



ЗЕЛЕНІ ПУБЛІЧНІ ЗАКУПІВЛІ
зі СЛОВАЧЧИНИ до УКРАЇНИ

КЕЙТЕРИНГ & ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції в Зелених державних
закупівлях (ЗДЗ)





Опис продукції є частиною Розробки ЗДЗ Європейської Комісії, яку можна завантажити з вебсайту ЗДЗ http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm. Розроблено аналогічні описи продукції для десяти інших груп товарів і послуг. Інформацію про причини вибору саме цих критеріїв можна знайти в детальній інформаційно-аналітичній довідці, розміщеній на цьому вебсайті.

Для кожної групи товарів/послуг представлено два переліки критеріїв:

- **Основні критерії ЗДЗ** стосуються найважливіших аспектів впливу на навколишнє середовище, вони розроблені з метою застосування з мінімальними додатковими зусиллями, спрямованими на їхню адаптацію чи збільшення вартості товарів/послуг

- **Детальні критерії ЗДЗ** розроблено з метою застосування органами влади, що прагнуть здійснити закупівлі найкращих товарів, представлених на ринку, з точки зору захисту навколишнього середовища, їхнє застосування може потребувати додаткових адміністративних зусиль чи передбачати певне збільшення вартості товарів порівняно з іншими товарами аналогічного цільового призначення.

1. Сфера застосування

В описі продукції представлено рекомендації щодо закупівлі продуктів харчування та кейтерингових послуг.

Запропоновано технічні характеристики для таких продуктів: фрукти та овочі; риба, морепродукти, м'ясо та молочні продукти; напої та безалкогольні напої; а також для надання відповідних кейтерингових послуг.

- **Стосовно продуктів харчування, Основні критерії стосуються методів виробництва органічної продукції та використання пакувальних матеріалів. Детальні критерії також стосуються інших аспектів, таких як закупівлі продуктів харчування, вироблених відповідно до Єдиних стандартів виробництва¹ та умов утримання тварин.**

- **Стосовно кейтерингових послуг, Основні критерії сфокусовано на органічних продуктах харчування, мінімізації відходів і роздільному зборі побутових і промислових відходів; Детальні критерії стосуються екологічних критеріїв відбору, використання паперу та м'яких засобів, кухонного обладнання, поживності, тощо.**

2. Значний вплив на навколишнє середовище

Вплив

Евтрофікація², закислення³ та токсичний вплив на здоров'я людей та навколишнє середовище (рослин і тварин) внаслідок наявності у воді, повітрі, ґрунті та продуктах харчування залишків пестицидів і добрив

Закупівлі органічних продуктів харчування



Підхід ЗДЗ

Закупівлі продуктів харчування, вироблених відповідно до стандартів «єдиних систем виробництва»

Закупівлі екологічно-чисто вирощеної або виловленої риби та морепродуктів

¹Інтегровані системи управління сільськими господарствами в ЄС. Змінений Заключний звіт Європейської Комісії DG Environment. Agra CEAS Consulting. Травень 2002 року:

²Евтрофікація – це процес, завдяки якому водойми (такі як озера, гірля річок, або струмки з повільною течією) перенасичуються поживними речовинами, результатом чого є надмірне зростання рослин (водоростей, небажаних рослин, бур'янів...). Коли такі рослини, розростання яких є надмірним, гинуть і розкладаються, обсяг кисню, що вивільнюється в воді, зменшується, що може призвести до загибелі водних організмів (таких як риби). Поживні речовини можуть надходити з багатьох антропогенних (спричинених людьми) джерел, таких як добрива, що застосовуються на полях; ерозії ґрунтів; відкладень азоту з атмосфери; викидів з очисних споруд.

³Закислення – це накопичення надлишку сірчаної та азотної кислот у ґрунті, водах та повітрі внаслідок кислотних опадів. Причиною таких опадів є антропогенні (спричинені людьми) викиди здебільшого діоксиду сірки, оксидів азоту та аміаку, наприклад, внаслідок використання тваринного гною та інших добрив у сільському господарстві. Кислотні опади мають негативний вплив на воду, ліси та ґрунт. Такі опади є причиною опадання листя та послаблення дерев; вони також можуть спричинити зміну рН ґрунту та води, накопичення важких металів та інших шкідливих речовин із токсичним впливом на ґрунт і водні організми; а також пошкодити будівлі і пам'ятники.

Вплив

Негативний вплив на професійну гігієну фермерів внаслідок неналежного поводження та неправильного застосування певних пестицидів і добрив

Ерозія ґрунту, вирубування лісів і втрата біорозмаїття внаслідок неналежних методів ведення сільського господарства, надмірних обсягів тваринництва та інтенсивного вилову риби та морепродуктів

Жорстоке поводження з тваринами як результат неповаги до прав тварин

Високі обсяги споживання енергії та води під час виробництва та обробки продуктів харчування

Використання відходів пакувальних матеріалів

Споживання значної кількості миючих засобів та інших хімікатів, що може спричинити негативний вплив на професійну гігієну персоналу, що працює на кухні, та на навколишнє середовище через стічні води

Високі обсяги споживання енергії та води кухонним приладдям

Викиди CO₂ та інших забруднювачів внаслідок режиму використання транспортних засобів для надання кейтерингових послуг



Підхід ЗДЗ

- Закупівлі продуктів тваринництва з дотриманням стандартів щодо прав тварин

- Закупівлі сезонних продуктів

- Закупівлі гуртом або в пакуванні, виготовленому з матеріалів вторинної переробки

- Застосування столових приборів, сервізів, виробів зі скла та скатертин багаторазового використання

- Використання екологічних паперових товарів

- Роздільний збір відходів і навчання персоналу

- Мінімізація використання небезпечних хімікатів і використання екологічних миючих засобів і засобів для миття посуду

- Закупівлі енергоефективного кухонного приладдя з оптимальним споживанням води

- Вдосконалення транспортних маршрутів, енергоефективності та зменшення шкідливих викидів транспортних засобів, які застосовуються для надання кейтерингових послуг

3. Продукти харчування – критерії ЗДЗ

3.1 Продукти харчування – Основні критерії ЗДЗ

Предмет

Закупівля продуктів харчування (чи певної групи продуктів харчування) принаймні частково з органічних джерел.

Технічні характеристики

1. [X] % визначеної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти,

м'ясо, овочі, чи перелік певних продуктів харчування, наприклад, картопля, томати, яловичина, яйці] повинен вироблятися органічним методом відповідно до Регламенту ЄС № 834/2007

Верифікація:

Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

Критерії укладання договору

Додаткові бали надаватимуться за:

1. Органічні продукти харчування

Додаткова частка продуктів з органічних джерел, що перевищує мінімальні вимоги, зазначені в технічних характеристиках.

Верифікація:

Продукти з маркуванням «Органічна спільнота» чи «органічна нація» вважатимуть відповідними

2. Пакування

Відсоток продуктів, які:

- постачаються в пакуванні, виробленому з матеріалів вторинної переробки та/або транспортній тарі з вмістом матеріалів вторинної переробки більше ніж 45%
- постачаються в пакуванні, виготовленому з матеріалів на основі відновлювальної сировини
- не постачаються в індивідуальній упаковці (окремими порціями).

Верифікація:

Постачальник повинен надати підписану заяву із зазначенням критеріїв, яким він здатний відповідати. Організація-замовник перевірятиме відповідність продуктів/ послуг цим критеріям впродовж терміну дії договору, у випадку невідповідності цим критеріям застосовуватимуться відповідні штрафні санкції.

Предмет

Закупівля продуктів харчування (або певної групи продуктів харчування) з деяким відсотком продуктів органічного походження, інтегрованого виробництва та з пакуванням, кількість якого зведено до мінімуму.

Технічні характеристики

1. [X] % визначеної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти, м'ясо, овочі, чи перелік певних продуктів харчування, наприклад, картопля, томати, яловичина, яйці] повинен вироблятися органічним методом відповідно до Регламенту ЄС № 834/2007

Верифікація:

Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

2. серед решти продуктів неорганічного походження [X] % [визначеної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти, м'ясо, овочі, чи перелік певних продуктів харчування, наприклад, картопля, томати, яловичина, яйці] повинен вироблятися

відповідно до критеріїв Єдиних стандартів виробництва чи аналогічних систем.

Верифікація:

Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

Якщо продукти не є сертифікованими, учасник закупівель зобов'язаний надати належні докази (такі як перелік хімікатів, які використовувалися під час виробництва, умови утримання тварин на фермі і т.д.) відповідності кожному критерію, викладеному в регіональних/національних єдиних стандартах виробництва.

Критерії укладання договору

Додаткові бали надаватимуться за:

1. Продукти харчування органічного походження

Додаткова частка продуктів з органічних джерел походження вище за мінімальну вимогу, зазначену в технічних характеристиках.

Верифікація:

Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

2. Інтегроване виробництво

Додаткова частка продуктів із джерел інтегрованого виробництва вище за мінімальну вимогу, зазначену в технічних характеристиках.

Верифікація:

Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

Якщо продукти не є сертифікованими, учасник закупівель зобов'язаний надати належні докази (такі як перелік хімікатів, які використовувалися під час виробництва, умови утримання тварин на фермі і т.д.) відповідності кожному критерію, викладеному в регіональних/національних єдиних стандартах виробництва.

3. Риба та морепродукти

Частка риби та морепродуктів, які виловлюються чи вирощуються екологічними методами, зазначеними у відповідному маркуванні про екологічний вилов та вирощування.

Верифікація:

Риба та морепродукти з маркуванням про екологічні методи вилову або вирощування вважатимуться відповідними. Будь-які інші належні докази, що чітко свідчать про відповідність критеріям екологічного вилову чи вирощування, є також прийнятними.

4. Стандарти дотримання прав тварин

Частка продукції тваринництва, виробленої з дотриманням високих стандартів належного поводження з тваринами відповідно до національних норм.

Верифікація:

Продукти, стосовно яких надано належні докази відповідності національним необов'язковим стандартам, непередбаченим законодавством, що має зобов'язальний характер, такі як сертифікат, виданий визнаним органом, вважатимуть відповідними. У якості альтернативи, учасник закупівель зобов'язаний надати інші належні докази відповідності стандартам належного утримання тварин.

5. Пакування

Відсоток продуктів, які:

- постачаються в пакуванні, виробленому з матеріалів вторинної переробки та/або транспортній тарі з вмістом матеріалів вторинної переробки більше ніж 45%
- постачаються в пакуванні, виготовленому з матеріалів на основі відновлювальної сировини
- не постачаються в індивідуальній упаковці (окремими порціями).

Верифікація:

Постачальник повинен надати підписану заяву із зазначенням критеріїв, яким він здатний відповідати. Організація-замовник перевірятиме відповідність продуктів/ послуг цим критеріям впродовж терміну дії договору, у випадку невідповідності цим критеріям застосовуватимуться відповідні штрафні санкції.

3.2 Продукти харчування – Пояснювальні примітки

Інтегровані критерії виробництва: оскільки Інтегровані критерії виробництва не є міжнародними, в кожній країні необхідно знати, які продукти, представлені на ринку, мають відповідний сертифікат, і посилатися на відповідні стандарти.

Риба та морепродукти: з огляду на те, що для риби та морепродуктів є багато різних маркувань стосовно їхнього екологічного вилову та вирощування, цей критерій визначено відносно відкрито. У якості альтернативи було б можливим скористатися цим критерієм на підставі особливого маркування (відповідної інформації, представленої в інформаційно-аналітичній довідці), за умови, що альтернативні докази відповідності продукції є також прийнятними.

Стандарти утримання тварин: Уряди деяких європейських держав запровадили системи добровільної сертифікації з метою покращення умов утримання тварин. Запровадження таких систем є корисним інструментом верифікації для організацій-замовників.

% продуктів харчування органічного походження: Організація-замовник зобов'язана вказати, яким чином визначатиметься відсоток таких продуктів: за об'ємом, вагою або сумою в €, витраченою на їхню закупівлю.

Пакування: відповідно до статті 3 Директиви 94/62/ЕС від 20 грудня 1994 року щодо пакування та використання пакувальних матеріалів, «Пакування» складається виключно з:

- (а) Заводського пакування чи первинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою оформлення товарної одиниці для кінцевого користувача чи споживача в пункті продажу;
- (б) Групового чи вторинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою оформлення в пункті продажу сукупності певної кількості товарних одиниць у випадку, якщо така сукупність товарів продається саме в такій кількості кінцевому користувачеві чи споживачеві або, якщо саме таке пакування слугує виключно засобом заповнення полиць в пункті продажу; продукт можна дістати з такого пакування, не впливаючі на характеристики товару;
- (с) Транспортного пакування чи третинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою сприяння розвантаженню/завантаженню та транспортуванню певної кількості товарних одиниць або групових пакувань з метою запобігання розвантаження/завантаження окремих товарів і пошкодження

товару під час транспортування. Транспортне пакування не включає контейнери для транспортування товарів автомобільним, залізничним, морським та авіа транспортом.

Критерії укладання договору: Організації замовники зобов'язані зазначити в примітках до договору та в тендерній документації скільки додаткових балів присуджується за відповідність кожному критерію укладання договору. На екологічні критерії укладання договору повинно припадати принаймні 10- 15 % загальної кількості балів. Якщо критерій укладання договору сформульовано як «краща якість в порівнянні з мінімальними вимогами визначеними в технічних характеристиках», бали надаватимуться пропорційно до покращеної якості.

4. Кейтерингові послуги – критерії ЗДЗ

4.1 Кейтерингові послуги – Основні критерії ЗДЗ

Предмет

Договір про надання кейтерингових послуг без завдання шкоди навколишньому середовищу з постачанням продуктів харчування з часткою продуктів органічного походження.

Характеристики

Продукти харчування

1. [X] % визначеної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти, м'ясо, овочі, чи перелік певних продуктів харчування, наприклад, картопля, томати, яловичина, яйці] повинен вироблятися органічним методом відповідно до Регламенту ЄС № 834/2007

Верифікація:

Вважається, що постачальники, які надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо вони зазначають відсоток продуктів харчування органічного походження, що використовується у відповідному договорі. Як альтернатива постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть таке зобов'язання в рамках запропонованої пропозиції. Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

2. [У випадках, коли законтрактована компанія визначає меню] Основні фрукти, овочі та морепродукти, що використовуватимуться при наданні послуг, за можливістю відбираються відповідно до сезону. Відповідні рекомендації знаходяться в сезонному календарі в Додатку X [розробляється організацією-замовником].

Критерії укладання договору

Додаткові бали надаються за:

1. Продукти харчування органічного походження

Додаткова частка продуктів з органічних джерел походження вище за мінімальну вимогу, зазначену в технічних характеристиках. Верифікація:

Вважається, що постачальники, які надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо вони зазначають відсоток продуктів харчування органічного походження, що використовується у відповідному договорі. Як альтернатива постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть таке зобов'язання в рамках запропонованої пропозиції. Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

2. Пакування

Відсоток продуктів, які:

- постачаються в пакуванні, виробленому з матеріалів вторинної переробки та/або транспортній тарі з вмістом матеріалів вторинної переробки більше ніж 45%
- постачаються в пакуванні, виготовленому з матеріалів на основі відновлювальної сировини
- не постачаються в індивідуальній упаковці (окремими порціями).

Верифікація:

Вважається, що постачальники, які надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо таким сертифікатом передбачена відповідність вище зазначеним критеріям. Як альтернатива учасники закупівель зобов'язані надати підписану заяву із зазначенням конкретних критеріїв, яким вони можуть відповідати. Організація-замовник перевірятиме відповідність цим критеріям впродовж терміну дії договору, за невідповідність вище зазначеним критеріям накладатимуться штрафні санкції.

Пункти щодо виконання положень договору

1. Утворення відходів

- З метою зменшення утворення відходів продукти харчування та напої повинні подаватися з використанням столових приборів, посуду зі скла, сервізів і скатертин, що є відновлювальними чи виготовленими з відновлюваної сировини.
- Відходи, утворені під час надання послуг, збиратимуться окремо відповідно до системи збору відходів, запровадженої державною адміністрацією, включаючи частки [тут необхідно зазначити особливі частки відходів, які підлягають окремому збору, в залежності від правил, встановлених місцевою державною адміністрацією].

2. Транспорт

Транспортні засоби, що використовуватимуться під час надання послуг, повинні відповідати принаймні вимогам щодо викидів відпрацьованих газів Євро 4 або IV. Постачальники повинні надати перелік транспортних засобів, які використовуватимуться під час надання послуг, і відповідні карти технічного обліку цих транспортних засобів із зазначенням рівнів викидів газів.

4.2 Кейтерингові послуги – Детальні критерії ЗДЗ

Предмет

Договір про надання кейтерингових послуг з постачанням продуктів харчування з часткою продуктів органічного походження чи вироблених в умовах інтегрованого виробництва, наданих без завдання шкоди довкіллю.

Критерії відбору

Підрядник повинен довести свою технічну та професійну спроможність дотриматися екологічних аспектів договору завдяки:

- Системі екологічного менеджменту (СЕМ) для кейтерингових послуг (такій як EMAS, ISO 14001 чи аналогічних систем, [введіть інші національні чи регіональні офіційні системи), або Екологічній політиці, що застосовується в сфері кейтерингових послуг, та інструкцій щодо виконання робіт і дотримання відповідних процедур з метою надання послуг без завдання шкоди довкіллю, чи
- Попередньому досвіду вживання заходів екологічного менеджменту за умовами аналогічних договорів.

Технічні характеристики

Продукти харчування

1. [X] % визначеної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти, м'ясо, овочі, чи перелік певних продуктів харчування, наприклад, картопля, томати, яловичина, яйці] повинен вироблятися органічним методом відповідно до Регламенту ЄС № 834/2007

Верифікація:

Вважається, що постачальники, які надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо вони зазначають відсоток продуктів харчування органічного походження, що використовується у відповідному договорі. Як альтернатива постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть таке зобов'язання в рамках запропонованої пропозиції. Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними.

2. Стосовно решти продуктів неорганічного походження, [X] % [певної групи продуктів харчування, наприклад, молочні продукти, м'ясо, овочі чи переліку специфічних продуктів таких як картопля, томати, яловичина, яйці], що використовуватимуться під час надання послуг, повинні вироблятися відповідно до критеріїв інтегрованого виробництва чи аналогічних систем.

Верифікація:

Постачальники повинні зазначити, як вони прагнуть виконати це зобов'язання. Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуть відповідними. Якщо продукти харчування не є сертифікованими, учасник закупівель повинен надати належні докази (наприклад, перелік хімікатів, які використовувалися у виробництві, стандарти утримання тварин на фермах, тощо) відповідності кожній з вимог, викладених у регіональних/національних стандартах інтегрованого виробництва.

3. У випадках, коли підрядник визначає меню] основні фрукти, овочі та морепродукти, що використовуватимуться під час надання відповідних послуг] за можливістю послуга повинна обиратися відповідно до сезону. Відповідні рекомендації представлено в сезонному календарі в Додатку Х [розробляються організацією-замовником].

Паперова продукція

4. Паперова продукція, наприклад, кухонний папір або паперові серветки, що використовуватимуться під час надання відповідних послуг, повинні вироблятися з переробленого натурального волокна чи з урахуванням майбутніх потреб.

Верифікація:

Продукти з маркуванням «Еко-маркування ЄС або будь-яким іншим національним еко-маркуванням» вважатимуться відповідними, хоча й інші відповідні докази, наприклад, технічне досвід, надане виробником, або протокол випробувань також будуть прийнятними.

Критерії укладання договору

Додаткові бали надаватимуться за:

1. Продукти харчування органічного походження

Додаткова частка продуктів органічного походження понад мінімальну вимогу викладену в технічній характеристиці.

Верифікація:

Вважається, що постачальники, що надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо вони зазначають відсоток продуктів харчування органічного походження, що використовуються у відповідному договорі. Як альтернатива постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть таке зобов'язання в рамках запропонованої пропозиції. Продукти з місцевим або національним маркуванням «Органічне» вважатимуться відповідними.

2. Інтегроване виробництво

Додаткова частка продуктів із джерел інтегрованого виробництва вище за мінімальну вимогу, зазначену в технічних характеристиках.

Верифікація:

Постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть таке зобов'язання. Продукти з регіональним/національним маркуванням стосовно інтегрованого виробництва вважатимуться відповідними. Якщо продукція не є сертифікованою, учасник закупівель зобов'язаний надати відповідні докази (такі як перелік хімікатів, які використовуються у виробництві, умови утримання тварин на фермах, тощо) відповідності кожній з вимог, викладених у регіональних/національних стандартах інтегрованого виробництва.

3. Риба та морепродукти

Частка риби та морепродуктів (у порівнянні із загальною кількістю закупленої риби та морепродуктів), що використовуватимуться під час надання відповідних послуг і що були виловлені чи вирощені з дотриманням практики та методів без завдання шкоди довкіллю, визначених у відповідному маркуванні стосовно екологічного вилову та розведення риби.

Верифікація:

Постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть це зобов'язання в рамках пропозиції. Риба та морепродукти з маркуванням стосовно методів і практики екологічного вилову та розведення риби та морепродуктів вважатимуться відповідними. Будь-які інші належні докази, що чітко зазначають відповідність критеріям екологічного вилову та розведення риби та морепродуктів у вигляді відповідного маркування стосовно екологічного вилову чи розведення риби та морепродуктів, також вважатимуться прийнятними.

4. Стандарти дотримання прав тварин

Частка продукції тваринництва, що використовується під час надання відповідної послуги, та виробляється з дотриманням високих стандартів утримання тварин відповідно до національних рекомендацій.

Верифікація:

Постачальники повинні зазначити, як вони виконуватимуть це зобов'язання в рамках пропозиції. Продукція, стосовно якої надано належні докази відповідності національним необов'язковим стандартам, які перевищують зобов'язувальне законодавство, наприклад, сертифікат, виданий визнаним органом, вважатиметься відповідною. В якості альтернативи учасник закупівель зобов'язаний надати інші належні докази відповідності стандартам утримання тварин.

5. Пакування

Частка продукції, яка:

- Постачається в пакуванні, виробленому з матеріалів вторинної переробки та/або транспортній тарі з вмістом матеріалів вторинної переробки більше ніж 45%
- постачається в пакуванні, виготовленому з матеріалів на основі відновлювальної сировини
- не постачається в індивідуальній упаковці (окремими порціями).

Верифікація:

Вважається, що постачальники, що надають сертифікат для ресторанів еко-маркування Типу I, відповідають критеріям, якщо в цьому сертифікаті зазначені вимоги згадані вище. У якості альтернативи учасник закупівель повинен надати підписану заяву із зазначенням, яким з цих критеріїв він здатний відповідати. Організація-замовник перевірятиме відповідність цим критеріям впродовж всього періоду дії договору, за невідповідність критеріям застосовуватимуться штрафні санкції.

6. Обладнання

повинно відповідати критеріям, представленим нижче:

- У Холодильниках і морозильних камерах, що використовуватимуться під час надання відповідних послуг, не застосовуються речовини, що руйнують озоновий шар (НСFC) та HFC.
- Обладнання, що використовуватиметься, відповідає одному чи декільком стандартам енергоефективності, представленим нижче, там, де такі стандарти існують: Energy Star, Енергомаркування ЕС EU energy label (класифікація A), чи інші національні стандарти] або їхні аналоги.
- Обладнання, що використовується, характеризується ефективним використанням води відповідно до маркування ЕС(класифікація A) чи аналогічних стандартів.

Верифікація:

Постачальники повинні надати перелік обладнання, що використовується під час надання відповідних послуг, із зазначенням обладнання, що має відповідне маркування

стосовно ефективності його експлуатації, чи надати альтернативні належні докази відповідності обладнання цим критеріям.

7. Миючі засоби

Миючі засоби, що використовуватимуться під час надання відповідних послуг, повинні відповідати критеріям, представленим нижче: (вставте Основні критерії з Опису продукції стосовно миючих засобів і відповідних послуг).

Верифікація: (вставте Основні критерії, рубрика «Верифікація» з Опису продукції стосовно миючих засобів і відповідних послуг).

Пункти щодо виконання положень договору

1. Утворення відходів

- З метою зменшення утворення відходів продукти харчування та напої повинні подаватися з використанням столових приборів, посуду зі скла, сервізів і скатертин, що є відновлювальними чи виготовленими з відновлюваної речовини.
- Відходи, утворені під час надання послуг, збиратимуться окремо відповідно до системи збору відходів, запровадженої державною адміністрацією, включаючи частки [тут необхідно зазначити особливі частки відходів, які підлягають окремому збору].

2. Транспорт

Транспортні засоби, що використовуватимуться під час надання послуг, повинні відповідати принаймні вимогам щодо викидів відпрацьованих газів Євро 4 або IV. Постачальники повинні надати перелік транспортних засобів, які використовуватимуться під час надання послуг, і відповідні карти технічного обліку цих транспортних засобів із зазначенням рівнів викидів газів.

3. Підготовка персоналу

Персонал, який надає кейтерингові послуги, повинен пройти підготовку стосовно мінімізації відходів, менеджменту та роздільного збору відходів, а також в питаннях інформування щодо продуктів (походження, екологічна та соціальна якість продуктів). Підрядник представлятиме організації-замовнику план підготовки персоналу одразу після укладання договору та по закінченню періоду дії договору, сертифікат із зазначенням характеру підготовки, яку пройшов новий та постійний персонал.

4. Забезпечення обслуговування споживачів

[Якщо не включено критерії відбору] Підрядник зобов'язується намагатися за можливості гарантувати, що продукти харчування, що використовуються під час надання відповідних послуг, вироблені з дотриманням принципу мінімізації шкідливого впливу на навколишнє середовище. Тому протягом перших шести місяців дії договору підрядник дотримуватиметься структурованих і задокументованих екологічних процедур принаймні в таких сферах:

- Оцінка найважливіших екологічних аспектів послуг, які надаються.
- Відбір продуктів харчування, їхня обробка та зберігання.
- Мінімізація відходів та роздільний збір відходів.
- Скорочення обсягів споживання води та електроенергії під час приготування їжі та її транспортування.
- Підготовка персоналу.

4.3 Кейтерингові послуги – Пояснювальні примітки

- % продуктів харчування органічного походження: організація-замовник повинна зазначити, яким чином визначатиметься ця частка: за об'ємом, вагою чи витраченою сумою в €.
- Критерії інтегрованого виробництва: оскільки Інтегровані критерії виробництва не є міжнародними, в кожній країні необхідно знати, які продукти, представлені на ринку, мають відповідний сертифікат, і посилатися на відповідні стандарти.
- Сезонні продукти: сезонні продукти – це продукти, що вирощуються просто неба в регіоні, де здійснюється закупівля. Кожна організація-замовник повинна додати до тендеру, в Додатку, розроблений самостійно чи вже існуючий календар сезонних продуктів харчування відповідного регіону, де зазначено, в які місяці основні продукти харчування (здебільшого овочі та фрукти, а також морепродукти) вирощуються просто неба/виловлюються в регіоні.
- Проте, продукти не обов'язково мають походити з певного регіону.
- Риба та морепродуктів: За наявності значної кількості різних маркувань для риби та морепродуктів щодо екологічних способів їхнього вилову, цей критерій визначено відносно відкрито. В якості альтернативи було б можливим скористатися цим критерієм за допомогою особливого маркування (інформація з інформаційно-аналітичної довідки), за умови прийнятності й альтернативних доказів відповідності.
- Стандарти утримання тварин: у деяких країнах ЄС уряди запровадили необов'язкові системи сертифікації з метою покращення умов утримання тварин. Там, де запроваджено такі системи, вони слугують корисним інструментом верифікації для організацій-замовників.
- Пакування: відповідно до статті 3 Директиви ЄС 94/62/ЕС від 20 грудня 1994 року щодо пакування та відходів пакування, «Пакування» складається виключно з:
 - а) Заводського пакування чи первинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою оформлення товарної одиниці для кінцевого користувача чи споживача в пункті продажу;
 - б) Групового чи вторинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою оформлення в пункті продажу сукупності певної кількості товарних одиниць у випадку, якщо така сукупність товарів продається саме в такій кількості кінцевому користувачеві чи споживачеві або, якщо саме таке пакування слугує виключно засобом заповнення полиць в пункті продажу; продукт можна дістати з такого пакування, не впливаючі на характеристики товару;
 - в) Транспортного пакування чи третинного пакування, наприклад, пакування, запропонованого з метою сприяння розвантаженню/завантаженню та транспортуванню певної кількості товарних одиниць або групових пакувань з метою запобігання розвантаженню/завантаженню окремих товарів і пошкодження товару під час транспортування. Транспортне пакування не включає контейнери для транспортування товарів автомобільним, залізничним, морським та авіа транспортом.
- Критерії укладання договору: Організації-замовники зобов'язані зазначити у примітці до договору та тендерній документації кількість додаткових балів, яка присуджуватиметься за відповідність кожному критерію укладання договору. На екологічні критерії укладання договору в цілому повинно припадати принаймні 10 - 15 % загальної кількості балів, які можуть бути присуджені. Якщо критерій укладання договору сформульовано як

кращі характеристики порівняно з мінімальними вимогами, викладеними в технічних характеристиках,»бали надаватимуться пропорційно покращеним характеристикам.

5. Вартість

У багатьох випадках продукти органічного походження дорожчі за звичайні продукти. Проте ціни варіюються залежно від попиту та наявності.

6. Відповідне європейське законодавство та джерела

Регламент Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року щодо органічної продукції та маркування продуктів органічного походження, що скасовує Регламент (ЄС) № 2092/91), створює базу для виробництва, маркування та інспекції органічної продукції ферм і продуктів харчування.

Існують закони, що регламентують умови утримання тварин.

Детальну інформацію можна знайти на:

- http://ec.europa.eu/food/index_en.htm
- http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm
- http://ec.europa.eu/fisheries/index_en.htm

Основним законом щодо пакування є Директива 94/62/ЄС від 20 грудня 1994 року про пакування та відходи пакування.

- Регламент ЄС (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року про органічну продукцію та маркування органічних продуктів, який скасовує Регламент (ЄС) № 2092/91: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2007/l_189/l_18920070720en00010023.pdf
- Регламент ЄС (ЄС) № 2092/91 від 24 червня 1991 року про органічну сільськогосподарську продукцію: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/cons-leg/1991/R/01991 R2092-20000527-en.pdf>
- Директива 94/62/CE від 20 грудня 1994 року про пакування та відходи пакування: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31994L0062:EN:HTML>
- Екологічний вплив продуктів (EIPRO). Аналіз впливу продукції на навколишнє середовище протягом усього життєвого циклу ЄС-25. Проект IPTS/ ESTO. Травень 2006 року: http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf
- Інтегровані системи управління сільськогосподарських культур у ЄС. Остаточний звіт DG Environment для Європейської Комісії зі змінами та доповненнями. Агра CEAS Консалтинг. Травень 2002 року: http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf
- Дослідження вартості/переваг Зелених Закупівель в Європі, ґо-Інститут & ICLEI 2007: http://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm
- Інтегроване запобігання забруднення навколишнього середовища та контроль (IPPC)- Документ-посилання на найкращі існуючі технології у виробництві продуктів харчування, напоїв і молока (звіт BREF): <http://eippcb.jrc.es/pages/FActivities.htm>
- Рекомендації щодо екологічно доцільної організації заходів під час головування Німеччини в ЄС та Великій Вісімці в 2007 році. Федеральне міністерство екології, охорони природи та ядерної безпеки та Федеральна Агенція з питань охорони

навколишнього середовища. Німеччина, 2006:

- <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3035.pdf>
- Інформацію про кейтерингове обладнання, виготовлене з відновлювальної сировини, можна знайти на таких сайтах:
- <http://www.nnfcc.co.uk/metadot/index.pl?id=2184;isa=Category;op=show;>
- <http://www.biowerkstoffe.info/cms35/Biokunststoffe.801+M5501fa89fca.0.html;>
- <http://www.valbiom.be/index.php?url=fr/bioproducts/#bioplastiques;>
- <http://www.ademe.fr/partenaires/agrice/htdocs/action05.asp;>
- [http://www.ademe.fr/partenaires/agrice/htdocs/action01.asp.](http://www.ademe.fr/partenaires/agrice/htdocs/action01.asp)

Пакет документів розроблено ICLEI – Національні Уряди заради Екологічності
- для Європейської Комісії, 2008 рік

Власник, редактор: Європейська Комісія, DG Навколишнє середовище-G2, В-1049, Брюссель

Висловлюємо вдячність: ілюстрацію розміщено з дозволу Роджера Кірбі (StockXchnG) Заява про
неприйняття відповідальності: Європейська Комісія не несе жодної відповідальності стосовно
інформації, представленої в цьому документі