

**Rahmenvertrag Nr. 46xxx
Leistungspaket 1: Bewirtschaftung der Betriebsgastronomie
der Hamburger Energienetze GmbH**

vom xx.xx.2027

zwischen

...
...
...

Nachfolgend -Auftragnehmer- genannt

und

Hamburger Energienetze GmbH
Bramfelder Chaussee 130
22177 Hamburg

Nachfolgend – Auftraggeber – genannt

Inhaltsverzeichnis

1 Vertragsgegenstand	5
1.1 Begrenzung des Bestellwertes.....	5
1.2 Abrufverpflichtung zu Rahmenverträgen	5
1.3 Abrufe aus dem Rahmenvertrag.....	5
2 Leistungsumfang.....	6
2.1 Leistungsumfang	6
2.2 Eigenverantwortung und Weisungsunabhängigkeit	6
2.3 Übernahme Warenbestände, Verbrauchsmaterialien und sonstige betriebsbezogene Bestände des bisherigen Dienstleisters	6
2.4 Änderung des Leistungsumfanges.....	7
2.5 Jährliches Planungsgespräch.....	8
2.6 Genehmigungen	8
2.6.1 Wartungs-, Instandhaltungs- und Serviceverträge	9
2.7 Räumlichkeiten, Inventar	9
2.8 Betriebsübergang gemäß § 613a BGB.....	10
3 Termine	10
3.1 Vertragslaufzeit	10
3.2 Termingefährdung	10
3.3 Verzug.....	10
4 Preisvereinbarung	11
4.1 Übergreifende Kosten (Preisblatt 3.1.1).....	11
4.2 Personalkosten (Preisblatt 3.1.2).....	11
4.2.1 Personalkosten im ersten Vertragsjahr	11
4.2.2 Personalkosten ab dem zweiten Vertragsjahr	12
4.2.3 Anpassung der Personalkosten.....	12
4.2.4 Fremdarbeiterbudget.....	12
4.3 Mittagessenversorgung (Preisblatt 3.1.3).....	13
4.4 Frühstücks-/Zwischenverpflegung (Preisblatt 3.1.4)	13
4.5 Konferenzservice (Preisblatt 3.1.5)	13
4.6 Apfelkonzept (Preisblatt 3.1.6)	13
4.7 Kaffeekonzept (Preisblatt 3.1.7)	13
4.8 Sonderveranstaltungen (Preisblatt 3.1.8)	14

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

4.9	Wareneinsatz.....	14
4.9.1	Open-Book-Prinzip für Wareneinsatz.....	14
4.9.2	Rückvergütungen und Einkaufsvorteile	14
4.9.3	Anpassung des Wareneinsatzes.....	15
5	Abrechnung	15
6	Zahlungsbedingungen/Rechnungslegung	17
6.1	Fälligkeit und notwendige Rechnungsinhalte.....	17
6.2	Anforderungen an die Rechnungslegung	17
6.3	Zurückweisungsrecht.....	17
7	Erfüllungsort	17
8	Sonstige Pflichten des Auftragnehmers	17
8.1	Registrierung Hamburger Energienetze GmbH Lieferantendatenbank	17
8.2	Zugang zum Leistungsort	18
8.3	Arbeitszeitgenehmigung	18
8.4	Datenschutz.....	18
8.5	Vertraulichkeit.....	18
8.6	Auskunftspflicht.....	19
8.7	Anforderungen an das Personal des Auftragnehmers.....	19
8.8	Ablösung von Personal.....	20
8.9	Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften, insb. des AEntG, AÜG und MiLoG	20
8.10	Einsatz ausländischer Arbeitnehmer	20
9	Prüfungen	21
9.1	Teilnahme an Prüfungen.....	21
10	Qualitätssicherung	21
10.1	Pflicht zur Qualitätssicherung	21
10.2	HACCP- und Hygienemanagement	21
11	Schutzrechte	21
11.1	Nutzungsrechte an Arbeitsergebnissen.....	21
11.2	Software- und Lizenzrechte	22
12	Subunternehmer	22
12.1	Benennung und Zustimmung zu Subunternehmern	22
13	Unfallverhütung.....	23
13.1	Arbeitssicherheit.....	23
13.2	Reinigungspflicht für Lager- und Arbeitsplätze	23

Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie

14	Sonstiges	23
14.1	Schutz der eigenen Leistungen	23
14.2	Zulässigkeit von Referenzen	23
14.3	Wettbewerbsverstöße	23
15	Mängelansprüche	24
15.1	Gesetzliche Regelungen	24
16	Haftung und Freistellung	24
17	Haftplichtversicherungen	24
18	Kündigung	25
18.1	Kündigung aus wichtigem Grund	25
18.2	Folgen der Kündigung aus wichtigem Grund	26
18.3	Kündigung durch den Auftragnehmer	26
18.4	Beendigung von Rahmenverträgen	26
18.5	Übergabepflichten bei Vertragsende	26
19	Sonstige Vereinbarungen	27
19.1	Salvatorische Klausel	27
19.2	Formerfordernisse	27
19.3	Vertragssprache	27
19.4	Abtretung und sonstige Übertragungen	27
19.5	Abtretungsanzeige	27
19.6	Aufrechnung	28
19.7	Zurückbehaltungsrecht	28
19.8	Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner	28
19.9	Überprüfungsrechte - auf Basis allein der Prinzipien des Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner	28
19.10	Geltendes Recht	29
19.11	Gerichtsstand	29
20	Ansprechpartner	29
20.1	Ansprechpartner des Auftraggebers	29
21	Mitgeltende Unterlagen	29
21.1	Rangfolge	29

1 Vertragsgegenstand

Nach Maßgabe der folgenden Regelungen schließt der Auftraggeber mit dem Auftragnehmer einen Rahmenvertrag, der die Bedingungen für noch zu schließende Einzelverträge (nachfolgend Abrufbestellungen) für

Bewirtschaftung der Betriebsgastronomie

verbindlich festlegt.

1.1 Begrenzung des Bestellwertes

Der Nettoauftragswert ist auf xxx EUR begrenzt. Bei Erreichen von 80% des Nettoauftragswertes wird der Auftragnehmer den Auftraggeber benachrichtigen. Eine Überschreitung ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers in Form eines Nachtrages zulässig.

1.2 Abrufverpflichtung zu Rahmenverträgen

Der Auftraggeber sichert dem Auftragnehmer im Rahmen dieses Rahmenvertrags keine kontinuierliche Auslastung der Kapazitäten zu. Es besteht keine Verpflichtung des Auftraggebers zum Abruf. Schadensersatzansprüche oder Entschädigungsansprüche des Auftragnehmers wegen nicht erfolgter Abrufbestellungen sind ausgeschlossen.

Hiervon unberührt bleiben die gemäß Ziffer 1.3 vorgesehenen Jahresabrufe für die laufende Betriebsgastronomie hinsichtlich der Mittagsversorgung, Frühstücks- und Zwischenverpflegung sowie den Konferenzservice.

1.3 Abrufe aus dem Rahmenvertrag

Die Leistungen der laufenden Betriebsgastronomie gemäß Leistungsbeschreibung einschließlich der Mittagsversorgung, Frühstücks- und Zwischenverpflegung, Automatenversorgung, des Apfelkonzepts sowie des Kaffeekonzepts werden jeweils kalenderjährlich durch einen Jahresabruf beauftragt.

Die Leistungen des Konferenzservice gemäß Leistungsbeschreibung werden ebenfalls jeweils kalenderjährlich durch einen Jahresabruf beauftragt. Die einzelnen Bestellungen der Nutzerinnen und Nutzer über die hierfür vorgesehenen Bestellsysteme oder Anwendungen erfolgen innerhalb des jeweiligen Jahresabrufs und begründen keine eigenständigen Abrufbestellungen oder Einzelverträge.

Sonderveranstaltungen, die nicht vom Regelbetrieb oder dem jährlichen Konferenzserviceabruf umfasst sind, werden gesondert durch Einzelabrufe beauftragt.

Einzelabrufe für Sonderveranstaltungen werden durch den Auftraggeber in Textform oder über die hierfür vorgesehenen elektronischen Bestellsysteme beauftragt und sind vom Auftragnehmer in Textform zu bestätigen.

Die jeweilige Beauftragung muss dem Auftragnehmer vor Beginn der Leistungserbringung vorliegen.

2 Leistungsumfang

2.1 Leistungsumfang

Der Leistungsumfang bestimmt sich nach dem als Anlage beigefügten Leistungsverzeichnis, dem Angebot des Auftragnehmers vom _____, dem Verhandlungsprotokoll vom _____, der Ausschreibung vom _____.

Die im Vergabeverfahren eingereichten und im Zuschlag berücksichtigten Konzepte konkretisieren die ausgeschriebene Leistung. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die darin beschriebenen Qualitätsstandards, Angebotsstrukturen und Leistungsmerkmale einzuhalten. Muster-Speisepläne dienen als Nachweis der angebotenen Qualitätsstandards; die tatsächlichen Speisepläne dürfen hiervon nicht zum Nachteil der vereinbarten Qualitätsstandards abweichen.

2.1.1 Kaffeemaschinen und sonstige Betriebsausstattung

Soweit zur Leistungserbringung die Neuanschaffung, der Austausch oder die Erweiterung von Kaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten, Ausgabesystemen oder sonstiger gastronomischer Betriebsausstattung erforderlich wird, bedarf dies der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers.

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber vor einer Beschaffung eine wirtschaftliche Bewertung einschließlich Investitions-, Wartungs-, Betriebs- und Folgekosten vorzulegen.

Die Entscheidung über Art, Umfang und Beschaffung der Ausstattung obliegt dem Auftraggeber.

Erfolgt die Beschaffung auf Kosten des Auftraggebers, gehen die beschafften Gegenstände mit Lieferung in dessen Eigentum über.

2.2 Eigenverantwortung und Weisungsunabhängigkeit

Der Auftragnehmer ist für die eigenverantwortliche Leistungserbringung verantwortlich. Die Leistungen sind eigenständig und in eigener organisatorischer Verantwortung zu erbringen. Er setzt sein Personal eigenverantwortlich ein und übt diesem gegenüber das fachliche und organisatorische Weisungsrecht aus.

Die Beschäftigten des Auftragnehmers werden nicht in die Arbeitsorganisation des Auftraggebers eingegliedert und unterliegen keinen fachlichen Weisungen des Auftraggebers.

Die Parteien gehen übereinstimmend davon aus, dass es sich bei der vertragsgegenständlichen Leistung um eine selbstständige Dienstleistung handelt, die weisungsunabhängig erbracht werden kann. Anweisungen des Auftraggebers beschränken sich auf die Konkretisierung der vertraglich geschuldeten Leistungen sowie auf standort-, sicherheits-, qualitäts- und betriebsbezogene Anforderungen.

2.3 Übernahme Warenbestände, Verbrauchsmaterialien und sonstige betriebsbezogene Bestände des bisherigen Dienstleisters

Soweit zum Zeitpunkt des Leistungsübergangs Warenbestände, Verbrauchsmaterialien oder sonstige betriebsbezogene Bestände des bisherigen Dienstleisters übernommen werden sollen, erfolgt dies ausschließlich nach vorheriger Abstimmung zwischen dem bisherigen Dienstleister und dem Auftragnehmer.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Der Auftraggeber übernimmt keine Verpflichtung zur Übernahme von Waren-, Material- oder sonstigen Beständen des bisherigen Dienstleisters.

2.4 Änderung des Leistungsumfanges

Der Auftraggeber ist berechtigt, während der Vertragslaufzeit einzelne Leistungsbestandteile zu ergänzen, zu reduzieren oder entfallen zu lassen, soweit hierdurch der Gesamtcharakter des Vertrages nicht verändert wird.

In einem solchen Fall werden die Vertragsparteien die Auswirkungen auf die Leistungserbringung sowie die hieraus resultierenden organisatorischen, personellen und wirtschaftlichen Anpassungen einvernehmlich abstimmen.

Der Auftragnehmer hat auf Grundlage der im Rahmenvertrag vereinbarten Konditionen die geänderte Leistung zu konkretisieren und dem Auftraggeber die hieraus erforderlichen Anpassungen der Leistungserbringung einschließlich etwaiger organisatorischer Auswirkungen nachvollziehbar darzustellen.

Soweit für die geänderten Leistungen im Rahmenvertrag vereinbarte Einzelpreise, Zuschläge, Verrechnungssätze, Stundenverrechnungssätze, Kalkulationsansätze oder sonstige Preisbestandteile einschlägig sind, gelten diese unverändert fort und sind der Anpassung zugrunde zu legen.

Für Leistungsbestandteile, für die keine vertraglich vereinbarten Preise oder Kalkulationsgrundlagen vorliegen, werden die Vertragsparteien vor Leistungsaufnahme eine angemessene Vergütung unter Zugrundelegung der Preis- und Kalkulationssystematik des Rahmenvertrages vereinbaren.

Als Leistungsbestandteile im Sinne dieser Regelung gelten insbesondere Standorte, Betriebsformen, Öffnungszeiten, Produktions- und Ausgabestandorte, Belieferungsstrukturen, Automatenstandorte, Pantryleistungen, Konferenzserviceleistungen sowie sonstige gastronomische Serviceleistungen.

Vergütungsanpassung bei Wegfall oder Schließung von Standorten

Entfällt während der Vertragslaufzeit ein Standort ganz oder teilweise oder wird dessen Leistungsumfang dauerhaft reduziert, ist die Vergütung entsprechend anzupassen. Vergütet werden ab dem Zeitpunkt des Wegfalls ausschließlich die tatsächlich weiterhin beauftragten und erbrachten Leistungen.

Direkt dem betroffenen Standort zuordenbare Kostenbestandteile, insbesondere standortbezogene Personal-, Wareneinsatz-, Gemein-, Transport- sowie sonstige Einzelkosten, entfallen anteilig.

Nicht unmittelbar standortbezogene Gemein-, Verwaltungs-, Management- und Koordinationskosten werden nur insoweit angepasst, wie der Auftragnehmer deren Wegfall oder Verringerung nachvollziehbar nachweist.

Der Auftragnehmer hat die wirtschaftlichen Auswirkungen der Standortschließung nachvollziehbar darzustellen. Die Anpassung der Vergütung erfolgt auf Grundlage der vertraglich vereinbarten Kalkulations- und Preisstruktur und ist schriftlich zu dokumentieren.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Der Auftraggeber ist berechtigt, im Rahmen der vertraglich vereinbarten Leistungen Anpassungen der Wareneinsätze sowie der Qualitäts- und Gütestandards zu verlangen, soweit hierdurch der Gesamtcharakter der ausgeschriebenen Leistung nicht verändert wird. Der Auftragnehmer hat die Auswirkungen der angeforderten Änderungen auf die Leistungserbringung, den Wareneinsatz, die Organisation sowie die Vergütung nachvollziehbar darzustellen und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen.

Die Umsetzung der Änderung hat nach schriftlicher Aufforderung des Auftraggebers spätestens zum Ende des auf die Aufforderung folgenden Monats zu erfolgen, soweit die Vertragsparteien keinen abweichenden Umsetzungszeitpunkt vereinbaren.

Etwaige Anpassungen der Vergütung richten sich nach den Regelungen dieses Vertrages zur Änderung des Leistungsumfangs sowie nach den vereinbarten Einzelpreisen, Stundenverrechnungssätzen und sonstigen Kalkulationsgrundlagen. Soweit hierfür keine vertraglichen Preisregelungen bestehen, ist vor Umsetzung der Änderung eine gesonderte schriftliche Vereinbarung zwischen den Vertragsparteien zu treffen.

Die Anpassung des Leistungsumfangs ist vor ihrer Umsetzung schriftlich zwischen den Vertragsparteien zu dokumentieren.

Erfordern Änderungen des Leistungsumfangs eine Anpassung des Personaleinsatzes, wird der Auftragnehmer die hierfür erforderlichen personalwirtschaftlichen Maßnahmen eigenverantwortlich durchführen. Hierzu zählen insbesondere die Erhöhung oder Reduzierung des Personaleinsatzes, die Anpassung von Einsatzzeiten, Arbeitszeitmodellen sowie die organisatorische Zuordnung des Personals. Soweit für zusätzliche Leistungen ein Mehrbedarf an Personal entsteht oder sich durch Leistungsreduzierungen ein geringerer Personalbedarf ergibt, erfolgt die Vergütungsanpassung auf Grundlage der im Rahmenvertrag vereinbarten Stundenverrechnungssätze, Einzelpreise und sonstigen Kalkulationsgrundlagen. Eine Anpassung ist nur nach schriftlicher Freigabe durch den Auftraggeber zulässig.

Die Verantwortung für den Personalbestand und den Personaleinsatz verbleibt unabhängig von Änderungen des Leistungsumfangs ausschließlich beim Auftragnehmer.

2.5 Jährliches Planungsgespräch

Die Vertragsparteien führen mindestens einmal jährlich ein Planungsgespräch für das jeweils folgende Kalenderjahr durch. Gegenstand des Planungsgesprächs sind insbesondere die erwartete Entwicklung des Leistungsumfangs, Änderungen von Standorten, Betriebsformen, Öffnungszeiten, Gästezahlen, Konferenzserviceleistungen sowie die hieraus resultierenden budgetären, personellen und organisatorischen Auswirkungen. Das Planungsgespräch dient der gemeinsamen Budget- und Ressourcenplanung für das folgende Kalenderjahr und begründet keinen Anspruch auf eine bestimmte Beauftragung oder einen bestimmten Leistungsumfang.

2.6 Genehmigungen

Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher öffentlich-rechtlicher Anforderungen sowie für die Einholung der zur Leistungserbringung erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse, Zulassungen, Anzeigen und Prüfungen verantwortlich. Die hiermit verbundenen Kosten trägt der Auftragnehmer. Auf Verlangen des Auftraggebers hat der Auftragnehmer entsprechende Nachweise vorzulegen.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Die vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Materialien, Einrichtungen, Geräte, Maschinen, Kücheninventare und sonstigen Betriebsmittel verbleiben im Eigentum des Auftraggebers.

Der Auftragnehmer hat die überlassenen Gegenstände bei Übernahme auf offensichtliche Mängel, Schäden und erkennbare Einschränkungen der Gebrauchstauglichkeit zu überprüfen. Festgestellte Mängel oder erkennbare Bedenken hinsichtlich des vorgesehenen Einsatzes sind dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich anzuzeigen.

Der Auftragnehmer haftet nach Übernahme der beigestellten Materialien und Betriebsmittel für Schäden, Verlust oder Verschlechterungen, soweit ihn hieran ein Verschulden trifft.

Die Verantwortung für Wartung, Instandhaltung und Ersatzbeschaffung der vom Auftraggeber bereitgestellten Einrichtungen und Betriebsmittel verbleibt beim Auftraggeber. Im Übrigen gelten die Regelungen der Leistungsbeschreibung.

2.6.1 Wartungs-, Instandhaltungs- und Serviceverträge

Die Verantwortlichkeiten für Wartung, Instandhaltung, Reparatur und Ersatzbeschaffung richten sich grundsätzlich nach der Leistungsbeschreibung und der dortigen Schnittstellenmatrix. Soweit danach Anlagen, Geräte oder Inventar dem Auftraggeber zugeordnet sind, trägt der Auftraggeber die Kosten für Wartung, Instandhaltung, Reparatur und Ersatzbeschaffung. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Mängel, Schäden und Wartungsbedarfe unverzüglich anzuzeigen sowie erforderliche Maßnahmen zu initiieren.

Soweit der Auftragnehmer eigene Geräte, Anlagen oder sonstiges Equipment zur Leistungserbringung einsetzt, trägt er die Kosten für deren Wartung, Instandhaltung, Reparatur, Prüfung und Ersatzbeschaffung selbst. Die hierfür erforderlichen Kosten sind mit der vertraglich vereinbarten Vergütung abgegolten und in den angebotenen Gemeinkosten zu berücksichtigen.

Für Kaffeemaschinen gilt ergänzend: Für das erste Vertragsjahr sind die angebotenen Kaffeemaschinen entsprechend dem angebotenen Leistungsumfang bereitzustellen beziehungsweise zu beschaffen. Ersatzbeschaffungen, Erweiterungen oder zusätzliche Kaffeemaschinen während der Vertragslaufzeit erfolgen ausschließlich nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers. Die Vergütung erfolgt auf Grundlage eines gesondert freigegebenen Angebotes. Die Beschaffung erfolgt im Namen und auf Rechnung des Auftragnehmers. Am Ende der Vertragslaufzeit muss der Auftragnehmer die von ihm beschafften Kaffeemaschinen an den Auftraggeber übereignen.

Der Auftragnehmer unterstützt den Auftraggeber sowie von diesem beauftragte Dienstleister bei der Durchführung von Wartungs-, Instandhaltungs- und Instandsetzungsmaßnahmen im erforderlichen Umfang.

2.7 Räumlichkeiten, Inventar

Die Übergabe der vom Auftraggeber bereitgestellten Räume, Einrichtungen, technischen Anlagen, Inventargegenstände, Schlüssel und Zutrittsmedien erfolgt auf Grundlage eines gemeinsamen Übergabeprotokolls.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Bei Vertragsende oder Beendigung einzelner Standorte sind die überlassenen Gegenstände in ordnungsgemäßem Zustand zurückzugeben. Normale Abnutzung infolge vertragsgemäßer Nutzung bleibt hiervon unberührt.

2.8 Betriebsübergang gemäß § 613a BGB

Soweit die gesetzlichen Voraussetzungen eines Betriebsübergangs nach § 613a BGB vorliegen, erfüllen die jeweils betroffenen Arbeitgeber die ihnen gesetzlich obliegenden Verpflichtungen eigenverantwortlich.

Der Auftragnehmer hat die hierfür erforderlichen Maßnahmen rechtzeitig einzuleiten und die gesetzlichen Informations- und Beteiligungspflichten einzuhalten.

Auf Verlangen des Auftraggebers hat der Auftragnehmer über den Stand der Übergabevorbereitungen Auskunft zu erteilen.

3 Termine

3.1 Vertragslaufzeit

Der Vertrag gilt vom 01.01.2028, 00:00 Uhr bis 31.12.2032, 24:00 Uhr.

Der Auftraggeber hat das dreimalige Recht, durch einseitige schriftliche Erklärung gegenüber dem Auftragnehmer eine Verlängerung des Vertrages um jeweils 1 Jahr zu den Bedingungen dieses Vertrages zu verlangen. Diese Erklärung muss dem Auftragnehmer spätestens 3 Monate vor Ablauf des Vertrages zugegangen sein.

3.2 Termingefährdung

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber unverzüglich schriftlich zu informieren, sobald Umstände erkennbar werden, die zu einer Beeinträchtigung oder Verzögerung der vertragsgemäßen Leistungserbringung führen können. Dies gilt insbesondere für die Versorgung von Standorten, die Durchführung von Konferenzserviceleistungen, Sonderveranstaltungen sowie sonstige termingebundene Leistungen.

Der Auftragnehmer hat gemeinsam mit dem Auftraggeber geeignete Maßnahmen abzustimmen, um drohende Verzögerungen zu vermeiden oder deren Auswirkungen möglichst gering zu halten.

3.3 Verzug

Für den Leistungsverzug des Auftragnehmers gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Ein Verzug liegt insbesondere vor, wenn vereinbarte Leistungen nicht zum festgelegten Zeitpunkt oder innerhalb der vereinbarten Fristen erbracht werden. Dies gilt insbesondere für:

- die Betriebsaufnahme,
- die Versorgung von Standorten innerhalb vereinbarter Servicezeiten,
- Konferenzserviceleistungen,
- Sonderveranstaltungen,
- vereinbarte Zusatzleistungen mit festem Leistungstermin.

4 Preisvereinbarung

Die Vergütung erfolgt auf Grundlage des Preisblatts (Anlage 3.1 des Angebotes) sowie der nachfolgenden Regelungen.

Zusätzliche Kosten, Zuschläge oder sonstige Vergütungsbestandteile, die weder im Preisblatt vereinbart noch vor ihrer Entstehung vom Auftraggeber nach Maßgabe dieses Rahmenvertrags beauftragt oder freigegeben wurden, werden nicht vergütet.

4.1 Übergreifende Kosten (Preisblatt 3.1.1)

Die im Preisblatt ausgewiesenen Preise gelten jeweils für die dort ausgewiesenen Preiszeiträume.

Mit diesen Preisen sind sämtliche mit der vertragsgemäßen Leistungserbringung verbundenen Aufwendungen, Kosten, Gebühren, Entgelte sowie Neben-, Gemein-, Verwaltungs-, Organisations- und Koordinationskosten des Auftragnehmers abgegolten, soweit in diesem Rahmenvertrag, der Leistungsbeschreibung, der Schnittstellenmatrix oder dem Preisblatt keine abweichende Regelung getroffen ist.

Einmalige Kosten bei Vertragsstart werden ausschließlich in Höhe des im Preisblatt ausgewiesenen Pauschalpreises vergütet. Mit diesem sind sämtliche damit verbundenen Kosten abgegolten. Darüberhinausgehende Vergütungsansprüche bestehen nur für gesondert beauftragte Zusatz- oder Änderungsleistungen.

4.2 Personalkosten (Preisblatt 3.1.2)

4.2.1 Personalkosten im ersten Vertragsjahr

Sollte ein Betriebsübergang gemäß § 613a BGB vorliegen, vergütet der Auftraggeber dem Auftragnehmer die tatsächlichen und nachgewiesenen Personalkosten entsprechend dem tatsächlich übergehenden Personalbestand.

Weicht der bei Leistungsbeginn tatsächlich gemäß § 613a BGB übergehende Personalbestand von dem der Angebotswertung zugrunde gelegten Personalbestand ab, prüfen die Vertragsparteien die hieraus resultierenden Auswirkungen auf die Personalkosten. Eine Anpassung erfolgt ausschließlich hinsichtlich der nachgewiesenen unmittelbaren Mehr- oder Minderkosten und nur, soweit diese nicht durch eine anderweitige vertragsgemäße Personaldisposition des Auftragnehmers ausgeglichen werden können. Die Verantwortung für die Sicherstellung des erforderlichen Personaleinsatzes verbleibt beim Auftragnehmer.

Die zum Vertragsstart auf der Grundlage des tatsächlich übergehenden Personalbestands abgestimmten Personalkosten werden als Festpreis vereinbart. Anpassungen der Vergütung können beantragt werden, wenn Umstände entsprechend Punkt 4.2.3 eintreten.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

4.2.2 Personalkosten ab dem zweiten Vertragsjahr

Die im Preisblatt ausgewiesenen Personal- und Lohnnebenkosten gelten grundsätzlich als Festpreise. Anpassungen der Vergütung können beantragt werden, wenn Umstände entsprechend Punkt 4.2.3 eintreten.

4.2.3 Anpassung der Personalkosten

Anpassungen der Vergütung können beantragt werden, soweit sich während der Vertragslaufzeit die der Angebotskalkulation zugrunde liegenden Personalkosten infolge

- gesetzlicher Mindestloohnerhöhungen,
- tarifvertraglich verbindlicher Entgeltsteigerungen oder
- gesetzlicher Änderungen der Arbeitgeberanteile zur Sozialversicherung

verändern.

Der Auftragnehmer hat die Auswirkungen auf die vertragsgegenständlichen Leistungen nachvollziehbar und prüffähig darzustellen sowie durch geeignete Unterlagen nachzuweisen.

Die Vertragsparteien prüfen die nachgewiesenen Auswirkungen gemeinsam. Über eine beantragte Anpassung entscheiden die Vertragsparteien nach Prüfung der vorgelegten Nachweise einvernehmlich. Eine Anpassung der Vergütung bedarf der schriftlichen Vereinbarung.

Die Verantwortung für Personalbestand, Personalorganisation, Personaleinsatzplanung, Personaleinsatz und Personalführung verbleibt ausschließlich beim Auftragnehmer. Preissteigerungen aufgrund allgemeiner Kostenentwicklungen, Personalmangels, Organisationsänderungen, unternehmerischer Entscheidungen oder sonstiger nicht gesetzlich oder tarifvertraglich zwingender Kostensteigerungen begründen keinen Anspruch auf Anpassung der Vergütung.

4.2.4 Fremdarbeiterbudget

Das vom Auftragnehmer im Angebot ausgewiesene Fremdarbeiterbudget ist Bestandteil der vertraglichen Kalkulation.

Das Fremdarbeiterbudget wird als prozentualer Anteil der operativen Personal- und Personalnebenkosten gemäß „Preisblatt 3.1.2 Preisblatt Personalkosten“ ausgewiesen. Das Fremdarbeiterbudget wird entsprechend des vereinbarten prozentualen Anteils an die Veränderung der anerkannten Personalkosten angepasst.

Personalkosten für die Gesamtbetriebsleitung, Standortleitungen sowie sonstige Führungs-, Verwaltungs- und Managementfunktionen bleiben bei der Ermittlung des Fremdarbeiterbudgets unberücksichtigt.

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Verlangen die Einhaltung des vertraglich vereinbarten Fremdarbeiteranteils in nachvollziehbarer Form nachzuweisen.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

4.3 Mittagessenversorgung (Preisblatt 3.1.3)

Die Vergütung der Mittagessenversorgung erfolgt auf der Grundlage der Regelungen zum Wareneinsatz entsprechend Preisblatt 3.1.3 sowie der Regelungen des Rahmenvertrages, Punkt 4.9 „Wareneinsatz“.

4.4 Frühstücks-/Zwischenverpflegung (Preisblatt 3.1.4)

Die Vergütung erfolgt auf der Grundlage der Angebotspreise des Preisblattes 3.1.4 sowie der Regelungen des Rahmenvertrages, Punkt 4.9 „Wareneinsatz“.

4.5 Konferenzservice (Preisblatt 3.1.5)

Die Vergütung erfolgt auf der Grundlage der Angebotspreise des Preisblattes 3.1.5 sowie der Regelungen des Rahmenvertrages, Punkt 4.9 „Wareneinsatz“.

Die Abrechnung des Konferenzservices wird anhand der Anforderungsbelege vorgenommen.

Die Berechnung erfolgt entsprechend tatsächlichem Verbrauch und den vereinbarten Verrechnungspreisen. Die Rechnungen sind transparent und in allen einzelnen Positionen nachvollziehbar zu erstellen.

Der Konferenzservice ist separat von der Bewirtung von Gästen der Auftraggeber in den Betriebsrestaurants auszuweisen und abzurechnen.

Alle Buchungen sind im Kassensystem separat zu erfassen. Die Kassenberichte sind der jeweiligen Rechnung beizufügen.

Die Abrechnung erfolgt monatlich nachträglich je Auftraggeber und Kostenstelle. Die Rechnung ist einschließlich der vereinbarten Nachweise spätestens bis zum fünfzehnten (15.) Arbeitstag des Folgemonats einzureichen.

4.6 Apfelkonzept (Preisblatt 3.1.6)

Die Vergütung erfolgt auf der Grundlage der Angebotspreise des Preisblattes 3.1.6 sowie der Regelungen des Rahmenvertrages, Punkt 4.9 „Wareneinsatz“.

4.7 Kaffeekonzept (Preisblatt 3.1.7)

Die Vergütung erfolgt auf der Grundlage der Angebotspreise des Preisblattes 3.1.7 sowie der Regelungen des Rahmenvertrages, Punkt 4.9 „Wareneinsatz“.

Für die Angebotspositionen Wartung und Kauf von Kaffeeautomaten gilt:

Für die im ersten Vertragsjahr bereitzustellenden Kaffeemaschinen sowie die zugehörigen Wartungsleistungen gelten die im Preisblatt ausgewiesenen Preise. Mit den Preisen für die Kaffeemaschinen sind sämtliche Kosten für Beschaffung, Finanzierung, Leasing, Refinanzierung, Bereitstellung und Abwicklung abgegolten.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Für Ersatzbeschaffungen, Erweiterungen oder zusätzliche Kaffeemaschinen ab dem zweiten Vertragsjahr erfolgt die Vergütung auf Grundlage eines vom Auftraggeber freigegebenen Angebots unter Berücksichtigung der Preise des Preisblattes 3.1.7. Sollte die Preisabweichung zum Vorjahr nicht plausibel sein, hat der Auftraggeber das Recht 3 Vergleichsangebote beim Auftragnehmer anzufordern.

4.8 Sonderveranstaltungen (Preisblatt 3.1.8)

Die Beauftragung und Vergütung von Sonderveranstaltungen erfolgt auf Grundlage eines vorab vom Auftraggeber freigegebenen Angebots.

Die im Preisblatt ausgewiesenen Preise der Musterveranstaltung dienen ausschließlich der Angebotswertung sowie als Referenz zur Plausibilisierung der Preise vergleichbarer Sonderveranstaltungen.

4.9 Wareneinsatz

4.9.1 Open-Book-Prinzip für Wareneinsatz

Das Open-Book-Prinzip gilt ausschließlich für den Wareneinsatz.

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber spätestens 30 Kalendertage vor Durchführung des jährlichen Planungsgesprächs die für die Budget-, Leistungs- und Preisplanung erforderlichen Unterlagen in prüffähiger Form vorzulegen. Hierzu gehören insbesondere Nachweise über Wareneinsätze, Einkaufskonditionen, Rabatte, Boni, Rückvergütungen, Naturalrabatte, Lieferantenvergütungen sowie sonstige Einkaufsvorteile.

Im Falle eines Antrags auf Anpassung des Wareneinsatzes gemäß Ziffer 4.9.3 sind die hierfür erforderlichen Nachweise unabhängig vom jährlichen Planungsgespräch auf Verlangen des Auftraggebers vorzulegen.

Der Auftraggeber ist berechtigt, entsprechende Einkaufsnachweise, Preislisten, Lieferantenabrechnungen sowie Nachweise über gewährte Rabatte, Boni, Rückvergütungen, Naturalrabatte, Werbekostenzuschüsse und sonstige Einkaufsvorteile einzusehen, soweit diese die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen.

Das Open-Book-Prinzip erstreckt sich ausdrücklich nicht auf Personalkosten, Gemeinkosten, Verwaltungskosten, Gewinnbestandteile oder sonstige interne Kalkulationsbestandteile des Auftragnehmers.

Der Auftraggeber ist berechtigt, die vorgelegten Open-Book-Nachweise auf Vollständigkeit, Plausibilität und Prüffähigkeit zu überprüfen. Der Auftragnehmer hat auf Verlangen ergänzende Nachweise vorzulegen und Einsicht in die den vertragsgegenständlichen Leistungen zugrunde liegenden Einkaufs-, Kosten- und Kalkulationsunterlagen zu gewähren, soweit dies zur Prüfung der vertragsrelevanten Kostenbestandteile erforderlich ist.

4.9.2 Rückvergütungen und Einkaufsvorteile

Soweit Rückvergütungen, Rabatte oder sonstige Einkaufsvorteile ganz oder teilweise auf den für die Auftraggeber beschafften Waren beruhen, sind diese anteilig offenzulegen und zugunsten der Auftraggeber zu berücksichtigen.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Diese Vorteile sind bei der Kalkulation und Abrechnung der vertragsgegenständlichen Leistungen zugunsten des Auftraggebers zu berücksichtigen. Eine zusätzliche Vereinnahmung solcher Vorteile durch den Auftragnehmer ist ausgeschlossen.

Der Auftragnehmer hat sämtliche Boni, Rückvergütungen, Kick-Back-Zahlungen, Naturalrabatte, Lieferantenvergütungen sowie sonstige Einkaufsvorteile mindestens einmal jährlich sowie im Rahmen eines Verfahrens zur Anpassung des Wareneinsatzes nach Ziffer 4.9.3 in prüffähiger Form nachzuweisen und gesondert auszuweisen.

4.9.3 Anpassung des Wareneinsatzes

Grundlage für eine Anpassung des Wareneinsatzes sind die im Preisblatt dokumentierten Ausgangswerte und die nach dem Open-Book-Prinzip nachgewiesenen tatsächlichen Einkaufspreise.

Sofern sich die nachweisbaren Beschaffungskosten der vertragsgegenständlichen Waren gegenüber den Preisen gemäß Preisblatt um mehr als 10 % erhöhen oder vermindern, kann jede Vertragspartei eine Überprüfung beantragen. Maßgeblich ist der durchschnittliche gewichtete Einkaufspreis der jeweils betroffenen Warengruppe unter Berücksichtigung sämtlicher Rabatte, Boni und sonstiger Einkaufsvorteile.

Grundlage der Überprüfung sind:

- die tatsächlichen Einkaufspreise,
- die Offenlegung gemäß Ziffern 4.9.1 und 4.9.2
- das bei Vertragsabschluss eingereichte Preisblatt

Rabatte, Boni, Rückvergütungen, Naturalrabatte sowie sonstige Einkaufsvorteile sind hierbei zu berücksichtigen.

Eine Anpassung erfolgt ausschließlich für den tatsächlich betroffenen Wareneinsatzanteil. Kostenbestandteile für Personal, Verwaltung, Management, Logistik, Gemeinkosten oder Gewinn dürfen nicht in die Anpassung einbezogen werden.

Eine Überprüfung und Anpassung kann frühestens 3 Monate nach Vertragsbeginn und dann nur zum Beginn eines jeden Kalendervierteljahres erfolgen. Zwischen zwei Anpassungen muss ein Zeitraum von mindestens drei Monaten liegen.

Die Anpassung bedarf einer schriftlichen Vereinbarung der Vertragsparteien.

5 Abrechnung

Vergütet werden ausschließlich die tatsächlich in Anspruch genommenen, beauftragten und vertragsgemäß erbrachten Leistungen.

Abrechnungszeitraum ist der Kalendermonat.

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber monatlich zusammen mit der Rechnung eine betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) in elektronischer Form vorzulegen. Die BWA ist Bestandteil der prüffähigen Rechnungslegung; ohne vollständige BWA gilt die Rechnung als nicht gelegt.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Die BWA ist entsprechend der zwischen den Vertragsparteien abgestimmten Struktur in Tabellenkalkulation (Excel) aufzubauen und muss mindestens die nachfolgenden Leistungsbereiche getrennt ausweisen:

- Übersichtsblatt Darstellung der Erlöse und der Kosten, gesamt
- übergreifende Kosten einschließlich Dienstleistungspauschale
- Gesamtübersicht der Personalkosten
- Detailübersicht der Gemeinkosten
- Erlöse Mittagessenversorgung
- Mittagsverpflegung – je Hauptstandort und für alle Außenstellen (1 Blatt)
- Frühstücks- und Zwischenverpflegung,
- Konferenzservice,
- Kaffeekonzept,
- Apfelkonzept,
- Automatenversorgung

Für jeden Leistungsbereich sind mindestens getrennt darzustellen:

- Erlöse,
- Wareneinsatz,
- Personalkosten,
- Gemeinkosten,
- sonstige direkt zuordenbare Kosten,
- Dienstleistungspauschalen inkl. Gewinnbeitrag
- Ergebnis

Die Personalkosten-, Gemeinkosten- und Wareneinsatzanteile sind nachvollziehbar den jeweiligen Leistungsbereichen zuzuordnen. Die Aufteilung hat nach einem sachgerechten und nachvollziehbaren Schlüssel zu erfolgen.

Für die Bereiche Mittagsverpflegung, Frühstücks- und Zwischenverpflegung, Konferenzservice, Kaffeekonzept, Apfelkonzept sowie Automatenversorgung sind zusätzlich die jeweiligen Mengen- und Leistungsdaten auszuweisen, soweit diese für die Nachvollziehbarkeit der Kalkulation und der vertraglichen Abrechnung erforderlich sind.

Die Vertragsparteien können die Struktur der BWA im gegenseitigen Einvernehmen anpassen oder ergänzen, soweit dies zur Verbesserung der Transparenz, Nachvollziehbarkeit oder Steuerung der vertragsgegenständlichen Leistungen erforderlich ist.

Leistungen, für die beim Auftraggeber unterschiedliche umsatzsteuerliche oder vorsteuerrechtliche Behandlungen erforderlich sind, sind in der Rechnung gesondert auszuweisen.

Die Dienstleistungspauschale wird monatlich in gleichbleibenden Teilbeträgen abgerechnet, sofern die vertraglich geschuldete Leistung ordnungsgemäß erbracht wurde.

Die Rechnung ist spätestens bis zum 15. Kalendertag des auf den Abrechnungsmonat folgenden Monats an die vom Auftraggeber benannte Rechnungsadresse zu übermitteln. Im Übrigen gelten die Regelungen dieses Vertrages, der Leistungsbeschreibung und des Preisblattes.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Sonderveranstaltungen

Die Abrechnung von Sonderveranstaltungen erfolgt auf Grundlage des jeweiligen Einzelabrufs und des freigegebenen Angebots.

6 Zahlungsbedingungen/Rechnungslegung

6.1 Fälligkeit und notwendige Rechnungsinhalte

Der Auftraggeber leistet die vereinbarten Zahlungen nach Abschluss der Leistungen und anschließendem Eingang einer prüffähigen Rechnung innerhalb von 14 Tagen abzüglich 3 % Skonto, sonst 30 Tagen netto - oder: von 30 Tagen netto (entsprechend Angebot).

Die Bestell- bzw. Abruf- und Rahmenbestellnummer sind stets auf der Rechnung anzugeben.

Rechnungen ohne diese Angabe gelten als nicht gelegt, hindern den Eintritt der Fälligkeit und werden zurückgesandt.

6.2 Anforderungen an die Rechnungslegung

Die Rechnung an den Auftraggeber muss alle Pflichtangaben gemäß §14 UStG beinhalten. Weitere Mindestanforderungen, sowie Formate und Adressen sind der Veröffentlichung des Auftraggebers unter <https://www.hamburger-energienetze.de/partner/dienstleister-lieferanten/allgemeine-informationen/rechnungen> zu entnehmen.

6.3 Zurückweisungsrecht

Bei unvollständiger oder fehlerhafter Rechnungslegung, die eine eindeutige Zuordnung und/oder Prüfbarkeit der Rechnung erheblich erschwert, ist der Auftraggeber berechtigt, die Rechnung zurückzuweisen; in diesem Fall tritt kein Zahlungsverzug ein.

7 Erfüllungsort

Die Erfüllungsorte ergeben sich aus der Leistungsbeschreibung. Anpassungen der Erfüllungsorte, insbesondere die Aufnahme, Verlagerung oder Aufgabe einzelner Standorte, bleiben vorbehalten und richten sich nach den vertraglichen Regelungen zur Änderung des Leistungsumfangs.

8 Sonstige Pflichten des Auftragnehmers

8.1 Registrierung Hamburger Energienetze GmbH Lieferantendatenbank

Der Auftragnehmer wird nach Abschluss des Vertrages durch den Auftraggeber zur Registrierung im Lieferantenmanagementportal (LIMA) aufgefordert, sofern dieser noch nicht registriert ist. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sich innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt der Aufforderung zu registrieren. Die Registrierung ist für die gesamte Vertragsdauer aufrechtzuerhalten und entsprechend den Vorgaben des Lieferantenmanagementportals des Auftraggebers zu aktualisieren.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie****8.2 Zugang zum Leistungsort**

Die für die Leistungserbringung maßgeblichen Betriebs- und Servicezeiten ergeben sich ebenfalls aus der Leistungsbeschreibung. Der Auftragnehmer hat die standortspezifischen Zutritts-, Sicherheits- und Betriebsregelungen des Auftraggebers einzuhalten. Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass auch die von ihm eingesetzten Mitarbeitenden, Lieferanten, Nachunternehmer und sonstigen Dritten die standortspezifischen Zutritts-, Sicherheits- und Betriebsregelungen des Auftraggebers einhalten.

8.3 Arbeitszeitgenehmigung

Es wird darauf hingewiesen, dass entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen Arbeiten an Sonn- und Feiertagen von dem zuständigen Gewerbeaufsichtsamt nur in besonderen Ausnahmefällen genehmigt werden. Für die rechtzeitige Einholung derartiger Genehmigungen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Der Auftraggeber ist von entsprechenden Anträgen zu unterrichten.

8.4 Datenschutz

Die Parteien werden die datenschutzrechtlichen Vorgaben beachten.

Die Parteien werden angemessene Vorkehrungen zum Schutz personenbezogener Daten, insbesondere die erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen zum Schutz personenbezogener Daten, treffen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, bei der Erbringung der vereinbarten Leistungen die einschlägigen Datenschutzvorschriften, insbesondere die Vorschriften der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) und des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG-neu), einzuhalten.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, nur Mitarbeiter einzusetzen, die durch geeignete Maßnahmen mit den gesetzlichen Vorschriften über den Datenschutz vertraut gemacht wurden, und die zum Datenschutz verpflichtet wurden.

Die Daten des Auftraggebers dürfen ausschließlich für die vertraglich festgelegten Aufgabenstellungen erhoben, verarbeitet und genutzt werden. Sie dürfen nur nach schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers an Dritte weitergegeben werden.

Die vorgenannten Regelungen zum Datenschutz hat der Auftragnehmer auch den von ihm beauftragten Nachunternehmern aufzuerlegen.

8.5 Vertraulichkeit

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, sämtliche ihm im Zusammenhang mit der Durchführung dieses Vertrages zugänglich gemachten oder bekannt werdenden vertraulichen Informationen des Auftraggebers während der Dauer des Vertrages und darüber hinaus vertraulich zu behandeln.

Dies gilt nicht für Informationen, die dem Auftragnehmer bei Empfang bereits bekannt waren oder von denen er anderweitig Kenntnis (z. B. von Dritten ohne Vorbehalt der Vertraulichkeit oder durch eigene unabhängige Bemühungen) erlangt hat. Alle vom Auftraggeber übergebenen Unterlagen bleiben Eigentum des Auftraggebers.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Der Auftragnehmer ist dafür verantwortlich, allen seinerseits eingebundenen Mitarbeitern, Beratern, Subunternehmern, Erfüllungsgehilfen und sonstigen Personen auch diese Verpflichtung zur Vertraulichkeit aufzuerlegen. Die dem Auftragnehmer vom Auftraggeber zugänglich gemachten Unterlagen werden nach Beendigung des Vertrages vom Auftragnehmer nachprüfbar vernichtet oder auf Wunsch des Auftraggebers an diesen zurückgegeben. Die Geheimhaltungspflicht gilt auch über die Beendigung der Arbeiten/des Vertrages hinaus für einen Zeitraum von 5 Jahren.

8.6 Auskunftspflicht

Auf Verlangen des Auftraggebers hat der Auftragnehmer diesem unverzüglich sämtliche Informationen und Auskünfte zu erteilen, die im Zusammenhang mit diesem Vertrag stehen, sofern dies gesetzlich zulässig ist. Dies betrifft insbesondere solche Auskünfte, die der Auftraggeber benötigt, um gesetzliche Verpflichtungen gegenüber den zuständigen Behörden zu genügen, soweit sie im Zusammenhang mit den vom Auftragnehmer zu erbringenden vertraglichen Leistungen stehen.

8.7 Anforderungen an das Personal des Auftragnehmers

Die vom Auftragnehmer bzw. dessen Beauftragten eingesetzten Mitarbeitenden müssen die Anforderungen der Leistungsbeschreibung erfüllen. Darüber hinaus müssen die eingesetzten Mitarbeitenden über ausreichende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift verfügen, um die vertragsgegenständlichen Leistungen ordnungsgemäß erbringen, die erforderliche Kommunikation mit den Mitarbeitenden des Auftraggebers sicherstellen sowie eine reibungslose Abstimmung und Zusammenarbeit innerhalb des vom Auftragnehmer eingesetzten Personals gewährleisten zu können.

Im Kontakt mit den Mitarbeitenden des Auftraggebers sind die allgemeinen Umgangsformen zu beachten, die insbesondere durch Höflichkeit, Serviceorientierung und professionelles Auftreten geprägt sind.

Der Auftragnehmer bestätigt, dass für die Erbringung der vertragsgegenständlichen Leistungen ausschließlich ordnungsgemäß beschäftigtes Personal eingesetzt wird und sämtliche gesetzlichen Verpflichtungen zur Abführung von Sozialversicherungsbeiträgen und Steuern erfüllt werden.

Der Auftragnehmer benennt dem Auftraggeber spätestens bei Vertragsbeginn die zentralen Ansprechpartner für die Produktionsstandorte. Diese stehen dem Auftraggeber für alle Fragen der Leistungserbringung zur Verfügung. Bei Abwesenheit ist dem Auftraggeber ein geeigneter Vertreter zu benennen. Die Benennung oder Änderung des Ansprechpartners ist dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die vertragsgegenständlichen Leistungen durchgängig durch fachlich geeignete und qualifizierte Mitarbeitende sicherzustellen und erforderliche Qualifikationen, Schulungen sowie Unterweisungen seiner eingesetzten Mitarbeitenden eigenverantwortlich sicherzustellen.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

8.8 Ablösung von Personal

Der Auftraggeber ist berechtigt, aus wichtigem Grund den Austausch einzelner vom Auftragnehmer eingesetzter Personen zu verlangen. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn die betreffende Person die Anforderungen der Leistungsbeschreibung oder die vertraglichen Pflichten nicht erfüllt, wiederholt gegen Sicherheits-, Hygiene- oder Betriebsvorschriften verstößt oder das Vertrauensverhältnis nachhaltig beeinträchtigt.

Der Auftraggeber wird dem Auftragnehmer die Gründe für das Austauschverlangen schriftlich mitteilen. Der Auftragnehmer hat innerhalb angemessener Frist für gleichwertig qualifizierten Ersatz zu sorgen.

Die personelle Ersatzstellung entbindet den Auftragnehmer nicht von seinen vertraglichen Verpflichtungen. Ansprüche auf Fristverlängerung, Leistungsverchiebung oder zusätzliche Vergütung aufgrund des Personalaustauschs bestehen nicht.

8.9 Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften, insb. des AEntG, AÜG und MiLoG

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Bestimmungen, insb. der Bestimmungen des Arbeitnehmerentsendegesetzes (AEntG), des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes (AÜG) und des Mindestlohngesetzes (MiLoG), in der jeweils aktuell gültigen Fassung bei der Auftragsabwicklung.

Er wird seine Nachunternehmer entsprechend verpflichten. Zudem stellt der Auftragnehmer durch geeignete Maßnahmen sicher, dass die gesetzlichen Bestimmungen, insb. die Bestimmungen des AEntG, des AÜG und des MiLoG, auch durch seine Nachunternehmer eingehalten werden.

Im Rahmen dieser Überprüfung dokumentiert der Auftragnehmer, welche Nachunternehmer in welchem Nachunternehmerverhältnis im Rahmen der Abwicklung dieses Vertrages tätig sind, die regelmäßige Anzahl der Beschäftigten jedes Nachunternehmers sowie das Datum der letzten Kontrolle. Auf Verlangen des Auftraggebers ist der Auftragnehmer verpflichtet, ihm entsprechende eigene Nachweise sowie Nachweise der von ihm eingesetzten Nachunternehmen einschließlich aller sozialversicherungsrechtlich relevanten Nachweise vorzulegen.

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber und seine Mitarbeiter von der Haftung hinsichtlich aller Ansprüche der von ihm im Rahmen der Dienstleistungserbringung eingesetzten Personen, seiner Nachunternehmer und Verleiher, der öffentlichen Kassen und Sozial- sowie Finanzkassen, insb. im Hinblick auf Sozialversicherungsabgaben und/oder Steuerverbindlichkeiten, frei, die diese aufgrund einer Verletzung der Bestimmungen des AEntG, des AÜG und/oder des MiLoG, durch den Auftragnehmer bzw. seine Nachunternehmer geltend machen.

8.10 Einsatz ausländischer Arbeitnehmer

Der Auftragnehmer sichert zu, dass er keine ausländischen Arbeitnehmer einsetzen wird, die nicht die für eine zulässige Beschäftigung in der Bundesrepublik Deutschland erforderlichen Voraussetzungen erfüllen.

9 Prüfungen

9.1 Teilnahme an Prüfungen

Der Auftragnehmer wird dem Auftraggeber die Teilnahme an behördlich vorgeschriebenen oder anderweitig vereinbarten Prüfungen ermöglichen. Der diesbezügliche Termin ist dem Auftraggeber mindestens 14 Tage vor der Ausführung bekannt zu geben. Der Auftragnehmer stellt dem Auftraggeber die für die Prüfung erforderlichen Arbeitskräfte und Geräte unentgeltlich zur Verfügung. Nimmt der Auftraggeber sein Teilnahmerecht nicht wahr, so ist der Auftragnehmer verpflichtet, diesem über das Ergebnis der Prüfungen bzw. Messungen auf Verlangen Auskünfte zu erteilen.

10 Qualitätssicherung

10.1 Pflicht zur Qualitätssicherung

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, während der gesamten Vertragslaufzeit eine wirksame Qualitätssicherung für die vertragsgegenständlichen Leistungen sicherzustellen. Die Qualitätssicherung hat den Anforderungen der DIN EN ISO 9001 in der jeweils gültigen Fassung oder einem gleichwertigen Qualitätsmanagementsystem zu entsprechen.

Der Auftragnehmer hat auf Verlangen des Auftraggebers das Vorhandensein und die Anwendung eines entsprechenden Qualitätsmanagementsystems nachzuweisen.

10.2 HACCP- und Hygienemanagement

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, während der gesamten Vertragslaufzeit ein HACCP-/Eigenkontrollsystem entsprechend den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzurichten, aufrechtzuerhalten und anzuwenden.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass sämtliche Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Eigenkontrolle, Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, Temperaturüberwachung, Reinigung und Schulung der Mitarbeitenden ordnungsgemäß durchgeführt und dokumentiert werden.

Der Auftraggeber ist berechtigt, auf Verlangen Einsicht in die für die vertragsgegenständliche Leistung relevanten HACCP- und Hygienesystemdokumentationen zu nehmen. Der Auftragnehmer hat entsprechende Nachweise auf Verlangen vorzulegen.

Festgestellte Mängel oder Beanstandungen durch Behörden, Prüfstellen oder den Auftraggeber sind durch den Auftragnehmer unverzüglich dem Auftraggeber mitzuteilen und zu beseitigen. Erforderliche Korrekturmaßnahmen sind zu dokumentieren und dem Auftraggeber auf Verlangen nachzuweisen.

11 Schutzrechte

11.1 Nutzungsrechte an Arbeitsergebnissen

Der Auftraggeber ist berechtigt, sämtliche im Rahmen der Vertragsdurchführung für ihn erstellten Arbeitsergebnisse für eigene betriebliche Zwecke sowie für Zwecke der mit ihm gemäß §§ 15 ff. AktG verbundenen Unternehmen zu nutzen.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Arbeitsergebnisse im Sinne dieser Regelung sind insbesondere Konzepte, Speisepläne, Auswertungen, Berichte, Statistiken, Schulungsunterlagen, Dokumentationen, Qualitäts- und Hygienenachweise sowie sonstige im Zusammenhang mit der Vertragsdurchführung erstellte Unterlagen.

Der Auftragnehmer räumt dem Auftraggeber hierfür ein zeitlich, räumlich und inhaltlich unbeschränktes, nicht ausschließliches Nutzungsrecht ein. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Arbeitsergebnisse innerhalb des Unternehmensverbundes gemäß §§ 15 ff. AktG weiterzugeben und zu nutzen.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass der Einräumung der vorstehenden Nutzungsrechte keine Rechte Dritter entgegenstehen.

11.2 Software- und Lizenzrechte

Soweit der Auftragnehmer zur Vertragserfüllung Software, Systeme, Datenbanken oder sonstige lizenzpflichtige Anwendungen einsetzt, hat er auf eigene Kosten sicherzustellen, dass die hierfür erforderlichen Nutzungs- und Lizenzrechte ordnungsgemäß bestehen. Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von Ansprüchen Dritter wegen einer Verletzung von Schutz- oder Lizenzrechten frei, soweit diese vom Auftragnehmer zu vertreten sind.

12 Subunternehmer

12.1 Benennung und Zustimmung zu Subunternehmern

Der Einsatz von Nachunternehmern bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Der Auftragnehmer hat die beabsichtigte Beauftragung eines Nachunternehmers rechtzeitig schriftlich anzuzeigen und dessen Leistungsumfang zu benennen. Die vollständige Übertragung der vertragsgegenständlichen Leistungen auf Nachunternehmer ist ausgeschlossen.

Der Auftraggeber kann die Zustimmung insbesondere verweigern oder die Ablösung eines bereits eingesetzten Nachunternehmers verlangen, wenn berechtigte Zweifel an dessen Fachkunde, Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Einhaltung der Arbeitssicherheitsanforderungen oder ordnungsgemäßen Vertragserfüllung bestehen.

Der Auftragnehmer bleibt für sämtliche Leistungen seiner Nachunternehmer wie für eigenes Handeln verantwortlich.

Je Leistungsbereich und Standort darf grundsätzlich nur ein Nachunternehmer eingesetzt werden. Der Einsatz weiterer Nachunternehmer bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers.

13 Unfallverhütung

13.1 Arbeitssicherheit

Der Auftragnehmer ist verantwortlich und haftet für die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften der für den Auftraggeber zuständigen Berufsgenossenschaft. Geräte und Anlagen und deren Benutzung haben insbesondere den rechtlichen Anforderungen zur Arbeitssicherheit (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG, Betriebssicherheitsverordnung - BetrSichV) und den geltenden berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (BGV) zu entsprechen.

Bei der Durchführung der Be- und Entladetätigkeiten sind die geltenden Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.

An den Logistik Standorten ist das Tragen einer persönlichen Schutzausrüstung in Form von z.B. Warnwesten, Arbeitshandschuhen, Sicherheitsschuhen und bei Kraneinsatz das Tragen eines Helms verpflichtend.

13.2 Reinigungspflicht für Lager- und Arbeitsplätze

Der Auftragnehmer wird die von ihm in Anspruch genommenen Lager- und Arbeitsplätze sauber halten. Kommt er dieser Verpflichtung trotz Aufforderung nebst angemessener Nachfristsetzung nicht nach, kann der Auftraggeber diese Arbeiten auf Kosten des Auftragnehmers durchführen oder durchführen lassen. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers bleiben unberührt.

14 Sonstiges

14.1 Schutz der eigenen Leistungen

Der Auftragnehmer ist für die sichere Verwahrung und Unterbringung der ihm übergebenen oder für seinen Leistungsumfang eingesetzten Materialien und Geräten und für den Schutz vor Beschädigung oder Diebstahl selbst verantwortlich. Den Auftraggeber treffen derartige Pflichten nur, soweit dies ausdrücklich vereinbart ist.

14.2 Zulässigkeit von Referenzen

Ohne schriftliche Zustimmung ist es nicht gestattet, den Auftraggeber in Informations- und Werbeschriften oder als Referenz zu erwähnen. Das gleiche gilt für öffentliche Darstellungen und fotografische Aufnahmen aller Art, soweit es sich dabei um Anlagen des Auftraggebers handelt.

14.3 Wettbewerbsverstöße

Der Auftragnehmer versichert mit Abschluss dieses Vertrages, dass er im Zusammenhang mit der Vergabe dieses Auftrages weder unmittelbar noch mittelbar an unzulässigen wettbewerbsbeschränkenden Absprachen, Kartellabreden oder sonstigen unlauteren Verhaltensweisen beteiligt war oder ist.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Stellt sich nachweislich heraus, dass der Auftragnehmer aus Anlass der Vergabe eine unzulässige wettbewerbsbeschränkende Absprache oder sonstige unlautere Verhaltensweise vorgenommen hat, ist der Auftraggeber berechtigt, den Vertrag aus wichtigem Grund außerordentlich zu kündigen.

Weitergehende gesetzliche Rechte des Auftraggebers, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sowie sonstige gesetzliche und vergaberechtliche Ansprüche, bleiben unberührt.

15 Mängelansprüche

15.1 Gesetzliche Regelungen

Für Mängelansprüche gelten die gesetzlichen Bestimmungen, soweit in diesem Vertrag nichts Abweichendes geregelt ist.

16 Haftung und Freistellung

Der Auftragnehmer haftet nach den Regelungen des Gesetzes, ein Verschulden seiner gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen, insbesondere Subunternehmer und Lieferanten, hat er bei jeder Abrufbestellung in gleichem Umfang zu vertreten wie eigenes Verschulden.

Wird der Auftraggeber aufgrund einer vom Auftragnehmer zu verantwortenden Verletzung einer gesetzlichen oder vertraglichen Bestimmung durch Dritte bei der Erfüllung der Abrufbestellungen in Anspruch genommen, so ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Auftraggeber von Ansprüchen freizustellen.

Über Anspruchsstellungen Dritter wird der Auftraggeber den Auftragnehmer unverzüglich in Kenntnis setzen. Der Auftraggeber wird sich im Hinblick auf die Führung einer Auseinandersetzung mit dem Auftragnehmer abstimmen, insbesondere wird der Auftraggeber ohne Zustimmung des Auftragnehmers Ansprüche Dritter nicht anerkennen oder vergleichsweise regeln.

Die Vertragsparteien werden bis zur Abgabe von Erklärungen Maßnahmen unternehmen, die aus Sicht eines vernünftig denkenden Kaufmannes sachgerecht sind. Der Auftraggeber verpflichtet sich, keine präjudizierenden Erklärungen abzugeben. Die Vertragsparteien werden Abwehrmaßnahmen koordinieren, wenn aus formalen Gründen ein Einrücken des Auftragnehmers in die Position des Auftraggebers nicht möglich ist.

Der Auftraggeber hat die Wahl, entweder selbst alle gebotenen Maßnahmen zur Rechtsverteidigung zu ergreifen oder den Auftragnehmer zu bevollmächtigen, alle gebotenen Maßnahmen zur Rechtsverteidigung zu ergreifen. Der Auftragnehmer wird den Auftraggeber von allen Kosten der Rechtsverteidigung oder Rechtsverfolgung freistellen.

17 Haftpflichtversicherungen

Der Auftragnehmer hat auf eigene Kosten für die Dauer dieses Rahmenvertrages und sämtlicher auf seiner Grundlage geschlossenen Abrufbestellungen eine Betriebshaftpflichtversicherung zu unterhalten, die aus der Durchführung der Leistungen entstehende Personen-, Sach-, Umwelt- und daraus resultierende Vermögensschäden abdeckt.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Die Deckungssummen je Versicherungsfall müssen mindestens betragen:

- Personenschäden: EUR 5.000.000
- Sachschäden: EUR 5.000.000
- Umweltschäden: EUR 5.000.000
- Vermögensschäden: EUR 3.000.000

Die Jahreshöchstleistung des Versicherers darf das Zweifache der vorgenannten Deckungssummen je Versicherungsart pro Jahr nicht unterschreiten.

Der Versicherungsschutz muss räumlich die Einsatzorte der Leistungen und sachlich sämtliche im Rahmenvertrag und in den Einzelverträgen geschuldeten Tätigkeiten erfassen. Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass der Versicherungsschutz auch die Tätigkeit seiner Nachunternehmer einschließt oder dass diese über einen gleichwertigen Versicherungsschutz verfügen.

Der Versicherungsschutz ist während der gesamten Ausführung der Einzelverträge aufrechtzuerhalten. Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber auf Verlangen jederzeit geeignete Nachweise über den bestehenden Versicherungsschutz vorzulegen (z. B. Versicherungsbestätigung). Änderungen, Einschränkungen oder die Beendigung des Versicherungsschutzes sind dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

Die Verpflichtung zum Abschluss und zur Unterhaltung der Betriebshaftpflichtversicherung sowie der Nachweis hierüber berühren nicht die vertragliche oder gesetzliche Haftung des Auftragnehmers; insbesondere wird die Haftung nicht auf die Deckungssummen begrenzt.

18 Kündigung

18.1 Kündigung aus wichtigem Grund

Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, den Rahmenvertrag und/oder die einzelnen Ab-rufbestellungen aus diesem Rahmenvertrag aus wichtigem Grund zu kündigen.

Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor:

- wenn als Folge hoheitlicher Entscheidungen für den Auftraggeber das Interesse an der Erbringung der vertragsgemäßen Leistung entfällt,
- wenn der Auftragnehmer seinen Gewerbebetrieb einstellt
- wenn der Auftragnehmer vorsätzlich unrichtige Angaben in der Buchführung macht, bzw. unrichtige oder irreführende Angaben macht
- wenn der Auftragnehmer festgestellte wesentliche Mängel im HACCP-/Eigenkontrollsystem oder schwerwiegende lebensmittelrechtliche bzw. hygienerechtliche Beanstandungen trotz angemessener Fristsetzung nicht beseitigt
- wenn der Auftragnehmer nach erfolgtem CSR-Audit dort festgelegte Maßnahmen trotz erfolgter Nachfristsetzung nicht fristgerecht oder mit wesentlichen Mängeln behaftet umsetzt,
- bei schwerwiegenden oder trotz entsprechender Unterlassungsaufforderung/Abmahnung wiederholten Verstößen des Auftragnehmers gegen Arbeitssicherheitsregeln,
- wenn der Auftragnehmer seine vertraglichen Verpflichtungen so nachhaltig verletzt, dass für den Auftraggeber ein weiteres Festhalten am Vertrag unzumutbar ist.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Die Kündigung ist schriftlich fristlos oder unter Bestimmung einer Frist von bis zu drei Monaten zu erklären. Sie kann auf einen Teil der vertraglichen Leistung beschränkt werden.

18.2 Folgen der Kündigung aus wichtigem Grund

Die bis zum Wirksamwerden der Kündigung erbrachten Leistungen vergütet der Auftraggeber dem Auftragnehmer zu den vereinbarten Preisen. Bereits geleistete Zahlungen werden hierauf angerechnet. Im Übrigen bleiben gesetzliche Rechte des Auftraggebers unberührt. Hat der Auftragnehmer den Kündigungsgrund zu vertreten, so sind nur die bis zur Kündigung ordnungsgemäß erbrachten, in sich abgeschlossenen und nachgewiesenen Leistungen zu vergüten und die nachweisbar entstandenen Nebenkosten zu erstatten. Die innerhalb des gekündigten Vertragsteils vom Auftragnehmer im Übrigen erbrachten Lieferungen und Leistungen sind vom Auftraggeber – soweit physisch möglich – wieder herauszugeben. Ein etwaiger Schadensersatzanspruch des Auftraggebers bleibt davon unberührt. Auf Verlangen des Auftraggebers hat der Auftragnehmer im Falle der vorzeitigen Beendigung des Vertrages dem Auftraggeber Eigentum, Nutzungsrecht und etwaige sonstige Rechte an den im Rahmen dieses Vertrages zum Zeitpunkt der Kündigung zu verschaffen.

Insbesondere ist der Auftragnehmer verpflichtet, die Besichtigung der überlassenen Betriebsflächen, Kantine, Küchenbereiche und Nebenräume, einschließlich der Sozial- und Lagerräume jedem Interessenten in Begleitung des Auftraggebers zu gestatten.

18.3 Kündigung durch den Auftragnehmer

Der Auftragnehmer ist berechtigt, den Rahmenvertrag bei Vorliegen eines wichtigen Grundes in Gänze zu kündigen. Zu einer teilweisen Kündigung ist der Auftragnehmer nicht berechtigt.

Der Auftragnehmer wird auf Verlangen des Auftraggebers an der Überleitung bestehender Wartungs-, Service-, Leasing- und sonstiger Betriebsverträge auf den Auftraggeber oder einen Nachfolgedienstleister mitwirken, soweit dies rechtlich zulässig ist.

18.4 Beendigung von Rahmenverträgen

Im Fall der Beendigung von Rahmenverträgen, werden die vor Beendigung des Rahmenvertrages unter dem Rahmenvertrag vorgenommenen Abrufbestellungen noch zu den Bedingungen des Rahmenvertrages erfüllt.

18.5 Übergabepflichten bei Vertragsende

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber bei Beendigung des Vertrages sowie bei einem Wechsel des Dienstleisters angemessen zu unterstützen.

Spätestens drei Monate vor Vertragsende sind sämtliche für den Weiterbetrieb erforderlichen Unterlagen und Informationen geordnet zu übergeben.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Hierzu gehören insbesondere:

- Wartungs- und Serviceverträge,
- Leasingverträge,
- Wartungs- und Prüfprotokolle,
- Bedienungsanleitungen,
- Geräte- und Inventarverzeichnisse,
- Kontaktdaten von Herstellern, Lieferanten und Wartungsdienstleistern,
- Dokumentationen zu Kaffee-, Automaten- und Kassensystemen.

Der Auftragnehmer wird auf Verlangen des Auftraggebers an der Überleitung bestehender Wartungs-, Service-, Leasing- und sonstiger Betriebsverträge auf den Auftraggeber oder einen Nachfolgedienstleister mitwirken, soweit dies rechtlich zulässig ist.

19 Sonstige Vereinbarungen

19.1 Salvatorische Klausel

Sollten sich einzelne Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise als nichtig oder unwirksam erweisen, so wird die Wirksamkeit dieses Vertrages im Übrigen dadurch nicht berührt. Das gleiche gilt, soweit sich in diesem Vertrag eine Lücke herausstellen sollte. Die Partner verpflichten sich vielmehr, die betreffende oder fehlende Bestimmung durch eine andere, im wirtschaftlichen Erfolg ihr möglichst gleichkommende zu ersetzen bzw. eine Regelung zu treffen, die dem am nächsten kommt, was die Partner nach Sinn und Zweck dieses Vertrages angestrebt hatten.

19.2 Formerfordernisse

Etwaige Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages sind zu Beweis Zwecken schriftlich oder in Textform zu vereinbaren.

19.3 Vertragssprache

Die gesamte Vertragsabwicklung in Wort und Schrift hat ausschließlich in deutscher Sprache zu erfolgen.

19.4 Abtretung und sonstige Übertragungen

Abtretungen sowie sonstige Übertragungen von Rechten und Pflichten seitens des Auftragnehmers dürfen nur mit schriftlicher Einwilligung des Auftraggebers vorgenommen werden.

19.5 Abtretungsanzeige

Im Falle einer Abtretung von Forderungen des Auftragnehmers aus den Abrufbestellungen zu diesem Rahmenvertrag wird der Auftragnehmer eine von ihm rechtswirksam unterzeichnete Original - Abtretungsanzeige an den Auftraggeber, schicken, aus der sich Name, Anschrift und Kontoverbindung des neuen Gläubigers, die Höhe der abgetretenen Forderung und das Datum der Abtretung ergibt. Ohne Einhaltung dieser Pflicht ist der Auftraggeber weiterhin zur Zahlung an den Auftragnehmer berechtigt.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Bei unvollständiger Erfüllung dieser Pflicht kann der Auftraggeber die Zahlung so lange zurückhalten, bis alle Zweifel über die Identität des richtigen Gläubigers geklärt sind.

19.6 Aufrechnung

Der Auftragnehmer darf nur aufrechnen, wenn der jeweilige Anspruch, mit dem aufgerechnet wird, unstreitig ist oder rechtskräftig gerichtlich festgestellt ist.

Der Auftraggeber ist nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften zur Aufrechnung und/oder Zurückbehaltung berechtigt.

19.7 Zurückbehaltungsrecht

Ein Zurückbehaltungsrecht des Auftragnehmers an den für den Auftraggeber zu fertigenden und diesen zu übergebenden Plänen, Unterlagen und Datenträgern sowie elektronischen Daten ist ausgeschlossen, es sei denn, dem Auftragnehmer stehen nicht erfüllte unstreitige oder rechtskräftig festgestellte Ansprüche gegen den Auftraggeber zu. Dies gilt auch im Falle der Kündigung oder sonstigen vorzeitigen Beendigung des Vertrages.

19.8 Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner

Der Auftragnehmer erklärt sich damit einverstanden, den Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner zu respektieren und danach zu handeln. Der Auftragnehmer erklärt, über Richtlinien und Verfahren zu verfügen, um sicher zu stellen, dass der Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner und nationale Gesetze eingehalten werden.

19.9 Überprüfungsrechte - auf Basis allein der Prinzipien des Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner

Jede Partei hat das Recht, ist aber nicht verpflichtet, eine Überprüfung der anderen Partei oder ihrer verbundenen Unternehmen durchzuführen oder durchführen zu lassen, die allein dem Zweck dient, die Einhaltung des Verhaltenskodex des Auftraggebers für Lieferanten und Geschäftspartner einschließlich des Bestehens von Verfahren zur Überwachung von deren Einhaltung festzustellen, soweit dies im Zusammenhang mit der Durchführung dieses Vertrages steht (der „Zweck“). Jedwede Überprüfung ist während normaler Geschäftszeit und nur in solchen Geschäftsräumen oder Betrieben der anderen Partei oder ihrer verbundenen Unternehmen vorzunehmen, die in die Durchführung dieses Vertrages involviert sind. Zu dem Zweck ist jede Partei berechtigt, zulässige Standorte zu besuchen, Managementsysteme zu überprüfen und Mitarbeiter und Führungskräfte zu befragen. Die Überprüfung kann von der ersuchenden Partei selbst oder durch eine namhafte und für die andere Partei objektiv zumutbare Drittgesellschaft durchgeführt werden.

Die Parteien sind sich einig, dass sie bei einer Überprüfung im Rahmen des Möglichen und Zumutbaren so gut wie möglich zusammenarbeiten werden, um die Überprüfung zu ermöglichen und dass sie sich nach besten Kräften bemühen werden sicher zu stellen, dass dies auch ihre verbundenen Unternehmen tun.

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Der Auftraggeber hat das Recht, den Vertrag ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist zu kündigen oder vom Vertrag nach Maßgabe des § 323 BGB zurückzutreten, wenn der Auftragnehmer und/oder eines seiner verbundenen Unternehmen, Geschäftsstellen oder Betriebe, die in die Durchführung dieses Vertrages eingebunden sind, nachweislich die Prinzipien des Verhaltenskodex für Lieferanten und Geschäftspartner verletzt. Voraussetzung hierfür ist, dass diese Verletzung so schwerwiegend ist, dass die weitere Durchführung des Vertrages bis zum Ende seiner Laufzeit nicht zumutbar ist.

Sofern eine Behebung möglich ist, hat der Auftraggeber dem Auftragnehmer zuvor schriftlich eine angemessene Frist zur Abhilfe zu setzen. Darüber hinaus hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen. Weitere gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt.

Für die Zwecke der vorstehenden Klauseln zum ethischen Verhalten gilt als mit einer Partei "verbundenes Unternehmen" jedes Unternehmen, das direkt oder indirekt

- (a) von dieser Partei kontrolliert wird,
- (b) das Eigentum an dieser Partei hält oder diese kontrolliert,
- (c) von demselben Eigentümer wie diese Partei gehalten wird oder von diesem kontrolliert wird.

19.10 Geltendes Recht

Es gilt deutsches Recht unter Ausschluss des Kollisionsrechtes und unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11.04.1980.

19.11 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Hamburg. Darüber hinaus ist der Auftraggeber berechtigt, vor dem Gericht zu klagen, das am Sitz des Auftragnehmers zuständig ist.

20 Ansprechpartner**20.1 Ansprechpartner des Auftraggebers**

Bei Fragen stehen dem Auftragnehmer folgende Personen zur Verfügung:

- für den fachlichen Teil: xxx
- für den kaufmännischen Teil: xxx

21 Mitgeltende Unterlagen**21.1 Rangfolge**

Nachrangig zu den Bedingungen des Vertrages gelten in folgender Rangfolge:

- das Verhandlungsprotokoll vom xx.xx.2027
- die Ausschreibung Nr. 2026003375 inkl. Anlagen
- Mindestanforderungen Arbeits- und Gesundheitsschutz inkl. Unfallmeldebogen
- Verhaltenskodex für Geschäftspartner
- die im Zuschlag berücksichtigten Konzepte des Auftragnehmers
- das Angebot des Auftragnehmers Nr. xx vom xx.xx.2027

**Anlage 6.1 – Vertragsentwurf HNE
Vergabeverfahren 2026003375 – Betriebsgastronomie**

Bei Widersprüchen innerhalb derselben Rangstufe und/oder Zweifeln hinsichtlich des Vorrangs/der Auslegung von Vertragsbestandteilen, die nicht anhand der Vertragsunterlagen aufklärbar sind, ist der Auftragnehmer verpflichtet, den Auftraggeber unverzüglich schriftlich zu informieren.

Hamburger Energienetze GmbH

Anlagen

- Mindestanforderungen Arbeits- und Gesundheitsschutz inkl. Unfallmeldebogen
- Verhaltenskodex für Geschäftspartner