



Deutsches  
Patent- und Markenamt

# Vergabeunterlagen

für das Vergabeverfahren

**Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und  
Markenamt (BUL 51/20)**

# Vertragsunterlagen

Stand: Bekanntmachung der Vergabeunterlagen



# Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und Markenamt

zwischen der

Bundesrepublik Deutschland,  
vertreten durch die Bundesministerin der Justiz und für Verbraucherschutz,  
diese vertreten durch die Präsidentin des Deutschen Patent- und Markenamtes  
Zweibrückenstraße 12, 80331 München

— nachstehend als „DPMA“ bezeichnet —

und

*[wird durch Vergabestelle ergänzt]*

— nachstehend als „Kantinenbetreiber“ bezeichnet —

vom *[wird durch Vergabestelle ergänzt]*

Zur Sicherstellung der Verpflegung der ca. 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Deutschen Patent- und Markenamtes (DPMA) sowie des Bundespatentgerichts (BPatG) im Dienstgebäude Cincinnatistraße stellt das DPMA den Bediensteten dort eine Kantine als Sozialraum zur Verfügung. Diese Kantine wird durch einen Kantinenbetreiber bewirtschaftet, der sie auf eigene Rechnung führt. Der Kantinenbetreiber hat gegenüber dem DPMA keinen Anspruch darauf, dass der Kantinenbetrieb ab 1. Oktober 2020 aufgrund den Auswirkungen der COVID-19-Pandemie vollumfänglich möglich ist. Etwaige Hygieneauflagen oder Beschränkungen sind durch den Kantinenbetreiber selbst einzuhalten und sicherzustellen.

Das DPMA führte ein Ausschreibungsverfahren zur Vergabe der Bewirtschaftung der Kantine im Dienstgebäude Cincinnatistraße durch, in dem der Kantinenbetreiber den Zuschlag erhielt. Grundlage dieses Vertrages sind daher auch die von dem Bieter im Ausschreibungsverfahren übergebenen Unterlagen (Eigenerklärungen, Angaben, Bescheinigungen und sonstige Nachweise) sowie seine in diesem Ausschreibungsverfahren festgestellte Eignung. Für das DPMA ist das Fortbestehen dieser Eignung und eine gewissenhafte, zuverlässige und fachgerechte Leistungserbringung unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen und Gegebenheiten des DPMA als Grundlage seiner eigenen Arbeitsfähigkeit und seines Ansehens von wesentlicher Bedeutung. Dies vorausgeschickt, vereinbaren die Parteien Folgendes:

## **§ 1 Vertragsgegenstand**

- (1) Der Kantinenbetreiber übernimmt die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA in der Cincinnatistraße 64 in München auf eigene Rechnung und Gefahr.
- (2) Der Kantinenbetreiber führt diesen Wirtschaftsbetrieb als selbständige Wirtschaftseinrichtung und auf eigene Gefahr. Er hat dabei alle einschlägigen gesetzlichen Vorschriften selbständig in eigener Verantwortung, insbesondere in steuerlicher, arbeitsrechtlicher, gewerberechtlicher sowie ordnungsbehördlicher Hinsicht zu beachten. Er hat sämtliche Abgaben und Steuern sowie öffentliche und private Lasten, die mit dem Wirtschaftsbetrieb oder dem Vertrag verbunden sind, zu tragen.
- (3) Der Kantinenbetreiber verpflichtet sich, die Leistungen gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 1) zu erbringen. Er bereitet insbesondere die vertraglich vereinbarte Verpflegung zu und gibt diese an die Nutzungsberechtigten (§ 5) aus. Hierzu gehören folgende Aufgaben:
  - a) Zubereitung und Ausgabe der Gemeinschaftsverpflegung gemäß § 3, sowie alle damit zusammenhängenden Arbeiten, z. B. das Spülen von Geschirr, Porzellan und Tablett sowie die Lagerhaltung und tägliche Reinigung des gesamten Küchenbereichs einschließlich der Ausgabentheke und der Spülküche,
  - b) Angebot eines Konferenzservice gemäß § 4,
  - c) Betreuung von aufgestellten Verkaufsautomaten,
  - d) Organisation des Kantinenbetriebs.
- (4) Die gewährten Vergünstigungen des Bundes sind bei der Kalkulation der Preise für die Verpflegung zu berücksichtigen. Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, alle ihm zur

Verfügung stehenden Möglichkeiten zu einem preisgünstigen Wareneinkauf voll auszunutzen.

- (5) Das DPMA ist mit der Nutzung der Küche der Kantine für die Zubereitung von „Außer-Haus-Essen“ (z.B. Kindergarten-/Schulessen) einverstanden. Es darf jedoch nicht zu Beeinträchtigungen der eigentlichen Aufgaben des Kantinenbetriebes kommen. Der Kantinenbetrieb für das DPMA hat Vorrang. Wenn eine Beeinträchtigung des Kantinenbetriebs hinsichtlich Zeit und Qualität der Speisen aufgrund der Zubereitung von „Außer-Haus-Essen“ vorliegt, kann das DPMA die Zustimmung für diese Nutzung widerrufen. Der Kantinenbetreiber ist grundsätzlich berechtigt, die vorhandene Infrastruktur hierfür zu nutzen. Jedoch hat er hierzu benötigtes Equipment selbst zu stellen. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA hierfür eine Abgabe gemäß § 10 zu entrichten. Die weitere Nutzung der überlassenen Kantinenräume durch den Kantinenbetreiber für private und sonstige Zwecke ist nicht zulässig.
- (6) Das DPMA ist berechtigt, die Bewirtung bei Sonderveranstaltungen wie bei Empfängen, Sonderveranstaltungen und ähnlichem durch Dritte vornehmen zu lassen. Ebenso ist das DPMA berechtigt, Getränke- und Snackautomaten im Gebäude aufzustellen und zu betreiben/betreiben zu lassen. Im Übrigen ist eine geschäftsmäßige Versorgung der Beschäftigten des DPMA mit Speisen und Getränken im Dienstgebäude Cincinnatistraße durch Dritte ausgeschlossen.
- (7) Das DPMA hat das Recht, jederzeit während der Arbeitszeit die Kantinenräume zu besichtigen und bei der Zubereitung von Speisen anwesend zu sein. Es kann Kontrollen und Untersuchungen von Essen und Lebensmitteln durchführen bzw. durchführen lassen.
- (8) Höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen und sonstige unvorhersehbare, unabwendbare und schwerwiegende Ereignisse, wie insbesondere die COVID-19-Pandemie, befreien die Vertragspartner für die Dauer der Störung und im Umfang ihrer Wirkung von den Leistungspflichten dieses Vertrages. Insbesondere aufgrund von Hygieneauflagen, Kontaktbeschränkungen, Abstandsregeln oder anderen behördlichen Vorgaben können insbesondere folgende Leistungspflichten betroffen sein:
  - uneingeschränkter und täglicher Betrieb der Kantine zu den vorgegebenen Öffnungszeiten.
  - uneingeschränkte Nutzung der überlassenen Kantinenräume, insbesondere Speisesaal und Cafeteria.
  - Zubereitung und Ausgabe der Gemeinschaftsverpflegung gemäß § 3.
  - Betreuung von aufgestellten Snack- und Getränkeautomaten gemäß § 4.

Die Vertragsparteien stimmen sich in diesen Fällen regelmäßig ab, wie die Leistungen aus diesem Vertrag konkret erbracht werden können.

## **§ 2 Vertragsbestandteile, Grundlagen**

- (1) Vertragsbestandteile sind in der angegebenen Anwendungsreihenfolge, soweit nicht anders angegeben:
  - a) die Bestimmungen dieses Vertragstextes,
  - b) die Leistungsbeschreibung (Anlage 1),
  - c) die Eigenerklärung und das Angebotsschreiben des Kantinenbetreibers inklusive der vom Kantinenbetreiber ggf. eingereichten Anlagen (Anlage 2),
  - d) die Beantwortung von Bieterfragen und Aufklärungsfragen mit Bedeutung für den Vertrag (Anlage 3), wobei die Ausführungen in dieser Anlage hinsichtlich des Anwendungsvorrangs jeweils bei den Ausführungen der übrigen Unterlagen einzuordnen sind, denen sie zugehören,
  - e) Raumpläne (Anlage 4),
  - f) Inventarliste „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ (Anlage 5),
  - g) Inventarliste „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 6),
  - h) Sicherheitsmerkblatt für den Aufenthalt im DPMA (Anlage 7).

Die Inventarlisten „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ und „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 5 und 6) können nach Bedarf und technischer Entwicklung in beiderseitigem Einverständnis ergänzt und an die aktuelle Ausstattung angepasst werden.
- (2) Allgemeine Geschäftsbedingungen im Sinne von § 305 BGB in den hier referenzierten Dokumenten des Auftragnehmers bzw. sonstige vom Auftragnehmer beigefügten Anlagen zu diesem Vertrag, wie auch etwaige Vorverträge, in Abs. 1 nicht aufgeführte Unterlagen, Protokolle oder sonstige Korrespondenz im Zusammenhang mit dem Abschluss dieses Vertrages sind ausgeschlossen und werden nicht Vertragsbestandteil.
- (3) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss der Normen, die in eine andere Rechtsordnung verweisen.
- (4) Der Kantinenbetreiber bestätigt, dass er vor Abschluss des Vertrages hinreichend Gelegenheit hatte, die für seine Leistungserbringung relevanten Einrichtungen und Örtlichkeiten zu besichtigen und Fragen hierzu zu stellen, die ihm auch vollständig beantwortet wurden. Fachliche oder wirtschaftliche Risiken oder Nachteile, die aus einer nicht erfolgten Besichtigung durch den Kantinenbetreiber resultieren, gehen zu Lasten des Kantinenbetreibers und berechtigen insbesondere nicht zu einer Mehrvergütung, zu Ersatzansprüchen oder zu einem Verlangen des Kantinenbetreibers nach Vertragsanpassung oder Vertragsaufhebung.

### **§ 3 Gemeinschaftsverpflegung**

- (1) Die Kantine dient vorrangig der Versorgung der Nutzungsberechtigten mit gesunden, schmackhaften und abwechslungsreichen Speisen und Getränken. Während der Essensausgabe soll die Ausgabetheke und die Kasse personell so besetzt sein, dass in diesem Bereich sowie im Kassenbereich ein Rückstau vermieden wird.
- (2) Die Zubereitung aller Speisen richtet sich nach den Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts. Hinsichtlich der Mengenanteile und der Zusammensetzung der Speisen sollten neben den Anforderungen dieses Vertrages die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) entwickelten Qualitätsstandards für Betriebsverpflegung in der jeweils gültigen Fassung ergänzend beachtet und umgesetzt werden.
- (3) Der Kantinenbetreiber hat die Verpflegung gemäß der Leistungsbeschreibung (Anlage 1) an Ort und Stelle frisch zuzubereiten und anzubieten.
- (4) Der Verkauf und Ausschank alkoholischer Getränke ist nicht gestattet. Ausnahmen hiervon bedürfen der schriftlichen Genehmigung des DPMA. Der Verkauf von Tabakwaren ist nicht gestattet.
- (5) Speisen und Getränke dürfen nicht in Einweggeschirr ausgegeben werden. Der Gebrauch von Kunststoffbehältnissen und Dosen ist zu vermeiden. Gesetzliche Regelungen dazu sind einzuhalten.
- (6) Die Preisfestlegungen für die preisgebundenen angebotenen Speisen ergeben sich aus dem Angebot des Kantinenbetreibers (Anlage 2).
- (7) Der Kantinenbetreiber erstellt wöchentliche Speisepläne und hängt bzw. legt diese aus. Die Speisepläne sind dem DPMA mindestens vier Arbeitstage im Voraus in elektronischer Form zur Veröffentlichung im Intranet zur Verfügung zu stellen.
- (8) Das DPMA übernimmt keine Gewähr für eine bestimmte Mindestzahl von Essensteilnehmerinnen/Essensteilnehmern oder für bestimmte Umsätze.
- (9) Das DPMA kann in angemessenen Abständen oder aus begründetem Anlass Kontrollen und Untersuchungen der angebotenen Speisen und Lebensmittel durchführen lassen. Die erforderlichen Proben und gegebenenfalls Gegenproben dürfen ohne Werterstattung entnommen werden. Bedient sich der DPMA hierzu Dritter, ist diesen Zutritt zu den überlassenen Kantinenräumen inklusive der Küche zu gewähren. Die entstehenden Kosten trägt das DPMA. Sofern das Untersuchungsergebnis einen Verstoß gegen zu beachtende gesetzliche Vorgaben (insbesondere Hygienevorschriften) ergibt, trägt der Kantinenbetreiber die gesamten Kosten.

### **§ 4 Konferenzservice**

- (1) Der Kantinenbetreiber stellt bei dienstlichen Veranstaltungen des DPMA und BPatG (Besprechungen, Tagungen, Empfänge etc.) im Dienstgebäude Cincinnatistraße Kalt- und Warmgetränke bereit. Bei Bedarf kann der Kantinenbetreiber zudem Speisen anbieten. Das DPMA ist jedoch berechtigt, die Versorgung anderweitig sicherzustellen.

- (2) Die Beauftragung der einzelnen Versorgung erfolgt auf Anforderung des Sachgebiets 4.2.4.d (Veranstaltungsmanagement) gegenüber dem Ansprechpartner (§ 8 Abs. 5). Der Kantinenbetreiber führt den beauftragten Konferenzservice in eigener betrieblicher Verantwortung durch; das DPMA enthält sich jeglicher arbeitsrechtlichen Weisung gegenüber dem Personal des Kantinenbetreibers.

### **§ 5 Nutzungsberechtigung**

- (1) Nutzungsberechtigt sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des DPMA und des BPatG aus allen Dienststellen und Dienstgebäuden. Nutzungsberechtigt sind außerdem Teilnehmer und Dozenten von Seminaren, Fortbildungs- und Sonderveranstaltungen sowie Gäste im Dienstgebäude.
- (2) Ausschließlich das DPMA kann sonstigen Personen (Dritten) widerruflich die Nutzung der Kantine gestatten. Hierfür wird diesen weiteren Nutzungsberechtigten ein Kantinenausweis ausgestellt. Das DPMA behält sich vor, für die weiteren Nutzungsberechtigten gesonderte Zeiten für die Kantinennutzung vorzugeben.

### **§ 6 Vertragslaufzeit und Kündigung**

- (1) Der Vertrag tritt mit Zuschlagserteilung in Kraft.
- (2) Leistungsbeginn ist der 1. Oktober 2020. Die Vertragslaufzeit beträgt fünf Jahre, der Vertrag endet am 30. September 2025.
- (3) Den Vertragsparteien steht ein ordentliches Kündigungsrecht mit einer Kündigungsfrist von neun Monaten mit Wirkung zum Ende eines Kalendermonates zu. Eine ordentliche Kündigung ist frühestens mit Wirkung zum 30. September 2022 zulässig.
- (4) Das DPMA ist berechtigt, den Vertrag bei Vorliegen eines wichtigen Grundes ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist oder unter Bestimmung einer Kündigungsfrist, die eine angemessene Übernahme der Leistung durch einen Dritten gestattet, zu kündigen. Ein wichtiger Grund liegt vor, wenn dem DPMA unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalls und unter Abwägung der beiderseitigen Interessen die Fortsetzung des Vertragsverhältnisses bis zur vereinbarten Beendigung oder bis zum Ablauf einer Kündigungsfrist nicht zugemutet werden kann. Dies ist insbesondere der Fall, wenn der Kantinenbetreiber
- a) trotz schriftlicher Abmahnung gegen wesentliche Vertragspflichten verstößt,
  - b) zahlungsunfähig ist,
  - c) vorsätzlich unrichtig Buch führt, unrichtige oder irreführende Angaben über den Geschäftsbetrieb bzw. Umsatz macht,
  - d) sich staatsfeindlich politisch betätigt,
  - e) die Nutzungsberechtigten durch den Kantinenbetrieb gesundheitlich gefährdet und dies amtsärztlich festgestellt ist.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt auch dem Kantinenbetreiber vorbehalten.

- (5) Die Kündigung des Vertrages bedarf der Schriftform.

### **§ 7 Überlassener Gegenstand**

- (1) Das DPMA überlässt dem Kantinenbetreiber die Kantine zur Nutzung. Das DPMA stellt dem Kantinenbetreiber hierfür Räume, Geräte und Einrichtungsgegenstände zur Verfügung.
- (2) Das DPMA stellt dem Kantinenbetreiber die Kantinen- und Lagerräume im Dienstgebäude Cincinnatistraße 64 gemäß dem Raumplan (Anlage 4) zur Verfügung.
- (3) Als Inventar stellt das DPMA die Kücheneinrichtung gemäß Inventarverzeichnis „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ (Anlage 5) und die sonstigen Ausstattungsgegenstände gemäß Inventarverzeichnis „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 6) bereit.
- (4) Ein Fernsprechanschluss wird dem Kantinenbetreiber zur Verfügung gestellt. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA hierfür die nutzungsbedingten Kosten zu erstatten.
- (5) Der Aufenthalt im Wirtschaftsbereich und die Benutzung der Einrichtung geschehen auf Gefahr des Kantinenbetreibers.
- (6) Eine Pacht wird für die Bereitstellung der Räume, Geräte und Einrichtungsgegenstände nicht erhoben.

### **§ 8 Betriebsführung**

- (1) Der Kantinenbetreiber hat den Kantinenbetrieb selbst zu führen. Eine Weiter- oder Unterverpachtung ist nicht gestattet. Es ist darauf zu achten, dass während des täglichen Betriebes das Mobiliar im Speisesaal sauber gehalten werden wird.
- (2) Der Kantinenbetreiber hat alle einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen, insbesondere die Gewerbeordnung, die Unfallverhütungsvorschriften, die Lebensmittelhygiene-Verordnung, das Infektionsschutzgesetz, das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, das Handelsgesetzbuch und die Steuergesetze zu beachten.
- (3) Der Kantinenbetreiber hat die gesetzlich vorgeschriebenen Bücher nach kaufmännischen Grundsätzen eigenverantwortlich zu führen. Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, dem DPMA spätestens sechs Monate nach Ablauf des Geschäftsjahres seinen Jahresabschluss (Bilanz und Verlust- und Gewinnrechnung oder Einnahmeüberschussrechnung) vorzulegen, soweit dieser die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA betrifft. Dem DPMA steht das Recht zu, jederzeit Einsicht in die Geschäfts- und Buchführung zu nehmen und die Warenbestände zu überprüfen.
- (4) Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, die Personalkosten für das bei ihm in den überlassenen Kantinenräumen beschäftigte Personal folgendermaßen aufzuteilen und getrennt auszuweisen:

- Personalkosten für die Mitarbeiter, die für die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA erforderlich sind und hierfür tätig werden, und
- Personalkosten für Mitarbeiter, die „Außer-Haus-Essen“ im Sinne des § 1 Abs. 5 zubereiten.

Dem DPMA steht das Recht zu, die Personalkosten für Mitarbeiter, die für die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA tätig werden, jederzeit einzusehen.

Der Kantinenbetreiber übermittelt jährlich bis zum 31. Mai

- eine Liste des Personals nach Satz 1 für das Vorjahr,
- die Anzahl der im Vorjahr ausgegebenen Essen, aufgeschlüsselt nach den einzelnen Komponenten der Preisblätter
  - einerseits für Essen für die Nutzungsberechtigten und
  - andererseits für „Außer-Haus-Essen“.

Das DPMA ist berechtigt, die nach diesem Absatz übermittelten oder eingesehenen Daten an Dritte, die sich um einen Folgeauftrag für eine Konzession oder Dienstleistung für die Kantine bewerben, mitzuteilen. Dem Kantinenbetreiber ist bekannt, dass es mit Übernahme des Betriebes durch ihn zu Beginn dieses Vertrages und bei Übernahme durch einen Dritten zum Ende dieses Vertrages zu einem Betriebsübergang im Sinne von § 613a BGB kommen kann; über die möglichen Folgen hat er sich angemessen informiert.

- (5) Der Kantinenbetreiber hat einen festen Kantinenleiter zu benennen, der als örtlicher Ansprechpartner zur Verfügung steht und für alle Fragen des Betriebsablaufs entscheidungsbefugt ist.
- (6) Nach Beendigung des Vertrages hat der Kantinenbetreiber die ihm überlassenen Räume auf seine Kosten zu räumen und dem DPMA besenrein zu übergeben. Alle überlassenen Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände sowie die in das Eigentum des DPMA übergegangenen Ersatzbeschaffungen sind vollständig und gebrauchsfähig zurückzugeben. Alle übergegebenen Schlüssel oder Nachschlüssel sind an das DPMA herauszugeben. Der Kantinenbetreiber haftet für fehlende Gegenstände in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

## **§ 9 Preisfestsetzung, Rechnungsstellung**

- (1) Zum Zeitpunkt der Auftragsübernahme (1. Oktober 2020) gelten die im Angebot aufgeführten Preise für preisgebundene Speisen (Anlage 2).
- (2) Die dem Kantinenbetreiber gewährten Vergünstigungen haben sich bei Preisfestsetzungen verbilligend auf die Verkaufspreise auszuwirken.
- (3) Die Abgabepreise für Waren sind jederzeit in einsehbaren Preisverzeichnissen offen auszuhängen.

- (4) Der Kantinenbetreiber kann Preisanpassungen für das preisgebundene Angebot unter Darlegung der aktuellen Betriebsergebnisse beantragen. Der Kantinenbetreiber hat hierfür seine Betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA), Lieferscheine und Rechnungen vorzulegen. Die nachvollziehbare und belastbare betriebswirtschaftliche Kalkulation des Kantinenbetreibers stellt die Grundlage für die gemeinsamen Preiserhöhungsgespräche zwischen DPMA und Kantinenbetreiber dar. Das DPMA führt innerhalb einer Frist von drei Monaten eine verbindliche Entscheidung für die Erhöhung der Preise herbei. Preiserhöhungsgespräche können frühestens ein Jahr nach Auftragsübernahme (also am 1. Oktober 2021) und in Folge maximal einmal jährlich stattfinden. Die automatische Anpassung der Preise an die gesetzliche Umsatzsteuer, zu der der Kantinenbetreiber berechtigt ist, wird hiervon nicht berührt.
- (5) Die Erhöhung nicht preisgebundener Preise ist einen Monat vor Durchführung der Erhöhung gegenüber dem DPMA anzukündigen. Preiserhöhungen für das nicht preisgebundene Angebot sind nicht zustimmungspflichtig.
- (6) Der Kantinenbetreiber stellt dem beauftragenden Referat des DPMA seine Leistungen des Konferenzservice (§ 5) in Rechnung. Zahlungen des DPMA aufgrund dieses Vertrags werden auf das auf der Rechnung angegebene Konto durch Überweisung geleistet. Im Übrigen gelten die Bestimmungen gemäß § 15 VOL/B.
- (7) Rechnungen des Kantinenbetreibers an das DPMA sind unter Beachtung der umsatzsteuerlichen Regelungen auszustellen. Die für die Rechnungsstellung erforderlichen weiteren Angaben (insbesondere Bestellnummer und Lieferantenummer) erhält der Kantinenbetreiber jeweils bei Beauftragung.
- (8) Rechnungen dürfen ab dem 27. November 2020 gemäß § 3 Abs. 1 E-Rechnungs-Verordnung ausschließlich als elektronische Rechnung unter Beachtung der Vorgaben der E-Rechnungs-Verordnung an die Zentrale Rechnungsplattform des Bundes unter der Internetadresse „<https://xrechnung.bund.de>“ mit der Leitwegs-ID des DPMA „991-03083-20“ gesandt werden. Bis 26. November 2020 dürfen Rechnungen als elektronische Rechnung im Sinne der E-Rechnungs-Verordnung, per E-Mail oder postalisch übermittelt werden. Per E-Mail übermittelte Rechnungen sind an die E-Mail-Adresse „[zre@dpma.de](mailto:zre@dpma.de)“ zu senden. Postalisch übermittelte Rechnungen sind an die Anschrift „Deutsches Patent- und Markenamt, Zentraler Rechnungseingang, 80297 München“ zu senden.
- (9) Das Zahlungsziel für entsprechend den Regelungen des § 9 Abs. 6 und 7 erstellte Rechnung beträgt 30 Kalendertage nach Eingang der Rechnung. Entscheidend für die Rechtzeitigkeit von Zahlungen des DPMA ist der Zugang des Überweisungsauftrags beim Geldinstitut des DPMA.

#### **§ 10 Konzessionsabgabe**

- (1) Das DPMA ist mit der Nutzung der Küche der Kantine für die Zubereitung von „Außer-Haus- Essen“ gemäß § 1 Abs. 5 einverstanden.

- (2) Für die Versorgung von Dritten mit „Außer-Haus-Essen“ ist eine Konzessionsabgabe zu entrichten. Diese beträgt
  - für die Versorgung von Kindergärten, Schulen und Sozialeinrichtungen 5 % des Gewinns,
  - für alle übrigen Dritten 10 % des Gewinns.
- (3) Die Abrechnung der Konzessionsabgabe erfolgt jeweils zum Ende des 3. Quartals des Folgegeschäftsjahres. Der Kantinenbetreiber legt dem DPMA die notwendigen steuerlichen Unterlagen vor. Auf deren Basis erstellt der DPMA eine Rechnung. Der Kantinenbetreiber überweist den Rechnungsbetrag innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungseingang auf das in der Rechnung angegebene Konto.

### **§ 11 Räume**

- (1) Der Kantinenbetreiber hat die ihm überlassenen Räume schonend und pfleglich zu behandeln. Er hat auftretende Schäden unverzüglich dem DPMA mitzuteilen. Der Kantinenbetreiber haftet für alle Schäden, die durch ihn, seine Beauftragten oder Lieferanten schuldhaft verursacht werden oder aus einer vertragswidrigen Verwendung der Räumlichkeiten entstehen.
- (2) Die Kantinenräume sind Diensträume, die dem Hausrecht und Hausordnung des DPMA unterliegen. Im gesamten Dienstgebäude gilt Rauchverbot. Unbefugte haben keinen Zutritt. Den Mitgliedern des Kantinenausschusses (§ 21) ist der Zutritt zu gestatten.
- (3) Außerhalb der Öffnungszeiten hat der Kantinenbetreiber die Kantinenräume unter Verschluss zu halten. Das DPMA oder der Wachdienst im Dienstgebäude Cincinnatistraße sind berechtigt, bei Abwesenheit des Kantinenbetreibers die überlassenen Räume in Notfällen zur Abwendung einer unmittelbaren Gefahr zu betreten. Der Kantinenbetreiber ist hierüber unverzüglich zu unterrichten. Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, die Zugänge zum Gebäude, insbesondere den Lieferantenzugang im Erdgeschoss und die Zugänge zum Außenbereich, verschlossen zu halten.
- (4) Das DPMA stellt sicher, dass die Kantinenräume bei der Übergabe den bau- und gewerbepolizeilichen sowie den hygienischen Anforderungen entsprechen. Über erforderlich werdende Maßnahmen während der Laufzeit des Vertrages hat der Kantinenbetreiber das DPMA unverzüglich zu unterrichten.
- (5) Das DPMA ist berechtigt, den Speisesaal jederzeit auch ohne Kantinenbetrieb zu nutzen. Das DPMA achtet darauf, dass die Bewirtschaftung durch den Kantinenbetreiber hierdurch nicht unangemessen beeinträchtigt wird.

### **§ 12 Inventar**

- (1) Der Kantinenbetreiber erkennt mit der Unterzeichnung des Übergabeprotokolls an, dass die in den Inventarverzeichnissen „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ und „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 5 und 6) aufgeführten Gegenstände ihm vollständig

und gebrauchsfähig übergeben worden sind. Er verpflichtet sich, diese Gegenstände ordnungsgemäß zu erhalten und pfleglich zu behandeln. Erhebliche Mängel und Beschädigungen des Inventars hat der Kantinenbetreiber dem DPMA unverzüglich anzuzeigen. Das DPMA ist dem Kantinenbetreiber, auf dessen Anzeige hin, bei der Rückergangung des Kantinengeschirrs, das aus dem Kantinenbereich mitgenommen worden ist, behilflich.

- (2) Der Kantinenbetreiber trägt bezüglich der in den Inventarverzeichnissen „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ und „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 5 und 6) aufgeführten Gegenstände mit einem Einzelanschaffungswert bis 150,00 Euro netto die Gefahr des zufälligen Unterganges oder der Verschlechterung. Verlorengegangenes oder unbrauchbar gewordene Inventargegenstände hat der Kantinenbetreiber nach Art und Güte gleichwertig zu ersetzen. Im Falle der Unmöglichkeit der Ersetzung hat er die Kosten in Höhe des Wiederbeschaffungswertes an den DPMA zu erstatten.
- (3) Über die von ihm als Ersatz beschafften Gegenstände hat der Kantinenbetreiber die Rechnungen und Lieferscheine dem DPMA vorzulegen. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA das Eigentum an den als Ersatz beschafften Gegenständen zu übertragen. Ersatzbeschaffungen unter Vereinbarung eines Eigentumsvorbehalts des Verkäufers sind unzulässig. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA einmal jährlich (erstmalig zum 1. Oktober 2021) ein aktualisiertes Inventarverzeichnis vorzulegen.
- (4) Das DPMA übernimmt die Unterhaltung, Instandsetzung und den Ersatz der im Inventarverzeichnis „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ (Anlage 5) aufgeführten Anlagen, Einrichtungen und Gegenständen sowie der in dem Inventarverzeichnis „Ausstattungsgegenstände“ (Anlage 6) aufgeführten Gegenstände mit einem Einzelanschaffungswert von mehr als 150,00 Euro netto. Instandsetzung und Ersatz leistet das DPMA nur soweit natürliche Abnutzung (Verschleiß) vorliegt. Die Entscheidung hierüber trifft allein das DPMA, gegebenenfalls unter Hinzuziehung eines neutralen Gutachters.
- (5) Um im Falle eines Mangels an einem in Kapitel 8 der Leistungsbeschreibung (Anlage 1) aufgeführten Gerät/Gegenstand/Anlage eine zeitnahe Reparatur zu ermöglichen, ist der Kantinenbetreiber abweichend von Absatz 4 Satz 1 berechtigt, Reparaturarbeiten unter Beachtung der in Kapitel 8 der Leistungsbeschreibung (Anlage 1) dargestellten Vorgehensweise eigenständig zu beauftragen. Dies gilt zunächst für ein Jahr ab Vertragsschluss (Erprobungsphase). Das DPMA beabsichtigt während dieser Erprobungsphase Rahmenverträge für Reparatur-/Wartungsarbeiten abzuschließen. Die Regelung in Satz 1 wird unwirksam, sobald durch das DPMA entsprechende Rahmenverträge für die in Kapitel 8 der Leistungsbeschreibung (Anlage 1) aufgeführten Geräte/Gegenstände/Anlagen abgeschlossen wurden. Nach Abschluss von entsprechenden Rahmenverträgen ist der Kantinenbetreiber nicht mehr berechtigt, selbstständig Reparaturaufträge zu erteilen. Das DPMA informiert den Kantinenbetreiber umgehend über den Abschluss dieser Rahmenverträge. Die Beauftragung von Reparaturen an den übrigen im Inventarverzeichnis „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ (Anlage 5) genannten Geräten/Anlagen/Gegenständen erfolgt durch das DPMA.

- (6) Jährlich wird durch den Kantinenbetreiber eine Inspektion der zum Wirtschaftsbereich gehörenden Maschinen und Geräte durchgeführt und der Bestand anhand der Inventarverzeichnisse überprüft (Inventur). Das DPMA ist berechtigt, Bestandsprüfungen vorzunehmen.

### **§ 13 Baumaßnahmen und bauliche Veränderungen**

- (1) Bauliche Veränderungen dürfen vom Kantinenbetreiber nur in Abstimmung und mit vorheriger Zustimmung des DPMA vorgenommen werden. Bei unbefugter Vornahme von Veränderungen kann das DPMA vom Kantinenbetreiber die unverzügliche Wiederherstellung des früheren Zustandes verlangen.
- (2) Das DPMA ist berechtigt, Instandsetzungsarbeiten in den überlassenen Räumen der Kantine auch außerhalb der Öffnungs-/Dienstzeiten mit Zustimmung des Kantinenbetreibers durchführen lassen, wenn eine Behebung der Mängel während der Öffnungszeiten nicht möglich ist.
- (3) Sofern notwendig werdende Baumaßnahmen eine Unterbrechung des Kantinenbetriebs erfordern, wird die Leistungspflicht des Kantinenbetreibers für die Zeit der Baumaßnahme ausgesetzt. Die Unterbrechungszeit wird in Abstimmung beider Parteien festgelegt und ist so kurz wie möglich zu halten.
- (4) Der Kantinenbetreiber ist zur Duldung der in Absatz 2 und 3 genannten Maßnahmen verpflichtet. Er hat keinen Anspruch auf den Ersatz von Mindereinnahmen, die durch Maßnahmen nach Absatz 2 und 3 entstehen.
- (5) Zur Abwendung unmittelbarer Gefahren sowie im Rahmen des Gebäudeschutzes ist das DPMA befugt, alle überlassenen Kantinenräume (inklusive Lager- und Büroräume) auch in Abwesenheit des Kantinenbetreibers zu betreten. Der Kantinenbetreiber ist umgehend hierüber zu informieren.

### **§ 14 Zahlungssystem**

- (1) Alle durch den Kantinenbetreiber angebotenen Speisen und Getränke sind nur gegen Sofortzahlung (Barzahlung oder bargeldlose Zahlung mittels Geldkarte) abzugeben. Bei Barzahlung kann ein Aufschlag von bis zu 5 % verlangt werden.
- (2) Beim DPMA ist ein Kassensystem für die bargeldlose Zahlung inklusive der erforderlichen Bezahlkarten im Einsatz. Der Kantinenbetreiber übernimmt das vorhandene Zahlungssystem.

### **§ 15 Personal und Personalkosten**

- (1) Das zur Kantinenführung benötigte Personal ist Personal des Kantinenbetreibers und wird von ihm entlohnt. Das DPMA behält sich die Zustimmung zur Beschäftigung der einzelnen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Das DPMA kann die Einstellung einzelner Personen aufgrund mangelnder persönlicher Eignung untersagen. Des Weiteren hat

er vor dem Einsatz des Personals im DPMA dem DPMA jeweils Name, Vorname, Anschrift, Geburtsdatum und Nationalität des Einzustellenden mitzuteilen. Das Personal erhält vom DPMA Zugangsausweise für das Dienstgebäude.

- (2) Als Leiter des Verpflegungsbereiches muss eine Person mit einschlägiger berufsfachlicher Qualifikation eingestellt werden. Weiterhin ist der Kantinenbetreiber verpflichtet, Personal in ausreichender Anzahl einzustellen, sodass ein reibungsloser Betriebsablauf gewährleistet wird.
- (3) Der Kantinenbetreiber hat sicherzustellen, dass das Personal bei der Essensausgabe den Nutzern gegenüber höflich, freundlich und zuvorkommend ist und gepflegt und sauber gekleidet ist.
- (4) Den Personaleinsatz bestimmt der Kantinenbetreiber in eigener Verantwortlichkeit. Bei Personalausfällen infolge Krankheit/ Urlaub etc. hat er geeignetes Ersatzpersonal zu stellen.
- (5) Die vorgeschriebenen amtsärztlichen Untersuchungen gemäß Infektionsschutzgesetz von Beschäftigten des Kantinenbetreibers müssen vor Einstellung durchgeführt werden. Bei Neueinstellung dürfen die Gesundheitszeugnisse nicht älter als einen Monat sein. Sobald Gesundheitszeugnisse ungültig geworden sind, hat der Kantinenbetreiber sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Wiederholungsuntersuchungen fristgerecht durchgeführt werden. Alle Untersuchungsbefunde sind dem DPMA unverzüglich vorzulegen. Die Kosten für die amtsärztlichen Untersuchungen trägt das DPMA.

#### **§ 16 Betriebs- und Betriebsnebenkosten**

- (1) Der Kantinenbetreiber trägt grundsätzlich die Betriebs- und Betriebsnebenkosten für den Wirtschaftsbereich, sofern sich aus den nachfolgenden Regelungen nichts anderes ergibt.
- (2) Das DPMA trägt die Kosten für
  - a) die Instandhaltung und bauliche Unterhaltung einschließlich der Schönheitsreparaturen der gemäß Anlage 4 überlassenen Räume. Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, dem DPMA Schäden unverzüglich zu melden.
  - b) die Einrichtung der Kantine- und Küchenräume mit dem erforderlichen Mobiliar und Geräten sowie für die Unterhaltung und den Ersatz dieser Einrichtungsgegenstände,
  - c) die Instandhaltung und den Ersatz der Ausstattungsgegenstände und Geräte gemäß Anlage 5 und 6 mit einem Einzelanschaffungswert von mehr als 150,00 Euro netto,
  - d) alle notwendigen Inspektionen und Wartungen der Geräte, Maschinen und Anlagen, deren Eigentümer das DPMA ist, insbesondere die Wartung aller Großgeräte (z.B. Kombidämpfer, Geschirrspülmaschinen und Geschirrbandanlage) sowie der Kühlanlagen,

- e) die Instandhaltung der Lüftungsanlage mit Ausnahme der unter Absatz 5 lit. b) genannten Maßnahmen,
  - f) die Bereitstellung und Wartung der im Kantinenbereich aufgestellten Heißgetränkeautomaten sowie der Snackautomaten,
  - g) die Bereitstellung des Bezahlsystems,
  - h) die Schädlingsbekämpfung,
  - i) die Beschaffung und Reinigung der Schutzkleidung für das Kantinenpersonal, das für die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA erforderlich ist, jedoch maximal zwei Garnituren pro Person und Jahr in einem wirtschaftlichen Umfang,
  - j) die notwendigen amtsärztlichen Untersuchungen für das Kantinenpersonal, das für die Bewirtschaftung der Kantine des DPMA erforderlich ist,
  - k) Strom, Wasser, Entwässerung, Heizung und Kälteversorgung,
  - l) Beleuchtung, Be- und Entlüftung der Kantinenräume einschließlich des Stromverbrauchs für die Heiß- und Kaltgetränkeautomaten sowie der Verkaufsautomaten,
  - m) die Reinigung der Böden im Speisesaal sowie die Reinigung der Außenfenster im gesamten überlassenen Kantinenbereich,
  - n) Müllentsorgung (inklusive des Nassmülls).
- (3) Der Kantinenbetreiber verpflichtet sich zu einem sparsamen Energie- und Wasserverbrauch.
- (4) Abfallvermeidung hat gegenüber der Abfallbeseitigung Priorität. Anfallende Abfälle sind grundsätzlich dem Recycling zuzuführen. Der Kantinenbetreiber hat Pappe/Papier, Verpackungsmaterialien und Gläser getrennt zu erfassen und zu entsorgen. Speisereste sind gesondert zu entsorgen.
- (5) Der Kantinenbetreiber trägt folgende Kosten für:
- a) die Instandhaltung und den Ersatz der Ausstattungsgegenstände (inklusive Geschirr und Besteck) und Geräte mit einem Einzelanschaffungswert bis zu 150,00 Euro netto. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA das Eigentum an den als Ersatz beschafften Gegenständen zu übertragen.
  - b) die Reinigung der Lüftungsein- und -auslässe der Lüftungsanlagen sowie die Reinigung der Siebe und Filter in den Dunstabzugshauben,
  - c) die Glasreinigung innerhalb der Kantinenräume (Türen, Spiegel etc.), ausgenommen die Fensterreinigung im Speisesaal,
  - d) die Reinigung der ihm überlassenen Räume einschließlich des Mobiliars, Geräte und Maschinen, ausgenommen die Bodenreinigung des Speisesaals.

- (6) Für die Nutzung der Telekommunikationsanlagen hat der Kantinenbetreiber die dem DPMA entstandenen Gebühren entsprechend den automatisierten Gebührenaufzeichnungen zu entrichten. Die Rechnungserstellung an den Kantinenbetreiber erfolgt quartalsmäßig.
- (7) Der Einzelanschaffungswert in Höhe von 150,00 Euro netto im Sinne des Abs. 2 lit. c) und Abs. 5. lit. a) bezieht sich dabei auf den Wert des einzelnen zu beschaffenden Gegenstandes (Geschirr, Besteck, etc.). Der Begriff Einzelanschaffungswert meint dabei nicht den Gesamtbetrag der Beschaffung mehrerer Einzelstücke.

### **§ 17 Einsatz von Unterauftragnehmern**

- (1) Spätestens bei Beginn der Auftragsausführung hat der Kantinenbetreiber die Kontaktdaten und die gesetzlichen Vertreter seiner Unterauftragnehmer dem Ansprechpartner des DPMA mitzuteilen. Eine Übertragung von Leistungen oder Teilleistungen auf Unterauftragnehmer ist zu Beginn der Auftragsausführung nur in Bezug auf solche Unterauftragnehmer zulässig, die der Kantinenbetreiber im Rahmen des Vergabeverfahrens benannt hat.
- (2) Änderungen auf der Ebene der Unterauftragnehmer sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des DPMA zulässig. Auf Anforderung des DPMA wird der Kantinenbetreiber für vorgesehene Nachunternehmer die vom DPMA geforderten Erklärungen und Nachweise zu deren Eignung, insbesondere Angaben zum Unternehmen sowie Referenzen mit Kontaktdaten von Ansprechpartnern sowie zum Vorliegen von Ausschlussgründen i. S. d. §§ 123 und 124 GWB, die eine Überprüfung durch das DPMA ermöglichen, beibringen. Bringt der Kantinenbetreiber diese Nachweise nicht unverzüglich bei oder hat das DPMA begründete Zweifel an der Eignung des Nachunternehmers, so wird der Kantinenbetreiber den Nachunternehmer unverzüglich aus der Leistungserbringung herausnehmen. Für einen Nachunternehmer haftet der Kantinenbetreiber in gleicher Weise wie für seine eigenen Leistungen und Arbeitskräfte. Der Kantinenbetreiber darf mit Nachunternehmern keine ungünstigeren Bedingungen vereinbaren als die mit ihm in diesem Vertrag vereinbarten Bedingungen, insbesondere hinsichtlich Zahlungsweise und Sicherheitsleistung.
- (3) Die Absätze 1 und 2 gelten entsprechend für mittelbare Unterauftragnehmer (Unter-Unterauftragnehmer). Soweit in diesem Vertrag von „Personal“, „Mitarbeiter(n)“, „eingesetztem Personal“, „eingesetzten Mitarbeitern“ o. ä. die Rede ist, ist damit sowohl das vom Kantinenbetreiber unmittelbar eingesetzte Personal als auch das bei den unmittelbaren oder mittelbaren Unterauftragnehmern eingesetzte Personal gemeint. Die Regelungen dieses Vertrages werden entsprechend angewendet, sofern dies nicht wegen der Eigenart der Regelung ausgeschlossen ist.

### **§ 18 Verschwiegenheitspflicht**

- (1) Der Kantinenbetreiber hat sämtliche von ihm (unmittelbar oder über einen Unterauftragnehmer) auf dem Gelände des DPMA eingesetzten Personen schriftlich zur Verschwiegenheit hinsichtlich aller Wahrnehmungen zu verpflichten, die sie in den Räumen des DPMA machen. Der Kantinenbetreiber hat dafür zu sorgen, dass die Verschwiegenheitspflicht auch nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses weiter gilt. Der Kantinenbetreiber weist diese Verpflichtungen auf Verlangen des DPMA nach.
- (2) Personal und Aufsichtspersonen, die gegen die in Absatz 1 genannten Verpflichtungen verstoßen, hat der Kantinenbetreiber unaufgefordert und unverzüglich durch geeignete andere Personen zu ersetzen.

### **§ 19 Haftung, Versicherung**

- (1) Der Kantinenbetreiber hat auf seine Kosten spätestens bis zum Vertragsbeginn eine Betriebshaftpflichtversicherung zur Deckung etwaiger Ansprüche abzuschließen und dem DPMA eine Ausfertigung der Versicherungspolice auszuhändigen. In die Versicherung sind der Kantinenbetreiber und das von ihm beschäftigte Personal einzubeziehen. Die Haftpflichtversicherung muss auch Schäden an den dem Kantinenbetreiber zur Verfügung gestellten Räumen und Einrichtungsgegenständen sowie Maschinen und Geräten einschließen.

Die Deckungssumme der Haftpflichtversicherung muss mindestens betragen:

- a) für Personenschäden pro Einzelperson 2.000.000 Euro
  - b) für Sachschäden 1.000.000 Euro
  - c) für Vermögensschäden pro Einzelfall 100.000 Euro
- (2) Daneben hat der Kantinenbetreiber auf seine Kosten eine Feuerversicherung für alle Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände der Kantine und der Küche unter Einbeziehung von Explosionen aller Art sowie eine Glasbruchversicherung für die Innentüren, die Fenster im Speisesaal sowie für Vitrinen und sonstige Glasflächen in der Kantine abschließen. Im Falle eines Brandes haftet der Kantinenbetreiber innerhalb der überlassenen Räume auch für Schäden am Gebäude, wenn er oder die Personen, deren Verschulden er nach Abs. 1 zu vertreten hat, den Schaden schuldhaft herbeigeführt haben.
  - (3) Weiterhin hat der Kantinenbetreiber eine Geschäftsversicherung gegen Leitungswasserschäden abzuschließen.
  - (4) Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA spätestens zwei Monate nach Vertragsabschluss und sodann jährlich zum 31. Mai des Jahres unaufgefordert den Nachweis über das Bestehen der Versicherungen nach Abs. 2, 3 und 4 durch Vorlage der Zahlungsbelege zu erbringen.

- (5) Der Kantinenbetreiber und die von ihm Beschäftigten haben die Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaft zu beachten.
- (6) Die Verkehrssicherungspflicht für die gemäß § 11 überlassenen Räume obliegt dem Kantinenbetreiber. Der Kantinenbetreiber stellt das DPMA insoweit von möglichen Schadensersatzansprüchen Dritter frei. Der Kantinenbetreiber haftet für alle Schäden an Räumen, Aufzügen, Einrichtungsgegenständen sowie Wasser- und Abflussleitungen, die durch ihn, sein Personal oder für ihn tätige Dritte (z.B. Lieferanten) schuldhaft verursacht werden. Dem Kantinenbetreiber obliegt der Nachweis, dass ein schadensursächliches und schuldhaftes Verhalten nicht vorgelegen hat.
- (7) Der Kantinenbetreiber verpflichtet sich, über die im Versicherungsfalle zu zahlenden Entschädigungen nur mit Zustimmung des DPMA rechtsgeschäftlich zu verfügen und insbesondere Zahlungen nicht ohne Einwilligung des DPMA entgegenzunehmen. Der Kantinenbetreiber überträgt dem DPMA unwiderruflich die Verfügungsberechtigung auch für den Fall der Vertragskündigung. Der Kantinenbetreiber informiert den Versicherer von dieser Vereinbarung über die Verfügungsberechtigung und weist dies mit einer Bestätigung des Versicherers nach.
- (8) Das DPMA haftet nicht für Nachteile bei der Herstellung oder Verteilung von „Außer-Haus-Essen“, dadurch bedingte Umsatzausfälle oder Ansprüche Dritter infolge von Einschränkungen oder einen Ausschluss der Nutzung von Räumen, Geräten, Einrichtungsgegenständen und/oder der Kucheneinrichtung, die das DPMA nach § 7 und Anlagen 4, 5 und 6 zur Verfügung stellt, unabhängig von den Ursachen solcher Einschränkungen/Ausschlüsse.
- (9) Das DPMA übernimmt gegenüber dem Kantinenbetreiber keine Haftung. Ausgenommen ist eine Haftung für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie bei der Verletzung von Leben und Gesundheit.

## **§ 20 Personalrat**

- (1) Die in diesem Vertrag vorgesehenen Maßnahmen des DPMA unterliegen nach Maßgabe des Personalvertretungsgesetzes der Beteiligung des Personalrates.
- (2) Das DPMA ist berechtigt, diejenigen Unterlagen, die er von dem Kantinenbetreiber verlangen kann, dem Personalrat zugänglich zu machen. Gleiches gilt für Unterlagen, die das DPMA anlässlich von Wirtschaftlichkeitsüberprüfungen des Kantinenbetriebes durch Dritte erlangt.
- (3) Der Kantinenbetreiber verpflichtet sich, die Beteiligung des Personalrates an allen Kontrollbefugnissen, die dem DPMA aus diesem Vertrag zustehen, zu gestatten.

## **§ 21 Kantinenausschuss**

- (1) Die Interessen der Nutzungsberechtigten nach § 5 werden vom Kantinenausschuss wahrgenommen. Dieser besteht aus Beobachtern der Örtlichen Personalvertretung,

Vertretern des DPMA und dem BPatG sowie dem Kantinenbetreiber. Der Kantinenbetreiber ist zur Teilnahme verpflichtet. Das DPMA benennt den Vorsitzenden/die Vorsitzende.

- (2) Der Kantinenbetreiber hat die Gestaltung der Speisepläne auf Anforderung mit dem Kantinenausschuss abzustimmen.
- (3) Die Vertreter des DPMA können den Kantinenbetrieb in allen dazugehörigen Räumen kontrollieren.
- (4) Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, auf Anforderung des Kantinenausschusses auf eigene Kosten bis zu einmal jährlich eine Begutachtung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. durchführen zu lassen und dem Kantinenausschuss eine Ausfertigung des Gutachtens zur Verfügung zu stellen. Der Zeitpunkt der Begutachtung wird von dem Kantinenausschuss bestimmt.
- (5) Beschwerden und Anregungen, die den Kantinenbetrieb betreffen, werden im Kantinenausschuss behandelt, um gemeinsam eine Lösung zu erarbeiten.

## **§ 22 Antikorruptionsklausel**

- (1) Die Vertragsparteien erklären ihren festen Willen, jeglicher Form von Korruption entgegenzuwirken. Insbesondere darf der Auftragnehmer oder ein von ihm Beauftragter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Bedarfsträger weder unmittelbar noch mittelbar Vorteile im Sinne der §§ 333 und 334 StGB anbieten, versprechen oder gewähren.
- (2) Das der Auftraggeber ist zum Rücktritt aus wichtigem Grund berechtigt, wenn eine Vorteilsgewährung (§ 333 StGB) oder eine Bestechung (§ 334 StGB) vorliegt. Weitere wichtige Gründe sind die Abgabe von Angeboten, die auf wettbewerbsbeschränkenden Absprachen im Sinne des § 298 StGB beruhen, sowie die Beteiligung an unzulässigen Wettbewerbsbeschränkungen im Sinne des GWB, insbesondere eine Vereinbarung mit Dritten über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, über zu fordernde Preise, über die Entrichtung einer Ausfallentschädigung (Gewinnbeteiligung oder sonstige Abgaben) und über die Festlegung von Preisempfehlungen.

## **§ 23 Schlussbestimmungen**

- (1) Mündliche Nebenabreden bestehen nicht.
- (2) Änderungen oder Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Auf das Schriftformerfordernis kann nur durch schriftliche Vereinbarung verzichtet werden.
- (3) Der Eintritt eines Dritten in die sich aus diesem Vertrag ergebenden Rechte und Pflichten an Stelle des Kantinenbetreibers (Vertragsübernahme) und die Erteilung von Unteraufträgen ist nur mit schriftlicher Zustimmung des DPMA wirksam.
- (4) Forderungen des Kantinenbetreibers können nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des DPMA abgetreten werden.
- (5) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist München.

- (6) Die Unwirksamkeit, Nichtigkeit oder Undurchführbarkeit einzelner Bestimmungen dieses Vertrags beeinträchtigt die Wirksamkeit des Vertrags im Übrigen nicht. Enthält er solche Bestimmungen, gilt die Regelung, die dem in diesem Vertrag erkennbar gewordenen Willen der Parteien am Nächsten kommt.

Für die  
Bundesrepublik Deutschland  
  
Die Präsidentin des  
Deutschen Patent- und Markenamtes

Für den  
Kantinenbetreiber

---

*Name und Funktion*

München, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_

---

Unterschrift

---

Unterschrift

# Leistungsbeschreibung

## Anlage 1

zum Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße  
im Deutschen Patent- und Markenamt

### 1. Einleitung

Zur Sicherstellung der Verpflegung der ca. 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Deutschen Patent- und Markenamtes (DPMA) und des Bundespatentgerichts (BPatG) im Dienstgebäude Cincinnatistraße stellt das DPMA den Bediensteten dort eine Kantine als Sozialraum zur Verfügung. Diese Kantine wird durch einen Kantinenbetreiber, der sie auf eigene Rechnung führt, bewirtschaftet.

Die Bewirtschaftung ist ab dem 1. Oktober 2020 zu erbringen. Die Laufzeit des Vertrages beträgt fünf Jahre.

### 2. Allgemeines

Der Kantinenbetreiber übernimmt die Bewirtschaftung der Kantine als selbständige Wirtschaftseinrichtung und auf eigene Gefahr. Dem Kantinenbetreiber obliegt die vollständige Bewirtschaftung der Kantine einschließlich aller damit zusammenhängenden organisatorischen und wirtschaftlichen Belange sowie der Buchführung.

Ausgehend von einer freiwilligen Essensteilnahme werden derzeit täglich durchschnittlich 160 Essen ausgegeben. In den Sommermonaten sowie in Ferienzeiten muss mit einer geringeren täglichen Essenszahl gerechnet werden. Eine Gewähr für die Abnahme einer bestimmten Menge an Essen sowie einer bestimmten Mindestumsatzhöhe wird nicht übernommen.

Insbesondere aufgrund der COVID-19-Pandemie oder vergleichbaren Ereignissen kann es sein, dass der Kantinenbetrieb nur eingeschränkt oder zeitweise nicht möglich ist. Sofern der Betrieb der Kantine nur im Rahmen eines Hygienekonzepts möglich ist, hat dies der Kantinenbetreiber selbst zu erstellen und die Einhaltung zu gewährleisten.

Es kann aufgrund von Hygieneauflagen, Kontaktbeschränkungen oder Abstandsregeln insbesondere zu folgenden Auswirkungen bei der Leistungserbringung kommen:

- Einschränkung der Nutzung der überlassenen Kantinenräume, insbesondere des Speisesaals und der Cafeteria (z.B. können die Räume nicht oder nur durch eine geringere Personenanzahl genutzt werden.).
- Einschränkung der Öffnungszeiten oder komplette Schließung des Kantinenbetriebs für einen gewissen Zeitraum.
- Einschränkung bzw. Anpassung des Speisenangebots (z.B. nur Angebot der Gemeinschaftsverpflegung/Mittagessen, ggf. in geringerem Umfang; to-go-Angebot statt oder zusätzlich zur zwingenden Mittagsverpflegung gemäß Kapitel 5.2; kein Frühstücks- oder Imbissangebot gemäß Kap. 5.5, etc.).

- Ausschluss des Betriebs der im Kantinenbereich aufgestellten Snack- und Heißgetränkeautomaten (vgl. Kap. 7).

- Keine Nutzung des Konferenzservice gemäß Kap. 6 mangels Veranstaltungen im DPMA.

Der Kantinenbetreiber und das DPMA stimmen sich über erforderliche Maßnahmen und die konkret zu erbringenden Leistungen in derartigen Fällen regelmäßig ab.

Aktuell sind in der Kantine sechs Personen beschäftigt. Es handelt sich dabei um einen Koch, drei Küchenhilfen, eine Spülkraft sowie eine Kassenkraft. Insgesamt fallen hierfür ca.140 000 Euro Personalkosten pro Jahr an.

Es wird auf § 613 a BGB hingewiesen.

### 3. Standort

Die Kantine befindet sich im Erdgeschoss der Dienstliegenschaft des DPMA in der Cincinnatistraße 64 in 81549 München.

Sie umfasst neben der Küche einen Essensausgabebereich sowie einen großen Speisesaal mit optisch abgetrennter Cafeteria. Zudem sind Küchenbetriebs-, Lager-, Personal- und sonstige Funktionsräume vorhanden. Alle Räume der Kantine sind bedarfsgerecht ausgestattet.

Der Speisesaal (ca. 390 m<sup>2</sup>) umfasst aktuell ca. 160 Sitzplätze. Die Bistromöblierung im Cafeteriabereich bietet weitere 30 Sitzplätze.

Die Details sind der Anlage 4 zum Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und Markenamt („Verzeichnis der Räumlichkeiten mit Lage- und Geschossplänen“) zu entnehmen.

Die Räumlichkeiten werden mit Inventar, das aus der Anlage 5 und 6 zum Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und Markenamt ersichtlich ist, verpachtet.

### 4. Öffnungszeiten

Der Dienstbetrieb findet ganzjährig statt, so dass der Kantinenbetrieb ganzjährig erforderlich ist. Eine mögliche Schließung insbesondere zwischen Weihnachten und Neujahr oder andere Schließtage des Amtes gibt das DPMA dem Kantinenbetreiber rechtzeitig bekannt.

Die Öffnungszeiten für die Kantine sind

|                    |                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Montag bis Freitag | 07:00 – 10:00 Uhr<br>und zwischen<br>11:30 – 13:15 Uhr |
|--------------------|--------------------------------------------------------|

An Wochenenden und Feiertagen ist die Kantine geschlossen.

In der Zeit von 11:30 – 13:15 Uhr ist der Kantinenbetreiber verpflichtet, die unter Kapitel 5.2 aufgeführte Gemeinschaftsverpflegung für die Nutzungsberechtigten vorzuhalten und an diese auszugeben. Eine Ausdehnung der Öffnungszeiten ist jederzeit möglich.

Das DPMA kann nach vorheriger Anhörung des Kantinenbetreibers die genannten Öffnungszeiten ändern oder zu bestimmten Anlässen andere Regelungen treffen. Aus Einschränkungen können keine Schadensersatzansprüche hergeleitet werden.

Der Kantinenbetreiber ist nur mit Einwilligung des DPMA berechtigt, den Kantinenbetrieb zu bestimmten Zeiten auf einzelne Funktionsbereiche zu beschränken, an bestimmten Tagen von den allgemeinen Öffnungszeiten abzuweichen oder den Betrieb ganz einzustellen.

## **5. Gemeinschaftsverpflegung – Preisgebundene und frei kalkulierbare Speisenangebote**

### **5.1. Allgemeines**

Die Kantine dient vorrangig der Versorgung der Nutzungsberechtigten mit gesunden, schmackhaften, abwechslungsreichen und preisgünstigen Speisen und Getränken.

Das DPMA übernimmt keine Gewähr für eine bestimmte Mindestzahl von Essensteilnehmerinnen/Essensteilnehmern oder für bestimmte Umsätze.

Bezüglich der Speisen und Getränke wird zwischen einem preisgebundenen und einem nicht preisgebundenen Angebot unterschieden.

#### **5.1.1. Preisgebundenes Angebot**

Preisgebunden ist nur die zwingende Mittagsverpflegung (vgl. Kapitel 5.2). Die im Angebotsschreiben (Anlage 2 zum Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und Markenamt) angegebenen Preise sind für ein Jahr verbindlich. Preiserhöhungsgespräche können frühestens ein Jahr nach Leistungsbeginn zum 1. Oktober 2021 und nach Vorlage der vollständigen Unterlagen und in Folge maximal einmal jährlich nach Umsetzung der letzten Preiserhöhung stattfinden.

#### **5.1.2. Nicht preisgebundenes Angebot**

Die Preise für die zusätzliche Mittagsverpflegung (Kapitel 5.3.) und das weitere Verpflegungsangebot (Kapitel 5.5) kann der Kantinenbetreiber entsprechend den Anforderungen frei kalkulieren. Diese sind nicht preisgebunden.

Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, zum Beginn der Leistungserbringung eine Liste mit seinem weiteren Angebot gemäß Kapitel 5.5 vorzulegen. Diese Liste muss die Preise für die einzelnen angebotenen Speisen und Getränke enthalten.

Die Erhöhung nicht preisgebundener Preise ist einen Monat vor Durchführung der Erhöhung gegenüber dem DPMA anzukündigen. Preiserhöhungen für das nicht preisgebundene Angebot sind nicht zustimmungspflichtig.

### 5.1.3. Qualitätsstandards

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung wird angestrebt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. hat für die Betriebsverpflegung DGE-Qualitätsstandards entwickelt. Diese DGE-Qualitätsstandards zielen im Wesentlichen auf die gesundheitsfördernde Speiseplanung (JOB&FIT-Menülinie) und das gezielte Angebot bestimmter Lebensmittel in der Mittags- und Zwischenverpflegung ab. Die im Folgenden enthaltenen Tabellen bezüglich der Lebensmittelauswahl (vgl. Kap. 5.1.3.1), der Gestaltung der Speisepläne hinsichtlich der Häufigkeiten (vgl. Kapitel 5.1.3.2), der Herkunft und Qualität der Lebensmittel (vgl. Kap. 5.4.1) sowie zur Zwischenverpflegung (vgl. Kap. 5.5) sind Bestandteil der Broschüre „DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung“ und dieser entnommen.

Neben Lebensmittelqualitäten und deren Häufigkeiten enthält der DGE-Qualitätsstandard konkrete Hinweise für

- die Ausgestaltung von Speisenplänen,
- die nährstoffschonende, fett- und zuckerarme Zubereitung,
- den bewussten Einsatz von Convenience-Produkten,
- die Einhaltung von Temperaturen und Warmhaltezeiten sowie
- die Sicherstellung sensorischer Qualität.

Es ist wünschenswert, dass der Kantinenbetreiber diese DGE-Qualitätsstandards vorliegend berücksichtigt und für die Zubereitung und Bereitstellung der Gemeinschaftsverpflegung für das DPMA umsetzt.

In den folgenden Kapiteln werden die Qualitätsstandards dargestellt, die im Rahmen der Bewirtschaftung der Kantine im DPMA insbesondere beachtet und umgesetzt werden sollten.

#### 5.1.3.1. Lebensmittelauswahl

Gemäß der DGE-Qualitätsstandards sind folgende Lebensmittel optimal für die Mittagsverpflegung geeignet:

| Lebensmittelgruppe                               | optimale Auswahl                                                                                                                                                                | Beispiele für Lebensmittel                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b> | Vollkornprodukte (Gemäß Leitsätze für Brot und Kleingebäck aus 90% Vollkorn)<br><br>Parboiled Reis oder Naturreis<br><br>Speisekartoffeln, als Rohware ungeschält oder geschält | Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren                                                                                             |
| <b>Gemüse und Salat</b>                          | Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Hülsenfrüchte, Salat                                                                                                                           | Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing, Linsen, Erbsen, Bohnen, |

|                                  |                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                                                                                                                    | Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat                        |
| <b>Obst</b>                      | Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz                                                                                                    | Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine                                |
| <b>Milch und Milchprodukte</b>   | Milch: 1,5 % Fett<br>Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett<br>Käse: max. Vollfettstufe ( $\leq 50$ % Fett i. Tr.)<br>Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr. | Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter                                                   |
| <b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b> | mageres Muskelfleisch<br>Seefisch aus nicht überfischten Beständen                                                                                 | Braten, Geschnetzeltes, Rouladen, Schnitzel<br>Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele |
| <b>Fette und Öle</b>             | Rapsöl<br>Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl                                                                                               |                                                                                    |
| <b>Getränke</b>                  | Trink-, Mineralwasser<br>Früchte-, Kräutertee, ungesüßt<br>Rotbuschtee, ungesüßt                                                                   | Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee                                             |

Weitere Produkte, insbesondere Milchprodukte mit anderem Fettgehalt außerhalb des DGE-Standards können angeboten werden.

#### 5.1.3.2. Gestaltung des Speiseplans

Bei der Gestaltung der Speisepläne sollten die folgenden Häufigkeiten innerhalb einer Woche beachtet werden:

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | <b>5 x Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vollkorn so oft wie möglich; mind. 1 x</li> <li>▪ Kartoffelerzeugnisse max. 1 x</li> </ul>                                                                                            |  |
|    | <b>5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) und Salat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rohkost oder Salat so oft wie möglich; mind. 2 x</li> </ul>                                                                                                                          |  |
|    | <b>mind. 2 x Obst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ frisch oder tiefgekühlt</li> <li>▪ ohne Zuckerzusatz</li> </ul>                                                                                                                                                      |  |
|   | <b>mind. 2 x Milch und Milchprodukte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Milch: 1,5 % Fett</li> <li>▪ Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett</li> <li>▪ Käse: max. Vollfettstufe (<math>\leq 50</math> % Fett i. Tr.)</li> <li>▪ Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.</li> </ul> |  |
|  | <b>max. 2 x Fleisch/Wurst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ davon mageres Muskelfleisch; mind. 1 x</li> </ul> <b>mind. 1 x Seefisch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ fettreicher Seefisch so oft wie möglich; mind. 1 x innerhalb von 2 Wochen</li> </ul>    |  |
|  | <b>5 x Getränke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trink- oder Mineralwasser</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |  |

Tabelle entnommen aus der Broschüre der DGE/JOB&FIT

## **5.2. Preisgebundene Speisen**

Als vollwertiges Speisenangebot sind in der Kantine des DPMA täglich drei warme Mittagessen (Hauptgerichte), die der Preisbindung unterliegen, im Rahmen eines sich unterscheidenden abwechslungsreichen Wochenspeiseplans anzubieten. Dazu sollen weitere Komponenten angeboten werden, die nach Wunsch der Nutzungsberechtigten individuell miteinander kombiniert werden können. Zudem muss es möglich sein, auch nur Beilagen zu wählen. Die einzelnen Gerichte sind so anzubieten, dass eine Zusammenstellung der einzelnen Komponenten Fleisch/Fisch, Gemüse, Salat und Sättigungsbeilagen nach Wahl möglich ist.

### **5.2.1. Hauptgerichte**

|        |                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------|
| Menü 1 | Fleisch oder Fisch inklusive mindestens einer Stärkebeilage |
| Menü 2 | Pasta-, Reis- oder Eintopfgericht                           |
| Menü 3 | ovo-lacto-vegetarisches Gericht                             |

### **5.2.2. Stärkebeilagen und Gemüse**

Es sind täglich wechselnde Stärkebeilagen und Gemüse anzubieten. Diese können zusätzlich zu oder statt einem Hauptgericht gewählt werden. Diese sind in Portionsschalen auszugeben. Die Portionsschalen haben einen Durchmesser von ca. 10 cm.

Beilagen in Portionsschalen werden zu einem festen Stückpreis abgerechnet.

### **5.2.3. Suppen, Salat und Desserts**

Es sind täglich wechselnde Tagessuppen anzubieten.

Es ist mindestens ein (vorgefertigter) Salat als Beilagensalat oder als Hauptgericht bestehend aus verschiedenen Salatkomponenten und Dressings entsprechend der Tabelle unter Kapitel 5.1.3.1 anzubieten.

Zudem soll täglich mindestens ein, möglichst selbst hergestelltes, Dessert im Angebot sein (vgl. Tabelle unter Kapitel 5.4).

Die angebotenen Suppen, Salate und Desserts werden jeweils zu einem festen Stückpreis angeboten.

## **5.3. Nicht preisgebundene Speisen**

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

Daneben können weitere vollwertige Mittagessen (zum Beispiel Gericht mit preislich höherem Wareneinsatz) angeboten werden, deren Preisgestaltung außerhalb der festgelegten Preisspannen liegen darf. Bei allen Gerichten soll den Gästen die freie Wahl der Beilagen überlassen werden.

## **5.4. Zubereitungsgrundsätze**

### **5.4.1. Herkunft und Einsatz der Lebensmittel**

Der Kantinenbetreiber soll bei der Zubereitung von Speisen hochwertige und frische Rohwaren verwenden. Soweit möglich sind regionale und saisonale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen einzusetzen, wobei der Transport der Lebensmittel vom Lieferanten zum Kantinenbetreiber vorrangig in Mehrwegverpackungen und Großbinden zu erfolgen hat.

Der Kantinenbetreiber soll in den Menülinien bzw. im erweiterten Lebensmittel- und Speisenangebot Kartoffeln, Gemüse und Obst von Betrieben im Umkreis von ca. 50 km aus der Region verarbeiten und anbieten. Das Angebot von Fleisch aus der Region ist wünschenswert. Alle Produkte aus der Region sind im Speiseplan entsprechend zu kennzeichnen.

Das Angebot von Bio-Lebensmitteln ist dem Kantinenbetreiber überlassen. Beim Einsatz und der Auslobung ist die „Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen“ einzuhalten. Idealerweise kommen die Bio-Lebensmittel im Angebot ebenfalls aus der Region.

Das Angebot von Produkten aus fairem Handel (z. B. Kaffee oder Tee) ist wünschenswert.

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

|                      |                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fleisch, Geflügel    | Es ist bevorzugt mageres Muskelfleisch zu verarbeiten. Fleisch- und Geflügelhersteller, welche z.B. das Prüfsiegel „QS“ für ihre Erzeugnisse verwenden, sind als Lieferanten zu bevorzugen.                                                   |
| Fisch, Fischprodukte | Beim Einsatz von Seefisch und Seefischprodukten dürfen nur solche Erzeugnisse eingesetzt werden, welche nachweislich aus kontrolliertem und nachhaltigem Fischfang stammen wie z.B. Produkte mit „MSC“-Prüfsiegel.                            |
| Salate, Obst         | Salate und Obst sollten überwiegend als frische Produkte angeboten oder verarbeitet werden (als frisch gilt auch Ware die küchenfertig [geputzt/geschält/geschnitten] als Rohware angeliefert wird).                                          |
| Kartoffeln           | Kartoffeln sollten nur als Frischeprodukt, möglichst ohne Konservierungsmittel und – soweit sie nicht aus ökologischem Landbau stammen – aus der Region kommend, verwendet werden.                                                            |
| Gemüse               | Sofern möglich darf nur saisonales Frischgemüse und/oder naturell eingefrorene Tiefkühlwaren eingesetzt werden. Der Einsatz von Gemüsekonserven sollte auf wenige Produkte (Mais, Rote Bete, Essiggurken, Oliven etc.) beschränkt werden.     |
| Fette und Öle        | Es sind ausschließlich hochwertige pflanzliche Öle (Raps-, Oliven-, Leinöl) zu verwenden. Tierische Fette sind zu vermeiden, ausgenommen diejenigen tierischen Fette, 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.                                                                                                                                                                     |
| Mehl, Reis, Teigwaren            | Vorzugsweise sollten Mehlsorten vom Typ 550 und höher, Vollkornreis, Basmati - Reis, Wildreis, Parboiled Reis, Vollkornnudeln und Nudeln aus Hartweizengrieß verarbeitet werden.                                                                                                                   |
| Milch, Milchprodukte             | Nachstehende Produkte sollten vorzugsweise angeboten und/oder verarbeitet werden:<br><br>Milch, Joghurt oder Fruchtjoghurt mit max.1,5% Fettgehalt, Quark mit max. 20% Fett i. Tr., Käse mit max. 45% Fett i. Tr.<br><br>Frischkäse sollte auch als Alternative zu Streichfetten verwendet werden. |
| Belag Brot/ Brötchen             | Der Belag von Brot oder Brötchen enthält eine (saisonale) Salat- oder Gemüsekomponente (Blattsalat, Paprika, Tomate)                                                                                                                                                                               |
| 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 sind nur selbst hergestellte Salatdressings ohne Salatgewürzansätze im Angebot.                                                                                                                                                                                                                 |
| Fertig- bzw. Convenienceprodukte | Lebensmittel mit einem hohen Conveniencegrad (Stufe 5 – verzehrfertig) sollten nur in Ausnahmefällen, sofern es keine Alternativen gibt, verwendet werden.                                                                                                                                         |
| Dessert                          | Das Dessertangebot sollte aus verschiedenen Komponenten (z. B. Pudding, Creme, Quark) bestehen, selbst hergestellte saisonale Obstsalate und Stückobst beinhalten.                                                                                                                                 |
| Brot                             | Im Angebot sind Brot und/oder Brötchen aus Vollkorn integriert. Diese Produkte beinhalten per Definition einen Anteil von 90% Vollkorn und dürfen nur als „Vollkorn“ bezeichnet werden.                                                                                                            |

#### **5.4.2. Verarbeitungs- und Einsatzempfehlungen von Produkten bei der Speisenherstellung**

Der Kantinenbetreiber verzichtet auf die Verarbeitung von Lebensmittelimitaten, wie z.B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitaten, Surimi-Sticks und Shrimps-Imitaten.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen weder direkt noch verarbeitet angeboten werden.

Eine fettarme Zubereitung der Speisen ist Grundbedingung. Frittieren als Garmethode ist auf ein äußerstes Minimum zu reduzieren. Panierte Produkte sollten so weit möglich vorzugsweise in den Heißluftöfen und ohne zusätzliche Fettzugabe zubereitet werden.

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

Die Gemüsezubereitung erfolgt nährstoffschonend mit wenig Flüssigkeit, sie sollte in Heißluftgeräten vorgenommen werden.

Warmhaltezeiten zubereiteter Gemüse sind auf 30 Minuten zu minimieren, die maximalen Standzeiten der übrigen Speisekomponenten sollten in Abhängigkeit der Zubereitungsart einer Speisekomponente zwei Stunden nicht überschreiten.

#### **5.4.3. Lebensmittel- und Produktsicherheit**

Der Kantinenbetreiber muss über ein Qualitätsmanagement nach den HACCP-Richtlinien verfügen und garantiert dem DPMA eine Lieferanten- und Rohwarenkontrolle gemäß HACCP-Richtlinien mit folgenden Schwerpunkten:

- Listung und Klassifizierung seiner Lieferanten und Lieferprodukte
- Regelmäßige Prüfung der Qualitätsfähigkeit und -sicherheit durch vor Ort vorgenommene Lieferantenkontrollen
- Wareneingangskontrollen nach den gesetzlichen Anforderungen des HACCP
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Produkte
- Beachtung der Vorschriften bei der Verarbeitung von Eiern
- Einsatzverbot von rohem Hackfleisch (Ausnahme: Mettbrötchen)
- Verarbeitungsvorgaben bei dem Einsatz von Fleisch, Geflügel, Fisch

#### **5.4.4. Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene**

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind gemäß der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) und Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der EU Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung bzw. einer diese Verordnungen ersetzende Regelung zu kennzeichnen. Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind nach der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZUIV vom 29.01.1998 (BGBl. I 1998, 230, 231)), die zuletzt durch Artikel 23 der Verordnung vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung bzw. einer diese Verordnung ersetzenden Regelung kenntlich zu machen.

Überdies sind alle weiteren einschlägigen Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Kenntlichmachung von Inhaltsstoffen einzuhalten, insbesondere eventuell vorhandener Alkoholgehalt.

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

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

- Glutenthaltiges 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
- Alkoholgehalt

#### **5.5. Weiteres Verpflegungsangebot**

Der Kantinenbetreiber hat zudem während der Öffnungszeiten der Kantine (vgl. Kapitel 4) eine Zwischenverpflegung, bestehend aus einem Frühstücks- oder Imbissangebot anzubieten. Die Zwischenverpflegung ist nicht preisgebunden.

Im Essensausgabebereich der Kantine sind Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten über zwei Selbstbedienungsmaschinen anzubieten. Diese Warmgetränke werden in Tassen ausgegeben. Eine reine Heißwasserabgabe an diesen Geräten ist möglich und hat kostenfrei zu erfolgen.

Daneben hat der Kantinenbetreiber den Verkauf von verschiedenen kalten Getränken anzubieten. Der Verkauf von Dosen und Einwegflaschen ist dabei zu vermeiden.

Das tatsächliche Angebot kann vom Kantinenbetreiber individuell gestaltet und ergänzt werden. Als Zwischenverpflegung hat der Kantinenbetreiber jedoch mindestens folgende Speisen- und Getränke anzubieten:

|                                     |                                                                                                                |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frühstücks- und Zwischenverpflegung | Brötchen, Laugengebäck, Vollkornprodukte                                                                       |
|                                     | Snacks wie Quiche, belegte Brötchen/Bagel/Ciabatta, Panini, Antipasti                                          |
| Heißgetränke                        | Kaffeespezialitäten (bspw. Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato)                                              |
|                                     | Kakao                                                                                                          |
|                                     | Teevariationen (bspw. grüner Tee, Rooibos-Tee)                                                                 |
| Kaltgetränke                        | diverse Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure), möglichst aus der Region und in verschiedenen Flaschengrößen |
|                                     | Auswahl an Softdrinks                                                                                          |

#### **5.5.1. Frühstücksangebot**

In der Zeit von 07:00 Uhr – 10:00 Uhr ist ein Frühstück in Form eines Buffets bereitzustellen. Die Nutzungsberechtigten sollen sich selbst bedienen und die einzelnen Komponenten frei zusammenstellen können.

Der Kantinenbetreiber bietet hierzu verschiedene Frühstückskomponenten, wie zum Beispiel Backwaren, belegte Brötchen, Panini, gekochte Eier, Marmeladen (Portionsgröße) sowie frisches Stückobst an.

Freitags hat der Kantinenbetreiber zwingend zum Frühstück zusätzlich Weißwürste und Wiener jeweils inklusive verschiedener Senfsorten bereit zu halten.

#### **5.5.2. Imbissangebot**

Der Kantinenbetreiber hält für die Zwischenverpflegung der Nutzungsberechtigten während der Öffnungszeiten der Kantine ein Imbissangebot, z.B. gekochte Eier, Obst und belegte Brötchen bereit. Der Kantinenbetreiber kann die Auswahl des Imbissangebots ab zwei Stunden vor Schließung der Kantine verringern, insbesondere hinsichtlich belegter Brötchen und dergleichen.

### **6. Konferenzservice**

Der Kantinenbetreiber stellt bei dienstlichen Veranstaltungen (Besprechungen, Tagungen, Empfänge etc.) im Dienstgebäude Cincinnatistraße Kalt- und Warmgetränke, wie zum Beispiel Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Apfelsaft, bereit.

Bei Bedarf des DPMA kann der Kantinenbetreiber zudem Speisen, wie belegte Brötchen, Buffets oder warme Gerichte, im Rahmen des Konferenzservice anbieten. Das DPMA ist jedoch berechtigt, die Versorgung mit Speisen anderweitig sicherzustellen.

Der Kantinenbetreiber hat bei dienstlichen Veranstaltungen zudem das jeweils erforderliche Geschirr und Besteck am jeweiligen Veranstaltungsort bereitzustellen und nach Ende der Veranstal-

tung bis spätestens 07:30 Uhr des darauffolgenden Arbeitstages (Montag – Freitag) abzuholen. Werden für eine dienstliche Veranstaltung Waren von der Kantine bezogen, hat die Kantine das dazu notwendige Geschirr kostenfrei zur Verfügung zu stellen.

Sollten sich diese Veranstaltungen über die regulären Öffnungszeiten der Kantine (vgl. Kapitel 4) hinaus erstrecken, hat der Kantinenbetreiber bis spätestens um 07:30 Uhr des darauffolgenden Arbeitstages (Montag – Freitag) sicherzustellen, dass die Getränke, Geschirr etc. aus dem Veranstaltungsraum abgeholt worden sind.

Die Beauftragung der einzelnen Versorgung erfolgt auf Anforderung des Sachgebiets 4.2.4.d (Veranstaltungsmanagement) gegenüber dem Kantinenleiter als örtlichem Ansprechpartner (Kapitel 9 Abs. 3). Dem Kantinenleiter wird hierfür zwei Wochen vor der jeweiligen Veranstaltung in der Regel per E-Mail der Bedarf mit einem standardisierten Vordruck übersandt. Dem Kantinenbetreiber wird hierfür eine E-Mailadresse bereitgestellt.

## **7. Betreuung der Automaten**

Der Kantinenbetreiber befüllt den im Dienstgebäude Cincinnatistraße aufgestellten Verkaufsautomaten regelmäßig und reinigt diesen.

Es handelt sich hierbei um einen Snackautomaten, der durch den Kantinenbetreiber zu bestücken ist. Dem Kantinenpächter steht die Auswahl der angebotenen Snacks frei.

Zudem sind im Bereich der Kantine und der Cafeteria zwei Heißgetränkeautomaten zu betreuen. Der Kaffeespezialitätenautomat in der Cafeteria ist von Montag bis Freitag in der Zeit von 7:00 Uhr bis 13:15 Uhr mit Frischmilch zu betreiben.

Die Automaten für das Bezahlungssystem vor dem Kantinenbereich sind ebenfalls durch den Kantinenbetreiber zu betreuen.

## **8. Leistungen des DPMA**

Das DPMA stellt die Kantinen- und Lagerräume im Dienstgebäude inklusive Inventar gemäß der Anlagen 5 und 6 zum Konzessionsvertrag über die Bewirtschaftung der Kantine Cincinnatistraße im Deutschen Patent- und Markenamt zur Verfügung.

Das DPMA übernimmt grundsätzlich die Beauftragung der in § 16 Abs. 2 des Vertrages genannten Dienstleistungen und beschafft die dort genannten Gegenstände. Der Kantinenpächter ist nur in Abstimmung mit dem DPMA und nach vorheriger Zustimmung berechtigt, Leistungen, für die das DPMA die Kosten trägt, selbst zu beauftragen.

Entsprechend § 12 Abs. 5 des Vertrages ist der Kantinenbetreiber berechtigt, im Falle eines Mangels die folgend aufgeführten Geräte/Gegenstände/Anlagen die Reparatur eigenständig zu beauftragen. Die Befugnis gilt ausschließlich für die folgend genannten Geräte:

- Grillstation Essensausgabe (Anlage-Nr. 6000417)
- Großküchenmaschine Feuma HU 1020-2 (Anlage-Nr. 130000024)

- Combi-Dämpfer SCC 201 Elektro 400V (Anlage- Nr. 130000036 und 130000037)
- Kippbratpfanne Elro mit Zusatzeinheit Wasserhahn (Anlage-Nr. 130000301 und 130000302)
- Friteuse mit 2 Kammern (Anlage-Nr. 130000303)
- Herd Elro mit 4 Platten (Anlage-Nr. 130000304)
- Kippkochkessel Elro (Anlage-Nr. 130000305)
- Druckkochkessel Elro (Anlage-Nr. 130000306)
- Dampfgarer Rational Kombidämpfer (Anlage-Nr. 130000309)
- Warmhalteplatte Schaub 4-fach Essensausgabe (Anlage-Nr. 130000313)

Diese Befugnis gilt zunächst für ein Jahr ab Vertragsschluss bzw. bis zu dem Zeitpunkt, in dem das DPMA entsprechende Rahmenverträge für Reparatur-/Wartungsleistungen abgeschlossen hat. Das DPMA trägt auch im Fall der Beauftragung durch den Kantinenbetreiber gemäß § 16 Abs. 2 lit. c) und lit. d) des Vertrages unter folgenden Voraussetzungen die anfallenden Kosten:

- Der Kantinenbetreiber ist vor der Beauftragung von Reparaturarbeiten verpflichtet, dem DPMA den Mangel sowie das Unternehmen, das die Reparatur durchführen soll, schriftlich mitzuteilen.
- Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, nur die Reparaturen durchführen zu lassen, die technisch notwendig sind. Wartungs- und Inspektionsleistungen dürfen nicht beauftragt werden.
- Der Kantinenbetreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass die Kosten der Reparaturen in einem angemessenen Preis-/Leistungsverhältnis stehen.
- Der Kantinenbetreiber ist hinsichtlich der in Anlage 5 zum Vertrag aufgeführten Geräte/Gegenstände/Anlagen nur berechtigt, Reparaturen bis zu einer Höchstgrenze in Höhe von 1 000,00 Euro zzgl./inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer in Auftrag zu geben.  
Diese Höchstgrenze ist als Maximalbetrag für alle Reparaturen eines Geräts innerhalb eines Kalenderjahres zu verstehen. Sollte diese Höchstgrenze überschritten werden, ist vorher die schriftliche Genehmigung des DPMA einzuholen.  
Bei Erteilung von Aufträgen ohne Genehmigung hat der Kantinenbetreiber die den Höchstbetrag übersteigenden Beträge selbst zu bezahlen und bekommt die Kosten nicht erstattet.
- Der Kantinenbetreiber ist verpflichtet, die Kosten der Reparaturen zunächst selbst zu tragen. Der Kantinenbetreiber hat dem DPMA pro Quartal die Rechnungen und Regiescheine vorzulegen. Rechnungen sind unter Angabe der Auftragsnummer „65002288\_51/20“ und der Lieferantenummer „[\*wird durch Vergabestelle ergänzt\*]“ auszustellen. Rechnungen müssen sämtliche zur Prüfung der Rechnung erforderlichen Angaben enthalten.  
Bezüglich der Rechnungsstellung gelten die Regelungen des § 9 Absatz 8 des Vertrages.
- Abweichen von dem o.g. Punkt entfällt eine Erstattungspflicht des DPMA, wenn der Kantinenbetreiber Reparaturen durchführen lässt, die technisch nicht notwendig waren, bei denen Preis/Leistung in keinem angemessenen Verhältnis stehen oder die über die vereinbarte Höchstgrenze von 1 000,00 Euro hinausgeht.

- Eine Erstattungspflicht des DPMA entfällt für Reparaturen, die auf unsachgemäße Behandlung und/oder mangelnde Reinigung zurückzuführen sind.

Die Beauftragung der Reparaturen für die restlichen der im Inventarverzeichnis „Geräte & Einrichtungsgegenstände“ (Anlage 5 zum Vertrag) aufgeführten Geräte/Gegenstände/Anlagen erfolgt ausschließlich durch das DPMA. Sofern der Kantinenpächter hier selbstständig Reparaturen beauftragt, hat er hierfür selbst die Kosten zu tragen. Eine Erstattung durch das DPMA erfolgt in diesen Fällen nicht.

## **9. Pflichten des Kantinenbetreibers**

Der Kantinenbetreiber übernimmt die eigenständige Bewirtschaftung der Kantine und führt diese als selbständige Einrichtung und auf eigene Gefahr. Sofern Genehmigungen für den Betrieb der Kantine erforderlich sind, hat sich der Kantinenbetreiber eigenständig vor Vertragsbeginn um die Erteilung zu kümmern.

Der Kantinenbetreiber bereitet insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung (vgl. Kapitel 1.1.4) für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des DPMA und des BPatG zu und stellt eine Ausgabe der Speisen und Getränke während der Öffnungszeiten der Kantine sicher. Bei der Kalkulation der Preise für die angebotenen Speisen und Getränke berücksichtigt der Kantinenbetreiber die gewährten Vergünstigungen des Bundes.

Der Kantinenbetreiber benennt einen festen Kantinenleiter, der als örtlicher Ansprechpartner zur Verfügung steht und für alle Fragen des Betriebsablaufs entscheidungsbefugt ist

Der Kantinenbetreiber erbringt zudem die Leistungen, für die er nach § 16 Abs. 5 des Vertrages die Kosten trägt oder beauftragt hierfür entsprechende Fremdfirmen. Das DPMA ist über die Beauftragung von Fremdfirmen zu informieren.

## **10. Bezahl-/Kassensystem**

Beim DPMA ist ein Kassensystem für die bargeldlose Zahlung inklusive der erforderlichen Bezahlkarten im Einsatz. Dieses ist durch den Kantinenbetreiber zu nutzen. Der Großteil der Bezahlkarten ist bereits an die Nutzungsberechtigten der Kantine ausgegeben. Es sind aktuell ca. 240 Bezahlkarten mit jeweils verschiedenem Guthaben im Umlauf. Der Kantinenpächter muss sicherstellen, dass die Nutzungsberechtigten ihr auf den Bezahlkarten befindliches Guthaben weiterhin verwenden können. Für jede Bezahlkarte ist ein Pfand in Höhe von ca. 5,00 Euro zu bezahlen. Die Bezahlkarten sind während der Vertragslaufzeit durch den Kantinenbetreiber zu ersetzen und verbleiben in dessen Eigentum.

Der Kantinenpächter erhält vom vorherigen Kantinenbetreiber eine angemessene Ablösesumme für die ausgegebenen Karten und das darauf befindliche Guthaben der Nutzungsberechtigten. Die Höhe der Ablösesumme ist in eigener Abstimmung zwischen dem vorherigen und neuen Kantinenbetreiber festzulegen.

Beim Wechsel des Kantinenbetreibers ist der jeweils ausscheidende Betreiber verpflichtet, das Eigentum an den Bezahlkarten gegen eine angemessene Ablösesumme abzutreten und das zum Zeit-

punkt der Übergabe auf den Karten befindliche Guthaben der Nutzungsberechtigten an den Nachfolger auszusahlen. Kartendefekte, die trotz sachgemäßer Nutzung auftreten, gehen zu Lasten des Kantinenbetreibers.