

Leistungsbeschreibung

1. Leistungsbeschaffenheit des Speisen- und Getränkeangebots

Beim Speisenangebot für die Mittagsverpflegung sind nachfolgende Vorgaben zwingend zu beachten. Diese sind teilweise wörtlich oder sinngemäß dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entnommen und beruhen im Übrigen auf den Vorgaben des Landes Berlin. Maßgeblich sind die Festlegungen und Formulierungen in dieser Vergabeunterlage. Soweit nachfolgend Regelungen aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ nicht aufgenommen sind, gelten diese nicht.

1.1 Lebensmittelauswahl

Im Rahmen von Ziff. 1.4 und Ziff. 1.5 berücksichtigungsfähige Lebensmittel:

In nachfolgender Ziff. 1.4 sind Anforderungen an die Häufigkeit des Einsatzes bestimmter Lebensmittelgruppen aufgestellt, nachfolgend auch „Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziff. 1.4“. In nachfolgender Ziff. 1.5 sind Anforderungen an den Einsatz bestimmter Mengen bestimmter Lebensmittelgruppen aufgestellt, nachfolgend auch „Lebensmittelmengen gemäß Ziff. 1.5“. Im Rahmen der Häufigkeitsanforderungen gemäß Ziff. 1.4 sowie der Lebensmittelmengen gemäß Ziff. 1.5 werden die nachfolgend genannten Lebensmittel nur berücksichtigt, sofern und soweit sie nachfolgende Vorgaben erfüllen:

1.1.2 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln:

- Reis, sofern Parboiled Reis oder Naturreis
- Kartoffeln, die bei Einkauf Rohware sind. Rohware darf bei Einkauf bereits gewaschen, gereinigt, geputzt, von üblicherweise nicht verwendeten Teilen befreit und zerkleinert sein.
- Kartoffelprodukte gemäß **Ziff. 1.4** bis zur dort genannten maximalen Häufigkeit

Klarstellend: Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse werden nicht berücksichtigt, soweit sie lediglich als Zutat in einem Lebensmittel angeboten werden, dessen Hauptbestandteil nicht Getreide, ein Getreideprodukt, Kartoffeln oder deren Erzeugnis ist, d.h. z.B. als Panade zu Fleisch oder als Bindemittel in einer Soße.

1.1.3 Gemüse (einschl. Hülsenfrüchte):

- Gemüse, das bei Einkauf Rohware oder tiefgekühlt (und zwar pur, nur blanchiert) ist. Rohware darf bei Einkauf bereits gewaschen, gereinigt, geputzt, von üblicherweise nicht verwendeten Teilen befreit und zerkleinert sein. Ausnahmeregelung: Tomaten dürfen abweichend von Vorgenanntem als Konserve (z.B. aus beschichteten Kartonverpackungen in Form von Tomatenstücken oder pürierten Tomaten) verwendet werden, sofern ein Kochsalzgehalt (NaCl) von 0,1 g pro 100 g nicht überschritten wird. Klarstellend wird darauf hingewiesen, dass hochverarbeitete Produkte wie Tomatenmark oder Tomatenketchup in diesem Sinne nicht als Gemüseangebot zählen.
- Hülsenfrüchte, sofern bei Einkauf getrocknet oder tiefgekühlt (und zwar pur).

1.1.4 Obst:

- Obst, das bei Einkauf Rohware oder tiefgekühlt und ohne Zuckerzusatz ist. Rohware darf bereits bei Einkauf gewaschen, gereinigt, geputzt und von üblicherweise nicht verwendeten Teilen befreit sein.

1.1.5 Milch und Milchprodukte:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: alles jeweils, sofern bei Einkauf natur (d. h. pur, ohne Zusätze) und mit max. 3,8 % Fett absolut
- Speisequark, sofern bei Einkauf natur (d. h. pur, ohne Zusätze) und mit max. 20 % Fett i. Tr.
- Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Weichkäse (einschließlich Salzlakekäse), Pasta-Filata-Käse jeweils sofern max. Vollfettstufe (max. 50 % Fett i. Tr.)

1.1.6 Öle:

- Öle, sofern Rapsöl, Sojaöl, Olivenöl oder Leinöl

1.2 Bei allen Speisen zu beachtende Vorgaben:

Darüber hinaus sind hinsichtlich aller angebotenen Speisen folgende Vorgaben zu beachten, die mit Ausnahme von Buchstaben d) und g) nicht für die Kaltverpflegung gelten:

- a) Kochkäse und Schmelzkäse dürfen nicht enthalten sein.
- b) Innereien, Fleisch(erzeugnisse), die mit dem Zusatz „aus Fleischstücken zusammengefügt“ deklariert sind sowie Separatorenfleisch dürfen nicht enthalten sein.
- c) Kokosfett, Kokosöl, Palm(kern)öl und Palm(kern)fett sowie tierische Schmalze dürfen nicht enthalten sein.
- d) Alkohol, Alkoholaromen dürfen nicht enthalten sein.
- e) Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Süßstoffe, Zuckeralkohole dürfen nicht enthalten sein.
- f) Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht enthalten sein.
- g) Der Auftragnehmer darf keine Erdnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia-, Queenslandnüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Krebstiere, Weichtiere oder Produkte/Erzeugnisse daraus einsetzen. Spuren davon sind zulässig.
- h) Kartoffeln dürfen nur geschält zum Verzehr angeboten werden.
- i) Seefisch muss aus sog. nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen stammen; geeignet zum entsprechenden Nachweis sind z.B. folgende Kennzeichnungen „Marine Stewardship Councils (MSC)“, „Aquaculture Stewardship Councils (ASC)“, Bio-Zertifizierungen wie das Siegel „Wildfisch“ von Naturland.
- j) Süßigkeiten/Süßwaren insbesondere Schokoladenwaren, feine Backwaren, Bonbons und Zuckerwaren, Knabberartikel sowie Speiseeis dürfen ausschließlich aus Anlass folgender Feste und Feiertage angeboten werden: Ostern, Weihnachten, Nikolaus, Fasching, Kindertag und Schulfeste.
- k) Als Getränk darf nur Trinkwasser, sofern vorhanden über Trinkwasserspender, angeboten werden.

1.3 Speisenplanung

Bei der Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- a) Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht muss täglich im Angebot sein.
- b) Es dürfen täglich maximal zwei Menüs in der Einrichtung angeboten werden. Klarstellend: Die Begrenzung auf maximal zwei Menüs bezieht sich nicht auf die drei Auswahlmenüs, auf die der Auftragnehmer sich, sofern angeboten, im Rahmen des Zuschlagskriteriums 8 verpflichtet hat.
- c) Auf Wunsch der Schule nach Zuschlag bietet der Auftragnehmer nur an Tagen mit Fisch, Fleisch oder Fleischerzeugnissen im Angebot zwei Menüs zur Wahl an. Klarstellend: Das zweite Menü muss ein ovo-lacto-vegetarisches Menü sein.
- d) Die Vorgaben zu Mindesthäufigkeit und Mindestmenge von Fisch gemäß **Ziff. 1.4 bzw. 1.5** müssen auch erfüllt werden, wenn die Schule nur ein Menü wünscht.
- e) Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- f) Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierzu hat er nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstsorten, die gemäß Ziff. 1.1 bei Einkauf durch den Auftragnehmer Rohware sind, zu bevorzugen, die als "Monat mit Angebot aus heimischem Anbau" und/oder „Monat mit starken Importen“ gekennzeichnet sind.
- g) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- h) Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmenden mit Allergien bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform“ durch die Personensorgeberechtigten, 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 Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schulleitung über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.
- i) Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden.
- j) Sofern sich nachfolgende Vorgaben auf 5 Verpflegungstage beziehen, sind 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (ohne Wochenenden) gemeint, wobei feiertags- oder schulbedingt verpflegungsfreie Tage nicht zu Lasten des Auftragnehmers einfließen, d.h. ist/sind infolge des verpflegungsfreien Tages in der betreffenden Woche eine oder mehrere der Vorgaben zu Mindesthäufigkeit **gem. Ziff. 1.4** oder Mindestmengen **gem. Ziff. 1.5** nicht erfüllt, liegen insoweit keine Pflichtverletzungen des Auftragnehmers vor.

1.4 Häufigkeitsanforderungen

In 5 Verpflegungstagen dürfen bzw. müssen die nachfolgenden Lebensmittelgruppen und Lebensmittel in folgender Häufigkeit angeboten werden:

- **5 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln** (Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide)
davon:
 - mindestens 1 x Vollkornprodukte
 - **maximal 1 x Kartoffelprodukte**, (z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße), die Kartoffeln enthalten, die nicht nachweislich bei Einkauf durch den Auftragnehmer Rohware im Sinne von Ziff. 1.1.1. waren.
- **5 x Gemüse**
 - davon mindestens 1 x Hülsenfrüchte. Klarstellend: Botanisch gehören auch Zuckerschoten sowie grüne und gelbe Bohnen zu den Hülsenfrüchten, zählen wegen ihres geringeren Nährstoffgehaltes in diesem Sinne aber nicht zu den Hülsenfrüchten.
 - mindestens 25 % der täglichen Gemüsemenge gem. **Ziff. 1.5** muss in Form von rohem Gemüse (z.B. aufgeschnittenes Gemüse/Knabbergemüse, Rohkostsalate oder Blattsalate) angeboten werden.
- mindestens **2 x Obst**
- mindestens **1 x Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne oder Sesam** (sogenannte Ölsaaten und Kerne)
- mindestens **2 x Milch und Milchprodukte**
- **maximal 1 x frittierte und/oder panierte Produkte**
- **maximal 1 x industriell hergestellte Fleischersatzprodukte**, d.h. hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Basis von z.B: Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerbse etc.), Getreide (Weizen, Dinkel etc.), Milch, Pilzen und Bakterien
Klarstellend: Tofu, Seitan und Tempeh sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählen in diesem Sinne nicht als industriell hergestellte Fleischersatzprodukte.
- mindestens **5 x Trinkwasser**

Die vorstehend genannten Häufigkeitsanforderungen müssen bei jeder denkbaren Menüwahl eingehalten werden.

In 20 Verpflegungstagen dürfen bzw. müssen außerdem die nachfolgenden Lebensmittelgruppen und Lebensmittel in folgender Häufigkeit angeboten werden:

- **maximal 4 x Fleisch, einschließlich Fleischerzeugnisse**
 - davon mindestens in der Hälfte der Fälle mageres Muskelfleisch.
- mindestens **4 x Fisch**
 - davon mindestens 2 x fettreicher Fisch; als fettreicher Fisch in diesem Sinne gilt Lachs (Salm), Wildlachs, Rotbarsch (Goldbarsch), Scholle, Seehecht (Hechtdorsch), Hering, Makrele, Sardelle, Sardine, Sprotte, Forelle, Schwarzer Heilbutt, Wels.
- **maximal 2 x süße Hauptgerichte**: Süße Hauptgerichte müssen in Kombination mit einer Gemüsesuppe angeboten werden.

1.5 Lebensmittelmengen

Der Auftragnehmer muss in 5 Verpflegungstagen die folgenden Lebensmittelmengen für die aufgeführten Lebensmittelgruppen laut folgender Tabelle mindestens bzw. maximal einhalten; für Mindestvorgaben, mit Ausnahme der Mindestvorgabe für Fisch, gilt dies unabhängig von der individuellen Menüwahl.

Lebensmittelgruppe	Mengen in Gramm pro Person für Schüler der Klasse 1 bis 4 für 5 Verpflegungstage	Mengen in Gramm pro Person für Schüler ab Klasse 5 für 5 Verpflegungstage
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis*, Teigwaren* oder Getreide*	600 g	650 g
Gemüse		
Gemüse	mindestens 900 g	mindestens 1000 g
davon Hülsenfrüchte*	mindestens 140 g	mindestens 150 g
Obst		
Obst	mindestens 150 g	mindestens 150 g
Ölsaaten und Kerne	mindestens 25 g	mindestens 25 g
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte einschließlich Käse	mindestens 200 g	mindestens 200 g
Öle		
Rapsöl, Sojaöl, Olivenöl, Leinöl	mindestens 30 g	mindestens 30 g
Fleisch, Fleischerzeugnis, Fisch		
Fisch*	mindestens 45 g	mindestens 50 g
Fleisch und Fleischerzeugnisse*	maximal 60 g	maximal 70 g
*Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.		

Im Sinne der Lebensmittelabfallvermeidung darf der Auftragnehmer bestellte, aber voraussichtlich nicht abgeholte Essen bei der Gesamtmenüplanung berücksichtigen. Es muss jedoch sichergestellt sein, dass alle Kinder, die zum Essen erscheinen und keine (Abwahl-)wünsche haben, die Portion der schriftlichen Anweisung gemäß Ziff. 1.8 erhalten. Der Auftragnehmer hat geeignete Methoden in eigener Verantwortung zur Ermittlung der Anzahl voraussichtlich nicht abgeholter Portionen anzuwenden.

1.6 Gestaltung des Speisenplans

Bei der Gestaltung des Speisenplans und der Zugänglichmachung desselben ist Folgendes zu beachten:

- Der Auftragnehmer hat den Monatsspeisenplan dem Schulträger, der Schulleitung sowie den am Mittagessen Teilnehmenden in einer angemessenen Frist und in angemessener Art und Weise vorab zur Verfügung zu stellen
- Der Speisenplan muss mindestens in der Mensa ausgehängt werden und es müssen mindestens alle Speisen der jeweils aktuellen Woche aufgeführt werden.
- Das komplette Speisenangebot mit allen angebotenen Speisenkomponenten einschließlich rohem Gemüse, Obst und Dessert muss auf dem Speisenplan menübezogen dargestellt werden. Ein allgemeiner Hinweis z.B. auf ein Selbstbedienungsbuffet und/oder ein

ergänzendes Obst- und Gemüseangebot ist nicht ausreichend. Bei der menüspezifischen Darstellung ist die Nennung der Oberbegriffe Obst und/oder rohes Gemüse ausreichend. Mit den Speisenplänen ist zusammen mit anderen Dokumenten der Nachweis über die Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 1.4** zu führen. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass jegliche Änderungen des Speisenplans in einer sogenannten Änderungsmitteilung dokumentiert und für die Dauer der Vertragslaufzeit aufbewahrt werden. Er informiert die Schulleitung spätestens am Angebotstag schriftlich über die Änderungen.

- d) Werden an einem Tag mehrere Menüs angeboten, sind diese übersichtlich darzustellen.
- e) Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- f) Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speisenplan zu benennen.

1.7 Speisenzubereitung

Bei der Speisenzubereitung sind folgende Anforderungen zu beachten:

- a) Bei der Zubereitung von Kartoffeln, die bei Einkauf Rohware sind, und Gemüse, das bei Einkauf Rohware oder tiefgekühlt und zwar pur, nur blanchiert ist, – also nicht bei Kartoffelprodukten im Sinne von **Ziff. 1.4**, die gemäß **Ziff. 1.4** in 5 Verpflegungstagen maximal 1 x angeboten/eingesetzt werden dürfen – muss im gesamten Herstellungsprozess auf eine nährstofferhaltende Handhabung geachtet werden, z.B. darf tiefgekühltes Gemüse nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden und Kartoffeln und Gemüse müssen zum spätestmöglichen Garzeitpunkt in der Produktionskette fertiggestellt werden.
- b) Die frische Zubereitung von Rohkost, Salaten, Frischobst, Dressings und Desserts im Sinne der Nährstoffschonung ist in der Einrichtung bei den Verpflegungssystemen Warmverpflegung (Cook & Hold), Kühlkostsystem (Cook & Chill) und Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) explizit erlaubt, sofern die hygienischen Voraussetzungen in der Einrichtung dies zulassen.
- c) Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- d) Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- e) Zucker wird in Maßen eingesetzt. D.h. es gilt folgende Vorgabe:
 - Desserts und andere süße Speisen dürfen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker auf 100 g Produkt enthalten.
- f) Für die Speisenherstellung müssen Dokumente einschließlich Rezepten mit Zubereitungshinweisen vorliegen und umgesetzt werden. Die Rezepte müssen aktuell gehalten werden und folgende Angaben enthalten:
 - alle verwendeten Zutaten
 - Angaben zur Qualität/ Art / Auswahl der Zutaten gemäß **Ziff. 1.1** und 2.
 - Mengenangaben pro Portion für jede Zutat (ausgenommen Kräuter und Gewürze). Die Mengenangaben müssen die verschiedenen Klassenstufen gemäß **Ziff. 1.5** berücksichtigen. Die im Rezept geplanten Mengen pro Portion müssen mit den zu portionierenden Mengen der schriftlichen Anweisung gemäß **Ziff. 1.8** korrespondieren.

Zusammen mit anderen Dokumenten muss der Auftragnehmer mit den Rezepten den Nachweis der Einhaltung der Lebensmittelauswahl gem. **Ziff. 1.1**, der Häufigkeitsanforderungen gem. **Ziff. 1.4** und der Lebensmittelmengen gem. **Ziff. 1.5** führen. Liegen für eingesetzte Lebensmittel mit mehr als einer Zutat (z.B. Bratlinge, Soßen etc.) bezüglich einzelner Zutaten keine Mengenangaben und/oder keine Angaben zur Qualität im

Sinne von **Ziff. 1.1** vor, zählen die entsprechenden Zutaten nicht als angeboten im Sinne von **Ziff. 1.1, 1.4 und 1.5**.

1.8 Speisenausgabe

1.8.1 Der Auftragnehmer hat bei der Ausgabe der Speisen Folgendes sicherzustellen:

- a) Es müssen schriftliche Anweisungen über die menüspezifisch zu portionierenden Mengen für jede angebotene Speisekomponente vorliegen, angewendet werden und für mind. 6 Monate durch den Auftragnehmer in der Schule archiviert werden. In den schriftlichen Anweisungen muss Folgendes berücksichtigt sein:
 - Die Mengenangaben entsprechen Einzelportionen.
 - Jede angebotene Speisekomponente muss erfasst und entsprechend den Angaben auf dem Speisenplan benannt sein. Verallgemeinernde Angaben wie Soßen, Süßspeisen, Ragouts etc. dürfen nicht gemacht werden.
 - Die Angaben zur Portionsgröße berücksichtigen die verschiedenen Klassenstufen gemäß Ziff. 1.5. Eine Einheitsportionsgröße für alle Klassenstufen ist nicht zulässig.
- b) Es müssen geeignete Messinstrumente zur Bestimmung der vorgesehenen Portionsgrößen (z. B. Waage, passende Kellen und/oder Anlegebesteck) zur Verfügung stehen und benutzt werden.
- c) Die laut schriftlicher Anweisung des Auftragnehmers vorgesehenen Portionsgrößen müssen beachtet werden und Änderungen hinsichtlich der Portionsgröße oder Speisenzusammenstellung dürfen von den Ausgabekräften nur auf expliziten Wunsch des Schülers vorgenommen werden.
- d) Werden einzelne Speisekomponenten des Menüs wie Rohkost, Salat, Obst und/oder andere Desserts zur Selbstbedienung angeboten, weisen die Ausgabekräfte alle Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer menüspezifisch auf das Angebot hin. Bei Selbstbedienung am Buffet und bei Tischgemeinschaften sind die vorgesehenen Mengen pro Schüler ersichtlich und einfach zu portionieren. Passendes Anlegebesteck liegt unter Angabe der vorgesehenen Mengen (1 Kelle, 2 Löffel etc.) bzw. unter Angabe der Stückzahl bereit.
- e) Schauteller oder andere Visualisierungen müssen täglich gut sichtbar für die Schüler aufgestellt werden. Die dargestellte Portion muss der vom Auftragnehmer gemäß schriftlicher Anweisung kalkulierten Einzelportion für Kinder der Klasse 1 bis 4 entsprechen.
- f) Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden. Die maximale Warmhaltezeit darf nicht überschritten werden.
 - Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast. Die Beendigung des Garprozesses ist definiert als Zeitpunkt, an dem das Gargut seine Genusstauglichkeit erreicht hat bzw. an dem eine aktive Wärmezufuhr zum Erreichen seiner Genusstauglichkeit nicht länger notwendig ist. Die Beendigung des Garprozesses ist nicht pauschal gleichzusetzen mit dem Prozess des Abfüllens. Bei Speisen aus den Verpflegungssystemen Mischküche (Cook & Serve) oder Warmverpflegung (Cook & Hold) endet der Garprozess folglich mit Beendigung des Garprozesses in der Produktionsstätte und bei Speisen aus den Verpflegungssystemen Kühlkost- (Cook & Chill) oder Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze) endet der Garprozess mit Beendigung des Regenerierens in der Einrichtung.

- Speisen, die die maximale Warmhaltezeit von drei Stunden überschritten haben, dürfen nicht mehr angeboten werden.
- g) Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur für kalte Speisen, die durch eine Unterbrechung der Kühlung bzw. durch Temperaturerhöhungen möglicherweise verderben, in der Haltbarkeitsdauer beeinträchtigt oder in ihrem Nährwert gemindert werden, beträgt maximal 7°C. Klarstellend wird festgehalten, dass dies nicht die Kaltverpflegung im Sinne der **Ziff. 1.9** betrifft.
- h) Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt an allen Stellen der Speisen mindestens 65 °C.
- Im Falle einer Unterschreitung der Mindesttemperatur für warme Speisen von 65°C, ist eine erneute Erhitzung nicht zulässig.
 - Warme Speisen, die die Mindesttemperatur von 65 °C unterschritten haben, dürfen nicht mehr angeboten werden.

1.8.2 Trinkwasser

Der Auftragnehmer muss zum Essen Trinkwasser in Karaffen und/oder Wassergläsern/ Trinkbecher/Tassen anbieten. Der Auftraggeber installiert am Leistungsort einen Wasserspender, es sei denn die Installation eines Wasserspenders am Leistungsort ist im Ausnahmefall aufgrund besonderer baulicher Gegebenheiten nicht möglich. Nehmen mehr als 400 Schüler am Mittagessen teil, wird vom Auftraggeber ein weiterer Wasserspender installiert, es sei denn die Installation eines weiteren Wasserspenders ist im Ausnahmefall aufgrund besonderer baulicher Gegebenheiten nicht möglich.

In jeder Schule werden durch den Auftraggeber wiederverwendbare Trinkflaschen zur Verfügung gestellt. Die Trinkflaschen sind für die Kaltverpflegung von Schülern bestimmt, die nicht über eine eigene Trinkflasche verfügen, wobei der Auftraggeber davon ausgeht, dass es der Ausnahmefall ist, dass Schüler keine eigenen Trinkflaschen mitbringen. Für die Organisation der Leihe und Rückgabe der vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Trinkflaschen und ihre Reinigung ist der Auftragnehmer verantwortlich. Sie dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

1.8.3 Reinigung etc.

Die Reinigung der Tische nach jedem Essensdurchgang und die tägliche Reinigung der dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Ausgabeküche obliegt dem Auftragnehmer. Klarstellend wird zum Begriff „Essensdurchgang“ folgendes erläutert: Da in der Regel nicht alle Essensteilnehmenden gleichzeitig in den für die Essenseinnahme zur Verfügung stehenden Räumen Platz finden, müssen die Essensteilnehmenden in sogenannten „Essensdurchgängen“ essen, d.h. in der Regel essen mehrere Klassen einer Jahrgangsstufe gemeinsam und wenn diese fertig sind, kommen andere Klassen zum Essen usw. Mit der Reinigung nach jedem „Essensdurchgang“ ist die Reinigung gemeint, nachdem eine oder mehrerer Klassen den Raum verlassen haben und bevor die nächsten Klassen Platz nehmen.

Der Auftragnehmer muss bei Bedarf, mindestens aber einmal jährlich die ihm zur alleinigen Nutzung überlassenen Räumlichkeiten, inkl. Fenster auf seine Kosten grundreinigen. Dabei sind - auch an schwer zugänglichen Stellen - auch schwer zu entfernende, haftende Verschmutzungen und abgenutzte Pflegefilme oder andere Rückstände, die das Aussehen der Oberfläche beeinträchtigen, zu entfernen.

Der Auftragnehmer übernimmt zusätzlich zu den vorgenannten Reinigungsleistungen in den Schulen insbesondere auch:

- a) das Vorbereiten der Essenausgabe, von Geschirr, Besteck, Tablett, Küchenhilfsmitteln etc.,
- b) die Übernahme der Lieferchargen sowie Prüfung auf Vollständigkeit gemäß Speiseplan,
- c) das Austeilen der Speisen im Tischgruppensystem (Schüsseln werden auf den Tischen verteilt) oder Tablettensystem,
- d) das Ab- und Eindecken mit Geschirr; das Eindecken mit Geschirr ist beim Tischgruppensystem erforderlich, das Abdecken ist erforderlich, wenn es im Einzelfall nicht von den Essensteilnehmenden geleistet wird
- e) das Abspülen und Einräumen des Geschirrs und der Besteckteile, zuzüglich der gebrauchten Trinkbecher/Tassen pro Tag,
- f) die „Spontanreinigung“, d.h. „Spontanreinigung“ umfasst das Beseitigen von Folgen unplanmäßiger Verschmutzungen infolge unvorhersehbarer Ereignisse (z.B. wenn ein Glas umfällt oder ein Tablett oder Teller herunterfällt o.ä.).
- g) die sortenreine Erfassung sowie ordnungsgemäße Verwertung von biologisch abbaubaren Speiseresten und Verpackungs- sowie stoffgleichen Nichtverpackungsmaterialien.
- h) die sofortige Reklamation an den Produktionsstandort/ die Lieferküche von auftretenden Beanstandungen.
- i) Die Bereitstellung von Handtüchern sowie Verbrauchsmitteln, die der Auftragnehmer zur Erfüllung der hygienischen Anforderungen und sonstiger Leistungspflichten benötigt, 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 und
 - Servietten.

Auch soweit in der vorstehenden Liste einzelne Maßnahmen nicht ausdrücklich genannt sein sollten, die nach Sinn und Zweck zur ordnungsgemäßen Leistungserbringung erforderlich sind, gehören diese zum Leistungsumfang und sind vom Festpreis abgegolten.

1.9 Kaltverpflegung

Für **ganztägige Ausflüge** wie Wandertage oder Projekttag in der Primarstufe hat der Auftragnehmer am Angebotstag Kaltverpflegung zur Verfügung zu stellen. Die Anforderung der Schulleitung zur Lieferung von Kaltverpflegung muss mindestens 72 Stunden vorher, ausgehend von 8:00 Uhr des betreffenden Tages, erfolgen. Auf Wunsch der Schulleitung muss die Kaltverpflegung auch schon vor 8:00 Uhr des betreffenden Tages vom Auftragnehmer am Leistungsort, d.h. in der Schule bereitstehen. Für die Sekundarstufe findet keine Kaltverpflegung statt, somit entfallen die nachfolgenden Regelungen.

Für **Klassenfahrten** hat der Auftragnehmer nach Anforderung durch die Schulleitung am ersten Tag der Klassenfahrt (Abreisetag) rechtzeitig vor Abreise der Schüler, ggf. auch vor 8:00 Uhr des betreffenden Tages am Leistungsort, d.h. in der Einrichtung, eine Kaltverpflegung bereitzustellen. Am letzten Tag der Klassenfahrt (Rückreisetag) hat der Auftragnehmer die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen, sofern die Rückkehr innerhalb des für die Essenversorgung benannten Zeitraumes erfolgt.

Bei Kaltverpflegung müssen für jedes Kind mindestens nachfolgend aufgeführte Lebensmittel wie beschrieben zur Verfügung gestellt werden:

- a) ein oder mehrere nicht süße Kleingebäcke, wie z.B. Brötchen (z.B. Vollkornbrötchen, Mehrkornbrötchen, Sesambrötchen, Käsebrötchen, Roggenbrötchen, Bagel) oder Laugengebäck (z.B. Laugenbrezel, Laugenstange), mindestens 120 g in der Gesamtmenge
 - Ein Teil des Kleingebäcks muss ein Vollkornerzeugnis sein.
 - Ein Teil des Kleingebäcks muss Kerne oder Ölsaaten (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam) enthalten.
- b) mindestens 50 g ungeschnittenes verzehrfertiges rohes Gemüse
- c) mindestens 1 Stück ungeschnittenes verzehrfertiges rohes Obst
- d) Zusätzlich muss für jedes Kind **eines** der folgenden eiweißhaltigen Lebensmittel als nicht kühlpflichtige Variante (z.B. ultrahocherhitzt) gemäß nachfolgender Auflistung zur Verfügung gestellt werden:
 - **vegetarische Variante:** mindestens 15 g Käse (kein Käse zum Streichen) oder mindestens 1 hartgekochtes Ei oder mindestens 100 ml eines eiweißhaltigen trinkbaren Produktes wie z.B. Milch oder Milchalternativen auf Pflanzenbasis (z.B. Hafermilch, Mandelmilch, Sojamilch)
 - **nicht vegetarische Variante:** mindestens 25 g Minisalami

Leicht verderbliche Lebensmittel im Sinne von § 2 Abs. 1 Ziff. 2 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) dürfen nicht angeboten werden.

Die Anzahl vegetarischer und nicht vegetarischer Kaltverpflegung muss der Auftragnehmer bei der Schulleitung (i. d. R. der für den Ausflug Verantwortliche) mit einem geeigneten Verfahren ermitteln. Erfolgt in der vom Auftragnehmer gesetzten Frist keine Rückmeldung über die Anzahl vegetarischer und nicht vegetarischer Kaltverpflegung, kann der Auftragnehmer die Anzahl festlegen.

Die Vorgaben aus Ziff. 4. Abfallvermeidung, Verpackungen sind zu beachten. Folgende Ausnahme von Ziff. 4. gilt: Die eiweißhaltigen Lebensmittel wie Minisalami, Käse und trinkbare Produkte dürfen in Einzelverpackungen angeboten werden. Auf diese Weise wird der Einsatz nicht kühlpflichtiger Produkte wie z.B. ultrahocherhitze Milch in Trinkpäckchen, nicht-kühlpflichtige einzelverpackte Salami oder Käse ermöglicht.

Die Vorgaben aus Ziff. 1., 2. und 3 gelten nicht für die Kaltverpflegung mit Ausnahme von Ziff. 1.2 Buchstaben d) und g).

1.9.1 Cafeteria-Angebot (gilt nur bei Doppelstandort)

Das Cafeteria-Angebot gilt ausschließlich für die Sekundarstufe. Es gilt als eine Zwischenverpflegung und nicht als Mittagessen. Es muss den Angaben im Angebot (dort in der vom Bieter zu erstellenden Anlage gemäß der losbezogenen Unterlage Doppelstandort, Register Speisekarte vegetarische Gerichte, Zellen A27:B27 und A28:B28) entsprechen. Das Angebot und die Verfügbarkeit des Angebots (insbesondere die Öffnungszeiten der Cafeteria) sind im Auftragsfall nach Zuschlagserteilung in Absprache zwischen der betreffenden Schule und dem Auftragnehmer abzustimmen, um den Bedürfnissen und Anforderungen der Schule gerecht zu werden. Die Anlieferung und/oder Zubereitung sowie die Essensausgabe in diesen Bereichen darf den laufenden Schulbetrieb nicht beeinträchtigen. Alkohol oder Produkte mit Alkohol oder Alkoholaromen dürfen nicht angeboten werden.

1.10 Personalqualifikation

1.10.1 Leitung des Verpflegungsbereichs

Für den Verpflegungsbereich muss es unabhängig vom Verpflegungssystem eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben. Diese Person muss über eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation wie z.B. Koch, Küchenmeister, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent oder Oecotrophologe verfügen. Sie muss regelmäßig an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt teilnehmen.

Beim Verpflegungssystem Mischküche (Produktion in der Einrichtung, Cook & Serve), muss der Auftragnehmer mindestens eine Person mit einschlägiger berufsfachlicher Qualifikation wie z.B. Koch, Küchenmeister, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent oder Oecotrophologe vor Ort in der Einrichtung beschäftigen.

1.10.2 Weiteres Küchen- und Ausgabepersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen, insbesondere eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz.

Für in Schulen eingesetztes Personal gilt zusätzlich Folgendes:

Bei der Auswahl des Personals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.

Ferner muss eine Unterweisung für den Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen durchgeführt werden. Sofern Personal für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die betreffenden Prozessabläufe geschult werden.

Zur Erweiterung der Kompetenzen des Ausgabepersonals darf nur noch Ausgabepersonal eingesetzt werden, das eine vom Land Berlin kostenlos angebotene Schulung zum Umgang mit den Kindern bei der Ausgabesituation im Umfang von 12 Stunden, verteilt über 2 Tage, absolviert hat. Die Teilnahme an der Schulung muss spätestens 2 Jahre nach Zuschlagserteilung erfolgt sein, sofern keine besonderen Gründe vorliegen, die außerhalb des Einflussbereichs des Bieters liegen, wie z.B. wiederholte Absage der Fortbildung durch den Veranstalter. Wird neues, noch nicht geschultes Ausgabepersonal im Unternehmen nach den ersten 18 Monaten des Vertragszeitraumes eingestellt, muss der Bieter innerhalb von 6 Monaten nachweisen, dass die betreffende(n) Person(en) geschult wurde(n). Die Teilnahmebescheinigung ist direkt nach Erhalt dem Auftraggeber unaufgefordert vorzulegen. Über die Angebote der Schulung informiert der Auftraggeber.

2. Regelungen zu Bio-Lebensmitteln

2.1 Verpflichtung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Rahmen der Vertragserfüllung Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung Verordnung (EG) Nr. 2018/848 (Öko-Verordnung) und deren Durchführungsbestimmungen gemäß jeweils in aktueller Fassung, bzw. diese Regelungen ersetzenden Regelungen, nachfolgend auch „aus biologischer Landwirtschaft“ einzusetzen. Dabei hat der Auftragnehmer die Vorgaben aller einschlägigen Gesetze/Verordnungen/Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung zu beachten. Sofern und soweit der Auftragnehmer demnach über eine Zertifizierung verfügen muss, muss er diese jährlich bis spätestens zum 15. Dezember des jeweiligen Jahres unaufgefordert dem Auftraggeber nachweisen.

Die Lebensmittel, die gemäß den Vorgaben dieser Leistungsbeschreibung oder gemäß Angebot des Auftragnehmers aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, sind möglichst über eine separate Kundennummer bei Lieferanten einzukaufen, so dass eine Vermischung mit herkömmlichen Lebensmitteln vermieden wird.

Vorbehaltlich unten genannter Ausnahmeregelungen gilt Folgendes:

Folgende Lebensmittel müssen zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen:

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse,

Obst und Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte, einschließlich Käse.

Ausnahmeregelungen

Werden Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse lediglich als Zutat in einem Lebensmittel angeboten werden, dessen Hauptbestandteil nicht Getreide, ein Getreideprodukt, Kartoffeln oder deren Erzeugnis ist, d.h. z. B. als Panade zu Fleisch oder als Bindemittel in einer Soße, müssen sie insoweit nicht aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen.

Werden Milch und Milchprodukte einschließlich Käse und Obst und Obsterzeugnisse über die Häufigkeitsanforderungen gemäß **Ziff. 1.4** und über die Lebensmittelmengen gemäß **Ziff. 1.5** hinaus angeboten, müssen diese nicht aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 stammen.

2.2 Zertifizierung

Sofern und soweit der Auftragnehmer gem. einschlägigen Gesetzen / Verordnungen / Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung über eine Zertifizierung gem. **Ziff. 2.1** verfügen muss, hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber spätestens nach Ablauf eines Monats ab Zuschlagserteilung den Nachweis über die Beantragung der erforderlichen Bescheinigung(en) (Zertifizierung(en)) unaufgefordert herzureichen und den Nachweis über die Ausstellung der Bescheinigung(en) (Zertifizierung(en)) spätestens nach Ablauf von 3 Monaten ab Leistungsbeginn unaufgefordert nachzureichen. Kommt der Auftragnehmer seiner Verpflichtung zum Nachweis über die Beantragung bzw. die erfolgreiche Zertifizierung nicht nach, so kann der Auftraggeber den Vertrag aus wichtigem Grund kündigen.

2.3 Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speisenplan

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speisenplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer einschlägige gesetzliche sowie verordnungsrechtlichen Regelungen beachten, insbesondere sofern und soweit einschlägig, Regelungen des § 6 Abs. ÖLG sowie der ggf. nach § 6 Abs. 1 ÖLG erlassenen Rechtsverordnung und des Gesetzes zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (Öko-Kennzeichengesetz – ÖkoKennzG).

Es steht dem Auftragnehmer frei, Gerichte komplett aus Bio-Lebensmitteln, lediglich einzelne Komponenten aus Bio-Lebensmitteln herzustellen oder Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente zu verwenden. Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht als Bio-Lebensmittel, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel sein. Kennzeichnet der Auftragnehmer einzelne Komponenten als Bio-Lebensmittel, wie z.B. die Gemüsebeilage, müssen sämtliche Zutaten dieser Komponente (Gemüsebeilage) wie z.B. auch die verwendeten Gewürze oder die verwendete Sahne, Bio-Lebensmittel sein. Werden Bio-Lebensmittel nur für einzelne Zutaten einer Komponente verwendet, so dürfen nur diese entsprechend deklariert werden.

Sollte der Auftragnehmer bei Vertragsbeginn noch nicht über die erforderliche(n) (Zertifizierung(en)) verfügen, gelten die Vorgaben gem. vorliegender Ziff. erst mit Vorliegen der entsprechenden Zertifizierung(en). Die Regelungen nach **Ziff. 2.2** bleiben unberührt.

3. Regelungen zu Lebensmitteln aus fairem Handel

3.1 Verpflichtung zur Verwendung von Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas und kakaohaltigen Produkten unter Einhaltung der Kriterien des fairen Handels

Werden im Rahmen der Leistungserbringung Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas und/oder kakaohaltige Produkte eingesetzt, müssen diese nachweislich unter Einhaltung der nachfolgend genannten Kriterien des Fairen Handels angebaut, geerntet und ggf. verarbeitet worden sein:

- a) ein fairer Preis auf Ebene der Produzent*innen(-organisation), der einen fairen Lohn garantiert, welcher die Kosten der nachhaltigen Erzeugung und die Lebenshaltungskosten deckt. Der Faire Preis basiert entweder
 - a. auf der Berechnung von lokalen existenzsichernden Einkommen bzw. existenzsichernden Löhnen (berechnet nach Anker-Methode oder WFTO-Methode) oder
 - b. der Berechnung von nachhaltigen Produktionskosten (COSP) oder
 - c. der Orientierung an den Mindestpreisen (+ Prämie) von Fairtrade International
- b) langfristige Partnerschaftsvereinbarung mit den Produzentengruppen und Beteiligung der Erzeuger an der Festlegung der Standards des fairen Handels,
- c) Transparenz und Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lieferkette,
- d) Produktionsbedingungen, die den zehn Kernübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) (Nr. der Übereinkommen: 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138, 155, 182, 187) sowie der UN-Konvention zum Schutz von Kinderechten entsprechen,
- e) Achtung der Umwelt durch Verzicht auf: genveränderte Organismen, Gefährdung bedrohter Tierarten, Abholzen alter Wälder und verbotener Pestizide; Reduzierung des Einsatzes umweltgefährdender Chemikalien und Pestizide;
- f) Gewährung einer Vorauszahlung von mindestens 50 Prozent zu vertretbaren Zinssätzen, die nicht höher sein dürfen als die Kreditkosten, die der Käufer an Dritte zahlt. Es muss sichergestellt sein, dass die Vorauszahlungen die Produzent*innen bzw. Bäuerinnen und Bauern erreicht, die die Produkte herstellen bzw. anbauen.
- g) Überwachung und Verifizierung der Einhaltung dieser Kriterien durch externe Zertifizierer (third party certification) sowie die Durchführung regelmäßiger Audits vor Ort.

Die Fair-Handels Qualität der verwendeten Produkte ist nachzuweisen.

3.2 Nachweis durch Gütezeichen gemäß § 34 VgV zur Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels

Ein unabhängiger Nachweis zur Erfüllung der Kriterien des Fairen Handels muss durch eines der folgenden Gütezeichen erbracht werden:

- a) Fairtrade
- b) Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO) (z. B. GEPA – The Fair Trade Company, EL PUENTE GmbH, Weltpartner eG, u.a.)
- c) Fair for Life
- d) Símbolo de Pequeños Productores - SPP
- e) Naturland Fair
- f) Gleichwertige Gütezeichen: Gleichwertig sind Gütezeichen, wenn sie die unter 5.3.1 genannten Kriterien belegen und die Einhaltung dieser Kriterien durch eine Prüfinstanz überprüft wurde, die organisatorisch und finanziell unabhängig von Ausführungs- oder Lieferinteressen agiert, und nachweislich Kontrollen vor Ort durchgeführt hat.

Einfache Eigenerklärungen des Bieters oder der Zulieferer oder sonstiger Händler, Codes of Conducts oder Unternehmenspolitiken des Auftragnehmers und aller weiterer Akteure der Lieferkette werden nicht akzeptiert.

Die vorgenannten Nachweise sind regelmäßig, spätestens jedoch bei Rechnungsstellung unaufgefordert durch den Auftragnehmer dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen. Diese sind dabei durch geeignete Dokumente (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Speisepläne) so aufzubereiten, dass die Gütezeichen den gelieferten Lebensmitteln zugeordnet werden können.

3.2.1 Anforderungen an Produkte der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete

Der Nachweis über die Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels muss für alle Produktions- und Verarbeitungsschritte, die in Ländern oder Gebieten stattfinden, die auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und -gebiete („DAC-Länderliste“) abrufbar unter: <https://www.bmz.de/de/ministerium/zahlen-fakten/oda-zahlen/hintergrund/dac-laenderliste-35294> (Stand 17.10.2023) aufgeführt sind, erbracht werden, und zwar über Gütezeichen gemäß § 34 VgV.

Geeignete Gütezeichen sind die unter 3.2 genannten Gütezeichen. Möchte der Auftragnehmer Gütezeichen verwenden, die nicht genannt sind, muss er deren Gleichwertigkeit nachweisen. Gleichwertig sind Gütezeichen, wenn sie die unter 3.1 genannten Kriterien belegen und dies durch eine unabhängige Prüfinstanz überprüft wurde, die nachweislich Kontrollen vor Ort in der jeweiligen Produktionsstätte durchgeführt hat. Die Prüfberichte dürfen bei Angebotsabgabe nicht älter als ein Jahr sein.

3.2.2 Ursprungsnachweis - Anforderungen an Produkte aus Ländern oder Gebieten außerhalb der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete

Für den Fall, dass alle Produktions- und Verarbeitungsschritte der verwendeten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas, kakaohaltige Produkte nicht in einem auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet stattfinden, muss dem Auftraggeber der Ursprung des jeweiligen Produkts mitgeteilt werden. Ursprung im Sinne der vorliegenden Auftragsbedingungen ist das Land oder Gebiet, in dem ein Produkt angebaut, geerntet und verarbeitet wird. Der Nachweis, dass die genannten Produkte nicht in einem in der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet angebaut, geerntet und ggf. verarbeitet wurden, muss über Dokumente geführt werden, aus denen eindeutig und nachvollziehbar hervorgeht, wo ein Produkt angebaut, geerntet und verarbeitet wurde.

Hilfestellungen zur Frage, ob und wie der Nachweis durch Gütezeichen erbracht werden kann oder ob ein nicht aufgeführtes Gütezeichen als gleichwertig gilt, bietet die Website des Forums Fairer Handel: <http://www.forum-fairer-handel.de/fairer-handel/faire-produkte-erkennen/> oder gibt die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe. Auch bei weiteren Fragen zum Fairen Handel und zur Umsetzung der geforderten Nachweisführung in Zusammenhang mit dieser Vergabe bzw. diesem Vertrag kann sich der Auftragnehmer zur Beratung an die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe wenden.

3.3 Aufbewahrungs- und Nachweispflicht

Der Auftragnehmer muss zu Kontrollzwecken nachfolgend genannte Unterlagen während der gesamten Vertragslaufzeit bereithalten und dem Auftraggeber oder einem von ihm beauftragten Dritten zu Kontrollzwecken Einsicht gewähren bzw. vorlegen:

- Sämtliche in der Vertragslaufzeit erstellten Speisepläne und Produktionspläne gemäß § 11 Absatz 3 der Vertragsbestimmungen.
- sowie Folgendes:

3.3.1 Bei Nachweis durch Gütezeichen Fairtrade, Fair for Life, SPP, Naturland Fair oder gleichwertige Gütezeichen

- a) Eine zum Zeitpunkt der Lieferung gültige von der jeweiligen Gütezeichenorganisation verifizierte Produktliste des letzten zertifizierten Unternehmens in der Lieferkette, auf dem das verwendete Produkt eindeutig spezifiziert ist, z.B. durch Artikel- oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung „Reis“, „Banane“, „Ananas“, „kakaohaltiges Produkt“ ist nicht ausreichend.
- b) Zusätzlich müssen Dokumente vorgehalten werden, aus denen die eingekaufte Menge in Kilogramm ersichtlich ist und gleichzeitig z.B. durch Artikel-, Produkt- oder Referenznummer der Bezug zur verifizierten Produktliste hergestellt werden kann. In den Dokumenten muss das Produkt eindeutig und identisch wie in der Produktliste spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt- oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Banane“, „Ananas“, „kakaohaltiges Produkt“ ist nicht ausreichend.

3.3.2 Bei Nachweis durch Zertifikat über Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization

- a) Bei direkter Belieferung des Caterers durch ein WFTO-Mitglied ein zum Zeitpunkt der Lieferung gültiges Zertifikat über die Mitgliedschaft des Lieferanten in der WFTO **und** der Lieferschein.
- b) Wird der Caterer über einen Zulieferer beliefert, der selbst nicht Mitglied in der WFTO ist, muss das zum Zeitpunkt der Lieferung gültige Zertifikat des Zulieferers, der Mitglied in der WFTO ist, über seine Mitgliedschaft in der WFTO, sowie dessen Lieferschein an den Zulieferer **und** der Lieferschein des Zulieferers an den Auftragnehmer bereitgehalten werden. In beiden Lieferscheinen muss das Produkt eindeutig und identisch spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt-, oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Banane“, „Ananas“, „kakaohaltiges Produkt“ ist nicht ausreichend.

3.3.3 Bei Nachweis des Ursprungs

Für den Fall, dass alle Produktions- und Verarbeitungsschritte der verwendeten Produkte Reis (ausgenommen Rundkornreis), Bananen, Ananas oder kakaohaltiger Produkte nicht in einem auf der DAC-Länderliste der Entwicklungsländer und –gebiete aufgeführten Land oder Gebiet stattfinden, muss der Ursprung der Produkte im Sinne der Ziff. 3.2.2, nämlich der Ort des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung eindeutig nachgewiesen werden.

Hierzu sind Dokumente vorzulegen, aus denen die eingekaufte Menge in Kilogramm ersichtlich ist und der Ort des Anbaus und der Ernte und der Verarbeitung eindeutig hervorgehen.

In den Dokumenten muss also das Produkt jeweils eindeutig und identisch spezifiziert werden, z.B. durch eine Artikel-, Produkt- oder Referenznummer. Die alleinige Bezeichnung der Kategorie „Reis“, „Bananen“, „Ananas“, „kakaohaltige Produkte“ ist nicht ausreichend.

4. Abfallvermeidung, Verpackungen

Der Auftragnehmer hat vorbehaltlich anderweitiger gesetzlicher Regelungen folgende Vorgaben einzuhalten:

- a) Das Standardangebot von Lebensmitteln (z.B. Senf) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- b) Getränke dürfen nicht in Einwegverpackungen angeboten werden.
- c) Der Einsatz von Einweggeschirr und Einwegbesteck ist unzulässig.
- d) Einzelverpackte Speisen (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2 l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt.
- e) Die Kaltverpflegung gemäß Ziff. 1.9 wird für jedes Kind in Mehrweg-Lunchboxen oder in umweltverträglichen Pappbehältern geliefert.
- f) Es werden nur Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt.
- g) Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Teefilter) eingesetzt werden.
- h) 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.

- i) 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. Die Aufstellung von Wertstoffbehältnissen muss in Abstimmung mit dem Auftraggeber erfolgen.

5. Zusätzliche Verpflichtungen gemäß der losbezogenen Unterlage

Der Auftragnehmer muss die Vorgaben der losbezogenen Unterlage einhalten, sofern und soweit er diese Vorgaben zum Bestandteil seines Angebots gemacht hat.