

Odpovědné zadávání veřejných zakázek na zajištění obědů ve školních jídelnách v Římě

HLAVNÍ MĚSTO ŘÍM, ITÁLIE

Cíle při zadávání veřejných zakázek

Hlavní město Řím využívá odpovědného zadávání veřejných zakázek na zajištění školních obědů k podpoře ekologického zemědělství a využití jeho produktů v potravinovém řetězci. Prostřednictvím tohoto programu hlavní město zajišťuje potravinovou bezpečnost a nutriční vyváženost pokrmů a podporuje ekologický přístup na straně stávajících i potenciálních dodavatelů.

Při přípravě zadávacích řízení na požávku potravin a stravovacích služeb používá Řím od roku 2001 systém pravidelného navyšování „zelených požadavků“, s cílem učinit tyto oblasti udržitelnější a uplatnit v nich větší míru inovace. Poslední zadávací řízení na školní stravovací služby o hodnotě přibližně 355 milionů eur se týkalo období od září 2007 do června 2012.

Použitá kritéria

Součástí posledního zadávacího řízení na služby školního stravování v Římě (příprava, vaření a podávání obědů, úklid a třídění odpadů) byla následující kritéria na udržitelnost a kvalitu:

Technické specifikace:

Minimální kritéria, která nesouvisí s potravinami:

- Třídění biologického a ostatního odpadu
- Používání ekologických mycích a úklidových prostředků
- Materiál na jedno použití (např. ubrousky) musí být biologicky rozložitelný a recyklovatelný. Je třeba používat keramické talíře a ostatní servírovací nádobí, sklo a přístroje z nerezové oceli.

Minimální kritéria, která souvisí s potravinami:

- Použití potravin pocházejících z ekologického zemědělství, dle definice v Nařízení (ES) č. 834/2007, například při podávání chleba, luštěnin, cereálií, olivového oleje, těstovin a rýže, sýrů, ovoce a zeleniny.
- Zákaz používání geneticky upravených potravin v rámci poskytovaných stravovacích služeb či jako krmiva pro hospodářská zvířata
- Kritérium „Zaručeně čerstvé“ pro ovoce a zeleninu (např. mangold, čekanka listová, celer, bazalka, hlávkový salát, jahody a třešně), které stanoví, že od sklizně do spotřeby nesmí uplynout více, než tři dny. Na použitých produktech musí být uvedena informace o firmě, která je sklídila, včetně data sklizně a zpracovatelského centra
- Záruka čerstvosti masa: červená a bílá masa je třeba dodat ve formě vakuově uzavřených balíčků nejpozději do čtyř dnů od jejich zabalení. V souladu s Nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 je třeba zavést používání masných produktů (např. hovězího, vepřového a skopového masa a uzenin) a některých sýrů s „chráněným označením původu“ či „chráněným zeměpisným označením“.

Souvislosti

Každý rok se v Itálii podá jeden milion obědů připravených z produktů ekologického zemědělství, to je čtvrtina z celkového počtu obědů. Zdroj: Italian Association of Organic Farming (Sdružení italských ekologických zemědělců).

V Římě také od roku 2001 funguje program All for Quality (Vše pro kvalitu). V lednu 2010 městská rada přijala rozhodnutí o Zeleném zadávání veřejných zakázek týkající se potravin a školních jídelen. Denně se ve školách a základních a středních školách podá více než 144 000 obědů. 92 % z nich je připraveno na místě spotřeby a 69 % obsahuje produkty ekologického zemědělství. Poskytované služby monitoruje řada nutričních specialistů a odborníků na zdravou výživu. Počítá se i se zapojením výborů jednotlivých školních jídelen, které sestávají z rodičů žáků a zaměstnanců školní jídelny dané školy.



- Respektování sezónnosti vlastní zeměpisné polohy hlavního města Říma. Ta slouží jako základ při tvorbě receptů a plánování menu. Zimní a letní menu se připravuje ve formě devítitýdenních cyklů za využití 160 různých receptů. Maso se podává maximálně dvakrát týdně, s cílem dále snižovat dopady stravovacích služeb na životní prostředí.

Základní cena je 5,28 eur za oběd.



V praxi

Odpovědné zadávání veřejných zakázek na zajištění obědů ve školních jídelnách v Římě

Kritéria pro výběr nejvhodnější nabídky

Základním kritériem hodnocení je ekonomická výhodnost nabídek. Body se udělují následujícím způsobem:

Nabídková cena (cena za oběd): 51 bodů

Technická úroveň nabídky (přizpůsobení a vylepšení kuchyní a školních jídelen, školení zaměstnanců, využívání produktů ze sociálních družstev, úsilí o zachování kritéria „zaručené čerstvosti“, atd.): 49 bodů

Součástí školních obědů v Římě mají být i potraviny vyprodukované v souladu s principy „fair trade“ (dle definice v Usnesení Evropského parlamentu o spravedlivém obchodu a rozvoji A6-0207 / 2006, jenž bylo schváleno 6. června 2006), např. banány, čokoláda a sušenky.

Rámec zakázky rozděluje území hlavního města Říma na 11 částí, aby se zadávacího řízení mohly účastnit i malé a střední podniky.

Výsledky

S výjimkou masa, ryb a uzenin tvoří produkty ekologického zemědělství 69 % potravin podávaných ve školních jídelnách. Přejít směrem k bio potravinám zvýšil průměrnou cenu oběda o 8 %, tj. o 0,40 eur. Přístup hlavního města Říma měl příznivý vliv na trh, zejména s hledem na udržitelnost a kvalitu. Společnosti si jsou nyní vědomy toho, že jednají s hodnotiteli, kteří vyžadují přísný soulad s veškerými požadavky uvedenými v zadávací dokumentaci. Proto berou zadávací řízení velice vážně a mají motivaci zlepšovat nabízené služby. Dodavatelé byli schopni uvedená kritéria a normy splnit. Proces hodnocení podaných nabídek byl složitý a vyžadoval podporu odborných členů hodnotící komise, avšak nakonec přinesl dobré výsledky.

Dopady na životní prostředí

Fakt, že dopad průmyslového zemědělství a potravinové produkce na životní prostředí EU je masivní, je v současnosti obecně uznáván a je středem pozornosti (studie EIPRO, 2006). Má se za to, že tato oblast spotřeby odpovídá za 20-30 % nejruznějších dopadů, které způsobuje celková spotřeba; v případě eutrofizace se jedná o více, než 50 %. V této oblasti spotřeby má maso a masné výrobky (tj. druhy mas, drůbež, párky a podobné produkty) nejvýraznější dopad na životní prostředí (ke globálnímu oteplování přispívá 4-12 %). Druhé v řadě jsou pak mléčné výrobky.

Na základě informací o analýze životního cyklu různých druhů masa Řím odhaduje, že 1 kg masa podávaný ve školních jídelnách hlavního města odpovídá 14 kg ekvivalentů CO₂. Díky množství masa, které se v římských školách podává (maximálně dvakrát týdně), se každý školní rok ušetří přibližně 8 887 tun ekvivalentů CO₂. Množství vody, které se v souvislosti s nižší spotřebou masa ušetří, se odhaduje na 5 783 m³ ročně. Dříve se k servírování používaly plastové talíře a příbory. Ty teď nahradila kamenina a další materiály, které lze opakovaně použít. Díky tomu se za školní rok ušetří 1 800 tun plastu.

Získané zkušenosti

Pokud jde o sledování kvality, městští odborníci na zdravou výživu denně provádějí kontroly potravin, aby zajistili jejich soulad s podmínkami zakázky. Navíc byla udělena další zakázka na sledování kvality školních obědů, kterou získaly dvě laboratoře. Ty tak denně provádějí analýzu přibližně 15 vzorků pokrmů a potravin. Hlavní město uvažuje o rozšíření praktik uplatňovaných ve školních jídelnách i na ostatní veřejné jídelny v Římě (např. ve věznicích a nemocnicích). Principy, na kterých stojí jeho poslední zakázka, zůstávají v platnosti i pro budoucí zadávací řízení.

Podrobné informace jsou k dispozici v dokumentu Kritéria EU pro zelené veřejné zakázky na Potraviny a stravovací služby a v Informační zprávě. Kontakt: Luisa Massimiani, Hlavní město Řím, Itálie.