



Local Governments
for Sustainability
EUROPE

INOVATIVNÍ A UDRŽITELNÉ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY V OBLASTI ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLÁCH: PRAKTICKÁ PŘÍRUČKA



**SCHOOLFOOD
4CHANGE**

ICLEI Europe
Únor 2026

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

Obsah



Jak se v této příručce orientovat

4

1. Shrnutí

6

2. Úvod a poděkování

8

3. Úvod do kritérií a přístupů k inovativnímu, udržitelnému a zdravému zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin

10

3.1. Slovníček pojmů a zkratk

3.2. Vytvoření podmínek pro udržitelné a zdravé zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin

3.3. Přístup k udržitelnému zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin a jeho struktura

4. Cíle a kritéria

18

Cíl č. 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

Cíl č. 2: Výživová hodnota, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost

Cíl č. 3: Snížení emisí skleníkových plynů

Cíl č. 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti

Cíl č. 5: Výchova k zdravému stravování, gastronomická kultura, kulinářské tradice

Cíl č. 6: Malí zemědělci a sociální začleňování znevýhodněných a zranitelných skupin

Cíl č. 7: Spravedlivý obchod a důstojné pracovní podmínky

5. Inovativní přístupy k zadávání veřejných zakázek

60

Ekologické oblasti (Itálie)

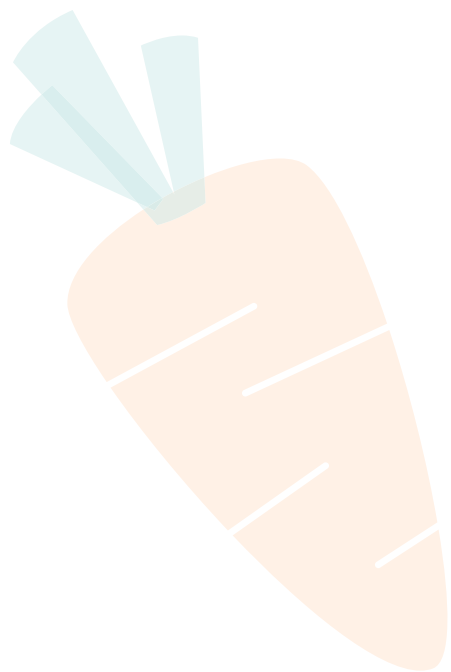
Platformy typu Business to Business (B2B) (Belgie)

Dynamické nákupní systémy pro radu okresu Bath & North East Somerset (Velká Británie)

Katalog veřejných zakázek na potraviny (Slovinsko)

6. Závěr

67



1. Shrnutí

Tato příručka pro **inovativní a udržitelné veřejné zakázky na zdravé školní stravování** reaguje na zintenzivňující se politickou debatu v rámci EU o úloze veřejných zakázek jako hnací síly systémových změn. V posledních letech Evropská komise zdůrazňuje, že udržitelné zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin je klíčovým nástrojem pro zajištění zdravější stravy, opatření v oblasti klimatu a sociální spravedlnosti. Příručka je v úzkém souladu se směrnicí EU o veřejných zakázkách (2014/24/EU), kritérii EU pro zelené veřejné zakázky (GPP) v oblasti potravin a stravování a kritérii Společného výzkumného střediska (JRC) pro udržitelné veřejné zakázky (SPP) v oblasti potravin, stravovacích služeb a prodejních automatů (2025). Odráží také širší politické závazky v rámci Zelené dohody pro Evropu a strategie „Od zemědělce ke spotřebiteli“, jejichž cílem je učinit z udržitelného stravování „normu“ v celé Evropě. Zároveň doplňuje program EU pro dodávky ovoce, zeleniny a mléka do škol a Evropskou záruku pro děti, které se přímo zaměřují na lepší výživu dětí a snižování chudoby.



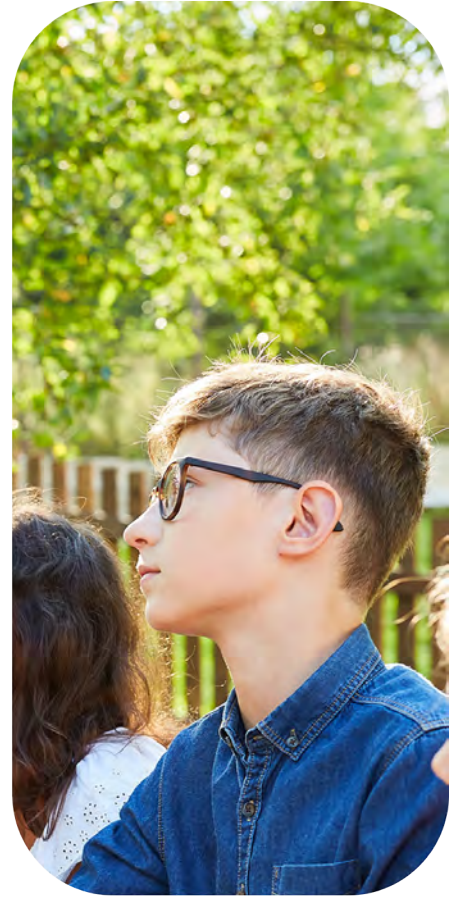
Tato příručka je určena především zadavatelům veřejných zakázek a zadavatelům na místní, regionální a celostátní úrovni, kteří mají na starosti výběrová řízení v oblasti potravin a stravovacích služeb.

Cílem je podpořit tyto orgány při začleňování cílů v oblasti zdraví, udržitelnosti, sociální spravedlnosti a rovnosti do zakázek na školní a veřejné stravování, a to při plném dodržování právních předpisů EU o zadávání veřejných zakázek. Zavedením inovativních kritérií a modelů **příručka nabízí zadavatelům postupné zvyšování úrovně ambicí**, od minimálních (základních) až po pokročilá kritéria, a na příkladech osvědčených postupů ilustruje, jak je lze uplatnit v praxi. Kritéria jsou strukturována napříč celým cyklem zadávání veřejných zakázek (výběr, technické specifikace, zadání zakázky, plnění smlouvy) a nabízejí dvě úrovně ambicí: základní úroveň pro minimální výsledky v oblasti udržitelnosti a zdraví a pokročilou úroveň pro průkopnické orgány, které se snaží jít ještě dál.

Příručka navíc odráží „Vizi pro potravinářství a zemědělství“ (Evropská komise, GŘ AGRI), která volá po odolných zemědělských systémech, spravedlivých pracovních místech v celém potravinářském odvětví a posílení vazeb mezi venkovem a městy. Veřejné zakázky jsou zdůrazněny jako páka pro konkurenceschopnost a odolnost, která zajišťuje, že přechod k udržitelnému stravování podporuje také zemědělce, malé a střední podniky a pracovníky v potravinářství. Začleněním těchto cílů příručka ukazuje, jak mohou veřejné zakázky současně přispívat ke klimatické neutralitě, ochraně biologické rozmanitosti, důstojné práci a silným místním zemědělským systémům prostřednictvím výběrových řízení, která umožňují účast drobných zemědělců.

Příručka navíc představuje inovativní přístupy k veřejným zakázkám, které byly vyzkoušeny v evropském kontextu, mimo jiné:

- >> **Ekologické okresy (Itálie), propojující veřejné zakázky s regionální agroekologií;**
- >> **platformy typu „business-to-business“ (Belgie), které přímo propojují školy s malými producenty;**
- >> **dynamické systémy zadávání veřejných zakázek (Spojené království), umožňující flexibilní účast malých a středních podniků; a**
- >> **katalogy veřejných zakázek v oblasti potravin (Slovinsko), zvyšující transparentnost a sledovatelnost.**



2. Úvod a poděkování

Tato příručka byla vypracována v rámci projektu SchoolFood4Change financovaného z programu Horizont 2020 (grantová smlouva č. 101036763), a to v rámci pracovního balíčku 5 „Inovativní, udržitelné a zdravé zadávání veřejných zakázek na potraviny“, který vede organizace ICLEI Europe.

O projektu SchoolFood4Change

SchoolFood4Change je projekt financovaný Evropskou unií, který probíhá od ledna 2022 do června 2027 a jehož cílem je zajistit, aby školní stravování bylo chutné, příjemné, poučné a zdravé jak pro lidi, tak pro planetu. Zapojuje děti, mládež, rodiče, školní personál, vedoucí školních jídelen, města, tvůrce politik, výzkumníky a odborníky s cílem proměnit školy a jídelny v místa, kde se podává výživné a udržitelné jídlo. Ve spolupráci s partnerskými městy projekt podporuje sdílení znalostí, zapojení a vzdělávací aktivity ve školách, aby posílil povědomí mladých lidí o zdravém stravování a dal jim možnost prosazovat udržitelné stravovací návyky ve svých komunitách. Tímto způsobem projekt již ovlivnil více než milion dětí. Bylo proškoleno více než 1 400 kuchařů a kuchyňských hrdinů, aby pomáhali dětem lépe se učit a každý den růst. A více než 3 000 škol již po celé Evropě podává zdravější jídla. >> **Podívejte se na toto video a dozvíte se více!**

O organizaci ICLEI a jejím globálním programu CityFood Programme

ICLEI – Místní samosprávy pro udržitelnost je globální síť sdružující více než 2 500 místních a regionálních samospráv, které se zavázaly k udržitelnému rozvoji měst. Působíme ve více než 125 zemích, kde ovlivňujeme politiku v oblasti udržitelnosti a podporujeme místní iniciativy směřující k nízkouhlíkovému, na přírodě založenému, spravedlivému, odolnému a cirkulárnímu rozvoji. Od roku 2013 podporuje globální program ICLEI >> **CityFood Programme** místní a regionální aktivity zaměřené na udržitelné potravinové systémy s cílem využít transformační sílu potravin k budování odolnosti.

Hlavní autoři

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

Kontrola kvality

- Cristina Sossan (město Milán)
- Andrea Magarini (město Milán)
- Sabina Nicolella (Nadace Ecosistemi)

Právní posouzení

- Abby Semple LL.B Ph.D



Design

- Studio Cosmo
- Dorina Meyer (ICLEI Europe)

Příspěvky

Vypracování této příručky koordinovala organizace ICLEI Europe (ICLEI ES) za přispění autorů a odborníků z více než čtrnácti zemí. Zástupci veřejných zadavatelů, měst, odborníci na výživu, školy, vědci zabývající se výživou a odborníci z praxe poskytli příklady, údaje a zpětnou vazbu, které pomohly utvářet cíle, kritéria a inovativní přístupy uvedené v této příručce.

Financování

Tento výstup je součástí projektu SchoolFood4Change, který získal finanční podporu z programu Evropské unie pro výzkum a inovace „Obzor 2020“ na základě grantové dohody č. 101036763.

Prohlášení o vyloučení odpovědnosti

Za obsah nesou výhradní odpovědnost partneři projektu SchoolFood4Change. Obsah nemusí nutně odrážet názor Evropské komise. Evropská komise nenese odpovědnost za jakékoli použití informací obsažených v tomto dokumentu.

Kontakt

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

3. Úvod do kritérií a přístupů k inovativnímu, udržitelnému a zdravému zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin

V posledních letech se otázka způsobu zadávání veřejných zakázek na potraviny a stravovací služby pro mateřské školy, školy, vysoké školy, nemocnice, domovy pro seniory a další zařízení, kde se poskytují veřejné stravovací služby, stala předmětem zájmu veřejnosti. Místní a regionální samosprávy si stále více uvědomují vysoké náklady spojené s nezdravým stravováním a změnou klimatu, a proto jsou více nakloněny zavádění inovativních kritérií a přístupů při zadávání veřejných zakázek na potraviny, aby dosáhly změn na všech úrovních potravinového systému, od farmy až po talíř.

Veřejné zadávání zakázek na potraviny, jakožto nástroj rozhodování při nákupu zboží a služeb, představují dynamickou oblast tvorby politik, která má potenciál řešit současně celou řadu otázek, včetně sociální spravedlnosti, zdraví planety a ochrany biologické rozmanitosti, abychom zmínili jen některé. Pro účely této příručky definujeme inovativní, udržitelné a zdravé veřejné zadávání zakázek na potraviny jako průřezovou oblast politiky, která může úspěšně přispět ke stravě podporující zdraví planety. Nákup potravin pro zdravá jídla za přijatelné ceny je totiž klíčem k zajištění výživy a důležitým prostředkem k vymýcení hladu. Zároveň mají změny ve stravovacích návycích silný dopad na emise skleníkových plynů, protože poptávka po veřejném stravování také ovlivňuje produkci potravin a s ní spojené emise.

Inovativní, udržitelné a zdravé veřejné zadávání zakázek v oblasti potravin tak nejen posiluje environmentální požadavky na stravu podporující zdraví planety, které jsou zahrnuty v kritériích zeleného veřejného zadávání zakázek (GPP) EU, ale také výrazně rozšiřuje environmentální základnu. Toho je dosaženo zaměřením se na sociální rozměr udržitelného rozvoje, včetně zdravé výživy, socioekonomických inovací, kvality potravin, regionální odolnosti a suverenity a potravinového vzdělávání, které jsou důležité pro dosažení systémové transformační změny v širším společenském měřítku.

Veřejné zadávání zakázek na potraviny však neprobíhá izolovaně, a proto je důležité si uvědomit, jaké faktory napomáhají zavádění inovativních, udržitelných a zdravých postupů v této oblasti.

- Zaprvé je zapotřebí **inkluzivní správy věcí veřejných**, tedy spolupráce mezi různými úrovněmi správy – od místní a regionální po národní, evropskou a globální – a také mezi jednotlivými resorty, s cílem podporovat udržitelnost a přínosy pro zdraví spojené s procesem veřejných zakázek na potraviny.
- Zadruhé je třeba lépe **porozumět potřebám a výzvám trhu**, aby zadavatelé a dodavatelé mohli sdělovat svá očekávání, výzvy a nové nápady způsobem, který povede k udržitelnějším, přístupnějším a měřitelným zadávacím řízením.
- A konečně je **nezbytné, aby byly znalostní infrastruktury** přístupné širší veřejnosti, což usnadní výměnu osvědčených postupů a podpoří provozní dokonalost ve veřejných zakázkách na potraviny prostřednictvím vzájemného učení a budování kapacit.

3.1. Slovníček pojmů a zkratek

WSFA: „Whole School Food Approach“ (WSFA) je metoda zaměřená na rozvoj zdravé a udržitelné stravovací kultury ve školách i v jejich okolí. Jedná se o na důkazech založený přístup, který přispívá k systémovým změnám na úrovni celé komunity a má pozitivní dopad na vzdělávání, udržitelnost, nerovnosti, komunity i zdraví. WSFA vnímá školy od mateřských až po střední jako katalyzátory změny k udržitelnému potravinovému systému. Metoda propojuje stravování a vzdělávání: zabývá se složením školních jídel a fungováním školních jídelen, zahrnuje praktickou výuku, vzdělávací aktivity a aktivní zapojení žáků a učitelů a zapojuje širší školní komunitu (včetně pečovatelských, zemědělců, podniků a občanské společnosti).

Zdravá a udržitelná školní strava (HSSD)

jsou bezpečné, splňují nutriční požadavky odpovídající věku žáků a jejich individuálním potřebám, předcházejí neinfekčním onemocněním a podvívají ve všech jejich podobách, usilují o vyrovnaní sociálních nerovností ve stravovacích návycích a zdraví, jsou cenově dostupné, přizpůsobené místním kulturním zvyklostem, chuťově přijatelné a chutné a podporují celkovou pohodu. Stravovací návyky HSSD jsou převážně rostlinné a představují stravu typu „win-win-win“, tj. prospěšnou pro lidi, ekonomiku i planetu.

Chráněné označení původu (CHOP) je druh zeměpisného označení Evropské unie a Spojeného království, jehož cílem je ochrana označení původu potravinářských výrobků. Toto označení bylo zavedeno v roce 1992 a jeho hlavním účelem je označovat výrobky, které byly vyprodukované, zpracovány a vyvinuty v konkrétní zeměpisné oblasti s využitím uznávaných znalostí místních výrobců a surovin z daného regionu.

Udržitelné školní potravinové systémy (SSFS)

zahrnují celou škálu činností, složek a aktérů souvisejících s produkcí, zpracováním, distribucí, přípravou, podáváním, konzumací a nakládáním s odpady z potravin ve školách, jakož i prostory a kontexty, v nichž k těmto procesům dochází, a veškeré související vzdělávací postupy, které podporují zdraví dětí a dospívajících způsobem, jenž je přínosný pro každého aktéra potravinového hodnotového řetězce, respektuje sociální a kulturní kontext, a chrání, obnovuje a regeneruje přírodní zdroje a ekologické procesy při respektování planetárních hranic. SSFS by měl být spravován demokraticky a participativním způsobem všemi jeho aktéry, včetně zemědělců, nákupčích, kuchařů, učitelů, žáků, rodičů, administrativních pracovníků obcí a škol, výzkumných pracovníků, dalších odborníků a tvůrců politik, mimo jiné.

Strava pro zdraví planety v rámci přístupu

„planetary health“ je flexibilní, neboť poskytuje doporučení týkající se rozmanitých skupin potravin, které dohromady tvoří optimální stravu z hlediska lidského zdraví a udržitelnosti životního prostředí. Klade důraz na stravu s převahou rostlinných potravin, v níž celozrnné výrobky, ovoce, zelenina, ořechy a luštěniny tvoří větší podíl konzumovaných potravin. Maso a mléčné výrobky představují důležitou součást stravy, avšak v podstatně menším podílu než celozrnné výrobky, ovoce, zelenina, ořechy a luštěniny. **Zdroj: Komise EAT-Lancet: >> eatforum.org**

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) je druh zeměpisného označení Evropské unie a Spojeného království, jehož cílem je zachovat označení původu potravinářských výrobků. Zdůrazňuje vztah mezi konkrétní geografickou oblastí a názvem výrobku, přičemž konkrétní kvalita, pověst nebo jiná vlastnost je v podstatě přičitatelná jeho geografickému původu.

Plánování jídelníčku: Plánování jídelníčku je proces, při kterém se rozhoduje, co se bude jíst při každém jídle, včetně hlavního chodu, přílohy a dezertu. **Zdroj:**

>> study.com

Udržitelné veřejné zakázky (SPP): proces, jehož prostřednictvím se orgány veřejné správy snaží dosáhnout vhodné rovnováhy mezi třemi pilíři udržitelného rozvoje – ekonomickým, sociálním a environmentálním – při zadávání veřejných zakázek na dodávky zboží, služeb nebo stavebních prací ve všech fázích projektu.¹ Tyto tři pilíře udržitelnosti jsou rovněž prezentovány jako jednotný celek v rámci Programu OSN pro životní prostředí (2017) a Cílů udržitelného rozvoje (2015). Pohled na udržitelný rozvoj je rovněž zmíněn jako základ pro zavádění opatření ve směrnici o veřejných zakázkách (směrnice 2014/24/EU atd.). **Zdroj:**

>> stratkit.eu

Zadávání veřejných zakázek na potraviny (Food procurement) je důležitou součástí strategie SPP. V mnoha zemích patří totiž stravovací služby mezi hlavní oblasti, kterým vlády při zadávání veřejných zakázek přikládají prioritu z hlediska začlenění kritérií udržitelnosti **Zdroj: (UNEP, 2017).**

Vegetariánská strava: Vegetariánská strava se definuje jako strava, která neobsahuje maso (včetně drůbeže) ani mořské plody, ani výrobky obsahující tyto potraviny. **Zdroj:**

>> pubmed.ncbi.nlm.nih.gov

Znevýhodněné/ohrožené skupiny:

Mezi znevýhodněné osoby lze zařadit jakoukoli osobu, která spadá do jedné nebo více z následujících kategorií: (a) dlouhodobě nezaměstnaní (délka tohoto období se může lišit, např. osoby, které neměly pravidelné placené zaměstnání v posledních 6 až 24 měsících); (b) mládež (např. ve věku od 15 do 24 let); (c) osoby, které nedosáhly vyššího sekundárního vzdělání nebo odborné kvalifikace (Mezinárodní standardní klasifikace vzdělávání (c) nebo které dokončily prezenční studium v posledních dvou letech a dosud nezískaly své první pravidelné placené zaměstnání; (d) osoby starší 50 let; (e) osoby žijící jako svobodní dospělí s jednou nebo více závislými osobami; (f) pracující v odvětví nebo profesi v členském státě, kde je nerovnováha mezi pohlavími vyšší než průměrná nerovnováha mezi pohlavími ve všech hospodářských odvětvích v daném členském státě (např. 25 %), a patří k této nedostatečně zastoupené skupině; (g) příslušníci etnické menšiny

v rámci členského státu a/nebo osoby, které potřebují rozvíjet své jazykové, odborné nebo pracovní zkušenosti, aby si zvýšily šance na získání stabilního zaměstnání; (h) osoby, u nichž lze předpokládat riziko chudoby nebo závažné deprivace (např. osoby v situaci materiální deprivace, osoby žijící v domácnostech s velmi nízkou intenzitou práce, osoby bez domova atd.); (i) osoby, které se nacházejí v jiných situacích způsobujících zranitelnost (např. domácí násilí, osoby trpící závislostmi atd.) – **Zdroj: Buying Social (p., 59):**

Strava bohatá na rostlinné potraviny: Strava, v níž rostlinné produkty tvoří převážnou část celkového příjmu potravy, ale která připouští konzumaci malého množství živočišných produktů, včetně masa přežvýkavců. Pro označení stejného stravovacího režimu se běžně používají také pojmy „strava s převahou rostlinných produktů“ a „udržitelná strava“.

Zdroj: World Resource Institute, PŘÍRUČKA PRO NASMĚROVÁNÍ HOSTŮ K JÍDLŮM S VYSOKÝM PODÍLEM ROSTLINNÝCH SUROVIN V GASTROPROVOZECH:

> wri.org

Krátký dodavatelský řetězec: Podle evropského nařízení o rozvoji venkova (1305/2013) se krátkým potravinovým řetězcem rozumí dodavatelský řetězec zahrnující omezený počet hospodářských subjektů, které se zavázaly ke spolupráci, k místnímu hospodářskému rozvoji a k udržování úzkých geografických a sociálních vazeb mezi producenty potravin, zpracovateli a spotřebiteli.

Zdroje:

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

Etický obchod: Etický obchod znamená mít jistotu, že výrobky a služby, které kupujeme, nebyly vyrobeny na úkor práv pracovníků v globálních dodavatelských řetězcích. Zahrnuje celou řadu mezinárodních pracovních práv, jako jsou pracovní doba, bezpečnost a ochrana zdraví, svoboda sdružování a mzdy. Etický obchod znamená, že společnosti přijímají řadu uznávaných opatření k identifikaci problémů a zlepšení pracovních podmínek, přičemž se zaměřují na neustálé zlepšování v průběhu času. Hnutí za etický obchod vzniklo v 90. letech, kdy kampaně a odhalení v médiích upozornily na drsné podmínky pracovníků vyrábějících oblečení, obuv, hračky, potraviny a další spotřební zboží pro nadnárodní společnosti. (ETI) **Zdroj:** >> ethicaltrade.org

Společensky odpovědné zadávání veřejných zakázek (SRPP) má za cíl řešit dopad zboží, služeb a stavebních prací nakupovaných veřejným sektorem na společnost. Uznává, že veřejní zadavatelé se nezajímají pouze o nákup za nejnižší cenu nebo s nejlepším poměrem ceny a kvality, ale také o to, aby zadávací řízení přinášelo společenský prospěch a zabraňovalo nepříznivým sociálním dopadům během plnění zakázky nebo je zmírňovalo. **Zdroj:** *Buying Social* (p., 59):

>> ec.europa.eu

Spravedlivý obchod: Fair Trade je obchodní partnerství založené na dialogu, transparentnosti a respektu, jehož cílem je dosáhnout větší spravedlnosti v mezinárodním obchodu. Přispívá k udržitelnému rozvoji tím, že nabízí lepší obchodní podmínky a zajišťuje práva marginalizovaným producentům a pracovníkům – zejména v zemích Jihu. (FTAO) **Zdroj:**

>> fairtrade-advocacy.org

Sezónní potraviny: Sezónní potraviny jsou produkty, které se nakupují a konzumují v období, kdy se sklízí. **Zdroj:**

>> seasonalfoodguide.org

Malé partie: Směrnice o veřejných zakázkách (2014/24/EU) (článek 46) poukazuje na možnost rozdělit zakázky na jednotlivé části a vyžaduje, aby zadavatelé veřejných zakázek zdůvodnili, proč se tak nerozhodli učinit. Využití jednotlivých částí v rámci společensky odpovědného zadávání veřejných zakázek (SRPP) může zajistit, že se do výběrového řízení budou moci zapojit i menší subjekty nebo sociální podniky, které by jinak nemusely být schopny zajistit všechny aspekty rozsáhlé zakázky.

Sociální zemědělství: Sociální zemědělství vychází z multifunkčního pojetí zemědělství, které spojuje zemědělskou činnost se sociálními službami a zdravotní péčí na místní úrovni. Může přispět ke zvýšení sociálního a environmentálního povědomí v souladu se zásadami sociální solidarity. **Zdroj:**

>> sofaredu.eu

Udržitelné potravinové systémy (SFS): Udržitelný potravinový systém je takový systém, který zajišťuje potravinovou bezpečnost a výživu pro všechny takovým způsobem, aby nebyly ohroženy ekonomické, sociální a environmentální základy nezbytné pro zajištění potravinové bezpečnosti a výživy pro budoucí generace.

Zdroj:

>> fao.org

3.2. Vytvoření podmínek pro udržitelné a zdravé zadávání veřejných

Cílem iniciativy SF4C je snížit ekologickou stopu potravinového systému v Evropě a zlepšit kvalitu školního a veřejného stravování z hlediska zdraví a kvality potravin. Vzhledem k volnosti, kterou mají zadavatelé při určování předmětu zakázky (jaký produkt nebo službu chtějí nakoupit), a k zákonné povinnosti, aby veškeré požadavky souvisely s předmětem zakázky, se doporučuje v této fázi procesu jasně odkazovat na cíle v oblasti zdraví a udržitelnosti. Tím se nejen explicitně propojí záměry či cíle nákupu v oblasti zdraví a udržitelnosti, ale také se trhu jasně sdělí ambice zadavatele. Doporučuje se rovněž, aby definici předmětu zakázky doprovázel úvod k politickým cílům, kterých chce zadavatel dosáhnout. Informace o příslušné místní, regionální nebo národní potravinové strategii mohou pomoci poskytnout ucelenější obraz. Níže je uveden příklad, jak se to podařilo úspěšně realizovat.

„Ghent en Garde“: Strategie udržitelného stravování v Gentu

Město Gent chce jako místní samospráva hrát průkopnickou roli při budování udržitelné společnosti. Začlenění sociálních a ekologických hledisek do podnikatelské činnosti může významně přispět k udržitelnému rozvoji našeho města (viz III.2 a III.3).

Město Gent usiluje o to, aby se stalo udržitelným městem, a do svého každodenního fungování začleňuje tři pilíře udržitelnosti. Jinými slovy, město Gent chce být ekologicky, sociálně i ekonomicky udržitelné.

Město Gent vypracovalo strategii v oblasti potravin, která se zaměřuje na celý potravinový řetězec – od výroby přes zpracování a distribuci až po spotřebu a nakládání s odpady. Město Gent usiluje o snížení dopadu potravinového systému na životní prostředí a chce oslovit jak výrobce, tak spotřebitele.

Za tím to účelem se usiluje o dosažení různých cílů:

- Transparentní a co nejkratší potravinový řetězec
- Udržitelnější produkce a spotřeba potravin
- Silnější sociální přidaná hodnota v rámci iniciativ v oblasti potravin
- Snižování plýtvání potravinami
- Maximální využití potravinového odpadu jako suroviny.

Konkrétně se to v současných požadavcích promítá takto:

- Biopotraviny
- Udržitelná logistika
- Snižování plýtvání potravinami
- Udržitelné obaly
- Spravedlivý obchod
- Dobré životní podmínky zvířat a gastronomická kultura.

Další informace: Město Gent (2013). Ghent en Garde: Strategie udržitelného zásobování potravinami v Gentu. Gent: Stad Gent. Dostupné na: >> stad.gent

Pět priorit potravinové politiky města Milána

V červenci 2014 podepsaly město Milán a nadace Cariplo dohodu o vymezení a přijetí potravinové politiky. Po analýze silných a slabých stránek milánského potravinového systému byly cíle potravinové politiky vypracovány v rámci veřejné konzultace k přijetí usnesení městské rady, které obsahuje pět priorit milánské potravinové politiky uvedených níže

1. Zajistit zdravé jídlo a vodu pro všechny občany

Zajistit všem občanům přístup ke zdravým potravinám a vodě s cílem chránit lidskou důstojnost a zlepšit kvalitu života.

2. Podporovat udržitelnost potravinového systému

Podporovat propojení všech složek a činností nezbytných pro vytvoření udržitelného potravinového systému a prosazovat místní produkci a spotřebu čerstvých, sezónních a kvalitních potravin.

3. Podporovat vzdělávání v oblasti výživy

Podporovat kulturu zaměřenou na uvědomělou spotřebu zdravých, bezpečných, kulturně vhodných a udržitelných potravin, které jsou vyráběny a distribuovány v souladu s lidskými právy a s ohledem na životní prostředí.

4. Boj proti plýtvání potravinami

Omezit přebytky potravin a plýtvání v jednotlivých fázích potravinového cyklu jako způsob boje proti sociálním a ekonomickým nerovnostem a jako nástroj ke snížení dopadů na životní prostředí.

5. Podporovat vědecký výzkum v agropotravinářském odvětví

Podporovat rozvoj vědeckého výzkumu v oblasti zemědělství a potravinářství, který má souvislosti a dopady na městský systém, s cílem zlepšit procesy a vyvinout špičkové technologie.

Další informace: Comune di Milano (2015). Milánská potravinová politika 2015–2020. Milán: Comune di Milano. Dostupné na: >> comune.milano.it

Nahlédněte dovnitř:



>> „Ghent en Garde”: Strategie udržitelného stravování v Gentu



>> Pět priorit milánské potravinové politiky

3.3. Přístup k udržitelnému zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin a jeho strukturování

S ohledem na výše uvedené skutečnosti **tato příručka představuje soubor kritérií, která lze začlenit do výběrových řízení v oblasti potravin a stravovacích služeb, aby se umožnilo zavádění inovativních postupů na trzích a zároveň se podnítila inovace**

v politickém prostředí. Každý odstavec odkazuje na konkrétní cíl SF4C a popisuje požadovaný výsledek výběrového řízení z hlediska udržitelnosti a ambicí v oblasti zdraví. K dosažení cílů SF4C lze použít různá kritéria a existují různé způsoby jejich měření a navrhování. Tato kritéria jsou popsána poměrně obecně. Jejich implementace se totiž může lišit v závislosti na místním kontextu: neexistuje univerzální řešení, které by vyhovovalo všem. Začlenění těchto kritérií proto bude vyžadovat určitou míru přizpůsobení v závislosti na konkrétním zadavateli a možnostech trhu.

Tato kritéria zahrnují:

- **Výběrová kritéria (VK)**, zjistit, zda uchazeči mají schopnost splnit požadavky na udržitelnost, jako jsou například předchozí zkušenosti a reference, systémy řízení dodavatelského řetězce, přístup k odborníkovi na výživu atd.;
- **Technické specifikace (TS)**, povinné požadavky, u nichž se hodnotí pouze splnění či nesplnění;
- **Kritéria pro udělení ceny (AC)**, na jejichž základě se hodnotí nabídky splňující technické specifikace. Tyto kritéria postupně odměňují lepší výkon a mohou se týkat jak nákladů (včetně nákladů po celou dobu životnosti), tak kvality. Pro definování a ověření výkonu podle zadávacích kritérií se zadavatel může opírat o značky kvality nebo certifikace. Počet bodů [X] přidělených každému kritériu by měl stanovit zadavatel s přihlédnutím k souhrnu požadavků a kritérií obsažených v nabídce;
- **Ustanovení o plnění smlouvy (CPC)**, podmínky, které se týkají fáze správy smluv.

Tato příručka a kritéria byly vypracovány s ohledem na právní rámec pro zadávání veřejných zakázek v EU, konkrétně na směrnice o zadávání veřejných zakázek z roku 2014, Smlouvu o fungování Evropské unie (SFEU) a příslušnou judikaturu Evropského soudního dvora. Mezi klíčové právní aspekty, které mají vliv na zadávání veřejných zakázek na udržitelné a zdravé potraviny, patří:

- Nutnost zacházet se všemi uchazeči rovnocenně a zabránit vytváření překážek volného pohybu zboží a služeb (včetně potravin), například tím, že se bude trvat na místní produkci nebo že se budou diskriminovat potraviny z jiných regionů či zemí;
- Požadavek, aby v případě odkazu na konkrétní normy, certifikace nebo značky byly akceptovány ekvivalentní normy, certifikace nebo značky;
- Pravidla týkající se transparentnosti, dostupnosti a objektivitu, která se vztahují na značky, certifikace atd., na něž se odkazuje ve zadávací dokumentaci;
- Požadavek, aby všechna kritéria pro zadávání veřejných zakázek a smluvní podmínky týkající se plnění zakázky souvisely s předmětem zakázky. To znamená, že se musí týkat konkrétního zboží nebo služeb, které jsou předmětem zakázky, a nikoli velikosti, právní formy či obecných podnikových postupů uchazečů.

Podrobnější informace o procesu zadávání veřejných zakázek naleznete na:

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

>> **Procura+ Manual, A Guide to Implementing Sustainable Procurement**

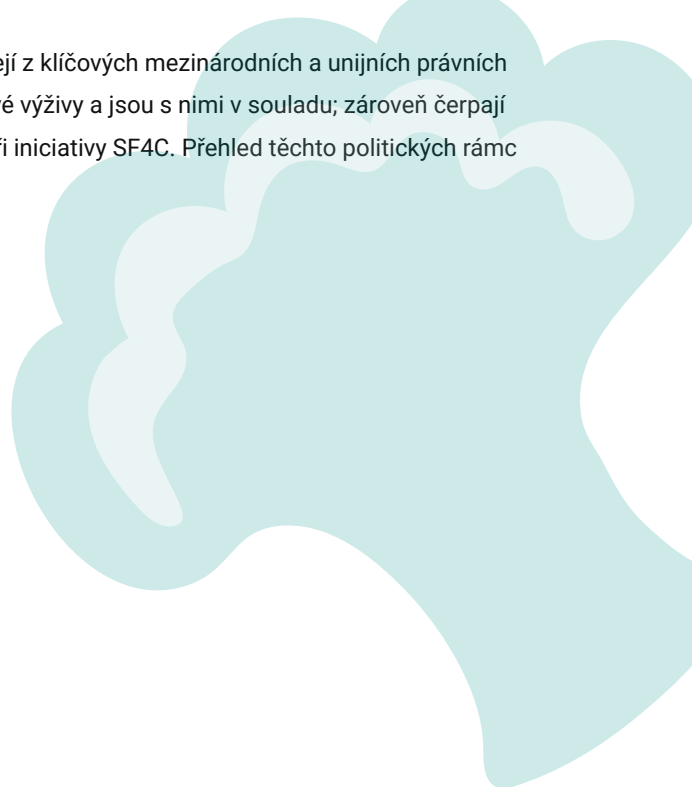
Cílů SF4C lze dosáhnout také pomocí postupů při zadávání veřejných zakázek na potraviny popsaných v kapitole 5 této příručky. Jedná se o inovativní a právně proveditelné přístupy k zadávání veřejných zakázek na potraviny, které zadavatelé ve všech členských státech EU využívají k diverzifikaci zadávacích řízení, zvýšení účasti na trhu, zlepšení transparentnosti dodavatelských řetězců potravin a k podnícení společného úsilí o inovativní, zdravé a udržitelné zadávání veřejných zakázek na potraviny. V kapitole 4 této příručky budou nejprve představena kritéria pro inovativní, udržitelné a zdravé veřejné zadávání zakázek na potraviny, poté bude v kapitole 5 poskytnut přehled inovativních přístupů k zadávání veřejných zakázek.

Tato kritéria byla vypracována ve spolupráci s zadavateli veřejných zakázek, odborníky na výživu, zástupci měst, školami, odborníky na potravinářství a právníky s cílem zajistit systémovější a udržitelnější zakázky v oblasti stravování

a cateringu v rámci právních předpisů EU o zadávání veřejných

zakázek. Sedm ambiciózních cílů SF4C, na které se tato příručka odvolává, bylo vypracováno s ohledem na stěžejní politiku EU v oblasti potravin a udržitelnosti – konkrétně strategii „Od zemědělce ke spotřebiteli“ – a na příklady osvědčených postupů z měst, která jsou průkopníky v poskytování inovativních, udržitelných a zdravých školních jídel, jako jsou Dordogne, Lyon, Gent, Malmö, Kodaň a Milán. Cíle SF4C se zabývají různými aspekty potravinových systémů, včetně produkce biopotravin, oběhového a spravedlivého hospodářství, snižování množství odpadu a lepšího vzdělávání a infrastruktury pro zdravou a udržitelnou stravu. Rovněž jasně dokládají význam inkluzivního, víceúrovňového řízení a dialogu s trhem.

Politický kontext této příručky: Kritéria uvedená v této příručce vycházejí z klíčových mezinárodních a unijních právních a politických rámců týkajících se veřejných zakázek a udržitelné a zdravé výživy a jsou s nimi v souladu; zároveň čerpají z průkopnických městských a národních strategií, které prověřili partneři iniciativy SF4C. Přehled těchto politických rámců a strategií je uveden v kapitole 7 tohoto dokumentu.



4. Cíle a kritéria

Pro tato kritéria byly stanoveny dvě úrovně náročnosti. **První úroveň (základní kritéria)** zajišťuje minimální úroveň zdraví a udržitelnosti. Druhou úrovní je **pokročilá úroveň (pokročilá kritéria)**. Tu si mohou zvolit zadavatelé, kteří hodlají překročit základní standardy v oblasti zdraví a udržitelnosti, a lze na ni odkazovat s cílem motivovat uchazeče k poskytování lepších služeb a produktů v souvislosti se stravou podporující zdraví planety. Kritéria je třeba přizpůsobit specifikům každého výběrového řízení, zejména vyplněním částí označených **[kurzívou a v závorkách]**.



Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti



Cíl 2: Výživa, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost



Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů



Cíl 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti



Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, potravinová kultura a kulinářské tradice



Cíl 6: Malí zemědělci a sociální integrace znevýhodněných a zranitelných skupin



Cíl 7: Spravedlivý obchod a důstojné pracovní podmínky



Kritéria označená jablkem (🍏) jsou určena pro přímý nákup potravin; zatímco kritéria označená sadou příborů (🍴) jsou určena pro zadávání zakázek na stravovací služby.

SC: Výběrová kritéria

TS: Technické parametry

AC: Kritéria pro udělení ceny

CPC: Ustanovení o plnění smlouvy

[X]: Upřesnění informací

✅ Ověření



Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti



Celkový cíl:

Nejméně 40 % [podle hmotnosti/objemu, hodnoty nebo obojího] dodávaných potravin a nápojů by mělo pocházet z certifikovaných ekologických zdrojů.



Hlavní kritéria:



Technické specifikace týkající se podílu ekologických potravinářských výrobků (varianta 1): Nejméně 40 % z celkové [hmotnosti/objemu a/nebo hodnoty, upřesní zadavatel] potravin a nápojů dodávaných v rámci této zakázky musí pocházet z certifikovaných ekologických zdrojů nebo ze zdrojů, které se právě převádějí na ekologické standardy.



Ověření:

Možnost 1: Uchazeč musí v rámci nabídky prohlásit, že tento požadavek splní, a předložit orientační seznam potravin a nápojů, které budou dodány s certifikátem ekologického zemědělství v souladu s nařízením (ES) č. 2018/848. Je třeba uvést předpokládanou [hmotnost/objem a/nebo hodnotu] těchto produktů, které mají být v rámci zakázky dodány. Za vyhovující se považují produkty, které nesou označení EU Organic (zelený list) nebo rovnocenné označení. Za vyhovující lze rovněž považovat produkty pocházející ze zemědělských podniků/zařízení na výrobu potravin, které se nacházejí v procesu přechodu na ekologické standardy a které předloží plán dosažení ekologické produkce potravin ve stanoveném časovém rámci, který nepřesahuje dobu trvání smlouvy, pokud k tomu předloží příslušné doklady.



TS označující potravinářské výrobky z ekologických zdrojů (varianta 2): Následující potraviny a nápoje [seznam určí zadavatel a předpokládá se, že budou tvořit nejméně 40 % hmotnosti/objemu a/nebo hodnoty potravin a nápojů dodávaných v rámci této zakázky] musí pocházet z certifikovaných ekologických zdrojů nebo ze zdrojů, které procházejí přechodem na ekologické standardy. V případě, že pro některou z těchto položek nejsou k dispozici certifikované ekologické produkty, může zhotovitel navrhnout alternativní položku s rovnocennou [hmotností/objemem a/nebo hodnotou], která bude dodána s certifikátem ekologického zemědělství, a to s výhradou souhlasu zadavatele.

Možnost 2: Uchazeč musí v rámci nabídky prohlásit, že tento požadavek splní, a předložit seznam potravin a nápojů, které budou opatřeny certifikátem ekologického zemědělství v souladu s nařízením (ES) č. 2018/848. Za vyhovující se považují produkty, které nesou označení EU Organic (zelený list) nebo jeho ekvivalent. Za vyhovující lze rovněž považovat produkty pocházející ze zemědělských podniků nebo zařízení na výrobu potravin, které se nacházejí v procesu přechodu na ekologické standardy a které předloží plán dosažení ekologické produkce potravin ve stanovené lhůtě, která nepřesahuje dobu trvání smlouvy, pokud k tomu předloží příslušné doklady.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

CPC týkající se podílu biopotravin (varianta 1):

Zhotovitel je povinen předkládat **[čtvrtletní, pololetní nebo roční – podle rozhodnutí zadavatele] zprávy uvádějící [objem/hmotnost a/nebo hodnotu]** ekologických potravin dodaných v rámci této zakázky. V případě, že tento podíl klesne pod 40 %, je zhotovitel povinen uvést, jak tento nedostatek vyrovná dodáním vyššího procentního podílu ekologických potravin v následujícím vykazovacím období.

CPC týkající se určených biopotravin (varianta 2):

Zhotovitel je povinen předkládat **[čtvrtletní, pololetní nebo roční – podle rozhodnutí zadavatele] zprávy** obsahující seznam biopotravin a nápojů dodaných v rámci této zakázky. V případě, že nebyly dodány bioprodukty v některé z dohodnutých kategorií, je nutné předložit alternativní produkty s certifikací ekologického zemědělství nebo doklady o přechodu zemědělských podniků či potravinářských provozoven na ekologické standardy.

Osvědčené postupy: Zásady v oblasti ekologického zemědělství ve švédských obcích

V rámci švédské národní strategie v oblasti potravin si švédská vláda stanovila cíl, aby do roku 2030 tvořily biopotraviny 60 % potravin nakupovaných pro veřejný sektor. V současné době se průměr (pro všechny obce na celostátní úrovni) pohybuje kolem 38 % (údaje za rok 2021), i když existují obce, které tento cíl již splňují, například s podílem biopotravin až 71 %.

Švédské obce jsou při realizaci tohoto ambiciózního záměru podporovány švédskou **>> Národní agenturou pro veřejné zakázky**, která všem zadavatelům poskytuje dobrovolná kritéria udržitelnosti, která mohou uplatňovat při zadávání zakázek na potraviny i další zboží a služby. Pro všechny skupiny potravin (jako je maso, mléčné výrobky, ovoce a zelenina atd.) existují základní, pokročilá a někdy i „průkopnická“ kritéria pro bioprodukty, která mohou obce volně používat podle vlastního uvážení a v souladu se svými politicky stanovenými cíli, ambicemi a rozpočty.

Literatura: Basnet, S., Rööf, E., Milestad, R., Eriksson, M. a Rydhmer, L., 2023. Ekologické zemědělství ve světě s nízkými emisemi: zkoumání kombinovaných opatření k zajištění udržitelného potravinového systému ve Švédsku. Sustainability Science, 18(2), s. 665–679. Islamian, K., 2022. Ekologické veřejné zakázky ve Švédsku: Studie o překážkách při nákupu biopotravin obcemi. Studentské práce Univerzity v Lundu.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

Osvědčená praxe: Vídeňský program „ÖkoKauf Wien“

V roce 1998 zavedlo město Vídeň (Rakousko) svůj program ekologického zadávání veřejných zakázek (ÖkoKauf Wien) s cílem podporovat ochranu klimatu a životního prostředí. Program prosazuje uplatňování ekologických kritérií při nákupu zboží, výrobků a služeb ve všech oblastech městské správy. Odborníci společně vypracovávají právně závazné katalogy kritérií pro zadávací řízení a poradní výbor pro právní záležitosti posuzuje jejich právní platnost. Mezi dosud dosažené výsledky patří:

- V nemocnicích a domovech pro seniory se podává nejméně 30 % biopotravin a ve školách a mateřských školách nejméně 50 % biopotravin
- Nakupují se pouze vejce z volného chovu nebo biovejce
- Mléko je 100 % bio
- 20 % všech drůbežích výrobků je bio, přičemž existuje postupný plán na dosažení 60 % do roku 2030

Další informace: ÖkoKauf Wien – Program ekologického zadávání veřejných zakázek města Vídně (Město Vídeň, 1998–dosud). Dostupné na: >> www.wien.gv.at

 **Technické specifikace týkající se produktů z mořských a akvakulturních zdrojů:** V rámci této zakázky nesmí být dodávány druhy a populace, které Mezinárodní unie pro ochranu přírody (IUCN) klasifikuje jako „kriticky ohrožené“, „ohrožené“, „zranitelné“ a „téměř ohrožené“. Nejméně X % z celkové [hmotnosti a/nebo hodnoty, kterou stanoví zadavatel] mořských produktů a produktů akvakultury dodávaných v rámci této zakázky musí být nezávisle certifikováno podle příslušných vnitrostátních, evropských a/nebo mezinárodních norem udržitelnosti. Tyto normy musí minimálně zajistit soulad s platnými místními, vnitrostátními a právními předpisy EU/mezinárodními předpisy, správu zdrojů, ochranu a nakládání s odpady pro konkrétní druhy a způsob produkce.

Ověření:

Uchazeči musí prohlásit, že tento požadavek splňují, a předložit orientační seznam mořských produktů a produktů akvakultury, které budou opatřeny nezávislou certifikací udržitelnosti. Produkty opatřené označením MSC (Marine Stewardship Council) nebo ASC (Aquaculture Stewardship Council) či rovnocennými certifikáty vydanými jinými nezávislými organizacemi budou považovány za splňující tento požadavek. Ve výjimečných případech, kdy uchazeči nemohou z důvodů, které jim nelze přičítat, dodat certifikované produkty, jsou povoleny i necertifikované rybí produkty, za předpokladu, že uchazeč prokáže dodržování standardů udržitelnosti.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti



CPC týkající se udržitelných produktů z mořských živočichů a akvakultury: Zhotovitel je povinen předkládat [čtvrtletní, pololetní nebo roční – podle rozhodnutí zadavatele] zprávy, v nichž budou uvedeny druhy a původ produktů z mořských živočichů a akvakultury dodávaných v rámci této zakázky a v nichž bude uvedena [hmotnost a/nebo hodnota – podle specifikace v technických podmínkách] produktů, které jsou opatřeny nezávislou certifikací udržitelnosti podle příslušných vnitrostátních, evropských a/nebo mezinárodních norem.

Osvědčené postupy: Technické specifikace pro ryby, měkkýše a korýše pocházející z udržitelných zdrojů v rámci výběrových řízení na dodávky potravin a stravovacích služeb v Gentu

Jak již bylo zmíněno, město Gent přikládá velkou důležitost udržitelnému stravování. Tuto skutečnost musí zohledňovat nejen dodavatelé města, ale i interní zadavatelé objednávek. Níže je uvedeno několik požadavků a doporučení. Kvalitní ryby: Město Gent chce nakupovat pouze „kvalitní ryby“, které splňují následující definici:

- Pochází z dobře spravovaných populací;
- Uloven/chován s minimálním dopadem na životní prostředí;
- Sledovatelnost až k původu;
- Čistý a zdravý;
- Není uloven nelegálně;
- Vyprodukován/uloven za dobrých/čestných pracovních podmínek.

Průvodce rybami: Na základě zadávacího kritéria „udržitelné ryby“ se uchazeči doporučuje, aby do své nabídky zahrnul co nejvíce udržitelných ryb, měkkýšů a korýšů podle modré a zelené kategorie v Průvodci rybami. Rybám, měkkýšům a korýšům, které spadají do žluté a červené kategorie v Průvodci rybami, je třeba se co nejvíce vyhnout a lze je nabídnout pouze ve výjimečných případech. To může být například případ, pokud se to jeví jako nezbytné pro povinné školicí kurzy na Hotelové škole města Gentu. Pokud se ukáže, že toto nebylo v objednávce zohledněno, je povinností dodavatele na tuto skutečnost odběratele upozornit a navrhnout udržitelnou alternativu.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

Osvědčená praxe: Technické specifikace pro ryby, měkkýše a koryše pocházející z udržitelných zdrojů v rámci výběrových řízení na dodávky potravin a stravovací služby v Gentu

Průvodce rybami a mořskými plody

Průvodce rybami a mořskými plody pro profesionální uživatele je nástrojem pro všechny, kdo nakupují a prodávají ryby a mořské plody. Průvodce zohledňuje různé aspekty udržitelnosti a zahrnuje druhy, které se nejčastěji konzumují v Belgii, Francii a Švýcarsku. Od dodavatele se očekává, že bude vždy brát v úvahu (nejnovější) doporučení z tohoto průvodce rybami a mořskými plody. Nákupčí města a OCMW v Gentu (Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn, což je zkratka pro sociální služby města Gentu) jsou rovněž vybízeni, aby je při svých objednávkách zohledňovali v co největší míře.

Rybí kalendář: Město Gent a OCMW budou při objednávání v co největší míře zohledňovat sezónní charakteristiky ryb, koryšů a měkkýšů na základě rybího kalendáře. Tímto způsobem budou produkty sezónní a budou tedy nakupovány ve správnou dobu. I v tomto případě je úkolem dodavatele upozornit na to odběratele a na základě rybího kalendáře navrhnout udržitelnou alternativu, pokud se ukáže, že tato skutečnost nebyla zohledněna.

Zakázané druhy ryb: Město Gent a OCMW Gent se rozhodly přestat nakupovat řadu druhů ryb pro stravovací služby. Následující druhy ryb nejsou povoleny:

- Tuňák
- Pangasius,
- okoun viktoriánský (okoun nilský),
- Čisté a zdravé;
- Tilápie,
- Úhoř.

Za výjimečných okolností lze výše uvedené druhy ryb nabídnout, avšak pouze v případě, že je to například nezbytné pro povinné předměty na Hotelové škole města Gentu.

Výjimka u tuňáků: Lov tuňáka obecného zůstává za všech okolností zakázán. Lov tuňáka žlutoploutvého, tuňáka běloploutvého a tuňáka pruhovaného může být povolen za výjimečných okolností, jako je například výše uvedený případ Hotelové školy. To však platí pouze za podmínky, že tyto druhy nesou certifikaci MSC nebo ekvivalentní certifikaci (v souladu s modrou kategorií Průvodce rybami) nebo pocházejí z určité oblasti FAO (v souladu se zelenou kategorií Průvodce rybami).

Další informace: Univerzita v Gentu, 2012. Projekt „Udržitelné mořské plody“: Udržitelné nakupování mořských plodů v gentských institucích. Zvláštní publikace VLIZ č. 57. Flanderský mořský institut (VLIZ). Dostupné na: >> www.vliz.be

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti



Pokročilá kritéria

TS o podílu biopotravin na trhu s potravinami: 100 % následujících druhů ovoce, zeleniny a obilovin *[výrobky budou upřesněny]* a 50 % dodávaných masných a rybích výrobků *[podle hmotnosti a/nebo hodnoty, upřesní zadavatel]* *[výrobky budou upřesněny]* a ryb *[výrobky budou upřesněny]* musí pocházet z certifikovaných ekologických zdrojů.

TS o podílu biopotravin: 100 % následujících druhů ovoce, zeleniny a obilovin *[výrobky budou upřesněny]* a 50 % dodávaných masných a rybích výrobků *[podle hmotnosti a/nebo hodnoty, upřesní zadavatel]* *[výrobky budou upřesněny]* a ryb *[výrobky budou upřesněny]* musí pocházet z certifikovaných ekologických zdrojů.

Ověření:

V nabídce musí být uvedena *[hmotnost/objem a/nebo hodnota]* dodávaných potravinářských výrobků a konkrétní postupy zavedené s ohledem na udržitelnost a agroekologii v rámci výrobního procesu. Za účelem ověření těchto údajů mohou uchazeči předložit certifikát ekologického zemědělství a/nebo certifikát ekologického zemědělství vydaný nezávislou třetí stranou, certifikát Demeter nebo jeho ekvivalent, případně doklad o členství v participativním garančním systému nebo jeho ekvivalentu.

AC k nárůstu podílu biopotravin: Uchazečům, kteří nabídnou dodávku certifikovaných ekologických produktů nad rámec minimálního seznamu produktů a procentních podílů stanovených v technických specifikacích, bude proporcionálně přiděleno až *[X]* bodů.

AC k nárůstu podílu biopotravin: Uchazečům, kteří nabídnou dodávku certifikovaných ekologických produktů nad rámec minimálního seznamu produktů a procentních podílů stanovených v technických specifikacích, bude proporcionálně přiděleno až *[X]* bodů.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

Osvědčené postupy: Bioprodukty ve Fano

Obec Fano je malé městečko ležící v regionu Marche ve střední Itálii. V roce 2020 obec vyhlásila veřejnou soutěž na poskytování stravovacích služeb ve školách na následující tři roky (2021–2023). Součástí zadávací dokumentace byly ambiciózní požadavky na biopotraviny, například tyto:

- Džem, cereálie, mouka, čerstvé ovoce, mléko, luštěniny, extra panenský olivový olej, těstoviny, rajčatová omáčka, vejce, čerstvá zelenina, mražené potraviny (mangold, minestrone, hrášek, špenát), ovocné šťávy a jogurt musí být 100 % ekologické;
- Nejméně 50 % hmotnosti hovězího masa musí pocházet z ekologické produkce v souladu s nařízením ES) č. 834/2007. a souvisejícími prováděcími předpisy;
- Nejméně 50 % hmotnosti drůbežího masa musí pocházet z ekologické produkce v souladu s nařízením ES) č. 834/2007. a souvisejícími prováděcími předpisy;
- Nejméně 30 % hmotnosti mléčných výrobků musí pocházet z ekologické produkce v souladu s nařízením (ES) č. 834/2007 a souvisejícími prováděcími předpisy;
- Nejméně 30 % (vyjádřeno jako procentní podíl hmotnosti z celkového množství) dodávaných rybích produktů (ryby, hlavonožci, měkkýši, korýši), a to jak čerstvých, tak mražených nebo konzervovaných, musí pocházet z ekologické akvakultury nebo z udržitelného rybolovu.

Další informace: FAO, 2015. Itálie – Město Fano podporuje krátké dodavatelské řetězce ve školních jídelnách. Řím: Organizace OSN pro výživu a zemědělství.

Cíl 1: Ekologická produkce a ochrana biologické rozmanitosti

 **TS o udržitelných vejcích:** Vejce ve skořápce dodávaná na základě této smlouvy nesmějí být označena kódem 3 („vejce od slepic chovaných v klecích“) podle nařízení (ES) č. 589/2008.

 **AC o vejcích z udržitelného chovu:** Nabídkám bude přiděleno až [X] bodů, pokud 100 % dodaných vajec nese označení 0 (tj. z ekologického chovu) nebo 1 (tj. z volného chovu) v souladu s nařízením ES č. 589/2008.

Ověření:

Uchazeči musí prohlásit, že vejce, která budou dodávat, splňují všechny platné normy týkající se dobrých životních podmínek zvířat v místě (místech) produkce. Dodavatel je povinen uvést podrobné údaje o svých dodavatelských vejec, specifikovat použité metody produkce a příslušné kódy v souladu s nařízením (ES) č. 589/2008.

 **TS o udržitelných vejcích:** Vejce ve skořápce určená k plnění smlouvy o stravovacích službách nesmějí být označena kódem 3 („vejce od slepic chovaných v klecích“) podle nařízení (ES) č. 589/2008.

 **AC o vejcích z udržitelného chovu:** Zadávací podmínky týkající se vajec z udržitelného chovu: Uchazečům bude přiděleno až [X] bodů, pokud 100 % vajec použitých k plnění smlouvy o stravovacích službách bude opatřeno označením 0 (tj. z ekologického chovu) nebo 1 (tj. z volného chovu) v souladu s nařízením ES č. 589/2008.

Osvědčená praxe: Ve školních jídelnách ve Scandicci se podávají vejce ze 100 % ekologického chovu

Od září 2022 podává město Scandicci v rámci školního stravování výhradně bio vejce. Nová smlouva o školním stravování ve Scandicci ukládá dodavatelům povinnost dodržovat nová minimální environmentální kritéria italského ministerstva životního prostředí, která zvyšují podíl biopotravin na minimálně 50 % namísto dosavadních 40 %, a navíc stanovují cíle v oblasti snižování plýtvání potravinami a vytváření větší symbiózy mezi službami školního stravování a regionálními potravinovými systémy.

Oblasti dopadu: #Dobrépodmínkyprozvířata #Zdravávýživa #Ochrana půdy #Snížení znečištění #Ochrana biodiverzity #Snížení emisí skleníkových plynů



Cíl 2: Výživová hodnota, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost

Tento cíl souvisí s výživovou výchovou. Další kritéria najdete v cíli č. 5.



Celkový cíl:

100 % potravin dodávaných na základě smluv bude možné vysledovat až k jejich původu a před podáváním budou podrobeny testům kvality a chuti. Kdykoli to bude možné, budou dodávány čerstvé a sezónní produkty, přičemž se bude brát v úvahu cena, udržitelnost, nutriční hodnota a plýtvání potravinami.



Hlavní kritéria:

🍴 **TS o nutričním složení jídel:** Jídelní lístky musí obsahovat jednu nebo více porcí ovoce a/nebo zeleniny nebo k nim musí být tyto porce podávány a musí být výživově vyvážené v souladu s [\[uvedení příslušných nutričních zdravotních pokynů\]](#).

🍎 **AC k vyšší nutriční hodnotě:** Až [\[X\]](#) bodů bude přiděleno uchazečům, kteří nabízejí potraviny na bázi celozrnných obilovin v množství převyšujícím minimální doporučený podíl stanovený v [\[uvedte příslušné národní zdravotní pokyny\]](#).

🍴 **TS o povědomí o jídle:** Informace o nutričních hodnotách a složení nabízených jídel musí být ve školních jídelnách viditelně vyvěšeny.

✅ Ověření:

Uchazeči musí předložit X příkladů nutričně vyvážených jídelníčků, které zohledňují případná dietní omezení, a musí poskytnout informace o nutričním složení těchto jídelníčků. Uchazeči musí předložit plán, jakým způsobem budou v jídelnách prezentovány informace o nutričních hodnotách a složení podávaných pokrmů, jakož i o sociálních a environmentálních dopadech těchto pokrmů. Rovněž je třeba předložit vzory dotazníků týkajících se spokojenosti s jídelníčkem.

🍴 **TS o vyvážené stravě:** Uchazeči jsou povinni dodržovat cíle týkající se nutričního složení, pokud jde o cukry, sůl a nasycené tuky, u všech jídel nabízených v jídelnách, a to v souladu s národními výživovými doporučeními.

🍴 **TS o dostupnosti potravin:** Musí být k dispozici přizpůsobená jídla pro osoby s potravinovými alergiemi nebo osoby dodržující specifické diety, které byly definovány a schváleny zadavatelem.

🍴 **AC k tématu informovanosti o potravinách:** Až [\[X\]](#) bodů bude přiděleno uchazečům, kteří se zaváží poskytovat srozumitelné informace o sociálních a environmentálních dopadech jídel podávaných v jídelnách. V zájmu neustálého zlepšování budou uchazeči studentům nabízet možnost vyjádřit své názory a poskytnout zpětnou vazbu k jídelním lístkům prostřednictvím pravidelných dotazníků.

Cíl 2: Výživová hodnota, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost

 **AC o kvalitě a chuti potravin:** Uchazeči by měli popsat svůj přístup k zajišťování a dodávání vysoce kvalitních a chutných potravin v rámci této zakázky, včetně postupů pro kontrolu kvality potravin. Na základě kvality a chuti dodávaných potravin a postupů pro zajištění těchto standardů bude uděleno až **[X]** bodů.

Ověření:

Uchazeči by měli popsat své interní postupy zajišťující kvalitu a chuť, jakož i uvést veškeré relevantní certifikáty či ocenění. Zadavatel může požadovat vzorky **[potravinářských výrobků nebo jídel, v závislosti na typu zakázky]** za účelem jejich posouzení degustační komisí.

 **AC o sezónních a čerstvých produktech:** Uchazeči by měli ve svých nabídkách nastínit, jakým způsobem zajistí dodávku potravin, které jsou a) sezónní v místě spotřeby a/nebo b) čerstvé, na rozdíl od mražených či jinak konzervovaných. Je třeba popsat přístup zvolený pro výběr těchto položek a pro zajištění jejich celkové kvality a udržitelnosti, a to spolu s odhadovaným objemem a hodnotou těchto produktů, které mají být dodány. Na základě objemu a hodnoty sezónních a čerstvých produktů, které mají být v rámci zakázky dodány, bude uděleno až **[X]** bodů.

Ověření:

Je třeba předložit seznam sezónních a čerstvých produktů, které mají být dodány v rámci této smlouvy, spolu s uvedením možných dodavatelů těchto produktů.

Poznámka:



Zadavatel může uvést odkaz na kalendář, z něhož je patrné, které potraviny jsou v místě spotřeby v daném ročním období sezónní.

CPC ohledně sezónních a čerstvých produktů:

Zhotovitel je povinen poskytnout informace o objemu a hodnotě dodávaných čerstvých a sezónních potravinářských výrobků, které musí splňovat alespoň úroveň stanovené v nabídce zhotovitele. V případě jakéhokoli nesplnění výše uvedených podmínek bude dodavatel povinen vadu odstranit ve lhůtě **[uvedený počet dnů nebo týdnů]**. Pokud dodavatel vadu v této lhůtě neodstraní, může zadavatel uplatnit následující nápravná opatření **[uvedení snížení platby nebo jiných sankcí platných podle smlouvy]**.

 **CPC o kvalitě a chuti potravin:** Zadavatel může kdykoli v průběhu trvání smlouvy provádět neohlášené kontroly kvality a chuti potravin, aby ověřil, zda jsou dodržovány standardy slíbené v nabídce. V případě, že se zjistí, že kvalita nebo chuť potravin nedosahuje požadovaných standardů, bude o tom dodavatel informován a bude povinen vadu odstranit ve lhůtě **[uvedený počet dnů nebo týdnů]**. Pokud dodavatel vadu v této lhůtě neodstraní, může zadavatel uplatnit následující nápravná opatření **[uvedení snížení platby nebo jiných sankcí platných podle smlouvy]**.

Cíl 2: Výživová hodnota, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost

Osvědčená praxe: Zvyšování podílu místních produktů v Lyonu

Při přípravě veřejného výběrového řízení na školní stravování (centrální kuchyně, která denně připravuje a rozváží 26 500 jídel) se město Lyon obrátilo na zástupce zemědělského odvětví s cílem zvýšit podíl místních produktů.

Za tímto účelem a s cílem posílit vazby mezi zemědělským odvětvím a centrální kuchyní vznikl nápad zřídit v rámci plnění smlouvy „zemědělskou komisi“. Tato komise se schází dvakrát ročně (první zasedání se konalo v červnu 2022) a jejím cílem je posílit vazby mezi zemědělci a jídelnami. Zástupci zemědělského odvětví, dodavatele stravovacích služeb a obce budou projednávat čtyři hlavní témata:

- spravedlivá cena pro všechny;
- roční plánování výroby;
- struktura a budování místních dodavatelských řetězců; a
- agroekologická transformace producentů.

Během čtyřletého trvání výběrového řízení by měl podíl místních produktů dosáhnout 20 % v okruhu 50 km a 50 % v okruhu 200 km. Společným cílem všech tří stran je posílit odolnost v oblasti zásobování potravinami prostřednictvím využívání místních produktů, přičemž úkolem komise je zajistit dosažení těchto cílů.

Více informací: Lyon, 2021. Build Back Better Plan: Food & Agriculture section. Lyon: City of Lyon / Sustainable Food Places. Available at: >> sustainablefoodplaces.org

#FoodPills o významu sezónnosti

„Sezónní produkty mají různé dopady na životní prostředí, zdraví, ekonomiku a společnost v závislosti na regionech, odkud pocházejí a kde se spotřebovávají. Sezónní produkty pěstované venku a přepravované na krátké vzdálenosti mohou mít menší dopad na životní prostředí než produkty pěstované ve sklenících nebo přepravované na dlouhé vzdálenosti.“

Sezónní zelenina se vyznačuje lepší chutí, kvalitou a cenou, což může podpořit posun nabízeného jídelního lístku směrem k vegetariánským či rostlinným variantám. Zadavatelé s mohou individuálně rozhodnout zahrnout do svých výběrových řízení kritérium sezónnosti produktů tím, že uvedou, v jakém ročním období mají být které potraviny a ápoje dodávány či nabízeny.

Více informací >> [EU GPP criteria for food, catering services and vending machines](#).

Cíl 2: Výživová hodnota, kvalita, chuť, čerstvost a sezónnost



Pokročilá kritéria

TS o sledovatelnosti potravin: Všechny potraviny a nápoje dodávané v rámci této smlouvy musí být plně sledovatelné až k místu (místům) jejich původu a musí být identifikováni všichni zprostředkovatelé mezi výrobcem a odběratelem.

Ověření:

Informace o původu všech potravin a nápojů dodávaných v rámci smlouvy a o případných zprostředkovatelích (je-li to relevantní) musí být uvedeny ve **[čtvrtletních, pololetních nebo ročních – určí zadavatel]** zprávách o plnění smlouvy.

Poznámka:

Zadavatelé jsou vybízeni ke spolupráci s dodavateli potravin již ve fázi výběrového řízení, aby se podpořilo větší využívání potravinářských výrobků z regionálních zdrojů.

CPC k sledovatelnosti potravin: Zhotovitel je povinen v **[čtvrtletních, pololetních nebo ročních – podle technických specifikací]** zprávách uvádět informace o původu všech potravin a nápojů dodávaných v rámci této zakázky a o případných zprostředkovatelích.

Ověření:

Uchazeč musí k nabídce přiložit seznam použitých přísad (čísla E), trans-mastných kyselin a nasycených mastných kyselin. Uchazeč je povinen předložit seznam složek jídel v průběhu realizace, a to předtím, než vstoupí v platnost daný jídelní cyklus, aby zadavatel mohl zkontrolovat složení jídel a v případě potřeby požádat o úpravu.

TS o zbytečných přísadách: Uchazeči musí co nejvíce omezit používání zbytečných přísad. Přidané trans-mastné kyseliny a nasycené mastné kyseliny nemají v jídle téměř žádné místo. Následující přísady by se neměly používat: barviva typu Southampton: E102, E104, E110, E122, E124, E129 a další (E171, E150c, E150d).

Osvědčená praxe: Zaměření na sezónnost ve školních jídelnách v Itálii

Italská právní úprava týkající se udržitelného zadávání veřejných zakázek na školní stravování (ministrské nařízení č. 65 ze dne 10. března 2020) ukládá dodavatelům povinnost dodávat sezónní zeleninu a ovoce v souladu s kalendářem sezónnosti přijatým Ministerstvem zemědělství, potravinářství a lesnictví (čl. 2 ministrského nařízení ze dne 18. prosince 2017 o „Kritériích a požadavcích na ekologické školní jídelny“) nebo podle kalendáře sezónních potravin přiloženého k samotnému zákonu, případně podle regionálních kalendářů sezónnosti.

Více informací: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, 2020. Decreto 10 marzo 2020, n. 65 – Adozione dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 90, 4 April 2020. Available at: >> [mite.gov.it](https://www.mite.gov.it)

Oblasti dopadu: #Zdravá výživa #Ochrana biologické rozmanitosti #Snižování emisí skleníkových plynů



Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů



Celkový cíl:

Emise skleníkových plynů související s výrobou, přepravou, spotřebou a likvidací potravin budou měřeny a postupně snižovány.



Hlavní kritéria:

TS o rostoucím podílu vegetariánských a rostlinných potravin: Nabízená jídla musí obsahovat pokrmy, které podporují konzumaci luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných výrobků a ořechů a zároveň zajišťují spotřebiteli vyvážený příjem živin. Vegetariánské a rostlinné pokrmy musí být k dispozici každý den. Alespoň jednou týdně by jídelní lístek měl sestávat výhradně z vegetariánských pokrmů, přičemž alespoň jedno jídlo by mělo být výhradně rostlinného původu.

✓ Ověření:

Uchazeči musí předložit alespoň dva příklady týdenního jídelníčku, který obsahuje nutričně vyvážená jídla splňující výše uvedené požadavky.

Osvědčená praxe: „Zeleninový čtvrtek“ v Gentu

Od roku 2009 si město Gent zajišťuje služby cateringových společností, které ve všech městských školách realizují iniciativu „Veggie Thursday“ (vegetariánský čtvrtek). V tento den školní jídelny nepodávají maso ani rybí výrobky a příležitostně pořádají pro žáky vzdělávací workshopy na témata vegetariánství, environmentální udržitelnosti a dobrých životních podmínek zvířat.

Podávaná polévka je vždy vegetariánská, pokud například není na jídelním lístku kuřecí polévka. Bílkoviny v hlavním chodu musí být buď smíšené, tedy složené z 50 % rostlinných a 50 % živočišných bílkovin, nebo musí být 100 % rostlinného původu. Pokud pokrm obsahuje 100 % živočišných bílkovin, musí být ve stejném týdnu podáván pokrm se 100 % rostlinných bílkovin. Na konci týdne se vždy snažíme dosáhnout rovnováhy 50/50 mezi rostlinnými a živočišnými bílkovinami.

Více informací: City of Ghent, 2009. Veggie Thursday – Detailed information. Bonn: ICLEI carbonn® Climate Registry. Available at: >> carbonn.org

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

 **AC o energeticky úsporných kuchyňských spotřebičích:** Na základě energetické účinnosti kuchyňských spotřebičů, které budou použity k poskytování služeb v rámci této smlouvy, bude uděleno až **[X]** bodů.

 Ověření:

Je nutné předložit seznam všech kuchyňských spotřebičů, které budou použity při poskytování sjednaných služeb, spolu s jejich energetickou třídou podle energetického štítku EU.

Poznámka:

 Toto kritérium se uplatňuje pouze v případě, že poskytovatel stravovacích služeb odpovídá za zajištění kuchyňských spotřebičů. Zadavatel musí porovnat nabídky na základě účinnosti spotřebičů uvedených uchazeči.

Osvědčená praxe: Opatření k omezení energetických ztrát ve školních kuchyních ve Fanu

Zadavatelé požadovali, aby se dodavatel zavázal vyměnit stávající žárovky ve všech kuchyních za LED žárovky nejnovější generace a nainstalovat infračervené snímače pohybu v místnostech, kde se personál nepřetržitě nezdržuje, jako jsou spíže, šatny a toalety pro zaměstnance. Všechna nová svítidla musí mít certifikaci CE, musí splňovat platné předpisy a musí být certifikována jako patřící do třídy bez fotobiologického rizika.

 **TS k tématu snižování množství odpadu:** Uchazeči musí prokázat příslušnou odbornost a zkušenosti v oblasti předcházení vzniku potravinového odpadu a jiného odpadu vznikajícího v rámci smluv o poskytování stravovacích služeb, a to v souladu s plány a cíli v oblasti předcházení vzniku odpadu.

 **TS k plánu nakládání s odpady:** Je nutné zavést plán nakládání s odpady. Cílem tohoto plánu by mělo být předcházení plýtvání potravinami, zajištění podávání přiměřených porcí jídla a zavedení tříděného sběru odpadu. Jídla se budou podávat a konzumovat v opakovaně použitelném nádobí a příborech. V jídelně a/nebo v kuchyni musí být nainstalovány samostatně označené odpadkové koše na potravinový odpad, které by měly být v souladu s místními předpisy o třídění odpadu.

 **AC k tématu zbytků jídla:** Uchazečům, kteří ve svých plánech počítají s redistribucí přebytečných potravin charitativním organizacím, potravinovým bankám a útulkům pro zvířata, bude přiděleno až **[X]** bodů.

 Ověření:

Důkazy, jako jsou popisy opatření přijatých v rámci předchozích smluv, reference, životopisy a záznamy o školení zaměstnanců v oblasti předcházení vzniku odpadů.

 Ověření:

Uchazeči předloží plán nakládání s odpady, včetně informací o odpadkových koších, které budou instalovány. Uchazeči uvedou podrobnosti o typu nádobí a příborů, které budou používány.

 Ověření:

Uchazeči musí předložit doklady o svých partnerstvích či spolupráci s organizacemi zabývajících se redistribucí přebytečných potravin a o postupech, které budou dodržovány za účelem zajištění bezpečné a efektivní redistribuce potravin.

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

CPC k nakládání s odpady: Zhotovitel je povinen předkládat pravidelné **[upřesnit: týdenní, měsíční atd.]** zprávy o objemu a povaze odpadu vzniklého v rámci této zakázky a o objemu přerozdělených zbytků potravin. Je nutné zdokumentovat konkrétní kroky přijaté za účelem snížení plýtvání potravinami a dopad těchto opatření.

Běžná metoda snižování a měření plýtvání potravinami podle Švédské agentury pro potraviny

Švédský úřad pro potraviny vydal příručku, která má pomoci kuchyním a dalším poskytovatelům stravovacích služeb při jejich úsilí o snižování plýtvání potravinami. Příručka obsahuje metody nákupu a plánování vedoucí k minimalizaci plýtvání potravinami, postupy pro nakládání s vzniklým potravinovým odpadem a také způsoby měření a sledování plýtvání potravinami za účelem získávání poznatků a dalšího rozvoje. Obsahuje rovněž přehledné seznamy opatření ke snížení plýtvání potravinami. Příručka rovněž poskytuje pokyny týkající se různých druhů potravinového odpadu, které mohou v sektoru veřejného stravování vznikat, jako je kuchyňský odpad, odpad z výdeje a zbytky na talířích.

Více informací: Swedish Food Agency (2021). Handbook for reducing food waste. Uppsala: Swedish Food Agency. Available at: >> livsmedelsverket.se

Osvědčené postupy: Snižování plýtvání potravinami v Göteborgu a Umeå

Nákup potravin, u nichž se blíží datum minimální trvanlivosti, může přispět ke snížení plýtvání potravinami. Město Göteborg a devět sousedních obcí uzavřely takovou dohodu již v rané fázi, avšak stejný postup, byť s různými variantami a dodavateli, se uplatňuje v mnoha obcích ve Švédsku.

Díky dohodě s dodavatelem specializujícím se na potraviny s krátkou dobou trvanlivosti nebo na základě smlouvy s jejich stálým velkoobchodníkem mohou kuchyně objednávat potraviny, které by jinak hrozilo, že budou vyhozeny kvůli blížícímu se datu spotřeby. Někteří dodavatelé prodávají tyto výrobky pouze ve velkých objemech, v celých nebo polovičních paletách, což někdy omezuje využití této služby pouze na kuchyně s minimálně 800 porcemi.

Obce, které tuto metodu využívají, potvrzují, že zisk nespočívá v ušetřených korunách, ale spíše v přínosu pro životní prostředí a v možnosti občas jídlům dodat ten „zlatý nádech“. Školy nemění jídelníček zcela podle sortimentu zboží s krátkou trvanlivostí, ale spíše jej mírně upravují. Například mohou nahradit plánovanou rybu filé z tresky, což je pro školní kuchyně obvykle příliš drahé. Suroviny, které si školy jinak nemohou dovolit, mohou také dodat nádech luxusu na salátovém stole, například kvalitní olivy.

Město Umeå má zavedena opatření pro potraviny s krátkou dobou trvanlivosti. Městská samospráva má uzavřenou jednu významnou smlouvu s velkoobchodníkem s potravinami. Na základě tržního dialogu vypracovává městská samospráva a velkoobchodník postup pro nakládání s produkty s krátkou dobou trvanlivosti. Pokud má velkoobchodník zboží s krátkou dobou trvanlivosti, kontaktuje oddělení odpovědné za stravovací služby a nabídne mu odkup tohoto zboží. Oddělení stravovacích služeb poté rozhodne, zda je nutné potraviny odkoupit, aby se zabránilo plýtvání potravinami.

Více informací: Umeå University (2023). Mycket mer ätbar mat kan räddas [Much more edible food can be saved]. Umeå: Umeå Universitet. Dostupné na : >> www.umu.se

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

 **Zpráva o udržitelném nízkouhlíkovém dopravním systému:** Na základě podílu vozidel s nízkými nebo nulovými emisemi, která budou použita k plnění zakázky, a také na základě plánování a logistiky vedoucích ke snížení emisí souvisejících s přepravou bude uděleno až **[X]** bodů.

 Ověření:

Je nutné předložit seznam všech kuchyňských spotřebičů, které budou použity při poskytování sjednaných služeb, spolu s jejich energetickou třídou podle energetického štítku EU

 **Související CPC:** Dopravní plán předložený v rámci výběrového řízení se stane závaznou součástí smlouvy. Dojde-li v rámci smlouvy k jakýmkoli změnám týkajícím se vozidel nebo harmonogramů dodávek, je dodavatel povinen předložit prohlášení o dopadu těchto změn na životní prostředí, přičemž tyto změny nesmějí vést ke zvýšení celkových emisí na jednotku dodaného jídla.

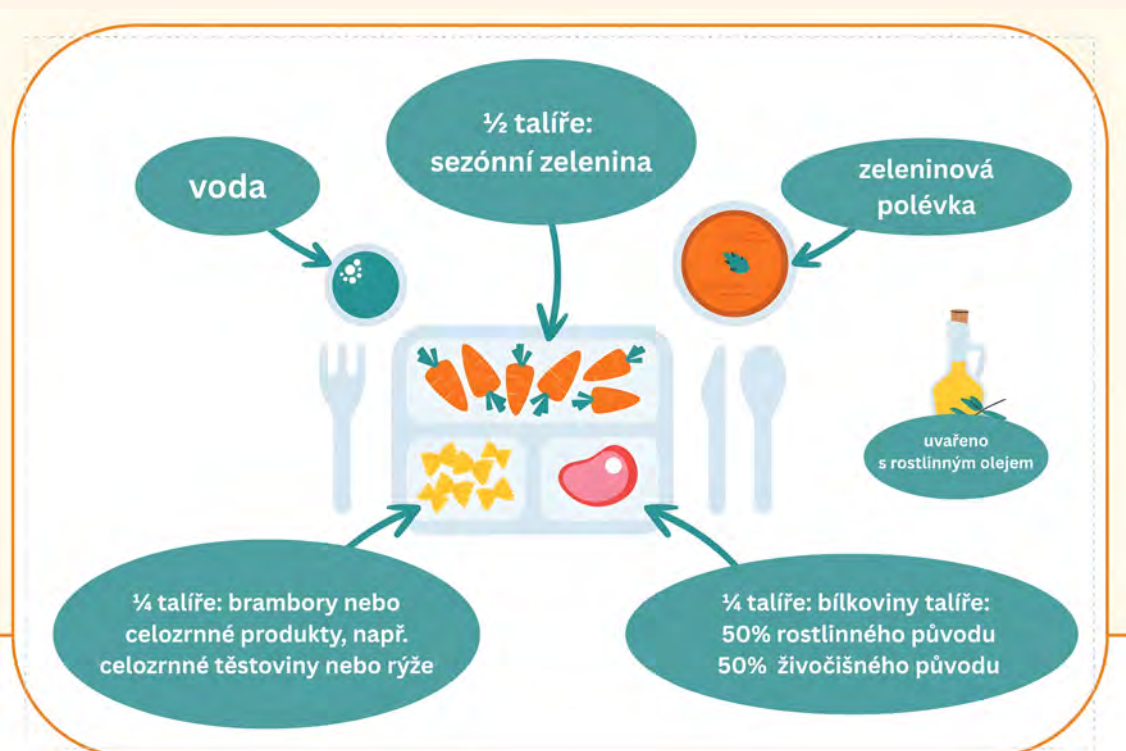
Příklad osvědčené praxe: Měření emisí skleníkových plynů v Gentu

Město Gent chce zajistit, aby stravování bylo šetrné ke klimatu, a snížit emise skleníkových plynů (GHG) související se školním stravováním. Výpočet emisí skleníkových plynů je pro obce považován za náročný úkol. Město Gent se proto připojilo k iniciativě „Cool Food Pledge“ organizace World Resource Institute, aby získalo podporu, poradenství a inspiraci ohledně toho, jak emise snížit, a aby získalo přístup k vědecké metodice pro výpočet emisí CO₂.

Město Gent, inspirované snahou nabízet více pokrmů na rostlinné bázi, se v rámci nového výběrového řízení na školní stravování rozhodlo nechat přepracovat jídelní lístky. Potenciální dodavatelé stravovacích služeb byli vyzváni, aby nabídli chutná jídla vhodná pro děti, která budou mít pozitivní dopad na životní prostředí a přispějí ke snížení uhlíkové stopy – což bylo důležité i proto, aby se předešlo běžnému pocitu, že se „musí vzdát masa“. Na základě zdravotních doporučení regionu Flandry město Gent stanovilo, že ideální oběd by měl obsahovat:

- ½ talíře: sezónní zelenina
- Zeleninová polévka
- ¼ talíře: bílkoviny, z nichž 50 % tvoří rostlinné a 50 % živočišné bílkoviny
- ¼ talíře: brambory nebo celozrnné výrobky

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů



Příklad osvědčené praxe: Měření emisí skleníkových plynů v Gentu

Od roku 2021 nabízí jídelní lístek tam, kde je to možné, možnost konzumovat 50 % rostlinných a 50 % živočišných bílkovin. V nabídce jsou klobásy, karbanátky, burgery nebo pokrmy ve formě dušeného jídla či kari, např. rybí kari s hlívu ústřičnou. Některá jídla nebyla upravena, protože nejlepší recept byl ten tradiční, ale tato jídla jsou kompenzována plně vegetariánským pokrmem. Tímto způsobem je na týdenní bázi dosaženo rovnováhy 50/50 mezi rostlinnými a živočišnými pokrmy.

Více informací: Gezond Leven (n.d.). Gezonde warme maaltijd [Healthy warm meal]. Vlaams Instituut Gezond Leven. Available at: >> gezondleven.be

Od roku 2019 se vzorky několika druhů potravin zakoupených v předchozím roce zasílají k posouzení do Ústavu pro výzkum vody. V roce 2018 bylo pro město Gent provedeno výchozí posouzení, které vykázalo 9 777 tun CO₂ e* (celkové emise skleníkových plynů související s potravinami (uhlíkové náklady)). Díky zavedení nových jídelníčků v roce 2021 dosáhlo město Gent hodnoty 5 378 tun. Úspora 4 399 tun CO₂ e odpovídá stažení 2 932 automobilů z provozu.

Více informací: World Resources Institute (n.d.). Cool Food Pledge. Washington, DC: World Resources Institute. Available at: >> coolfood.org
* CO₂e= CO₂ equivalent

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

Osvědčené postupy: sledování a kontrola dodržování sociálních a environmentálních smluvních kritérií v mateřských školách v Barceloně

Ve městě Barcelona tvoří >> **síť mateřských škol** (pro děti ve věku od 0 do 3 let) celkem 103 zařízení (přibližně 8 500 žáků), která spravuje buď Barcelonské vzdělávací konsorcium, nebo Městský institut pro vzdělávání. Tyto mateřské školy denně podávají přibližně 8 000 jídel (jak dětem, tak dospělým), včetně snídaní, obědů a odpoledních svačin připravovaných ve vlastních školních kuchyních. Za účelem usnadnění sledování a kontroly dodržování smluvních sociálních a environmentálních kritérií jsou pro každý den v týdnu sestavovány jídelníčky založené na středomořské stravě podle věkových skupin (včetně tabulky úprav pro případ nesnášenlivosti nebo specifických potřeb). To městské radě usnadňuje provádět týdenní sledování, které se uskutečňuje pomocí různých nástrojů. Jedním z nástrojů používaných pro monitorování jsou měsíční zprávy zasílané vedením školy, které hodnotí následující aspekty uvedené v bodech 1 až 5:

- Příprava / prezentace jídla
- Kvalita surovin
- Poměr velikosti porcí k počtu žáků
- Čistota a zdravotní;
- Komunikace mezi koordinátorem/vedoucím, firmou a školou
- Řešení mimořádných situací a obměna kuchyňského nádobí a strojního vybavení

Stejně tak bylo sledováno povinné splnění (ano či ne) dané služby, a to včetně:

- Čerstvá zelenina
- Ryby (hekk, mořský ďas a/nebo treska)
- Denní dávka chleba
- Olivový olej extra panenský
- Polovina salátu
- Dodržuje se stanovený rozvrh

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

Osvědčené postupy: sledování a kontrola dodržování sociálních a environmentálních smluvních kritérií v mateřských školách v Barceloně

Kromě toho jsou každý měsíc náhodně vybírány a kontrolovány dodací listy všech produktů doručených do různých škol, aby bylo možné zajistit kontrolu nad všemi šaržemi a dodavateli. Tento nástroj umožňuje zajistit dodávky čerstvých, ekologických a místních produktů (do 200 km).

Výhodou tohoto monitorovacího systému je, že služby hodnotí samotné školy. Díky tomu se případné neshody rychle odhalí a společnost je vyzvána k jejich nápravě. Kontrola dodacích listů rovněž umožňuje ověřit, zda nebyly přijaty produkty, které neodpovídají nabídce. Neshody mohou pro společnost znamenat sankce.

Více informací: Ajuntament de Barcelona. (n.d.). Healthier and more sustainable school canteens. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Available at: >> barcelona.cat

TS k přístupu k bezplatné vodě z kohoutku: Uchazeči musí zajistit volný přístup k pitné vodě z vodovodu (pokud je možné zajistit dodávku nebo přístup k bezpečné pitné vodě z vodovodu) a poskytovat pitnou vodu ke konzumaci během jídla, aby podpořili zdravé pitné návyky a zabránili používání plastových lahví a nápojů slazených cukrem.

✓ Ověření:

Nabídky musí obsahovat plán, jak zajistit každodenní přístup k pitné vodě a její dostupnost v prostorách školy, včetně sportovních zařízení a společných prostor. Navrhované umístění a instalační plán míst pro pití vody by měly být podrobně popsány.

AC k otázce přístupu k pitné vodě z vodovodu zdarma:

Za účelem zvýšení spotřeby vody z vodovodu budou uchazečům, kteří navrhnou instalaci bezplatných „pítka“ v areálu školy, přiděleny body až do výše [\[X\]](#).

Osvědčená praxe: „Pitná voda ve školách“ ve Vídni

Tři čtvrtiny vídeňských základních škol a polovina vídeňských středních škol jsou již „školami vody“. Čerstvá voda z kohoutku se pije v různých prostorách školy, včetně tříd a při sportovních aktivitách venku. Učitelé povzbuzují žáky k pití vody a školy, které mají zájem podpořit iniciativu „Pitná voda ve školách“, mohou od města získat bezplatnou podporu, která zahrnuje: individuální poradenství, školení pro učitele a komplexní „balíček o vodě“ s materiály pro výuku přizpůsobenými různým věkovým skupinám.

Projekt „Pitná voda ve školách“ vznikl díky podpoře organizací Wiener Gesundheitsförderung, Fonds Gesundes Österreich, Wiener Wasser (MA 31) a Odboru školství města Vídně. Projekt je realizován prostřednictvím poradenské společnosti Gutessen. Projekt „Pitná voda ve školách“ byl v prosinci 2019 oceněn Spolkovým ministerstvem školství, vědy a výzkumu jako vynikající vzdělávací iniciativa pro Rakousko v rámci Světového akčního programu UNESCO „Vzdělávání pro udržitelný rozvoj“.

Více informací: Stadt Wien (n.d.). Trinkwasser in Schulen [Drinking water in schools]. Vienna: Stadt Wien – Wiener Wasser. Available at: >> wien.gv.at

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů



Pokročilá kritéria

TS o monitorování emisí skleníkových plynů: Uchazeči musí nastínit svůj přístup ke sledování emisí skleníkových plynů souvisejících se zakázkou, včetně výroby, přepravy, spotřeby a likvidace potravin. Během počátečního [šest až dvanáct měsíců – období určí zadavatel] trvání zakázky bude dodavatel povinen měřit skutečné emise skleníkových plynů v rámci zakázky, které budou tvořit výchozí hodnotu pro budoucí snižování emisí.

Ověření:

Informace o původu všech potravin a nápojů dodávaných v rámci smlouvy a o zapojených zprostředkovatelích (je-li to relevantní) musí být uvedeny ve **[čtvrtletních, pololetních nebo ročních – určí zadavatel]** zprávách o plnění smlouvy.

Osvědčená praxe: Žebříček výkonnosti v oblasti CO₂

„CO2 Performance Ladder“ je certifikační program určený pro organizace, které se zavázaly ke snižování svých emisí skleníkových plynů. Certifikát má různé úrovně podle dosažených výsledků v oblasti snižování emisí CO₂, které lze využít k získání přiměřené výhody při účasti ve výběrových řízeních. Uchazeči deklarují své cíle v oblasti snižování emisí CO₂ (což se promítá do jedné z úrovní tohoto programu).

Využití „CO2 Performance Ladder“ jako nástroje pro zadávání veřejných zakázek je v Nizozemsku a Belgii poměrně běžné. Zajímavý příklad využití tohoto nástroje v potravinářském sektoru představuje Rijkswaterstaat, výkonná agentura nizozemského ministerstva infrastruktury a vodního hospodářství. Od roku 2019 Rijkswaterstaat využívá žebříček CO2 Performance Ladder při výběrových řízeních na dodávku prodejných automatů pro několik vládních orgánů,

V roce 2020 agentura zavedla kritéria týkající se zkrácení dodavatelského řetězce a vyplacení spravedlivé ceny zemědělcům za dodávky kávy. Kromě toho zvýšila úroveň odměn v závislosti na výkonnosti v oblasti emisí CO₂. Jelikož se jednalo o osmiletou smlouvu, uchazeči měli pocit, že mají dostatek času na to, aby dosáhli nejvyšší úrovně výkonnosti.

Více informací: SKAO – Stichting Klimaatvriendelijk Aanbesteden & Ondernemen (2020). CO₂ Performance Ladder: A certification scheme for sustainable procurement. Utrecht: SKAO. Available at: >> co2-prestatieladder.nl

Rijkswaterstaat (2019). Sustainable Procurement: CO₂ Performance Ladder in catering and vending machine tenders. The Hague: Rijkswaterstaat, Ministry of Infrastructure and Water Management. Available at: >> rijkswaterstaat.nl

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plyn

AC o inovativních přístupech ke snižování emisí skleníkových plynů u podávaných jídel: Nabízená jídla musí obsahovat možnosti, které podpoří konzumaci luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných výrobků a ořechů a zároveň zajistí spotřebiteli vyvážený příjem živin. Třikrát týdně by hlavní nabídka jídelního lístku měla být vegetariánská a/nebo bohatá na rostlinné složky.

Vegetariánské a rostlinné varianty musí být k dispozici každý pracovní den. Nabízená jídla musí zahrnovat možnosti, které byly vytvořeny speciálně za účelem co největšího snížení uhlíkové stopy. Například nabídka receptů využívajících nedokonalé plody a zeleninu, vaření od kořene po stonek a uplatňování metod cirkulární ekonomiky, včetně sušení, konzervování, zrnění, uchovávání a marinování, s cílem zabránit plýtvání potravinami a zvýšit recyklovatelnost zbytků. Až [X] bodů bude uděleno uchazečům, kteří nabídnou jídelní lístky připravené ze sezónních surovin s cílem vytvořit pokrmy, které odpovídají chuťovému profilu daného ročního období. Dále bude až [X] bodů uděleno uchazečům, kteří navrhnou sestavení jídelního lístku kombinujícího suroviny živočišného a rostlinného původu, které podnítí smyslové zážitky, včetně nových textur a chutí.

✓ Ověření:

Nabídky musí obsahovat plán, jak zajistit každodenní přístup k pitné vodě a její dostupnost v prostorách školy, včetně sportovních zařízení a společných prostor. Navrhované umístění a instalační plán míst pro pití vody by měly být podrobně popsány.

Osvědčená praxe: Hybridní stravování v Umeå

Ve školách v Umeå se všem žákům podávají denně dvě jídla. Každý den je jedno z nich vegetariánské a jeden den v týdnu jsou vegetariánská obě jídla. Kromě toho je jednou týdně jednou z možností, které mají žáci k dispozici, vždy ryba. Při podávání masových pokrmů bylo vyvinuto mnoho receptů, které do sestavení jídelníčku zahrnují více zeleniny. Například omáčka z mletého masa obsahuje jak čočku, tak mrkev, které nahrazují hovězí maso. Opatření zaměřená na nahrazení masa větší nabídkou zeleniny zajišťují, že školní jídelničky jsou pestré z hlediska výběru surovin a zároveň ekologičtější a výživnější.

Každé jídlo podávané ve školách je rovněž vyhodnoceno z hlediska dopadu na klima v rámci centrálního systému stravovacích údajů pomocí klimatických výpočtů. Jídla jsou průběžně sledována a vyhodnocována, aby obec mohla sledovat svou uhlíkovou stopu, přičemž zvláštní pozornost je věnována obědům.

Více informací: Umeå kommun (2015). Climate and food: Strategies, tips and recipes for more sustainable food. Umeå: Umeå Municipality. Available at: >> umea.se

Nordström, K. (2014). Vegetariska dagar i skolor och förskolor i Umeå kommun – möjligheter och hinder [Vegetarian days in schools and preschools in Umeå Municipality – opportunities and obstacles]. Umeå: Umeå universitet. Available at: >> divaportal.org

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plynů

  **Navrhované pokročilé kritérium pro měření emisí skleníkových plynů:** Až **[X]** bodů bude přiděleno uchazečům, kteří se zaváží měřit emise skleníkových plynů vznikající v rámci zakázky (Scope 1, 2 a případně 3) a tyto emise v průběhu trvání zakázky snižovat. Zhotovitel by měl v jídelnách zpřístupnit veřejnosti informace o uhlíkové stopě různých variant jídelního lístku, a to vzdělávacím a kreativním způsobem, aby podpořil volbu jídel s nižšími emisemi uhlíku.

Ověření:

Uchazeči musí uvést metodiku, software nebo webové nástroje, které budou v rámci zakázky použity k výpočtu emisí skleníkových plynů, a způsob, jakým budou získávány potřebné vstupní údaje. Je třeba uvést příklad **[potravinového výrobku nebo jídla – specifikuje zadavatel na základě typu zakázky]**. Je třeba předložit příklady letáků, plakátů a dalších vzdělávacích materiálů propagujících recepty šetrné k klimatu.

  **AC k tématu snižování množství odpadu:** Na základě konkrétních opatření navržených uchazeči ke snížení množství odpadu v rámci činností vyplývajících ze smlouvy bude uděleno až **[X]** bodů. Může se například jednat o:

- instalaci zařízení na kompostování organického odpadu přímo na místě;
- minimalizaci odpadu vznikajícího při přípravě, vaření, skladování a podávání potravin a jídel;
- plán školení zaměstnanců v oblasti minimalizace a nakládání s odpady.

Ověření:

Uchazeči musí předložit doklady o svých postupech v oblasti nákupu, skladování, přípravy pokrmů, plánování jídelníčku, podávání jídel a nakládání s odpady. Tyto doklady musí obsahovat popis způsobů, jakými bude plán prevence plýtvání potravinami sdělen hostům. Uchazeči musí uvést podrobnosti o školení personálu včetně časového harmonogramu.

  **AC k udržitelným obalům:** Na základě udržitelnosti obalů, které budou použity k dodání předmětu zakázky, bude uděleno až **[X]** bodů. Při výběru vhodných udržitelných obalů by uchazeči měli uplatňovat zásady hierarchie nakládání s odpady, přičemž nejvyšší prioritou je předcházení vzniku odpadů, to zahrnuje i předcházení plýtvání potravinami prostřednictvím vhodného balení. Je třeba se vyvarovat nadměrnému balení, které nepřináší žádnou přidanou hodnotu pro uchování potravinářských výrobků. Je třeba se vyvarovat plastů na jedno použití a tam, kde je to možné, by měly být nabízeny biologicky rozložitelné alternativy.

Ověření:

Uchazeči musí uvést, jaké druhy obalů budou v rámci zakázky používány a zda budou biologicky rozložitelné, recyklované, znovu použité nebo jinak zlikvidované. Nestačí pouze uvést, že obaly jsou biologicky rozložitelné nebo znovu použitelné, pokud neexistuje plán, jak bude tento postup v rámci zakázky realizován. Uchazeč musí zajistit dodržování všech platných právních předpisů týkajících se obalů a odpadů, včetně směrnice EU o obalech a obalových odpadech (PPWD).

Cíl 3: Snížení emisí skleníkových plyn

|| CPC o snižování množství odpadu a udržitelných obalech: Zhotovitel je povinen předkládat pravidelné **[upřesnit: týdenní, měsíční atd.]** zprávy o objemu a povaze odpadu vzniklého v rámci zakázky a o nakládání s různými druhy odpadu, včetně potravinového odpadu a obalů. Je nutné zdokumentovat konkrétní kroky přijaté za účelem snížení množství odpadu a obalů, jakož i dopad těchto opatření. V případě, že závazky přijaté v rámci výběrového řízení nebyly splněny, může zadavatel přijmout opatření, včetně **[upřesnit nápravná opatření – KPI, finanční sankce atd.]**.

Osvědčená praxe: Výdejníky vody s mikrofiltrováním ve Fanu

S cílem omezit množství plastů a obalů souvisejících se spotřebou balené vody zavedlo město Fano jídelny vybavené výdejníky vody s certifikovaným filtrem. Kromě toho se v mateřských školách minerální voda podává výhradně ve skleněných lahvích a plastové lahve jsou zakázány.

Oblasti dopadu: #SníženíEmisíSkleníkovýchPlynů #ZdraváStrava #SníženíPlýtváníPotravinami #NízkouhlíkováDoprava



Cíl 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti



Celkový cíl:

Zajistit, aby všechny děti školního věku měly přístup ke zdravým potravinám a aby přebytečné potraviny byly sociálně přijatelným způsobem přerozdělovány znevýhodněným komunitám.



Hlavní kritéria:

TS k tématu přístupu k výživným jídlům: Uchazeči musí zajistit, aby nutriční složení jídel nabízených ve školách odpovídalo doporučenému dennímu příjmu energie, jak je stanoveno v národních výživových doporučeních pro zdravé stravování, a aby obsahovalo velký podíl zeleniny, ovoce, ořechů, celozrnných výrobků a luštěnin. Uchazeči musí zajistit, že vypracují plán zapojení a komunikace s cílem zvýšit účast žáků na konzumaci školních jídel, přičemž zvláštní důraz musí být kladen na potřeby žáků, kteří mohou čelit potravinové nejistotě.

✓ Ověření:

Uchazeči musí prokázat, jak splní požadavky na energetický příjem, a to předložením plánu nutričně vyvážených jídel. Součástí tohoto plánu musí být doklad o široké škále výběru potravin, včetně vegetariánských jídel, která zahrnují energeticky vydatné zdravé svačiny, jako jsou ořechy (je třeba uvést konkrétní druhy), u nichž je riziko alergických reakcí minimální nebo nulové,

TS k tématu přístupu k výživným jídlům:

Zhotovitel je povinen předkládat pravidelné **[upřesnit: týdenní, měsíční atd.]** zprávy o nutričním složení podávaných a spotřebovaných jídel (s přihlédnutím k plýtvání potravinami) a o dopadu opatření přijatých za účelem zvýšení účasti studentů a řešení problému nedostatečného zajištění potravin. V případě, že závazky přijaté v rámci výběrového řízení nebyly splněny, může zadavatel přijmout opatření, včetně **[upřesnit nápravná opatření – klíčové ukazatele výkonnosti, finanční sankce atd.]**.

✓ Ověření:

Uchazeč musí v rámci nabídky předložit akční plán pro redistribuci potravin. Ve fázi plnění zakázky je dodavatel povinen průběžně poskytovat podrobné informace o provádění tohoto plánu redistribuce, včetně objemů redistribuované zeleniny, ovoce a dalších potravinářských výrobků.

TS k tématu přerozdělování potravin: Uchazeči musí předložit akční plán pro redistribuci potravin. Podle tohoto plánu budou přebytečné potraviny (neskonzumované v jídelnách) bezplatně redistribuovány neziskovým organizacím se sociálním posláním, které bojují proti potravinové chudobě, jako jsou například potravinové banky. Bezplatná redistribuce musí být zajištěna bezpečným způsobem v souladu s předpisy a pokyny v oblasti bezpečnosti potravin. Potravinový odpad může být redistribuován do útulků pro zvířata nebo shromážděn za účelem kompostování či zpracování na biopaliva.

Cíl 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti

!! **CPC týkající se redistribuce potravin:** Zhotovitel je povinen předkládat pravidelné *[upřesnit: týdenní, měsíční atd.]* zprávy o redistribuci potravin v rámci této zakázky. Pokud nebyly splněny závazky uvedené v nabídce, může zadavatel přijmout opatření, včetně *[upřesnit nápravná opatření – KPI, finanční sankce atd.]*.

Osvědčené postupy: Postupy při přerozdělování potravin v Irsku

Irská národní kritéria GPP pro stravovací služby obsahují následující smluvní ustanovení týkající se redistribuce potravin a nápojů:

Zhotovitel zajistí redistribuci přebytečných potravin následujícím způsobem:

- contact kontaktování místních charitativních organizací nebo jiných subjektů, které sbírají přebytečné potraviny a distribuují je v místním měřítku;
- zavedení postupů pro sběr potravin, které stanoví organizace;
- sledování a udržování chladicího řetězce u tepelně upravených výrobků podle pokynů organizace. To musí být prováděno v souladu s >> Pokyny pro darování potravin vydanými Irským úřadem pro bezpečnost potravin.

Zhotovitel je povinen vést záznamy o rozdělování potravin.

VYSVĚTLUJÍCÍ POZNÁMKA: Zadavatelé a uchazeči mohou rovněž využít >> pokyny EU týkající se darování potravin.

V Irsku se redistribucí potravin zabývá řada charitativních organizací a sociálních podniků, jako je například >> FoodCloud.

Osvědčená praxe: Zbytky školních obědů se v Halmstadu rozdělují jako „klimatické potravinové balíčky“

V obci Halmstad (na jihozápadě Švédska) se prodávají zbytky jídla z oběda, které nelze uchovat. Cena za takové jídlo činí 35 švédských korun (přibližně 3,5 EUR) a lze ji uhradit prostřednictvím služby Swish (digitální platební metoda); tyto balíčky se prodávaly v roce 2021. Existují různé způsoby prodeje klimatických krabiček s jídlem. Některé školy nabízejí jídlo zaměstnancům přímo ve výdejní lince. Existují také školy a mateřské školy, které jídlo zabalí, ochladí a prodají následující den. Mezi obce, které nabízejí obědy v klimatických krabičkách, patří obec Bollnäs a obec Sandviken.

Další informace: Landsbygdsnätverket (2022). Prodej „klimatických krabiček“ – způsob, jak snížit plýtvání potravinami v Halmstadu [odpad v Halmstadu]. Landsbygdsnätverket, MatTanken. Dostupné na: >> landsbygdsnätverket.se

Cíl 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti



Pokročilá kritéria

AC o snižování nerovností v oblasti výživy (programy potravinové pomoci): Až [X] bodů bude přiděleno uchazečům, kteří se zaváží k realizaci programů potravinové pomoci ve školách, jako jsou kluby snídání nebo zavedení programů sdílení potravin, s cílem pomoci žákům získat přístup ke zdravým potravinám diskretním a společensky přijatelným způsobem.

✓ Ověření:

Uchazeči musí popsat programy potravinové pomoci, které v rámci smlouvy zavedou, a jejich očekávaný dopad z hlediska snižování nerovnosti v přístupu k potravinám a potravinové chudoby. Realizace navrhovaných programů, pokud je zadavatel schválí, bude součástí smluvních podmínek.

AC o snižování nerovností v oblasti výživy (celoškolský přístup k výživě): Za návrhy zaměřené na zavedení celoškolského přístupu ke stravování (WSFA) nebo ekvivalentní metody na podporu zdravého stravování v nejzranitelnějších komunitách bude uděleno až [X] bodů. Může se například jednat o výuku dětí v oblasti vaření, plánování rozpočtu na jídlo a zřizování školních zahrad pro pěstování potravin.

✓ Ověření:

Uchazeči by měli ve svých nabídkách nastínit, jak hodlají výše uvedené splnit, a uvést dabei časový harmonogram a zdroje, které na tento účel vyčlení. Realizace navrhovaných činností, pokud je zadavatel schválí, se stane součástí smluvních podmínek.

AC o snižování nerovností v oblasti výživy (školení):

Až [X] bodů bude přiděleno uchazečům, kteří nabídnou školicí programy pro zaměstnance a členy školního kolektivu zaměřené na problematiku potravinové chudoby ve školách. Cílem těchto školení musí být poskytnutí konkrétních informací o počtu žáků, kteří potřebují potravinovou pomoc, a praktických kroků, které pomohou při plánování a sestavování rozpočtu pro programy potravinové pomoci, včetně marketingu a komunikace.

✓ Ověření:

Uchazeči musí předložit podrobný akční plán pro přípravu a realizaci školení a uvést zdroje, které na tento účel vyčlení. Realizace navrhovaných programů, pokud je zadavatel schválí, se stane součástí smluvních podmínek.

Kritéria AC týkající se snižování nerovností v přístupu k potravinám (technologie umožňující přístup k potravinám):

Body budou přiděleny uchazečům, kteří se zaváží zavést mechanismus, jako je například online platforma nebo mobilní aplikace, který umožní sociálně ohroženým žákům žádat o přebytečné jídlo za zachování naprosté důvěrnosti.

✓ Ověření:

Uchazeči musí popsat navrhovaný mechanismus, časový harmonogram jeho zavedení a zdroje, které na něj budou vyčleněny. Zavedení navrhovaného mechanismu, pokud jej zadavatel schválí, bude součástí smluvních podmínek.

Cíl 4: Snížení potravinové chudoby a nerovnosti

Osvědčená praxe: Boj proti plýtvání potravinami a potravinové nejistotě v Sant Esteve Sesrovires

Mentali je program, který vznikl v roce 2017, když městská rada v Sant Esteve Sesrovires přišla s návrhem najít způsob, jak omezit plýtvání potravinami a potravinovou nejistotu, jelikož zjistila, že ve městě žijí skupiny lidí, které se nacházejí ve zranitelné situaci.

Tento program bojuje proti plýtvání potravinami prostřednictvím školních jídelen a snaží se dodávat hoto-vá jídla lidem v tíživé situaci. Jak uvedli, od zahájení pro-jektu rozdali celkem 17 725 porcí, z nichž mělo prospěch 111 lidí. Jedná se o pokrokovou solidární iniciativu v regionu Baix Llobregat i L'Hospitalet (v Katalánsku), která je realizována díky zapojení škol, rodin, provozovatelů jídelen, dobrovolníků a městské rady.

Společnost provozující školní jídelnu má na starosti infrastrukturu pro skladování potravin a další organizace spolupracuje tím, že poskytuje potřebný materiál, aby bylo zajištěno, že se potraviny dostanou k přijímající rodině v nejlepším stavu z hlediska výživové hodnoty a bezpečnosti potravin, a to vždy v souladu s doporučeními a hygienickými požadavky zdravotního odboru Katalánské autonomní vlády (Generalitat de Catalunya). Každý kontejner je označen štítkem, na kterém je uveden původ potravin, název pokrmu, datum spotřeby a informace o správném způsobu konzumace. O sběr potravin se starají dobrovolníci, a to jednou nebo dvakrát za pět dní. Samotnou distribuci potravin zajišťuje městská rada. Během lockdownu projekt Mentali pokračoval v činnosti a přispíval k zvyšování povědomí o snižování potravinové chudoby a posilování sociálního začlenění.

Další informace: Elllobregat. (8. června 2022). Společnost Mentali se podařilo snížit plýtvání potravinami tím, že rozdala téměř 18 000 porcí jídla. Elllobregat. Dostupné na: >> elllobregat.com

Program proti plýtvání potravinami MENTALI slaví sedm let, 25 000 uvařených jídel Sant Esteve Sesrovires. Vilapress. Dostupné na: >> vilapress.cat

Oblasti, na které má projekt dopad: #ZeroHunger, #FoodWaste, #FoodJustice



Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice



Celkový cíl:

Zajistit, aby se výuka o výživě stala nedílnou součástí školního stravování, a to zejména prostřednictvím aktivit zaměřených na zdravé stravování jakožto vzdělávacího zážitku, do kterého se aktivně zapojují žáci, učitelé i širší školní komunita.



Hlavní kritéria

 **Certifikát AC v rámci programu „Whole School Food Approach“ nebo ekvivalentní certifikát: „Celoškolský přístup ke stravování“** je metoda zaměřená na rozvoj zdravé a udržitelné stravovací kultury ve školách a v jejich okolí. Nabídkám, které se zaváží k uplatňování celoškolského přístupu ke stravování nebo k rovnocennému přístupu, jenž řeší následující oblasti, bude přiděleno až **[X]** bodů:

- zatraktivnění prostředí školního stravování pro žáky i zaměstnance, aby se všichni mohli seznámit s principy udržitelného výběru potravin;
- podpora škol při začleňování tématu zdravého a udržitelného stravování do různých školních předmětů pro různé věkové skupiny (např. pedagogické poradenství, výměna kurzů a nástrojů mezi školami, inspirace od jiných škol).

Poznámka:



Body budou přiděleny uchazečům, kteří se zaváží podporovat školy při plnění alespoň bronzových kritérií stanovených v **>> přístupu WSFA** nebo při získání rovnocenné certifikace od třetí strany. Bronzová kritéria musí být splněna ve všech čtyřech pilířích uvedených v WSFA, a to konkrétně: PILÍŘ A: Politika a vedení; PILÍŘ B: Strava a udržitelnost; PILÍŘ C: Vzdělávání a učení; PILÍŘ D: Komunita a partnerství

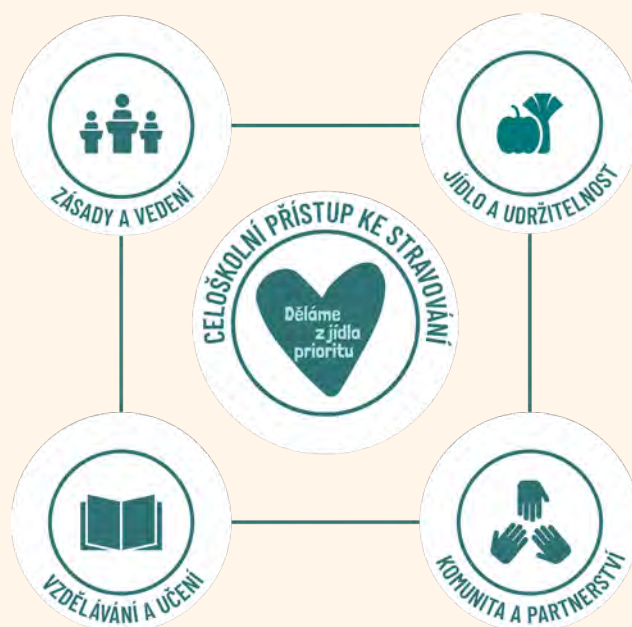
Ověření:

Uchazeči musí popsat svůj přístup k splnění alespoň bronzových kritérií stanovených v WSFA nebo ekvivalentní certifikace od třetí strany a předložit časový harmonogram a akční plán pro realizaci, jakož i zdroje, které na tento účel vyčlení.

Celoškolský přístup ke stravování

Cíl 5 („Výchova k zdravému stravování, potravinová kultura, kulinářské tradice“) vychází z přístupu „Whole School Food Approach“ (WSFA) – metodiky založené na vědeckých poznatcích, jejímž cílem je rozvíjet zdravou a udržitelnou potravinovou kulturu ve školách i v jejich okolí. Tento přístup WSFA vnímá školy jako hnací sílu širší transformace potravinového systému prostřednictvím propojení výživných školních jídel, výchovy k zdravému stravování a aktivního zapojení místní komunity.

Tento přístup spojuje zlepšení školního stravování a stravovacího prostředí s praktickou výukou, zapojením žáků a učitelů a silnou angažovaností rodin, zemědělců, podniků a aktérů občanské společnosti. Propojením stravování s učením si klade za cíl nejen fyzicky vyživovat děti, ale také jim poskytnout znalosti, dovednosti a zkušenosti, které podporují zdravější stravovací návyky a přispívají k udržitelnosti v rámci celé komunity.



- **(1) Oddělení politiky a vedení** zajišťuje, aby se zdravé a udržitelné stravování stalo nedílnou součástí školních hodnot, každodenních postupů a plánování, a to za podpory všech příslušných zúčastněných stran.
- **(2) Program „Stravování a udržitelnost“** se zaměřuje na bezpečné a příjemné prostory pro stravování a na poskytování chutných a vyvážených jídel a nápojů, které se – pokud je to možné – řídí kritérii udržitelnosti.
- **(3) Program „Vzdělávání a učení“** kombinuje teoretické a praktické zážitky, jako je vaření, zahradničení, návštěvy farem, ochutnávky a kontroly plýtvání potravinami, a pomáhá tak dětem utvářet trvalé a zodpovědné stravovací návyky.
- **(4) Oddělení pro komunitu a partnerství** rozšiřuje tento přístup i mimo školní prostředí prostřednictvím spolupráce s rodinami, místními subjekty působícími v potravinářství a sousedskými organizacemi s cílem podporovat zdravější a udržitelnější stravovací návyky v celé širší komunitě.



Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice

Osvědčená praxe: Milánský přístup ke zvyšování povědomí o výživě ve školách

Milánský poskytovatel stravovacích služeb, společnost Milano Ristorazione, zveřejňuje seznam surovin a jídelní lístky na svých webových stránkách; navíc je tento jídelní lístek dvakrát ročně rozdáván všem žákům ve škole v souvislosti se sezónní obměnou jídelníčku. Tento jídelní lístek sestává z týdenních receptů a obsahuje také návrhy na večeři a užitečné informace pro rodiny ohledně zdravé výživy, udržitelných postupů k předcházení plýtvání potravinami, informace o kvalitě surovin a o poskytovaných službách. Více informací najdete >> [zde](#) (v italštině).

Od roku 2021 vydává město Milán ve spolupráci s organizací Milano Ristorazione vzdělávací sadu pro děti, která se každoročně rozdává v posledním školním týdnu s cílem zvýšit povědomí dětí a rodin o zdravé výživě a správných postupech v boji proti plýtvání potravinami. Tyto sady jsou k dispozici (v italštině) [zde](#):

- >> **'Una mela al giorno'** („jablko denně“)
- **'A tavola senza sprechi'** („stůl bez odpadu“) >> **vydání pro mateřské školy** a >> **vydání pro základní školy**.

 **AC o plánování jídel:** Až **[X]** bodů bude uděleno nabídkám, které navrhuji plánování stravování na základě spolupráce mezi dodavateli potravin, kuchaři, dietology a školami, prokazují rozmanitost sezónních surovin zahrnutých do jídelníčku a využívají kreativní kuchařské techniky či způsoby podávání, které zachovávají a zvyšují nutriční kvalitu potravin. To by mělo zahrnovat alespoň dvě porce čerstvé zeleniny/ovoce na jedno jídlo a **[X]** % sezónních potravin, **[X]** % bioproduktů, **[X]** % rostlinných jídel a **[X]** % produktů s certifikátem fair trade.

Poznámka: 

Příslušné procentní sazby a způsob jejich výpočtu na základě počtu, hmotnosti, objemu nebo hodnoty potravinářských výrobků musí stanovit zadavatel.

Ověření:

Uchazeč musí prokázat schopnost poskytovat vzdělávací a pedagogickou podporu při plánování a přípravě jídelníčku se zaměřením na sezónnost, regionální charakter, nutriční hodnotu, chuť, důkladné zaškolení kuchyňského personálu, ochutnávky receptů, workshopy a programy, které posilují vztahy mezi různými aktéry v potravinovém systému.

 **AC o zdravých svačinách:** Až **[X]** bodů bude přiděleno uchazečům, kteří nabídnou přístup ke zdravým svačinám mezi jídly, jako jsou sušené ovoce, ořechy (v souladu s pokyny týkajícími se alergií) a semínka, syrová zelenina a čerstvé ovoce.

Ověření:

Uchazeč musí na příkladu plánu jídelníčku prokázat, že mezi hlavními jídly jsou zařazeny zdravé svačiny.

Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinařské tradice

Osvědčená praxe: Iniciativa „Ovoce v dopoledních hodinách“ v milánských základních školách

„Dopolední ovoce“ je iniciativa, kterou v rámci milánské potravinové politiky vyvinula společnost Milano Ristorazione, veřejná společnost spravující školní jídelny.

Cílem této iniciativy je zlepšit stravovací návyky školáků tím, že podporuje konzumaci ovoce jako dopolední svačiny. Program „Frutta a metà mattina“ byl vytvořen s cílem bojovat proti dětské obezitě, která se v posledních 20 letech stává stále závažnějším problémem, a podporovat zdravé návyky a životní styl. Konzumace ovoce dopoledne zároveň umožňuje omezit plýtvání

V neposlední řadě distribuce ovoce jako svačiny umožňuje snížit finanční zátěž sociálně slabých rodin, které mohou mít potíže se zajištěním zdravé stravy pro své děti. První pilotní projekt byl zahájen v červnu 2016 a zapojilo se do něj přibližně 30 základních škol a 4 000 dětí. Projekt se nyní stal běžnou praxí v přibližně 50 základních školách ve městě, přičemž se zaměřuje zejména na sociálně znevýhodněné čtvrti. Přidanou hodnotou projektu je jeho integrace do školského systému, díky níž je možné oslovit neustále rostoucí počet dětí.

Další informace: Město Milán (2019). Milánský pakt o městské potravinové politice: Naráč o udržitelném rozvoji – Milán 2019. Milán: Comune di Milano. Dostupné na:>> milanurbanfoodpolicypact.org

AC o regionálních kulinařských tradicích: Až [X] bodů bude přiděleno nabídkám, jejichž cílem je zvýšit povědomí spotřebitelů o regionálním gastronomickém dědictví tím, že alespoň jednou týdně nabídnou menu sestavené tak, aby obsahovalo jeden nebo více regionálních tradičních receptů, které jsou součástí gastronomického dědictví oblasti, do níž se dodávky realizují. Může se jednat o podávání tradičních a místně přizpůsobených odrůd, zejména ovoce a zeleniny, chovných plemen zvířat a/nebo mléčných výrobků, které jsou vyráběny pomocí výrobních metod a zpracovatelských technik běžných v daném regionu.

✓ **Ověření:**

Uchazeči by měli uvést několik příkladů jídelních lístků obsahujících regionální a sezónní tradiční recepty. Měli by popsat postupy, které používají při sestavování těchto jídelních lístků a při zajišťování surovin pro ně, a také při zajišťování jejich vysoké kvality.

Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice

Příklad osvědčené praxe: Propagace kulturního dědictví prostřednictvím gastronomie v Nuoru

Jídlo je komunikační prostředek, který v sobě nese řadu sociálních a kulturních hodnot. Konzumace určitých pokrmů představuje způsob, jakým vyjadřujeme, kým jsme a jaká je naše kultura. Z tohoto důvodu je důležité propagovat jídlo a recepty mezi

nejmladšími, abychom zachovali a ocenili naše tradice. V technických specifikacích služeb naší školní jídelny navrhuje dodavatel osm tematických jídelníčků s produkty CHOP a CHZO (tj. chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení) a recepty z naší tradice, se zvláštním zřetelem na tradiční sváteční menu. V rámci tohoto projektu byla rovněž naplánována řada vzdělávacích workshopů věnovaných přípravě tradičních pokrmů, avšak kvůli pandemii byly všechny tyto aktivity pozastaveny a budou realizovány v nejbližší době.

Další informace: Město Nuoro (2024). Nuoro: představení aktivit v rámci projektu „Ci.Buo. Dobré jídlo pro děti a pro planetu“. Tiskové oddělení města Nuoro. Dostupné na: >> comunisostenibili.eu

Osvědčená praxe: Výběrové řízení na dodávku vajec a mléčných výrobků v Gentu

V technických specifikacích veřejné zakázky město Gent upozorňuje dodavatele na evropskou gastronomickou kulturu v souvislosti se sýry. Cílem je zdůraznit, že odběratelé v rámci této zakázky mohou mít přístup ke konkrétním druhům sýrů z celé Evropy.

V Gentu se nachází několik škol a vzdělávacích programů, které nabízejí výuku v oblasti gastronomie a vaření. Pro tyto instituce je důležité, aby se studenti seznámili s bohatou nabídkou mléčných výrobků v Evropě.

V několika evropských zemích jsou sýry součástí stravy, a tudíž i součástí gastronomické kultury. V důsledku toho existuje obrovská rozmanitost druhů sýrů. Aby si studenti mohli tuto rozmanitost osvojit, měly by být v nabídce oficiálně uznané regionální produkty (tj. chráněné označení původu, chráněné zeměpisné označení, zaručená tradiční specialita) a také regionální produkty

Kromě toho se od dodavatele požaduje, aby bez dodatečných nákladů umožnil exkurze do podniků. Pokud to učební plán a praktická organizace výuky umožňují, mohou si studenti v rámci exkurze do podniku vyzkoušet, jak se mléko zpracovává na mléčné výrobky. To zahrnuje konvenční i ekologický sektor, velké i malé podniky, specializované společnosti atd.

Další informace: Bruning, T. (2024). Udržitelné veřejné zadávání zakázek v oblasti potravin: Případová studie města Gentu v Belgii. Prezentace v rámci akce Eating City „Think Global Act Local“, 7. září 2024, Gent, Belgie. Dostupné na: >> eatingcity.org

>> Eating City Bruning, T. (2018). Udržitelné zadávání veřejných zakázek v oblasti potravin: od politiky k výběrovému řízení. Eating City Summercampus, Paříž. Dostupné na: >> eating-city.org

Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice



Pokročilá kritéria

AC o vzdělávacích aktivitách v oblasti výživy: Uchazečům, kteří do svých plánů veřejných zakázek začlení vzdělávací aktivit v oblasti výživy pro školáky, jako je vaření, příprava jídla, pěstování potravin, sezónnost produktů, význam zdravé a vyvážené

✓ Ověření:

Uchazeči musí předložit podrobný plán vzdělávacího programu, který bude obsahovat časový harmonogram, osnovy a seznam zúčastněných stran. Je nutné uvést odhad zdrojů (včetně času zaměstnanců), které budou na tyto činnosti vyčleněny. Realizace navrhovaných činností, pokud je zadavatel schválí, bude součástí smluvních podmínek.

Osvědčené postupy: Školní jídelny v Katalánsku

Ve Španělsku je stále zřetelnější, jak důležité je vnímat jídelnu a její okolí jako ústřední součást vzdělávacího projektu. Jídelny v Katalánsku jsou součástí programu „Temps de migdia“ (Obědvá pauza) a veškeré jejich aktivity, včetně stravování, musí být v souladu s vzdělávacím projektem daného zařízení. Například ve veřejném vzdělávacím centru Patronat Domenech v Barceloně řídí organizace Crea y Creix veškeré vzdělávací aktivity již 20 let. Všichni zaměstnanci mají pedagogické vzdělání (psychologie, pedagogika, učitelské obory, sociální pedagogika atd.) a je zajištěna soudržnost

Dívky a chlapci ve věku 3, 4 a 5 let jedí ve svých třídách v uvolněné atmosféře, čímž si rozvíjejí samostatnost, protože již od 3 let si pod dohledem mentorů sami prostírají ubrusy a používají veškeré příbory. S cílem podporovat vzájemné učení mezi vrstevníky doprovázejí žáci šestého ročníku základní školy prvňáčky během prvního týdne, kdy jedí v jídelně, a mají také na starosti je probudit po odpoledním spánku. S cílem podporovat péči o životní prostředí počítají, kolik jídla v jídelně zbývá.

Další informace: Consorci d'Educació de Barcelona (2023). Služba stravování a dohledu o polední přestávce ve škole Escola Patronat Domenech – Crea i Creix, SL. Č. zakázky 08007202-2023-001. Oznámení o veřejné zakázce, Barcelona. Dostupné na: >> cido.diba.cat

Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice

 **AC o stravovacích návycích a změně chování:** Až **[X]** bodů bude přiděleno uchazečům, kteří zavedou opatření v oblasti stravování zaměřená konkrétně na zlepšení stravovacích návyků dětí a mládeže prostřednictvím „nudge intervencí“ s cílem podporovat zdravé stravovací návyky ve školním prostředí. Mezi příklady patří podávání zdravějších jídel dětem v obalech typu „grab-and-go“, poskytování předem nakrájeného ovoce připraveného k okamžité konzumaci, prezentace zdravějších jídel na

atraktivních stáncích nebo na atraktivním servírování, jako jsou salátové a zeleninové bary, nabídka celozrnných rohlíků v zábavných tvarech a poskytování vody z chlazených výdejníků, případně zahájení marketingových a komunikačních kampaní zaměřených na zdravé stravování a podporu konzumace ovoce a zeleniny.

 **Ověření:**

Uchazeči musí předložit podrobný plán vzdělávacího programu, který bude obsahovat časový harmonogram, osnovy a seznam zúčastněných stran. Je nutné uvést odhad zdrojů (včetně času zaměstnanců), které budou na tyto činnosti vyčleněny. Realizace navrhovaných činností, pokud je zadavatel schválí, bude součástí smluvních podmínek.

 **Prohlášení o vzdělávání v oblasti udržitelné výživy a stravování:** Až **[X]** bodů bude přiděleno uchazečům, kteří se zaváží k přípravě vzdělávacích projektů ve spolupráci s odborníky z praxe, jako jsou zemědělci, kuchaři, odborníci na výživu, řemeslní výrobci potravin, komunitní zahradníci a organizace zabývající se komunitou podporovaným zemědělstvím, s cílem zvýšit povědomí o udržitelných potravinách a výživě prostřednictvím praktických aktivit a exkurzí.

 **Ověření:**

Uchazeči musí předložit podrobný plán vzdělávacího programu spolu s časovým harmonogramem a uvedením zúčastněných stran a zapojených zdrojů. Realizace navrhovaných činností, pokud je zadavatel schválí, bude součástí smluvních podmínek.

Cíl 5: Vzdělávání v oblasti výživy, gastronomická kultura, kulinářské tradice

Osvědčená praxe: Projekt „Sato Po impari“ v oblasti Medio Campidano

Provincie Medio Campidano ve spolupráci s regionální agenturou Laore Sardegna, školami a vzdělávacími farmami v této oblasti se na základě pozitivních zkušeností získaných během školního roku 2009–2010 v oblasti výživového vzdělávání rozhodla pro školní rok 2010–2011 prosazovat nový projekt s názvem „Sato po imparai“. Cílem projektu bylo obnovit, zachovat a zhodnotit příslušné dědictví znalostí a typické zemědělsko-potravinářské produkce, které charakterizují území se silným venkovským charakterem, jakým je Medio Campidano, a také podporovat a experimentovat se zaváděním produktů z obilnice Medio Campidano do školních jídelen a integrovat a zlepšovat vzdělávací roli zemědělských podniků. Byly zdůrazněny následující cíle:

- Vzdělávat nové generace a jejich rodiny v oblasti správné výživy z pohledu krátkého dodavatelského řetězce, jak stanoví zákon L.R. 1/2010;
- Zviditelnit a podporovat spotřebu typických zemědělsko-potravinářských produktů z koše regionu Středního Campidana;
- Vyhodnotit a otestovat možnost zavedení spotřeby zemědělsko-potravinářských produktů typických pro koš regionu Středního Campidana do školních jídelen;
- Zprostředkovat, předávat a obohacovat znalostní dědictví venkovské oblasti;
- Podporovat rozvoj sítě vzdělávacích farem a vytváření inovativních vzdělávacích aktivit zaměřených na kulturní a historické zdroje daného území;
- Podporovat při budování vzdělávacích stezek na farmách integraci znalostí mezi školami a územím;
- Šířit obsah, cíle a výsledky realizace projektu.

Další informace: Provincie Medio Campidano (bez data). Vzdělávací farmy. Medio Campidano: Provincie Medio Campidano. Dostupné na: >> provincia.mediocampidano.it

Oblasti, na které se zaměřují naše aktivity: #VzděláváníVOblastěVýživy #ZdraváStrava #PovědomíOPotravinách #RovnostVPřístupuKPotravinám #DopadyPotravinNaUdržitelnost #PotravinovéDědictví



Cíl 6: Malí zemědělci a sociální začlenění znevýhodněných a zranitelných skupin



Celkový cíl:

Alespoň 10 % potravin dodávaných na základě smluv musí pocházet od drobných zemědělců nebo organizací zaměstnávajících osoby se zdravotním postižením či znevýhodněné pracovníky. K dosažení tohoto cíle musí zadavatelé před zahájením zadávacího řízení zorganizovat níže uvedené konzultace s trhem.

Komunikace s trhem před zadáním zakázky:

Ve fázi před zadáním zakázky by se uchazečů mělo dotazovat na jejich schopnost zaměstnávat osoby se zdravotním postižením nebo znevýhodněné pracovníky a nakupovat potravinářské produkty od drobných zemědělců, které nepocházejí z průmyslového chovu. Měl by být zdůrazněn význam, který zadavatel přikládá zapojení těchto pracovníků, producentů a produktů do zakázek na potraviny a stravovací služby, kdykoli je to možné, a uchazeči by měli být dotázáni na případné překážky bránící jejich účasti (např. náklady, objem nebo specifikace potravinářských výrobků, dodací lhůty atd.), aby bylo možné tyto překážky v kritériích zadávacího řízení odstranit. Měl by být rovněž projednán dopad rozdělení zakázky na menší části, neboť to může podpořit účast menších subjektů, sociálních podniků atd.



Možnost 1 – Vyhrazení zakázek nebo zakázkových partií pro výrobce, kteří zaměstnávají osoby se zdravotním postižením nebo znevýhodněné pracovníky: Zadavatelé mohou v souladu s článkem 20 směrnice 2014/24/EU rozhodnout o vyhrazení zakázky nebo jedné či více částí zakázky pro uchazeče, kteří zaměstnávají alespoň 30 % pracovníků se zdravotním postižením nebo znevýhodněných pracovníků (např. v oblasti výroby, zpracování a distribuce potravin, stravovacích služeb atd.). To může přispět k podpoře účasti sociálních podniků a nekomerčních organizací ve veřejných zakázkách. Další informace o tom, jak tuto rezervaci využít, a příklad jejího uplatnění v oblasti školního stravování ve Francii jsou k dispozici v příručce „Buying Social Guide“ (druhé vydání, 2021).



Varianta 2 – Akční plán pro sociální integraci znevýhodněných pracovníků: Až [X] bodů bude přiděleno uchazečům, kteří do svého personálního obsazení pro danou zakázku zahrnou zaměstnance spadající do některé z následujících kategorií („znevýhodnění pracovníci“):

- (a) osoby se zdravotním postižením;
- (b) dlouhodobě nezaměstnaní (délka tohoto období se může lišit, např. osoby, které v posledních 6 až 24 měsících neměly pravidelné placené zaměstnání);
- (c) mládež (např. ve věku od 15 do 24 let);
- (d) osoby, které nedosáhly vyššího sekundárního vzdělání nebo odborné kvalifikace (Mezinárodní standardní klasifikace vzdělávání 3) nebo které v posledních dvou letech ukončily prezenční studium a dosud nezískaly své první pravidelné placené zaměstnání;
- (e) osoby starší 50 let;
- (f) osoby žijící jako svobodní dospělí s jednou nebo více závislými osobami;
- (g) osoby pracující v odvětví nebo povolání v členském státě, kde je nerovnováha mezi pohlavími vyšší než průměrná nerovnováha mezi pohlavími ve všech hospodářských odvětvích v daném členském státě (např. 25 %), a které patří k této nedostatečně zastoupené skupině;
- (h) příslušníci etnické menšiny v rámci členského státu a/nebo osoby, které potřebují rozvíjet své jazykové dovednosti, odbornou přípravu nebo pracovní zkušenosti, aby si zvýšily šance na získání stabilního zaměstnání;
- (i) osoby, u nichž lze předpokládat riziko chudoby nebo závažné deprivace (např. osoby v situaci materiální deprivace, osoby žijící v domácnostech s velmi nízkou intenzitou práce, osoby bez domova atd.); nebo
- (j) osoby, které se nacházejí v jiných situacích způsobujících zranitelnost (např. domácí násilí, osoby trpící závislostmi atd.).

Cíl 6: Malí zemědělci a sociální začlenění znevýhodněných a zranitelných skupin

✓ **Ověření:**

Uchazeči musí uvést počet pracovníků, kteří budou v rámci zakázky zaměstnáni a kteří spadají do jedné nebo více z uvedených kategorií, a také specifikovat, do které kategorie (kategorií) spadají. Je třeba popsat opatření přijatá za účelem nábory, školení a nabídky dlouhodobého zaměstnání těmto osobám. Závazky uchazeče vyplývající z tohoto kritéria budou součástí smluvních podmínek, přičemž budou vyžadovány pravidelné zprávy o počtu obsazených pracovních míst, školení, nábory, povýšení a udržení znevýhodněných pracovníků.

 **Možnost 3 – Uzavírání přímých smluv:** Rozdělení zakázek na malé části je snazší, pokud zadavatel nakupuje přímo, namísto zadávání zakázky velkoobchodníkovi či zprostředkovateli. Pokud zadavatel provozuje vlastní kuchyni, místo aby zadával zakázky na stravovací služby externím dodavatelům, může být nejlepším řešením uzavřít jednoduše různé přímé smlouvy na jednotlivé primární zemědělské produkty. Upřednostňování sezónních primárních potravin, které alespoň částečně odpovídají místním kulinařským tradicím, a zohledňování biologické rozmanitosti (např. různých druhů/odrůd jablek) může dále podpořit krátké dodavatelské řetězce. Jako příklad lze uvést platformy typu Business to Business (B2B) v Belgii popsané v části „Inovativní přístupy“.

Osvědčená praxe: Integrace přistěhovalců v obci Umeå

Organizace zajišťující stravovací služby v obci Umeå vytvořila místní program pro nově příchozí přistěhovalce, kteří jsou v současné době daleko od trhu práce. Program nabízí šanci stát se „asistentem v kuchyni“ a skládá se z kombinace kurzu „Švédština pro začátečníky“, odborného vzdělávání a stáže. Přípravuje účastníky na povolání v kuchyních, které vyžadují středoškolské vzdělání. Program zohledňuje diverzitu a zaměřuje se na nově příchozí přistěhovalce tím, že jim nabízí vzdělání a odbornou přípravu potřebnou k dosažení úspěchu. Tímto způsobem se otevírají cesty jak k integraci, tak k zajištění vysoké odborné úrovně v kuchyních.

Další informace: Město Umeå (bez data). Stravovací služby, Umeå: Město Umeå. Dostupné na >> umea.se

Oblasti, na které se akce zaměřují: #Sociálníintegrace #Malízemědělci #Sociálníinovace #Inovativnízajišťovánípotravin



Cíl 7: Spravedlivý obchod a důstojné pracovní podmínky



Celkový cíl:

Alespoň 50 % kávy, čaje, cukru a exotického ovoce dodávaného na základě smluv pochází od dodavatelů s certifikací Fair Trade, včetně značek jako FairTrade, Ecocert FairTrade, Fair for Life nebo jim rovnocenných.



Core criteria:



TS o spravedlivém obchodu a důstojných pracovních podmínkách u exotických produktů: Potravinářské výrobky, které se vyrábějí převážně v rozvojových zemích (*např. káva, čaj, cukr, banány atd., seznam je třeba jasně specifikovat*), musí pocházet z férového a etického obchodu. Tyto produkty musí být certifikovány v rámci certifikačního systému Fairtrade International, jako je například Fair Trade Label, Fair Trade Certified nebo jiná rovnocenná certifikace prováděná nezávislou třetí stranou, která se řídí standardy spravedlivého obchodu uznanými Světovou organizací pro spravedlivý obchod (WFTO) a je v souladu se základními úmluvami Mezinárodní organizace práce (ILO).



Závěr týkající se spravedlivého obchodu a důstojných pracovních podmínek u ostatních výrobků: Uchazečům, kteří nabídnou další produkty [nad rámec požadavků uvedených ve specifikacích] pocházející z férového a etického obchodu, bude přiděleno až **[X]** bodů. Tyto produkty musí být certifikovány v rámci certifikačního systému Fairtrade International, jako je například Fair Trade Label, Fair Trade Certified nebo jiná rovnocenná certifikace prováděná nezávislou třetí stranou, která se řídí standardy férového obchodu uznanými Světovou organizací pro férový obchod (WFTO) a je v souladu se základními úmluvami Mezinárodní organizace práce (ILO).



Ověření:

Uchazeči, kteří předloží doklad o tom, že jejich potraviny a nápoje nesou značku etického obchodu splňující výše uvedené požadavky, nebo jinou rovnocennou certifikaci vydanou nezávislou třetí stranou, budou považováni za splňující daná kritéria



CPC o transparentnosti v oblasti potravin v rámci dodavatelského řetězce: Zhotovitel je povinen zajistit sledovatelnost všech produktů používaných v oblasti stravovacích služeb a předložit důkazy o tom, že v rámci dodavatelského řetězce postupova s náležitou péčí v oblasti lidských práv a pracovních podmínek

Osvědčená praxe: Produkty spravedlivého obchodu v Miláně

Od roku 2012 počítá školní jídelniček v Miláně dvakrát měsíčně s rozdáváním pudinků s cukrem a kakaem, které jsou označeny jako Fair Trade. To umožňuje městu jednak uspokojit touhu dětí po zdravém a chutném dezertu, a jednak se více seznámit s činností subjektů zapojených do Fair Trade a s jejich hodnotami. Kromě hlavní suroviny, kterou je odstředěné mléko, se totiž cukr a kakao nakupují od různých sdružení zemědělců ve Střední Americe, která pracují, vyrábějí a distribuují v souladu s principy Fair Trade, přičemž věnují zvláštní pozornost právům pracovníků a životnímu prostředí v oblastech produkce. Tato osvědčená praxe je v souladu s italskou legislativou o udržitelném zadávání veřejných zakázek na školní stravování (ministrské nařízení č. 65 ze dne 10. března 2020).

Další informace: Fairtrade (bez data). Fairtrade a CAM: Criteri Ambientali Minimi. Dostupné na: >> fairtrade.net

Cíl 7: Spravedlivý obchod a důstojné pracovní podmínky



TS o udržitelných rostlinných olejích a tucích a udržitelné sóji: Dodávané rostlinné oleje, rostlinné tuky a sója nesmějí přispívat k odlesňování pralesů a musí splňovat environmentální kritéria týkající se půdy, biologické rozmanitosti, změny ve využívání půdy a zásob organického uhlíku, a to buď splněním požadavků certifikačního systému, který se těmito otázkami zabývá, podle článku 93 nařízení (EU) č. 1306/2013, nebo jinými rovnocennými prostředky. Viz část „Inovativní

✓ **Ověření:**

Uchazeči musí předložit doklad o tom, že každý z dodávaných/používaných výrobků v uvedených kategoriích je opatřen nezávislou značkou/certifikátem, který splňuje stanovené požadavky. V případě, že výrobek není opatřen nezávislou značkou/certifikátem, musí uchazeč předložit doklad o tom, jakým způsobem dané požadavky splňuje.

Vysvětlivka:



Dovoz olejnin do zemí EU úzce souvisí s odlesňováním v zemích původu. Odlesňování se týká především dvou plodin a produktů z nich získaných: sójového šrotu a sójového a palmového oleje. Existují dvě srovnatelné normy pro ekologicky odpovědné sójové produkty: Roundtable on Responsible Soy (RTRS) a ProTerra. Norma ProTerra se vztahuje na jakékoli potravinářské nebo zemědělské produkty, ačkoli se v současné době používá hlavně pro produkci sóji a spotřebitelské výrobky odvozené ze sóji. Certifikovaný palmový olej je na mezinárodním trhu široce dostupný. U palmového oleje jsou dvěma největšími certifikačními systémy Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) a Palm Oil Innovation Group. V roce 2014 bylo podle kritérií Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO 2015) vyprodukováno téměř 12 milionů tun palmového oleje, což představuje asi pětinu celosvětové produkce, avšak pouze polovina tohoto množství byla prodána jako certifikovaný udržitelný palmový olej (CSPO) – zbytek nenašel odběratele na certifikovaném trhu a byl prodán jako konvenční palmový olej. Zdroj: Kritéria EU pro veřejné zakázky v oblasti potravin a stravovacích služeb.

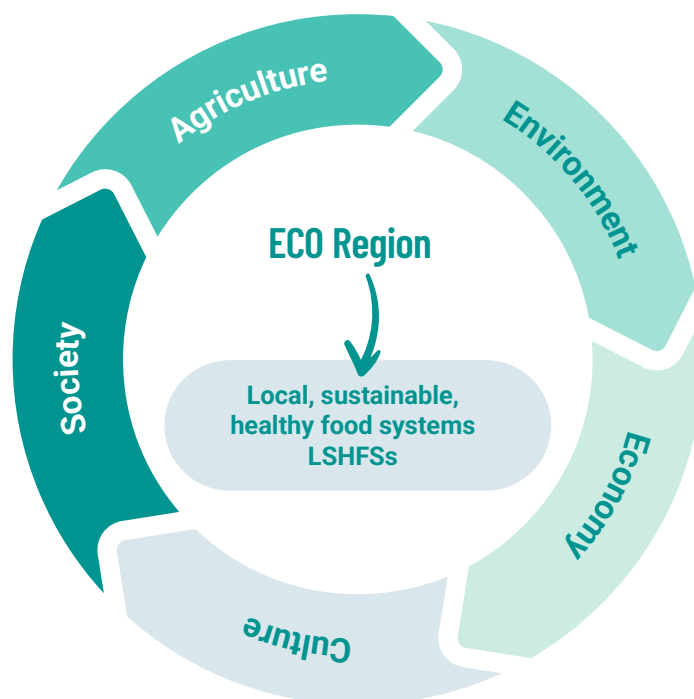
Vzhledem k tomu, že velké množství zpracovaných potravin obsahuje palmový a sójový olej, důrazně se doporučuje upozornit dodavatele potravin na tento požadavek již ve fázi před zadáním zakázky prostřednictvím dialogu s trhem. Tím by mělo být zajištěno, že bude k dispozici dostatek času na zajištění produktů, které buď tyto oleje neobsahují, nebo které mají jednu z uvedených certifikací udržitelnosti.



5. Inovativní přístupy k nákupu potravin

Organic districts (Italy)

Ekologické okresy, známé také jako biookresy nebo ekoregiony, představují inovativní model rozvoje venkova, v němž je kladen důraz na environmentální udržitelnost a místní rozvoj. Organický distrikt lze definovat jako „oblast, kde zemědělci, občané, veřejné orgány a další místní aktéři uzavírají formální dohodu zaměřenou na udržitelné hospodaření s místními zdroji, založenou na principech a modelu ekologického zemědělství a na osvědčených agroekologických postupech, s cílem podpořit hospodářský, sociální a kulturní rozvoj své komunity“ (IN.N.E.R, 2021). Od roku 2014 se ekologické okresy šíří po celém světě a v současné době se nacházejí ve fázi rozvoje. Cílem tohoto modelu je dosáhnout ekologické transformace potravinového systému prostřednictvím zavedení integrovaného územního rozvoje, který počítá s interakcí pěti hlavních složek, a to zemědělství, životního prostředí, ekonomiky, kultury a společnosti. Propojením těchto dimenzí se má dosáhnout místního, udržitelného a zdravého potravinového systému (Basile et al., 2021).



Nákup potravin z „Organic Districts“ může prostřednictvím jídelen výrazně přispět ke zvýšení spotřeby biopotravin ve městech

a podpořit rozvoj tohoto modelu udržitelného územního řízení. Veřejné orgány hrají při zavádění veřejných zakázek podporujících udržitelnost (GPP) z „Organic Districts“ rozhodující roli, zejména pokud jde o nákup biopotravin a produktů od drobných zemědělců. Proto by se při začleňování tohoto modelu do procesu veřejných zakázek v oblasti veřejného zásobování měl klást důraz na kritéria zaměřená na zvýšení podílu ekologických, čerstvých a sezónních produktů a na podporu veřejných nákupů potravin od drobných zemědělců (např. prostřednictvím zapojení na trhu). Kromě toho může Výbor pro ekologické okresy díky své koordinační funkci hrát klíčovou roli při usnadňování sdílení informací o procesech veřejných zakázek na potraviny mezi místními aktéry v ekologických okresech a zvyšovat tak jejich povědomí o příležitostech, které veřejné zakázky přinášejí. Rozhodnutí, zda se vyplatí ucházet se o veřejné zakázky, však bude na zemědělských producentech.

Kromě toho se ekologické oblasti mohou stát příznivým prostředím pro podporu vzdělávacích aktivit ve školách. Například memorandum o porozumění podepsané místními samosprávami a místními subjekty za účelem zřízení ekologického okresu

Cilento v roce 2009 počítá s „realizací osvětové kampaně ve školách o biopotravinách a středomořské stravě“ a s vypracováním „pilotního projektu pro zavedení jídelničky založené na středomořské stravě ve veřejných a soukromých jídelnách v oblasti Cilento“. Za účelem realizace těchto aktivit by mohl být zorganizován program partnerství mezi ekologickými okresy a školami s cílem podpořit výuku o výživě ve školách.

V Bergamu >> „Organické okresy sociálního zemědělství“ aktivně spolupracují s městskou samosprávou na řadě aktivit souvisejících s udržitelností místního potravinového systému, včetně kolektivního stravování ve školách. Od roku 1996 >> společnost **SerCar**, poskytovatel kolektivního stravování, vyhrává výběrová řízení díky svým vysokým standardům kvality a udržitelnosti potravin a v období od září 2021 do srpna 2025 bude zajišťovat stravování pro 59 veřejných škol. V průběhu let společnost SerCar upevnila spolupráci s dodavateli potravin z „Organických okresů sociálního zemědělství“. Díky tomu se v Bergamu podařilo dosáhnout toho, že více než 95 % potravin podávaných ve školních jídelnách tvoří biopotraviny, zvýšit podíl dodávaných sezónních a čerstvých potravin a posílit krátké potravinové řetězce. V rámci projektu „La Buona Mensa“, který je součástí projektu H2020 „Food Trails“, jsou plánovány vzdělávací aktivity, díky nimž budou žáci moci navštěvovat zemědělské podniky v rámci ekologického okruhu.

Jaké jsou výhody nákupu potravin u Organic Districts?

- Proces, z něhož budou těžit jak městské potravinové prostředí, tak rozvoj venkova v rámci „Organic Districts“.
- Zvýšit spotřebu biopotravin.
- Podporovat produkci biopotravin v oblastech „Organic Districts“ a tím posílit tento model územního řízení.
- Podporovat krátké potravinové řetězce.
- Podporovat drobné producenty v rámci „Organic Districts“ prostřednictvím prodeje jejich produktů a vzdělávacích aktivit mimo zemědělské podniky.

Jaké jsou výzvy spojené s nákupem potravin od společnosti Organic Districts?

- Ekologické okresy se nacházejí pouze v určitých oblastech.
- Ochota zemědělců dodržovat postupy veřejných zakázek a všechny výzvy spojené se zapojením drobných zemědělců do programu GPP.
- Posouzení kapacit z hlediska dodávek potravin od producentů do školních jídelen.
- Schopnost producentů z ekologických okresů organizovaně reagovat v rámci procesu veřejných zakázek.

Další informace o ekologických oblastech:• Konsorcium ekologických oblastí (2021). Pokyny pro ekologické oblasti: Charta na podporu rozvoje nových ekologických oblastí. [PDF] Dostupné na: >> ecoregion.info• Stefanovic, L., Passaro, A., Randelli, F. a kol. (2023). Ekologické oblasti jako nástroj k oživení venkovských území a podpoře agroekologické transformace. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 7:1267985. >> Frontiers• Pugliese, P. a Antonelli, M. (2015). Bio-Distretto Cilento: Zpráva o případové studii. *Orgprints*. Dostupné na: >> orgprints.org• Dias, R. S. a kol. (2021). Budování biookresů nebo ekoregionů: participativní správa pro přechod k ekologickému zemědělství. *Agriculture, MDPI*, 11(6), 511.

Platformy typu „business-to-business“ (B2B) (Belgie)

V roce 2019 město Gent uspořádalo výběrové řízení na nákup mléčných výrobků prostřednictvím dodavatelských platform, které sdružovaly výrobce potravin a zemědělce v internetovém obchodě, kde si výrobci potravin a zemědělci sami stanovovali prodejní cenu, zajišťovali objednávky, dodávky a platební toky a starali se o logistiku. Platforma B2B Vanier, které byla zakázka zadána, je družstvo propojující zemědělce s maloobchodníky, pohostinstvím a průmyslovými kuchyněmi. Tento přístup městu umožnil přístup k většímu počtu výrobců a kuchařům umožnil sestavovat kreativní jídelní lístky. Hodnota zakázky činila původně 30 000 EUR a umožnila výrobcům prodávat své produkty z krátkého dodavatelského řetězce přímo prostřednictvím platformy a dodávat je do stravovacích zařízení a centrálních kuchyní.

Po konzultaci s firmami byla veřejná zakázka upravena tak, aby tři části zahrnovaly: zeleninu a ovoce (část 1); mléčné výrobky a vejce (část 2) a vegetariánské produkty (část 3). Maso a drůbež byly vyřazeny kvůli vyšším nákladům, které by zanechaly jen málo prostředků pro ostatní části. Využití systému Vanier bylo pro zadavatele velmi užitečné při nákupu „delikatesních“ produktů, jako jsou kozí sýr, místní hořčice, farmářské máslo, chřest atd., namísto produktů nakupovaných ve velkém (jako jsou brambory, cibule, mrkev a trvanlivé mléko), a to z důvodu omezené hodnoty zakázky a také proto, že právě toto byli výrobci schopni nabídnout.

Jaké jsou výhody využívání B2B platformy?

- Nákup potravin prostřednictvím krátkého dodavatelského řetězce otevírá příležitosti pro malé a střední producenty: malé a střední podniky se učí spolupracovat s veřejnými orgány a naopak.
- Zlepšuje se veřejné zadávání zakázek. Dochází k lepšímu sladění nabídky a poptávky.
- Menší objemy lze dodávat bez problémů. Tím se zabrání hromadným nákupům, které kvůli přebytkům vedou k plýtvání.

Platforma pro spolupráci mezi podniky (B2B) umožňuje kombinovat nabídky různých zemědělců tak, aby bylo možné uspokojit vysokou poptávku zadavatele.

- Zajišťuje, že spotřebitelé ve veřejných jídelnách mají přístup k vysoce kvalitním potravinám.
- Zákazníci a koneční spotřebitelé (zaměstnanci, žáci a občané) se seznamují s produkty z krátkého dodavatelského řetězce a učí se je oceňovat.
- Do procesu lze zapojit znevýhodněné skupiny, což přispívá ke snižování sociálních nerovností.

Jaké jsou výzvy spojené s využíváním platformy typu Business-to-Business?

Tento přístup s sebou nese řadu výzev, které byly identifikovány na základě průzkumu trhu a vyhlášení výběrových řízení zaměřených na malé a střední podniky. Mezi tyto překážky patří (mimo jiné):

- Malí dodavatelé se zaměřují spíše na obchod s konečnými spotřebiteli (B2C) než na obchod mezi podniky (B2B).
- Pro malé a střední podniky představují výzvu finanční rizika spojená s účastí ve velkých výběrových řízeních i logistické problémy.
- Kromě toho existují výzvy v oblasti znalostí a kapacit, jelikož veřejné zakázky jsou komplexní a náročné, přičemž jejich dostupnost pro malé výrobce je omezená a mnoha malým a středním podnikům chybí zkušenosti i kapacity.

More Information:

- Vlaanderen Circulair. (n.d.). VANIER (Ghent) – a platform that brings products via a short chain from Ghent farmers to Ghent shops and restaurants. Available at: >> vlaanderencirculair.be
- Sustainable Food Platform. (n.d.). Vanier. Description of an online marketplace for catering professionals/traders to purchase local food products directly from farmers and producers around Ghent. Available at: >> www.sustainablefoodplatform.eu
- City of Ghent. (n.d.). Ghent Food Strategy "Ghent en Garde" – Short-supply-chain purchasing and local producer platforms (Vanier). Available via Urgenci Beacons: >> hub.urgenci.net



Východo-vlámští zemědělci a místní producenti

- Spravedlivé ceny a nabídka
- Logistické řešení pro centrum Gentu
- Otevřená komunikace ohledně výrobních metod
- Udržitelná platforma pro spolupráci
 - Balící divize
 - Kvalita
- Žádné plýtvání potravinami
- Krátký dodavatelský řetězec

Obchody, pohostinství a velkokuchyně v Gentu

- Čerstvé přímo z pole
- Dodávky v úterý a ve čtvrtek
- Jednoduchá webová platforma
- Kooperativní přístup
- Pravidelné trhy s regionálními produkty
 - Sezónní
- Krátká přepravní vzdálenost
- Žádné plýtvání potravinami
- Krátký dodavatelský řetězec

Dynamické systémy zadávání veřejných zakázek pro radu města Bath & North East Somerset (Spojené království)

Co je to dynamický nákupní systém (DPS)?

DPS je nákupní mechanismus fungující jako elektronický seznam registrovaných dodavatelů, který zadavatelé využívají pro standardizované nákupy, včetně potravinářských výrobků. Systémy DPS jsou provozovány výhradně elektronicky. Jsou otevřené všem dodavatelům, kteří se do nich mohou kdykoli zapojit, a to po absolvování kvalifikačního řízení. Proces zadávání veřejných zakázek probíhá digitálně prostřednictvím elektronických platforem, díky nimž mohou dodavatelé potravin, jako jsou drobní zemědělci a malé a střední podniky, prodávat své výrobky přímo spotřebitelům i zadavatelům. Větší zakázky jsou rozděleny na menší části, o které se mohou malí producenti potravin ucházet elektronicky. Systém se dynamicky přizpůsobuje ročním obdobím a dostupnosti produktů, protože je spravován přímo producenty a umožňuje přímý kontakt mezi producenty a spotřebiteli.

Systém DPS byl v roce 2016 úspěšně otestován v rámci pilotního projektu Radou města Bath a regionu North East Somerset jako prostředek k zajištění 7 000 jídel denně pro základní školy a některé mateřské školy. Zakázka byla rozdělena do dvou částí, aby se k ní mohli kdykoli připojit noví dodavatelé, pokud splní stanovená výběrová kritéria. Nejprve byla uzavřena pilotní partnerská dohoda s organizací, která zajišťovala konsolidaci objednávek a dodávky a která měla přehled o dodavatelích a výrobcích v regionu a disponovala potřebnou technologií pro inteligentní logistiku.

Za druhé byl zaveden systém partnerství s výrobcí a dodavateli (DPS). Viz níže uvedený diagram. Tato strategie zadávání veřejných zakázek byla v souladu s cíli Strategie pro místní potraviny (2014–2017), jejímž záměrem bylo zvýšit spotřebu zdravých, čerstvých a sezónních produktů prostřednictvím jejich nákupu od místních dodavatelů potravin a výrobců v regionu. Zavedení systému DPS vedlo k řadě zdokumentovaných sociálních, environmentálních a ekonomických přínosů. Mezi ně patřilo snížení emisí uhlíku – jak je uvedeno ve zprávě, ročně se ušetřilo 6,01 tuny uhlíku – a také příležitosti v oblasti zaměstnanosti a zvyšování kvalifikace.

Jaké jsou výhody používání systému DPS?

- **Nákup potravin a služeb přímo od malých a středních podniků, drobných zemědělců a výrobců potravin**
- **Krátké, transparentní a demokratické dodavatelské řetězce**
- **Otevřený a konkurenceschopný trh.**
- **Digitalizace pro lepší analýzu výkonnosti a inteligentní logistiku**
- **Přístup a pracovní příležitosti ve veřejném sektoru, včetně škol**
- **Příležitosti pro zapojení nových dodavatelů i po uzavření smlouvy – rozšíření možností účasti**

Jaké jsou výzvy spojené s používáním systému DPS?

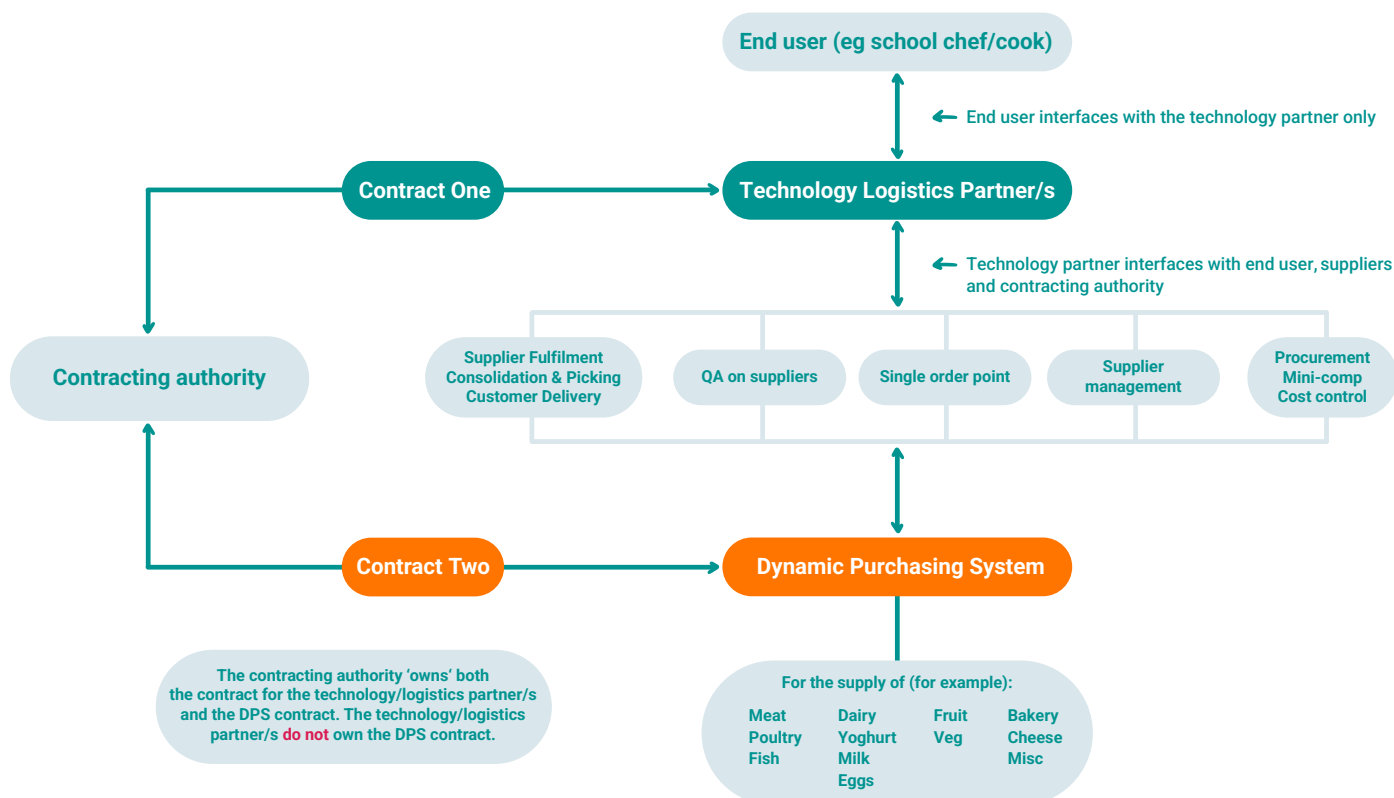
- Malé a střední podniky musí dodržovat systémy ověřování z podnikatelského prostředí, s nimiž pravděpodobně nejsou obeznámeni
- Malé a střední podniky možná budou muset prokázat dodržování zdravotních a hygienických předpisů, aby mohly obchodovat

More Information:

• Bath & North East Somerset Council (2024). Groundbreaking School Food Procurement Pilot: Dynamic Purchasing System and Local Producers. B&NES / Equilibrium Markets. Available at: >> equilibrium-markets.com

• Bath & North East Somerset Council (2016-2017). Procurement Approach for Food Contracts including DPS with Fresh-Range Agent. B&NES documentation. Available at: >> assets.crowncommercial.gov.uk

Dynamický model zásobování potravinami:



Katalog veřejných zakázek na potraviny (Slovinsko)

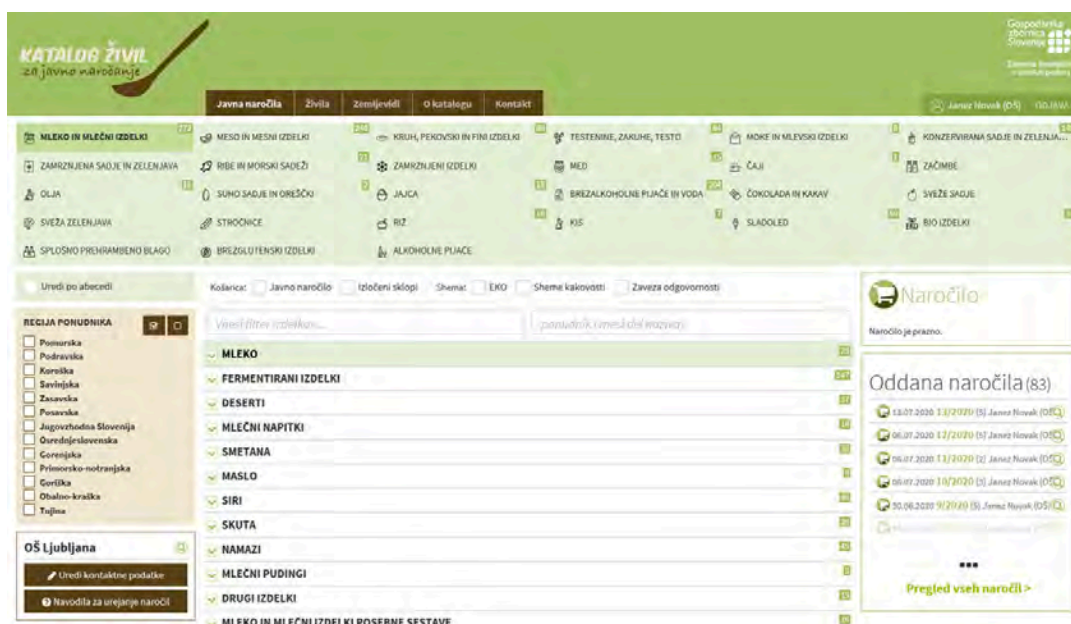
Katalog potravin je online databáze domácích dodavatelů potravin a potravinářských výrobků ve Slovinsku, která byla vytvořena s cílem zajistit transparentnost veřejných zakázek v oblasti potravin. Databázi vyvinul projekt Best-ReMaP ve spolupráci s Obchodní a průmyslovou komorou – Komorou zemědělských a potravinářských podniků ve Slovinsku. Katalog potravin obsahuje podrobné informace o široké škále domácích potravin dostupných na slovinském trhu, včetně jejich nutriční hodnoty, specifikací balení, alergenů, získaných certifikátů, jakož i přesné geografické polohy dodavatele potravin na mapě. Databáze byla navržena s cílem zvýšit transparentnost potravinového hodnotového řetězce a podpořit spolupráci mezi různými zúčastněnými stranami v oblasti veřejných zakázek na potraviny, včetně zdravotnických orgánů, zadavatelů, certifikačních orgánů a různých vládních institucí. Katalog potravin byl vyvinut pro účely veřejných zakázek na potraviny ve Slovinsku; koncepce této databáze však může sloužit jako inspirace pro další země, aby zvýšily transparentnost svých postupů při zadávání veřejných zakázek a posílily krátké potravinové dodavatelské řetězce.

Jaké jsou výhody používání Katalogu potravin?

- Přispívá ke zkrácení dodavatelských řetězců potravin a k větší rozmanitosti nabídky místních potravin pro veřejné instituce
- Poskytuje analýzu trhu s informacemi o potravinářských výrobcích a dodavatelích
- Zajišťuje transparentnost produktů, včetně seznamu správně pojmenovaných druhů potravin a jejich vlastností
- Umožňuje přehled a kontrolu nad platnou certifikací potravinářských společností

Další informace:

- Best-ReMaP (2024). D7.3 Pilotní katalog potravin. Lublaň: Společná akce Best-ReMaP. Dostupné na: >> bestremap.eu
- Interreg Europe (2020). Katalog pro veřejné zakázky v oblasti potravin (Slovinsko). Shrnutí osvědčených postupů. Dostupné na: >> interregeurope.eu



6. Závěr

Tato příručka, vypracovaná ve spolupráci s partnery iniciativy „School Food For Change“, zadavateli veřejných zakázek a právními odborníky, představuje první komplexní přehled toho, co znamená zdravé, inovativní a udržitelné zadávání veřejných zakázek v oblasti stravování a jak jej lze realizovat. Příručka obsahuje základní sadu kritérií a volitelné sady kritérií, které slouží jako „doplňky“ pro města, která již dosáhla dobrého pokroku a chtějí posunout své ambice v konkrétní oblasti udržitelnosti, jako jsou změna klimatu, zranitelné skupiny, cirkulární ekonomika, krátké dodavatelské řetězce potravin, regionální potravinářské hospodářství či podávání zpráv o udržitelnosti. Poskytuje tak inkluzivní, ambiciózní a právně podložený soubor kritérií, který lze začlenit do výběrových řízení v oblasti potravin a stravování s cílem podpořit inovace v různých fázích zadávání veřejných zakázek, od průzkumu trhu až po vypracování smlouvy a její realizaci. Vzhledem k tomu, že veřejné zadávání zakázek v oblasti potravin se značně liší v závislosti na místních podmínkách a politických prioritách, nabízí soubor kritérií vypracovaný v této příručce městům maximální flexibilitu při dosahování požadovaných výsledků v oblasti zdraví a udržitelnosti v rámci výběrového řízení, ať už se jedná o nováčky, nebo o průkopníky. Příručka konečně nabízí také široké a hluboké praktické znalosti prostřednictvím souboru příkladů osvědčených postupů založených na důkazech a užitečných strategiích s cílem dosáhnout systémové změny v rámci veřejných zakázek na potraviny jako celku, od farmy až po talíř.





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



The sole responsibility for the content lies with the SchoolFood4Change project partners. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

info@schoolfood4change.eu

www.schoolfood4change.eu

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