



Leistungsbeschreibung – Verpflegungsleistungen in den Kindertagesstätten

1. Allgemein

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Mittagessen (einschließlich eines Frischobst- oder Rohkostanteils) und Bereitstellung von Getränken und zur Sicherstellung der Frühstücks- und Vesperversorgung an den in der jeweiligen Beschreibung (Anlage 3.3) ausgewiesenen Kindertagesstätten einschließlich Hort in der Trägerschaft der Gemeinde Wustermark, nachfolgend zusammenfassend auch „Einrichtung“ genannt, inkl. der Reinigung der von ihm hierzu zu nutzenden Räume, Geschirr und Besteck sowie der Entsorgung der hierbei anfallenden Speisereste und Abfälle.

Die in der Trägerschaft der Gemeinde Wustermark befindlichen Kindertagesstätten sind in der Anlage 3.3 näher beschrieben.

2. Liefer- und Leistungsort

Der Auftragnehmer sichert die Versorgung der Anlage 3.3 aufgeführten Einrichtungen in der Gemeinde Wustermark zu.

3. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend dem jeweils in der Anlage 3.3. (Ziffer 1 bis 4a) genannten Verpflegungssystem sowie der Frühstücks- und Vesperversorgung für die Kindertagesstätten in eigenen, externen Küchen.

Gegenstand der Leistung ist auch die Anlieferung des Essens und/oder aller für die Herstellung benötigten Produkte in die betreffende Einrichtung und alle mit der Essensausgabe zusammenhängenden Aufgaben.

In der Anlage 3.3. hat der Auftraggeber für jede Einrichtung verbindlich festgelegt, mit welchem Verpflegungssystem er seine Leistung für die konkrete Einrichtung fordert.

Die Anzahl der täglich durchschnittlich herzustellen und zu liefernden Essenportionen sind auf Prognosen beruhende geschätzte Richtwerte und veränderbar. Die Angaben über den voraussichtlichen Lieferumfang (Anlage 3.3.) begründen daher keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Der Auftragnehmer übernimmt in den Einrichtungen insbesondere auch:

- das Vorbereiten der Essensausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,

- das Austeilen der Speisen im Tischgruppensystem (Schüsseln werden auf den Tischen verteilt) oder Tablettensystem,
- das Ab- und Eindecken mit Geschirr,
- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische,
- die "Spontanreinigung",
- die tägliche Reinigung der ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküche,
- die mindestens einmal jährliche Grundreinigung der ihnen zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster,
- die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien,
- bei eventuell auftretenden Beanstandungen ist eine sofortige Reklamation an die Lieferküche vorzunehmen,
- die Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, wie insbesondere
 - Reinigungsmitteln,
 - Seifen,
 - Reinigern (wobei die Verwendung chlorabspaltender Reiniger unzulässig ist),
 - Salzen und Reinigern für Geschirrspüler entsprechend der Empfehlungen des Herstellers,
 - Hygieneartikeln für Personal-WC,
 - Servietten und
 - Bereitstellung des Konvektomaten (bei Cook & Chill)

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens sowie zusätzlich des Frühstücks- und Vespers in allen Einrichtungen erforderliche Personal wird vom Auftragnehmer gestellt. Er trägt dafür Sorge, dass:

- Die fachliche Befähigung des Personals über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen ist.
- In den Essensausgabestellen der Schulen darf vom Auftragnehmer nur Personal eingesetzt werden, das die deutsche Sprache beherrscht, freundlich ist und sich auf die Kinder einstellen kann.
- Das eingesetzte Personal nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich der Hygiene geschult ist.
- Das Personal darüber informiert ist und Auskunft geben kann, welche Komponenten bei bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten nicht verzehrt werden dürfen.
- Das Personal unverzüglich Auskunft darüber geben kann, in welcher Komponente Ei-, Gluten und Milchprodukte enthalten sind.
- Der Auftragnehmer hat sich von den für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung eingesetzten Personen nach Möglichkeit vor dem Einsatz für die Leistungserbringung, anderenfalls unverzüglich danach, ein erweitertes Führungszeugnis vorlegen zu lassen.
- Von Personen, die der Auftragnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, muss der Auftragnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegen lassen. Daraus entstehende

mögliche Kosten werden nicht vom Auftraggeber übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit dem Auftraggeber darüber, ob und inwieweit die betreffende Person im Rahmen der Vertragserfüllung für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung eingesetzt werden darf.

Bereits in der jeweiligen Einrichtung vorhandenes Servicepersonal ist auf Wunsch dieser zu übernehmen.

Beim Personaleinsatz wird vom Auftragnehmer Flexibilität erwartet, insbesondere hinsichtlich räumlicher, sachlicher und zeitlicher Veränderungen.

An Wandertagen/Sportfesten/Ausflugstagen oder ähnlichen Veranstaltungen, an denen alle oder ein Teil der Kinder nicht ganztägig in den Einrichtungen sind, hat der Auftragnehmer nach rechtzeitiger Information durch die Leitung der Einrichtung eine ausreichende, am Angebotstag frisch zubereitete Kaltverpflegung zum gleichen Preis sicherzustellen. Diese ist auf Anforderung der Einrichtung ggf. auch vor 8.00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung bereitzustellen.

Zum Transport sollten vorzugsweise Fahrzeuge eingesetzt werden, die unter die Verordnung zur Kennzeichnung der Kraftfahrzeuge mit geringem Beitrag zur Schadstoffbelastung vom 10. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2218), zuletzt geändert am 31. August 2015 (BGBl. I S.1474) in der jeweils geltenden Fassung fallen und die der Schadstoffgruppe 4 zuzuordnen sind, das heißt die zum Erhalt der sogenannten „grünen Plakette“ berechtigt sind.

4. Leistungsbeschaffenheit

4. 1 Speisenangebote

Das Speisenangebot muss für die Kindertagesstätten den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015 (im Folgenden: DGE-Qualitätsstandard), für die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3), die Speisenherstellung (Abschnitt 2.4), die Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5) sowie die Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1) entsprechen. Ferner sind grundsätzlich die für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen (Abschnitt 4.1) sowie die Anforderungen an die Personalqualifikation (Abschnitt 4.2) einzuhalten.

Alle vorgenannten Empfehlungen, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart.

Dies konkretisierend und darüber hinaus wird bezüglich des Speisenangebots Folgendes vereinbart:

- (1) Zudem sind Lebensmittel aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Bio-Siegel (Öko-Kennzeichengesetz, BGBl. I, S. 78, in Verbindung mit der EG-VO Nr.

834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, ABl. EG Nr. L 189 v. 20.07.2007, S. 1) oder einer mindestens gleichwertigen Zertifizierung einzusetzen.

Der durchschnittliche Anteil aller Speisen an Bio-Produkten muss mindestens 15 % betragen.

Der Auftragnehmer kann Gerichte komplett aus biologischen Erzeugnissen herstellen oder einzelne Komponenten aus biologisch erzeugten Zutaten verwenden. Bietet er einzelne Komponenten aus biologischer Landwirtschaft an, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen die Zutaten, die zur Zubereitung der Gemüsebeilage benötigt werden, wie Gewürze oder Sahne, ebenfalls aus biologischer Erzeugung stammen. Der Auftragnehmer hat den Einsatz von biologischen Erzeugnissen in allen Menülinien zu berücksichtigen, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus biologischer Erzeugung stammen sollen. Der Auftragnehmer hat die eingesetzten biologischen Erzeugnisse deutlich sichtbar auf dem Speiseplan zu deklarieren.

- (2) Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot künstliche Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe nicht enthalten sind.
- (3) Der Auftragnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard (Tabelle 4, Seite 14) einsetzen.
- (4) Bei Gemüse und Obst sind Tiefkühlprodukte Konserven vorzuziehen.
- (5) Der Auftragnehmer hat auf Wunsch der Einrichtung kulturspezifische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.
- (6) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen die Teilnahme an der Verpflegung (Frühstücks, Mittags- und Vesperversorgung) durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Es ist eine Auswahl zwischen mindestens zwei Essen anzubieten. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat ein entsprechendes Formular zur Anmeldung der entsprechenden Sonderkost zur Verfügung zu stellen.

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Einrichtung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.

- (7) Der Auftragnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (8) Die Portionsgrößen hat der Auftragnehmer an den Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen des DGE-Qualitätsstandards (Abschnitt 7.2, S.48) auszurichten.

Ein Nachschlag muss ohne Aufpreis möglich sein.

- (9) Für alle Verpflegungs- und Ausgabesysteme hat der Auftragnehmer die Einhaltung der im Angebot angegebenen maximalen Warmhaltezeiten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speisen an den letzten Tischgast.
- (10) Für das Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ gilt, dass das angelieferte Essen eine Mindesttemperatur in Höhe von 65°C aufweisen muss. Eine erneute Erhitzung ist nicht zulässig.
- (11) Der Einsatz von Aluminium-Menüschalen ist auf Grund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht zulässig.
- (12) Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte und Weichtiere sowie deren Produkte/Erzeugnisse einsetzen. Spuren davon können gegebenenfalls enthalten sein.
- (13) Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- (14) Für die Mittagsversorgung sind mindestens drei Menülinien anzubieten, davon eine vegetarisch.
- (15) Für die Frühstücksversorgung ist bei allen Einrichtungen die Auswahl zwischen zwei Angeboten zu gewährleisten. Zwei Einrichtungen arbeiten gem. der Anlage 3.3 „Beschreibungen der Einrichtungen“ nach dem Präventionsprogramm „Kita mit Biss“. Danach ist ein zuckerfreier Vormittag zu gestalten. Ausführungen hierzu sind in der Anlage 3.3. „Erläuterung Besonderheit“ enthalten. Die beiden Angebote haben, bei diesen Einrichtungen nur Lebensmittel zu enthalten, die diesem Programm entsprechen.

Für Essenteilnehmer mit Allergien ist nach individueller Abstimmung ein Angebot zu unterbreiten, wobei mindestens zwei Vorschläge zu unterbreiten sind.
- (16) Für die Vesperverpflegung sind zwei Vorschläge zu unterbreiten.

Für Essenteilnehmer mit Allergien ist nach individueller Abstimmung ein Angebot zu unterbreiten, wobei mindestens zwei Vorschläge zu unterbreiten sind.
- (17) Die tägliche Obst- und Gemüseverpflegung ist im Speiseplan vorab bekannt zu geben.
- (18) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber sowie der Einrichtungsleitung auf Verlangen die Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel lückenlos nach- und die Inhaltsstoffe vollständig auszuweisen (Zutatenliste).

Erfolgt die Mittagsversorgung durch Warmverpflegung muss die maximale Warmhaltezeit den DGE-Qualitätsstandards, Ziff. 2.4.2., hier Fußnote 24, entsprechen.

Zur Wertung der Warmhaltezeit geben Sie bitte in ihrem Angebot für die entsprechenden Einrichtungen die Zeiten an und plausibilisieren Sie die Angabe durch Unterteilung in die Abschnitte „Verladen/Verpacken“ und Transport.

4.2 Speisepläne

Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard, Abschnitt 2.3.3, Seite 15 f., zu folgen.

Dies konkretisierend und darüber hinaus werden an die Speisepläne des Auftragnehmers folgende Anforderungen gestellt:

- (1) Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Auch wenn die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z.B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z.B. „Piratenmenü“) verwendet werden, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- (2) Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen.
- (3) Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - a) Fleisch und Fleischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen,
 - b) die eingesetzten Bioprodukte,
 - c) Zutaten, die nach Verordnung EU-1169/2011 zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
 - d) Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein.

4.3 Abfallvermeidung, Verpackungen, Entsorgung

Zur Vermeidung von Abfall sichert der Auftragnehmer die portionsgenaue tägliche Essenbereitstellung auf der Grundlage der gemeldeten Teilnehmerzahlen zu.

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (insbesondere Zucker und Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeuteln) – dies gilt auch für mit Pflichtpfand belegte Einwegverpackungen.
- Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pack) werden sollen möglichst nicht eingesetzt werden, Ausnahmen sind beim Kaltverpflegungs-Angebot möglich.
- Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.

- Es dürfen nur ungebleichte Back-, Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- Der Auftragnehmer hat Erzeugnissen den Vorzug zu geben, die in abfallarmen und rohstoffschonenden Produktionsverfahren aus Abfällen, sekundären oder nachwachsenden Rohstoffen hergestellt sind, die sich durch Langlebigkeit, Reparaturfreundlichkeit und Wiederverwertbarkeit auszeichnen, die im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger oder schadstoffärmeren Abfällen führen und die sich im besonderen Maße zu einer möglichst hochwertigen Verwertung eignen und im Übrigen umweltverträglich beseitigt werden können.
- Anfallende Wertstoffe wie Speiseabfälle und Verpackungen (z.B. Pappe/Kartonagen) darf der Auftragnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen aufbewahren. Speiseabfälle sind vom Auftragnehmer am selben Tag abzutransportieren. Es darf zu keiner Geruchsbelästigung kommen. Für die Aufstellung der Wertstoffbehältnisse sowie der ordnungsgemäßen und schadlosen Verwertung in zugelassenen Behandlungsanlagen ist der Auftragnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung dem Auftraggeber vorgelegt werden.

5. Nutzung von Räumen und Einrichtungen des Auftraggebers, Nebenkosten, Instandsetzung

- (1) Der Auftraggeber stellt die Räumlichkeit und Anschlüsse sowie Energie und Wasser/Abwasser miet- und nebenkostenfrei zur Zu-/oder Aufbereitung und Ausgabe der Speisen zur Verfügung.
- (2) Eine Benutzung der Räume zu anderen als im Vertrag genannten Zwecken ist unzulässig.
- (3) Der Auftragnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Heizung und Wasser.
- (4) Die Bereitstellung von Geschirr und Besteck erfolgt durch den Auftraggeber.
- (5) Soweit Küchenausstattung inkl. Geräte vorhanden sind, können diese vom Auftragnehmer kostenlos genutzt werden. Jede Küche ist mit einem Industrie- bzw. Halbindustriegeschirrspüler ausgestattet.
- (6) Vor Vertragsbeginn wird vom Auftraggeber, vertreten durch seine Fachabteilung, dem Auftragnehmer und den Einrichtungen gemeinsam ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände (Inventarliste) erstellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen werden durch den Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Auftragnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber. Sie sind nach Vertragsende vom Auftragnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen.

- (7) Die Fachabteilung des Auftraggebers ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und ist vom Auftragnehmer vor der Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Auftraggebers zu kontaktieren.
- (8) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (9) Sollte der Auftragnehmer andere als die vorhandenen Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese von ihm auf eigene Kosten zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit dem Auftraggeber erfolgen. Die Beschaffenheit des überlassenen Objektes darf nur insoweit verändert werden, wenn und so weit dies zu der vorgesehenen Nutzung – etwa im Hinblick auf die Verwendung eines bestimmten Verpflegungssystem - nötig und erforderlich ist.
- (10) Die Reinigung der Tische nach jedem Durchgang, die "Spontanreinigung", die tägliche Reinigung der dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche sowie die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Auftragnehmer zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster wird durch den Auftragnehmer beauftragt und bezahlt.
- (11) Durch den Auftragnehmer sind die Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen, die Lärmschutzverordnung und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Die Hausordnung der Einrichtung ist zu beachten. Wartung und Prüfung von Feuerlöschern in den überlassenen Räumlichkeiten übernimmt der Auftraggeber. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Auftragnehmers einzuhalten.
- (12) Es ist untersagt, die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- (13) Der Auftraggeber oder ein von ihm Beauftragter kann die vom Auftragnehmer in der Einrichtung genutzten Räume jederzeit unangemeldet betreten.
- (14) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Auftragnehmer nach den Vorschriften BGV A 3 und TRBS 1201 in den vorgeschriebenen Abständen von einer dafür qualifizierten Firma durchführen zu lassen. Eine Kopie des Prüfprotokolls mit dem Prüfergebnis ist dem Auftraggeber unverzüglich zuzusenden (z. B. Konvektomat).

6. Bestellung/Abrechnung

- (1) Der Auftragnehmer sichert ein unkompliziertes, modernes Bestell- und Korrektursystem zu. Dazu hat er einen monatlichen Speiseplan zu erstellen und den Essenteilnehmern ab dem 10. des Vormonats zugänglich zu machen. Es ist weiterhin sicher zu stellen, dass sich Anmeldungen zur Essenteilnahme auch auf einzelne Tage des Monats beziehen können.

- (2) Der Auftragnehmer hat unabhängig vom gewählten Bestellsystem eine hohe Flexibilität bei Um-, Ab- und Mehrbestellungen sicher zu stellen.
Abbestellungen des gewählten Essens sind bis 8:00 Uhr desselben Tages zu ermöglichen. Eine tagesgenaue Abrechnung ist zu gewährleisten.
- (3) Die tägliche Meldung der Portionszahlen für die Kinder erfolgt über das Personal der Kindertagesstätte. Diese Meldung erhält der Auftragnehmer jeweils bis 12:00 Uhr für den kommenden Tag per Fax, wenn sich die Portionszahlen verändert haben.
- (4) Die Abrechnung/Rechnungslegung zwischen Personensorgeberechtigten und Auftragnehmer erfolgt in der Regel bargeldlos. Kontrollfähige Nachweise sind durch den Auftragnehmer jederzeit zur Verfügung zu stellen.
- (5) Die Personensorgeberechtigten tragen die ersparte Eigenaufwendung bezüglich der Mittagsverpflegung. Hierbei übernimmt der Auftragnehmer den Zahlungseinzug für den Auftraggeber. Der Auftraggeber wird in seine Betreuungsverträge mit den Personensorgeberechtigten eine entsprechende Berechtigung des Auftragnehmers für den Zahlungseinzug aufnehmen.
- (6) Alle übrigen Leistungen bzw. Leistungsanteile werden mit dem Auftraggeber monatlich zum Ende des laufenden Monats abgerechnet.
- (7) Der Auftragnehmer hat dafür zu sorgen, dass die Gemeinde einen transparenten und nachvollziehbaren Nachweis für die tatsächliche Teilnehmerzahl erhält, um die Leistungsanteile genau beziffern zu können.
- (8) Der Auftragnehmer hat bei Personensorgeberechtigten, die ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen, einen gerichtlichen Vollstreckungstitel zu erwirken. Scheitert auch die Vollstreckung des Titels, kann er die Erstattung des entsprechenden Betrages vom Auftraggeber verlangen.
- (9) Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Auftragnehmers durchzuführen.
- (10) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Einrichtungen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

7. Qualitätssicherung

- (1) Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber oder von ihm beauftragten Dritten zu den üblichen Geschäftszeiten, auch unangekündigt, die Möglichkeit zu geben, stichprobenhaft sowie bei konkreten Anhaltspunkten für Vertragsverletzungen insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Probenentnahme sowie der Überprüfung betrieblicher Dokumente, insbesondere Rechnungen, Lieferscheine, Rezepturen, im Produktionsbetrieb und in den Ausgabeküchen die Einhaltung der Leistungsanforderungen zu überprüfen.

- (2) Es wird ein Qualitäts- und Beschwerdemanagement entsprechend des mit dem Angebot eingereichten Konzeptes des Auftragnehmers eingerichtet.
- (3) Durch den Auftragnehmer wird ein dauerhafter Ansprechpartner in Bezug auf die Qualitätssicherung und das Beschwerdemanagement benannt. Es besteht sowohl für die Leitung der jeweiligen Einrichtung als auch für die Personensorgeberechtigten die Möglichkeit diesen Ansprechpartner telefonisch, schriftlich oder per E-Mail zu kontaktieren; die erforderlichen Kontaktdaten werden in der Einrichtung bekannt gegeben. Substantiierte Beschwerden werden mit einer Frist von 14 Kalendertagen beantwortet.
- (4) Der Auftragnehmer haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen, insbesondere solche der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung. Insoweit hat der Auftragnehmer insbesondere betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen, Anforderungen an Hygiene sowie im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten und dies auf Verlangen des Auftraggebers nachzuweisen. Für das Mittagessen werden Rückstellproben aufbewahrt. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sind einzuhalten und das Personal entsprechend zu belehren. Des Weiteren ist ein entsprechender Rahmenhygieneplan nach Maßgabe des Infektionsschutzgesetzes für den Küchenbereich der Einrichtungen zu erstellen und kontinuierlich zu überprüfen.
- (5) An jeder Einrichtung wird ein Qualitätssicherungsausschuss gebildet. Zu seinen Aufgaben gehören u.a. die interne Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle des Essens. Seine Mitglieder sind unter Wahrung der hygienischen Vorschriften ebenfalls berechtigt, die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen. Hierzu gehören insbesondere die Prüfung der Speiseplangestaltung und Speisenzusammensetzung, das testweise Verkosten des Speisenangebots, die Einsichtnahme in die Dokumentationen zu Warmhaltezeiten und Temperaturkontrollen. Der Auftragnehmer hat kooperativ mit dem Essenausschuss zusammen zu arbeiten, dabei auf eine hohe Akzeptanz seines Angebots hinzuwirken, indem er Anregungen des Essenausschusses angemessen berücksichtigt und Mängelanzeigen des Essenausschusses mit einer Frist von zwei Werktagen zu beantworten. Der Auftragnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.