

Textbausteine für Leistungsbeschreibungen zur Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung sowie der Dokumentation und Prüfung ihres Einsatzes (Bio-Anteil)

Hinweis:

Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass die Verwendung der Textbausteine nicht eine juristische Beratung ersetzt und wir in jedem Fall empfehlen, dass sich etwaige Verwender der Textbausteine oder von Teilen davon bei der Vertragsgestaltung anwaltlich beraten lassen.

1. Bio-Anteil

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, im Rahmen der Vertragserfüllung Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Öko-Verordnung) und deren Durchführungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 889/2008 und gemäß Verordnung (EG) Nr. 1235/2008, jeweils in aktueller Fassung, bzw. diese Regelungen ersetzenden Regelungen, nachfolgend auch „Bio-Lebensmittel“ einzusetzen. Dabei hat der Auftragnehmer die Vorgaben aller einschlägigen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung zu beachten, insbesondere die vorgenannten EU-Verordnungen und das Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Union auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (Öko-Landbaugesetz – ÖLG). Der Auftragnehmer muss demnach über eine sog. Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 verfügen. Der Anteil von Bio-Lebensmitteln an den im Rahmen der Vertragserfüllung eingesetzten Lebensmitteln wird nachfolgend auch als „Bio-Anteil“ bezeichnet.

2. Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speiseplan

Der Auftragnehmer hat sämtliche eingesetzten Bio-Lebensmittel deutlich sichtbar auf dem Speiseplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche zu kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i.V.m Abs. 4 ÖLG beachten.

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

3. Bemessung der Höhe des Bio-Anteils

Die Höhe des Bio-Anteils bemisst sich nach dem Netto-Warenwert der für die vertragsgegenständliche(n) Einrichtung(en)¹ eingekauften Bio-Lebensmittel im Verhältnis zum Netto-Warenwert der gesamten für diese Einrichtung(en)² eingekauften Lebensmittel, jeweils gemessen am Netto-Einkaufspreis/ an den Netto-Einkaufspreisen in Zeiträumen von jeweils drei aufeinanderfolgenden Monaten. Vorsorglich wird ausdrücklich klargestellt, dass sog. Non-food-Artikel nicht in den Gesamtlebensmitteleinkauf im Sinne dieser Regelung fallen.

4. Geschuldeter Bio-Anteil

Der Auftragnehmer muss die in den Vergabeunterlagen angegebene Höhe des Bio-Anteils („geschuldeter Bio-Anteil“) in allen vertragsgegenständlichen Einrichtungen³ einhalten. Für die Berechnung der Einhaltung des Bio-Anteils sind jeweils Drei-Monats-Zeiträume maßgeblich, beginnend ab Vertragsbeginn (nachfolgend auch „Dokumentationszeitraum“).

¹ Damit ist/sind die Schule(n) gemeint, die gemäß Vertrag bekocht wird/werden. Terminologie muss ggf. an den Vertrag angepasst werden und je nachdem, ob eine oder mehrere Einrichtungen vom Vertrag erfasst sind, Singular oder Plural verwendet werden.

² dito

³ Entfällt, wenn es sich nur um eine Einrichtung handelt. Siehe ergänzend Fußnote 1.

5. Dokumentation des eingesetzten Bio-Anteils

5.1. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Einhaltung des geschuldeten Bio-Anteils stichprobenartig nach seiner Wahl durch eigenes Personal oder durch Personal eines Dienstleisters zu prüfen (dazu näher nachfolgend **Ziff. 7**). Zum Zweck der Kontrollmöglichkeit durch den Auftraggeber hat der Auftragnehmer transparent zu dokumentieren, welche Lebensmittel er für die vertragsgegenständliche(n) Einrichtung(en) einkauft und welche davon Bio-Lebensmittel sind. Der Auftragnehmer muss nachvollziehbar darlegen, dass der geschuldete Bio-Anteil bezogen auf die in **Ziff. 4** genannten Dokumentationszeiträume jeweils eingehalten wird.

5.2. Hierzu muss der Auftraggeber für jeden Dokumentationszeitraum eine gesonderte Dokumentation erstellen. Umfasst ein Los/ein Vertrag mehrere Einrichtungen, muss für diese Einrichtungen eine zusammenfassende Dokumentation geführt werden.⁴ Aus der Dokumentation muss Folgendes hervorgehen:

- die Dokumentationsgröße, d.h. Los(e) bzw. Vertrag/Verträge, auf das/den/die sich die Dokumentation bezieht,
- der Dokumentationszeitraum,
- der Name des jeweiligen Lieferanten,
- die jeweilige Rechnungsnummer,
- das jeweilige Rechnungsdatum,
- der Nettowarenwert der Bio-Lebensmittel für die betreffende Dokumentationsgröße,
- der Nettowarenwert aller Lebensmittel (Bio- und konventionelle Lebensmittel) für die betreffende Dokumentationsgröße,
- der Nettowarenwert nicht zu berücksichtigender Positionen für die betreffende Dokumentationsgröße (z.B. Non-Food und/oder Lebensmittel, die nicht zur betreffenden Dokumentationsgröße gehören), sowie
- der Bio-Anteil gem. Ziff. 3 für die betreffende Dokumentationsgröße.

⁴ Wenn es keine Lose gibt und/oder ein Los/Vertrag immer nur eine Einrichtung umfasst, ist die Formulierung entsprechend anzupassen.

Die Dokumentation muss nachvollziehbar sein und einen Abgleich mit der Buchführung des Auftragnehmers ermöglichen.

5.3 Der Auftragnehmer darf nach seiner Wahl - abweichend von den Vorgaben in **Ziff. 5.1** und **5.2** - die dort beschriebene Dokumentation zur Einhaltung des Bio-Anteils nicht nur für die vertragsgegenständliche(n) Einrichtung(en) sondern für mehrere Einrichtungen zusammengefasst führen, auch wenn diese nicht Gegenstand desselben Vertrages/Loses sind, nachfolgend auch „Pool-Variante“. Voraussetzung für die Zulässigkeit eines „Pools“ ist, dass bezüglich aller zusammenfassend dokumentierter Einrichtungen ein Vertrag mit demselben Auftraggeber besteht und derselbe Bio-Anteil und diesbezüglich dieselben Regelungen vereinbart sind.

Wählt der Auftragnehmer eine „Pool-Variante“, muss er dies dem Auftraggeber vor Beginn des ersten betroffenen Dokumentationszeitraumes schriftlich anzeigen unter Angabe, welche Einrichtungen er in einen „Pool“ fasst. Die vorgenannte Anzeigepflicht des Auftragnehmers gilt entsprechend für einen anderen Wechsel der Dokumentationsgröße, d.h. wenn der Auftragnehmer von der gewählten „Pool-Variante“ wieder Abstand nimmt und eine andere „Pool-Variante“ wählt oder auf die Wahl der „Pool-Variante“ ganz verzichtet. Die Einkäufe für Einrichtungen ein und desselben Vertrages/Loses müssen immer in derselben Dokumentation geführt werden, sie dürfen also nicht auf verschiedene Dokumentationen aufgeteilt werden.

5.4 Sofern und soweit Rechnungen nicht lediglich die Dokumentationsgröße betreffen, muss der Auftragnehmer dies bei einer Prüfung gem. **Ziff. 7** im Einzelnen nachvollziehbar darlegen.

5.5 Rechnungspositionen zu Lebensmitteln, die ganz oder teilweise in einem oder mehreren der folgenden Dokumentationszeiträume eingesetzt werden, muss der Auftragnehmer entsprechend - abweichend von der Regelung in **Ziff. 5.2**, wonach grundsätzlich das Rechnungsdatum maßgeblich ist - ganz oder teilweise einem folgenden Dokumentationszeitraum oder mehreren folgenden Dokumentationszeiträumen zuordnen bzw. entsprechend aufteilen. In diesem Fall muss der Auftragnehmer bei einer Prüfung gem. **Ziff. 7** die Umordnung und/oder Aufteilung nachvollziehbar darlegen.

5.6 Der Auftraggeber wird dem Auftragnehmer nach Zuschlagserteilung beispielhaft eine Excel-Datei (nachfolgend auch „Dokumentationshilfe“) zur Verfügung stellen, die der Auftragnehmer nach seiner Wahl zur Dokumentation verwenden darf, aber nicht muss. Der Auftragnehmer kann ein anderes, eigenes Verfahren zur Dokumentation verwenden. Verwendet er ein eigenes Verfahren, muss dieses aber ebenfalls den Anforderungen von **Ziff. 5.1 bis 5.5** genügen, insbesondere auch die unter **Ziff. 5.2** genannten Informationen ausweisen und damit eine Prüfung des Auftraggebers gemäß **Ziff. 7** ermöglichen.

5.7 Außerdem wird der Auftraggeber dem Auftragnehmer als Arbeitshilfe noch das „Merkblatt zu kritischen Punkten für Caterer“ zur Verfügung stellen und selbst oder durch einen von ihm beauftragten Dienstleister eine Informationsveranstaltung zu den Anforderungen an die Dokumentation, zu verschiedenen Dokumentationsmöglichkeiten und zum Prüfverfahren durchführen, zu der der Auftragnehmer eingeladen wird.

6. Übersendung der Dokumentationen an den Auftraggeber für stichprobenartige Prüfungen

Der Auftragnehmer muss dem Auftraggeber bis spätestens 4 Wochen nach Ablauf des jeweiligen Dokumentationszeitraums (Eingang beim Auftraggeber!) die betreffende Dokumentation sowohl in Form einer Excel-Datei als auch in Form einer PDF-Datei zukommen lassen⁵, damit der Auftraggeber stichprobenartig Prüfungen durchführen kann (dazu näher nachfolgend **Ziff. 7**). Die Dokumentationen werden daher vom Auftraggeber bei ihrem Eingang im Regelfall nicht geprüft, sondern lediglich archiviert und für den Fall stichprobenartiger Prüfungen herangezogen und erst in diesem Rahmen überprüft. D.h. es wird hier ausdrücklich klargestellt, dass eine etwaige rügelose Entgegennahme der Dokumentation keine Abnahme oder Freigabe beinhaltet und der Auftraggeber daraus keine Rechte herleiten kann.

⁵ Bitte auftraggeberseits prüfen, ob das so gewollt ist und ggf. anpassen.

7. Prüfungen

Der Auftraggeber ist berechtigt, selbst oder durch einen von ihm beauftragten Dienstleister stichprobenartig Prüfungen durchzuführen. Eine Prüfung umfasst höchstens die zum Zeitpunkt der Prüfung vier letzten abgeschlossenen Dokumentationszeiträume. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, für Prüfungen dem Auftraggeber bzw. dem von ihm beauftragten Dienstleister Zugang zu den betreffenden Leistungsorten wie z.B. dem Küchenstandort und dem Lager des Auftragnehmers und Zugang zu und/oder Einblick in die für die Kontrolle erforderlichen Unterlagen wie z.B. Dokumente zur Lagerhaltung, Buchhaltung etc. zu gewähren und die Prüfung selbst oder durch eine vertretungsberechtigte Person zu begleiten. Der Auftraggeber bzw. der von ihm beauftragte Dienstleister kündigt dem Auftragnehmer Prüfungen unter Angabe der nachfolgenden Informationen jeweils spätestens zwei Wochen vor ihrem Beginn an:

- das/die betroffenen Lose bzw. den/die betroffenen „Pool(s)“,
- den/die betroffenen Küchenstandort(e),
- den/die geplanten Termin(e) der Prüfung,
- den Namen der voraussichtlich prüfenden Person.

Eine Prüfung umfasst in der Regel Folgendes:

- ein Einführungsgespräch vor Ort,
- eine Begehung des Leistungsorts, insbesondere auch von Lager(n) und Küche(n),
- eine Dokumentenprüfung einschließlich eines stichprobenartigen Abgleichs von Dokumentationen, Speiseplänen, ergänzenden Unterlagen (z.B. Zutatenliste, Rezepten, Dokumentation der ausgelieferten Portionen) sowie Unterlagen der Buchführung,
- ein Abschlussgespräch.

Im Rahmen des Abschlussgespräches wird ein Prüfungsbericht gefertigt und von der prüfenden Person und dem Auftragnehmer gegengezeichnet. In den Prüfungsbericht sind etwaige Einwendungen des Auftragnehmers aufzunehmen. Der Auftragnehmer erhält von dem Prüfungsbericht eine Kopie.

8. Mitteilung des Ergebnisses der Prüfung

Auf Basis des Prüfungsberichts gemäß **Ziff. 7** und der daraus hervorgehenden Prüfergebnisse wird der Auftraggeber wiederum prüfen, ob und ggf. inwiefern der Auftragnehmer gegen vertragliche Vereinbarungen und/oder gesetzliche Vorgaben verstoßen hat. Das Ergebnis dieser Prüfung teilt der Auftraggeber dem Auftragnehmer schriftlich mit.

9. Kostentragung für Wiederholungsprüfung

9.1 Werden gemäß **Ziff. 8** Verstöße des Auftragnehmers gegen vertragliche Vereinbarungen und/oder gesetzliche Vorgaben⁶ festgestellt und mitgeteilt und innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten nach der entsprechenden Mitteilung an den Auftragnehmer gemäß **Ziff. 8** eine erneute Prüfung gemäß **Ziff. 7** durchgeführt, hat der Auftragnehmer die für diese erneute Prüfung (Wiederholungsprüfung) anfallenden Kosten zu tragen. Dies gilt nicht, wenn es sich bei den gemäß **Ziff. 8** mitgeteilten Verstößen lediglich um wenige geringfügige Verstöße handelt.

9.2 Der Auftraggeber teilt dem Auftragnehmer in seinem Schreiben gemäß **Ziff. 8** mit, wenn er aufgrund der festgestellten Verstöße mit einer Wiederholungsprüfung zu rechnen hat und dass er ggf. die Kosten dafür zu tragen hat und in welchem Rahmen sich diese Kosten ca. bewegen.

⁶ Je nach Umfang der Prüfungen, d.h. wenn im Rahmen der Prüfung nicht nur der Bio-Anteil überprüft wird. Bitte ggf. anpassen.