

**LEISTUNGSVERZEICHNIS  
ZUR SPEISENBELIEFERUNG  
FÜR  
4 KINDERTAGESSTÄTTEN  
DER  
STADT TRAUNREUT  
RATHAUSPLATZ 3  
D-83301 TRAUNREUT**

STAND: 6. APRIL 2020

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Kapitel</b>	<b>Seite</b>
<b>1. Vorwort .....</b>	<b>1</b>
<b>2. Grundlagen und Versorgungsdaten .....</b>	<b>2</b>
2.1. Standorte .....	2
2.2. Mindestanforderung an den Auftragnehmer .....	2
2.3. Bewirtschaftungs- / Versorgungsumfang / -art.....	2
2.4. Schicht- / Anlieferungszeiten .....	3
2.4.1. Schichtzeiten.....	3
2.4.2. Anlieferungszeiten .....	3
2.5. Versorgungsdaten .....	4
2.5.1. Monatsverlauf .....	4
<b>3. Allgemeine Vorgaben / Gegebenheiten .....</b>	<b>5</b>
3.1. Belieferung.....	5
3.2. Kleininventar & Sonstige Gegenstände .....	6
3.2.1. Warmhaltebehälter / Thermophoren .....	6
3.2.2. Ausgabebereiche .....	6
3.2.3. Porzellan & sonstiges Kleininventar .....	6
3.3. Grundrisspläne.....	6
3.3.1. Grundschule 2.....	7
3.3.2. Mittagsbetreuung .....	8
3.3.3. Kindehort.....	7
3.3.4. Mittelschule .....	10
<b>4. Speisen- &amp; Getränkeversorgung .....</b>	<b>9</b>
4.1. Allgemeine Vorgaben / Anforderungen .....	9
4.2. Convenienceprodukte .....	9
4.2.1. Einteilung von Conveniencegrad-Stufen .....	10
4.3. Ernährungsphysiologische Gegebenheiten .....	11
4.4. Sensorik .....	12
4.5. Mittägliches Speisenangebot .....	13

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Kapitel</b>	<b>Seite</b>
<b>5. Sonstige Gegebenheiten .....</b>	<b>14</b>
5.1. Ver- / Entsorgung.....	14
5.2. Bestellung .....	14
5.3. Hygienemanagement.....	14
5.4. Gesetzliche Regelungen .....	16
5.5. Qualitätssicherung .....	16
<b>6. Abrechnungsmodalitäten .....</b>	<b>17</b>
6.1. Abrechnung.....	17
6.2. Berichte / Dokumentationen .....	17
6.3. Preise.....	17
<b>7. Versicherung.....</b>	<b>18</b>
<b>8. Bewirtschaftungszeitraum .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Vertragsablauf .....</b>	<b>18</b>
<b>10. Kündigung.....</b>	<b>19</b>
<b>11. Sicherheitsbestimmungen .....</b>	<b>19</b>
<b>12. Haftung .....</b>	<b>19</b>
<b>13. Sonstige Bestimmungen .....</b>	<b>19</b>

## 1. VORWORT

Die Stadt Traunreut plant die mittägliche **Speisenbelieferung** für

- 2 Kinderkrippen
- 1 Kindergarten
- 1 Kindertagesstätte

an einen Cateringdienstleister zu vergeben.

Die Speisenausgabe erfolgt ausschließlich durch die Mitarbeiter des Auftraggebers.

Bei dem zu versorgenden Personenkreis handelt es sich in erster Linie / grundsätzlich um Kinder im Alter von 1 – 6 Jahren.

Hinsichtlich des zu versorgenden Personenkreises ist zu berücksichtigen, dass die Essensteilnahme durch die bayerische Schulferienregelung beeinflusst wird.

Es ist geplant die Essensbelieferung mit Beginn des Schuljahres 2020 / 2021 zu vergeben.

## 2. GRUNDLAGEN UND VERSORGUNGSDATEN

### 2.1. Standorte

Die Standorte der zu versorgenden Kinderverteilen sich wie folgt:

Lfd. Nr.	Einrichtung	Adresse
01.	Kinderkrippe „Bunter Schmetterling“	Johann-Hinrich-Wichern-Str. 7 D-83301 Traunreut
02.	Städtischer Kindergarten	Johann-Hinrich-Wichern-Str. 9 D-83301 Traunreut
03.	Kinderkrippe „Zwergenland“	Brandenburger Str. 16 D-83301 Traunreut
04.	Kindertagesstätte „Schneckenhaus“ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kindergarten</li> <li>• Kinderkrippe</li> </ul>	Kolpingstr. 7 D-83301 Traunreut

### 2.2. Mindestanforderung an den Auftragnehmer

Die Minimum-Anforderungen an den zukünftigen Auftragnehmer stellen sich wie folgt dar:

- Seit mindestens 3 Jahren als **Catering-Dienstleister** am Markt tätig
- Nachweisliche Erfahrungen in der Gemeinschafts- / Schulverpflegung / Kindertagesstättenversorgung oder in ähnlich gelagerten Verpflegungs- / Versorgungseinrichtungen

### 2.3. Bewirtschaftungs- / Versorgungsumfang / -art

Die Bewirtschaftung umfasst die Belieferung von Kalt- und Warmspeisen für die unter Punkt 2.1 genannten Standorte.

Für die ordnungsgemäße Anlieferung der Speisen ist der Dienstleister verantwortlich. Das heißt, er muss

- ein Fahrzeug, welches zur Auslieferung der Speisen geeignet ist
- das notwendige Personal zur Auslieferung

zur Verfügung stellen.

Das Transportequipment, hierzu zählen „Thermoporte“, werden durch den Auftraggeber gestellt.

## 2.4. Anlieferungs- / Essenszeiten

Während des gesamten Kalenderjahres erfolgt die mittägliche Speiserversorgung von **Montag bis Freitag**. Die Bekanntmachung für die Schließzeiten und die Ferienordnung für das jeweils kommende Kindergartenjahr bekommt der Auftragnehmer im Juli oder August für das gesamte kommende Kindergartenjahr.

### 2.4.1. Essenszeiten

Standort	Zeiten
Kinderkrippe „Bunter Schmetterling“	Essenszeit: ab 11:15 Uhr
Kinderkrippe „Zwergenland“	Essenszeit: ab 11:15 Uhr
Städtischer Kindergarten	Essenszeit: ab 12:15 Uhr
Kindertagesstätte „Schneckenhaus“	<b>Kindergartengruppe</b> Essenszeit: ab 12:15 Uhr <b>Kinderkrippe</b> Essenszeit: ab 11:15 Uhr

### 2.4.2. Anlieferungszeiten

Unter Berücksichtigung der oben genannten Schichtzeiten müssen die Speisen rechtzeitig angeliefert werden. Die Anlieferzeiten gestalten sich wie folgt:

Standort	Zeiten
Kinderkrippe „Bunter Schmetterling“	10:30 Uhr - 10:45 Uhr
Kinderkrippe „Zwergenland“	
Städtischer Kindergarten	11:45 Uhr - 12.00 Uhr
Kindertagesstätte „Schneckenhaus“	10:30 Uhr - 10:45 Uhr

### 2.4.3. Versorgungsdaten im Monatsverlauf

Die Gesamtessenzahl beträgt für das Jahr 2020 nach aktuellen Gegebenheiten rund 23.980 pro Schuljahr. Die quantitativen Gegebenheiten stellen sich in etwa im Jahresverlauf wie folgt dar:

Lfd. Nr.	Name der Einrichtung	Jan.	Febr.	Mrz.	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Gesamt
01.	Krippe Schmetterling	592	709	758	834	867	623	1.007	265	264	421	600	465	7.405
02.	Krippe Zwergenland	601	618	690	731	836	510	864	208	370	455	549	419	6.851
03.	Kiga Traunreut	868	935	853	844	866	583	990	200	967	992	101	720	8.919
04.	Kita Schneckenhaus (*)									157	239	237	172	805
<b>Summe</b>		<b>2.061</b>	<b>2.262</b>	<b>2.301</b>	<b>2409</b>	<b>2.569</b>	<b>1716</b>	<b>2.861</b>	<b>673</b>	<b>1758</b>	<b>2.107</b>	<b>1.487</b>	<b>1.776</b>	<b>23.980</b>

Hinsichtlich der Kita „Schneckenhaus ist zu berücksichtigen, dass diese Einrichtung erst im März 2020 eröffnet wurde. Ab dem Jahr 2021 kann mit ca. 34.000 Essen gerechnet werden.

**Wichtiger Hinweis:** Essensversorgung für die Kinder ist nicht obligatorisch!

### 2.4.4. Losver- / aufteilung

Unter Berücksichtigung der infrastrukturellen Gegebenheiten und unter Berücksichtigung der o.g. Versorgungsdaten erfolgt die Losvergabe im Ausschreibungsverfahren wie folgt:

- **Los I: Krippe Schmetterling / Kita Schneckenhaus** 16.324 Essen p. Schuljahr
- **Los II: Krippe Zwergenland / Kiga Traunreut** 17.552 Essen p. Schuljahr

### **3. ALLGEMEINE VORGABEN / GEGEBENHEITEN**

#### **3.1. Belieferung**

Wie bereits eingangs erläutert, hat der Auftragnehmer alle gesetzlichen Anforderungen, die mit einer hygienisch einwandfreien Be- / Anlieferung und Entsorgung von Speisen in Verbindung steht zu erfüllen, hierzu zählt u.a.:

- Anlieferung der Speisen in geeigneten Transportfahrzeugen
- Lieferpersonal ist mit Arbeitskleidung ausgestattet
- Ordnungsgemäße Rückführung und Reinigung der Thermophoren / des Transportequipments
- Fachgerechte Entsorgung der zurückgeführten Speisereste und sonstigen Abfalls

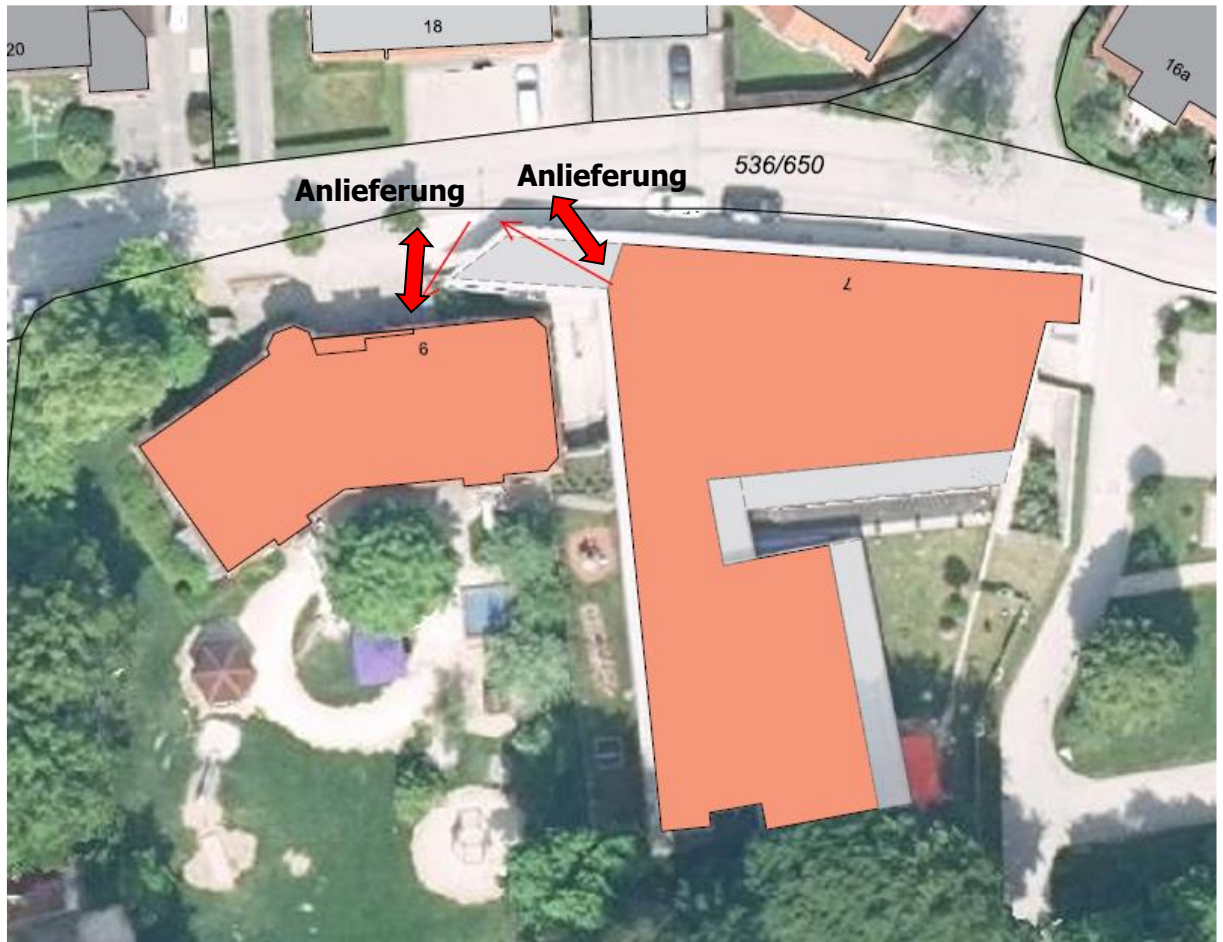
#### **3.2. Transportbehälter**

Die zur fachgerechten Anlieferung von Kalt- & Warmspeisen notwendigen Thermophoren werden von der Stadt bereitgestellt.

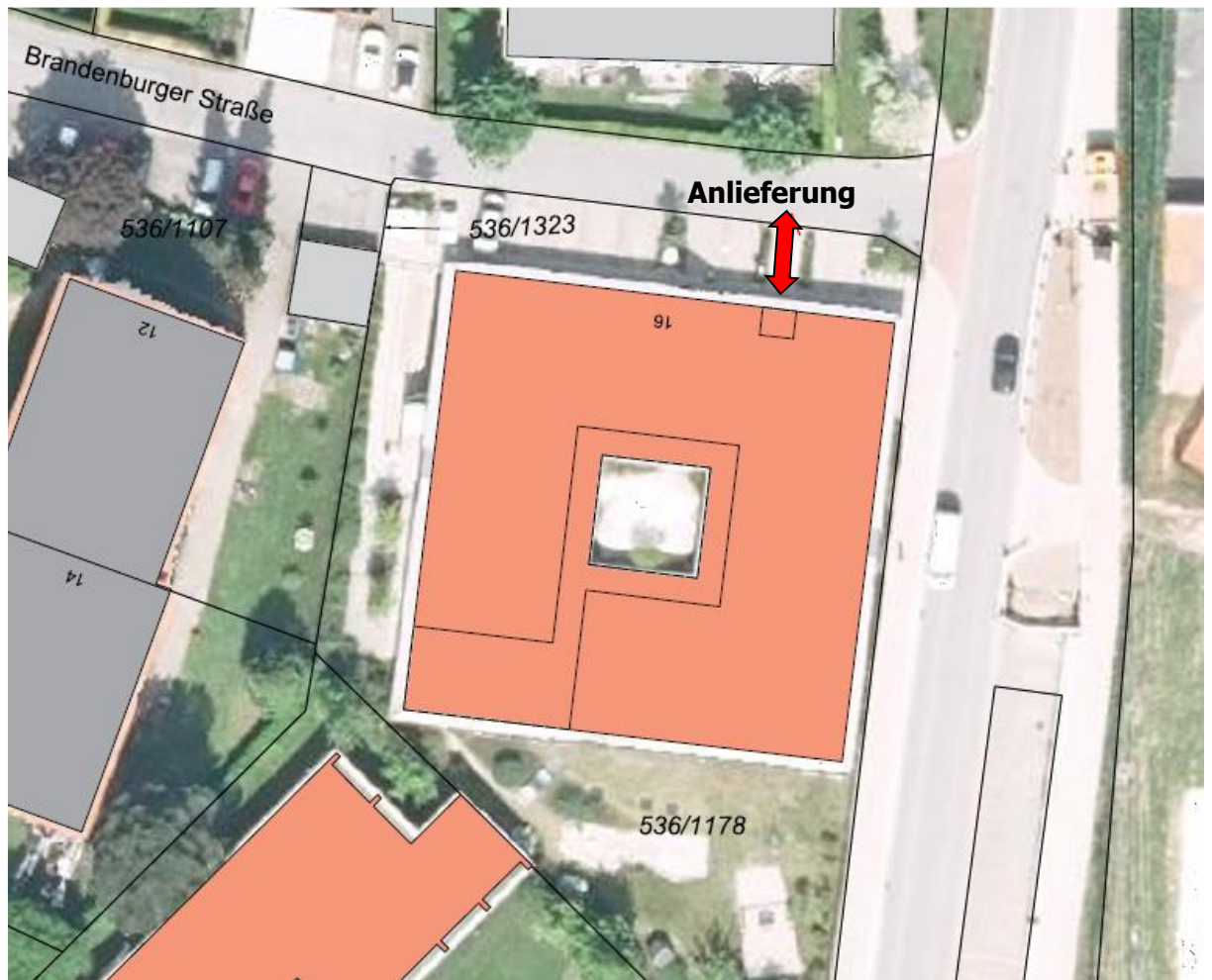


### 3.3. Grundrisspläne

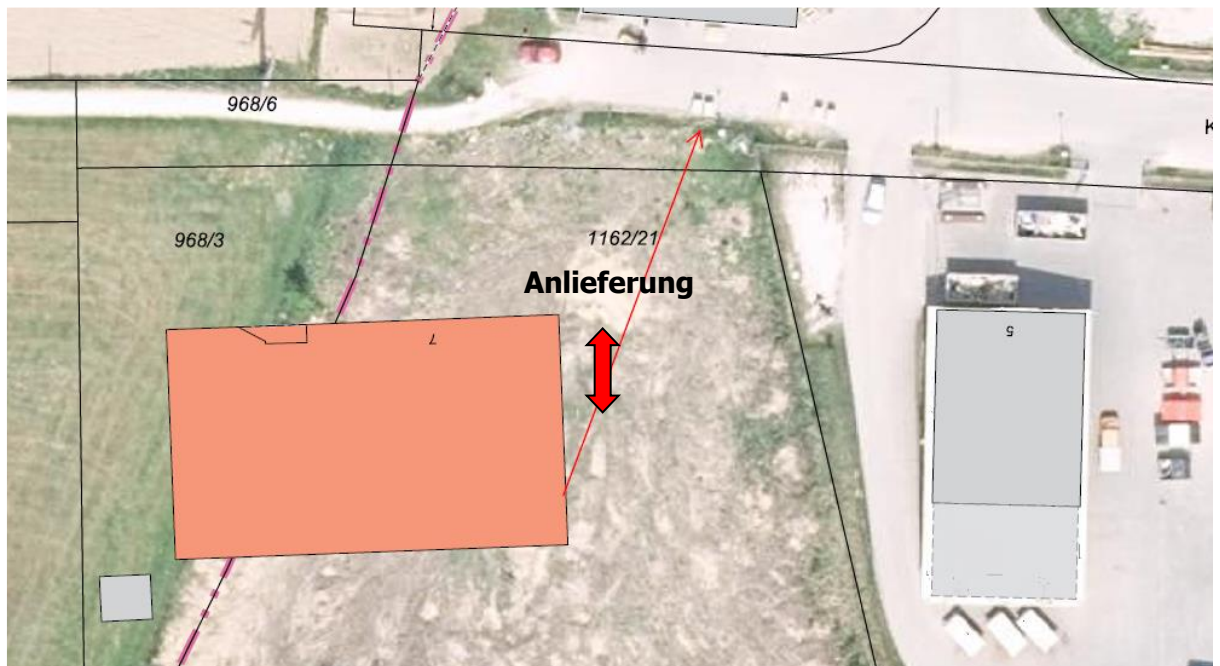
#### 3.3.1. Kinderkrippe „Bunter Schmetterling“ / „Städtischer Kindergarten“



### 3.3.2. Kinderkrippe „Zwergenland“



### 3.3.3. Kindertagesstätte „Schneckenhaus“



## 4. SPEISEN- & GETRÄNKEVERSORGUNG

### 4.1. Allgemeine Vorgaben / Anforderungen

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Die gesamte Speisenversorgung ist nach der Empfehlung der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“<sup>1</sup> auszurichten – **abweichend** hiervon ist Punkt „4.5. Mittägliches Speisenangebot“ zu beachten.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich

- einwandfreie
- verzehrfähige

Speisen unter Berücksichtigung der entsprechenden Zutaten / Rohstoffen zu produzieren bzw. einzusetzen.

Des Weiteren muss der Auftragnehmer Alternativen

- für gängige Allergien & Unverträglichkeiten
- religiöse Gegebenheiten (kein Ramadan!)

bieten. Der jeweilige Bedarf wird umgehend nach Bekanntwerden an den Auftragnehmer weitergeleitet.

### 4.2. Convenienceprodukte <sup>2</sup>

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch bei der Herstellung von Speisen in Sozialverpflegungseinrichtungen & Betriebsrestaurants, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet.

Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten.

Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

---

<sup>1</sup> Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: Kapitel 2.3 „Mittagsverpflegung“, Seite 13 ff.

<sup>2</sup> Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: Kapitel 2.3 „Mittagsverpflegung“, Seite 14 ff.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1, 2 und 3 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen, Kirschen, Erdbeeren, o.ä.) vorzuziehen.

#### 4.2.1. Einteilung von Conveniencegrad-Stufen <sup>3</sup>

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitungsfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

<sup>3</sup> Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: Kapitel 2.3 „Mittagsverpflegung“, Seite 14, Tabelle 4.

#### 4.3. Ernährungsphysiologische Gegebenheiten<sup>4</sup>

Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit nach Beendigung von Produktions- oder Regenerationsprozessen, darf die gesamte Warmhaltezeit nicht länger wie 3 Stunden betragen
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Anlieferungstemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 68 °C.

Alle ausgewiesenen Temperaturen sind vom Dienstleister lückenlos zu dokumentieren.

---

<sup>4</sup> Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: Kapitel 2.4. „Speisenherstellung“, Seite 17, 2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen | 2.4.3 Sensorik: Seite 18

#### 4.4. Sensorik<sup>5</sup>

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dafür gelten folgende Kriterien:

- **Aussehen**
  - Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert
  - Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten
  - Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend
  
- **Geschmack**
  - Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten
  - Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt
  - Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung
  
- **Konsistenz**
  - Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst noch bissfest
  - Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross
  - Fleisch hat eine zarte Textur

---

<sup>5</sup> Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: Kapitel 2.4. „Speisenherstellung“, 2.4.3 Sensorik: Seite 18

#### 4.5. Mittagliches Speisenangebot

Die mittägliche Speiserversorgung erfolgt auf der Basis eines abwechslungsreichen Speiseplans. Auf Grund der genauen Teilnehmerdaten wird ein planbarer und wirtschaftlich effizienter Rahmen geboten.

Im Rahmen von Lebensmittelunverträglichkeiten sind nach Bedarf alternative Produkte anzubieten.

##### 4.5.1. Bedarfsbestimmung der Krippen

In den Kinderkrippen soll sich die mittägliche Speiserversorgung wie folgt darstellen:

- 2 Gänge Menü täglich, bestehend aus
  - Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht: 3 mal wöchentlich
  - Hauptgericht und Nachspeise 2 mal wöchentlich

##### 4.5.2. Bedarfsbestimmung des Kindergartens

Die Kindergartenversorgung soll sich wie folgt darstellen:

- **Montag bis Donnerstag**
  - **2 Gänge Menü (keine Suppe von Mo. – Do.)**, davon
    - 1 mal Fleisch und 1 mal vegetarisch
    - 4 mal Nachspeise / Dessert
- **Freitag**
  - **2 Gänge Menü**
    - Suppe als Vorspeise
    - Hauptgericht: Fisch oder Mehlspeise
    - **kein Dessert!**



## **5. SONSTIGE GEGEBENHEITEN**

### **5.1. Ver- / Entsorgung**

Der Auftragnehmer muss die Thermophoren sowie das sonstige Equipment in Verbindung mit den Speiseresten täglich / im täglichen Wechsel – Montag – Donnerstag - abholen.

Für freitags ist seitens des Dienstleisters eine Speiserestetonne (auf eigene Kosten) oder ein anderes verschließbares Behältnis zur Verfügung zu stellen. Die Speisereste sowie sämtliche Transportbehältnisse (Thermophoren und Einsätze) sind montags mitzunehmen.

Thermophoren und Einsätze werden täglich vor Ort vor- / zwischengereinigt.

Er trägt die Verantwortung des Abfalls, hierzu zählt insbesondere organischer „Nassmüll“ (z.B. Speisereste) sowie eventuell anfallender Restmüll.

### **5.2. Bestellung**

Die Bestellung der Speisen erfolgt über die jeweiligen Einrichtungen

Die Eltern können am jeweiligen Tag bis 8.30 Uhr in der Kita anrufen und das Mittagessen für ihre Kinder abbestellen.

Eine zuständige Kraft ruft beim derzeitigen Lieferanten an und gibt ihm die Tagesbestellungen durch.

Die Speisen werden durch die jeweilige Küchenfee in Empfang genommen

Das Essen wird bei Anlieferung mit dem Thermometer gemessen und je nach Temperatur nochmals erhitzt.

Die Kinder essen in den Küchen und die Speisereste werden verpackt und im Kühlschrank aufbewahrt.

Die Behälter werden gespült und sauber in den Küchen aufbewahrt.

Am nächsten Tag werden die leeren Behälter und die evtl. vorhandenen Speisereste an der Eingangstür dem

Zulieferer wieder mitgegeben.

### **5.3. Hygienemanagement**

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die gesetzlichen Lebensmittel- und Hygienerichtlinien (HACCP) zu befolgen, einzuhalten und zu dokumentieren (z.B. Temperaturmessungen bei Lieferungen, von Kühl- / Tiefkühlanlagen, von Kalt- / Warmspeisen, etc.).

Alle erstellten Dokumente sind lückenlos über den gesetzlich vorgeschriebenen Zeitraum hinweg aufzubewahren. Es gelten alle Gesetze und Verordnungen des Lebensmittelrechts, jeweils in der gültigen, neuesten Fassung (national / europaweit).

Rückstellproben der ausgegebenen Speisen sind nach den Vorschriften des Gesetzgebers zu entnehmen und in einem dafür vorgesehenen Teil des Kühl- / TK-Lagers sach- und fristgerecht zu lagern.

#### 5.4. Gesetzliche Regelungen

Der Auftragnehmer ist für die fachgerechte und ordnungsgemäße Belieferung in kaufmännischer, steuerlicher sowie sachlicher Hinsicht verantwortlich. Hierzu zählen die Beachtung, Einhaltung und Erfüllung aller anwendbaren rechtlichen Vorschriften, Gesetze, Bestimmungen und Auflagen. Im Spezifischen zählen hierzu:

- Arbeits- / Jugendschutzgesetz
- Steuergesetze & Abgabenverordnungen
- Tarifvertragsregelungen (sofern anwendbar)
- Mindestlohngesetz
- etc.

#### 5.5. Qualitätssicherung

Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Bewirtschaftung sicherzustellen, dass

- die eingesetzten Lebensmittel nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 sicher, d.h. nicht gesundheitsschädlich und nicht für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind
- die Vorschriften des Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) eingehalten sind,
- sämtliche lebensmittelhygienischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 für Lebensmittelhygiene,
- der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- die Lebensmittelhygiene VO (LMHV) bei Lieferung und Ausgabe der Lebensmittel.
- alle gesetzlichen Vorgaben zur Allergenkennzeichnungsverordnung (LMIV) eingehalten & gesetzeskonform umgesetzt werden.

Die Einhaltung von eventuellen Kühlketten ist in jedem Fall sicherzustellen (§ 3 Nr. 2 LMHV i.V.m. VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 1 Abs. 1 lit. c), lit. d).

Der Auftragnehmer hat durch ein geeignetes Verfahren die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und allen sonstigen Stoffen, sicherzustellen (Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002).

## **6. ABRECHNUNGSMODALITÄTEN**

### **6.1. Abrechnung**

Der Auftragnehmer stellt der Stadt Traunreut eine Monatsrechnung. Das Zahlungsziel liegt bei 10 Tagen ab Rechnungserhalt.

### **6.2. Berichte / Dokumentationen**

Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Anlieferung folgende Nachweise zu erbringen bzw. zu führen:

- Temperaturprotokolle bei Anlieferung (kalt / warm)
- Lieferscheine
- etc.

### **6.3. Preise**

Der Angebotspreis ist für die gesamte Vertragslaufzeit festgeschrieben, eine Preiserhöhung ist nicht vorgesehen.

## **7. VERSICHERUNG**

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, eine Betriebshaftpflichtversicherung abzuschließen und diesen Versicherungsschutz während der Dauer des Bewirtschaftungsverhältnisses aufrecht zu erhalten.

Die Haftpflichtversicherung muss Schäden an zur Verfügung gestellten, gemieteten und geliehenen Sachen einschließen.

Sie hat sich auf die persönliche Haftpflicht der Personen, deren sich der Bewirtschafter zur Erfüllung seiner Verpflichtungen aus diesem Vertrag bedient, insoweit zu erstrecken, als diese Personen Schäden bei der Ausführung ihrer Tätigkeit oder Sach- oder Personenschäden verursachen (vgl. hierzu Vertrag Punkt 17. Versicherungen).

## **8. BEWIRTSCHAFTUNGSZEITRAUM**

Der Bewirtschaftung beginnt zum , September 2020 und endet am , Juli 202.

Optional kann der Vertrag um ein weiteres Jahr verlängert werden.

## **9. VERTRAGSABLAUF**

Bei Vertragsablauf - infolge Zeitablaufs - ist der Auftragnehmer verpflichtet, auf Wunsch der Stadt Traunreut die vorgenannten Vertragsvereinbarungen für die Dauer von maximal sechs Monaten fortzuführen.

## 10. KÜNDIGUNG

Der Auftraggeber kann den Vertrag – abgesehen von den gesetzlichen Bestimmungen – fristlos kündigen, wenn der Auftragnehmer

- die vertraglichen Leistungspflichten wiederholt verletzt (z.B. zu wenig Speisen zur Verfügung stellt, Hygienevorschriften missachtet, Abrechnungen manipuliert), oder
- wenn die Voraussetzungen zur Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Auftragnehmers gegeben sind, oder
- für den Auftraggeber die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses aus einem in der Person des Auftragnehmers liegenden Grunde unzumutbar wird.

Die Geltendmachung weiterer Schadensersatzansprüche bleibt von dieser Regelung unberührt.

## 11. SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Der Auftragnehmer versichert durch Vorlage einer entsprechenden Eigenerklärung, dass er in sicherheitsrelevanten Bereichen seines Unternehmens und für alle durch eine besondere Vertrauensstellung gekennzeichneten Tätigkeiten bei Erfüllung seiner Vertragspflichten gegenüber dem Auftraggeber nur Mitarbeiter einsetzt, die die Voraussetzungen für die Erteilung eines polizeilichen Führungszeugnisses erfüllen. Dies heißt, dass für diese Mitarbeiter keine, in ein polizeiliches Führungszeugnis aufzunehmende Eintragungen aus dem Bundeszentralregister im Zeitraum der Leistungserbringung vorliegen.

## 12. HAFTUNG

Der Auftragnehmer haftet für Schäden und Unfälle, die von ihm, respektive von seinen Mitarbeitern und / oder seinen Erfüllungsgehilfen / einem gesetzlichen Vertreter, verursacht worden sind.

Darüber hinaus haftet der Auftragnehmer für Schäden, die von ihm, respektive seinen Mitarbeitern und / oder seinen Erfüllungsgehilfen / einem gesetzlichen Vertreter, vorsätzlich oder fahrlässig verursacht wurden. Die Vorschriften und Regeln nach § 2 Abs. 1 der Unfallverhütungsvorschriften (UVV) sind einzuhalten.

## 13. SONSTIGE BESTIMMUNGEN

Der Auftragnehmer hat alle behördlichen Auflagen zu erfüllen, die der Betrieb gastronomischer Einrichtungen mit sich führt. Hierzu zählt insbesondere die Beachtung aller lebensmittelrechtlicher / -gesetzlicher und hygienischer Auflagen und Bestimmungen.