

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 1 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	------------------------------------

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 der vertragsgegenständlichen Aufnahmeeinrichtung des Landes Berlin (im Folgenden Aufnahmeeinrichtung genannt).

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.

Anlage 1

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 Zusammensetzung.

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.

Anlage 1

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 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

Des Weiteren muss während des Fastenmonats Ramadan eine gesonderte Warmspeisenausgabe ab Sonnenuntergang für 1 ½ Stunden durchgeführt werden. In Abstimmung mit dem Betreiber kann auch die abendliche Warmspeisenausgabe nach hinten geschoben werden.

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

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 4 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	------------------------------------

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 einem täglich wechselnden warmen Snack in jeweils einer vegetarischen und einer nicht-vegetarischen Variante.

Als **wärmer 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.

Abendessen (Normalkost):

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. Das vegetarische Gericht muss dabei eine vollwertige Mahlzeit sein und darf nicht nur aus den Beilagen der nicht-vegetarischen Variante bestehen.

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)
Vitaminbeinlagen	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
	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.

Die Getränkeversorgung ist immer sicherzustellen.

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 Außen-

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 7 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	------------------------------------

temperatur 2 Liter)
1x Wurstaufschnitt (keine Produkte vom Schwein) und / oder Käse (100 g)
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 und an der Anzahl der untergebrachten Personen orientierte Menge an Obst (Äpfel, Bananen, usw) zur Verfügung zu stellen.

3. Mindestanforderungen an die Getränke

a. Während der regulären Speisenausgabezeiten, 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 Speisenausgabezeiten 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.

Anlage 1

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.

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.

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 Ankunftsstag 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.

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 sparsamem Verbrauch von Strom, Kalt-/ Warmwasser und Heizung sowie zur Mülltrennung und -vermeidung.

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 9 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	------------------------------------

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 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

1. 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 Warmhaltewagen aus Großbehältnissen GN-Größe sowie aus der Warm- und Kühlhaltheke auszugeben. Die hierfür notwendigen Gerätschaften sind durch den Auftragnehmer bereitzustellen.

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 10 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	-------------------------------------

2. 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.

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.

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 Transportrisiko trägt der Auftragnehmer.

J. Räumlichkeiten

Die Essensausgabe und -einnahme erfolgt im Gastraum im Erdgeschoss. Die Bewohnerinnen und Bewohner essen im Gastraum im Erdgeschoss. Für die Essensausgabe steht kein Mobiliar zur Verfügung. Zur Essenserwärmung stehen mindestens 15 Anschlüsse 230 V im Küchen- und Gastraum zur Verfügung. Des Weiteren sind ein Lagerraum, eine Spülstraße und ein Kühlhaus vorhanden. Der Grundriss des Gastraums und der Küche ist der Objektbeschreibung Seite 4 zu entnehmen.

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 11 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	-------------------------------------

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 Essenausgabe, 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 Ausgabeküche,
- 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.

Vor allem sind die Anforderungen in Bezug auf die Hygiene zur Eindämmung der SARS-CoV-2-Pandemie, hierbei vor allem die Vorgaben des RKI, umzusetzen.

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.

L. Pflichte des Auftragnehmers auf Grundlage der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 12 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	-------------------------------------

Umwelt (VwVBU)

I Lebensmitteleinkauf

1. Die eingesetzten Lebensmittel stammen zu mindestens 15 Prozent (des monetären Wareneinsatzes), bezogen auf den Gesamtwareneinsatz, aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007/19.

2. Fisch und andere Meeresprodukte stammen zu 100 Prozent aus nachhaltiger Fischerei / Fischfang oder nachhaltiger Aquakultur.

Dies wird durch den Auftragnehmer bei der Auftragsdurchführung durch einen der folgenden Nachweise belegt:

– Gütezeichen für nachhaltige Fischerei / Fischfang oder Aquakultur in Form von MSC (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council), EU-Bio-Zeichen für biologischen Landbau, Gütezeichen Naturland, Bioland oder gleichwertiges Gütezeichen.

3. Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade stammen zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. Nr. L 189 vom 20.7.2007, S. 1)).

Dies wird durch den Auftragnehmer belegt die Erfüllung der Anforderung bei der Auftragsdurchführung durch einen der folgenden Nachweise belegt:

– Gütezeichen für biologischen Anbau in Form des EU-Bio-Zeichens für biologischen Landbau, der Gütezeichen Naturland, Bioland, Demeter oder einem gleichwertigen Gütezeichen).

II. Speisen- und Getränkeverpflegung

1. Es wird täglich mindestens eine Speisekomponente (z. B. Kartoffeln oder Gemüse) in Bio-Qualität angeboten.

2. Stehen täglich zwei oder mehr Menüs zur Auswahl, ist mindestens die Hälfte vegetarisch anzubieten.

Landesamt für Flüchtlingsangele- genheiten, Berlin	Leistungsbeschreibung Verpflegungsleistung in Auf- nahmeeinrichtungen des LAF Anlage 1	Seite 13 von 13 Stand 08.09.2021
---	---	-------------------------------------

III. Abfallvermeidung und -verwertung

1. Das Standardangebot von Lebensmitteln (z. B. Zucker, Milch, Marmelade, Senf usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
2. Es ist ausschließlich die Verwendung von Mehrweggeschirr (inkl. Getränkebecher für Kalt- und Heißgetränke) zulässig (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel).
3. Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger umweltfreundlicher Kunststoff, z. B. Polypropylen, Polycarbonat zu verwenden.
4. Speiseabfälle, Fette und Öle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen werden getrennt gesammelt und der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt.
5. Sofern aufgrund von erhöhten hygienischen Anforderungen vor dem Hintergrund der bestehenden SARS-CoV-2-Pandemie bestehen, sind diese in Absprache bzw nach Zustimmung durch das Land Berlin umzusetzen. Im Regelfall sind allerdings die obenstehenden Anforderungen zur Abfallvermeidung umzusetzen.

IV. Papierprodukte

1. Es werden nur Servietten, Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt, die die in Kapitel 3 enthaltenen Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel, RAL-UZ 5, Ausgabe Juli 2014 erfüllen. Die Anforderungen können unter folgendem Link <https://produktinfo.blauer-engel.de/uploads/criteriafile/de/DE-UZ%20005-201407-de%20Kriterien.pdf> heruntergeladen werden, Dateiname: DE-UZ 005-201407-de Kriterien.pdf.

Der Auftragnehmer belegt die Erfüllung der Anforderungen durch die Vorlage des Umweltzeichens Blauer Engel (DE-UZ 5) oder eines gleichwertigen Gütezeichens.

2. Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Tee-filter) eingesetzt werden, die die in Kapitel 3 enthaltenen Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel, DE-UZ 65, Ausgabe Februar 2014 erfüllen. Die Anforderungen können unter folgendem Link <https://produktinfo.blauer-engel.de/uploads/criteriafile/de/DE-UZ%20065-201402-de%20Kriterien.pdf> heruntergeladen werden, Dateiname: DE-UZ 065-201402-de Kriterien.pdf.

Auftragnehmer belegt die Erfüllung der Anforderungen durch die Vorlage des Umweltzeichens Blauer Engel (DE-UZ 65) oder eines gleichwertigen Gütezeichens.