



Étkeztetési és vendéglátó-ipari szolgáltatások
– Termékadatlap környezettudatos közbeszerzéshez (GPP)

1. Alkalmazási kör

Ez az adatlap az **étkeztetési és vendéglátó-ipari szolgáltatások beszerzésére** vonatkozóan tartalmaz ajánlásokat.

A következő termékkör vonatkozásában teszünk javaslatot előírásokra: zöldség és gyümölcs; akvakultúra-, tengeri, húsipari és tejtermékek; italok; valamint a tárgykörbe tartozó étkeztetési szolgáltatások nyújtása.

Az élelmiszerek vonatkozásában az **alapkövetelmények** az ökológiai termelési módszerekkel és a csomagolási hulladékkal foglalkoznak. Az **átfogó követelmények** más vonatkozásokat is lefednek, ideértve az integrált termelési előírásoknak¹ megfelelően előállított élelmiszer beszerzését és az állatjóllétet.

Az étkeztetési szolgáltatások tekintetében az **alapkövetelmények** a bioélelmiszerekre, a hulladékkezelés minimumra szorítására és a hulladék szelektív gyűjtésére összpontosítanak; az **átfogó követelmények** emellett a környezetvédelmi kiválasztási szempontokra, a papír- és tisztítószer-használatra, a konyhai berendezésekre, tápértékre, stb. is figyelmet fordítanak.

1 Alapvető környezeti hatások

¹ Integrált növénytermesztési rendszerek az EU-ban. Az Európai Bizottság Környezetvédelmi Főigazgatóságának benyújtott, módosított végleges jelentés. Agra CEAS Consulting. 2002. május.
http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf



Hatás

- Eutrofizáció², elsavasodás³, valamint az emberi egészségre és a környezetre (növényekre, állatokra) a vízben, levegőben, talajban és élelmiszerekben jelen levő trágyák és peszticidmaradványok miatt gyakorolt mérgező hatások
- A mezőgazdasági termelőket érintő foglalkozási ártalmak egyes peszticidek és műtrágyák nem megfelelő kezelése és használata következtében
- A szakszerűtlen mezőgazdasági gyakorlat, a túl intenzív állattenyésztés, valamint az intenzív halászat és az akvakultúra helytelen gyakorlata okozta talajerózió, erdőpusztulás és biodiverzitás-csökkenés
- Az állatjóllét tiszteltetésben tartásának elmulasztása következtében az állatokkal szemben alkalmazott kegyetlen bánásmód
- Magas víz- és energiafelhasználás az élelmiszer-előállítás és -feldolgozás során
- Csomagolóanyagokból keletkező hulladék

GPP-megközelítés

- Bioélelmiszerek beszerzése
- „Integrált termelési rendszerek” keretében előállított élelmiszerek beszerzése
- Fenntartható módon előállított vagy kifogott akvakultúra és tengeri termékek beszerzése
- Magas állatjólléti színvonalat képviselő állati termékek beszerzése
- Szezonális termékek beszerzése
- Ömlesztett formájú vagy nagy arányban újrafeldolgozható anyagokat tartalmazó csomagolásba csomagolt termékek beszerzése
- Újrafelhasználható evőeszközök, edények, üvegáruk és asztalterítők használata
- Környezetbarát papírárúk használata
- Szelektív hulladékgyűjtés és a személyzet képzése

² Az eutrofizáció az a folyamat, amelynek során a víztestek (úgy mint a tavak, tölcserkölök és lassú sodrású patakok) tápanyagtartalma túlzottan feldúsul, ami a növények (pl. algák, inváziós növények, gyomok) túlzott növekedését eredményezi. Amikor ez az elszaporodott növényállomány elpusztul és lebomlik, csökken a víz oxigéntartalma, ami a vízi szervezetek (például a halak) pusztulásához vezethet. A tápanyagoknak különféle antropogén (emberi eredetű) forrásai lehetnek, úgymint a szántóföldi trágyázás; a talajerózió; a légköri nitrogénlerakódás; a szennyvíztisztítók kibocsátásai és a kezeletlen települési szennyvíz.

³ A savasodás a kénsav és a salétromsav talajban, vizekben és levegőben történő felgyülemelése, amelyet savterhelés okoz. Ez a terhelés főként a kén-dioxid, a nitrogén-oxidok és az ammónia antropogén (emberi) eredetű kibocsátásának tudható be, ideértve például az állati trágya és más talajjavító szerek mezőgazdasági felhasználását, illetve az ipari kibocsátást. A savterhelés kedvezőtlen hatást fejt ki a vízre, az erdőkre és a talajra. Előidézheti a fák lombvesztését és gyengülését; megváltoztatja a talaj és a víz kémhatását a nehézfémek és a talajra, valamint a vízi szervezetekre nézve mérgező további káros anyagok felszabadítása révén; és károsítja az épületeket és műemlékeket is.



- Magas tisztítószer- és egyéb vegyianyag-felhasználás, ami a szennyvízen keresztül kedvezőtlen hatást gyakorolhat a konyhai dolgozók egészségére és a környezetre
- A konyhai berendezések magas víz- és energiafelhasználása →
- CO₂- és más szennyezőanyag-kibocsátás az étkeztetési szolgáltatások végzése során használt szállítási módok eredményeként
- A veszélyes vegyi anyagok használatának a lehető legalacsonyabb mértékűre szorítása és környezetkímélő tisztítószeres és mosogatószeres használata
- Víz- és energiatakarékos konyhai berendezések beszerzése
- A szállítási útvonalak és az energiahatékonyság javítása, valamint az étkeztetési szolgáltatások végzéséhez használt járművek kibocsátásának csökkentése

3. Élelmiszerek – GPP-követelmények

3.1. Élelmiszerek – GPP-alapkövetelmények

Tárgy
Legalább részben ökológiai termelési forrásokból származó élelmiszerek (vagy bizonyos élelmiszercsoportok) beszerzése.
Előírások
1. A[z] [egy meghatározott termékcsoporthoz – úgymint tejtermékek, húsfélék, zöldségek – vagy adott termékekből – pl. burgonya, paradicsom, marhahús, tojás – álló lista] [X]-% ^{át} a 834/2007/EK rendeletnek megfelelően ökológiai termelést alkalmazva kell előállítani. Ellenőrzés: A közösségi vagy nemzeti ökocímkével ellátott termékek minősülnek megfelelőnek.
Odaitelési szempontok
Többletpontok járnak a következőkért: 1. Bioélelmiszerek: Ökológiai termelésből származó termékek az előírásokban meghatározott minimumkövetelmény feletti hányadban. Ellenőrzés: A fentiek szerint. 2. Csomagolás: Azon termékek százalékos aránya, amelyeket: <ul style="list-style-type: none"> • 45% feletti újrafeldolgozottanyag-tartalmú másodlagos és/vagy szállítási csomagolásban szállítanak. • Megújuló nyersanyag alapú csomagolóanyagba csomagolva szállítanak. • Nem egyedi adagokban (egységenként csomagolva) szállítanak. Ellenőrzés: A szállítónak aláírt nyilatkozatot kell benyújtania arról, hogy a fenti követelmények közül melyeket képes teljesíteni. Az ajánlatkérő ellenőrzi ennek teljesítését a szerződés időtartama alatt, és nemteljesítés esetén megfelelő szankciókat alkalmaz.



3.2. Élelmiszerek – átfogó GPP-követelmények

Tárgy
Valamely százalékos arányban ökológiai termelési forrásokból származó és a lehető legkisebb mértékűre csökkentett csomagolásban szállított élelmiszerek (vagy egyes élelmiszercsoportok) beszerzése.
Előírások
A termékeknek meg kell felelniük az alapkövetelményeknél felsorolt előírásoknak Ezen kívül: 2. A fennmaradó, nem ökológiai termelésben előállított [egy meghatározott termékcsoporthoz – úgy mint tejtermékek, húsfélék, zöldségek – vagy adott termékekből – pl. burgonya, paradicsom, marhahús, tojás – álló lista] [X]-% -át az integrált termelés vagy egy ezzel egyenértékű rendszer követelményeinek megfelelően kell előállítani. Ellenőrzés: Az integrált termelést tanúsító regionális/nemzeti címkével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek. Ha a termékeket nem tanúsították, az ajánlattevőnek kell bizonyítékot (úgy mint a termelés során felhasznált vegyi anyagok listáját, a gazdaságra jellemző állatjóléti feltételek ismertetését stb.) benyújtania az integrált termelésre vonatkozó regionális/nemzeti előírásokban szereplő minden követelmény teljesítésére vonatkozóan.
Odaitelési szempontok



Többletpontokat kapnak az **alapkövetelményeknél** felsorolt két odaítélési szempontnak megfelelő termékek

Többletpontokat kapnak az ezen felül a következő további odaítélési szempontoknak megfelelő termékek is:

2. Integrált termelés: Az előírásokban meghatározott minimumkövetelmény feletti hányadban integrált termelésből származó termékek aránya.

Ellenőrzés: Az integrált termelést tanúsító regionális/nemzeti címkével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek.

Ha a termékeket nem tanúsították, az ajánlattevőnek kell bizonyítékot (úgy mint a termelés során felhasznált vegyi anyagok listáját, a gazdaságra jellemző állatjóléti feltételek ismertetését stb.) benyújtania az integrált termelésre vonatkozó regionális/nemzeti előírásokban szereplő minden követelmény teljesítésére vonatkozóan.

3. Akvakultúra- és tengeri termékek: Azon akvakultúra- és tengeri termékek aránya, amelyeket fenntartható gyakorlatokkal és módszerekkel fogtak ki, illetve állítottak elő, a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkével kapcsolatos követelményekben meghatározottak szerint.

Ellenőrzés: A fenntartható halászati vagy akvakulturális gyakorlatok címkéjével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek. El kell fogadni a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkével kapcsolatos követelményekben a fenntartható halászatra vagy akvakultúrára vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését egyértelműen feltüntető, bármely más megfelelő eszközt is.

4. Állatjóléti előírások: Azon állati termékek aránya, amelyeket a nemzeti iránymutatás szerinti, magas szintű állatjóléti előírások szerint állítottak elő.

Ellenőrzés: A jogszabályokon túlmutató, alkalmazandó nemzeti önkéntes előírások teljesítésének megfelelő bizonyítékával – úgy mint egy elismert szervezet tanúsítványával – rendelkező termékek megfelelését vélelmezni kell. Ennek hiányában az ajánlattevőnek az állatjóléti előírások teljesítéséről más megfelelő bizonyítékot kell adnia.

5. Csomagolás: Azon termékek százalékos aránya, amelyeket:

- 45% feletti újrafeldolgozott-anyag tartalmú másodlagos és/vagy szállítási csomagolásban szállítanak.
- Megújuló nyersanyag alapú csomagolóanyagba csomagolva szállítanak.
- Nem egyedi adagokban (egy egységet tartalmazó csomagban) szállítanak.

Ellenőrzés: A szállítónak aláírt nyilatkozatot kell adnia arról, hogy termékei a fenti követelmények közül melyeket képesek teljesíteni. Az ajánlatkérő ellenőrzi ennek teljesítését a szerződés időtartama alatt, és nemteljesítés esetén megfelelő szankciókat alkalmaz.

3.3 Magyarázatok

Az integrált termelésre vonatkozó követelmények: Mivel az integrált termelés követelményei nem nemzetközi jellegűek, minden ország esetében fontos annak ismerete, hogy mely termékek esetében létezik ilyen tanúsítás, és hivatkozni kell a megfelelő előírásokra.



Akvakultúra- és tengeri termékek: Az akvakultúra- és tengeri termékek tekintetében rendelkezésre álló, a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkék nagy számára figyelemmel ezt a követelményt viszonylag nyitott módon határoztuk meg. Ennek hiányában valamely egyedi címkével kapcsolatos követelmények is használhatók (erről a [háttérjelentés](#) tartalmaz információkat), amennyiben a megfelelés más bizonyítékait is elfogadják.

Állatjólleti előírások: A nemzeti kormányok egyes uniós országokban önkéntes tanúsítási rendszereket vezettek be az állatjólét javítására. Amennyiben ilyen rendszerek működnek, azok hasznos ellenőrzési eszközt jelentenek az ajánlatkérők számára.

A bioélelmiszerek százalékos aránya: Az ajánlatkérőnek mennyiségben, súlyban vagy az elköltött euroösszegben ismertetnie kell, hogy a százalékos arányt miként értékeli.

Csomagolás: A csomagolásról és a csomagolási hulladékról szóló, 1994. december 20-i 94/62/EK irányelv 3. cikke szerint a „A »csomagolás« csak az alábbiakból áll:

- a) fogyasztói vagy elsődleges csomagolás, amely értékesítési egységet képez a végső felhasználó vagy fogyasztó számára a vásárláskor;
- b) gyűjtő- vagy másodlagos csomagolás, amely a vásárlás helyén meghatározott értékesítési egységet foglal össze, amennyiben az egységeket ilyenként értékesítik a végső használó vagy fogyasztó részére, vagy amennyiben az csupán a polcok feltöltésének eszközéül szolgál az értékesítés helyén;
- c) szállítási vagy harmadlagos csomagolás, a fogyasztói vagy gyűjtőcsomagolás kezelését és szállítását, továbbá a fizikai kezelésnél és szállításnál történő károsodás elkerülését elősegítő csomagolás. A szállítási csomagolás nem foglalja magában a közúti, vasúti, vízi és légi közlekedésben használatos konténereket.”

Odaítélési szempontok: Az ajánlatkérőknek a hirdetményben és a pályázati dokumentációban fel kell tüntetniük, hogy az egyes odaítélési szempontok teljesítése hány többletpontot eredményez. A környezeti odaítélési szempontoknak összességükben legalább a teljes pontszám 10–15%-át kell képviselniük.

Amennyiben az odaítélési szempont „a műszaki leírásban meghatározott minimumkövetelmény túlteljesítése” formájában került megadásra, a pontokat a javított teljesítménnyel arányosan kell odaítélni.

4. Étkeztetési szolgáltatások – GPP-követelmények

4.1. Étkeztetési szolgáltatások – GPP-alapkövetelmények

Tárgy
Olyan étkeztetési szolgáltatásokra vonatkozó szerződés, amelynek keretében az élelmiszer bizonyos százaléka ökológiai termelési forrásból származik, és amely szolgáltatásokat környezetkímélő módon nyújtják.
Előírások



Élelmiszerek

1. A szolgáltatáshoz használt [egy meghatározott termékcsoporthoz – úgymint tejtermékek, húsfélék, zöldségek – vagy adott termékekből – pl. burgonya, paradicsom, marhahús, tojás – álló lista] [X]-% -át ökológiai termelésben kell előállítani, a 834/2007/EK rendeletnek megfelelően.
Ellenőrzés: Az éttermek I. típusú öko címkéjét bemutató szállítókról vélelmezni kell a követelmények teljesítését, ha jelzik az adott szerződés keretében felhasználásra kerülő bioélelmiszerek arányát. Ennek hiányában a szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják az ajánlat keretében a kötelezettségnek eleget tenni. A közösségi vagy nemzeti öko címkével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek.
2. [Amennyiben az ajánlattevő cég határozza meg a menüt] A szolgáltatás végzéséhez felhasználásra kerülő főbb zöldség-, gyümölcs- és tengeri termékeket lehetőség szerint szezonális alapon kell kiválasztani. Az ajánlott iránymutatás a szezonális naptárban található [amelyet az ajánlatkérőnek kell elkészítenie].

Odaitélelési szempontok

Többletpontok járnak a következőkért:

1. **Bioélelmiszerek:** Az előírásokban meghatározott minimumkövetelmény feletti hányadban ökológiai termelésből származó termékek aránya.

Ellenőrzés: Az éttermek I. típusú öko címkéjét felmutató szállítókról vélelmezni kell a követelmények teljesítését, ha megadják az adott szerződés keretében felhasználásra kerülő bioélelmiszerek arányát. Ennek hiányában a szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják az ajánlat keretében a kötelezettségnek eleget tenni. A közösségi vagy nemzeti öko címkével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek.

2. **Csomagolás:** Azon termékek százalékos aránya, amelyeket:

- 45% feletti újrafeldolgozott-anyag tartalmú másodlagos és/vagy szállítási csomagolásban szállítanak.
- Megújuló nyersanyag alapú csomagolóanyagba csomagolva szállítanak.
- Nem egyedi adagokban (egy egységet tartalmazó csomagban) szállítanak.

Ellenőrzés: Az éttermek I. típusú öko címkéjét felmutató szállítókról vélelmezni kell a követelmények teljesítését, ha a tanúsítvány kiterjed a fenti követelményekre. Ennek hiányában az ajánlattevőknek aláírt nyilatkozatot kell adniuk arról, hogy a fenti követelmények közül melyeket képesek teljesíteni. Az ajánlatkérő ellenőrzi ennek teljesítését a szerződés időtartama alatt, és nemteljesítés esetén megfelelő szankciókat alkalmaz.

A szerződés teljesítésére vonatkozó kikötések

1. Hulladékkeletkezés

- A hulladékok keletkezésének mérséklése érdekében az élelmiszereket és italokat újra felhasználható evőeszközök, poharak, étkészlet és asztalterítő, illetve megújuló nyersanyagokon alapuló evőeszközök, étkészlet vagy más étkeztetési készletek használatával kell felszolgálni.
- A felszolgálat során keletkezett hulladékot az adott közigazgatási egység hulladékgyűjtési rendszerének megfelelően elkülönítve kell gyűjteni, ideértve a[z] [adja meg a külön gyűjtendő hulladékokat a helyi közigazgatási szabályozásnak megfelelően] hulladékokat is.



2. Szállítás

- A szolgáltatás során használni kívánt járműveknek legalább az EURO 4 vagy IV szerinti kipufogógáz-kibocsátási követelményeknek kell eleget tenniük. Az ajánlattevőknek csatolniuk kell a szolgáltatásnyújtásban használni kívánt járművek listáját, és az e járművek vonatkozó kibocsátási szintjeit feltüntetve, megfelelő műszaki adatlapokat.

4.2. Étkeztetési szolgáltatások – átfogó GPP-követelmények

Tárgy
Olyan étkeztetési szolgáltatásokra vonatkozó szerződés, amelynek keretében az élelmiszer bizonyos százaléka ökológiai és integrált termelési forrásból származik, és amely szolgáltatásokat környezetkímélő módon nyújtanak.
Kiválasztási feltételek
<p>Az ajánlattevőnek bizonyítania kell a szerződés környezetvédelmi vonatkozásainak teljesítésére való műszaki és szakmai kapacitását a következők útján:</p> <ul style="list-style-type: none"> • étkeztetési szolgáltatásokra vonatkozó környezetgazdálkodási rendszer (ügymint EMAS, ISO 14001 vagy ezekkel egyenértékű rendszer [illessze be a többi nemzeti vagy regionális hivatalos rendszer megnevezését]) vagy • az étkeztetési műveletekre vonatkozó környezetvédelmi szabályzat és a szolgáltatás környezetbarát végzésére vonatkozó munkavégzési utasítások és eljárások vagy • korábbi tapasztalatok a környezetgazdálkodási intézkedések hasonló szerződés keretében történő alkalmazását illetően vagy
Előírások
<p>Az étkeztetési szolgáltatásoknak meg kell felelniük az alapkövetelményeknél felsorolt két előírásnak.</p> <p>Az étkeztetési szolgáltatásoknak emellett a következő előírásoknak kell megfelelniük:</p>



Élelmiszerek

3. A szerződés teljesítésében használandó fennmaradó, nem ökológiai termelésben előállított [egy meghatározott termékcsoporthoz – úgymint tejtermékek, húsfélék, zöldségek – vagy adott termékekből – pl. burgonya, paradicsom, marhahús, tojás – álló lista] [X]-% -át az integrált termelés vagy egy ezzel egyenértékű rendszer követelményeinek megfelelően kell előállítani.

Ellenőrzés: A szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják a kötelezettségnek eleget tenni. Az integrált termelést tanúsító regionális/nemzeti címkével ellátott termékek a követelményt teljesítőnek minősülnek. Ha a termékeket nem tanúsították, az ajánlattevőnek kell bizonyítékot (úgymint a termelés során felhasznált vegyi anyagok listáját, a gazdaságra jellemző állatjóléti feltételek ismertetését stb.) benyújtania az integrált termelésre vonatkozó regionális/nemzeti előírásokban szereplő minden követelmény teljesítésére vonatkozóan.

4. Papíráruk

A szolgáltatás nyújtásához használt papírárukat – úgymint a konyhai törölkendőket vagy papírszalvétákat – újrafeldolgozott vagy fenntarthatóan kezelt eredeti rostból kell készíteni.

Ellenőrzés: Az uniós öko címkével vagy bármely nemzeti öko címkével ellátott termékek megfelelőségét vélelmezni kell, illetve el kell fogadni az egyéb megfelelő bizonyítékokat – így a gyártói dokumentációt vagy az elismert szervezettől származó vizsgálati jelentést – is.

Odaítélési szempontok

Több pontot kapnak az **alapkövetelményeknél** felsorolt két odaítélési szempontnak megfelelő étkeztetési szolgáltatások

Több pontot kapnak az ezen felül a következő további odaítélési szempontnak megfelelő étkeztetési szolgáltatások is:

3. Integrált termelés: Az előírásokban meghatározott minimumkövetelmény feletti hányadban integrált termelésből származó termékek aránya.

Ellenőrzés: A szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják a kötelezettségnek eleget tenni. Az integrált termelést tanúsító regionális/nemzeti címkével ellátott termékek a követelményt teljesítőnek minősülnek. Ha a termékeket nem tanúsították, az ajánlattevőnek kell bizonyítékot (úgymint a termelés során felhasznált vegyi anyagok listáját, a gazdaságra jellemző állatjóléti feltételek ismertetését stb.) benyújtania az integrált termelésre vonatkozó regionális/nemzeti előírásokban szereplő minden követelmény teljesítésére vonatkozóan.

4. Akvakultúra- és tengeri termékek: A szolgáltatáshoz felhasználni kívánt azon akvakultúra- és tengeri termékek aránya (a megvásárolt akvakultúra- és tengeri termékek teljes mennyiségéhez képest), amelyeket fenntartható gyakorlatokkal és módszerekkel fogtak be, illetve állítottak elő, a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkével kapcsolatos követelményekben meghatározottak szerint.

Ellenőrzés: A szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják az ajánlat keretében a kötelezettségnek eleget tenni. A fenntartható halászati vagy akvakulturális gyakorlatokra vonatkozó címkével ellátott termékek megfelelőnek minősülnek. El kell fogadni a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkével kapcsolatos követelményekben a fenntartható halászatra vagy akvakultúrára vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését egyértelműen feltüntető, bármely más megfelelő eszközt is.

5. Állatjóléti előírások: A szolgáltatáshoz felhasználni kívánt olyan állati termékek aránya, amelyeket a nemzeti iránymutatás szerinti, magas szintű állatjóléti előírások szerint állítottak elő.

Ellenőrzés: A szállítóknak ismertetniük kell, hogy miként kívánják az ajánlat keretében a



kötelezettségnek eleget tenni. A jogszabályokon túlmutató, vonatkozó nemzeti önkéntes előírások teljesítésének megfelelő bizonyítékával – úgymint egy elismert szervezet tanúsítványával – rendelkező termékek megfelelését vélelmezni kell. Ennek hiányában az ajánlattevőnek az állatjóléti előírások teljesítéséről más megfelelő bizonyítékot kell adnia.

6. Berendezések Az alábbi követelményeket kell teljesíteni:

- A szolgáltatás során használandó hűtőkészülékek és fagyasztók nem tartalmazhatnak ózonszennyező anyagokat (HCFC-eket, azaz részlegesen halogénezett klórozott-fluorozott szénhidrogéneket)
- A használni kívánt készülékek megfelelnek a következőkben felsorolt egy vagy több energiahatékonysági szabványnak, amennyiben azokra vonatkozóan ilyen szabványok léteznek: az „Energy Star”, az uniós energiafogyasztási címke (A besorolás) vagy [más nemzeti szabvány] vagy ezekkel egyenértékű szabvány.
- A használni kívánt készülékek az uniós címke (A besorolás) vagy ezzel egyenértékű szabvány szerint víztakarékosak.

Ellenőrzés: Az ajánlattevőknek csatolniuk kell a szolgáltatásnyújtásban használni kívánt berendezések listáját, azok hatékonysági címkéivel együtt, vagy a követelmények teljesítéséről más megfelelő bizonyítékot kell nyújtaniuk.

7. Tisztítószeresek: A szolgáltatás során használandó tisztítószereseknek a következő követelményeknek kell megfelelniük:

(illessze be a [tisztítószeresek és takarítási szolgáltatások termékadatlapján](#) szereplő alapkövetelményeket).

Ellenőrzés: (illessze be a [tisztítószeresek és takarítási szolgáltatások termékadatlapján](#) szereplő alapkövetelményeket).

A szerződés teljesítésére vonatkozó kikötések

Az ajánlattevőnek meg kell felelnie az **alapkövetelményeknél** felsorolt, a szerződés teljesítésére vonatkozó két kikötésnek.

Emellett az ajánlattevőnek a következő szerződéses kikötéseket is alkalmaznia kell:

3. A személyzet képzése

- Az étkeztetésben részt vevő személyzet részére képzést kell nyújtani a hulladékkeletkezés minimális szintre szorítása, a hulladékok keletkezése és szelektív gyűjtése, illetve a termékekre vonatkozó információk (a termékek eredete, környezetvédelmi és szociális minősége) terén. Az ajánlattevőnek a szerződés odaítélését követően képzési tervet, a szerződés lejártakor pedig az új és az állandó személyzetnek nyújtott képzést feltüntető igazolást kell bemutatnia az ajánlatkérő részére.



4. A szolgáltatás irányítása

- [Ha a hirdetés nem tartalmaz kiválasztási szempontokat] Az ajánlattevőnek törekednie kell annak biztosítására, hogy a szolgáltatáshoz felhasznált élelmiszert olyan módon állítsák elő, amely a legkisebbre szorítja a káros környezeti hatásokat. Ezért a szerződés első hat hónapja során az ajánlattevő strukturált és dokumentált környezetvédelmi eljárásokat állapít meg legalább a következő területeken:
 - A nyújtott szolgáltatás legjelentősebb környezeti vonatkozásainak értékelése
 - Az élelmiszerek kiválasztása, kezelése és eltartása.
 - A hulladékkeletkezés minimumra szorítása és szelektív gyűjtése
 - A víz- és energiafelhasználás csökkentése az élelmiszer elkészítése és szállítása során
 - Képzés

4.3 Magyarázatok

A bioélelmiszerek százalékos aránya: Az ajánlatkérőnek ismertetnie kell, hogy a százalékos arányt mennyiségben, súlyban vagy az elköltött euroösszegben miként értékeli.

Az integrált termelésre vonatkozó követelmények: Mivel az integrált termelés követelményei nem nemzetközi jellegűek, minden ország esetében fontos annak ismerete, hogy mely termékek esetében létezik ilyen tanúsítás, és hivatkozni kell a megfelelő előírásokra.

Szezonális termékek: Szezonális termékek azok a termékek, amelyeket a beszerzés helye szerinti régióban szabadföldön termesztenek. Minden ajánlatkérőnek mellékletben kell csatolnia a pályázathoz a régió szezonális termékeinek naptárát, amelyben meg kell jelölni, hogy a régióban a fő élelmiszertermékeket (főként zöldség és gyümölcs, de tengeri termékek is) melyik hónapban termelik szabadföldön / halásszák. A termékeknek azonban nem kell ténylegesen a régióból származniuk.

Akvakultúra- és tengeri termékek: Az akvakultúra- és tengeri termékek tekintetében rendelkezésre álló, a fenntartható halászatra és akvakultúrára vonatkozó címkék nagy számára figyelemmel ezt a követelményt viszonylag nyitott módon határoztuk meg. Ennek hiányában valamely egyedi címkével kapcsolatos követelmények is használhatók (erről a [háttérjelentés](#) tartalmaz információkat), amennyiben a megfelelés más bizonyítékait is elfogadják.

Állatjólleti előírások: Egyes uniós országokban a nemzeti kormányok önkéntes tanúsítási rendszereket vezettek be az állatjólét javítására. Amennyiben ilyen rendszerek működnek, azok hasznos ellenőrzési eszközt jelentenek az ajánlatkérők számára.

Csomagolás: A csomagolásról és a csomagolási hulladékról szóló, 1994. december 20-i 94/62/EK irányelv 3. cikke szerint a „A »csomagolás« csak az alábbiakból áll:

- a) fogyasztói vagy elsődleges csomagolás, amely értékesítési egységet képez a végső felhasználó vagy fogyasztó számára a vásárláskor;
- b) gyűjtő- vagy másodlagos csomagolás, amely a vásárlás helyén meghatározott értékesítési egységet foglal össze, amennyiben az egységeket ilyenként értékesítik a végső használó vagy fogyasztó részére, vagy amennyiben az csupán a polcok feltöltésének eszközeül szolgál az értékesítés helyén;
- c) szállítási vagy harmadlagos csomagolás, a fogyasztói vagy gyűjtőcsomagolás kezelését és szállítását, továbbá a fizikai kezelésnél és szállításnál történő károsodás elkerülését elősegítő csomagolás. A szállítási csomagolás nem foglalja magában a közúti, vasúti, vízi és légi közlekedésben használatos konténereket.”



Odaítélési szempontok: Az ajánlatkérőknek a hirdetményben és a pályázati dokumentációban fel kell tüntetniük, hogy az egyes odaítélési szempontok teljesítése hány többletpontot eredményez. A környezeti odaítélési szempontoknak összességükben legalább a teljes pontszám 10–15%-át kell képviselniük.

Amennyiben az odaítélési szempont „a műszaki leírásban meghatározott minimumkövetelmény túlteljesítése” formájában került megadásra, a pontokat a javított teljesítménnyel arányosan kell odaítélni.