

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 1 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

## **A. Allgemeines**

Gemäß § 3 Abs. 1 AsylbLG erhalten Asylsuchende Sachleistungen zur Deckung des Bedarfs an Ernährung.

In den Unterkünften, in denen die Bewohnenden aufgrund gesetzlicher Vorgaben nur einen Anspruch auf Unterbringung mit Vollverpflegung haben, sind hinsichtlich der Verpflegung die nachfolgend genannten Bedingungen zu erfüllen:

## **B. Objekt / Räumlichkeiten**

Die Leistungserbringung erfolgt auf dem Gelände des Ankunftszentrums des Landes Berlin (AkuZ), Oranienburger Straße 285, 13437 Berlin [ehemalige Karl-Bonhoeffer-Nervenklinik]. Die Aufnahmeeinrichtung hat erfahrungsgemäß einen Bedarf an Vollverpflegungsleistungen für täglich 100 bis max. 350 Bewohnerinnen und Bewohner. Es besteht kein Anspruch auf eine Mindestabnahme.

Die Essensausgabe erfolgt in zwei unterschiedlichen Gebäuden.

## **C. Leistungen des Auftragnehmers**

1. Der Auftragnehmer übernimmt die Belieferung und Versorgung der in der o. g. Unterkunft untergebrachten Personen mit Tagesvollverpflegung nach Maßgabe der nachstehenden Regelungen. 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.

Eine etwaige Versorgung von Mitarbeitern, Gästen und Dritten ist nicht Vertragsbestandteil.

2. Die Art der gelieferten Tagesvollverpflegung bietet in ihrer Zusammensetzung eine ausreichende, ausgewogene und abwechslungsreiche Mischkost angepasst an die ernährungsphysiologischen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (nachfolgend „DGE“). Für die Zubereitung von warmen Speisen ist die Befolgung des Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung der DGE für den Auftragnehmer vollumfänglich verbindlich.

3. Der Speiseplan wird für eine Woche im Voraus erstellt und enthält Angaben über die Höhe des Nährwertes in Kilojoule und Kilokalorien und die Zusammensetzung der Verpflegung. Die Zusammensetzung des Speiseplans erfolgt im 4-wöchigen Wechsel. Kurzfristige Speiseplanänderungen sind zu vermeiden und müssen dem Land Berlin unverzüglich mitgeteilt werden.

4. Der Speiseplan ist wöchentlich, spätestens ab Montagvormittag 7.00 Uhr, an den vom Land Berlin bestimmten Stellen, möglichst in mehreren Sprachen zur Verfügung zu stellen. Überdies ist der Speiseplan dem Land Berlin spätestens zu diesem Zeitpunkt auch zu übermitteln.

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 2 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

5. Der Speiseplan beinhaltet grundsätzlich keine Produkte vom Schwein, richtet sich nach dem jeweils aktuellen Bedarf und geht auf die kulturellen und religiösen Unterschiede in den Essgewohnheiten der Asylsuchenden ein. Er ist mit dem Land Berlin vorher abzustimmen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Rahmen des Qualitätsmanagements die Speisenzubereitung in Abstimmung mit dem Land Berlin ggf. den Anforderungen anzupassen.

6. Ein Informationsblatt (in den gängigen Sprachen) über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe ist verpflichtend vorzuhalten und auf Verlangen auszuhändigen.

#### **D. Verpflegungsarten**

##### **Normalkost:**

Eine Tagesverpflegung für Empfängerinnen und Empfänger ab dem 2. Lebensjahr (angepasst an die ernährungsphysiologischen Vorgaben der DGE, bestehend aus Frühstück, Mittagessen, Abendessen).

##### **Schonkost:**

Eine ärztlich verordnete Tagesverpflegung für kranke Personen, für welche Normalkost nicht in Frage kommt.

##### **Lunchpakete:**

Eine Verpflegung für spät am Abend Ankommende sowie für Personen mit aushäusigen Terminen, bei denen für diesen Tag keine Verpflegung sichergestellt werden kann. Die Verpflegung entspricht in der Regel der Normalkost. Die Lunchpakete wechseln im Inhalt / in der Zusammenstellung.

Auch Personen, die am nächsten Tag die Einrichtung verlassen und bei denen keine Versorgung für diesen Tag sichergestellt werden kann, erhalten ein Lunchpaket.

#### **E. Ausgabe der Mahlzeiten**

##### 1. Allgemeines

a. Die Verpflegung ist zwingend an jedem Kalendertag eines Jahres, unabhängig ob Werktag, Feiertag oder Wochenende, sicherzustellen.

b. Der Auftragnehmer bietet täglich in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten ein Frühstück, ein Mittagessen, ein Abendessen und nach Bedarf Lunchpakete und Schonkost für die Bewohnerinnen und Bewohner der Unterkunft an.

c. Der Auftragnehmer hat zu den gewöhnlichen Ausgabezeiten, siehe Punkt 2., mindestens eine sachkundige, deutschsprachige Person vor Ort mit umfassenden Entscheidungsbefugnissen bezüglich aller die Vertragserfüllung betreffenden Fragen zu benennen. Überdies ist eine ständige fernmündliche Erreichbarkeit zu gewährleisten. Hier sind

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 3 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

mindestens zwei weitere Ansprechpartner zu benennen und die Kontaktdaten an das Land Berlin als Auftraggeber zu übermitteln.

2. Ausgabezeiten und Zusammensetzung der Mahlzeiten

Es werden täglich drei Mahlzeiten (Vollverpflegung) ausgegeben.

Die Ausgabezeiten in der vertragsgegenständlichen Unterkunft sind wie folgt festgesetzt:

Von Montag bis Freitag:

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

Samstag, Sonntag und Feiertage:

- Frühstück von 08:30 bis 10:30 Uhr
- Mittagessen von 13:00 bis 15:00 Uhr
- Abendessen von 18:30 bis 20:30 Uhr

Bei allen Mahlzeiten muss die Möglichkeit gegeben sein, die Speisen durch vom Auftragnehmer bereitgestelltes Salz, Pfeffer, Curry, Paprika, Chili, diverse Saucen nach dem individuellen Geschmack nachzuwürzen. Dies kann an einem gesonderten Stand / Tisch / Servierwagen angeboten werden.

Zudem muss die Möglichkeit des Nachholens von Verpflegungsbestandteilen in angemessenen Mengen bestehen

Die Ausgabe der Lunchpakete für diejenigen, die die Einrichtung am frühen morgen vor 07:00 Uhr verlassen, erfolgt ab 06:15 Uhr durch den Auftragnehmer. Abweichungen sind nach Absprache mit dem Land Berlin möglich.

Frühstück (Normalkost):

Das Frühstück ist mit mindestens den folgenden Komponenten anzubieten:

Brötchen, Brot, wie z.B. Misch-, Toast- oder Fladenbrot
Butter oder Margarine
Milchprodukte, wie z.B. Käse, Quark
süßer Aufstrich (Honig, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme)
Mindestens 0,5 Liter Wasser / Person
0,5 Liter Getränke / Person (wahlweise Milch, Kakao, Saft oder Joghurtgetränke)
zusätzlich Kaffee, Zucker, Milch und mindestens zwei trinkfertigen Teesorten, die täglich zu wechseln sind

Für Schwangere und Stillende Mütter sind zusätzlich 3 Stück immer wechselndes saisonales Obst (z.B. Apfel, Banane, Nektarine, Aprikose, Pfirsich, Weintrauben, Pflaumen) bereitzuhalten.

Mittagessen (Normalkost):

Das Mittagessen besteht aus täglich wechselnden warmen Speisen mit verschiedenen Komponenten.

Ein nicht-vegetarisches Gericht besteht aus:

Hauptkomponenten	Fisch
	oder Fleisch (z.B. Rind-, Geflügelfleisch, Lamm; kein Schwein (auch nicht als Bestandteil))
Vitaminbeilagen	Gemüse
	Beilagensalat (verschiedene Salate; z.B. Blattsalat, Kraut- salat, Karottensalat, Paprika, Tomate, Gurken, Mais)
Mindestens einer Sättigungsbeilage	Reis
	oder Kartoffeln / Kartoffelpüree
	oder Teigwaren
	oder Bulgur
	oder Ebli
	oder Couscous
	oder Polenta
oder Hülsenfrüchte, etc.	
Dessert	Täglich frisches Obst
	und Joghurt
	oder Cremes
	oder Pudding
Getränke	mind. 0,5 Liter Wasser / Person

Ein vegetarisches Gericht besteht aus:

Hauptkomponenten	Eine nährstoffreiche vegetarische Komponente (z.B. Sojaprodukte, Gemüse, Käse, Hülsenfrüchte)
Vitaminbeilagen	Gemüse
	Beilagensalat (verschiedene Salate; z.B. Blattsalat, Kraut- salat, Karottensalat, Paprika, Tomate, Gurken, Mais)
Mindestens eine Sättigungsbeilage	Reis
	oder Kartoffeln
	oder Teigwaren
	oder Bulgur
	oder Couscous
oder Polenta	

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>	Seite 5 von 9 Stand 10.12.2019
<b>Anlage 1</b>		

	oder Hülsenfrüchte
Dessert	Täglich frisches Obst
	und Joghurt
	oder Cremes
	oder Pudding
Getränke	Mind. 0,5 Liter Wasser / Person

Zusätzlich zum Mittagessen wird Brot gereicht. Das Mittagessen wird in Mehrweggeschirr (bruchfest) ausgegeben. Des Weiteren sind die Speisepläne den verschiedenen Kulturen/ Nationalitäten (z.B. Muslime, Christen), und deren Essgewohnheiten angepasst.

Abendessen (Normalkost):

Das Abendessen besteht aus wechselnden Komponenten:

Brot (mindestens 3 verschiedene Brotsorten, wie z. B. Misch-, Toast- oder Fladenbrot oder Brötchen)
Butter oder Margarine
Wurst (wie z. B. Wurstkonserven sowie Frischwurstaufschnitt, aber keine Produkte Schwein als Bestandteil)
Milchprodukte (z. B. Käse und Quark),
Brotaufstriche (vegetarisch)
verschiedene Fischkonserven (z. B. Thunfisch, Hering oder Sardinen/Makrelen)
Rohkostbeilage (z.B. Paprika, Tomaten, Karotten oder Gurken)
Obst
Joghurt
0,5 Liter Wasser oder Saft / Person

Lunchpaket

Das Lunchpaket ist für die Verpflegung von Personen, die am späten Abend oder in der Nacht aufgenommen werden und daher nicht an den regulären Verpflegungszeiten teilnehmen können sowie für Personen, die am frühen Morgen (vor 07:00 Uhr) des Folgetages das Objekt verlassen und eine anschließende Versorgung für den Tag nicht sichergestellt werden kann. Personen, die die Unterkunft am frühen Morgen für auswärtige Termine verlassen und abends zurückkehren, erhalten zwei Lunchpakete (als Ersatz für Frühstück und Mittagessen)

Ein Lunchpaket ist jeweils mit den folgenden Komponenten zu bestücken:

2x Brötchen (2x70g)
1x Wasser (1 Liter) in pfandfreiem Behältnis (ab 25 Grad Celsius Außentemperatur 2 Liter)
1x Wurstaufschnitt (keine Produkte vom Schwein) und / oder Käse (100 g)

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 6 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

1 x Salatvariante (z. B. Eisbergsalat, Gurke)
1x Obst
1x Müsliriegel oder vergleichbare Süßwaren
1x Milch (0,2 Liter)
1x geeignetes Einwegbesteck (Papierservietten, Messer, Gabel)

Die Lunchpakete wechseln im Inhalt / in der Zusammenstellung.

#### Zwischenmahlzeit / Snack

Unabhängig von den Mahlzeiten ist eine angemessene Menge an Obst zur Verfügung zu stellen.

#### 3. Mindestanforderungen an die Getränke

a. Während der regulären Speiseausgabezeiten, hierzu zählt das Frühstück, Mittag- und Abendessen, müssen unbegrenzt Heiß- und Kaltgetränke zur Verfügung stehen. Die Getränke sind trinkfertig anzubieten. Es können große Warmhaltebehälter benutzt werden. Ergänzend zu den Heißgetränken sind Zucker sowie abgepackter Süßstoff bereitzustellen.

Wasser muss auch außerhalb der Speiseausgabezeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner verfügbar sein.

b. Zur Zubereitung von Säuglingsnahrung und Tee für Schwangere/stillende Frauen ( auch in der Nacht ) stellt der Auftragnehmer abgekochtes heißes Wasser in entsprechenden Wärmebehältern sowie eine Mikrowelle für Babygläschen und (Anzahl) Sterilisatoren für Babyflaschen zur Verfügung.

#### 4. Ausgabeort und Ablauf der Ausgabe

a. Die Ausgabe der Mahlzeiten hat stets in den für die Essensverpflegung zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten zu erfolgen. Durch den Auftragnehmer sind die Ausgabestellen anhand einer Beschilderung entsprechend mindestens in den Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch und Arabisch zu kennzeichnen.

Die Ausgabe der Lunchpakete kann an einer gesonderten Stelle erfolgen, ist jedoch ebenfalls durch eine entsprechende Beschilderung in den genannten Sprachen deutlich kenntlich zu machen und ist mit dem Betreiber abzustimmen.

#### 5. Sonstige Regelungen

a. Die Normalkost wird den Bewohnerinnen und Bewohnern ab dem 2. Lebensjahr als Tagesverpflegung angeboten. Bei Bedarf und auf Anfrage der Eltern oder des Betreibers wird für Kleinkinder ein zusätzliches Essen angeboten, das für Kinder in der Umstellungsphase auf Normalkost geeignet ist.

b. Es ist eine ausreichende Anzahl an Mahlzeiten als vegetarische Variante bereitzuhalten.

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 7 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

c. Die Ausgabezeiten können von dem in der Unterkunft eingesetzten Betreiber in Abstimmung mit dem Land Berlin, abhängig von der zu versorgenden Anzahl der Personen und besonderen Gegebenheiten (z.B. Ramadan) festgelegt und gegebenenfalls angepasst werden. Hier ist zu beachten, dass der Ausgabezeitraum für das Abendessen während des Ramadans um eine Stunde nach hinten verlegt ist (von 19:30 Uhr bis 21.30 Uhr).

d. Personen, die während des Tages aufgenommen werden, nehmen grundsätzlich ebenfalls zu den regulären Ausgabezeiten an den Mahlzeiten teil. Für Personen, die außerhalb der regulären Ausgabezeiten (in der Regel nach 20 Uhr) eintreffen bzw. für die keine sofortige Teilnahme an den regulären Mahlzeiten am Ankunftstag möglich ist, ist auf Anforderung des Auftraggebers spätestens nach 2 Stunden eine zusätzliche Mahlzeit, z.B. in Form eines Lunchpaketes oder einer sonstigen zusätzlichen Verpflegung anzubieten.

e. Für Personen, die am frühen Morgen des Folgetages die Unterkunft endgültig oder für außerhäusige Termine verlassen und eine Versorgung für diesen Tag nicht sichergestellt werden kann, ist ebenfalls ein Lunchpaket zur Verfügung zu stellen.

Die Ausgabe der Lunchpakete für spät Ankommende übernimmt der in der Unterkunft eingesetzte Betreiber.

f. Der Auftragnehmer stellt sämtliche Materialien sowie Geschirr und Geschirrwagen, erforderliche Geräte sowie alle Einrichtungsgegenstände, die zur Ausgabe der Verpflegung und hygienerechtlich erforderlich sind, zur Verfügung und reinigt diese. Hierzu zählen z. B. heiße und kalte Ausgabetheken, Leermodule, fahrbare Kühl- und Thermoboxen mit permanenter Temperaturanzeige, Kühlschränke, ggf. Absperrbänder zur Trennung der Laufwege, bei Bedarf in doppelter Ausführung, um auch bei erhöhten Personenzahlen zeitgleich ausgeben zu können. Darüber hinaus sind Geschirrspülgeräte zu stellen und zu betreiben; ebenso Verbrauchsmittel / Desinfektionsmittel / Einmalhandtücher / Einmalhandschuhe.

g. Von dem Auftragnehmer gestellte Geräte sind von diesem auf eigene Kosten zu warten und betriebsbereit zu halten.

h. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zu sparsamen Verbrauch von Strom, Kalt-/ Warmwasser und Heizung sowie zur Mülltrennung und -vermeidung.

## **F. Weitere Anforderungen an die Bereitstellung von Sonderkost**

1. Schonkost ist eine individuell verordnete Tagesverpflegung für kranke Personen, für die Normalkost nicht angeboten werden kann. Die angeforderte Schonkost /Diätkost /Allergiker-Kost wird nach Bedarf auf Basis und nach Festlegung eines ärztlich angeordneten Speisenkatalogs im Einzelfall produziert und zur Verfügung gestellt. Voraussetzung

<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 8 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

für diese Bereitstellung ist eine Bestellung durch den Auftraggeber. Die Schonkost muss salzarm, vitaminreich und von einem gelernten Koch zubereitet werden.

2. Bei der Verpflegung von Schwangeren und Wöchnerinnen ist zu beachten, dass deren Versorgung kalorien- und eiweißreich sowie säure- und blähungsarm sein muss.

3. Säuglingsnahrung- und -bedarf (bis zum 2. Lebensjahr) ist seitens des Auftragnehmers nach Bedarf in ausreichender Menge bereitzustellen. Den Bedarf bestimmt der Auftraggeber bzw. für ihn der in der Unterkunft eingesetzte Betreiber.

### **G. Qualität der Lebensmittel nach EU-Richtlinien**

Die eingesetzten Lebensmittel müssen qualitativ die gesetzlich geltenden Standards erfüllen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, hinsichtlich Qualität und Auswahl stets einwandfreie, verzehrfähige und schmackhafte Speisen anzubieten. Im Hinblick auf die Bestimmung der Qualität der Lebensmittel soll eine Orientierung an den Empfehlungen und Standards für Betriebsverpflegung der DGE erfolgen.

Es können Lebensmittel aus eigener Herstellung oder gekaufte Lebensmittel verwendet werden. Verarbeitete Lebensmittel müssen am Tag der Ausgabe noch mindestens 5 Tage haltbar sein.

### **H. Art der Zubereitung**

Die warmen Mahlzeiten sind durch den Auftragnehmer täglich frisch durch fachkundige Personen zuzubereiten und nach dem „Cook and Hold“-Verfahren rechtzeitig und frei Ausgabestelle in die Einrichtung zu liefern und (bis auf kalte Beilagen, z.B. Beilagensalat und das Dessert) über Warmhaltungswagen aus Großbehältnissen GN-Größe sowie aus der Warm- und Kühlhaltetheke auszugeben.

### **I. Bestellung und Lieferung**

a. Der Auftraggeber bzw. der von ihm beauftragte Betreiber bestellt die reguläre Essensverpflegung (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) rechtzeitig beim Auftragnehmer. Rechtzeitig ist die Bestellung, wenn sie spätestens bis 16:00 Uhr des Vortages beim Auftragnehmer eingegangen ist. Bei Bedarf wird die Bestellung bis spätestens 8:00 Uhr des Tages der Leistungserbringung präzisiert. Die Bestellung enthält die Anzahl der jeweils benötigten Mahlzeiten. Hinsichtlich der benötigten Lunchpakete wird die Personenzahl vom Betreiber ebenfalls bis 16:00 Uhr des Vortages bekanntgegeben.

b. Sofern Essen bzw. Lebensmittel zur Leistungserbringung angeliefert werden, erfolgt dies frei Ausgabestelle in die Unterkunft. Das bedeutet, dass die Lieferung so in die Sphäre des Auftraggebers gelangt, dass sie vor Zugriffen Dritter geschützt ist. Das Transportsiko trägt der Auftragnehmer.



<b>Landesamt für Flüchtlings- angelegenheiten, Berlin</b>	<b>Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung für das Ankunftszentrum</b>  <b>Anlage 1</b>	Seite 9 von 9 Stand 10.12.2019
---	--	-----------------------------------

## **J. Räumlichkeiten**

Die Essensausgabe und -einnahme erfolgt in zwei unterschiedlichen Gebäuden auf dem Gelände des Ankunftszentrums. Die Bewohnerinnen und Bewohner essen in den Gemeinschaftsräumen der Unterkunft. Für die Essensausgabe steht jeweils ein separater Raum zur Verfügung. Zur Essenserwärmung stehen mindestens vier Anschlüsse 230 V in den Essensausgaben zur Verfügung. Des Weiteren ist ein Lagerraum vorhanden.

Alle übrigen für die Leistungserbringung notwendigen Ausstattungsgegenstände sind vom Auftragnehmer zu stellen (vgl. Ziff. E. 5. f)). Eine gesonderte Vergütung hierfür erfolgt nicht. Dementsprechend sind etwaige hierfür anfallende Kosten in die Angebotspreise einzukalkulieren.

## **K. Weitere Pflichten des Auftragnehmers**

1. Der Auftragnehmer übernimmt insbesondere:

- das Vorbereiten der Essensausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
- das Austeilen der Speisen,
- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/ Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang,
- die "Spontanreinigung",
- die tägliche Reinigung der Ausgabeküchen,
- zum Vertragsende eine Grundreinigung der ihm zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten incl. Fenster,
- Bereitstellung von Einmalhandtüchern sowie Verbrauchsmittel, wie z. B. Reinigungsmittel, Seife, Reiniger und Salze für Geschirrspüler, Hygieneartikel für Personal-WC, Servietten und Desinfektionsmittel

Soweit in der vorstehenden Liste einzelne Maßnahmen nicht ausdrücklich genannt sein sollten, doch nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung erforderlich sind, sind diese mitgeschuldet.

Die Speiseabfalltonne und sonstige für die Leistungserbringung notwendige Abfallbehälter werden vom Land Berlin gestellt.

2. Der Auftragnehmer hat dem Land Berlin oder von ihm beauftragten Dritten jederzeit, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft, insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der vertraglich definierten Leistungsanforderungen zu prüfen.