



Rybnik



Działania projektu **StratKIT** mające na celu zamawianie usług cateringowych i produktów żywnościowych o wysokiej jakości i zrównoważonym charakterze



Rita Górska-Walczak

Warszawa, 28.04.2021 r.

O projekcie **StratKIT** EU Interreg BSR 2019 – 2021



Czas trwania: 01.01.2019 – 30.12.2021



6 krajów Regionu Morza Bałtyckiego
Lider : Uniwersytet Helsiński



- 13 partnerów projektu
- 10 partnerów stowarzyszonych z sektorów:
 - administracji publicznej, usług cateringowych
 - badawczego oraz branży doradczej



Całkowity budżet: 2.05 miliony €
SGGW 79.169,59 €
Urząd Miasta Rybnik 120.080,41 €

Programme area



Polski zespół



**Dr hab. Renata
Kazimierczak,
prof. SGGW
Koordynator**



**SGGW
Prof dr hab. Ewa
Rembiałkowska**



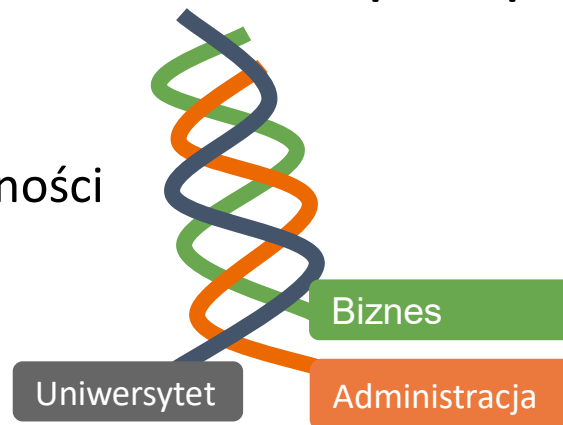
**SGGW
Mgr Rita Górska-
Walczak**



**Urząd Miasta
Rybnik
Mgr Monika
Kubisz**

StratKIT – Strategiczna współpraca

Potrójna helisa modelu innowacyjności



Networking, wymiana doświadczeń, wiedzy
i najlepszych praktyk między partnerami



Międzynarodowa - krajowa - lokalna
Rybnik - miasto pilotaż



Cel projektu

CEL: analiza i modernizacja strategii zamówień publicznych, żywienia publicznego i administracji w Regionach Krajów Bałtyckich (BSR) promująca:



- zrównoważoną dietę
- zielone zamówienia publiczne (GPP)
- zasady spójności społecznej (social cohesion)
- gospodarkę o obiegu zamkniętym (GOZ)
- ekologiczne lokalne rolnictwo

Zielona Polityka Unii Europejskiej

- Europejski Zielony Ład 2050
- Unijna strategia na rzecz bioróżnorodności 2030
- Od pola do stołu



Rolnictwo ekologiczne to przyjazne środowisku praktyki, które należy rozwijać.

Komisja będzie wspierać rozwój obszarów użytkowanych w ramach rolnictwa ekologicznego, tak aby do **2030 r. stanowiły one 25 proc.** powierzchni gruntów rolnych.

Kryteria środowiskowe - GPP

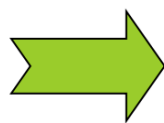
UNIJNE KRYTERIA ŚRODOWISKOWE DLA ZIELONYCH ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

Unijne kryteria zielonych zamówień publicznych na żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające

- Wrzesień 2019 (od 2015, Commission's Joint Research Centre)
- Konsultacja wśród ponad 200 interesariuszy
- Główne cele:
 - Ułatwienia organom publicznym zakupu towarów, usług i robót mających ograniczone skutki dla środowiska
 - Równowaga pomiędzy działaniem pro-środowiskowym, kosztami a dostępnością na rynku, a łatwością w weryfikacji
 - Stosowanie kryteriów jest dobrowolne
 - Kryteria podstawowe i kryteria kompleksowe

GPP w praktyce Unijnej

Kluczowe elementy wpływu na środowisko podczas cyklu życia produktu	Podejście stosowane w ramach zielonych zamówień publicznych w UE
<p>Kluczowe elementy wpływu na środowisko</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia wykorzystywana w rolnictwie, działalności rolniczej, przetwórstwie spożywczym i zakładach spożywczych • Użytkowanie gruntów i zmiana sposobu użytkowania gruntów (np. niszczenie siedlisk przyrodniczych, w szczególności lasów, i towarzyszące temu emisje CO₂ związane z produkcją paszy, upraw, owoców, tłuszczów roślinnych itp.) • Uszczuplenie liczebności stad ryb oraz zmniejszenie różnorodności biologicznej • Produkcja i stosowanie nawozów i pestycydów • Zużycie wody oraz zanieczyszczenie wody • Emisje substancji zanieczyszczających, m.in. metanu i azotanów pochodzących z rolnictwa i działalności rolniczej • Unieszkodliwianie odpadów 	<p>Wybrane podejścia zmierzające do redukcji kluczowych elementów wpływu na środowisko podczas cyklu życia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekologiczne produkty spożywcze • Produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska • Szersza oferta jadłospisów opartych na produktach roślinnych • Tłuszcze roślinne produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska • Zapobieganie powstawaniu odpadów żywnościowych i odpadów z napojów • Inne odpady: zapobieganie powstawaniu, sortowanie i unieszkodliwianie • Zużycie energii i wody w kuchni



Kolejność, w jakiej wymieniono rodzaje wpływu, nie musi odzwierciedlać ich znaczenia.

Rozbudowanie wiedzy dotyczącej zrównoważonego rozwoju

Przetargi Publiczne i usługi cateringowe



Zbiór modeli drzew – ram projektu
Tree Framework Models



Finlandia



Rosja (Petersburg)



Estonia



Niemcy (Brandenburgia)



Dania (Aarhus)

Szkolne / Przedszkolne Posiłki

Polska, Rybnik 2019

Operacyjne

- 4.2 Szkoły/Przedszkola: brak strategii promującej zrównoważony rozwój, główne wytyczne jadłospisu na podstawie ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r: w tygodniu < 2p. smażonych dań, spożycie dziennie: >2 porcje produktów mlecznych, >1p. mięsa/jajek/orzechów/w. strączkowych; 5p. warzyw/owoców + >1p. produktów zbożowych w każdym posiłku; ryba raz na tydzień. Dodatkowo, Normy Żywienia IŻŻ dla gr. wiekowych: brak diety WEGE i zielonych wytycznych (sezonowości/lokalności/EKO), zalecenia-chude mięso, w. strączkowe, produkty mleczne (3-4 szklanki dziennie) - NIEKONTROLOWANE, rzadko stosowane
- 4.4 Jedyne kryterium – najniższa cena, brak GPP, regulacje przetargów nie uwzględniają sezonowości/lokalności/EKO/Innowacyjności
- Oferty dzielone na 4 kat. mięso, owoce+ warzywa+ nabiał, makaron + chleb, głęboko mrożone produkty
- 4.5 Gotowanie i serwowanie na miejscu + sprząkanie : 54 stołówki z kuchniami + 6 dowozów, 1 prywatny catering
- 4.6 Porcje nakłada kucharka (niedostosowane do wieku- często zbyt duże), samoobsługa: sałatki/chleb i napoje; przerwa obiadowa często zbyt krótka i o zbyt wczesnej porze, co przyczynia się do marnowania żywności.
- 4.7 Ciepły posiłek: zupa i danie główne + sałatki +napój; ryba raz w tygodniu (piątek) – brak umiejętności wybierania odpowiednich gatunków ryb/przygotowywania i przyzwyczajania dzieci do tego typu posiłków; Poniedziałek - obiad bezmięśny (zazwyczaj dania mączne z nabiałem). Brak praktyki gotowania warzyw strączkowych zastępujących proteiny w daniach głównych.
- 4.8 Brak praktyki oficjalnych pomiarów (szacuje się ok. 50% ugotowanej żywności jest wyrzucane), brak strategii wobec food waste
- 4.9 Częściowo subsydiowane posiłki: rodzice płacą za „wkład do kotła”(4 -6,50zł) reszta dofinansowywana przez samorządy; catering – 8zł
- 4.10 Brak komunikacji z rodzicami (mało personelu), co prowadzi do braku zaufania i skarg; potrzeba informacji i edukacji żywieniowej
- 4.11 Nieliczny personel (ok. 2 os. w kuchni) z min. krajową, długim stażem ale bez szkoleń kulinarnych i przetargowych

Zewnętrzne Wewnętrzne

4.3 Publiczne przetargi: długotrwałe kontrakty (promujące hurtowników), dzielenie zapytania ofertowego na 4 kat. poniżej progu bagatelności (30tys.E). Każdy dyrektor, z pomocą intendenci, decyduje o procedurze, zgodnie z wewnętrznymi regulacjami, kontrolowanymi przez Urząd Usług Wspólnych w Rybniku. Oferta wysłana do 3 wykonawców, uzyskanie min. 2 propozycji

2.2 Większość drobnych gospodarstw ekologicznych ma słabo rozwinięty system dystrybucji i networking’u + brak GPP, powoduje minimalny udział żywności EKO w przetargach publicznych do szkół i przedszkoli

2.7 Najniższa cena – jedyne kryterium w zamówieniach publicznych w stołówkach, brak nacisku na GPP i wsparcia dla zielonej polityki zrównoważonego rozwoju; skomplikowane regulacje PPL – stołówki dzielą kontrakty na 4 kat. żeby pozostać w wew. regulacjach; brak strategii wobec food waste, ROZPORZĄDZENIA MZ jest podstawą do kontroli (laboratoryjnej analizy skł.); Normy Żywieniowe IŻŻ gr. wiekowych nie są sprawdzane; posiłki częściowo subsydiowane przez samorządy (płaci się za „wkład do kotła”) chyba że operuje catering/agent - ceny rosną, brak edukacji żywieniowej; Programy narodowe z UE – promujące warzywa/owoce, mleko i remonty stołówek

Szkolne posiłki

Rosja, Petersburg 2019

- 4.2 Departament Żywnienia Społecznego jest odpowiedzialny za układanie jadłospisów, przepisów i kontrolę jakości we wszystkich szkołach w Petersburgu. Sanitarne regulacje, unikanie GMO i suplementów żywnościowych .
- 4.4 Wybór dostawcy zależy od kosztów jednak firma musi również przestrzegać wszystkich obowiązujących regulacji
- 4.5 Większość szkół ma własne obiekty, gdzie przygotowujący jest ciepły posiłek (zazwyczaj przez firmę cateringową). W innych przypadkach używa się centralnej kuchni, spółdzielni lub jadalni.
- 4.6 Dzieci w klasach od 1 – 4 mają serwowane posiłki przy stołach, tak by mogły jeść w określonym czasie. Starsi uczniowie i licealiście płacą za przygotowane wcześniej porcje wybrane z menu/ przekąski z bufetu, a subsydiowane posiłki, które podlegają innym normom, są odbierane od pracowników stołówki
- 4.7 Dwa typy jadłospisu: całkowicie/częściowo subsydiowane dania (przygotowane wg. regulacji Departamentu żywnienia społecznego) lub menu własnego wyboru (dania nie podane takim regulacjom, płatne na miejscu)
- 4.8 Resztki żywności są odbierane przez zatrudnione w tym celu firmy, podobnie jak wszelkie odpady.
- 4.9 Subsydiowane posiłki podlegają całkowitej albo częściowej rekompensacie, zatwierdzonej dekretem rządowym i kodeksem społecznym Petersburga. Reszta dzieci kupuje posiłki komercyjne wybrane z menu i przekąski z bufetu.
- 4.10 Dni otwarte dla rodziców 4 razy w roku.

4.3 Publiczne zamówienia z udziałem prywatnych firm cateringowych

2.7 W Petersburg Departament Żywnienia Społecznego jest organem wykonawczym w sektorze żywienia publicznego i norm żywieniowych. Departament jest odpowiedzialny za układanie szkolnych jadłospisów i za wdrażanie regulacji państwowych w zakresie żywienia społecznego. Ustala też koszty posiłków subsydiowanych (161 RUB w 2019). Procedura przetargowa odbywa się wg. prawa federacji "O systemie kontraktów w zamówieniach dóbr, pracy, usług dla państwowych i regionalnych potrzeb" z 05.04.2013 N 44-FZ. Nie używa się kryteriów GPP.





Szkolne posiłki

Estonia, Tallinn 2019

Operacyjny

4.2 Standardy żywieniowe (piramida żywieniowa)

4.4 Niektóre miasta zaczęły stosować kryteria ekologiczne w zamówieniach publicznych dla jednostek edukacyjnych, innych zielonych kryteriów (GPP) nie używa się systematycznie

4.5 Dwa typy produkcji posiłków dla szkół i przedszkoli : 1) gotowanie w kuchniach stołówek (najbardziej popularne); 2) gotowanie w centralnych kuchniach i dystrybucja posiłków do szkół, przedszkoli

4.6 Porcje gorących dań serwują pracownicy, samoobsługa w serwowaniu chleba, smarowideł, warzyw, mleka

4.7 W szkołach (subsidiowane) darmowe posiłki, pełnowartościowy gorący posiłek + warzywa + mleko (UE)

4.10 Edukacja żywieniowa jest częścią programu nauczania szkół podstawowych i średnich oraz przedszkoli

wewnętrzne

4.3 Zamówienia są organizowane samodzielnie przez instytucje. W przypadku instytucji edukacyjnych coraz częściej organizuje się centralny przetarg przez jednostkę zarządzającą. Usługi są przeważnie organizowane przez prywatne firmy cateringowe (kontrakt model cateringowy)

Zewnętrzne

2.7 Polityką żywienia publicznego objęte są szkoły I przedszkola, bazując głównie na regulacjach narodowej polityki zdrowia i dobrostanu

Dzięki początkowej pracy nad polepszeniem stanu zdrowia dzieci, poruszone zostały inne socjologiczno-ekonomiczne aspekty wyrównujące szanse na prawidłowy rozwój wśród dzieci

Na poziomie narodowym została więc podjęta decyzja aby zapewnić zdrowe i darmowe posiłki w każdej szkole, tak aby zredukować poziom nierówności socjo-ekonomicznych i polepszyć możliwość zrównoważonego rozwoju. Środowiskowe aspekty publicznego żywienia nie były dotychczas widoczne w strategii państwowej. To również odnosi się do innych publicznych sektorów



Posiłki w stołówkach

Niemcy, Brandenburgia 2019

Operacyjny

- 4.4 Zamówienia: Centralne/ zdecentralizowane zamówienia publiczne; nie ma konkretnych kryteriów GPP, zobacz federalne dyrektywy dotyczące stołówek
- 4.5 Produkcja: głównie na miejscu, Cook and serve; cook and chill, przemysłowe posiłki, inne
- 4.6 Model cateringowy – porcje posiłku serwują pracownicy stołówki
- 4.7 Menu: jeden wegetariański posiłek; czasami ekologiczne składniki i dania typu “fitness” / “posiłek na życzenie”
- 4.8 Marnowanie żywności: Resztki oddawane są firmom cateringowym i przekształcane na energię (zgodnie z prawem)
- 4.9 Goście płacą 50% więcej niż pracownicy ;
- 4.10 Komunikacja: oznaczenie wartości odżywczych; informacje o “specjalnym” składniku/daniu (EKO, fitness, posiłek na życzenie); komunikacja bezpośrednia; komisja stołówki
- 4.11 Większość stołówek sprzedaje mniej niż 200 posiłków/ dzień > nie są rentowne

wewnętrzne

- 4.3 Zamówienia: Centralne zamówienia firm cateringowych, prywatne przetargi produktów, głównie kontrakty z hurtowniami

Zewnętrzne

- 2.7 Federalna strategia zrównoważonego rozwoju : Departamenty Federacji jako model - wzór (np. fair trade, EMAS - EcoManagement and Audit Scheme – unijny system certyfikacji środowiskowej)
- Federalne Regulacje dotyczące stołówek : standardy jakościowe żywności; wybór (dwa posiłki); jeden “dostępny cenowo” posiłek; użycie wody/energii; pośrednie dopłaty dla cateringów : sprzęt, infrastruktura i koszty działania; komisja stołówki jako link pomiędzy pracownikami a firmą cateringową
- Zamówienia: Narodowe i Federalne prawo zamówień publicznych, Wsparcie dla kobiet, Federalne prawo wspierające SMEs – (małych/ średnich przedsiębiorców)
- Narodowe Centrum kompetencyjne dla zrównoważonych zamówień
- Unijne i Narodowe prawa higieny, oznaczenie produktów ; prawa bezpieczeństwa pracowników, Prawa Recyclingu, certyfikaty Niemieckiego Instytutu Żywności (np. . Jakość, zdrowotność , zrównoważony rozwój)

Berlin – strategia



- Darmowe posiłki szkolne
- **30% EKO 2020 --- 50% EKO 2021**
- Podniesie stawki minimalnej
- Praktyczna edukacja
- 190.000 posiłków dziennie
- Podniesienie popytu na produkty EKO





Fundusze Europejskie

Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska



Urząd
Zamówień
Publicznych

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Szkolne posiłki

Finlandia, Capital Region 2019

Operacyjny

wewnętrzne

Zewnętrzne

- 4.2 Strategia środowiskowa i Bałtycka - więcej ryb i warzyw,(**MNIEJ!**) mięsa oraz nabiału do połowy 2025
 - 4.4 Kryteria i ceny są zależne od strategii gminy, z uwzględnieniem standardów żywieniowych - produkty lokalne i sezonowe, warzywa/owoce, lokalne ryby z certyfikatem zrównoważonego rybołówstwa MSC, ekologiczne mleko i produkty zbożowe, normy żywieniowe i kryteria „Heart Symbol”
 - 4.5 Duża, profesjonalnie zaopatrzona, centralna kuchnia która współpracuje z mniejszymi kuchniami – satelitami serwującymi przygotowane już posiłki
 - 4.6 Samoobsługa w bufecie dzieci w każdym wieku, model zrównoważonego posiłku i warzywa na początku kolejki
 - 4.7 Pełnowartościowy (gorący) posiłek z dodatkiem chleba i mleka/wody, raz w tygodni dzień wege/vegan, zalecana opcja wegetariańska w codziennym menu
 - 4.8 Pozostałości żywności są sprzedawane, zmniejszenie poziomu marnowania żywności, szkła, metalu, papieru, bioodpady są poddane recyklingowi
 - 4.9 W szkołach (subsydiowane) darmowe posiłki, komercyjne automaty z jedzeniem
 - 4.10 Edukacja o diecie roślinnej, edukacja sensoryczna, wydarzenia dla szerszej publiczności
 - 4.11 Bezpieczne zatrudnienie ze wszystkimi benefitami, nacisk na rynek na promocję zrównoważonego rozwoju
- 4.3 Zamówienia: Przetargi Publiczne na komercyjne usługi zarządzane publicznie
Przetargi Publiczne na usługi komercyjne
- 2.2 Udział rynkowy żywności EKO 2,4 %, Udział gruntów EKO 13 %, około 7 komercyjnych firm cateringowych
 - 2.7 Rząd zasadniczo optuje za przetargami wpierającymi zrównoważony rozwój, Motiva odpowiedzialne kryteria przetargów publicznych, generalne kryteria GPP, żywność lokalna, ekologiczna, przyjazna środowisku konkurencyjność rynkowa, komunikacja z zainteresowanymi podmiotami odnośnie kryteriów przetargu, zielone i innowacyjne przetargi, zmniejszone o połowę marnowania żywności
Specyfikacja sektora i włączenie diety wegańskiej i wegetariańskiej, HACCP-system, subsydiowane darmowe posiłki, w przedszkolach posiłki w ramach edukacji

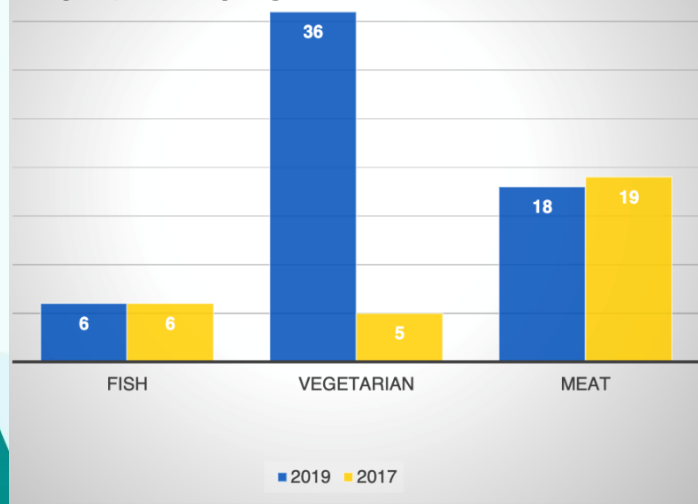
Profesjonalizacja kadr w zamówieniach publicznych



Finlandia - strategia



Posiłki szkolne 2017 – 2019





Szkolne posiłki

Dania, Aarhus 2019

Operacyjny

- 4.2 Standardy w Aarhus to najmniej 60% produktów ekologicznych w przedszkolu. Wspieranie obecnego poziomu 63% Umiejętność gotowania i szkolenie zamawiających specjalistów ds. przetargów
- Strategia 2019r. dotycząca obniżenia śladu węglowego w żywieniu publicznym
- Zrównoważony rozwój i odpowiedzialny handel stanowią podstawę dla przetargów publicznych
- 4.3 Każda z instytucji ma własną metodę prowadzenia przetargów publicznych (hurtownik, detalista, dostawa z cateringu)
- 4.4 Klimat, transport, straty, ekologiczna i sezonowa żywność uwzględniane w przetargach
- Firmy cateringowe muszą zapewniać co najmniej 60 % udziału żywności ekologicznej
- 4.5 Codzienne dostawy - heat-serve (podgrzej-podaj) lub gorących posiłków do przedszkoli, ew. gotowanie gorących posiłków/ przygotowywanie kanapek na miejscu
- 4.7 Menu lunchowe obejmuje kanapki/ciepły posiłek i owoce. Niektóre miejsca oferują zimne śniadania (płatki/jogurt)
- Menu są planowane z wyprzedzeniem i uwzględnia się alergie, religijne i wegetariańskie potrzeby
- 4.8 Inicjatywy zmniejszające użycie opakowań i marnowania jedzenia
- 4.10 Niewykorzystane możliwości nauczania dzieci o żywieniu

wewnętrzne

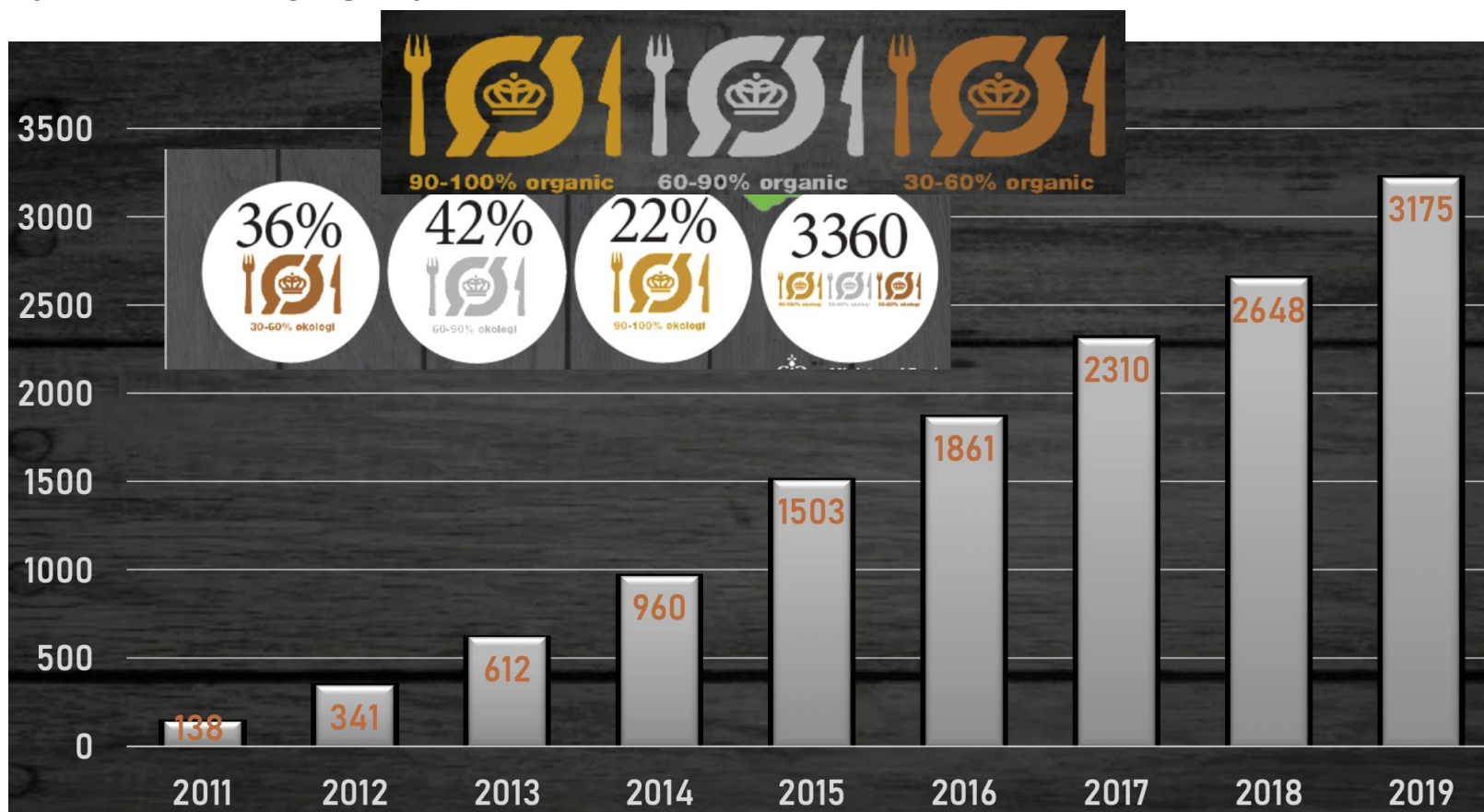
- 4.3 Publiczne zamówienia i przetargi na posiłki w przedszkolu
- Mieszany Model biznesowy uwzględniający publiczne i prywatne podmioty

Zewnętrzne

- Dzieci w publicznych/prywatnych/niezależnych przedszkolach muszą otrzymać posiłek wg. prawa duńskiego
- Rodzice mogą odrzucić lunch na podstawie głosowania pomiędzy nimi, w tym przypadku sami muszą zapewnić substytut
- Rodzice często płacą za posiłek
- Posiłek powinien być zdrowy i przestrzegać reguł i standardów ustanowionych przez Duński Instytut Żywności
- Miasta mogą wprowadzać własną strategię odnośnie opcji posiłków : wegetariańskie, ekologiczne, halal etc.



Dania – rozwój certyfikatów promujących EKO kuchnie



Czy w Polsce jest to możliwe?

Rybnik a badania pilotażowe

- Po pierwsze, zanieczyszczenie środowiska jakie tu występuje oznacza konieczność sprowadzania produktów ekologicznych z innych regionów Polski, co dodatkowo podwyższa ceny i tak droższej żywności ekologicznej.
- Rybniczanie są mocno przywiązani do tradycyjnej kuchni śląskiej, która jest oparta głównie na daniach mięsnych i spoglądają nieufnie na wszelkie kulinarne „wynałazki”.
- Ewidentnie widać konsekwencje braku edukacji żywieniowej i środowiskowej co skutkuje w niezrozumieniu działań prozdrowotnych i proekologicznych



Cele zrównoważonego rozwoju są możliwe

1) Zmiana aktualnej diety w szkołach na bardziej zrównoważoną

Kompleksowa edukacja dla wszystkich interesariuszy, praktyczne warsztaty kulinarne

2) Możliwość wdrożenia żywności ekologicznej do szkół w Rybniku

„Mapping” producentów ekologicznych, praca nad wprowadzeniem GPP i kryterium jakości

3) Ograniczenia strat żywności w szkołach w Rybniku na każdym etapie

Analiza marnotrawstwa żywności



Badania pilotażowe w Rybniku



- 54 szkoły i przedszkola (6 dowozów)
- Żłobek Wesole Rybki (2 dowozy)
- 10 170 uczniów + 155 dzieci w żłobku
- 5120 obiadów w szkołach
- 5052 obiadów w przedszkolach
- 4844 śniadań + 3824 podwieczorków
- 256 pracowników stołówek
- **Zespół szkół nr 3**
- **Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 14**

- **MDPS**
- 157 mieszkańców
- 10 pracowników stołówki

GPP - jak wprowadzić ekologiczne produkty i zrównoważoną dietę oraz jak ograniczyć marnotrawstwo żywności w Polsce?

- 1) Pomiary marnotrawstwa żywności i nauka zarządzania odpadami
- 2) Praktyczne, zielone warsztaty kulinarne promujące zrównoważoną dietę
- 3) „Mapping” ekologicznych producentów i tworzenie networking’u pomiędzy samorządem, rolnikami a szkołami





1) Pomiar marnotrawstwa żywności i nauka zarządzania odpadami

Prognoza strat: co i ile w koszu?



4 kg dziennie=
8 bochenków



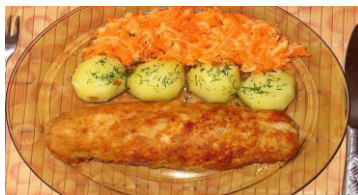
W ciągu roku:
1 460 kg =
2 920 bochenków



11,2 kg dziennie=
56 porcji zupy



W ciągu roku:
4 088 kg =
20 440 porcji



6,6 kg dziennie=
16,5 porcji



W ciągu roku:
2 409 kg =
6 022 porcje

Kwestionariusze



100% - nie mam wpływu
na jadłospis

70% - uważa za istotne
wprowadzenie warzyw i
owoców wyższej jakości,
ekologicznych



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**



**Urząd
Zamówień
Publicznych**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

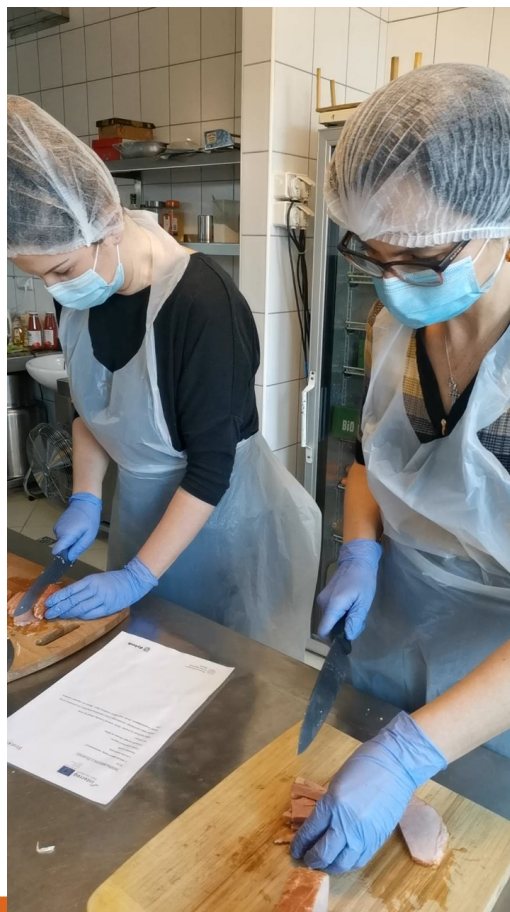


Profesjonalizacja kadr w zamówieniach publicznych

Połączenie wszystkich działań jest niezbędne do wprowadzenia GPP



2) Praktyczne, zielone warsztaty kulinarne promujące zrównoważoną dietę





3) „Mapping” ekologicznych producentów i tworzenie networking’u pomiędzy samorządem, rolnikami, a szkołami



Próba wprowadzenia zielonych kryteriów zamówień publicznych na żywność i usługi gastronomiczne

Zielony OPZ w MDPS

I Próba

- Wykreślono mortadelę
- Kukurydza konserwowa wolna od GMO
- Zmniejszono ilość sosu do spaghetti, zwiększono ilość pomidorów, papryki oraz koncentratu pomidorowego
- Dodano ciecierzycę (20 kg), zwiększono ilość soczewicy
- Zmniejszona ilość udka z kurczaka
- Zwiększono ilość buraka, cukinii, kapusty pekińskiej, czerwonej, marchewki, selera



Kryterium jakości

Dodatkowo stworzono nową grupę produktów, której do tej pory nie było w OPZ tj. zioła i przyprawy (zadanie nr 12). Wyszczególnione w tej grupie zioła i przyprawy nie mogą zawierać konserwantów. W kryterium oceny ofert dla tego zadania Zamawiający przyzna dodatkowe punkty jeżeli zaoferowany produkt będzie ekologiczny. Za produkty ekologiczne Zamawiający uzna produkty posiadające wspólnotowe lub krajowe oznaczenie ekologiczne wystawione na podstawie Rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych. Wykonawca zobowiązany będzie na każde żądanie Zamawiającego przedstawić ww. certyfikat.

II Próba

- Ekologiczne owoce sezonowe

Dziękuję za uwagę!

KONTAKT

Rita Góralska-Walczak

rita_goralska_walczak@sggw.edu.pl

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej



Ciasteczka z fasoli



Ciasto szpinakowe