, in dem die tariflichen bzw. gesetzlichen Änderungen in Kraft treten. Eine Berechnung für zurückliegende, bereits abgerechnete Zeiträume, ist ausgeschlossen.

Ebenso kann der Auftragnehmer auf Antrag, nach Prüfung und Zustimmung durch den Auftraggeber, die Preise für den Wareneinsatz insgesamt im entsprechenden Verhältnis anpassen. Dies würde relevant, wenn sich der Verbraucherpreisindex des Statistischen Bundesamtes der BRD für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke (Kalender- und saisonbereinigter Wert) um mehr als 5 Prozent seit Leistungsbeginn änderte (Basis 2020 = 100).

Eine Änderung für zurückliegende bereits abgerechnete Zeiträume ist ausgeschlossen. Die Preisänderungen sind unter Vorlage der änderungsbegründenden Unterlagen beim Auftraggeber unverzüglich zu beantragen und können erstmalig für den Monat geltend gemacht werden, in dem die tariflichen bzw. gesetzlichen Änderungen in Kraft treten. Andere als die vorgenannten Änderungen der Kalkulationsgrundlagen lösen keine Preisanpassung aus.

Für die Ausgabe von Mahlzeiten an die Mitarbeiter des Auftraggebers und sonstige Gäste darf der Auftragnehmer maximal die ausgewiesenen Preise berechnen, mindestens jedoch den Sachbezugswert.

Für vom Auftraggeber abgeforderte Sonderleistungen zahlt der Auftraggeber nach gesonderter Rechnungsstellung dem Auftragnehmer eine gesonderte Vergütung.

## § 8

### Abrechnung und Rechnungslegung

Der Auftragnehmer hat zur Begleichung der erbrachten Verpflegungsleistungen für die Internatsschüler ein gesondertes Konto vorzuhalten. Auf dieses zahlen die Zahlungspflichtigen bis zum Ersten des laufenden Monats mittels Einzugsermächtigung die Beiträge für die Verpflegungsleistungen der Landesschule (momentan 180,00 € monatlich für 10 Monate jährlich). Sollte eine Differenz zwischen der Monatsabrechnung des Essenanbieters für seine Dienstleistung und den eingegangenen Einzahlungen der Zahlungspflichtigen entstehen, erfolgt nach Abschluss des Versorgungsmonats auf Nachweis eine Ausgleichszahlung in Höhe der Differenz durch den Auftraggeber, ggf. entstandenes Guthaben wird mit folgenden zu leistenden Ausgleichszahlungen verrechnet.

Die Zahlungen werden bis 14 Tage nach Rechnungseingang auf das Konto:

IBAN: \_\_\_\_\_ bei der ..... Bank AG überwiesen.

Die Abrechnung der Mahlzeiten der Mitarbeiter des Auftraggebers oder sonstiger Gäste erfolgt anhand der tatsächlichen Portionszahlen durch den Auftragnehmer direkt mit diesen.

Bei Krankheit oder genehmigter Freistellung eines Internatsschülers kann schultäglich bis 08.00 Uhr die Abmeldung der Versorgungsleistung für denselben sowie die Anschlussstage erfolgen.

## § 9

### Entsorgung

Die Essensreste werden durch den Auftragnehmer täglich unter Beachtung der gesetzlichen abfallrechtlichen Bestimmungen entsorgt.

## § 10

### Vertragsdauer, Probezeit und Kündigung

Das Vertragsverhältnis beginnt am 01.08.2025 und endet am 31.07.2027. Die ersten sechs Monate gelten als Probezeit. Innerhalb der Probezeit können beide Vertragspartner den Vertrag mit dreimonatiger Kündigungsfrist zum Monatsende kündigen.

Wird das Vertragsverhältnis nicht spätestens sechs Monate vor Ablauf der Vertragsdauer gekündigt, so läuft es maximal 3 Jahre, bis zum 31.07.2030 weiter, und kann mit einer Frist von sechs Monaten jeweils bis zum 31.07. gekündigt werden. Zum 31.07.2030 endet das Vertragsverhältnis automatisch, ohne dass es einer gesonderten Kündigung bedarf. Sollte der Vertrag aufgrund von Qualitätsmängeln in der Leistungserbringung nicht bis 31.07.2030 verlängert werden, darf die Firma wegen festgestellter Schlechtleistung nicht an der Folgeausschreibung teilnehmen.

Der Auftraggeber kann, abgesehen von den sonstigen gesetzlichen Bestimmungen, das Vertragsverhältnis fristlos kündigen, wenn

- a) der Auftragnehmer den Bestimmungen dieses Vertrages zuwider handelt, insbesondere die zugesagte Leistung nicht erbringt,
- b) die unter § 3 genannten Anforderungen trotz zweimaliger schriftlicher Abmahnungen nicht eingehalten werden,
- c) über das Vermögen des Auftragnehmers ein Konkurs- oder Vergleichsverfahren eröffnet oder ein entsprechender Eröffnungsantrag mangels Masse abgewiesen wird,
- d) für den Auftraggeber die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses aus einem in der Person des Auftragnehmers liegenden Grunde unzumutbar wird.

Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers infolge fristloser Kündigung sind ausgeschlossen.

## **§ 11**

### **Sonstige Bestimmungen**

Die Vertragspartner verpflichten sich, weder unmittelbar noch mittelbar, Arbeitskräfte abzuwerben.

## **§ 12**

### **Änderung des Vertrages**

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Die etwaige Nichtigkeit einer oder mehrerer Bestimmungen dieses Vertrages berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen.

## **§ 13**

### **Kontrollrecht des Auftraggebers**

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Verlangen die Entgeltabrechnungen sowie die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen vorzulegen.

Der Auftragnehmer hat vollständige und prüffähige Unterlagen über die eingesetzten Arbeitnehmer gemäß § 17 TVergG LSA bereitzuhalten.

## **§ 14**

### **Vertragsstrafen**

Der Auftragnehmer erwirkt eine Vertragsstrafe,

- wenn er die Küche oder die dazugehörigen Räumlichkeiten an Dritte verpachtet oder überlässt,
- wenn er entgegen den Vorgaben der Leistungsbeschreibung die Schulküche schuldhaft nicht zu den vereinbarten Öffnungszeiten geöffnet hat oder eine oder mehrere Mahlzeit/en schuldhaft nicht zu den vereinbarten Zeiten bereithält oder ausgibt,
- wenn er schuldhaft einen oder mehrere Mitarbeiter einsetzt, der/die nicht über die in § 5 genannten Voraussetzungen verfügen.

Die Vertragsstrafe beträgt für jeden Fall der Zuwiderhandlung mindestens 50,00 EUR und höchstens 1.000,00 EUR. Sie wird durch den Auftraggeber nach billigem Ermessen festgelegt. Bei der Festsetzung der Vertragsstrafe ist auf das Ausmaß der Pflichtverletzung und dem Umfang des Verschuldens abzustellen.

Die Obergrenze ist fünf Prozent der Angebotssumme.

Die Bestimmungen des § 341 Abs. 3 BGB sind nicht anzuwenden. Die Vertragsstrafe wird nicht mehr geschuldet, wenn sich der Auftraggeber die Vertragsstrafe bei Entrichtung der für diese Leistung geschuldeten Vergütung nicht vorbehält.

Die Vertragsstrafe ist seit dem Zeitpunkt ihrer Verwirkung mit Zinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszins zu verzinsen.

Der Auftragnehmer erhält regelmäßig eine Vertragsstrafe von bis zu 5 v. H. des Auftragswertes, wenn er, entgegen des Vertrages mit Anlagen (Eigenerklärungen), gegen die §§ 11, 13, 14 und 17 Abs. 2 TVergG LSA schuldhaft verstößt.

Die schuldhafte Verletzung einer in den §§ 11, 13 und 14 TVergG LSA genannten Vertragsverpflichtungen berechtigt den Auftraggeber ebenfalls zur fristlosen Kündigung des Vertrages.

## **§ 15**

### **Versicherung**

Der Auftragnehmer erhält während der gesamten Vertragsdauer eine Betriebshaftpflichtversicherung aufrecht. Der Auftragnehmer haftet für alle bei der Ausführung der Leistungen durch ihn oder seine Arbeitskräfte verursachten Schäden in Höhe des von ihm abgeschlossenen Haftpflichtversicherungsvertrages.

Die Mindestdeckungssummen betragen für:

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Personenschäden                       | 2.000.000,00 € |
| Sach- und Vermögensschäden            | 1.000.000,00 € |
| Schäden gemäß Bundesdatenschutzgesetz | 1.000.000,00 € |
| Schäden durch Umwelteinwirkungen      | 1.000.000,00 € |
| Bearbeitungsschäden                   | 250.000,00 €   |
| Schlüsselschäden                      | 125.000,00 €   |

## **§ 16**

### **Datenschutz**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, über alle ihm bekannt gewordenen oder bekanntwerdenden dienstlichen Angelegenheiten des Auftraggebers auch über das Ende des Vertrages hinaus strengstes Stillschweigen zu bewahren. Er stellt sicher, dass dieses auch durch Personen, derer er sich zur erfolgreichen Durchführung des Auftrages bedient, gewährleistet ist.

Der Auftraggeber gewährleistet im Rahmen dieses Vertrages die Einhaltung der Regelungen des Datenschutzgesetzes des Bundes und des Landes Sachsen-Anhalt sowie die Regelungen des Sozialgesetzbuches (SGB X – Sozialdatenschutz) auch durch von ihm beauftragte bzw. beschäftigte Dritte. Dies schließt die Kontrolle durch den Landesbeauftragten für den Datenschutz mit ein. Der Auftragnehmer ist insbesondere verpflichtet, die während der Vertragszeit

erlangten personenbezogenen Daten nur für den Zweck der Vertragserfüllung zu nutzen.  
Diese Verpflichtung gilt auch für die Zeit nach Beendigung des Vertrages.

## § 17

### Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für die Vertragsparteien ist Naumburg (Saale).

....., den ..... Halle, den ..... ....., den.....

.....  
(Schulleitung)

.....  
(Auftraggeber)

.....  
(Auftragnehmer)

**Anlage zu den Datenschutzhinweisen der Vergabestelle des Landesschulamtes Sachsen-Anhalt für die Durchführung von Vergabeverfahren und Verträgen gemäß Artikel 13 und 14 Datenschutz-Grundverordnung**

Der Auftragnehmer willigt in die Erhebung und die Verarbeitung seiner personenbezogenen Daten (u. a. Name, Anschrift, Telefonnummer, Email-Adresse, etc.) nach Maßgabe der beigefügten Datenschutzhinweise der Vergabestellen des Landesschulamtes Sachsen-Anhalt als öffentlicher Auftraggeber ein.

Der Auftragnehmer erklärt, dass er über seine Rechte durch die beigefügten Datenschutzhinweise belehrt worden ist.

Der Auftragnehmer versichert mit seiner Unterschrift, dass er die von ihm erhobenen Daten Dritter nach Maßgabe der DSGVO schützen wird und beteiligte Dritte von ihm bezüglich ihrer Rechte belehrt werden.

---

Firmenstempel, Datum

Unterschrift des Auftragnehmers