



Leistungsbeschreibung – Verpflegungsleistungen in den Schulen

1. Allgemein

Der Konzessionsnehmer verpflichtet sich zur Herstellung, Lieferung und Ausgabe von Mittagessen (einschließlich eines Frischobst- oder Rohkostanteils) und Bereitstellung von Getränken, an den in der Beschreibung (Anlage 3.4.) ausgewiesenen Schulen in der Trägerschaft der Gemeinde Wustermark, 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 Schulen sind in der Anlage 3.4 näher beschrieben.

2. Liefer- und Leistungsort

Der Konzessionsnehmer sichert die Versorgung der in der Losbeschreibung (siehe Anlage [•]) zur Angebotsaufforderung) aufgeführten Schulen in der Gemeinde Wustermark zu.

3. Leistungsumfang

Der Konzessionsnehmer übernimmt die Herstellung des Mittagessens entsprechend dem jeweils in der Anlage 3.4 genannten Verpflegungssystem für die Schulen 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.

Mit der Angebotsaufforderung hat der Auftraggeber in der Anlage 3.4. verbindlich festgelegt, mit welchem Verpflegungssystem er seine Leistung für die jeweilige Schule 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 3.4.) begründen daher keinen Anspruch des Konzessionsnehmers auf Ausschöpfung in dieser Höhe und begrenzen auf der anderen Seite nicht den Umfang der Lieferung.

Der Konzessionsnehmer übernimmt in den Schulen 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 erfolgt entsprechend den räumlichen Voraussetzungen,
- das Bereitstellen von Geschirr und Besteck,

- das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/Tassen pro Tag,
- die Reinigung der Tische,
- 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
 - die Bereitstellung des Konvektomaten (bei Cook & Chill).

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Mittagessens in den Schulen erforderliche Personal wird vom Konzessionsnehmer gestellt. Er trägt dafür Sorge, dass:

- Die fachliche Befähigung des Personals über die gesamte Vertragslaufzeit sicherzustellen ist.
- In den Essensausgabestellen der Schulen darf vom Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer für die Anlieferung und/oder in der Einrichtung zur Leistungserbringung einsetzt, muss der Konzessionsnehmer sich im Abstand von jeweils einem Jahr aktuelle erweiterte Führungszeugnisse vorlegen lassen. Daraus entstehende mögliche Kosten werden nicht vom Konzessionsgeber übernommen. Enthält ein entsprechendes Führungszeugnis einen Eintrag, bedarf es der unverzüglichen Abstimmung mit dem Konzessionsgeber 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 Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung bereitzustellen.

Zum Transport sollten vorzugsweise nur 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 den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. 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-Kennzeichnungsgesetz, 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 Konzessionsnehmer hat sicher zu stellen, dass im Speisenangebot künstliche Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen und Süßstoffe nicht enthalten sind.
- (3) Der Konzessionsnehmer soll vorzugsweise rohe, unverarbeitete Produkte und Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend dem „DGE-Qualitätsstandard“ (Tabelle 4, Seite 17) einsetzen.
- (4) Bei Gemüse und Obst sind Tiefkühlprodukte Konserven vorzuziehen.
- (5) Der Konzessionsnehmer hat auf Wunsch der Einrichtung kulturspezifische und religiöse Aspekte, insbesondere bei der Verwendung von Fleisch, angemessen zu berücksichtigen.
- (6) Der Konzessionsnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Personensorgeberechtigten und dem Konzessionsgeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat ein entsprechendes Formular zur Anmeldung der entsprechenden Sonderkost zur Verfügung zu stellen.

Der Konzessionsnehmer hat den Konzessionsgeber und die Einrichtung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.

- (7) Der Konzessionsnehmer setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.
- (8) Die Portionsgrößen hat der Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer die Einhaltung der im Angebot angegebenen maximalen Warmhaltezeiten zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise 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 auf Grund der Gefahr der Freisetzung erhöhter Gehalte an Aluminium und Thallium nicht zulässig.
- (12) Der Konzessionsnehmer 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) Der Konzessionsnehmer 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 Qualitätsstandards, Ziff. 2.4.2., hier Fußnote 28, 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 Abschnitt „Verladen/Verpacken“ und Transport.

4.2 Speisepläne

Der Konzessionsnehmer hat bei der Speisenplangestaltung den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard, Abschnitt 2.3., Seite 15 f., zu folgen.

Dies konkretisierend und darüber hinaus werden an die Speisepläne des Konzessionsnehmers 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 Konzessionsnehmer die portionsgenaue tägliche Essenbereitstellung auf der Grundlage der gemeldeten Teilnehmerzahlen zu.

Der Konzessionsnehmer 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) 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 Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer nur sortenrein in den dafür vorgesehenen jeweiligen Wertstoffbehältnissen aufbewahren. Speiseabfälle sind vom Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer verantwortlich. Entsprechende Nachweise müssen nach Aufforderung dem Konzessionsgeber vorgelegt werden.

5. Nutzung von Räumen und Einrichtungen der Einrichtungen des Konzessionsgebers, Nebenkosten, Instandsetzung

- (1) Der Konzessionsgeber 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 Konzessionsnehmer verpflichtet sich zum äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Heizung und Wasser.
- (4) Die Bereitstellung von Geschirr und Besteck erfolgt durch den Konzessionsnehmer.
- (5) Soweit Küchenausstattung inkl. Geräte vorhanden sind, können diese vom Konzessionsnehmer kostenlos genutzt werden. Jede Küche ist mit einem Industrie- bzw. Halbindustriegeschirrspüler ausgestattet.
- (6) Vor Vertragsbeginn wird vom Konzessionsgeber, vertreten durch seine Fachabteilung, dem Konzessionsnehmer und der Schule gemeinsam ein Übergabeprotokoll der beweglichen Einrichtungsgegenstände und der Gebrauchsgegenstände (Inventarliste) erstellt. Notwendige Ersatzbeschaffungen werden durch den Konzessionsgeber zur Verfügung gestellt. Sollte über die vorhandene Grundausstattung hinaus weiteres Mobiliar und/oder Einrichtungsgegenstände für die Leistungserbringung erforderlich sein, beschafft dieses/diese der Konzessionsnehmer auf eigene Kosten nach vorheriger Abstimmung mit dem Konzessionsgeber. Sie sind nach Vertragsende vom Konzessionsnehmer auf eigene Kosten wieder zu entfernen.
- (7) Die Fachabteilung des Auftragsgebers ist auch Ansprechpartner für sämtliche Problemfälle im Bereich der Küchentechnik und ist vom Konzessionsnehmer vor der Beauftragung jeglicher Reparaturen der Geräte des Konzessionsgebers zu kontaktieren.
- (8) Für die festgestellten Mängel und Abhilfemaßnahmen wird ebenfalls ein gemeinsames Protokoll erstellt.
- (9) Sollte der Konzessionsnehmer andere als die vorhandenen Gegenstände/Gerätschaften benötigen (z.B. Konvektomat/ Kombidämpfer), sind diese von ihm auf eigene Kosten anzuschaffen, zu installieren und zu warten. Sie sind nach Vertragsende auf eigene Kosten wieder zu entfernen. Die Installation und Deinstallation muss nach Absprache mit dem Konzessionsgeber 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 tägliche Reinigung der Tische sowie der dem Konzessionsnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche sowie die mindestens einmal jährlich durchzuführende Grundreinigung der dem Konzessionsnehmer zur Nutzung überlassenen Räumlichkeiten inkl. Fenster wird durch den Konzessionsnehmer beauftragt und bezahlt.
- (11) Der Fußboden im Speiseraum ist täglich von groben Speiseresten zu reinigen.
- (12) Durch den Konzessionsnehmer 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 Konzessionsgeber. Die bestehenden Hygienebestimmungen sind von Seiten des Konzessionsnehmers einzuhalten.

- (13) Es ist untersagt, die Räumlichkeiten mit einer eigenen Schließanlage zu versehen.
- (13) Der Konzessionsgeber oder ein von ihm Beauftragter kann die vom Konzessionsnehmer in der Einrichtung genutzten Räume jederzeit unangemeldet betreten.
- (14) Die Prüfung der ortsveränderlichen elektrischen Geräte hat der Konzessionsnehmer 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 Konzessionsgeber unverzüglich zuzusenden (z. B. Konvektomat).

6. Bestellung/Abrechnung

- (1) Der Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer 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 Abrechnung/Rechnungslegung erfolgt in der Regel bargeldlos auf der Grundlage privatrechtlicher Verträge zwischen dem Konzessionsnehmer und den Personensorgeberechtigten der versorgten Kinder.
- (4) Kontrollfähige Nachweise sind durch den Konzessionsnehmer jederzeit zur Verfügung zu stellen.
- (5) Der Konzessionsnehmer hat dafür zu sorgen, dass die Gemeinde einen transparenten und nachvollziehbaren Nachweis über die tatsächliche Teilnehmerzahl erhält, um einen ggf. zu zahlenden Zuschuss genau beziffern zu können.
- (6) Der Konzessionsnehmer hat das Risiko bei Nichtzahlung durch die Personensorgeberechtigten selbst zu tragen.
- (7) Sämtliche Inkassotätigkeiten sind auf eigene Verantwortung und Kosten des Konzessionsnehmers durchzuführen.
- (8) Die Teilnahme an der Essenversorgung ist freiwillig.
- (9) Sofern Kinder versorgt werden, die (bzw. deren Personensorgeberechtigten) Anspruch auf Leistungen für die Mittagsverpflegung aus dem „Bildungs- und

Teilhabepaket“ haben, sind entsprechende Verrechnungen durch den Konzessionsnehmer direkt mit der zuständigen Stelle des Landkreises Havelland vorzunehmen.

- (10) Der Konzessionsnehmer hat dem Konzessionsgeber Änderungen von Küchenstandorten der von ihm belieferten Schulen unverzüglich und unaufgefordert schriftlich mitzuteilen.

7. Qualitätssicherung

- (1) Der Konzessionsnehmer hat dem Konzessionsgeber 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 Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen, insbesondere solche der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung. Insoweit hat der Konzessionsnehmer insbesondere betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen, Anforderungen an Hygiene sowie im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten und dies auf Verlangen des Konzessionsgebers 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

Konzessionsnehmer 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 Konzessionsnehmer hat auf Wunsch des Essenausschusses als Gast an dessen Sitzungen teilzunehmen.