



Local Governments
for Sustainability
EUROPE

INOVATÍVNE A UDRŽATEĽNÉ VEREJNÉ OBSTARÁVANIE V ZDRAVOM ŠKOLSKOM STRAVOVANÍ: PRAKTICKÁ PRÍRUČKA



**SCHOOLFOOD
4CHANGE**

ICLEI Europe
február 2026

Amalia Ochoa
Peter Defranceschi
Monika Rut
Francesca Novello
Francesca D'Addario

Obsah



Ako sa orientovať v tejto príručke 4

1. Zhrnutie

6

2. Úvod a poďakovania

8

3. Úvod do kritérií a prístupov k inovatívnemu, udržateľnému a zdravému obstarávaniu potravín

10

3.1. Slovník pojmov a skratiek

3.2. Vytvorenie podmienok pre udržateľné a zdravé obstarávanie potravín

3.3. Prístup k udržateľnému obstarávaniu potravín a jeho štruktúra

4. Ciele a kritériá

18

Cieľ č. 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

Cieľ č. 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť

Cieľ č. 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

Cieľ č. 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovností

Cieľ č. 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

Cieľ č. 6: Malí poľnohospodári a sociálna integrácia znevýhodnených a zraniteľných skupín

Cieľ č. 7: Spravodlivý obchod a dôstojné pracovné podmienky

5. Inovatívne prístupy k verejnému obstarávaniu

60

BIO okresy (Taliansko)

Platformy typu Business to Business (B2B) (Belgicko)

Dynamické nákupné systémy pre Bath & North East Somerset Council (Spojené kráľovstvo)

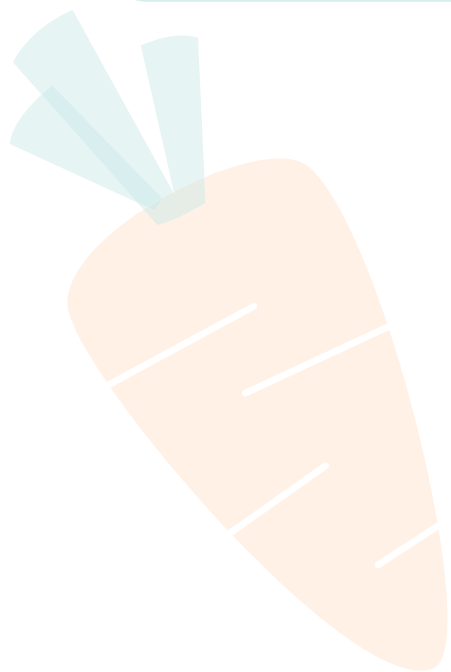
Katalóg verejného obstarávania potravín (Slovinsko)

6. Záver

67

7. Užitočné odkazy

68



Ako sa orientovať v tejto príručke?

Všeobecná stránka:

Nadpis kapitoly

3.1. Slovník pojmov a skratiek

WSFA: „Whole School Food Approach“ (WSFA) je metóda na rozvoj zdravej a udržateľnej stravovacej kultúry v školách a ich okolí. Ide o intervenciu založenú na dôkazoch, ktorá prispieva k systémovej zmene v rámci celej komunity a má pozitívny vplyv na vzdelávanie, udržateľnosť, nerovnosti, komunity a zdravie. WSFA vníma školy od predškolských zariadení až po stredné školy ako katalyzátory udržateľnej zmeny potravinového systému. Metóda integruje stravovanie a vzdelávanie: zaoberá sa zložením školských jedál a fungovaním školských jedální, zahŕňa praktickú výučbu, vzdelávacie aktivity a aktívnu účasť žiakov a učiteľov a zapája širšiu školskú komunitu (vrátane opatrovateľov, poľnohospodárov, podnikov a občianskej spoločnosti).

Zdravá a udržateľná školská strava (HSSD) je bezpečná, spĺňa nutričné požiadavky podľa veku žiakov a ich individuálnych potrieb, predchádza neinfekčným chorobám a podvýžive vo všetkých jej formách, zameriava sa na vyrovnanie sociálnych nerovností v stravovacích návykoch.

Zdroj s klikateľným odkazom

je celkovú režim

Udržateľné školské stravovacie systémy (SSFS)

zahŕňajú celý rad činností, zložiek a aktérov súvisiacich s produkciou, spracovaním, distribúciou, prípravou, podávaním, konzumáciou a nakladaním s odpadom v školách, ako aj priestory a kontexty, v ktorých sa tieto procesy odohrávajú, a všetky súvisiace vzdelávacie postupy, ktoré podporujú zdravie detí a dospievajúcich spôsobom, ktorý je prospešný pre každého aktéra potravinového reťazca, rešpektuje sociálny a kultúrny kontext, a chráni, obnovuje a regeneruje prírodné zdroje a ekologické procesy pri rešpektovaní planétárnych hraníc. SSFS by mali byť riadené demokraticky a participatívnym spôsobom všetkými ich aktérmi, vrátane poľnohospodárov, nákupcov, kuchárov, učiteľov, žiakov, rodičov, administratívnych zamestnancov samosprávy a škôl, výskumníkov, ďalších odborníkov a tvorcov politik.

Strava podporujúca zdravie planéty: Strava podporujúca zdravie planéty je flexibilná, pretože poskytuje usmernenia pre rôzne skupiny potravín, ktoré spolu tvoria optimálnu stravu pre ľudské zdravie a environmentálnu udržateľnosť. Kladie dôraz na stravu s prevahou rastlinných potravín, kde celozrnné obilniny, ovocie, zelenina, orechy a strukoviny tvoria väčšiu časť konzumovaných potravín. Mäso a mliečne výrobky tvoria dôležitú súčasť stravy, ale v podstatne menšom podiele ako celozrnné obilniny, ovocie, zelenina, orechy a strukoviny. **Zdroj: Komisia EAT-Lancet:**

>> eatforum.org

Chránené označenie pôvodu (CHOP) je typom zemepisného označenia Európskej únie a Spojeného kráľovstva, ktorého cieľom je zachovať označenia pôvodu produktov súvisiacich s potravinami. Toto označenie bolo vytvorené v roku 1992 a jeho hlavným účelom je označiť produkty, ktoré boli vyrobené, spracované a vyvinuté v konkrétnej geografickej oblasti s využitím uznávaného know-how miestnych výrobcov a surovín z daného regiónu.

Chránené zemepisné označenie (PGI) je typ zemepisného označenia v Európskej únii a Spojenom kráľovstve, ktorého cieľom je zachovať pôvodné označenia produktov súvisiacich s potravinami. Zdôrazňuje vzťah medzi konkrétnou geografickou oblasťou a názvom produktu, pričom určitá kvalita, pôvod alebo iná charakteristika je v podstate pripisovaná jeho geografickému pôvodu.

Číslo strany

Ciel'ová stránka verejného obstarávania:

Nadpis cieľa

Celkový cieľ

Ciel' 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

Celkový cieľ:
Emisie skleníkových plynov spojené s výrobou, prepravou, spotrebou a likvidáciou potravín budú merané a postupne znižované.

Kľúčové kritériá:

Technické špecifikácie týkajúce sa zvýšeného podielu vegetariánskych a rastlinných jedál: Ponúkané jedálne lístky musia obsahovať možnosti, ktoré podporujú konzumáciu strukovín, zeleniny, ovocia, celozrnných výrobkov a orechov, pričom musia zabezpečovať vyvážený príjem živín pre spotrebiteľa. Vegetariánske a rastlinné jedlá musia byť k dispozícii každý deň. Aspoň raz týždenne by mal jedálny lístok pozostávať výlučne z vegetariánskych jedál, pričom aspoň jedno jedlo by malo byť výlučne rastlinné.

Overenie:
Uchádzači musia predložiť aspoň dva príklady týždenného jedálneho lístka, ktorý ponúka výživovo vyvážené jedlá spĺňajúce uvedené požiadavky.

Osvedčená prax: „Veggie Thursday“ v Gente

Gent zabezpečuje služby stravovacích zariadení, ktoré vo všetkých mestských školách realizujú iniciatívu „Veggie Thursday“. V tento deň školské jedálne nepodávajú mäso ani rybie výrobky a príležitostne organizujú vzdelávacie workshopy na témy vegetariánstva, environmentálnej udržateľnosti a dobrých životných podmienok.

Podávaná polievka je vždy vegetariánska, pokiaľ napríklad nie je v jedálnom lístku kuracia polievka. Bi chode musia byť buď hybridné, a teda pozostávať z 50 % rastlinných a 50 % živočíšnych bielkovín, alebo bielkovín. Ak jedlo obsahuje 100 % živočíšnych bielkovín, v tom istom týždni sa musí podávať jedlo so 100 % bielkovinami. Na konci týždňa sa vždy snažíme dosiahnuť pomer 50/50 medzi rastlinnými a živočíšnymi bielkovinami.

Dalšie informácie: Mesto Gent, 2009. Veggie Thursday – Podrobné informácie. Bonn: ICLEI carbonn® Climate Registry. Dostupné na: >> carbonn.org

Kritériá a overenie

Register cieľov pre rýchlu navigáciu

Rámček osvedčených postupov

SCHOOLFOOD 4CHANGE

31

1. Zhrnutie

Táto príručka pre **inovatívne a udržateľné verejné obstarávanie zdravých školských jedál** reaguje na zintenzívňujúcu sa politickú diskusiu v EÚ o úlohe verejného obstarávania ako hnacieho motora systémových zmien. V posledných rokoch Európska komisia zdôrazňuje, že udržateľné obstarávanie potravín je kľúčovým nástrojom na zabezpečenie zdravšej stravy, opatrení v oblasti klímy a sociálnej spravodlivosti. Príručka je úzko zosúladená so smernicou EÚ o verejnom obstarávaní (2014/24/EÚ), kritériami EÚ pre ekologické verejné obstarávanie (GPP) v oblasti potravín a stravovania a kritériami JRC pre udržateľné verejné obstarávanie (SPP) v oblasti potravín, stravovacích služieb a predajných automatov (2025). Odráža tiež širšie politické záväzky v rámci Európskej zelenej dohody a stratégie „Od poľa po tanier“, ktorých cieľom je, aby sa udržateľné potraviny stali „normou“ v celej Európe. Zároveň dopĺňa program EÚ na podporu konzumácie ovocia, zeleniny a mlieka v školách a Európsku záruku pre deti, ktoré sa priamo zameriavajú na lepšiu výživu detí a znižovanie chudoby.



Príručka je určená predovšetkým pre verejných obstarávateľov a verejné obstarávateľské orgány na miestnej, regionálnej a národnej úrovni, ktorí sú zodpovední za verejné obstarávanie v oblasti potravín a stravovania.

Cieľom je podporiť tieto orgány pri začleňovaní cieľov v oblasti zdravia, udržateľnosti, sociálnej spravodlivosti a rovnosti do zmlúv o stravovaní v školách a verejných zariadeniach, pričom sa zachová plná zhoda s právnymi predpismi EÚ v oblasti verejného obstarávania. Zavedením inovatívnych kritérií a modelov **poskytuje príručka zadávateľom verejných zákaziek cesty, ako postupne zvyšovať úroveň svojich ambícií**, od minimálnych (základných) po pokročilejšie kritériá, a na príkladoch osvedčených postupov ilustruje, ako ich možno uplatňovať v reálnych podmienkach. Kritériá sú štruktúrované tak, aby pokrývali celý cyklus verejného obstarávania (výber, technické špecifikácie, zadávanie zákazky, plnenie zmluvy), a ponúkajú dve úrovne ambícií: základnú úroveň pre minimálne výsledky v oblasti udržateľnosti a zdravia a pokročilú úroveň pre priekopnícke orgány, ktoré sa snažia ísť ďalej.

Príručka navyše odráža Víziu pre potravinárstvo a poľnohospodárstvo (Európska komisia, GR AGRI), ktorá vyzýva k vytváraniu odolných poľnohospodárskych systémov, spravodlivých pracovných miest v celom potravinárskom hospodárstve a posilneniu prepojení medzi vidiekom a mestom. Verejné obstarávanie je zdôraznené ako páka pre konkurencieschopnosť a odolnosť, ktorá zabezpečuje, že prechod na udržateľnú stravu podporuje aj poľnohospodárov, malé a stredné podniky a pracovníkov v potravinárstve. Zahrnutím týchto cieľov príručka ukazuje, ako môže verejné obstarávanie prostredníctvom verejných súťaží, ktoré umožňujú účasť malých poľnohospodárov, súčasne prispievať ku klimatickej neutralite, ochrane biodiverzity, dôstojnej práci a silným miestnym poľnohospodárskym systémom.

Okrem toho príručka predstavuje inovatívne prístupy k verejnému obstarávaniu, ktoré boli otestované v európskom kontexte, vrátane:

- >> **Ekologických oblastí (Taliansko), ktoré spájajú verejné obstarávanie s územnou agroekológiou;**
- >> **platforiem typu „business-to-business“ (Belgicko), ktoré priamo spájajú školy s malými výrobcami;**
- >> **dynamických nákupných systémov (Spojené kráľovstvo), ktoré umožňujú flexibilnú účasť malých a stredných podnikov; a**
- >> **katalógov verejného obstarávania potravín (Slovinsko), ktoré zvyšujú transparentnosť a výsledovateľnosť.**



2. Pozadie a podákovania

Táto príručka bola vypracovaná v rámci projektu SchoolFood4Change financovaného z programu Horizont 2020 (grantová zmluva č. 101036763), konkrétne v rámci pracovného balíka 5 „Inovatívne, udržateľné a zdravé obstarávanie potravín“, ktorý vedie organizácia ICLEI Europe.

O projekte SchoolFood4Change

SchoolFood4Change je projekt financovaný EÚ, ktorý prebieha od januára 2022 do júna 2027 a jeho cieľom je, aby boli školské jedlá chutné, príjemné, vzdelávacie a zdravé pre ľudí aj pre planétu. Zapája deti, mladých ľudí, rodičov, školský personál, vedúcich jedální, mestá, tvorcov politík, výskumníkov a odborníkov, aby sa školy a jedálne stali miestami, kde sa podávajú výživné a udržateľné jedlá. V spolupráci s partnerskými mestami projekt podporuje zdieľanie poznatkov, účasť a vzdelávacie aktivity v školách s cieľom posilniť pochopenie zdravého stravovania u mladých ľudí a posilniť ich postavenie, aby mohli presadzovať udržateľné stravovacie návyky vo svojich komunitách. Týmto spôsobom projekt už ovplyvnil viac ako milión detí. Vyškolo sa viac ako 1 400 kuchárov a kuchárskych odborníkov, aby pomáhali deťom lepšie sa učiť a každý deň rásť. A viac ako 3 000 škôl už v celej Európe podáva zdravšie jedlá. **➤ Pozrite si toto video a zistite viac!**

O organizácii ICLEI a jej globálnom programe CityFood

ICLEI – Miestne samosprávy za udržateľnosť je globálna sieť, ktorá spolupracuje s viac ako 2500 miestnymi a regionálnymi samosprávami zaviazanými k udržateľnému rozvoju miest. Pôsobíme vo viac ako 125 krajinách, kde ovplyvňujeme politiku udržateľnosti a podporujeme miestne iniciatívy zamerané na nízkouhlíkový, prírodou inšpirovaný, spravodlivý, odolný a cirkulárny rozvoj.

Od roku 2013 globálny **program ICLEI ➤ CityFood** podporuje miestne a regionálne opatrenia zamerané na udržateľné potravinové systémy s cieľom využiť transformatívnu silu potravín na budovanie odolnosti.

Hlavní autori

- Amalia Ochoa (ICLEI Europe)
- Peter Defranceschi (ICLEI Europe)
- Monika Rut, PhD (ICLEI Europe)
- Francesca Novello (bývalá ICLEI Europe)
- Francesca D'Addario (bývalá ICLEI Europe)

Kontrola kvality

- Cristina Sossan (mesto Miláno)
- Andrea Magarini (mesto Miláno)
- Sabina Nicolella (Fondazione Ecosistemi)

Právne posúdenie

- Abby Semple LL.B Ph.D



Dizajn

- Studio Cosmo
- Dorina Meyer (ICLEI Europe)

Príspevky

Vytvorenie tejto príručky koordinovala organizácia ICLEI Europe (ICLEI ES) za účasti autorov a odborníkov z viac ako štrnástich krajín. Verejní obstarávatelia, zástupcovia miest, odborníci na výživu, školy, vedci v oblasti potravinárstva a odborníci z praxe prispeli príkladmi, údajmi a spätnou väzbou, ktoré formovali ciele, kritériá a inovatívne prístupy prezentované v tejto príručke.

Financovanie

Tento výstup je súčasťou projektu SchoolFood4Change, ktorý získal finančnú podporu z programu Európskej únie pre výskum a inovácie „Obzor 2020“ na základe grantovej dohody č. 101036763.

Upozornenie

Za obsah nesú výhradnú zodpovednosť partneri projektu SchoolFood4Change. Obsah nemusí nevyhnutne odrážať názor Európskej komisie. Európska komisia nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií obsiahnutých v tomto dokumente.

Kontakt

- | | |
|---|---|
| ▪ info@SchoolFood4Change.eu | ▪ cityfood@iclei.org |
| ▪ >> www.SchoolFood4Change.eu | ▪ >> www.cityfood-program.org |
| ▪ #SchoolFood4Change | ▪ #CityFood |

3. Úvod do inovatívnych, udržateľných a zdravých kritérií a prístupov k obstarávaniu potravín

V posledných rokoch sa otázka nákupu potravín a stravovacích služieb pre materské školy, školy, univerzity, nemocnice, domovy dôchodcov a iné zariadenia, v ktorých sa poskytujú verejné stravovacie služby, stala predmetom verejného záujmu. Miestne a regionálne samosprávy si čoraz viac uvedomujú vysoké náklady spojené s nezdravou stravou a zmenou klímy, a preto sú viac naklonené zavádzať inovatívne kritériá a prístupy k obstarávaniu potravín s cieľom dosiahnuť zmenu na všetkých úrovniach potravinových systémov, od farmy až po tanier.

Verejné obstarávanie potravín ako nástroj rozhodovania pri nákupe tovarov a služieb predstavuje dynamickú oblasť tvorby politik, ktorá má potenciál riešiť súčasne viacero otázok, medzi ktoré patria napríklad sociálna spravodlivosť, zdravie planéty a ochrana biodiverzity, aby sme spomenuli len niektoré. Na účely tejto príručky definujeme inovatívne, udržateľné a zdravé verejné obstarávanie potravín ako prierezovú oblasť politiky, ktorá môže úspešne prispieť k stravovaniu podporujúcemu zdravie planéty. Obstarávanie potravín na zdravé jedlá za dostupné ceny je v skutočnosti kľúčom k potravinovej bezpečnosti a dôležitým prostriedkom na odstránenie hladu. Zároveň majú zmeny stravovacích návykov silný vplyv na emisie skleníkových plynov, keďže dopyt po verejných jedlách ovplyvňuje aj produkciu potravín a s ňou spojené emisie.

Inovatívne, udržateľné a zdravé verejné obstarávanie potravín tak nielen posilňuje environmentálne požiadavky na stravovanie v súlade so zdravím planéty, ktoré sú zahrnuté v kritériách Zeleného verejného obstarávania (GPP) EÚ, ale aj výrazne rozširuje environmentálnu základnú úroveň. To sa dosahuje kladením dôrazu na sociálny rozmer udržateľného rozvoja, vrátane výživového zdravia, sociálno-ekonomických inovácií, kvality potravín, regionálnej odolnosti a suverenity a vzdelávania v oblasti stravovania, ktoré sú dôležité na dosiahnutie systémovej transformatívnej zmeny v širšom spoločenskom meradle.

Verejné obstarávanie potravín sa však neuskutočňuje izolovane a je dôležité si všimnúť faktory, ktoré umožňujú zavádzanie inovatívneho, udržateľného a zdravého verejného obstarávania potravín.

- Po prvé, **je potrebné zaviesť inkluzívne riadenie**, a to konkrétne spoluprácu medzi rôznymi úrovňami riadenia – od miestnej a regionálnej až po národnú, európsku a globálnu úroveň – ako aj medzi rôznymi rezortmi s cieľom podporovať udržateľnosť a vedľajšie prínosy pre zdravie súvisiace s procesom verejného obstarávania potravín.
- Po druhé, **je potrebné lepšie pochopiť potreby a výzvy trhu**, aby obstarávateľské orgány a dodávatelia mohli komunikovať svoje očakávania, výzvy a nové nápady spôsobom, ktorý povedie k udržateľnejším, prístupnejším a merateľnejším postupom uzatvárania zmlúv.
- Nakoniec je **potrebné**, aby boli **znalostné infraštruktúry** prístupné širšiemu publiku, aby sa uľahčila výmena osvedčených postupov a podporila prevádzková excelentnosť vo verejnom obstarávaní potravín prostredníctvom vzájomného vzdelávania a budovania kapacít.

3.1. Slovník pojmov a skratiek

WSFA: „Whole School Food Approach“ (WSFA) je metóda na rozvoj zdravej a udržateľnej stravovacej kultúry v školách a ich okolí. Ide o intervenciu založenú na dôkazoch, ktorá prispieva k systémovej zmene v rámci celej komunity a má pozitívny vplyv na vzdelávanie, udržateľnosť, nerovnosti, komunity a zdravie. WSFA vníma školy od predškolských zariadení až po stredné školy ako katalyzátory udržateľnej zmeny potravinového systému. Metóda integruje stravovanie a vzdelávanie: zaoberá sa zložením školských jedál a fungovaním školských jedální, zahŕňa praktickú výučbu, vzdelávacie aktivity a aktívnu účasť žiakov a učiteľov a zapája širšiu školskú komunitu (vrátane opatrovateľov, poľnohospodárov, podnikov a občianskej spoločnosti).

Zdravá a udržateľná školská strava (HSSD) je bezpečná, spĺňa nutričné požiadavky podľa veku žiakov a ich individuálnych potrieb, predchádza neinfekčným chorobám a podvýžive vo všetkých jej formách, zameriava sa na vyrovnanie sociálnych nerovností v stravovacích návykoch a zdraví, je ekonomicky dostupná, kultúrne prispôbená, zmyslovo prijateľná a chutná a podporuje celkovú pohodu. HSSD sú prevažne rastlinné stravovacie režimy

Chránené označenie pôvodu (CHOP) je typom zemepisného označenia Európskej únie a Spojeného kráľovstva, ktorého cieľom je zachovať označenia pôvodu produktov súvisiacich s potravinami. Toto označenie bolo vytvorené v roku 1992 a jeho hlavným účelom je označiť produkty, ktoré boli vyrobené, spracované a vyvinuté v konkrétnej geografickej oblasti s využitím uznávaného know-how miestnych výrobcov a surovín z daného regiónu.

Udržateľné školské stravovacie systémy (SSFS)

zahŕňajú celý rad činností, zložiek a aktérov súvisiacich s produkciou, spracovaním, distribúciou, prípravou, podávaním, konzumáciou a nakladaním s odpadom v školách, ako aj priestory a kontexty, v ktorých sa tieto procesy odohrávajú, a všetky súvisiace vzdelávacie postupy, ktoré podporujú zdravie detí a dospelých spôsobom, ktorý je prospešný pre každého aktéra potravinového reťazca, rešpektuje sociálny a kultúrny kontext, a chráni, obnovuje a regeneruje prírodné zdroje a ekologické procesy pri rešpektovaní planetárnych hraníc. SSFS by mali byť riadené demokraticky a participatívnym spôsobom všetkými ich aktérmi, vrátane poľnohospodárov, nákupcov, kuchárov, učiteľov, žiakov, rodičov, administratívnych zamestnancov samosprávy a škôl, výskumníkov, ďalších odborníkov a tvorcov politik.

Strava podporujúca zdravie planéty: Strava podporujúca zdravie planéty je flexibilná, pretože poskytuje usmernenia pre rôzne skupiny potravín, ktoré spolu tvoria optimálnu stravu pre ľudské zdravie a environmentálnu udržateľnosť. Kladie dôraz na stravu s prevahou rastlinných potravín, kde celozrnné obilniny, ovocie, zelenina, orechy a strukoviny tvoria väčšiu časť konzumovaných potravín. Mäso a mliečne výrobky tvoria dôležitú súčasť stravy, ale v podstatne menšom podiele ako celozrnné obilniny, ovocie, zelenina, orechy a strukoviny. **Zdroj: Komisia EAT-Lancet:**

>> eatforum.org

Chránené zemepisné označenie (PGI) je typ zemepisného označenia v Európskej únii a Spojenom kráľovstve, ktorého cieľom je zachovať pôvodné označenia produktov súvisiacich s potravinami. Zdôrazňuje vzťah medzi konkrétnou geografickou oblasťou a názvom produktu, pričom určitá kvalita, pôvod alebo iná charakteristika je v podstate pripisovaná jeho geografickému pôvodu.

Plánovanie jedál: plánovanie jedál je proces rozhodovania o tom, čo sa bude jesť pri každom jedle, vrátane hlavného jedla, príloh a dezertu. **Zdroj:**

>> study.com

Udržateľné verejné obstarávanie (SPP): proces, ktorým sa verejné orgány snažia dosiahnuť primeranú rovnováhu medzi tromi piliermi udržateľného rozvoja – ekonomickým, sociálnym a environmentálnym – pri obstarávaní tovarov, služieb alebo prác vo všetkých fázach projektu. Tri piliere udržateľnosti sú ako celok prezentované aj v dokumente Programu OSN pre životné prostredie z roku 2017 a v Cieloch udržateľného rozvoja z roku 2015. Pohľad na udržateľný rozvoj je spomenutý aj ako základ pre zavádzanie opatrení v smernici o verejnom obstarávaní (smernica 2014/24/EÚ atď.). **Zdroj:**

>> stratkit.eu

Obstarávanie potravín je dôležitou súčasťou stratégie SPP. V mnohých krajinách totiž patria stravovacie služby medzi hlavné kategórie, v ktorých vláda uprednostňuje zahrnutie kritérií udržateľnosti do verejného obstarávania. **Zdroj: (UNEP, 2017).**

Vegetariánska strava: Vegetariánska strava je definovaná ako strava, ktorá neobsahuje mäso (vrátane hydiny) ani morské plody, alebo produkty obsahujúce tieto potraviny. **Zdroj:**

>> pubmed.ncbi.nlm.nih.gov

Znevýhodnené/ohrozené skupiny: Medzi znevýhodnené osoby môžu patriť všetky osoby, ktoré spadajú do jednej alebo viacerých z nasledujúcich kategórií: (a) dlhodobo nezamestnaní (doba môže byť rôzna, napr. osoby, ktoré nemali pravidelné platené zamestnanie počas predchádzajúcich 6 až 24 mesiacov); (b) mládež (napr. vo veku od 15 do 24 rokov); (c) osoby, ktoré nedosiahli stredoškolské vzdelanie alebo odbornú kvalifikáciu (Medzinárodná štandardná klasifikácia vzdelávania 3) alebo ukončili denné štúdium v priebehu posledných dvoch rokov a doteraz nezískali svoje prvé pravidelné platené zamestnanie; (d) osoby staršie ako 50 rokov; (e) žijúci ako osamelý dospelý s jednou alebo viacerými vyživovanými osobami; (f) pracujúci v odvetví alebo povolani v členskom štáte, kde je rodová nerovnováha vyššia ako priemerná rodová nerovnováha vo všetkých hospodárskych odvetviach v danom členskom štáte (napr. 25 %), a patrí k tejto nedostatočne zastúpenej rodovej skupine; (g) príslušníci etnických menšín v rámci členského štátu a/alebo osoby, ktoré potrebujú rozvíjať svoje jazykové, odborné vzdelanie alebo pracovné skúsenosti s cieľom zvýšiť svoje vyhliadky na získanie stabilného zamestnania; (h) osoby, ktoré možno považovať za ohrozené chudobou alebo za osoby v situácii vážneho nedostatku (napr. osoby v situácii materiálneho nedostatku, osoby žijúce v domácnostiach s veľmi nízkou mierou zamestnanosti, bezdomovci atď.); (i) osoby, ktoré sa nachádzajú v iných situáciách spôsobujúcich zraniteľnosť (napr. domáce násilie, osoby trpiace závislosťami atď.) – **Zdroj: Buying Social (s. 59):**

>> ec.europa.eu

Strava bohatá na rastlinné produkty: Strava, v ktorej rastlinné produkty tvoria väčšinu všetkých konzumovaných potravín, ale ktorá povoľuje konzumáciu malého množstva živočíšnych produktov, vrátane mäsa prežuvavcov. Pojmy „strava s prevahou rastlinných produktov“ a „udržateľná strava“ sa tiež bežne používajú na označenie rovnakého stravovacieho režimu. **Zdroj: World Resource Institute, PLAYBOOK FOR GUIDING DINERS TOWARD PLANT-RICH DISHES IN FOOD SERVICE:**

>> wri.org

Krátky dodávateľský reťazec: Podľa európskeho nariadenia o rozvoji vidieka (1305/2013) krátky dodávateľský reťazec je reťazec, na ktorom sa podieľa obmedzený počet hospodárskych subjektov, ktoré sa zaviazali k spolupráci, miestnemu hospodárskemu rozvoju a udržiavaniu úzkych geografických a sociálnych vzťahov medzi výrobcami, spracovateľmi a spotrebiteľmi potravín. **Zdroje:**

>> eufic.org >> ec.europa.eu >> eur-lex.europa.eu

Etický obchod: Etický obchod znamená mať istotu, že výrobky a služby, ktoré kupujeme, neboli vyrobené na úkor pracovníkov v globálnych dodávateľských reťazcoch, ktorí si užívajú svoje práva. Zahŕňa širokú škálu medzinárodných pracovných práv, ako sú pracovný čas, zdravie a bezpečnosť, sloboda združovania a mzdy. Etický obchod zahŕňa, že spoločnosti podnikajú rad uznávaných krokov na identifikáciu problémov a zlepšenie pracovných podmienok, so zameraním na neustále zlepšovanie v priebehu času. Hnutie za etický obchod začalo v 90. rokoch, keď kampaň a mediálne odhalenia upriamili pozornosť na kruté podmienky pracovníkov vyrábajúcich oblečenie, obuv, hračky, potraviny a iné spotrebné výrobky pre nadnárodné spoločnosti. (ETI) **Zdroj:**

>> ethicaltrade.org

Cieľom **spoločensky zodpovedného verejného obstarávania (SRPP)** je riešiť vplyv tovarov, služieb a stavebných prác obstarávaných verejným sektorom na spoločnosť. Uznáva sa v ňom, že verejní obstarávatelia nemajú záujem len o nákup za najnižšiu cenu alebo s najlepším pomerom ceny a kvality, ale aj o to, aby obstarávanie prinášalo spoločenské prínosy a aby počas plnenia zmluvy predchádzalo nepriaznivým spoločenským vplyvom alebo ich zmierňovalo. **Zdroj:** *Buying Social* (s. 59):

>> ec.europa.eu

Spravodlivý obchod: Spravodlivý obchod je obchodné partnerstvo založené na dialógu, transparentnosti a rešpekte, ktoré sa snaží o väčšiu spravodlivosť v medzinárodnom obchode. Prispieva k udržateľnému rozvoju tým, že ponúka lepšie obchodné podmienky a zabezpečuje práva marginalizovaných výrobcov a pracovníkov – najmä na juhu. (FTAO) **Zdroj:**

>> fairtrade-advocacy.org

Sezónne potraviny: Sezónne potraviny sú produkty, ktoré sa nakupujú a konzumujú v období, keď sa zberajú.

Zdroj:

>> seasonalfoodguide.org

Malé časti: Smernica o verejnom obstarávaní (2014/24/EÚ) (článok 46) zdôrazňuje možnosť rozdelenia zmlúv na časti a vyžaduje, aby verejní obstarávatelia vysvetlili, prečo sa rozhodli tak neurobiť. Využitie častí v rámci sociálne zodpovedného verejného obstarávania (SRPP) môže zabezpečiť, že menšie subjekty alebo sociálne podniky budú môcť konkurovať – keďže nemusia byť schopné splniť všetky aspekty veľkej zmluvy.

Sociálne poľnohospodárstvo: Sociálne poľnohospodárstvo prijíma multifunkčný pohľad na poľnohospodárstvo, ktorý kombinuje poľnohospodárstvo so sociálnymi službami/zdravotnou starostlivosťou na miestnej úrovni. Môže pomôcť zlepšiť sociálne a environmentálne povedomie v súlade so sociálnymi a solidárnymi princípmi. **Zdroj:**

>> sofaredu.eu

Udržateľné potravinové systémy (SFS): Udržateľný potravinový systém je potravinový systém, ktorý zabezpečuje potravinovú bezpečnosť a výživu pre všetkých takým spôsobom, aby neboli ohrozené ekonomické, sociálne a environmentálne základy potrebné na zabezpečenie potravinovej bezpečnosti a výživy pre budúce generácie. **Zdroj:**

>> fao.org

3.2 Vytvorenie podmienok pre udržateľný a zdravý nákup potravín

Cieľom iniciatívy SF4C je znížiť environmentálnu stopu potravinového systému v Európe a zlepšiť kvalitu školských a verejných stravovacích služieb z hľadiska zdravia a kvality potravín. Vzhľadom na voľnosť, ktorú majú verejní obstarávatelia pri určovaní predmetu zákazky (aký produkt alebo službu chcú nakúpiť), a na zákonnú povinnosť, aby všetky požiadavky súviseli s predmetom zákazky, odporúča sa v tejto fáze procesu jasne odkazovať na ciele v oblasti zdravia a udržateľnosti. Tým sa nielen výslovne prepoja zámery alebo ciele nákupu v oblasti zdravia a udržateľnosti, ale aj jasne komunikujú ambície verejného obstarávateľa trhu. Odporúča sa tiež, aby definíciu predmetu zmluvy dopĺňalo uvedenie politických cieľov, ktoré verejný obstarávateľ zamýšľa dosiahnuť. Informácie o platnej miestnej, regionálnej alebo národnej potravinovej stratégii môžu pomôcť poskytnúť lepší obraz. Príklad toho, ako sa to podarilo úspešne zrealizovať, je uvedený nižšie.

„Ghent en Garde”: Udržateľná potravinová stratégia v Gente

Mesto Gent chce ako miestna samospráva zohrávať priekopnícku úlohu pri budovaní udržateľnej spoločnosti. Zачlenenie sociálnych a ekologických hľadísk do podnikateľských činností môže významne prispieť k udržateľnému rozvoju nášho mesta (pozri III.2 a III.3).

Mesto Gent chce byť udržateľným mestom a integruje tri piliere udržateľnosti do svojich každodenných činností. Inými slovami, mesto Gent chce byť ekologicky, sociálne a ekonomicky udržateľné.

Mesto Gent vypracovalo potravinovú stratégiu, ktorá sa zameriava na celý potravinový reťazec od výroby cez spracovanie a distribúciu až po spotrebu a spracovanie odpadu. Mesto Gent sa snaží znížiť vplyv potravinového systému na životné prostredie a chce osloviť tak výrobcov, ako aj spotrebiteľov.

Na tento účel sa sledujú rôzne ciele:

- Viditeľný, čo najkratší potravinový reťazec
- Udržateľnejšia výroba a spotreba potravín
- Silnejšia sociálna pridaná hodnota v súvislosti s iniciatívami v oblasti potravín
- Znižovanie potravinového odpadu
- Maximálne využitie potravinového odpadu ako suroviny.

Konkrétne sa to prejavuje ako súčasné požiadavky:

- Ekologické potraviny
- Udržateľná logistika
- Znižovanie potravinového odpadu
- Udržateľné balenie
- Spravodlivý obchod
- Dobré životné podmienky zvierat a kultúra stravovania.

Ďalšie informácie: Mesto Gent (2013). Ghent en Garde: Stratégia udržateľného stravovania v Gente. Gent: Mesto Gent. Dostupné na: >> stad.gent

Päť priorít potravinovej politiky Milána

V júli 2014 podpísali samospráva Milána a nadácia Cariplo dohodu o definovaní a prijatí potravinovej politiky. Po analýze silných a slabých stránok milánskeho potravinového systému boli ciele potravinovej politiky vypracované prostredníctvom verejnej konzultácie o prijatí uznesenia mestského zastupiteľstva, ktoré obsahovalo päť priorít milánskej potravinovej politiky uvedených nižšie:

1. Zabezpečiť zdravé potraviny a vodu pre všetkých občanov

Zabezpečiť prístup k zdravým potravinám a vode pre všetkých občanov s cieľom chrániť dôstojnosť človeka a zlepšiť kvalitu života.

2. Podporovať udržateľnosť potravinového systému

Uľahčiť konsolidáciu všetkých zložiek a činností potrebných na vytvorenie udržateľného potravinového systému a podporovať miestnu výrobu a spotrebu čerstvých, sezónnych a kvalitných potravín.

3. Podporovať vzdelávanie v oblasti potravín

Podporovať kultúru zameranú na uvedomelú spotrebu zdravých, bezpečných, kultúrne vhodných a udržateľných potravín, ktoré sú vyrábané a distribuované v súlade s ľudskými právami a ochranou životného prostredia.

4. Boj proti plytvaniu potravinami

Znížiť prebytky a plytvanie potravinami v rôznych fázach potravinového cyklu ako prostriedok boja proti sociálnym a ekonomickým nerovnostiam a ako nástroj na zmiernenie vplyvov na životné prostredie.

5. Podporovať vedecký výskum v agropotravinárskom sektore

Podporovať rozvoj vedeckého výskumu v agropotravinárskom sektore s dôrazom na mestský systém, zameraného na zlepšenie procesov a vývoj špičkových technológií.

Viac informácií: Comune di Milano (2015). Milan Food Policy 2015–2020. Miláno: Comune di Milano. Dostupné na: >> comune.milano.it

Pozrite sa dovnútra:



>> „Ghent en Garde”: Stratégia udržateľného stravovania v Gente



>> Päť priorít potravinovej politiky Milána

3.3 Prístup k udržateľnému obstarávaniu potravín a jeho štruktúrovanie

S ohľadom na vyššie uvedené skutočnosti **táto príručka predstavuje súbor kritérií, ktoré je možné začleniť do verejných obstarávaní v oblasti stravovania a cateringových služieb s cieľom umožniť zavádzanie inovatívnych postupov na trhoch a zároveň stimulovať inovácie v politickom prostredí.** Každý odsek sa vzťahuje na konkrétny cieľ SF4C a opisuje požadovaný výsledok verejného obstarávania z hľadiska udržateľnosti a ambícií v oblasti zdravia. Na dosiahnutie cieľov SF4C možno použiť rôzne kritériá a existujú rôzne spôsoby ich merania a navrhovania. Tieto kritériá sú opísané pomerne otvoreným spôsobom. Ich implementácia sa v skutočnosti môže líšiť v závislosti od miestneho kontextu: neexistuje univerzálne riešenie, ktoré by vyhovovalo všetkým. Integrácia týchto kritérií si preto bude vyžadovať určitú mieru prispôsobenia v závislosti od konkrétného verejného obstarávateľa a možností trhu.

Kritériá zahŕňajú:

- **Výberové kritériá (SC)** na stanovenie, či uchádzači majú kapacitu na splnenie požiadaviek udržateľnosti, ako sú predchádzajúce skúsenosti a referencie, systémy riadenia dodávateľského reťazca, prístup k špecialistovi v oblasti výživy atď.;
- **Technické špecifikácie (TS)**, povinné požiadavky, ktoré majú charakter „splnené/nesplnené“;
- **Kritériá zadávania zákazky (AC)**, na základe ktorých sa hodnotia ponuky spĺňajúce technické špecifikácie. Tieto kritériá postupne odmeňujú lepší výkon a môžu sa týkať ako nákladov (vrátane nákladov životného cyklu), tak aj kvality. Na účely definovania a overenia výkonu podľa kritérií zadávania zákazky sa verejný obstarávateľ môže odvolávať na certifikáty alebo osvedčenia. Body [X] pridelené každému kritériu by mal určiť verejný obstarávateľ, pričom zohľadní súhrn požiadaviek a kritérií zahrnutých v ponuke;
- **Doložky o plnení zmluvy (CPC)**, podmienky, ktoré sa týkajú fázy riadenia zmluvy.

Táto príručka a kritériá boli vypracované s ohľadom na právny rámec verejného obstarávania v EÚ, konkrétne smernice o verejnom obstarávaní z roku 2014, Zmluvu o fungovaní Európskej únie (ZFEÚ) a príslušnú judikatúru Európskeho súdneho dvora. Kľúčové právne hľadiská, ktoré ovplyvňujú obstarávanie udržateľných a zdravých potravín, zahŕňajú:

- potrebu zaobchádzať so všetkými uchádzačmi rovnako a vyhnúť sa vytváraniu prekážok vo voľnom pohybe tovaru a služieb (vrátane potravín), napríklad tým, že sa trvá na miestnej výrobe alebo sa diskriminujú potraviny z iných regiónov alebo krajín;
- požiadavku, aby v prípadoch, keď sa odkazuje na konkrétne normy, certifikáty alebo označenia, boli akceptované rovnocenné normy, certifikácie alebo označenia;
- pravidlá týkajúce sa transparentnosti, dostupnosti a objektivity, ktoré sa vzťahujú na označenia, certifikáty atď., na ktoré sa odkazuje v súťažných podkladoch;
- požiadavku, aby všetky kritériá verejného obstarávania a ustanovenia o plnení zmluvy súviseli s predmetom zmluvy. To znamená, že sa týkajú konkrétneho tovaru alebo služieb, ktoré sa nakupujú, a nie veľkosti, právnej formy alebo všeobecných podnikových postupov uchádzačov.

Podrobnejšie informácie o procese verejného obstarávania nájdete na:

➤➤ **Buying Green! A Handbook on Green Public Procurement**

➤➤ **Príručka Procura+, Príručka na implementáciu udržateľného obstarávania**

Ciele SF4C je možné dosiahnuť aj prostredníctvom prístupov k obstarávaniu opísaných v kapitole 5 tejto príručky. Ide o inovatívne a právne funkčné prístupy k obstarávaniu potravín, ktoré využívajú verejní obstarávatelia v členských štátoch EÚ s cieľom diverzifikovať obstarávacie postupy, zvýšiť účasť na trhu, zlepšiť transparentnosť dodávateľských reťazcov potravín a inšpirovať k spoločnému úsiliu o inovatívne, zdravé a udržateľné obstarávanie potravín. V kapitole 4 tejto príručky budú najskôr predstavené kritériá inovatívneho, udržateľného a zdravého verejného obstarávania potravín, a až potom bude v kapitole 5 poskytnutý prehľad inovatívnych prístupov k obstarávaniu.

Kritériá boli vypracované v spolupráci s obstarávateľmi, odborníkmi na výživu, zástupcami miest, školami, odborníkmi na potravinárstvo a právnikmi s cieľom zabezpečiť systémovejšie a udržateľnejšie zmluvy v oblasti stravovania a dodávok potravín v rámci právnych predpisov EÚ o verejnom obstarávaní. Sedem ambiciózných cieľov SF4C, na ktoré sa odvoláva táto príručka, bolo vypracovaných s ohľadom na hlavnú politiku EÚ v oblasti potravín a udržateľnosti – konkrétne stratégiu „Od poľa po tanier“ – a príklady osvedčených postupov z miest, ktoré sú lídrami v poskytovaní inovatívnych, udržateľných a zdravých školských jedál, ako sú Dordogne, Lyon, Gent, Malmö, Kodaň a Miláno. Ciele SF4C sa zameriavajú na rôzne aspekty potravinových systémov, vrátane produkcie biopotravín, cirkulárnej a spravodlivej ekonomiky, znižovania množstva odpadu a lepšieho vzdelávania a infraštruktúry pre zdravú a udržateľnú stravu. Jasne tiež demonštrujú dôležitosť inkluzívneho, viacúrovňového riadenia a dialógu s trhom.

Politický kontext príručky: Kritériá uvedené v tejto príručke sú inšpirované a zosúladené s kľúčovým medzinárodným a európskym právnym a politickým rámcom v oblasti verejného obstarávania a udržateľných a zdravých potravín, pričom čerpajú aj z priekopníckych mestských a národných stratégií, ktoré otestovali partneri SF4C. Prehľad týchto politických rámcov a stratégií nájdete v kapitole 7 tohto dokumentu.



4. Ciele a kritériá

Pre kritériá boli stanovené dve úrovne náročnosti. **Prvá úroveň (základné kritériá)** zaručuje minimálnu úroveň zdravia a udržateľnosti. Druhá úroveň je **pokročilá úroveň (pokročilé kritériá)**. Túto úroveň si môžu zvoliť verejní obstarávatelia, ktorí majú v úmysle prekročiť základný štandard v oblasti zdravia a udržateľnosti, a možno sa na ňu odvolávať s cieľom povzbudiť uchádzačov, aby poskytovali lepšie služby a výrobky v súvislosti so stravou podporujúcou zdravie planéty. Kritériá sa musia prispôbiť špecifikám každej verejnej súťaže, najmä vyplnením častí označených **[kurzívou a zátvorkami]**.



Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity



Cieľ 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť



Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov



Cieľ 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovnosti



Cieľ 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície



Cieľ 6: Malí poľnohospodári a sociálna integrácia znevýhodnených a zraniteľných skupín



Cieľ 7: Spravodlivý obchod a dôstojné podmienky



Kritériá označené jablkom (🍏) sú určené na priamy nákup potravín; zatiaľ čo kritériá označené príborom (🍴) sú určené na obstarávanie stravovacích služieb.

SC: Výberové kritériá

AC: Kritériá zadávania zákazky

[X]: Informácie, ktoré je potrebné špecifikovať

TS: Technické špecifikácie

CPC: Doložky o plnení zmluvy

✓: Overenie



Ciel' 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity



Celkový cieľ:

Najmenej 40 % [podľa hmotnosti/objemu, hodnoty alebo oboch] ponúkaných potravín a nápojov by malo pochádzať z certifikovaných ekologických zdrojov.



Základné kritériá:

 **TS týkajúce sa podielu ekologických potravín (možnosť 1):** Najmenej 40 % celkového množstva [hmotnosti/objemu a/alebo hodnoty, podľa špecifikácie verejného obstarávateľa] potravín a nápojov poskytovaných na základe zmluvy musí pochádzať z certifikovaných ekologických zdrojov alebo zo zdrojov, ktoré prechádzajú na ekologické normy.

Overenie:

Možnosť 1: Uchádzač musí v rámci ponuky vyhlásiť, že bude túto požiadavku dodržiavať, a predložiť orientačný zoznam potravín a nápojov, ktoré budú dodávané s certifikátom ekologického pôvodu v súlade s nariadením (ES) č. 2018/848. Musí uviesť očakávanú [hmotnosť/objem a/alebo hodnotu] týchto produktov, ktoré majú byť dodávané na základe zmluvy. Produkty, ktoré nesú označenie EÚ pre ekologické poľnohospodárstvo (zelený list) alebo rovnocenné označenie, sa považujú za vyhovujúce. Produkty pochádzajúce z fariem/zariadení na výrobu potravín, ktoré prechádzajú na ekologické normy a preukážu plán dosiahnutia ekologickej výroby potravín v konkrétnom časovom rámci, ktorý nepresahuje dobu trvania zmluvy, sa tiež môžu považovať za vyhovujúce, ak sa o tom predložia dôkazy.

 **Označenie TS pre potravinárske výrobky z ekologických zdrojov (možnosť 2):** Nasledujúce potraviny a nápoje [zoznam určí verejný obstarávateľ a predpokladá sa, že budú predstavovať najmenej 40 % hmotnosti/objemu a/alebo hodnoty potravín a nápojov dodávaných na základe zmluvy] musia pochádzať z certifikovaných ekologických zdrojov alebo zo zdrojov, ktoré prechádzajú na ekologické normy. V prípade, že certifikované ekologické výrobky nie sú k dispozícii pre žiadnu z týchto položiek, dodávateľ môže navrhnúť alternatívnu položku s rovnocennou [hmotnosťou/objemom a/alebo hodnotou], ktorá bude dodaná s certifikáciou ekologického pôvodu, pod podmienkou schválenia verejnou obstarávacou organizáciou.

Možnosť 2: Uchádzač musí v rámci ponuky vyhlásiť, že bude túto požiadavku dodržiavať, a predložiť zoznam potravín a nápojov, ktoré budú dodávané s certifikátom ekologického pôvodu v súlade s nariadením (ES) č. 2018/848. Produkty, ktoré sú označené ekologickou značkou EÚ (zelený list) alebo jej ekvivalentom, sa považujú za vyhovujúce. Produkty pochádzajúce z fariem/zariadení na výrobu potravín, ktoré prechádzajú na ekologické normy a preukážu plán dosiahnutia ekologickej výroby potravín v konkrétnom časovom rámci, ktorý nepresahuje dobu trvania zmluvy, sa tiež môžu považovať za vyhovujúce, ak sa o tom predložia dôkazy.

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

 **Kritérium plnenia týkajúce sa podielu ekologických potravín (možnosť 1):** Zhotoviteľ musí predkladať *[štvrtročné, polročné alebo ročné – určí to verejný obstarávateľ]* správy uvádzajúce *[objem/hmotnosť a/alebo hodnotu]* ekologických potravín dodaných na základe zmluvy. V prípade, že tento podiel klesne pod 40 %, dodávateľ musí uviesť, ako to kompenzuje poskytnutím vyššieho percenta ekologických potravinárskych výrobkov počas nasledujúceho vykazovaného obdobia.

 **CPC týkajúce sa určených produktov ekologického poľnohospodárstva (možnosť 2):** Zhotoviteľ je povinný predkladať *[štvrtročné, polročné alebo ročné – podľa rozhodnutia verejného obstarávateľa]* správy obsahujúce zoznam ekologických potravín a nápojov dodávaných na základe zmluvy. V prípade, že neboli dodané ekologické produkty v žiadnej z dohodnutých kategórií, je potrebné predložiť alternatívne produkty s certifikátom ekologického poľnohospodárstva alebo dôkaz o prechode poľnohospodárskych podnikov/zariadení na výrobu potravín na ekologické normy.

Osvedčené postupy: Politiky v oblasti ekologického poľnohospodárstva švédskych obcí

V rámci švédskej národnej potravinovej stratégie si švédska vláda stanovila cieľ, aby do roku 2030 bolo 60 % potravín nakupovaných pre verejný sektor ekologických. V súčasnosti je priemer (pre všetky oblasti/regióny na národnej úrovni) okolo 38 % (údaje za rok 2021), hoci existujú oblasti/regióny, ktoré tento cieľ už dosahujú, napríklad s podielom až 71 % ekologických produktov.

Švédske samosprávy pri realizácii tohto ambiciózneho zámeru podporuje švédska **» Národná agentúra pre verejné obstarávanie**, ktorá všetkým obstarávateľom poskytuje dobrovoľné kritériá udržateľnosti, ktoré môžu využívať pri obstarávaní potravín, ako aj iného tovaru a služieb. Pre všetky skupiny potravín (ako mäso, mliečne výrobky, ovocie a zelenina atď.) existujú základné, pokročilé a niekedy aj „priekopnícke“ kritériá pre ekologické produkty, ktoré môžu samosprávy voľne používať podľa vlastného uváženia a v súlade so svojimi politicky stanovenými cieľmi, ambíciami a rozpočtami.

Referencie: Basnet, S., Röö, E., Milestad, R., Eriksson, M. a Rydhmer, L., 2023. Ekologické poľnohospodárstvo v nízkoemisnom svete: skúmanie kombinovaných opatrení na vytvorenie udržateľného potravinového systému vo Švédsku. Sustainability Science, 18(2), s. 665–679. Islamian, K., 2022. Zelené verejné obstarávanie vo Švédsku: Štúdia o prekážkach nákupu ekologických potravín samosprávami. Študentské práce Univerzity v Lundu.

Ciel' 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

Osvedčená prax: Viedenský program ÖkoKauf Wien

V roku 1998 mesto Viedeň (Rakúsko) zaviedlo program ekologického obstarávania (ÖkoKauf Wien) s cieľom podporiť ochranu klímy a životného prostredia. Program presadzuje ekologické kritériá pri nákupe tovaru, výrobkov a služieb vo všetkých oblastiach mestskej správy. Odborníci spolupracujú na vypracovaní právne záväzných katalógov kritérií pre obstarávacie konania a poradný výbor pre právne záležitosti posudzuje ich právnu platnosť. Niektoré z doteraz dosiahnutých výsledkov sú:

- V nemocniciach a domovoch dôchodcov sa podáva najmenej 30 % biopotravín a v školách a materských školách najmenej 50 % biopotravín
- Nakupujú sa iba vajcia z voľného chovu alebo z ekologického chovu
- Mlieko je 100 % ekologické
- 20 % všetkých produktov z hydiny je ekologických, pričom existuje postupný plán na dosiahnutie 60 % do roku 2030.

Viac informácií: ÖkoKauf Wien – Program ekologického obstarávania mesta Viedeň (mesto Viedeň, 1998 – súčasnosť). Dostupné na: >> www.wien.gv.at

 **TS o udržateľných produktoch z morských živočíchov:** Druhy a populácie klasifikované Medzinárodnou úniou pre ochranu prírody ako „kriticky ohrozené“, „ohrozené“, „zraniteľné“ a „takmer ohrozené“ nesmú byť dodávané v rámci zmluvy. Najmenej X % z celkovej [hmotnosti a/alebo hodnoty, ktorú určí verejný obstarávateľ] morských a akvakultúrnych produktov dodávaných na základe zmluvy musí byť nezávisle certifikovaných podľa príslušných národných, európskych a/alebo medzinárodných noriem udržateľnosti. Tieto normy musia ako minimum zabezpečiť súlad s platnými miestnymi, národnými a európskymi/medzinárodnými zákonmi, riadením zdrojov, ochranou a nakladaním s odpadom pre konkrétne druhy a metódy výroby.

Overenie:

Uchádzači musia vyhlásiť, že spĺňajú túto požiadavku, a predložiť orientačný zoznam morských a akvakultúrnych produktov, ktoré budú mať nezávislé osvedčenie o udržateľnosti. Produkty s označením MSC (Marine Stewardship Council) alebo ASC (Aquaculture Stewardship Council) alebo s rovnocennými certifikátmi od iných nezávislých organizácií sa budú považovať za vyhovujúce tejto požiadavke. Za výnimočných okolností, ak uchádzači nemôžu dodávať certifikované produkty z dôvodov, ktoré nemožno pripísať im, sú povolené aj necertifikované rybie produkty, za predpokladu, že uchádzač môže preukázať súlad s normami udržateľnosti.

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

 **CPC týkajúce sa produktov z udržateľného rybolovu a akvakultúry:** Zhotoviteľ je povinný predkladať *[štvrtročné, pol-ročné alebo ročné – podľa rozhodnutia verejného obstarávateľa]* správy, v ktorých uvedie druhy a pôvod morských produktov a produktov akvakultúry dodávaných na základe zmluvy a uvedie *[hmotnosť a/alebo hodnotu – podľa technickej špecifikácie]* produktov, ktoré disponujú nezávislou certifikáciou udržateľnosti podľa príslušných vnútroštátnych, európskych a/alebo medzinárodných noriem.

Osvedčená prax: Technické špecifikácie pre udržateľné ryby, mäkkýše a kôrovce vo verejných obstarávaníach mesta Gent v oblasti stravovania a cateringových služieb

Ako už bolo spomenuté, mesto Gent prikladá veľký význam udržateľným potravinám. Musia to zohľadňovať nielen dodávatelia mesta, ale aj interní zadávatelia objednávok. Nižšie uvádzame niekoľko požiadaviek a odporúčaní. Kvalitné ryby: Mesto Gent chce nakupovať iba „kvalitné ryby“, ktoré spĺňajú nasledujúcu definíciu:

- pochádza z dobre spravovaných zásob;
- je ulovená/chovaná s minimálnym poškodením životného prostredia;
- je vysledovateľná až k pôvodu;
- je čistá a zdravá;
- nie je ulovená nelegálne;
- je vyprodukovaná/ulovená za dobrých/čestných pracovných podmienok.

Sprievodca rybami: Na základe kritéria „udržateľné ryby“ sa uchádzačovi odporúča, aby do svojej ponuky zahrnul čo najviac udržateľných rýb, mäkkýšov a kôrovcov podľa modrej a zelenej kategórie uvedenej v Sprievodcovi rybami. Ryby, mäkkýše a kôrovce, ktoré patria do žltej a červenej kategórie v Sprievodcovi rybami, je potrebné sa v čo najväčšej miere vyhnúť a ponúkať ich možno len vo výnimočných prípadoch. To môže byť napríklad v prípade, ak sa to javí ako nevyhnutné pre povinné školenia v Hotelovej škole mesta Gent. Ak sa ukáže, že sa to v objednávke nezohľadnilo, je povinnosťou dodávateľa upozorniť na to odberateľa a navrhnúť udržateľnú alternatívu.

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

Osvedčená prax: Technické špecifikácie pre udržateľné ryby, mäkkýše a kôrovce vo verejných obstarávaníach v oblasti stravovania a cateringových služieb v Gente

Sprievodca rybami a morskými plodmi

Sprievodca rybami a morskými plodmi pre profesionálnych používateľov je nástrojom pre každého, kto nakupuje a predáva ryby a morské plody. Sprievodca zohľadňuje rôzne aspekty udržateľnosti a zahŕňa tie druhy, ktoré sa najčastejšie konzumujú v Belgicku, Francúzsku a Švajčiarsku. Od dodávateľa sa očakáva, že bude vždy zohľadňovať (najnovšie) odporúčania uvedené v tomto sprievodcovi rybami a morskými plodmi. Nákupcovia v rámci mesta a OCMW Gent (Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn, čo znamená sociálne služby v meste Gent) sú tiež vyzývaní, aby ich pri svojich objednávkach zohľadňovali v čo najväčšej miere.

Zakázané druhy rýb: Mesto Gent a OCMW Gent sa rozhodli prestať nakupovať niektoré druhy rýb pre stravovacie zariadenia. Nasledujúce druhy rýb nie sú povolené:

- Tuniak
- Pangasius
- Ostriež nilský
- Čistá a zdravá
- Tilapia
- Úhor

Za výnimočných okolností môžu byť ponúkané uvedené druhy rýb, avšak len v prípade, ak je to napríklad nevyhnutné pre povinné kurzy na Hotelovej škole mesta Gent.

Výnimka pre tuniaky: Lov tuniaka modroplutvého zostáva zakázaný za akýchkoľvek okolností. Tuniak žltoplutvý, tuniak bielo-plutvý a tuniak pruhovaný môžu byť povolené za výnimočných okolností, ako napríklad v prípade vyššie uvedenej hotelovej školy. Platí to však len pod podmienkou, že sú označené certifikátom MSC alebo ekvivalentným certifikátom (v súlade s modrou kategóriou v sprievodcovi Fish guide) alebo pochádzajú z určitej oblasti FAO (v súlade so zelenou kategóriou v sprievodcovi Fish guide).

Ďalšie informácie: Univerzita v Gente, 2012. Projekt udržateľných morských živočíchov: Udržateľný nákup morských živočíchov v inštitúciách v Gente. Špeciálna publikácia VLIZ č. 57. Flámsky morský inštitút (VLIZ). Dostupné na: >> www.vliz.be

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity



Pokročilé kritériá

TS týkajúce sa podielu ekologických potravín: 100 % nasledujúcich druhov ovocia, zeleniny a obilnín *[výrobky, ktoré sa majú špecifikovať]* a 50 % mäsa a rýb *[podľa hmotnosti a/alebo hodnoty, ktoré má špecifikovať verejný obstarávateľ]* a rýb *[výrobky, ktoré sa majú špecifikovať]* musí pochádzať z certifikovaných ekologických zdrojov.

TS týkajúce sa podielu ekologických potravín: 100 % nasledujúcich druhov ovocia, zeleniny a obilnín *[výrobky budú špecifikované]* a 50 % dodávaných mäsových a rybích výrobkov *[podľa hmotnosti a/alebo hodnoty, určí verejný obstarávateľ]* a rýb *[výrobky budú špecifikované]* musí pochádzať z certifikovaných ekologických zdrojov.

Overenie:

V ponuke musí byť uvedená *[hmotnosť/objem a/alebo hodnota]* dodávaných potravinárskych výrobkov a konkrétne postupy zavedené s cieľom zabezpečiť udržateľnosť/agroekológiu vo výrobnom procese. Na overenie týchto skutočností môžu uchádzači predložiť certifikát ekologického poľnohospodárstva a/alebo certifikát ekologického poľnohospodárstva vydaný nezávislou treťou organizáciou, certifikát Demeter alebo rovnocenný certifikát, alebo dôkaz o členstve v systéme participatívnej záruky alebo rovnocennom systéme.

AC o zvýšenom podiele ekologických potravín: Až *[X]* bodov bude proporcionálne udelených uchádzačom, ktorí ponúkajú dodávku certifikovaných ekologických výrobkov nad rámec minimálneho zoznamu výrobkov/percentuálnych podielov požadovaných v technických špecifikáciách.

AC o zvýšenom podiele ekologických potravín: Až *[X]* bodov bude proporcionálne udelených uchádzačom, ktorí ponúkajú dodávku certifikovaných ekologických produktov nad rámec minimálneho zoznamu produktov/podielov požadovaných v technických špecifikáciách.

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

Osvedčená prax: Biopotraviny vo Fane

Obec Fano je malé mestečko nachádzajúce sa v regióne Marche v strednej časti Talianska. V roku 2020 obec zorganizovala verejné obstarávanie na stravovacie služby pre školy na nasledujúce tri roky (2021 – 2023). Boli doň zahrnuté ambiciózne požiadavky na ekologické produkty, ako napríklad:

- Džem, cereálie, múka, čerstvé ovocie, mlieko, strukoviny, extra panenský olivový olej, cestoviny, paradajková omáčka, vajcia, čerstvá zelenina, mrazené potraviny (mangold, minestrone, hrášok, špenát), ovocné šťavy a jogurty musia byť 100 % ekologické;
- Najmenej 50 % hmotnosti hovädzieho mäsa musí pochádzať z ekologickej výroby v súlade s nariadením ES č. 2007/834 a súvisiacimi vykonávacími nariadeniami;
- Najmenej 50 % hmotnosti hydinového mäsa musí pochádzať z ekologickej výroby v súlade s nariadením ES č. 2007/834 a súvisiacimi vykonávacími nariadeniami;
- Najmenej 30 % hmotnosti mliečnych výrobkov musí pochádzať z ekologickej výroby v súlade s nariadením ES č. 2007/834 a súvisiacimi vykonávacími nariadeniami;
- Najmenej 30 % (vyjadrené ako percentuálny podiel hmotnosti z celkového množstva) dodávaných rybích výrobkov (ryby, hlavonožce, mäkkýše, kôrovce), či už čerstvých, mrazených alebo konzervovaných, musí pochádzať z ekologického chovu rýb alebo z udržateľného rybolovu.

Ďalšie informácie: FAO, 2015. Taliansko – Mesto Fano podporuje krátke dodávateľské reťazce v školských jedálňach. Rím: Organizácia Spojených národov pre výživu a poľnohospodárstvo.

Cieľ 1: Ekologická výroba a ochrana biodiverzity

 **TS týkajúce sa udržateľných vajec:** Vajcia v škrupinách dodávané na základe zmluvy nesmú byť označené kódom 3 („vajcia od sliepok chovaných v klietkach“) podľa nariadenia (ES) č. 589/2008.

 **AC týkajúce sa udržateľných vajec:** Uchádzačom bude udelených až [X] bodov, ak 100 % dodaných vajec bude označených kódom 0 (t. j. ekologické) alebo 1 (t. j. voľný výbeh) v súlade s nariadením ES č. 589/2008.

 **TS o udržateľných vajciach:** Vajcia v škrupine používané na plnenie zmluvy o stravovaní nesmú byť označené kódom 3 („vajcia od sliepok chovaných v klietkach“) podľa nariadenia (ES) č. 589/2008.

 **AC o udržateľných vajciach:** AC o udržateľných vajciach: Ponúkám sa udelí až [X] bodov, ak 100 % vajec použitých na plnenie zmluvy o stravovaní nesie označenie 0 (t. j. ekologické) alebo 1 (t. j. voľný výbeh) v súlade s nariadením ES č. 589/2008.

Overenie:

Uchádzači musia vyhlásiť, že vajcia, ktoré dodajú, spĺňajú všetky platné normy v oblasti dobrých životných podmienok zvierat v mieste (miestach) výroby. Dodávateľ poskytne podrobné informácie o svojich dodávateľoch vajec, uvedie použité výrobné metódy a príslušné kódovanie podľa nariadenia (ES) č. 589/2008.

Osvedčená prax: 100 % ekologické vajcia podávané v školských jedálňach v Scandicci

Od septembra 2022 podáva mesto Scandicci v rámci školského jedálneho lístka výlučne 100 % ekologické vajcia. Nová zmluva o stravovaní v školách v Scandicci stanovuje povinnosť dodávateľov dodržiavať nové minimálne environmentálne kritériá talianskeho ministerstva životného prostredia, ktoré zvyšujú podiel ekologických produktov na minimálne 50 % namiesto predchádzajúcich 40 %, okrem cieľov znížiť plytvanie potravinami a vytvoriť väčšiu symbiózu medzi službami školského stravovania a regionálnymi potravinovými systémami.

Zdroj: Ministerstvo životného prostredia, územného plánovania a ochrany mora, 2020. Nariadenie z 10. marca 2020 – Prijatie minimálnych environmentálnych kritérií pre služby hromadného stravovania a dodávky potravín. Úradný vestník Talianskej republiky, Všeobecná séria č. 90, 4. apríla 2020.

Oblasti vplyvu: #Dobrépodmienkyzvierat #Zdravástrava #Ochranapôdy #Zníženieznečistenia #Ochranabiodiverzity
#Zníženieemisiiskleníkovýchplynov



Ciel' 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť

Tento cieľ súvisí s potravinovou výchovou. Ďalšie kritériá nájdete v **cieľi č. 5**.



Celkový cieľ:

100 % potravín dodávaných na základe zmlúv bude možné vysledovať až k ich pôvodu a pred podávaním budú testované na kvalitu a chuť. Kdekoľvek to bude možné, budú sa poskytovať čerstvé a sezónne produkty, pričom sa zohľadnia náklady, udržateľnosť, nutričná hodnota a plytvanie potravinami.



Základné kritériá:

Technické špecifikácie týkajúce sa nutričného obsahu jedál: Jedálne lístky musia obsahovať alebo byť doplnené jednou alebo viacerými porciami ovocia a/alebo zeleniny a musia byť nutrične vyvážené v súlade s **[uvedte príslušné národné zdravotné usmernenia]**.

AC o zvýšenej nutričnej hodnote: Až **[X]** bodov bude udelených uchádzačom, ktorí okrem minimálneho odporúčaného podielu uvedeného v **[uvedte príslušné národné zdravotné usmernenia]** ponúkajú potraviny na báze celozrnných obilnín.

TS o informovanosti o potravinách: Informácie o výživových vlastnostiach a zložení ponúkaných jedál musia byť viditeľne vyvesené v školských jedálňach.

Technické špecifikácie týkajúce sa nutričnej vyváženosti: Uchádzači sú povinní dodržiavať ciele týkajúce sa nutričného zloženia, pokiaľ ide o cukry, soľ a nasýtené tuky, pri všetkých jedlách ponúkaných v jedálňach, a to v súlade s národnými výživovými odporúčaniami.

TS týkajúce sa dostupnosti potravín: Musia byť k dispozícii prispôsobené jedálne lístky pre ľudí s potravinovými alergiami alebo na špecifických diétach, definované a akceptované verejným obstarávateľom.

AC týkajúce sa informovanosti o potravinách: Až **[X]** bodov bude udelených uchádzačom, ktorí sa zaviazu poskytovať ľahko čitateľné informácie o sociálnom a environmentálnom vplyve jedál podávaných v jedálňach. S cieľom neustáleho zlepšovania budú uchádzači ponúkať študentom možnosť vyjadriť svoje názory a poskytovať spätnú väzbu k jedálnym lístkom prostredníctvom pravidelných dotazníkov.

Overenie:

Uchádzači musia predložiť X príkladov nutrične vyvážených jedálnych lístkov, ktoré zohľadňujú potenciálne diétne obmedzenia, a musia poskytnúť informácie o nutričnom zložení jedálnych lístkov. Uchádzači musia predložiť plán, ako v jedálňach prezentovať informácie o nutričných vlastnostiach a zložení jedál, ako aj o sociálnych a environmentálnych vplyvoch podávaných jedál. Musia sa predložiť aj šablóny dotazníkov o spokojnosti s jedálnym lístkom.

Cieľ 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť

 **AC týkajúce sa kvality a chuti potravín:** Uchádzači by mali opísať svoj prístup k získavaniu a dodávaniu vysoko kvalitných a chutných potravín v rámci zmluvy, vrátane postupov na testovanie potravín. Na základe kvality a chuti dodávaných potravín a postupov na zabezpečenie týchto štandardov bude udelených až **[X]** bodov.

Overenie:

Uchádzači by mali opísať svoje interné postupy na zaručenie kvality a chuti, ako aj všetky relevantné certifikáty alebo ocenenia. Verejný obstarávateľ môže požiadať o vzorky **[potravínových výrobkov alebo jedál, v závislosti od typu zmluvy]** na účely hodnotenia degustačnou komisiou.

 **AC o sezónnych a čerstvých produktoch:** Uchádzači by mali načrtnúť svoje návrhy na dodávku potravinových produktov, ktoré sú a) sezónne v mieste spotreby a/alebo b) čerstvé, na rozdiel od mrazených alebo inak konzervovaných. Mal by sa opísať prístup zvolený na výber týchto položiek a na zabezpečenie ich celkovej kvality a udržateľnosti, spolu s odhadovaným objemom a hodnotou týchto produktov, ktoré sa majú dodávať. Na základe objemu a hodnoty sezónnych a čerstvých produktov, ktoré sa majú dodávať v rámci zmluvy, sa udelí maximálne **[X]** bodov.

Overenie:

Je potrebné predložiť zoznam sezónnych a čerstvých produktov, ktoré majú byť dodané v rámci zmluvy, spolu s uvedením možných dodávateľov týchto produktov.

Poznámka:

Verejný obstarávateľ môže uviesť odkaz na kalendár, v ktorom je uvedené, ktoré potraviny sú v mieste spotreby v priebehu roka sezónne.

 **CPC týkajúce sa sezónnych a čerstvých produktov:** Dodávateľ je povinný poskytnúť informácie o objeme a hodnote dodaných čerstvých a sezónnych potravinárskych výrobkov, ktoré musia spĺňať aspoň úroveň uvedenú v ponuke dodávateľa. V prípade akéhokoľvek nedodržania vyššie uvedených podmienok bude dodávateľ povinný vadu odstrániť v lehote **[uvedte dni alebo týždne]**. Ak dodávateľ vadu v tejto lehote neodstráni, verejný obstarávateľ môže využiť nasledujúce opravné prostriedky **[uvedte zníženie platby alebo iné sankcie uplatniteľné podľa zmluvy]**.

 **CPC týkajúce sa kvality a chuti potravín:** Verejný obstarávateľ môže kedykoľvek počas trvania zmluvy vykonávať neohlásené kontroly kvality a chuti potravín s cieľom overiť, či sú dodržiavané štandardy sľúbené v ponuke. V prípade, že sa zistí, že kvalita alebo chuť potravín je nižšia ako požadované normy, dodávateľ bude o tom informovaný a bude povinný vadu odstrániť v lehote **[uvedte počet dní alebo týždňov]**. Ak dodávateľ vadu v tejto lehote neodstráni, verejný obstarávateľ môže využiť nasledujúce opravné prostriedky **[uvedte zníženie platby alebo iné sankcie uplatniteľné podľa zmluvy]**.

Cieľ 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť

Osvedčená prax: Zvýšenie podielu miestnych produktov v Lyone

Pri príprave verejnej súťaže na školské stravovanie (centrálna kuchyňa, ktorá denne pripravuje a dodáva 26 500 jedál) oslovilo mesto Lyon zástupcov poľnohospodárskeho odvetvia s cieľom zvýšiť podiel miestnych produktov.

Aby sa to podarilo a aby sa posilnili väzby medzi poľnohospodárskym odvetvím a centrálnou kuchyňou, vznikla myšlienka zorganizovať „poľnohospodársku komisiu“ ako súčasť plnenia zmluvy. Táto komisia sa schádza dvakrát ročne (od júna 2022) a jej cieľom je posilniť väzby medzi poľnohospodármi a jedálňami. Zástupcovia poľnohospodárskeho odvetvia, stravovacej spoločnosti a samosprávy budú diskutovať o štyroch hlavných témach:

- spravodlivá cena pre všetkých;
- ročné plánovanie výroby;
- štruktúra a vytváranie miestnych dodávateľských reťazcov; a
- agroekologický prechod výrobcov.

Počas štyroch rokov trvania verejnej súťaže by mal podiel miestnych produktov dosiahnuť 20 % v okruhu 50 km a 50 % v okruhu 200 km. Spoločným cieľom všetkých troch strán je posilniť potravinovú odolnosť pri využívaní miestnych produktov a úlohou komisie je dosiahnuť tieto ciele.

Ďalšie informácie: Lyon, 2021. Plán „Build Back Better“: Kapitola Potraviny a poľnohospodárstvo. Lyon: Mesto Lyon / Sustainable Food Places. Dostupné na: sustainablefoodplaces.org

#FoodPills o dôležitosti sezónnosti

„Sezónne produkty majú rôzny vplyv na životné prostredie, zdravie, hospodárstvo a spoločnosť v závislosti od regiónov, z ktorých pochádzajú a kde sa konzumujú. Sezónne produkty pestované vonku a prepravované na krátke vzdialenosti môžu mať nižší vplyv na životné prostredie ako produkty pestované v skleníkoch alebo prepravované na dlhé vzdialenosti.

Sezónna zelenina sa môže vyznačovať lepšou chuťou, kvalitou a cenami, čo môže podporiť prechod ponúkaného jedálneho lístka smerom k vegetariánskym alebo rastlinným možnostiam. Verejní obstarávatelia sa môžu rozhodnúť zahrnúť kritérium sezónnych produktov do svojich verejných obstarávaní individuálne tým, že uvedú, v ktorom ročnom období majú byť dodávané/ponúkané ktoré potraviny a nápoje“.

Viac informácií: [>> Kritériá EÚ pre verejné obstarávanie v oblasti potravín, stravovacích služieb a predajných automatov.](#)

Ciel' 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvosť a sezónnosť



Pokročilé kritériá

TS týkajúce sa výsledovateľnosti potravín: Všetky potraviny a nápoje, ktoré majú byť dodávané na základe zmluvy, musia byť plne výsledovateľné až k ich miestu (miestam) pôvodu a musia byť identifikovaní všetci sprostredkovatelia medzi výrobcom a kupujúcim.

Overenie:

Informácie o pôvode všetkých potravín a nápojov dodávaných na základe zmluvy a o zapojených sprostredkovateľoch (ak je to relevantné) musia byť zahrnuté v *[štvrtročných, polročných alebo ročných – určí to zmluvná autorita]* správach o plnení zmluvy.

CPC o výsledovateľnosti potravín: Zhotoviteľ je povinný poskytovať informácie o pôvode všetkých potravín a nápojov dodávaných na základe zmluvy, ako aj o prípadných sprostredkovateľoch, a to v správach *[každé štvrtročné, polročne alebo ročne – podľa technickej špecifikácie]*.

Overenie:

Uchádzač musí k ponuke priložiť zoznam použitých prídavných látok (čísla E), trans-mastných kyselín a nasýtených mastných kyselín. Uchádzač je povinný poskytnúť zoznam zložiek jedál počas realizácie, predtým, ako nadobudne platnosť cyklus jedál, aby verejný obstarávateľ mohol skontrolovať zloženie jedál a v prípade potreby požiadať o úpravu.

Poznámka:

Verejné obstarávateľské orgány sa vyzývajú, aby počas fázy verejného obstarávania spolupracovali s dodávateľmi potravín s cieľom podporiť väčšie využívanie potravinových výrobkov z regionálnych zdrojov.

Technické špecifikácie týkajúce sa zbytočných prísad: Uchádzači musia čo najviac obmedziť používanie zbytočných prísad. Pridané trans-mastné kyseliny a nasýtené mastné kyseliny nemajú v jedle takmer žiadne miesto. Nemali by sa používať tieto prísady: farbivá typu Southampton: E102, E104, E110, E122, E124, E129, ostatné (E171, E150c, E150d).

Osvedčená prax: Zameriavanie sa na sezónnosť v školských jedálňach v Taliansku

Talianska legislatíva týkajúca sa udržateľného obstarávania potravín pre školy (ministerstvo nariadenie č. 65 z 10. marca 2020) vyžaduje, aby dodávatelia poskytovali sezónnu zeleninu a ovocie v súlade s kalendárom sezónnosti prijatým Ministerstvom poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (čl. 2 ministerskej vyhlášky z 18. decembra 2017 o „Kritériách a požiadavkách na ekologické školské jedálne“) alebo podľa kalendára sezónnych potravín priloženého k samotnému zákonu, alebo podľa regionálnych kalendárov sezónnosti.

Ďalšie informácie: Ministerstvo životného prostredia a ochrany územia a mora, 2020. Vyhláška č. 65 z 10. marca 2020 – Prijatie minimálnych environmentálnych kritérií pre služby hromadného stravovania a dodávky potravín. Úradný vestník Talianskej republiky, Všeobecná séria č. 90, 4. apríla 2020. Dostupné na: [>> mite.gov.it](https://mite.gov.it)

Oblasti vplyvu: #ZdraváStrava #OchranaBiodiverzity #ZníženieEmisiíSkleníkovýchPlynov



Ciel' 3: Zníženie emisií skleníkových plynov



Celkový cieľ:

Emisie skleníkových plynov spojené s výrobou, prepravou, spotrebou a likvidáciou potravín budú merané a postupne znižované.



Kľúčové kritériá:

Technické špecifikácie týkajúce sa zvýšeného podielu vegetariánskych a rastlinných jedál: Ponúkané jedálne lístky musia obsahovať možnosti, ktoré podporujú konzumáciu strukovín, zeleniny, ovocia, celozrnných výrobkov a orechov, pričom musia zabezpečovať vyvážený príjem živín pre spotrebiteľa. Vegetariánske a rastlinné jedlá musia byť k dispozícii každý deň. Aspoň raz týždenne by mal jedálny lístok pozostávať výlučne z vegetariánskych jedál, pričom aspoň jedno jedlo by malo byť výlučne rastlinné.

Overenie:

Uchádzači musia predložiť aspoň dva príklady týždenného jedálneho lístka, ktorý ponúka výživovo vyvážené jedlá spĺňajúce uvedené požiadavky.

Osvedčená prax: „Veggie Thursday“ v Gente

Od roku 2009 si mesto Gent zabezpečuje služby stravovacích zariadení, ktoré vo všetkých mestských školách realizujú iniciatívu „Veggie Thursday“. V tento deň školské jedálne nepodávajú mäso ani rybie výrobky a príležitostne organizujú pre žiakov vzdelávacie workshopy na témy vegetariánstva, environmentálnej udržateľnosti a dobrých životných podmienok zvierat.

Podávaná polievka je vždy vegetariánska, pokiaľ napríklad nie je v jedálnom lístku kuracia polievka. Bielkoviny v hlavnom chode musia byť buď hybridné, a teda pozostávať z 50 % rastlinných a 50 % živočíšnych bielkovín, alebo 100 % rastlinných bielkovín. Ak jedlo obsahuje 100 % živočíšnych bielkovín, v tom istom týždni sa musí podávať jedlo so 100 % rastlinnými bielkovinami. Na konci týždňa sa vždy snažíme dosiahnuť pomer 50/50 medzi rastlinnými a živočíšnymi bielkovinami.

Ďalšie informácie: Mesto Gent, 2009. Veggie Thursday – Podrobné informácie. Bonn: ICLEI carbonn® Climate Registry. Dostupné na: carbonn.org

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

AC týkajúce sa energeticky úsporných kuchynských spotrebičov: Na základe energetickej účinnosti kuchynských spotrebičov, ktoré sa majú používať na poskytovanie služieb v rámci zmluvy, sa udelí až **[x]** bodov.

Overenie:

Je potrebné predložiť zoznam všetkých kuchynských spotrebičov, ktoré sa majú používať na poskytovanie zmluvných služieb, spolu s ich energetickou triedou podľa energetického štítku EÚ.

Poznámka:

Toto kritérium sa uplatňuje len v prípade, ak je poskytovateľ stravovacích služieb zodpovedný za zabezpečenie kuchynských spotrebičov. Verejný obstarávateľ musí porovnať ponuky na základe účinnosti spotrebičov uvedených uchádzačmi.

Osvedčená prax: Opatrenia na úsporu energie v školských kuchyniach vo Fane

Verejní obstarávatelia požadovali, aby sa dodávateľ zaviazal nahradiť existujúce žiarovky vo všetkých kuchyniach žiarovkami LED najnovšej generácie a nainštalovať infračervené snímače pohybu v miestnostiach, kde personál neprebýva nepretržite, ako sú komory, šatne a toalety pre personál. Všetky nové svetidlá musia mať certifikát CE, spĺňať platné predpisy a byť certifikované v triede bez fotobiologického rizika.

Verejná súťaž týkajúca sa znižovania množstva odpadu: Uchádzači musia preukázať príslušnú odbornú spôsobilosť a skúsenosti v oblasti predchádzania vzniku potravinového odpadu a iného odpadu vznikajúceho v rámci zmlúv o stravovacích službách v súlade s plánmi a cieľmi v oblasti predchádzania vzniku odpadu.

TS o pláne nakladania s odpadom: musí sa zaviesť plán nakladania s odpadom. Cieľom plánu by malo byť predchádzanie vzniku potravinového odpadu, zabezpečenie podávania primeraných porcií jedla a mal by zahŕňať separovaný zber odpadu. Jedlá sa podávajú a konzumujú v riade a s príborom na opakované použitie. V jedálni a/alebo v kuchyni musia byť inštalované osobitne označené odpadkové koše na potravinový odpad, ktoré by mali spĺňať miestne predpisy o separácii odpadu.

AC týkajúce sa zvyškov jedla: Uchádzačom, ktorí plánujú redistribúciu prebytkov jedla charitatívnym organizáciám, potravinovým bankám a útlkom pre zvieratá, bude udelených až **[x]** bodov.

Overenie:

Dôkazy, ako napríklad popisy opatrení prijatých v rámci predchádzajúcich zmlúv, referencie, životopisy a záznamy o školeniach zamestnancov v súvislosti s prevenciou vzniku odpadu.

Overenie:

Uchádzači predložia plán nakladania s odpadom, vrátane informácií o odpadkových košoch, ktoré sa majú inštalovať. Uchádzači poskytnú podrobnosti o type riadu a príborov, ktoré sa budú používať.

Overenie:

Uchádzači musia predložiť dôkazy o svojich partnerstvách/spolupráci s organizáciami zaoberajúcimi sa redistribúciou prebytkov potravín a o postupoch, ktoré sa majú dodržiavať na zabezpečenie bezpečnej a efektívnej redistribúcie potravín.

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

CPC v oblasti nakladania s odpadom: Zhotoviteľ je povinný pravidelne [špecifikovať týždenne, mesačne atď.] podávať správy o objeme a povahe odpadu vyprodukovaného v rámci zmluvy a o objeme prerozdelených potravinových zvyškov. Konkrétne kroky prijaté na zníženie potravinového odpadu a vplyv týchto opatrení musia byť zdokumentované.

Bežná metóda znižovania a merania potravinového odpadu od Švédskej potravinovej agentúry

Švédska potravinová agentúra vypracovala príručku na podporu kuchýň a iných poskytovateľov stravovacích služieb v ich úsilí o znižovanie potravinového odpadu. Príručka obsahuje metódy obstarávania a plánovania s cieľom minimalizovať potravinový odpad, nakladania s vzniknutým potravinovým odpadom a merania a monitorovania potravinového odpadu na účely vzdelávania a rozvoja. Obsahuje tiež zoznamy opatrení na znižovanie potravinového odpadu, ktoré sa dajú ľahko skontrolovať. Príručka poskytuje aj usmernenia týkajúce sa rôznych druhov potravinového odpadu, ktoré môžu vzniknúť vo verejnom stravovaní, ako je kuchynský odpad, odpad z výdaja jedál a odpad z tanierov.

Viac informácií: Švédska potravinová agentúra (2021). Príručka na znižovanie potravinového odpadu. Uppsala: Švédska potravinová agentúra. Dostupné na: [» livsmedelsverket.se](https://livsmedelsverket.se)

Osvedčená prax: Znižovanie potravinového odpadu v Göteborgu a Umeå

Nákup potravín, ktorých dátum spotreby sa blíži, môže pomôcť znížiť množstvo potravinového odpadu. Mesto Göteborg a deväť susedných obcí uzavreli takúto dohodu už v ranom štádiu, ale rovnaká metóda, s rôznymi variáciami a dodávateľmi, sa používa v mnohých obciach vo Švédsku.

Prostredníctvom dohody s dodávateľom špecializujúcim sa na potraviny s krátkou trvanlivosťou alebo podpísaním dohody s ich bežným veľkoobchodníkom môžu kuchyne objednávať potraviny, ktorým by inak hrozilo, že budú vyhodené kvôli krátkej trvanlivosti. Niektorí dodávatelia predávajú tieto tovary len vo veľkých objemoch, na celých alebo polovičných paletách, čo niekedy obmedzuje využívanie tejto služby len na kuchyne s minimálne 800 porciami.

Obce, ktoré túto metódu využívajú, potvrdzujú, že zisk nespočíva v ušetrených korunách, ale skôr v prínose pre životné prostredie a v možnosti občas obohatiť jedlá o „zlatý akcent“. Školy nemenia jedálny lístok úplne podľa sortimentu tovaru s krátkou trvanlivosťou, ale skôr ho trochu upravujú. Napríklad školy môžu nahradiť plánovanú rybu a namiesto toho podávať trešcie filé/filé z tresky, čo je pre verejné kuchyne zvyčajne príliš drahé. Suroviny, ktoré si školy inak nemôžu dovoliť, môžu tiež vytvoriť luxus na šalátovom stole, napríklad olivy dobrej kvality.

Mesto Umeå má zavedené riešenia pre potraviny s krátkou trvanlivosťou. Samospráva má uzavretú jednu hlavnú zmluvu s veľkoobchodníkom s potravinami. Prostredníctvom dialógu na trhu samospráva a veľkoobchodník vyvinuli pracovnú metódu týkajúcu sa produktov s krátkou trvanlivosťou. Keď má veľkoobchodník tovar s krátkou trvanlivosťou, kontaktuje sa oddelenie zodpovedné za stravovacie služby a ponúkne sa mu nákup tovaru. Stravovacie služby potom rozhodnú, či sa potraviny musia zakúpiť, alebo nie, aby sa zabránilo plytvaniu potravinami.

Viac informácií: Univerzita v Umeå (2023). Mycket mer ätbar mat kan räddas [Mnoho ďalších jedlých potravín sa dá zachrániť]. Umeå: Univerzita v Umeå. Dostupné na: [» www.umu.se](https://www.umu.se)

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

 **Hodnotenie udržateľnej nízkouhlíkovej dopravy:** Udelí sa až **[X]** bodov na základe podielu vozidiel s nízkymi alebo nulovými emisiami, ktoré sa majú použiť na plnenie zákazky, ako aj na základe plánovania a logistiky, ktoré znižujú emisie spojené s dopravou.

 **Overenie podľa smernice o energetickej náročnosti:**

Je potrebné predložiť zoznam všetkých kuchynských spotrebičov, ktoré sa majú používať pri poskytovaní zmluvných služieb, spolu s ich energetickou triedou podľa energetického štítku EÚ.

 **Súvisiace CPC:** Dopravný plán predložený v rámci verejnej súťaže sa stane záväznou súčasťou zmluvy. Ak dôjde k akýmkoľvek zmenám vozidiel alebo harmonogramov dodávok v rámci zmluvy, dodávateľ musí predložiť vyhlásenie o vplyve týchto zmien na životné prostredie, pričom celkové emisie na jednotku dodaného jedla sa nesmú zvýšiť.

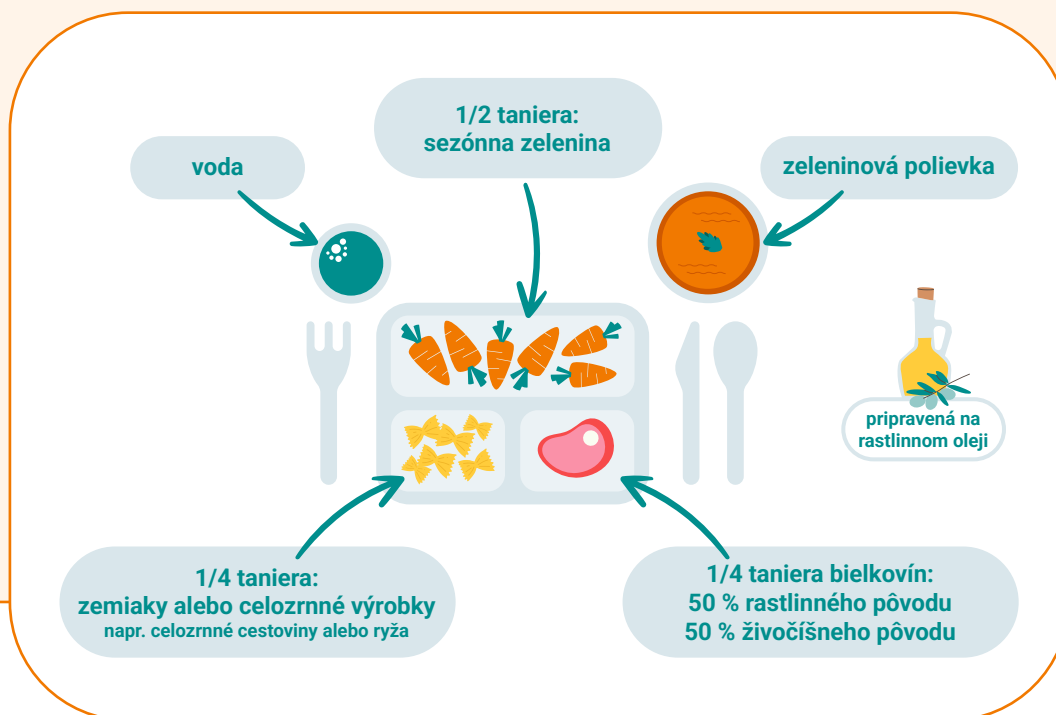
Príklad osvedčenej praxe: Meranie emisií skleníkových plynov v Gente

Mesto Gent chce, aby boli potraviny šetrnejšie k životnému prostrediu a aby sa znížili emisie skleníkových plynov (GHG) súvisiace so stravovaním v školách. Výpočet emisií skleníkových plynov sa považuje za náročnú úlohu pre samosprávy. Mesto Gent sa preto pripojilo k iniciatíve Cool Food Pledge organizácie World Resource Institute, aby získalo podporu, poradenstvo a inšpiráciu v oblasti znižovania emisií a prístup k vedeckej metóde výpočtu emisií CO₂.

Inšpirované snahou ponúkať viac jedál na rastlinnej báze sa mesto Gent rozhodlo v rámci novej verejnej súťaže na stravovanie v školách nechať prepracovať jedálne lístky. Potenciálni dodávatelia stravovacích služieb dostali za úlohu ponúknuť chutné jedlá vhodné pre deti, ktoré budú mať pozitívny vplyv na životné prostredie a znížia uhlíkovú stopu, čo bolo dôležité aj preto, aby sa predišlo bežnému pocitu, že „sa vzdávajú mäsa“. Na základe zdravotných usmernení regiónu Flámsko mesto Gent stanovilo, že ideálny obed by mal obsahovať:

- ½ taniera: sezónna zelenina
- Zeleninovú polievku
- ¼ taniera bielkovín z 50 % rastlinného a 50 % živočíšneho pôvodu
- ¼ taniera: zemiaky alebo celozrnné výrobky

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov



Príklad dobrej praxe: Meranie emisií skleníkových plynov v Gente

Od roku 2021 ponúka jedálny lístok tam, kde je to možné, možnosť konzumovať 50 % rastlinných a 50 % živočíšnych bielkovín. V ponuke sú klobásky, fašírky, hamburgery alebo jedlá vo forme duseného mäsa či kari, napr. rybie kari s hlívuou ustricovou. Niektoré jedlá neboli upravené, pretože najlepší recept bol ten tradičný, ale tieto jedlá sú kompenzované plnohodnotným vegetariánskym jedlom. Týmto spôsobom sa na týždennej báze dosahuje pomer 50/50 medzi jedlami rastlinného a živočíšneho pôvodu.

Viac informácií: Gezond Leven (n.d.). Gezonde warme maaltijd [Zdravé teplé jedlo]. Vlaams Instituut Gezond Leven. Dostupné na: gezondleven.be

Od roku 2019 sa množstvo niektorých nakúpených potravinových produktov z predchádzajúceho roka posielalo na posúdenie do Inštitútu pre výskum vody. V roku 2018 bolo vypracované základné posúdenie pre mesto Gent, ktoré ukázalo 9 777 ton CO₂e* (celkové emisie skleníkových plynov súvisiace s potravinami (uhlíkové náklady)). Vďaka zavedeniu nových jedálnych lístkov v roku 2021 dosiahlo mesto Gent hodnotu 5 378 ton. Ušetrených 4 399 ton CO₂e zodpovedá vyradeniu 2 932 áut z premávky.

Viac informácií: World Resources Institute (n.d.). Cool Food Pledge. Washington, DC: World Resources Institute. Dostupné na: coolfood.org
* CO₂e = ekvivalent CO₂

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

Osvedčená prax: monitorovanie a kontrola dodržiavania sociálnych a environmentálnych zmluvných kritérií v materských školách v Barcelone

V meste Barcelona pozostáva >> **sieť materských škôl** (deti vo veku od 0 do 3 rokov) z celkovo 103 zariadení (približne 8 500 žiakov), ktoré spravuje buď Barcelonské vzdelávacie konzorcium, alebo Mestský inštitút vzdelávania. Tieto materské školy podávajú denne okolo 8 000 jedál (deťom aj dospelým), vrátane raňajok, obeda a popoludňajších desiat, ktoré sa pripravujú vo vlastných kuchyniach škôl. S cieľom uľahčiť monitorovanie a kontrolu dodržiavania sociálnych a environmentálnych zmluvných kritérií sa pre každý deň v týždni stanovujú jedálne lístky založené na stredomorskej strave podľa vekových skupín (s tabuľkou úprav pre neznášanlivosť alebo špecifické potreby). To mestskému zastupiteľstvu uľahčuje týždenné sledovanie, ktoré sa vykonáva prostredníctvom rôznych nástrojov. Jedným z nástrojov, ktoré sa používajú na monitorovanie, sú mesačné správy zasielané vedením školy, ktoré hodnotia nasledujúce aspekty v bodoch 1 až 5:

- Príprava / prezentácia jedla
- Kvalita produktov
- Pomer porcií a počtu žiakov
- Čisté a zdravé
- Komunikácia medzi koordinátorom/supervízorom, spoločnosťou a školou
- Riešenie incidentov a výmena kuchynského riadu a strojov

Rovnako sa monitorovalo povinné plnenie (áno alebo nie) služby, vrátane:

- Čerstvá zelenina
- Ryby (merlúza, morský čert a/alebo treska)
- Denný chlieb
- Extra panenský olivový olej
- Polovica šalátu
- Dodržiavanie stanoveného rozvrhu

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

Osvedčená prax: monitorovanie a kontrola dodržiavania zmluvných sociálnych a environmentálnych kritérií v materských školách v Barcelone

Okrem toho sa dodacie listy všetkých produktov, ktoré prichádzajú do rôznych škôl, vyberajú náhodne a kontrolujú sa každý mesiac, aby sa zabezpečila kontrola všetkých dodávok a spoločností. Tento nástroj umožňuje dodržiavať dodávky čerstvých, ekologických a miestnych produktov (do 200 km).

Výhodou tohto systému monitorovania je, že služby hodnotia samotné školy. Akékoľvek nedodržanie podmienok sa tak rýchlo zistí a spoločnosť je vyzvaná, aby situáciu napравила. Kontrola dodacích listov tiež umožňuje overiť, či neboli doručené produkty, ktoré nezodpovedajú ponuke. Nedodržanie podmienok môže viesť k sankciám pre spoločnosti.

Viac informácií: Ajuntament de Barcelona. (n.d.). Zdravšie a udržateľnejšie školské jedálne. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Dostupné na: >> barcelona.cat

TS o prístupe k bezplatnej vode z vodovodu: Uchádzači musia zabezpečiť bezplatný prístup k vode z vodovodu na pitie (ak je možné dodávať alebo získať prístup k bezpečnej pitnej vode z vodovodu) a sprístupniť pitnú vodu na konzumáciu počas jedál, aby podporili zdravé pitné návyky a zabránili používaniu plastových fliaš a nápojov sladených cukrom.

Overenie:

Ponuky musia obsahovať plán zabezpečenia denného prístupu k vode z vodovodu a jej dostupnosti v priestoroch školy, vrátane športových zariadení a spoločných priestorov. Navrhované umiestnenie a plán inštalácie pitných fontánok by mali byť podrobne opísané.

AC k prístupu k bezplatnej vode z vodovodu: S cieľom zvýšiť spotrebu vody z vodovodu budú uchádzačom, ktorí navrhnu inštaláciu bezplatných „pitných miest“ v areáli školy, udelené body až do výšky [X].

Osvedčená prax: „Pitná voda v školách“ vo Viedni

Tri štvrtiny viedenských základných škôl a polovica viedenských stredných škôl sú už „vodnými školami“. Čerstvá voda z vodovodu sa konzumuje v rôznych priestoroch školy, vrátane tried a pri športových aktivitách vonku. Učitelia povzbudzujú žiakov k pitiu vody a školy, ktoré majú záujem podporovať iniciatívu „Pitná voda v školách“, môžu získať bezplatnú podporu od mesta, vrátane: individuálneho poradenstva, školenia pre učiteľov a komplexného „vodného balíčka“ s materiálmi pre výučbu, ktoré sú prispôbené rôznym vekovým skupinám.

Projekt „Pitná voda v školách“ vznikol vďaka podpore organizácií Wiener Gesundheitsförderung, Fonds Gesundes Österreich, Wiener Wasser (MA 31) a Riaditeľstva pre školstvo mesta Viedeň. Projekt realizuje poradenská spoločnosť Gutessen. Projekt „Pitná voda v školách“ bol v decembri 2019 ocenený Spolkovým ministerstvom školstva, vedy a výskumu ako vynikajúca vzdelávacia iniciatíva pre Rakúsko v rámci Svetového akčného programu UNESCO „Vzdelávanie pre udržateľný rozvoj“.

Ďalšie informácie: Stadt Wien (n.d.). Trinkwasser in Schulen [Pitná voda v školách]. Viedeň: Stadt Wien – Wiener Wasser. Dostupné na: >> wien.gv.at

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov



Pokročilé kritériá



TS týkajúce sa monitorovania emisií skleníkových plynov: Uchádzači musia opísať svoj prístup k monitorovaniu emisií skleníkových plynov súvisiacich so zmluvou, vrátane výroby, prepravy, spotreby a likvidácie potravín. Počas počiatočného obdobia [šesť až dvanásť mesiacov – obdobie určí verejný obstarávateľ] trvania zmluvy bude dodávateľ povinný merať skutočné emisie skleníkových plynov v rámci zmluvy, ktoré budú tvoriť základ pre budúce zníženia.



Overenie podľa smernice o udržateľnosti:

Informácie o pôvode všetkých potravín a nápojov dodávaných na základe zmluvy, ako aj o zapojených sprostredkovateľoch (ak je to relevantné), musia byť uvedené v **[štvrtročných, polročných alebo ročných – určí verejný obstarávateľ]** správach o plnení zmluvy.

Osvedčená prax: Rebríček výkonnosti v oblasti CO₂

Rebríček výkonnosti CO₂ je certifikačný systém pre organizácie, ktoré sa zaviazali znížiť svoje emisie skleníkových plynov. Certifikát má rôzne úrovne podľa dosiahnutej výkonnosti v oblasti znižovania emisií CO₂, ktoré možno využiť na udelenie primeranej výhody pri účasti vo verejných súťažiach. Uchádzači deklarujú svoje ambície v oblasti znižovania emisií CO₂ (čo sa prejaví v jednej z úrovní rebríčka).

Využitie rebríčka výkonnosti v oblasti CO₂ ako nástroja verejného obstarávania je v Holandsku a Belgicku pomerne bežné. Zaujímavý prípad implementácie tohto nástroja v potravinárskom sektore predstavuje Rijkswaterstaat, výkonná agentúra holandského ministerstva infraštruktúry a vodného hospodárstva. Od roku 2019 Rijkswaterstaat používa rebríček výkonnosti CO₂ pri verejných obstarávaníach na automaty na nápoje pre viaceré vládne orgány, čím povzbudzuje uchádzačov, aby si stanovili vyššie ambície s cieľom získať viac bodov za svoje ponuky.

V roku 2020 agentúra zaviedla kritériá týkajúce sa skrátenia dodávateľského reťazca a vyplácania spravodlivej ceny poľnohospodárom za kávové služby. Okrem toho zvýšila úrovne prideľovania bodov v súvislosti s výkonnosťou v oblasti CO₂. Keďže išlo o osemročnú zmluvu, uchádzači mali pocit, že majú dostatok času na implementáciu najvyššej úrovne výkonnosti.

Viac informácií: SKAO – Stichting Klimaatvriendelijk Aanbesteden & Ondernemen (2020). CO₂ Performance Ladder: Certifikačný systém pre udržateľné obstarávanie. Utrecht: SKAO. Dostupné na: co2-prestatieladder.nl

Rijkswaterstaat (2019). Udržateľné obstarávanie: Rebríček výkonnosti v oblasti emisií CO₂ vo verejných obstarávaníach týkajúcich sa stravovacích služieb a predajných automatov. Haag: Rijkswaterstaat, Ministerstvo infraštruktúry a vodného hospodárstva. Dostupné na: rijkswaterstaat.nl

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

AC o inovatívnych prístupoch k znižovaniu emisií skleníkových plynov v podávaných jedlách: Ponuka jedál musí obsahovať možnosti, ktoré podporujú zvýšenú konzumáciu strukovín, zeleniny, ovocia, celozrnných výrobkov a orechov, pričom sa zachová vyvážený príjem živín pre spotrebiteľa. Trikrát týždenne by hlavná ponuka jedál mala byť vegetariánska a/alebo bohatá na rastlinné zložky. Vegetariánske a rastlinné možnosti musia byť k dispozícii každý pracovný deň. Ponúkané jedálne lístky musia obsahovať možnosti, ktoré boli vytvorené špeciálne s cieľom čo najviac znížiť uhlíkovú stopu. Napríklad ponuka receptov, ktoré využívajú nedokonalé produkty, varenie od koreňa po stonku a uplatňovanie metód cirkulárnosti vrátane sušenia, konzervovania, mletia, konzervovania a marinovania s cieľom zabrániť plytvaniu potravinami a zvýšiť recyklovateľnosť zvyškov. Až [X] bodov bude udelených uchádzačom, ktorí ponúkajú jedálne lístky pripravené zo sezónnych surovín s cieľom vytvoriť jedlá, ktoré oslovujú chuťové profily daného ročného obdobia. Okrem toho bude udelených až [X] bodov uchádzačom, ktorí navrhujú jedálne lístky kombinujúce suroviny živočíšneho a rastlinného pôvodu, ktoré stimulujú zmyslové zážitky vrátane nových textúr a chutí.

✓ Overenie certifikátu:

Ponuky musia obsahovať plán zabezpečenia každodenného prístupu k vode z vodovodu a jej dostupnosti v priestoroch školy, vrátane športových zariadení a spoločných priestorov. Navrhované umiestnenie a inštalčný plán miest na pitie vody by mali byť podrobne rozpisované.

Osvedčená prax: Kombinované jedlá v Umeå

V školách v Umeå sa všetkým žiakom podávajú denne dve jedlá. Každý deň je jedno z jedál vegetariánske a jeden deň v týždni sú obe jedlá vegetariánske. Okrem toho je raz týždenne jednou z možností pre žiakov vždy ryba. Pri podávaní mäsitých jedál bolo vyvinutých mnoho receptov, ktoré do zostavenia jedálneho lístka zahŕňajú viac zeleniny. Napríklad omáčka z mletého mäsa obsahuje šošovicu aj mrkvu, ktoré nahrádzajú hovädzie mäso. Opatrenia na nahradenie mäsa väčším množstvom zeleninových možností zabezpečujú, že školské jedálne lístky sú pestré z hľadiska výberu surovín, ako aj ekologickejšie a výživnejšie.

Každé jedlo ponúkané v školách je tiež klimaticky vypočítané v ich centrálnom systéme stravovacích údajov pomocou klimatických výpočtov. Jedlá sa sledujú a merajú v priebehu času, aby samospráva mohla sledovať ich klimatickú stopu, so zvláštnym zreteľom na obedy.

Ďalšie informácie: Umeå kommun (2015). Klíma a jedlo: Stratégie, tipy a recepty pre udržateľnejšie stravovanie. Umeå: Obec Umeå. Dostupné na: >> umea.se

Nordström, K. (2014). Vegetariska dagar i skolor och förskolor i Umeå kommun – möjligheter och hinder [Vegetariánske dni v školách a materských školách v meste Umeå – príležitosti a prekážky]. Umeå: Umeå universitet. Dostupné na: >> divaportal.org

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

  Navrhované pokrokové kritérium týkajúce sa merania emisií skleníkových plynov: Až **[X]** bodov bude udelených uchádzačom, ktorí sa zaviazu hodnotiť emisie skleníkových plynov vznikajúce v rámci zmluvy (rozsah 1, 2 a prípadne 3) a znížovať ich počas trvania zmluvy. Zhotoviteľ by mal v jedálňach verejnosti sprístupniť informácie o uhlíkovej stope rôznych jedálnych lístkov, a to pútavým a kreatívnym spôsobom, s cieľom podporiť výber jedál s nižšou uhlíkovou stopou.

Overenie:

Uchádzači musia určiť metodiku, softvér alebo webové nástroje, ktoré sa budú používať na výpočet emisií skleníkových plynov v rámci zmluvy, a spôsob, akým sa budú získavať potrebné vstupné údaje. Mal by sa uviesť príklad **[potravinového výrobku alebo jedla – určí ho verejný obstarávateľ na základe typu zmluvy]**. Mali by sa poskytnúť príklady letákov, plagátov a iných vzdelávacích materiálov na propagáciu receptov šetrných ku klíme.

  AC týkajúce sa znižovania množstva odpadu: Na základe konkrétnych opatrení navrhnutých uchádzačmi na znižovanie množstva odpadu v rámci činností vyplývajúcich zo zmluvy bude udelených až **[X]** bodov. Môže to napríklad zahŕňať:

- Inštaláciu zariadení na kompostovanie organického/BIO odpadu priamo na mieste;
- Minimalizáciu odpadu zo zdrojov používaných na prípravu, varenie, skladovanie a podávanie jedál a stravy;
- Plán školenia zamestnancov v oblasti minimalizácie a nakladania s odpadom.

Overenie podľa smernice o udržateľnom spotrebovaní a produkcii:

Uchádzači musia predložiť dôkazy o svojich postupoch v oblasti nákupu, skladovania, prípravy jedál, plánovania jedálnych lístkov, podávania jedál a nakladania s odpadom. Tieto dôkazy musia obsahovať popis spôsobov, ktorými bude hosťom oznámený plán predchádzania vzniku potravinového odpadu. Uchádzači musia uviesť podrobnosti o školení personálu vrátane časového harmonogramu.

  AC o udržateľných obaloch: Na základe udržateľnosti obalov, ktoré sa majú použiť na plnenie zmluvy, sa udelí až **[X]** bodov. Pri výbere vhodných udržateľných obalov by uchádzači mali uplatňovať zásady hierarchie odpadov, pričom prvoradou prioritou je prevencia – to zahŕňa prevenciu potravinového odpadu prostredníctvom vhodných obalov. Je potrebné vyhnúť sa nadmernému baleniu, ktoré neposkytuje žiadnu pridanú hodnotu pri konzervovaní potravinových výrobkov. Je potrebné vyhnúť sa plastom na jedno použitie a tam, kde je to možné, by mali byť ponúknuté biologicky rozložiteľné alternatívy.

Overenie v súlade s nariadením o obaloch a odpadoch:

Uchádzači musia uviesť typy obalov, ktoré sa majú použiť, a či budú v rámci zmluvy biologicky rozložiteľné, recyklované, opätovne použité alebo inak zlikvidované. Nie je postačujúce uviesť, že obaly sú biologicky rozložiteľné alebo opätovne použiteľné, ak neexistuje plán, ako sa to v rámci zmluvy uskutoční. Uchádzač musí zabezpečiť súlad so všetkými platnými zákonmi a nariadeniami o obaloch a odpadoch, vrátane smernice EÚ o obaloch a odpadoch z obalov (PPWD).

Cieľ 3: Zníženie emisií skleníkových plynov

 **Kritérium CPC týkajúce sa znižovania množstva odpadu a udržateľných obalov:** Zhotoviteľ je povinný predkladať pravidelné *[upresniť: týždenné, mesačné atď.]* správy o objeme a charaktere odpadu vznikajúceho v rámci zmluvy a o spracovaní rôznych druhov odpadu, vrátane potravinového odpadu a obalov. Konkrétne kroky prijaté na zníženie množstva odpadu a obalov a vplyv týchto opatrení musia byť zdokumentované. Ak sa záväzky uvedené vo verejnej súťaži nesplnili, verejný obstarávateľ môže prijať opatrenia vrátane *[špecifikovať nápravné opatrenia – KPI, finančné sankcie atď.]*.

Osvedčená prax: Dávkovače mikrofiltrovanej vody vo Fane

S cieľom eliminovať plasty a obaly spojené so spotrebou balenej vody zaviedlo mesto Fano jedálne vybavené výdajníkmi vody s certifikovaným filtrom. Okrem toho sa v materských školách dodáva minerálna voda výlučne v sklenených fľašiach a plastové fľaše nie sú povolené.

Oblasti vplyvu: #ZníženieEmisiíSkleníkovýchPlynov #ZdraváStrava #ZníženiePlytvaniaPotravinami #NízkouhlíkováDoprava



Cieľ 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovnosti



Celkový cieľ:

Zabezpečiť, aby všetky deti v školskom veku mali prístup k zdravým potravinám a aby prebytky potravín boli sociálne prijateľným spôsobom prerozdelené znevýhodneným komunitám.



Kľúčové kritériá:

Technické špecifikácie týkajúce sa prístupu k výživným jedlám: Uchádzači musia zabezpečiť, aby výživové zloženie jedál ponúkaných v školách zodpovedalo odporúčanému dennému príjmu energie podľa národných výživových odporúčaní pre zdravé stravovanie a aby obsahovalo veľký podiel zeleniny, ovocia, orechov, celozrnných výrobkov a strukovín. Uchádzači musia vypracovať plán zapájania a komunikácie s cieľom zvýšiť účasť žiakov na konzumácii školských jedál, so zvláštnym dôrazom na potreby žiakov, ktorí môžu čeliť potravinovej neistote.

✓ Overenie:

Uchádzači musia preukázať, ako splnia požiadavky na energetický príjem, a to predložením plánu výživovo vyvážených jedál. Ten musí obsahovať dôkaz o širokej škále výberu jedál, vrátane vegetariánskych jedál, ktoré obsahujú energeticky výživné zdravé desiaty, ako sú orechy (ktoré treba identifikovať), ktoré predstavujú malé alebo žiadne riziko alergických reakcií, a semená.

CPC o prístupe k výživným jedlám: Zhotoviteľ je povinný pravidelne [špecifikovať týždenne, mesačne atď.] podávať správy o nutričnom obsahu podávaných a skonsumovaných jedál (s prihliadnutím na potravinový odpad) a o vplyve opatrení prijatých na zvýšenie účasti študentov a riešenie potravinovej neistoty. Ak sa záväzky uvedené vo verejnej súťaži nespĺnia, verejný obstarávateľ môže prijať opatrenia vrátane [špecifikovať nápravné opatrenia – KPI, finančné sankcie atď.].

TS o redistribúcii potravín: Uchádzači musia predložiť akčný plán redistribúcie potravín. Podľa tohto plánu sa prebytkové potraviny (neskonsumované v jedálňach) bezplatne prerozdelia neziskovým organizáciám sociálneho charakteru, ktoré bojujú proti potravinovej chudobe, ako sú potravinové banky. Bezplatné prerozdelenie sa musí riadiť bezpečným spôsobom v súlade s predpismi a usmerneniami v oblasti bezpečnosti potravín. Potravinový odpad sa môže prerozdeliť do útulkov pre zvieratá alebo sa môže zbierať na kompostovanie alebo spracovanie na biopalivá.

✓ Overenie v súlade s nariadením o potravinovej bezpečnosti:

Uchádzač musí v rámci ponuky predložiť akčný plán redistribúcie potravín. V etape plnenia zmluvy dodávateľ priebežne poskytuje podrobné informácie o vykonávaní plánu redistribúcie, vrátane objemov redistribúcií zeleniny, ovocia a iných potravinárskych výrobkov.

Cieľ 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovnosti

CPC týkajúce sa redistribúcie potravín: Zhotoviteľ je povinný pravidelne *[špecifikovať týždenne, mesačne atď.]* podávať správy o redistribúcii potravín v rámci zmluvy. Ak neboli splnené záväzky uvedené v ponuke, verejný obstarávateľ môže prijať opatrenia vrátane *[špecifikovať nápravné opatrenia – KPI, finančné sankcie atď.]*.

Osvedčená prax: Postupy pri redistribúcii potravín v Írsku

Írske národné kritériá GPP pre stravovacie služby obsahujú nasledujúcu zmluvnú doložku o plnení týkajúcu sa prerozdelenia potravín a nápojov:

Zhotoviteľ bude prebytočné potraviny redistribuovať tým, že zabezpečí:

- kontaktovanie miestnych charitatívnych organizácií alebo iných organizácií, ktoré zbierajú prebytočné potraviny a distribuujú ich na miestnej úrovni;
- zavádzanie postupov na zber potravín, ktoré stanoví organizácia;
- monitorovanie a udržiavanie chladiaceho reťazca varených výrobkov stanoveného organizáciou. Toto sa musí vykonávať v súlade s **>> Usmerneniami pre darovanie potravín** Írskeho úradu pre bezpečnosť potravín.

Zhotoviteľ musí viesť záznamy o redistribúcii potravín.

VYSVETLIVKA: Verejný obstarávateľ a uchádzači môžu tiež využiť **>> usmernenia EÚ o darovaní potravín**. V Írsku sa redistribúciou potravín zaoberá viacero charitatívnych organizácií a sociálnych podnikov, napríklad **>> FoodCloud**.

Osvedčená prax: Zvyšky zo školských jedál ako „klimatické potravinové balíčky“ redistribuované v Halmstade

V meste Halmstad (na juhozápade Švédska) sa jedlo, ktoré zostane po obede a ktoré nie je možné uchovať, predáva. Cena za takéto jedlo je 35 švédskych korún (približne 3,5 EUR) a je možné ju zaplatiť prostredníctvom Swish (digitálna platobná metóda). V roku 2021 sa predalo 2 000 takýchto balíčkov. Existujú rôzne spôsoby predaja klimatických potravinových balíčkov. Niektoré školy ponúkajú personál a jedlo v jedálni. Existujú aj školy a materské školy, ktoré jedlo zabalia, ochladia a predajú na druhý deň. Obedy v klimatických balíčkoch ponúkajú samospráva Bollnäs a samospráva Sandviken.

Ďalšie informácie: Landsbygdsnätverket (2022). Predaj klimatických debien – spôsob, ako znížiť plytvanie v reštauráciách v Halmstade. Landsbygdsnätverket, MatTanken. Dostupné na: **>> landsbygdsnätverket.se**

Cieľ 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovnosti



Pokročilé kritériá

AC týkajúce sa znižovania potravinovej nerovnosti (programy potravinovej pomoci): Až [X] bodov bude udelených uchádzačom, ktorí sa zaviazujú k realizácii programov potravinovej pomoci v školách, ako sú raňajkové kluby alebo zavedenie programov zdieľania potravín, aby pomohli žiakom získať prístup k zdravým potravinám dôveryným a spoločensky prijateľným spôsobom.

Overenie:

Uchádzači musia opísať programy potravinovej pomoci, ktoré zavedú v rámci zmluvy, a očakávaný vplyv z hľadiska znižovania potravinovej nerovnosti/potravinovej chudoby. Realizácia navrhovaných programov, ak ich zadávateľ schváli, bude súčasťou zmluvných podmienok.

AC v oblasti znižovania nerovností v prístupe k potravinám (celoškolský prístup k stravovaniu): Za návrhy na zavedenie celoškolského prístupu k stravovaniu (WSFA) alebo ekvivalentnej metódy na podporu zdravého stravovania v najzraniteľnejších komunitách bude udelených až [X] bodov. Môže to napríklad zahŕňať výučbu detí v oblasti varenia, plánovania rozpočtu na stravu a zriaďovania školských záhrad na pestovanie potravín.

Overenie:

Uchádzači by mali v svojich návrhoch načrtnúť, ako dosiahnu vyššie uvedené ciele, spolu s harmonogramom a zdrojmi, ktoré na to vyčlenia. Realizácia navrhovaných činností, ak ich zadávateľ schváli, bude súčasťou zmluvných podmienok.

AC o znižovaní potravinovej nerovnosti (školenie):

Uchádzačom, ktorí ponúkajú školiace programy pre zamestnancov a členov školy zamerané na riešenie problému potravinovej chudoby v školách, bude udelených až [X] bodov. Takéto školenie musí byť zamerané na poskytovanie konkrétnych informácií o počte žiakov, ktorí potrebujú potravinovú pomoc, a na praktické kroky zamerané na pomoc pri plánovaní a rozpočtovaní programov potravinovej pomoci, vrátane marketingu a komunikácie.

Overenie:

Uchádzači musia predložiť podrobný akčný plán na navrhnutie a realizáciu školenia a zdroje, ktoré na to budú vyčlenené. Realizácia navrhovaných programov, ak ich zadávateľ schváli, bude súčasťou zmluvných podmienok.

Kritériá AC týkajúce sa znižovania nerovností v prístupe k potravinám (technológia na prístup k potravinám):

body budú pridelené uchádzačom, ktorí sa zaviazujú zaviesť mechanizmus, ako je online platforma alebo mobilná aplikácia, ktorá umožní zraniteľným študentom požiadať o prebytočné potraviny v úplnej diskretnosti.

Overenie:

Uchádzači musia opísať navrhovaný mechanizmus, harmonogram jeho zavedenia a zdroje, ktoré na to budú vyčlenené. Implementácia navrhovaného mechanizmu, ak ju verejný obstarávateľ schváli, bude súčasťou zmluvných podmienok.

Cieľ 4: Zníženie potravinovej chudoby a nerovnosti

Osvedčená prax: Boj proti plytvaniu potravinami a potravinovej neistote v Sant Esteve Sesrovires

Mentali je program, ktorý vznikol v roku 2017, keď mestská rada Sant Esteve Sesrovires predložila návrh na nájdenie spôsobu, ako znížiť plytvanie potravinami a potravinovú neistotu, keďže zistila, že v meste žijú skupiny ľudí v zraniteľnej situácii.

Program bojuje proti plytvaniu potravinami prostredníctvom školských jedální a snaží sa dodávať hotové jedlá ľuďom v zložitej situácii. Ako uvádzajú, od začiatku projektu rozdali celkovo 17 725 porcií, z ktorých malo prospech 111 ľudí. Ide o pokrokovú iniciatívu solidarity v regióne Baix Llobregat i L'Hospitalet (v Katalánsku), ktorá sa realizuje vďaka zapojeniu škôl, rodín, prevádzkovateľov jedální, dobrovoľníkov a mestského zastupiteľstva.

Spoločnosť prevádzkujúca školskú jedáleň má na starosti infraštruktúru pre uchovávanie potravín a ďalšia organizácia spolupracuje tým, že poskytuje potrebný materiál, aby sa zaručilo, že sa potraviny dostanú k rodinám v najlepšom nutričnom stave a v súlade s požiadavkami na bezpečnosť potravín, pričom sa vždy dodržiavajú odporúčania a hygienické požiadavky oddelenia zdravotníctva Katalánskej autonómnej vlády. Každý kontajner je označený štítkom, na ktorom je uvedený pôvod potravín, názov jedla, dátum spotreby a informácie o správnej konzumácii. Dobrovoľníci majú na starosti zber potravín, ktorý sa vykonáva raz alebo dvakrát za päť dní. Distribúciu potravín v skutočnosti zabezpečuje mestská rada. Počas lockdownu projekt Mentali pokračoval v činnosti a zvyšoval povedomie o znižovaní potravinovej chudoby a zvyšovaní sociálneho začlenenia.

Ďalšie informácie: Ellobregat. (8. júna 2022). Mentali sa podarilo znížiť množstvo potravinového odpadu rozdelením takmer 18 000 jedál. Ellobregat. Dostupné na: [» ellobregat.com](https://ellobregat.com)

Program proti plytvaniu potravinami MENTALI oslavuje sedem rokov, 25 000 uvarených jedál Sant Esteve Sesrovires. Vilapress. Dostupné na: [» vilapress.cat](https://vilapress.cat)

Oblasti pôsobenia: [#ZeroHunger](#), [#FoodWaste](#) [#FoodJustice](#)



Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície



Celkový cieľ:

Zabezpečiť, aby bola výchova k stravovaniu pevnou súčasťou školských jedál, najmä prostredníctvom aktivít zameraných na zdravé stravovanie ako vzdelávaciu skúsenosť, ktorá zahŕňa aktívnu účasť žiakov a učiteľov, ako aj širšej školskej komunity.



Kľúčové kritériá:

 **Certifikát AC v oblasti Whole School Food Approach (celoškolský prístup k stravovaniu) alebo ekvivalentná certifikácia:** **Whole School Food Approach** je metóda na rozvoj zdravej a udržateľnej kultúry stravovania v školách a ich okolí. Až **[X]** bodov bude udelených uchádzačom, ktorí sa zaviazujú uplatňovať Whole School Food Approach alebo ekvivalentný prístup, ktorý rieši:

- zatriktívnenie stravovacieho prostredia v škole pre žiakov a zamestnancov, aby sa vzdelávanie o udržateľných voľbách v oblasti stravovania stalo prístupné pre všetkých;
- podpora škôl pri začleňovaní témy zdravého a udržateľného stravovania do rôznych školských predmetov pre rôzne vekové skupiny (napr. pedagogické poradenstvo, výmena kurzov a nástrojov medzi školami, inšpirácia od iných škôl).

Poznámka:



Body budú udelené uchádzačom, ktorí sa zaviazujú podporovať školy pri dosahovaní aspoň bronzových kritérií, ako je uvedené v **>> prístupe WSFA**, alebo ekvivalentnej certifikácii treťou stranou. Bronzové kritériá musia byť splnené vo všetkých štyroch pilieroch uvedených v WSFA, konkrétne: PILIER A: Politika a vedenie; PILIER B: Potraviny a udržateľnosť; PILIER C: Vzdelávanie a učenie; PILIER D: Komunita a partnerstvo.

Overenie podľa prístupu WSFA:

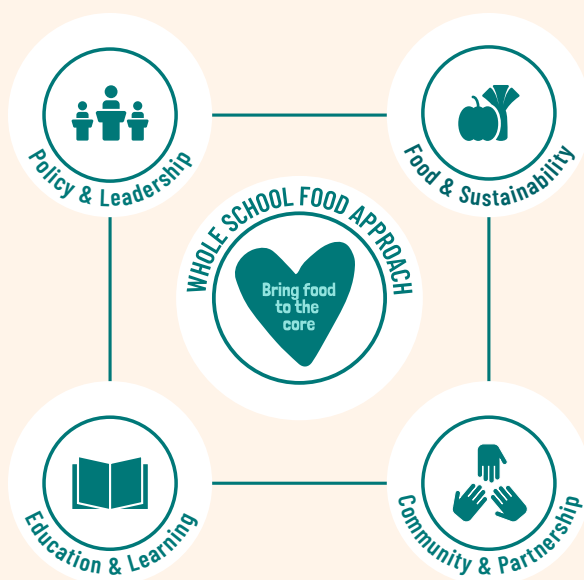
Uchádzači musia opísať svoj prístup k dosiahnutiu aspoň bronzových kritérií špecifikovaných v WSFA alebo ekvivalentnej certifikácii treťou stranou a predložiť harmonogram a akčný plán implementácie, ako aj zdroje, ktoré na to budú vyčlenené.

Celoškolský prístup k stravovaniu

Cieľ 5 („Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície“) vychádza z **celoškolského prístupu k stravovaniu** (WSFA) – metódy založenej na dôkazoch, ktorej cieľom je rozvíjať zdravú a udržateľnú kultúru stravovania v školách a ich okolí. WSFA vníma školy ako katalyzátory širšej transformácie potravinového systému prostredníctvom integrácie výživných školských jedál, vzdelávania v oblasti stravovania a aktívneho zapojenia komunity.

Tento prístup spája zlepšenia v oblasti školských jedál a potravinového prostredia s praktickou výučbou, účasťou žiakov a učiteľov a silným zapojením rodín, poľnohospodárov, podnikov a aktérov občianskej spoločnosti. Prepojením stravovania s učením sa zameriava nielen na zabezpečenie výživy detí, ale aj na ich posilnenie vedomosťami, zručnosťami a skúsenosťami, ktoré podporujú zdravšie stravovacie návyky a udržateľnosť v rámci celej komunity.

Táto komplexná stratégia sa odráža v štyroch vzájomne sa dopĺňajúcich pilieroch.



- **(1) Politika a vedenie** zabezpečujú, aby sa zdravé a udržateľné stravovanie stalo neoddeliteľnou súčasťou hodnôt, rutiny a plánovania školy, s podporou všetkých relevantných zainteresovaných strán.
- **(2) Potravinová a udržateľnosť** sa zameriavajú na bezpečné a príjemné stravovacie priestory a na poskytovanie jedál a nápojov, ktoré sú chutné, vyvážené a – pokiaľ je to možné – riadia sa kritériami udržateľnosti.
- **(3) Vzdelávanie a učenie** spája teoretické a praktické skúsenosti, ako je varenie, záhradníčenie, návštevy fariem, degustácie a kontroly plytvania potravinami, čím pomáha deťom vytvárať trvalé a zodpovedné stravovacie návyky.
- **(4) Komunita a partnerstvo** rozširujú tento prístup za hranice školy prostredníctvom spolupráce s rodinami, miestnymi aktérmi v oblasti potravín a susedskými organizáciami s cieľom podporovať zdravšie a udržateľnejšie stravovacie návyky v širšej komunite.



Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

Osvedčená prax: Milánsky prístup k zvyšovaniu povedomia o potravinách v školách

Milánsky poskytovateľ služieb Milano Ristorazione ponúka zoznam surovín a jedálnych lístkov na svojej webovej stránke, navyše tento jedálny lístok sa dvakrát ročne doručuje všetkým žiakom v škole vzhľadom na sezónne zmeny v jedálnom lístku. Tento jedálny lístok sa skladá z týždenných receptov a obsahuje aj návrhy na večeru a užitočné informácie pre rodiny o zdravej strave, udržateľných postupoch na zabránenie plytvaniu potravinami, informácie o kvalite surovín a o poskytovaných službách. Viac informácií je k dispozícii **>> tu** (v taliančine).

Od roku 2021 vydáva mesto Miláno spolu s organizáciou Milano Ristorazione vzdelávaciu sadu pre deti, ktorá sa každoročne distribuuje v poslednom školskom týždni s cieľom zvýšiť povedomie detí a rodín o zdravej výžive a osvedčených postupoch v boji proti plytvaniu potravinami. Sady sú k dispozícii (v taliančine) tu:

- **>> 'Una mela al giorno'** („jablko denne“)
- „A tavola senza sprechi“ („stôl bez odpadu“): **>> verzia pre materské školy** a **>> verzia pre základné školy**.

II AC k plánovaniu stravovania: Až **[X]** bodov bude udelených ponúkám, ktoré navrhujú plánovanie stravovania prostredníctvom spolupráce medzi dodávateľmi potravín, kuchármi, dietetikmi a školami, preukazujú rozmanitosť sezónnych surovín zahrnutých v jedálnom lístku a využívajú kreatívne techniky prípravy jedál/možnosti servírovania, ktoré zachovávajú a zvyšujú nutričnú kvalitu jedál. To by malo zahŕňať aspoň dve porcie čerstvej zeleniny/ovocia na jedno jedlo a **[X]** % sezónnych potravín, **[X]** % ekologických produktov, **[X]** % jedál rastlinného pôvodu a **[X]** % produktov s certifikátom spravodlivého obchodu.

Poznámka: 

Príslušné percentuálne podiely a spôsob ich výpočtu na základe počtu, hmotnosti, objemu alebo hodnoty potravinových výrobkov musí určiť verejný obstarávateľ.

Overenie:

Uchádzač musí preukázať vzdelávaciu a pedagogickú podporu pri plánovaní a príprave jedál s dôrazom na sezónnosť, regionálnosť, nutričnú hodnotu, chuť, dôkladné školenie kuchárskeho personálu, ochutnávanie receptov, workshopy a programy, ktoré budujú vzťahy medzi rôznymi aktérmi v potravinárskom systéme.

II AC o zdravých desiatkach: Až **[X]** bodov bude pridelených uchádzačom, ktorí ponúkajú prístup k zdravým desiatkam medzi jedlami, ako sú sušené ovocie, orechy (v súlade s usmerneniami o alergiách) a semená, surová zelenina a čerstvé ovocie.

Overenie certifikátu:

Uchádzač musí na príklade jedálneho lístka preukázať, že medzi hlavnými jedlami sú zahrnuté zdravé desiatky.

Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

Osvedčená prax: Iniciatíva „Ovocie v dopoludňajších hodinách“ v milánskych základných školách

Ovocie v dopoludňajších hodinách je iniciatíva, ktorú vyvinula spoločnosť Milano Ristorazione, verejná spoločnosť spravujúca školské jedálne, v rámci milánskej potravinovej politiky.

Cieľom tejto iniciatívy je zlepšiť stravovanie školákov podporou konzumácie ovocia ako desiaty v dopoludňajších hodinách. Iniciatíva „Frutta a metà mattina“ bola vyvinutá s cieľom bojovať proti obezite detí, ktorá je v posledných 20 rokoch rastúcim problémom, a podporovať zdravé návyky a životný štýl. Zároveň konzumácia ovocia v dopoludňajších hodinách umožňuje znížiť množstvo potravinového odpadu v čase obeda, čo ďalej prispieva k udržateľnosti celého potravinového systému.

V neposlednom rade distribúcia ovocia ako desiaty pomáha zmierniť finančnú záťaž ohrozených rodín, ktoré môžu mať ťažkosti so zabezpečením zdravého stravovania pre svoje deti. Prvý pilotný projekt bol spustený v júni 2016 a zapojilo sa do neho približne 30 základných škôl a 4 000 detí. Projekt sa dnes stal bežnou praxou v približne 50 základných školách v meste, pričom sa zameriava konkrétne na ohrozené štvrte. Pridanou hodnotou projektu je jeho integrácia do školského systému, čo umožňuje osloviť neustále rastúci počet detí.

Viac informácií: Mesto Miláno (2019). Milánsky pakt o mestskej potravinovej politike: Naratív o udržateľnom rozvoji – Miláno 2019. Miláno: Comune di Milano. Dostupné na: milanurbanfoodpolicypact.org

AC o regionálnych kulinárskych tradíciách: Až [X] bodov bude udelených uchádzačom, ktorých cieľom je zvýšiť povedomie spotrebiteľov o regionálnom potravinárskom dedičstve tým, že aspoň raz týždenne ponúknu jedálny lístok zostavený tak, aby obsahoval jeden alebo viac tradičných regionálnych receptov, ktoré sú súčasťou potravinárskeho dedičstva oblasti, v ktorej sa stravovanie poskytuje. Môže to zahŕňať podávanie tradičných a miestne prispôbených odrôd, najmä ovocia a zeleniny, plemien zvierat a/alebo mliečnych výrobkov vyrobených metódami výroby a spracovateľskými technikami bežnými v danom regióne.

✓ Overenie:

Uchádzači by mali predložiť niekoľko príkladov jedálnych lístkov obsahujúcich regionálne a sezónne tradičné recepty. Mali by opísať postupy, ktoré používajú pri príprave a obstarávaní surovín pre tieto jedálne lístky, ako aj pri zabezpečovaní ich vysokej kvality.

Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

Príklad osvedčených postupov: Propagácia kultúrneho dedičstva prostredníctvom jedla v Nuoro

Jedlo je komunikačný prostriedok, ktorý v sebe nesie sociálne a kultúrne hodnoty. Konzumácia určitých jedál je spôsobom, ako vyjadriť, kým sme a aká je naša kultúra. Z tohto dôvodu je dôležité propagovať jedlá a recepty medzi najmladšími, aby sme zachovali a ocenili naše tradície. V technických špecifikáciách stravovacích služieb našej školy dodávateľ navrhuje osem tematických jedál s produktmi CHOP a CHZO (t. j. chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie) a recepty našej tradície, so zvláštnym zreteľom na tradičné sviatočné jedlá. V rámci tohto projektu bola naplánovaná aj séria vzdelávacích workshopov venovaných príprave tradičných jedál, avšak kvôli pandémie boli všetky tieto aktivity pozastavené a budú realizované čoskoro.

Ďalšie informácie: Mesto Nuoro (2024). Nuoro, predstavenie aktivít projektu „Ci.Buo. Dobré jedlo pre deti a pre planétu“. Tlačové oddelenie mesta Nuoro. Dostupné na: >> comunisostenibili.eu

Osvedčená prax: Verejná súťaž na dodávku vajec a mliečnych výrobkov v Gente

V technických špecifikáciách verejnej zákazky mesto Gent upozorňuje dodávateľov na európsku potravinovú kultúru v súvislosti so syrom. Cieľom je poukázať na to, že užívatelia zákazky môžu mať prístup ku konkrétnym syrom z celej Európy.

V Gente sa nachádza niekoľko škôl a vzdelávacích programov, ktoré ponúkajú výučbu gastronómie a varenia. Pre tieto inštitúcie je dôležité, aby sa študenti oboznámili s bohatou ponukou mliečnych výrobkov v Európe.

V niekoľkých európskych krajinách sú syry súčasťou stravy, a teda aj súčasťou kultúry stravovania. V dôsledku toho existuje obrovská rozmanitosť druhov syrov. Aby si študenti osvojili vedomosti o tejto rozmanitosti, mali by byť v ponuke formálne uznané regionálne produkty (t. j. chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita), ako aj regionálne produkty s národným/regionálnym uznaním alebo ekvivalentom.

Okrem toho sa od dodávateľa vyžaduje, aby bez dodatočných nákladov umožnil návštevy v podnikoch. Ak to učebný plán a praktická organizácia výučby dovoľia, študenti môžu prostredníctvom návštevy v podniku spoznať prax spracovania mlieka na mliečne výrobky. To zahŕňa konvenčný sektor, sektor ekologického poľnohospodárstva, veľké aj malé podniky, špecializované spoločnosti atď.

Ďalšie informácie: Bruning, T. (2024). Udržateľné verejné obstarávanie potravín: Prípadová štúdia mesta Gent, Belgicko. Prezentácia na podujatí Eating City „Think Global Act Local“, 7. septembra 2024, Gent, Belgicko. Dostupné na: >> eatingcity.org

>> Eating City Bruning, T. (2018). Udržateľné verejné obstarávanie potravín: od politiky po verejnú súťaž. Eating City Summercampus, Paríž. Dostupné na: >> eatingcity.org

Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície



Pokročilé kritériá

AC týkajúce sa vzdelávacích aktivít v oblasti stravovania: Uchádzačom, ktorí do svojich plánov obstarávania začlenia vzdelávacie aktivity v oblasti stravovania pre deti školského veku, ako je varenie, príprava jedál, pestovanie potravín, sezónnosť produktov, dôležitosť zdravej a vyváženej stravy, ako aj prepojenie s tradíciami a chuťou jedál, bude udelených až **[X]** bodov.

✓ Overenie:

Uchádzači musia predložiť podrobný plán vzdelávacieho programu, ktorý obsahuje harmonogram, osnovy a zoznam zainteresovaných strán. Je potrebné uviesť zdroje (vrátane času zamestnancov), ktoré budú na tieto činnosti vyčlenené. Realizácia navrhovaných činností, ak ich zadávateľ schváli, bude súčasťou zmluvných podmienok.

Osvedčená prax: Vzdelávacie jedálne v Katalánsku

V Španielsku je čoraz zreteľnejšie, aké dôležité je vnímať jedáleň a jej priestory ako ústredný vzdelávací projekt. Jedálne v Katalánsku sú súčasťou programu „Temps de migdia“ (obeda) a všetky ich aktivity, vrátane stravovania, musia byť v súlade s vzdelávacím projektom zariadenia. Napríklad vo verejnom vzdelávacom centre Patronat Domenech v Barcelone organizácia Crea y Creix už 20 rokov riadi všetky vzdelávacie aktivity. Všetci zamestnanci majú vzdelanie v oblasti pedagogiky (psychológia, pedagogika, učiteľstvo, sociálna pedagogika atď.) a zachováva sa súdržnosť medzi všetkými aktivitami, ktoré prebiehajú od 8. hodiny ráno až do konca mimoškolských aktivít.

Dievčatá a chlapci vo veku 3, 4 a 5 rokovedia vo svojej triede v uvoľnenej atmosfére, čím rozvíjajú svoju samostatnosť, keďže od 3 rokov sú zodpovední za rozloženie obrusov a používanie všetkých príborov s pomocou mentorov. S cieľom podporovať vzájomné učenie sa žiaci šiesteho ročníka základnej školy sprevádzajú prvákov počas prvého týždňa, keďedia v jedálni, a sú tiež zodpovední za ich prebudenie po popoludňajšom spánku. S cieľom podporovať starostlivosť o životné prostredie počítajú množstvo jedla, ktoré zostane v jedálni.

Viac informácií: Consorci d'Educació de Barcelona (2023). Servei de menjador i monitoratge del temps del migdia a l'Escola Patronat Domènech – Crea i Creix, SL. Exp. 08007202-2023-001. Oznámenie o verejnej zákazke, Barcelona. Dostupné na: cdo.diba.cat

Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

AC týkajúce sa stravovacích návykov a zmeny správania: Uchádzačom, ktorí zavedú opatrenia v oblasti stravovania zamerané konkrétne na zlepšenie stravovacích návykov detí a mládeže prostredníctvom behaviorálnych podnetov „nudge intervencií“ na podporu zdravých stravovacích návykov v školskom prostredí, bude udelených až **[X]** bodov. Príklady zahŕňajú podávanie zdravších jedál deťom v obaloch typu „vezmi a choď“ („grab-and-go“), poskytovanie nakrájaného ovocia pripraveného na konzumáciu, prezentáciu zdravších jedál na atraktívnych stojanoch alebo na atraktívnych tanieroch, ako sú šalátové a zeleninové bary, ponuku celozrnného pečiva atraktívnych a zábavných tvarov a poskytovanie vody z chladených výdajníkov, alebo spustenie marketingových a komunikačných kampaní zameraných na zdravé stravovanie a konzumáciu ovocia a zeleniny.

✓ Overenie programu:

Uchádzači musia predložiť podrobný plán vzdelávacieho programu, ktorý obsahuje harmonogram, osnovy a zoznam zainteresovaných strán. Musí byť uvedený odhad zdrojov (vrátane času zamestnancov), ktoré budú venované týmto aktivitám. Realizácia navrhovaných aktivít, ak ich zadávateľ schváli, bude súčasťou podmienok zmluvy.

AC o vzdelávaní v oblasti udržateľných potravín a výživy: Uchádzačom, ktorí sa zaviazajú vyvíjať vzdelávacie projekty v spolupráci s odborníkmi, ako sú poľnohospodári, kuchári, výživoví poradcovia, remeselní výrobcovia potravín, komunitní záhradníci a organizácie komunitou podporovaného poľnohospodárstva, s cieľom zvýšiť povedomie o udržateľných potravinách a výžive prostredníctvom praktických interakcií a exkurzií, bude udelených až **[X]** bodov.

✓ Overenie:

Uchádzači musia predložiť podrobný plán vzdelávacieho programu spolu s harmonogramom a uvedením zainteresovaných strán a zapojených zdrojov. Realizácia navrhovaných činností, ak ich verejný obstarávateľ schváli, bude súčasťou podmienok zmluvy.

Ciel' 5: Vzdelávanie v oblasti stravovania, kultúra stravovania, kulinárske tradície

Osvedčená prax: Projekt „Sato Po impari“ v Medio Campidano

Provincia Medio Campidano v spolupráci s regionálnou agentúrou Laore Sardegna, školami a vzdelávacími farmami v tejto oblasti, na základe pozitívnych skúseností získaných počas školského roka 2009-2010 v oblasti vzdelávania o výžive, sa rozhodla presadiť pre školský rok 2010-2011 nový projekt s názvom „Sato po imparai“. Cieľom projektu bolo obnoviť, zachovať a posilniť príslušné dedičstvo vedomostí a typickej poľnohospodárskej a potravinárskej výroby, ktoré charakterizuje územie so silným vidieckym zameraním, akým je Medio Campidano, ako aj podporovať a experimentovať so zavádzaním produktov z obilnice Medio Campidano do školských jedální a integrovať a zlepšovať vzdelávaciu úlohu fariem. Boli zdôraznené nasledujúce ciele:

- Vzdelávať nové generácie a ich rodiny v oblasti správnej výživy z hľadiska krátkého dodávateľského reťazca, ako je stanovené v L.R.1/2010;
- Zviditeľniť a podporovať spotrebu typických poľnohospodárskych a potravinárskych produktov z koša Medio Campidano;
- Vyhodnotiť a otestovať možnosť zavedenia konzumácie typických poľnohospodárskych a potravinárskych produktov z oblasti Medio Campidano do školských jedální;
- Zviditeľniť, odovzdať a obohatiť dedičstvo vedomostí vidieckej oblasti;
- Podporovať rozvoj siete vzdelávacích fariem a vytváranie inovatívnych vzdelávacích aktivít zameraných na kultúrne a historické zdroje územia;
- Podporovať pri budovaní vzdelávacích chodníkov na farmách prepojenie vedomostí medzi školami a regiónom;
- Šíriť obsah, ciele a výsledky realizácie projektu.

Viac informácií: Provincia del Medio Campidano (n.d.). Fattorie didattiche. Medio Campidano: Provincia del Medio Campidano. Dostupné na: >> provincia.mediocampidano.it

Oblasť pôsobenia: #VzdelávanievOblastiŽivín #Zdravástrava #PovedomieoVýživ #SpravodlivosťvoblastiVýživy
#VplyvStravyNaUdržateľnosť #KultúrneJedléDedičstvo



Cieľ 6: Malí poľnohospodári a sociálna integrácia znevýhodnených a zraniteľných skupín



Celkový cieľ:

Najmenej 10 % potravín dodávaných na základe zmlúv pochádza od malých poľnohospodárov alebo organizácií zamestnávajúcich zdravotne postihnutých alebo znevýhodnených pracovníkov. Na dosiahnutie tohto cieľa zorganizujú predbežné konzultácie s trhom, ako je uvedené nižšie.

Predzákazkové konzultácie s trhom:

V predzákazkovej fáze by sa uchádzači mali opýtať na ich schopnosť zamestnávať pracovníkov so zdravotným postihnutím alebo zo znevýhodnených skupín a nakupovať potravinárske výrobky od malých poľnohospodárov, ktoré nepochádzajú z priemyselných chovov. Malo by sa zdôrazniť, aké dôležité je pre verejného obstarávateľa zahrnúť takýchto pracovníkov, výrobcov a produkty do zmlúv o dodávkach potravín a stravovacích službách, kdekoľvek je to možné, a uchádzači by mali byť dotazovaní ohľadom akýchkoľvek vnímaných prekážok ich účasti (napr. náklady, objem alebo špecifikácia potravinárskych výrobkov, dodacie lehoty atď.), aby sa im dalo predísť v kritériách verejného obstarávania. Mal by sa tiež prediskutovať vplyv rozdelenia zákazky na menšie časti, keďže to môže podporiť účasť menších prevádzkovateľov, sociálnych podnikov atď.

 **Možnosť 1 – Vyhradenie zmlúv alebo častí zmlúv pre výrobcov, ktorí zamestnávajú zdravotne postihnutých alebo znevýhodnených pracovníkov:** Verejný obstarávateľ sa môžu rozhodnúť vyhradiť zmluvu alebo jednu či viac častí zmluvy pre uchádzačov, ktorí zamestnávajú aspoň 30 % zdravotne postihnutých alebo znevýhodnených pracovníkov (napr. vo výrobe, spracovaní, distribúcii potravín, stravovacích službách atď.), ako sa stanovuje v článku 20 smernice 2014/24/EÚ. To môže pomôcť podporiť účasť sociálnych podnikov a nekomerčných organizácií vo verejnom obstarávaní. Ďalšie informácie o tom, ako toto vyčlenenie zmluvy využiť, a príklad jej uplatnenia v prípade školských jedál vo Francúzsku, sú k dispozícii v sprievodcovi Buying Social Guide (druhé vydanie, 2021).

 **Možnosť 2 – Dodatočné kritérium týkajúce sa sociálnej integrácie znevýhodnených pracovníkov:** Uchádzačom, ktorí do svojho pracovného kolektívu v rámci zmluvy zaradia zamestnancov, ktorí patria do niektorej z nasledujúcich kategórií („znevýhodnení pracovníci“), bude udelených až **1X** bodov:

- | | |
|---|---|
| (a) osoby so zdravotným postihnutím; | (g) pracujúci v odvetví alebo profesii v členskom štáte, kde je rodová nerovnováha vyššia ako priemerná rodová nerovnováha vo všetkých hospodárskych odvetviach v danom členskom štáte (napr. 25 %), a patrí k tejto nedostatočne zastúpenej rodovej skupine; |
| (b) dlhodobo nezamestnaní (dĺžka obdobia sa môže líšiť, napr. osoby, ktoré neboli v pravidelnom platenom zamestnaní počas predchádzajúcich 6 až 24 mesiacov); | (h) členovia etnických menšín v členskom štáte a/alebo osoby, ktoré potrebujú rozvíjať svoje jazykové, odborné vzdelanie alebo pracovné skúsenosti, aby si zvýšili šance na získanie stabilného zamestnania; |
| (c) mladí ľudia (napr. vo veku od 15 do 24 rokov); | (i) ktorí môžu byť považovaní za ohrozených chudobou alebo za osoby v situácii vážneho nedostatku (napr. osoby v situácii materiálneho nedostatku, osoby žijúce v domácnostiach s veľmi nízkou intenzitou práce, bezdomovci atď.); alebo |
| (d) osoby, ktoré nedosiahli stredoškolské vzdelanie alebo odbornú kvalifikáciu (Medzinárodná štandardná klasifikácia vzdelávania 3) alebo ukončili denné štúdium v priebehu posledných dvoch rokov a doteraz nezískali svoje prvé pravidelné platené zamestnanie; | (j) ktorí sa nachádzajú v iných situáciách spôsobujúcich zraniteľnosť (napr. domáce násilie, osoby trpiace závislosťami atď.). |
| (e) osoby staršie ako 50 rokov; | |
| (f) žijúci ako slobodný dospelý s jednou alebo viacerými vyživovanými osobami; | |

Cieľ 6: Malí poľnohospodári a sociálna integrácia znevýhodnených a zraniteľných skupín

✓ Overenie:

Uchádzači musia uviesť počet pracovníkov, ktorí majú byť zamestnaní na základe zmluvy a ktorí spadajú do jednej alebo viacerých uvedených kategórií, a do ktorej kategórie (kategórií) spadajú. Musia byť uvedené kroky podniknuté na nábor, odbornú prípravu a ponuku dlhodobého zamestnania týmto osobám. Záväzky uchádzača v súvislosti s týmto kritériom budú súčasťou zmluvných podmienok, pričom sa budú pravidelne podávať správy o počte obsadených pracovných miest, odbornej príprave, náboře, povýšení a udržaní znevýhodnených pracovníkov.



Možnosť 3 – Uzatváranie priamych zmlúv: Rozdelenie zmlúv na menšie časti je jednoduchšie, ak verejný obstarávateľ nakupuje priamo, namiesto toho, aby zadával zákazku veľkoobchodníkovi alebo sprostredkovateľovi. Ak verejný obstarávateľ prevádzkuje vlastnú kuchyňu namiesto toho, aby zadával zákazky na stravovacie služby externe, najlepšou možnosťou môže byť jednoducho uzatvárať rôzne priame zmluvy na rôzne primárne poľnohospodárske produkty. Uprednostňovanie sezónnych primárnych potravín, ktoré aspoň čiastočne zodpovedajú miestnym kulinárskym tradíciám a zohľadňujú biodiverzitu (napr. rôzne druhy/odrody jablák), môže ďalej podporiť krátke dodávateľské reťazce. Príklad nájdete v časti Inovatívne prístupy, kde sú opísané platformy Business to Business (B2B) v Belgicku.

Osvedčená prax: Integrácia prisťahovalcov v meste Umeå

Organizácia stravovacích služieb v meste Umeå vytvorila miestnu pracovnú dráhu pre novo prichádzajúcich prisťahovalcov, ktorí sú dnes ďaleko od trhu práce. Program ponúka šancu stať sa „asistentom v stravovaní“ a pozostáva z kombinácie „švédčiny pre začiatníkov“, odborného vzdelávania a stáže. Pripravuje účastníkov na povolanie v kuchyniach, ktoré vyžadujú stredoškolské vzdelanie. Zohľadňovanie rozmanitosti a zameriavanie sa na novo prichádzajúcich prisťahovalcov prostredníctvom ponuky vzdelávania a odbornej prípravy vedie k úspechu. Týmto spôsobom sa otvárajú cesty k integrácii a zároveň sa zabezpečuje vysoká odborná spôsobilosť v kuchyniach.

Ďalšie informácie: Mesto Umeå (bez dátumu). Stravovacie služby, Umeå: Mesto Umeå. Dostupné na >> umea.se

Oblasť pôsobenia: #Sociálna integrácia #Malí farmári #Sociálna inovácia #Inovatívne obstarávanie potravín



Ciel' 7: Fair Trade a dôstojné podmienky



Celkový cieľ:

Najmenej 50 % kávy, čaju, cukru a exotického ovocia dodávaného na základe zmlúv pochádza od dodávateľov certifikovaných ako Fair Trade, vrátane značiek ako FairTrade, Ecocert Fair Trade, Fair for Life alebo ekvivalentné.



Kľúčové kritériá:

 **Technické špecifikácie týkajúce sa spravodlivého obchodu a dôstojných pracovných podmienok pre exotické produkty:** Potravinárske výrobky, ktoré sa vyrábajú prevažne v rozvojových krajinách (*napr. káva, čaj, cukor, banány atď., zoznam sa má jasne špecifikovať*), musia pochádzať zo spravodlivého a etického obchodu. Tieto produkty musia byť certifikované v rámci systému označovania Fairtrade International, ako je Fair Trade Label, Fair Trade Certified alebo iná ekvivalentná certifikácia treťou stranou, ktorá sa riadi štandardmi spravodlivého obchodu uznanými Svetovou organizáciou spravodlivého obchodu (WFTO) a je v súlade so základnými dohovormi Medzinárodnej organizácie práce (ILO).

 **Kritérium týkajúce sa spravodlivého obchodu a dôstojných pracovných podmienok pre ostatné výrobky:** Uchádzačom dodajú ďalšie výrobky [nad rámec požiadaviek uvedených v špecifikáciách] pochádzajúce zo spravodlivého a etického obchodu, bude udelených až **[X]** bodov. Tieto výrobky musia byť certifikované v rámci systému označovania Fairtrade International, ako je Fair Trade Label, Fair Trade Certified alebo iná rovnocenná certifikácia treťou stranou, ktorá sa riadi normami spravodlivého obchodu uznanými Svetovou organizáciou spravodlivého obchodu (WFTO) a je v súlade so základnými dohovormi Medzinárodnej organizácie práce (ILO).

Overenie certifikátom:

Uchádzači, ktorí predložia dôkaz, že ich potraviny a nápoje nesú etickú obchodnú značku, ktorá spĺňa vyššie uvedené požiadavky, alebo inú rovnocennú certifikáciu vydanú nezávislou treťou stranou, budú považovaní za spĺňajúcich kritériá.

 **CPC o transparentnosti potravín v dodávateľskom reťazci:** Zhotoviteľ je povinný sledovať všetky produkty používané v stravovacích službách a predložiť dôkazy o náležitej starostlivosti v oblasti ľudských práv a pracovných podmienok v dodávateľskom reťazci.

Osvedčená prax: Produkty spravodlivého obchodu v Miláne

Od roku 2012 sa v rámci školského stravovania v Miláne dvakrát mesačne podávajú pudinky s cukrom a kakaom, ktoré sú označené ako produkty spravodlivého obchodu. Mesto tak môže nielen uspokojiť túžbu detí po zdravom a chutnom dezerte, ale aj hlbšie sa zoznámiť s činnosťou subjektov zapojených do spravodlivého obchodu a ich hodnotami. Okrem hlavnej zložky, ktorou je odstredené mlieko, sa cukor a kakao nakupujú od rôznych združení poľnohospodárov v Strednej Amerike, ktoré pracujú, vyrábajú a distribuujú v súlade s princípmi spravodlivého obchodu, so zvláštnym dôrazom na práva pracovníkov a životné prostredie v oblastiach výroby. Táto osvedčená prax je v súlade s talianskou legislatívou o udržateľnom obstarávaní potravín pre školy (ministerstvo nariadenie č. 65 z 10. marca 2020).

Viac informácií: Fairtrade (n.d.). Fairtrade e i CAM: Criteri Ambientali Minimi. Dostupné na: fairtrade.net

Cieľ 7: Spravodlivý obchod a dôstojné podmienky

 **TS o udržateľných rastlinných olejoch a tukoch a udržateľnej sóji:** Dodávané rastlinné oleje, rastlinné tuky a sója nesmú prispievať k odlesňovaniu primárnych lesov a musia spĺňať environmentálne kritériá týkajúce sa pôdy, biodiverzity, zmeny využívania pôdy a zásob organického uhlíka tým, že spĺňajú požiadavky certifikačného systému zahŕňajúceho tieto otázky, článku 93 nariadenia (EÚ) č. 1306/2013 alebo inými rovnocennými prostriedkami. časť Inovatívne prístupy.

Overenie:

Uchádzači musia predložiť dôkaz, že každý z produktov dodávaných/používaných v uvedených kategóriách má nezávislé označenie/certifikáciu, ktoré spĺňajú uvedené požiadavky. V prípade, že produkt nemá nezávislé označenie/certifikáciu, uchádzač musí predložiť dôkaz o tom, akým spôsobom spĺňa uvedené požiadavky.

Vysvetlenie:

Dovoz olejnatých plodín do krajín EÚ je úzko spojený s odlesňovaním v krajinách pôvodu. Odlesňovanie sa týka najmä dvoch plodín a produktov z nich vyrobených: sójového šrotu a sójového a palmového oleja. Existujú dva porovnateľné štandardy pre ekologicky zodpovedné sójové produkty: Okružly stôl pre zodpovednú sóju (RTRS) a ProTerra. Štandard ProTerra sa vzťahuje na akýkoľvek potravinový alebo poľnohospodársky produkt, hoci sa v súčasnosti používa hlavne pre produkciu sóje a spotrebné výrobky odvodené zo sóje. Certifikovaný palmový olej je široko dostupný na medzinárodnom trhu. Pre palmový olej sú dvoma najväčšími schémami Okružly stôl pre udržateľný palmový olej (RSPO) a Inovačná skupina pre palmový olej. V roku 2014 bolo vyprodukovaných takmer 12 miliónov ton palmového oleja, čo predstavuje približne pätinu celkovej svetovej produkcie, v súlade s kritériami Okružleho stola pre udržateľný palmový olej (RSPO 2015), avšak iba polovica tohto množstva bola predaná ako certifikovaný udržateľný palmový olej (CSPO) – zvyšok nenašiel odberateľa na certifikovanom trhu a bol predaný ako konvenčný palmový olej. Zdroj: Kritériá EU GPP pre potraviny a stravovacie služby.

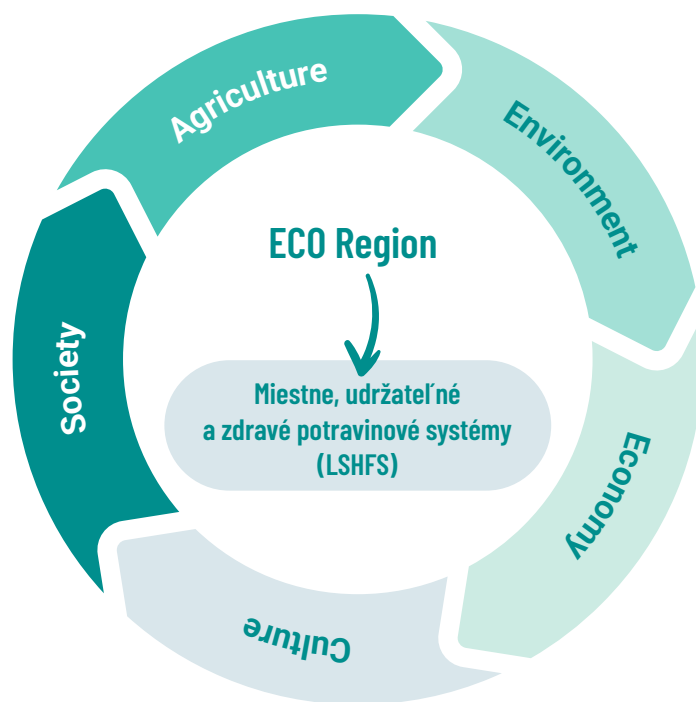
Keďže veľké množstvo spracovaných potravín obsahuje palmový a sójový olej, dôrazne sa odporúča upozorniť dodávateľov potravín na túto požiadavku už vo fáze pred obstarávaním prostredníctvom komunikácie s trhom. Tým by sa malo zabezpečiť, aby bol k dispozícii dostatok času na obstaranie produktov, ktoré buď tieto oleje neobsahujú, alebo ktoré disponujú niektorou z uvedených certifikácií udržateľnosti.



5. Inovatívne prístupy k obstarávaniu potravín

BIO okresy (Taliansko)

Ekologické okresy, známe aj ako biookresy alebo ekoregióny, predstavujú inovatívny model rozvoja vidieka, v ktorom je v popredí environmentálna udržateľnosť a miestny rozvoj. Organický okres možno definovať ako „oblasť, v ktorej poľnohospodári, občania, verejné orgány a ďalší miestni aktéri uzatvárajú formálnu dohodu zameranú na udržateľné hospodárenie s miestnymi zdrojmi, založenú na princípoch a modeli ekologického poľnohospodárstva a na osvedčených agroekologických postupoch, s cieľom podporiť hospodársky, sociálny a kultúrny rozvoj svojej komunity“ (IN.N.E.R, 2021). Od roku 2014 sa ekologické okresy šíria po celom svete a v tejto fáze sa nachádzajú vo fáze rozvoja. Cieľom tohto modelu je dosiahnuť ekologickú transformáciu potravinového systému prostredníctvom implementácie integrovaného územného rozvoja, ktorý predpokladá interakciu piatich hlavných zložiek, a to poľnohospodárstva, životného prostredia, ekonomiky, kultúry a spoločnosti. Prepojenie týchto rozmerov má za cieľ dosiahnuť miestny, udržateľný a zdravý potravinový systém (Basile et al., 2021).



Obstarávanie potravín z ekologických okresov môže prostredníctvom stravovacích zariadení podstatne prispieť k zvýšeniu spotreby biopotravín v mestách a podporiť rozvoj tohto modelu udržateľného územného riadenia. Verejné orgány zohrávajú rozhodujúcu úlohu pri zavádzaní verejného obstarávania z ekologických okresov, najmä pokiaľ ide o nákup biopotravín a produktov od malých poľnohospodárov. Preto by sa pri začleňovaní tohto modelu do procesu verejného obstarávania mal klásť dôraz na kritériá zamerané na zvýšenie podielu ekologických, čerstvých a sezónnych produktov a na podporu verejného nákupu potravín od malých poľnohospodárov (napr. prostredníctvom zapojenia na trhu). Okrem toho môže Výbor pre ekologické okresy vzhľadom na svoju koordinačnú funkciu zohrávať kľúčovú úlohu pri uľahčovaní výmeny informácií o procesoch verejného obstarávania potravín medzi miestnymi aktérmi v ekologických okresoch, čím ich bude informovať o príležitostiach vyplývajúcich z verejného obstarávania. Rozhodnutie, či sa oplatí uchádzať sa o verejné obstarávanie, však zostane na poľnohospodárskych výrobcach.

Okrem toho sa ekologické okresy môžu stať vhodným prostredím na podporu vzdelávacích aktivít v školách. Napríklad memorandum o porozumení, ktoré v roku 2009 podpísali miestne samosprávy a miestne subjekty s cieľom zriadiť ekologickú oblasť Cilento, predpokladá „uskutočnenie osvetovej kampane v školách o biopotravinách a stredomorskej strave“ a vypracovanie „pilotného projektu na zavedenie jedálneho lístka založeného na stredomorskej strave vo verejných a súkromných jedálňach v oblasti Cilento“. Na realizáciu týchto aktivít by sa mohol zorganizovať partnerský program medzi ekologickými okresmi a školami s cieľom podporiť vzdelávanie v oblasti stravovania v školách.

V Bergame >> „**Ekologické okresy sociálneho poľnohospodárstva**“ aktívne spolupracujú s mestskou samosprávou na viacerých aktivitách súvisiacich s udržateľnosťou územného potravinového systému, vrátane kolektívneho stravovania v školách. Od roku 1996 >> **SerCar**, kolektívny dodávateľ stravovacích služieb, vyhráva verejné obstarávanie vďaka svojim vysokým štandardom kvality a udržateľnosti potravín a od septembra 2021 do augusta 2025 bude dodávať stravu do 59 verejných škôl. V priebehu rokov spoločnosť SerCar upevnila spoluprácu s dodávateľmi potravín z organických/BIO okresov sociálneho poľnohospodárstva. To umožnilo mestu Bergamo dosiahnuť viac ako 95 % podielu ekologických potravín podávaných v školských jedálňach, zvýšiť podiel dodávaných sezónnych a čerstvých potravín a posilniť krátke potravinové reťazce. V rámci projektu „La Buona Mensa“, ktorý je súčasťou projektu H2020 Food Trails, sa plánujú vzdelávacie aktivity, ktoré žiakom umožnia navštíviť farmy v rámci ekologického okresu.

Aké sú výhody nákupu potravín z ekologických okresov?

- Proces, z ktorého majú prospech mestské potravinové prostredia aj rozvoj vidieka v ekologických okresoch.
- Zvýšiť spotrebu biopotravín.
- Podporovať produkciu biopotravín v oblastiach s označením „Organic Districts“ a tým podporovať tento model územného riadenia.
- Podporovať krátke dodávateľské reťazce potravín.
- Podporovať malých výrobcov v rámci ekologických okresov prostredníctvom predaja produktov a vzdelávacích aktivít mimo poľnohospodárskych podnikov.

Aké sú výzvy spojené s nákupom potravín z ekologických okresov?

- Ekologické okresy sa nachádzajú len v určitých oblastiach.
- Ochota poľnohospodárov dodržiavať proces verejného obstarávania a všetky výzvy súvisiace so zapojením drobných poľnohospodárov do GPP.
- Posúdenie kapacity z hľadiska dodávok potravín od výrobcov do školských jedální.
- Schopnosť výrobcov z ekologických okresov reagovať na proces verejného obstarávania organizovaným spôsobom.

Viac informácií o ekologických okresoch:

- Konzorcium ekologických okresov (2021). Usmernenia pre ekologické okresy: Charta na podporu rozvoja nových ekologických okresov. [PDF] Dostupné na: >> ecoregion.info
- Stefanovic, L., Passaro, A., Randelli, F. a kol. (2023). Biodistrikty ako nástroj na oživenie vidieckych oblastí a podporu agroekologickej transformácie. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 7:1267985. >> [Frontiers](https://www.frontiersin.org)
- Pugliese, P. & Antonelli, M. (2015). Bio-Distretto Cilento: Správa o prípadovej štúdii. *Orgprints*. Dostupné na: >> orgprints.org
- Dias, R. S., et al. (2021). Budovanie biodistriktovej alebo ekoregiónov: Participatívne riadenie pre prechod na ekologické poľnohospodárstvo. *Agriculture, MDPI*, 11(6), 511.

Platformy typu business-to-business (B2B) (Belgicko)

V roku 2019 zorganizovalo mesto Gent verejné obstarávanie na nákup mliečnych výrobkov prostredníctvom dodávateľských platforiem, ktoré spojili výrobcov potravín a poľnohospodárov v internetovom obchode, kde výrobcovia potravín a poľnohospodári sami určovali predajnú cenu, zabezpečovali objednávky, dodávky a finančné toky, starali sa o logistiku. Platforma B2B Vanier, ktorej bola zadaná zákazka, je družstvo spájajúce poľnohospodárov a maloobchodníkov, pohostinstvá, reštaurácie a priemyselné kuchyne. Tento prístup poskytol mestu prístup k väčšiemu počtu výrobcov a umožnil kuchárom navrhovať kreatívne menu. Hodnota zákazky bola pôvodne 30 000 EUR a umožnila výrobcom predávať svoje produkty s krátkym dodávateľským reťazcom priamo prostredníctvom platformy a dodávať ich do stravovacích zariadení a centralizovaných kuchýň.

Po konzultácii s dodávateľmi bola verejná súťaž upravená tak, aby tri súťažné časti zahŕňali: zeleninu a ovocie (súťažná časť 1); mliečne výrobky a vajcia (súťažná časť 2) a vegetariánske výrobky (súťažná časť 3). Mäso a hydina boli vyňaté z dôvodu vyšších nákladov, ktoré by zanechali málo prostriedkov na ostatné súťažné časti. Využitie platformy Vanier bolo pre verejného obstarávateľa veľmi užitočné pri nákupe „delikatesných“ produktov, ako sú kozie syry, miestna horčica, farmárske maslo, špargľa atď., namiesto produktov nakupovaných vo veľkom množstve (ako sú zemiaky, cibuľa, mrkva a trvanlivé mlieko), a to vzhľadom na obmedzenú hodnotu zákazky a skutočnosť, že práve toto mohli výrobcovia ponúknuť.

Aké sú výhody používania platformy B2B?

- Obstarávanie potravín prostredníctvom krátkeho dodávateľského reťazca otvára príležitosti pre malých a stredných výrobcov: malé a stredné podniky sa naučia spolupracovať s verejnými orgánmi a naopak.
- Zlepšuje sa verejné obstarávanie. Ponuka a dopyt sú lepšie zosúladené.
- Menšie objemy sa môžu dodávať bez problémov. Tým sa zabráni hromadnému nákupu, ktorý spôsobuje plytvanie v dôsledku prebytkov. Platforma pre spoluprácu B2B umožňuje kombinovať ponuky rôznych poľnohospodárov, aby sa uspokojil vysoký dopyt verejného obstarávateľa.
- Zabezpečuje, že spotrebitelia vo verejných jedálňach majú prístup k vysokokvalitným potravinám.
- Zákazníci a koneční spotrebitelia (zamestnanci, žiaci a občania) spoznávajú a oceňujú produkty z krátkeho dodávateľského reťazca.
- Do tohto procesu je možné zapojiť znevýhodnené skupiny, čo prispieva k zmierňovaniu sociálnych nerovností.

Aké sú výzvy spojené s využívaním platformy typu Business-to-Business?

Tento prístup so sebou prináša niekoľko výziev, ktoré boli identifikované prostredníctvom prieskumu trhu a zverejnenia verejných súťaží zameraných na malé a stredné podniky. Medzi tieto prekážky patria (okrem iného):

- malí dodávatelia sa zameriavajú skôr na prístup typu „business-to-consumer“ (B2C) ako na prístup typu „business-to-business“ (B2B).
- Finančné riziko pre MSP pri účasti vo veľkých verejných obstarávaní a logistické problémy predstavujú výzvu.
- Okrem toho existujú výzvy v oblasti znalostí a kapacít, keďže verejné obstarávanie je komplexné a náročné s obmedzenou dostupnosťou pre malých výrobcov a mnohým MSP chýbajú skúsenosti a kapacity.

Ďalšie informácie:

- Vlaanderen Circulair. (n.d.). VANIER (Gent) – platforma, ktorá prostredníctvom krátkeho reťazca dodáva produkty od gentských farmárov do gentských obchodov a reštaurácií. Dostupné na: >> vlaanderencirculair.be
- Sustainable Food Platform. (n.d.). Vanier. Popis online trhoviska pre profesionálov v oblasti stravovania/obchodníkov, kde môžu nakupovať miestne potravinárske výrobky priamo od farmárov a výrobcov v okolí Gentu. Dostupné na: >> www.sustainablefoodplatform.eu
- Mesto Gent. (n.d.). Gentská potravinová stratégia „Ghent en Garde“ – Nákup v rámci krátkych dodávateľských reťazcov a platformy miestnych výrobcov (Vanier). Dostupné prostredníctvom Urgenci Beacons: >> hub.urgenci.net



Poľnohospodári a miestni výrobcovia z regiónu East Flemish

- Spravodlivé ceny a ponuka
- Logistické riešenie pre centrum Gentu
- Otvorená komunikácia o výrobných metódach
- Udržateľná platforma pre spoluprácu
 - Oddelenie balenia
 - Kvalita
- Žiadne plytvanie potravinami
- Krátky dodávateľský reťazec

Obchody, reštaurácie a veľké kuchyne v Gente

- Čerstvé priamo z poľa
- Doručenie v utorok a štvrtok
- Jednoduchá webová platforma
- Kooperatívny prístup
- Pravidelné trhy s ovocím a zeleninou
 - Sezónne
- Obmedzená vzdialenosť prepravy potravín
- Žiadne plytvanie potravinami
- Krátky reťazec

Dynamické nákupné systémy pre samosprávu Bath & North East Somerset (Spojené kráľovstvo)

Čo je dynamický nákupný systém (DPS)?

DPS je nákupný mechanizmus, ktorý funguje ako elektronický zoznam registrovaných dodávateľov, ktorý využívajú verejní obstarávatelia na štandardizované nákupy vrátane potravinárskych výrobkov. Systémy DPS fungujú úplne elektronicky. Sú otvorené pre všetkých dodávateľov, ktorí sa môžu kedykoľvek pripojiť, pričom musia prejsť kvalifikačnou fázou. Proces obstarávania prebieha digitálne prostredníctvom elektronických platforiem, cez ktoré môžu dodávateľia potravín, ako sú malí poľnohospodári a malé a stredné podniky, predávať výrobky priamo spotrebiteľom a verejným obstarávateľom. Väčšie verejné obstarávania sú rozdelené na menšie časti, o ktoré sa môžu malí výrobcovia potravín uchádzať elektronicky. Systém sa dynamicky prispôbuje ročným obdobiam a dostupnosti produktov, pretože ho priamo spravujú výrobcovia a umožňuje priamy kontakt medzi výrobcami a spotrebiteľmi.

DPS úspešne otestovala rada Bath & North East Somerset v roku 2016 ako prostriedok na zabezpečenie 7 000 jedál denne pre základné školy a niektoré materské školy. Zmluva o verejnom obstarávaní bola rozdelená na dve časti, aby sa noví dodávateľia mohli kedykoľvek pripojiť, pokiaľ spĺňajú stanovené výberové kritériá. Najprv bola uzatvorená pilotná partnerská dohoda s organizáciou, ktorá zabezpečovala konsolidáciu objednávok a dodávky a ktorá mala prehľad o dodávateľoch a výrobcoch v regióne, ako aj potrebnú technológiu na inteligentnú logistiku.

Po druhé, bol zavedený systém DPS s výrobcami a dodávateľmi. Pozrite si prosím nižšie uvedený diagram. Táto stratégia verejného obstarávania bola zosúladená s cieľmi Stratégie miestnych potravín (2014–2017), ktorých zámerom bolo zvýšiť spotrebu zdravých, čerstvých a sezónnych produktov prostredníctvom ich nákupu od miestnych dodávateľov a výrobcov potravín v regióne. Implementácia DPS viedla k viacerým zdokumentovaným sociálnym, environmentálnym a ekonomickým prínosom. Medzi ne patrilo zníženie emisií uhlíka – ako je zdokumentované v správe, ročne sa ušetrilo 6,01 ton uhlíka – a príležitosti v oblasti zamestnanosti a zvyšovania kvalifikácie.

Aké sú prínosy používania DPS?

- Nákup potravín a služieb priamo od malých a stredných podnikov, malých poľnohospodárov a výrobcov potravín.
- Krátke, transparentné a demokratické dodávateľské reťazce.
- Otvorený a konkurenčný trh.
- Digitalizácia pre lepšiu analýzu výkonnosti a inteligentnú logistiku.
- Prístup a pracovné príležitosti vo verejnom sektore, vrátane škôl.
- Príležitosti pre nových dodávateľov zapojiť sa aj po uzatvorení zmluvy – znásobenie príležitostí na účasť.

Aké sú výzvy spojené s využívaním DPS?

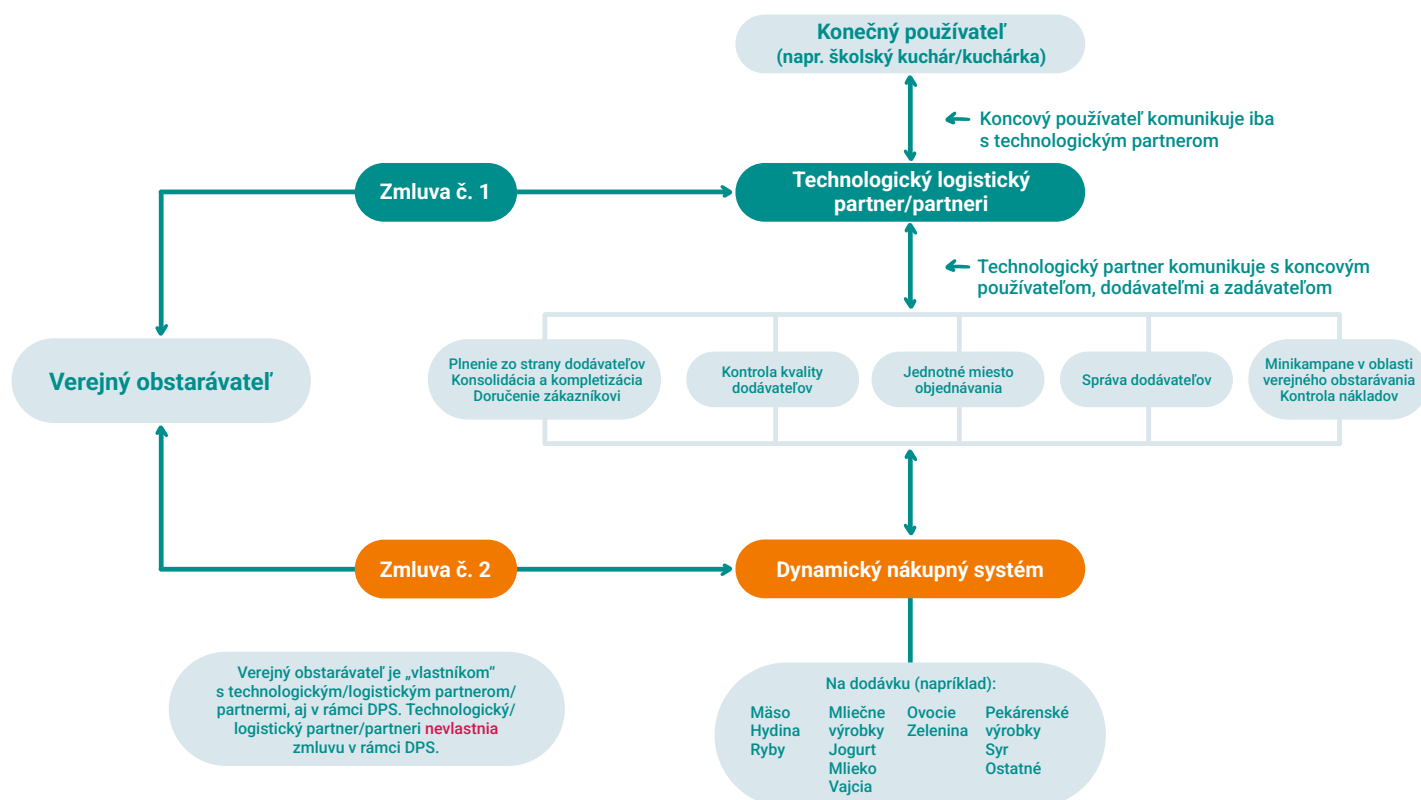
- Malé a stredné podniky musia dodržiavať systémy zabezpečenia z podnikateľského prostredia, s ktorými pravdepodobne nie sú oboznámené.
- Malé a stredné podniky budú možno musieť preukázať súlad s predpismi v oblasti zdravia a hygieny, aby mohli obchodovať.

Ďalšie informácie:

• Rada Bath & North East Somerset (2024). Priekopnícky pilotný projekt obstarávania školských jedál: Dynamický nákupný systém a miestni výrobcovia. B&NES / Equilibrium Markets. Dostupné na: >> equilibrium-markets.com

• Rada okresu Bath & North East Somerset (2016–2017). Postup verejného obstarávania v oblasti stravovacích zmlúv vrátane zmlúv typu DPS s dodávateľom čerstvých potravín. Dokumentácia B&NES. Dostupné na: >> assets.crowncommercial.gov.uk

Dynamický model obstarávania potravín:



Katalóg verejného obstarávania potravín (Slovinsko)

Katalóg potravín je online databáza domácich dodávateľov potravín a potravinárskych výrobkov v Slovinsku, ktorá bola vytvorená s cieľom zabezpečiť transparentnosť verejného obstarávania potravín. Databázu vyvinul projekt Best-ReMaP a Obchodná a priemyselná komora – Komora poľnohospodárskych a potravinárskych podnikov v Slovinsku. Katalóg potravín obsahuje podrobné informácie o širokej škále domácich potravín dostupných na slovinskom trhu, vrátane ich nutričnej hodnoty, špecifikácií balenia, alergénov, získaných certifikátov, ako aj presnej geografickej polohy, dodávateľa potravín na mape. Databáza bola navrhnutá s cieľom zvýšiť transparentnosť potravinového reťazca a podporiť spoluprácu medzi rôznymi zainteresovanými stranami v oblasti verejného obstarávania potravín, vrátane zdravotných orgánov, verejných obstarávateľov, certifikačných orgánov a rôznych vládnych inštitúcií. Katalóg potravín bol vyvinutý na účely verejného obstarávania potravín v Slovinsku; koncepcia tejto databázy však môže slúžiť ako inšpirácia pre iné krajiny, aby zvýšili transparentnosť svojich postupov pri verejnom obstarávaní a posilnili krátke potravinové reťazce.

Aké sú výhody používania Katalógu potravín

- Prispieva k skráteniu dodávateľských reťazcov a väčšej rozmanitosti ponuky miestnych potravín vo verejných inštitúciách.
- Ponúka analýzu trhu s informáciami o potravinových produktoch a dodávateľoch.
- Zabezpečuje transparentnosť produktu vrátane zoznamu správne pomenovaných druhov potravín a ich charakteristík.
- Umožňuje prehľad a kontrolu nad platnou certifikáciou potravinárskych spoločností.

Ďalšie informácie:

- Best-ReMaP (2024). D7.3 Pilotný katalóg potravín. Lubľana: Spoločná akcia Best-ReMaP. Dostupné na: bestremap.eu
- Interreg Europe (2020). Katalóg pre verejné obstarávanie potravín (Slovinsko). Súhrn osvedčených postupov. Dostupné na: interregeurope.eu

6. Záver

Táto príručka, vypracovaná v spolupráci s partnermi iniciatívy School Food For Change, verejnými obstarávateľmi a právnymi expertmi, predstavuje prvý komplexný pohľad na to, čo znamená zdravé, inovatívne a udržateľné verejné obstarávanie potravín a ako ho možno realizovať. Príručka obsahuje základný súbor kritérií a voliteľné súbory kritérií, ktoré slúžia ako „doplňky“ pre mestá, ktoré už dosahujú dobré výsledky a snažia sa posunúť svoje ambície v konkrétnej oblasti udržateľnosti, ako sú napríklad zmena klímy, zraniteľné skupiny, cirkulárnosť, krátke potravinové reťazce, regionálna potravinová ekonomika alebo podávanie správ o udržateľnosti. Poskytuje tak inkluzívny, ambiciózny a právne podložený súbor kritérií, ktorý možno integrovať do verejných obstarávaní v oblasti potravín a stravovania s cieľom podporiť inovácie v rôznych fázach obstarávania, od prieskumu trhu až po vypracovanie zmluvy a jej implementáciu. Vzhľadom na to, že verejné obstarávanie potravín sa výrazne líši v závislosti od miestnych podmienok a politických priorít, súbor kritérií vyvinutý v príručke ponúka mestám maximálnu flexibilitu pri dosahovaní požadovaných výsledkov v oblasti zdravia a udržateľnosti verejného obstarávania, či už ide o začiatníkov, alebo priekopníkov. Nakoniec, príručka ponúka aj široký a hlboký rozsah praktických znalostí prostredníctvom súboru príkladov osvedčených postupov založených na dôkazoch a užitočných stratégií s cieľom dosiahnuť systémovú zmenu v rámci verejného obstarávania potravín ako celku, od farmy až po tanier.



7. Užitočné odkazy

Politický kontext príručky

Kritériá uvedené v tejto príručke vychádzajú z kľúčových medzinárodných a európskych právnych a politických rámcov v oblasti verejného obstarávania a udržateľných a zdravých potravín a sú s nimi v súlade, pričom čerpajú aj z priekopníckych mestských a národných stratégií, ktoré otestovali partneri SF4C. Patrí sem:

» **Smernica 2014/24/EÚ o verejnom obstarávaní** – Príručka odzrkadľuje štruktúru smernice, pokiaľ ide o výberové kritériá (SC), technické špecifikácie (TS), kritériá na zadanie zákazky (AC) a ustanovenia o plnení zmluvy (CPC). Okrem súladu s predpismi prostredníctvom prípadových štúdií SF4C demonštruje, ako sa tieto nástroje dajú v praxi využiť na podporu udržateľnosti, zdravia a sociálnych inovácií pri verejnom obstarávaní potravín pre školy.

» **Vypracovanie kritérií pre udržateľné verejné obstarávanie potravín, stravovacích služieb a predajných automatov (JRC, 2023)** – Príručka predstavuje reálne uplatňovanie kritérií v partnerských mestách. Prekladá technické kritériá do inovatívnych výberových konaní, monitorovacích nástrojov a výkonnostných doložiek, čím konkrétne ukazuje, ako sa usmernenia JRC dajú uplatniť na úrovni samosprávy.

» **Príručka Procura+ (3. vydanie)** – Príručka na tom nadväzuje a ilustruje, ako partneri SF4C využili včasné zapojenie výrobcov do trhu na zahrnutie malých a stredných podnikov, malých poľnohospodárov a inovatívnych dodávateľov do verejných obstarávaní, čím zabezpečili, že obstarávanie podporuje nielen udržateľnosť, ale aj miestny a spravodlivý hospodársky rozvoj.

» **Kritériá EÚ pre ekologické verejné obstarávanie (GPP) v oblasti potravín, stravovacích služieb a predajných automatov** – Príručka vychádza z rámca GPP a rozširuje ho o dimenzie potravinovej spravodlivosti, sociálneho začlenenia a potravinovej výchovy, ktoré presahujú environmentálne hľadiská a ukazujú, ako možno GPP implementovať v rámci holistického prístupu k potravinovým systémom.

» **Nakupujte ekologicky! Príručka o ekologickom verejnom obstarávaní (3. vydanie, 2016)** – Príručka odráža tieto usmernenia v podrobnom predstavení kritérií, pričom ich obohacuje o príklady zo súčasných zmlúv o stravovaní v školách a zdôrazňuje progresívne úrovne ambícií prispôbené rôznym mestským kontextom.

» **Buy Better Food: Manifest za minimálne štandardy v oblasti udržateľného verejného obstarávania potravín** – Príručka dopĺňa Manifest Buy Better Food (ICLEI, 2022), ktorý vyzýva na zavedenie minimálnych štandardov v oblasti udržateľného verejného obstarávania potravín v celej Európe; poskytnutím konkrétnych kritérií, modelov a príkladov osvedčených postupov ponúka táto príručka praktické nástroje na implementáciu ambícií manifestu na miestnej úrovni.

» **Buying Social – A Guide to Taking Account of Social Considerations in Public Procurement (2. vydanie, 2021)** – Príručka na túto tému nadväzuje tým, že priamo spája sociálne kritériá vo verejnom obstarávaní s právom na potraviny, cieľmi v oblasti rovnosti a inkluzívnym vzdelávaním. Konkrétne príklady, ako je integrácia produktov spravodlivého obchodu a zapájanie zraniteľných skupín do stravovacích služieb, ukazujú, ako možno sociálne kritériá začleniť do zmlúv o dodávkach potravín, ako aj to, ako zapojiť drobných poľnohospodárov do verejných obstarávaní.

» **Európsky zelený dohovor (2019)** – Príručka demonštruje konkrétny prínos verejného obstarávania v oblasti školského stravovania k cieľom Zeleného dohovoru tým, že dokumentuje postupy, ako je znižovanie potravinového odpadu, prechod na iné zdroje bielkovín a zvyšovanie podielu ekologických a sezónnych produktov pri súčasnom znižovaní emisií skleníkových plynov.

» **Agenda OSN 2030 pre udržateľný rozvoj (SDG)** – Príručka zviditeľňuje prepojenie medzi obstarávaním a implementáciou cieľov udržateľného rozvoja (SDG), najmä SDG 2 (Vymiznutie hladu, resp. nulový hlad, t.j. svet bez hladu a podvýživy do roku 2030), SDG 3 (Dobré zdravie a kvalita života), SDG 12 (Zodpovedná spotreba a výroba) a SDG 13 (Opatrenia v oblasti klímy), pričom demonštruje merateľné cesty od verejných súťaží až po dosiahnutie vplyvu.

» **Európska záruka pre deti** – Naša príručka posilňuje túto iniciatívu tým, že ukazuje, ako môže verejné obstarávanie zaručiť dôstojný prístup k výživným potravinám pre zraniteľné deti v rámci politik sociálneho začlenenia všetkých detí. Okrem zabezpečenia prístupu tiež demonštruje, ako možno verejné obstarávanie prepojiť s výživovou výchovou v školách, čím sa deťom poskytnú vedomosti, zručnosti a návyky potrebné na to, aby sa počas celého života rozhodovali pre zdravšie a udržateľnejšie potraviny.

» **Stratégia EÚ „Od poľa po tanier“ (2020)** – Príručka premieňa túto víziu do praxe tým, že mestám poskytuje overené kritériá a vzory zmlúv. Ukazuje, ako môže verejné obstarávanie zabezpečiť deťom zdravú a udržateľnú stravu, čím prispieva k napĺňaniu cieľov stratégie „Od poľa po tanier“ aj bez záväznej legislatívy EÚ.

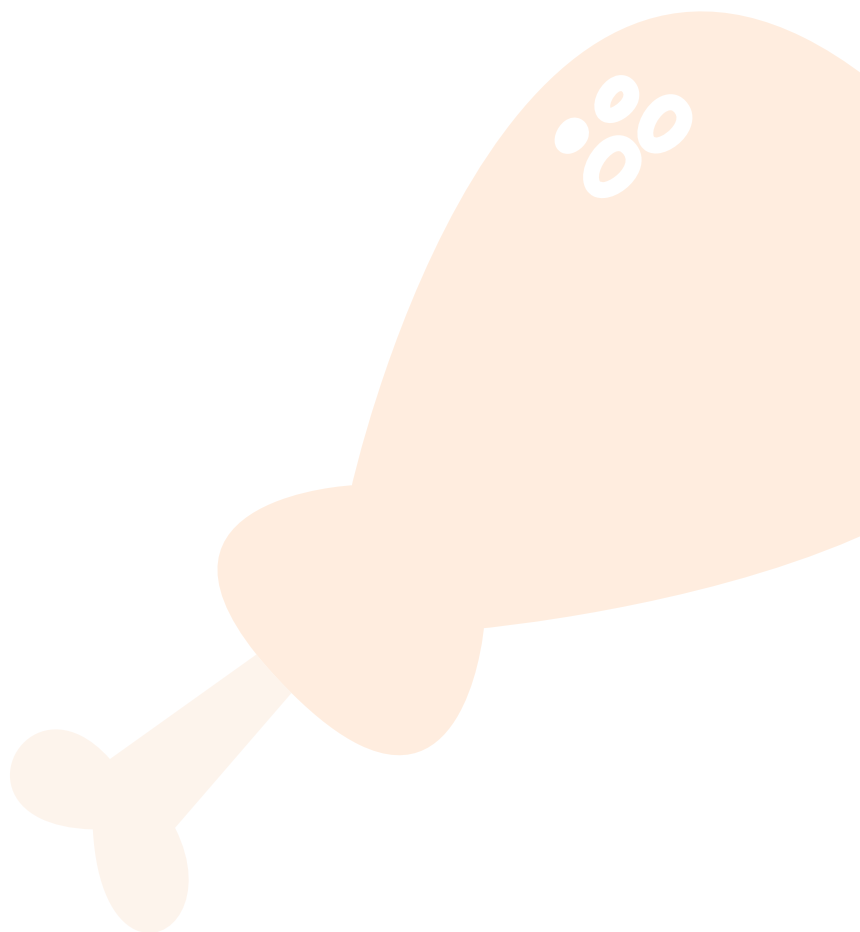
» **Vízia pre potraviny a poľnohospodárstvo (Európska komisia, GR AGRI)** – Príručka posilňuje túto víziu tým, že ukazuje, ako môže verejné obstarávanie posilniť miestne agro-potravinárske hospodárstva, vytvoriť spravodlivý prístup na trh pre poľnohospodárov a malé a stredné podniky a uprednostňuje potravinovú odolnosť v mestských politikách.

» **Program na podporu konzumácie ovocia, zeleniny a mlieka v školách** – Príručka poskytuje doplňujúce kritériá a prípadové štúdie, ktoré ukazujú, ako miestne verejné obstarávanie posilňujú ciele tohto programu tým, že zabezpečujú deťom a mladým ľuďom trvalý prístup k čerstvým a zdravým potravinám a zároveň zabezpečujú, že vzdelávanie v oblasti stravovania je neoddeliteľnou súčasťou kritérií verejného obstarávania.

Táto príručka poukazuje na príklady miestnych, regionálnych a národných politík od partnerov SF4C a priekopníckych miest, medzi ktoré patria:

- >> **Milánska mestská potravinová politika (2015):** jedna z prvých komplexných potravinových politík na úrovni mesta v Európe, ktorá uprednostňuje prístup k zdravým potravinám, vzdelávanie v oblasti stravovania, znižovanie odpadu a udržateľné dodávateľské reťazce. Milánske stravovacie služby v školách integrujú tieto priority prostredníctvom ambiciózných verejných obstarávaní.
- >> **Ghent en Garde Food Strategy (2013)** – mestská stratégia kladúca dôraz na krátke dodávateľské reťazce, zníženie množstva potravinového odpadu, udržateľné balenie a spravodlivý obchod. Gent je priekopníkom iniciatívy „Veggie Thursday“ (vegetariánsky štvrtok) v školách a uplatňuje pokrokové kritériá verejného obstarávania pre udržateľné ryby a sezónne produkty.
- >> **Politika ekologického verejného obstarávania v Kodani:** dlhodobé záväzky v oblasti obstarávania biopotravín pre školy a materské školy, podporené národnými cieľmi Dánska v oblasti ekologických verejných potravín (90 % biopotravín do roku 2030 v Kodani).
- >> **Viedenský program ÖkoKauf Wien (1998 – dodnes):** jeden z najdlhšie fungujúcich programov ekologického obstarávania v Európe so záväznými kritériami pre podiel ekologických produktov v školách a nemocniciach, udržateľné vajcia, mlieko a hydinu.
- >> **Švédske národné ciele v oblasti ekologického obstarávania** – cieľom je dosiahnuť 60 % podiel ekologických produktov vo verejnom obstarávaní do roku 2030, s výraznou podporou Švédskej národnej agentúry pre verejné obstarávanie.
- >> **Talianske národné minimálne environmentálne kritériá pre stravovanie v školách (2020):** právne záväzné kritériá vyžadujúce významný podiel ekologických produktov, sezónneho ovocia a zeleniny a opatrenia proti plytvaniu potravinami.
- >> **Dordogne (Francúzsko):** priekopnícky model 100 % ekologických, miestnych a domácky pripravovaných školských jedál, podporovaný transparentnými procesmi verejného obstarávania, certifikáciou ECOCERT a úzkou spoluprácou s miestnymi poľnohospodármi a dodávateľmi.

- Estónsko a Švédsko – všeobecné bezplatné stravovanie v školách: obe krajiny zaručujú bezplatné školské obedy pre všetkých žiakov, čím stravovanie začleňujú do verejných služieb. V Tallinne a Viimsi (Estónsko) sa všeobecné stravovanie zabezpečuje prostredníctvom viacročných zmlúv o stravovaní, ktoré monitorujú miestne pracovné skupiny zložené z rodičov, škôl a predstaviteľov samosprávy. Vo Švédsku organizujú obstarávanie samosprávy v rámci decentralizovaného systému, ktorý sa riadi národnými normami v oblasti výživy a udržateľnosti.
- Česká republika a Slovensko (2014 – súčasnosť): >> **Skutečně zdravá škola / Skutočne zdravá škola** je celonárodne uznávaný program, do ktorého je zapojených viac ako 400 škôl v oboch krajinách. Kombinuje zdravšie, čerstvo pripravené školské stravovanie s nákupom miestnych a sezónnych surovín, školskými záhradami, návštevami fariem a vzdelávaním v oblasti stravovania. Školy sa zaväzujú postupne plniť kritériá: vytvárať akčné skupiny, spolupracovať s akreditovanými miestnymi dodávateľmi, preškoliť kuchársky personál a začlenenie potravinovej gramotnosti do učebných osnov. Program posilňuje postavenie samospráv, rodičov a žiakov a priamo spája obstarávanie so vzdelávaním a blahobytom komunity. Model programu „Skutočne zdravá škola“ inšpiroval vývoj >> **Whole City Food Approach**.



Dokumenty EÚ a medzinárodnej politiky

- Európska komisia (2014). Smernica 2014/24/EÚ o verejnom obstarávaní. Úradný vestník Európskej únie, L94, 65–242.
- Európska komisia (2016). Nakupujte ekologicky! Príručka o ekologickom verejnom obstarávaní (3. vydanie). Luxembursko: Úrad pre publikácie Európskej únie.
- Európska komisia (2016). Kritériá EÚ pre ekologické verejné obstarávanie (GPP) v oblasti potravín, stravovacích služieb a predajných automatov – Správa o technických súvislostiach. Luxembursko: Úrad pre publikácie EÚ.
- Európska komisia (2019). Kritériá EÚ pre ekologické verejné obstarávanie (GPP) v oblasti potravín, stravovacích služieb a predajných automatov. Brusel: Európska komisia. Dostupné na: >> ec.europa.eu
- Európska komisia (2019). Európsky zelený dohovor. COM(2019) 640 final. Brusel: Európska komisia.
- Európska komisia (2020). Stratégia „Od poľa po tanier“ pre spravodlivý, zdravý a ekologický potravinový systém. COM(2020) 381 final. Brusel: Európska komisia.
- Európska komisia (2021). Sociálne obstarávanie – Príručka na zohľadňovanie sociálnych hľadísk vo verejnom obstarávaní (2. vydanie). Luxembursko: Úrad pre publikácie EÚ.
- Európska komisia, Spoločné výskumné centrum (2023). Vypracovanie kritérií pre udržateľné verejné obstarávanie potravín, stravovacích služieb a predajných automatov. Luxembursko: Úrad pre publikácie EÚ.
- Európska komisia, GR AGRI (2020). Vízia pre potraviny a poľnohospodárstvo. Brusel: Európska komisia.
- Organizácia Spojených národov (2015). Premena nášho sveta: Agenda 2030 pre udržateľný rozvoj. New York: Organizácia Spojených národov.
- Európska komisia (bez dátumu). Program na podporu konzumácie ovocia, zeleniny a mlieka v školách. Brusel: GR AGRI.
- Európska komisia (2021). Európska záruka pre deti. Brusel: Generálne riaditeľstvo pre zamestnanosť, sociálne veci a inklúziu.

Národné, regionálne a miestne rámce

- Ministero dell'Ambiente (2020). Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e forniture alimentari (DM 10. marca 2020). Rím: Talianske ministerstvo životného prostredia.
- Ministerstvo komunikácií, opatrení v oblasti klímy a životného prostredia (2019). Kritériá ekologického verejného obstarávania pre potraviny a stravovacie služby. Dublin: Írska vláda.
- Švédská agentúra pre verejné obstarávanie (Upphandlingsmyndigheten) (n.d.). Kritériá udržateľnosti pre potraviny a stravovacie služby. Štokholm: Upphandlingsmyndigheten.
- Best-ReMaP (2024). D7.3 Pilotný katalóg potravín. Ľubľana: Spoločná akcia Best-ReMaP. Dostupné na: >> bestremap.eu
- Interreg Europe (2020). Katalóg verejného obstarávania potravín (Slovinsko). Databáza osvedčených postupov. Dostupné na: >> interregeurope.eu

Usmernenia a nástroje

- ICLEI – Miestne samosprávy za udržateľnosť (2022). Kupujte lepšie potraviny: Manifest pre minimálne štandardy v oblasti udržateľného verejného obstarávania potravín. Brusel: Európsky sekretariát ICLEI. Dostupné na: [»» buybetterfood.eu](https://buybetterfood.eu)
- ICLEI (2016). Príručka [»» Procura+](#): Príručka na implementáciu udržateľného obstarávania (3. vydanie). Freiburg: Európsky sekretariát ICLEI.
- SKAO – Stichting Klimaatvriendelijk Aanbesteden & Ondernemen (2020). CO₂ Performance Ladder: Certifikačný systém pre udržateľné verejné obstarávanie. Utrecht: SKAO. Dostupné na: [»» co2-prestatieladder.nl](https://co2-prestatieladder.nl) [Prístup 17. septembra 2025].
- Rijkswaterstaat (2019). Udržateľné obstarávanie: CO₂ Performance Ladder vo verejných obstarávaniach v oblasti stravovania a predajných automatov. Haag: Ministerstvo infraštruktúry a vodného hospodárstva.

Stratégie a politiky miest v oblasti potravín

- Mesto Gent (2013). Ghent en Garde: Udržateľná potravinová stratégia mesta Gent. Gent: Stad Gent. Dostupné na: [»» stad.gent](https://stad.gent)
- Comune di Milano (2015). Milánska potravinová politika 2015–2020. Miláno: Comune di Milano. Dostupné na: [»» comune.milano.it](https://comune.milano.it)
- Comune di Milano (2019). Naratív o udržateľnom rozvoji – Miláno 2019. Milánsky pakt o mestskej potravinovej politike. Dostupné na: [»» milanurbanfoodpolicypact.org](https://milanurbanfoodpolicypact.org)



This project has received
funding from the European
Union's Horizon 2020 research
and innovation programme
under grant agreement
No 101036763.



Za obsah nesú výhradnú zodpovednosť partneri projektu SchoolFood4Change.
Obsah nemusí nevyhnutne odrážať názor Európskej komisie. Európska komisia tiež
nenesie zodpovednosť za akékoľvek použitie informácií v ňom obsiahnutých.

info@schoolfood4change.eu

www.schoolfood4change.eu

[#SchoolFood4Change](https://twitter.com/SchoolFood4Change)