

# **Konzessionsvertrag**

zwischen der

**Stadt Bützow**

**vertreten durch den Bürgermeister Herrn Christian Grüschow,**

**Am Markt 1 in 18246 Bützow,**

**(nachfolgend Auftraggeber)**

und der

**Muster GmbH,**

**vertreten durch die/den Geschäftsführer/in Frau/Herrn Mustermann,**

**Straße, Postleitzahl, Ort**

**(nachfolgend Auftragnehmer)**

über

**die Schülerspeisung der Regionalen Schule „Käthe Kollwitz“  
in 18246 Bützow**

## **§ 1 Vertragsgegenstand**

Der Auftraggeber beauftragt den Auftragnehmer mit der Zubereitung, Anlieferung und Ausgabe von Speisen zum Zwecke der Mittagsversorgung für die Regionale Schule Käthe Kollwitz in Bützow.

## **§ 2 Vertragsgrundlagen**

Vertragsbestandteile sind ausschließlich und damit unter Ausschluss Allgemeiner Geschäftsbedingungen des AN die nachfolgend aufgeführten Unterlagen:

1. Vorrangig die Bestimmungen dieser Vertragsurkunde,
2. Leistungsbeschreibung des AG,
3. Angebot des AN vom ...,
4. Hinweise für die elektronische Rechnungsstellung (X-Rechnung) und Zahlung an die Stadt Bützow

### § 3 Umfang der Gesamtdienstleistung

a) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Mittagsverpflegung sicherzustellen und Frischkost-Speisen, die den Qualitätsstandards aus regionalen und saisonalen Produkten und für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen, als Warmlieferung anzubieten.

Um einen hohen Nährstoffgehalt der Speisen zu garantieren und eine qualitativ hochwertige und frische Ernährung sicherzustellen muss ein hoher Einsatz an möglichst frischen unverarbeiteten Produkten mit einem geringen Convenience-Anteil sichergestellt sein. Der Auftragnehmer verpflichtet sich hierbei insbesondere Folgendes zu gewährleisten:

- die gute Qualität der eingesetzten Rohstoffe und Waren,
- daneben die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, insbesondere bei Obst und Gemüse;
- die Beachtung einer nährstoffschonenden und fettarmen Zubereitung;
- keine Verwendung von Alkohol bei der Speisezubereitung;
- Vielseitigkeit und Abwechslung im Speiseplan;
- eine Verpflegung mit Anspruch auf Genuss- und Gesundheitswert;
- frittierte und panierte Speisen werden nur selten angeboten;
- nicht verwendet werden: Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

Der Auftragnehmer legt Wert auf den Einsatz von regionalen Produkten. Das bedeutet, dass Obst, Gemüse, Fleisch, Fleischprodukte, Milch und Milcherzeugnisse sowie Getreide und Getreideprodukte wenn möglich in der Region Mecklenburg-Vorpommern erzeugt und eingekauft werden. Obst und Gemüse werden möglichst dann gekauft und verarbeitet, wenn sie in der Klimazone des Produktionsortes wachsen und geerntet werden. Der Auftragnehmer erklärt sich bereit, dem Auftraggeber und der Verpflegungsbeauftragten der Schule, bei Bedarf zur Überprüfung Wareneinkaufsrechnungen vorzulegen.

- b) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, alle geltenden öffentlich-rechtlichen Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkennzeichnung, einzuhalten.
- c) Die Verpflegung umfasst die Mittagsversorgung, wobei 2 warme Hauptgerichte und ein vegetarisches Hauptgericht sowie täglich ein frischer Salat/Rohkost mit wechselnden Dressings und einem Dessert vorzuhalten sind.
- d) Grundsätzlich ist nur der Auftragnehmer zur Herstellung und Lieferung der Speisen befugt. Ausnahmen sind mit dem Auftraggeber gesondert zu vereinbaren.
- e) Der Transport der Speisen wird in dafür geeigneten Fahrzeugen rechtzeitig mit notwendigen Temperaturreserve bis in die Einrichtung durchgeführt.
- f) Die Lieferung der Speisen erfolgt auf der Grundlage der Bestellungen durch die Essenteilnehmer/innen bzw. deren gesetzliche Vertreter/innen. Korrekturmeldungen sollten täglich erfolgen können.
- g) Der Auftragnehmer organisiert und führt die Essenbestellung sowie die Essengeldabrechnung selbstständig mit den Essenteilnehmer/innen bzw. deren gesetzliche Vertreter/innen. Notwendige Vereinbarungen sind zwischen dem Auftragnehmer und den Teilnehmenden auszugestalten und abzuschließen. Ein entsprechendes Kassen-/ Abrechnungssystem ist durch den Auftragnehmer zur Verfügung zu stellen.
- h) Der Speiseplan wird rechtzeitig für den Folgemonat bekannt gegeben.
- i) Die Ausgabe der Mahlzeiten erfolgt durch das gestellte Personal des Auftragnehmers. Er hat darauf zu achten, dass stets gut geschulte Kräfte für die Essenausgabe mit ausreichend Deutschkenntnissen in ausreichender Zeit eingesetzt werden.
- j) Durch den Auftragnehmer sind mindestens zwei Ausgabezeiten im Zeitraum von 12:30 Uhr bis 14:00 Uhr abzusichern.
- k) Bei der Abgabe der Speisen und Getränke ist der Auftragnehmer verpflichtet, die Entstehung von Abfall möglichst zu vermeiden und die Wiederverwendung von Wertstoffen zu fördern. Der Auftragnehmer hat selbst für die ordnungsgemäße Entsorgung des Mülls und der Speiseabfälle zu sorgen. Die Nutzung der Müllcontainer der Schule ist nicht erlaubt.
- l) Die Ausgabeküche ist durch den Auftragnehmer stets in einem sauberen Zustand zu erhalten bzw. zu versetzen. Die Reinigung des Geschirrs und Bestecks ist Aufgabe des Auftragnehmers. Dafür benötigte Reinigungs- und Verbrauchsmittel sind durch den Auftragnehmer auf eigene Kosten zu

beschaffen. Die regelmäßige Reinigung und ggf. Desinfektion der Fußböden, Wände, Geräte und Einrichtungsgegenstände im Bereich der Versorgungsküche und der zugehörigen Betriebsräume einschließlich der Ausgabetheke ist durch den Auftragnehmer sicherzustellen. Die dafür notwendigen Gegenstände und Verbrauchsmaterialien hat der Auftragnehmer selbst und auf eigene Kosten vorzuhalten. Die außerhalb der Küchentheke oder der Küchenzeile liegenden, der Essenaufnahme dienenden Räume oder Raumanteile (z.B. Speiseraum, Sitzbereich mit Tischen und Stühlen) und außerhalb der Küche liegende Zugangsbereiche, werden im Rahmen der Schulreinigung gereinigt.

- m) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, bei der Ausführung dieser Vereinbarung die Mitbestimmungsrechte des Gesamtelternrates zu beachten.

#### **§ 4 Gewerberechtliche, Lebensmittelrechtliche und Sonstige Vorschriften**

- a) Der Auftragnehmer hat alle zum Betrieb der Essenversorgung in der Regionalen Schule Käthe Kollwitz Bützow notwendigen Genehmigungen einzuholen und für die Vertragsdauer aufrecht zu erhalten. Die einschlägigen zum Betrieb erforderlichen öffentlich-rechtlichen Vorschriften (z.B. Gewerberecht, Lebensmittelrecht, Unfallverhütung, Betriebssicherheit, etc.) sind zu beachten.
- b) Sind mit den behördlichen Genehmigungen Auflagen verbunden, die bauliche Konsequenzen haben, teilt dies der Auftragnehmer dem Auftraggeber unverzüglich mit.

#### **§ 5 Räume und Einrichtungen**

- a) Die Küche und der Speisesaal dienen vorrangig der Versorgung von Schülern, Lehrkräften und sonstigen in der Schule beschäftigten Personen. Im Einzelfall können durch den Auftraggeber auch weitere Personen zugelassen werden. Diese Einrichtung stellt der Auftraggeber dem Auftragnehmer im nachfolgend genannten Umfang unentgeltlich zur Verfügung:
- Speisesaal
  - Kombidämpfer mit Unterschrank und Kondensationshaube
  - Rolli aus Edelstahl (robust / hochwertig / hygienisch)
  - Tablettwagen ohne Türen
  - Zulauf Tisch mit Gastro- Geschirrabwaschmaschine
  - Durchschubspülmaschine
  - Ablauf Tisch
  - Kühlschrank / Gefrierschrank
  - Geschirrschränke mit Schiebetüren
  - Servierwagen
  - Arbeitstische Edelstahl
  - Speisenausgabewagen in beheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern
  - Tellerstapler
  - Arbeitsschränke mit Schiebetüren
  - Elektrokoher
  - Tabletrutsche
  - Besteck- u. Tablettwagen
  - Heiße Theke
- b) Der Auftraggeber behält sich das Recht vor, den Speisesaal jederzeit für schulische Veranstaltungen und darüber hinaus im Einzelfall für geschlossene Sonderveranstaltungen (z. B. Vermietung) zu nutzen. Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch auf Ersatz etwaiger Umsatzverluste. Er wird nach seinen Möglichkeiten die genannten Sonderveranstaltungen bewirtschaften. Zu diesem Zwecke wird er Absprachen mit dem Auftraggeber über die Preisgestaltung treffen.
- c) Eine Überlassung an Dritte durch den Auftragnehmer ist ausgeschlossen. Jedoch ist die Weitergabe von Leistungen an Unterauftragnehmer möglich, z.B. Essenszubereitung, Essensausgabe, etc. der Einsatz eines Unterauftragnehmers bedarf der Zustimmung des Auftraggebers.
- d) Die vertragsgemäße Nutzung umfasst nur den Mittagsbetrieb während der vereinbarten Öffnungszeiten sowie die Sonderveranstaltungen. Die dem Auftragnehmer zur Nutzung

überlassenen Räume werden von diesem pfleglich behandelt. Die normale Abnutzung sowie die Instandsetzung der Räume gehen zu Lasten des Auftraggebers.

- e) Der Auftragnehmer trägt alle Gefahren des Betriebs der technischen Anlagen und beweglichen Gegenstände in den Räumen. Der Auftraggeber schließt mit Fachfirmen Wartungsverträge ab. Reparaturen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Reinigung der Geräte notwendig sind, werden vom Auftragnehmer veranlasst und bezahlt. Reparaturen, die trotz sachgemäßem Gebrauch anfallen, gehen zu Lasten des Auftraggebers.
- f) Das zum Betrieb der Mensa notwendige Essgeschirr sowie das Essbesteck stellt der Auftragnehmer. Die Einrichtung bleibt Eigentum des Auftragnehmers. Den Kühlschrank und den Geschirrspüler stellt der Auftraggeber kostenlos zur Verfügung. Der Auftragnehmer hat die in einem hygienisch einwandfreien Zustand übernommenen Einrichtungsgegenstände pfleglich zu behandeln und in einem sauberen und einwandfreien Zustand zu halten.
- g) Will der Auftragnehmer eine weitergehende Ausstattung oder Verbesserung des Nutzungsgegenstandes vornehmen, beispielsweise durch Veränderungen an der Hausinstallation, bedarf es hierzu der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers, die unter Bedingungen und Auflagen erteilt werden kann. Dies gilt auch für die Einbringung von Betriebseinrichtungen, die speziell den Geschäftszwecken des Auftragnehmers dienen, beispielsweise Einbauschränke, Regale, Theken. Diese Einrichtungen verbleiben im Eigentum des Auftragnehmers und sind auf seine Kosten zu unterhalten. Bei Vertragsende sind die Einrichtungen auf Verlangen des Auftraggebers vom Auftragnehmer zu entfernen, und der ursprüngliche Zustand ist auf Kosten des Auftragnehmers wiederherzustellen.
- h) Der Auftraggeber ist berechtigt, den Nutzungsgegenstand zu verkehrsüblichen Zeiten (auch in den Schulferien) zu betreten und zu besichtigen. Darüber hinaus ist der Auftraggeber berechtigt, Betriebsbesichtigungen beim Auftragnehmer durchzuführen.
- i) Die Lagerung, Aufbewahrung und Verwendung von feuergefährlichen Stoffen oder Gegenständen ist nur im Rahmen der für den Vertragszweck unbedingt erforderlichen Menge und Art unter Beachtung der hierfür geltenden gesetzlichen Vorschriften zulässig. Soweit hierzu öffentlich-rechtliche Genehmigungen erforderlich sind, hat diese der Auftragnehmer auf seine Kosten einzuholen und für die Benutzungsdauer aufrecht zu erhalten. Jede anderweitige Lagerung von feuergefährlichen, übelriechenden und die Nachbarschaft sonst belästigenden Stoffen und Gegenständen ist verboten. Diesbezügliche weitere Auflagen bleiben vorbehalten.
- j) Das Anbringen von Aufschriften, Schildern, Firmentafeln, Schaukästen, Außen- und Dachantennen oder Anlagen sonstiger Art ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis des Auftraggebers zulässig. Die Erlaubnis kann vom Auftraggeber jederzeit widerrufen werden, wenn sich ergibt, dass die betreffenden Anlagen geeignet sind, den Schulfrieden zu stören. Der Auftragnehmer hat die Pflicht, bei Vertragsende auf Verlangen des Auftraggebers die von ihm eingebrachten Anlagen zu beseitigen und auf seine Kosten den früheren Zustand wiederherzustellen. Der Auftraggeber ist berechtigt, solche Anlagen, die ohne ihre Genehmigung angebracht oder bei Vertragsende nicht entfernt wurden, auf Kosten des Auftragnehmers zu entfernen und den früheren Zustand wiederherstellen zu lassen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dass auf dem Schulgelände geltende Rauchverbot zu beachten und auch seine Mitarbeiter zu verpflichten, dieses einzuhalten.
- k) Der Auftragnehmer beschafft die erforderlichen Betriebsmittel wie z.B. Reinigungskonzentrat der Geschirrspülmaschine selbstständig und auf eigene Kosten.
- l) Die jeweils geltende Haus- und Schulordnung und sonstige Schulvorschriften sowie Anordnungen des Schulleiters, der Hortleitung und der Stadt Bützow sind anzuerkennen und zu beachten.
- m) Der Auftragnehmer hat den Nutzungsgegenstand samt beweglichen und unbeweglichen Einrichtungen, ungeachtet der Eigentumsverhältnisse daran, schonend und pfleglich zu behandeln und auf seine Kosten in gutem und reinem Zustand zu erhalten, insbesondere für ausreichende Reinigung und Lüftung zu sorgen und die in den Nutzungsräumen vorhandenen Wasserzu- und -abflussleitungen vor dem Einfrieren zu schützen. Er verpflichtet sich, Weisungen des Auftraggebers für die Pflege der Fußbodenbeläge zu beachten und den Nutzungsgegenstand auf seine Kosten von Ungeziefer freizuhalten.
- n) Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Verstopfungen in Abflussleitungen unverzüglich und auf eigene Kosten beseitigen zu lassen. Regelmäßig sind Großgeräte und Lüftungsanlagen gründlich zu reinigen und wo notwendig, Kalkstein zu entfernen. Die Erfüllung der Verpflichtung nach Satz 2 ist auf Aufforderung des Auftraggebers anhand eigenständig geführter Dokumentationsunterlagen nachzuweisen.

- o) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, abhanden gekommenes oder beschädigtes bewegliches Inventar, beispielsweise Besteck, Teller und Töpfe, auf eigene Kosten wiederzubeschaffen, wenn Verlust oder Beschädigung durch ihn verursacht wurden.
- p) Bauliche Veränderungen des Nutzungsgegenstandes bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Dies gilt insbesondere auch für Arbeiten an den Gas-, Wasser-, Stark- und Schwachstromeinrichtungen und sonstigen technischen Anlagen.
- q) Die Aufgaben der Instandhaltung der technischen Anlagen und Geräte sind gemäß Aufstellung Aufgabenverteilung Auftraggeber/Auftragnehmer zugeordnet. Ferner obliegt dem Auftragnehmer die laufende Instandhaltung, Instandsetzung und Erneuerung seiner eigenen Einbauten, Einrichtungen und Anlagen.
- r) Soweit diese Vereinbarung nicht etwas anderes vorsieht, trägt der Auftraggeber die Kosten für regelmäßige Wartungsarbeiten und Bauunterhalt. Diese Arbeiten werden vom Auftraggeber in Auftrag gegeben.
- s) Der Auftragnehmer hat Schäden, Mängel und Störungen an dem Nutzungsgegenstand, zu deren Behebung er nicht selbst verpflichtet ist, unverzüglich dem Auftraggeber anzuzeigen. Erreicht der Auftragnehmer bei dringlichen Störungen keinen geeigneten Vertreter des Auftraggebers, hat er unverzüglich die zuständige Firma zu benachrichtigen. Unterlässt er die Anzeige schuldhaft, so ist er gegenüber dem Auftraggeber zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens verpflichtet. Nimmt der Auftragnehmer die Behebung ohne Zustimmung des Auftraggebers vor, so kann dieser die Ersatzleistung ablehnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat zur Abwendung eines Notstandes gehandelt.
- t) Der Auftraggeber darf Ausbesserungen und bauliche Veränderungen, die zur Erhaltung des Nutzungsgegenstandes oder zur Abwendung drohender Gefahren oder zur Beseitigung von Schäden notwendig werden, auch ohne Zustimmung des Auftragnehmers vornehmen.
- u) Die Wartung der Feuerlöscher erfolgt grundsätzlich durch den Auftraggeber. Sollten jedoch Feuerlöscher für Fettbrände benötigt werden, müssen diese vom Auftragnehmer vorgehalten und den behördlichen Auflagen entsprechend durch ihn gewartet und instandgehalten werden.

### **§ 6 Vertragsdauer und Kündigung**

- a) Der Vertrag beginnt am ... und endet am ... .
- b) Eine Kündigung ist von beiden Vertragsparteien mit einer Frist von 6 Monaten zum Jahresende möglich. Die Kündigung hat schriftlich zu erfolgen.
- c) Eine Kündigung aus wichtigem Grund bei Nichterfüllung des Vertrages bleibt, unbeachtet der vorgenannten Kündigungsfrist, vorbehalten. Es ist zur Wirksamkeit jedoch vorab ein Schlichtungsgespräch zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber zu führen. Der Verursacher der Kündigung hat Schadensersatz zu leisten. Ansonsten gelten die gesetzlichen Bestimmungen des BGB.

### **§ 7 Preise und Preisanpassungsklausel**

- a) Die Preise inkl. Mehrwertsteuer für die Mahlzeiten gestalten sich folgendermaßen:

Menü I	€ je Portion
Menü II	€ je Portion
Vegetarisches Menü	€ je Portion
Salat/Rohkost	€ je Portion
Dessert	€ je Portion

*(vorbehaltlich etwaiger Änderungen aufgrund der vorgelegten Angebote)*

- b) Für die Kalkulation der Verpflegung ist aktuell von insgesamt 17.190 Essen pro Schuljahr ( $\cong$  90 Essen pro Tag) auszugehen. Die Entwicklung der Zahlen in der Zukunft kann jedoch nicht vorhergesehen werden. Es handelt sich daher um keine garantierten Werte.
- c) Die genannten Essenszahlen dienen ausschließlich als unverbindliche Prognose- und Kalkulationsgrundlage. Sie begründen weder eine Mindestabnahme noch einen Anspruch auf Erreichen einer bestimmten Bestellmenge. Die tatsächliche Bestellmenge kann insbesondere

aufgrund von An- und Abmeldungen, Schulwechselln, Ferienzeiten, Krankheit, Unterrichtsausfällen sowie sonstigen organisatorischen oder tatsächlichen Umständen von den Prognosewerten abweichen. Der Auftragnehmer hat diese Unsicherheiten bei seiner Kalkulation zu berücksichtigen.

- d) Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage der tatsächlich bestellten und ordnungsgemäß gelieferten Essen, soweit vertraglich nicht ausdrücklich etwas anderes geregelt ist.
- e) Eine Anpassung der Vergütung wegen Abweichungen der tatsächlichen Bestellmenge von den Prognosewerten ist ausgeschlossen, soweit nicht zwingende gesetzliche Regelungen oder ausdrücklich vereinbarte Vertragsänderungen etwas anderes bestimmen.
- f) Sofern Preisanpassungen aus besonderem Grund erforderlich sind, behält sich der Auftraggeber vor, diesen Vertrag vorzeitig zu beenden (Sonderkündigungsrecht). Die Absicht der Preisanpassung ist durch den Auftragnehmer schriftlich bis spätestens 30.09. eines Kalenderjahres dem Auftraggeber mitzuteilen. Die neuen Preise sind dabei entsprechend zu begründen und nachzuweisen. Preisanpassungen können nur im beiderseitigen Einvernehmen und möglichst zum 01.01. des darauffolgenden Kalenderjahres vorgenommen werden.
- g) Sollten etwaige Preisverhandlungen scheitern und die vom Auftragnehmer geforderten Preisanpassungen durch den Auftraggeber abgelehnt werden, kann der Auftragnehmer diesen Vertrag mit einer Frist von 6 Monaten zum Monatsende vorzeitig beenden (Sonderkündigungsrecht). Die Kündigung bedarf der Schriftform.

### **§ 8 Haftung**

- a) Der Auftraggeber gewährleistet den ordnungsgemäßen Zustand der zur Verfügung gestellten Räume und technischen Einrichtungen zum Zeitpunkt der Übergabe an den Auftragnehmer.
- b) Der Auftragnehmer haftet gegenüber den Teilnehmern der Mittagsversorgung dafür, dass das Essen in einwandfreiem und rechtlich nicht zu beanstandendem Zustand abgegeben wird. Vertragspartner bei der Essensbestellung ist der Teilnehmer an der Mittagsversorgung, nicht der Auftraggeber.
- c) Der Auftragnehmer haftet für alle Schäden, die dem Auftraggeber an den überlassenen Einrichtungen, Geräten, Räumen und Zugangswegen im Zusammenhang mit der Nutzung gemäß den Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung, entstehen.
- d) Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von Ansprüchen seiner Mitarbeiter oder Beauftragten und sonstigen Dritten für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benutzung der überlassenen Räume, Geräte sowie der Zugänge zu den Räumen und Anlagen stehen.
- e) Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Haftung für alle gegen ihn durch und bei der Ausführung der vorliegenden Vereinbarung entstehenden Schadensersatzansprüche durch Vorlage einer Haftpflichtversicherung mit einer Deckungssumme in Höhe von mindestens 3 Millionen Euro für Personenschäden und 2 Millionen Euro für Sachschäden zu garantieren.
- f) Der Auftragnehmer hat für die ihm vom Auftraggeber zur Benutzung oder zu einem sonstigen Zweck überlassenen Gegenstände in einer Haftpflichtversicherung das Risiko der gesetzlichen Haftung aus „Beschädigung oder Zerstörung durch Feuer und Explosion“ einzubeziehen. Die Höchstentschädigung hierfür muss mindestens 2 Million Euro betragen.

### **§ 9 Salvatorische Klausel**

Änderungen und Ergänzungen zu diesem Vertrag bedürfen der Schriftform. Die etwaige Nichtigkeit einer oder mehrerer Bestimmungen dieses Vertrages berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen.

---

Ort, Datum

---

Ort, Datum

---

Auftraggeber (AG)

---

Auftragnehmer (AN)