

# Dienstleistungskonzessionsvertrag

zwischen

dem Verein Sonderpädagogik für Kinder im Coburger Land e. V.  
Lauterer Str. 60, 96450 Coburg  
vertreten durch  
den 1. Vorsitzenden Landrat Sebastian Straubel  
(im Folgenden „Verein“ genannt)

und

vertreten durch

(im Folgenden „Betreiber“ genannt)

## 1. Vereinbarungsgegenstand

- a) Der Betreiber übernimmt die Versorgung mit Mittagessen am Förderzentrum Heinrich-Schaumberger-Schule, Judenberg 44, Coburg ab dem Schuljahresbeginn 2024/25 bis zum Ende des Schuljahre 2027/28.
- b) Zum Leistungsumfang gehören dabei die Anlieferung, Portionierung, Essensausgabe, Abrechnung, Geschirrrücknahme, Spülen des Geschirrs, Reinigung der Küche und die Entsorgung der Speisereste durch den Betreiber.
- c) Durch diesen Vertrag wird weder ein lohnsteuer- noch ein sozialversicherungspflichtiges Dienst- oder Arbeitsverhältnis mit dem Verein begründet. Der Betreiber ist im Rahmen des Mensabetriebs selbständig tätig.

## 2. Räume und Einrichtungen

- a) Der Verein überlässt dem Betreiber für die Vertragszeit zum vertragsgemäßen Gebrauch die Räume inklusive Einrichtung, die in Anlage 2a und Anlage 2b zu diesem Vertrag farblich gekennzeichnet sind. Die Überlassung erfolgt im vorhandenen Zustand ohne Gewähr für offene oder versteckte Fehler und Mängel.
- b) Für die Bestellung und die Bezahlung des Mittagessens steht kein Bestell- und Bezahlungssystem zur Verfügung. Das Sekretariat der Schule unterstützt bei der Essensbestellung ohne dass sich hieraus Rechte oder Pflichten ergeben.  
Es teilt am jeweiligen Tag bis 8:15 Uhr mit, welche Kinder ein Essen abbestellt haben. Beim Essensverkauf gehen der Betreiber und die Eltern einen Vertrag ein. Das Sekretariat des Förderzentrums unterstützt bei der Abwicklung des Zahlungsverkehrs.
- c) Der Verein ist für die Ausstattung des Speiseraums mit Mobiliar, Geschirr, Besteck und Gläsern für den Gebrauch durch die Besucher des Speiseraumes zuständig. Hierzu gehört auch die Ersatzbeschaffung. Die Gegenstände bleiben im Eigentum des Vereins.
- d) Der Betreiber ist zuständig für die Ausstattung der Küche mit den Dingen, die für Transport, Ausgabe der Speisen und Beseitigung der Speisereste erforderlich sind. Hierzu gehört auch die Ersatzbeschaffung. Die Gegenstände bleiben im Eigentum des Betreibers.
- e) Der Verein ist berechtigt, durch Beauftragte die Räume zur verkehrsüblichen Zeit (auch in den Schulferien) zu betreten und zu besichtigen. Der Betreiber hat den Beauftragten

sachdienliche Auskünfte zu geben. Auf die Betriebsabläufe des Betreibers ist so weit wie möglich Rücksicht zu nehmen. Die hygienerechtlichen Vorschriften sind einzuhalten.

### 3. Benutzung

- a) Das Anbringen von Aufschriften, Schildern u. ä. ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis des Vereins zulässig. Nicht von dieser Regelung betroffen sind die Werbung für Essensangebote und schulische Veranstaltungen sowie Dekorationen im Rahmen schulischer Veranstaltungen. Hier ist mit dem für den Bauunterhalt der Schulen zuständigen Sachbearbeiter im Landratsamt Coburg vorab zu klären, wie die Materialien anzubringen sind, um Beschädigungen am Gebäude zu vermeiden.
- b) Die Erlaubnis kann widerrufen werden, wenn sich ergibt, dass die betreffenden Anlagen geeignet sind, den Schulfrieden zu stören. Der Betreiber verpflichtet sich das Werbungsverbot des BayEUG in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten. Der Betreiber ist verpflichtet bei Vertragsende auf Verlangen des Vereins die von ihm eingebrachten Anlagen zu beseitigen und auf seine Kosten den früheren Zustand wieder herzustellen. Der Verein ist berechtigt, solche Anlagen, die ohne seine Genehmigung angebracht wurden oder Anlagen, die nach Vertragsende nicht entfernt wurden, auf Kosten des Betreibers zu entfernen und den früheren Zustand wieder herstellen zu lassen.
- c) Handlungen und Unterlassungen, die dem Landkreis als Eigentümer rechtlich nicht erlaubt sind, sind auch dem Betreiber verboten und gelten als vertragswidrig im Sinne des § 543 Abs. 2 BGB.
- d) Der Betreiber verpflichtet sich und evtl. von ihm beschäftigte Personen, das auf dem Schulgelände geltende Rauchverbot einzuhalten.
- e) Im Rahmen der Mittagessensausgabe dürfen nur Personen eingesetzt werden, die ein erweitertes amtliches Führungszeugnis ohne Einträge vorweisen können. Das Führungszeugnis darf zum Zeitpunkt der erstmaligen Beschäftigung nicht älter als sechs Monate sein. Es ist alle drei Jahre zu erneuern und dem Verein vorzulegen.
- f) Durch die Versorgung mit Mittagessen darf der Schulbetrieb nicht negativ beeinflusst werden.

### 4. Verpflegungsangebot

- a) Der Betreiber stellt an Schultagen die Essensausgabe im Zeitraum von 11:30 Uhr bis max. 14:00 Uhr sicher.
- b) Der Betreiber verpflichtet sich, bei der Ausführung dieses Vertrages die Mitbestimmungsrechte der Schulforen nach dem BayEUG einzuhalten.
- c) Alkoholische Getränke und Tabakwaren dürfen nicht abgegeben oder verkauft werden.
- d) Die Angaben des Betreibers im vorgelegten Bewerbungskonzept für die Mittagsversorgung des Förderzentrums sind für den Betreiber verbindlich. Zusätzlich gelten die Rahmenbedingungen HSS der Ausschreibung (Anlage 1) ebenfalls als verbindlich.
- e) Der Betreiber legt der Schulleitung mind. 2 Wochen vorab einen Speiseplan vor. Die Schulleitung entscheidet mind. 1 Woche vorab, welches der dort aufgeführten Essen für den jeweiligen Tag angeboten wird. Ein Auswahlessen ist nicht vorgesehen.

### 5. Höhe des Entgelts

- a) Die Räume, Einrichtung und Gebrauchsgegenstände nach Maßgabe dieses Vertrages sowie Strom, Gas und Wasser für die Mittagsversorgung werden dem Betreiber unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

- b) Der Betreiber verpflichtet sich, schultäglich ein vollständiges Menü bestehend aus Hauptspeise, Nachtisch und Beilagensalat sowie einem Tischgetränk (Wasser oder Tee) zu einem Preis von maximal 4,50 € anzubieten. Für die Kinder der Schulvorbereitenden Einrichtung und der Grundschulstufe wird der Essenspreis auf maximal 3,20 € festgelegt.
- c) Sofern dem Betreiber vom Landkreis Coburg für die Herstellung der Essen in einer seiner Schulmensen Betriebskosten in Rechnung gestellt werden, übernimmt der Verein die Kosten bis zu einem Betrag von 0,16 € brutto je ausgegebenes Mittagessen.

## **6. Kaution**

Eine Kaution wird nicht vereinbart.

## **7. Reinigung, Hygiene**

Der Betreiber übernimmt auf eigene Kosten die ordnungsgemäße Reinigung der überlassenen Räume (Anlage 2a und Anlage 2b), der verwendeten Gegenstände und Geräte sowie des Mobiliars in diesen Räumen sowie aller von ihm selbst eingebrachten Gegenstände. Hierzu gehört auch die Lagerung und Entsorgung von Speiseresten. Für die Einhaltung der Hygienevorschriften ist der Betreiber verantwortlich. Die Räume sind auf Kosten des Betreibers ungezieferrfrei zu halten. Die Nichteinhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften kann zu einer außerordentlichen Kündigung des Vertrages führen.

Der Verein ist für die Reinigung des Speisesaals sowie aller durch Schülerinnen und Schüler genutzten Flure, Toiletten und Räume, die sich außerhalb der dem Betreiber zur Verfügung gestellten Räume befinden, zuständig.

## **8. Wirtschaftsführung, gewerberechtliche, lebensmittelrechtliche und sonstige Vorschriften**

- a) Die Wirtschaftsführung, die Abwicklung des Speiseverkaufs sowie die Abrechnungen sind Aufgabe des Betreibers.
- b) Der Betreiber hat alle notwendigen Genehmigungen im Zusammenhang mit dem Essensangebot an der Schule einzuholen und für die Vertragsdauer aufrecht zu erhalten. Die einschlägigen lebensmittelrechtlichen, hygienischen, datenschutzrechtlichen und sonstigen Vorschriften sowie der Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.
- c) Der Betreiber hat den Betrieb selbst zu führen. Der Betrieb darf ohne schriftliche Zustimmung des Landkreises weder ganz noch teilweise geschlossen werden.

## **9. Haftung**

- a) Der Verein gewährleistet den ordnungsgemäßen Zustand der zur Verfügung gestellten Räume und technischen Einrichtungen zum Zeitpunkt der Übergabe an den Betreiber.
- b) Der Betreiber haftet für alle Schäden, die dem Verein an den überlassenen Einrichtungen, Geräten, Räumen und Zugangswegen im Zusammenhang mit der Nutzung entstehen. Eine gebrauchsgemäße Abnutzung und Verschleiß sind hiervon nicht erfasst.
- c) Für die ordnungsgemäße Wartung und den Ersatz der Geräte ist derjenige zuständig, der sie beschafft hat. Schäden, die nachweislich auf Grund nicht durchgeführter Wartungen entstehen, trägt derjenige, der für die Wartung verantwortlich ist.

- d) Der Betreiber stellt den Verein von Ansprüchen seiner Mitarbeiter oder Beauftragten und sonstiger Dritter für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benutzung der überlassenen Räume, Geräte sowie der Zugänge zu den Räumen und Anlagen stehen.
- e) Der Betreiber verzichtet auf die Geltendmachung eigener Haftungsansprüche gegen den Verein, den Landkreis Coburg, den Freistaat Bayern oder deren Bediensteten oder Beauftragten und im Fall seiner Inanspruchnahme durch Dritte auf die Geltendmachung von Rückgriffsansprüchen gegen den Verein, den Landkreis, den Freistaat Bayern und deren Bedienstete oder Beauftragte.
- f) Der Betreiber schließt ausreichende Haftpflicht- und Unfallversicherungen ab, durch die die Schadensrisiken abgedeckt werden.
- g) Der Verein haftet nicht für Schäden, die dem Betreiber durch Feuchtigkeitseinwirkung an Waren und Einrichtungsgegenständen entstehen, die in seinem oder dem Eigentum Dritter stehen, gleichgültig, welcher Art, Herkunft, Dauer und welchen Umfangs die Feuchtigkeitseinwirkung ist, es sei denn, dass der Verein den Schaden vorsätzlich herbeigeführt hat. Im Übrigen ist die Haftung des Vereins auf die Höhe der Gebäudehaftpflichtversicherungssumme begrenzt.

## 10. Instandhaltung, Bauunterhalt

- a) Der Betreiber hat die Räume samt beweglicher und unbeweglicher Einrichtungen sowie die Anlagen auf dem Schulgelände ungeachtet der Eigentumsverhältnisse schonend und pfleglich zu behandeln und in den Räumen für ausreichende Reinigung und Lüftung zu sorgen. Er hat Vorkehrungen zur Verhütung von Brandgefahr in den ihm überlassenen Räumen zu treffen und die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.
- b) Für den Bauunterhalt der Räume ist der Verein zuständig. Er ist unverzüglich von evtl. auftretenden Schäden und Mängeln zu unterrichten. Unterlässt der Betreiber die Anzeige schuldhaft, so ist er dem Verein zum Ersatz des daraus entstandenen Schadens verpflichtet. Nimmt der Betreiber die Behebung ohne Zustimmung des Vereins selbst vor, so kann dieser die Ersatzleistungen ablehnen, es sei denn, der Betreiber hat zur Abwendung eines Notstandes gehandelt.
- c) Kosten für vom Betreiber z. B. durch unsachgemäßen Umgang grob fahrlässig oder vorsätzlich verursachte Instandhaltungs- oder Unterhaltungsmaßnahmen trägt der Betreiber.
- d) Der Verein darf Ausbesserungen und bauliche Veränderungen, die zur Erhaltung der Räume oder zur Abwendung drohender Gefahren oder zur Beseitigung von Schäden notwendig werden auch ohne Zustimmung des Betreibers vornehmen.
- e) Soweit der Betreiber Arbeiten nach d) dulden muss, besteht ein Anspruch auf Schadensersatz, sofern die Arbeiten den Gebrauch der Räume zu dem vereinbarten Zweck ganz oder teilweise erheblich einschränken.

## 11. Vertragszeit, Kündigung

- a) Der Vertrag wird mit Wirkung zum 01. September 2024 geschlossen. Er gilt bis Ende des Schuljahres 2027/28.
- b) Das Recht auf außerordentliche Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.
- c) Die Kündigung bedarf der Schriftform.
- d) Der Verein ist zur außerordentlichen fristlosen Kündigung insbesondere berechtigt, wenn der Betreiber trotz vorheriger schriftlicher Mahnung übernommene Pflichten nicht erfüllt, insbesondere wenn der Betreiber
  - einer Vertragsbestimmung zuwider handelt,
  - die auferlegte Bewirtschaftungspflicht nicht oder nicht in vollem Umfang erfüllt,

- den Betrieb ganz oder teilweise ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Vereins einem Dritten zur Nutzung überlässt
- seiner Reinigungspflicht und den hygienerechtlichen oder sicherheitsrechtlichen Bestimmungen nicht nachkommt
- wenn er Personen im Bereich des Speiseraums beschäftigt, die Einträge im erweiterten amtlichen Führungszeugnis aufweisen, ohne deren Relevanz für die Beschäftigung an einer Schule vorab schriftlich mit dem Verein geklärt zu haben
- bei Vergleichs- oder Insolvenzverfahren
- ein anderer wichtiger Grund vorliegt, insbesondere wenn das Verhalten des Betreibers die Interessen des Vereins so beeinträchtigt, dass ihm die Fortsetzung der vertraglichen Vereinbarung nicht mehr zugemutet werden kann.

In diesen Fällen sind Entschädigungsansprüche des Betreibers wegen Auflösung des Vertrages ausgeschlossen.

- e) Die überlassenen Räume und Gegenstände sind nach Vertragsablauf oder nach einer außerordentlichen Kündigung innerhalb von 2 Wochen zu räumen und in sauberem Zustand zurück zu geben. Sollten sich die Räume nicht in einem Zustand befinden, in dem sie sich bei ordnungsgemäßer Erfüllung der Pflichten des Betreibers sowie bei schonender Behandlung und pflichtgemäßer Pflege befinden würden, so ist der Verein berechtigt, die erforderlichen Maßnahmen auf Kosten des Betreibers durchführen zu lassen.

## 12. Vertragsänderung

Änderungen dieses Vertrages sind in schriftlicher Form zu vereinbaren. Mündliche Absprachen haben keine Gültigkeit. Nebenabsprachen bedürfen der Schriftform.

## 13. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Vereinbarung ganz oder teilweise unwirksam sein oder ihre Rechtswirksamkeit später verlieren, so soll hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt werden. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Bestandteil des Dienstleistungskonzessionsvertrages sind folgende Anlagen:

Anlage 1 a	Vereinbarung zum Angebot von Mittagessen
Anlage 2 a	Lageplan überlassene Räume Untergeschiss
Anlage 2 b	Lageplan überlassene Räume Erdgeschoss

Coburg, den \_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_

Sebastian Straubel  
Vorsitzender des Vereins Sonderpädagogik  
für Kinder im Coburger Land e. V.

## Mittagessensangebot für das Förderzentrum Heinrich-Schaumberger-Schule

### Lage der Schule:

Judenberg 44, 96450 Coburg

### Besonderheiten:

Die Essensausgabe erfolgt in der Zeit von 11:45, 12:30 – 13:30.

Um 11.45 Uhr werden derzeit 10 Essen für Kinder im Alter zwischen 3 und 6 Jahren in einer Essensbox abgeholt und im Gruppenraum gegessen.

Die Kinder aus den OGTS-Gruppen essen in der Zeit zwischen 12.30 und 13.30 Uhr im Speiseraum. Derzeit werden rund 60 Essen von Montag bis Donnerstag bestellt. Am Freitag werden 50 Essen benötigt.

Etwa 1/4tel der Schülerinnen und Schüler isst Essen, das für Muslime geeignet ist.

Derzeit werden keine vegetarischen Gerichte bestellt.

Ein einheitliches Essen nach DGE für alle (kein Auswahlmenü)

Keine Pausenverpflegung.

Keine Läden oder Kioske in erreichbarer Nähe.

Förderzentrum – daher höherer Anteil an Kindern mit Leistungen nach BUT

Essenspreis max. 4,50 € ab 5. Klasse, Kinder der schulvorbereitenden Einrichtung (3 – 6 Jahre alt) und Grundschulstufe max. 3,20 €.

Am Montag werden größere Portionen benötigt – Kinder sind z. T. hungrig vom Wochenende.

### Bestellsystem:

Eltern legen grundsätzlich im Voraus fest, an welchen Tagen ihr Kind am Essen teilnimmt.

Das Sekretariat der Schule ermittelt, welche Essen an den einzelnen Tagen z. B. wegen Krankheit oder Unterrichtsausfall nicht benötigt werden und informiert den Anbieter bis 8.15 Uhr des Tages, an dem die Anlieferung der Essen erfolgt.

Betreuungspersonen überwachen, dass nur Kinder am Essen teilnehmen, die auch angemeldet sind. Abgerechnet werden alle Essen, die bis 08:15 Uhr bestellt wurden – unabhängig davon, ob die Kinder zum Essen gekommen sind.

Essen, die nach 08.15 Uhr abbestellt werden, müssen von den Eltern gezahlt werden.

### Bezahlsystem:

Es ist kein Bezahlungssystem vorhanden. Das Sekretariat unterstützt bei der Abrechnung der Essen. Der Essensanbieter legt der Schule monatlich im Nachhinein eine Rechnung vor, die vom Sekretariat geprüft und beglichen wird.

Die Eltern sind zahlungspflichtiger Vertragspartner des Essensanbieters. Die Schule unterstützt lediglich im Verfahren. Die Schule ist nicht Kostenschuldner.

### Ausgabeküche:

An der Schule ist eine Ausgabeküche vorhanden. Vergeben wird die Mittagsverpflegung der Schule **mit** Ausgabe der Speisen durch qualifiziertes und im Umgang mit Kindern geübtes Personal des Essensanbieters. Ein erweitertes amtliches Führungszeugnis der eingesetzten Kräfte ist vorzulegen.

Vom Parkplatz der Schule aus besteht ein gesonderter Zugang zur Küche zur Essensanlieferung. Ein Parkplatz direkt vor der Zugangstüre steht zur Verfügung.

Für jüngere Kinder wird das Essen in Schüsseln auf dem Tisch serviert. Ältere Kinder und Jugendliche holen Einzelportionen am Ausgabebetresen. Benutztes Geschirr wird auf einem Servierwagen gesammelt.

Anschließend Reinigung des Geschirrs und der Ausgabeküche ist Aufgabe des Essensanbieters.

Es stehen eine Industriespülmaschine und ein Kochherd zur Verfügung.  
Ein Plan der Räume liegt bei.

#### Essensangebot:

Angeboten wird für alle Essensteilnehmer ein Menü nach DGE bestehend aus:

- Vorsuppe oder Salat
- Hauptgericht
- Nachspeise (frisches Obst oder Quark – keine Fertiggerichte oder Süßigkeiten)
- Kaltgetränk (Krug mit Wasser auf dem Tisch oder ungesüßter kalter Tee)

Bei Obst und Gemüse werden frische oder tiefgekühlte Produkte Konserven vorgezogen. Produkte der Convenience-Stufe 4 und 5 (regenerierfertige Lebensmittel und verzehr-/tischfertige Lebensmittel wie z. B. kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts) werden nicht verwendet.

Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Süße Hauptspeisen werden max. 2 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

Für Kinder, die sich vegetarisch ernähren sollte es möglich sein, das angebotene Essen durch Weglassen von Fleischbeilagen entsprechend zu variieren.

Schülerinnen und Schüler mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.

**Die Größe der Portionen richtet sich nach dem Bedarf der Gäste. Es ist jederzeit möglich, eine Sättigungsbeilage in unbegrenzter Menge nachzuholen.**

Regelmäßige Rückmeldung an die Küche über Qualität der Gerichte und Größe der Portionen erfolgt. Essen, die nicht schmecken, werden nicht mehr angeboten. Absprache hierzu erfolgt mit der Schulleitung.

#### Qualität

Die Speisenabfolge und das –angebot richten sich nach den DGE-Standards.

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.

Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe sind zu verwenden.

Es werden keine Speisen, in denen Alkohol oder Alkoholaromen als Zutat eingesetzt sind, angeboten.

Formfleischerzeugnisse werden nicht verwendet.

Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.

Frittierte und /oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.

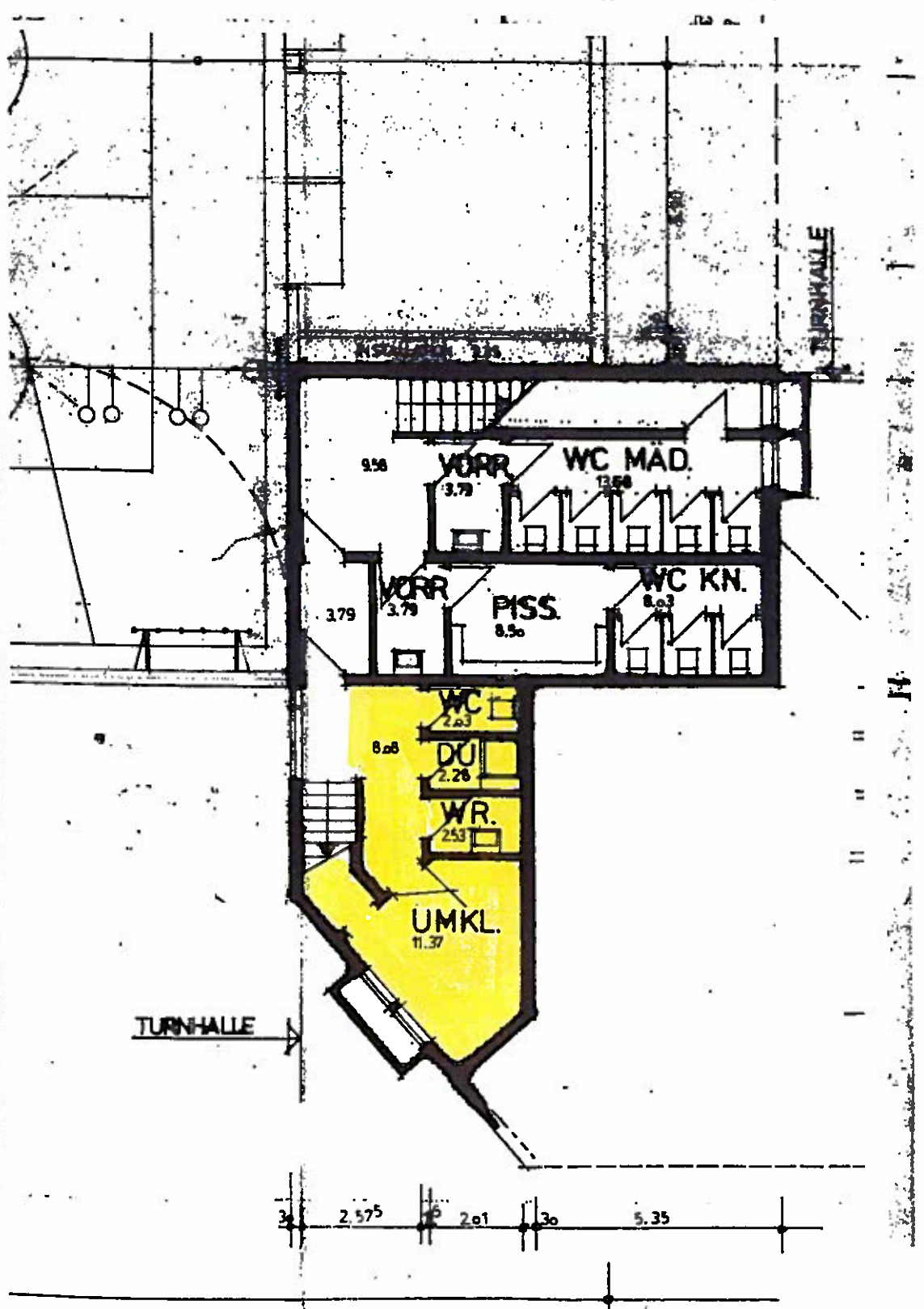
Zucker wird in Maßen eingesetzt.

Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (z. B. ein Kellenplan) verwendet.

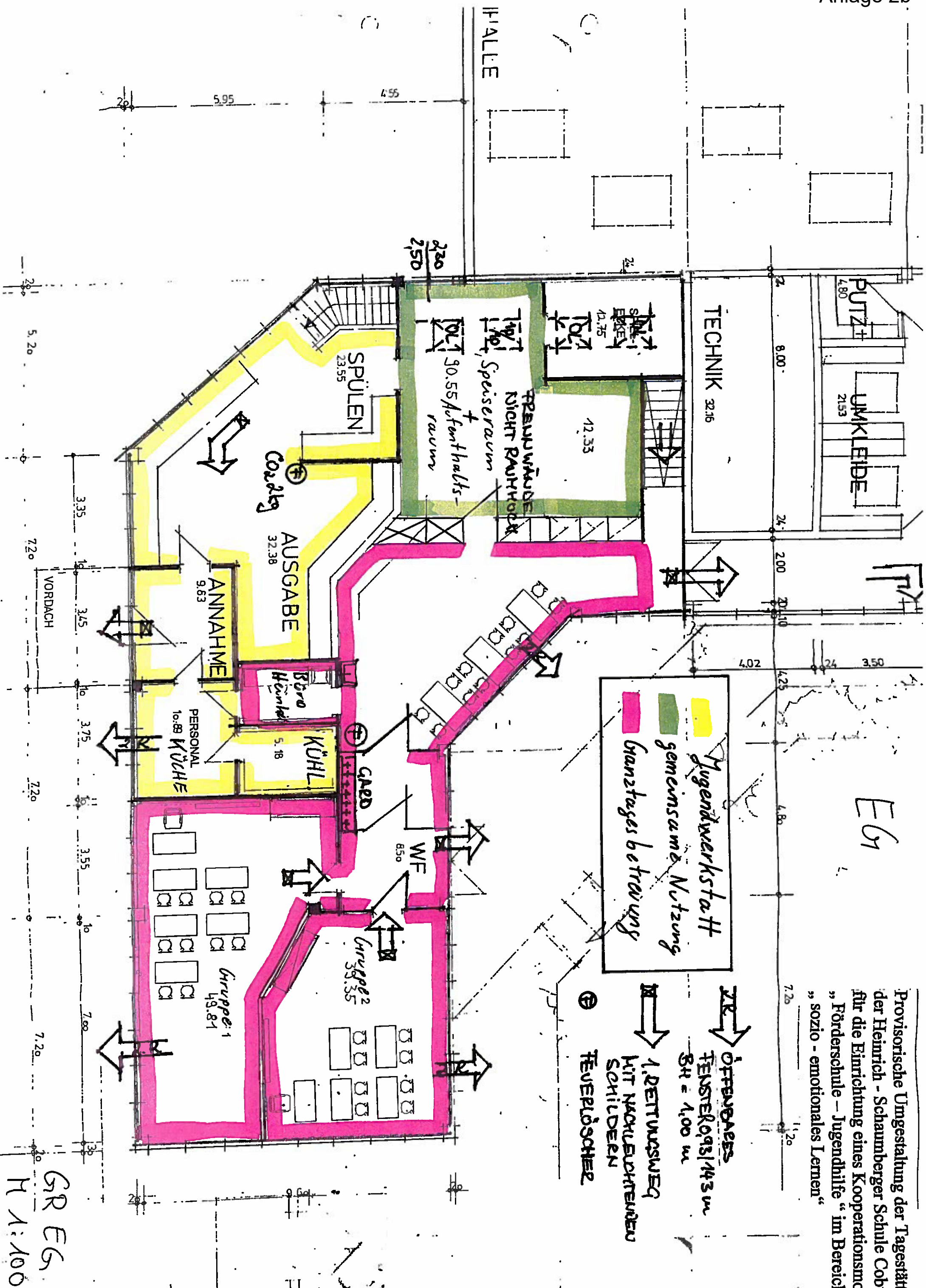
Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.

Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.

UG







Jugendwerkstatt  
 gemeinsame Nutzung  
 Wanztagesbetreuung

ZR → ÖFFENBARES  
 FENSTER 0,93/1,43 m  
 BH = 1,00 m  
 → 1. RETTUNGSWEG  
 MIT NACHLEUCHTENDEU  
 SCHILDERN  
 ⊕ FEUERLEUCHTER

Provisorische Umgestaltung der Tagesstätte  
 der Heinrich - Schaumberger Schule Coburg  
 für die Einrichtung eines Kooperationsmodells  
 „Förderschule – Jugendhilfe“ im Bereich  
 „sozio - emotionales Lernen“

GREG  
 M 1:100