

V e r t r a g

zwischen der

....

– nachstehend „Unternehmer“ genannt –

und

der StädteRegion Aachen

Zollernstraße 10,

52070 Aachen,

vertreten durch den Städteregionsrat

– nachstehend „Auftraggeber“ genannt –

wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1 Gegenstand des Vertrages

ist die Mittagsverpflegung von Schülerinnen und Schülern in der Kleebach-Schule, Förderschule der Städteregion Aachen, Schulgebäude Lindenstraße 91 (Sekundarstufe) und Schulgebäude von-Coels-Str. 162 (Primarstufe), 52080 Aachen.

§ 2 Leistungen

Der Unternehmer hat täglich (Mo.–Do.) ein warmes Menü anzubieten. Die Auswahl des Menüs soll aus mindestens 2 Menülinien pro Tag gegeben sein, wovon eine Menülinie täglich ein vegetarisches Gericht anzubieten hat. Das Mittagessen soll mit einer Hauptspeise und mindestens einmal pro Woche mit einem Dessert gereicht werden. Ethische und religiöse Verzehverbote bestimmter Nahrungsmittel, sowie bestimmte Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind durch ein alternatives Angebot zu berücksichtigen.

Folgende Regeln gelten bei der Anlieferung in Warmhalteboxen: Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essenausgabezeit) darf das Essen max. 3 Stunden (für gegartes Gemüse und kurz gebratene Komponenten max. 2 Stunden) warmgehalten werden. Der Transport der Speisen darf 30 Minuten nicht überschreiten.

Die Temperatur des angelieferten Essens muss den gesetzlichen Richtlinien entsprechen. Die StädteRegion erwartet ein Essensangebot mit ausgewogener Nährstoffzufuhr und einer dem Alter der Kinder und Jugendlichen entsprechenden Verzehrmenge.

In der Altersklasse 6–8 Jahre im Schulgebäude von-Coels-Str. (Primarstufe) nehmen aktuell 67

Schüler_innen am Essen teil.

Im Schulgebäude Lindenstr. (Sekundarstufe) nehmen in der Altersklasse 9–12 Jahre 80 Schüler_innen, in der Altersklasse 13–15 Jahre 74 Schüler_innen und in der Altersklasse 16–18 Jahre 64 Schüler_innen am Essen teil.

Die abwechslungsreichen Menüs sollen nach Möglichkeit das saisonale und regionale Angebot an Gemüse, Salat und Obst berücksichtigen. Die Zusammensetzung der Menüs muss ernährungsphysiologisch ausgewogen sein und soll den aktuellen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen, die Vollwertkost und vegetarische Gerichte neben abwechslungsreicher Vollkost zur Auswahl empfehlen.

Das Mittagessen soll in seinen Hauptkomponenten aus Zutaten bestehen, deren natürlicher Vitamin- und Mineralstoffgehalt frisch geernteten Rohstoffen entspricht.

Bei der Speisenherstellung und Zubereitung ist auf eine fettarme Zubereitung zu achten. Im Rahmen der sensorischen Qualitäten ist auf ein ansprechendes Aussehen der Speisen zu achten, der typische Geschmack der Lebensmittel soll erhalten bleiben. Gemüse, Teigwaren und Reis sollen bissfest, Kurzgebratenes soll knusprig bzw. kross, geschmortes und gedünstetes Fleisch soll bissfest und nicht faserig sein.

Der Speiseplan wird in der Regel im Voraus festgelegt und der Schule zur Verfügung gestellt. Wünsche zur Speiseplangestaltung sollten vom Unternehmer berücksichtigt werden. Die Möglichkeit des "Nachschlags" muss grundsätzlich für die Schüler_innen gegeben sein.

Der Unternehmer hat das Essen rechtzeitig unter Beachtung der vorgegebenen Essenzeiten in der Schulküche anzuliefern.

Im Schulgebäude Lindenstr. gibt es folgende Essenzeiten:

11:45 Uhr

12:15 Uhr

Im Schulgebäude von-Coels-Str. gibt es folgende Essenzeiten:

12:15 Uhr

Im Schulgebäude Lindenstr. ist eine Küche vorhanden mit folgenden Geräten:

- 1 Industriespülmaschine
- 1 Convotharm (Heißluft)
- 1 Herd
- 1 Mikrowelle
- 2 Kühlschränke
- Geschirr, Besteck

Im Schulgebäude von-Coels-Str. ist eine Küche vorhanden mit folgenden Geräten:

- 1 Industriespülmaschine
- 1 Convotherm (Heißluft)
- 1 Mikrowelle
- 2 Kühlschränke
- Geschirr, Besteck

Kernleistungen

- Zubereitung von jährlich etwa 48.000 Mahlzeiten
- Lieferung der Mahlzeiten an die zwei oben angegebenen Standorte
- Verteilung der Mahlzeiten an die Schülerinnen und Schüler

Dienstleistungen in der Küche

- Einstellung und Schulung des Personals für beide Schulgebäude
- Übernahme der gesamten Administration im Zusammenhang mit der Speisenversorgung
- Erstellung, Gestaltung und Druck der Speisepläne
- Transport von Speisen innerhalb des Objekts (Entfernung von der Küche > 10 m)

Reinigung / Hygiene

- Spülen des Geschirrs und der Bestecke
- Reinigung und Desinfektion der Kücheneinrichtungen u. -geräte, Behältnisse und Speisenausgabe
- Reinigung und Desinfektion aller genutzten Küchen- und Lagerräume bis in eine Höhe von 2,00 m
- Reinigung der Toilette und des Vorraums (Personal)
- Entsorgung der Abfälle bis zum Sammelbehälter/ -raum
- Entsorgung des Sammelbehälters täglich
- Ersatzbeschaffung von Geschirr, Besteck und Kleinmaterial
- Waschen der Küchenhandtücher
- Geeignete Arbeitskleidung wird dem Personal vom Caterer zur Verfügung gestellt (z.B. Handschuhe, Handdesinfektion, Schürze etc.)

§ 3 Personaldisposition

Der Unternehmer beschäftigt in eigenem Namen und auf eigene Rechnung die zum Zwecke der Erbringung der vereinbarten Leistungen benötigten Mitarbeiter.

§ 4 Vergütung

- (1) Die Schule bestellt die benötigte Anzahl der Mittagessen für den jeweiligen Schultag rechtzeitig zu der vom Unternehmen vorgegebenen Frist. Nach der Anzahl Mittagessen erfolgt dann die

Abrechnung durch den Unternehmer. Der Unternehmer erhält für die ihm nach diesem Vertrag obliegenden Verpflichtungen einen Preis pro Menü in Höhe von netto € zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

- (2) Dieses Entgelt gilt als fest vereinbart bis zum 31.07.2027.

Für das folgende Schuljahr 2027–28 kann auf schriftliches Verlangen durch den Auftragnehmer oder Auftraggeber eine Preisanpassung (+/-) auf Grundlage der Entwicklungen des „Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte – Inlandsabsatz“ des Statistischen Bundesamtes für „Nahrungsmittel“ (Ifd. Nr. 30, GP = 10 1 – 10 8) vereinbart werden. Das Verlangen auf Preisanpassung ist spätestens 6 Monate vor Ablauf des laufenden Schuljahres, somit vor dem 31.01.2027 schriftlich vorzutragen.

§ 5 Beginn und Dauer des Vertrages

- (1) Dieser Vertrag tritt voraussichtlich mit Wirkung zum 01.08.2026 in Kraft. Er gilt bis zum 31.07.2028. Der Vertrag verlängert sich bis zu zweimal um jeweils ein Jahr, wenn der Verlängerung nicht von einer Vertragspartei spätestens 3 Monate vor dem Ende des jeweils laufenden Schuljahres schriftlich widersprochen wird.
- (2) Während der Vertragsdauer kann der Vertrag aus wichtigem Grund jederzeit von jeder Vertragspartei gekündigt werden (außerordentliche Kündigung). Ein solcher liegt insbesondere vor,
- wenn der Unternehmer nicht in der Lage ist, wesentliche notwendige Leistungen im Sinne von § 2 Rechnung zu tragen,
 - wenn eine Vertragspartei grob oder trotz Abmahnung wiederholt gegen Bestimmungen dieses Vertrages verstößt,
 - wenn die Vertragsgrundlage entfällt, z.B. Schließung der Schule, Umzug der Schule.
- (3) Kündigungen bedürfen der Schriftform.

§ 6 Sonstiges

- (1) Nebenabreden, Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform.
- (2) Gerichtsstand ist Aachen.

§ 7 Salvatorische Klausel

Sollten sich einzelne Bestimmungen dieses Vertrages als rechtsunwirksam erweisen, oder sollte dieser Vertrag Lücken aufweisen, so berührt dies nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen dieses Vertrages.

Aachen, den

Für die
StädteRegion Aachen

(.....) StädteRegion Aachen

Aachen, den _____
Für den Unternehmer
