

Landesamt für Gesundheit und Soziales, Berlin	Betreibervertrag Land Berlin - vom2016 Anlage 2: Verpflegungsleistungen	Seite 1 von 4
	Objekt: Heerstr. 16 in 14052 Berlin	Betreibervertrag Flüchtlingsunterbringung Stand: 25.05.2016

A. Leistung der Betreiberin / des Betreibers

1. Die Betreiberin / der Betreiber übernimmt die Belieferung und Versorgung der in der o. g. Unterkunft untergebrachten Personen mit Tagesvollverpflegung nach Maßgabe der nachstehenden Regelungen. 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 Ernährung nach den ernährungsphysiologischen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

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. Der Speiseplan beinhaltet grundsätzlich KEIN Schweinefleisch und richtet sich nach dem jeweils aktuellen Bedarf, abhängig von den in der Unterkunft untergebrachten Nationalitäten und Ethnien. Er ist mit Berlin vorher abzustimmen. Die Betreiberin / der Betreiber verpflichtet sich, im Rahmen des Qualitätsmanagements die Speisenzubereitung in Abstimmung mit Berlin ggf. den Anforderungen anzupassen, soweit zumutbar.

5. Es werden folgende Verpflegungsarten angeboten:

Normalkost:

Eine aus mindestens 2.600KCal=10.900KJ bestehende Tagesverpflegung für Empfänger ab dem 2. Lebensjahr, bestehend aus Frühstück/ Lunchpaket, Mittagessen und Abendessen.

Schonkost:

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

Lunchpakete:

Eine Verpflegung auf Reisen, entspricht in der Regel der Normalkost. Die Lunchpakete wechseln im Inhalt / in der Zusammenstellung.

Nachtverpflegung/Transferpaket:

Eine Verpflegung von Personen, welche am späten Nachmittag oder in der Nacht aufgenommen werden oder auf Transfer gehen, entspricht dem Lunchpaket.

Zusammensetzung der Verpflegung/Mahlzeiten:

Tägliche Getränkemenge von 2 Liter/ Person. Zusammensetzung der Getränkemenge besteht aus mindestens zwei trinkfertigen Teesorten, die täglich zu wechseln und jeweils bei den Mahlzeiten anzubieten sind. Im Übrigen: Kaffee zumindest beim Frühstück, Zucker, 0,5 l Milch oder Trinkschokolade pro Person sowie stillem Trinkwasser.

Mittagessen, Ausgabe täglich von 12:00-14:00 Uhr:

Das Mittagessen besteht aus täglich wechselnden warmen Speisen mit verschiedenen Fleischsorten wie Rind-, Geflügelfleisch, Lamm oder Fisch (kein Schweinefleisch, auch nicht als Bestandteil), diversen wechselnden Beilagen wie Reis, Teigwaren,

Landesamt für Gesundheit und Soziales, Berlin	Betreibervertrag Land Berlin - vom2016 Anlage 2: Verpflegungsleistungen	Seite 2 von 4
	Objekt: Heerstr. 16 in 14052 Berlin	Betreibervertrag Flüchtlingsunterbringung Stand: 25.05.2016

Kartoffeln, Kartoffelpüree, Ebli, Bulgur oder Couscous, Gemüse, verschiedenen Salaten (Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat, Paprika, Tomate, Gurken, Mais), wechselndem Dessert (Pudding, Joghurt oder Obst) und mindestens 0,5 Liter Mineralwasser. Das Mittagessen wird frisch vor Ort geschöpft (keine Fertigschalen). Zusätzlich wird Brot gereicht. Das Mittagessen wird in Mehrweggeschirr (bruchfest) ausgegeben. Des Weiteren sind die Speisepläne selbstverständlich den verschiedenen Kulturen/ Nationalitäten (z.B. Muslime, Christen, Vegetarier, Diabetiker) und deren Essgewohnheiten angepasst.

Frühstück, Ausgabe täglich von 07:00-09:30 Uhr:

Das Frühstück besteht aus Honig, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme oder Schmelzkäse, Margarine oder Butter, Misch-, Toast- oder Fladenbrot oder Brötchen, sowie wahlweise 0,5 Liter Getränke (Milch, Kakao, Saft oder Ayran) sowie 0,5 Liter Wasser, dazu Kaffee, Zucker, Milch und mindestens zwei trinkfertigen Teesorten, die täglich zu wechseln sind.

Abendessen, Ausgabe täglich von 18:00-19:30 Uhr:

Das Abendessen besteht aus wechselnden Komponenten aus Misch-, Toast- oder Fladenbrot oder Brötchen, Frischkäse (Feta, Hartkäse, Käseaufschnitt), Wurst (Wurstkonserven sowie Frischwurstaufschnitt, Halalwürste, kein Schweinefleisch als Bestandteil), Brotaufstriche (vegetarisch), verschiedene Fischkonserven (Thunfisch, Hering oder Sardinen/Makrelen), Margarine oder Butter, Rohkostbeilage (z.B. Paprika, Tomaten, Karotten oder Gurken), Obst, Joghurt und 0,5 Liter Saft oder Wasser.

Optionsangebot zu Frühstück und Abendessen:

Abendessen und Frühstück werden in Form eines Lunchpaketes/Zusammenstellung aus Buffet täglich von 18:00-19:30 Uhr ausgegeben und umfassen die oben genannten wechselnden Komponenten hinsichtlich Abendessen und des Frühstücks für den Folgetag, dazu jeweils Einwegteller mit Einwegbesteckset (Gabel, Messer, Löffel, Serviette). Kaffee/Tee sind dann in geeigneter Weise bereit zu stellen.

6. Für schulpflichtige Kinder sollen für das Mittagessen für die Tage der Schulbesuche Lunchpakete zur Verfügung gestellt werden.

7. Die Ausgabezeiten können von der Betreiberin / dem Betreiber in Abstimmung mit Berlin, abhängig von der zu versorgenden Anzahl der Personen und besonderen Gegebenheiten (z.B. Ramadan) festgelegt und gegebenenfalls angepasst werden.

8. Die Betreiberin / der Betreiber stellt sämtliche Materialien sowie Geschirr und Geschirrwägen, erforderliche Geräte sowie alle Einrichtungsgegenstände, die zur Ausgabe der Verpflegung und hygienerechtlich erforderlich sind, zur Verfügung und reinigt diese. Hierzu zählen heiße und kalte Ausgabetheken, Leermodule, Servierwägen, fahrbare Kühl- und Thermoboxen mit permanenter Temperaturanzeige, Kühl-schränke, mobiles Handwaschbecken, 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. Vorhandene Infrastruktur wie vorhandene Einrichtung und Kühlzellen kann nach Absprache mitgenutzt werden.

Landesamt für Gesundheit und Soziales, Berlin	Betreibervertrag Land Berlin - vom2016 Anlage 2: Verpflegungsleistungen	Seite 3 von 4
	Objekt: Heerstr. 16 in 14052 Berlin	Betreibervertrag Flüchtlingsunterbringung Stand: 25.05.2016

8. Von der Betreiberin / dem Betreiber gestellte Geräte sind von dieser / diesem auf eigene Kosten zu warten und betriebsbereit zu halten.

9. Die Betreiberin / der Betreiber verpflichtet sich zu äußerst sparsamen Verbrauch von Strom, Kalt-/ Warmwasser und Heizung sowie zur Müllvermeidung, soweit nach den Umständen möglich.

B. Weitere Pflichten der Betreiberin / des Betreibers

1. Die Betreiberin / der Betreiber ist verpflichtet alle Arbeiten nur mit fachkundigem Personal, welches über die erforderliche Erfahrung und persönliche Zuverlässigkeit verfügt und sich den vorgeschriebenen amtsärztlichen Untersuchungen unterzogen hat, durchzuführen. Hierbei handelt es sich um fachlich versierte Kräfte, die über die gebotene Serviceorientierung verfügen. Die Betreiberin / der Betreiber stellt sicher, dass das eingesetzte Personal, soweit erforderlich, über die notwendigen öffentlich-rechtlichen Erlaubnisse bzw. über sonstige zur Durchführung der jeweiligen Tätigkeiten erforderlichen Voraussetzungen verfügt.

Das zur Anlieferung, Ausgabe und Nachbereitung des Essens erforderliche Personal wird von der Betreiberin / dem Betreiber gestellt.

Die Auswahl des beschäftigten Personals liegt bei der Betreiberin / dem Betreiber. Diese / dieser ist zur Erfüllung aller gesetzlichen, behördlichen, sozialrechtlichen und berufsgenossenschaftlichen Verpflichtungen gegenüber seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen alleine verantwortlich.

2. Die Betreiberin / der Betreiber stellt die ordnungsgemäße Durchführung aller Aufgaben sicher und schließt Nachteile oder Einschränkungen durch Personalausfälle bei Krankheit, Urlaub, etc. aus.

3. Sie / ihre / Die Betreiberin / der Betreiber stellt sicher, dass hygienerechtliche und lebensmittelrechtliche Vorgaben eingehalten werden.

4. Die Betreiberin / der Betreiber übernimmt insbesondere:

- das Vorbereiten der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
- das Austeilen der Speisen,
- die Ab- und Eindeckung mit Geschirr,
- 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 ihr / ihm zur Verfügung gestellten Ausgabeküche,
- mindestens einmal jährliche Grundreinigung der Ihnen zur alleinigen Nutzungen überlassenen Räumlichkeiten incl. Fenster,
- Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmittel, wie insbesondere Reinigungsmittel, Seife, Reiniger und Salze für Geschirrspüler,

Landesamt für Gesundheit und Soziales, Berlin	Betreibervertrag Land Berlin - vom2016 Anlage 2: Verpflegungsleistungen	Seite 4 von 4
	Objekt: Heerstr. 16 in 14052 Berlin	Betreibervertrag Flüchtlingsunterbringung Stand: 25.05.2016

Hygieneartikel für Personal-WC, Servietten.

Auch 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.

5. Die Betreiberin / der Betreiber hat 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 überprüfen.

6. Berlin ist berechtigt, elektronische Systeme zur Erfassung der tatsächlichen ausgegebenen Portionen einzuführen; die Zählung der ausgegebenen Portionen kann durch Berlin oder von ihm beauftragte Personen erfolgen.