

UPLATŇOVANIE ZELENÝCH ASPEKTOV PRI OBSTARÁVANÍ POTRAVÍN



Obsah

CPV kódy pre produktovú skupinu potraviny, catering a služby hromadného stravovania:	2
Úvod	3
Pod'akovanie	4
1. Ako a prečo nakupovať kvalitné a ekologicky prijateľné potraviny ?	5
2. Uplatnenie zelených aspektov pri zákazkách	6
3. Obstarávanie potravín	8
3.1. Ekologické označovanie potravín	9
3.2. Čo znamená čerstvosť a sezónnosť potravín?	12
3.3. Možnosti obstarávania	13
3.4. Príklady dobrej praxe	15
4. Obstarávanie stravovacích služieb	17
4.1. Služby hromadného stravovania	17
4.1.1. Aplikácia zelených aspektov pri službách hromadného stravovania	17
4.1.2. Obstarávanie potravín pri zabezpečovaní služieb hromadného stravovania	21
4.1.3. Príklad dobrej praxe	22
4.2. Catering	24
4.2.1. Aplikácia zelených aspektov pri obstarávaní cateringu	25
4.2.2. Obstarávanie potravín pri zabezpečení cateringu	26
4.2.3. Príklady dobrej praxe	29
5. Užitočné rady na záver	31
6. Zdroje a užitočné odkazy	32

CPV kódy pre produktovú skupinu potraviny, catering a služby hromadného stravovania:

Produktová skupina potraviny, catering a služby hromadného stravovania	CPV kód
Potraviny, nápoje, tabak a príbuzné produkty	15000000-8
Zelenina	03221000-6
Vajcia	03142500-3
Obilniny, zemiaky, zelenina, ovocie a orechy	03200000-3
Živočíšne alebo rastlinné oleje a tuky	15400000-2
Spracované ovocie a zelenina	15330000-0
Koreňová zelenina	03221110-0
Listová zelenina	03221300-9
Ovocie a orechy	03222000-3
Mliečne výrobky	15500000-3
Mliečne výrobky rôznych druhov	15550000-8
Mlynské výrobky	15610000-7
Mlynské výrobky, škrob a škrobové výrobky	15600000-4
Pekárenský tovar, čerstvé pečivo a cukrárenské výrobky	15810000-9
Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky	15100000-9
Mrazené ryby, rybie filé a ostatné rybie mäso	15220000-6
Mrazené rybie výrobky	15229000-9
Mrazené ryby	15221000-3
Služby jedální a hromadného stravovania	55500000-5
Služby hromadného stravovania	55520000-1
Školské stravovanie	55523100-3
Káva, čaj a príbuzné produkty	15860000-4
Káva	15861000-1

Úvod

Tak, ako sa v modernej spoločnosti rozvíja kultúra stravovania a zdravého životného štýlu, priamo úmerne sa aj vo verejnom obstarávaní zvyšuje dopyt po nákupe čerstvých, kvalitných, sezónnych a zelených potravín. O aké potraviny vlastne ide a ako nákup, ktorý v sebe zahŕňa zelené aspekty, úspešne zrealizovať?

Prinášame Vám základnú metodickú príručku o uplatňovaní zelených aspektov pri nákupe potravín, služieb hromadného stravovania a cateringu, v ktorej nájdete verejní obstarávateľia návod, ako uplatniť environmentálne hľadisko v súlade so zákonom o verejnom obstarávaní. Zohľadnenie environmentálnych aspektov vo verejnom obstarávaní potravín prináša nielen čerstvé potraviny na náš stôl, ale má priaznivý vplyv na zdravie ľudí, znižuje negatívny dopad na životné prostredie a celú našu planétu.

Pred samotnou tvorbou a vypracovaním tohto dokumentu sme analyzovali ukončené verejné obstarávania na nákup potravín od roku 2019 do mája 2022. V danom období bolo celkovo zrealizovaných a ukončených 223 verejných obstarávaní, ktoré boli realizované formou nadlimitnej zákazky v celkovej zmluvnej hodnote 50 630 418 EUR. Ani jedna z uvedených nadlimitných zákaziek nebola označená ako „zelené verejné obstarávanie.“ Na základe všetkých získaných vedomostí a informácií bol dokument rozčlenený na tri časti. V prvej časti sú vysvetlené základné pojmy a spôsoby, ako aplikovať environmentálny aspekt pri obstarávaní potravín. Súčasne je táto časť doplnená o najčastejšie používané značky, ktoré sa používajú na označovanie pôvodu, kvality a ekologickosti potravín a príklady dobrej praxe. Druhá časť sa sústreďuje na obstarávanie potravín a služieb hromadného stravovania a uvádza, akým spôsobom je možné aplikovať environmentálny aspekt. Na konci tejto časti je uvedený príklad dobrej praxe z Francúzska. Posledná časť dokumentu sa zameriava na catering a aplikáciu environmentálnych aspektov pri jeho obstarávaní. V rámci obstarávania cateringu sú uvedené základné atribúty, ktoré odporúčame pre úspešnú aplikáciu environmentálneho aspektu zohľadniť. Na záver sú predstavené príklady dobrej praxe z Českej republiky, pri obstarávaní cateringu s environmentálnym aspektom.

Pod'akovanie

Úrad pre verejné obstarávanie, ako ústredný orgán štátnej správy, plní viacero funkcií, pričom jednou z tých najdôležitejších je ochrana verejných peňazí. K tomu je potrebný nielen adekvátny zákon o verejnom obstarávaní, ktorý mu to umožní, ale predovšetkým odborný tím, ktorý vďaka svojej neustálej profesionalizácii bude schopný zabezpečovať vzdelávanie odbornej verejnosti v oblasti verejného obstarávania.

Národný projekt Zvyšovanie efektívnosti v oblasti verejného obstarávania na Slovensku, ktorý je podporený z Európskeho sociálneho fondu, je taktiež dôkazom toho, že Úrad pre verejné obstarávanie vyvíja neustálu iniciatívu zdokonaľovať svoju činnosť a pomáhať odbornej verejnosti lepšie sa orientovať v problematike verejného obstarávania.

V súvislosti s realizáciou projektových aktivít v rámci prípravy tejto metodiky by sa týmto Úrad pre verejné obstarávanie chcel poďakovať riadiacemu orgánu Operačného programu Efektívna verejná správa za možnosť realizovať národný projekt Zvyšovanie efektívnosti v oblasti verejného obstarávania na Slovensku.

1. Ako a prečo nakupovať kvalitné a ekologicky prijateľné potraviny ?

V poslednej dobe je čoraz väčší dopyt po nákupe čerstvých, kvalitných a sezónnych potravín. Ktoré potraviny to však sú? V nasledujúcich častiach tohto dokumentu sa Vám budeme snažiť zodpovedať túto otázku, ako aj priblížiť možnosti a ponúknuť návody, ako takéto potraviny nakupovať, keď sa na taký nákup vzťahuje zákon o verejnom obstarávaní.

Uplatniť environmentálne hľadisko pri nákupe potravín a zamerať sa tak na kvalitné, čerstvé a sezónne potraviny, so sebou prináša viacero benefitov pre celú spoločnosť. Tými najväčšími sú zdravé životné prostredie a zdravie nás ľudí, ktoré vieme dosiahnuť napr. produkciou potravín bez použitia syntetických pesticídov a hnojív, dobrou starostlivosťou o zvieratá, dôsledným triedením a zhodnocovaním biologicky rozložiteľného komunálneho odpadu a pod. Zelené aspekty pri potravinách môžu mať ale aj širší dosah, napr. životné prostredie chránime aj použitím biologicky rozložiteľných materiálov, znižovaním prepravných tokov pri distribúcii potravín, čo má priaznivý dosah nielen na znižovanie uhlíkovej stopy, ale aj na čerstvosť nakupovaných a následne konzumovaných potravín. Preto pri potravinách sa zaujíname aj o to, odkiaľ jedlo pochádza.

Navyše zapájanie malých a stredných podnikov pri zákazkách malého rozsahu a podlimitných zákazkách má dosah na lokálnu ekonomiku. Podľa odborných odhadov vracajú miestne firmy viac ako polovicu zo svojich tržieb naspäť do lokálnej ekonomiky, čo v porovnaní s národnými resp. nadnárodnými spoločnosťami predstavuje 2 – 3,5 krát viac finančných prostriedkov. Ide predovšetkým o výdavky na materiál, služby, mzdy zamestnancov a časť zisku, ktoré sa opätovne vrátia do ekonomiky.¹ Kostrou slovenskej ekonomiky sú práve malé a stredné podniky, ktoré predstavujú 99,9% podiel zo všetkých aktívnych podnikateľských subjektov v SR.² V tomto smere by sme radi upriamili Vašu pozornosť na dokument, ktorý vydal Úrad pre verejné obstarávanie pod názvom „*Ako obchodovať s malými a strednými podnikmi*“, kde nájdete viacero cenných rád, ako zohľadňovať malých a stredných podnikateľov v rámci procesu verejného obstarávania. Zároveň upozorňujeme, že vyššie uvedené platí len za podmienky dodržania princípov verejného obstarávania (najmä rovnakého zaobchádzania a nediskriminácie) a neobmedzovania hospodárskej súťaže. Rovnako ako malé a stredné podniky vedľa

¹<http://nebula.wsimg.com/09d4a3747498c7e97b42657484cae80d?AccessKeyId=8E410A17553441C49302&disposition=0&alloworigin=1>

² <http://monitoringmsp.sk/wp-content/uploads/2021/07/Male-a-stredne-podnikanie-v-cislach-2020.pdf> , s. 13

aj veľké podniky dodávať zelené potraviny, resp. potraviny, pri ktorých vedia uplatniť environmentálne hľadisko.

Kvalitné potraviny:

Obstarávanie kvalitných, čerstvých a sezónnych potravín so sebou prináša viacero výhod. Okrem podpory spotreby domácej potravinovej produkcie v rozrastajúcom sa konkurenčnom prostredí v rámci Európskej Únie (ďalej len „EÚ“), pomáha zviditeľniť domáce kvalitné výrobky a posilniť tak ich konkurencieschopnosť na domácom trhu. Pri nastavovaní kvalitatívnych štandardov potravín je nutné dbať na princípy transparentnosti, nediskriminácie a rovnakého zaobchádzania.

Sezónnosť a čerstvosť:

Čerstvé a sezónne potraviny prinášajú viac čerstvosti a dôležitých výživných látok vďaka krátkym prepravným trasám, čím poskytujú značnú pridanú hodnotu pre konzumentov. Okrem toho čerstvé a zrelé ovocie/zelenina chutia oveľa lepšie, ako napríklad mrazené potraviny. Inšpiráciou v tomto smere môže byť pre verejných obstarávateľov [sezónny kalendár potravín](#), ktorý môže byť užitočnou pomôckou pri obstarávaní čerstvých sezónnych potravín.

2.Uplatnenie zelených aspektov pri zákazkách

Zelené verejné obstarávanie je pre štát strategickým nástrojom. Vynakladaním finančných prostriedkov na obstaranie komodít so zohľadnením environmentálneho dopadu nakupovaných tovarov, služieb a stavebných prác štát prispieva k napĺňaniu svojich cieľov v oblasti zmierňovania a predchádzania zmeny klímy, ochrany životného prostredia i zdravia obyvateľstva. Na Slovensku je však na základe výsledkov monitorovania zeleného verejného obstarávania úroveň jeho uplatňovania dlhodobo nízka. Podľa dát z posledného monitorovania realizovaného v roku 2021 bol **podiel zeleného verejného obstarávania** na celkovom verejnom obstarávaní **v roku 2020** na úrovni **14,74 % pokiaľ ide o počet uskutočnených zákaziek** a na úrovni **11,45 % pokiaľ ide o ich hodnotu** v eurách bez DPH.

Produkcia potravín je spojená rovnako s pozitívnymi, ako aj s negatívnymi dopadmi na životné prostredie. Uplatnenie environmentálnych aspektov pri zákazkách na nákup potravín alebo stravovacích služieb sa zameriava nielen na znižovanie negatívnych dopadov na životné prostredie, ale aj na ďalšie aspekty, ako sú napríklad kvalita a pôvod potravín. Od 31. marca 2022 nadobudla účinnosť novela zákona o verejnom obstarávaní č. 395/2021 Z. z., ktorá zaviedla definíciu „**environmentálneho hľadiska**“ medzi

základné pojmy (§ 2 ods. 5 písm. q). Zákon o verejnom obstarávaní stanovuje minimálne zákonné kvóty v rámci kalendárneho roka. Verejný obstarávateľ je **povinný použiť sociálne hľadisko alebo environmentálne hľadisko** v opise predmetu zákazky ako osobitnú podmienku plnenia zmluvy alebo ako kritérium na vyhodnotenie ponúk. Počet verejných obstarávaní, v ktorých je verejný obstarávateľ a obstarávateľ povinný použiť sociálne hľadisko alebo environmentálne hľadisko, sa matematicky zaokrúhľuje na celé číslo.

Kvóty na uplatnenie environmentálneho/sociálneho hľadiska v prípade začatia alebo realizácie najmenej 10 verejných obstarávaní za kalendárny rok (okrem podlimitných zákaziek na tovary a služby a podlimitných zákaziek na stavebné práce s predpokladanou hodnotou zákazky nižšou ako 300 000 eur !)				
	Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods. 1 písm. a)	Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods. 1 písm. b) až e)	Obstarávateľ (§ 9)	Dotované osoby (§ 8)
Environmentálne	6%	6%	6%	-----
Sociálne	6%			

Novelou zákona o verejnom obstarávaní účinnou od 1. augusta 2024 (zákon č. 179/2024 Z. z.) prišlo k zavedeniu ust. § 1 ods. 13 písm. ab) do zákona o verejnom obstarávaní. Podľa § 1 ods. 13 písm. ab) zákona o verejnom obstarávaní **sa tento zákon nevzťahuje na podlimitnú zákazku, ktorej predmetom je dodanie potravín, ktorých odberateľom je zariadenie školského stravovania³ alebo účelové zariadenie vysokej školy, ktoré poskytuje stravovanie⁴, a potravín určených na stravovanie v rámci poskytovanej sociálnej služby, ktorú zadáva vyšší územný celok, obec alebo poskytovateľ sociálnej služby.**

Ďalšími významnými zmenami, ktoré priniesla novela zákona o verejnom obstarávaní účinná od 1. augusta 2024, je vypustenie zákaziek s nízkou hodnotou z predmetného zákona (ponechanie len podlimitných a nadlimitných zákaziek) a taktiež boli upravené finančné limity v rámci postupov zadávania podlimitných zákaziek. Vzhľadom na tieto skutočnosti ponúkame v nižšie uvedenej tabuľke prehľad aktuálnych finančných limitov v rámci jednotlivých postupov. V tabuľke sú uvedené aj finančné limity príslušné

³ § 139 ods. 2 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

⁴ § 98 zákona č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

k prílohe č. 1 zákona o verejnom obstarávaní, ktorá v sebe zahŕňa okrem iného aj služby hromadného stravovania, služby hromadného stravovania pre školy.

Finančný limit		Zákazka „malého rozsahu“	Podlimitná zákazka	Nadlimitná zákazka
Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods. 1 písm. a)	Potraviny	do 49 999,99 €	Od 50 000 € do 142 999,99 € ⁵	od 143 000 €
	Služby podľa prílohy č. 1		Od 50 000 € do 749 999,99 €	od 750 000 €
Verejný obstarávateľ podľa § 7 ods. 1 písm. b) až e)	Potraviny	do 49 999,99 €	Od 50 000 € do 220 999,99 € ⁵	od 221 000 €
	Služby podľa prílohy č. 1		Od 50 000 € do 749 999,99 €	od 750 000 €

3. Obstarávanie potravín

Obstarávanie potravín pre hromadné stravovanie (školsťvo, zdravotníctvo, sociálna



sféra, armáda, polícia, nápravné zariadenia, ústavy na výkon trestu) je nutné realizovať v súlade so **Zásadami pre**

zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných potravín pre hromadné stravovanie (UV SR č. 68/2016)⁶ **vydanými Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka.**

Okrem minimálnych požiadaviek kvality na produkty v zmysle uvedeného uznesenia vlády č. 68/2016 je vhodné preferovať nákup tovaru od výrobcov, resp. dodávateľov ktorí poskytujú nielen kvalitné potraviny ale aj potraviny s environmentálnym aspektom.

Potraviny do zariadení hromadného stravovania obstarávať len od producentov a dodávateľov, ktorí sú držiteľmi:

⁵ finančný limit pri verejnom obstarávateľovi, na ktorého sa nevzťahuje podlimitná výnimka z aplikácie zákona o verejnom obstarávaní uvedená v § 1 ods. 13 písm. ab) zákona o verejnom obstarávaní

⁶ <https://www.mpsr.sk/download.php?fID=16736>

- Potvrdenia o registrácii prevádzkarne potravinárskeho podniku pre potraviny;
- Rozhodnutia o schválení prevádzkarne pre potraviny živočíšneho pôvodu;
- Oznámenia o pridelení registračného čísla pre prvovýrobcov malých množstiev prvotných a spracovaných produktov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkam; sú vedené v aktuálnych zoznamoch registrovaných prevádzkarní, ktorý vedie orgán úradnej kontroly potravín, s vystaveným potvrdením o registrácii a prideleným registračným číslom.

Základnou požiadavkou a úlohou v hromadnom a školskom stravovaní je zachovať výrobu jedál a nápojov z čerstvých surovín, používať potravinové komodity najvyššej **kvality s výsledovateľnosťou pôvodu**. Zároveň platí, že obstarávaním čerstvých, sezónnych a ekologických potravín dochádza k skráteniu dopravy, čo prispieva k znižovaniu emisií CO₂. Rovnako je potrebné dbať na správne separovanie obalov, v ktorých sú potraviny dovážané, a v neposlednom rade treba zamedziť plytvaniu potravín a usilovať sa o znižovanie vyprodukovaného potravinového odpadu.

Významnú úlohu pri realizácii obstarávania potravín a surovín pre potreby hromadného stravovania zohráva správne zatriedenie alebo klasifikácia potravín a surovín do jednotlivých kategórií. Na zatriedenie výrobkov do skupín (kategórií) sa používajú rôzne hľadiská, najčastejšie sa potraviny a suroviny rozdeľujú podľa pôvodu na rastlinné a živočíšne a ďalej na jednotlivé podskupiny. **V rámci jednej zákazky na potraviny, pokiaľ chce verejný obstarávateľ zapojiť aj menších producentov a farmárov a zamedziť tomu, aby sa zo zákazky vylúčili výrobcovia produktov navzájom nepríbuzných skupín potravín (napr. mäso a spracovanú zeleninu alebo ovocie a mliečne výrobky), ktorí nemusia byť schopní dodať všetky požadované skupiny potravín, je vhodné zákazku rozdeliť na časti.**

3.1. Ekologické označovanie potravín

Pokiaľ sa verejný obstarávateľ rozhodne v podmienkach účasti, v technickej špecifikácii opisu predmetu zákazky, prípadne v kritériách na vyhodnotenie ponúk požadovať výrobky a produkty, ktoré sú označené environmentálnou značkou, alebo ktoré majú charakteristiku zodpovedajúcu environmentálnej značke, ešte pred vyhlásením procesu verejného obstarávania, odporúčame preveriť možnosti trhu v príslušnej produktovej skupine (kategórii) výrobkov.

V nižšie uvedenej tabuľke uvádzame príklady najčastejšie používaných značiek, ktoré sa používajú na označovanie pôvodu, kvality a ekologickosti výrobkov. Uchádzač môže predložiť aj inú značku, ktorá je svojou charakteristikou ekvivalentná značke, ktorú

požaduje verejný obstarávateľ. V takomto prípade bude musieť verejný obstarávateľ overiť (a uchádzač dokázať) ekvivalentnosť jednotlivých kritérií predloženej značky s kritériami značky požadovanej verejným obstarávateľom. Toto porovnávanie môže byť časovo náročnejšie a môže vyžadovať konzultácie s odborníkmi pre danú produktovú kategóriu.

Upozornenie!

Vždy je dôležité overiť možnosti a dostupnosť obstarávanej komodity na trhu, napr. aj využitím inštitútu prípravných trhových konzultácií (PTK).

	Označenie pôvodu (CHOP) je názov, ktorým sa identifikuje výrobok pochádzajúci z konkrétneho miesta, regiónu alebo vo výnimočných prípadoch z krajiny, ktorého kvalita alebo vlastnosti v podstatnej miere alebo výlučne závisia od osobitného zemepisného prostredia s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi a ktorého všetky etapy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Značka je povinná pre potraviny/poľnohospodárske výrobky a voliteľná pre víno.
	Zemepisné označenie (CHZO) je názov, ktorým sa identifikuje výrobok pochádzajúci z konkrétneho miesta, regiónu alebo krajiny, ktorého danú kvalitu, dobrú povesť alebo iné vlastnosti možno podstatne pripísať jeho zemepisnému pôvodu a ktorého aspoň jedna etapa výroby prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Značka je povinná pre potraviny/poľnohospodárske výrobky a voliteľná pre víno.
	Značka⁷ je udeľovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR pre slovenských farmárov. Slúži pre jednoznačné odlíšenie slovenských potravín od tých zo zahraničia. Okrem toho zvyšuje ich viditeľnosť, konkurencieschopnosť na slovenskom trhu a podporuje domácu slovenskú produkciu potravín. K značke kvality SK patrí aj značka SK GOLD. Tú dostanú len tie výrobky, ktoré majú nadštandardné kvalitatívne parametre.

⁷ Značku kvality SK môže získať každý slovenský výrobca, ak sú jeho výrobky vyrábané z domácich surovín, za dodržania deklarovaného technologického postupu, parametrov kvality a bezpečnosti potravín, pričom je zároveň potrebná aj deklarácia surovín, t. z. že z celkovej spotreby surovín najmenej 75% musí byť spotreba domácej suroviny a všetky fázy výrobného procesu sa musia uskutočňovať na území Slovenskej republiky.
<https://znackakvality.sk/sk/znacka-kvality>

	Touto značkou sa na Slovensku označujú rastlinné a živočíšne výrobky vyprodukované v ekologickom poľnohospodárstve (bez použitia umelých hnojív, chemických postrekov, pesticíd, bez GMO). Logo „EKO poľnohospodárstvo“ zaručuje, že produkty boli sledované na každom kroku – od výrobcu až ku konečnému spotrebiteľovi. Procesy sú prísne kontrolované Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR a Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym.
	Logo ekologickej poľnohospodárskej výroby symbolizuje jednotnú vizuálnu identifikáciu produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby v Európskej únii. Inšpekciu dodržiavania pravidiel v systéme ekologickej poľnohospodárskej výroby a certifikáciu bioproduktov a biopotravín vykonávajú ÚKSÚP-om⁸ oprávnené organizácie Naturalis SK, spol. s r.o. a Biokont CZ, spol. s r.o. Cieľom tohto certifikátu je ochrana životného prostredia a klímy, zachovanie úrodnosti pôdy, kvality vody a biodiverzity, nepoužitia syntetických chemikálií a GMO. Certifikát sa udeľuje na základe splnenia prísnych požiadaviek týkajúcich sa výroby, spracovania, prepravy a uskladnenia. Logo možno použiť len pri produktoch, ktoré obsahujú viac ako 95 % ekologických zložiek a navyše spĺňajú ďalšie prísne podmienky v súvislosti so zvyšnými 5 %. Tá istá zložka sa nemôže vyskytovať v ekologickej a zároveň neekologickej forme.
 FAIRTRADE	Fair Trade, v preklade aj „<i>spravodlivý obchod</i>“, dáva ľuďom možnosť dôstojne žiť. Títo producenti vo väčšine pestujú suroviny ako napríklad banány, kávu, čaj alebo aj bavlnu a mnoho iných. Farmári pestujú uvedené plodiny s ohľadom na životné prostredie a dostávajú za to zaplatené adekvátne a spravodlivo bez toho, aby boli ich plody vykupované za nízke ceny prípadne za iných nevýhodných podmienok.
	UTZ Certified zastrešuje dodržiavanie udržateľného hospodárenia kávy, kakaa a čaju (vrátane čaju Roiboos).

Zoznam zemepisných označení, ktoré sú v štádiu žiadosti o zápis, alebo už boli do registrov EÚ zapísané, nájdete v databáze [eAmbrosia](#) (oficiálna databáza registrov

⁸ Ústredný kontrolný skúšobný ústav poľnohospodársky

zemepisných označení EÚ). Zemepisné označenia EÚ a tretích krajín, ktoré sú chránené na základe dohôd, nájdete na portáli [GÍview](#).

Úrad pre verejné obstarávanie upozorňuje, že kvalitu vo verejnom obstarávaní potravín je možné dosiahnuť aj inak ako vyššie uvedenými značkami, ako inšpirácia môže slúžiť už vyššie uvedené uznesenie vlády SR č. 68/2016. Dobrý výsledok verejného obstarávania potravín závisí aj od kvalitnej prípravy procesu verejného obstarávania (PTK, Meet the buyer) s dôrazom na kvalitatívne požiadavky v rámci podmienok účasti, opisu predmetu zákazky alebo kritérií na vyhodnotenie ponúk.

3.2. Čo znamená čerstvosť a sezónnosť potravín?

Okrem vyššie uvedených znakov čerstvých a sezónnych potravín, existujú bližšie definície, ktoré podľa **zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách** v znení neskorších predpisov upravuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky všeobecne záväzným právnym predpisom. Takýmto spôsobom je napríklad upravený a zdefinovaný čerstvý chlieb a pečivo, ktoré nemôže byť dopekané zo zmrazených polotovarov alebo rozmrazované, zároveň musí byť bez konzervačných látok, syntetických farbív a dochucovadiel. Obdobne nákup a dodávka čerstvého opracovaného mäsa. Mäso musí byť dodávané voľné, čerstvé, opracované, chladené a nebalené. Kvalita čerstvosti dodávaného mäsa nesmie javiť znaky po rozmrazení alebo zmrazení, obsahovať vodu, masné alebo krvavé časti, znaky cudzieho zápachu a znaky neprirodzenej farby.

Príkladmi uvádzame právne predpisy upravujúce čerstvosť potravín:

- [nariadenie EP a Rady EÚ č.1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom,](#)
- [zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov,](#)
- [vyhláška MP a RV SR č. 24/2014 Z.z. o pekárenských, cukrárenských výrobkoch a cestovinách,](#)
- [vyhláška MP a RV SR č. 83/2016 Z.z. o mäsových výrobkoch,](#)
- [vyhláška MP a RV SR 423/2012 Z.z. o mäse jatočných zvierat,](#)
- [vyhláška MP a RV SR č. 243/2015 Z.z. o požiadavkách na označovanie potravín](#)

Okrem požiadaviek na čerstvosť potravín je potrebné vždy skúmať pôvod potravín, tzn. mať prehľad o stave dodávateľského reťazca. Len takýmto spôsobom budete vedieť bezpečne zistiť, z akej krajiny mäso pochádza. Druhým atribútom je sezónnosť potravín. V tomto smere odporúčame sa inšpirovať voľne dostupnými sezónnymi kalendármi,

samozrejme s prihliadnutím na ostatné osobitné právne predpisy, ktoré stanovujú príslušné nutričné hodnoty v rámci hromadného stravovania.

3.3. Možnosti obstarávania⁹

Z hľadiska finančných limitov sa obstarávanie potravín vykonáva prostredníctvom **podlimitných zákaziek** alebo **nadlimitných zákaziek**.

Ako už bolo uvedené, zákonom č. 179/2024 Z. z., ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony sa zavádza výnimka na podlimitnú zákazku, ktorej predmetom je dodanie potravín, ktorých odberateľom je zariadenie školského stravovania alebo účelové zariadenie vysokej školy, ktoré poskytuje stravovanie a potravín určených na stravovanie v rámci poskytovanej sociálnej služby, ktorá je zdávaná vyšším územným celkom, obcou alebo poskytovateľom sociálnej služby. Dôvodom zavedenia predmetnej podlimitnej výnimky je zníženie administratívneho zaťaženia a uľahčenie nákupu vybraných komodít. Pri nákupe týchto potravín je potrebné zohľadniť aj ďalšie okolnosti (napr. vzhľadom na príslušné právne predpisy používať potraviny najvyššej kvality), v dôsledku ktorých nemusí byť proces verejného obstarávania efektívny.

Zákon o verejnom obstarávaní je pokiaľ ide o aplikáciu predmetnej výnimky pomerne stručný a obmedzuje sa len na taxatívny výpočet obligatórnych podmienok, ktoré musia byť splnené na jej aplikáciu. Ide o nasledovné podmienky:

- 1) ide o **podlimitnú zákazku**¹⁰,
- 2) predmetom zákazky je **dodanie potravín**, ktorých **odberateľom je zariadenie školského stravovania** podľa § 139 ods. 2 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov alebo **účelové zariadenie vysokej školy, ktoré poskytuje stravovanie** podľa § 98 zákona č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a **potravín určených na stravovanie v rámci poskytovanej**

⁹ Pozri metodické usmernenie úradu [č. 11514-5000/2024](#)

¹⁰ Podlimitná civilná zákazka na dodanie potravín (tovaru)

- a) zadávaná verejným obstarávateľom podľa § 7 ods. 1 písm. a) zákona o verejnom obstarávaní je zákazka, ktorej predpokladaná hodnota je nižšia ako 143 000 eur a súčasne rovnaká alebo vyššia ako 50 000 eur (t. j. 50 000 eur až 142 999,99 eur) v priebehu kalendárneho roka alebo počas platnosti zmluvy, ak sa zmluva uzatvára na dlhšie obdobie ako jeden kalendárny rok
- b) zadávaná verejným obstarávateľom podľa § 7 ods. 1 písm. b) až e) zákona o verejnom obstarávaní je zákazka, ktorej predpokladaná hodnota je nižšia ako 221 000 eur a súčasne rovnaká alebo vyššia ako 50 000 eur (t. j. 50 000 eur až 220 999,99 eur) v priebehu kalendárneho roka alebo počas platnosti zmluvy, ak sa zmluva uzatvára na dlhšie obdobie ako jeden kalendárny rok.

sociálnej služby, ktorú **žadáva vyšší územný celok, obec** alebo **poskytovateľ sociálnej služby**.

Predmetná podlimitná výnimka na dodanie potravín sa teda vzťahuje len na vyššie uvedené subjekty za splnenia vyššie uvedených podmienok.

V prípade, že sa na verejného obstarávateľa pri podlimitnej zákazke na dodanie potravín nevzťahuje výnimka podľa § 1 ods. 13 písm. ab) zákona o verejnom obstarávaní, tak postupuje niektorým z postupov zadávania podlimitných zákaziek:

1. podľa § 108 ods. 2 zákona o verejnom obstarávaní verejný obstarávateľ na účel zadania podlimitnej zákazky vyzve na predloženie ponuky aspoň tri hospodárske subjekty na to určenou funkcionalitou elektronickej platformy eplatforma.vlada.gov.sk.
2. namiesto postupu podľa prvého bodu môže verejný obstarávateľ dobrovoľne postupovať podľa § 110 zákona o verejnom obstarávaní, t. j. bežným postupom pre podlimitné zákazky, kedy verejný obstarávateľ môže odoslať na uverejnenie prostredníctvom na to určenej funkcionality elektronickej platformy výzvu na predkladanie ponúk do vestníka verejného obstarávania vopred neurčenému okruhu hospodárskych subjektov.
3. pre zadávanie podlimitnej zákazky na dodanie tovarov (potravín) bežne dostupných na trhu môže verejný obstarávateľ použiť na to určenú funkcionalitu elektronickej platformy a postupuje podľa § 109 zákona o verejnom obstarávaní, t. j. zjednodušeným postupom pre zákazky na bežne dostupné tovary a služby. Pri použití postupu podľa § 109 zákona o verejnom obstarávaní je možné uzavrieť rámcovú dohodu najviac na 12 mesiacov.

Nadlimitná zákazka je zákazka, ktorej predpokladaná hodnota sa rovná alebo je vyššia ako finančný limit ustanovený všeobecne záväzným právnym predpisom, ktorý vydá úrad (§ 5 ods. 2 zákona o verejnom obstarávaní). O nadlimitnú zákazku na dodanie potravín teda ide v prípade, že predpokladaná hodnota zákazky na dodanie potravín zadávanej:

- a) verejným obstarávateľom podľa § 7 ods. 1 písm. a) zákona o verejnom obstarávaní je rovná alebo je vyššia ako 143 000 eur,
- b) verejným obstarávateľom podľa § 7 ods. 1 písm. b) až e) zákona o verejnom obstarávaní je rovná alebo vyššia ako 221 000 eur,
- c) obstarávateľom podľa § 9 zákona o verejnom obstarávaní je rovná alebo vyššia ako 443 000 eur.

Ďalšími efektívnymi nástrojmi pri nákupe potravín v rámci procesu verejného obstarávania je možnosť využitia **rámцovej dohody** alebo **dynamického nákupného systému**.

Rámcová dohoda je písomná dohoda medzi jedným alebo viacerými verejnými obstarávateľmi alebo jedným alebo viacerými obstarávateľmi na jednej strane a jedným alebo viacerými uchádzačmi na strane druhej. Predstavuje flexibilný nástroj umožňujúci verejnému obstarávateľovi realizovať opakované nákupy počas obdobia stanoveného v rámcovej dohode. Rámcovú dohodu je možné uzatvoriť aj pri nadlimitných, podlimitných zákazkách. Rámcová dohoda predstavuje uzavretú kontraktačnú platformu, ktorú možno uzavrieť najviac na štyri roky. V rámcovej dohode je stanovený rámec, maximálny rozsah plnenia, pričom zadávanie konkrétnych zákaziek, vrátane ich špecifikácie a množstva (samozrejme v rámci a za podmienok stanovených rámcovou dohodou), bude uvedené v čiastkovej zmluve/objednávke. Rámcová dohoda sa **končí uplynutím času**, na ktorý bola uzatvorená alebo **za podmienok uvedených v rámcovej dohode**.

Dynamický nákupný systém (DNS) je elektronický proces určený na obstarávanie tovaru, stavebných prác alebo služieb **bežne dostupných na trhu** definovaných minimálne v rozsahu skupiny podľa slovníka obstarávania, ktorých charakteristiky spĺňajú požiadavky verejného obstarávateľa. Podstata DNS spočíva v jeho **neustálej otvorenosti** voči **prístupu nových dodávateľov**, čím sa zásadne odlišuje od rámcovej dohody. Okruh dodávateľov sa tak môže rozširovať počas celej doby platnosti DNS, čím sa vytvárajú predpoklady pre získanie väčšieho rozsahu ponúk, a teda aj optimalizácie používania verejných finančných prostriedkov. DNS môže byť rovnako ako rámcová dohoda rozdelený na kategórie. DNS oproti rámcovej dohode môže byť zriadený na **neurčito**. Výhodou DNS je aj zrýchlenie procesu nákupu vďaka možnosti využívania elektronických katalógov, vďaka ktorým sa predkladanie ponúk a ich hodnotenie u veľkého množstva položiek s premenlivou cenou významne urýchli a administratívne zjednoduší. Využitím DNS možno uzavrieť rámcovú dohodu s jedným hospodárskym subjektom najviac na 12 mesiacov.

3.4. Príklady dobrej praxe

V rámci príkladov dobrej praxe nákupu potravín, by sme Vám chceli priblížiť dva príklady. Tým prvým je realizácia prípravných trhových konzultácií v rámci prípravy samotného procesu verejného obstarávania nákupu potravín. **Prípravné trhové konzultácie (PTK)** sú pre verejného obstarávateľa ideálnym nástrojom pre zistenie aktuálnej situácie na trhu, ako aj nástrojom kontroly podmienok, ktoré zamýšľa verejný obstarávateľ uviesť v súťažných podkladoch. Zdôrazňujeme, že dôležitým faktorom PTK je

povinnosť **nenarušenia hospodárskej súťaže, neporušenia princípu nediskriminácie a princípu transparentnosti**. V rámci položených otázok je vhodné u záujemcov zisťovať, či:

- existuje obmedzujúci prvok v súťažných dokumentoch, ktorý by im bránil v predložení ponuky;
- sú splniteľné stanovené podmienky účasti pre záujemcov;
- je navrhované rozdelenie zákazky do jednotlivých kategórií potravín zodpovedajúce realite na trhu;
- je pre záujemcov uvedený opis predmetu zákazky v rámci položiek jednotlivých kategórií potravín dostačujúci na predloženie ponuky;
- navrhnuté veľkosti balení sú dostačujúce, prípadne aké sú ekonomicky výhodnejšie veľkosti balení;
- sú zmluvne navrhnuté časy objednávok potravín resp. časy potrebné na zjednanie nápravy (odstránenie vady) dostačujúce,
- aká je garancia ceny (koľko času dodávateľa garantujú ponúknutú cenu)
- aká je lehota dodania

Čím je detailnejšia a poctivejšia príprava samotného procesu verejného obstarávania, tým menšie je riziko uplatnenia revízných postupov alebo veľkého množstva žiadostí o vysvetlenie zo strany uchádzačov. PTK sú ideálnym nástrojom na to, ako minimalizovať tieto riziká.

Druhým príkladom dobrej praxe je dôležitosť správneho zatriedenia potravín do jednotlivých kategórií. Významnú úlohu pri nákupe potravín zohráva **správne zatriedenie alebo klasifikácia potravín a surovín do jednotlivých kategórií**. Na zatriedenie výrobkov do skupín (kategórií) sa používajú rôzne hľadiská, najčastejšie sa potraviny a suroviny rozdeľujú podľa pôvodu na rastlinné a živočíšne a ďalej na jednotlivé podskupiny. Je dôležité pri zadávaní predmetu zákazky na nákup potravín **nekombinovať navzájom nepríbuzné skupiny** potravín (napr. mäso a spracovanú zeleninu alebo ovocie a mliečne výrobky). Kombináciou takto **nezlučiteľných skupín môže dôjsť k vylúčeniu výrobcov** týchto produktov, nakoľko tí nemusia byť schopní dodať všetky požadované skupiny. **V tomto prípade však opätovne úrad upozorňuje, že rámci jednej zákazky na potraviny, pokiaľ chce verejný obstarávateľ zapojiť aj menších producentov a farmárov a zamedziť tomu, aby sa zo zákazky vylúčili výrobcovia produktov navzájom nepríbuzných skupín potravín (napr. mäso a spracovanú zeleninu alebo ovocie a mliečne výrobky), ktorí nemusia byť schopní dodať všetky požadované skupiny potravín, je vhodné zákazku rozdeliť na časti.** Názorným príkladom zatriedenia potravín do jednotlivých kategórií je nadlimitná zákazka Fakultnej Nemocnice

Bulovka v Prahe, ktorá rozdelila nákup potravín do **26 kategórií**.¹¹ Uvedené delenie na kategórie potravín slúži len ako príklad pre inšpiráciu a nemusí zodpovedať situácii na relevantnom trhu pre verejných obstarávateľov v SR, prípadne jednotlivých regiónoch SR. **Je dôležité, aby verejní obstarávatelia dbali na osobitné, legislatívne a trhové špecifiká SR v rámci procesu verejného obstarávania.**

4. Obstarávanie stravovacích služieb

4.1. Služby hromadného stravovania

Služby hromadného stravovania majú významnú rolu vo výžive a stravovaní obyvateľstva všetkých vekových kategórií a z uvedeného dôvodu je základnou požiadavkou a úlohou v hromadnom stravovaní realizovať výrobu jedál a nápojov z čerstvých surovín, používať potravinové komodity najvyššej kvality s výsledovateľnosťou pôvodu.

V tejto súvislosti je potrebné, aby obstarávanie týchto služieb, ako aj surovín neprebiehalo živelne s minimálnou možnosťou zabezpečenia kontrolovanej kvality a obstarávaním len na „najnižšiu cenu“, ale naopak služby ako aj suroviny, by mali byť obstarávané v najvyššej kvalite s dôrazom na zabezpečenie výživových potrieb stravníkov, ako aj ochranu životného prostredia.

4.1.1. Aplikácia zelených aspektov pri službách hromadného stravovania

Verejným obstarávateľom odporúčame pri zadávaní zákaziek na poskytnutie služieb hromadného stravovania aplikovať zelené (environmentálne) aspekty v rámci:

- a) podmienok účasti,
- b) technickej špecifikácie predmetu zákazky,
- c) kritérií na vyhodnotenie ponúk,
- d) zmluvných podmienok.

V rámci určenia podmienok účasti uvádzame, že tieto **musia byť primerané**, musia byť v súlade so všetkými princípmi verejného obstarávania, najmä s princípmi rovnakého zaobchádzania a nediskriminácie a musia súvisieť s predmetom zákazky.

¹¹ <https://tenderarena.cz/dodavatel/seznam-profilu-zadavatelu/detail/Z0001172/zakazka/439243>

Účelom stanovenia podmienok účasti vo verejnom obstarávaní je predovšetkým získanie dodávateľa, ktorý je spôsobilý realizovať zákazku, pričom stanovením týchto podmienok môže vyhlasovateľ súťaže podstatným spôsobom ovplyvniť okruh možných dodávateľov za predpokladu dodržania primeranosti podmienok účasti, princípov verejného obstarávania a súvisu podmienok účasti s predmetom zákazky. Požiadavka na preukázanie splnenia aspoň minimálnych predpokladov v rámci podmienok účasti má svoje opodstatnenie. Zaistuje, že v konečnom výbere sa umiestnia len ponuky tých uchádzačov, ktorí disponujú dostatočnými kapacitami na realizáciu konkrétnej zákazky, disponujú skúsenosťami s uskutočňovaním porovnateľného predmetu zákazky, a boli by schopní danú zákazku bezproblémovo zrealizovať.

Verejný obstarávateľ môže **v prípade služieb hromadného stravovania požadovať, aby uchádzači/záujemcovia mali príslušné odborné znalosti a skúsenosti** týkajúce sa napr.

- plánovania jedálnych lístkov, dodržiavania rastúcej spotreby rastlinných potravín, ak je to vhodné,
- predchádzania vzniku potravinového odpadu, prevencie iného odpadu, ako sa má roztriediť a zneškodniť,
- bezpečného prerozdelenia prebytočných potravín, ak je to možné,
- úspor vody a energií v zariadeniach a prevádzke a údržbe zariadení (v prípade zamestnancov, ktorí sú za to zodpovední),
- nakladania s odpadom vrátane nebezpečného odpadu, monitorovania a dokumentácie o výsledovateľnosti (napr., či je možné spätne odkontrolovať, kam ktorý odpad bol odvezený, ako bol likvidovaný a pod.),
- environmentálne uvedomelého rozvozu na pravidelnom základe s cieľom zvýšiť palivovú efektívnosť zamestnancov zapojených do dodávania potravín,
- odbornej prípravy o environmentálnych aspektoch, ktoré sa majú každoročne preskúmať/revidovať v rámci politík, a podporných systémoch manažérstva na minimalizovanie potravinového odpadu a iného odpadu, maximalizovaní prerozdelenia prebytočných potravín podľa vhodnosti a v prípade, že je to bezpečné, maximalizovaní opätovného využitia alebo recyklácie obalov a/alebo iného odpadu a zabezpečení ich bezpečného zneškodnenia (uvedené môže zahŕňať napr. oboznámenie zamestnancov/iných kapacít uchádzača/záujemcu s manuálmi o zavedených procesoch a environmentálne prijateľných opatreniach vo vyššie uvedených oblastiach).

Na overovanie/preukázanie splnenia týchto podmienok účasti musí uchádzač/záujemca predložiť dôkazy vo forme **informácií a referencií** týkajúcich sa relevantných zákaziek.

Ďalšou možnosťou, ako zohľadňovať vplyv obstarávaných služieb hromadného stravovania na životné prostredie, je využitie environmentálnych charakteristík v rámci podrobného opisu predmetu zákazky pri určení technických požiadaviek. Definovanie predmetu zákazky je v kompetencii verejného obstarávateľa, pričom pri opise predmetu zákazky je potrebné vychádzať z ustanovenia § 42 zákona o verejnom obstarávaní. **Opis predmetu zákazky musí byť jednoznačný, úplný, nestranný a nediskriminačný.**

Verejný obstarávateľ môže napr. určiť požiadavku na rastlinné jedálne lístky, t. j. môže určiť požiadavku, že jedálenské lístky musia obsahovať možnosti výberu na zvýšenie spotreby strukovín, zeleniny, ovocia, celozrnných obilnín a orechov pri zachovaní rovnakého odporúčaného príjmu živín pre klientov vrátane vegetariánskych alebo rastlinných jedál, ktoré sa budú ponúkať denne, alebo týždenne, alebo požiadavku doplnenia mäsových jedál fazuľou, obilninami alebo zeleninou a pod.

Taktiež môže verejný obstarávateľ stanoviť požiadavku, aby uchádzači predchádzali vzniku odpadu, resp. vzniknutý odpad triedili a zneškodňovali environmentálne vhodným spôsobom. Uvedené môže zahŕňať napr. objednávanie trvanlivých výrobkov vo veľkom, ak je to možné a environmentálne relevantné, výber vhodného obalu, aby sa znížil odpad z obalov (formát, ochrana, uchovávanie, servírované porcie atď.), výber recyklovateľného obalu, ak je to možné, za predpokladu, že obal garantuje bezpečnosť a hygienu potravín, dávať dochucovadlá a porcie potravín do plniteľných nádob, ak to hygiena potravín a bezpečnosť spotrebiteľa umožňujú, vrátenie obalu na opakované použitie, triedenie odpadu do frakcií stanovených zariadením na zber odpadu.

Ďalej možno v rámci technickej špecifikácie stanoviť, aby sa pri chemických výrobkoch a spotrebnom tovare používali iné ako jednorazové položky (napríklad riad, obrusy, servítky, rukavice, vrecia na odpad). Výnimku tvorí napr. riad pri zabezpečovaní hromadného stravovania, v rámci ktorého sa berie jedlo so sebou alebo sa poskytuje rýchle občerstvenie, použité vrecia na odpad a čistiace rukavice, riad na hromadné stravovanie pri veľkých podujatiach. Tam, kde je to možné, stanoviť, aby čo najviac položiek bolo recyklovateľných, vyrobených buď z recyklovaného plastu alebo kompostovateľného materiálu. Kompostovateľné položky sa majú uprednostňovať v prípade takých spôsobov použitia, ktoré vedú k znečisteniu položiek potravinami (napr. príbor a riad). Čo sa týka chemických výrobkov a kuchynských papierových utierok a obrúskov, tak možno určiť požiadavku, aby všetky výrobky, ktoré sa majú používať na umývanie rúk, umývanie riadu a výrobky na bežné čistenie a taktiež kuchynské papierové utierky a obrúsky, spĺňali

požiadavky environmentálnej značky EÚ pre osobitný výrobok alebo rovnocenné požiadavky.

Taktiež možno určiť environmentálne požiadavky pri spotrebe energií a vody v kuchyniach, čo zahŕňa napr. vypínanie rúry a sporákov, ak sa nepoužívajú dlhší čas, zapínanie sporákov len v prípade potreby, zabezpečiť, aby boli regály umývačky na riad plné, aby sa minimalizovalo množstvo energie použitej na každý tanier a používanie úspornejších programov (úspora vody a elektriny), pri chladničkách zabezpečiť efektívne používanie čo najmenším počtom otváraní dverí, pravidelnou údržbou tesnení a výmenníkov tepla a neumiestňovaním chladiacich spotrebičov v blízkosti zdrojov tepla.

Verejný obstarávateľ môže určiť aj požiadavky na ekologickú prepravu potravín, t. j. napr. používaním ekologických vozidiel používaných pri preprave potravín, či iných komponentov slúžiacich pre hromadné stravovanie.

Environmentálne aspekty možno uplatniť aj pri stanovení kritérií na vyhodnotenie ponúk. Zákon o verejnom obstarávaní umožňuje vyhodnocovať ponuky na základe:

- a) najlepšieho pomeru ceny a kvality (ďalej len „MEAT kritériá“),
- b) nákladov použitím prístupu nákladov efektívnosti najmä nákladov počas životného cyklu (ďalej len „náklady životného cyklu“) alebo
- c) najnižšej ceny.

V tejto súvislosti je potrebné upriamiť pozornosť na vyhodnotenie ponúk na základe MEAT kritérií. Verejný obstarávateľ pri vyhodnocovaní ponúk na základe MEAT kritérií vždy zohľadňuje najlepší pomer ceny a kvality a okrem toho môže zohľadniť extra pridané benefity a vyšší spoločenský prínos nad bežný rámec kvality. Verejný obstarávateľ by mal pristupovať k MEAT kritériám (podkritériá, nastavenie jednotlivých váh atď.) tak, aby svojimi rozhodnutiami podporil obstaranie služieb hromadného stravovania so zníženým negatívnym vplyvom na životné prostredie.

Pre potreby obstarávania služieb hromadného stravovania je potrebné využívať najmä subkritériá, ktoré majú pozitívny dopad na „vyšší spoločenský prínos“, teda ochranu životného prostredia. Uchádzačovi, ktorý bude poskytovať/dodávať tieto služby environmentálne vhodným spôsobom, bude poskytnuté vyššie bodové ohodnotenie pre dané subkritérium, ktoré určí verejný obstarávateľ. Takýmito subkritériami môžu napr. byť:

- **chemické výrobky na umývanie rúk, umývanie riadu a bežné čistenie:** vyššie bodové ohodnotenie v rámci tohto subkritéria bude udelené ponukám uchádzačov,

v ktorých čistiace prostriedky a mydlá na ruky presne dávkuje automatický dávkovač alebo dávkovacia pumpa,

- **kuchynské papierové utierky, papierové obrúsky:** vyššie bodové ohodnotenie v rámci subkritéria získa uchádzač v prípade, že bude kuchyňa vybavená dávkovačmi, ktoré dávkujú papierové utierky alebo textilné uteráky na ruky v kotúči,
- **emisie skleníkových plynov pri preprave potravín:** vyššie bodové ohodnotenie v rámci tohto subkritéria získa uchádzač, ktorý bude využívať vozový park na poskytovanie služby prepravy potravín, ktorý je napr. (úplne) zložený z ľahkých úžitkových vozidiel s menšou produkciou emisií skleníkových plynov alebo hybridných ťažkých úžitkových vozidiel, resp. ekologických vozidiel¹²,
- **spotreba energií a vody v kuchyniach¹³ (úspora energií a vody):** verejný obstarávateľ prideli úmerne body ponukám, v ktorých viac ako x % umývačiek riadu je vybavených systémami na rekuperáciu tepla z vypúšťaného vzdušného tepla, na rekuperáciu tepla z vody alebo uschnutých riadov, dvojitou stenou, optimalizovanými filtračnými systémami a pod.

4.1.2. Obstarávanie potravín pri zabezpečovaní služieb hromadného stravovania

Čo sa týka potravín, ktoré budú využívané v rámci služieb hromadného stravovania, sústreďujeme pozornosť na:

- a) potravinové výrobky ekologickej poľnohospodárskej výroby, kde možno požadovať určité % hodnoty nákupov/hmotnosti nákupov takýchto potravín (napr. ovocie, zelenina, pekárenské výrobky, mliečne výrobky, vajcia a pod.) alebo nápojov;
- b) potraviny zo zvierat s dobrými životnými podmienkami (napr. vajcia produkované hydinou chovanou vo voľnom výbehu nie v klietkovom chove a pod.);
- c) výrobky spravodlivého a etického obchodu (Fair trade), (napr. káva, čaj, kakao, cukor, banány, vanilka);

¹² Ekologické vozidlo je definované v zákone [č. 214/2021 Z. z.](#) o podpore ekologických vozidiel cestnej dopravy a o zmene a doplnení niektorých zákonov

¹³ Týmto kritériom nie sú dotknuté situácie, v ktorých sú subjekty verejného sektora povinné nakupovať len výrobky alebo služby s vysokou energetickou efektívnosťou v súlade s článkom 6 smernice 2012/27/EÚ o energetickej efektívnosti.

- d) environmentálne zodpovednejšie rastlinné tuky, kde verejný obstarávateľ uvedie zoznam rastlinných olejov, ktoré sú relevantné pre konkrétne obstarávanie a môže požadovať určité % hmotnosti takéhoto rastlinného oleja (kúpeného ako surovina) alebo margarínu;
- e) sezónnu produkciu, ktorá má rôzny environmentálny, zdravotný, ekonomický a sociálny vplyv v závislosti od regiónov, z ktorých produkty pochádzajú a v ktorých sa konzumujú. Sezónna produkcia prepravovaná na krátke vzdialenosti môže mať nižšie environmentálne vplyvy ako produkty prepravované na dlhé vzdialenosti, napr. sezónna čerstvá zelenina môže mať lepšiu chuť a kvalitu a taktiež možno zapojiť/preferovať predovšetkým v podlimitných zákazkách podľa § 108 ods. 2 prvej vety zákona o verejnom obstarávaní zákazkách lokálnych dodávateľov;

4.1.3. Príklad dobrej praxe

V tejto časti dokumentu je prezentovaný príklad verejného obstarávania služieb hromadného stravovania, v ktorom boli úspešne aplikované zelené aspekty vrátane dokázaných pozitívnych účinkov na životné prostredie.

Obstaranie služieb stravovania a biopotravín pre školskú jedáleň v meste Lens

Všeobecným cieľom obstarávania bolo poskytnúť žiakom ekologické a nákladovo efektívne, nutrične vyvážené stravovacie služby. Konkrétnym cieľom verejného obstarávania bolo riešiť environmentálne a spoločenské otázky týkajúce sa školských jedální, ako napríklad zníženie environmentálnej stopy služieb prostredníctvom znižovania plytvania potravinami, zvyšovania informovanosti žiakov o trvalo udržateľnom rozvoji a poskytovaní odbornej prípravy v oblasti udržateľnosti profesionálnemu stravovaciemu personálu.

Pred samotným začatím verejného obstarávania sa uskutočnili prípravné trhové konzultácie, resp. stretnutia medzi regionálnou radou Nord-pas-de-Calais, verejným obstarávateľom a potenciálnymi dodávateľmi s cieľom komunikovať o potrebách a požiadavkách verejnosti a stimulovať poskytovanie kvalitnejších služieb.

Predmetom zákazky v danom obstarávaní bolo zabezpečenie prípravy a donášky studených jedál. Hodnota zákazky predstavovala 2,2 milióna EUR na jeden rok s možnosťou obnovenia zákazky trikrát na celkové obdobie štyroch rokov.

V technickej špecifikácii verejný obstarávateľ uviedol, že 20 % potravín poskytovaných na prípravu jedál musí mať ekologický pôvod, ktorý sa zvýšil v porovnaní

so zákazkou z roku 2014 (15 %). Jednotlivé zložky ekologických jedál musia pochádzať z ekologického poľnohospodárstva, certifikované podľa Nariadenia o ekologickom poľnohospodárstve (ES) č. 834/2007.

Od uchádzačov sa vyžadovalo, aby poskytli tri typy ponúk s rôznymi úrovňami obsahu organických potravín definovanými v zmluve.

1. Menu so sadou zložiek z ekologického poľnohospodárstva (5 z 5 zložiek);
2. Menu pozostávajúce z 3 zložiek (z 5) z ekologického poľnohospodárstva;
3. Menu pozostávajúce z 1 zložky (z 5) z ekologického poľnohospodárstva.

Uchádzači museli poskytnúť 5 rôznych kombinácií pre každú z vyššie uvedených kategórií menu. Dodávateľ musel navyše zaručiť vysledovateľnosť svojich dodaných výrobkov. Na požiadanie musel dodávateľ poskytnúť mestu Lens osvedčenie o ekologickom pôvode výrobku. Okrem toho bol víťazný uchádzač povinný školiť svojich zamestnancov, pokiaľ ide o zloženie, nutričnú hodnotu a vyváženosť každého jedla.

Zákazka bola zadaná uchádzačovi, ktorý ponúkol ekonomicky najvýhodnejšiu ponuku. Na tento účel boli stanovené štyri kritériá:

1. Technická ponuka 45% (zahŕňala subkritériá: kvalita výrobkov používaných pri navrhovaní menu, rešpektovanie sezónnosti potravín v menu, rôznorodosť menu, dodržiavanie výživových odporúčaní),
2. Cena 25% (zahŕňala subkritériá: cena celkovej služby, ceny jedálnych lístkov s výrobkami ekologického pôvodu),
3. Zabezpečenie kvality 15% (zahŕňala subkritériá: opatrenia na zabezpečenie optimálneho dodania, opatrenia na spracovanie objednávok, monitorovacie opatrenia, zdroje určené na vzdelávanie zamestnancov v oblasti stravovania),
4. Vplyv na životné prostredie a dodávky poľnohospodárskych produktov – 15% (zahŕňala podkritériá: posúdenie opatrení dodávateľa na redukcii / recyklovanie obalov s cieľom znížiť znečisťovanie životného prostredia a ďalšie podkritérium bolo percento výrobkov pochádzajúcich z integrovaného poľnohospodárstva.

Vo verejnom obstarávaní boli predložené štyri ponuky a všetky postúpili do fázy vyhodnotenia. Organické menu navrhnuté úspešným uchádzačom bolo v cene 2,75 EUR za jedlo, teda iba nepatrne vyššej cene v porovnaní s neekologickým menu v cene 2,33 EUR za jedlo. Úspešný uchádzač vytvoril nové oddelenie politiky trvalo udržateľného rozvoja a nominoval výskumného pracovníka pre región, aby prepojil odlišnú spoločnosť. Taktiež predmetné obstarávanie prispelo k rozhodnutiu dodávateľa uplatňovať normu ISO 14001 vo vlastných centrálnych kuchynských priestoroch.

Potraviny využité v obstarávaní boli produktom, resp. vyrobené z produktov ekologického poľnohospodárstva, ktoré má pozitívny vplyv na životné prostredie, pretože umožňuje použitie len organických hnojív a vďaka vyššiemu organickému obsahu a intenzívnejším biologickým aktivitám zlepšuje kvalitu pôdy.

4.2. Catering



Jedlo je dôležitou súčasťou nášho spoločenského života, a preto by sme mali aj pri obstarávaní cateringových služieb myslieť na uplatňovanie environmentálneho hľadiska. Obzvlášť by nám malo záležať, aby sa aplikácia zelených aspektov v čo najväčšej miere dostala nielen do škôl, zdravotníckych a sociálnych

zariadení a služieb hromadného stravovania, ale aby naša spoločenská zodpovednosť, ktorú voči nášmu životnému prostrediu máme, bola uplatňovaná aj pri rôznych spoločenských udalostiach, ktoré majú náš každodenný život spríjemniť.

Možností ako nakupovať udržateľne, čerstvo a zdravo pri zabezpečení rôznych eventov, konferencií, webinárov, workshopov, školení, či iných cateringových akcií je viacero, v tejto sekcii si uvedieme tie, ktoré sú použiteľné v našich podmienkach, aby sa z nich mohli verejní obstarávatelia inšpirovať.

Nielen pri spoločenských udalostiach, ale už aj pri samotných aktivitách súvisiacich s procesom verejného obstarávania, ako sú stretnutia s dodávateľmi „*Meet the buyer*“ alebo „*Prípravné trhové konzultácie*“ vieme uplatniť zelené a viaceré sociálne aspekty verejného obstarávania.

Je jedno, či verejní obstarávatelia obstarávajú potraviny, jedlo a občerstvenie na menšie školenia, workshopy a iné akcie sami, alebo budú vyberať dodávateľa tejto služby. **Vždy by mali pri svojich nákupoch myslieť na to, aby ich catering bol ekologický s čo najmenším negatívnym dopadom na životné prostredie.**

4.2.1. Aplikácia zelených aspektov pri obstarávaní cateringu

Verejných obstarávateľov by mala pri obstarávaní cateringu v prvom rade zaujímať kvalita jedla a miesto pôvodu. Pri zákazkách malého rozsahu alebo podlimitných zákazkách



podľa § 108 zákona o verejnom obstarávaní by mali verejní obstarávatelia prirodzene preferovať nákup sezónnych potravín. Dôležitým ekologickým a ekonomickým faktorom je skutočnosť, že nákupom ovocia a zeleniny, ale aj mäsa, mäsových produktov a mliečnych výrobkov z lokálnych zdrojov podporí verejný obstarávateľ miestnych pestovateľov a chovateľov a tým aj malé a stredné podniky a miestnu ekonomiku, ale aj prispeje k zníženiu emisií skleníkových plynov z dopravy a často prispeje aj k minimalizácii množstva obalov. Okrem rozvoja miestnej ekonomiky je dôležitým faktorom aj vytvorenie pracovných miest v danom regióne.

Vo svojich zákazkách na catering by mali verejní obstarávatelia vedome aplikovať taký

prístup, pri ktorom:

- určia minimálny percentuálny podiel potravín, ktoré musia byť **vyrobené ekologicky**
- stanovia si minimálne percentuálne podiely a/alebo udelia body za **používanie čerstvého sezónneho ovocia a zeleniny**,
- **zapoja sociálne podniky a študentov škôl** do cateringovej zákazky,
- zahrnú zmluvné ustanovenia o **minimalizácii a predchádzaní vzniku odpadu** z potravín a nápojov (vrátane odpadu z obalov),
- pri zákazkách malého rozsahu a podlimitných zákazkách podľa § 108 ods. 2 prvej vety zákona o verejnom obstarávaní zaviazu dodávateľa cateringu, aby do svojho dodávateľského reťazca získaval **viac miestnych potravín**,

- použijú také podmienky účasti pre dodávateľov cateringu, ktoré sú založené na **uplatňovaní vhodných opatrení environmentálneho manažérstva**, ako napr. palivová efektívnosť dovozu potravín na spoločenské udalosti a akcie, vzdelávanie zamestnancov cateringových spoločností v oblasti zdravej výživy, prípravy jedál a ekologickému prístupu.

4.2.2. Obstarávanie potravín pri zabezpečení cateringu



Obstarávať čerstvé a zdravé potraviny na spoločenské udalosti môžu verejní obstarávatelia priamo od výrobcov a producentov, alebo môžu využiť služby cateringových spoločností.

Odhliadnuc od tejto skutočnosti, je dôležité, aby sa **verejní obstarávatelia pri nákupe potravín zamerali hlavne na nákup:**

- **čerstvých a nebalených potravín,**
- **výrobkov spravodlivého a etického obchodu** (ako napr. Fair trade certifikované produkty káva, čaj, čokoláda a pod.),
- **potravín a potravinových výrobkov pochádzajúcich z ekologickej poľnohospodárskej výroby,**
- **jedál rastlinného pôvodu,**
- **jedál a nápojov pripravovaných na mieste** alebo v centrálnom zariadení

a konzumovaných na mieste prípravy alebo v priestoroch verejného obstarávateľa ako zákazníka eventu.

Potraviny a nápoje používané na catering musia byť kúpené v súlade s nariadením a kritériami obstarávania potravín GPP EÚ¹⁴.

¹⁴ [Green Business – knižnica \(europa.eu\)](https://greenbusiness.europa.eu/)



Zníženie množstva emisií skleníkových plynov môže verejný obstarávateľ dosiahnuť už tým, že **obmedzí množstvo podávaného mäsa a mäsových výrobkov pri eventoch a workshopoch požiadavkou na minimálne jedno alebo viac vegetariánskych alebo vegánskych jedál.**

Navyše, preferovaním čerstvých a sezónnych potravín, ktoré sú dopestované v regióne, kde sa objednaný catering aj realizuje, sa zníži zaťaženie životného prostredia z pohľadu dopravy potravín.

Pri vybraných potravinách a nápojoch (napr. káva, čaj, čokoláda, kakao a pod.) môže verejný obstarávateľ požadovať, aby boli **vyrobené a následne bolo s nimi obchodované v súlade s požiadavkami certifikačnej schémy pre spravodlivý a etický obchod.** Je to schéma, v ktorej sa vyžaduje minimálny certifikovaný obsah



na úrovni 90% a ktorá sa zakladá na organizáciách s mnohými zúčastnenými stranami so širokou členskou základňou a zaoberá sa medzinárodnými normami spravodlivého a etického obchodu vrátane pracovných podmienok výroby v súlade so základnými dohovormi Medzinárodnej organizácie práce (MOP)¹⁵, s udržateľným obchodom

a so stanovovaním cien.¹⁶ Overovanie tejto požiadavky prebieha tak, že uchádzač musí predložiť zoznam produktov, ktoré spĺňajú toto kritérium a majú byť dodané v rámci plnenia zákazky.

¹⁵ Základných 8 požiadaviek dohovoru MOP je výslovne stanovených v organizačných dokumentoch: č. 29 o nútenej práci (1930), č. 87 o slobode združovania a ochrane práva organizovať sa (1948), č. 98 o práve organizovať sa a kolektívne vyjednávať (1949), č. 105 o zrušení nútenej práce (1959), č. 138 o minimálnom veku (1973), č. 182 o najhorších formách detskej práce (1999), č. 100 o rovnakom odmeňovaní (1951) a č. 111 o diskriminácii (1958).

¹⁶ Schémy, ktoré sa považujú za schémy, ktoré sú v súlade s požiadavkami tohto kritéria, nemusia byť súčasťou hnutia za spravodlivý obchod. Schémy, ako je Fairtrade®, UTZ, Bonsucro atď., môžu vykazovať súlad s kritériom za predpokladu, že sa vzťahujú na uvedené zásady. Za rovnocenné sa môžu považovať iné schémy na úrovni krajiny, ak sú v súlade s uvedenými zásadami.



Ďalšou z možností, ako sa správať spoločensky zodpovedne pri nákupe potravín a služieb v oblasti cateringu, je **zapojenie sociálnych podnikov**. Realizovanie týchto aktivít je možné napríklad aj prostredníctvom **študentov stredných odborných škôl**, ktorí tým získajú vhodnú podporu k realizovaniu ich odbornej praxe.



Okrem triedenia odpadu je dôležité jeho znižovanie a snaha odpadu v maximálnej možnej miere predchádzať. Najmä toho z plastu. **Verejní obstarávatelia by mali preto nakupovať iné alternatívy riadu a obalových materiálov, ktoré sú ekologické, kompostovateľné, recyklovateľné a biologicky rozložiteľné.** Jedlo sa môže podávať aj

na tanieroch vyrobených z bambusového vlákna, recyklovaného papiera či recyklovanej cukrovej repy. Za účelom overenia poskytnú dodávateľia takýchto riadov verejnému obstarávateľovi príslušné osvedčenia a certifikáty. V prípade porcelánového, opätovne využiteľného riadu a príborov dochádza v cateringu veľakrát k spolupráci so spoločnosťami, ktoré si tento riad prídu po akciách vyzdvihnúť.



Predchádzať vzniku odpadov môže verejný obstarávateľ aj svojimi požiadavkami na nebalené potraviny a nápoje, napríklad aj tým, že uprednostní vodu z vodovodu naplnenú v džbánoch, príp. domácu výrobu nápojov ochutených čerstvým ovocím.

Do separovania odpadov môžu verejní obstarávatelia zapojiť aj účastníkov eventov či školení a to tak, že priamo na evente poskytnú k dispozícii viaceré odpadkové nádoby. Cieľom každého cateringu je si nielen jedlo vychutnať a užiť si event, ale zároveň čo najmenej zaťažovať našu planétu akýmkoľvek zbytočným odpadom, ktorý sami účastníci triedia priamo na mieste. Verejným obstarávateľom nakupujúcim cateringové služby, ale aj samotným cateringovým spoločnostiam by malo záležať nie len na tom, aby sa produkovalo čo najmenej odpadu, ale mali by sa zaujímať aj o to, čo sa následne

s odpadom po akciách stane. Rovnako ako vznik odpadu a nakladanie s odpadom, k celkovému environmentálnemu vplyvu významne prispieva aj spotreba energií a vody.

4.2.3. Príklady dobrej praxe

Pre lepšiu predstavu Vám v tejto časti metodickéj príručky priblížime ekologický



nákup z oblasti cateringu na dvoch praktických príkladoch. **Ekologický nákup pri organizovaní eventov v meste Děčín:**

Inšpiráciou pre spoločensky zodpovedný prístup verejného obstarávateľa s dôrazom na udržateľnosť môže byť mesto Děčín v Českej Republike. Na akciách organizovaných mestom,

ako aj na akciách organizovaných na jeho území sú jednorazové predmety nahradené pohárkami a lyžičkami s možnosťou opakovateľného použitia. Propagačné igelitové tašky sú nahradené látkovými. Pri organizovaní akcií, ako sú semináre a konferencie, pri zákazkách malého rozsahu alebo tam, kde je to v súlade so zásadami verejného obstarávania možné, využívajú netradičné druhy občerstvenia od miestnych dodávateľov, čo môže prilákať účastníkov pracovných stretnutí aj k súkromným návštevám mesta, jeho krás a gastronómie.



Výber umiestnenia eventov realizujú aj s ohľadom na druh jedla a potravín, ale opäť sú podľa možnosti preferované české, prípadne regionálne výrobky. Mesto na catering využíva služby strednej odbornej školy služieb a remesiel, hlavne v odboroch cukrár a kuchár. Študenti tejto školy spoločne so svojimi učiteľmi zabezpečujú nielen prípravu pohostenia, ale aj obsluhu na akciách mesta napr. typu vernisáže. Výhodou tejto školy je okrem

kvalitných surovín a receptúr zdravého stravovania aj to, že sídlia v hlavnej budove mestského úradu. Pri častých rokovaníach, ktoré sú pre úrad v rámci jednotlivých odborov nevyhnutné, sa nenakupuje voda v plastových fľašiach a nepodáva v plastových pohároch, ale tieto boli nahradené pitnou vodou z vodovodu v džbánoch a karafách. Rovnako tak

káva v kapsulách bola nahradená kávou z kávovaru, ktorý namelie kávu pri jej príprave. Pôvodne nakupované malé mliečka do kávy boli nahradené väčším balením a balený cukor cukrom v cukorničkách. Tým mesto znižuje aj objem nežiadúceho, hlavne plastového odpadu. Používajú výhradne porcelánový alebo sklenený riad, kovové lyžičky a príbory, prípadne bambusové napichovadlá. Mesto podporuje aj triedenie odpadu, kedy na každej chodbe sú postavené kartónové koše s označením plast a papier. Celý príklad dobrej praxe si môžete prečítať na stránke [odpovedného verejného zadávania](#).

Catering – v súlade s nastavenou koncepciou „kvalitne, udržateľne, jednoducho“: Ďalší z inšpiratívnych príkladov pochádza rovnako od našich susedov spoza rieky Moravy. V tomto prípade bolo vyhlasovateľom súťaže **Ministerstvo práce a sociálnych vecí ČR**, ktoré v oblasti cateringu kladie dôraz na občerstvenie z čerstvých surovín. Slané a sladké pečivo, mliečne a mäsové výrobky, ovocie a zelenina zodpovedajú požiadavkám čerstvosti v zmysle vyhlášok českého Ministerstva poľnohospodárstva. Vajíčka použité pri príprave jedla nesmú pochádzať z tradičného chovu, tzn. nemôžu byť označené kódom 3 (vajcia od sliepok chovaných v klietkach).

Pripravené teplé jedlo alebo studené obložené pečivo musí obsahovať aspoň jednu



vegetariánsku variantu. Nápoje sa nesmú podávať do plastových pohárov, po celú dobu akcie je k dispozícii dostatok sklenených pohárov a džbánov s pitnou vodou z vodovodu. Kávu a čaj nakupujú v súlade s tzv. etickým a spravodlivým obchodom, najčastejšie sú dodávané s certifikátmi Fair trade. Odpady vznikajúce pri cateringu sú minimalizované a počas celej doby trvania

akcie majú jej účastníci možnosť triediť odpady minimálne papier, plasty a sklo. Pri nákupe propagačných predmetov sú preferované tzv. jedlé darčeky, pri ktorých sa dajú využiť špecifické požiadavky podobne ako pri cateringu (napr. kávové a čajové produkty s certifikáciou fairtrade, biopotraviny a pod.).

Viac informácií k tejto zákazke nájdete na stránke [odpovedného verejného zadávania](#).

5. Užitočné rady na záver

Zodpovedný prístup k príprave verejného obstarávania na nákup potravín, služieb hromadného stravovania a cateringu, ktorý je založený na dôslednej analýze trhu a jeho možností, vie vyústiť k úspešnej aplikácii environmentálnych aspektov. Využitie prípravných trhových konzultácií a stretnutí s dodávateľmi (meet the buyer) sú užitočnými nástrojmi v rámci prípravnej fázy procesu verejného obstarávania. Pred použitím environmentálnych značiek (ekologické poľnohospodárstvo, fair trade, atď.) ako podmienok účasti odporúčame verejným obstarávateľom preskúmať aktuálnu situáciu na trhu, tzn. existenciu dostatočného počtu hospodárskych subjektov, aby nedošlo k obmedzeniu hospodárskej súťaže.

Okrem primárnych podmienok, ktoré sa vzťahujú na kvalitu, čerstvosť a sezónnosť produktu, je nutné brať do úvahy aj ďalšie sekundárne podmienky. Týmito podmienkami sú napríklad spôsob dodania, balenie potravín, možnosť recyklácie obalov, nepoužívanie plastových riadov, ekologické umývanie riadu a bežné čistenie.

Pri aplikácii niektorej z podmienok uvedených v tejto metodickej príručke pri obstarávaní potravín, služieb hromadného stravovania alebo cateringu pôjde o zelené verejné obstarávanie, čím zároveň verejní obstarávatelia prispejú k splneniu minimálnej zákonnej povinnosti aplikácie environmentálneho aspektu vo verejnom obstarávaní.

6.Zdroje a užitočné odkazy

- Kritériá zeleného verejného obstarávania EÚ – potraviny, služby hromadného stravovania a predajné automaty
[Green Business – knižnica \(europa.eu\)](#)
- Jak uspořádat konference, semináře a jiné akce udržitelně
https://sovz.cz/wp-content/uploads/2021/01/sovz_publicace_udrzitelne-akce_komplet.pdf
- Nariadenie európskeho parlamentu a rady 2018/848 z 30. mája 2018 o ekologickej poľnohospodárskej výrobe a označovaní produktov ekologickej poľnohospodárskej výroby a o zrušení nariadenia Rady (ES) č. 834/2007
[NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY \(EÚ\) 2018/848 z 30. mája 2018 o ekologickej poľnohospodárskej výrobe a označovaní produktov ekologickej poľnohospodárskej](#)
- Příklady dobré praxe EK
https://ec.europa.eu/environment/gpp/case_group_en.htm
[Green Business – knižnica \(europa.eu\)](#)
[A Plan for Public Procurement \(publishing.service.gov.uk\)](#)
- Příklady dobré praxe Česká republika
<https://www.sovz.cz/priklady-dobre-praxe/?filter-topic=0&filter-subject=3123&filter-locality=0>
<https://tenderarena.cz/dodavatel/seznam-profilu-zadavatele/detail/Z0001172/zakazka/439243>
- Příklady dobré praxe Slovenská republika
Hlavné mesto SR Bratislava - Poskytovanie služieb pravidelného cateringu (ZsNH) – zelené VO
<https://www.uvo.gov.sk/vyhladavanie-zakaziek/detail/438208>
[JOSEPHINE - Poskytovanie služieb pravidelného cateringu \(proebiz.com\)](#)
- Příklady dobré praxe Rakúsko
<https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/05/Leitfaden-zur-Lebensmittelbeschaffung.pdf>
- Skutočne zdravá škola
[Skutočne zdravá škola - Domov \(skutocnezdravaskola.sk\)](#)
- Kvalita jedla a miesto pôvodu
[SZS prehľad cerstvých surovín.pdf \(skutocnezdravaskola.sk\)](#)
- Sezónny kalendár ovocia a zeleniny
[sezonny kalendar_A6.pdf \(skutocnezdravaskola.sk\)](#)
- Iné dokumenty
<http://nebula.wsimg.com/09d4a3747498c7e97b42657484cae80d?AccessKeyId=E410A17553441C49302&disposition=0&alloworigin=1>

<http://monitoringmsp.sk/wp-content/uploads/2021/07/Male-a-stredne-podnikanie-v-cislach-2020.pdf>

- Zásady pre zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných surovín pre hromadné stravovanie

<https://www.mpsr.sk/download.php?fID=16736>

- Oficiálna databáza registrov zemepisných označení EÚ

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

https://ec.europa.eu/info/e-ambrosia-database_sk

- Zemepisné označenia EÚ a tretích krajín, ktoré sú chránené na základe dohôd

<https://www.tmdn.org/giview/>

- Free photo

<https://stock.adobe.com/sk/search/free>