

Zusätzliche Besondere Vertragsbedingungen Einrichtung ‚Martin-Luther-Gymnasium Hartha‘

Zu § 1 Nutzungsgegenstand

Der Landkreis überlässt dem Betreiber in dem Gymnasium Hartha, Döbelner Straße 53 in 04746 Hartha folgenden Räume:

- Ausgaberaum: 24,98 m²
- Spül-/Lageraum: 9,27 m²
- Lageraum: 4,84 m²
- Personal-Umkleide/WC: 4,74 m²
- **Fläche insgesamt: 43,83 m²**

Die Berechnung erfolgt nach DIN 277 in der jeweils gültigen Fassung. Der Grundriss mit der Lage ist als Anlage 1 Bestandteil des Betreibervertrages. Das vorhandene Inventar wird in **Anlage 3** aufgelistet.

Zu § 4 Küchenbetrieb

- (1) Die Speisenversorgung beschränkt sich auf die Essensausgabezeiten von Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr bis 13:20 Uhr. Zusätzlich gibt es ein Cafeteria-/Kioskangebot in der Zeit von 09:00 bis 13:20 Uhr.
- (2) Der Betreiber verpflichtet sich, zur Versorgung der Nutzungsberechtigten Montag bis Freitag folgende Speisen zu den in § 5 genannten Preisen als Mittagsversorgung anzubieten:

- Mindestens drei warme Hauptgerichte

Die jeweils einrichtungsbezogene Komponentenauswahl der Speisenversorgung befindet sich in der Anlage 4 ‚Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten‘ und ist entsprechend im Speiseplan zu realisieren. Die Speisen müssen den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft entsprechen, d. h. den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Sie sollen geschmackvoll zubereitet und angerichtet sowie ausreichend sein. Das Angebot des Betreibers hat den Qualitätsanforderungen bezüglich biologischer, saisonaler und regionaler Produkte zu entsprechen. Es dürfen nur qualitative Zutaten, insbesondere nur einwandfreie Speisefette (z. B. Rapsöl) verwendet werden. Enthalten Speisen Zusatzstoffe, sind diese entsprechend zu kennzeichnen.

Der Betreiber verpflichtet sich ebenfalls, ein Cafeteria-/Kioskangebot Montag bis Freitag zu den in § 5 genannten Preisen anzubieten. Die Komponentenauswahl des Cafeteria-/Kioskangebotes befindet sich in der Anlage 4 ‚Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten‘ und ist entsprechend zu realisieren. Das Cafeteria-/Kioskangebot soll mindestens folgende Auswahl laut den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen enthalten:

- Kalte Pausensnacks (z. B. Brötchen mit Salatbeilage)
- Wraps
- Frischobst als Stückware (z. B. Apfel)
- Müsliriegel
- Milcherzeugnisse wie z. B. Joghurt (1,5-1,8% Fett) oder Quarkspeisen
- Mineralwasser
- Fruchtschorle

Das Cafeteria-/ Kioskangebot soll die gesundheitsfördernde Ernährung der Schüler unterstützen. Daher sind folgende Getränkearten und Snacks vom Verkauf nur in geringem Maß erlaubt, beziehungsweise vollständig ausgeschlossen. Daher ist die nachfolgende **Negativliste** zu berücksichtigen.

- kein Verkauf von koffeinhaltigen Getränken & Energy Drinks
 - keine Süßigkeiten in übermäßigem Umfang
- (3) Der Betreiber erstellt jeweils für eine Woche einen Speiseplan und legt ihn der Einrichtung/Schule mindestens 2 Wochen vor dem Umsetzungszeitraum vor. Der Speiseplan für die laufende Woche ist im Speisesaal auszuhängen. Die Lebensmittelkomponenten auf dem Speiseplan sind eindeutig zu deklarieren. Fantasiebezeichnungen für Gerichte sind zu unterlassen. Die Gerichte sollen sich innerhalb von mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstagen) nicht wiederholen.
- (4) Automaten, Bilder, Reklameartikel und sonstige nicht betriebsnotwendige Gegenstände dürfen vom Betreiber nur mit Einwilligung des Landkreises aufgestellt oder angebracht werden. Der Betrieb der Automaten fällt in den Verantwortungsbereich des Betreibers.
- (5) Der Betreiber ist verpflichtet, die zur Verfügung gestellten Räume außerhalb der Öffnungs- und Betriebszeiten verschlossen zu halten. Fundgegenstände sind vom Betreiber in Verwahrung zu nehmen; der Fund ist der Schulleitung anzuzeigen und dem Sekretariat der Einrichtung zu übergeben.
- (6) Der Betreiber ist zu einer die Belange des Umweltschutzes berücksichtigenden Bewirtschaftung der Küche verpflichtet. Ihm obliegt die Beseitigung der, beim Küchenbetrieb anfallenden, Abfälle. Entsprechend dem Grundsatz, Abfälle zu vermeiden, hat er insbesondere den Anteil der Einwegbehälter auf das unumgänglich Notwendige zu beschränken. Soweit Einwegbehälter und Verpackungen verwendet werden, ist auf deren Wiederverwertbarkeit zu achten.
- (7) Amtliche Kontrollen oder Prüfungen der Küche sind dem Landkreis rechtzeitig und unverzüglich anzuzeigen.

Zu § 5 Preise, Abrechnung & Bestellung

- (1) Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer. Für die Preise für die in § 4 Absatz 1 und 2 genannte Speisenversorgung werden **folgende Preisspannen als Preisunter- und Obergrenzen** festgelegt:

Gericht	Preis
Hauptgericht mit Fleisch bzw. Fisch	4,10 – 5,70 €
Hauptgericht vegetarisch	4,10 – 5,70 €
Andere Hauptgerichte	4,10 – 5,70 €
Salatbar pro Portion (500g)	3,90 – 5,50 €
Cafeteria-/Kioskangebot	Bis max. 4,90 €

- (2) Die Portionsgrößen sind entsprechend der Nutzerbedürfnisse abzustimmen. Als Richtwert für Energie, Portionsgröße und Lebensmittelmengen gelten folgende Angaben¹:

Energie/Portionsgröße	Sekundarstufe²
Energie pro Mahlzeit	750 kcal
Portionsgröße/Tag (ohne Getränk)	750 g
Lebensmittelgruppen	In Gramm
Getränk	Pro Tag 350 ml, pro Woche 1750 ml
Kartoffeln/Nudeln/Reis – gegart	Pro Tag 330 g, pro Woche 1650 g
Hülsenfrüchte – gegart	Pro Tag 20 g, pro Woche 100 g
Gemüse, Rohkost ³	Pro Tag 200 g, pro Woche 1000 g
Fleisch ⁴	Pro Tag 45 g, pro Woche 225 g
Fisch	100 g pro Woche
Fette (z. B. zum Braten, in Soße, Salat)	Pro Tag 15 g, pro Woche 75 g
Eier (1 Ei = 55 g)	Pro Tag 15 g, pro Woche 75 g
Brot/Getreideflocken (z. B. zur Suppe)	Pro Tag 14 g, pro Woche 70 g
Obst (als Zutat)	Pro Tag 14 g, pro Woche 70 g
Milch/-produkte (z. B. in Soße, Auflauf)	Pro Tag 20 g, pro Woche 100 g
Sonstiges, z. B. Mehl	Pro Tag 20 g, pro Woche 100 g

Sollten Abweichungen zu diesen Richtwerten notwendig sein, z. B. aufgrund auffälliger Mengen an Essensresten oder Rückmeldung der Nutzungsberechtigten über Mindermengen, kann nach Rücksprache mit der Schulleitung sowie dem Landkreis der Betreiber abweichende Portionsgrößen anbieten. Hierzu ergänzend sei auf § 5 Abs. 3 sowie § 6 Abs. 5 verwiesen.

- (3) Der Betreiber übernimmt die finanzielle Abwicklung für die Schulverpflegung. Die Abrechnung für die Mittagsversorgung erfolgt bevorzugt unbar mit den Sorgeberechtigten der Schülerinnen und Schüler. Grundlage hierfür ist die Vertragsbeziehung zwischen dem Betreiber und den Sorgeberechtigten. Die Anforderungen der in § 1 Abs. 1 genannten Einrichtung sind zu berücksichtigen. Die Bezahlungsmöglichkeiten sind bar, unbar, z. B. Erfassung mit Chipkarte, per Lastschriftverfahren bzw. elektronischen Bezahlungssystem (z. B. Clickpay, Giropay oder PayPal) anzubieten.

Zu § 8 Betriebskosten, Zahlungsweise

- (1) Der Betreiber zahlt für den in § 1 beschriebenen Nutzungsgegenstand und dessen entstehende Betriebskosten eine monatliche Betriebskostenvorauszahlung. Die Verrechnung der tatsächlichen Betriebskosten erfolgt nach Ablesen der Zählerstände jährlich durch den Landkreis. Es erfolgt eine Anpassung der Betriebskosten im Folgejahr, falls die Vorauszahlung nicht ausreicht.
- (2) Betriebskosten werden gemäß § 556 BGB i. V. m. der Betriebskostenverordnung umgelegt, soweit sie tatsächlich anfallen und für die überlassenen Räume relevant sind. Sonstige Betriebskosten im Sinne von § 2 Nr. 17 Betriebskostenverordnung

¹ Die folgende tabellarische Darstellung entspricht den DGE-Qualitätsstandards in Schulen sowie den Erkenntnissen des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE), Quelle: https://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/dge_qualitaetsstandards_schulessen_2007.pdf, Stand 05.11.2025.

² Die Sekundarstufe meint die Klassen 5 bis 12 im Freistaat Sachsen.

³ Rohkostmengen können um ein Drittel geringer sein.

⁴ Angabe in Gramm pro Tag. Bei max. 2-maligem Angebot von Fleisch/Wurst pro Woche kann der tatsächliche Tageswert, unter Berücksichtigung des Wochenhöchstwertes, abweichen.

sind insbesondere:

- Wartung der Feuerlöschgeräte
- Überprüfung der Abflussrohre
- Wartung und Prüfung ortsfester elektrischer Anlagen und Leitungen
- Kosten des Betriebs der Abwasserhebeanlage
- Wartung der Abluftanlage der Küche
- Wartung und Leerung von Fettabscheidern

Die vorstehende Aufzählung ist nicht abschließend. Sie begründet auch keinen Anspruch auf Installation und Betrieb der genannten Anlagen bzw. Durchführung der genannten Arbeiten.

Die Betriebskosten trägt der Betreiber entsprechend der Zählerstände bzw. wenn keine Zähler vorhanden sind, anteilig der Nutzfläche. Bei eigens für den Küchenbetrieb notwendigen Anlagen (Abluftanlage Küche, Fettabscheider, ...) trägt der Betreiber die Kosten zu 100 %.

- (3) Für die Auflistung der entstehenden Betriebskosten sei auf § 2 BetrKV Anlage 2 verwiesen sowie auf den vorherigen Absatz zu § 8 Abs. 2.

Der Betreiber leistet eine Vorauszahlung in Höhe von 450,00 Euro monatlich. Die Betriebskosten sind nach § 4 Nr. 12 Buchstabe a Umsatzsteuergesetz von der Umsatzsteuer befreit.

- (4) Die Betriebskostenvorauszahlung ist an den Landkreis auf dessen Bankkonto bis zum 3. Werktag des laufenden Monats für diesen laufenden Monat

Institut:	Sparkasse Mittelsachsen
IBAN:	DE37 8705 2000 3120 0002 63
BIC:	WELADED1FGX
Zahlungsgrund:	217103.341160

zu überweisen.

- (5) Zudem trägt der Betreiber die für den Küchenbetrieb anfallenden Stromkosten entsprechend der Zählerstände bzw. wenn keine Zähler vorhanden sind, anteilig der Nutzfläche. Die Stromkosten werden dem Betreiber zusammen mit der jährlichen Betriebskostenabrechnung in Rechnung gestellt.
- (6) Sofern ein separater Hauptzähler im Gebäude existiert, hat sich der Betreiber eigenständig bei einem Stromanbieter anzumelden und ist eigenständig für die Be- und Abrechnung seines Stromverbrauchs zuständig. Für die entstehenden Betriebskosten entfällt in diesem Fall der Posten für Strom.

Anlagen:

- 1 – Grundriss
- 2 – § 2 BetrKV - Einzelnorm
- 3 – Inventarliste
- 4 – Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten