

Zwischen dem

Freistaat Bayern

vertreten durch die

Justizvollzugsanstalt Kronach

Festungsstraße 9

96137 Kronach

vertreten durch die Anstaltsleiterin

Frau Regierungsdirektorin Michaela Bauer

(im Folgenden: Auftraggeber)

und

---

---

---

vertreten durch \_\_\_\_\_

---

(im Folgenden: Auftragnehmer)

wird folgender Vertrag (Rahmenvereinbarung) geschlossen:

## **Präambel**

Die Verpflegung der Gefangenen in den bayerischen Justizvollzugsanstalten erfolgt auf Grundlage des Art. 23 BayStVollzG, der Verwaltungsvorschriften zu Art. 23 BayStVollzG sowie der Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten in Bayern (VerpfO). Auf Basis dieser Bestimmungen sollen die Gefangenen eine vollwertige Verpflegung erhalten. Bei Auswahl und Zubereitung der Speisen sollen die Erkenntnisse der modernen Ernährungslehre, insbesondere die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Berücksichtigung finden.

Beruhend darauf und auf den nachfolgenden vertraglichen Regelungen ist es Grundgedanke und Ziel der Vertragspartnerschaft, in der Justizvollzugsanstalt Kronach durch externe Leistung ein entsprechendes Verpflegungsangebot unter Beachtung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen zu sichern.

## **1. Gegenstand des Vertrages**

Gegenstand des Vertrages ist die Zubereitung und Lieferung von Mittagessen für die Justizvollzugsanstalt Kronach im sog. „Cook and Chill – Verfahren“.

Beim Cook and Chill – Verfahren werden die Speisen lediglich zu etwa 90% vorgegart und anschließend unmittelbar heruntergekühlt, danach erfolgt der Transport in die jeweiligen Kantinen, wo die Speisen erst kurz vor der Ausgabe fertig erhitzt werden.

Der Auftragnehmer stellt durch termingerechte Lieferungen die Versorgung der Justizvollzugsanstalt Kronach sicher.

Der Auftrag umfasst auch die Verpflegung an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen. Die Lieferung hat ausschließlich an Werktagen zu erfolgen. Für Samstage, Sonntage und Feiertage sind die entsprechenden Speisemengen daher bereits im Voraus an einem Werktag mit anzuliefern, sodass eine durchgehende tägliche Versorgung sichergestellt ist.

## **2. Grundsätze**

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung/ Zubereitung und Lieferung des Mittagessens nach Maßgabe dieses Vertrages, der allgemeinen lebensmittelrechtlichen und spezifisch für das Cook and Chill – Verfahren geltenden Bestimmungen. Er organisiert die Anlieferung unter Bereitstellung allen erforderlichen Zubehörs.

### **2.1 Liefermengen**

#### **2.1.1 Täglicher Bedarf**

Die benötigte Menge (Zahl der Portionen) orientiert sich am tatsächlichen Bedarf der Justizvollzugsanstalt Kronach. Die Verpflegungszahlen unterliegen nicht kalkulierbaren Schwankungen und werden tagesaktuell ermittelt. Feste Bedarfe können nicht bestimmt werden. Mindestabnahmemengen werden daher nicht vereinbart.

### **2.1.2 Höchstmengenregelungen**

Ungeachtet der Mengenbestimmung nach dem tatsächlichen Bedarf (Nr. 2.1.1) wird für das gegenständliche Vertragsverhältnis (Rahmenvereinbarung) eine Höchstmenge festgelegt. Diese beträgt für die Basislaufzeit 59.900 Verpflegungseinheiten (Mittagessen) und im Falle der Wahrnehmung der Verlängerungsoption (Nr. 10) weitere 29.950 Verpflegungseinheiten.

Mit Erreichen der jeweiligen Höchstmenge gilt die Rahmenvereinbarung insgesamt als ausgeschöpft. Ungeachtet der vorgesehenen Laufzeit endet die Rahmenvereinbarung mit Erreichen der Höchstmenge automatisch.

Zur Überprüfung des Fortschritts der Mengenentwicklung übermittelt der Auftragnehmer dem Auftraggeber Mitteilungen in Textform zu folgenden Zeitpunkten:

- bei Erreichen von 40.000 Verpflegungseinheiten sowie
- bei Erreichen von 50.000 Verpflegungseinheiten.

### **2.2 Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, Hygiene, spezifische Anforderungen**

Der Auftragnehmer sichert die Einhaltung aller maßgeblichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu. Er gewährleistet die Einhaltung für die Dauer der Laufzeit dieses Vertrages und trägt die ausschließliche Verantwortung im lebensmittelrechtlichen Sinn. Über Änderungen der rechtlichen Vorgaben hat sich der Auftragnehmer selbst zu informieren und diese laufend umzusetzen.

Der Auftragnehmer verfügt über ein zertifiziertes Hygienekonzept (HACCP oder vergleichbar), legt dieses im Rahmen des Vergabeverfahrens vor und sichert zu, das Konzept für die Dauer der Vertragslaufzeit fortzuführen und ggf. neuen Anforderungen anzupassen.

Der Auftragnehmer berücksichtigt Richtlinien und Empfehlungen der DGE sowie Hygieneanforderungen speziell für das Cook and Chill - Verfahren.

## **3. Liefer- und Leistungsort**

Der Auftragnehmer sichert die nach Art und, Güte, Zeit und Menge und unter Beachtung aller maßgeblichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen ordnungsgemäße Lieferung der Mittagsverpflegung an die Justizvollzugsanstalt Kronach zu.

Die Mittagsverpflegung ist nach Maßgabe der vertraglichen Regelungen im Schubhof der Justizvollzugsanstalt Kronach zu übergeben (Erfüllungsort der Leistung).

## **4. Leistungsumfang, Leistungsausführung**

### **4.1 Speiseplan, Mengen, Kostformen**

Der Auftragnehmer erstellt und legt dem Auftraggeber mit einem Vorlauf von 14 Tagen Speisepläne für 6 Wochen vor. Als konkreter Anhalt dienen die aufgestellten Musterspeisepläne des Auftraggebers.

Auf eine abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte ist zu achten. Die Speisefolge darf sich nicht vor Ablauf von jeweils 6 Wochen wiederholen (betrifft die Hauptmahlzeit, nicht Salat, Suppe oder Dessert). Auch bei den Beilagen soll auf Abwechslung geachtet werden (Kartoffeln, Nudeln, Reis, Couscous, usw.).

Die grundsätzliche Häufigkeit von Fleisch-, Fisch-, und Süßspeisen ist zu berücksichtigen:

- an fünf Wochentagen innerhalb einer Woche muss der Speiseplan Fleischgerichte enthalten
- an einem Wochentag innerhalb einer Woche muss der Speiseplan ein Fischgericht enthalten
- an einem Wochentag innerhalb einer Woche muss der Speiseplan eine Süßspeise als Hauptgericht enthalten

Abweichungen hiervon bedürfen der Zustimmung des Auftraggebers.

Zudem muss der Speiseplan alternativ immer eine vegetarische Kost als Hauptkost beinhalten.

Darüber hinaus ist folgende Häufigkeit für ergänzende Speisenbestandteile festgelegt:

- an mindestens drei Wochentagen innerhalb einer Woche ist ein Salat anzubieten
- an mindestens drei Wochentagen innerhalb einer Woche ist frisches Obst anzubieten
- an Sonn- und Feiertagen ist eine Nachspeise bereitzustellen.

Für Verpflegungsteilnehmer mit bestimmten Speisevorschriften ihrer Religionsgemeinschaft ist bei der Speiseplanung der Austausch von Schweinefleisch und die Nichtverwendung von Komponenten aus bzw. mit Schweinefleisch verbindlich vorzusehen (Austauschkost).

Auf Besonderheiten an Feiertagen ist zu achten. Dies gilt insbesondere für die Berücksichtigung traditioneller sowie religiös geprägter Speisevorgaben an bestimmten Feiertagen. So sind beispielsweise am Aschermittwoch sowie am Karfreitag fleischlose Speisen bereitzustellen. An Feiertagen wie dem 1. Januar, dem 6. Januar (Heilige Drei Könige), den Osterfeiertagen sowie den Weihnachtsfeiertagen ist ein dem Anlass entsprechendes festliches Essen anzubieten. Hierzu zählen insbesondere Bratengerichte beziehungsweise vergleichbare festliche Speisen; für vegetarische Verpflegung sind gleichwertige festliche Alternativen bereitzustellen.

Der Speiseplan oder eine Anlage zum Speiseplan muss den Anforderungen an die Kennzeichnungspflichten (insbesondere Allergene und Zusatzstoffe) im Verpflegungsbereich Rechnung tragen.

Dem Auftraggeber obliegt das Recht zur Mitwirkung an der Gestaltung der Speisepläne. Ziel der Ausübung dieses Rechts ist eine einvernehmliche Lösung in den Fällen, in denen die regelmäßigen Speisepläne des Auftragnehmers die spezifischen Anforderungen des Auftraggebers nicht erfüllen. Sofern keine einvernehmliche Lösung erzielt werden kann, hat der Auftraggeber im Hinblick auf die besonderen Anforderungen des Anstaltsbetriebs das Letztentscheidungsrecht hinsichtlich der Gestaltung der Speisepläne.

Auf eine Essensportion entfallen im Durchschnitt auf:

- Fleisch/Fisch 170 bis 200 g
  - Sättigungsbeilage 180 bis 200 g (Kartoffeln: 500 bis 750 g)
  - Gemüse 180 bis 200 g
  - Soße 180 bis 200 g
  - Nachtisch 125 bis 200 g
- (Angaben = Rohmengen, Kartoffeln ungeschält)

Die Verpflegung ist in der Regel Normalverpflegung (sog. Normalkost). Weitere Kostformen sind unter anderem (nicht abschließend – auf kurzfristige Anforderungen soll daher eingegangen werden können):

-Austauschkost: Austausch von Schweinefleisch bzw. Produkten auf Basis oder unter Verwendung entsprechender tierischer Anteile gegen Rind-/ Geflügelfleisch oder entsprechende Produkte

-Krankenkost: Andere Zusammenstellung der Mahlzeit, z.B. leichte Kost, laktosefreie Kost, glutenfreie Kost, eiweißfreie Kost, fruktosefreie Kost, Breikost, usw.

- Vegetarische Kost

Der Auftraggeber wird die Anzahl der benötigten Kostformen in der Bestellung (Nr. 4.4) ausweisen.

## **4.2 Zubereitung der Speisen**

Für das Erwärmen der Speisen stehen zwei Kombidämpfer zur Verfügung:

-Rational CombiMaster Plus 201 Elektro (2017)  
20 Einschübe mit einem Abstand von 4,5 cm

-Rational CMP 201  
20 Einschübe mit einem Abstand von 4,5 cm

Das Essen muss in Behältnissen geliefert werden, die zur Erwärmung geeignet sind; ein Umfüllen der Speisen ist aus Zeitgründen nicht möglich. Die verwendeten Transportbehältnisse müssen geeignet sein, in den Kombidämpfern erwärmt zu werden (siehe 4.7). Darüber hinaus soll aus Gründen der Umweltbelastung und zur Umsetzung klimaneutraler Ziele der Staatsregierung kein zusätzlicher Verpackungsmüll entstehen.

Die Dauer des Erwärmungsprozesses darf den vorgesehenen Zeitrahmen von max. 80 Minuten nicht überschreiten.

## **4.3 Ausschluss von Produkten und Inhalten**

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass bei der Herstellung der Speisen

- Alkohol und alkoholhaltigen Produkte sowie Alkoholaromen
- Mohn oder mohnhaltige Produkte
- ungenießbare oder verdorbene Waren
- Waren nach Ablauf des MHD

nicht verwendet werden.

Der Auftraggeber behält sich vor, aus vollzuglichen Gründen, insbesondere aus Gründen der Sicherheit und Ordnung, weitere Ausschlusskriterien zu regeln.

#### **4.4 Bestellung der Mahlzeiten**

Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt grundsätzlich über ein vom Auftragnehmer bereitgestelltes Online-Portal. In besonderen Fällen muss eine (Nach-)Bestellung auch telefonisch oder per E-Mail möglich sein. Die regelmäßige Bestellung erfolgt jeweils bis mittwochs, 12:00 Uhr, für die darauffolgende Woche. Ad-hoc-Änderungen hinsichtlich Bestellmengen sowie Sonderkostformen (z. B. glutenfrei, laktosefrei, leichte Kost oder Breikost) müssen kurzfristig und flexibel berücksichtigt werden können.

#### **4.5 Zubereitung, Sensorik**

Es muss sichergestellt werden, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei soll insbesondere berücksichtigt werden:

- appetitliches Aussehen
- der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten, abwechslungsreiches Abschmecken mit Kräutern und Gewürzen
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest, Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross, Fleisch hat eine zarte Textur

Auf Anforderung des Auftraggebers stellt der Auftragnehmer die ihm vorliegenden Rezepte für die Speisenherstellung vor.

#### **4.6 Kühlung, Transport, Speisetransportbehälter**

Der Auftragnehmer sichert in allen Prozessschritten die Einhaltung der Anforderungen an die Zubereitung von Mahlzeiten nach dem Cook and Chill – Verfahren zu.

Zum Nachweis des ordnungsgemäßen Transports erstellt der Auftragnehmer für jede Speisenslieferung ein Dokument, aus dem sich die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen ergeben.

Dieses Dokument ist der Speisenslieferung beizufügen und dem Auftraggeber zu übergeben.

Die Lieferung der Speisen erfolgt in geeigneten Speisetransportbehältern (GN oder vergleichbar) und Fahrzeugen unter Einhaltung der vorgeschriebenen Kühlkette.

#### **4.7 Anlieferung**

Die Anlieferung der Mittagskost erfolgt frei Anstalt in für das Erwärmen in den unter Nr. 4.2 genannten Kombidämpfern geeigneten GN-Behältern oder vergleichbar (an den vereinbarten Übergabepunkt).

Lieferungen sind nur zu folgenden Zeiten möglich: werktags zwischen 7.30 und 10.00 Uhr. Die Anlieferung an Samstagen, Sonn- und Feiertagen kann grundsätzlich nicht stattfinden.

Die Anlieferung der Speisen soll drei mal wöchentlich (Montag, Mittwoch, Freitag; sofern es sich bei diesen Tagen nicht um einen Feiertag handelt) erfolgen.

#### **4.8 Rückstellproben**

Der Auftragnehmer hält von jeder Mahlzeit eine Rückstellprobe zu Untersuchungszwecken tiefgekühlt mindestens für die Dauer von 10 Tagen vor.

#### **4.9 Speisereste, Reinigung der Speisebehälter/ Transportgefäße**

Anfallende Speisereste werden vom Auftraggeber entsorgt.

Transportgefäße/-behälter und weiteres Zubehör sowie Geschirr des Auftragnehmers werden vom Auftraggeber geleert (kein Spülen, keine Reinigung).

### **5. Preis**

Der Preis pro Mahlzeit entspricht dem im Vergabeverfahren angebotenen Preis.

Eine Preisanpassung ist frühestens zu Beginn des zweiten Vertragsjahres möglich. Die Preisanpassung muss durch förmlichen Antrag zwei Monate vor dem geplanten Änderungsdatum durch den Auftragnehmer beantragt werden. Der Auftraggeber prüft den Antrag. Die Preisanpassung wird nach positiver Prüfung frühestens zum beantragten Änderungsdatum wirksam und bestimmt den Preis (als Festpreis) für die Zeit bis zum **18.08.2028**.

Liegen die Voraussetzungen für eine Preisanpassung nicht vor und kann der Auftraggeber dem Anpassungsvertrag nicht zustimmen, wird der Vertrag zu unveränderten Bedingungen für die Dauer von vier Monaten nach Ablehnung des Preisanpassungsantrags fortgeführt und endet mit Ablauf dieser Frist. Grundlage für die Preisanpassung ist der Index (des statistischen Bundesamtes) der Großhandelsverkaufspreise WZ 463 (Großhandel mit Nahrungs- und Genussmitteln, Getränken und Tabakwaren). Betrachtungsgrundlage ist die Veränderung/Entwicklung des Index vom Vormonat des Vertragsschlusses in Vergleich zum Monat der Antragsstellung. Sofern während der Vertragslaufzeit eine Preisanpassung (Erhöhung) erfolgt ist, besteht für den Auftraggeber die Möglichkeit, bei einem Rückgang des Index eine entsprechende Preisanpassung (Senkung) zu fordern.

Für den Fall der Wahrnehmung der Verlängerungsoption durch den Auftraggeber (siehe Nr. 10) gelten für eine Preisanpassung frühestens ab **19.08.2028** und gültig für die Restlaufzeit die o.g. Regelungen entsprechend.

## **6. Abrechnung, Zahlung**

Die Abrechnung gegenüber dem Auftraggeber erfolgt jeweils monatlich nachträglich. Die Rechnungen beinhalten für jeden Kalendertag die Anzahl der gelieferten und abrechnungsfähigen Portionen entsprechend der Lieferscheine. Nachträgliche Änderungen sind auf den Lieferscheinen zu vermerken.

Es gelten die im Vergabeverfahren festgelegten Zahlungsbedingungen und Konditionen.

## **7. Qualitätskontrollen**

Der Auftraggeber behält sich vor, ein unabhängiges Institut mit der Analyse der betrieblichen bzw. küchentechnischen Gegebenheiten des Auftragnehmers und/oder der Inhaltsstoffe der Speisen zu beauftragen. Diese Maßnahmen können gegenüber dem Auftragnehmer auch unangemeldet erfolgen.

Der Auftragnehmer ermöglicht die Durchführung solcher Maßnahmen.

Der Auftraggeber kann 1x pro Quartal im Betrieb des Auftragnehmers eine Besichtigung durchführen. Solche Besichtigungen können auch unangemeldet erfolgen.

Der Auftragnehmer ermöglicht dem Auftraggeber den Zutritt zu Grundstücken und Räumen seines Betriebs.

## **8. Lieferverzögerungen, Ausfall der Lieferung, Ersatzlieferungen**

Die tägliche Versorgung der Justizvollzugsanstalt Kronach mit Mittagsverpflegung muss sichergestellt sein (siehe Nr. 1)

Sollte der Auftragnehmer durch unvorhersehbare Umstände nicht in der Lage sein, die Lieferung mit eigenen Mitteln durchzuführen, so verpflichtet er sich, eine den Bedingungen dieses Vertrages entsprechende Mittagsverpflegung durch einen anderen Lieferanten zu gewährleisten. Der Auftraggeber ist vorab unverzüglich zu unterrichten. Die beabsichtigte Vorgehensweise des Auftragnehmers bedarf der Zustimmung des Auftraggebers.

Sollte der Auftragnehmer mit eigenen Mitteln oder unter Hinzuziehung weiterer Lieferanten nicht in der Lage sein, die Mittagsverpflegung rechtzeitig sicherzustellen, ist der Auftraggeber berechtigt, diese auf Kosten des Auftragnehmers durch geeignete Maßnahmen (z.B. Ersatzversorgung durch Catering) selbst einzuleiten und in Auftrag zu geben. Der Auftragnehmer hat die Kosten zu erstatten, auch wenn diese über das mit ihm vereinbarte Entgelt hinausgehen.

## **9. Haftung**

Der Auftragnehmer haftet für Schäden, die durch ihn selbst, sein Personal oder durch Dritte, die in seinem Interesse tätig sind, schuldhaft verursacht werden.

Die Haftung umfasst insbesondere Schäden durch nicht einwandfreie Leistungsausführung (beispielsweise bei einer Infektion durch kontaminierte Lebensmittel) und Schäden am Eigentum des Auftraggebers.



## **10. Leistungsbeginn, Laufzeit, Verlängerungsoption**

Der Vertrag beginnt am **19.08.2026** (= Lieferbeginn). Er endet mit Ablauf des **18.08.2028**.

Einer Kündigung bedarf es dazu nicht.

Der Auftraggeber ist einseitig berechtigt, die Laufzeit um ein weiteres Jahr zu verlängern. Die Wahrnehmung der Verlängerungsoption ist dem Auftragnehmer spätestens 3 Monate vor Ablauf der Basislaufzeit anzuzeigen. Im Falle der Wahrnehmung der Verlängerungsoption endet der Vertrag, ohne dass es einer Kündigung bedarf, mit Ablauf des **18.08.2029**.

## **11. Kündigung**

Ein außerordentliches Recht zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn einer der Vertragspartner ihm obliegende Pflichten wiederholt verletzt oder die geschuldete Leistung wiederholt nicht vollständig, nicht rechtzeitig oder in schlechter Qualität erbringt.

Ein wichtiger Grund ist auch die Eröffnung des Insolvenzverfahrens oder eines vergleichbaren Verfahrens über das Vermögen des Auftragnehmers oder die Stellung eines Eigenantrags des Auftragnehmers über ein solches Verfahren.

Schadenersatzforderungen wegen Nichterfüllung bleiben vorbehalten.

## **12. Nebenbestimmungen und Vertragsänderungen**

Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.

Das gilt auch für die Aufhebung dieses Formerfordernisses.

## **13. Ergänzende Regelungen**

Zusätzlich gelten die Ergänzenden Vertragsbedingungen für die Belieferung der bayerischen Justizvollzugsanstalten.

## **14. Salvatorische Klausel**

Sollte sich eine der gegenwärtigen oder zukünftigen Bestimmungen dieses Vertrages als unwirksam oder undurchführbar erweisen, so wird die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen hierdurch nicht berührt.

Die betreffenden Bestimmungen sind in Gesamtwürdigung des Vertrages so auszulegen, dass sie den angestrebten wirtschaftlichen und rechtlichen Regelungszielen am Nächsten kommen.

## **15. Gerichtsstand, Recht**

Als Gerichtsstand wird Würzburg vereinbart.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Kronach, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Die Leiterin der  
Justizvollzugsanstalt Kronach

\_\_\_\_\_

Bauer  
Regierungsdirektorin

\_\_\_\_\_

(Auftragnehmer, Unterschrift)