

Bilag 3 Kontraktlig aftale – mad- og cateringservices

Skabelon til kontraktaftale for cateringservices

Hver cateringservice ved eventet skal udfylde dette bilag.

Event: _____

Cateringservice: _____

Dato for eventet (start-slut-dato): _____

Hvis servicen er Svanemærket, oplys licensnummer: _____

Krav til mad-/cateringservices (se kriteriedokument for de komplette krav):

Krav	Beskrivelse	Yderligere dokumentation, der skal indsendes til godkendelse sammen med dette bilag	Krav opfyldt	
			JA	NEJ
O5	Energiforsyning	Beskrivelse af tilslutning til elnettet, f.eks. af venue eller el-leverandør. Alternativt En begrundelse for, hvorfor elforsyning ikke er mulig, og dokumentation for anvendelse af batterier eller biobrændsel som alternativ energiforsyning eller backup-strøm.		
O6	Energiapparater og -udstyr	Rutiner, der overholder kravet.		
O14	Information til gæster om mad- og drikkevarer	Kopi af den planlagte menu, der viser kravet, er opfyldt.		
O15	Økologiske madvarer	<p>Finland, Island, Norge og Sverige: Navn og beskrivelse af de økologiske hovedingredienser i måltidet.</p> <p>Danmark: Danske cateringservices, der producerer al mad på eventområdet: Indsend en beregning af det estimerede køb af mad, der viser, at mindst 40 % af det samlede indkøb til eventet er økologisk. Denne beregning og fakturaer eller følgesedler for køb af alle fødevarer (både økologiske og ikke-økologiske fødevarer) skal være tilgængelige under hele eventet i tilfælde af kontrol fra Fødevarestyrelsen.</p> <p>eller</p> <p>Indsend ansøgning og tilmeldingsbrev til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvis arrangementer", der viser minimum 40 % økologiske fødevarer og drikkevarer. Ansøgningen og dokumentationen i form af fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevarestyrelsen.</p> <p>Danske cateringservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet: Indsend en liste over alle cateringservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet. For 50 % af cateringservices skal du indsende både ansøgningen og tilmeldingsbrevet til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvis arrangementer". Ansøgningen og dokumentationen i form af</p>		

		fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevarestyrelsen.		
O16	Økologiske drikkevarer	Navn og beskrivelse af den økologiske drikkevare .		
O17	Vegetarisk ret	Kopi af den planlagte menu, eller beskrivelse fra eventarrangøren af, hvordan kravet er opfyldt.		
O18	Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr	Kopi af procedurer, som catering servicen/-es har indført for at sikre, at kravet opfyldes. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O19	Økologisk kaffe og te	Liste over al kaffe og te, der serveres og dokumentation vedrørende certificering. Hvis virksomheden køber råvarer gennem direkte handel, skal dokumentation/oplysninger, der viser overholdelse af kravet, uploades. Alternativt Hvis catering servicen har en aftale med en Svanemærket kaffeservice, er kravet opfyldt.		
O20	Palmeolie i fritureolie	Kontraktlig aftale med alle catering service leverandører om, at palmeolie ikke bruges som fritureolie. Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O21	Ansvarlig produktion af fødevarer og drikkevarer	Dokumentation for, hvilke 3 point der opnås af hver catering service . Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O24	Servering på konferencer og restauranter med siddepladser	Bekræftelse på, at genbrugeligt service bruges til madservering i restauranter med siddepladser. Bekræftelse på, at små enkeltportionsgenstande ikke bruges. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O25	Servering af take away	Oversigt over alle engangsartikler, der skal bruges til servering af take away mad og drikke, med oplysninger om de indgående materialer og Svanemærket og evt. licensnummer. Undtagne købte engangsartikler skal også fremgå af oversigten. Hvis der anvendes PLA-engangsartikler: Certificeringserklæring i henhold til DIN EN 13432 og en aftale med et industrielt komposteringsanlæg. Derudover en aftale med en partner om at genbruge komposten til jordforbedring. Kopi af de rutiner eller beskrivelse af indsamlingssystemet, der sikrer indsamling og genbrug/genanvendelse. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O26	Dekorationer, giveaways og konfetti	Verificering af, at kravet er opfyldt:		
O27	Madspild	Verificering af, at kravet er opfyldt: Beskrivelse eller kopi af aftalen om salg/donation af madrester. Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O30	Miljømærkede rengøringsprodukt er	Oversigt over alle de rengørings produkter , der bruges ved eventet . Navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er svanemærket, er kravet opfyldt.		

O31	Forbudte produkter	Verificering af, at kravet er opfyldt: Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
-----	--------------------	--	--	--

Yderligere oplysninger:

Jeg bekræfter hermed, at ovennævnte krav er opfyldt.

Sted og dato	Cateringservice:
Ansvarlig person	Underskrift fra den ansvarlige person
Telefon	E-mail