

Katalog der vertragsstrafenrelevanten Pflichtverletzungen

Verletzung nachfolgend genannter Pflichten der Leistungsbeschreibung sind Verstöße im Sinne der Ziffer 13.5 dieser Leistungsbeschreibung:

1. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl) kein Formfleisch, Formfisch und Innereien zu verwenden;
2. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), kein Kokosfett, Palmöl, Palmkernöl und/oder tierische Schmalze zur Zubereitung einzusetzen und/oder Lebensmittel anzubieten, die die vorgenannten Fette als Zutat enthalten;
3. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl) keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Süßstoffe, Zuckeralkohole und gentechnisch veränderte Lebensmittel zu verwenden;
4. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), über die dort genannte Ausnahmeregel hinaus keine Süßigkeiten/Süßwaren anzubieten;
5. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), Erdnüsse, Schalenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss, Macadamia- oder Queenslandnuss, Paranuss, Pecanuss, Walnuss, Mandel, Pistazie), Krebstiere, Weichtiere oder deren Produkte/Erzeugnisse nicht einzusetzen;
6. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.1 der Leistungsbeschreibung (Lebensmittelauswahl), als Getränk nur Trinkwasser bereitzustellen;
7. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2 der Leistungsbeschreibung (Speisenplanung), täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü entsprechend der Vorgaben gemäß Ziffer 5.1.2.1 anzubieten;
8. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2 der Leistungsbeschreibung (Speisenplanung), Essensteilnehmern mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform gemäß der Anlage 3.1 zu ermöglichen;
9. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 (Häufigkeitsanforderungen) der Leistungsbeschreibung, Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln täglich in allen Menülinien und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
10. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Vollkornprodukte an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
11. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 (Häufigkeitsanforderungen), maximal an 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen Kartoffelprodukte (Halbfertig- oder Fertigprodukte wie z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße) anzubieten;
12. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Gemüse (roh und/oder gegart) täglich in allen Menülinien

und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;

13. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Frischobst mindestens an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
14. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), Milch und Milchprodukte mindestens an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien parallel und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
15. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der klassischen Menülinie Fleisch und/oder Wurst maximal an 8 Tagen in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
16. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), dass in der klassischen Menülinie mageres Muskelfleisch mindestens die Hälfte des Fleischangebotes ausmacht;
17. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der klassischen Menülinie insgesamt mindestens an 4 Tagen Fisch und davon an mindestens 2 Tagen Seefisch und mindestens an 2 Tagen fettreichen Fisch in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 und der Lebensmittelmenge gemäß Ziffer 5.1.7 der Leistungsbeschreibung anzubieten;
18. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), frittierte und/oder panierte Produkte an maximal 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;
19. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), süße Hauptgerichte in Kombination mit einer Gemüsesuppe an maximal 2 Tagen in 20 Verpflegungstagen in allen Menülinien anzubieten;
20. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie Hülsenfrüchte an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen und unter Beachtung der Lebensmittelauswahl gemäß Ziffer 5.1.1 anzubieten;
21. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie Kerne oder Ölsamen (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sesam, Leinsamen) an mindestens 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;
22. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung (Häufigkeitsanforderungen), in der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie industriell hergestellte Fleischersatzprodukte gemäß Ziffer 5.1.2.1 der Leistungsbeschreibung an maximal 4 Tagen in 20 Verpflegungstagen anzubieten;

23. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.2.2 der Leistungsbeschreibung (Gestaltung des Speisenplans) das komplette Speisenangebot mit allen angebotenen Speisenkomponenten auf dem Speisenplan menübezogen darzustellen;
24. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.3 der Leistungsbeschreibung (Speisenherstellung), dass Desserts und/oder andere süße Speisen nicht mehr als 6 g zugesetzten Zucker auf 100 g Produkt enthalten dürfen;
25. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, eine Lager-, Transport- und/oder Ausgabetemperatur von kalten Speisen von max. 7 °C einzuhalten;
26. die Pflicht, gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen von mind. 65 °C einzuhalten;
27. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung, die maximale Warmhaltezeit zubereiteter Speisen von 180 Minuten einzuhalten;
28. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung (Speisenausgabe), dass schriftliche Anweisungen zur Portionsgröße gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung vorliegen, die vollständig und nachvollziehbar sind, und geeignete Messinstrumente vorhanden sind;
29. die Pflicht gemäß Ziffer 5.1.4 der Leistungsbeschreibung (Speisenausgabe), die laut schriftlicher Anweisung des Auftragnehmers vorgesehenen Portionsgrößen zu beachten und Änderungen hinsichtlich der Portionsgröße oder Speisenzusammenstellung nur auf expliziten Wunsch des Kindes vorzunehmen;
30. die Pflicht, die Nährstoffzufuhr gemäß Ziffer 5.1.6 der Leistungsbeschreibung sicherzustellen, indem ein oder mehrere Nährstoffe gemäß Ziffer 5.1.6 der Leistungsbeschreibung in 20 Verpflegungstagen im Durchschnitt aller Menülinien und/oder bei einzelnen Menülinien um mehr als 25 % abweichen;
31. die Dokumentationspflichten gemäß Ziffer 11.2 der Leistungsbeschreibung, indem eine Dokumentation gemäß Ziffer 11.2 der Leistungsbeschreibung nicht vorhanden oder eine vorhandene Dokumentation hinsichtlich wesentlicher Angaben nicht vollständig und/oder nicht nachvollziehbar ist;
32. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.4 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, dass der/die für den Verpflegungsbereich zuständige Küchenleiterin / Küchenleiter oder Köchin / Koch an einer Fortbildung mit dem Schwerpunkt „attraktive vegetarische Kost“ mindestens einmal jährlich im Umfang von mindestens 14 Stunden teilnimmt;
33. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.5 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes, die Gerichte der Sonderkostformen entsprechend den Gerichten auf dem Speisenplan anzubieten und die Portionsgrößen bei den Eltern abzufragen und zu berücksichtigen;
34. sofern angeboten, die Pflicht gemäß Ziffer 16.1.6 Anlage 1 Ergänzung zur Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes die Menübestandteile Salatdressing, Dessert und Salate/Rohkostsalate ausschließlich selbst aus frischen, unverarbeiteten und wenig verarbeiteten Lebensmitteln herzustellen.