



## Żywność i usługi cateringowe – Karta produktu w ramach zielonych zamówień publicznych (GPP)

### 1. Zakres zastosowania

Niniejsza karta zawiera zalecenia dotyczące **zamówień na żywność i usługi cateringowe**.

Proponuje się specyfikacje w odniesieniu do następującego asortymentu produktów: owoce i warzywa; produkty akwakultury, produkty pochodzenia morskiego, produkty mięsne i przetwory mleczne; napoje; a także w odniesieniu do świadczenia stosownych usług cateringowych.

W przypadku żywności kryteria **podstawowe** dotyczą ekologicznych metod produkcji oraz odpadów opakowaniowych. Kryteria **kompleksowe** uwzględniają również inne aspekty, na przykład nabywanie żywności wyprodukowanej zgodnie z normami produkcji zintegrowanej<sup>1</sup>, a także dobrostan zwierząt.

W przypadku usług cateringowych kryteria **podstawowe** koncentrują się w szczególności na żywności ekologicznej oraz zmniejszaniu ilości odpadów i ich selektywnej zbiórce. Kryteria **kompleksowe** uwzględniają ponadto środowiskowe kryteria kwalifikacji, wykorzystanie wyrobów papierowych i środków czyszczących, sprzęt kuchenny, wartość odżywczą itd.

### 2. Kluczowe czynniki oddziaływania na środowisko

---

<sup>1</sup> *Integrated crop management systems in the EU* (Systemy zintegrowanego zarządzania uprawami w UE). Zmienione sprawozdanie końcowe dla DG ds. Środowiska Komisji Europejskiej, przedłożone przez Agra CEAS Consulting. Maj 2002 r. [http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm\\_finalreport.pdf](http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf)



## Oddziaływanie

- Eutrofizacja<sup>2</sup>, zakwaszenie<sup>3</sup> i toksyczne oddziaływanie na zdrowie ludzkie i środowisko (rośliny i zwierzęta), spowodowane pozostałościami nawozów i pestycydów obecnymi w wodzie, powietrzu, glebie i żywności
- Negatywne oddziaływanie na zdrowie pracowników rolnictwa w związku z nieumiejętnym obchodzeniem się i nadużywaniem niektórych pestycydów i nawozów
- Erozja gleby, niszczenie lasów i utrata różnorodności biologicznej, spowodowane nieodpowiednimi praktykami rolnymi, zbyt intensywną produkcją zwierzęcą oraz intensywnymi praktykami połowowymi i akwakultury
- Okrucieństwo wobec zwierząt, będące skutkiem nieprzestrzegania zasad dobrostanu zwierząt
- Wysokie zużycie energii i wody przy produkcji i przetwarzaniu żywności
- Odpady opakowaniowe

## Podjęcie zgodne z zasadami GPP

- Nabywanie ekologicznej żywności
- Nabywanie żywności wyprodukowanej w ramach „systemów produkcji zintegrowanej”
- Nabywanie wyprodukowanych lub złowionych w sposób zrównoważony produktów akwakultury i morskich
- Nabywanie produktów zwierzęcych spełniających wysokie standardy w zakresie dobrostanu
- Nabywanie produktów sezonowych
- Nabywanie produktów luzem lub w opakowaniach zawierających duże ilości surowców pochodzących z recyklingu
- Wykorzystywanie sztuców, naczyń, wyrobów szklanych i obrusów wielokrotnego użytku
- Wykorzystywanie przyjaznych dla środowiska wyrobów papierowych
- Selektywna zbiórka odpadów i szkolenie pracowników

<sup>2</sup> Eutrofizacja jest procesem, w którym dochodzi do nadmiernego wzbogacenia zbiorników wodnych (na przykład jezior, estuariów lub wolno płynących strumieni) substancjami odżywczymi, co powoduje wzmoczony rozwój roślinności (glonów, niepożądanych roślin (chwastów) itd.). Kiedy nadmiernie rozwinięta roślinność obumiera i ulega rozkładowi, zmniejsza się ilość rozpuszczonego w wodzie tlenu, co może prowadzić do śmierci organizmów wodnych (na przykład ryb). Substancje odżywcze mogą pochodzić z wielu źródeł antropogenicznych (związanych z działalnością człowieka), takich jak nawozy stosowane na polach, erozja gleby, depozycja azotu z atmosfery, zrzuty z oczyszczalni ścieków, a także nieoczyszczone ścieki komunalne.

<sup>3</sup> Zakwaszenie jest to nagromadzenie nadmiernych ilości kwasu siarkowego i azotowego w glebach, wodach i powietrzu, spowodowane depozycją kwasów. Owa depozycja jest skutkiem antropogenicznych (związanych z działalnością człowieka) emisji, przede wszystkim dwutlenku siarki, tlenków azotu oraz amoniaku, spowodowanych na przykład stosowaniem obornika i innych dodatków do wzbogacania gleby w rolnictwie, a także emisji przemysłowych. Depozycja kwasu oddziałuje negatywnie na wody, lasy i glebę; prowadzi do utraty liści i osłabienia drzew; może również powodować zmianę pH gleby i wody, czego skutkiem jest mobilizacja metali ciężkich i innych szkodliwych substancji, połączona z toksycznym oddziaływaniem na glebę i organizmy wodne, niszczy także budynki i zabytki.



- Wysokie zużycie środków czyszczących oraz innych chemikaliów mogących negatywnie oddziaływać na zdrowie personelu kuchennego, jak również – za pośrednictwem ścieków – na środowisko
- Wysokie zużycie wody i energii w urządzeniach kuchennych
- Emisje CO<sub>2</sub> i innych zanieczyszczeń w następstwie korzystania ze środków transportu w ramach świadczenia usług cateringowych
- Ograniczenie stosowania niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystanie z przyjaznych dla środowiska środków czyszczących oraz do mycia naczyń
- Nabywanie wodooszczędnych i energooszczędnych urządzeń kuchennych
- Poprawa stanu szlaków transportowych oraz efektywności energetycznej, a także ograniczenie emisji z pojazdów wykorzystywanych w ramach świadczenia usług cateringowych

### 3. Żywność – kryteria GPP

#### 3.1 Żywność – kryteria podstawowe GPP

<p><b>Przedmiot zamówienia</b></p> <p>Zakup żywności (lub pewnej grupy produktów żywnościowych) pochodzącej przynajmniej w części z produkcji ekologicznej.</p>
<p><b>Specyfikacje</b></p> <p>1. [X] % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj] musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.</p> <p><b>Weryfikacja:</b> Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.</p>
<p><b>Kryteria udzielenia zamówienia</b></p> <p>Dodatkowe punkty zostaną przyznane za:</p> <p>1. <u>Żywność ekologiczna</u>: Dodatkowy udział procentowy produktów pochodzących z produkcji ekologicznej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.</p> <p><b>Weryfikacja:</b> Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.</p>
<p>2. <u>Opakowania</u>: Udział procentowy produktów, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• są dostarczane w opakowaniach drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.</li> <li>• są dostarczane w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.</li> <li>• nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Dostawca jest zobowiązany do przedstawienia podpisanego oświadczenia wskazującego, które z wymienionych kryteriów jest w stanie spełnić. Instytucja zamawiająca zweryfikuje zgodność w czasie realizacji zamówienia, przy czym w razie niezgodności zastosowane zostaną odpowiednie kary.</p>



### 3.2 Żywność – kryteria kompleksowe GPP

<p><b>Przedmiot zamówienia</b></p> <p>Zakup żywności (lub pewnej grupy produktów żywnościowych) obejmującej udział procentowy produktów pochodzących z produkcji ekologicznej i zintegrowanej oraz w opakowaniach ograniczonych do minimum</p> <p><b>Specyfikacje</b></p> <p>1. [X] % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj] musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.  <b>Weryfikacja:</b> Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.</p> <p>2. Spośród pozostałych produktów nieekologicznych, [X] % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj] musi być wyprodukowane zgodnie z kryteriami dotyczącymi produkcji zintegrowanej lub równoważnych systemów.  <b>Weryfikacja:</b> Produkty opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej zostaną uznane za spełniające wymogi. W przypadku gdy produkty nie posiadają certyfikatu, oferent będzie zobowiązany do przedstawienia odpowiedniego poświadczenia zgodności z każdym z wymogów określonych w regionalnych/krajowych normach produkcji zintegrowanej (na przykład wykazu chemikaliów wykorzystywanych przy produkcji, zaświadczenia o warunkach dobrostanu w gospodarstwach, itp.).</p> <p><b>Kryteria udzielenia zamówienia</b></p>
---



Dodatkowe punkty zostaną przyznane za:

1. Żywność ekologiczną: Dodatkowy udział procentowy produktów pochodzących z produkcji ekologicznej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.

**Weryfikacja:** Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.

2. Produkcja zintegrowana: Dodatkowy udział procentowy produktów wytwarzanych w ramach produkcji zintegrowanej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.

**Weryfikacja:** Produkty opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej zostaną uznane za spełniające wymogi. W przypadku gdy produkty nie posiadają certyfikatu, oferent będzie zobowiązany do przedstawienia odpowiedniego poświadczenia zgodności z każdym z wymogów określonych w regionalnych/krajowych normach produkcji zintegrowanej (na przykład wykazu chemikaliów wykorzystywanych przy produkcji, zaświadczenia o warunkach dobrostanu w gospodarstwach, itp.).

3. Produkty akwakultury i produkty morskie: Udział procentowy produktów akwakultury i produktów morskich, które zostały złowione lub wyprodukowane przy użyciu zrównoważonych praktyk i metod, jak określono w stosownym oznakowaniu dotyczącym zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury.

**Weryfikacja:** Produkty akwakultury i produkty morskie, opatrzone oznakowaniem dotyczącym zrównoważonych praktyk połowowych lub akwakultury, zostaną uznane za spełniające wymogi. Uznane zostaną również wszelkie inne odpowiednie dowody, poświadczające jednoznacznie zgodność z kryteriami w zakresie zrównoważonego rybołówstwa lub akwakultury, uwzględnionymi w stosownym oznakowaniu dotyczącym zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury.

4. Normy w zakresie dobrostanu zwierząt: Udział procentowy produktów zwierzęcych, wyprodukowanych zgodnie z wysokimi normami w zakresie dobrostanu stosownie do wytycznych krajowych.

**Weryfikacja:** Produkty posiadające odpowiednie poświadczenie spełnienia stosownych nieobowiązkowych norm krajowych, wykraczających poza obowiązujące przepisy (na przykład certyfikat wydany przez uznany organ) zostaną uznane za spełniające wymogi. W innym wypadku oferent będzie zobowiązany do przedstawienia innego odpowiedniego poświadczenia zgodności z normami w zakresie dobrostanu.

5. Opakowania: Udział procentowy produktów, które:

- są dostarczane w opakowaniach drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.
- są dostarczane w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.
- nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).

**Weryfikacja:** Dostawcy są zobowiązani do przedstawienia podpisanego oświadczenia wykazującego, które z wymienionych kryteriów są w stanie spełnić ich produkty. Instytucja zamawiająca zweryfikuje zgodność w czasie realizacji zamówienia, przy czym w razie niezgodności zastosowane zostaną odpowiednie kary.



### 3.3 Noty wyjaśniające

**Kryteria dotyczące produkcji zintegrowanej:** Ponieważ kryteria dotyczące produkcji zintegrowanej nie są kryteriami międzynarodowymi, niezbędne będzie rozpoznanie, które z produktów posiadających wspomniany certyfikat są dostępne, a także odwołanie się do odpowiednich norm.

**Produkty akwakultury i produkty morskie:** Biorąc pod uwagę dużą liczbę różnych oznakowań dotyczących zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury, które mogą być przyznane produktom akwakultury i produktom morskim, kryterium to zostało określone w stosunkowo otwarty sposób. W innym wypadku istnieje możliwość zastosowania kryteriów uwzględnionych w przepisach dotyczących określonego oznakowania (informacje w [sprawozdaniu wprowadzającym](#)), o ile uznane zostaną również alternatywne środki dowodowe poświadczające zgodność.

**Normy w zakresie dobrostanu:** W niektórych krajach UE rządy krajowe wprowadziły systemy dobrowolnej certyfikacji w celu poprawy dobrostanu zwierząt. Tam, gdzie tego rodzaju systemy obowiązują, stanowią one pożyteczne narzędzie weryfikacji do wykorzystania przez instytucje zamawiające.

**Udział procentowy żywności ekologicznej:** Instytucja zamawiająca będzie musiała określić, w jaki sposób ów udział procentowy zostanie oceniony: pod względem objętości, masy lub ceny (kwota wydanych EUR).

**Opakowania:** Zgodnie z art. 3 dyrektywy 94/62/WE z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, „opakowania” obejmują wyłącznie:

- a) opakowania handlowe lub opakowania podstawowe, tj. mające stanowić towar jednostkowy, sprzedawany użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi w miejscu zakupu;
- b) opakowania zbiorcze lub opakowania drugorzędne, tj. stanowiące w miejscu zakupu zestaw określonej liczby towarów jednostkowych, niezależnie od tego czy są one sprzedawane w takiej postaci użytkownikowi końcowemu czy konsumentowi, czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży; można je zdjąć ze sprzedawanego produktu bez naruszania jego cech;
- c) opakowania transportowe lub opakowania trzeciorzędne, tj. mające ułatwić przenoszenie i transport pewnej liczby towarów jednostkowych lub opakowań zbiorczych, zapobiegając powstaniu uszkodzeń przy przenoszeniu i transporcie. Opakowanie transportowe nie obejmuje kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego i lotniczego.

**Kryteria udzielenia zamówienia:** Instytucje zamawiające będą musiały określić w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w dokumentach przetargowych liczbę dodatkowych punktów, które zostaną przyznane za spełnienie każdego z kryteriów udzielenia zamówienia. Środowiskowe kryteria udzielenia zamówienia powinny składać się ogółem na co najmniej 10–15 % całkowitej liczby możliwych do uzyskania punktów.

W przypadku gdy kryterium udzielenia zamówienia jest sformułowane jako „lepsze wyniki w porównaniu z minimalnymi wymogami określonymi w specyfikacjach technicznych”, punkty zostaną przyznane w liczbie proporcjonalnej do poprawy wyników.

## 4. Usługi cateringowe – kryteria GPP

### 4.1 Usługi cateringowe – kryteria podstawowe GPP



**Przedmiot zamówienia**

Zamówienie na świadczone w sposób przyjazny środowisku usługi cateringowe połączone z dostawą żywności, obejmującej udział procentowy wyrobów pochodzących z produkcji ekologicznej.

**Specyfikacje**Żywność

1.  % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj], jakie zostaną użyte w ramach świadczenia usługi, musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.

**Weryfikacja:** Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile określą udział procentowy żywności ekologicznej, która zostanie wykorzystana w ramach stosownego zamówienia. W innym wypadku wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.

2. [W przypadkach, gdy menu jest układane przez przedsiębiorstwo, któremu udzielono zamówienia] Najważniejsze owoce, warzywa i produkty morskie, które zostaną użyte w ramach świadczonej usługi, są, w miarę możliwości, dobierane stosownie do pory roku. Zalecane wytyczne znajdują się w kalendarzu sezonowym, zamieszczonym w załączniku X [do opracowania przez instytucję zamawiającą].

**Kryteria udzielenia zamówienia**

Dodatkowe punkty zostaną przyznane za:

1. Żywność ekologiczną: Dodatkowy udział procentowy produktów pochodzących z produkcji ekologicznej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.

**Weryfikacja:** Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile określą udział procentowy żywności ekologicznej, która zostanie użyta w ramach stosownego zamówienia. W innym wypadku wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.

2. Opakowania: Udział procentowy produktów, które:

- są dostarczane w opakowaniach drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.
- są dostarczane w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.
- nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).

**Weryfikacja:** Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile certyfikat uwzględnia wyszczególnione wyżej wymogi. W innym wypadku dostawcy są zobowiązani do przedłożenia podpisanego oświadczenia określającego, które z wymienionych kryteriów są w stanie spełnić. Instytucja zamawiająca zweryfikuje zgodność w czasie realizacji zamówienia, przy czym w razie niezgodności zastosowane zostaną odpowiednie kary.



### Warunki realizacji zamówienia

#### 1. Wytwarzanie odpadów

- Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztucce, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztucce, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych.
- Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi będą zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej, co obejmuje frakcje [w tym miejscu należy określić szczegółowo frakcje odpadów, jakie mają być zbierane oddzielnie, w zależności od miejscowych przepisów administracyjnych].

#### 2. Transport

- Pojazdy, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usług, spełniają co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 4 lub IV. Dostawcy są zobowiązani do przedłożenia wykazu pojazdów, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, wraz z odpowiednimi kartami technicznymi tych pojazdów, określającymi stosowne wielkości emisji.

## 4.2 Usługi cateringowe – kryteria kompleksowe GPP

### Przedmiot zamówienia

Zamówienie na świadczone w sposób przyjazny środowisku usługi cateringowe połączone z dostawą żywności obejmującej udział procentowy wyrobów pochodzących z produkcji ekologicznej i zintegrowanej.

### Kryteria kwalifikacji

Wykonawca jest zobowiązany do wykazania swoich możliwości technicznych i zawodowych do wykonania zamówienia z uwzględnieniem aspektów środowiskowych, przy wykorzystaniu:

- systemu zarządzania środowiskowego (SZŚ) w odniesieniu do usług cateringowych (na przykład EMAS, ISO 14001 lub równoważne, [należy wpisać inne oficjalne systemy krajowe lub regionalne]), **lub**
- polityki środowiskowej odnoszącej się do działalności cateringowej oraz instrukcji i procedur roboczych w zakresie świadczenia usług w sposób przyjazny środowisku, **lub**
- uprzedniego doświadczenia w stosowaniu środków zarządzania środowiskowego przy realizacji podobnych zamówień, **lub**





## Specyfikacje

### Żywność

1.  % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj], jakie zostaną użyte w ramach świadczenia usługi, musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.

**Weryfikacja:** Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile określą udział procentowy żywności ekologicznej, która zostanie wykorzystana w ramach stosownego zamówienia. W innym wypadku wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.

2. Spośród pozostałych produktów nieekologicznych,  % [określonej grupy produktów, takich jak nabiał, mleko, warzywa, albo konkretnych produktów, na przykład ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj], które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, musi być wyprodukowane zgodnie z kryteriami dotyczącymi produkcji zintegrowanej lub równoważnych systemów.

**Weryfikacja:** Wymagane jest, aby dostawcy określili, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania. Produkty opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej zostaną uznane za spełniające niniejsze kryterium. W przypadku gdy produkty nie posiadają certyfikatu, oferent będzie zobowiązany do przedstawienia odpowiedniego poświadczenia zgodności z każdym z wymogów określonych w regionalnych/krajowych normach produkcji zintegrowanej (na przykład wykazu chemikaliów wykorzystywanych przy produkcji, zaświadczenia o warunkach dobrostanu w gospodarstwach, itp.).

3. [W przypadkach, gdy menu jest układane przez przedsiębiorstwo, któremu udzielono zamówienia] Najważniejsze owoce, warzywa i produkty morskie, które zostaną użyte w ramach świadczonej usługi, są, w miarę możliwości, dobierane stosownie do pory roku. Zalecane wytyczne znajdują się w kalendarzu sezonowym, zamieszczonym w załączniku X [do opracowania przez instytucję zamawiającą].

### 4. Wyroby papiernicze

Wyroby papiernicze, na przykład ręczniki kuchenne lub papierowe serwetki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, muszą być wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony.

**Weryfikacja:** Produkty opatrzone wspólnotowym oznakowaniem ekologicznym lub dowolnym krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi, przy czym uznane zostaną wszelkie inne odpowiednie dowody, na przykład dokumentacja techniczna producenta lub raport z testów sporządzany przez uznaną instytucję.

### **Kryteria udzielenia zamówienia**



Dodatkowe punkty zostaną przyznane za:

1. Żywność ekologiczna: Dodatkowy udział procentowy produktów pochodzących z produkcji ekologicznej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.  
**Weryfikacja:** Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile określą udział procentowy żywności ekologicznej, która zostanie użyta w ramach stosownego zamówienia. W innym wypadku wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym zostaną uznane za spełniające wymogi.

2. Produkcja zintegrowana: Dodatkowy udział procentowy produktów pochodzących z produkcji zintegrowanej, wykraczający poza minimalny wymóg określony w specyfikacji.  
**Weryfikacja:** Wymagane jest, aby dostawcy określili, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania. Produkty opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej zostaną uznane za spełniające niniejsze kryterium. W przypadku gdy produkty nie posiadają certyfikatu, oferent będzie zobowiązany do przedstawienia odpowiedniego poświadczenia zgodności z każdym z wymogów określonych w regionalnych/krajowych normach produkcji zintegrowanej (na przykład wykaz chemikaliów wykorzystywanych przy produkcji, zaświadczenie o warunkach dobrostanu w gospodarstwach, itp.).

3. Produkty akwakultury i produkty morskie: Udział procentowy produktów akwakultury i produktów morskich (w stosunku do łącznej objętości zakupionych produktów akwakultury i produktów morskich), które zostaną wykorzystane w ramach świadczenia umowy, złowionych lub wyprodukowanych przy zastosowaniu zrównoważonych praktyk i metod, jak określono w stosownym oznakowaniu dotyczącym zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury.

**Weryfikacja:** Wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty akwakultury i produkty morskie, opatrzone oznakowaniem dotyczącym zrównoważonych praktyk połowowych lub akwakultury, zostaną uznane za spełniające wymogi. Uznany zostanie również wszelkiego rodzaju inny odpowiedni środek dowodowy, jednoznacznie poświadczający zgodność z kryteriami w zakresie zrównoważonego rybołówstwa lub akwakultury stosownego oznakowania dotyczącego zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury.

4. Normy w zakresie dobrostanu zwierząt: Udział procentowy produktów zwierzęcych, które zostaną wykorzystane w ramach świadczenia usługi, wyprodukowanych zgodnie z wysokimi normami w zakresie dobrostanu stosownie do wytycznych krajowych.

**Weryfikacja:** Wymagane jest, aby dostawcy wykazali, w jaki sposób zamierzają wywiązać się ze zobowiązania w ramach proponowanej oferty. Produkty posiadające odpowiednie poświadczenie spełnienia stosownych nieobowiązkowych norm krajowych, wykraczających poza obowiązujące przepisy, na przykład certyfikat wydany przez uznany organ, zostaną uznane za spełniające wymogi. W innym wypadku oferent będzie zobowiązany do przedstawienia innego odpowiedniego poświadczenia zgodności z normami w zakresie dobrostanu.

5. Opakowania: Udział procentowy produktów, które:

- są dostarczane w opakowaniach drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.
- są dostarczane w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.



<ul style="list-style-type: none"> <li>nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Dostawcy, okazujący oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji, zostaną uznani za spełniających kryteria, o ile certyfikat uwzględnia wyszczególnione wyżej wymogi. W innym wypadku dostawcy są zobowiązani do przedłożenia podpisanego oświadczenia określającego, które z wymienionych kryteriów są w stanie spełnić. Instytucja zamawiająca zweryfikuje zgodność w czasie realizacji zamówienia, przy czym w razie niezgodności zastosowane zostaną odpowiednie kary.</p>
<p><b>6. Urządzenia:</b> Należy spełnić następujące kryteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chłodziarki i zamrażarki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, nie zawierają substancji zubażających warstwę ozonową (HCFC) ani HFC.</li> <li>Wykorzystywane urządzenia spełniają co najmniej jedną z następujących norm efektywności energetycznej, jeżeli tego rodzaju normy obowiązują: Energy Star, wspólnotowa etykieta energetyczna (klasa efektywności A) bądź [innych norm krajowych] lub równoważnych.</li> <li>Wykorzystywane urządzenia są oszczędne pod względem zużycia wody zgodnie z przepisami określającymi oznakowanie wspólnotowe (klasa A) lub równoważnymi normami.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Dostawcy są zobowiązani do przedłożenia wykazu urządzeń, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, określającego urządzenia posiadające stosowne oznakowanie efektywności, lub do przedłożenia alternatywnych stosownych poświadczeń spełnienia kryteriów.</p>
<p><b>7. Środki czyszczące:</b> Środki czyszczące, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, muszą spełniać następujące kryteria: <i>(w tym miejscu należy wpisać kryteria podstawowe, zamieszczone w <a href="#">Karcie produktu dla środków czyszczących i usług sprzątnia</a>).</i></p> <p><b>Weryfikacja:</b> <i>(w tym miejscu należy wpisać kryteria podstawowe, zamieszczone w karcie produktu dotyczącej środków czyszczących i usług sprzątnia).</i></p>
<p><b>Warunki realizacji zamówienia</b></p>



### 1. Wytwarzanie odpadów

- Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztucze, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztucze, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych.

Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi będą zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej, co obejmuje frakcje [w tym miejscu należy określić szczegółowo frakcje odpadów, jakie mają być zbierane oddzielnie, w zależności od miejscowych przepisów administracyjnych].

### 2. Transport

Pojazdy, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usług, spełniają co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 5 lub V. Dostawcy są zobowiązani do przedłożenia wykazu pojazdów, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, wraz z odpowiednimi kartami technicznymi tych pojazdów, określającymi stosowne wielkości emisji.

### 3. Szkolenie pracowników

- Wymagane jest, aby pracownicy cateringu przeszli szkolenie w zakresie zmniejszania ilości odpadów, gospodarowania i selektywnej zbiórki odpadów oraz informacji o produkcie (pochodzenie, jakość środowiskowa i społeczna produktów). Wykonawca przedstawi plan szkolenia po otrzymaniu zamówienia, natomiast pod koniec realizacji zamówienia przedstawi instytucji zamawiającej certyfikat informujący o szkoleniu, które przeszli zarówno nowi, jak i stali pracownicy.

### 4. Zarządzanie usługami

- [W przypadku gdy nie uwzględniono kryteriów kwalifikacji] Wykonawca dołoży starań w celu zagwarantowania, że tam, gdzie jest to możliwe, żywność wykorzystywana w ramach świadczenia usługi została wyprodukowana w sposób ograniczający niekorzystne oddziaływanie na środowisko. Tym samym, w ciągu pierwszych 6 miesięcy realizacji zamówienia, wykonawca będzie dysponował kompleksowymi i udokumentowanymi procedurami w zakresie ochrony środowiska dotyczącymi co najmniej następujących dziedzin:
  - Ocena najistotniejszych aspektów środowiskowych w zakresie świadczonej usługi.
  - Wybór, przygotowywanie i konserwowanie żywności.
  - Zmniejszanie ilości i selektywna zbiórka odpadów.
  - Ograniczanie zużycia energii i wody podczas przygotowywania i transportu żywności.
  - Szkolenia.

### 4.3 Noty wyjaśniające

**Udział procentowy żywności ekologicznej:** Instytucja zamawiająca będzie musiała określić, w jaki sposób ów udział procentowy zostanie oceniony: pod względem objętości, masy lub ceny (kwota wydanych EUR).

**Kryteria dotyczące produkcji zintegrowanej:** Ponieważ kryteria dotyczące produkcji zintegrowanej nie są kryteriami międzynarodowymi, niezbędne będzie rozpoznanie w każdym z krajów, które z produktów posiadających wspomniany certyfikat są dostępne, a także odwołanie się do odpowiednich norm.



**Produkty sezonowe:** Produkty sezonowe są to produkty hodowane na zewnątrz w regionie, w którym realizowane jest zamówienie. Każda instytucja zamawiająca będzie musiała dołączyć, w załączniku do zaproszenia przetargowego, opracowany we własnym zakresie lub już istniejący „kalendarz” żywności sezonowej dla danego regionu, określający, w jakich miesiącach najważniejsze produkty żywnościowe (przede wszystkim warzywa i owoce, ale także produkty morskie) są hodowane na zewnątrz/poławiane w regionie. Produkty nie muszą jednak pochodzić faktycznie z danego regionu.

**Produkty akwakultury i produkty morskie:** Biorąc pod uwagę dużą liczbę różnych oznakowań dotyczących zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury, dostępnych w odniesieniu do produktów akwakultury i produktów morskich, kryterium to zostało określone w stosunkowo otwarty sposób. W innym wypadku istnieje możliwość zastosowania kryteriów uwzględnionych w określonym oznakowaniu (informacje w [sprawozdaniu wprowadzającym](#)), o ile uznane zostaną również alternatywne poświadczenia zgodności.

**Normy w zakresie dobrostanu:** W niektórych krajach UE rządy krajowe wprowadziły systemy dobrowolnej certyfikacji w celu poprawy dobrostanu zwierząt. Tam, gdzie tego rodzaju systemy obowiązują, stanowią one pożyteczne narzędzie weryfikacji do wykorzystania przez instytucje zamawiające.

**Opakowania:** Zgodnie z art. 3 dyrektywy 94/62/WE z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, „opakowania” obejmują wyłącznie:

a) opakowania handlowe lub opakowania podstawowe, tj. mające stanowić towar jednostkowy, sprzedawany użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi w miejscu zakupu;

b) opakowania zbiorcze lub opakowania drugorzędne, tj. stanowiące w miejscu zakupu zestaw określonej liczby towarów jednostkowych, niezależnie od tego czy są one sprzedawane w takiej postaci użytkownikowi końcowemu czy konsumentowi, czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży; można je zdjąć ze sprzedawanego produktu bez naruszania jego cech;

c) opakowania transportowe lub opakowania trzeciorzędne, tj. mające ułatwić przenoszenie i transport pewnej liczby towarów jednostkowych lub opakowań zbiorczych, zapobiegając powstaniu uszkodzeń przy przenoszeniu i transporcie. Opakowanie transportowe nie obejmuje kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego i lotniczego.

**Kryteria udzielenia zamówienia:** Instytucje zamawiające będą musiały określić w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w dokumentach przetargowych liczbę dodatkowych punktów, które zostaną przyznane za spełnienie każdego z kryteriów udzielenia zamówienia. Środowiskowe kryteria udzielenia zamówienia powinny składać się ogółem na co najmniej 10–15 % całkowitej liczby możliwych do uzyskania punktów.

W przypadku gdy kryterium udzielenia zamówienia jest sformułowane jako „lepsze wyniki w porównaniu z minimalnymi wymogami określonymi w specyfikacjach technicznych”, punkty zostaną przyznane w liczbie proporcjonalnej do poprawy wyników.