LEISTUNGSVERZEICHNIS

ZUR ERSTELLUNG EINES

VERPFLEGUNGSANGEBOTES

FÜR

ERSTAUFNAHMEEINRICHTUNGEN

FÜR ASYLBEWERBER

FÜR DEN

LFG LANDESBETRIEB FÜR

GEBÄUDEBEWIRTSCHAFTUNG BERLIN - BETRIEBSTEIL B

KEIBELSTRAßE 36

D-10178 BERLIN

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel **Seite**

1. Vorwort ... 1
2. Grundlagen und Versorgungsdaten ... 2
2.1. Versorgungsstandorte ... 2
3. Bewirtschaftungsumfänge / -bereiche ... 3
4. Losaufteilung & Bewirtschaftungsdaten ... 4
4.1. Losverteilung ... 4
4.2. Bewirtschaftungsbeginn ... 6
5. Infrastrukturelle & Räumlich-technische Gegebenheiten ... 7
5.1. Los- & Standortbezogene Gegebenheiten ... 8
5.1.1. Los 1: Ankunftszentrum (AkuZ) - Oranienburger Straße 285, 13437 Berlin ... 8
5.1.2. Los 2: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Treskowstraße 14, 13089 Berlin ... 13
5.1.3. Los 3: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Schwalbenweg 17/18, 12526 Berlin ... 15
5.1.4. Los 4: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Lietzenburger Straße 76, 10719 Berlin ... 17
5.1.5. Los 5: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Eschenallee 3 (Haus 1), 14050 Berlin ... 19
5.1.6. Los 6: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Askanierring 71 - 13587 Berlin ... 22
6. Produktionssystematik / -verfahren ... 24
6.1. Speisenausgabe & Servicepolitik ... 25
6.2. Versorgungszeiten ... 26
7. Speisen- & Getränkeangebot ... 28
7.1. Allgemeine Anforderungen ... 28
7.2. Standzeiten & Temperaturanforderungen ... 30
7.3. Frühstück ... 31
7.4. Mittagessen ... 31
7.5. Abendessen ... 32
7.6. Versorgung mit Sonderkost ... 32
7.7. Getränkeversorgung ... 34
7.8. Zwischenmahlzeiten 24/7 ... 34
7.9. Lunchpakete ... 35
8. Bestellung / Essensausgabe ... 36
9. Abrechnung ... 36
10. Beistellungen des AG ... 36
11. Berichte / Dokumentationen ... 37
12. Personalpolitik ... 37
13. Reinigung ... 38
14. Entsorgung ... 39
15. Hygienemanagement ... 39
16. Qualitätssicherung ... 40

Kapitel **Seite**

17. Schädlingsbekämpfung 40
18. Gesetzliche Regelungen 41
19. Sicherheitsbestimmungen 41

1. VORWORT

Im Auftrag des Landes Berlin, dieses vertreten durch das Berliner Landesamt für Flüchtlingsangelegenheiten, wird der LfG Landesbetrieb für Gebäudebewirtschaftung Berlin – Betriebsteil B zukünftig mehrere Aufnahmeeinrichtungen im Sinne des § 44 AsylG betreiben. Im Rahmen der Unterbringung in einer Aufnahmeeinrichtung ist die Vollverpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner sicherzustellen.

Auftraggeber der hier nachgefragten Catering-Leistungen ist das Land Berlin, vertreten durch den LfG-B (nachfolgend auch „AG“ genannt).

2. GRUNDLAGEN UND VERSORGUNGSDATEN

2.1. Versorgungsstandorte

Die Verpflegungsdienstleistung ist an den nachfolgend genannten Standorten zu erbringen. Die ausgewiesene Bettenzahl stellt die Maximalkapazität je Standort dar, eine vollständige Belegung ist nicht garantiert.

LFD. NR.	STANDORT	EINRICHTUNGSART	KAPAZITÄTEN
1.	Ankunftszentrum Oranienburger Straße 285 | 13437 Berlin	Ankunftszentrum (AkuZ)	voraussichtliche Bettenkapazität: 450
2.	Aufnahmeeinrichtung Treskowstraße 14 13089 Berlin	Aufnahmeeinrichtung (AE)	voraussichtliche Bettenkapazität: 263
3.	Aufnahmeeinrichtung Schwalbenweg 17/18 12526 Berlin	Aufnahmeeinrichtung (AE)	voraussichtliche Bettenkapazität: 314
4.	Aufnahmeeinrichtung Lietzenburger Straße 76 10719 Berlin	Aufnahmeeinrichtung (AE)	voraussichtliche Bettenkapazität: 180
5.	Aufnahmeeinrichtung Eschenallee 3 14050 Berlin	Aufnahmeeinrichtung (AE)	voraussichtliche Bettenkapazität: 100
6.	Aufnahmeeinrichtung Askanierring 71 13587 Berlin	Aufnahmeeinrichtung (AE)	voraussichtliche Bettenkapazität: 275

Zum Ankunftszentrum „Oranienburger Str. 285“ bleibt festzuhalten, dass die Bewirtschaftung zunächst interimsweise bis voraussichtlich Ende Oktober 2020 in zwei autark gelegenen Gebäuden erfolgt. Ab voraussichtlich Anfang November 2020 soll die Verpflegungsdienstleistung in einem neu errichteten Gebäude erfolgen (vgl. hierzu Punkt 5.).

3. BEWIRTSCHAFTUNGSUMFÄNGE / -BEREICHE

Im Rahmen der zu erbringenden Catering- / Verpflegungsleistung sind folgende Verpflegungsleistungen abzudecken:

- Frühstück,
- Mittagessen,
- Abendessen,
- Lunchpakete / Transferpakete,
- Zwischenmahlzeiten und
- Getränkestation (Heißgetränke, Wasser).

Details zur Gestaltung und zum Umfang der Speisenversorgung, sind unter Punkt 8 „Speisen- & Getränkeangebot“ beschrieben.

Darüber hinaus muss im Rahmen der Speisenversorgung sichergestellt werden, dass

- Schonkost,
- Sonderkost und
- Säuglingsnahrung

vom Cateringdienstleister zur Verfügung gestellt werden kann. Des Weiteren muss während des Fastenmonats Ramadan eine gesonderte Warmspeisenausgabe ab Sonnenuntergang für 1 ½ Stunden durchgeführt werden.

Die Warmspeisenversorgung erfolgt an allen Verpflegungsstandorten **ausnahmslos** auf Basis einer **„Warmbelieferung“ (Cook & Hold)**. Die für die Speisenversorgung notwendigen Transportfahrzeuge sowie das notwendige Transportequipment sind vom Auftragnehmer bereit zu stellen.

Bei der Erbringung der Leistung sind die Anforderungen der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt – VwVBU in der aktuell gültigen Fassung (aktuelle Fassung vom 8. Januar 2019) umzusetzen.

Die Ausgabe aller Speisen ist grundsätzlich durch das Personal des Auftragnehmers zu bewerkstelligen, Ausnahme bildet der Standort Schwalbenweg (vgl. hierzu Punkt 6.1.).

Alle im Angebot befindlichen Getränke sind durch den Auftragnehmer zur Selbstentnahme anzubieten.

4. LOSAUFTEILUNG & BEWIRTSCHAFTUNGSDATEN

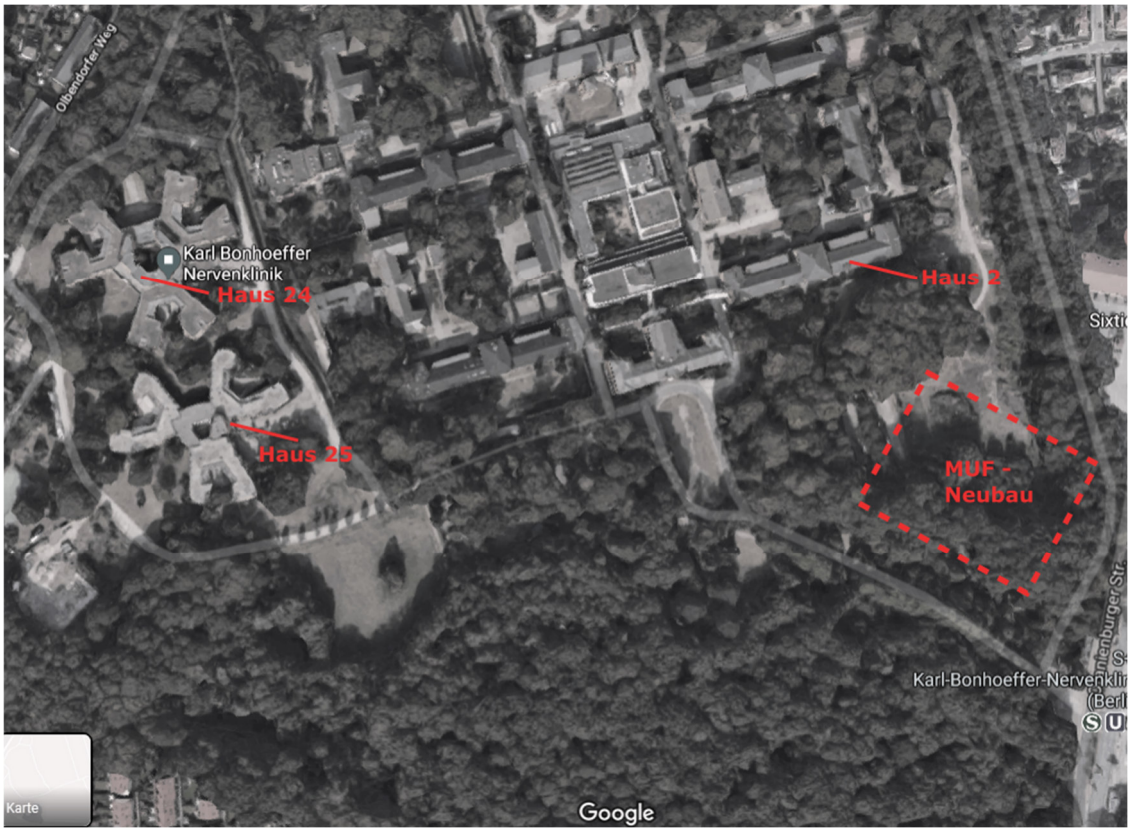
4.1. Losverteilung

Unter Berücksichtigung der o.g. Versorgungdaten erfolgt die Losvergabe im Ausschreibungsverfahren. Jeder Verpflegungsstandort stellt ein einzelnes Los dar:

LOS	STANDORT
Los 1	Ankunftszentrum **Haus „2“ & „25“** Oranienburger Straße 285 | 13437 Berlin
	Ankunftszentrum **„MUF“** Oranienburger Straße 285 | 13437 Berlin
Los 2	Aufnahmeeinrichtung Treskowstraße 14 | 13089 Berlin
Los 3	Aufnahmeeinrichtung Schwalbenweg 17/18 |12526 Berlin
Los 4	Aufnahmeeinrichtung Lietzenburger Straße 76 | 10719 Berlin
Los 5	Aufnahmeeinrichtung Eschenallee 3 | 14050 Berlin
Los 6	Aufnahmeeinrichtung Askanierring 71 | 13587 Berlin

Hinsichtlich Los 1 ist zu beachten, dass für die Bewirtschaftung des Ankunftszentrum eine neue Verpflegungseinrichtung errichtet wird.

Diese wird voraussichtlich am dem 01. November 2020 bezugsfertig sein. Mit der Auftragsvergabe erfolgt die Bewirtschaftung zunächst interimsweise in zwei autark gelegenen Gebäuden, die innerhalb des Geländes der „Oranienburger Str. 285“ liegen (ca. 600 m voneinander entfernt). Die Bettenkapazität (450) bleibt nach dem Umzug ins „MUF“ gleich.


Olbendorfer Weg
Karl Bonhoeffer
Nervenklinik
Haus 24
Haus 25
Haus 2
MUF -
Neubau
Karl-Bonhoeffer-Nervenklin
Karte
Google

4.2. Bewirtschaftungsbeginn

Los	Einrichtung	Beginn
Los 1	Ankunftszentrum **„Haus 2“** und **„Haus 25“** Oranienburger Straße 285 13437 Berlin	vom 01.07.2020 bis voraussichtlich 31.10.2020
	Ankunftszentrum **„MUF“** (neue Einrichtung) Oranienburger Straße 28513437 Berlin	voraussichtlich ab 01.11.2020
Los 2	Aufnahmeeinrichtung Treskowstraße 14 13089 Berlin	voraussichtlich ab 01.04.2020
Los 3	Aufnahmeeinrichtung Schwalbenweg 17/18 12526 Berlin	voraussichtlich ab 01.04.2020
Los 4	Aufnahmeeinrichtung Lietzenburger Straße 76 10719 Berlin	voraussichtlich ab 01.10.2020
Los 5	Aufnahmeeinrichtung Eschenallee 3 14050 Berlin	voraussichtlich ab 01.05.2020
Los 6	Aufnahmeeinrichtung Askanierring 71 13587 Berlin	voraussichtlich ab 01.06.2020

5. INFRASTRUKTURELLE & RÄUMLICH-TECHNISCHE GEGEBENHEITEN

Die infrastrukturellen und räumlich / technischen Gegebenheiten stellen sich standortbezogen different dar. Grundsätzlich stellt der Auftraggeber

- die Räumlichkeiten und
- die technischen Anschlüsse (Strom, Wasser)

zur Verfügung. Hierzu zählen beispielsweise

- ein Gastraum,
- ein Ausgabebereich / -raum (ohne Regenerations- & Präsentationstechnik) und
- Lagerräumlichkeiten – ungekühlt und nicht tiefgekühlt.

Im Rahmen der Bewirtschaftung muss der **Auftragnehmer**

- in der Regel alle notwendigen technischen Einrichtungen

einbringen, soweit nicht nachstehend ausdrücklich eine vorhandene Infrastruktur als vom Auftragnehmer nutzbar bezeichnet ist oder konkret durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt wird.

Zu den vom Auftragnehmer zu stellenden technischen Einrichtungen zählen insbesondere:

- Trollys / Rollwagen / Tablettabräumwagen,
- Kühllager / -möglichkeiten (Kühlschränke / Hochkühlschränke),
- Tiefkühllager / -möglichkeiten (Tiefkühltruhe / Tiefkühlschränke) und
- Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm)

Nachfolgend werden die infrastrukturellen und räumlich-technischen Gegebenheiten beschrieben und erörtert.

5.1. Los- & Standortbezogene Gegebenheiten

5.1.1. Los 1: Ankunftszentrum (AkuZ) - Oranienburger Straße 285, 13437 Berlin

Bitte beachten Sie die beschriebenen Umzugsdaten unter Punkt 4.2.

„Haus 2“ und „Haus 25“ (interimsweise)

Wie bereits eingangs erläutert, wird an diesem Standort eine neue Verpflegungseinrichtung gebaut. Die Bewirtschaftung erfolgt zunächst in zwei autark gelegenen Gebäuden: „Haus 2“ und „Haus 25“. Die jeweiligen Gegebenheiten stellen sich wie folgt dar:

- **Haus 2**

  Wirtschaftsbereich / Speisenausgabe

  Für die gastronomische Bewirtschaftung steht eine Räumlichkeit zur Verfügung, die Fläche beträgt inklusiv der dazugehörigen Speisenausgabe ca. 33 m²

  Der Auftragnehmer muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

  - Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm),
  - Spinde für Mitarbeiter,
  - Kühl- / Tiefkühlmöglichkeiten (z.B. Hochkühl- / tiefkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer),
  - Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm) inkl. Unterbau,
  - Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),
  - Equipment für Getränkestation, d.h.
    - Mengenbrüher für Kaffee,
    - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
    - Wasserspender,
  - Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
  - Mehrwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke.

  Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – Räumlichkeiten – inklusive Gastraum, Tische & Stühle – verantwortlich.

  Anfallender **Müll** sowie die **Speisereste** werden zunächst im Wirtschaftsbereich und anschließend (nach Wertstoffen getrennt) im Wertstoffhof / -bereich Haus 25 zwischengelagert.

- **Haus 25**

  Im Haus 25 werden folgende Räumlichkeit zur Verfügung gestellt:

  - Speisenausgabe,
  - Lagerraum

  und

  - Gastraum

Speisenausgabe	27,2 m²
Gastraum	37,8 m²
Lager	26,4 m²

Der **Auftragnehmer** muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

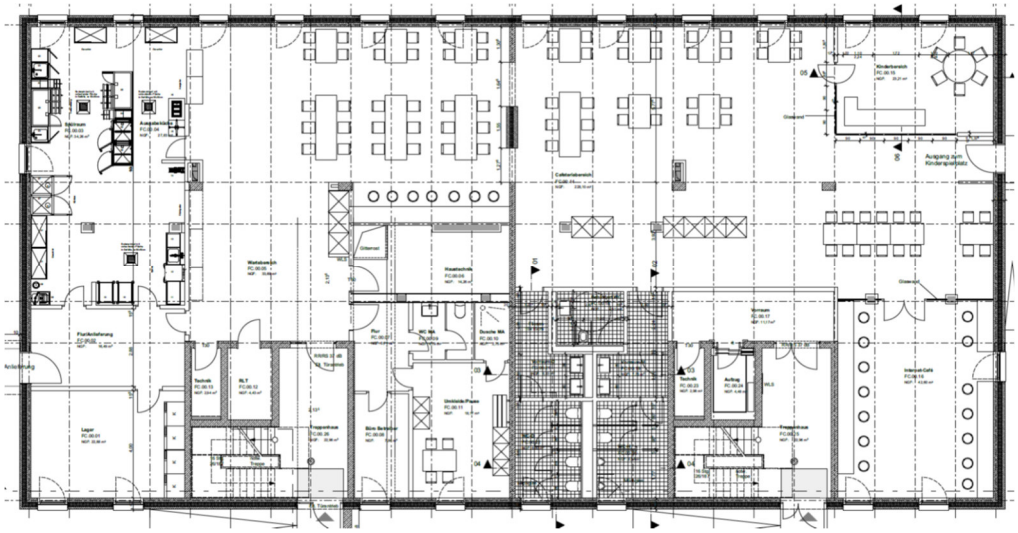
- Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm),
- Spinde für Mitarbeiter,
- Kühl- / Tiefkühlmöglichkeiten (z.B. Hochkühl- / tiefkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer),
- Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm) inkl. Unterbau,
- Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),
- Equipment für Getränkestation, d.h.
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
  - Wasserspender,
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
- Mehrwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke.

Der Dienstleister ist für die Reinigung des gesamten Wirtschaftsbereiches verantwortlich - inklusive Gastraum, Tische & Stühle. Details zum Thema Reinigung sind Punkt 9. „Reinigung“ zu entnehmen.

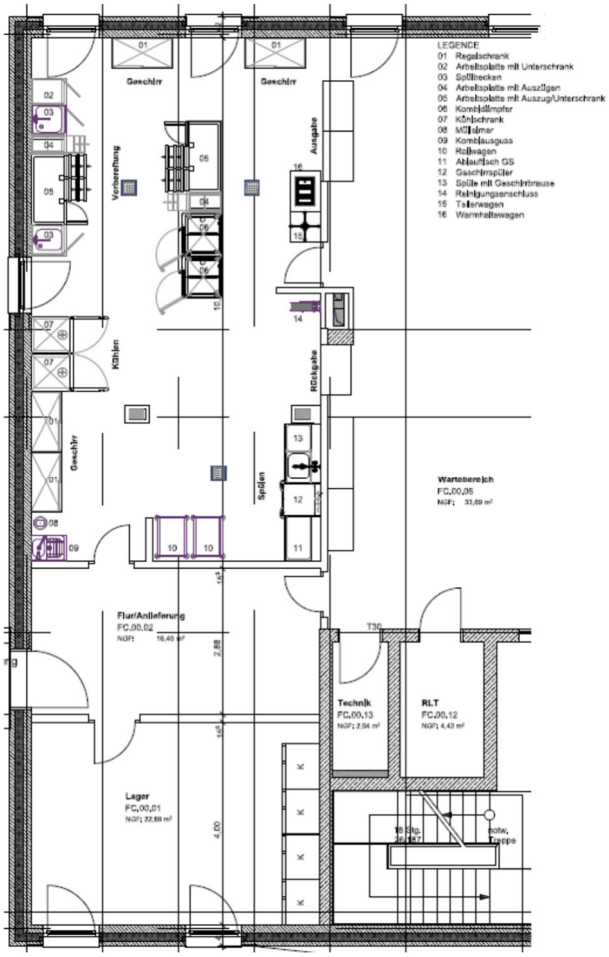
Anfallender **Müll** sowie die **Speisereste** werden im Wertstoffhof / -bereich Haus 25 bis zur Abholung zwischengelagert.

„MUF“ (neues Gebäude)

Die Verpflegungseinrichtung befindet sich im Erdgeschoss. Der Grundriss stellt sich wie folgt dar:



Die zukünftige Verpflegungseinrichtung verfügt über einen vollständig ausgestatteten **Wirtschaftsbereich** mit integrierter **Speisenausgabe** mit einem direkten Zugang zum Gastraum.



Der **Auftraggeber** wird folgendes Inventar zur Verfügung stellen:

- 4 x Hochkühlschränke,
- 2 x Hochtiefkühlschränke,
- 2 x Kombidämpfer 10 x GN 1/1,
- 6 x Regale offen (Edelstahl, B=1000, T=500, H=2000),
- 12 Rollwagen zur Aufnahme von Tabletts,
- 3 Tablettabräumwagen,
- 1 Tellerwagen beheizt (2 x 50 Teller),
- 1 x Warmhaltewagen beheizbar, 4 x 1/1 GN und
- 1 Sammelcontainer für Essensreste (Konfiskatkühlung im Außenbereich).

Aktuell steht keine Lagerfläche für Wertstoffe und Restmüll zur Verfügung.

Der Auftragnehmer ist für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – inklusive Gastraum, Tische & Stühle,
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die fachgerechte Zwischenlagerung und Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll,

Wertstoffen verantwortlich.

Der **Auftragnehmer** muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm),
- Spinde für Mitarbeiter,
- Gastraumausstattung: Bestuhlung (Tische & Stühle),
- Lagerausstattung - sofern mehr benötigt (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),

- Equipment für Getränkestation, d.h.
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
  - Wasserspender,
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
- Mehrwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke.

Der Dienstleister ist für die Reinigung des gesamten Wirtschaftsbereiches sowie für den Gastraum, Tische & Stühle verantwortlich. Details zum Thema Reinigung sind Punkt 9. „Reinigung“ zu entnehmen.

5.1.2. Los 2: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Treskowstraße 14, 13089 Berlin

Die Verpflegungseinrichtung befindet sich im Erdgeschoss. Die Flächenverteilung stellt sich gemäß Grundriss wie folgt dar:

Wirtschaftsbereich / Küche	20 m²
Speisenausgabe	14 m²
Gastraum	120 m²
Spülbereich	entfällt m²
Lager	15 m²

Der Verpflegungsbereich gliedert sich gemäß nachfolgendem Grundriss wie folgt:

Im Gastraum können nach den örtlichen Gegebenheiten bei voller Belegung nicht alle Personen zeitgleich versorgt werden. Dies ist bei der Planung der Essensausgabe zu berücksichtigen.

Das Land Berlin stellt die folgenden Gegebenheiten bereit:

- 4 Spinde für Mitarbeiter (2 Stück pro Mitarbeiter),
- Gastraumausstattung: Bestuhlung (Tische & Stühle),

Des Weiteren werden folgende Gerätschaften durch das Land Berlin zur Nutzung in der Küche bereitgestellt:

- Ausgusskombi,
- Doppelstühle,
- Arbeitstische und
- Desinfektionsspender.

Der Auftragnehmer muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm)
- Kühl- / Tiefkühlmöglichkeiten (z.B. Hochkühl- / tiefkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer)
- Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm) inkl. Unterbau
- Lagerausstattung für Trockenlager (z.B. abschließbare Schränke, o.ä.)
- Equipment für Getränkestation
  - Mengenbrüher für Kaffee
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser
  - Wasserspender
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck
- Mehrwegbecher für Kaltgetränke

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten inklusiv Gastraum, Tische & Stühle (vgl. hierzu Punkt 9. „Reinigung“)
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die fachgerechte Zwischenlagerung & Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll und
- Wertstoffen

verantwortlich.

5.1.3. Los 3: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Schwalbenweg 17/18, 12526 Berlin

Bei der Erstaufnahmeeinrichtung handelt es sich um ein ehemaliges Hotel / Hostel. Diese Einrichtung über eine vollständig ausgestattete Verpflegungseinrichtung, hierzu zählt ein vollständig ausgestatteter **Wirtschaftsbereich**, bestehend aus einer

- voll ausgestatteten Produktionsküche (inkl. Abluftanlage, thermischer Produktionsgeräte, Lagerregale, Arbeitstische, Herd, etc.),
- einem Reinigungsbereich mit einer Haubenspülmaschine,
- 2 Kühllagern (mit Lagerregalen ausgestattet) und
- 1 Trockenlager.

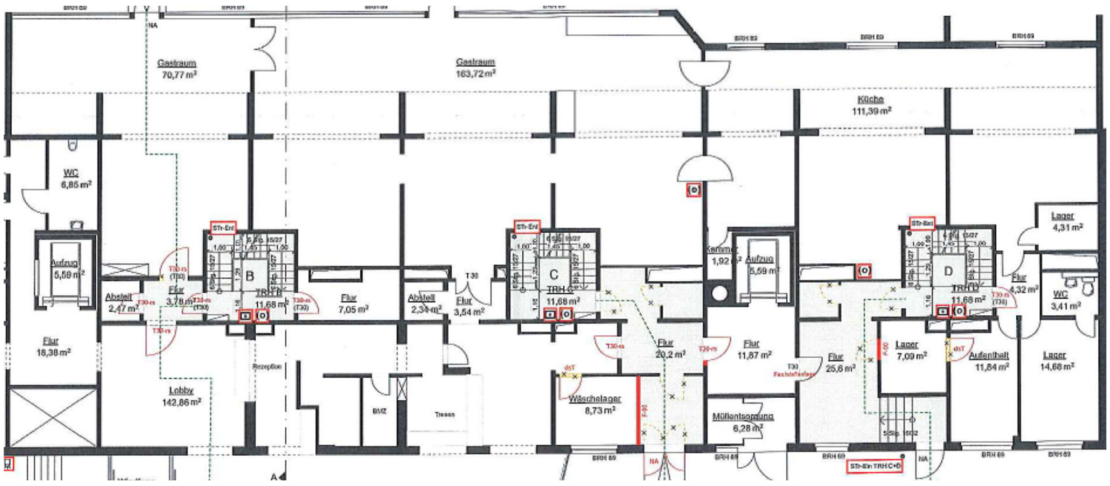
Achtung: Die Warmspeisenversorgung muss auch an diesem Standort in Form einer „Warmanlieferung“ (Cook & Hold) erfolgen!

Durch den Auftraggeber wird eine **Warmspeisenausgabe** und ein Kaltspeisenbuffet, welches durchgängig mit einem Hustenschutz versehen ist, zur Verfügung gestellt. Durch einen vorhandenen und funktionsfähigen Spülbereich kann anfallendes Schmutzgeschirr direkt vor Ort gereinigt werden.

Der **Gastraum** ist bereits vollständig bestuhlt.

Den Mitarbeitern des Dienstleisters stehen ein **Aufenthalts- / Umkleideraum** sowie ein **Personal-WC** zur Verfügung.

Im **Außenbereich** befindet sich ein **Wertstoffhof.**, Dort können Wertstoffe (Glas, Papier / Pappe) sowie anfallender Nassmüll / Speisereste bis zur Abholung zwischengelagert werden.



Der Auftragnehmer muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Spinde für Mitarbeiter,
- Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),
- Equipment für Getränkestation, d.h.
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
  - Wasserspender,
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck
- Mehrwegbecher für Kaltgetränke

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – inklusive Gastraum, Tische & Stühle –,
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die fachgerechte Zwischenlagerung und Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll und
- Wertstoffen

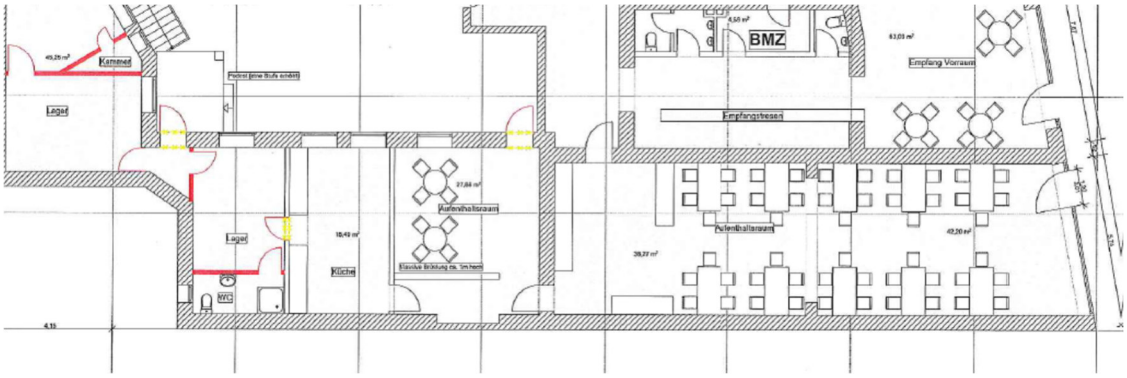
verantwortlich.

5.1.4. Los 4: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Lietzenburger Straße 76, 10719 Berlin

Bei der Erstaufnahmeeinrichtung „Lietzenburger Straße 76“ handelt es sich um ein ehemaliges Hotel. Infrastrukturell und verpflegungstechnisch bietet das Hotel einen **Wirtschaftsbereich**, welcher mit

- einem Küchenbereich,
- einem Lager und
- einer Sanitäreinrichtung mit Dusche (kann u.a. als Umkleide für Mitarbeiter genutzt werden)

ausgestattet ist. Das vorhandene Inventar kommt teilweise aus dem Bestand des Hotels, hierzu zählen beispielsweise ein Arbeitstisch und ein Hängeschrank sowie eine festverbaute Spüle. Die **Speisenausgabe** befindet sich in einer, der Küche vorgelagerten, leeren Räumlichkeit, und ist unmittelbar mit dem Gastraum verbunden. Im Gastraum können nach den örtlichen Gegebenheiten bei voller Belegung nicht alle Personen zeitgleich versorgt werden. Dies ist bei der Planung der Essensausgabe zu berücksichtigen.



Eine Räumlichkeit für die **Entsorgung** von Müll jeglicher Art steht nicht zur Verfügung.

Das Land Berlin stellt die folgenden Gegebenheiten bereit:

- Spinde für Mitarbeiter (2 Stück pro Mitarbeiter),
- Gastraumausstattung: Bestuhlung (Tische & Stühle),

Der **Auftragnehmer** muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Kühl- / Tiefkühlmöglichkeiten (z.B. Hochkühl- / tiefkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer),
- Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm) inkl. Unterbau,
- Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),

- Equipment für Getränkestation, d.h.
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser,
  - Wasserspender
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
- Mehrwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – inklusive Gastraum – ,
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die Zwischenlagerung und fachgerechte Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll und
- Wertstoffen

verantwortlich.

5.1.5. Los 5: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Eschenallee 3 (Haus 1), 14050 Berlin

Die zukünftige Verpflegungseinrichtung verfügt über einen vollständig ausgestatteten **Wirtschaftsbereich** mit integrierter **Speisenausgabe** sowie Anbindung an

- die vorhandenen Lagerräumlichkeiten,
- eine Spülküche (ist mit einer Haubenkorbspülmaschine ausgestattet),
- ein Müllzwischenlager

sowie

- zwei direkte / indirekte Zugänge zum Gastraum.

Im angebundenen Nachbargebäude (s. **Grundriss „Gastronomisch genutzte Flächen“)** befinden sich die zukünftigen Räumlichkeiten für das Personal. Hierzu zählen

- Personalumkleiden (mit Spinden, die durch das Land Berlin gestellt werden),
- ein Pausenraum

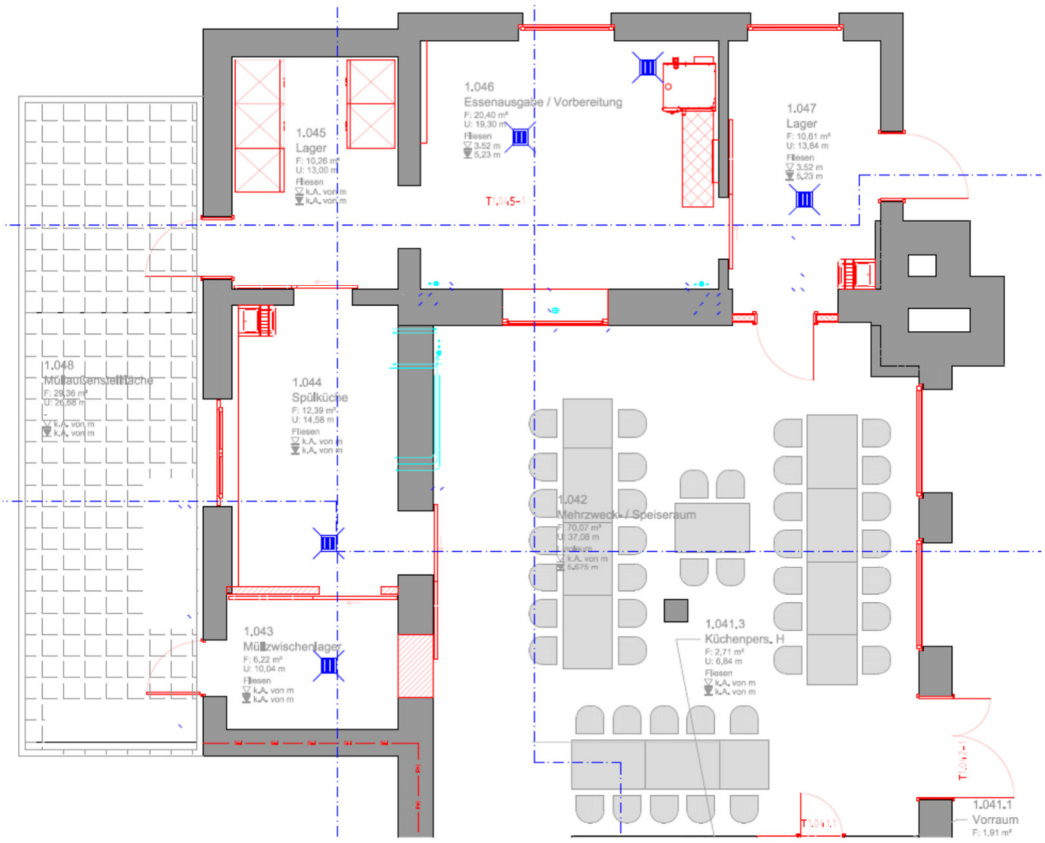
und

- ein Küchenchefbüro.

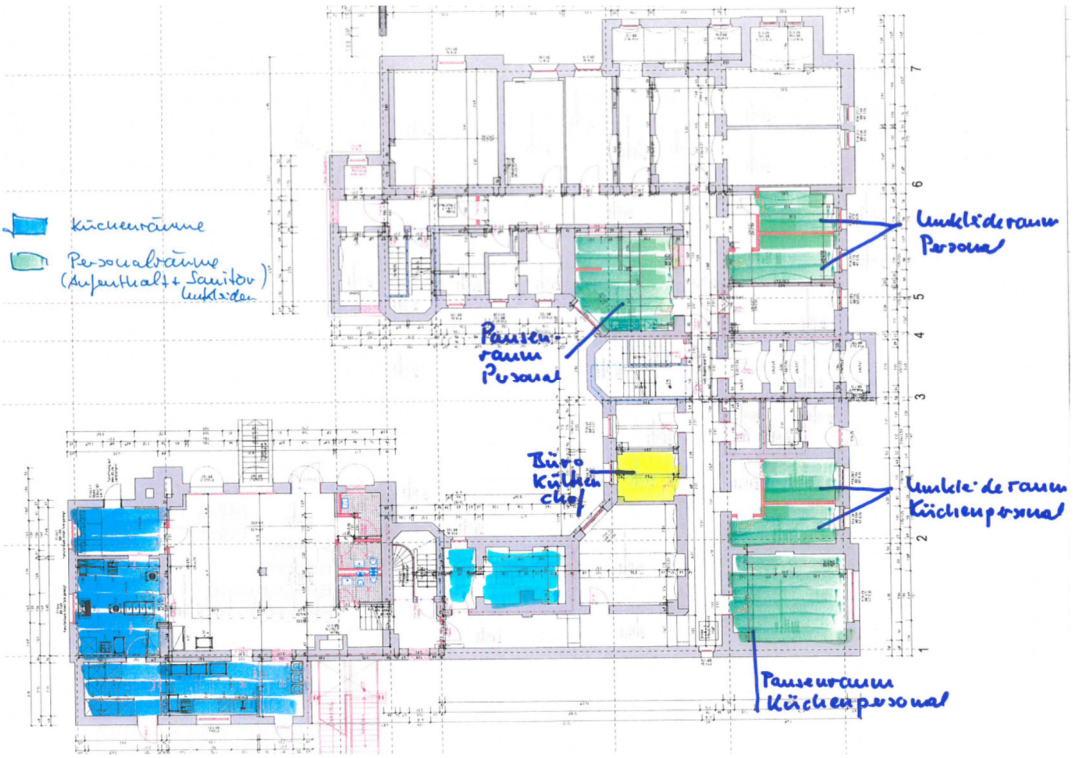
Der **Auftraggeber** stellt die **Getränkestation** wie folgt ausgestattet zur Verfügung:

- Schranktisch mit Gläserregale und Kaffeetassenregal, inkl. Wasserspender (Z.B. Brita SodaMaster50) und Heißwasserspender (z.B. Bonamat HW+ 510) mit Installationsunterschrank. Die Ausgabe und Bereitstellung der o.g. Getränke erfolgt durch den Auftragnehmer (siehe unten).

Grundriss Verpflegungseinrichtung



Grundriss „Gastronomisch genutzte Flächen“



Im Rahmen der Essensausgabe können nach den örtlichen Gegebenheiten bei voller Belegung der Unterkunft zeitgleich nicht alle Personen versorgt werden. Dies ist bei der Planung der Essensausgabe zu berücksichtigen.

Das Land Berlin stellt die folgenden Gegebenheiten bereit:

- Bestuhlung (Tische & Stühle),

Der Auftragnehmer muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm),
- Kühl- / Tiefmöglichkeiten (z.B. Hochkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer),
- Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.),
- Equipment für Getränkestation, d.h.
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
  - Wasserspender,
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
- Mehrwegbecher für Kaltgetränke.

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – inklusive Gastraum – ,
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die Zwischenlagerung und fachgerechte Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll (es steht **auftraggeberseitig** ein Konfiskatkühler zur Verfügung) und
- Wertstoffen

verantwortlich.

5.1.6. Los 6: Aufnahmeeinrichtung (AE) - Askanierring 71 - 13587 Berlin

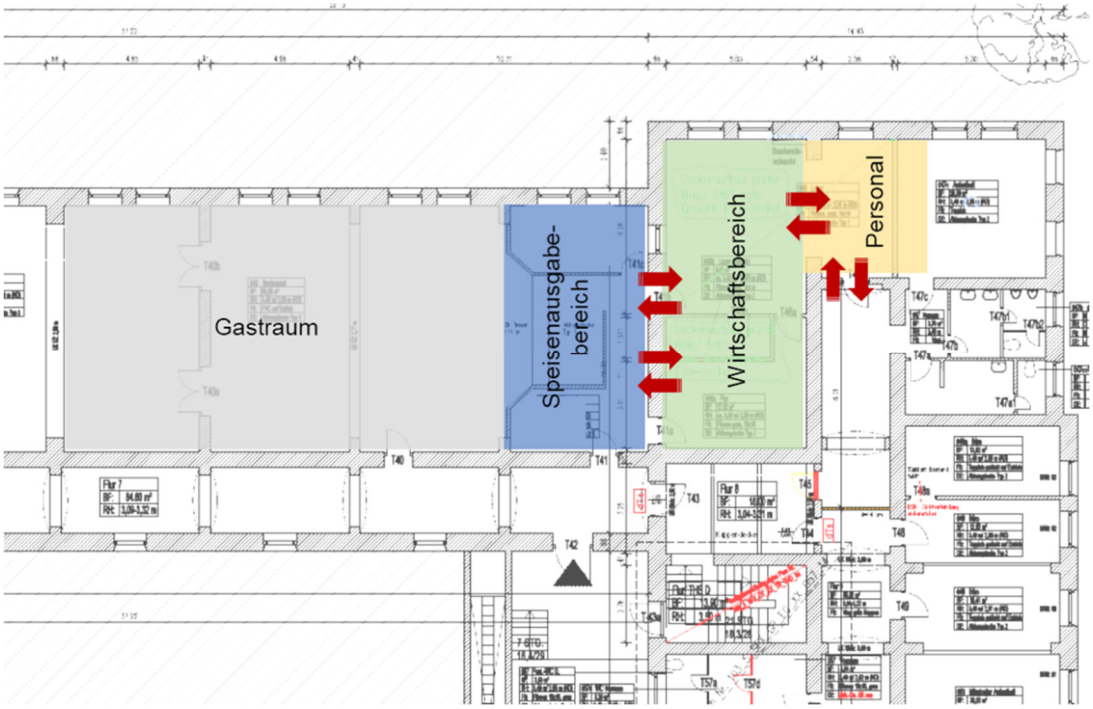
Die zukünftige Verpflegungseinrichtung (derzeitiger Planungsstand) wird voraussichtlich, wie der nachfolgenden Skizze entnommen werden kann, über

- einen Wirtschaftsbereich,
- einen Speisenausgabebereich,
- einen Gastraum

sowie

- ein Personalbereich

verfügen. Die zur Verfügung stehenden Flächen sollen miteinander verbunden sein.



Auftraggeberseitig wird die notwendige Bestuhlung zur Verfügung gestellt; hierzu zählen Tische sowie auch Stühle.

Des Weiteren stellt das Land Berlin Spinde für die Mitarbeiter des Auftragnehmers zur Verfügung.

Der Auftragnehmer muss folgende Gegebenheiten bereitstellen:

- Transportequipment (z.B. Thermoporte kalt / warm),
- Kühlmöglichkeiten (z.B. Hochkühlschränke, ggfs. Kühlzelle / Kühlcontainer),
- Präsentations- / Ausgabetechnik (kalt / warm) inkl. Unterbau,
- Lagerausstattung (z.B. Regale, abschließbare Schränke, o.ä.,)
- Equipment für Getränkestation
  - Mengenbrüher für Kaffee,
  - Warmhaltebehälter für Kaffee und heißes Wasser und
  - Wasserspender,
- Mehrweggeschirr inkl. Besteck und
- Mehrwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke

Darüber hinaus ist der Auftragnehmer für die Reinigung

- aller bewirtschafteten Räumlichkeiten – inklusive Gastraum sowie Tische & Stühle,
- des Geschirrs / Besteck / Gläser / Becher

sowie für die Zwischenlagerung und fachgerechte Entsorgung von

- Müll,
- organischem Müll und
- Wertstoffen

verantwortlich.

6. PRODUKTIONSSYSTEMATIK / -VERFAHREN

Unter Berücksichtigung der beschriebenen infrastrukturellen Gegebenheiten (hierzu zählt, dass keine konventionelle Speisenproduktionseinrichtung(en) zur Verfügung steht) erfolgt die Speisenversorgung wie bereits unter Punkt 3. IV. „Dienstleistung & Service“ erläutert, auf Basis einer Warmspeisenbelieferung (Cook & Hold).

D.h. der Auftragnehmer hat die Warmspeisenproduktion an einem dezentral gelegenen Standort durchzuführen.

Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass

- die Speisenversorgung in allen Belangen „HACCP“ und „lebensmittelhygienischen Anforderungen“ gerecht wird;
- die im Einsatz befindlichen Transportfahrzeuge zur Auslieferung von Speisen (gekühlt / ungekühlt / erhitzt) geeignet sind;
- geeignete Transportbehältnisse zum Einsatz kommen und
- die vorgeschriebenen Kerntemperaturen von Warmspeisen mind. +68 °C nicht unterschreiten bzw. gekühlte Produkte die Kerntemperatur von 6° C nicht überschreiten.

Anhand von Lieferprotokollen und Temperaturkontrollen ist dies durch den Auftragnehmer lückenlos zu dokumentieren und nach Anforderung durch den Auftraggeber nachzuweisen.

6.1. Speisenausgabe & Servicepolitik

Sämtliche Speisen werden in der Regel in Bedienung durch Personal des Auftragnehmers ausgegeben. Hierzu zählt die Ausgabe von Warmpeisen- und Kaltspeisenkomponenten. Auf Grund der räumlich-technischen Gegebenheiten bildet der Schwalbenweg eine Ausnahme (siehe unten).

STANDORT	FRÜHSTÜCK	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Ankunftszentrum Oranienburger Straße 285 13437 Berlin			
Haus 2 & 25	• Alle Speisen werden portioniert oder in Abhängigkeit zum vom Angebot, geschöpft / ausgegeben		
MUF			
Aufnahmeeinrichtung Treskowstraße 14 13089 Berlin	• Alle Speisen werden portioniert oder in Abhängigkeit zum vom Angebot, geschöpft / ausgegeben		
Aufnahmeeinrichtung Lietzenburger Straße 76 10719 Berlin	• Alle Speisen werden portioniert oder in Abhängigkeit zum vom Angebot, geschöpft ausgegeben		
Aufnahmeeinrichtung Schwalbenweg 17/18 12526 Berlin	• Buffet in Selbstbedienung	• Warmspeisenkomponenten in Bedienung • Salate / Rohkost in Selbstbedienung	• Salate / Rohkost in Selbstbedienung
Aufnahmeeinrichtung Askanierring 71 - 13587 Berlin	• Alle Speisen werden portioniert oder in Abhängigkeit vom Angebot, geschöpft ausgegeben		

Hinweis:

Die Ausgabe von vorportionierten Speisen (kalt oder warm) ist ausgeschlossen.

6.2. Versorgungszeiten

Die Speisenausgabe für die Erstaufnahmeeinrichtung im **Schwalbenweg 17** und das **AkuZ** stellen sich wie folgt dar:

Schwalbenweg 17

- Frühstück: 06:30 Uhr - 9:00 Uhr
- Mittagessen: 12:00 Uhr - 13:30 Uhr
- Mittagessen Schüler / -innen: 13:30 Uhr - 15:00 Uhr
- Abendessen: 17:00 Uhr - 19:00 Uhr

AkuZ |Oranienburger Str. 285“

Haus „2“ & „25“ (Interimsbewirtschaftung)

	Haus 25	Haus 2
• Frühstück	08:30 Uhr – 09:30 Uhr	07:30 Uhr – 09:30 Uhr
• Mittagessen:	13:00 Uhr -14:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr
• Abendessen:	19:00 Uhr - 21:00 Uhr	19:00 Uhr – 21:00 Uhr

- AkuZ „Oranienburger Str. 285“ während Interimsbewirtschaftung

„MUF“ (nach Umzug)

- Frühstück 07:30 Uhr - 09:30 Uhr
- Mittagessen: 12:30 Uhr -14:30 Uhr
- Abendessen: 18:30 Uhr - 20:30 Uhr

Für alle übrigen Standorte gelten folgende Versorgungszeiten:

- Frühstück 07:30 Uhr - 09:30 Uhr
- Mittagessen: 12:30 Uhr - 14:30 Uhr
- Abendessen: 18:30 Uhr - 20:30 Uhr

Änderungen / Anpassungen sind grundsätzlich möglich, diese bedürfen jedoch einer vorherigen **einvernehmlichen Abstimmung** zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer zu den neuen Versorgungszeiten und dem Zeitpunkt der Änderung der Versorgungszeiten.

Wichtiger Hinweis:

Während des Ramadan findet für die muslimischen Personen unabhängig der o.g. genannten Versorgungszeiten eine **zusätzliche** Warmspeisenausgabe ab Sonnenuntergang, für 1 ½ Stunden statt. Die Termine werden frühzeitig mit dem Auftragnehmer abgestimmt.

7. SPEISEN- & GETRÄNKEANGEBOT

7.1. Allgemeine Anforderungen

Bei der Bereitstellung des Speisenangebots müssen die jeweils aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bzw. die jeweils aktuellen Empfehlungen des KErn[1] (Kompetenzzentrum für Ernährung) „Gemeinschaftsverpflegung in staatlichen Aufnahmeeinrichtungen“ umgesetzt werden.

Für die Speisenplanung gelten grundsätzlich folgende Anforderungen:

Lebensmittelgruppe	Gesamtmengen*** (verzehrfertig)	Portionen pro Woche (7 Tage)
Brot, Getreideerzeugnisse, Kartoffeln		
Brot	1,75 kg	17-18
Cerealien/Getreideflocken	0,42 kg	7
Nudeln, Reis, Couscous, Bulgur	1,25 kg	5
Kartoffeln	0,50 kg	2
Gemüse		
Gemüse, Hülsenfrüchte	1,40 kg	7
Blattsalate, Rohkost	1,40 kg	7
Obst	1,75 kg	14
Milch/-erzeugnisse, Käse		
Milch/-erzeugnisse	1,75 kg	7
Käse	0,42 kg	14
Fleisch/-erzeugnisse		
Fleisch	0,45 kg	3
Fleischerzeugnisse	0,16 kg	4
Fisch	0,22 kg	1-2
Eier	0,18 kg	2-3
Fette und Öle		
Streich-/Kochfett	0,39 kg	21
Getränke	10,50 l	42
Brotaufstriche	0,35 kg	14
Zucker	0,07 kg	14

***modifiziert nach Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Beispiele zur Lebensmittelauswahl entsprechend dem DGE-Ernährungskreis, 2016

Die Verwendung von Schweinefleisch jeglicher Art ist im Rahmen der Speisenversorgung untersagt. Eine Zubereitung mit Halal-Fleisch oder ein Bio-Anteil im Speisenangebot wird <u>nicht</u> gefordert.

Während des Ramadan ist keine Versorgung mit besonderen Speisen (z.B. Datteln) geschuldet.

[1] Quelle: https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/140604/index.php

Tabelle 2: Portionsmengen* ausgewählter Lebensmittel nach Gruppen sortiert

Lebensmittelgruppe	Mengenangaben pro Portion* (verzehrfertig)
Brot, Getreideerzeugnisse, Kartoffeln	
Semmeln	mind. 90 g (2 Stück)
Vollkornsemmeln	120 g (2 Stück)
Fladenbrot	100 g (1/4 Brot)
Weizen-/Roggenmischbrot	mind. 90 g (2 Scheiben)
Vollkorn-/Toastbrot	100 g (4 Scheiben)
Haferflocken, Müslimischung, Cornflakes	60 g
Nudeln, Reis, Couscous, Bulgur, Kartoffeln (alles gegart)	250 g
Gemüse	
Gemüse, Hülsenfrüchte (alles gegart)	200 g
Blattsalate, Rohkost	150 bis 200 g
Obst	mind. 125 g
Milch/-erzeugnisse, Käse**	
Trinkmilch 1,5% Fett	250 ml
Joghurt natur 1,5% Fett	250 g (1 mittelgroßer Becher)
Schnitt-/Hartkäse max. 45% F.i.Tr.***	30 g (1 Scheibe)
Fleisch/-erzeugnisse	
Fleisch, z.B. Rind, Geflügel (alles gegart)	150 g
Wurst	40 g (2 Scheiben)
Fisch	
Fisch, bevorzugt Seefisch (alles gegart)	150 g
Eier	60 g (1 Stück)
Fette und Öle	
Streichfett (z.B. Margarine)	20 g (1 Portionspackung)
Kochfett (z.B. Raps-/Olivenöl)	15 g (1 1/2 Esslöffel)
Getränke****	
Kaffee, Tee, Mineral-/Tafelwasser	mind. 250 ml
Brotaufstriche	
Konfitüre, Honig, Nussnougatcreme, Vegetarischer Brotaufstrich	20 bis 25 g (1 Portionspackung)
Zucker	5 g (1 Teelöffel)

*Quellen:
- modifiziert nach Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Beispiele zur Lebensmittelauswahl entsprechend dem DGE-Ernährungskreis, 2016
- aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz e. V.: Monica-Mengenliste. 1. unveränderte Auflage von 1991, Bonn, 2009
- PRODI 6.5, Karlsruhe, 2016

**100 ml/g Milch/-erzeugnisse enthalten vergleichbare Mengen Calcium wie 15 g Schnittkäse und können deshalb gegeneinander ausgetauscht werden
***Fett in der Trockenmasse
****energiefrei bzw. -arm

7.2. Standzeiten & Temperaturanforderungen

Um im Rahmen der Belieferung von Warmspeisen eine möglichst hohe Qualität sicherzustellen, darf die Stand- und Warmhaltezeit zwischen Auslieferung und Anlieferung nur **max. 3 Stunden** betragen.

Des Weiteren trägt der Auftragnehmer die Verantwortung zur Einhaltung nachfolgenden Ausgabetemperaturen:

- mind. + 65°C für erhitzte Speisen und
- höchstens / maximal 7°C für kalte Speisen

Der Auftragnehmer hat die Einhaltung der Ausgabetemperaturen chronologisch und lückenlos während des Bewirtschaftungszeitraumes zu dokumentieren.

7.3. Frühstück

Die Frühstücksversorgung erfolgt grundsätzlich in Bedienung, bitte beachten sie die standortspezifischen Erläuterungen unter Punkt 6.1.

Das Frühstücksangebot soll folgende Komponenten enthalten:

- Joghurt natur 1,5% Fett,
- Cerealien (z.B. Haferflocken),
- Cornflakes,
- Obst (1 Stück),
- Wurst (keine Wurst vom Schwein) & Käse geschnitten,
- süßer Aufstrich (Honig, Nußnougatcreme, Marmelade),
- gekochte Eier,
- Margarine und
- helles Brot (kein Toast, kein Grau- oder Schwarzbrot)

7.4. Mittagessen

Als **warmer Snack** sind eine Suppe oder beispielsweise ein kleines Schnitzel (Geflügel und kein Schweineschnitzel), Backfisch, Gemüsebratling, Falafel mit Brot / Salat oder Frühlingsrolle anzubieten.

Ergänzend ist ein **vegetarischer Snack** (z.B. ein Auflauf, Nudeln mit Tomatensauce, o.ä.) anzubieten. Des Weiteren ist eine Auswahl von wechselnden angemachten und nicht angemachten Salaten anzubieten. Hierzu zählen beispielsweise:

- Couscous,
- Hummus,
- Tomatensalat,
- Arabischer Karottensalat und / oder
- Blattsalate

Es werden jeweils zusätzlich zwei Dressings (1 x Essig & Öl, 1 x Cremedressing) angeboten.

7.5. Abendessen

Die abendliche Speisenversorgung erfolgt auf der Basis eines abwechslungsreichen, sich wiederholenden 12-Wochen-Speiseplan. Das tägliche Abendessen besteht aus 2 Gerichten. Dabei handelt es sich um ein vegetarisches und ein klassisches Hauptgericht, welches in der Regel aus drei Komponenten besteht. Dieses setzt sich wie folgt zusammen:

- **Hauptkomponenten**
  Zu den Hauptkomponenten zählen Fisch oder Fleisch (Rind - kein Schweinefleisch und keine anderweitigen Produkte vom Schwein, wie z.B. Gelatine) oder Geflügel.
- **Vitaminbeilagen** (passend zur jeweiligen Hauptkomponente)
  Gemüse- oder Beilagensalat (Blattsalate, Gurke, Karotte in Verbindung mit 2 Dressings = Essig / Öl, Joghurt, o.ä.)
- **Sättigungsbeilagen** (passend zur Hauptkomponente)
  Reis oder Nudeln oder Kartoffeln, etc.

Das **vegetarische Gericht** muss eine vollständige Speise darstellen. Diese kann aus verschiedenen Komponenten bestehen. Standardmäßig handelt es sich bei den Zutaten um Gemüse und Sättigungskomponenten.

Die Essensteilnehmer dürfen sich auf Wunsch einen **Nachschlag** genehmigen. Diese Gegebenheit bezieht sich **ausschließlich** auf die im Angebot befindlichen **Beilagen**.

7.6. Versorgung mit Sonderkost

Unabhängig der konventionellen Speisenversorgung muss der Dienstleister bei Bedarf folgende Sonderkostformen umgehend bedienen können:

- Verpflegung von Säuglingen und Babys im Alter von einer Woche bis zwölf Monate durch
  - Ersatzmilch (z.B. Aptamil Pre, 2, 3),
  - Babymenü im Glas bzw.
  - Milch-Getreidebrei
- Sonderkost Lebensmittelunverträglichkeiten
  - Glutenfreie Kost
  - laktosefreie Milchprodukte

Die Versorgung mit Sonderkost stellt eine optionale Leistung dar und soll grundsätzlich durch den Auftragnehmer bereitgestellt oder ausgeben werden. Aktuell ist die

Versorgung jedoch kein Ausschreibungsgegenstand, hierzu wird ein gesondertes Angebotsverfahren initiiert.

7.7. Getränkeversorgung

Rund um die Uhr (24 / 7) müssen den Bewohnerinnen und Bewohnern unbegrenzt Warm- und Kaltgetränke zur Verfügung stehen. Im Detail sind die folgenden Getränke zur Selbstversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner zur Verfügung zu stellen:

- Wasser für Heißgetränke (wird vom AG kostenlos zur Verfügung gestellt);
- Mineralwasser (ist mittels Wasserspender zur Verfügung zu stellen);
- Kaffee und
- Tee (schwarz und Früchte- & Kräutertee)

Zum Frühstück ist zusätzlich heiße / kalte Milch mit 1,5% Fettgehalt anzubieten

Ergänzend zu den Heißgetränken „Tee / Kaffee“ sind Würfelzucker, abgepackter Süßstoff und Milch bereitzustellen. Für die im Angebot befindlichen Heißgetränke sind Porzellantassen zur Verfügung zu stellen.

7.8. Zwischenmahlzeiten 24/7

Rund um die Uhr sind für die Bewohnerinnen und Bewohner folgende Zwischenmahlzeiten frei zugänglich zur Verfügung zu stellen:

- 1 Stück Frischobst pro Person (Apfel, Banane) und
- 1 Packung Zwieback pro Person (2 Scheiben à 18 g)

7.9. Lunchpakete

Alternativ zur Speisenausgabe während der Ausgabezeiten vor Ort müssen Frühstück und Mittagessen – nach Bestellung am Vortag – in Form von Lunchpaketen ausgegeben werden (für Essensteilnehmer/innen, die vormittags / mittags zu Behördenterminen, in die Schule oder zum Sprachkurs gehen bzw. in eine andere Unterkunft verlegt werden).

Für die Lunchpakete gelten dieselben grundsätzlichen Anforderungen wie für die regulär vor Ort auszugebenden Speisen (Frühstück bzw. Mittagessen).

Die Menge der jeweils notwendigen Verpflegung für Frühstück, Mittag- und Abendessen orientiert sich an den jeweils aktuellen Belegungszahlen. Diese werden dem Auftragnehmer jeweils einen Tag vorher telefonisch oder per Email mitgeteilt, in der Regel bis 18:00 Uhr.

Auf Grund von sich stetig ändernden Belegungszahlen erfolgt ein endgültiger Abgleich / Nachmeldung im Laufe des nächsten Morgen, bis spätestens 09:00 Uhr.

Die Lunchpakete sollen sich wie folgt zusammensetzen:

- 2x Brötchen (2x70g),
- 1x Wasser (1 Liter) in pfandfreiem Behältnis (ab 25 Grad Außentemperatur 2 Liter),
- 1x Wurstaufschnitt (80 g - keine Produkte vom Schwein) und / oder Käse (100 g),
- 1x Stück Obst,
- 1x Müsliriegel oder vergleichbare Süßwaren (80 g),
- 1x Milch (0,2 Liter) und
- 1x geeignetes Einwegbesteck (Papierservietten, Messer, Gabel)

8. BESTELLUNG / ESSENSAUSGABE

Die Zahl der Essensteilnehmer und die entsprechende Menge der jeweils notwendigen Verpflegung für Frühstück, Mittag- und Abendessen ergibt sich aus den jeweils tagesaktuellen Belegungszahlen.

Diese werden dem Auftragnehmer jeweils einen Tag vorher mitgeteilt, in der Regel bis 18:00 Uhr.

Auf Grund von sich stetig ändernden Belegungszahlen erfolgt ein endgültiger Abgleich / Nachmeldung im Laufe des nächsten Morgens, bis spätestens 09:00 Uhr.

9. ABRECHNUNG

Die Abrechnung der Dienstleistung erfolgt gemäß eingegangener Bestellungen:

- Warmmahlzeiten: Anzahl bestelltes Essen
- Zwischenmahlzeiten: Anzahl bestellter Mengen
- Lunchpakete: bestellte Anzahl
- Sonderkost Anzahl bestellte Produkte

Die Abrechnung erfolgt 1x monatlich. Das Zahlungsziel beträgt 30 Tage nach Rechnungseingang.

10. BEISTELLUNGEN DES AG

Die Räumlichkeiten und technischen Anschlüsse werden dem Auftragnehmer unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Dieser verpflichtet sich zum pfleglichen Umgang mit allen zur Verfügung gestellten Einrichtungs- und Ausstattungsgegenständen.

Eventuelle Ausfälle / Mängel sowie notwendige Reparatur- / Instandsetzungsarbeiten sind unverzüglich dem jeweiligen Standortleiter oder dessen Stellvertreter zu melden!

Wartungs- und Instandhaltungskosten für technische Anlagen des Auftraggebers werden von diesem übernommen.

Medien, wie Strom, Gas und Wasser werden dem Auftragnehmer für die Zwecke seiner Leistungserbringung im üblichen Maß und ohne Berechnung zur Verfügung gestellt.

11. BERICHTE / DOKUMENTATIONEN

Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Bewirtschaftung folgende **standortspezifischen** Nachweise zu erbringen bzw. zu führen:

- Tägliche, lückenlose und fortlaufende Datenerfassung und monatliche Berichterstattung
- Darstellung eines monatlichen / halbjährlichen / jährlichen Vergleichs zu den Themen:
  - Essensteilnahmezahlen
  - Anzahl ausgegebener Verköstigungsformen

12. PERSONALPOLITIK

Der Auftragnehmer stellt ausreichend Personal für die Besetzung der Schichten während der Essensausgabe und die zu übernehmenden Aufgaben (einschließlich der zusätzlichen Speisenausgabe während des Fastenmonats Ramadan). In diesem Zusammenhang wird gefordert, dass der Auftragnehmer „ausreichend erfahrenes Personal“ und eine „fachkundige“ Schichtleitung (mind. 3 Jahre cateringtechnische oder gastronomische Erfahrung) als Ansprechperson für den Auftraggeber“ einsetzt.

Der Auftragnehmer muss ferner Mitarbeiter einsetzen, die den besonderen Anforderungen dieses Dienstes psychisch und physisch gewachsen sind. Hierbei ist zu beachten, dass die Aufgaben der Mitarbeiter häufig unter erschwerten Bedingungen wahrgenommen werden müssen, wie z. B.

- Kommunikationsprobleme / Sprachbarrieren
- Personen aus unterschiedlichen Kulturen mit oft unterschiedlichen Verhaltensweisen und Wertvorstellungen

Der Auftragnehmer benennt für jede Schicht eine Schichtleitung als Ansprechperson für den Auftraggeber für operative Fragen. Eine übergeordnete Objektleitung trägt die Verantwortung für die Einhaltung gesetzlichen Lebensmittel- und Hygienerichtlinien (HACCP) und deren Dokumentation. Sie führt monatliche Qualitätskontrollen durch und stellt deren Ergebnisse dem Auftraggeber zur Verfügung.

13. REINIGUNG

Der Auftragnehmer ist für den gesamten Wirtschaftsbereich, Speisenausgabe und Gastraum reinigungstechnisch verantwortlich. Hierzu zählen im Spezifischen

- der gesamte Wirtschaftsbereich - inklusive Inventar & Technik,
- die Speisenausgabe (inklusive Inventar & Technik) und
- sämtliche zum Personalbereich zählenden Bereiche (Umkleiden, Sanitärbereiche und WC´s.).

Im Gastraum ist der Auftragnehmer verantwortlich für die Reinheit während der Mahlzeiten und insbesondere für die Beseitigung von Spontanverschmutzungen (inklusive Verschmutzungen der Tische).

Der Auftragnehmer erbringt eine besenreine Reinigung der Böden nach jeder Mahlzeit.

Eine tägliche Nassreinigung des Gastraumes übernimmt der Auftraggeber.

Der Auftragnehmer ist für das ordnungsgemäße Einsammeln, die Rückführung & Reinigung des eingesetzten

- Geschirrs (inkl. Besteck, Tassen, Becher) und
- sonstigen Kleininventars (Bleche, sonstige (Transport-) Behältnisse, etc.) verantwortlich.

14. ENTSORGUNG

Der Auftragnehmer trägt die Verantwortung und die Kosten für die ordnungsgemäße abschließbare Zwischenlagerung und Entsorgung sämtlichen Abfalls, der im Zusammenhang mit der Erbringung der Dienstleistung entsteht. Hierzu zählt sowohl

- organischer „Nassmüll“ (z.B. Speisereste, die zurückgeführt werden müssen)
- Wertstoffe jeglicher Art

sowie

- anfallender Restmüll.

15. HYGIENEMANAGEMENT

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die gesetzlichen Lebensmittel- und Hygienerichtlinien (HACCP) zu befolgen, einzuhalten und die Einhaltung zu dokumentieren (z.B. Temperaturmessungen bei Lieferungen, von Kühl- / Tiefkühlanlagen, von Kalt- / Warmspeisen, etc.).

Alle erstellten Dokumente sind lückenlos über den gesetzlich vorgeschriebenen Zeitraum hinweg aufzubewahren und zur Einsichtnahme durch den Auftraggeber bereitzuhalten. Es gelten alle Gesetze und Verordnungen des Lebensmittelrechts, jeweils in der gültigen, neuesten Fassung.

Probenentnahmen der ausgegebenen Speisen sind **unabhängig** der Vorschriften des Gesetzgebers auf jeden Fall zu entnehmen und in einem dafür vorgesehenen Teil des Kühl- / TK-Lagers sachgerecht und für mind. 10 Tage zwischenzulagern.

Mindestens einmal pro Jahr muss der Auftragnehmer ein Hygieneaudit durchführen lassen und bemängelte Punkte schnellstmöglich korrigieren. Die Ergebnisse des Hygieneaudits sind dem jeweiligen Auftraggeber zur Verfügung zu stellen.

16. QUALITÄTSSICHERUNG

Die Dienstleister haben im Rahmen der Bewirtschaftung sicherzustellen, dass

- die Lebensmittel nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 sicher, d.h. nicht gesundheitsschädlich und nicht für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind
- die Vorschriften des Lebens- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) eingehalten sind,
- sämtliche lebensmittelhygienischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 für Lebensmittelhygiene,
- der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- die Lebensmittelhygiene VO (LMHV) bei Lieferung und Ausgabe der Lebensmittel.

eingehalten werden.
Die Einhaltung der Kühlkette ist in jedem Fall sicherzustellen (§ 3 Nr. 2 LMHV i.V.m. VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 1 Abs. 1 lit. c), lit. d).

Der Auftragnehmer hat durch ein geeignetes Verfahren die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und allen sonstigen Stoffen, sicherzustellen (Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002).

17. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Der Auftragnehmer hat geeignete und regelmäßige Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung einzuführen und durchzuführen. Hierzu zählt unter anderem die regelmäßige prophylaktische Prüfung die einmal pro Quartal durch ein spezialisiertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen auf Rechnung des Auftragnehmers durchzuführen ist.

Die Kosten zur Schädlingsbekämpfung hat der Auftragnehmer bei Erstellung seines Angebots zu berücksichtigen.

18. GESETZLICHE REGELUNGEN

Der Auftragnehmer ist für die fachgerechte und ordnungsgemäße Durchführung der Verpflegungsdienstleistung in kaufmännischer, steuerlicher sowie sachlicher Hinsicht verantwortlich. Hierzu zählen die Beachtung, Einhaltung und Erfüllung aller anwendbaren rechtlichen Vorschriften, Gesetze, Bestimmungen und Auflagen. Unter anderem zählen hierzu:

- Arbeits-/ Jugendschutzgesetz
- Steuergesetze und Abgabenverordungen
- Tarifvertragsregelungen (sofern anwendbar)
- Mindestlohngesetz (MiLoG)

19. SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Der Auftraggeber behält sich vor, charakterlich oder persönlich als ungeeignet erscheinende Mitarbeiter abzulehnen.

Die gesetzlichen Unfallverhütungsvorschriften sind einzuhalten.