

Anlage 1 "Fachtechnische Leistungsbeschreibung"

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Standortinformationen	3
1.1	Deutsche Welle Funkhaus Bonn	3
1.2	Abfall- und Wertstoffentsorgung im Funkhaus Bonn	4
1.3	Durchfahrtshöhe Tiefgarage	5
2	Casinoreinigung am Standort Bonn	5
2.1	Gegenstand und Ziel	5
2.2	Leistungsbausteine	6
2.3	Allgemeine Leistungsanforderungen	6
2.3.1	Reinigungs- und Servicepersonal	6
2.3.2	Fach- und Führungskraft	9
2.3.3	Fundsachen und Schadensmeldungen	10
2.3.4	Aufenthalts- und Lagerräume	11
2.3.5	Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz	11
2.3.6	Leistungsbehinderung	13
2.4	Leistungsbaustein 1 (Casino- und Küchenreinigung)	13
2.4.1	Reinigungszeiten	13
2.4.2	Ausführung der Reinigung	14
2.4.3	Einsatz / Revierplan	15
2.4.4	Turnusplan	15
2.4.5	Hinweise zu Bodenarbeiten	16
2.4.6	Hinweise zu Obenarbeiten	17
2.4.7	Reinigungsmittel	18
2.4.8	Maschinen und Geräte	19
2.4.9	Schlüssel	19
2.4.10	Abfallentsorgung	20
2.4.11	Leistungsbeschreibung	20

2.5	Leistungsbaustein 2 (Vorarbeiterleistung sowie küchennahe Spül-, Ausgabe- und Abräumdienste).....	29
2.5.1	Leistungszeitfenster und Ergebnisverpflichtung.....	30
2.5.2	Mengengerüst und technische Ausstattung.....	32
2.5.3	Vorarbeiterleistung	35
2.5.4	Spülergebnis.....	36
2.5.5	Theken- und Ausgabezustand.....	39
2.5.6	Abräum- und Tischzustand.....	41
2.5.7	Schnittstellen zum Auftraggeber.....	43
2.5.8	Mängel-, Reaktions- und Sondereinsatzregelung Baustein 2.....	44
2.6	Qualitätsmanagement, Leistungsstunden und -Obergrenzen.....	46
2.6.1	Leistungsstunden und -Obergrenzen.....	46
2.6.2	Kalkulierte Leistungsstunden	47
2.6.3	Qualitätssicherung	48
2.7	Vorbereitung und Überleitung bei Vertragsstart / -beendigung	53
2.7.1	Vorbereitung Regelbetrieb / Start-Up-Phase	53
2.7.2	Überleitung bei Vertragsbeendigung	56
2.8	Definition der Leistungsarten bei der Casino- und Küchenreinigung.....	57
2.8.1	Begriffe der Gebäudeinnenreinigung.....	57
2.8.2	Ausführung von Reinigungsarbeiten bei der Fußbodenreinigung	59
2.8.3	Ausführung der Reinigung von Oberflächen, Ausstattung und Ein- richtung (Inventar) sowie Decken und Wänden	68
2.8.4	Ausführung von Desinfektionsverfahren.....	71
2.9	Hinweise zur Kalkulation.....	73

1 Allgemeine Standortinformationen

1.1 Deutsche Welle Funkhaus Bonn

Die Deutsche Welle (DW) ist der Auslandsrundfunk der Bundesrepublik Deutschland. „Die Welle“ wurde 1953 gegründet; sie ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts und Mitglied der ARD, finanziert sich jedoch nicht aus Rundfunkgebühren, sondern aus Steuergeldern. Die deutschen Standorte befinden sich in Bonn und Berlin, wobei Bonn als Hauptsitz fungiert. Es werden Programme in 30 Sprachen angeboten. Traditionell fand der Ausspielweg ausschließlich über Kurz- und Mittelwelle statt. Seit den 1990er Jahren nutzt der Sender neben der Kurzwelle mit ihrer hohen terrestrischen Reichweite die Satellitenübertragung, einen Internet-Livestream und in manchen Ländern lokal das UKW-Band. Die Deutsche Welle arbeitet trimedial: Fernsehen (DW-TV), Radio und Internet (dw.com).

Die Deutsche Welle hat in Bonn Ihren Sitz im Schürmann-Bau mit einer Gesamtfläche von rund 160.000 m². Der Schürmann-Bau erstreckt sich auf einer Länge von etwa 300 m an der Ostseite der gegenüberliegend von Villen bestehenden Kurt-Schumacher-Straße, zwischen dem Post Tower im Südosten und der ehemaligen Hermann-Ehlers-Straße im Nordwesten. Nördlich grenzt das Bundeshaus an, im Nordosten das ehemalige Abgeordnetenhochhaus Langer Eugen.

Derzeit arbeiten hier täglich ca. 1.000 Mitarbeitende, hinzu kommen täglich rund 200 Besuchende, Gäste, Dienstleistende und verschiedenste Fremdfirmen. Der Gebäudekomplex besteht aus 9 einzelnen miteinander verbundenen Gebäudeteilen.



1.2 Abfall- und Wertstoffentsorgung im Funkhaus Bonn

Wie entsorge ich was?	Papier / Papier-behälter	Studios / Papier-behälter	Abfall-statio-nen	Zentrale Sammel-stellen	Gebäu-dema-nage-ment	Zwi-schen-lager U1
Papier und Pappe	X	X				
Kartonagen			X			
Altakten					X	
Glas; alle Farben			X			
Bioabfall			X			
Kunststoffe, Grü-ner Punkt			X			
Restmüll			X			
Batterien, Disket-ten, CD´S, Tro-ckenbatterien, Tin-tenpatronen				X		X
Sonderabfälle (nur nach vorheriger Benachrichtigung an Gebäudeverwal-tung*))					X	
Bänderreste, Cellu-loidabfälle		X				

Die Abfallentsorgung im Funkhaus Bonn muss nach der Satzung der Stadt Bonn/bonnorange und der Deutschen Welle durchgeführt werden.

Wertstoffe sind getrennt zu sammeln und zu entsorgen. Der Tabelle ist zu entnehmen, wie die einzelnen Abfallarten getrennt gesammelt werden. Die Abfalls-orten sind durch den Auftragnehmer im Müllsammelraum in die jeweils ent-sprechenden Behälter zu entsorgen.

Nachhaltigkeit ist eines der Unternehmensziele der DW. Umweltfreundliche Gebäudereinigung ist der Deutschen Welle ein wichtiges Anliegen.

Der Auftraggeber behält sich vor, dass Müllkonzept in der Laufzeit zu optimie-ren und anzupassen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich im Zuge der Leistungserbringung die Müll-räume und Übergabepplätze in einem sauberen und hygienischen Zustand zu halten. Die eingesetzten Transportmittel, Abfall-/ Wertstoffbehälter, etc. sind stets in einem einwandfreien hygienischen Zustand zu halten. Die gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittel- und Hygieneverordnung sind zu beachten.

1.3 Durchfahrtshöhe Tiefgarage

PKW-Einfahrt: 1,90 m hoch

LKW-Anlieferung: 3,90 m hoch

2 Casinoreinigung am Standort Bonn

Diese Leistungsbeschreibung definiert den geschuldeten Leistungsumfang, den zu erreichenden Reinigungs- und Servicezustand sowie die hierfür verbindlichen Mindestanforderungen. Soweit in einzelnen Bereichen konkrete Reinigungsverfahren benannt sind, sind diese verbindlich, sofern nicht im Einzelfall aus Gründen des Materialschutzes, der Arbeitssicherheit oder der technischen Weiterentwicklung ein gleichwertiges, mindestens ebenso wirksames und materialschonendes Verfahren nach vorheriger Abstimmung eingesetzt wird.

Soweit technische Standards, Umweltzeichen, Filterstandards oder Produktqualitäten genannt sind, sind technisch und funktional gleichwertige Lösungen zulässig, sofern sie die gleiche oder eine höhere Eignung für Reinigungserfolg, Hygiene, Sicherheit, Nachhaltigkeit und Werterhalt nachweisen und vor Einsatz vom Auftraggeber nicht beanstandet werden.

Bei Widersprüchen zwischen allgemeinen und speziellen Regelungen gilt die speziellere Regelung; im Zweifel ist stets die strengere, für Hygiene, Sicherheit, Werterhalt und störungsfreien Casinobetrieb geeignetere Anforderung einzuhalten.

2.1 Gegenstand und Ziel

Gegenstand dieser Ausschreibung sind die Küchen- und Reinigungsleistungen im Casino-/Cafeteriabetrieb der Deutschen Welle am Standort Bonn. Der Auftrag umfasst sowohl die laufende Casino- und Küchenreinigung definierter Flächen als auch küchennahe Service-, Spül- und Ausgabeunterstützungsleistungen im laufenden Betrieb.

Ziel der Leistungsbeauftragung ist eine jederzeit hygienisch einwandfreie, sichere, funktionsgerechte und serviceorientierte Bewirtschaftung der vom Auftrag erfassten Bereiche. Der Auftragnehmer schuldet nicht lediglich ein Tätigwerden, sondern den vertraglich beschriebenen Reinigungserfolg und die ordnungsgemäße Ausführung der zugewiesenen Serviceleistungen.

Der Leistungsort umfasst ausschließlich die in den Vergabeunterlagen und Anlagen ausgewiesenen Flächen des DW-Casinos, der Cafeteria, des Forum Europa sowie die zugehörigen Küchen-, Kühl-, Lager-, Spül-, Büro-, Aufenthalts-, Müll-, Reinigungs- und Anlieferbereiche.

Die Leistungen sind in einem laufenden, störungssensiblen Betriebsumfeld zu erbringen. Der Auftragnehmer hat seine Arbeitsabläufe so zu organisieren, dass Beeinträchtigungen des Medienbetriebs, der internen Logistik, der Essensausgabe, des Publikumsverkehrs und der Sicherheit auf das unvermeidbare Mindestmaß reduziert werden.

Die Leistungsbeschreibung ist so zu verstehen, dass alle zur vollständigen, sachgerechten und rechtssicheren Erbringung der beschriebenen Leistungen objektiv erforderlichen Nebenleistungen, Hilfsleistungen, Schutzmaßnahmen, Vorhalte- und Dokumentationspflichten mit umfasst sind, auch wenn sie nicht an jeder Stelle ausdrücklich einzeln aufgeführt werden.

Soweit gesetzliche, behördliche, berufsgenossenschaftliche oder lebensmittelhygienische Anforderungen strengere Maßstäbe vorsehen als diese Leistungsbeschreibung, gehen diese strengeren Anforderungen der Leistungsbeschreibung vor.

2.2 Leistungsbausteine

Die Leistungen gliedern sich in die folgenden beiden Leistungsbausteine:

Leistungsbaustein 1: Casino- und Küchenreinigung der in den Anlagen ausgewiesenen Flächen, Räume und Funktionsbereiche.

Leistungsbaustein 2: Vorarbeiterleistung sowie küchennahe Spül-, Ausgabe- und Abräumdienste im Casino- und Cafeteriabetrieb.

2.3 Allgemeine Leistungsanforderungen

2.3.1 Reinigungs- und Servicepersonal

Der Auftragnehmer darf ausschließlich geeignete, fachkundige, zuverlässige und mit den eingesetzten Maschinen, Geräten sowie Reinigungs- und anderen Arbeitsmitteln vertrautes Reinigungs- und Servicepersonal einsetzen. Der Auftragnehmer setzt nach Ausbildung, Erfahrung und Personenanzahl das für die einwandfreie Leistungserbringung notwendige Personal ein.

Der Auftragnehmer hat durch organisatorische Maßnahmen sicherzustellen, dass durch Personalausfälle wie etwa Urlaub, Krankheit, etc. die Leistungserbringung nicht beeinträchtigt wird. Hierfür ist ausreichend Reinigungs- und Servicepersonal im Vorfeld in den Objekten zu unterweisen.

Der Auftraggeber ist berechtigt, vom Auftragnehmer den Nachweis zu verlangen, dass das eingesetzte Personal die in dieser Leistungsbeschreibung genannten Qualifikationsanforderungen (insbesondere Berufserfahrung, Sprachkenntnisse, Gesundheitszeugnisse, HACCP-Schulungen) erfüllt. Erweist sich im Einzelfall, dass eine Person die vertraglich vereinbarten Mindestanforderungen nicht erfüllt, ist der Auftragnehmer verpflichtet, unverzüglich eine qualifizierte Ersatzperson zu benennen.

Das Personal muss über die notwendigen Gesundheitszeugnisse (Belehrung nach § 43 IfSG) und Schulungen im Bereich HACCP verfügen. Eine jährliche Auffrischung der Belehrung nach § 43 IfSG sowie der HACCP-Schulung ist nachzuweisen und dem Auftraggeber auf Anforderung vorzulegen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, alle gesetzlichen und tariflichen Mindestentgeltvorschriften für das eingesetzte Personal einzuhalten. Auf Anforderung des Auftraggebers hat der Auftragnehmer schriftlich zu bestätigen, dass die Mindestentgeltvorschriften eingehalten werden. Der Auftraggeber ist berechtigt, bei begründetem Verdacht auf Verstöße gegen Mindestentgeltvorschriften die zuständigen Aufsichtsbehörden (insbesondere die Finanzkontrolle Schwarzarbeit) zu informieren.

Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass mit dem eingesetzten Reinigungs- und Servicepersonal eine Verständigung in deutscher Sprache möglich ist (mindestens Niveau A2). Dies dient der allgemeinen Sicherheit (z. B. bei der Sicherheitseinweisung oder im Falle eines Feuersalarms) und der ordnungsgemäßen Vertragserfüllung. Personal, das nicht die Anforderungen erfüllt, kann von der Deutschen Welle zurückgewiesen werden. In diesem Fall hat der Auftragnehmer unverzüglich qualifiziertes Ersatzpersonal bereit zu stellen.

Den Arbeitskräften des Auftragnehmers ist es untersagt, Einblick in analoge und digitale Medien des Auftraggebers zu nehmen. Der Auftragnehmer wird seine Arbeitskräfte schriftlich verpflichten, Stillschweigen über alle ihnen im Zusammenhang mit ihrer Tätigkeit bekannt gewordenen Vorgänge zu bewahren. Im Falle des Einsatzes von Nachunternehmern stellt der Auftragnehmer

sicher, dass dieser seinen Arbeitskräften die gleiche Verschwiegenheitsverpflichtung auferlegt. Diese Verpflichtung besteht auch nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses fort. Die gültigen Datenschutzgesetze sind einzuhalten. Auf Verlangen hat der Auftragnehmer der Deutschen Welle die Verschwiegenheitsverpflichtungen vorzulegen.

Dem Reinigungs- und Servicepersonal ist die Benutzung von Telefonen (außer im Notfall), -IT-Technik, Maschinen und Geräten jeglicher Art, die nicht im Eigentum des Auftragnehmers stehen, untersagt.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass von seinem Reinigungs- und Servicepersonal keine betriebsfremden Personen ins Objekt mitgebracht werden und dass sich außerhalb der Dienstzeit kein Reinigungs- und Servicepersonal des Auftragnehmers im Gebäude aufhält.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, nur Personal einzusetzen, das keine einschlägigen Vorstrafen aufweist und für die Tätigkeit im Casinobetrieb geeignet ist. Auf Anforderung hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber eine entsprechende Eigenerklärung vorzulegen. Der Auftragnehmer trägt die Verantwortung für die Zuverlässigkeit seines Personals.

Das durch den Auftragnehmer eingesetzte Personal trägt während der Arbeitszeit im Projekt eine einheitliche und saubere, vom Auftragnehmer gestellte Arbeitskleidung. Auf ein ordentliches Erscheinungsbild wird Wert gelegt.

Jede Reinigungs- und Servicekraft erhält einen Fremdfirmenausweis, der personenbezogen ist und der während der Anwesenheit im Reinigungsobjekt deutlich sichtbar zu tragen ist. Der Auftragnehmer wird versuchen, die Personalfluktuationsrate so gering wie möglich zu halten.

Es besteht ein absolutes Alkoholverbot sowie innerhalb des Gebäudes ein striktes Rauchverbot für den Auftragnehmer und das Reinigungs- und Servicepersonal.

Das eingesetzte Reinigungs- und Servicepersonal ist vom Auftragnehmer entsprechend den Leistungsanforderungen des Auftraggebers zu unterweisen und regelmäßig weiterzubilden.

Der Auftragnehmer übergibt dem Auftraggeber spätestens mit Leistungsbeginn einen Jahresschulungsplan, aus dem Häufigkeiten und Inhalte der Schulungen hervorgehen.

Eine Vertragsbeziehung zwischen der Deutschen Welle und dem Personal des Auftragnehmers entsteht nicht.

Kassenleistungen sind nicht Bestandteil dieser Ausschreibung. Die Bedienung der Kassen sowie das Bargeschäft im Casino-/Cafeteriabetrieb erfolgen ausschließlich durch Personal des Auftraggebers oder durch durch ihn beauftragte Dritte. Der Auftragnehmer kalkuliert hierfür kein Personal.

Das eingesetzte Spül- und Reinigungspersonal verfügt über mindestens 3 Jahre Berufserfahrung mit explizitem Bezug auf den Betrieb einer Großküche. Der Auftragnehmer weist dies auf Anforderung des Auftraggebers durch Eigenerklärung nach; eine Vorlage namentlicher Personalstammdaten vor Auftragsvergabe wird nicht verlangt.

2.3.2 Fach- und Führungskraft

Der Auftragnehmer hat eine verantwortliche Fach- und Führungskraft zu benennen, die mit dem Auftraggeber oder dessen Beauftragten eng zusammenarbeiten und eine ordnungsgemäße und einwandfreie Leistungserbringung sicherstellen. Die Fach- und Führungskraft ist gegenüber dem eingesetzten Reinigungs- und Servicepersonal weisungsbefugt. Sollte die Fach- und Führungskraft die vertraglich vereinbarten Aufgaben nicht ordnungsgemäß erfüllen, ist der Auftragnehmer verpflichtet, unaufgefordert eine gleichwertige Ersatzperson zu benennen und dem Auftraggeber vorzustellen. Der Austausch erfolgt durch den Auftragnehmer; eine Zustimmung des Auftraggebers ist nicht erforderlich, solange die Qualifikationsanforderungen erfüllt sind.

Die Fach- und Führungskraft ist kalkulatorisch so zu berücksichtigen, dass die nachfolgenden Tätigkeiten sach- und fachgerecht erbracht werden können.

Die Tätigkeiten der Fach- und Führungskraft erstrecken sich auf die Einhaltung und Überwachung des geschuldeten Leistungsumfangs, der Steuerung der Leistungen, die Kontrolle von Leistungsbeschreibung und Arbeitserfolg, die Organisation des Mitarbeiterinsatzes, die Überwachung der Arbeitsmethodik und Arbeitssicherheit, der Sicherstellung der erforderlichen Technologie und des objektgerechten Einsatzes sowie das Qualitätsmanagement inkl. der entsprechenden Dokumentation. Die Fach- und Führungskraft hat sich zudem regelmäßig mit den Verantwortlichen aus dem Casinobetrieb des Auftraggebers über die Qualität der Reinigungs- und Serviceleistungen abzustimmen.

Die Fach- und Führungskraft muss darüber hinaus kurzfristig erreichbar sein.
Die Fach- und Führungskraft muss zwischen 07.00 Uhr bis 17.30 Uhr unter einer festen Telefonnummer oder Handynummer erreichbar sein.

Die Fach- und Führungskraft weist mindestens die Qualifikation als Staatlich geprüfte(r) Desinfektor/in oder eine gleichwertige nachgewiesene Qualifikation auf und besitzt zudem mindestens 5 Jahre einschlägige Berufserfahrung als Fach- und Führungskraft in Reinigungs-, Casino- oder Großküchenbetrieben mit Hygieneverantwortung. Für die Erfüllung der Aufgaben sowie der erforderlichen Kommunikation mit dem Auftraggeber sind gute Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift (mindestens Niveau B2) zwingend erforderlich.

Zusätzlich zur telefonischen Erreichbarkeit ist die Fach- und Führungskraft mindestens einmal wöchentlich persönlich vor Ort anwesend, um die technischen Abläufe der Reinigung und Desinfektion sowie die Einhaltung der Hygiene-, Qualitäts- und Arbeitsschutzanforderungen zu kontrollieren und mit den verantwortlichen Ansprechpersonen des Auftraggebers abzustimmen. Lage und Zeitfenster der Vor-Ort-Termine bestimmt der Auftragnehmer eigenverantwortlich; sie sind dem Auftraggeber im Voraus mitzuteilen, damit eine Begleitung möglich ist.

2.3.3 Fundsachen und Schadensmeldungen

Das Reinigungs- und Servicepersonal des Auftragnehmers ist verpflichtet, Fundgegenstände, zeitnah dem Ansprechpersonal der Deutschen Welle zu übergeben.

Der Auftragnehmer ist angehalten, sein Reinigungs- und Servicepersonal anzuweisen, mögliche Schäden, die sie feststellen (wie zum Beispiel flackernde Lampen, tropfende Wasserhähne, defekte Türschlösser, etc.) zeitnah dem Ansprechpersonal zu melden. Mängel und Schäden an Einrichtungsgegenständen sind dem Casinobetrieb des Auftraggebers unverzüglich schriftlich mit Angabe des Mangels und der Raumnummer mitzuteilen. Soweit diese Mängel und Schäden eine Gefährdung des Reinigungs- und Servicepersonals darstellen, darf die Reinigung- und Serviceleistung nicht vor Beseitigung der festgestellten Mängel und Schäden ausgeführt werden.

2.3.4 Aufenthalts- und Lagerräume

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, vom Auftraggeber zur Verfügung gestellte Einrichtungen und Geräte pfleglich zu behandeln. Bei Übergabe der Gegenstände und Einrichtungen erstellen Auftragnehmer und Auftraggeber ein Übergabeprotokoll. Der Auftragnehmer hat dabei den ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen und dem Auftraggeber solche Mängel mitzuteilen, die bei Anwendung der verkehrsüblichen Sorgfalt erkennbar sind. Diese werden im Übergabeprotokoll verzeichnet. Nach Ende der Vertragslaufzeit sind die Gegenstände und Einrichtungen im ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Unterlässt der Auftragnehmer die Mitteilung, so haftet er für Schäden, die aufgrund des nicht ordnungsgemäßen Zustands der Gerätschaften entstehen.

Der Auftragnehmer ist für die Sicherung seines Besitzes sowie der ihm vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Arbeits- und Betriebsmittel gegen Diebstahl und Einbruch verantwortlich.

2.3.5 Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz

Der Auftragnehmer hat bei der Durchführung seiner Leistungen die Verordnung zum Schutz vor gefährlichen Stoffen (GefStoffV) zu beachten und einzuhalten. Der Auftragnehmer hat bei Bedarf eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen, in der auf die mit dem Umgang mit Gefahrstoffen verbundenen Gefahren für Mensch und Umwelt hingewiesen wird und die erforderlichen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln festgelegt werden. Diese Gefährdungsbeurteilung ist auf jedem Fall schriftlich der zuständigen Ansprechperson des Auftraggebers zuzuleiten. Die sach- und fachgerechte Entsorgung entstehender gefährlicher Abfälle ist durchzuführen. Gemäß Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) vom 07.08.1996 in der jeweils gültigen Fassung über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei der Arbeit, ist der Auftragnehmer verpflichtet, Maßnahmen des Arbeitsschutzes im Sinne des Gesetzes zur Verhütung von Unfällen bei der Arbeit und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren durchzuführen, zu sichern und zu verbessern.

Vor Beginn der Leistungsdurchführung hat der Auftragnehmer die mit der Arbeit verbundene Gefährdung zu ermitteln und diese im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung zu dokumentieren. Hinsichtlich der Gefahren für die Sicher-

heit und Gesundheit während der gleichzeitigen Tätigkeit mehrerer Fremdfirmen an einem Arbeitsplatz stimmt sich die Deutsche Welle mit dem Auftragnehmer über die mit den Arbeiten verbundenen Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit des Auftragnehmers gemäß ArbSchG ab und leiten hiervon Maßnahmen ab.

Für den Gefahrenfall müssen die mit der Reinigung bzw. dem Service beauftragten Mitarbeitenden durch den Auftragnehmer über die im Gebäude ausgeschilderten Flucht- und Rettungswege vorab eingewiesen und informiert werden.

Über Lage, Zugang zu den Gebäuden und die Flucht- und Rettungswege wird der Auftragnehmer einmalig vor Auftragsbeginn durch die Deutsche Welle eingewiesen. Der Auftragnehmer hat die Kenntnisnahme der Unterweisung schriftlich zu bestätigen. Im Anschluss ist eine Gefährdungsbeurteilung durch den Auftragnehmer zu erstellen und der Ansprechperson des Auftraggebers vorzulegen.

Infektionsschutz

Arbeitskräfte, die gemäß § 6 Infektionsschutzgesetz (IfSG) an einer meldepflichtigen übertragbaren Krankheit oder an einer Erkrankung gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) (z.B. Sars-COV-2/ Covid19, Borkenflechte, Krätze, Keuchhusten, Masern, Mumps, Röteln, Windpocken, Scharlach, Salmonellen, Tuberkulose, Hepatitis, Shigellenruhr, hämorrhagischem Fieber) erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen die Einrichtungen der auftraggebenden Seite nicht betreten, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes/der behandelnden Ärztin oder des Gesundheitsamtes eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Entsprechendes gilt für Ausscheider und im Falle der Verlausung.

Des Weiteren hat der Auftragnehmer für die Einhaltung der berufsgenossenschaftlichen Vorschriften zu sorgen. Das Protokoll über die Belehrung der Mitarbeitenden über die Unfallverhütungsvorschriften mit Termin-, Zeitraum-, Thema- und Teilnehmerangabe mit Unterschriften ist mindestens einmal jährlich spätestens im I. Quartal des jeweiligen Vertragsjahres der Ansprechperson des Auftraggebers unaufgefordert kostenneutral zu übergeben.

2.3.6 Leistungsbehinderung

Wird der Auftragnehmer in der ordnungsgemäßen Ausführung der Leistung behindert, so hat er die Behinderung sowie die ausgefallene Leistung dem Auftraggeber unverzüglich in allen Fällen auch in offenkundigen Fällen schriftlich anzuzeigen. Die Anzeige kann in sachlich begründeten Ausnahmefällen nachträglich erfolgen. Unterlässt der Auftragnehmer die Anzeige, so hat er nur dann Anspruch auf Berücksichtigung der hindernden Umstände, wenn dem Auftraggeber offenkundig die Tatsache und deren hindernde Wirkung bekannt waren.

Leistungsausfall aufgrund einer Behinderung hat der Auftragnehmer bei erfolgsbezogenen Tätigkeiten nachzuholen, evtl. jedoch nicht bei wiederkehrenden Leistungen. Im Zweifelsfall steht dem Auftraggeber das Bestimmungsrecht zu, ob der Auftragnehmer die ausgefallene Leistung nachzuholen hat. Arbeitskräfte, die infolge der Behinderung ihre ursprünglichen Aufgaben nicht wahrnehmen können, sind vorrangig mit der Erledigung anderer beauftragter, eventuell vom Auftragnehmer vorzuziehender Leistungen zu beschäftigen. Hat der Auftraggeber die Behinderung zu vertreten, bleibt der Vergütungsanspruch des Auftragnehmers erhalten, jedoch mit der Maßgabe, dass sich der Auftragnehmer dasjenige anrechnen lassen muss, dass er in Folge des Leistungsausfalls an Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Verwendung seiner Ressourcen erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt. Ist die ausgefallene Leistung nachzuholen, so ist sie erneut zu vergüten. Das Gleiche gilt, wenn keiner der beiden die Behinderung zu vertreten hat. Hat der Auftragnehmer die Behinderung zu vertreten, entfällt sein Vergütungsanspruch für nicht nachgeholte Leistungen.

2.4 Leistungsbaustein 1 (Casino- und Küchenreinigung)

Der Leistungsbaustein 1 umfasst die laufende Casino- und Küchenreinigung der Casino-Flächen. Die Reinigung ist bereichs-, material- und nutzungsgerecht auszuführen.

2.4.1 Reinigungszeiten

Die Casino- und Küchenreinigung erfolgt montags bis freitags im Zeitraum von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Die Möglichkeit der Frühreinigung besteht nicht.

Für Sonderarbeiten und in Einzelfällen können in Absprache mit dem Auftraggeber abweichende Zeiten vereinbart werden, wenn dies aufgrund der Eigenart der Leistung erforderlich ist.

Leistungen aus der regelmäßigen Casino- und Küchenreinigung, die auf einen Feiertag fallen, sind am darauffolgenden Werktag gemäß der Leistungsbeschreibung nachzuarbeiten, sofern diese nicht sowieso arbeitstäglich zu erbringen sind.

2.4.2 Ausführung der Reinigung

Der Auftragnehmer versichert, sämtliche vertragsgegenständlichen Leistungen zuverlässig, leistungs-, fach- und fristgerecht, entsprechend den allgemein anerkannten Regeln des Gebäudereiniger-Handwerks sowie unter Beachtung der jeweils neuesten Entwicklungen und Erkenntnisse auf dem Reinigungssektor, auszuführen. Der Auftragnehmer hat hierbei die Pflegeanleitung der Hersteller der Boden- und Oberflächenmaterialien zu berücksichtigen

Der Auftragnehmer hat die in dieser Leistungsbeschreibung definierten Reinigungsverfahren und Qualitätsstandards einzuhalten. Soweit aus Gründen des Materialschutzes, der Arbeitssicherheit, der Hygiene oder aus einem anderen, dem Vertragszweck dienenden Grund abweichende Verfahren erforderlich sind, hat der Auftragnehmer dies dem Auftraggeber anzuzeigen und sich abzustimmen.

Der Auftragnehmer hat sein Reinigungs- und Servicepersonal anzuweisen, jeweils nur den Raum zu beleuchten, in dem gerade gearbeitet wird. Nach der Reinigung hat das Reinigungs- und Servicepersonal die einzelnen Räume abzuschließen, soweit nicht im Einzelfall eine Sonderregelung getroffen ist, und offene Fenster zu schließen. Räume, deren Fenster oder Türen zu Reinigungszwecken geöffnet werden, dürfen nicht unbeaufsichtigt sein. Brandschutztüren dürfen nicht verkeilt werden.

Die eingesetzten Reinigungstücher haben dem allgemein gültigen Farbsystem zu entsprechen:

- rot: WC-Becken, Urinale, Fäkalienbecken
- gelb: Waschbecken, Dusch- und Badewannen sowie Wandfliesen
- blau: übrige Einrichtungsgegenstände

- grün: Oberflächenreinigung mit Desinfektionsmitteln

2.4.3 Einsatz / Revierplan

Vor Beginn der Leistungserbringung hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber gebäudebezogen / revierbezogen einen Einsatzplan / Revierplan mit Angabe

- der Funktion, der Anzahl der eingesetzten Personen, der Qualifikation und der Anwesenheitsfenster des eingesetzten Reinigungs- und Servicepersonals (Vorlage in funktionaler, nicht namentlicher Form; eine namentliche Liste wird ausschließlich über das Pförtner-/Sicherheitssystem des Auftraggebers für Zwecke des Fremdfirmenausweises geführt),
- der zu reinigenden Fläche,
- der durchzuführenden Reinigungsleistungen und
- der Reinigungszeiten

vorzulegen. Der Einsatzplan / Revierplan ist dem Auftraggeber 14 Tage vor Leistungsbeginn vorzulegen und fortlaufend zu aktualisieren.

Der Einsatzplan / Revierplan ist so zu gestalten, dass dieser auch bei möglichen Sprachbarrieren eindeutig gelesen werden kann. Unter Umständen mit Berücksichtigung von Farbcodes, Grundrissen, Lageplänen, Piktogrammen, etc.

2.4.4 Turnusplan

Vor Beginn der Leistungserbringung hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber gebäudebezogen einen Turnusplan mit Angabe

- der Raumgruppe,
- der Raumnummer,
- der Raumbezeichnung,
- der durchzuführenden Turnusreinigungsleistungen und
- der Reinigungswoche der Turnusreinigungsleistung

vorzulegen. Der Turnusplan ist dem Auftraggeber 14 Tage vor Leistungsbeginn vorzulegen und fortlaufend zu aktualisieren.

Turnusleistungen sind solche Leistungen welche unter III. jeweils als Turnusaufgaben (monatlich, quartalsweise, halbjährlich und jährlich) angegeben sind.

Grundsätzlich sind durchgeführte Turnusleistungen dem Auftraggeber mitzuteilen und abnehmen zu lassen.

2.4.5 Hinweise zu Bodenarbeiten

Die Reinigung der Fußböden beinhaltet alle mit Reinigungsgeräten unter Wegrücken leicht beweglicher Einrichtungsgegenstände (insbesondere Rollcontainer) zugänglichen Bodenflächen. Leicht bewegliche Einrichtungsgegenstände sind durch den Auftragnehmer im für die Leistungserbringung erforderlichen Umfang zu verrücken und nach Abschluss der Reinigung wieder an ihren ursprünglichen Standort zurückzustellen. Schränke, Tische und ähnliche schwer bewegliche Einrichtungsgegenstände werden dabei nicht bewegt.

Teppiche und Matten sind durch den Auftragnehmer im erforderlichen Umfang anzuheben bzw. aufzunehmen. Die darunterliegenden Bodenflächen sind vollständig und ordnungsgemäß zu reinigen. Nach Abschluss der Reinigungsleistung sind Teppiche und Matten wieder lage- und funktionsgerecht einzubringen.

Die Entfernung durch Fleckdetachur entfernbare Flecken in Textilbodenbelägen ist Bestandteil der Casino- und Küchenreinigung.

Für die Pflege der homogenen Fußbodenflächen sind ausschließlich geeignete, für den jeweiligen Bodenbelag zugelassene und rutschhemmende Pflegemittel zu verwenden. Die material- und herstelleraufgaben sind einzuhalten. Für die Pflege der homogenen Fußbodenflächen sind rutschhemmende Mittel zu verwenden.

Die schmutzauffangenden Einrichtungen sind intensiv zu reinigen, um zu verhindern, dass starker Schmutz in das Gebäude getragen wird. Insbesondere sind Schmutzfangeinrichtungen wie Schmutzfangmatten und Schmutzgitter, anzuheben und darunter zu reinigen. Nach Abschluss der Reinigung sind diese ordnungsgemäß und funktionsgerecht wieder einzusetzen.

Sofern während der laufenden Reinigungsarbeiten Rutschgefahr besteht, sind entsprechende Hinweisschilder gut sichtbar für Passanten aufzustellen. Bei Arbeiten, die die im Gebäude anwesenden Personen gefährden könnten, hat der

Auftragnehmer die erforderlichen Sicherungsmaßnahmen zu treffen. Die Sicherungsmaßnahmen sind in dem Umfang zu treffen, der zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden erforderlich ist.

Des Weiteren hat die Reinigung so zu erfolgen, dass der vertraglich geschuldete Pflegezustand der Bodenflächen fortlaufend erhalten bleibt und zusätzliche Grundreinigungsarbeiten nicht infolge unzureichender Casino- und Küchenreinigung erforderlich werden. Sollten ausschließlich infolge einer vom Auftragnehmer zu vertretenden mangelhaften oder unvollständigen Leistung Grundreinigungsarbeiten notwendig sein, gehen diese zu Lasten des Auftragnehmers.

Für eine professionelle Bodenreinigung ist die Casino- und Küchenreinigung mit einem geeigneten Reinigungsautomaten auszuführen. Es ist dabei besonders zu beachten, dass Wände, Türen und Zargen nicht verkratzt/beschädigt werden.

2.4.6 Hinweise zu Obenarbeiten

Waagerechte Oberflächen werden nur gereinigt, soweit diese abgeräumt und frei zugänglich sind. Eine Verpflichtung des Auftragnehmers zum Umräumen, Öffnen, Entleeren oder Neuordnen von Unterlagen, persönlichen Gegenständen oder Arbeitsmitteln besteht nicht. Nicht frei zugängliche Teilflächen sind von der Reinigung ausgenommen. Dies gilt insbesondere für Schreibtische, damit die individuelle Ordnung der Nutzer nicht gestört wird.

Leicht zu reinigende Oberflächen wie beispielsweise Gehäuse sind davon jedoch nicht betroffen und sind im Reinigungsumfang enthalten, soweit diese frei zugänglich sind und die Reinigung ohne Eingriff in Nutzereinstellungen, Verkabelungen oder die Funktionsfähigkeit der Geräte möglich ist. Elektrische und elektronische Geräte sind ausschließlich an den äußeren, sichtbaren Oberflächen zu reinigen, sofern keine anderslautende ausdrückliche Vereinbarung oder Beauftragung erfolgt.

Geschlossene Einrichtungen wie Schreibtische, Schränke u. ä. werden im Rahmen der Casino- und Küchenreinigung nur außenseitig gereinigt. Eine Innenreinigung ist nicht geschuldet, sofern sie nicht ausdrücklich gesondert vereinbart oder beauftragt wurde. Offene Regale und Ablageflächen sind, soweit diese leergeräumt und für die Reinigung zugänglich sind, durch den Auftragnehmer feucht zu reinigen.

Mauervorsprünge sind bis zu einer Höhe von 2,10 m im Rahmen der Casino- und Küchenreinigung zu entstauben. Gleiches gilt für Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m.

Verkleidete Heizkörper werden gereinigt, wenn die Abdeckung leicht zu entfernen ist. Ein leichtes Entfernen liegt nur vor, soweit dies ohne den Einsatz von Werkzeug, ohne besondere Demontearbeiten und ohne Beschädigungsrisiko möglich ist. Die Verkleidungen sind in der Reinigungshäufigkeit wie die Heizkörper selbst zu behandeln. Verkleidete Heizkörper, deren Abdeckung nicht entfernbar ist, werden mittels Ausblasen und Absaugen unter Verwendung geeigneter Reinigungsgeräte gereinigt. Nach Abschluss der Arbeiten sind gelöste Verschmutzungen im unmittelbaren Arbeitsbereich vollständig aufzunehmen und zu beseitigen.

2.4.7 Reinigungsmittel

Vor Auftragserteilung hat der Auftragnehmer die DIN-Sicherheitsdatenblätter für die verwendeten Reinigungsprodukte beim Auftraggeber vorzulegen und stets aktuell aufzulisten und mit dem Auftraggeber abzustimmen.

Alle für die Reinigungsarbeiten und zur Bodenpflege benötigten Betriebsmittel und Werkstoffe stellt der Auftragnehmer. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, einwandfreie, umweltschonende und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden, die eine Beschädigung der zu behandelnden Flächen und Einrichtungsgegenstände ausschließen. Für die Bodenpflege sind nur rutschhemmende Pflegemittel zu verwenden. Von den eingesetzten Reinigungsmitteln darf keine gesundheitliche Gefährdung oder Belastung in Form von Rückständen oder Gerüchen entstehen bzw. hinterlassen werden. Sämtliche im Objekt eingesetzte Mittel müssen frei von Formaldehydausdunstungen sein. Desinfektionsmittel müssen in der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH) eingetragen sein und den Richtlinien entsprechend eingesetzt werden. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die eingesetzten Reinigungsmittel das Umweltzeichen „Blauer Engel“ oder vergleichbare Zertifizierungssysteme aufweisen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich für jedes verwendete Reinigungs- und Pflegemittel den Fragebogen „Anbieterfragebogen zur Umweltverträglichkeit von

Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln“ gemäß Anlage II des Leitfadens zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung von Reinigungsleistungen und –mitteln“ vom Umweltbundsamt vorzulegen. Eine Änderung dieser Reinigungs- und Pflegemittel ist dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Der Auftraggeber kann ein Prüfungszeugnis einer anerkannten Materialprüfstelle beziehungsweise die zugehörigen Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Erzeugnisse kostenfrei vom Auftragnehmer anfordern.

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass er bei der Entsorgung seiner Produkte die örtlichen Abfallbestimmungen beachtet und einhält.

2.4.8 Maschinen und Geräte

Alle für die Durchführung der Reinigungsarbeiten benötigten Maschinen, Geräte u. ä. Hilfsmittel sowie Reinigungs- und Arbeitsmittel einschließlich Abfallsäcke, große und kleine Müllbeutel stellt der Auftragnehmer. Sämtliches Equipment muss den am Ort der Leistungserbringung geltenden gesetzlichen Regelungen, insbesondere den Regelungen des Gerätesicherheitsgesetzes sowie den Anforderungen der einschlägigen DIN-Normen und den VDE-Vorschriften entsprechen und sich in geprüftem, technisch einwandfreiem Zustand befinden.

Der AN ist für die Sicherung seines Besitzes sowie der ihm vom AG zur Verfügung gestellten Arbeits- und Betriebsmittel gegen Diebstahl und Einbruch verantwortlich.

2.4.9 Schlüssel

Das Fach- und Führungspersonal bzw. der/die Vorarbeitende erhalten Schlüssel für die Reviere. Die Annahme der Schlüssel ist nach erfolgter Vollständigkeitskontrolle schriftlich zu bestätigen. Das Fach- und Führungspersonal bzw. der/die Vorarbeitende gibt die Schlüssel dann an das Reinigungs- und Servicepersonal aus. Diese haben den Schlüssel mittels einer passenden Sicherung an der Arbeitskleidung zu befestigen und am Körper zu tragen. Nach Arbeitsende werden die Schlüssel in den in der Reinigungskammer montierten Briefkasten gehängt. Das Fach- und Führungspersonal bzw. der/die Vorarbeitende kann am Empfangsdienst, ebenfalls gegen Unterschrift, einen Generalschlüssel bekommen. Dieser ist nach Beendigung der Arbeitszeit wieder abzugeben.

Sämtliche Schlüssel verbleiben in der Liegenschaft der Deutschen Welle und dürfen nach Dienstende nicht außer Haus gelangen.

2.4.10 Abfallentsorgung

Die Abfallbeseitigung umfasst alle hierfür aufgestellten Behälter, die Fraktionierung hat nach dem vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Sammelsystem zu erfolgen. Die Vorgaben und Regelungen der Gewerbeabfallverordnung sind zwingend einzuhalten.

Die Leerung hat in allen Bereichen entsprechend der im Leistungsverzeichnis vorgegebenen Häufigkeiten zu erfolgen. Analoges gilt für die innen- und außen-seitige Reinigung der Abfallbehälter.

Die Leerung und Sammlung der Abfälle bzw. des Mülls hat getrennt nach Fraktionen in entsprechenden Abfallsäcken bzw. Müllbeuteln zu erfolgen. Dies ist bei der Kalkulation der Materialkosten zwingend zu berücksichtigen. Aktuell gibt es vier standardmäßige Abfallfraktionen:

- Papier und Kartonagen
- Plastik und Kunststoffe
- Restmüll / Gewerbemüll
- Biomüll

Der Transport der Abfälle zu den Müllsammelstellen ist Bestandteil des Vertrages. Die Gestellung von Transportbehältern oder Säcken trägt der Auftragnehmer.

Auf Abfallvermeidung ist besonderer Wert zu legen (Verpackungen und Gebinde). Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Leergebinde aller Art auf seine Kosten zurückzunehmen und einem Recyclingverfahren zuzuführen.

2.4.11 Leistungsbeschreibung

Die Reinigungsflächen sind in 6 Raumgruppen eingeteilt.

2.4.11.1 A - Büro- und Personalräume

- Textilbeläge (Nadelfilz oder Teppich): Bürstsaugen

- Hartbodenbeläge (PVC; Lino, Kautschuk und sonstige Hartbodenbeläge): zweistufig nass wischen ggf. maschinell reinigen
- Steinbeläge: zweistufig feucht/nass wischen ggf. maschinell reinigen
- Holzfußböden: nebelfeucht wischen
- Teppiche und Matten sind durch den Auftragnehmer anzuheben; die darunterliegenden Bodenflächen sind vollständig zu reinigen.
- Horizontale Flächen des Einrichtungsmobiliars (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Fensterbänke, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) bis 2,10 m, soweit freigeräumt, nass reinigen und nachtrocknen
- Offene Regale und Ablageflächen sind, soweit diese leergeräumt und frei zugänglich sind, feucht zu reinigen.
- Polstermöbel, Stühle, Bänke, Hocker und Tritte inklusive Gestelle sind abzusaugen und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Griffspuren und sichtbare Verschmutzungen an Schreibtischlampen und Kartenlesegeräte entfernen, Rufanlagen desinfizierend reinigen
- Griffspuren und sichtbare Verschmutzungen an Türen, Glastüren (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern), Innenverglasung und Schränken sowie an Rahmen, Griffen, Lichtschaltern und Beschlägen bis 2,10 m entfernen
- Standfüße von Monitoren sowie hintere Schreibtischbereiche auch zwischen den Kabeln, soweit freigeräumt, entstauben bzw. feucht reinigen
- Waschbecken, sofern vorhanden, allseitig inkl. Spiegel, Ablage, Spender von Hygieneartikeln, Armaturen und Fliesenschild vollflächig nass desinfizierend reinigen und nachtrocknen. Kalk-, Wasserstein und andere Rückstände an Armaturen und in Waschbecken entfernen. Armaturen aufpolieren
- Spender (Handtuchspender, Seifenspende, Desinfektionsmittelspende) von Hygieneartikeln bestücken
- Papierkörbe, Abfall- und Wertstoffbehälter entleeren, den getrennt gesammelten Inhalt in die Behältnisse an den entsprechenden Sammelstellen entsorgen und mit entsprechenden Beuteln bestücken. Alle Behälter innen und außen nass reinigen und nachtrocknen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Wöchentlich sind Begebspuren (Striche, Streifen, etc.) zu entfernen sowie Fuß- und Sockelleisten feucht zu reinigen bzw. abzusaugen
- Wöchentlich ist die Bürotechnik (Telefone, Kopiergeräte, PC-Tower, Notebook, Tastaturen, Mäuse, etc.) oberflächlich von Staub zu befreien ohne Funktionen an Tasten und/oder Knöpfen auszulösen
- Wöchentlich sind Wandschmuck, Prospektständer, Kleiderhaken, Schirmständer, Feuerlöscher, Hinweisschilder, Bilder, Tafeln, Sanitätskasten, Steckdosen, Bewegungsmelder, Lichtschalter zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Wöchentlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen
- Monatlich ist das Einrichtungsmobiliar (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) auch über 2,10 m, soweit freigeräumt, vollflächig und allseitig inkl. Gestelle nass zu reinigen und nachzutrocknen
- Quartalsweise sind Lüftungsgitter sowie Lüftungsein-/auslässe komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Heizkörper, Heizrohre und Heizverkleidungen komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen nass zu reinigen und nachzutrocknen

2.4.11.2 B - Küchenräume

- Boden (PVC, Fliesen und sonstige Hartbodenbeläge) maschinell reinigen; Sicherheitsfliesen ggf. aufscheuern

- Griffspuren und sichtbare Verschmutzungen an Türen, Glastüren (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) und Schränken sowie an Rahmen, Griffen, Lichtschaltern und Beschlägen bis 2,10 m entfernen
- Gestelle von Einrichtungsmobiliar nass reinigen und nachtrocknen
- Wasch- bzw. Ausgussbecken allseitig inkl. Spiegel, Ablage, Spender von Hygieneartikeln, Armaturen und Fliesenschild vollflächig nass desinfizierend reinigen und nachtrocknen
- Armaturen aufpolieren
- Kalk-, Wasserstein und andere Rückstände an Armaturen und in Waschbecken entfernen
- Verschmutzungen an Wandfliesen, Spritzbereichen, etc. nass desinfizierend zu reinigen
- Bestückung mit Handtuchpapier/-rollen, Hygienebeutel, Seifen- und Händedesinfektionsmittelspender auffüllen
- Fußbodenabläufe aufnehmen, reinigen und auffüllen
- Papierkörbe, Abfall- und Wertstoffbehälter entleeren, den getrennt gesammelten Inhalt in die Behältnisse an den entsprechenden Sammelstellen entsorgen und mit entsprechenden Beuteln bestücken. Alle Behälter innen und außen feucht reinigen und nachtrocknen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Wöchentlich sind die Dunstabzugshauben allseitig zu entfetten und nass zu reinigen und nachtrocknen (Fettfilter können in der Bandspülmaschine gereinigt werden)
- Wöchentlich sind Wandschmuck, Prospektständer, Kleiderhaken, Schirmständer, Feuerlöscher, Hinweisschilder, Bilder, Tafeln, Sanitätskasten, Steckdosen, Bewegungsmelder, Lichtschalter zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Wöchentlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen
- Wöchentlich sind Lüftungsgitter sowie Lüftungsein-/auslässe komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen (auch über 2,10 m)

- Wöchentlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Wöchentlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Heizkörper, Heizrohre und Heizverkleidungen komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen nass zu reinigen und nachzutrocknen

2.4.11.3 C - Küchenlagerräume

- Boden (PVC, Fliesen und sonstige Hartbodenbeläge) maschinell reinigen; Sicherheitsfliesen ggf. aufscheuern
- Griffspuren und sichtbare Verschmutzungen an Türen, Glastüren (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) und Schränken sowie an Rahmen, Griffen, Lichtschaltern und Beschlägen bis 2,10 m entfernen
- Gestelle von Einrichtungsmobiliar nass reinigen und nachtrocknen
- Verschmutzungen an Wandfliesen, Spritzbereichen, etc. nass desinfizierend zu reinigen
- Fußbodenabläufe aufnehmen, reinigen und auffüllen
- Papierkörbe, Abfall- und Wertstoffbehälter entleeren, den getrennt gesammelten Inhalt in die Behältnisse an den entsprechenden Sammelstellen entsorgen und mit entsprechenden Beuteln bestücken. Alle Behälter innen und außen feucht reinigen und nachtrocknen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Wöchentlich sind Wandschmuck, Prospektständer, Kleiderhaken, Schirmständer, Feuerlöscher, Hinweisschilder, Bilder, Tafeln, Sanitätskasten, Steckdosen, Bewegungsmelder, Lichtschalter zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Wöchentlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen

- Wöchentlich sind Lüftungsgitter sowie Lüftungsein-/auslässe komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen (auch über 2,10 m)
- Wöchentlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Wöchentlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Heizkörper, Heizrohre und Heizverkleidungen komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen nass zu reinigen und nachzutrocknen

2.4.11.4 D – Müllräume und Reinigungskammern

- Bodenbeläge: zweistufig nass wischen ggf. maschinell reinigen
- Horizontale Flächen des Einrichtungsmobiliars (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Fensterbänke, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) bis 2,10 m, soweit freigeräumt, nass reinigen und nachtrocknen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Monatlich sind Wandschmuck, Prospektständer, Kleiderhaken, Schirmständer, Feuerlöscher, Hinweisschilder, Bilder, Tafeln, Sanitätskasten, Steckdosen, Bewegungsmelder, Lichtschalter zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Monatlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen
- Quartalsweise ist das Einrichtungsmobiliar (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) auch über 2,10 m, soweit freigeräumt, vollflächig und allseitig inkl. Gestelle nass zu reinigen und nachzutrocknen

- Quartalsweise sind Lüftungsgitter sowie Lüftungsein-/auslässe komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Heizkörper, Heizrohre und Heizverkleidungen komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen nass zu reinigen und nachzutrocknen

2.4.11.5 E - Warenannahme Hof

- Bodenbeläge: kehren und feucht reinigen ggf. maschinell reinigen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Monatlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen
- Jährlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)

2.4.11.6 F - Casino, Cafeteria, Forum Europa

- Textilbeläge (Nadelfilz oder Teppich): Bürstsaugen
- Hartbodenbeläge (PVC; Lino, Kautschuk und sonstige Hartbodenbeläge): zweistufig nass wischen ggf. maschinell reinigen
- Steinbeläge: zweistufig feucht/nass wischen ggf. maschinell reinigen
- Holzfußböden: nebelfeucht wischen
- Teppiche und Matten sind durch den Auftragnehmer anzuheben; die darunterliegenden Bodenflächen sind vollständig zu reinigen.

- Die Bodenreinigung in Speiseräumen ist unter vollständigem Auf- und erforderlichenfalls vorherigem Abstuhlen auszuführen. Vor dem Aufstuhlen sind die Stuhlunterseiten, insbesondere Stuhlfüße, Stuhlgestelle sowie Boden- bzw. Filzgleiter, vollständig zu reinigen. Beschädigungen, Verkratzungen oder Verunreinigungen von Oberflächen, insbesondere Tischoberflächen, sind auszuschließen
- Horizontale Flächen des Einrichtungsmobiliars (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Fensterbänke, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) bis 2,10 m, soweit freigeräumt, nass reinigen und nachtrocknen
- Offene Regale und Ablageflächen sind, soweit diese leergeräumt und frei zugänglich sind, feucht zu reinigen.
- Polstermöbel, Stühle, Bänke, Hocker und Tritte inklusive Gestelle sind abzusaugen und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Bestuhlung ordentlich an Tisch platzieren ggf. Auf-/Abstuhlen
- Griffspuren und sichtbare Verschmutzungen an Türen, Glastüren (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern), Innenverglasung und Schränken sowie an Rahmen, Griffen, Lichtschaltern und Beschlägen bis 2,10 m entfernen
- Papierkörbe, Abfall- und Wertstoffbehälter entleeren, den getrennt gesammelten Inhalt in die Behältnisse an den entsprechenden Sammelstellen entsorgen und mit entsprechenden Beuteln bestücken. Alle Behälter innen und außen nass reinigen und nachtrocknen
- Spinnweben entfernen

Turnusaufgaben

- Wöchentlich sind Begebspuren (Striche, Streifen, etc.) zu entfernen sowie Fuß- und Sockelleisten feucht zu reinigen bzw. abzusaugen
- Wöchentlich sind Wandschmuck, Prospektständer, Kleiderhaken, Schirmständer, Feuerlöscher, Hinweisschilder, Bilder, Tafeln, Sanitätskasten, Steckdosen, Bewegungsmelder, Lichtschalter zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen
- Wöchentlich sind Fensterbänke, Mauervorsprünge und Vorsprünge an Stahlrahmen von Verglasungen mit fensterbrettähnlicher Tiefe bis zu einer Höhe von 2,10 m feucht zu reinigen

- Monatlich ist das Einrichtungsmobiliar (inkl. Tische, Stehtische, Rollcontainer, Sideboards, Schränke, Regale, Schließfächer, Briefkastenanlagen, Spinde, Garderoben, Vitrinen, Schaukästen, Versorgungsleisten und Kabelkanäle) auch über 2,10 m, soweit freigeräumt, vollflächig und allseitig inkl. Gestelle nass zu reinigen und nachzutrocknen
- Quartalsweise sind Lüftungsgitter sowie Lüftungsein-/auslässe komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen feucht zu entfernen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Wand- und Deckenlampen komplett von außen zu reinigen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Türen, Türrahmen, Türgriffe und Türbeschläge (inkl. Trennwänden, Seiten- und Oberlichtern) vollflächig und allseitig komplett nass zu reinigen und nachzutrocknen (auch über 2,10 m)
- Jährlich sind Heizkörper, Heizrohre und Heizverkleidungen komplett zu entstauben und sichtbare Verschmutzungen nass zu reinigen und nachzutrocknen

2.4.11.7 Intensiv- und Grundreinigung

Zusätzlich zur laufenden Casino- und Küchenreinigung ist für Küchen-, Kühl-, Lager- und Spülflächen eine monatliche Intensiv- bzw. Grundreinigung durchzuführen. Diese dient der Beseitigung haftender Fett- und Schmutzablagerungen an schwer zugänglichen Stellen und umfasst insbesondere:

- intensive Reinigung von Rand- und Eckbereichen, Unterbauten, Sockeln und schwer zugänglichen Zonen,
- rillentiefe bzw. fettlösende Reinigung belasteter Bodenflächen,
- Reinigung von Wand- und Verkleidungsflächen im Spritz- und Arbeitsbereich,
- Reinigung von Bodenabläufen einschließlich Öffnen, Säubern, Wiederverschließen und Wiederbefüllen mit Wasser,
- Nachreinigung von Edelstahlflächen, An- und Einbauten sowie beweglichen Küchengeräten, soweit sie gefahrlos zugänglich sind.

Vor Durchführung der Grundreinigung sind die betroffenen Räume in dem für die Leistungserbringung erforderlichen Umfang freizuräumen, soweit technisches Equipment zuvor ordnungsgemäß gesichert bzw. aus dem Arbeitsbereich

entfernt wurde. Bewegliches Mobiliar, insbesondere Stühle, Tische, Rollcontainer und vergleichbare Einrichtungsgegenstände, ist durch den Auftragnehmer zur Durchführung der Reinigung zu verrücken und nach Abschluss der Arbeiten wieder ordnungsgemäß an den ursprünglichen Standort zurückzustellen. Hier-von ausgenommen sind schwere Möbelstücke, deren Verrücken auch durch zwei Personen nicht ohne unverhältnismäßigen Kraftaufwand oder ohne Be-schädigungs- bzw. Unfallgefahr möglich ist.

Die Grundreinigung erfolgt ausschließlich nach gesonderter Beauftragung durch den Auftraggeber. Die Ausführung ist vorab mit dem zuständigen An-sprechpartner abzustimmen.

Soweit im Zusammenhang mit der Grundreinigung Nebenleistungen, insbeson-dere das Verrücken und Rückstellen beweglicher Einrichtungsgegenstände, er-forderlich sind, sind diese Bestandteil der geschuldeten Leistung und mit der vereinbarten Vergütung abgegolten, sofern nicht ausdrücklich etwas Abwei-chendes vereinbart ist.

2.5 Leistungsbaustein 2 (Vorarbeiterleistung sowie küchennahe Spül-, Ausgabe- und Abräumdienste)

Der Leistungsbaustein 2 umfasst die werkvertraglich geschuldete operative Un-terstützung des Casino- und Cafeteriabetriebs der Deutschen Welle am Stand-ort Bonn durch Vorarbeiter-, Spül-, Bestückungs-, Sauberkeits- und Abräum-leistungen. Geschuldet ist nicht das Tätigwerden, sondern das in den nachfol-genden Abschnitten beschriebene Leistungsergebnis.

Der Auftragnehmer organisiert seinen Personal-, Schicht- und Ressourcenein-satz eigenverantwortlich unter Beachtung des Leistungszeitfensters. Die Sicher-stellung der vereinbarten Ergebnisse innerhalb der definierten Leistungszeit-fenster ist Pflicht des Auftragnehmers. Eine arbeitsrechtliche Weisungsbefugnis des Auftraggebers gegenüber dem eingesetzten Personal des Auftragnehmers besteht nicht. Der Auftraggeber wird seine Beschäftigten, insbesondere die Kü-chenleitung und das Küchenpersonal, anweisen, leistungsbezogene Mitteilun-gen und Abrufe ausschließlich an die Vorarbeiterfunktion des Auftragnehmers zu richten und keine unmittelbaren Weisungen gegenüber dem Personal des Auftragnehmers zu erteilen.

Soweit gesetzliche, behördliche, berufsgenossenschaftliche oder lebensmittelhygienische Anforderungen strengere Maßstäbe vorsehen als diese Leistungsbeschreibung, gehen diese strengeren Anforderungen vor.

Der Auftragnehmer stellt für das im Leistungsbaustein 2 eingesetzte Personal die Einhaltung der lebensmittelhygienischen Anforderungen sicher, insbesondere die Personalhygiene (geeignete, saubere Arbeitskleidung, erforderlichenfalls Kopfbedeckung, Händehygiene), die Belehrungen nach § 43 IfSG sowie regelmäßige HACCP-Schulungen. Für den Spül- und Aufbereitungsprozess erstellt der Auftragnehmer eigene Reinigungs- und Hygienepläne nach HACCP-Grundsätzen, benennt eine für die Hygiene in diesem Prozess verantwortliche Person, hält die Pläne fortlaufend aktuell und legt sie dem Auftraggeber auf Anforderung vor.

2.5.1 Leistungszeitfenster und Ergebnisverpflichtung

Die nachfolgend benannten Zeitfenster definieren die Leistungszeitfenster, innerhalb derer die jeweiligen Leistungsergebnisse durchgehend in der vertragsgerechten Qualität vorzuhalten sind.

Die Leistungszeitfenster gelten von Montag bis Freitag (werktags). An gesetzlichen Feiertagen entfällt die Leistung, soweit der Casinobetrieb des Auftraggebers an diesen Tagen ruht. Über Betriebsschließungen (z. B. Brückentage, Betriebsferien) wird der Auftragnehmer mit angemessenem Vorlauf informiert.

Leistungs- bereich	Leistungszeit- fenster	Personal- einsatz	Geschuldetes Ergeb- nis (siehe Abschnitt)
Vorarbeiter- leistung	09.00 – 17.00 Uhr	1	Steuerung, Eigenkon- trolle, Schnittstelle (2.5.3)
Spülergebnis	08.00 – 16.30 Uhr	gestaffelt: 08.00–11.00 Uhr: 1; 11.00– 12.00 Uhr: 2; 12.00–14.30 Uhr: 4; 14.30– 16.30 Uhr: 3	Spülergebnis (2.5.4)
Theken- und Ausgabezu- stand	12.00 – 15.00 Uhr	1	Theken- und Ausgabe- zustand (2.5.5)
Abräum- und Tischzustand	12.00 – 14.00 Uhr	1	Abräum- und Tischzu- stand (2.5.6)

Die in der vorstehenden Tabelle ausgewiesenen Personaleinsatzwerte sind verbindliche Mindestbesetzungen je Leistungszeitfenster. Sie sind vom Auftragnehmer während des jeweiligen Leistungszeitfensters durchgehend vorzuhalten; ihre Einhaltung ist zwingende Vertragspflicht und dient der Absicherung der geschuldeten Leistungsergebnisse sowie der Vergleichbarkeit der Angebote. Die Vorgabe der Mindestbesetzung lässt den werkvertraglichen Charakter der Leistung unberührt: Geschuldet bleibt der in den Abschnitten 2.5.3 bis 2.5.6 beschriebene Erfolg; die Mindestbesetzung tritt als Mittel der Erfolgssicherung hinzu und ersetzt die Ergebnisverantwortung des Auftragnehmers nicht.

Auswahl, Einteilung, Führung und Weisung des eingesetzten Personals obliegen ausschließlich dem Auftragnehmer über dessen Vorarbeiterfunktion; eine Eingliederung des Personals in den Betrieb des Auftraggebers findet nicht statt. Reicht die Mindestbesetzung zur Erreichung der geschuldeten Ergebnisse im Einzelfall nicht aus, hat der Auftragnehmer eigenverantwortlich zusätzliches Personal einzusetzen; ein zusätzlicher Vergütungsanspruch entsteht hierdurch nicht. Eine Unterschreitung der Mindestbesetzung ist dem Auftraggeber unverzüglich unter Angabe der ergriffenen Kompensationsmaßnahmen anzuzeigen; Abschnitt 2.5.8.2 (Personalausfall) und Kapitel 2.6.2 (Kalkulierte Leistungsstunden) bleiben unberührt.

Für Sonderarbeiten und in Einzelfällen können in Absprache mit dem Auftraggeber abweichende oder erweiterte Leistungszeitfenster vereinbart werden, wenn dies aufgrund der Eigenart der Leistung erforderlich ist (z. B. Veranstaltungen). Die Vergütungsregelung für solche Sonderleistungen richtet sich nach Abschnitt 2.5.8.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, im Angebot die für die Erbringung der vereinbarten Ergebnisse kalkulierten Leistungsstunden je Leistungsbereich gemäß Anlage A auszuweisen. Die Beweislastumkehr-Regelung aus Kapitel 2.6.2 (Kalkulierte Leistungsstunden) findet entsprechend Anwendung.

Erweiterungen oder Ergänzungen der Leistungszeitfenster für Veranstaltungen und Sondereinsätze richten sich nach der in Abschnitt 2.5.8.4 geregelten Abrufmechanik. Der dort hinterlegte Anlasskatalog ist abschließend für die Bemessung der über das regelmäßige Leistungszeitfenster hinausgehenden Leistungspflichten.

2.5.2 Mengengerüst und technische Ausstattung

Die Leistungsbemessung des Bausteins 2 orientiert sich am tatsächlichen Aufkommen des Casinobetriebs der Deutschen Welle am Standort Bonn. Die nachstehenden Werte sind durchschnittliche Tagesmengen; sie können saison- und veranstaltungsbedingt schwanken. Sie dienen den Bietern als objektive Kalkulationsgrundlage.

2.5.2.1 Speisendurchsatz

Im Casino- und Cafeteriabetrieb werden im Mittagsband werktäglich rund 1.000 warme Mahlzeiten ausgegeben. Dieser Wert ist als Bezugsgröße für die Leistungsbemessung des Spül-, Bestückungs- und Abräumergebnisses maßgeblich.

Die Tagesmengen unterliegen typischen saisonalen Schwankungen, die der Auftragnehmer in seiner Personalplanung zu berücksichtigen hat: In den Sommerferien Nordrhein-Westfalens reduziert sich die Auslastung erfahrungsgemäß um 20 % bis 30 %; im Frühjahr und Herbst treten konferenz- und tagungsbedingte Spitzen von rund 10 % bis 15 % über dem Durchschnitt auf. An Brückentagen und während Betriebsschließungen entfällt die Leistungsverpflichtung gemäß Abschnitt 2.5.1. Innerhalb des Mittagsbandes konzentrieren sich erfahrungsgemäß rund 60 % bis 70 % der Tagesmenge auf den Zeitraum von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr; dieser Spitzenwert ist für die Dimensionierung des Personaleinsatzes durch den Auftragnehmer maßgeblich. Schwankungen im genannten Korridor stellen keinen Sondereinsatz dar; für die Vergütungsfolgen größerer Mehrmengen gilt Abschnitt 2.5.8.4.

2.5.2.2 Tägliches Geschirr- und Besteckaufkommen (Mittagsband 11.00 – 15.00 Uhr)

Geschirrart / Besteck	Material	Tagesmenge (ca.)
Salatschalen	Porzellan	500 Stück
Große Speiseteller	Porzellan	1.200 Stück
Beilagenschalen	Porzellan	500 Stück
Suppenschalen	Porzellan	500 Stück

Geschirrart / Besteck	Material	Tagesmenge (ca.)
Dessertteller	Porzellan	200 Stück
Antipastiteller	Porzellan	150 Stück
Gabeln	Edelstahl	1.200 Stück
Messer	Edelstahl	1.200 Stück
Kleine Löffel	Edelstahl	500 Stück
Suppenlöffel	Edelstahl	500 Stück
Essenstabletts	–	1.200 Stück
Gläser	Glas	1.000 Stück
Salat- und Dessertschüsseln Ø 26 cm	Porzellan	200 Stück
Melamin-Einsätze	Melamin	70 Stück
Melamin-Platten 46 × 46 cm	Melamin	20 Stück

2.5.2.3

Tägliches Küchenequipment (Tagesband 08.00 – 15.00 Uhr)

Equipmentart	Material	Tagesmenge (ca.)
Gastro-Norm-Bleche 1/1	Edelstahl	150 Stück
Gastro-Norm-Bleche 2/1	Edelstahl	50 Stück
Tiefe Gastro-Norm-Bleche	Edelstahl	70 Stück
Töpfe Ø 20 – 60 cm	Edelstahl	50 Stück
Saucenkellen, Schöpfkellen, Vorleger	–	200 Stück
Kleinteile (z. B. Litermaß, Schneebesen, Ausgießer)	–	100 Stück

2.5.2.4

Spültechnische Ausstattung (durch den Auftraggeber bereitgestellt)

Der Auftraggeber stellt für den Spülbetrieb die nachfolgend aufgeführten gewerblichen Anlagen am Standort Bonn bereit. Die technischen Eckdaten sind als objektive Kalkulationsgrundlage zu verstehen; die tatsächlich erreichbaren Durchsätze hängen von Beladung, Programmwahl, Wassertemperatur und Geschirrart ab.

Anlage	Konfiguration	Einsatzzweck (vorgesehen)
Spülmaschine 1	MEIKO halbautomatische Spülanlage, bestehend aus: Alexander Besteckmagnet mit Entmagnetisierung BFM 7-K, MEIKO Tabletteintaktung TST 7.2, MEIKO Tablett-/Besteckspülautomat B-M74 HA 2S V6 P6, MEIKO Tablettvorrichtung A2S/A3S. Kerngerät B-M74 V6 P6 nach Hersteller-Datenblatt: Durchfahrthöhe 465 mm, Durchfahrtsbreite 750 mm; theoretische Tellerleistung ca. 3.600 Teller/h, Transportgeschwindigkeit ca. 1,08 m/min (jeweils 2 Min. Kontaktzeit nach DIN 10510). Tatsächlich erreichbare Durchsätze hängen von Beladung, Programmwahl, Wassertemperatur und Spülgutart ab; weitere Geschwindigkeiten sind in der Bandbreite DIN –10 % bis +35 % einstellbar.	Tablett- und Besteckaufbereitung im Mittagsband
Spülmaschine 2	MEIKO Geschirrspülmaschine B-M74 V6 No4 P6 (Durchfahrthöhe 465 mm, Durchfahrtsbreite 750 mm; theoretische Tellerleistung ca. 3.920 Teller/h und Transportgeschwindigkeit 1,18 m/min bei 2 Min. Kontaktzeit nach DIN 10510; weitere Geschwindigkeiten in der Bandbreite DIN –10 % bis +35 % einstellbar)	Porzellan-, Glas- und Schalenaufbereitung im Mittagsband
Spülmaschine 3	MEIKO Universalwaschautomat DV 270.2; Korbabmessungen 1.310 × 690 mm; theoretische Korbleistung bis zu 30 / 15 / 7 Körbe pro Stunde (Kurz- / Normal- / Intensivprogramm); konform DIN 10512 / DIN 10522	Großgeschirr, GN-Bleche, Töpfe, Küchenwerkzeuge

Die laufende Wartung, Instandhaltung und Störungsbehebung der drei Anlagen liegt beim Auftraggeber. Reinigungs- und Klarspülchemikalien werden vom Auftraggeber bereitgestellt. Die laufende Bedienung, Beschickung, Sichtkontrolle, Verbrauchsmeldung sowie die nach jedem Servicetag erforderliche Reinigung, Entkalkung im Rahmen des betrieblichen Standards und ordnungsgemäße Übergabe der Anlagen an den nächsten Servicetag obliegen dem Auftragnehmer. Erkennbare Störungen, Funktionsbeeinträchtigungen oder ungewöhnliche Verbräuche sind unverzüglich an den Auftraggeber zu melden.

Die räumliche Logik des Spülbetriebs umfasst die folgenden bauseits zur Verfügung gestellten Funktionsbereiche: die Annahmezone für die Tablett-, Geschirr- und Besteckrückgabe einschließlich Sortier- und Vorabräumzone; die Spülküche mit den drei Spülanlagen gemäß Abschnitt 2.5.2; die Bereitstellungszonen

für aufbereitetes Spülgut, sortiert nach Art, Größe und Verwendungsbereich; sowie die Wegeführung zwischen Spülküche und den Speisetheken im Casino, in der Cafeteria und im Forum Europa unter Beachtung der hygienisch klaren Trennung schmutziger und sauberer Wege gemäß DIN 10506. Die genaue Lage, die Distanzen sowie die Übergabepunkte zwischen den genannten Bereichen werden den Bietern im Rahmen der für die Angebotsabgabe verpflichtenden Vor-Ort-Begehung gezeigt; ergänzend stellt der Auftraggeber den Bietern auf Anforderung einen vereinfachten Lageplan der Spül-, Theken- und Ausgabebereiche zur Verfügung.

2.5.3 Vorarbeiterleistung

Der Auftragnehmer stellt während des in Abschnitt 2.5.1 definierten Leistungszeitfensters eine fachlich qualifizierte Steuerungs-, Eigenkontroll- und Schnittstellenfunktion vor Ort sicher. Geschuldet ist die jederzeitige Leistungsbereitschaft und die werkvertragliche Eigensteuerung des Bausteins 2; die Funktion ist während des Leistungszeitfensters gemäß der Mindestbesetzung nach Abschnitt 2.5.1 durchgehend besetzt vorzuhalten. Eine Bindung an eine bestimmte, namentlich benannte Person besteht nicht, sofern die nachfolgenden Qualifikationsanforderungen jederzeit erfüllt sind.

Die Vorarbeiterleistung umfasst insbesondere folgende Ergebnisse:

- Sicherstellung der vertragsgerechten Erbringung der Ergebnisse des Bausteins 2 in allen Teilbereichen (Spülergebnis, Theken- und Ausgabezustand, Abräum- und Tischzustand).
- Eigenverantwortliche Arbeitsvorbereitung, Einsatzsteuerung und Anweisung gegenüber dem eingesetzten Personal des Auftragnehmers.
- Laufende Eigenkontrolle der Ergebnisqualität sowie unmittelbare Veranlassung von Nachbesserungen bei Abweichungen.
- Schnittstellen- und Ansprechfunktion für den Auftraggeber, die Küchenleitung des Auftraggebers und sonstige betriebliche Schnittstellen vor Ort. Betriebliche Hinweise und Abrufe des Auftraggebers werden im Rahmen des vertraglich vereinbarten Leistungsumfangs entgegengenommen und umgesetzt.

- Führung der Leistungs- und Qualitätsnachweise, Tagesdokumentation, Hygiene- und Verbrauchsprotokollierung sowie Meldung besonderer Vorkommnisse an den Auftraggeber.
- Vorlage eines wöchentlichen Arbeits- und Aufgabenplans an den Auftraggeber, der die geplanten Ergebnisse und Schwerpunkte der kommenden Woche sowie eine Dokumentation der Vorwoche enthält.

Eine arbeitsrechtliche Weisungsbefugnis des Auftraggebers gegenüber der Vorarbeiterfunktion oder dem sonstigen Personal des Auftragnehmers besteht nicht. Sämtliche Weisungen erfolgen ausschließlich durch den Auftragnehmer.

Die Vorarbeiterfunktion verfügt über eine fachliche Qualifikation im Küchenreinigungs- und Spüldienst. Für die Aufgabenerfüllung und die Kommunikation mit dem Auftraggeber sind gute Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift (mindestens Niveau B2 GER) zwingend erforderlich. Der Auftragnehmer hat geeignete Nachweise zu erbringen, sofern der Auftraggeber daran zweifelt, dass eine zweifelsfreie Verständigung möglich ist.

Die Vorarbeiterfunktion verfügt darüber hinaus über mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Steuerungs- oder Führungsfunktion im Spül-, Küchenreinigungs- oder Casinobetrieb einer Gemeinschaftsverpflegung mit einer Größenordnung von mindestens 500 warmen Mittagessen pro Tag.

2.5.4 Spülergebnis

Geschuldet ist die durchgehende, hygienisch einwandfreie und betriebsgerechte Aufbereitung des in Abschnitt 2.5.2 beschriebenen Geschirr-, Besteck-, Tablett-, Glas-, GN-Blech-, Topf- und Kleinteilebestands. Der Auftragnehmer organisiert den Spülkreislauf so, dass dieser zu keinem Zeitpunkt der Leistungszeitfenster zum Engpass des Casino- und Cafeteriabetriebs wird.

2.5.4.1 Geschuldete Ergebnisse

- Verfügbarkeit: In den Bereitstellungszonen ist während des jeweiligen Leistungszeitfensters je Geschirr-, Besteck- und Tablettart eine bedarfsgerechte Mindestbevorratung in spülfertigem, hygienisch einwandfreiem und sortiertem Zustand vorzuhalten.

- Hygienezustand: Die aufbereiteten Geschirr-, Besteck-, Tablett-, Glas- und Equipmentteile sind frei von Speiseresten, Belägen, Wasser- und Kalkflecken sowie sichtbaren Verunreinigungen. Sie entsprechen den lebensmittelhygienischen Anforderungen, insbesondere DIN 10512 (gewerbliches Geschirrspülen) und DIN 10522 (Mehrwegkästen/-behältnisse).
- Sortier- und Bereitstellungszustand: Aufbereitetes Material wird nach Art, Größe und Verwendungsbereich sortiert und in den vorgesehenen Schränken bzw. Bereitstellungszonen abgelegt. Bestecke werden nachpoliert, Besteckbehälter und Tabletts werden gereinigt vorgehalten.
- Spülküchenzustand: Spülküche, Spülmaschinen, angrenzende Einrichtungs- und Geräteflächen sowie Bodenflächen sind während des Service in einem laufend hygienisch einwandfreien Zustand zu halten und nach Schichtende vollständig zu reinigen, im betrieblichen Standard zu entkalken und für den nächsten Servicebetrieb betriebsbereit zu übergeben.
- Materialfluss: Schmutzgeschirr wird ohne Stau vom Annahmebereich in die Spülmaschinen geführt. Im Annahme- und Sortierbereich treten keine den Casinobetrieb beeinträchtigenden Rückstaus auf.

2.5.4.2 Tätigkeitskatalog (abschließende Aufzählung)

Zur Herbeiführung der vorstehend beschriebenen Ergebnisse umfasst die geschuldete Leistung abschließend die nachfolgenden Tätigkeiten. Reihenfolge, Taktung, Arbeitsmethodik und personelle Zuordnung der Tätigkeiten innerhalb des Leistungszeitfensters bestimmt der Auftragnehmer eigenverantwortlich über die Vorarbeiterfunktion:

- Entgegennahme, Vorsortierung und Zuführung von Geschirr, Besteck, Tabletts, Gläsern und sonstigem Mehrwegmaterial aus der Annahmezone in den Spülprozess einschließlich der Entleerung von Speiseresten in die hierfür vorgesehenen Behältnisse;
- Beschickung, Bedienung und Entladung der drei vom Auftraggeber gestellten Spülanlagen gemäß Abschnitt 2.5.2 einschließlich sachgerechter Programmwahl nach Spülgutart;
- Entnahme des aufbereiteten Spülguts unter hygienischen Bedingungen (insbesondere unter Verwendung geeigneter Hygienehandschuhe), Sicht- und Endkontrolle, Nachsortierung sowie Verräumung in die vorgesehenen Schränke bzw. Bereitstellungszonen;

- Nachpolieren von Bestecken sowie Reinigung von Besteckbehältern, Tablettis und spülraumnahen Arbeitsmitteln;
- Aufbereitung von GN-Blechen, Töpfen, Küchenwerkzeugen und Kleinteilen im Universalwaschautomaten einschließlich erforderlicher manueller Vor- und Nachreinigung;
- laufende Reinigung der Spülküche während des Betriebs einschließlich Boden-, Arbeits- und Ablageflächen sowie angrenzender Einrichtungsgegenstände und Geräteoberflächen;
- tägliche Endreinigung der Spülanlagen (allseitig, einschließlich Sieben und Tanks im betrieblichen Standard), Entkalkung im betrieblichen Standard sowie betriebsbereite Übergabe an den nächsten Servicetag;
- Dokumentation von Chemikalienverbrauch, Störungen und besonderen Vorkommnissen sowie Bedarfsmeldungen an den Auftraggeber.

Die vorstehende Tätigkeitsliste ist abschließend. Nicht aufgeführte Tätigkeiten sind nicht geschuldet und können dem Personal des Auftragnehmers vom Auftraggeber nicht einseitig zugewiesen werden; Erweiterungen bedürfen einer Vereinbarung der Vertragsparteien bzw. eines Abrufs nach Abschnitt 2.5.8.4.

2.5.4.3

Mess- und Abnahmekriterien (Mindeststandard)

- Verfügbarkeitsquote in der Bereitstellungszone je Geschirrtart: $\geq 98\%$ der Zeit innerhalb des jeweiligen Leistungszeitfensters.
- Maximale Verweildauer benutzten Geschirrs in der Annahmezone vor Zuführung in den Spülprozess: 15 Minuten im Mittagsband; abweichende, längere Verweildauern sind im Verlaufsprotokoll des Vorarbeiters zu begründen.
- Sichtprüfung der Endqualität nach jedem Spülgang in Stichproben durch den Vorarbeiter. Beanstandete Teile werden ohne gesonderte Aufforderung erneut aufbereitet.
- Mikrobiologische Kontrollen (Abklatsch- und Wasserproben) durch den Auftraggeber gemäß Kapitel 2.6.3 in Verbindung mit der zentralen Hygieneanforderung der Leistungsbeschreibung.

Die mikrobiologische Untersuchung des aufbereiteten Spülguts, der angrenzenden Arbeits-, Theken- und Übergabeflächen sowie der Spülwasserproben wird durch den Auftraggeber veranlasst und auf eigene Kosten durchgeführt. Der Auftraggeber beauftragt hierzu ein akkreditiertes Labor (DIN EN ISO/IEC

17025) und stellt dem Auftragnehmer die Auswertungen zur Kenntnis. Die zu erreichenden mikrobiologischen Schwellwerte gelten als Bestandteil des werkvertraglich geschuldeten Hygieneerfolgs des Auftragnehmers; maßgeblich sind die allgemein anerkannten lebensmittelhygienischen Richtwerte für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere die Richt- und Warnwerte für Abklatschuntersuchungen gemäß dem jeweils gültigen Stand der einschlägigen Normen (u. a. DIN 10516) sowie für Wasserproben die Anforderungen der Trinkwasserverordnung in ihrer jeweils geltenden Fassung. Bei Abweichungen veranlasst der Auftraggeber eine Nachprobe; der Auftragnehmer ist im Rahmen der Mängel- und Nachbesserungsregelung (Abschnitt 2.6.3.3) zur Ursachenanalyse und unverzüglichen Korrektur verpflichtet.

2.5.5 Theken- und Ausgabezustand

Geschuldet ist während des Leistungszeitfensters der Speisenausgabe ein sauberer, geordneter und materialseitig vollständig versorgter Zustand der Speisetheken, Ausgabe- und Übergabebereiche im Casino- und Cafeteriabetrieb.

Klarstellung der Leistungsabgrenzung: Die unmittelbare Speisenausgabe an Gäste, die fachliche Speisenproduktion sowie die Lebensmittelverantwortung obliegen dem Küchenpersonal des Auftraggebers. Der Auftragnehmer wirkt ausschließlich unterstützend mit. Geschuldet sind die im Folgenden beschriebenen Ergebnisse, nicht die Erbringung gastronomischer Servicetätigkeiten gegenüber Gästen.

2.5.5.1 Geschuldete Ergebnisse

- **Bestückungs- und Materialfluss:** Die Speisetheken, Ausgabe- und Übergabebereiche sind mit den vom Küchenpersonal des Auftraggebers bereitgestellten Speisen, Behältnissen, Bestecken und Hilfsmaterialien während des gesamten Leistungszeitfensters bedarfsgerecht zu bestücken und nachzufüllen. Eine eigenständige Speisenausgabe an Gäste durch den Auftragnehmer findet nicht statt.
- **Sauberkeit:** Theken-, Ausgabe-, Übergabe- und unmittelbar angrenzende Arbeitsflächen sind während des Service sichtbar sauber, frei von Speiseresten und Verschmutzungen. Sichtbar verschmutzte Stellen werden unverzüglich nachgereinigt.

- Ordnung: Die Anordnung von Geschirr, Besteck, Tablett und Hilfsmaterialien an Theken- und Übergabebereichen ist geordnet und nutzungsge-
recht. Schmutziges oder benutztes Geschirr aus dem Theken- und Übergabe-
bereich wird ohne Stau in den Spülkreislauf zurückgeführt.
- Endzustand: Nach dem Leistungszeitfenster sind Theken-, Ausgabe- und
Übergabeoberflächen vollständig zu reinigen, abzutrocknen und in einem
für den nächsten Servicetag betriebsbereiten Zustand zu hinterlassen.

Klarstellung zur werkvertraglichen Erbringung der Bestückungsleistung: Die Bestückung und das Nachfüllen erfolgen nach den vom Auftragnehmer eigenverantwortlich entwickelten Sicht- und Materialflusststandards. Sachbezogene Hinweise des Küchenpersonals des Auftraggebers (z. B. „Speisengebinde X ist leer“) sind als sachliche Mitteilungen zu verstehen und stellen keine arbeitsrechtliche Weisung gegenüber Personal des Auftragnehmers dar. Die Ausführung der Nachbestückung obliegt dem Auftragnehmer; die Reihenfolge, der Personaleinsatz und die Zeitplanung werden ausschließlich vom Auftragnehmer über die Vorarbeiterfunktion gesteuert.

2.5.5.2 Tätigkeitskatalog (abschließende Aufzählung)

Zur Herbeiführung der vorstehend beschriebenen Ergebnisse umfasst die geschuldete Leistung abschließend die nachfolgenden Tätigkeiten. Reihenfolge, Taktung, Arbeitsmethodik und personelle Zuordnung der Tätigkeiten innerhalb des Leistungszeitfensters bestimmt der Auftragnehmer eigenverantwortlich über die Vorarbeiterfunktion:

- Transport der vom Küchenpersonal des Auftraggebers bereitgestellten Speisengebinde und Behältnisse sowie der Geschirr-, Besteck-, Tablett- und Gläserbestände an die Theken-, Ausgabe- und Übergabebereiche;
- Bestücken und Nachfüllen der Theken-, Ausgabe- und Übergabebereiche mit Geschirr, Besteck, Tablett, Gläsern und Hilfsmaterialien;
- Einsetzen und Austauschen der vom Küchenpersonal des Auftraggebers befüllten Speisengebinde in die Ausgabetechnik; eine portionierende Speisenausgabe an Gäste erfolgt nicht;
- Rückführung leerer oder benutzter Gebinde sowie benutzten Geschirrs aus dem Theken- und Übergabebereich in den Spülkreislauf;

- laufende Sicht- und Nachreinigung der Theken-, Ausgabe-, Übergabe- und unmittelbar angrenzenden Arbeitsflächen während des Service;
- vollständige Endreinigung und Abtrocknung der Theken-, Ausgabe- und Übergabeflächen nach Ende des Leistungszeitfensters einschließlich betriebsbereiter Übergabe an den nächsten Servicetag.

Die vorstehende Tätigkeitsliste ist abschließend. Insbesondere die portionierende Speisenausgabe an Gäste, die Speisenproduktion sowie Kassentätigkeiten sind nicht Bestandteil der geschuldeten Leistung und können dem Personal des Auftragnehmers vom Auftraggeber nicht einseitig zugewiesen werden; Erweiterungen bedürfen einer Vereinbarung der Vertragsparteien bzw. eines Abrufs nach Abschnitt 2.5.8.4.

2.5.5.3 Mess- und Abnahmekriterien (Mindeststandard)

- Bestückungsergebnis: Während des Leistungszeitfensters sind Geschirr-, Besteck- und Tablettbereitstellung sowie die vom Auftraggeber gelieferten Speisengebinde an den Theken zu jeder Zeit so vorgehalten, dass keine durch fehlendes Material verursachten Wartezeiten der Gäste entstehen.
- Sauberkeitsbewertung: Sichtprüfung nach binärer Klassifikation („mangelfrei / mangelhaft“) im Rahmen der Eigenkontrolle und der Stichproben des Auftraggebers.
- Reaktion auf Verunreinigungen: Sichtbare Verunreinigungen sind innerhalb von 5 Minuten nach Erkennen zu beseitigen, sofern der laufende Casinobetrieb dies zulässt.
- Endzustandskontrolle: Nach Schichtende erfolgt eine durch den Vorarbeiter dokumentierte Endkontrolle der Theken- und Ausgabebereiche.

2.5.6 Abräum- und Tischzustand

Geschuldet ist während des Leistungszeitfensters ein zügig abgeräumter, sauberer und wiedernutzbarer Zustand der Tische und Abstellflächen im Gästebereich des Casinos sowie der schnelle, störungsarme Rücktransport benutzten Geschirrs in den Spülkreislauf.

2.5.6.1 Geschuldete Ergebnisse

- Abräumzustand: Tische und Abstellflächen im Gästebereich sind innerhalb einer maximalen Verweildauer von 10 Minuten nach Verlassen des Gastes

vollständig vom benutzten Geschirr, Besteck, Tablett und Speiseresten zu befreien.

- Sauberkeitszustand: Tische, Abstell- und angrenzende Nutzerflächen sind nach dem Abräumen sichtbar sauber und für die nächste Nutzung trocken bereitzustellen.
- Materialfluss zum Spülkreislauf: Tablett, Geschirr und Bestecke werden sortiert in das Transport- bzw. Abräumsystem überführt; Speisereste und Abfälle werden lebensmittelhygienisch korrekt getrennt entsorgt.
- Sicherheits- und Hygieneaspekte: Verschüttete Speisen oder Getränke im Gästebereich sind unverzüglich zu beseitigen, soweit dies durch den Auftragnehmer im Rahmen der ihm zugewiesenen Bereiche gefahrlos möglich ist.

2.5.6.2 Tätigkeitskatalog (abschließende Aufzählung)

Zur Herbeiführung der vorstehend beschriebenen Ergebnisse umfasst die geschuldete Leistung abschließend die nachfolgenden Tätigkeiten. Reihenfolge, Taktung, Arbeitsmethodik und personelle Zuordnung der Tätigkeiten innerhalb des Leistungszeitfensters bestimmt der Auftragnehmer eigenverantwortlich über die Vorarbeiterfunktion:

- Rücknahme und Einsammeln von Tablett, Geschirr, Besteck und Gläsern von Tischen, Abstellflächen und Tablettückgabestationen im Gästebereich;
- Sortierung von Geschirr und Besteck sowie getrennte Entsorgung von Speiseresten, Verpackungen und Abfällen in die hierfür vorgesehenen Behälter;
- Beschickung des Transport- bzw. Abräumsystems und Verbringung des Schmutzgeschirrs in die Annahmezone der Spülküche;
- laufende Reinigung und Trocknung von Tischen, Abstellflächen und unmittelbar angrenzenden Nutzerflächen im direkten Zusammenhang mit dem Abräumvorgang;
- unverzügliche Beseitigung verschütteter Speisen und Getränke einschließlich erforderlicher Absicherung der betroffenen Stelle (z. B. Warmaufsteller), soweit gefahrlos möglich;

- Zurückstellen der Bestuhlung und Wiederherstellung eines geordneten Tischbildes für die nächste Nutzung.

Die vorstehende Tätigkeitsliste ist abschließend. Nicht aufgeführte Tätigkeiten sind nicht geschuldet und können dem Personal des Auftragnehmers vom Auftraggeber nicht einseitig zugewiesen werden; Erweiterungen bedürfen einer Vereinbarung der Vertragsparteien bzw. eines Abrufs nach Abschnitt 2.5.8.4.

2.5.6.3 Mess- und Abnahmekriterien (Mindeststandard)

- Maximale Verweildauer benutzten Geschirrs auf Gästetischen: 10 Minuten nach Erkennen der Tischfreigabe.
- Sichtprüfung der Tischreinheit nach binärer Klassifikation („mangelfrei / mangelhaft“) im Rahmen der Eigenkontrolle und der Stichproben des Auftraggebers.
- Sortierungs- und Trennungsergebnis: Speisereste, Verpackungen und Wertstoffe werden ordnungsgemäß den Sammelstellen des Auftraggebers zugeführt; Vermischungen sind zu vermeiden.

2.5.7 Schnittstellen zum Auftraggeber

Die nachfolgende Zuordnung dient der eindeutigen Abgrenzung der Verantwortungsbereiche zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer im Leistungsbau-stein 2.

Gegenstand	Verantwortung Auf- traggeber	Verantwortung Auf- tragnehmer
Bereitstellung der drei Spülanla- gen (Spülmaschinen 1–3)	Bereitstellung, War- tung, Instandhaltung, Störungsbehebung	Bedienung, Beschi- ckung, betrieblicher Reinigungs- und Über- gabezustand, Störungs- meldung
Reinigungs- und Klarspülchemi- kalien für die Spülanlagen	Bereitstellung	Sachgerechter Einsatz, Verbrauchsdocumenta- tion, Bedarfsmeldung
Geschirr, Besteck, Tablett, Glä- ser, Küchenequipment	Eigentum und Bereit- stellung gemäß Men- genderüst (Abschnitt 2.5.2)	Pflegliche Behandlung, Aufbereitung, Bereit- stellung; Bruch- /Schwundmeldung
Speisenproduktion und unmittel- bare Speisenausgabe an Gäste	Vollständig (Küchen- personal des Auftragge- bers)	Nicht Bestandteil des Auftrags; ausschließ-

Gegenstand	Verantwortung Auftraggeber	Verantwortung Auftragnehmer
		lich unterstützende Bestückung, Sauberkeit und Materialfluss
Lebensmittelverantwortung im Sinne der LMHV / HACCP-Pflichten der Speisenproduktion	Auftraggeber	Eigene HACCP-Pflichten im Spül- und Aufbereitungsprozess
Wischbezugs- und Reinigungstextilaufbereitung inkl. Bioindikator-Nachweis	–	Vollständig (vgl. Kapitel 2.6.3)
Abklatsch- und Wasserproben (mikrobiologische Kontrolle)	Veranlassung und Kostentragung der mikrobiologischen Untersuchung; Beauftragung akkreditiertes Labor (DIN EN ISO/IEC 17025); Vorlage der Auswertung an den Auftragnehmer	Sicherstellung der Erreichung der mikrobiologischen Schwellwerte als werkvertraglich geschuldeter Hygieneerfolg; Mitwirkung bei der Probenahme im laufenden Betrieb; Ursachenanalyse und Korrektur bei Abweichungen gemäß Abschnitt 2.6.3.3
Müll- und Abfallströme aus Casino- und Cafeteriabetrieb	Bereitstellung der Sammelstellen, Containerlogistik	Sortierte Zuführung, Sauberkeit der Übergabezonen
Fachliche Weisung gegenüber AN-Personal	Keine arbeitsrechtliche Weisungsbefugnis	Vollständig durch den Auftragnehmer (Vorarbeiterfunktion)

Über die in der Tabelle benannten Schnittstellen hinaus bestehen die in den Kapiteln 2.3.1 bis 2.3.6 geregelten allgemeinen Pflichten und Schnittstellen unverändert fort.

2.5.8 Mängel-, Reaktions- und Sondereinsatzregelung Baustein 2

2.5.8.1 Reaktion auf festgestellte Mängel

Festgestellte Mängel an den geschuldeten Ergebnissen des Bausteins 2 sind unverzüglich und ohne gesonderte Aufforderung zu beheben. Hygiene- oder sicherheitsrelevante Mängel sind sofort zu beheben. Sichtbare Verunreinigungen im Theken-, Ausgabe- oder Gästebereich sind im Rahmen des laufenden Casinobetriebs umgehend zu beseitigen, sofern dies gefahrlos möglich ist.

2.5.8.2 Unterschreitung der Mindestbesetzung / Leistungszeitfenster

Werden die in Abschnitt 2.5.1 festgelegten Leistungszeitfenster mit der dort vorgegebenen Mindestbesetzung nicht eingehalten – insbesondere weil innerhalb eines Tageszeitkorridors weniger Personal eingesetzt wird als vertraglich geschuldet –, steht dem Auftraggeber für die jeweilige Unterschreitungszeit ein Gutschriftanspruch gegenüber dem Auftragnehmer zu. Die Gutschrift berechnet sich aus dem Produkt der Unterschreitungsdauer (in Stunden, auf zwei Dezimalstellen gerundet) und dem für den betreffenden Leistungsbereich im Angebot ausgewiesenen Stundenverrechnungssatz, multipliziert mit der Anzahl der nicht besetzten Mindeststellen. Sie wird mit der nächstfälligen Rechnung verrechnet. Die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadensersatzanspruchs bleibt unberührt. Der Auftragnehmer hat seine Personal- und Ressourcenplanung so auszulegen, dass Krankheits- und Urlaubsausfälle, Spitzenlasten und sonstige interne Personalengpässe die Einhaltung der Mindestbesetzung nicht gefährden; eine Berufung auf interne Ausfallgründe schließt die Gutschriftspflicht nicht aus. Im Verhältnis zu Kapitel 2.3.6 (Leistungsbehinderung) geht die vorliegende Regelung für den Leistungsbaustein 2 als speziellere Bestimmung vor.

2.5.8.3 Technische Störungen der Spülanlagen

Bei einer den Spülbetrieb beeinträchtigenden Störung einer der drei vom Auftraggeber gestellten Spülanlagen meldet der Auftragnehmer die Störung unverzüglich an den Auftraggeber. Bis zur Wiederherstellung des bestimmungsgemäßen Betriebs hat der Auftragnehmer den Spülkreislauf mit den verbleibenden Anlagen, durch organisatorische Anpassung und gegebenenfalls durch Verlagerung von Teilmengen so weit wie möglich aufrechtzuerhalten. Aus einer ausschließlich vom Auftraggeber zu vertretenden Anlagenstörung resultierende Ergebnisabweichungen sind kein Mangel der Auftragnehmerleistung.

2.5.8.4 Sondereinsätze außerhalb der regelmäßigen Leistungszeitfenster

Erweiterte oder zusätzliche Leistungszeitfenster (z. B. abendliche Veranstaltungen, Empfänge, Sonderessen, Gremientagungen) sind nicht Bestandteil der regelmäßigen Verfügbarkeit. Sie werden durch den Auftraggeber im Einzelabruf mit angemessenem Vorlauf (in der Regel mindestens 5 Werktage) beauftragt. Die Vergütung erfolgt auf Basis der im Angebot je Leistungsbereich kalkulierten

Stundenverrechnungssätze (Anlage A); der Auftragnehmer dokumentiert die im Sondereinsatz erbrachten Leistungsstunden im Abrufprotokoll.

Mehrmengen, die innerhalb des regelmäßigen Leistungszeitfensters anfallen und um nicht mehr als 20 % über den in Abschnitt 2.5.2 hinterlegten Bezugsgrößen liegen, sind mit der Regelvergütung abgegolten und stellen keinen Sondereinsatz dar. Mehrmengen oberhalb dieser Schwelle werden als Sondereinsatz nach den Sätzen der Anlage A vergütet. Bei Sondereinsätzen mit einem Vorlauf von weniger als 5 Werktagen (Eilsondereinsatz) ist der Auftragnehmer berechtigt, einen im Angebot ausgewiesenen Eil-Aufschlag in Rechnung zu stellen; der Auftragnehmer ist nicht verpflichtet, einen Eilsondereinsatz anzunehmen, wenn die Annahme die werkvertragliche Erbringung des regulären Leistungsbausteins gefährden würde. Die Mindest- und Maximaldauer eines Sondereinsatzes wird im Einzelabruf festgelegt; Bezugsgröße für die Kalkulation ist eine Spanne von 2 bis 8 Stunden je Anlass.

Als Sondereinsätze gelten insbesondere abendliche Empfänge und Veranstaltungen, Gremien- und Aufsichtsrats tagungen, Pressekonferenzen, externe Anmietungen der Casino-, Cafeteria- und Forum-Europa-Flächen sowie das jährliche Sommer- und Weihnachtsfest. Die Bandbreite der erfahrungsgemäß abgerufenen Sondereinsätze liegt bei 12 bis 20 Anlässen pro Vertragsjahr; diese Bandbreite ist als unverbindlicher Erwartungswert zu verstehen und für den Auftraggeber nicht abrufverpflichtend. Die typische Mehrmenge je Anlass entspricht 100 bis 300 zusätzlichen Mahlzeiten-Äquivalenten; der konkrete Bedarf wird im Einzelabruf nach Abschnitt 2.5.8.4 mitgeteilt.

2.6 Qualitätsmanagement, Leistungsstunden und -Obergrenzen

2.6.1 Leistungsstunden und -Obergrenzen

Die nachfolgenden maximalen Reinigungsleistungswerte wurden aufgrund langjähriger Erfahrungen unter Zuhilfenahme der REFA-Methodik und dem GGGR-Merkblatt Lz.01 der RAL Gütegemeinschaft Gebäudereinigung e.V. ermittelt. Die genannten maximalen Reinigungsleistungswerte der nachfolgenden Raumgruppen stellen die höchstmöglichen Reinigungsleistungswerte der entsprechenden Raumgruppe dar. Ein Überschreiten der vorgegebenen Reinigungsleistungswerte führt zwingend zum Ausschluss des Angebots. Für die

nicht aufgeführten Raumgruppen bestehen keine maximalen Reinigungsleistungswerte.

Kürzel	Raumgruppe	Maximaler Reinigungsleistungswert
B5	Küchenräume	480
F5	Casino, Cafeteria, Forum Europa	420

2.6.2 Kalkulierte Leistungsstunden

Der Auftragnehmer bestätigt, dass er ein Fachbetrieb für Reinigungs- und Küchendienste ist und über die erforderliche Qualifikation und Erfahrung zur Erbringung der vertragsgegenständlichen Leistungen verfügt. Der Auftraggeber geht davon aus, dass die vom Auftragnehmer in seinem Angebot kalkulierten Leistungsstunden für eine ordnungsgemäße und qualitätsgerechte Leistungserbringung erforderlich sind

Unterschreitet der Auftragnehmer die von ihm selbst kalkulierten Leistungsstunden, und treten gleichzeitig Schlechtleistungen auf, so wird vermutet, dass die Qualitätsmängel auf der Unterschreitung der Leistungsstunden beruhen.

In diesem Falle ist der Auftragnehmer verpflichtet, dem Auftraggeber nachvollziehbar und prüfbar darzulegen und zu beweisen, dass die Schlechtleistung bzw. die mangelhaften Qualitätsprüfungsergebnisse nicht auf der Unterschreitung der kalkulierten Leistungsstunden beruhen. Der Nachweis ist in schriftlicher Form zu erbringen und muss insbesondere folgende Angaben enthalten:

- Detaillierte Aufstellung der tatsächlich erbrachten Leistungsstunden, aufgeschlüsselt nach Tagen, Mitarbeitern und Tätigkeiten.
- Genaue Begründung der Abweichung
- Konkrete Darlegung der Umstände, die trotz der Stundenunterschreitung eine qualitätsgerechte Leistungserbringung ermöglicht haben sollen (z.B. Einsatz besonders qualifizierter Mitarbeiter, verbesserte Arbeitsmethoden, etc.).

- Ggf. weitere spezifische Nachweise, die je nach Art der Leistung sinnvoll sind.

Erbringt der Auftragnehmer den vorstehenden Nachweis nicht oder nicht in ausreichender Form, ist der Auftraggeber berechtigt, die vereinbarte Vergütung entsprechend zu kürzen. Die Höhe der Reduzierung der vereinbarten Vergütung entspricht dem Produkt aus den nicht erbrachten Stunden und dem jeweiligen Stundenverrechnungssatz.

2.6.3 Qualitätssicherung

Der Auftragnehmer hat ein wirksames, dokumentiertes und für den Auftrag zugängliches Qualitätsmanagementsystem vorzuhalten. Dieses muss geeignet sein, die vertragsgerechte Leistungserbringung kontinuierlich zu überwachen, Abweichungen frühzeitig zu erkennen und wirksame Korrekturmaßnahmen einzuleiten.

Die Qualitätssicherung hat mindestens aus täglicher Eigenkontrolle, monatlicher zusammenfassender Qualitätsauswertung, anlassbezogener Nachkontrolle sowie einem elektronischen Qualitätsmesssystem zu bestehen. Die Auswertungen sind dem Auftraggeber schriftlich vorzulegen.

Festgestellte Mängel sind unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb der vom Auftraggeber im Einzelfall gesetzten angemessenen Frist, zu beseitigen. Hygiene- oder sicherheitsrelevante Mängel sind sofort zu beheben.

Der Auftraggeber ist berechtigt, Eigenkontrollen des Auftragnehmers zu begleiten, eigene Stichproben vorzunehmen oder Dritte mit Kontrollen zu beauftragen. Dies entbindet den Auftragnehmer nicht von seiner Eigenverantwortung für die geschuldete Qualität.

Die hygienische Funktionsfähigkeit der Aufbereitung von Reinigungstextilien und Wischbezügen ist mindestens zweimal jährlich durch geeignete Wirksamkeitsnachweise, insbesondere mittels Bioindikatoren, zu prüfen und durch ein zugelassenes bzw. akkreditiertes Labor schriftlich zu bestätigen. Die Aufbereitung der Wischbezüge und Reinigungstextilien einschließlich des Wirksamkeitsnachweises liegt vollständig im Verantwortungsbereich des Auftragnehmers.

2.6.3.1

Qualitätsindikatoren Leistungsbaustein 2

Die nachfolgende Tabelle definiert die für den Leistungsbaustein 2 verbindlichen Qualitätsindikatoren mit den jeweils zu erreichenden Mindestschwellen. Die Indikatoren sind während der in Abschnitt 2.5.1 definierten Leistungszeitfenster einzuhalten. Sie gelten als objektive Mess- und Abnahmegrundlage.

Indikator	Beschreibung	Mindestschwelle / Soll-Wert
V1 – Verfügbarkeit Spülergebnis	Anteil der Zeit, in der je Geschirr-, Besteck- und Tablettart eine bedarfsgerechte Mindestbevorratung in der Bereitstellungszone vorgehalten wird.	≥ 98 % des jeweiligen Leistungszeitfensters
V2 – Verweildauer Annahmezone	Maximale Verweildauer benutzten Geschirrs in der Annahmezone vor Zuführung in den Spülprozess (Mittagsband).	≤ 15 Minuten im Mittagsband; abweichende Verweildauern sind im Tagesprotokoll des Auftragnehmers zu begründen
V3 – Verweildauer Gästetisch	Maximale Verweildauer benutzten Geschirrs auf Gästetischen nach Erkennen der Tischfreigabe.	≤ 10 Minuten
S1 – Sauberkeitszustand Theken / Ausgabe / Tisch	Sichtprüfung der Theken-, Ausgabe-, Übergabe- und Tischflächen während und nach Ende des jeweiligen Leistungszeitfensters.	Binäre Bewertung „mangelfrei / mangelhaft“; Quote „mangelfrei“ ≥ 95 % der Stichproben pro Monat
R1 – Reaktion auf sichtbare Verunreinigungen	Maximale Zeit zwischen Erkennen einer sichtbaren Verunreinigung und Beseitigung, soweit der laufende Casinobetrieb dies zulässt.	≤ 5 Minuten
R2 – Reaktion auf Hygiene- / Sicherheitsmängel	Maximale Zeit zwischen Erkennen und Beseitigung eines Hygiene- oder sicherheitsrelevanten Mangels.	Sofort
H1 – Mikrobiologische Schwellwerte	Einhaltung der gemäß Abschnitt 2.5.4 maßgeblichen allgemein anerkannten lebensmittelhygienischen mikrobiologischen Schwellwerte für Oberflächen- und Wasserproben auf Basis der vom Auftraggeber veranlassten Untersuchung.	Vollständige Einhaltung aller Schwellwerte je Probemonat
E1 – Endzustand nach Schichtende	Spülküche, Spülmaschinen, Theken-, Ausgabe- und Übergabebereiche sowie Tische sind nach Ende des jeweiligen Leistungszeitfensters in einem für	Endkontrolle „mangelfrei“ in ≥ 98 % der Servicetage

Indikator	Beschreibung	Mindestschwelle / Soll-Wert
	den nächsten Servicetag betriebsbereiten Zustand übergeben.	
D1 – Vollständigkeit Berichtswesen	Vollständigkeit und Fristgerechtigkeit der in Abschnitt 2.6.3.2 vorgesehenen Eigenkontroll- und Berichtsdokumente.	100 % vollständig und fristgerecht

Die Indikatoren V1 bis E1 werden auf Basis der täglichen Eigenkontrolle (Abschnitt 2.6.3.2) und der Stichprobenkontrollen des Auftraggebers ermittelt. Maßgebliche Bewertungsperiode ist der Kalendermonat. Indikator H1 wird auf Basis der vom Auftraggeber veranlassten Auswertung der mikrobiologischen Untersuchungen gemäß Abschnitt 2.5.4 ermittelt.

2.6.3.2 Eigenkontrolle und Berichtswesen Leistungsbaustein 2

Der Auftragnehmer richtet ein dokumentiertes, vom Auftraggeber jederzeit einsehbares Eigenkontroll- und Berichtswesen ein. Es umfasst mindestens die nachfolgenden Bestandteile.

2.6.3.2.1 Tägliche Eigenkontrolle und Tagesprotokoll des Auftragnehmers

Die Vorarbeiterfunktion (Abschnitt 2.5.3) führt arbeitstäglich eine strukturierte Eigenkontrolle der Ergebnisse des Bausteins 2 durch und dokumentiert diese in einem digitalen Tagesprotokoll des Auftragnehmers (Servicetag-Protokoll). Das Protokoll erfasst je Servicetag mindestens:

- Beginn, Ende und Auslastung der Spüllinien einschließlich erkennbarer Störungen oder Auffälligkeiten an den vom Auftraggeber gestellten Anlagen.
- Eine stichprobenartige Endqualitätsprüfung nach jedem Spülgang sowie eine zusammenfassende Tagesbewertung der Indikatoren V1 bis E1.
- Erkannte Mängel mit Beschreibung, Uhrzeit, Verursacher (sofern bekannt), eingeleitete Nacherfüllungsmaßnahme und Zeitpunkt der Behebung.

- Verbrauch von Reinigungs- und Klarspülchemikalien sowie Bedarfsmeldungen an den Auftraggeber.
- Endzustandskontrolle der Spülküche, Theken-, Ausgabe- und Übergabebereiche bei Schichtende.

2.6.3.2.2 Wöchentliche Auswertung

Die Fach- und Führungskraft gemäß Kapitel 2.3.2 wertet die täglichen Tageprotokolle des Auftragnehmers wöchentlich aus, identifiziert wiederkehrende Abweichungen und veranlasst geeignete Korrekturmaßnahmen. Die Auswertung wird in den wöchentlichen Arbeits- und Aufgabenplan der Vorarbeiterfunktion (Abschnitt 2.5.3) integriert.

2.6.3.2.3 Monatlicher Qualitätsbericht Baustein 2

Der Auftragnehmer übermittelt dem Auftraggeber spätestens am 10. des Folgemonats einen schriftlichen Qualitätsbericht für den Leistungsbaustein 2. Der Bericht enthält mindestens:

- Die monatlich erreichten Ist-Werte aller Indikatoren V1 bis D1 im Vergleich zu den jeweiligen Mindestschwellen.
- Die vom Auftraggeber zur Verfügung gestellte Auswertung der mikrobiologischen Untersuchungen gemäß Abschnitt 2.5.4 sowie deren Bewertung durch den Auftragnehmer im Hinblick auf etwaige Korrekturmaßnahmen.
- Eine Zusammenfassung der im Berichtsmonat festgestellten Mängel, deren Behebung sowie ergriffener Korrekturmaßnahmen.
- Eine Übersicht der im Berichtsmonat erbrachten Sondereinsätze gemäß Abschnitt 2.5.8.4 mit Stundennachweis.
- Hinweise auf bekannt gewordene Risiken, anstehende Wartungsbedarfe an den vom Auftraggeber gestellten Anlagen und sonstige Vorkommnisse von Bedeutung.

2.6.3.2.4 Begehungs- und Stichprobenrecht des Auftraggebers

Der Auftraggeber ist berechtigt, die Eigenkontrolle des Auftragnehmers jederzeit zu begleiten, eigene Stichprobenkontrollen vorzunehmen oder Dritte mit

der Kontrolle zu beauftragen. Festgestellte Abweichungen sind im Einzelbericht zu dokumentieren und dem Auftragnehmer zur Stellungnahme zu übermitteln. Die Eigenverantwortung des Auftragnehmers für die geschuldete Qualität bleibt davon unberührt.

2.6.3.3 Mängel- und Nachbesserungsregelung Leistungsbaustein 2

Geschuldet ist der in den Abschnitten 2.5.3 bis 2.5.6 beschriebene Erfolg. Festgestellte Mängel an den geschuldeten Ergebnissen führen zu einer Nacherfüllungspflicht des Auftragnehmers nach Maßgabe der nachfolgenden Stufen. Eine staffelweise pauschale Rechnungskürzung findet im Leistungsbaustein 2 nicht statt; gesetzliche und vertragliche Rechte des Auftraggebers, insbesondere auf Minderung, Schadensersatz und außerordentliche Kündigung, bleiben unberührt.

2.6.3.3.1 Stufe 1 – Unverzügliche Nacherfüllung

Der Auftragnehmer hat festgestellte Mängel ohne gesonderte Aufforderung und unentgeltlich zu beseitigen. Hygiene- oder sicherheitsrelevante Mängel sind sofort zu beheben (Indikator R2). Sichtbare Verunreinigungen im Theken-, Ausgabe-, Tisch- oder Spülbereich sind innerhalb der in Indikator R1 genannten Reaktionszeit zu beseitigen, soweit der laufende Casinobetrieb dies zulässt. Sonstige Mängel sind, soweit nicht im Einzelfall ausdrücklich abweichend vereinbart, bis zum Beginn des nächsten Servicetags zu beheben.

2.6.3.3.2 Stufe 2 – Wiederholte oder systematische Mängel

Treten innerhalb eines Kalendermonats wiederholte oder systematische Mängel auf, die auf Steuerungs-, Organisations- oder Personalentscheidungen des Auftragnehmers zurückzuführen sind, nimmt der Auftraggeber dies in einem schriftlichen Mängelhinweis auf und fordert den Auftragnehmer zur Vorlage eines konkreten Maßnahmenplans innerhalb einer angemessenen Frist auf. Maßgeblich für die Annahme einer wiederholten oder systematischen Mängellage ist insbesondere die Unterschreitung einer der in Abschnitt 2.6.3.1 festgelegten Mindestschwellen im Berichtsmonat.

Der Maßnahmenplan beschreibt die Ursache, die geplanten Korrekturmaßnahmen, die verantwortliche Person und den Zeitplan der Umsetzung. Der Auftragnehmer berichtet dem Auftraggeber über die Umsetzung im folgenden Qualitätsbericht.

2.6.3.3.3 Stufe 3 – Ersatzvornahme und Vergütungswirkung

Erbringt der Auftragnehmer trotz angemessener Fristsetzung des Auftraggebers eine geschuldete Teilleistung nicht oder nicht mängelfrei und ist die Mängelursache vom Auftragnehmer zu vertreten, kann der Auftraggeber nach erneutem fruchtlosen Ablauf einer angemessenen Nachfrist die Mängel auf Kosten des Auftragnehmers durch Dritte beseitigen lassen (Ersatzvornahme). Die Kosten der Ersatzvornahme werden mit fälligen Vergütungsansprüchen des Auftragnehmers verrechnet.

Soweit der Auftragnehmer eine vereinbarte Teilleistung des Bausteins 2 trotz Ablaufs der Nachfrist nicht erbracht hat und ihm die Erbringung zumutbar gewesen wäre, ist der Auftraggeber berechtigt, die vereinbarte Vergütung anteilig auf die nicht erbrachte Teilleistung zu kürzen. Die Höhe der Kürzung entspricht dem Wert der ausgefallenen Teilleistung; § 638 BGB bleibt unberührt.

2.6.3.4 Verhältnis zu Kapitel 2.6.2 (Kalkulierte Leistungsstunden)

Die Regelungen aus Kapitel 2.6.2 (Kalkulierte Leistungsstunden) gelten ergänzend. Die in Kapitel 2.6.2 vorgesehene Beweislastumkehr bei einer Unterschreitung der vom Auftragnehmer kalkulierten Leistungsstunden findet im Leistungsbaustein 2 als ergänzendes Indiz für die Ursache von Schlechtleistungen Anwendung; sie ersetzt jedoch nicht die ergebnisbezogene Beurteilung der Qualität nach Maßgabe der in Abschnitt 2.6.3.1 festgelegten Indikatoren.

2.7 Vorbereitung und Überleitung bei Vertragsstart / -beendigung

2.7.1 Vorbereitung Regelbetrieb / Start-Up-Phase

Zur Gewährleistung einer reibungslosen Übergabe der Leistungen vom bisherigen auf den neuen Auftragnehmer sowie eines ab dem ersten Tag des Regelbe-

triebs vertragsgerecht funktionierenden Leistungsbetriebs wird eine strukturierte Einarbeitungs- und Übergangsphase (nachfolgend „Start-up-Phase“) vereinbart. Der Auftragnehmer hat die Start-up-Phase eigenverantwortlich, vollständig und so durchzuführen, dass zum vereinbarten Leistungsbeginn sämtliche personellen, organisatorischen, sächlichen und kommunikativen Voraussetzungen für die mangelfreie Erbringung beider Leistungsbausteine – Leistungsbaustein 1 (Unterhaltsreinigung der Casino-/Küchenflächen) und Leistungsbaustein 2 (küchennahe Spül-, Ausgabe- und Abräumdienste einschließlich Vorarbeiterfunktion) – vorliegen.

Die Start-up-Phase beginnt mit der Zuschlagserteilung und endet mit der dokumentierten Freigabe des Regelbetriebs durch den Auftraggeber, spätestens jedoch mit dem vertraglich vereinbarten Leistungsbeginn. Sie umfasst insbesondere:

- a) Objektübernahme und Bestandsaufnahme: gemeinsame Objektbegehung mit dem Auftraggeber, Aufnahme der örtlichen Gegebenheiten, Flächen, Raumgruppen, Anlagen (insbesondere der drei Spülanlagen) und Schnittstellen, Übernahme der vom Auftraggeber bereitgestellten Informationen und Unterlagen sowie Abstimmung der Zutritts-, Sicherheits- und Hygieneanforderungen am Standort.
- b) Personalbereitstellung und Qualifikationssicherung: Sicherstellung der für den Regelbetrieb erforderlichen, in der Leistungsbeschreibung verbindlich vorgegebenen Mindestbesetzung sowie der Fach- und Führungskraft und der Vorarbeiterfunktion. Der Auftragnehmer stellt vor Leistungsbeginn sicher und weist auf Verlangen nach, dass das eingesetzte Personal über die geforderten Qualifikationen, Sprachkenntnisse, gültigen Belehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sowie HACCP-Schulungen verfügt. Eine namentliche Benennung des Personals wird vor Zuschlag nicht verlangt; der Nachweis erfolgt durch Eigenerklärung.
- c) Einsatz- und Ablaufplanung: Erstellung sämtlicher Einsatz-, Revier-, Turnus- und Dienstpläne für beide Leistungsbausteine, einschließlich der Personalstaffelung zur Bewältigung der Mittagsspitze (ca. 12:00–13:30 Uhr) und der Verzahnung der küchennahen Servicedienste mit der ergebnisorientierten Unterhaltsreinigung.

d) Objektspezifische Einarbeitung: Einweisung und Schulung des eingesetzten Personals in die objektspezifischen Abläufe, Hygiene- und Reinigungspläne, das elektronische Qualitätsmess-/Qualitätssicherungssystem, die Bedienung der überlassenen Anlagen und Arbeitsmittel sowie die geltenden Arbeits- und Gesundheitsschutzvorgaben.

e) Kommunikations- und Berichtsstruktur: Einrichtung der Kommunikations- und Berichtslinien sowie gemeinsame Einweisung der Ansprechpersonen bei der Vertragsparteien in das Kommunikationsmodell des Leistungsbausteins 2, in dem die Vorarbeiterfunktion als ausschließlicher Kommunikations- und Weisungsweg gegenüber dem eingesetzten Personal fungiert. Der Auftragnehmer benennt die verantwortliche Fach- und Führungskraft als zentrale Schnittstelle zum Auftraggeber.

f) Sächliche Vorbereitung: Bereitstellung der erforderlichen Reinigungs-, Verbrauchs- und Arbeitsmittel sowie der Maschinen und Geräte, Einrichtung der Lager- und Materialwirtschaft, Regelung der Schlüssel- und Zutrittsausgabe sowie Übernahme der überlassenen Räumlichkeiten und Gegenstände.

g) Verbindlicher Termin- und Maßnahmenplan: Der Auftragnehmer legt dem Auftraggeber spätestens zwei Wochen vor Leistungsbeginn einen verbindlichen Termin- und Maßnahmenplan zur Abstimmung und Freigabe vor. Dieser beschreibt mindestens die Verantwortlichkeiten, Meilensteine und Fristen, die Schulungen und Belehrungen, die Material- und Anlagenbereitstellung, die Schlüsselausgabe, die vorgesehenen Testläufe sowie die Voraussetzungen und den Termin der Freigabe des Regelbetriebs.

h) Testläufe und Freigabe: Durchführung der zur Sicherstellung eines mangelfreien Betriebsbeginns erforderlichen Test- bzw. Probeläufe. Die Aufnahme des Regelbetriebs setzt die dokumentierte Freigabe durch den Auftraggeber voraus; festgestellte Mängel sind vor Leistungsbeginn zu beheben.

Für die Vorbereitung des Regelbetriebs setzt der Auftragnehmer ein Implementierungsteam ein, das insbesondere aus der Niederlassungs-, Objekt- oder Technischen Leitung bestehen kann und für die Koordination und Durchführung aller zur Objektübernahme erforderlichen Schritte verantwortlich ist. Die Steuerung und Dokumentation der Start-up-Phase obliegen der verantwortlichen

Fach- und Führungskraft des Auftragnehmers, die dem Auftraggeber als zentrale Ansprechpartnerin zur Verfügung steht und den Fortschritt anhand des freigegebenen Termin- und Maßnahmenplans nachweist.

Die Leistungen der Start-up-Phase sind mit der vereinbarten Vergütung abgegolten und werden nicht gesondert vergütet. Verzögerungen oder Mängel in der Vorbereitung, die der Auftragnehmer zu vertreten hat, entbinden ihn nicht von der Pflicht zur vertragsgerechten Leistungserbringung ab dem vereinbarten Leistungsbeginn.

2.7.2 Überleitung bei Vertragsbeendigung

Die Vorbereitung zur Überleitung bei Vertragsbeendigung erfolgt durch die Fach- und Führungskraft. Diese stellt die Abstimmung und Durchführung der zur Überleitung des Objekts notwendigen Schritte sicher. Insbesondere sorgt die Fach- und Führungskraft für einen reibungslosen Ablauf der nachfolgenden Start-up-Phase. Zur Sicherstellung einer mangelfreien Überleitung, ist der Auftragnehmer dazu angehalten, zu Beginn des letzten Leistungsmonats eine Begehung mit dem Auftraggeber durchzuführen und Reinigungsmängel aufzunehmen. Zum Ende des letzten Leistungsmonats ist durch eine weitere Begehung durch den Auftragnehmer und den Auftraggeber festzustellen, ob die Mängel behoben wurden.

Leistungen

- Vorbereiten und Durchführung der förmlichen Übergabe
- Übergabe der Dokumentation entsprechend der Start-up-Phase

2.8 Definition der Leistungsarten bei der Casino- und Küchenreinigung

2.8.1 Begriffe der Gebäudeinnenreinigung

Bauschlussreinigung

Definition

Die Bauschlussreinigung ist identisch mit den in der Praxis geläufigen Begriffen "Baufeinsteinigung" sowie "Ersteinigung bzw. -pflege". Sie findet nach der Fertigstellung von Neubau-, Umbau- oder nach Renovierungsarbeiten statt.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sind frei von Handwerkerschmutz (Mörtel-, Gips-, Lackspritzer, Bohrstaub etc.) sowie von Schutzfolien und Etiketten; außerdem sollten die Oberflächen staub-, wischspuren- und schlierenfrei sein.

Grundreinigung / Intensivreinigung

Definition

Es werden haftende Verschmutzungen und/ oder abgenutzte Pflegefilme oder andere Rückstände, die das Aussehen der Oberfläche beeinträchtigen, entfernt. Eine Grundreinigung wird im Allgemeinen nur in größeren Zeitabständen durchgeführt.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sollen frei von haftenden Verschmutzungen bzw. abgenutzten Pflegefilmen oder anderen Rückständen sein; weiterhin sollen Oberflächen schlieren- und fleckenfrei sein, soweit dies nach dem Stand der Technik möglich ist.

Bemerkungen / Hinweise

Der Zeitpunkt kann vertraglich vereinbart oder als Sonderreinigung festgelegt werden.

Die Räume sind auszuräumen, bewegliches Mobiliar wie Stühle, Tische, Rollcontainer, etc., sind von der Stelle zu rücken, um eine Reinigung zu ermöglichen. Lediglich schwere Möbel, die nicht von zwei Personen von der Stelle wegzurücken sind, können stehen bleiben.

Einpflege / Grundpflege

Definition

Bei der Ein- oder Grundpflege werden Pflegemittel auf Oberflächen gebracht, die diese vor mechanischer Beanspruchung schützen (Werterhaltung) und die nachfolgende Casino- und Küchenreinigung erleichtern.

Die Ein- oder Grundpflege setzt eine Bauschlussreinigung oder Grundreinigung voraus.

Ziel / Ergebnis

Einheitliche Optik des Pflegefilmes, keine unerwünschten Nachteile bezüglich Optik und Trittsicherheit des Pflegefilmes bei der Nutzung.

Bemerkungen / Hinweise

Die spätere Beseitigung von abgenutzten Pflegemittelfilmen soll möglich sein.

Casino- und Küchenreinigung

Definition

Casino- und Küchenreinigung sind sich wiederholende Reinigungsarbeiten nach festgelegten Zeitabständen.

Ziel / Ergebnis

Je nach den durchzuführenden Reinigungsarbeiten verschieden.

Sichtreinigung

Definition

Soweit nicht anders in der Leistungsbeschreibung festgelegt erfolgt die Sichtreinigung anstelle der Casino- und Küchenreinigung zur Beseitigung von sichtbaren Verschmutzungen an frei zugänglichen Flächen.

Ziel / Ergebnis

Je nach den durchzuführenden Reinigungsarbeiten verschieden, jedoch ist die Oberfläche frei von Verschmutzungen jeglicher Art und in einem optisch einwandfreien Zustand.

Zwischenreinigung

Definition

Die Zwischenreinigung ist eine Intensivreinigung mit dem Ziel, den Zeitpunkt der Grundreinigung möglichst weit hinauszuschieben und die Optik zu verbessern.

Bei nicht-textilen Belägen werden die durch Frequentierung abgenutzten Pflegefilme mittels einer Scheibenmaschine und einem geeigneten Pad trocken angeschliffen. Anschließend wird der Pflegefilm durch ein geeignetes Pflegeprodukt ergänzt und mittels geeigneter Maschine und Pad dem übrigen Pflegefilm egalisiert. Eine Zwischenreinigung von Textilbelägen kommt auch dann zur Anwendung, wenn der Belag aufgrund der Belagskonstruktion oder Verlegeart

durch eine Nassreinigung (Sprühextraktion, Shampooierung) nicht grundgereinigt werden kann.

Ziel/Ergebnis

Die Oberfläche soll in ihrer Optik verbessert werden. Stark frequentierte Bereiche sollen in ihrem Gesamterscheinungsbild der übrigen Fläche angeglichen sein.

Bemerkungen/ Hinweise

Die Zwischenreinigung ersetzt üblicherweise die Grundreinigung nicht, sondern zögert diese lediglich hinaus. Mögliche Verfahren zur Zwischenreinigung sind z. B. Pulverreinigung, Garnpadreinigung oder Trockenshampooierung.

Teilflächenreinigung

Definition

Die Teilflächenreinigung beschränkt sich auf Fußbodenflächen, die aufgrund starker Frequentierung in der Optik stark negativ beeinflusst sind, ebenfalls mit dem Ziel, die Grundreinigung hinauszuzögern.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Zwischenreinigung.

Bemerkungen / Hinweise

Die Methoden bei textilen und nicht-textilen Belägen sind mit der Zwischenreinigung vergleichbar.

Sonderreinigung

Definition

Reinigungen, die über den Rahmen der Unterhalts- und Zwischenreinigung hinausgehen.

Ziel / Ergebnis

Je nach Auftrag und Arbeiten unterschiedlich.

Bemerkungen / Hinweise

Sie werden in der Regel als Einzelaufträge vergeben.

2.8.2 Ausführung von Reinigungsarbeiten bei der Fußbodenreinigung

Die Reinigung der Fußböden beinhaltet alle mit Reinigungsgeräten unter Wegrücken leicht beweglicher Einrichtungsgegenstände zugänglichen Bodenflächen. Schränke, Schreibtische und ähnliche schwer bewegliche Einrichtungsgegenstände werden dabei nicht bewegt.

Die Entfernung durch Fleckdetachur entfernbarer Flecken in Textilbodenbelägen ist Bestandteil der Casino- und Küchenreinigung.

Für die Pflege der homogenen Fußbodenflächen sind rutschhemmende Mittel zu verwenden.

Die schmutzauffangenden Einrichtungen in den Eingangsbereichen sind intensiv zu reinigen, um zu verhindern, dass starker Schmutz in das Gebäude getragen wird.

Kehren

Definition

Manuelle oder maschinelle, trockene mechanische Entfernung von aufliegendem (leicht gebundenem) Schmutz (Staub, Sand, Laub, Papierknäuel, Zigarettenkippen, etc.) mit Borstenerzeugnissen (Besen, Bürsten, Kehrwalze, Bürstwalze) und Aufnahme in ein Behältnis.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche ist frei von aufliegendem Schmutz (Staub, Sand, Laub, Papierknäuel, Zigarettenkippen, etc.); mit geringen Staubrückständen auf dem Fußboden ist dennoch zu rechnen.

Kehrsaugen

Definition

Trockene mechanische Entfernung von aufliegendem Schmutz mit Borstenerzeugnissen und gleichzeitiger Absaugung von Staub sowie Aufnahme des Schmutzes in ein Behältnis.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche ist frei von Staub und Grobschmutz (Sand, Papierknäuel etc.).

Kehren mit Kehrspänen

Definition

Aufbringen der Kehrspäne und Reinigen des Bodens durch anschließendes Kehren. Kehrgut fachgerecht entsorgen.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche ist frei von Sand, Laub, Papierknäueln, Staub; ggf. befindet sich die Oberfläche in einem gepflegten Zustand.

Bemerkungen / Hinweise

Je nach Art der eingesetzten Kehrspäne werden gleichzeitig pflegende Substanzen aufgebracht.

Polieren

Definition

Geläufig ist auch der Begriff "Bohnern". Maschinelle Behandlung mit Borsten-erzeugnissen oder Pads (Bodenreinigungsscheiben) auf unbehandelten oder mit Pflegemittel behandelten Fußbodenbelägen.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sind frei von Verkehrsspuren, Absatzstrichen und Getränkeflecken. Die Optik des Pflegefilmes ist einheitlich; je nach Art der Pflegesubstanzen spezielle Glanzerzeugung.

Bemerkungen / Hinweise

Die Trittsicherheit darf nicht eingeschränkt werden.

Poliersaugen

Definition

Polieren und gleichzeitige Staubbeseitigung durch Trockensaugen in einem Arbeitsgang; dazu werden Fußbodenreinigungsmaschinen mit einem Saugaggregat ausgerüstet.

Ziel / Ergebnis

Verkehrsspuren und teilweise haftende Verschmutzungen werden beseitigt; die Oberfläche ist staubfrei. Ergebnis wie beim Polieren.

Bemerkungen / Hinweise

Fußbodenreinigungsmaschinen werden mit einem Saugaggregat ausgerüstet. Die Trittsicherheit darf nicht eingeschränkt werden.

Pflegefilmsanierung

Definition

Sie dient zur Vermeidung bzw. zur Verzögerung von Grundreinigungen. Die Ausführung erfolgt z. B. nach einer Cleanermethode oder durch Anschleifen in trockenem Zustand unter gleichzeitiger Staubabsaugung, anschließender Pflegefilmsanierung (Cleanern) und Egalisierung. Ausführung als Teil- oder Vollflächensanierung; Teilflächensanierung wird bei stark frequentierten Flächen ausgeführt, so Pflegefilme einen verschlissenen Zustand aufweisen.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche ist frei von Verschmutzungen jeglicher Art und in einem optisch einwandfreien (egalen) Zustand.

Bemerkungen / Hinweise

Zum Einsatz kommen geeignete leistungsfähige Ein- oder Mehrscheibenmaschinen mit unterschiedlichen Drehzahlen und Drehmomenten. Die Trittsicherheit darf nicht eingeschränkt werden.

Cleanern (Spraymethode)

Definition

Das Cleanermittel wird mit einem Handsprühkännchen oder durch eine Sprühvorrichtung an einer Bodenreinigungsmaschine punktuell auf der Belagsfläche verteilt, wo hartnäckige Flecken sowie abgenutzte Pflegefilme vorhanden sind; anschließend werden die bearbeiteten Stellen maschinell unter Verwendung geeigneter Cleanerpads poliert.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sind frei von hartnäckigen Flecken, Gummiabsatzstrichen, Schrammen, Schleifspuren. Abgenutzte Pflegefilmstellen sind saniert und der übrigen Fläche angeglichen. Die Optik (Glanz) ist einheitlich.

Bemerkungen / Hinweise

Die Trittsicherheit darf nicht einschränkt werden.

Feuchtwischen

Definition

Staubbindendes Wischen in einer Arbeitsstufe mit nebelfeuchten oder präparierten Reinigungstextilien zur Beseitigung von lose aufliegendem Feinschmutz (Staub, Flaum) und in geringerem Umfang auch von aufliegendem Grobschmutz (Papierknäuel, Pappbecher, Zigarettenstummel etc.) und anschließender Aufnahme des Grobschmutzes in ein Behältnis.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche ist frei von Grobschmutz und aufliegendem Feinschmutz (Staub, Flaum). Haftende Verschmutzungen (Getränkeflecken, Straßenschmutz, Absatzstriche) können noch auf der Oberfläche vorhanden sein.

Bemerkungen / Hinweise

Voraussetzung zur Anwendung der Feuchtwischmethode sind glatte Bodenbeläge wie z. B. Linoleum, PVC, mit geeignetem Pflegefilm behandelte Beläge, versiegelte Holzböden, polierte Steinböden etc.

Nasswischen - manuell

Definition

Manuelle Nassreinigung mit Reinigungstextilien zur Beseitigung von haftenden Verschmutzungen (Getränkeflecken, Straßenschmutz etc.). Diese Methode kann auch unter Verwendung von geeigneten Mitteln zur desinfizierenden Fußbodenreinigung eingesetzt werden; unter Verwendung von Wischpflegemitteln erzielt man gleichzeitig einen Pflegeeffekt.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sollen frei sein von Staub, Grobschmutz, haftenden Verschmutzungen (Getränkeflecken, Straßenschmutz etc.) sowie sonstigen Schmutzrückständen. Gummiabsatzstriche können auf den Oberflächen noch vorhanden sein.

Bei Einsatz von Wischpflegemitteln sollen die zurückbleibenden Pflegesubstanzen frei von Schmutzeinlagerungen sein und sich ohne eine aufwendige und Umwelt belastende Grundreinigung vom Fußbodenbelag beseitigen lassen.

Beim Einsatz von Desinfektionsmitteln sollte eine ausreichende Keiminaktivierung erzielt werden.

Nasswischen – Zweistufen - Methode **Definition**

Die Zweistufen - Methode stellt das klassische Nasswischverfahren dar. Beim ersten Arbeitsgang wird mit einer Reinigungstextilie (Tücher, Mops, Wischbezüge von Breitwischgeräten etc.) so viel Reinigungsflüssigkeit auf den Belag gebracht, dass haftende, wassergebundene Verschmutzungen aufgeweicht bzw. abgelöst werden. In der zweiten Arbeitsstufe wird die überschüssige Schmutzflüssigkeit wieder mit Reinigungstextilien aufgenommen.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Nasswischen.

Bemerkungen / Hinweise

Der Reinigungseffekt ist wesentlich besser als beim einstufigen Nasswischen; außerdem trocknet das Wischwasser schneller, so dass die Rutschgefahr verringert wird.

Punktuelles Nasswischen

Definition

Bei dieser Reinigungsarbeit wird nur eine kleine Fläche von der Gesamtfläche nass gewischt.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Nasswischen.

Da nur punktuell gereinigt wird, ist das Reinigungsergebnis - bezogen auf die Gesamtfläche - eingeschränkt.

Nassscheuern

Definition

Manuelle oder maschinelle Fußbodenreinigung mit Borstenerzeugnissen oder Reinigungspads zur Beseitigung hartnäckig haftender Verschmutzungen.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen müssen frei sein von Grobschmutz, Staub und sämtlichen Schmutzrückständen. Die Oberfläche soll schlieren- und wischspurenfrei sein.

Saugen

Definition

Trockenes Absaugen von lose aufliegenden oder schwach haftenden Verschmutzungen mittels Staubsauger.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche soll frei sein von Grobschmutz, Staub und Flaum. Haftende Verschmutzungen bei nicht-textilen Belägen und in den Teppichflor eingedrungene Substanzen bei textilen Belägen (z. B. Getränkeflecken, Kaffee, Obstsaft) können noch auf der Oberfläche vorhanden sein.

Bemerkungen / Hinweise

Bei textilen Belägen ist nur dann ein gutes Ergebnis der Entstaubung zu erwarten, wenn leistungsstarke Sauger in angepasster Arbeitsgeschwindigkeit eingesetzt werden und die gesamte Fläche bearbeitet wird.

Bürstsaugen

Definition

Mechanisches Bürsten des Belages und trockenes Absaugen von lose aufliegenden oder mechanisch auf der Oberfläche haftenden Verschmutzungen mittels Bürstsaugmaschine.

Ziel / Ergebnis

Oberflächen sollen frei sein von lose aufliegendem Grobschmutz sowie von

Staub und Flaum; in den Teppichflor eingedrungene Substanzen (z. B. Getränk-
keflecken, Obstsaft, Kaffee etc.) können noch auf der Oberfläche sichtbar sein.

Shampooonierung **Definition**

Reinigen des Belages mit Bürstenmaschinen unter Verwendung einer geeigne-
ten Shampoolösung; anschließend Absaugen der Schmutzflotte (Schaum).

Ziel / Ergebnis

Oberfläche soll frei sein von haftenden, in die Polschicht (Flor) eingedrungenen
Verschmutzungen - soweit nach dem Stand der Technik durchführbar - ebenso
von aufliegendem Staub und Flaum.

Bemerkungen / Hinweise

Je nach Beschaffenheit des Schaums unterscheidet man eine Nass- und eine
Trockenshampooonierung.

Die eingesetzten Mittel sollen eine rasche Wiederanschmutzung verhindern.

Nassshampooonierung **Definition**

Im Gegensatz zur Trockenshampooonierung ist der nasse Schaum reinigungsak-
tiver. Die Methode kommt zur Grundreinigung von textilen Belägen zum Ein-
satz.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Shampooonierung.

Bemerkungen / Hinweise

Vor der erneuten Benutzung muss der Belag nach der Nassshampooonierung völ-
lig trocknen.

Trockenshampooonierung **Definition**

Shampooonierung mit relativ trockenem Schaum, vgl. Shampooonierung.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Shampooonierung.

Bemerkungen / Hinweise

Diese Reinigungsart kommt als Zwischenreinigung zum Einsatz oder wenn der
textile Belag aufgrund seiner Beschaffenheit oder Verlegeart feuchtigkeitsemp-
findlich ist.

Der Reinigungserfolg ist nicht so groß wie vergleichsweise bei der Nassshampooonierung.

Sprühextraktion **Definition**

Einsprühen der Reinigungslösung unter Druck (evtl. mit mechanischer Unterstützung durch Bürsten) bei gleichzeitigem Absaugen der Schmutzflotte.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche, die frei von haftenden, in die Polschicht (Flor) eingedrungenen Verschmutzungen ist - soweit nach dem Stand der Technik durchführbar - ebenso von Staub und Flaum.

Bemerkungen / Hinweise

Wegen des guten Reinigungseffektes ist diese Methode zur Grundreinigung geeignet.

Kombination Shampooonierung/ Sprühextraktion **Definition**

Shampooonieren des Belages mit Bürstenmaschinen unter Verwendung einer geeigneten Shampooonlösung.

Sprühextrahieren mit klarem Wasser.

Textilbelag trocknen lassen. Ggf. Nachdetachur.

Hochflorteppiche aufbürsten.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Shampooonierung, Sprühextraktion.

Teppichreinigung mit Reinigungspulver **Definition**

Ein geeignetes Teppichreinigungspulver wird auf den Belag aufgestreut und mit Bürstenerzeugnissen manuell oder maschinell einmassiert. Nach dem Trocknen des Pulvers wird dieses gründlich mit einem leistungsfähigen Trockensauger bzw. Bürstsaugmaschine abgesaugt.

Ziel / Ergebnis

Begrenzter Reinigungserfolg, daher als Zwischenreinigung einzustufen. Die Oberfläche soll je nach dem Stand der Technik möglichst frei von in den Flor eingedrungenen, haftenden Verschmutzungen sowie von aufliegendem Staub und Flaum sein.

Bemerkungen / Hinweise

Diese Methode ist besonders für feuchtigkeitsempfindliche Beläge geeignet.

Garnpad-/ Faserpadreinigung **Definition**

Methode zur Zwischenreinigung von textilen Belägen. Nach dem Aufsprühen einer Reinigungschemikalie erfolgt eine Bearbeitung mit speziellen Garnpads (Faserpads) unter Verwendung einer Einscheibenmaschine.

Ziel / Ergebnis

Vgl. Teppichreinigungspulver.

Bemerkungen / Hinweise

Diese Methode ist besonders für feuchtigkeitsempfindliche Beläge geeignet.

Fleckentfernung, z. B. bei Sonderreinigung **Definition**

Gemeint sind Flecken, die sich mit marktgängigen Fleckentfernungsmitteln beseitigen lassen.

Flecken sind spezifisch nach dem jeweiligen Stand der Technik zu bearbeiten.

Behandelte Fleckstellen sind so zu bearbeiten, dass eine Wiederanschmutzung durch Restsubstanzen ausgeschlossen ist (gründliches Nachspülen).

Ziel / Ergebnis

Oberfläche frei von in den Flor eingedrungenen, haftenden Verschmutzungen.

Bemerkungen / Hinweise

Eine Fleckentfernung ersetzt keine Grundreinigung in gewissen Zeitabständen. Die Fleckentfernung erfolgt zweckmäßig als Sonderreinigung und wird zeitlich mit dem entsprechenden Stundensatz abgerechnet. Aufgrund der punktuellen Fleckentfernung kann sich im Gesamterscheinungsbild eine unterschiedliche Optik ergeben.

Fleckentfernung bei Casino- und Küchenreinigung **Definition**

Beseitigung von maximal drei Flecken von einer Größe $< 1 \text{ dm}^2$ pro 100 m^2 bezogen auf den Anteil an der Gesamtfläche des bei einem Reinigungsvorgang zu reinigenden Textilbelages.

Ziel / Ergebnis

Oberfläche frei von in den Flor eingedrungenen, haftenden Verschmutzungen.

Bemerkungen / Hinweise

Es ist damit zu rechnen, dass noch Flecken vorhanden sind. Eine Wiederschmutzung darf bei einer Begehung im trockenen Zustand nicht auftreten.

2.8.3 Ausführung der Reinigung von Oberflächen, Ausstattung und Einrichtung (Inventar) sowie Decken und Wänden

Waagerechte Oberflächen werden nur gereinigt, soweit diese abgeräumt und frei zugänglich sind. Dies gilt insbesondere für Schreibtische, damit die individuelle Ordnung der Nutzer nicht gestört wird.

Technische Einrichtungsgegenstände wie IT-Geräte, Büromaschinen, u. ä. sind wegen der Beschädigungsgefahr nicht Bestandteil des Leistungsverzeichnisses für die laufende Casino- und Küchenreinigung. Sie werden auch nicht bewegt. Leicht zu reinigende Oberflächen wie beispielsweise Gehäuse sind davon jedoch nicht betroffen und sind im Reinigungsumfang enthalten.

Schreibtische, Schränke u. ä. werden im Rahmen der Casino- und Küchenreinigung nur außenseitig gereinigt.

Verkleidete Heizkörper werden gereinigt, wenn die Abdeckung leicht zu entfernen ist. Die Verkleidungen sind in der Reinigungshäufigkeit wie die Heizkörper selbst zu behandeln. Verkleidete Heizkörper, deren Abdeckung nicht entfernbar ist, werden mittels Ausblasen und Absaugen gereinigt.

Inhalt entleeren und entsorgen **Definition**

Der Inhalt von verschiedenen Behältern wird entleert und getrennt gesammelt sowie anschließend fachgerecht entsorgt.

Ziel / Ergebnis

Das Behältnis soll frei sein von jeglichem Inhalt (z. B. auch Kaugummis und haftenden Papierschnipseln).

Inhalt Wiederverwertung zuführen **Definition**

Der getrennt gesammelte Inhalt verschiedener Behälter wird der Wiederverwertung zugeführt (z. B. Alu, Glas, Papier, etc.)

Ziel / Ergebnis

Abfall wird fachmännisch getrennt (z. B. Papier, Glas, Alu).

Bestücken

Definition

Ein Gegenstand (z. B. Handtuchhalter, Seifenspende, Desinfektionsspende, etc.) wird neu mit Verbrauchsmaterialien (z. B. Papierhandtücher, Seifenlösung, Desinfektionsmittel, etc.) versehen.

Ziel / Ergebnis

Der zu bestückende Gegenstand muss entsprechend des angegebenen Termins mit Verbrauchsmaterial befüllt sein.

Bemerkungen / Hinweise:

Der Auftragnehmer stellt dem Auftraggeber die Verbrauchsmaterialien zur Verfügung. Die Verbringung in die einzelnen Gebäude obliegt dem Auftragnehmer.

Entstauben/ Spinnweben

Definition

Staubentfernung entweder mittels eines Trockensaugers (Staubsaugers) oder mit Reinigungstextilien von Gegenstand; Spinnweben werden mit Trockensauger oder Spinnenbesen entfernt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand/ Oberfläche müssen von Staub und Spinnweben befreit sein.

Feucht reinigen

Definition

Lose aufliegende und leicht haftende Verschmutzungen werden manuell mit einem nassen, stark entwässerten Schwammtuch oder anderen Reinigungstextilien vom Gegenstand entfernt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand/ Oberfläche muss frei sein von Griffspuren, Staub sowie von Schlieren.

Nass reinigen

Definition

Haftende Verschmutzungen (z. B. Getränkeflecken, fettartige Verschmutzungen) werden manuell mit einem nassen, wenig entwässerten Schwammtuch oder anderen Reinigungstextilien vom Gegenstand entfernt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand/ Oberfläche muss frei sein von haftenden Verschmutzungen, Griffspuren und Staub.

Nass reinigen und nachtrocknen

Definition

Haftende Verschmutzungen werden manuell mit einem nassen, wenig entwässerten Schwammtuch oder anderen Reinigungstextilien vom Gegenstand entfernt.

Anschließend wird die Feuchtigkeit mit einem trockenen Reinigungstuch bzw. ähnlichen geeigneten Reinigungsutensilien (z. B. Leder) aufgenommen.

Ziel/

Ergebnis

Der Gegenstand/ Oberfläche muss frei sein von haftenden Verschmutzungen, Griffspuren, Staub und Schlieren. Der Gegenstand darf nicht mehr feucht sein.

Nass scheuern

Definition

Fest haftende Verschmutzungen werden manuell nass mit einem abrasiv wirkenden Padschwamm, geeigneten Bürsten oder Scheuermitteln vom Gegenstand entfernt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand/ Oberfläche muss frei sein von fest haftenden Verschmutzungen, Griffspuren, Staub und Schlieren. Der Gegenstand und die Oberfläche können noch sehr feucht sein.

Bemerkungen / Hinweise:

Jedes der eingesetzten Betriebsmittel muss auf die Oberfläche abgestimmt und geeignet sein.

Griffspuren / Spritzer / Flecken entfernen

Definition

Griffspuren, Spritzer oder hartnäckige Flecken werden punktuell und gezielt durch Feucht- oder Nassreinigung - ggf. anschließend nachtrocknen bzw. polieren - vom Gegenstand entfernt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand / Die Oberfläche muss frei sein von Griffspuren, Spritzern und Flecken. Ggf. darf die Oberfläche nicht mehr feucht und muss poliert sein.

Polieren

Definition

Der gereinigte Gegenstand wird mit weichen Reinigungstextilien nachpoliert, um die Optik des Gegenstandes zu verbessern.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand muss sich in einem guten optischen Zustand befinden. Es dürfen keine Wischspuren vorhanden sein.

Pflegend behandeln

Definition

Der gereinigte Gegenstand wird mit geeigneten Pflegemitteln behandelt.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand / Die Oberfläche muss sich in eingepflegtem Zustand befinden. Es dürfen keine Wischspuren oder Unregelmäßigkeiten vorhanden sein.

Auswechseln

Definition

Ein Gegenstand (z. B. WC-Bürste) wird gegen einen anderen ausgetauscht.

Ziel / Ergebnis

Der Gegenstand muss entsprechend der Vereinbarung ausgetauscht werden.

2.8.4 Ausführung von Desinfektionsverfahren

Reinigung

Unter Reinigung wird ein Prozess zur Entfernung von Verunreinigungen (z. B. Staub, chemische Substanzen, Mikroorganismen, organische Substanzen) unter Verwendung von Wasser mit reinigungsverstärkenden Zusätzen (z. B. Detergenzien oder enzymatische Produkte) verstanden, ohne dass bestimmungsgemäß eine Abtötung/ Inaktivierung von Mikroorganismen stattfindet bzw. beabsichtigt ist. Die Reinigungswirkung ist bisher nicht quantifiziert oder in anderer Weise standardisiert.

Desinfektion

Desinfektion ist ein Prozess, durch den die Anzahl vermehrungsfähiger Mikroorganismen infolge Abtötung/ Inaktivierung unter Angabe eines standardisierten, quantifizierbaren Wirkungsnachweises reduziert wird, mit dem Ziel, einen Gegenstand/ Bereich in einen Zustand zu versetzen, dass von ihm keine Infektionsgefährdung mehr ausgehen kann. Ziel der Desinfektion ist definitionsgemäß nicht die Eliminierung nicht infektiöser Umwelkeime, sondern

die definierte Verminderung der Anzahl pathogener oder fakultativ-pathogener Mikroorganismen. Im Hinblick auf die Häufigkeit und den Umfang der Desinfektion wird unterschieden:

Routinemäßige Desinfektion

Die routinemäßige Desinfektion wird z. T. auch als „laufende Desinfektion“, „prophylaktische Desinfektion“ oder „Desinfektion am Krankenbett“ bezeichnet. Sie hat den Zweck, die Verbreitung von Krankheitserregern während der Pflege und Behandlung einzuschränken und erstreckt sich auf Flächen, von denen zu vermuten oder anzunehmen ist, dass sie mit erregershaltigem Material kontaminiert wurde, ohne dass dies im Einzelfall erkennbar oder sichtbar ist. Von desinfizierender Reinigung wird gesprochen, wenn der Reinigungsprozess und die Desinfektion in einem Arbeitsgang erfolgen. Die hierfür verwendeten Mittel müssen aufgrund möglicher unerwünschter Wechselwirkungen der Einzelkomponenten ausdrücklich für diesen Zweck deklariert sein.

Gezielte Desinfektion

Gezielte Desinfektionsmaßnahmen sind solche bei erkennbarer Kontamination, Schlussdesinfektion und Ausbruchssituation sowie Auftreten spezieller Erreger. Erkennbare Kontaminationen von Flächen können bei Blut, Eiter, Ausscheidungen oder anderen Körperflüssigkeiten vorliegen. Die Schlussdesinfektion erfolgt in Bereichen oder Räumen, die zur Pflege oder Behandlung eines infizierten bzw. mit Erregern kolonisierten Patienten dienen. Durch die Desinfektion soll der Bereich/ Raum so hergerichtet werden, dass er ohne Infektionsgefährdung zur Pflege oder Behandlung eines anderen Patienten genutzt werden kann. Die Schlussdesinfektion erstreckt sich je nach Erkrankung oder Krankheitserregern auf die patientennahe bzw. alle erreichbaren Oberflächen und Gegenstände, die mit den Krankheitserregern kontaminiert sind bzw. sein können. In besonderen Fällen können andere Konzentrations-Zeit-Relationen und Verfahren als bei der routinemäßigen Desinfektion notwendig sein. Eine Raumdesinfektion durch Verdampfen oder Vernebeln von Formaldehyd ist nur in extrem seltenen Ausnahmefällen notwendig. Bei Ausbruchssituationen und bei Auftreten spezieller z. B. multiresistenter oder hochinfektiöser Erreger, dient die Desinfektion der Eindämmung und Verhütung der Weiterverbreitung neben den routinemäßig durchgeführten Maßnahmen.

2.9 Hinweise zur Kalkulation

Die Deutsche Welle liefert ohne Berechnung Wasser sowie Strom in dem für die Durchführung der Reinigungsarbeiten erforderlichen Umfang. Die Deutsche Welle stellt unentgeltlich Räumlichkeiten zur Unterbringung der Materialien, Geräte und Maschinen zur Verfügung. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass die eingesetzten Geräte, Maschinen, Reinigungsmaterialien etc. einem energieeffizienten, langlebigen Standard entsprechen.

Die Möglichkeit zum Aufstellen einer Waschmaschine ist gegeben.

Klarstellungen zum Leistungsbaustein 2 (Spül-, Ausgabe- und Abräumdienste): Wasser, Strom, Dampf (sofern bauseits vorhanden), Abluft und Abwasser für die drei vom Auftraggeber gestellten Spülanlagen werden vom Auftraggeber unentgeltlich bereitgestellt. Reinigungs- und Klarspülchemikalien für die Spülanlagen werden vom Auftraggeber bereitgestellt (vgl. Schnittstellentabelle Abschnitt 2.5.7). Maschinenwartung, Hauptreinigung der Spülanlagen, Entkalkung außerhalb des betrieblichen Standards sowie Ersatzteile sind Sache des Auftraggebers. Verbrauchsmaterialien für Tisch-, Theken- und Abräumzustand (z. B. Reinigungstücher, Wischbezüge, persönliche Schutzausrüstung) sind Sache des Auftragnehmers und in dessen Stundenverrechnungssatz einzukalkulieren.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, während der Auftragsdurchführung auf den sparsamen Gebrauch von Strom und Wasser zu achten. Der Auftragnehmer sichert zu, die ihm zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten ausschließlich für den vereinbarten Zweck zu nutzen und dass diese stets verschlossen sind. Durch die eingelagerten Materialien, Geräte, Reinigungs- und Pflegemittel darf keine Gefahr für die Deutsche Welle, die Gebäude oder für Dritte ausgehen. Die Reinigung dieser Räumlichkeiten erfolgt durch den Auftragnehmer und wird nicht vergütet. Der Auftragnehmer nimmt die von der Deutschen Welle gestellten Einrichtungen (Reinigungskammer, etc.) und Materialien (Handtuchpapier, etc.), die für die Ausführung der Arbeiten benötigt werden, in seine Obhut. Der Auftraggeber übernimmt keine Haftung für Schäden und Verluste an vom Auftragnehmer oder seinen Arbeitskräften eingebrachten Sachen. Der Haftungsausschluss gilt nicht für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit des Auftraggebers oder seiner Mitarbeitenden oder Erfüllungsgehilfen und bei Verletzung verkehrswesentlicher Pflichten. Um Abhandenkommen vorzubeugen, sind die Reinigungskammern zu verschließen.

Innerhalb der Kalkulationsdateien gibt es formelbedingt einige Bezüge. Erst nach vollständigem befüllen der Reinigungsleistungswerte sowie der Stundenverrechnungssätze, erfolgen keine Fehlermeldungen mehr. Anschließend haben Sie die Möglichkeit einzelne Parameter anzupassen.