

# Muster eines Konzessionsvertrags zu Kantinen- und Cateringleistungen

der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Die Unterlage enthält das **Muster eines Konzessionsvertrags für eine Kantine mit zusätzlichen Cateringleistungen**. Sie basiert auf einer von der [Zentralen Vergabestelle des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft \(ZV-BMEL\)](#) im Jahr 2023 abgeschlossenen Ausschreibung, wobei soziale und ökologische Nachhaltigkeitsaspekte beachtet wurden.

Neben dem Vertragstext ist auch die **Leistungsbeschreibung Verpflegung** in der Unterlage enthalten. Diese beinhaltet unter anderem Angaben zu Herkunft und Einsatz der Lebensmittel sowie Vorgaben zum gastronomischen Konzept. Dabei hat sich der Konzessionär im Rahmen seiner Bewirtschaftung an die Empfehlungen und Vorgaben von IN FORM der Bundesregierung bzw. den [Qualitätsstandards von „JOB & FIT“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung \(DGE\)](#) zu halten.

## **Ansprechpartnerin der ZV-BMEL:**

Bei Fragen zu den Unterlagen oder den Zuschlags- und Eignungskriterien steht die Kompetenzstelle Nachhaltige Beschaffung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Verfügung.

Telefon: +49 (0)228 6845-3990

E-Mail: [nachhaltigebeschaffung@ble.de](mailto:nachhaltigebeschaffung@ble.de)

# Konzessionsvertrag (Muster!)

Zwischen der

**<Konzessionsgeber> <Straße>**

**<PLZ> <Ort>**

vertreten durch

**<Name>**

- nachfolgend Konzessionsgeber genannt

-

und

**<Firma>**

**<Straße>**

**<PLZ> <Ort>**

vertreten durch

**<Name>**

- nachfolgend Konzessionsnehmer genannt -

wird folgender Vertrag geschlossen:

## **§ 1 Vertragsgegenstand**

Vertragsgegenstand Bewirtschaftung der in Anhang C zu diesem Vertrag gekennzeichneten Kantine des <Name des Konzessionsgeber> (Konzessionsgeber), <Adresse>.

Daneben sind optionale Service-, Zusatz- und Nebenleistungen zu erbringen.

## **§ 2 Vertragsbestandteile**

1. Die Bedingungen dieses Vertrages sowie die nachstehend näher bezeichneten Anhänge:
  - Anhang A „Verpflichtungserklärung“
  - Anhang B „Leistungsbeschreibung“
  - Anhang C „Auszug aus dem Gebäudeplan“
  - Anhang D „Inventarliste für bewegliche und unbewegliche Güter“
  - Anhang E „Brandschutzordnung“
  - Anhang F „Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes“
  - Anhang G „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“
2. Angebot vom xx.xx.202x

## **§ 3 Rahmenbedingungen**

- (1) Der Konzessionsgeber stellt dem Konzessionsnehmer die Kantinenräume nebst Ausstattung und Inventar (siehe Anhänge C und D) zur Verfügung.
- (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.
- (3) Es gelten vorbehaltlich abweichender Bestimmungen dieses Vertrages die Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Anhang F).
- (4) Der Konzessionsnehmer hat für alle zum Standort zugangsberechtigten Personen (Beschäftigte, Dienstleister/innen, Handwerker /innen, Gäste des Konzessionsgebers – im

Folgenden Gäste genannt) eine Verpflegung in dem Umfang anzubieten, wie sie in der Leistungsbeschreibung (Anhang B) beschrieben wird.

- (5) Die Ausgabe der Speisen, Getränke und sonstigen Waren erfolgt grundsätzlich im Wege der Selbstabholung. Das benutzte Geschirr stellen die Gäste selbst auf Rückgabewagen ab.
- (6) Der Konzessionsgeber kann Beschäftigten anderer Behörden und Einrichtungen sowie Privatpersonen die Mitbenutzung der Kantine widerruflich gestatten.
- (7) 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.
- (8) Der Konzessionsnehmer darf die Kantine nur zur Durchführung von durch den Konzessionsgeber autorisierten Veranstaltungen benutzen.
- (9) Jede Werbung im Hinblick auf den Betrieb der Kantine des Konzessionsgebers ist untersagt. Die Nennung des Betriebs in einer Referenzliste auf der Homepage des Konzessionsnehmers ist nach vorheriger Genehmigung durch den Konzessionsgeber zulässig. Weitere Abweichungen bedürfen der Genehmigung des Konzessionsgebers in Textform (z. B. per E-Mail).
- (10) Die Ausgabe alkoholischer Getränke in der Kantine ist dem Konzessionsnehmer untersagt. Ausgenommen hiervon sind in der Kantine durchgeführte Veranstaltungen des Konzessionsgebers außerhalb des Dienstbetriebes sowie Veranstaltungen, für die eine ausdrückliche Genehmigung zum Ausschank alkoholischer Getränke vorliegt. Bei Verwendung von Alkohol oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten bei der Zubereitung von Speisen muss dies auf dem Speiseplan gekennzeichnet/gesondert ausgewiesen werden.
- (11) Der Verkauf von Tabakwaren ist nicht gestattet. Das schließt auch die Aufstellung und Befüllung von Zigarettenautomaten ein.
- (12) In der Kantine ist ein Gästebuch für Anregungen und Beschwerden für Besuchende leicht zugänglich auszulegen. In das Gästebuch ist dem Konzessionsgeber jederzeit zu üblichen Geschäftszeiten Einsicht zu gewähren.

#### **§ 4 Verzicht auf Pacht und Betriebskosten**

- (1) Damit den Beschäftigten des Bundes die in der Kantine angebotene Gemeinschaftsverpflegung, die Kioskwaren sowie Getränke zu angemessenen Preisen angeboten werden können, verzichtet der Konzessionsgeber auf die Entrichtung einer Pacht und stellt dazu 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 für die angebotene Gemeinschaftsverpflegung, Kioskwaren sowie Getränke 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 Auftragnehmer 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 vollumfänglich die im Streitfall jeweils unterlegene Partei.

#### **§ 5 Bereitstellung von Telekommunikationseinrichtungen und Büromöblierung**

- (1) Der Konzessionsgeber stellt dem Konzessionsnehmer im Büroraum der Kantine 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. Der Konzessionsgeber ist berechtigt, den bereitgestellten Anschluss im Rahmen der monatlich stattfindenden stichprobenartigen Kontrollen zur ausschließlich vertragliche Nutzung mit zu prüfen. Die Büromöblierung wird vom Konzessionsgeber zur Verfügung gestellt. Diese ist pfleglich zu behandeln.

- (2) Darüber hinaus stellt der Konzessionsgeber dem Konzessionsnehmer im Büroraum der Kantine einen Gast-Zugang in das drahtlose DSL-Netzwerk kostenfrei zur Verfügung. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, diesen DSL-Zugang ausschließlich für dienstliche Zwecke zu nutzen.
- (3) Dem Konzessionsnehmer ist gestattet, sich bei Bedarf auf eigene Kosten einen öffentlichen Telefonanschluss/DSL-Anschluss einrichten zu lassen.

### **§ 6 Räumlichkeiten, Hausrecht, Instandhaltung**

- (1) Eine detaillierte Übersicht sowie Planskizzen zu den dem Konzessionsnehmer überlassenen Räumlichkeiten sind dem Auszug aus dem Gebäudeplan (Anhang C) 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:
  - a) Erdgeschoss: Raumnummern x
  - b) Untergeschoss: Raumnummer xsind 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 Konzessions-

- geber 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.
- (4) Bei besonderen dienstlichen Veranstaltungen des Konzessionsgebers (z.B. Teilpersonalversammlungen, Jahresabschlussfeiern u.a.) übt dieser das Hausrecht für den genutzten Bereich allein aus.
  - (5) Die bauliche Unterhaltung, Instandsetzung einschließlich der Schönheitsreparaturen und bauliche 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.
  - (6) Der Konzessionsgeber hat den Konzessionsnehmer über die Planung von Umbauarbeiten, über eine Neuausstattung sowie über Änderungen der Ausstattung 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. 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) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die Bestimmungen der ihm ausgehändigten Brandschutzordnung (Anhang E) 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 dafür anfallenden nachgewiesenen erforderlichen Kosten (Preis pro Stunde)

trägt der Konzessionsgeber (vgl. Anhang B – Ziffer 6.4). Die Abrechnung erfolgt gemäß § 16 Abs. 4. Die Unterhaltsreinigung ist unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften zum Unfallschutz (u.a. DGUV Regel 110-003) sowie der berufsgenossenschaftlichen Arbeits-Sicherheits-Informationen (u.a. BGN ASI 8.20) durchzuführen.

- (2) Die regelmäßige Reinigung des Fußbodens im Speisesaal und der Bereich vor der Ausgabetheke sowie die Fensterreinigung im Speisesaal und die Reinigung der zum Kantinenbereich gehörenden öffentlich zugänglichen Räume einschließlich der sanitären Einrichtungen obliegt dem Konzessionsgeber. Ausgenommen davon sind die Bereiche hinter der Ausgabetheke. Deren regelmäßige Reinigung obliegt dem Konzessionsnehmer auf eigene Kosten. Um eine einheitliche Reinigung sicherzustellen, können ergänzende Regelungen über Zuständigkeiten für die Reinigung außerhalb dieses Vertrages getroffen werden.
- (3) 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.
- (4) 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 obliegenden Verkehrssicherungspflicht ergeben können.
- (5) Eine durch die ständige Nutzung der Küche regelmäßig notwendig werdende professionelle Grundreinigung aller Einrichtungsgegenstände und bauseitiger Installationen (z. B. Verdampferreinigung in den Kühlräumen, Abluftkanalreinigung, Abwasserkanalrei-

- nigung, Reinigung der hinter den Abdeckungen liegenden Hohlräume der Gargeräte) wird nach Feststellung des Bedarfs auf Kosten des Konzessionsgebers von diesem veranlasst. Die Feststellung des Bedarfs trifft ausschließlich der Konzessionsgeber.
- (6) Die Reinigung der Abluftfilter erfolgt entsprechend den betrieblichen Anforderungen, durch den Konzessionsgeber und auf dessen Kosten.
  - (7) 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. 3) verwendet werden, die nicht emulgierend wirken und nach Angaben des Herstellers als abscheidefreundlich ausgewiesen sind.
  - (8) Der Konzessionsnehmer stellt durch ein wirksames und umfassend dokumentiertes HACCP-konformes Eigenkontrollsystem die Nachvollziehbarkeit aller von ihm durchgeführten Maßnahmen und Kontrollen sicher.
  - (9) Der Konzessionsnehmer muss die notwendige Mülltrennung und Abfallentsorgung sowie die Reinigung der Stellflächen und Behälter mit eigenem Personal vornehmen. Er ist verpflichtet, die beim Betrieb der Kantine anfallenden Abfälle (Küchen- und Kantinenabfälle) sowie Verpackungsmaterialien und sonstigen Restmüll in der gesetzlich vorgeschriebenen Form zu beseitigen und 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.
  - (10) 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.
  - (11) 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.

- (12) Anfallende Kosten für notwendige Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen übernimmt der Konzessionsgeber, es sei denn, diese sind durch eine unsachgerechte Bewirtschaftung und Nutzung des Konzessionsnehmers schuldhaft verursacht.
- (13) 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) Der Konzessionsgeber kann einmal jährlich auf eigene Kosten von einem unabhängigen Hygieneinstitut oder einer speziell hierfür ausgebildeten Fachkraft eine Hygieneuntersuchung der vom Konzessionsnehmer bewirtschafteten Räume, Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände vornehmen lassen. Der Konzessionsgeber wird den Konzessionsnehmer über das Ergebnis dieser Hygieneuntersuchung in Textform (z. B. per E-Mail) unterrichten. Im Falle von Hygienebeanstandungen muss der Konzessionsnehmer die festgestellten Hygienemängel auf eigene Kosten unverzüglich beheben.
- (3) Die gesetzlichen und sonstigen Vorschriften über Maßnahmen bei ansteckenden Krankheiten und über Gesundheitsuntersuchungen sind zu beachten.
- (4) 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 Auf-

nahme 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 B).

- (5) Kosten, die im Zusammenhang mit den nach dem IfSG erforderlichen Bescheinigungen anfallen, sind vom Konzessionsnehmer zu tragen.
- (6) 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.
- (2) Zum Bewirtschaftungsbeginn werden die in der Inventarliste (Anhang D) [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 ausstattungs-mäßigen 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 D) aufgeführten Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände obliegen dem Konzessionsnehmer. Erhebliche Mängel, Funktionsstörungen und erkennbare Beschädigungen oder der Verlust eines Gegenstandes sind dem Konzessionsgeber unverzüglich per E-Mail an die Adresse xxx oder telefonisch unter der xxx anzuzeigen. Erforderliche Reparaturen und Ersatzbeschaffungen können nur mit Zustimmung des Konzessionsgebers veranlasst und durchgeführt werden. Der Konzessionsnehmer haftet für durch ihn bzw. sein Personal verursachte Schäden, es sei denn, ihn trifft kein Verschulden.
- (7) Soweit dem Konzessionsgeber Funktionsstörungen bekannt werden, wird er den Konzessionsnehmer oder seine Beauftragten umgehend informieren. Aus einer dennoch - gleich aus welchen Gründen - unterbliebenen Mitteilung einer Funktionsstörung kann der Konzessionsnehmer keine Rechte herleiten.
- (8) Für den Fall der Instandsetzung oder Ersatzbeschaffung von Inventar (Inventarliste – Anhang D), 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.
- (9) Der Konzessionsgeber übernimmt die Unterhaltung, Instandsetzung und den Ersatz der im Inventarliste (Anhang D) [Einzelbeschaffungswert von grundsätzlich mehr als 500,00 € ohne USt.] aufgeführten Anlagen, Einrichtungen und Gegenstände nur insoweit, wie natürliche Abnutzung (Verschleiß) vorliegt. Ob Verschleiß vorliegt, entschei-

det der Konzessionsgeber gegebenenfalls unter Hinzuziehung eines neutralen Gutachters; der Konzessionsnehmer unterwirft sich dieser Entscheidung.

- (10) Die Erhaltung und Instandsetzung des Inventars in der Inventarliste (Anhang D) [Einzelbeschaffungswert von grundsätzlich bis zu 500,00 € ohne USt.] obliegt dem Konzessionsnehmer, der auch das Risiko des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung des Inventars trägt. 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.
- (11) Die Wartung der dem Konzessionsnehmer zum Gebrauch überlassenen Geräte und Einrichtungsgegenstände obliegt dem Konzessionsgeber 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 Sonstige Sicherheitsanforderungen**

Die Sicherheitsanforderungen können sich je nach Gefahrenlage kurzfristig ändern. Sicherheitsmaßnahmen 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. Die gesetzlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

### **§ 11 Öffnungszeiten**

- (1) Die Essenausgabe erfolgt arbeitstäglich von xx:xx Uhr bis xx:xx Uhr. Die Zwischenverpflegung wird ab xx:xx Uhr bis xx:xx Uhr angeboten. Abweichungen erfordern eine Zustimmung durch den Konzessionsgeber. Während der gesamten Öffnungszeit sind Kioskwaren anzubieten.

- (2) Im Zeitraum von xx:xx Uhr bis xx:xx Uhr kann der Konzessionsgeber den Speisesaal nicht für sich in Anspruch nehmen, im Übrigen aber nach vorheriger Ankündigung jederzeit. Die in § 3 Abs. 4 zugangsberechtigten Personen 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 Verschluss 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 aus.
- (2) Die Schlüssel müssen bei Arbeitsbeginn an der Pforte abgeholt und nach Arbeitsende vor dem Verlassen der Liegenschaft dort wieder abgegeben werden.

### **§ 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.

- (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.

- (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 B, 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 G) in der jeweils aktuellen Fassung ist zu folgen.
- (5) Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass der prozentuale Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel, bezogen auf den Wareneinsatz (Lebensmittel), mindestens 30 % beträgt. Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, dem Konzessionsgeber unaufgefordert monatlich mit der Rechnungslegung (vgl. § 16 Abs. 5) 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.

- (7) In der Kantine dürfen nur solche frisch zubereiteten Speisen und Getränke verkauft werden, die nach Art und Menge für den alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch durch die Gäste bestimmt sind.

#### **§ 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) Zur Festlegung der Verkaufspreise für die in der Kantine angebotenen Kioskwaren und Getränke reicht der Konzessionsnehmer mit Angebot vom xx.xx.202x eine Artikelliste mit Angabe der von ihm kalkulierten Verkaufspreise. Diese Artikelliste wird nach Abstimmung mit dem Kantinenausschuss und nach Beteiligung der Personalvertretungen in eine verbindliche Preisliste übernommen. 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) Die Preise der vom Auftragnehmer für den Konferenzservice gelieferten bzw. bereitgestellten Waren (Getränke, Speisen, Kioskwaren) sind in der Leistungsbeschreibung (Teil II, 5.3) verbindlich vorgegeben. An diese Preisvorgabe ist der Auftragnehmer für einen Zeitraum von zwölf Monaten gebunden. Die Preisbindungsfrist beginnt mit dem Tag der Aufnahme des regulären Kantinenbetriebs
- (4) 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 nach-

weislich andere Kostenfaktoren seitdem um mehr als 5 % erhöht haben (z. B. Reinigungskosten, Personalkosten).

- (5) Preiserhöhungen müssen dem Konzessionsgeber schriftlich beantragt werden. Sie bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Konzessionsgebers. Alle Preiserhöhungen unterliegen dem Mitbestimmungsrecht der Personalvertretung.
- (6) In Ausnahmefällen kann bei einer außergewöhnlichen Änderung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen (z. B. außergewöhnliche Steigerungen bei tariflichen Vereinbarungen oder bei Rohstoffbeschaffungskosten) oder bei Änderung der gesetzlichen Rahmenbedingungen die Preisbindung vor Ablauf von zwölf Monaten im gegenseitigen Einvernehmen beendet werden.

### **§ 15 Nachhaltigkeitskriterien/Zertifizierung**

- (1) Soweit Zertifizierungsverfahren zum Nachweis der Einhaltung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien durchgeführt werden (z. B. Öko, MSC), wird der Konzessionsnehmer eine geeignete Zertifizierungsstelle nach vorheriger Zustimmung des Konzessionsgebers beauftragen. Die nachgewiesenen Kosten des Zertifizierungsverfahrens trägt der Konzessionsnehmer. Lediglich die Kosten der Bio-Zertifizierung werden vom Konzessionsgeber getragen (vgl. Nr. 3.1 der Leistungsbeschreibung, Anhang B).
- (2) Die Menge der zu entsorgenden Lebensmittelabfälle ist so gering wie möglich zu halten. Als Hilfestellung sind die Empfehlungen des vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung herausgegebenen Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu Grunde zu legen. Dieser sieht folgende drei Grundregeln vor:
  1. Vorausschauend planen!
  2. Lebensmittelabfälle vermeiden!
  3. Das Beste aus den Resten machen!

Zudem ist die Beteiligungserklärung zur Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung abzugeben.

### **§ 16 Warenbezug, weitere Serviceleistungen, Zahlung**

- (1) Der Konzessionsnehmer liefert die in Anhang B (Ziffer 5.3) genannten Waren ohne weitere Serviceleistungen auf rechtzeitige Anforderung des Konzessionsgebers. Die Auf-

träge für den Warenbezug werden dem Konzessionsnehmer in Textform § 126b BGB in der Regel per E-Mail oder postalisch übermittelt.

- (2) Über Abs. 1 hinaus kann der Konzessionsnehmer weitere eventuell vom Konzessionsgeber gewünschte (Dienst-)Leistungen (z. B. Catering für dienstliche Veranstaltungen; oder bspw. besondere und/oder kalte Verpflegung anlässlich Sitzungen, Empfängen o. ä., vgl. Anhang B, Ziffer 5.4) erbringen. Diese Leistungen unterliegen der individuellen Kalkulation des Konzessionsnehmers und werden vom Konzessionsgeber in einem gesonderten Beschaffungsprozess (Direktauftrag § 14 UVgO oder ggf. Vergabeverfahren gemäß UVgO) beauftragt.
- (3) Die Leistungen im Sinne von Abs. 1 und 2 darf der Konzessionsnehmer aus eigener unternehmerischer Entscheidung auch an Dritte, z. B. Beschäftigte, Kunden und Besucher des Konzessionsgebers oder andere öffentlichen Einrichtungen erbringen.
- (4) Die Rechnungsstellung für die Leistungen erfolgt seitens des Konzessionsnehmers ausschließlich gegenüber der beauftragenden natürlichen oder juristischen Person.
- (5) Die Zahlung des Konzessionsgebers erfolgt nach Erbringung der Leistungen monatlich rückwirkend jeweils binnen 30 Tagen nach Eingang einer prüfbaren Rechnung auf das vom Konzessionsnehmer anzugebende Konto.
- (6) Gemäß der E-Rechnungsverordnung des Bundes (ERechV) sind Unternehmen zur elektronischen Rechnungsstellung verpflichtet. Hierfür ist die Nutzung der Rechnungseingangsplattform des Bundes (abrufbar unter <https://xrechnung.bund.de>) vorgesehen. Für die korrekte Zuordnung einer Rechnung an den Konzessionsgeber ist die Angabe der Leitweg-Identifikationsnummer xxx zwingend erforderlich. Ausnahmen von der Verpflichtung sind in § 3 Abs. 3 ERechV geregelt.
- (7) Die Parteien vereinbaren, dass Rechnungen an den Konzessionsgeber, die nicht elektronisch gestellt werden, keinen Verzug nach § 286 Abs. 3 BGB begründen.

### **§ 17 Kassen- und Zahlungssystem**

Verpflegung und Kioskwaren werden vorzugsweise durch ein bargeldloses Bezahlsystem abgegeben. Das notwendige Kassensystem für das bargeldlose Bezahlsystem hat der Konzessionsnehmer 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 Kon-

zessionsgeber 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.

### **§ 18 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.
- (3) 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.
- (4) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, dem Konzessionsgeber spätestens bis zum 30. Juni eines jeden Jahres eine Mehrausfertigung seiner zu erstellenden Jahresabschluss-Unterlagen für das abgelaufene Geschäftsjahr vorzulegen. 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 nach vorheriger Ankündigung 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. Der Konzessionsnehmer erklärt sich bereit, dem Konzessionsgeber auch während des laufenden Geschäftsjahres Einsicht in die Geschäftsbücher und Wirtschaftsbücher zu gewähren, es sei denn, zwingende betriebliche Gründe stehen dem entgegen.

- (5) Der Konzessionsnehmer darf mit seinen Lieferanten keine Abmachungen treffen, die ein Abhängigkeitsverhältnis begründen könnten (z. B. eine unternehmerische Beteiligung).
- (6) Die Liefer- und Rechnungsanschrift des Konzessionsnehmers ist – sofern dieser Vertrag betroffen ist - von diesem wie folgt anzugeben:  

<Adresse>
- (7) Die Anlieferung der Waren hat über die <Adresse> zu erfolgen. Die Benutzung der vorhandenen Personen- und Lastenaufzüge wird gestattet.

## **§ 19 Personal**

### Abschnitt 1: Allgemeine Pflichten

- (1) Für die Bewirtschaftung setzt der Konzessionsnehmer ausschließlich solches Personal ein, das über die erforderlichen Qualifikationen verfügt und in einem Dienst- oder Arbeitsverhältnis mit ihm steht.
- (2) Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die im Rahmen dieses Vertrages eingesetztes Personal nach Maßgabe des Gesetzes zur Regelung eines allgemeinen Mindestlohnes vom 11.08.2014 (MiLoG) in der jeweils gültigen Fassung 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 zu entlohnen (Mindestlohn) und zu beschäftigen sowie zu den sonstigen für allgemeinverbindlich erklärten tarifrechtlichen Arbeitsbedingungen zu beschäftigen, sofern diese für den Konzessionsnehmer einschlägig sind.
- (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 beschäftigen 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 sowie die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.
- (12) Der Konzessionsnehmer verpflichtet das Personal, über alle zu ihrer Kenntnis gelangenden dienstlichen Angelegenheiten des Konzessionsgebers oder sonstiger Dienststellen des Bundes auch nach Beendigung des Vertragsverhältnisses, Verschwiegenheit zu wahren.

#### Abschnitt 2: Eingesetztes Personal/Personalausfall Kantine

- (13) 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.
- (14) 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 vorzuhalten.
- (15) Soweit abweichend von Absatz 13 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 vorgeschlagenen Personen in begründeten Fällen abzulehnen, insbesondere, sofern diese für die gegenständliche Leistungserbringung nachweislich ungeeignet ist.

- (16) Der Konzessionsgeber erhält unaufgefordert jeweils zum Monatsende eine Kopie des Dienst- bzw. Einsatzplans des eingesetzten Personals für den folgenden Monat. Veränderungen des jeweiligen Planes sind dem Konzessionsgeber vom Konzessionsnehmer unaufgefordert und vor dem Wirksamwerden dieser Planung schriftlich anzuzeigen.
- (17) 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.

### Abschnitt 3: Arbeitszeiten

- (18) Der Konzessionsnehmer ist verpflichtet, die Kantine in der Zeit zwischen xx:xx Uhr bis xx:xx Uhr mit ausreichend Personal zu besetzen.

### Abschnitt 4: Aufenthalt in den Objekten/Inventar/Mängel und Schäden

- (19) 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. Das Rauchen ist nur in ausgewiesenen Raucherbereichen gestattet.
- (20) 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 verwendet werden und sind bei Vertragsbeendigung unverzüglich und vollständig herauszugeben.
- (21) 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 schuldhaft, 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 schuldhaft 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 freizustellen.
- (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 Schlüsselverlustschäden	25.000,00 Euro

Von der Versicherung nicht gedeckte Schäden hat der Konzessionsnehmer dem Konzessionsgeber zu ersetzen.
- (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 für die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften, für die Einhaltung der Hygieneverordnungen sowie die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften ein.

## **§ 21 Vertragsdauer und Kündigung**

- (1) Dieser Vertrag wird für einen befristeten Zeitraum geschlossen. Der Betrieb beginnt am xx.xx.202x, jedoch nicht vor Ablauf von zwei Wochen nach Zuschlagserteilung (xx.xx.202x) und endet am xx.xx.20xx. 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.
- (2) 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 Konzessionsgebers 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. Weitergehende Rechte nach § 8 Nr. 1 und 2 VOL/B bleiben unberührt,
  - 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 Ver-

- tragsschluss 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 Arbeitnehmerentsendegesetz (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.
- (3) Darüber hinaus kann der Vertrag von beiden Vertragsparteien auch ohne Vorliegen eines wichtigen Grundes mit einer Frist von vier Wochen zum Quartalsende im gegenseitigen Einvernehmen aufgelöst werden.
- (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. 12 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 nach Maßgabe von § 9 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.

Dem Kantinenausschuss gehören an:

Seitens des Konzessionsgebers:

- die/der Leiter/in des Referates Innerer Dienst,
- ein/e weitere/r Sachbearbeiter/in des Referates Innerer Dienst,
- ein Mitglied des Personalrates,
- die Schwerbehindertenvertretung
- Konferenz- und Tagungsteam der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
(eine Person)

Seitens des Konzessionsnehmers:

- bis zu zwei von ihm benannte Personen.

Der Konzessionsgeber kann weitere Personen als Mitglieder des Kantinenausschusses benennen.

- (3) 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 Kantinengästen und dem Konzessionsnehmer zu vermitteln und Anregungen zur Leistungsverbesserung und Beschwerden nachzugehen.

Die Mitglieder des Kantinenausschusses haben über alle ihnen bekanntgewordenen betriebsinternen Vorgänge des Konzessionsnehmers Stillschweigen zu wahren.

- (4) Der Konzessionsnehmer hat die grundsätzliche Konzeption des Speiseplans mit dem Kantinenausschuss zu besprechen und begründete Mängel umgehend zu beheben.
- (5) Der Kantinenausschuss tagt mindestens einmal jährlich und bei Bedarf.

- (6) 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.
- (7) Zur Regelung von Kantineangelegenheiten stehen dem Konzessionsnehmer die/der Leiter/in des Referates Innerer Dienst als Ansprechpartner/in zur Verfügung.

#### **§ 24 Antikorruptionsklausel**

- (1) Der Konzessionsgeber ist vor Übergabe der Kantine nebst Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen zum Rücktritt berechtigt, wenn ein Ausschlussgrund entsprechend §§ 123, 124 GWB vorliegt. Ein Ausschlussgrund liegt insbesondere vor bei Vorteilsge-  
währung gemäß § 333 StGB, Bestechung gemäß § 334 StGB, bei wettbewerbsbe-  
schränkenden Absprachen im Sinne von § 298 StGB sowie bei der Beteiligung an unzu-  
lässigen Wettbewerbsbeschränkungen im Sinne des Gesetzes gegen Wettbewerbsbe-  
schränkungen, wie z. B. einer Vereinbarung mit Dritten über die Abgabe oder Nichtab-  
gabe von Angeboten, über zu fordernde Preise, über die Entrichtung einer Ausfallent-  
schädigung (Gewinnbeteiligung oder sonstige Abgaben) und über die Festlegung von  
Preisempfehlungen.
- (2) Der Konzessionsnehmer hat dem Konzessionsgeber alle Schäden zu ersetzen, die un-  
mittelbar oder mittelbar durch den Rücktritt vom Vertrag entstehen.
- (3) Der Konzessionsnehmer wird ausdrücklich auf die strafrechtlichen Folgen eines kor-  
ruptionsrelevanten Verhaltens, welches gleichzeitig eine schwerwiegende Vertrags-  
pflichtverletzung darstellt, hingewiesen. Im Übrigen ist der Anhang A "Verpflichtungs-  
erklärung" Bestandteil des Vertrages.
- (4) Nach der Übergabe tritt das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem  
Grund an die Stelle des Rücktrittsrechts gemäß Abs. 1.
- (5) Im Falle der Ausübung des Kündigungsrechts hat der Konzessionsnehmer keinen An-  
spruch auf Vergütung gegenüber dem Konzessionsgeber hinsichtlich nicht erbrachter  
Leistungen.

## **§ 25 Datenschutz**

Sowohl der Konzessionsgeber als auch der Konzessionsnehmer sind zur Einhaltung der geltenden datenschutzrechtlichen Bestimmungen verpflichtet.

## **§ 26 Schriftform, Nebenabreden**

- (1) Jede Änderung oder Ergänzung dieses Vertrages bedarf 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.

## **§ 27 Salvatorische Klausel**

Die etwaige Nichtigkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages hat nicht die Nichtigkeit des ganzen Vertrages zur Folge. 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.

## **§ 28 Gerichtsstand**

Gerichtsstand für alle Streitigkeiten, die sich aus dem Vertrag ergeben, ist der Sitz des Auftraggebers, <Ort>.

## **§ 29 Anwendbares Recht**

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)

## **Förmliche Verpflichtung von Konzessionsnehmern und deren Beschäftigten gemäß § 1 Abs. 1 Verpflichtungsgesetz**

Der Auftragnehmer des vorstehenden Vertrages ist auf die gewissenhafte Erfüllung seiner Obliegenheiten verpflichtet worden.

Auf die strafrechtlichen Folgen einer Pflichtverletzung wurde hingewiesen und über den Inhalt und die Anwendbarkeit der folgenden Vorschriften des Strafgesetzbuches informiert.

<b>§ 133 Abs. 3</b>	Verwahrungsbruch,
<b>§ 201 Abs. 3</b>	Verletzung der Vertraulichkeit des Wortes,
<b>§ 203 Abs. 2, 4, 5</b>	Verletzung von Privatgeheimnissen,
<b>§ 204</b>	Verwertung fremder Geheimnisse,
<b>§§ 331, 332</b>	Vorteilsannahme und Bestechlichkeit,
<b>§ 335</b>	Besonders schwere Fälle der Bestechlichkeit und Bestechung,
<b>§ 336</b>	Unterlassen der Diensthandlung,
<b>§ 353b</b>	Verletzung des Dienstgeheimnisses und einer besonderen Geheimhaltungspflicht,
<b>§ 358</b>	Nebenfolgen,
<b>§ 97b Abs. 2 i. V. m.</b>	
<b>§§ 94 bis 97</b>	Verrat in irriger Annahme eines illegalen Geheimnisses,
<b>§ 120 Abs. 2</b>	Gefangenenbefreiung,
<b>§ 355</b>	Verletzung des Steuergeheimnisses.

Informationen über den „Verhaltenskodex gegen Korruption“ mit Anhängen und die geltenden Regelungen zur Annahme von Geschenken und Belohnungen befinden sich unter:

<https://www.bmi.bund.de/DE/themen/moderne-verwaltung/integritaet-der-verwaltung/korruptionspraevention/korruptionspraevention-artikel.html>

## **Leistungsbeschreibung**

Zum Konzessionsvertrag über die  
Bewirtschaftung der Kantine im

<Name des Konzessionsgebers>

Dienstsitz xxx

**- im nachfolgenden Konzessionsgeber genannt -**

# INHALTSVERZEICHNIS

## Vorwort

Seite/n

## Inhalt

### Teil I – Leistungsbeschreibung Verpflegung

1. Mitarbeiterverpflegung .....	1
1.1 Basisinformation .....	1
1.2 Preisgebundene und frei kalkulierte Mittagsangebote.....	2
1.3 Vorlaufkosten .....	3
2. Personal .....	3
2.1 Qualifikation des Kantinenpersonals.....	3
2.2 Unterweisungen des eingesetzten Personals.....	4
3. Qualität der Verpflegung.....	5
3.1 Herkunft und Einsatz der Lebensmittel.....	5
3.2 Lebensmittelverarbeitung und Warmhaltung.....	8
3.3 Lebensmittel- und Produktsicherheit .....	9
3.4 Kennzeichnung der Allergene und Lebensmittelzusatzstoffe .....	9
3.5 Einhaltung von Verordnungen, Gesetzen und Normen .....	9
4. Konzeption .....	10
4.1 Gastronomisches Konzept .....	10
4.2 Mindestanforderungen an die Speiseplanung.....	10
4.3 Mindestanforderungen an die Warenangebote im Büfettbereich (Kioskware).....	10
4.4 Speiseplangestaltung.....	11
4.5 Grundinformationen der Speisepläne .....	12
4.6 Austausch von Komponenten .....	13
4.7 Speisenausgabe, Nachproduktion, Serviceverhalten .....	13
5. Serviceleistungen.....	14
5.1 Täglicher Konferenz- / Veranstaltungsservice.....	14
5.2 Allgemeine Serviceangelegenheiten, Vorratshaltung, Abrechnung.....	14
5.3 Warenbezugspreise ohne Serviceerbringung (vgl. § 16 Abs. 1 des Konzessionsvertrages).....	15
5.4 Veranstaltungsservice (vgl. § 16 Abs. 2 des Konzessionsvertrages).....	16
5.5 Warenangebot beim Tag der offenen Tür.....	16
6. Zusatzleistungen.....	17

6.1	Bereitstellung von zwei Kaffeeautomaten.....	17
6.2	Bereitstellung eines bargeldlosen Bezahlsystems.....	17
6.3	Zurverfügungstellung von Mehrweggeschirr.....	17
6.4	Reinigungstätigkeiten und Reinigungsrythmus .....	17
7.	Kalkulation.....	18
7.1	Bieter – Kalkulation der Tagesgerichte.....	18
7.2	Verkaufspreise für Kioskwaren und Getränke.....	18
7.3	Zuschuss zur ausgegebenen zubereiteten Mahlzeit.....	18
7.4	Betriebsabhängige Zuschüsse .....	19
7.5	Nachweise .....	19

# Teil I

## Leistungsbeschreibung

### Verpflegung

#### 1. Mitarbeiterverpflegung

##### 1.1 Basisinformation

Anzahl der Beschäftigten (Voll- und Teilzeit) des Konzessionsgebers am Dienstsitz xxx, die die Kantinenverpflegung nutzen können: ca. x **Personen**

Derzeit werden durchschnittlich x Mittagessen pro Tag ausgegeben.

Die Beschäftigten arbeiten innerhalb einer Rahmenarbeitszeit von xx:xx bis xx:xx Uhr.

##### Arbeitspausen der Beschäftigten

Frühstück	Eine Frühstückspause ist nicht vorgesehen. Kauf von Zwischenverpflegungsartikeln, Obst, Brötchen, Müsli etc., möglich
Mittag	+/- 30 Minuten

##### Öffnungszeiten der Kantine

Montag – Freitag	xx:xx – xx:xx Uhr
------------------	-------------------

##### Platzangebot

Kantine Sitzplätze innen	x Plätze
Terrasse Sitzplätze (Nutzbarkeit von April bis Oktober)	x Plätze

## Kernverpflegungszeiten der Kantine und Verkauf von Zwischenverpflegung und Snacks

Montag – Freitag	
Zwischenverpflegung, Snacks, Handelswaren, Heiß- und Kaltgetränke	xx:xx – xx:xx Uhr
Mittagessen	xx:xx – xx:xx Uhr

Betriebszeiten über die hier Angegebenen hinaus stehen dem Konzessionsnehmer in der Zeitspanne von xx:xx – xx:xx Uhr an Werktagen frei.

### 1.2 Preisgebundene und frei kalkulierte Mittagsangebote

Arbeitstäglich ist ein warmes Mittagessen (Tagesgericht) im Rahmen eines abwechslungsreichen Wochenspeiseplans anzubieten. Bei der Zusammenstellung des Speiseangebotes sind die **Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft Ernährung e.V. (DGE) für Gemeinschaftsverpflegung** einzuhalten. Hierbei ist insbesondere auf eine schrittweise Reduzierung des Angebots an Mittagsgerichten mit Fleisch-/Wurstwaren entsprechend der DGE-Qualitätsstandards vorzunehmen. Dabei ist ein steigender Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln, wobei Hülsenfrüchte und Nüsse bzw. Ölsaaten als pflanzliche Proteinquelle genutzt werden können, vorzusehen.

Ergänzt werden soll das Angebot durch eine tägliche Auswahl von mindestens zwei kalten und/oder warmen einfachen Tagesgerichten. Davon soll mindestens eines als weiteres Tagesgericht in ovo-lacto-vegetarischer Form - nicht ausschließlich als Süßspeise - angeboten werden. Die Milch und Ei enthaltenden Komponenten sind dabei nach Möglichkeit getrennt anzubieten, um lacto-vegetarische bzw. vegane Varianten zu ermöglichen.

Die Vielfalt schlägt sich in der Verarbeitung von Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen), Getreide (z. B. Bulgur, Couscous, Reis, Wraps) und einem hohen Gemüseanteil nieder.

Für diese insgesamt zwei unterschiedlichen Tagesgerichte gelten die gemäß § 13 Absatz 2 des Kantinen-Konzessionsvertrages festgelegten Preisspannen.

Daneben können weitere vollwertige Mahlzeiten (Gerichte mit preislich höherem Wareneinsatz = „Tagesspecial“) angeboten werden, deren Preisgestaltung außerhalb der festgelegten Preisspannen liegen darf. Bei allen Gerichten soll den Essenteilnehmern die freie Wahl der Beilagen überlassen werden.

Zusätzlich muss das Speisenangebot abwechslungsreiche Salat- und Rohkostangebote mit verschiedenen Zutaten und Dressings beinhalten. Auch sollen mindestens zwei verschiedene Desserts im Angebot sein.

Speisenangebote für Gäste mit einer Laktoseintoleranz sind in angemessenem Umfang bei der Speiseplangestaltung zu berücksichtigen, eine entsprechende Kennzeichnung ist in deutlich erkennbarer Form vorzunehmen.

Die Ausgabe von Speisen vom Vortag sowie von Komponenten der Vortagsangebote ist zusätzlich zu den vorgegebenen Tagesgerichten möglich. Diese Speisenangebote sind gesondert zu kennzeichnen.

Dem Konzessionsnehmer steht es außerdem frei, nach Betriebsschluss nicht verkaufte Speisen aus Überproduktion an die Beschäftigten des Konzessionsgebers vergünstigt und vorzugsweise in Mehrwegverpackungen abzugeben. 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.

Darüber hinaus angebotene Gerichte sind durch den Konzessionsnehmer frei kalkulierbar.

### **1.3 Vorlaufkosten**

Vorlaufkosten des Konzessionsnehmers für die Bewirtschaftungsübernahme werden vom Konzessionsgeber nicht getragen.

## **2. Personal**

### **2.1 Qualifikation des Kantinenpersonals**

Zur Erbringung der Bewirtschaftungsleistungen verpflichtet sich der Konzessionsnehmer die nachstehenden Personal-Qualifikationen (als Mindestanforderung) dauerhaft zu berücksichtigen:

Funktion	Ausbildung/Qualifikation/Berufsabschluss	Anzahl des eingesetzten Personals
Köchin/Koch oder Jungköchin/Jungkoch  <b>und/oder</b>  Küchenkräfte	idealerweise abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin oder Koch mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb  <b>mindestens aber</b>  angelernte und ausreichend ausgebildete Küchenkräfte mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb	2

## 2.2 Unterweisungen des eingesetzten Personals

Der Konzessionsnehmer hat im Rahmen seines Konzeptes (HACCP-konform) alle eingesetzten Mitarbeitenden in Abhängigkeit ihres Aufgabenbereiches regelmäßig in folgenden Bereichen zu schulen und diese Unterweisungen zu dokumentieren:

- Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygiene
- Reinigung und Desinfektion (Räume, Geräte)
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

In diesem Zusammenhang gelten insbesondere die Bestimmungen nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Vor Ausübung der Tätigkeiten im Kantinenbereich ist eine einmalige Belehrung durch das Gesundheitsamt erforderlich.

Diese einmalige Belehrung durch das Gesundheitsamt oder ein(e) von diesem beauftragte(n) Arzt/Ärztin ist nach § 77 Abs. 2 IfSG nicht notwendig, wenn der oder die Betroffene bereits im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 18 des nicht mehr gültigen Bundes-Seuchengesetzes ist.

Darüber hinaus ist der Konzessionsnehmer verpflichtet, sein Personal nach den Regelungen des IfSG) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) regelmäßig (alle zwei Jahre) zu belehren und diese Belehrungen zu dokumentieren.

### 3. Qualität der Verpflegung

Das Verpflegungsangebot richtet sich nach den Grundlagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und damit nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ in seiner gültigen Fassung. Im Falle einer Aktualisierung, Überarbeitung oder einer Neuauflage des DGE-Qualitätsstandards gilt die jeweilige Neufassung für die restliche Vertragslaufzeit mit einer Übergangsfrist von drei Monaten ab Veröffentlichung. Für die ernährungsphysiologische Qualität ist Kapitel 2 des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ (in der jeweils gültigen Fassung) Grundlage der Speisen- und Getränkequalität.

#### 3.1 Herkunft und Einsatz der Lebensmittel

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich bei der Zubereitung von Speisen hochwertige und frische Rohwaren zu verwenden. Zudem müssen Lebensmittel – bezogen auf den monetären Wareneinsatz - **mindestens zu 30 % aus biologischer Landwirtschaft** nach der Verordnung (EU) 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen stammen.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit sind vorwiegend saisonale Lebensmittel sowie frische Zutaten, die nicht in geheizten Gewächshäusern gezogen werden von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben, die durch kurze Transportwege eine niedrige CO<sub>2</sub>-Bilanz aufweisen einzusetzen, wobei die Anlieferung vorrangig in Mehrwegverpackungen und Großbinden zu erfolgen hat.

In den Menülinien bzw. im erweiterten Lebensmittel- bzw. Speisenangebot sind mindestens drei Produkte von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben, die durch kurze Transportwege von max. 100 km eine niedrige CO<sub>2</sub>-Bilanz aufweisen (z. B. Fleisch, saisonales Gemüse sowie Milchprodukte) zu verarbeiten und anzubieten. Die Produkte sind im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

Die Bio-Lebensmittel sollen zudem nach Möglichkeit ebenfalls von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben, die durch kurze Transportwege von max. 100 km eine niedrige CO<sub>2</sub>-Bilanz aufweisen, kommen. Ferner sind drei oder mehr Komponenten (dazu gehören Sättigungsbeilagen, Gemüse, Salat, Obst, Sojaprodukte, Milchprodukte und Fleisch) in Bio-Qualität in das wöchentliche Speisenangebot zu integrieren.

Für die angebotenen Bio-Lebensmittel kann sich der Konzessionsnehmer nach den geltenden Rechtsvorschriften zertifizieren lassen und dies auch im Speiseplan kenntlich machen. Die Kosten

der Bio-Zertifizierung trägt der Konzessionsgeber. In diesem Fall wird das Zertifizierungsunternehmen in Abstimmung zwischen dem Konzessionsgeber und dem Konzessionsnehmer beauftragt.

Der Konzessionsgeber ist daran interessiert, dass der Konzessionsnehmer Qualität und Herkunft der in der Kantine verwendeten Lebensmittel durch den Aufbau von langfristigen Lieferbeziehungen sicherstellt.

Es ist der Wunsch des Konzessionsgebers, dass einzelne Lebensmittel nahezu komplett von Erzeugungs- und/oder Verarbeitungsbetrieben, die durch kurze Transportwege eine niedrige CO<sub>2</sub>-Bilanz aufweisen und/oder als Bio-Lebensmittel angeboten werden.

Nachfolgende Liste beschreibt die spezifischen Anforderungen hinsichtlich der Herkunft und des Einsatzes von Lebensmitteln:

Fleisch, Geflügel	Fleisch und Geflügel sollte überwiegend von Erzeugungsbetrieben mit kurzen Transportwegen von max. 100 km und aus besonders tiergerechten Haltungsformen stammen; die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Tiere und des eingesetzten Futtermittels muss gewährleistet sein.  Es ist bevorzugt mageres Fleisch verarbeitet wird.
Fisch, Fischprodukte	Bei dem Einsatz von Seefisch und Seefischprodukten dürfen nur solche Erzeugnisse eingesetzt werden, welche nachweislich aus bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur stammen (Produkte mit „MSC“-Prüfsiegel oder gleichwertig).
Eier	Eier stammen aus Freiland- oder Bio-Haltung.
Salate, Obst	Salate und Obst sind (soweit möglich) nur als frische Produkte angeboten oder verarbeitet und -soweit jahreszeitlich machbar- von Erzeugungsbetrieben mit kurzen Transportwegen und/oder von Bio-Erzeugerbetrieben bezogen werden.
Kartoffeln	Kartoffeln dürfen nur als Frischeprodukt, möglichst ohne Konservierungsmittel und – soweit sie nicht aus biologischer Landwirtschaft stammen – von Erzeugungsbetrieben mit kurzen Transportwegen kommend, verwendet werden.

Gemüse	Es dürfen (sofern möglich) nur saisonales Frischgemüse und/oder natürlich eingefrorene Tiefkühlwaren eingesetzt werden. Der Einsatz von Gemüsekonserven sollte auf wenige Produkte (Mais, Essiggurken, Oliven etc.) beschränkt werden.
Fette und Öle	Es sind ausschließlich ernährungsphysiologisch hochwertige native pflanzliche Öle (Raps-, Sonnenblumen-, Oliven-, Leinöl) zu verwenden. Tierische Fette sind zu vermeiden, ausgenommen diejenigen, welche zur Zubereitung spezifischer Speisen wie Rotkohl oder Sauerkraut notwendig sind. Die Verwendung ist dann im Speiseplan zu deklarieren. Butter kann als Streichfett (sparsam) eingesetzt werden. Soweit in verwendeten Produkten Palmöl enthalten ist, muss dieses aus nachhaltig zertifizierten Quellen stammen. Für die Zubereitung vegetarischer und veganer Speisen dürfen keine tierischen Fette verwendet werden.
Mehl, Reis, Teigwaren	Vorzugsweise sollten Mehlsorten vom Typ 550 und höher, Vollkornreis, Wildreis, Parboiled Reis, Vollkornnudeln und Nudeln aus Hartweizengrieß verarbeitet werden.
Milch, Milchprodukte	Nachstehende Produkte sollten vorzugsweise angeboten und/oder verarbeitet werden:  Milch, Joghurt oder Fruchtojoghurt (mit max.1,5% Fettgehalt), Quark mit max. 20% Fett i. Tr., Käse mit max. 45% Fett i. Tr.
Kennzeichnung Käseprodukte	Mit Rücksicht auf Vegetarier sind mit tierischem Lab hergestellte Käseprodukte als solche zu kennzeichnen.
Belag Brot/ Brötchen	Es sollten Wurstsorten mit max. 20% Fettgehalt und Geflügelwurstsorten angeboten werden. Frischkäsezubereitungen sollten bevorzugt als Magerstufe angeboten werden.
Salz	Es ist jodiertes Speisesalz zu verwenden.
Würzmittel	Bei der Verwendung von Würzmitteln sollte auf Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Geschmacksverstärkern, soweit möglich, verzichtet werden.
Salatdressing	Es sollten nur selbst hergestellte Salatdressings ohne Salatgewürzansätze angeboten werden.

Kaffee/Tee/Kakao	Kaffee, Tee, Kakao sowie Kakaoprodukte und Bananen werden so schnell wie möglich, aber spätestens ab dem Jahr 2026 ausschließlich aus nachhaltigem Anbau und aus fairem Handel (mindestens Niveau Fairtrade) angeboten. Der Konzessionsnehmer hat dies auf Wunsch des Konzessionsgebers in geeigneter Form (Lieferschein/Rechnung) nachzuweisen.
Kaltgetränke	Neben den verschiedenen Mineralwassern sollten energiearme Getränke wie ungesüßte Fruchteees und Fruchtsaftchorlen (Verhältnis 1:2 Saft/Wasser) vorzugsweise von Betrieben mit kurzen Transportwegen und/oder in Bioqualität in den Abverkauf gestellt werden. Es ist gewünscht, dass der Konzessionsnehmer Leitungswasser kostenfrei zur Verfügung stellt.
Fertig- bzw. Convenienceprodukte	Lebensmittel mit einem hohen Conveniencegrad (Stufe 5 – verzehrfertig) sollten nur in Ausnahmefällen, sofern es keine Alternative gibt, verwendet werden.
Desserts	Das Dessertangebot sollte aus verschiedenen Komponenten bestehen, möglichst selbst hergestellte saisonale Obstsalate, Stückobst sowie verzehrfertig geschnittenes Obst beinhalten. Darüber hinaus sollten Fruchtquarkdesserts angeboten werden. Hier sind die DGE-Standards zur Reduzierung des Zuckergehalts zu beachten. Die Dessertangebote sind in geeigneten Mehrweggefäßen zu verkaufen.

Der Konzessionsgeber kann auf Nachfrage einen Qualitäts- und Herkunftsnachweis der eingesetzten Lebensmittel (z. B. aus besonders tiergerechter Haltung und/oder Ökokennzeichnung, Fair Trade-, Naturland Fair-, Rapunzel Hand in Hand-, GEPA – Zertifizierung oder vergleichbar) verlangen.

### 3.2 Lebensmittelverarbeitung und Warmhaltung

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist Grundbedingung. Frittierte und/oder panierte Produkte sollen maximal zweimal in fünf Verpflegungstagen angeboten werden. Panierte Produkte sind vorzugsweise in Heißluftöfen und ohne zusätzliche Fettzugabe zuzubereiten.

Bei der Verarbeitung von kohlenhydrathaltigen Nahrungsmitteln sind nur solche Verarbeitungstemperaturen anzuwenden, welche die Entstehung von Acrylamid möglichst vermeiden.

Die Gemüsezubereitung sollte ausschließlich in Heißluftgeräten vorgenommen werden.

### **3.3 Lebensmittel- und Produktsicherheit**

Der Konzessionsnehmer verfügt über ein Qualitätsmanagement und garantiert dem Konzessionsgeber eine Lieferanten- und Rohwarenkontrolle mit folgenden Schwerpunkten:

- Listung und Klassifizierung seiner Lieferanten und Lieferprodukte
- HACCP-Konzept, welches dem Konzessionsgeber in Auszügen vorgelegt werden kann
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Produkte
- Abgabeverbot von Rohmilch/Vorzugsmilch gem. § 17 Tier-LMHV
- Regelmäßige Prüfung der Qualitätsfähigkeit und -sicherheit durch vor Ort vorgenommene Lieferantenkontrollen
- Wareneingangskontrollen nach den gesetzlichen Anforderungen
- Beachtung der Vorschriften bei der Verarbeitung von Eiern
- Einsatzverbot von rohem Hackfleisch (Ausnahme: Mettbrötchen)
- Verarbeitungsvorgaben bei dem Einsatz von Fleisch, Geflügel, Fisch

### **3.4 Kennzeichnung der Allergene und Lebensmittelzusatzstoffe**

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) zu kennzeichnen. Lebensmittelzusatzstoffe sind entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sowie der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 2. Juni 2021 in der jeweils geltenden Fassung rechtlichen Vorgaben ebenfalls kenntlich zu machen.

### **3.5 Einhaltung von Verordnungen, Gesetzen und Normen**

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung von Gesetzen und Normen sowie zur Einhaltung nationaler und EU-Richtlinien. Insbesondere den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung).

Vom Konzessionsnehmer ist bereits oder wird die Beteiligungserklärung zur Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung entsprechend dem Schreiben von Frau Staatssekretärin Bender unterzeichnet.

## 4. Konzeption

### 4.1 Gastronomisches Konzept

Für die Verpflegung der Beschäftigten des Konzessionsgebers steht dem Konzessionsnehmer eine vollständig eingerichtete Kantine zur Verfügung, die allen gesetzlichen Vorgaben entspricht. Es besteht die Möglichkeit, die vorher vom Konzessionsnehmer zubereiteten und angelieferten Speisen zu erwärmen bzw. warm zu halten. Eine Möglichkeit, in den Räumen der Kantine frisch zu kochen, besteht nicht.

Als Alternative für eine Nachproduktion von Speisen können Fertig-/Convenienceprodukte (siehe entsprechend Tabelle unter Ziffer 3.1) entsprechend erwärmt und angeboten werden.

### 4.2 Mindestanforderungen an die Speiseplanung

Die angebotenen Tagesgerichte sollen täglich wechseln. Wiederholungen von Gerichten sollten innerhalb von vier Kalenderwochen vermieden werden.

Das Speisenangebot hat die jeweiligen Jahreszeiten („Saisonalität“, Frühling, Sommer, Herbst, Winter) zu berücksichtigen. Hauptgerichte sind Tellergerichte und bestehen in der Regel aus bis zu drei Komponenten:

- Hauptkomponente (Fleisch, Fisch oder vegetarisch),
- Stärkebeilage (davon mind. eine glutenfreie Beilage pro Tag) und
- Gemüse- oder Salatbeilage.

Als Hauptgerichte gelten beispielsweise auch Eintöpfe und Aufläufe, allerdings keine Süßspeisen (ausgenommen Milchreis/Grießbrei).

Die Hauptgerichte werden durch ein Dessert- und ein Salatbüfett ergänzt, das aus mehreren Angeboten bestehen soll (siehe auch 1.2). Dazu gehören z. B. saisonale Obst- und Gemüsevariationen sowie verschiedene Milchprodukte.

### 4.3 Mindestanforderungen an die Warenangebote im Büfettbereich (Kioskware)

Der folgende Speisen- und Getränkekatalog stellt die Mindestanforderung an ergänzender Kioskware dar. Er kann vom Konzessionsnehmer individuell gestaltet und ergänzt werden. Im Hinblick auf Umweltschutz und Abfallvermeidung ist ein Verkauf von Getränken in Dosen oder Einwegflaschen sowie der Einsatz von Einweggeschirr und -bechern zu vermeiden.

Preisänderungen sind mit dem Konzessionsgeber abzustimmen, sofern sie nicht ausschließlich auf steuerlichen Anpassungen beruhen.

Frühstücks- und Zwischenverpflegung z. B.	Brötchen, Laugengebäck, Vollkornprodukte
	Milchprodukte (Milch, Quarkspeisen [herzhaft/süß], Variationen von Joghurt, Alternativen auf pflanzlicher Basis)
	belegte Brötchen/Vollkornbrötchen/Bagel/Ciabatta
	Salat
	Müsli ohne Zuckerzusatz
	frischer Obstsalat, frisches Obst (saisonal)
	Quarkspeisen mit und ohne Früchte
	Speiseeis
Heißgetränke: z. B.	Kaffeespezialitäten (Fair Trade - ab 2026 verpflichtend - und/oder Bio s.o.)
	Kakao (Fair Trade - ab 2026 verpflichtend - und/oder Bio s.o.)
	Teevariationen (Fair Trade - ab 2026 verpflichtend - und/oder Bio)
Kaltgetränke: z. B.	Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure, in verschiedenen Flaschengrößen
	ggf. kleine Auswahl an produzierten Softdrinks z. B. Fruchtsaftschorlen und Fruchtsäfte Bevorzugt werden Kaltgetränke von Betrieben mit kurzen Transportwegen gewählt.

Neben dem aufgeführten Mindestangebot im Büffetbereich sollte der Konzessionsnehmer nachfrageorientiert weitere Büffetwaren anbieten, die eine angemessene Frühstücks- und Zwischenverpflegung gewährleisten und damit auch als kalte und warme Mahlzeiten für den kleinen Hunger zur Verfügung stehen.

#### 4.4 Speiseplangestaltung

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zu einer informativen und übersichtlichen wöchentlichen Speiseplangestaltung.

Der wöchentliche Speiseplan enthält das Angebot der Mittagsgerichte. Der Speiseplan ist auszuhängen und wird auch im Intranet des Konzessionsgebers barrierefrei veröffentlicht.

Ebenso werden die weiteren Vollgerichte (Tagesspecials), sofern angeboten, tagesaktuell veröffentlicht. Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass der Wochenspeiseplan sowie die zusätzlichen Angebote regelmäßig und frühzeitig zur Veröffentlichung im Intranet dem Konzessionsgeber in barrierefreier Form zugeleitet werden.

#### 4.5 Grundinformationen der Speisepläne

Alle Speisepläne müssen folgende Grundinformationen enthalten:

- Wochentag/Datum
- Art des Angebotes
- Genaue Beschreibung des Angebotes wie beispielsweise:
  - Vorsuppe = Lauchcreme (die Bezeichnung Tagessuppe darf nicht verwendet werden)
  - Hauptkomponente = kurze Information
  - Stärkebeilagen = Kartoffeln, Reis, Nudeln usw.
  - Gemüsebeilage = Erbsen, Möhren (Begriffe wie Kaiser-, Sommer-, Gala-, Bauerngemüse dürfen nicht verwendet werden)
  - Salat = Eichblatt-, Endivien-, Feld-, Kopfsalat
  - Dessert = Quarkspeise (die Bezeichnung Tagesdessert darf nicht verwendet werden)
- Nährwertangaben
- Lebensmittelzusatzstoffe im Rahmen der gesetzlichen Deklarationspflicht
- Allergien/Unverträglichkeiten auslösende Zutaten nach der LMIV und LMIDV
- Gluten- und milchzuckerfreie (laktosefreie) Komponenten sind zu bezeichnen

Auf den Speiseplänen ist auf den Einsatz der nachfolgenden Produkte bzw. Produktauszüge hinzuweisen:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sellerie
- Senf

- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen
- Weichtiere

Fleischgerichte und Fischerzeugnisse müssen auf den Speiseplänen inkl. ihrer Tierart als solche eindeutig ausgewiesen werden.

#### **4.6 Austausch von Komponenten**

Werden an einem Tag unterschiedliche Stärke-, Gemüse- oder Salatbeilagen angeboten, müssen diese Beilagen auf Wunsch des Gastes ohne Aufpreis austauschbar sein.

Der Gast darf sich auch nur Beilagen zusammenstellen.

#### **4.7 Speisenausgabe, Nachproduktion, Serviceverhalten**

Die Ausgabe der Speisen/Frühstücke erfolgt durch das Personal des Konzessionsnehmers über die Speisenausgabetheke sowie teilweise in Selbstbedienung. Im Hinblick auf Umweltschutz und Abfallvermeidung ist der Einsatz von Einweggeschirr und -bechern zu vermeiden.

Der Konzessionsnehmer stellt stets sicher, dass alle während der täglichen Mittagsverpflegungszeit von xx:xx bis xx:xx Uhr angebotenen Speisekomponenten in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Weiterhin stellt der Konzessionsnehmer sicher, dass er während der genannten Ausgabezeit die Warmspeisenkomponenten ständig in ausreichender Menge nachproduziert/nachliefert. Alternativ können für eine Nachproduktion von Speisen Fertig-/Convenienceprodukte (siehe entsprechend Tabelle unter Ziffer 3.1) verarbeitet und angeboten werden.

Die Warmhaltezeiten der Speisen sollten bei Gemüsezubereitungen und bei den übrigen Komponenten grundsätzlich minimiert werden. Für die Warmhaltung der Speisen sollen die Geräte in der Kantine genutzt werden. Zur Vermeidung von Wartezeiten ist der Ausgabebereich mit ausreichendem Personal zu besetzen.

Das Schmutzgeschirr wird von den Gästen eigenständig in die Tablett-Rückgabewagen gestellt. Gebrauchtes Geschirr, Besteck und anderes Küchenequipment ist arbeitstäglich vom Konzessionsnehmer zu reinigen. Die dafür notwendigen Geräte (z.B. Spülmaschine) stellt der Konzessionsgeber.

Die Tablett-Rückgabewagen und der Verzehr- sowie Ausgabebereich müssen während der genannten Öffnungszeit der Kantine ständig im Hinblick auf Ordnung und Sauberkeit vom Personal des Konzessionsnehmers kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden. Eventuelle Beanstandungen sind unverzüglich zu beheben.

Das Personal im Ausgabebereich muss auf Nachfrage jederzeit Auskunft über Art und Zusammensetzung der angebotenen Speisen geben können. Das eingesetzte Personal muss über die

Grundzüge eines gesundheitsfördernden Speiseplanes, über die Grundlagen einer vollwertigen Ernährung und zu warenkundlichen Themen Auskunft geben können.

Der Konzessionsnehmer schult sein Personal regelmäßig und bei Neueinstellung auf Freundlichkeit, Kommunikation und Verhalten bei Reklamationen durch die Essenteilnehmer.

## **Teil II**

### **Leistungsbeschreibung**

#### **Serviceleistungen, Warenbezug**

##### **5. Serviceleistungen**

###### **5.1 Täglicher Konferenz- / Veranstaltungsservice**

Der Konzessionsnehmer stellt eine Konferenz- und Sitzungsversorgung ebenso wie die Versorgung von Veranstaltungen mit einfachen gastronomischen Angeboten (siehe Ziffer 5.3) innerhalb der Räume des Konzessionsgebers sicher, und zwar sowohl in der <Adresse>.

Die Aufträge dafür werden dem Konzessionsnehmer vom Auftraggeber, in der Regel vom Konferenzmanagement oder dem Leitungsbereich, in Textform § 126b BGB per E-Mail übermittelt. Die angebotenen Lebensmittel müssen biologisch erzeugt bzw. fair gehandelt und vegetarisch sein. (siehe Ziffer 5.3, Ausnahme Wasser). Anlassbezogen und auf Anforderung des Konzessionsgebers können fleischhaltige Komponenten enthalten sein, welche aus besonders tierschutzgerechter Nutztierhaltung stammen bzw. den Anforderungen des EU-Bio-Siegels entsprechen. Angebote mit Fisch müssen, entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard, aus nachhaltiger und bestandserhaltener Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur mit Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC) stammen.

Der Konzessionsgeber stellt in Absprache mit dem Konzessionsnehmer eine professionelle Kaffeemaschine (Typ: Melitta Typ 6620-1; vgl. Anhang D „Inventarverzeichnis A“) für die Erbringung der Konferenzserviceleistungen zur Verfügung (Verbrauchsmittel, vgl. Ziffer 5.3). Die Nutzung einer anderen Maschine ist dem Konzessionsnehmer freigestellt.

###### **5.2 Allgemeine Serviceangelegenheiten, Vorratshaltung, Abrechnung**

Der Konzessionsnehmer stellt eine ausreichende Vorratshaltung in Bezug auf die unter Ziffer 5.3 genannten Waren sicher. Die Vorräte sollten in den Kantinenräumlichkeiten eingelagert werden.

Der Konzessionsnehmer hat sicherzustellen, dass die bestellten Heiß- und Kaltgetränke sowie Gläser, Tassen, Teelöffel und weiteres erforderliches Equipment (z. B. Flaschenöffner) rechtzeitig vor Sitzungsbeginn (i.d.R. 30 Minuten) zur Abholung durch die vom Konzessionsgeber eingesetzten Servicekräften zur Verfügung stehen.

Die Grundausrüstung für den Service (i.W. Gläser, Tassen, Besteck, Kaffee- und Teekannen) stellt der Konzessionsgeber zur Verfügung.

Zum Monatsende hat der Konzessionsnehmer eine aufgeschlüsselte Übersicht über die Art und Anzahl der bestellten Waren pro Veranstaltung zu erstellen und an das interne Konferenzmanagement des Konzessionsgebers zu übersenden. Diese ist Grundlage für die Abrechnung. Bestellte, aber nicht angebrochene Kaltgetränke werden ebenso wie nicht verbrauchte Teebeutel wieder in den Warenbestand übernommen und nicht in Rechnung gestellt werden. Bestellte und zubereitete Heißgetränke werden auch dann abgerechnet, wenn sie nicht vollständig verbraucht wurden. Für die Konferenz- und Sitzungsversorgung wird für jede Veranstaltung eine Bereitstellungspauschale gewährt werden.

**Servicepauschale:**

siehe Angebot vom xx.xx.202x

Zum Zeitpunkt der Aufnahme des Bewirtschaftungsbetriebes übernehmen die vom Konzessionsgeber eingesetzten Servicekräfte vom Konzessionsnehmer einen zuvor abgestimmten Warenbestand an Kaltgetränken sowie Materialien für die Zubereitung von Heißgetränken. Die Übernahme der Waren wird von den Servicekräften durch Unterschrift bestätigt. Die Servicekräfte zeigen dem Konzessionsnehmer rechtzeitig an, wenn der Warenbestand an Getränken, Gebäck und ergänzende Utensilien (Milch (Kuhmilch), mind. eine vegane Milchalternative, Zucker, jeweils in Bio-Qualität, Süßstoff) sowie wie die Kaltgetränke (Wasser mit und ohne Sprudel, Saft) aufgefüllt werden muss. Zur Vermeidung größerer Abrechnungsdifferenzen, die im Laufe eines Jahres auftreten könnten, sind die Warenbestände mindestens vierteljährlich unter Berücksichtigung der gemeldeten Verbräuche zu kontrollieren. Durchgeführte Kontrollen sind zu dokumentieren.

**5.3 Warenbezugspreise ohne Serviceerbringung (vgl. § 16 Abs. 1 des Konzessionsvertrages)**

Dem Konzessionsgeber werden vom Konzessionsnehmer folgende Waren angeboten:

Artikel	Gebindegröße	Verkaufspreis
Tee (Fair Trade – ab 2026 verpflichtend - und/oder Bio)	1 Teebeutel	x,xx €
Kanne Kaffee (Fair Trade – ab 2026 verpflichtend - und/oder Bio), inkl. Kalkulation für die beizugebende Milch (Kuhmilch)/vegane Milchalternative, Zucker, jeweils in Bio-Qualität und Süßstoff	7 Tassen a 125 ml	x,xx €
Säfte (Bio)	0,2 l	x,xx €
Wasser (classic, medium, still)	0,25 l	x,xx €

Wasser (classic, medium, still)	1,0 l	x,xx €
unterschiedliche Sorten von Brotscheiben/ Brötchenhälften mit Belag (vegetarisch, vegan und jeweils Bio)	½ Brötchen/Brot- scheibe	x,xx €
Gemüse-Rohkost-Sticks im Glas mit Dip (vege- tarisch und Bio), (im Weck-Glas 160 ml, mindes- tens 2 Gemüsesorten)	1 Portion	x,xx €
Obstspieße (Bio) (Fruchtspieß mit mindestens 2 verschiedenen Obstsorten, als Fingerfood - Spieß 9 cm )	pro Stück	x,xx €
Kuchen, versch. Sorten/ Teilchen (jeweils Bio)	pro Stück	x,xx €
Gebäckmischung (Bio)	100g	x,xx €

Es gelten die Verkaufspreise gemäß Angebot. Preisänderungen unterliegen der Zustimmung des Konzessionsgebers, sofern sie nicht ausschließlich auf steuerlichen Anpassungen beruhen.

#### **5.4 Veranstaltungsservice (vgl. § 16 Abs. 2 des Konzessionsvertrages)**

Der Dienstleistungsbereich des Veranstaltungsservice mit gastronomischen Angeboten kann sowohl von Gästen (Beschäftigte, Besucher des Konzessionsgebers) des Konzessionsnehmers als auch von anderen öffentlichen Einrichtungen wie auch dem Konzessionsgeber selbst in Anspruch genommen werden. Diese Dienstleistung kann in erster Linie die Bereitstellung von Waren und Getränken über die Ziffer 5.3 hinaus durch den Konzessionsnehmer enthalten, aber auch weitere Service- oder gastronomische Leistungen (z. B. die Lieferung warmer Speisen, Dessert, Service). Der Konzessionsnehmer ist nicht verpflichtet, solche Leistungen zu erbringen.

#### **5.5 Warenangebot beim Tag der offenen Tür**

Darüber hinaus verpflichtet sich der Konzessionsnehmer, auf Anforderung des Konzessionsgebers, an der Publikumsversorgung im Rahmen des Tages der offenen Tür (1x jährlich) zu beteiligen. Hierbei übernimmt der Konzessionsnehmer die Versorgung mit warmen und kalten Getränken, Snacks, belegten Brötchen, Kuchen, Gebäck u. ä. in Anlehnung an Ziffer 5.3.

## Teil III

### Leistungsbeschreibung

#### Gastronomische Zusatz- und Nebenleistungen

#### 6. Zusatzleistungen

##### 6.1 Bereitstellung von zwei Kaffeeautomaten

Der Konzessionsgeber stellt jeweils einen Kaffeeautomaten im Bereich der Kantine und in der <Adresse> zur Selbstbedienung auf. Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die Kaffeeautomaten zu betreiben. Dies umfasst die regelmäßige technische Wartung, die tägliche Reinigung sowie das Auffüllen der Geräte. Der Konzessionsnehmer stellt sicher, dass die beiden Maschinen den Beschäftigten des Konzessionsgebers auch außerhalb der Öffnungszeiten zur Verfügung stehen. Der entstehende Aufwand für die Bereitstellung der Verbrauchsutensilien, Pflege und Wartung wird durch eine monatliche Wartungspauschale abgegolten. Die Kosten für Reinigungsmittel trägt der Konzessionsnehmer.

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich, die Kaffeeautomaten jederzeit einsatzbereit zu halten (z. B. auch an „Brückentagen“).

Der Kaffee muss aus nachweislich fairem Handel stammen – ab 2026 verpflichtend - und/oder in Bio-Qualität angeboten werden. Darüber hinaus ist der Kaffeeautomat mit Bio-Milch aufzufüllen.

**Wartungspauschale für beide Maschinen:**

siehe Angebot vom xx.xx.202x

##### 6.2 Bereitstellung eines bargeldlosen Bezahlsystems

Der Konzessionsnehmer wird ein bargeldloses Bezahlsystem wie in § 17 des Konzessionsvertrags beschrieben anbieten.

##### 6.3 Zurverfügungstellung von Mehrweggeschirr

Der Konzessionsnehmer wird Mehrweggeschirr gegen angemessenes Pfand anbieten. Dieses soll vorrangig für Zwischenverpflegungsmahlzeiten, wie z. B. Obstsalate, Müsli oder Salate, aber auch für Mittagsgerichte und zur Weitergabe von zu viel produziertem Essen genutzt werden.

Darüber hinaus stellt der Konzessionsnehmer eine fachgerechte und umweltschonende Reinigung mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln des Mehrweggeschirrs sicher. Diese haben den Anforderungen des Gütezeichens Blauer Engel für Handgeschirrspülmittel und Reiniger für harte Oberflächen (DE UZ 194) oder vergleichbar zu entsprechen.

##### 6.4 Reinigungstätigkeiten und Reinigungsrythmus

Folgende Leistungen sind entsprechend § 7 Konzessionsvertrag werktätlich (an Betriebstagen, d.h. soweit die Kantine geöffnet ist) zu erbringen:

- Reinigung des Geschirrs, Tassen, Gläser, Besteck mittels Spülmaschine
- Sortieren und Verräumen der Geschirrtile im Küchenbereich
- Reinigung der Ausgabewagen
- Reinigung des Kochgeschirrs, der Einsätze sowie der Arbeitsgeräte
- Reinigung der Spülmaschine

## Teil IV

### Leistungsbeschreibung

#### Bieter-Kalkulation

#### 7. Kalkulation

##### 7.1 Bieter – Kalkulation der Tagesgerichte

Die vertraglich vorgegebenen Verkaufspreise für die in der Kantine anzubietenden drei Tagesgerichte sind:

<b>Einfache Tagesgerichte</b> – (nicht ausschließlich vegetarisch)	von x,xx –x,xx €
<b>Tagesgericht</b> –	von x,xx –x,xx €

##### 7.2 Verkaufspreise für Kioskwaren und Getränke

Zur Festlegung der Verkaufspreise für die in der Kantine angebotenen Kioskwaren und Getränke reicht der Konzessionsnehmer mit Angebot vom xx.xx.202x eine vollständige Artikelliste der von ihm für den Verkauf vorgesehenen Waren mit Angabe der kalkulierten Verkaufspreise ein. Diese Artikelliste wird nach Abstimmung mit dem Kantinenausschuss und nach Zustimmung der Personalvertretung in die für die Kantine verbindliche Kioskwaren-Preisliste übernommen.

##### 7.3 Zuschuss zur ausgegebenen zubereiteten Mahlzeit

1. Der Konzessionsgeber bezuschusst die an Beschäftigte des Bundes jeweils ausgegebene zubereitete Mahlzeit in Höhe von 20 % des Verkaufspreises, da die vom Konzessionsnehmer betriebene Kantine die für den Bereich Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung geltenden Kriterien des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung (Ziffer VI) in der jeweils gültigen Fassung erfüllt (vgl. 1.2 und 3.1). Die Aktuelle Version des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung ist unter folgendem Link abrufbar: <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/massnahmenprogramm-nachhaltigkeit-der-bundesregierung-427896>.
2. Der Konzessionsgeber gewährt einen über den nach Ziffer 1. gewährten Zuschuss hinausgehenden Zuschuss in Höhe von weiteren 10 % des Verkaufspreises, wenn
  - a.) der Anteil von Bio-Lebensmitteln (Bio nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung) nachweislich mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den

- Gesamtwareneinsatz (außer Getränke) beträgt (Nachweis über Bio-Zertifikat für die AHV inkl. Bio-Anteil) und
- b.) die Kantine eine Zertifizierung für Nachhaltigkeit oder Umweltfreundlichkeit erhält (Nachweis über DEKRA-Zertifizierung nach ISO 14001).

Bzgl. a) gilt:

Nach nationaler Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV). Zertifizierung und Ausgabe des Zertifikats inkl. Bio-AHV-Kennzeichen (je nach Bio-Anteil in Bronze, Silber und Gold) durch die zugelassenen Öko-Kontrollstellen. Sofern diese Zertifizierung vor Übernahme nicht vorhanden ist, ist die Zertifizierung kurzfristig anzustreben und entsprechend nachzuweisen. In der Übergangszeit wird der Nachweis der Erreichung des 30 % Zieles auf Basis z. B. der Einkaufslisten akzeptiert. Der Nachweis erfolgt monatlich.

## **7.4 Betriebsabhängige Zuschüsse**

Darüber hinaus kann der Konzessionsgeber den Konzessionsnehmer mit weiteren Geld- und Sachleistungen entsprechend der Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien) in der seit dem 6. Juni 2023 gültigen Fassung unterstützen. Insoweit besteht indes kein Rechtsanspruch des Konzessionsnehmers.

## **7.5 Nachweise**

1. Der Konzessionsnehmer weist 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, nach.
2. Die Nachweise, wie viele zubereitete Mahlzeiten zu welchem Preis an Beschäftigte des Bundes monatlich abgegeben worden sind, erfolgt über das Kassensystem des Konzessionsnehmers.
3. Der Konzessionsnehmer verfügt über folgende Zertifizierung oder strebt die Zertifizierung kurzfristig an:
  - a.) JOB&FIT-Zertifizierung gem. „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“  
und sollte er einen Zuschuss gem. 7.3 Ziffer 2. in Anspruch nehmen über folgende Zertifizierungen:
  - b.) Bio-Zertifizierung nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung Verordnung inkl. Zertifizierung des Bio-Anteils (nach Inkrafttreten),
  - c.) DEKRA-Zertifizierung nach ISO 14001 (Umwelt und Nachhaltigkeit).

Die entsprechenden Nachweise hierüber werden bei Vertragsschluss vorgelegt. Sofern die Gültigkeit eines Zertifikates abläuft, wird der Konzessionsnehmer diese verlängern und dem Konzessionsgeber einen neuerlichen Nachweis unaufgefordert als Kopie vorlegen.