

Verfahrensanweisung

für die Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung

1 Zweck

Mittels dieser Verfahrensanweisung soll sichergestellt werden, dass eine sachgerechte Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung bei beauftragten Cateringunternehmen, Pächter/innen bzw. Betreiber/innen (im Folgenden als „Auftragnehmer“ bezeichnet) durchgeführt wird.

2 Geltungsbereich

Diese Verfahrensanweisung gilt für die Prüfung des vertragskonformen Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel, wenn der geldwerte Anteil am Gesamtwareneinkauf von Lebensmitteln geprüft werden soll.

3 Zuständigkeiten

Der Auftraggeber bzw. von ihm beauftragte Dienstleister sind für die Einhaltung der Verfahrensschritte sowie die Verfügbarkeit der in dieser Verfahrensanweisung benannten und in der Übersicht unter 5 aufgeführten Dokumente verantwortlich.

4 Beschreibung

4.1 Grundsätze

„Ökologisch erzeugte Lebensmittel“ im Sinne dieser Verfahrensanweisung sind Lebensmittel, die 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, erzeugt als auch von einer unparteilichen Zertifizierungsstelle zertifiziert wurden.

4.2 Schaffung der Prüfungsvoraussetzungen

Nach der Auftragsvergabe erhalten die Auftragnehmer die „Dokumentationshilfe“ sowie das „Merkblatt zu kritischen Punkten für Caterer“. Sofern ein Auftragnehmer bereits ein eigenes Verfahren zur Dokumentation des Anteils ökologisch erzeugter Lebensmittel entwickelt hat, kann dieses auch weiterhin verwendet werden. Voraussetzung ist jedoch, dass das eigene Verfahren die gleichen Informationen und Ergebnisse wie die Dokumentationshilfe in einer vergleichbaren Form liefert und eine Prüfung in gleichem Zeitrahmen wie bei der Dokumentationshilfe zulässt.

Verfahrensanweisung

für die Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung

Höchstens zwei Wochen nach dem Versand der o.a. Dokumente führt der Auftraggeber bzw. ein von ihm beauftragter Dienstleister eine Informationsveranstaltung für die Auftragnehmer durch. Ziel ist es, den Auftragnehmern das Verfahren und die Anforderungen an die Dokumentation zu erläutern, die verschiedenen Dokumentationsmöglichkeiten aufzuzeigen und ihnen darzulegen, wann und in welcher Form die Dokumentation an den Auftraggeber zu senden ist.

Der Auftragnehmer muss dem Auftraggeber bis spätestens 4 Wochen nach Ablauf des jeweiligen Dokumentationszeitraums, d.h. jeweils eines Drei-Monats-Zeitraumes, beginnend ab Vertragsbeginn, die betreffende Dokumentation sowohl in Form einer Excel-Datei als auch in Form einer PDF-Datei zukommen lassen.

4.3 Durchführung der Prüfungen

Die Prüfungen gemäß Punkt 4.3.1 bis 4.3.3 können durch den Auftragnehmer selbst oder durch einen von ihm beauftragten Dienstleister erfolgen.

4.3.1 Auswahl der zu prüfenden Auftragnehmer

Die Auswahl der zu prüfenden Auftragnehmer erfolgt stichprobenartig. Als risikoorientierte Auswahlkriterien können herangezogen werden:

- die auf Anforderungsgemäßheit bewertete Dokumentation,
- die Marktbedeutung des Auftragnehmers,
- die Ergebnisse der Durchsicht vorliegender Speisepläne,
- die gewählte Auslobungsvariante,
- und – soweit vorhanden – die Ergebnisse aus vorangegangenen Prüfungen.

4.3.2. Vorbereitung der Prüfung und Terminierung

Zur Vorbereitung einer Vor-Ort-Prüfung teilt der Auftraggeber bzw. der Dienstleister einem zur Prüfung ausgewählten Auftragnehmer vorab mit:

- die bevorstehende Prüfung,
- den geplanten Termin bzw. Zeitraum der Vor-Ort-Prüfung,
- das/die betroffene/n Los/e,
- den/die betroffenen Küchenstandort,
- den Namen der voraussichtlich prüfenden Person.

Verfahrensanweisung

für die Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung

4.3.3 Durchführung der Vor-Ort-Prüfung

Die Vor-Ort-Prüfungen werden durch kompetente Prüfer/innen durchgeführt. Die Anforderungen an kompetente Prüfer/innen sind im „Kompetenzprofil für Prüfer/innen“ beschrieben. Die Prüfer/innen müssen darüber hinaus die erfolgreiche Teilnahme an einer vom Auftraggeber organisierten Schulung zu diesem Prüfverfahren nachweisen.

Eine Prüfung umfasst höchstens die zum Zeitpunkt der Prüfung vier letzten abgeschlossenen Dokumentationszeiträume. Die zu prüfenden Zeiträume werden dem Auftragnehmer zu Beginn der Vor-Ort-Prüfung durch die prüfende Person mitgeteilt.

Die Vor-Ort-Prüfung umfasst immer:

- ein Einführungsgespräch,
- eine Begehung von Lager und Küche(n),
- eine Dokumentenprüfung einschließlich eines stichprobenartigen Abgleichs mit Speiseplänen und ergänzenden Unterlagen (z.B. Zutatenliste, Rezepten, Dokumentation der ausgelieferten Portionen) sowie Unterlagen der Originalbuchführung,
- ein Abschlussgespräch.

Im Rahmen des Abschlussgespräches wird ein Prüfungsbericht zur Vor-Ort-Prüfung gefertigt und von Prüfer/in und Auftragnehmer gegengezeichnet.

4.3.4 Bewertung

Der Auftraggeber bewertet die Einhaltung der vertraglich vereinbarten Anforderungen auf Basis der Prüfergebnisse.

Das Ergebnis der Prüfung teilt der Auftraggeber dem Auftragnehmer mit.

4.4 Sanktionierung

Bei Abweichungen von den vertraglich vereinbarten Anforderungen erfolgt eine Sanktionierung.

Durch die Prüfer/in ermittelte und im Prüfungsbericht dokumentierte Abweichungen werden durch den Auftraggeber auf Grundlage des geschlossenen Vertrages sanktioniert.

Verfahrensanweisung

für die Prüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel
in der Schulverpflegung

4.5 Dokumentation und Veröffentlichungen

Die Prüfdokumentation, die Bewertung und Sanktionierung werden gemäß den Anforderungen des Verwaltungsverfahrensgesetzes in seiner jeweils aktuellen Fassung dokumentiert. Es gelten die dort genannten Aufbewahrungsfristen. Die Vertraulichkeit ist sicherzustellen.

Über die Ergebnisse der Prüfungen wird jährlich anonymisiert und aggregiert berichtet.

5 **Übersicht der in der Verfahrensanweisung benannten und für das Prüfverfahren ergänzend heranzuziehenden Dokumente:**

- „Dokumentationshilfe“
- „Merkblatt zu kritischen Punkten“
- „Kompetenzprofil für Prüfer*innen“
- „Muster-Prüfungsbericht“