

Konzessionsvertrag

Zwischen der

Stadt Ostseebad Kühlungsborn

- der Bürgermeister -

Ostseeallee 20, 18225 Ostseebad Kühlungsborn

Als Schulträger für die

Kooperative Gesamtschule Ostseebad Kühlungsborn (Schulzentrum)

Neue Reihe 73a, 18225 Ostseebad Kühlungsborn

Sowie für die

Fritz-Reuter-Grundschule Ostseebad Kühlungsborn

Hermannstraße 9, 18225 Ostseebad Kühlungsborn

- nachfolgend Auftraggeber genannt -

und

<Firma/Person>

<Straße>

<PLZ><Ort>

- nachfolgend Konzessionärin genannt

wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1 Vertragsgegenstand

Die im Rahmen des Konzessionsvertrages zu erbringenden Leistungen stellen sich wie folgt dar:

1. Bereitstellung einer Mittags- und Pausenverpflegung während des Schulbetriebes oder bei Schulveranstaltungen für die Mitglieder der Schulgemeinschaft der sich in Trägerschaft der Stadt Ostseebad Kühlungsborn befindlichen vorbenannten Schulen.
2. Neben dem Verkauf von alkohol- und koffeinfreien Getränken, Brot, Brötchen, Müsli und anderer Pausenverpflegung soll zudem mindestens eine vollwertige warme Mittagsmahlzeit zum Angebot gehören.

3. Zu den jeweiligen Angeboten zählt die Zubereitung der Speisen, der Verkauf und die mit der Essensversorgung zusammenhängenden Serviceleistungen (z.B. Reinigung des Geschirrs und der verpachteten Räume).

Zu diesem Zweck verpachtet der Auftraggeber der Konzessionärin die im anliegenden Grundriss gelb gekennzeichneten Räume in des Schulzentrum Ostseebad Kühlungsborn nebst vorhandener Ausstattung.

Mit dem Aufenthalt von SuS (Schülerinnen und Schüler) oder Lehrkräften in der Cafeteria ist ausdrücklich keine Kaufverpflichtung verbunden.

§ 2 Vertragsbestandteile

Bestandteil des Konzessionsvertrages sind nachfolgend genannte Anhänge:

- Grundriss Küche/Cafeteria
- Inventarliste der zur Nutzung überlassenen technischen Ausstattung

§ 3 Bedingungen des Konzessionsvertrages

- (1) Die unter § 1 genannte Bewirtschaftung erfolgt frühestens ab dem 17.06.2024, spätestens jedoch ab dem 02.09.2024 in eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigenes wirtschaftliches Risiko der Konzessionärin. Die Konzessionärin ist dabei zur Erfüllung aller gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen verpflichtet. Die Konzessionärin bestreitet alle Kosten der Bereitstellung der Pausenverpflegung, wie z.B. Waren-, Verwaltungs- und Personalkosten.
- (2) Die Konzessionärin hat für die Mitglieder der Schulgemeinschaft das unter § 1 genannte Angebot anzubieten. Das Angebot umfasst mindestens belegte Brötchen, gesunde Snacks, Heißgetränke einschließlich Zucker und Milch sowie alkohol- und koffeinfreie Getränke. Weitere Angebote als Ergänzung sind willkommen (z.B. Gebäck, Joghurt, Müsli, Obst, Gemüse, warme Mahlzeiten).
- (3) Für die Zubereitung des Pausenangebotes stellt der Auftraggeber das Pachtobjekt bereit. Das Pachtobjekt darf nicht für die Zubereitung/Ausgabe von Speisen genutzt werden, die von Dritten bestellt worden sind (kein „Außer-Haus-Verkauf“).
- (4) Die Konzessionärin verpflichtet sich, Sonderwünschen des Konzessionsgebers im Hinblick auf Veranstaltungen, die einen eingeschränkten Verkaufsbetrieb bewirken, wie z. B. Personalversammlungen, Jahresabschluss- und sonstige Veranstaltungen mit eigener Bewirtung durch den Konzessionsgeber, nach rechtzeitiger Voranmeldung grundsätzlich Rechnung zu tragen.
- (5) Die Konzessionärin darf die Kantineeinrichtung grundsätzlich nicht zur Durchführung von nicht durch den Konzessionsgeber autorisierten Veranstaltungen benutzen.
- (6) Die Aufstellung von Softgetränke-, bzw. Snackautomaten ist nicht gestattet.

- (7) Die Ausgabe der Speisen, Getränke und sonstigen Kioskwaren erfolgen grundsätzlich im Wege der Selbstabholung.
- (8) Der Verkauf von Tabakwaren, koffeinhaltigen und alkoholischen Getränken, sowie Energydrinks und ist untersagt. In Abstimmung mit der Schulleitung kann dem Verkauf von Kaffee an Lehrkräfte oder SuS der Oberstufenklassen zugestimmt werden. Bei der Verwendung von Alkohol oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten bei der Zubereitung von Speisen, muss dieses gekennzeichnet/gesondert ausgewiesen werden.
- (9) In der Kantine ist ein Gästebuch für Anregungen und Beschwerden auszulegen, in das dem Konzessionsgeber jederzeit Einsicht zu gewähren ist.

§ 4 Pacht, Betriebskosten

- (1) Damit der Schulgemeinschaft die in der Kantine angebotene Gemeinschaftsverpflegung, die Kioskwaren sowie Getränke zu akzeptablen Preisen angeboten werden können, verzichtet der Konzessionsgeber auf die Entrichtung eines Pachtzinses und stellt dazu der Konzessionärin die Kantinenräumlichkeiten sowie die dazugehörigen Lager-, Umkleide- und sonstige zur Kantine gehörende Nebenräume unentgeltlich zur ständigen Nutzung zur Verfügung. Eine detaillierte Übersicht sowie Planskizzen zu den dem Konzessionär überlassenen Räumlichkeiten sind dem Anhang zu entnehmen.
- (2) Gleichfalls zum Zwecke der Stabilisierung der Preise für die angebotene Gemeinschaftsverpflegung, Kioskwaren sowie Getränke ist die Konzessionärin von der Übernahme der Betriebskosten befreit. Mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen und Verbrauchsgütern (insbesondere Verbrauchswasser und elektrischer Strom) hat die Konzessionärin sparsam umzugehen.

§ 5 Preisbindung/Preisanpassung

- (1) Zur Festlegung der Verkaufspreise reicht die Konzessionärin mit ihrem Angebot eine verbindliche Artikelliste sämtlicher zum Verkauf angebotener Waren mit Angabe der von ihr kalkulierten Verkaufspreise ein.
- (2) Die Einhaltung der im Angebot genannten Preise wird für einen Zeitraum von 6 Monaten garantiert. Die Preisbindungsfrist beginnt mit der Aufnahme des regulären Bewirtschaftungszeitraumes.
- (3) Nach Ablauf der Preisbindungsfrist kann die Konzessionärin eine Preisanpassung aufgrund gestiegener Warenkosten schriftlich beantragen, wenn zum Ende der Preisbindungsfrist der Verbraucherpreisindex in der Kategorie CC 01 (Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke) seit mindestens drei Monaten den Basiswert zum Zeitpunkt des Abschlusses der Preisbindungsvereinbarung um mehr als 5 %-Punkte übersteigt oder sich nachweislich andere Kostenfaktoren seitdem um mehr als 5 % erhöht haben (z.B. Reinigungs- oder Personalkosten).
- (4) Die Preisanpassungen bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers.
- (5) Die Artikelliste mit den aktuellen Verkaufspreisen ist von der Konzessionärin als deutlich lesbarer Aushang vor dem Verkaufstresen anzubringen.

§ 6 Räume/Instandhaltung

- (1) Den vom Auftraggeber beauftragten Personen ist im Rahmen der Ausübung des Hausrechts freier Zugang zu den Pachträumen zu gewähren. Vor dem Betreten der Pachträume soll der Auftraggeber die Konzessionärin, wenn zeitlich möglich, informieren.
- (2) An mehreren Tagen im Schulhalbjahr ist eine Nutzung der in § 1 genannten Räume durch die Schule für Schulveranstaltungen auch ohne die Konzessionärin möglich. Die Termine sind zwischen Konzessionärin und Schule abzustimmen.
- (3) Die bauliche Unterhaltung übernimmt der Auftraggeber. Instandsetzungsarbeiten sind möglichst außerhalb der Öffnungszeiten des Versorgungsbetriebes durchzuführen.
- (4) Für den Fall notwendig werdender Baumaßnahmen in der Küche oder der Cafeteria oder anderer unvorhersehbarer Ereignisse, die eine zeitliche Aussetzung der Bewirtschaftung erfordern, sind die Ausfallzeiten so gering wie möglich zu halten und die Interessen der Konzessionärin soweit wie möglich zu berücksichtigen. Die notwendige Unterbrechung der unter § 1 genannten Dienstleistung rechtfertigt keine Schadenersatzansprüche seitens der Konzessionärin.
- (5) Bauliche Veränderungen dürfen von der Konzessionärin nicht vorgenommen werden.

§ 7 Inventar

- (1) Das in der Küche vorhandene Inventar befindet sich im Eigentum des Auftraggebers. Es gehört zum Pachtgegenstand. Die Konzessionärin ist berechtigt, die vorhandenen Einrichtungsgegenstände im Rahmen des vertraglichen Zwecks zu nutzen. Sofern während der Vertragsdauer Reparaturen am Inventar oder Ersatzbeschaffungen erforderlich sind, sind diese grundsätzlich von der Konzessionärin auf deren Kosten vorzunehmen.
- (2) Die Stühle und Tische in der Cafeteria befinden sich im Eigentum des Auftraggebers und werden bei Bedarf vom Eigentümer repariert bzw. ausgetauscht.
- (3) Darüber hinaus ist die Bereitstellung der erforderlichen Einrichtungsgegenstände und Geräte Sache der Konzessionärin.
- (4) Die Konzessionärin verpflichtet sich, die ihr überlassenen Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände ordnungsgemäß zu erhalten und pfleglich zu behandeln.
- (5) Die regelmäßige Überprüfung der elektrischen Geräte in den Pachträumen obliegt dem Konzessionsgeber, sofern diese durch ihn überlassen worden sind. Die nach vorausgegangenem vorheriger in Abstimmung mit dem Konzessionsgeber eigenständig eingebrachten zusätzlichen elektrischen Geräte sind durch die Konzessionärin in Eigenverantwortung entsprechend der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig zu überprüfen.
- (6) Leuchtmittel in den Pachträumen sind bei Bedarf durch die Konzessionärin auszutauschen. Ausgenommen ist der Bereich der Cafeteria, hierfür ist der Auftraggeber zuständig.

- (7) Nach Vertragsablauf hat die Konzessionärin keinen Anspruch auf Ersatz von Aufwendungen gegen den Auftraggeber.

§ 8 Reinigungs- und Entsorgungspflichten

- (1) Die Reinigung des Essgeschirrs, der Küchengeräte, des Mobiliars, der Einrichtungsgegenstände obliegen der Konzessionärin. Die Konzessionärin hat die überlassenen Räumlichkeiten täglich besenrein zu übergeben, die Nassreinigung der Bodenbeläge erfolgt durch das Personal des Schulträgers. Zu den Einrichtungsgegenständen zählen alle Gegenstände, die der Lagerung, Kühlung, Essenszubereitung, Essensausgabe und Geschirrspülung dienen. Hierzu zählen auch evtl. vorhandene Servier- und Tablettwagen.
- (2) Anfallende Kosten für evtl. notwendige Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen in den Pachträumen übernimmt der Schulträger sofern er diese zu verantworten hat.
- (3) Für die ordnungsgemäße Entsorgung von Restmüll und Wertstoffen hat die Konzessionärin das Gebot der Mülltrennung zu beachten.
- (4) Die Leerung der Abfall- und Wertstoffgefäße in den Pachträumen führt die Konzessionärin durch.

§ 9 Gesundheits- und Hygienevorschriften

- (1) Die Konzessionärin ist verpflichtet, die einschlägigen Vorschriften über die Führung von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zu beachten, insbesondere im Hinblick auf Gesundheit und Hygiene. Sie hat dafür zu sorgen, dass die Küche stets den gesetzlich vorgeschriebenen hygienischen Anforderungen entspricht.
- (2) Es ist geeignete Arbeitskleidung (Kittel, Schürze, ggf. Kopfbedeckung) zu verwenden; die Leitlinien der „Guten Hygienepraxis“ sind einzuhalten.
- (3) Die Regelüberwachung der von der Konzessionärin bewirtschafteten Küche, Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände erfolgt durch den Landkreis Rostock, Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Die Konzessionärin erklärt sich damit einverstanden, dass der Auftraggeber eine Durchsicht des Ergebnisses der Hygieneuntersuchung erhält. Im Falle von Hygienebeanstandungen muss die Konzessionärin die festgestellten Mängel auf eigene Kosten unverzüglich beheben.
- (4) Die gesetzlichen und sonstigen Vorschriften über Maßnahmen bei ansteckenden Krankheiten und über Gesundheitsuntersuchungen sind zu beachten.
- (5) Die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungspflichten sind zu beachten. Die Allergene und Zusatzstoffe müssen auf der Artikelliste, die als deutlich lesbarer Aushang vor dem Verkaufstresen anzubringen ist (vergleiche § 5 Absatz 5), ausgewiesen werden.
- (6) Für die in der Küche eingesetzten Arbeitskräfte muss die Konzessionärin dem Auftraggeber vor deren Einsatz eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlegen. Ein Zeugnis nach § 17/18 des Bundes-Seuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 IfSG. Bei

erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein. Die Kosten für die Bescheinigung sind von der Konzessionärin zu tragen.

- (7) Der Auftragnehmer hat für die eingesetzten Arbeitskräfte vor Tätigkeitsaufnahme jeweils ein aktuelles erweitertes Führungszeugnis beim Konzessionsgeber vorzulegen.
- (8) In dem Pachtobjekt, sowie auf dem gesamten Schulgelände ist das Rauchen untersagt.

§ 10 Öffnungszeiten

- (1) Die Öffnungszeiten sind mit der Schulleitung einvernehmlich abzustimmen.
- (2) Die Kernöffnungszeit für den Verkauf der Pausenverpflegung ist schultäglich mindestens von 09:00 Uhr bis 14:30 Uhr zu gewährleisten. Die Unterrichtszeiten am Schulzentrum gestalten sich derzeit wie folgt:

<u>Stunden</u>	<u>Unterrichtszeiten</u> *Doppelstunden*	<u>Unterrichtszeiten</u> *Einzelstunden*
1./2.	07:40 – 09:10 Uhr	07:40 – 08:25 Uhr 08:35 – 09:20 Uhr
3./4.	09:35 – 11:05 Uhr	09:35 – 10:20 Uhr 10:25 – 11:10 Uhr
5./6.	11:30 – 13:00 Uhr	11:30 – 12:15 Uhr 12:20 – 13:05 Uhr
	Mittagspause	Mittagspause
7./8.	13:30 – 15:00 Uhr	13:30 – 14:15 Uhr 14:20 – 15:05 Uhr
9.	15:10 – 15:55 Uhr	15:10 – 15:55 Uhr

An der Fritz-Reuter-Grundschule wurden die Unterrichtseiten wie folgt festgelegt:

<u>Stunden</u>	<u>Unterrichtszeiten</u>
1.	07:50 – 08.35 Uhr
2.	08:45 – 09.30 Uhr
3.	09.50 – 10:35 Uhr
4.	10:45 – 11:30 Uhr
5.	12:00 – 12:45 Uhr
6.	12.55 – 13.40 Uhr

Hieraus ergibt sich der Korridor für die Mittagsversorgung.

- (3) Die Konzessionärin hat sicherzustellen, dass ihr Personal während der täglichen Öffnungszeit und für die notwendigen Vorbereitungs- und Servicearbeiten in erforderlichem Maß zur Verfügung steht.
- (4) Die Konzessionärin ist verpflichtet, den Warenverkauf sicherzustellen und hat bei Bedarf Vertretungskräfte zu stellen.
- (5) Außerhalb der Öffnungszeiten hat die Konzessionärin die Küche unter Verschluss zu halten. Der Auftraggeber besitzt einen Zweitschlüssel.

§ 11 Speisenangebot

- (1) Die Konzessionärin stellt sicher, dass alle angebotenen Speisen qualitativ gut und appetitlich sind. Beim Warensortiment ist auf ein ausgewogenes, möglichst regionales Angebot und gesunde Lebensmittel zu achten. Insbesondere bei einem „kleinen“ Mittagsangebot ist den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. in der jeweils gültigen Fassung zu folgen. Diese sind der Website www.dge.de zu entnehmen.
- (2) Eine Veränderung des Warensortiments ist mit der Schulleitung abzustimmen, die geänderte Artikelliste (siehe § 5 Abs. 5) vor dem Verkaufstresen ist auszutauschen.
- (3) Die Schulleitung wird bei Bedarf – maximal einmal jährlich – unter Beteiligung der Konzessionärin eine Befragung von Schülerschaft und Kollegium durchführen und auswerten. Auf diese Weise sollen Rückmeldungen zum Verkaufsbetrieb (z.B. Sortiment, Preisgestaltung, Service usw.) mit dem Ziel einer Qualitätssicherung und Fortentwicklung gewonnen werden.
- (4) Der Auftraggeber kann aus begründetem Anlass Kontrollen und Untersuchungen von Speisen und Lebensmitteln durchführen lassen. Die Proben und gegebenenfalls Gegenproben dürfen vom Auftraggeber kostenlos entnommen werden.
- (5) Die Konzessionärin schließt etwaige Lieferverträge auf eigene Rechnung ab. Der Auftraggeber wird von Forderungen Dritter freigestellt.

§ 12 Kassen-/Zahlungssystem

- (1) Die Verpflegung und Kioskwaren werden gegen Barzahlung abgegeben. Ein Kassensystem wird vom Auftraggeber nicht bereitgestellt, hierfür hat die Konzessionärin in eigener Zuständigkeit zu sorgen.
- (2) Neben der Bezahlung mit Bargeld kann eine kontaktlose elektronische Bezahlungsmöglichkeit mit NFC, Chip-Karten und Apple Pay und Google Pay angeboten werden.
- (3) Die Konzessionärin stellt für das tägliche Mittagsangebot ein möglichst digitales Bestellsystem zur Verfügung. Die Rechnungslegung erfolgt direkt an den Besteller.

§ 13 Personal

- (1) Die Konzessionärin verpflichtet sich, die im Rahmen dieses Vertrages eingesetzten Mitarbeiter/-innen nach Maßgabe des Gesetzes zur Regelung eines allgemeinen Mindestlohnes (MiLoG) in der jeweils gültigen Fassung bzw. neuer für allgemeinverbindlich erklärten, einschlägigen tarifvertraglichen Regelungen in den jeweils gültigen Fassungen zu entlohnen (Mindestlohn) und zu beschäftigen sowie zu den sonstigen für allgemeinverbindlich erklärten tarifrechtlichen Arbeitsbedingungen zu beschäftigen, sofern diese für die Konzessionärin einschlägig sind.
- (2) Die Beauftragung eines Nachunternehmens ist nicht gestattet.
- (3) Die Konzessionärin 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. Sie versichert, dass sie ausschließlich Personal aus EU/EWR-Ländern beschäftigen wird oder solche Personen aus Drittländern, welche im Besitz einer gültigen Arbeitsgenehmigung sind.
- (4) Die Konzessionärin verpflichtet sich, die vereinbarten Leistungen durch Arbeitskräfte ausführen zu lassen, die fachlich geschult, eingewiesen und für den Einsatz in der Kantine des Konzessionsgebers geeignet sind. Sie verpflichtet sich, nur solche ausländischen Arbeitskräfte einzusetzen, die zur Arbeitsaufnahme berechtigt sind. Das im Servicebereich eingesetzte Personal muss über ausreichende sprachliche Deutschkenntnisse verfügen.
- (5) Die Konzessionärin ist zur Erfüllung aller gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen verpflichtet.

§ 14 Haftung

- (1) Verletzt die Konzessionärin schuldhaft eine ihr nach diesem Vertrag obliegende Pflicht, so hat sie dem Auftraggeber den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen. Die Konzessionärin haftet für alle Schäden, die durch die nicht sachgemäße Nutzung oder auf andere Weise an den Räumen oder dem überlassenen Inventar entstehen und hat den Schaden unverzüglich der Schulleitung zu melden. Verstöße gegen Verpflichtungen, die der Konzessionärin aufgrund gesetzlicher oder behördlicher Anordnung obliegen, gelten als Verstöße gegen Vertragspflichten, soweit sie geeignet sind, den Vertragszweck zu gefährden. Die Konzessionärin hat ein Verschulden ihres Personals in gleichem Umfang zu vertreten wie eigenes Verschulden.
- (2) Steht einem Dritten wegen eines Schadens, den die Konzessionärin durch schuldhafte Verletzung der ihr nach Absatz 1 obliegenden Pflichten verursacht hat, ein Anspruch auf Schadenersatz auch gegen den Auftraggeber zu, so ist die Konzessionärin verpflichtet, den Auftraggeber von diesem Anspruch freizustellen.
- (3) Die Haftung, die im Zusammenhang mit der Einhaltung von Vorschriften und Auflagen bei baulichen Maßnahmen erforderlich ist, liegt ausschließlich beim Auftraggeber.

(4) Die Konzessionärin 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 für die gesamte Laufzeit des Vertrages aufrechterhalten wird:

- Personenschäden 2.000.000,- Euro,
- Sachschäden 2.000.000,- Euro,
- Vermögensschäden 100.000,- Euro,
- Abwasserschäden 50.000,- Euro,
- Schlüsselverlustschäden 25.000,- Euro.

Von der Versicherung nicht gedeckte Schäden hat die Konzessionärin dem Konzessionsgeber zu ersetzen.

(5) Das Bestehen des Versicherungsschutzes hat die Konzessionärin auf Verlangen des Konzessionsgebers auch während der Vertragslaufzeit jederzeit nachzuweisen. Erstmalig ist der Nachweis mit Vertragsabschluss beizubringen.

(6) Die Konzessionärin steht für die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften, für die Einhaltung der Hygieneverordnungen sowie die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften für den Küchenbereich, soweit sie hier in Betracht kommen.

§ 15 Dauer des Vertrages/Kündigung

(1) Das Vertragsverhältnis beginnt am 17.06.2024.

Es wird zunächst auf drei Jahre abgeschlossen und endet 14 Tage nach Ablauf des Schuljahres 2026/2027 am 17.07.2027.

(2) Der Konzessionsvertrag verlängert sich um jeweils ein weiteres Jahr, wenn keine der Parteien der Verlängerung bis zum 31.01. des jeweiligen Jahres schriftlich widerspricht und kündigt. Im Falle der Kündigung endet das Vertragsverhältnis 14 Tage nach Ablauf des laufenden Schuljahres.

(3) Jeder Vertragspartner kann den Vertrag fristlos kündigen, wenn ihm aus einem wichtigen Grund die Fortsetzung des Vertrages nicht zugemutet werden kann. Wichtige Gründe sind insbesondere:

- a) wiederholte Verstöße der Konzessionärin gegen Vertragspflichten trotz vorheriger Abmahnung,
- b) amtsärztlich festgestellte gesundheitliche Gefährdung durch den Küchenbetrieb.

(4) Die Kündigung hat durch eingeschriebenen Brief zu erfolgen. Sie muss spätestens am dritten Werktag nach Beginn der Kündigungsfrist bei der gekündigten Partei vorliegen.

§ 16 Abwicklung des Vertrages zum Vertragsende

- (1) Bei Beendigung des Vertrages hat die Konzessionärin das Pachtobjekt in vertragsgemäßen, hygienisch einwandfreien Zustand und vollständig geräumt mit sämtlichen Schlüsseln an den Auftraggeber zurückzugeben. Die Konzessionärin trägt die Kosten der Beseitigung von dem bei der Räumung evtl. festgestellten Schädlingsbefall. Auf § 6 Abs. 4 (Schönheitsreparaturen) wird ausdrücklich hingewiesen.
- (2) Zum Vertragsende hat die Konzessionärin das Inventar in einem vertragsgemäßen und hygienisch einwandfreien 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 von der Konzessionärin Wertersatz nach Maßgabe von § 9 zu leisten.
- (3) Die Konzessionärin verpflichtet sich, alle Waren und Gegenstände, die sich in ihrem Eigentum befinden oder die ihr von Dritten überlassen wurden, bis zum Übergabezeitpunkt aus den Betriebsräumen zu entfernen.

§ 17 Datenschutz

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

§ 18 Schriftform, Nebenabreden

- (1) Jede Änderung oder Ergänzung des Vertrages bedarf der Schriftform. Mündliche Nebenabreden gelten als nicht getroffen.
- (2) Dieser Vertrag wird zweifach ausgefertigt.

§ 19 Salvatorische Klausel

Die etwaige Nichtigkeit einzelner Vertragsbestimmungen hat nicht die Nichtigkeit des ganzen Vertrages zur Folge. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, die verbleibenden Bestimmungen 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 die Auslegung keine Einigkeit erzielt worden, so haben sich die Vertragsparteien um ergänzende Vereinbarungen zu bemühen.

§ 20 Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle Streitigkeiten, die sich aus der Erfüllung oder Nichterfüllung des Vertrages ergeben, ist Rostock.

§ 19 Inkrafttreten

Dieser Vertrag tritt mit dem Tag der Zuschlagserteilung in Kraft. Die Leistungen sind ab dem 17.06.2024 zu erbringen.

Ostseebad Kühlungsborn, den.....

Ort, den.....

Konzessionsgeber

Firma

(Konzessionsgeber)

(Auftragnehmer)

(Schulzentrum)