

Fundacja WWF Polska  
ul. M. Gandhiego 3  
02-645 Warszawa

Tel.: +48 22 849 84 69  
Fax: +48 22 646 36 72  
www.wwf.pl

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: 07/01/SM/ID/2019/MARELITT  
z dn. 30.01.2019 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE:  
ORGANIZACJA KONFERENCJI KOŃCOWEJ  
W RAMACH PROJEKTU MARELITT BALTIC**

**I. Określenie przedmiotu zamówienia**

Konferencja końcowa jest organizowana przez Fundację WWF w ramach kończącego się projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego; Priorytet 2: Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji w **Kołobrzegu, w dniach 25-26 kwietnia br.**, w tym usługa zakwaterowania uczestników, wynajem sali oraz świadczenie usługi cateringu/lunchu.

**II. Zakres i realizacja zamówienia**

1. Realizacja wykonania usługi w części pierwszej – **zakwaterowanie ok. 50-60 uczestników na dwie doby**, zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

- pokoje jednoosobowe z łazienką;
- komfortowo urządzone miejsce do pracy i wygodny bezprzewodowy dostęp do szybkiego łącza internetowego;
- obiekt musi znajdować się w Kołobrzegu, w bliskiej lokalizacji Dworca PKP, nie dalej niż w promieniu 1,5 km;
- hotel winien być usytuowany w otoczeniu zieleni nadmorskiego parku oraz propagować postawę eco-friendly przyjazną środowisku;
- gwarantowana dostępność usługi w terminie **24-26 kwietnia 2019**.

Zamawiający zastrzega, że część pokoi hotelowych zostanie sfinansowana przez Fundację WWF, a część ze środków własnych zaproszonych gości.

Zamawiający przekaze szczegółową listę rezerwacji wraz ze wskazaniem płatności przez Fundację WWF. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości osób / pokoi objętych rezerwacją.

2. Realizacja wykonania usługi w części drugiej – **wynajem sali konferencyjnej dla ok. 50-60 osób spełniającej następujące warunki:**

- sala konferencyjna musi znajdować się na miejscu w hotelu;
- posiadać odpowiednie oświetlenie – umożliwiające swobodne czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej;
- odpowiednie nagłośnienie sali wraz z mikrofonami;
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz);

## MARELITT Baltic

- rzutnik oraz ekran, na którym można wyświetlać obraz z rzutnika;
- flipchart lub tablica łatwo ścieralna, markery;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego;
- udostępnienie komputera/laptopa podłączonego do rzutnika na potrzeby wystąpień prelegentów;
- **zapewnienie obsługi technicznej** podczas trwania warsztatów;
- miejsce na catering – oddzielne pomieszczenie umożliwiające konsumpcję podczas przerw kawowych oraz lunchu;
- klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury;
- miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu – szatnia;
- gwarantowana dostępność usługi w terminie **25-26 kwietnia 2019.**

### 3. Realizacja wykonania usługi w części trzeciej – usługa cateringu i gastronomia:

- **serwis kawowy** (dziennych, dn. **25 i 26 kwietnia br.** dla
  - **dzienny** (uzupełnianych wg potrzeb) **25 kwietnia br.** dla uczestników
  - **dwa serwisy kawowe 26 kwietnia br.** dla uczestnikówPrzerwa kawowa będzie się składać z: kawy, herbaty, zimnych napojów (w tym soków owocowych), wody mineralnej, ciastek, owoców;
- **lunchu**, przygotowanego w formie bufetu, dwudaniowego (z uwzględnieniem różnorodności: dania mięsne, wegetariańskie i wegańskie) dn. **25 i 26 kwietnia br.**

Wykonawca zrealizuje usługę cateringu i gastronomii stosując się do unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe” (zał. nr 4).

Restauracja Hotelu winna posiadać prestiżowe certyfikaty (np. certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC, Slow Food Polska), rekomendacje potwierdzające jakość serwowanych dań, tworzonych na bazie świeżych, lokalnych składników pochodzących od okolicznych rolników, hodowców i rybaków.

Wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości biorących udział w lunchu, na 3 dni przed konferencją.

### III. Warunki udziału w postępowaniu

W niniejszym postępowaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy spełniający wszystkie kryteria szczegółowo opisane w wymaganiach zamówienia (pkt. II) oraz dodatkowo:

- a) składając ofertę akceptują treść zamówienia bez zastrzeżeń;
- b) posiadają odpowiednie doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym;
- c) znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Cena podana w ofercie musi obejmować całkowitą kwotę realizacji zamówienia brutto (tj. z uwzględnieniem podatku VAT) i netto oraz kalkulację całkowitej kwoty realizacji zamówienia w podziale na części składowe usługi oraz musi zawierać przykładowe menu. Cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem zadania.

**MARELITT Baltic**

**IV. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków**

1. Formularz ofertowy Wykonawcy (Załącznik nr 1)
2. Szczegółową specyfikację (kosztorys) określającą elementy oferowanych usług, zgodnie z pkt II.
3. Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 2)
4. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 3)
5. Ofertę hotelu wraz z przedstawieniem usytuowania obiektu, certyfikaty i rekomendacje odnoszące się do spełnienia unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych.
6. Propozycja menu (w wersji klasycznej, wegetariańskiej i wegańskiej)

**V. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia**

Walutą, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia jest PLN. Płatność zostanie dokonana w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Podstawą do wystawienia rachunku jest odbiór przedmiotu umowy bez zastrzeżeń podpisany przez Stronę Umowy.

**VI. Kryteria oceny ofert i wyboru Wykonawcy**

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny, która będzie podstawą do wyboru jednej oferty spośród Wykonawców spełniających warunki określone w treści zapytania ofertowego.
2. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium wyboru – cena.
3. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium „cena” zostaną obliczone na podstawie wzoru:

najniższa cena brutto część I <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/>	x 100 = liczba punktów
cena brutto część I	
najniższa cena brutto część II <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/>	x 100 = liczba punktów
cena brutto część II	
najniższa cena brutto część III <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/>	x 100 = liczba punktów
cena brutto część III	
najniższa cena brutto całkowita <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/>	x 100 = liczba punktów
cena brutto całkowita	

## MARELITT Baltic

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą ilość punktów.
5. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawią taką samą najniższą cenę, Zamawiający zaprosi Wykonawców, którzy złożyli takie oferty do złożenia ofert dodatkowych. Oferty dodatkowe powinny zawierać cenę nie wyższą od pierwotnej.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oraz możliwość negocjowania przedstawionej ceny wybranej oferty ze względu na sztywno skalkulowane koszty na realizację zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

### VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami są:

- Izabela Dobrowolska - e-mail: [idobrowolska@wwf.pl](mailto:idobrowolska@wwf.pl) tel. 661 986 154

### VIII. Sposób i termin złożenia ofert

Ofertę należy przesłać w formie pisemnej, drogą pocztową, elektroniczną lub osobiście do siedziby Zamawiającego na adres:

Fundacja WWF Polska  
ul. M. Gandhiego 3  
02-645 Warszawa

Na adres mailowy: [idobrowolska@wwf.pl](mailto:idobrowolska@wwf.pl)

w terminie do **11.02.2019 r. godz. 12:00**

W temacie wiadomości bądź na kopercie należy wpisać:

*„Zapytanie ofertowe nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r. – organizacja konferencji końcowej w ramach projektu Marelitt”*

### IX. Załączniki do zapytania ofertowego

Załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego są następujące wzory:

Oznaczenie załącznika	Nazwa Załącznika
Załącznik nr 1	Formularz ofertowy Wykonawcy
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 4	Unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe”

Członek Zarządu  
Fundacji WWF Polska

  
Tobiasz Adamczewski

**FORMULARZ OFERTY**  
**w postępowaniu zgodnym z zasadą „trzech ważnych ofert”**  
**ORGANIZACJA KONFERENCJI KOŃCOWEJ**  
**W RAMACH PROJEKTU MARELITT**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: 07/01/SM/ID/2019/MARELITT  
z dn. 30.01.2019 r.

**1. ZAMAWIAJĄCY:**

Fundacja WWF Polska  
ul. M. Gandhiego 3  
02-645 Warszawa

**2. WYKONAWCA:**

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Adres e-mail	

W nawiązaniu do prowadzonego przez Fundację WWF Polska postępowania na wykonanie usługi w zakresie kompleksowej organizacji konferencji w ramach kończącego się projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji w Kołobrzegu, w dniach 25-26 kwietnia br., w tym usługa zakwaterowania uczestników, wynajem sali oraz świadczenie usługi cateringu/lunchu

składam niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że:

Oferuję realizację całości przedmiotu zamówienia za wynagrodzenie w wysokości brutto  
..... PLN\* (słownie:.....\*).

\* CENA OFERTOWA stanowi wynagrodzenie, które uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

**2. Oświadczam, że:**

- 1) Zrealizuję zamówienie zgodnie z wszystkimi warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym (w tym w opisie przedmiotu zamówienia i zgodnie ze szczegółową specyfikacją dołączoną do

**MARELITT Baltic**

niniejszej oferty) oraz oświadczam, iż akceptuję w całości wszystkie warunki zawarte w ww. dokumentach.

- 2) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do realizacji usługi w terminie i ilości określonej przez Zamawiającego.
- 3) Posiadam doświadczenie w wykonywaniu podobnych usług, m.in. dla:
  - .....
  - .....
  - .....
- 4) Ofertę niniejszą składam na ..... kolejno podpisanych i ponumerowanych stronach.
- 5) Integralnymi częściami niniejszej oferty są następujące dokumenty:<sup>1</sup>
  - a) .....
  - b) .....
- 6) Oświadczam, że termin związania ofertą wynosi 14 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.

.....dnia .....  
(miejsce)

.....  
(podpis Wykonawcy)

---

<sup>1</sup> Wykonawcy w niniejszym punkcie powinni wymienić dokumenty dołączane do oferty.

14

**Załącznik Nr 2**

**Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych**

....., dnia .....

.....  
Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego; Priorytet 2: Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.*

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH**

Ja niżej podpisany(a)

.....  
oświadczam, że ja-Wykonawca \*jestem/\*nie jestem (\*niepotrzebne skreślić) powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zawierania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

..... dnia .....

.....  
Podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 3**

**Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

....., dnia .....

.....  
Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego; Priorytet 2: Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Ja niżej podpisany(a)

.....  
oświadczam, że \*spełniam/\*nie spełniam (\*niepotrzebne skreślić) wszystkie warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

1. Akceptuję bez zastrzeżeń zadania po stronie Wykonawcy opisane w treści zapytania ofertowego nr 07/01/SM/ID/2019/MARELITT z dn. 30.01.2019 r.;
2. Posiadam doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia;
4. Znajduję się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

..... dnia .....

.....  
Podpis Wykonawcy



**Załącznik Nr 4**

**Unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych  
(ang. green public procurement, GPP)  
dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe”.**

**W przypadku żywności kryteria podstawowe dotyczą:**

- ekologicznych metod produkcji oraz
- odpadów opakowaniowych.

Kryteria kompleksowe uwzględniają również nabywanie żywności wyprodukowanej zgodnie z normami produkcji zintegrowanej, a także dobrostan zwierząt.

**W przypadku usług cateringowych kryteria podstawowe koncentrują się w szczególności na:**

- żywności ekologicznej oraz
- zmniejszaniu ilości odpadów i ich selektywnej zbiórce.

Kryteria kompleksowe uwzględniają ponadto środowiskowe kryteria kwalifikacji, wykorzystanie wyrobów papierowych i środków czyszczących, sprzęt kuchenny, wartość odżywczą itd.

**Kluczowe czynniki oddziaływania na środowisko**

Oddziaływanie	Podejście zgodne z zasadami GPP
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eutrofizacja, zakwaszenie i toksyczne oddziaływanie na zdrowie ludzkie i środowisko (rośliny i zwierzęta), spowodowane pozostałościami nawozów i pestycydów obecnymi w wodzie, powietrzu, glebie i żywności</li> <li>• Negatywne oddziaływanie na zdrowie pracowników rolnictwa w związku z nieumiejętnym obchodzeniem się i nadużywaniem niektórych pestycydów i nawozów</li> <li>• Erozja gleby, niszczenie lasów i utrata różnorodności biologicznej, spowodowane nieodpowiednimi praktykami rolnymi, zbyt intensywną produkcją zwierzęcą oraz intensywnymi praktykami połowowymi i akwakultury</li> <li>• Okrucieństwo wobec zwierząt, będące skutkiem nieprzestrzegania zasad dobrostanu zwierząt</li> <li>• Wysokie zużycie energii i wody przy produkcji i przetwarzaniu żywności</li> <li>• Odpady opakowaniowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nabywanie żywności wyprodukowanej w ramach „systemów produkcji zintegrowanej”</li> <li>• Nabywanie wyprodukowanych lub złowionych w sposób zrównoważony produktów akwakultury i morskich</li> <li>• Nabywanie produktów zwierzęcych spełniających wysokie standardy w zakresie dobrostanu</li> <li>• Nabywanie produktów sezonowych</li> <li>• Nabywanie produktów luzem lub w opakowaniach zawierających duże ilości surowców pochodzących z recyklingu</li> <li>• Wykorzystywanie sztućców, naczyń, wyrobów szklanych i obrusów wielokrotnego użytku</li> <li>• Wykorzystywanie przyjaznych dla środowiska wyrobów papierowych</li> <li>• Selektywna zbiórka odpadów i szkolenie pracowników</li> <li>• Ograniczenie stosowania niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystanie z</li> </ul>

**MARELITT Baltic**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wysokie zużycie środków czyszczących oraz innych chemikaliów mogących negatywnie oddziaływać na zdrowie personelu kuchennego, jak również – za pośrednictwem ścieków – na środowisko</li> <li>• Wysokie zużycie wody i energii w urządzeniach kuchennych</li> <li>• Emisje CO<sub>2</sub> i innych zanieczyszczeń w następstwie korzystania ze środków transportu w ramach świadczenia usług cateringowych</li> </ul>	<p>przyjaznych dla środowiska środków czyszczących oraz do mycia naczyń</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nabywanie wodooszczędnych i energooszczędnych urządzeń kuchennych</li> <li>• Poprawa stanu szlaków transportowych oraz efektywności energetycznej, a także ograniczenie emisji z pojazdów wykorzystywanych w ramach świadczenia usług cateringowych</li> </ul>
--	---

Zgodnie z unijnymi kryteriami środowiskowymi dla zielonych zamówień publicznych rekomenduje się, aby przy organizowaniu spotkań zwracać uwagę na:

**I. Zakup żywności pochodzącej przynajmniej w części z produkcji ekologicznej:**

takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, jak np. ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj).

Żywność musi być wyprodukowana metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007) oraz zgodnie z kryteriami dotyczącymi produkcji zintegrowanej lub równoważnych systemów.

Produkty powinny być opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym oraz opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej.

Owoce, warzywa i produkty morskie, które zostaną użyte w ramach świadczonej usługi, powinny być, w miarę możliwości, dobierane stosownie do pory roku.

Produkty sezonowe są to produkty hodowane na zewnątrz w regionie, nie muszą jednak pochodzić faktycznie z danego regionu.

Produkty akwakultury i produkty morskie, które zostaną wykorzystane w ramach świadczenia usługi, powinny być złowione lub wyprodukowane przy zastosowaniu zrównoważonych praktyk i metod.

Catering powinien być urozmaicony. W przypadku uczestnictwa w warsztacie osób o specjalnych wymogach żywieniowych (weganizm, alergie, itp.) należy zapewnić odpowiedni posiłek dla gości.

**II. Wytwarzanie odpadów:**

Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztucce, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztucce, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych.

Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi powinny być zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej, w zależności od miejscowych przepisów administracyjnych.

## MARELITT Baltic

### III. Urządzenia:

Chłodziarki i zamrażarki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, nie powinny zawierać substancji zubażających warstwę ozonową (HCFC) ani HFC.

Wykorzystywane urządzenia powinny spełniać co najmniej jedną z następujących norm efektywności energetycznej: Energy Star, wspólnotowa etykieta energetyczna (klasa efektywności A) bądź innych norm krajowych lub równoważnych.

Wykorzystywane urządzenia są oszczędne pod względem zużycia wody zgodnie z przepisami określającymi oznakowanie wspólnotowe (klasa A) lub równoważnymi normami.

### IV. Wyroby papiernicze:

Wyroby papiernicze, na przykład ręczniki kuchenne lub papierowe serwetki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, muszą być wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony.

### V. Środki czyszczące:

Wszystkie produkty powinny być opatrzone wspólnotowym oznakowaniem ekologicznym i być przyjazne dla środowiska.

Wymogi ekologiczne w zakresie wspólnotowego oznakowania ekologicznego dla danego produktu muszą być zgodne z:

- uniwersalne środki czyszczące, w tym środki czyszczące do okien oraz środki czyszczące do urządzeń sanitarnych (decyzja Komisji 2005/344/WE)
- detergenty pralnicze (decyzja Komisji 2003/200/WE)
- detergenty do ręcznego zmywania naczyń (decyzja Komisji 2005/342/WE)
- detergenty do zmywarek do naczyń (decyzja Komisji 2003/31/WE)

### VI. Produkty dostarczane w opakowaniach:

Powinny być dostarczane w opakowaniach:

- drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.
- w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.
- nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).

Zgodnie z art. 3 dyrektywy 94/62/WE z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, „opakowania” obejmują wyłącznie:

- a) opakowania handlowe lub opakowania podstawowe, tj. mające stanowić towar jednostkowy, sprzedawany użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi w miejscu zakupu;
- b) opakowania zbiorcze lub opakowania drugorzędne, tj. stanowiące w miejscu zakupu zestaw określonej liczby towarów jednostkowych, niezależnie od tego czy są one sprzedawane w takiej postaci użytkownikowi końcowemu czy konsumentowi, czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży; można je zdjąć ze sprzedawanego produktu bez naruszania jego cech;
- c) opakowania transportowe lub opakowania trzeciorzędne, tj. mające ułatwić przenoszenie i transport pewnej liczby towarów jednostkowych lub opakowań zbiorczych, zapobiegając powstaniu uszkodzeń przy przenoszeniu i transporcie. Opakowanie transportowe nie obejmuje kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego i lotniczego.

**MARELITT Baltic**

**VII. Transport:**

Pojazdy, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usług, powinny spełniać co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 4 lub IV.

**VIII. Szkolenie pracowników:**

Zalecane jest, aby pracownicy cateringu byli przeszkoleni w zakresie zmniejszania ilości odpadów, gospodarowania i selektywnej zbiórki odpadów oraz informacji o produkcie (pochodzenie, jakość środowiskowa i społeczna produktów).