

2. Konzessionsvertrag (Entwurf)

Zwischen dem
Land Schleswig-Holstein

vertreten durch

Die Präsidentin des Schleswig-Holsteinischen Landtages
diese vertreten durch die Landtagsverwaltung
Abteilung 1

- nachfolgend Konzessionsnehmer genannt -

und

<Firma>

<Straße>

<PLZ> <Ort>

vertreten
durch

<Name>

wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1 Vertragsgegenstand

- (1) Vertragsgegenstand ist die Bewirtschaftung des in Anhang C zu diesem Vertrag gekennzeichneten Betriebsrestaurants bzw. der Kantine, nachfolgend einfach „Kantine“ genannt, des Konzessionsgebers im Landeshaus Kiel, Düsternbrooker Weg 70.
- (2) Daneben sind Service- bzw. Nebenleistungen des beauftragten Angebots vom xx.xx.20xx zu erbringen.

§ 2 Vertragsbestandteile

- (1) Bestandteile dieses Vertrags sind – in der Rangordnung der Aufzählung -
 1. dieser Vertragstext
 2. die nachfolgend genannten Anhänge A-E:
 - Anhang A „Leistungsbeschreibung“
 - Anhang B „Auszug aus dem Gebäudeplan“
 - Anhang C „Inventarliste für bewegliche und unbewegliche Güter“
 - Anhang D „Brandschutzordnung“
 - Anhang E „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Richtschnur“
 3. die VOL/B (Fassung 2003, BAnz. Nr. 178a)
 4. das Angebot des Auftragnehmers vom xx.xx.202x einschließlich des Betriebskonzepts

§ 3 Rahmenbedingungen

- (1) Der Konzessionsgeber stellt dem Konzessionsnehmer die Kantinenräume nebst Ausstattung und Inventar (siehe Anhänge B und C) zur Verfügung. Die Ausstattung entspricht zum Zeitpunkt der Betriebsaufnahme einem zeitgemäßen Standard und ist nach übereinstimmender Bewertung von Konzessionsgeber und -nehmer umfassend für den vertragsgemäßen Betrieb geeignet.
- (2) Der Konzessionsnehmer bewirtschaftet die Kantine während der Vertragsdauer gemäß § 21 im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigenes wirtschaftliches Risiko. Der Konzessionsnehmer bestreitet alle Kosten der Bewirtschaftung der Kantine, wie z.B. Waren-, Personal, Sach- und Verwaltungskosten sowie alle weiteren Kosten, welche mit der Bewirtschaftung, Führung und Leitung der Kantine des Konzessionsgebers in Verbindung stehen, soweit in diesem Vertrag nichts anderes geregelt ist.
- (3) Der Konzessionsnehmer hat für alle zum Standort zugangsberechtigten Personen

(Mitglieder des Landtags und der Landesregierung, Beschäftigte, Besucher des Landtags , Gäste des Konzessionsgebers – im Folgenden Gäste genannt) eine Verpflegung in dem Umfang anzubieten, wie sie in der Leistungsbeschreibung (Anhang A) beschrieben wird.

- (4) Die Ausgabe der Speisen, Getränke und sonstigen Waren erfolgt auf Grundlage des einzureichenden Betriebskonzeptes, bzw. im Wege der Selbstabholung. Die Rückgabe des benutzten Geschirrs erfolgt ebenfalls auf Grundlage des vom Konzessionsgeber bestätigten Konzeptes, bzw. durch die Gäste selbst auf bereit gestellten Rückgabewagen.
- (5) Der Konzessionsgeber gestattet Beschäftigten anderer Behörden und Einrichtungen sowie Privatpersonen die Mitbenutzung der Kantine.
- (6) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, Sonderwünschen des Konzessionsgebers im Hinblick auf Veranstaltungen, die einen eingeschränkten Verkaufsbetrieb bewirken, wie z. B. Personalversammlungen, nach rechtzeitiger Voranmeldung an maximal drei Tagen/pro Jahr grundsätzlich Rechnung zu tragen. Bei dem Speiseraum handelt es sich um einen multifunktionalen Raum, der kurzfristig nach Maßgabe des Konzessionsgebers auch für andere Zwecke genutzt werden kann.
- (7) Der Konzessionsnehmer darf die Kantine nur zur Durchführung von durch den Konzessionsgeber autorisierten Veranstaltungen benutzen.
- (8) Jede Werbung im Hinblick auf den Betrieb der Kantine des Konzessionsgebers ist untersagt. Die Nennung des Betriebs in einer Referenzliste auf der Website des Konzessionsnehmers ist nach vorheriger Genehmigung durch den Konzessionsgeber zulässig. Weitere Abweichungen bedürfen der Genehmigung des Konzessionsgebers in Textform (z. B. per E-Mail).
- (9) Die Ausgabe alkoholischer Getränke in der Kantine ist dem Konzessionsnehmer in der regulären Betriebszeit der Kantine während der Arbeitszeiten von morgendlicher Öffnung bis 17:00 Uhr untersagt. Ausnahmen sind bei Veranstaltungen nach Genehmigung durch den Konzessionsgeber und in einem zusätzlichen Abendbetrieb auf Grundlage des vom Konzessionsgeber bestätigten Betriebskonzeptes zulässig. Für regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen wird der Konzessionsgeber generelle Ausnahmen vorsehen. Die entsprechenden Erlaubnisse sind durch den Konzessionsnehmer beizubringen. Bei Verwendung von Alkohol oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten bei der Zubereitung von Speisen muss dies auf dem Speiseplan gekennzeichnet/gesondert ausgewiesen werden.
- (10) Der Verkauf von Tabakwaren ist nicht gestattet. Das schließt auch die Aufstellung und Befüllung von Zigarettenautomaten ein.

- (11) Für Anregungen und Beschwerden der Besucher ist auf der Website des Konzessionsnehmers ein geeigneter Zugang zu schaffen. Anregungen, Beschwerden und Bewertungen sind öffentlich zugänglich zu halten.

§ 4 Verzicht auf Pacht und Betriebskosten

- (1) Damit den Beschäftigten, Mitgliedern und Gästen des Landtags die in der Kantine an gebotenen Speisen, die Kioskwaren sowie Getränke zu angemessenen Preisen angeboten werden können, verzichtet der Konzessionsgeber auf die Entrichtung einer Pacht und stellt dem Konzessionsnehmer die Kantinenräumlichkeiten sowie die dazugehörigen Lager-, Umkleide- und sonstige zur Kantine gehörende Nebenräume unentgeltlich zur ständigen Nutzung für die Dauer des Vertrages zur Verfügung.
- (2) Gleichfalls zum Zwecke der Stabilisierung der Preise ist der Konzessionsnehmer von der Übernahme der Betriebskosten im Sinne der Betriebskostenverordnung (BetrKV) in der bei Vertragsabschluss geltenden Fassung befreit. Mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen und Verbrauchsgütern (insbesondere Verbrauchswasser und elektrischer Strom) hat der Konzessionsnehmer sparsam umzugehen. Hat der Konzessionsnehmer in einem Abrechnungszeitraum einen unangemessen hohen Strom- und/oder Wasserverbrauch verursacht, hat er dem Konzessionsgeber die Differenz zwischen dem üblichen, zu erwartenden und dem tatsächlichen Verbrauch zu erstatten. Die Angemessenheit des Verbrauchs wird im Streit zwischen den Parteien durch ein einzuholendes Gutachten einer neutralen, fachkundigen Stelle geprüft, deren Ergebnis beide Seiten als verbindlich akzeptieren. Die Kosten des Gutachtens trägt die im Streitfall unterlegene Partei im Maße ihres Unterliegens.

§ 5 Bereitstellung von Telekommunikationseinrichtungen und Büromöblierung

- (3) Der Konzessionsgeber stellt dem Konzessionsnehmer den Anschluss mit einer internen Rufnummer für ein Telefon mit Zugang in das deutsche Fest- und Mobilfunknetz unentgeltlich zur Verfügung. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, den ihm zur Verfügung gestellten Telefonanschluss ausschließlich für vertragliche Zwecke zu nutzen. Das Führen von Privatgesprächen über diesen Telefonanschluss ist nicht gestattet.
- (4) Darüber hinaus stellt der Konzessionsgeber dem Konzessionsnehmer im Büroraum der Kantine einen Gast-Zugang in das drahtlose Netzwerk des Hauses kostenfrei zur Verfügung. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, diesen Zugang ausschließlich für

dienstliche Zwecke zu nutzen.

§ 6 Räumlichkeiten, Hausrecht, Instandhaltung

- (1) Eine detaillierte Übersicht sowie Planskizzen zu den dem Konzessionsnehmer überlassenen Räumlichkeiten sind dem Auszug aus dem Gebäudeplan (Anhang B) zu entnehmen. Die Übersichten und Planskizzen können nach Bedarf entsprechend der baulichen, technischen und ausstattungsmäßigen Entwicklung oder entsprechend den sich ergebenden Erfordernissen in beiderseitigem Einvernehmen ergänzt bzw. angepasst werden.

- (2) Die Räume der Kantine:
Souterrain/ Untergeschoss: Küchenbereich mit Nebenräumen, sowie Speisesaal

sind Diensträume, die dem Hausrecht und der geltenden Hausordnung des Konzessionsgebers unterliegen. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, innerhalb dieser Räume für einen ordnungsgemäßen Betrieb gemäß dem Zweck dieses Vertrages zu sorgen. Der Konzessionsnehmer ist gegenüber den Gästen sowie gegenüber seinen Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen zur Durchsetzung des Hausrechts unter Beachtung der jeweils geltenden Hausordnung des Konzessionsgebers verpflichtet. Die Hausordnung wird ihm bei Übergabe der Kantine ausgehändigt.

- (3) Dem Konzessionsgeber und den von ihm beauftragten Personen stehen neben dem Konzessionsnehmer weiterhin das Hausrecht zu. Den vom Konzessionsgeber beauftragten Personen ist im Rahmen der Ausübung des Hausrechts jederzeit freier Zugang zu allen verpachteten Räumlichkeiten zu gewähren. Bei sich widersprechenden Entscheidungen geht das Hausrecht des Konzessionsgebers dem des Konzessionsnehmers vor. Vor dem Betreten der dem Konzessionsnehmer überlassenen Räumlichkeiten, die in besonderer Weise schutzwürdig sind (z. B. für Büro Zwecke genutzte Räume, Aufenthalts- und Duschräume sowie Toiletten des Kantinenpersonals), soll der Konzessionsgeber den Konzessionsnehmer rechtzeitig informieren. Zur Abwendung einer unmittelbaren Gefahr ist der Konzessionsgeber berechtigt, auch bei Abwesenheit des Konzessionsnehmers alle überlassenen Räume ohne vorherige Ankündigung zu betreten.

Bei besonderen dienstlichen Veranstaltungen des Konzessionsgebers übt dieser das Hausrecht für den genutzten Bereich allein aus.

- (4) Die bauliche Unterhaltung, Instandsetzung einschließlich der Schönheitsreparaturen und baulichen Veränderungen, sowie die Kosten für Heizung, Kühlung, Beleuchtung, Be- und

Entlüftung der Räume der Kantine übernimmt der Konzessionsgeber. Er ist dafür verantwortlich, dass diese Räume bei der Übergabe den bau- und gewerbepolizeilichen sowie den hygienischen Anforderungen entsprechen. Bauliche Veränderungen oder Instandsetzungen dürfen vom Konzessionsnehmer nicht ohne Zustimmung des Konzessionsgebers vorgenommen werden.

- (5) Der Konzessionsgeber hat den Konzessionsnehmer über die Planung von Umbauarbeiten, die den Kantinenbetrieb stören oder tangieren rechtzeitig zu unterrichten und die vorgesehenen Maßnahmen mit ihm zu erörtern. Der Konzessionsgeber darf Instandsetzungsarbeiten in den Räumen der Kantine auch außerhalb der Öffnungszeiten/Dienstzeiten nach vorheriger Unterrichtung des Konzessionsnehmers durchführen lassen, wenn die Mängel zeitlich nicht während der Öffnungszeiten/Dienstzeiten behoben werden können.
- (6) Für den Fall notwendig werdender Baumaßnahmen in der Kantine, die eine zeitliche Unterbrechung des Kantinenbetriebes erfordern, sind die Ausfallzeiten so gering wie möglich zu halten und die Interessen des Konzessionsnehmers soweit wie möglich zu berücksichtigen.
- (7) Sollte die Nutzung der Küche aus Gründen, die der Konzessionsnehmer nicht zu vertreten hat zeitweilig nicht möglich sein, werden sich die Parteien über die Einrichtung eines Provisoriums im Hause oder die Nutzung einer externen Einrichtung verständigen. Dies betrifft auch etwaige Mehrkosten des Betriebs sowie auch eine Einschränkung des Speisenangebots.
Der Kantinenbetrieb ist im Rahmen des Zumutbaren aufrecht zu erhalten.
- (8) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die Bestimmungen der ihm ausgehändigten Brandschutzordnung (Anhang D) zu beachten. Er hat seine Mitarbeiter/innen über die Inhalte der Brandschutzordnung zu unterrichten.

§ 7 Reinigungs-, Verkehrssicherungs- und Entsorgungspflichten

- (1) Der Konzessionsnehmer ist zur regelmäßigen umweltschonenden Reinigung und Sauberhaltung aller ihm zur Verfügung gestellten Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände (Maschinen und Geräte) sowie der ihm überlassenen

Räumlichkeiten verpflichtet.

Die Unterhaltsreinigung ist unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften zum Unfallschutz (u.a. DGUV Regel 110-003) sowie der berufsgenossenschaftlichen Arbeitssicherheits-Informationen (u.a. BGN ASI 8.20) durchzuführen.

- (1) Bei der Reinigung sind die in den Betriebs- und Bedienungsanleitungen aufgeführten Reinigungshinweise zu beachten. Die für den Betrieb von Einrichtungen, Maschinen und Geräten zu verwendenden Betriebsstoffe und Reinigungsmittel müssen eine entsprechende Freigabe des jeweiligen Maschinen- und Geräteherstellers besitzen. Für die Reinigung der Oberflächen (Fliesen, Kunststoffe, Edelstahl) sind nur dafür geeignete und wirksame umweltfreundliche Reinigungsmittel auf Basis nachwachsender Rohstoffe, die die Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel für Handgeschirrspülmittel und harte Oberflächen (DE-UZ 194), des EU-Umweltzeichens für Wasch- und Reinigungsmittel (EU) 2017/1218) oder vergleichbarer Gütezeichen erfüllen, zu verwenden. Die Bedingungen für die Einleitung in das Entwässerungssystem sind zu beachten.
- (2) Dem Konzessionsnehmer obliegen die Verkehrssicherungspflichten – während der Öffnungszeiten der Kantine, inkl. Sonderöffnungen, welche vom Konzessionsnehmer bedient werden – innerhalb der Räume der Kantine einschließlich aller zum Kantinenbetrieb überlassenen Nebenräume. Der Konzessionsnehmer stellt den Konzessionsgeber von allen Ansprüchen frei, die sich aus einer schuldhaften Verletzung der ihm ob-liegenden Verkehrssicherungspflicht ergeben können.
- (3) Eine durch die ständige Nutzung der Küche regelmäßig notwendig werdende professionelle Grundreinigung aller Einrichtungsgegenstände und bauseitiger Installationen wird nach Feststellung des Bedarfs auf Kosten des Konzessionsgebers von diesem veranlasst. Die Feststellung des Bedarfs trifft ausschließlich der Konzessionsgeber.
- (4) Die Reinigung der Abluffilter erfolgt entsprechend den betrieblichen Anforderungen, durch den Konzessionsgeber und auf dessen Kosten.
- (5) Der Konzessionsnehmer hat sämtliche Einlaufstellen in das Entwässerungssystem bzw. alle daran angeschlossenen Einrichtungen (Spülbecken, Spültische,

Fußbodenentwässerungen) nach Bedarf, mindestens jedoch wöchentlich zu reinigen. Herausnehmbare Einlaufsiebe sind für den Reinigungsvorgang zu entnehmen. Das Einbringen von Reststoffen aus der Speisenzubereitung in das Abwassersystem ist nicht zulässig. Der Konzessionsnehmer ist dafür verantwortlich, dass im gesamten Küchenbereich nur Reinigungsmittel (gem. den Anforderungen des Abs. 2) verwendet werden, die nicht emulgierend wirken und nach Angaben des Herstellers als abscheidefreundlich ausgewiesen sind.

- (6) Der Konzessionsnehmer stellt durch ein wirksames und umfassend dokumentiertes HAC CP-konformes Eigenkontrollsystem die Nachvollziehbarkeit aller von ihm durchgeführten Maßnahmen und Kontrollen sicher.
- (7) Der Konzessionsnehmer muss die notwendige Mülltrennung und Abfallentsorgung sowie die Reinigung der Stellflächen und Behälter eigenverantwortlich vornehmen. Das Gebäudemanagement des Konzessionsgebers wird hier nicht tätig. Er ist verpflichtet, die beim Betrieb der Kantine anfallenden Abfälle (Küchen- und Kantinenabfälle) sowie Verpackungsmaterialien und sonstigen Restmüll in der gesetzlich vorgeschriebenen Form zu entsorgen. Eine Lagerung in den Räumen der Kantine ist unzulässig. Die Kosten für die Entsorgung des Nassmülls sowie der organischen Abfälle/Essensreste trägt der Konzessionsnehmer.
- (8) Zur Entsorgung von Verpackungsmaterialien und sonstigem Restmüll ist es dem Konzessionsnehmer gestattet, die dafür auf dem Gelände des Konzessionsgebers aufgestellten Container oder Abfallbehälter zu nutzen.
- (9) Der Konzessionsnehmer hat eine Dokumentation der anfallenden Nassmüllmenge zu führen, mit dem Ziel, die Abfallmenge kontinuierlich zu verringern. Die Dokumentation ist dem Konzessionsgeber erstmals zwölf Monate nach der Aufnahme des regulären Kantinenbetriebs und im Folgenden jährlich zusammen mit Optimierungsvorschlägen in Textform § 126b BGB unaufgefordert vorzulegen.
- (10) Anfallende Kosten für notwendige Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen übernimmt der Konzessionsgeber, es sei denn, diese sind durch eine unsachgemäße Bewirtschaftung und Nutzung des Konzessionsnehmers schuldhaft verursacht.

- (11) Die regelmäßige Wartung und Überprüfung des Fettabscheiders wird durch den Konzessionsgeber auf eigene Kosten veranlasst. Die regelmäßige Entleerung des Fettabscheiders trägt der Konzessionsnehmer.

§ 8 Gesundheits- und Hygienevorschriften

- (1) Der Konzessionsnehmer beachtet alle einschlägigen Vorschriften über die Führung von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zu beachten, insbesondere im Hinblick auf Gesundheit und Hygiene. Er trägt dafür Sorge, dass die Räume der Kantine stets den gesetzlich vorgeschriebenen hygienischen Anforderungen entsprechen. Der Konzessionsnehmer hat den Konzessionsgeber unverzüglich auf Hygienemängel in den Bereichen hinzuweisen, deren Reinigung dem Konzessionsgeber obliegt. Der Konzessionsgeber wird dann die unverzügliche Beseitigung der Hygienemängel veranlassen. Sofern der Konzessionsnehmer für die Reinigung zuständig ist, hat er bestehende Hygienemängel unverzüglich zu beseitigen.
- (2) Die gesetzlichen und sonstigen Vorschriften über Maßnahmen bei ansteckenden Krankheiten und über Gesundheitsuntersuchungen sind zu beachten.
- (3) Für Personal, das in der Kantine des Konzessionsgebers eingesetzt wird, muss der Konzessionsnehmer dem Konzessionsgeber vor deren Einsatz eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach § 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vorlegen. Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des IfSG. Bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein. Der Konzessionsnehmer hat bei neu eingestellten Arbeitskräften nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2 IfSG zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und dem Konzessionsgeber auf Verlangen vorzulegen. Die Bescheinigungen nach dem IfSG sind für die Dauer der Beschäftigung bei dem Konzessionsnehmer aufzubewahren und von diesem auf Verlangen der zuständigen Gesundheitsbehörde und/oder dem Konzessionsgeber zur Einsichtnahme vorzulegen (vgl. Nr. 2.2 der Leistungsbeschreibung, Anhang A).

- (4) Kosten, die im Zusammenhang mit den nach dem IfSG erforderlichen Bescheinigungen anfallen, sind vom Konzessionsnehmer zu tragen.
- (5) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, den Konzessionsgeber über die Ergebnisse angemeldeter oder nicht angemeldeter Lebensmittelkontrollen /Hygieneuntersuchungen durch amtliche Stellen unverzüglich zu unterrichten, insbesondere über negative Ergebnisse, deren Behebung in die Zuständigkeit des Konzessionsgebers fällt.

§ 9 Kantinen-Inventar

- (1) Die Kantine verfügt über die zum Betrieb notwendige Grundausstattung (Inventar). Der Konzessionsnehmer ist berechtigt, das zur Verfügung stehende Inventar im Rahmen des vertraglichen Zwecks zu nutzen. Bei Beendigung der Konzession geht auf Verlangen des Konzessionsgebers vom Konzessionsnehmer beschafftes Inventar in das Eigentum des Konzessionsgebers über. Im Gegenzug ist eine Kostenerstattung in Höhe des Abschreibungswertes dem Konzessionsnehmer zu gewähren.
- (2) Zum Bewirtschaftungsbeginn werden die in der Inventarliste (Anhang C) [Einzelbeschaffungswert von grundsätzlich jeweils mehr als 500,00 € ohne USt.] aufgeführten Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände gemeinsam mit dem Konzessionsnehmer auf Vollständigkeit überprüft. Der Konzessionsnehmer bestätigt die Vollständigkeit des von ihm übernommenen Inventars mit seiner Unterschrift. Die Inventarliste wird bei Ersatz- oder Neubeschaffungen durch den Konzessionsgeber fortgeschrieben.
- (3) Die Inventarliste kann nach Bedarf entsprechend der technischen und ausstattungsmäßigen Entwicklung oder entsprechend den sich ergebenden Erfordernissen in beiderseitigem Einvernehmen ergänzt bzw. angepasst werden.
- (4) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die ihm überlassenen Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände ordnungsgemäß zu erhalten und pfleglich zu behandeln. Der Konzessionsgeber ist berechtigt, in angemessenen Abständen oder aus gegebener Veranlassung Bestands- und Zustandsprüfungen vorzunehmen.
- (5) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, nach Beendigung des täglichen Kantinenbetriebs alle für die Zubereitung von Speisen genutzten Geräte und Maschinen, einschließlich möglicherweise vorhandener Wasser- und Stromzufuhr, in den vom Konzessionsgeber

zur Verfügung gestellten Räumen abzuschalten. Die Einhaltung dieser Verpflichtung muss im Rahmen eines täglichen Kontrollgangs durch den Konzessionsnehmer geprüft werden. Die Prüfung ist in Textform zu dokumentieren und dem Konzessionsgeber auf Verlangen vorzulegen. Für die durch Nichtbeachtung dieser Bestimmungen entstehenden Schäden haftet der Konzessionsnehmer.

- (6) Die Funktionskontrolle und die Nutzungsmöglichkeit der in der Inventarliste (Anhang C) aufgeführten Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände obliegen dem Konzessionsnehmer.
- (7) Für den Fall der notwendigen Instandsetzung oder Ersatzbeschaffung von Inventar (Inventarliste – Anhang C), das grundsätzlich einen marktüblichen Einzelbeschaffungswert von jeweils mehr als 500,00 € ohne USt. hat, trägt der Konzessionsgeber die jeweils anfallenden Kosten, soweit er der Instandsetzung oder Ersatzbeschaffung vor deren Durchführung zugestimmt hat und der Untergang oder die Verschlechterung nicht durch den Konzessionsnehmer oder dessen Erfüllungsgehilfen schuldhaft verursacht wurde.
- (8) Der Konzessionsnehmer hat das Inventar laufend in dem Zustand zu erhalten und laufend nach Art und Güte gleichwertig zu ersetzen, der den Regeln einer ordnungsgemäßen Bewirtschaftung entspricht. Die vom Konzessionsnehmer als Ersatz für abgenutztes, beschädigtes und untergegangenes Inventar angeschafften Einzelstücke werden mit der Aufnahme in das Inventar Eigentum des Konzessionsgebers. Der Umfang der Ersatzbeschaffung ist vom Konzessionsnehmer angemessen zu dokumentieren.
- (9) Die Wartung der dem Konzessionsnehmer zum Gebrauch überlassenen Geräte und Einrichtungsgegenstände obliegt dem Konzessionsnehmer auf eigene Kosten. Der Konzessionsnehmer wird soweit erforderlich in den Betrieb und in die Bedienung der ihm vom Konzessionsgeber überlassenen Einrichtungen, Maschinen und Geräte eingewiesen.

§ 10 Objekt- und Personenschutz

- (1) Die Anforderungen an den Objekt- und Personenschutz können sich je nach Gefahrenlage kurzfristig ändern. Maßnahmen im Bereich des Personen- oder Objektschutzes, die aus gegebenem Anlass vom Konzessionsgeber getroffen werden

müssen (z. B. kurzfristige Schließungen aufgrund von Kundgebungen), sind – selbst wenn sie den Kantinenbetrieb längerfristig negativ beeinflussen – von dem Konzessionsnehmer hinzunehmen. Diese Maßnahmen rechtfertigen keinerlei Haftungsansprüche seitens des Konzessionsnehmers.

Öffentlich-rechtliche Regelungen oder polizeiliche Maßnahmen bleiben unberührt.

§ 11 Öffnungszeiten

- (1) Die Essensausgabe mit Warmspeisen erfolgt arbeitstäglich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr. In Abhängigkeit vom Betriebskonzept können die übrigen Öffnungszeiten und das Angebot vom Konzessionsnehmer bestimmt werden. Abweichungen vom Konzept erfordern eine Zustimmung durch den Konzessionsgeber.
- (2) Die Mitglieder des Landtags und der Landesregierung sowie Beschäftigte können die Kantine/den Speisesaal mit Außenbereich während der Öffnungszeiten für Pausenzwecke nutzen. Ein Verzehrzwang besteht nicht.
- (3) Der Konzessionsgeber kann in begründeten Ausnahmefällen und nach vorheriger schriftlicher Ankündigung die Festlegung anderer Öffnungszeiten unter der Voraussetzung verlangen, dass dem Konzessionsnehmer nachweislich die Bewirtschaftung der Kantine nicht erheblich erschwert oder ein wirtschaftlicher Betrieb der Kantine unmöglich wird.
- (4) Der Konzessionsgeber wird dienstliche Maßnahmen, die direkte Auswirkungen auf den Kantinenbetrieb erwarten lassen (Betriebsausflüge, Gemeinschaftsveranstaltungen und ähnliches), dem Konzessionsnehmer rechtzeitig bekannt geben.
- (5) Außerhalb der Öffnungszeiten hat der Konzessionsnehmer sämtliche Räume unter Verchluss zu halten. Der Konzessionsgeber besitzt Zweitschlüssel. Er ist berechtigt, bei Abwesenheit des Konzessionsnehmers die überlassenen Räume in Notfällen zur Abwendung einer unmittelbaren Gefahr zu betreten.

§ 12 Schlüsselregelung

- (1) Der Konzessionsgeber stattet die Arbeitskräfte des Konzessionsnehmers mit den erforderlichen Schlüsseln/ Schließkarten aus.

§ 13 Gemeinschaftsverpflegung/Preisgestaltung

(1) Als vollwertige Gemeinschaftsverpflegung sind in der Kantine des Konzessionsgebers arbeitstäglich mindestens ein warmes und zwei einfache kalte und/oder warme Mahlzeiten im Rahmen eines abwechslungsreichen Wochenspeiseplans innerhalb der festgelegten Preisspannen anzubieten. Zusätzlich sollte das Speisenangebot ein abwechslungsreiches Salatangebot mit verschiedenen Zutaten und Dressings beinhalten. Auch sollen mindestens zwei verschiedene Desserts im Angebot sein. Einzelheiten regelt die Leistungsbeschreibung.

(2) Die verbindlich festgelegten Preisspannen für die täglich anzubietenden Mahlzeiten betragen für:

einfache Tagesgerichte - nicht ausschließlich vegetarisch	x,xx – x,xx Euro
Tagesgericht	x,xx – x,xx Euro

Der Konzessionsnehmer darf die preisgebundenen Tagesgerichte nicht überwiegend zu den möglichen Höchstpreisen anbieten. Der Durchschnitt der täglichen Einzelpreise soll in jedem Quartal innerhalb des mittleren Drittels der vereinbarten Preisspanne liegen.

(3) Dem Konzessionsnehmer steht es während des o.g. Vertragszeitraums frei, die nicht verkauften Speisen nach der Schließzeit der Kantine den Beschäftigten des Konzessionsgebers zur Verfügung zu stellen. Danach kann der Konzessionsnehmer Essen aus der Überproduktion vergünstigt und vorzugsweise in Mehrwegverpackungen an die Beschäftigten weitergeben. Der Konzessionsgeber übernimmt in diesem Fall die Veröffentlichung des Angebotes und die Kommunikation zur Wertschätzung von Lebensmitteln auf der eigenen Intranetseite, um dem Aspekt der Abfallvermeidung gerecht zu werden.

(4) Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass alle angebotenen Speisen qualitativ gut und schmackhaft sind und in ausreichender Menge ausgegeben werden. Alle Speisenangebote haben den ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit zu genügen. Weitere Ausführungen zur Speisequalität enthält die Leistungsbeschreibung (Anhang A, Ziffer 3.1), die Bestandteil dieses Vertrages ist. Dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ der Deutschen Gesellschaft für

Ernährung e.V. (DGE) (Anhang E) in der jeweils aktuellen Fassung ist als Richtschnur zu folgen.

- (5) Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass der prozentuale Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel (VO EU 2018/848), bezogen auf den monetären Wareneinsatz (Lebensmittel), mindestens 30 % beträgt. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, dem Konzessionsgeber auf Anforderung die Erfüllung der Anforderungen an den erforderlichen Anteil von Bio-Lebensmitteln am monetären Wareneinsatz bezogen auf den Gesamtwareneinsatz durch einen Auszug aus dem bei ihm zum Einsatz kommenden elektronischen Warenwirtschaftssystem, ggf. ergänzt durch händische Auswertungen der Lieferscheine zum Wareneinkauf, nachzuweisen.
- (6) Der Konzessionsgeber kann in angemessenen Abständen oder aus begründetem Anlass Kontrollen und Untersuchungen von Speisen und Lebensmitteln durchführen lassen. Die Proben und gegebenenfalls die Gegenproben hierfür dürfen vom Konzessionsgeber entgeltfrei im erforderlichen Umfang entnommen werden. Bedient sich der Konzessionsgeber hierzu der zuständigen Behörde (z. B. Ordnungsamt), haben auch deren Mitarbeiter/-innen Zutritt zu den Wirtschaftsräumen und zur Küche. Kosten, die durch die Hinzuziehung Dritter entstehen, trägt der Konzessionsnehmer nur dann, wenn ihm ein Verstoß gegen einschlägige Gesetze und Verordnungen nachgewiesen wird.

§ 14 Preisbindung und -anpassung

- (1) Die verbindlich festgelegten Preisspannen für die zwei Tagesgerichte (§ 13 Abs. 2) unterliegen einer Preisbindungsfrist von zwölf Monaten. Die Preisbindungsfrist beginnt mit dem Tag der Aufnahme des regulären Kantinenbetriebs.
- (2) Die Festlegung der Verkaufspreise für die in der Kantine angebotenen Kioskwaren und Getränke sind mit dem Angebot festgelegt. An die in dieser Preisliste angegebenen Verkaufspreise ist der Konzessionsnehmer für einen Zeitraum von zwölf Monaten gebunden. Die Preisbindungsfrist beginnt mit dem Tag der Aufnahme des regulären Kantinenbetriebs.
- (3) Nach Ablauf der Preisbindungsfrist kann der Konzessionsnehmer eine Preisanpassung aufgrund gestiegener Warenkosten verlangen, wenn zum Ende der Preisbindungsfrist der Verbraucherpreisindex in der Kategorie CC01 (Nahrungsmittel und alkoholfreie

Getränke) seit mindestens drei Monaten den Basiswert zum Zeitpunkt des Abschlusses der Preisbindungsvereinbarung um mehr als 5 %-Punkte übersteigt oder sich nachweislich andere Kostenfaktoren seitdem um mehr als 5 % erhöht haben (z. B. Reinigungskosten, Personalkosten). Die Preiserhöhung kann maximal bis zur Höhe der nachgewiesenen Kostensteigerungen erfolgen.

Auf dieser Grundlage wird eine neue Preisliste erstellt. An die in dieser Preisliste angegebenen Verkaufspreise ist der Konzessionsnehmer für einen Zeitraum von zwölf Monaten gebunden.

- (4) Preiserhöhungen müssen dem Konzessionsgeber schriftlich beantragt werden. Sie bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Konzessionsgebers. Alle Preiserhöhungen unterliegen dem Mitbestimmungsrecht der Personalvertretung.

§ 15 Kassen- und Zahlungssystem

- (1) Verpflegung und Kioskwaren werden vorzugsweise durch ein bargeldloses Bezahlsystem abgegeben. Das notwendige Kassensystem für das bargeldlose Bezahlsystem hat der Konzessionsnehmer auf Grundlage marktüblicher Debitkarten zur Verfügung zu stellen. Das Bezahlsystem ist unabhängig vom internen Netz zu betreiben. Der Zugriff auf das Gäste-WLAN (§ 5 Abs.2) ist jederzeit möglich. Der Konzessionsgeber stellt lediglich einen Kassenplatz in der Kantine zur Verfügung. Der Konzessionsgeber übernimmt keine Kosten der Programmierung. Darüber hinaus übernimmt der Konzessionsnehmer für die Dauer der Vertragslaufzeit alle Kosten für notwendige Wartungs- und Reparaturarbeiten an dem Kassensystem.

§ 16 Unterverpachtung, Betriebs- und Buchführung, Mitteilungspflichten, Einsichtsrechte

- (1) Dem Konzessionsnehmer ist eine Weiter- oder Unterverpachtung nicht gestattet.
- (2) Der Konzessionsnehmer ist zur Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften verpflichtet. Er hat alle Lasten und Abgaben zu tragen, die sich aus dem Betrieb der Kantine des Konzessionsgebers ergeben.

- (1) Der Konzessionsnehmer hat die gesetzlich oder amtlich vorgeschriebenen Bücher nach kaufmännischen Grundsätzen eigenverantwortlich zu führen. Die Geschäftsvorgänge sind nach Küchen- und sonstigem Kantinenbetrieb zu untergliedern. Mit dem vom Konzessionsnehmer zur Verfügung gestellten Kassensystem ist auszuweisen, wie viele Essen der verschiedenen Preisklassen täglich in der Kantine ausgegeben worden sind. Der Konzessionsnehmer meldet dem Konzessionsgeber einmal jährlich bis zum 31. März, wie viele Mittagessen im vergangenen Jahr in der Kantine ausgegeben worden sind. Als ausgegebene vollwertige Mahlzeit zählt ein Mittagessen ab einem Verkaufswert in Höhe von 3,00 Euro inkl. USt.
- (2) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, Mehrausfertigungen seiner zu erstellenden Jahresabschluss-Unterlagen für das abgelaufene Geschäftsjahr vorzuhalten. Falls der Konzessionsnehmer eine Preisanpassung geltend macht, hat er diese Unterlagen dem Konzessionsgeber zur Prüfung der wirtschaftlichen Grundlagen zu übergeben. Falls der Konzessionsgeber nach Prüfung der Unterlagen zu einzelnen Positionen ergänzende oder klärende Informationen benötigt, ist der Konzessionsnehmer verpflichtet, die erforderlichen Auskünfte umgehend zu erteilen. Der Konzessionsgeber darf außerdem die Geschäftsbücher und den Schriftverkehr des Kantinenbetriebs im Rahmen der Überprüfung der Preiskalkulation einsehen. Er hat das Recht, die gesamte Buchführung des Kantinenbetriebs durch einen Wirtschaftsprüfer oder einen Vertreter seiner hausinternen Revision untersuchen zu lassen.
- (3) Der Konzessionsnehmer darf mit seinen Lieferanten keine Abmachungen treffen, die ein Abhängigkeitsverhältnis zu diesen begründen könnten (z. B. eine unternehmerische Beteiligung).

§ 17 Personal

- (1) Für die Bewirtschaftung setzt der Konzessionsnehmer ausschließlich solches Personal ein, das über die erforderlichen Qualifikationen verfügt.
- (2) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die im Rahmen dieses Vertrages eingesetzten Personals nach Maßgabe des allgemeinverbindlichen Lohn- und Gehaltstarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Schleswig-Holstein zu entlohnen und des Gesetzes über zwingende Arbeitsbedingungen für grenzüberschreitend entsandte und für

regelmäßig im Inland beschäftigte Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen vom 20.04.2009 (AEntG) in der jeweils gültigen Fassung bzw. neuer für allgemeinverbindlich erklärter, einschlägiger tarifvertraglicher Regelungen in den jeweils geltenden Fassungen (Mindestlohn) und zu beschäftigen sowie zu den sonstigen für allgemeinverbindlich erklärten tarifrechtlichen Arbeitsbedingungen zu beschäftigen.

- (3) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zudem, die in Abs. 2 genannten Verpflichtungen auch den von ihm eingesetzten oder von Nachunternehmern eingesetzten Nachunternehmern aufzuerlegen. Vor der Beauftragung von Nachunternehmen/ Erteilung von Unteraufträgen ist jeweils eine schriftliche Verpflichtungserklärung im Sinne des Abs. 2 einzuholen. Die entsprechenden Erklärungen der gesamten Nachunternehmerkette sind dem Konzessionsgeber auf Verlangen vorzulegen.
- (4) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, alle geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen, welche das Verbot der illegalen Beschäftigung von Arbeitskräften sowie den Einsatz ausländischer Arbeitskräfte regeln, insbesondere das Dritte Buch Sozialgesetzbuch (SGB III), das Arbeitnehmerüberlassungsgesetz (AÜG) sowie das Gesetz zur Bekämpfung der Schwarzarbeit und illegalen Beschäftigung (Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz – SchwarzArbG) uneingeschränkt zu beachten und anzuwenden. Er versichert, dass er ausschließlich Personal aus EU/EWR-Ländern beschäftigt wird oder solche Personen aus Drittländern, welche im Besitz einer gültigen Arbeitsgenehmigung sind.
- (5) Der Konzessionsnehmer ist zur Erfüllung aller gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen verpflichtet.
- (6) Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass das Personal während der täglichen Öffnungszeiten der Kantine in erforderlichem Maß zur Verfügung steht. Der Konzessionsnehmer regelt in eigener Zuständigkeit die Beurlaubung des eingesetzten Personals. Er stellt sicher, dass bei Urlaub, Ausfall infolge von Krankheit, Entlassung, anderweitiger Verwendung u. ä. unverzüglich gleichwertiger Ersatz zur Verfügung steht, der die in diesem Vertrag festgelegten Bedingungen erfüllt. Er hat dem Konzessionsgeber einen Personalwechsel im Bereich der Küchenleitung unverzüglich schriftlich anzuzeigen.
- (7) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die vereinbarten Leistungen durch Personal ausführen zu lassen, die fachlich geschult, eingewiesen und für den Einsatz in der

Kantine des Konzessionsgebers geeignet sind. Er verpflichtet sich, nur solche ausländischen Arbeitskräfte einzusetzen, die zur Arbeitsaufnahme berechtigt sind. Das im Servicebereich eingesetzte Personal muss über ausreichende sprachliche Deutsch- (mindestens C1 – Fachkundige Sprachkenntnisse) und Englischkenntnisse (mindestens A2 – Grundlegende Kenntnisse) gemäß des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen verfügen.

- (8) Die vorgeschriebenen amtsärztlichen Untersuchungen des Personals des Konzessionsnehmers müssen entsprechend den gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden. Eventuell anfallende Kosten der Untersuchungen trägt der Konzessionsnehmer.
- (9) Die vorgeschriebenen amtsärztlichen Unterweisungen bei dem vom Konzessionsnehmer eingesetzten Personal müssen entsprechend den gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen – Infektionsschutzgesetz [IfSG] in der jeweils gültigen Fassung). Die in diesem Zusammenhang anfallenden Kosten trägt der Konzessionsnehmer.
- (10) Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass das gesamte Personal während der Arbeit stets gepflegt und sauber gekleidet ist und angemessene Schutzkleidung sowie eine Kopfbedeckung trägt. Der Konzessionsgeber erstattet dem Konzessionsnehmer die nachgewiesenen Kosten für die Beschaffung/Miete und Unterhaltung der Schutzkleidung des Personals.
- (11) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die arbeitsschutzrechtlichen Vorschriften zu beachten.
- (12) Der Konzessionsnehmer verpflichtet das Personal, über alle zu seiner Kenntnis gelangenden dienstlichen Angelegenheiten des Konzessionsgebers Verschwiegenheit zu wahren.

§ 18 Eingesetztes Personal/Personalausfall Kantine

- (1) Der Konzessionsnehmer wird zur Erfüllung seiner vertraglichen Pflichten auf einen festen und grundsätzlich unveränderlichen Mitarbeiterpool zurückgreifen, der regelmäßig zum Einsatz beim Konzessionsnehmer bestimmt ist (eingesetztes Personal). Bei Vertragsschluss, spätestens jedoch einen Monat vor Betriebsbeginn, ist dem Konzessionsgeber eine Auflistung aller, zum eingesetzten Personal gehörenden

sicherheitsüberprüften Arbeitskräfte (Name, Vorname, aktuelles Lichtbild, Geburtsdatum, Geburts- und Wohnort) vorzulegen.

- (2) Eine Veränderung dieser Arbeitsgruppe erfolgt nur im Rahmen der Urlaubs- und Krankheitsvertretung oder wenn das Dienstverhältnis einer Arbeitskraft mit der Gruppe mit dem Konzessionsnehmer endet. Es ist geeignetes Ersatzpersonal in ausreichendem Umfang bereit zu stellen.
- (3) Soweit abweichend von Absatz 1 S. 1 Personalveränderungen erforderlich sein sollten, hat der Konzessionsnehmer dem Konzessionsgeber diese unverzüglich in Textform postalisch oder per E-Mail anzuzeigen. Der Konzessionsgeber hat das Recht, die vom Konzessionsnehmer vorgeschlagen Personen in begründeten Fällen abzulehnen, insbesondere, sofern diese für die gegenständliche Leistungserbringung nachweislich ungeeignet ist.
- (4) Der Konzessionsnehmer regelt in eigener Zuständigkeit die Beurlaubung des eingesetzten Personals. Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass bei Urlaub, Krankheit oder Beendigung des Arbeitsverhältnisses (Personalausfall) unverzüglich Ersatzkräfte zur Verfügung stehen, die die in diesem Vertrag festgelegten Bedingungen erfüllen. Er hat dem Konzessionsgeber jeden Personalwechsel unverzüglich anzuzeigen.

§ 19 Aufenthalt in den Objekten/Inventar/Mängel und Schäden

- (1) Das Personal des Konzessionsnehmers darf sich ausschließlich zu vertraglichen Zwecken in den Objekten des Konzessionsgebers aufhalten. Es ist dem eingesetzten Personal untersagt, Personen, die der Konzessionsnehmer nicht zu Zwecken des Kantinenbetriebs einsetzt, (Dritte), in das Objekt mitzunehmen. Das Mitbringen von Tieren ist ebenfalls untersagt. Der Konzessionsnehmer weist das Personal ferner darauf hin, dass das Rauchen in den Objekten des Konzessionsgebers verboten ist.
- (2) Die vom Konzessionsgeber zum Zwecke der Durchführung dieses Vertrages dem Auftragnehmer überlassenen Sachen, insbesondere Räume, Möbel, Kantineninventar und Einsatzmittel bleiben Eigentum des Konzessionsgebers und sind mit aller Sorgfalt zu behandeln. Sie dürfen ausschließlich zu vertraglichen Zwecken und entsprechend dem Betriebskonzept verwendet werden und sind bei Vertragsbeendigung unverzüglich und vollständig herauszugeben.

- (3) Der Konzessionsnehmer wird sein Personal dahingehend belehren, dass alle beweglichen Sachen, die in den Bereichen der Liegenschaft gefunden werden, unverzüglich dem Objektverantwortlichen des Konzessionsgebers zu übergeben sind. Finderlohn wird hierfür nicht gezahlt.

§ 20 Haftung und Versicherung

- (1) Verletzt der Konzessionsnehmer schuldhaft eine ihm nach diesem Vertrag obliegende Pflicht, so hat er dem Konzessionsgeber den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. Verstöße gegen Verpflichtungen, die dem Konzessionsnehmer aufgrund gesetzlicher oder behördlicher Anordnung obliegen, gelten als Verstöße gegen Vertragspflichten, soweit sie geeignet sind, den Vertragszweck zu gefährden. Der Konzessionsnehmer hat ein Verschulden sein Personal in gleichem Umfang zu vertreten wie eigenes Verschulden.
- (2) Steht einem Dritten wegen eines Schadens, den der Konzessionsnehmer durch schuldhafte Verletzung der ihm nach Absatz 1 obliegenden Pflichten verursacht hat, ein Anspruch auf Schadensersatz auch gegen den Konzessionsgeber zu, so ist der Konzessionsnehmer verpflichtet, den Konzessionsgeber von diesem Anspruch freizu stellen.
- (3) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, dass zum Inkrafttreten des Vertrages, aber spätestens zum Zeitpunkt der Übergabe der Kantine, eine Betriebshaftpflichtversicherung für die nachstehenden Schadensereignisse für die gesamte Laufzeit des Vertrages mindestens bis zur Höhe der nachfolgenden Deckungssummen besteht und diese für die gesamte Laufzeit des Vertrages aufrechtzuerhalten:

für Personenschäden	2.000.000,00 Euro
für Sachschäden	2.000.000,00 Euro
für Vermögensschäden	100.000,00 Euro
für Abwasserschäden	50.000,00 Euro
für Schlüsselverlust- schäden	25.000,00 Euro

- (4) Das Bestehen des Versicherungsschutzes hat der Konzessionsnehmer auf Verlangen des Konzessionsgebers auch während der Vertragslaufzeit jederzeit nachzuweisen.
- (5) Die Haftung, die in Zusammenhang mit der Einhaltung von Vorschriften und Auflagen bei baulichen Maßnahmen erforderlich ist, liegt ausschließlich beim Konzessionsgeber.
- (6) Der Konzessionsnehmer steht gegenüber Dritten bzw. öffentlichen Stellen für die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften, für die Einhaltung der Hygieneverordnungen sowie die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften unmittelbar ein.

§ 21 Vertragsdauer und Kündigung

- (1) Dieser Vertrag wird für einen Zeitraum von 5 Jahren geschlossen. Der Betrieb beginnt am 01.01.2027.
Mit der Ausstattung der Räume, d.h. dem Einbau und Anschluss der Küchenausstattung und der Einrichtung des Gastraums kann der Konzessionsnehmer nach Vereinbarung vorher beginnen.
- (2) Der Konzessionsgeber hat als einseitiges Gestaltungsrecht die Möglichkeit, den Vertrag bei Bedarf um weitere zwölf Monate zu verlängern. Eine darüberhinausgehende Verlängerung ist nur dann möglich, wenn bis zu diesem Zeitpunkt des hier vereinbarten Termins kein neuer Konzessionsnehmer gefunden wurde und sich die Parteien insoweit schriftlich einigen.
- (3) Der Vertrag kann von beiden Vertragsparteien aus wichtigem Grund ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist jederzeit gekündigt werden, wenn Tatsachen vorliegen, aufgrund derer dem Kündigenden unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalles und unter Abwägung der Interessen von Konzessionsnehmer und Konzessionsgeber die Fortsetzung des Vertrages nicht zugemutet werden kann. Ein wichtiger Grund für eine Kündigung seitens des Konzessionsgebers ist insbesondere gegeben, wenn
 - a) wiederholte Verstöße des Konzessionsnehmers gegen Vertragspflichten erfolgt sind,

- b) Vertragsbedingungen auch nach schriftlicher Aufforderung mit Angabe einer angemessenen Frist sowie hiernach folgender einmaliger schriftlicher Abmahnung nicht erfüllt werden,
- c) über das Vermögen des Konzessionsnehmers das Insolvenzverfahren eröffnet wird, ein entsprechender Eröffnungsantrag gestellt wird, dieser Antrag mangels Masse abgelehnt worden ist oder die ordnungsgemäße Abwicklung des Vertrages dadurch in Frage gestellt ist, dass er seine Zahlungen nicht nur vorübergehend einstellt.
- d) grob unzulängliche Buchführung, unrichtige oder irreführende Angaben über den Geschäftsbetrieb bzw. den Umsatz bestehen,
- e) eine amtsärztlich festgestellte gesundheitliche Gefährdung durch den Kantinenbetrieb vorliegt,
- f) ein Verstoß des Konzessionsnehmers gegen die Inhalte der Erklärung gemäß Anhang A zum Vertrag vorliegt,
- g) der Konzessionsnehmer die Eigenerklärungen in dem diesem Vertrag zugrundeliegenden Vergabeverfahren wahrheitswidrig abgegeben hat oder wenn nach Vertragsschluss Tatsachen eintreten oder bekannt werden, die einen Ausschluss des Konzessionsnehmers entsprechend §§ 123, 124 GWB gerechtfertigt hätten,
- h) der Konzessionsnehmer bzw. ein von ihm oder von einem Nachunternehmer eingesetztes Nachunternehmer gegen die Lohnzahlungspflichten aus § 20 des Mindestlohngesetzes (MiLoG) bzw. – bei Einschlägigkeit eines erstreckten Tarifvertrages – die Pflichten aus § 8 Abs. 1 S. 1 oder Abs. 3 Arbeitnehmerentendegesetz (A-EntG) verstößt, bei Verstößen durch einen Dritten (Nachunternehmer) jedoch nur dann, wenn der Konzessionsnehmer dies nach Kenntnisnahme oder aufgrund fahrlässiger Unkenntnis nicht umgehend abstellt.

(4) Die Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

§ 22 Abwicklung des Vertrages zum Vertragsende

- (1) Bei Beendigung des Vertrages hat der Konzessionsnehmer die Räume der Kantine inkl. aller Nebenräume in vertragsgemäßem und hygienisch einwandfreiem Zustand und vollständig geräumt mit sämtlichen Schlüsseln an den Konzessionsgeber zu übergeben. In Abweichung von § 7 Abs. 11 trägt der Konzessionsnehmer die Kosten der Beseitigung von bei der Räumung festgestelltem Schädlingsbefall.
- (2) Zum Vertragsende hat der Konzessionsnehmer das Inventar ebenfalls in vertragsgemäßem und hygienisch einwandfreiem Zustand herauszugeben. Für fehlende, beschädigte und solche Inventarteile, deren Gebrauchstauglichkeit durch Abnutzung oder Überalterung für eine ordnungsgemäße Bewirtschaftung nach der Verkehrsanschauung als aufgehoben gelten, ist vom Konzessionsnehmer Wertersatz in Höhe des aktuellen Abschreibungswertes zu leisten.
- (3) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, alle Waren und Gegenstände, die sich in seinem Eigentum befinden oder die ihm von Dritten überlassen wurden, bis zum Übergabezeitpunkt aus den Betriebsräumen zu entfernen.
- (4) Setzt der Konzessionsnehmer nach Vertragsende den Gebrauch der ihm überlassenen Räumlichkeiten fort, führt das nicht zu einer stillschweigenden Verlängerung dieses Vertrages.

§ 23 Bindung des Konzessionsgebers im Innenverhältnis an die Zustimmung des Personalrates

- (1) Dem Konzessionsnehmer ist bekannt, dass unbeschadet der alleinigen Vertretungsbefugnis des Konzessionsgebers im Außenverhältnis die im Rahmen dieses Vertrages von dem Konzessionsgeber zu treffenden Maßnahmen im Innenverhältnis der Mitbestimmung des Personalrates unterliegen.
- (2) Zur Beratung des Konzessionsgebers und zur Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen dieses Vertrages wird ein Kantinenausschuss gebildet.
- (3) Dem Kantinenausschuss gehören an:

Seitens des Konzessionsgebers:

.....

Seitens des Konzessionsnehmers:

bis zu zwei von ihm benannte Personen.

Der Konzessionsgeber kann weitere Personen als Mitglieder des Kantinenausschusses benennen.

- (4) In Wahrnehmung seiner Aufgaben hat der Kantinenausschuss das Recht,
 - a) alle dem Konzessionsgeber überlassenen Geschäftsunterlagen des Konzessionsnehmers einzusehen und
 - b) in allen Kantinenangelegenheiten zwischen den Kantinegästen und dem Konzessionsnehmer zu vermitteln und Anregungen zur Leistungsverbesserung und Be-schwerden nachzugehen.
- (5) Die Mitglieder des Kantinenausschusses haben über alle ihnen bekanntgewordenen betriebsinternen Vorgänge des Konzessionsnehmers Stillschweigen zu wahren.
- (6) Der Konzessionsnehmer hat die grundsätzliche Konzeption des Speiseplans mit dem Kantinenausschuss zu besprechen und begründete Mängel umgehend zu beheben.
- (7) Der Kantinenausschuss tagt mindestens einmal jährlich und bei Bedarf.
- (8) Für die Entgegennahme und Prüfung von Wünschen, Beanstandungen und Beschwerden der Kantinegäste ist neben dem Konzessionsnehmer der Kantinenausschuss zuständig. Der Konzessionsnehmer und sein Personal haben – abgesehen von Bestellungen – keine Anweisungen der Kantinegäste entgegenzunehmen.
- (9) Zur Regelung von Kantinenangelegenheiten stehen dem Konzessionsnehmer die/der Leiter/in des Referates Innerer Dienst als Ansprechpartner/in zur Verfügung.

§ 24 Datenschutz

- (1) Sowohl der Konzessionsgeber als auch der Konzessionsnehmer sind zur Einhaltung der geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen verpflichtet.

§ 25 Schriftform, Nebenabreden

- (1) Jede Änderung oder Ergänzung dieses Vertrages bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform und muss als solche ausdrücklich bezeichnet werden. Das gilt auch für einen eventuellen Verzicht auf das Schriftformerfordernis. Mündliche Nebenabreden wurden nicht getroffen.
- (2) Dieser Vertrag wird zweifach ausgefertigt.

§ 26 Salvatorische Klausel

- (1) Die etwaige Nichtigkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages hat nicht die Nichtigkeit des ganzen Vertrages zur Folge. § 139 BGB wird abbedungen. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, die verbleibenden Bestimmungen des Vertrages nach Treu und Glauben so auszulegen, dass der jeweilige Grundinhalt und Zweck der nichtigen Bestimmung so weit wie möglich berücksichtigt wird. Ist eine Auslegung nicht möglich oder ist über eine Auslegung keine Einigkeit erzielt worden, so haben die Vertragsparteien sich um ergänzende Vereinbarungen zu bemühen.

§ 27 Gerichtsstand

- (1) Gerichtsstand für alle Streitigkeiten, die sich aus dem Vertrag ergeben, ist der Sitz des Auftraggebers, Kiel.

§ 28 Anwendbares Recht

- (1) Die Anwendung von UN-Kaufrecht wird ausgeschlossen. Im Übrigen gilt ausschließlich deutsches Recht.

<Ort>, den . .202_ <Name
Konzessionsgeber>

<Ort>, den __.__.202_
<Name Konzessionsnehmer>

(Konzessionsgeber)

(Konzessionsnehmer)