



Bruksela, dnia 27.9.2019 r.  
SWD(2019) 366 draft

**DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI**

**Unijne kryteria zielonych zamówień publicznych na żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające**

# Unijne kryteria zielonych zamówień publicznych na żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające

## Spis treści

WPROWADZENIE .....	1
1.1 Definicja i zakres .....	2
1.2 Uwaga ogólna dotycząca weryfikacji .....	3
2 KLUCZOWE ELEMENTY WPŁYWU NA ŚRODOWISKO .....	5
3 UNIJNE KRYTERIA ZIELONYCH ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH NA ŻYWNOSĆ, USŁUGI GASTRONOMICZNE I AUTOMATY SPRZEDAJĄCE .....	7
3.1 Zamówienia żywności .....	7
3.1.1 Specyfikacje techniczne (ST) .....	7
3.1.2 Kryteria udzielenia zamówienia (KU) .....	14
3.1.3 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia (KRZ) .....	19
3.1.4 objaśnienia .....	19
3.2 Usługi gastronomiczne .....	24
3.2.1 Kryteria kwalifikacji (KK) .....	24
3.2.2 Specyfikacje techniczne .....	25
3.2.3 Kryteria udzielenia zamówienia .....	38
3.2.4 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia .....	47
3.2.5 objaśnienia .....	50
3.3 Automaty sprzedające .....	55
3.3.1 Specyfikacje techniczne .....	55
3.3.2 Kryteria udzielenia zamówienia .....	58
3.3.3 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia .....	62
3.3.4 objaśnienia .....	62
RACHUNEK KOSZTÓW CYKLU ŻYCIA .....	64

## WPROWADZENIE

Unijne kryteria zielonych zamówień publicznych opracowano w celu ułatwienia organom publicznym zakupu towarów, usług i robót mających ograniczone skutki dla środowiska. Stosowanie kryteriów jest **dobrowolne**. Kryteria zostały sformułowane w taki sposób, aby po wprowadzeniu nieznacznych zmian można było je włączyć (częściowo lub w całości) do dokumentacji przetargowej danego organu, jeżeli uzna on to za stosowne. Organom publicznym zaleca się, aby przed ogłoszeniem zaproszenia do składania ofert sprawdziły na rynku, na którym działają, ofertę w zakresie towarów, usług i robót będących przedmiotem planowanych zakupów. W niniejszym dokumencie przedstawiono unijne kryteria zielonych zamówień publicznych opracowane dla grupy produktów „żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające”. W towarzyszącym sprawozdaniu technicznym podano pełne uzasadnienie wyboru tych kryteriów oraz zawarto odniesienia do dalszych informacji.

Wspomniana grupa produktów dzieli się na trzy części — zamówienia żywności, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające.

Kryteria podzielono na kryteria kwalifikacji, specyfikacje techniczne, kryteria udzielenia zamówienia i klauzule dotyczące realizacji zamówienia. Kryteria te są dwójakiego rodzaju:

- *kryteria podstawowe* — które mają na celu ułatwienie stosowania zielonych zamówień publicznych ze szczególnym uwzględnieniem kluczowych obszarów efektywności środowiskowej produktu oraz utrzymanie kosztów administracyjnych przedsiębiorstw na minimalnym poziomie;
- *kryteria kompleksowe*, które uwzględniają więcej aspektów lub wyższe poziomy efektywności środowiskowej oraz są przeznaczone do wykorzystania przez organy, które chcą osiągnąć wyższy poziom we wspieraniu realizacji celów środowiskowych i innowacyjnych.

Jeżeli w przypadku obu rodzajów kryteria są identyczne, dodaje się sformułowanie „takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych”.

## 1.1 Definicja i zakres

Grupa produktów „żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające” obejmuje udzielanie przez organy publiczne bezpośrednich zamówień żywności oraz zamówień na usługi gastronomiczne z wykorzystaniem własnych zasobów lub obiektów albo pełnego lub częściowego outsourcingu za pośrednictwem przedsiębiorstw gastronomicznych, którym udzielono zamówienia.

Żywność może być zamawiana bezpośrednio od wytwórców, producentów, hurtowników lub importerów, albo może stanowić część usług świadczonych przez przedsiębiorstwa gastronomiczne, którym udzielono zamówienia.

W stosowaniu kryteriów mogą pomóc następujące definicje techniczne (aby uzyskać szczegółowe informacje oraz dalsze definicje techniczne, zob. sprawozdanie techniczne):

- Usługi gastronomiczne: przygotowanie, przechowywanie oraz, w stosownych przypadkach, dostawa żywności i napojów do spożycia przez konsumenta/klienta/pacjenta w miejscu przygotowania, w jednostce podrzędnej lub na terenie / w obiekcie klienta.
- Przedsiębiorstwo gastronomiczne, któremu udzielono zamówienia: przedsiębiorstwo zajmujące się (poza inną działalnością lub usługami) dostarczaniem posiłków (na przykład prowadzące stołówkę pracowniczą lub dostarczające posiłki szkolne), lub napojów czy przekąsek bądź prowadzące sprzedaż za pośrednictwem automatów sprzedających.
- Kuchnia konwencjonalna: kuchnia (w miejscu konsumpcji), w której całą żywność lub znaczną jej część przygotowuje się z surowych składników.
- Scentralizowana jednostka produkcyjna: centralne kuchnie lub centralne fabryki żywności, które wysyłają gotowe dania lub wstępnie przetworzone składniki/posiłki do jednostek podrzędnych. Mogą one obejmować zarówno usługi dostarczania gotowych produktów, jak i usługi porcjowania i wydawania posiłków.
- Produkty gotowe: produkty do konsumpcji – przygotowane na miejscu lub w centralnym obiekcie, w dużych partiach – które są następnie odpowiednio przechowywane w postaci zamrożonej lub schłodzonej do czasu ich podania.
- Porcjowanie i wydawanie posiłków: dostarczana żywność jest już wstępnie przetworzona i ugotowana. Następnie żywność jest (w miarę potrzeb) odgrzewana, a porcje są przygotowywane na miejscu.
- Automaty sprzedające i automaty z gorącymi napojami: zawsze dostępne maszyny z przekąskami, owocami, napojami lub kanapkami itp., które są gotowe do spożycia lub które można podgrzać.

- Dystrybutory wody: specjalne urządzenia służące do dystrybucji wody pitnej, które mogą mieć możliwość podgrzewania lub chłodzenia wody pitnej.

Świadczenie usług gastronomicznych jest w wielu przypadkach uzależnione od popytu ze strony użytkowników (np. stołówek). W takich przypadkach instytucje zamawiające być może będą musiały wziąć pod uwagę, czy wykonawca będzie musiał dostosować podaż do popytu.

## 1.2 Uwaga ogólna dotycząca weryfikacji

W przypadku szeregu kryteriów proponowane środki weryfikacji to dostarczanie etykiet i certyfikatów. W odniesieniu do każdego z kryteriów wskazano odpowiednie etykiety lub certyfikaty. Do organu publicznego należy decyzja, na którym etapie należy dostarczyć tego rodzaju etykiety lub certyfikaty. Co do zasady nie wydaje się konieczne, by od wszystkich oferentów od początku wymagać dostarczania etykiet lub certyfikatów. Aby ograniczyć obciążenie oferentów i organów publicznych, przy składaniu ofert za wystarczające można byłoby uznać oświadczenie własne. Istnieją zatem różne warianty dotyczące tego, czy i kiedy można wymagać dostarczenia tych etykiet lub certyfikatów:

### a) Na etapie przetargu:

W przypadku *jednorazowych zamówień na dostawę* od oferenta składającego ofertę najkorzystniejszą ekonomicznie można by było wymagać dostarczenia tego dowodu. Jeżeli dowód zostanie uznany za wystarczający, można udzielić zamówienia. Jeżeli dowód zostanie uznany za niewystarczający lub niezgodny, wówczas:

- jeśli środki weryfikacji dotyczą specyfikacji technicznej, przedstawienia dowodu zażądano by od następnego w kolejności oferenta o najwyższej liczbie punktów, którego następnie wzięto by pod uwagę przy udzieleniu zamówienia;
- jeżeli środki weryfikacji dotyczą kryterium udzielenia zamówienia, dodatkowo przyznane punkty zostałyby usunięte, a ranking ofert zostałby ponownie przeliczony wraz ze wszystkimi wynikającymi z tego konsekwencjami.

Etykieta lub certyfikat służą weryfikacji faktu, że pod kątem pewnych wymogów przebadano produkt próbny, a nie pozycje faktycznie dostarczone w ramach zamówienia.

b) Na etapie realizacji zamówienia:

Etykiet lub certyfikatów można by wymagać w ramach zamówienia.

Zaleca się jednoznaczne włączanie do zamówienia klauzul dotyczących jego realizacji. Powinny one stanowić, że instytucja zamawiająca ma prawo do przeprowadzania losowych weryfikacji w dowolnym momencie w trakcie obowiązywania umowy. Jeżeli wyniki takich weryfikacji wskażą, że dostarczone produkty nie spełniają kryteriów, instytucja zamawiająca uzyska prawo do nałożenia kar oraz będzie mogła rozwiązać umowę. Niektóre organy publiczne włączają warunki, zgodnie z którymi: jeżeli z weryfikacji wynika, że produkt lub usługa spełnia ich wymogi, koszty weryfikacji musi pokryć organ publiczny; jeżeli jednak wymagania nie są spełnione, koszty musi ponieść dostawca.

## 2 KLUCZOWE ELEMENTY WPŁYWU NA ŚRODOWISKO

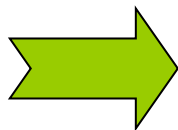
Zgodnie z dostępnymi dowodami z literatury naukowej wyciągnięto następujące wnioski związane z wpływem grupy produktów „żywność, usługi gastronomiczne i automaty sprzedające” na środowisko w trakcie ich cyklu życia:

Kluczowe elementy wpływu na środowisko wywieranego przez zamówienia żywności wiążą się z produkcją żywności i obejmują takie rodzaje wpływu na środowisko, jak spalanie paliw kopalnych i wykorzystanie energii na różne działania, użytkowanie gruntów lub zmianę sposobu użytkowania gruntów, zużycie wody oraz zanieczyszczenia wody. Istnieją jednak inne elementy wpływu na środowisko, które są związane z konkretnymi kategoriami produktów spożywczych. Obejmują one:

- produkcję i wykorzystanie pestycydów i nawozów chemicznych związanych z takimi grupami produktów spożywczych, jak mięso, mleko i ser, jaja, owoce i warzywa, pieczywo i zboża, oleje i tłuszcze oraz gorące i zimne napoje;
- degradację gleby związaną z takimi grupami produktów, jak owoce i warzywa, pieczywo i zboża oraz oleje i tłuszcze;
- emisje metanu i azotanów to elementy wpływu na środowisko związane z różnymi grupami produktów; oraz
- uszczuplenie liczebności stad ryb lub produkcję paszy dla ryb oraz stosowanie środków przeciwporostowych w sadzach na ryby i owoce morza.

W dziedzinie usług gastronomicznych zużycie energii i wody to istotne czynniki ogólnego wpływu na środowisko, podobnie jak wytwarzanie odpadów i gospodarowanie odpadami. Należy zauważyć, że dla zmniejszenia ogólnego wpływu na środowisko wywieranego przez usługi gastronomiczne kluczowe znaczenie ma ograniczenie marnowania żywności.

Kluczowe elementy wpływu na środowisko podczas cyklu życia produktu	Podejście stosowane w ramach zielonych zamówień publicznych w UE
<p>Kluczowe elementy wpływu na środowisko</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energia wykorzystywana w rolnictwie, działalności rolniczej, przetwórstwie spożywczym i zakładach spożywczych</li> <li>• Użytkowanie gruntów i zmiana sposobu użytkowania gruntów (np. niszczenie siedlisk przyrodniczych, w szczególności lasów, i towarzyszące temu emisje CO<sub>2</sub> związane z produkcją paszy, upraw, owoców, tłuszczów roślinnych itp.)</li> <li>• Uszczuplenie liczebności stad ryb oraz zmniejszenie różnorodności biologicznej</li> <li>• Produkcja i stosowanie nawozów i pestycydów</li> <li>• Zużycie wody oraz zanieczyszczenie wody</li> <li>• Emisje substancji zanieczyszczających, m.in. metanu i azotanów pochodzących z rolnictwa i działalności rolniczej</li> <li>• Unieszkodliwianie odpadów</li> </ul>	<p>Wybrane podejścia zmierzające do redukcji kluczowych elementów wpływu na środowisko podczas cyklu życia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekologiczne produkty spożywcze</li> <li>• Produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska</li> <li>• Szersza oferta jadłospisów opartych na produktach roślinnych</li> <li>• Tłuszcze roślinne produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska</li> <li>• Zapobieganie powstawaniu odpadów żywnościowych i odpadów z napojów</li> <li>• Inne odpady: zapobieganie powstawaniu, sortowanie i unieszkodliwianie</li> <li>• Zużycie energii i wody w kuchni</li> </ul>



*Kolejność, w jakiej wymieniono rodzaje wpływu, nie musi odzwierciedlać ich znaczenia.*

Szczegółowe informacje na temat żywności, usług gastronomicznych i automatów sprzedających, w tym informacje na temat stosownych przepisów, norm i źródeł technicznych wykorzystywanych jako dowody, znajdują się w sprawozdaniu technicznym.



### 3 UNIJNE KRYTERIA ZIELONYCH ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH NA ŻYWNOSĆ, USŁUGI GASTRONOMICZNE I AUTOMATY SPRZEDAJĄCE

#### 3.1 Zamówienia żywności

##### 3.1.1 Specyfikacje techniczne (ST)

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST1 Ekologiczne produkty spożywcze</b>	
(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)	
<i>Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i>	
ST1.1. Następujące produkty spożywcze i napoje [wpisuje je instytucja zamawiająca, zob. również objaśnienia] muszą być zgodne z rozporządzeniem (UE) 2018/848 <sup>1</sup> lub jego późniejszymi aktami zmieniającymi.	
<b>Weryfikacja:</b>	
Oferent musi przedstawić deklarację, że wszystkie produkty spożywcze i napoje zamieszczone w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub jego późniejszych aktów zmieniających <sup>1</sup> . Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).	
<i>Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i>	
ST1.1 Co najmniej X% <sup>2</sup> całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów wyprodukowano zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2018/848 <sup>1</sup> lub jego późniejszymi aktami zmieniającymi.	

<sup>1</sup> Zgodnie z art. 61 rozporządzenia (UE) 2018/848 rozporządzenie to stosuje się od dnia 1 stycznia 2021 r. Jak określono w art. 60, produkty wytworzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 przed dniem 1 stycznia 2021 r. mogą być wprowadzane do obrotu po tej dacie do wyczerpania zapasów.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące produktów spożywczych i napojów, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te produkty, które są zgodne z wymogami dotyczącymi źródeł ekologicznych.

**ST2. Produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury**

(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)

ST2.1. Nie należy wykorzystywać żadnych ryb ani przetworów rybnych wyprodukowanych z ryb należących do gatunków wymienionych w wykazie „ryb, których należy unikać”, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach<sup>3</sup>.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić deklarację, że będzie dostarczać wyłącznie ryby i przetwory rybne spełniające wymogi, o których mowa powyżej. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić zgodność z tymi wymogami w ramach realizacji zamówienia (np. poprzez identyfikowanie dostawców dla poszczególnych produktów).

*Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*  
ST 2.2 Następujące ryby i przetwory rybne [wykaz ryb i przetworów rybnych zostaje sporządzony przez instytucję zamawiającą] musiały zostać pozyskane ze stad na bezpiecznym poziomie biologicznym z uwzględnieniem kwestii wpływu na środowisko, w tym przełowienia lub uszczuplenia liczebności stad, różnorodności biologicznej oraz

<sup>2</sup> X to próg, który zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>3</sup> Należy zawrzeć odesłanie do konkretnego wykazu. Poniższe dokumenty i organizacje można traktować jako wskazówki: np. wykaz „ryb, których należy unikać” Towarzystwa Ochrony Morza (ang. Marine Conservation Society) (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), przewodniki WWF po zrównoważonej żywności pochodzenia morskiego, Międzynarodowa Unia Ochrony Przyrody, Seaweb Europe, CITES, FAO, NOAA, program obserwatorium żywności pochodzenia morskiego Seafood Watch prowadzony przez oceanarium Monterey Bay Aquarium, Greenpeace oraz przewodniki krajowe dotyczące żywności pochodzenia morskiego.

odpowiedzialnego i zrównoważonego użytkowania zasobów. Oznacza to, że – jak wynika z badań naukowych – istnieje wysokie prawdopodobieństwo, iż szacowana biomasa stada tarłowego jest wyższa niż poziomy, w przypadku których występuje ryzyko wyniszczenia stada. Takie stwierdzenie należy oprzeć na ocenach dokonanych przez niezależne podmioty naukowe, które zapewniają doradztwo na rzecz UE, w szczególności przez Międzynarodową Radę Badań Morza (ICES), unijny Komitet Naukowo-Techniczny i Ekonomiczny ds. Rybołówstwa (STECF) lub regionalne organizacje ds. rybołówstwa na całym świecie<sup>4</sup>.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić deklarację, że będzie dostarczać wyłącznie ryby i przetwory rybne spełniające wymogi, o których mowa powyżej. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić zgodność w ramach realizacji zamówienia (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*  
ST2.2. Co najmniej Y%<sup>5</sup> zakupów ryb i przetworów rybnych musiało zostać pozyskane ze stad na bezpiecznym poziomie biologicznym z uwzględnieniem kwestii wpływu na środowisko, w tym przełowienia lub uszczuplenia liczebności stad, różnorodności biologicznej oraz odpowiedzialnego i zrównoważonego użytkowania zasobów. Oznacza to,

<sup>4</sup> Informacje te można zwykle uzyskać za pośrednictwem stron internetowych tych organizacji, na przykład: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

<sup>5</sup> Y to próg, który zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

	<p>że – jak wynika z badań naukowych – istnieje wysokie prawdopodobieństwo, iż szacowana biomasa stada tarłowego jest wyższa niż poziomy, w przypadku których występuje ryzyko wyniszczenia stada. Takie stwierdzenie należy oprzeć na ocenach dokonanych przez niezależne podmioty naukowe, które zapewniają doradztwo na rzecz UE, w szczególności przez Międzynarodową Radę Badań Morza (ICES), unijny Komitet Naukowo-Techniczny i Ekonomiczny ds. Rybołówstwa (STECF) lub regionalne organizacje ds. rybołówstwa na całym świecie<sup>6</sup>.</p> <p><b>Weryfikacja:</b> Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące produktów spożywczych pochodzących z morza lub akwakultury, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te produkty, które są zgodne z wymogami.</p>
	<p><i>Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i> ST2.3. Następujące produkty spożywcze pochodzące z akwakultury [wykaz produktów zostaje sporządzony przez instytucję zamawiającą] musiały zostać wyprodukowane zgodnie z wymogami systemu certyfikacji dotyczącego zrównoważonej produkcji, który opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron oraz uwzględnia wpływ na środowisko, w tym na różnorodność biologiczną oraz odpowiedzialne i zrównoważone użytkowanie zasobów<sup>6</sup>.</p> <p><b>Weryfikacja:</b></p>

<sup>6</sup> Informacje te można zwykle uzyskać za pośrednictwem stron internetowych tych organizacji, na przykład: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

Oferent musi przedstawić deklarację, że będzie dostarczać wyłącznie produkty spożywcze pochodzące z akwakultury spełniające wymogi, o których mowa powyżej. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić zgodność w ramach realizacji zamówienia (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*  
ST2.3. Co najmniej Y%<sup>7</sup> zakupów produktów spożywczych pochodzących z akwakultury (z wyłączeniem akwakultury ekologicznej) musiało zostać wyprodukowane zgodnie z wymogami systemu certyfikacji dotyczącego zrównoważonej produkcji, który opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron oraz uwzględnia wpływ na środowisko, w tym na różnorodność biologiczną oraz odpowiedzialne i zrównoważone użytkowanie zasobów<sup>8</sup>.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące produktów spożywczych pochodzących z morza lub akwakultury, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te produkty, które są zgodne z wymogami. W przypadku, gdy systemy

<sup>7</sup> Próg ten zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>8</sup> W momencie tworzenia niniejszego dokumentu uznaje się, że systemy takie jak Rada zarządzania zasobami akwakultury (ASC) lub GlobalGAP na rzecz produktów spożywczych akwakultury zapewniają wystarczający stopień zgodności. Inne systemy na szczeblu krajowym można uznać za równoważne, jeśli spełniają one zasady ochrony środowiska, o których mowa powyżej.

certyfikacji opierają się na zasadach wspomnianych powyżej, można wskazać je jako środki dowodowe<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>.

### ST3. Dobrostan zwierząt

(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)

ST 3.1 Żadne jaja w skorupkach pochodzące z rolnictwa konwencjonalnego nie mogą być oznaczone kodem 3 zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 589/2008.

#### **Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić deklarację, że żadne jaja w skorupkach pochodzące z rolnictwa konwencjonalnego nie zostaną oznaczone kodem 3 zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 589/2008 lub jego późniejszymi zmianami. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić zgodność w ramach realizacji zamówienia (np. poprzez identyfikowanie dostawców i wskazywanie konkretnie tych, którzy będą dostarczać jaja zgodnie z oznaczeniem – odpowiednio – kodu 1 lub 2 z części A załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 589/2008).

### ST4. Tłuszcze roślinne produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska

(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)

ST4.1. W przypadku zakupu opakowanych produktów spożywczych lub napojów zawierających tłuszcze roślinne, co najmniej X%<sup>9</sup> jednostek/sztuk opakowanych produktów spożywczych zawierających oleje roślinne musiało zostać wyprodukowane z upraw spełniających kryteria środowiskowe dotyczące gleby, różnorodności biologicznej, zmiany sposobu użytkowania gruntów oraz zasobów węgla organicznego w drodze spełnienia wymogów systemu certyfikacji<sup>10</sup> obejmującego te kwestie, wymogów art. 93 rozporządzenia (UE) nr 1306/2013 lub w inny równoważny sposób.

<sup>9</sup> Próg ten zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>10</sup> Programy realizowane w oparciu o organizacje, w których uczestniczy wiele zainteresowanych stron, w tym organizacje pozarządowe, przemysł i rząd, takie jak okrągły stół na rzecz zrównoważonej produkcji oleju palmowego (RSPO), grupa ds. innowacji w zakresie oleju palmowego (POIG), okrągły stół na rzecz odpowiedzialnego sektora soi (ang.

ST4.2. W przypadku zakupu oleju roślinnego, co najmniej Y% <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> oleju roślinnego zakupionego jako surowy składnik musiało zostać wyprodukowane z upraw spełniających kryteria środowiskowe dotyczące gleby, różnorodności biologicznej, zmiany sposobu użytkowania gruntów oraz zasobów węgla organicznego w drodze spełnienia wymogów systemu certyfikacji <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> obejmującego te kwestie, wymogów art. 93 rozporządzenia (UE) nr 1306/2013 lub w inny równoważny sposób.

#### **Weryfikacja:**

ST4.1. Oferent musi przedstawić deklarację, zgodnie z którą co najmniej X% <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> wszystkich produktów spożywczych zawierających tłuszcze roślinne (w jednostkach), które mają zostać dostarczone w ramach realizacji zamówienia, spełnia wymogi, o których mowa powyżej. Oferent musi dołączyć opis środków, które zostaną wdrożone w celu zapewnienia zgodności (np. źródeł dostaw, które mogą zostać wykorzystane).

ST4.2. Oferent musi przedstawić deklarację, zgodnie z którą co najmniej Y% <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> wszystkich olei roślinnych lub ich pochodnych (w formie surowego składnika lub margaryny), które dostarcza, spełnia wymogi, o których mowa powyżej. Oferent musi dołączyć opis środków, które zostaną wdrożone w celu zapewnienia zgodności (np. źródeł dostaw, które mogą zostać wykorzystane).

---

Roundtable on Responsible Soy – RTRS), protokół dotyczący zrównoważonego rozwoju odnośnie do nasion soi (ang. The Soybean Sustainability Assurance Protocol – SSAP) lub fundacja Pro-Terra, mogą wykazywać zgodność z kryterium, pod warunkiem że takie programy obejmują wymienione zasady ochrony środowiska. Inne systemy, m.in. te na szczeblu krajowym, można uznać za równoważne, jeśli spełniają one wspomniane zasady ochrony środowiska.

### 3.1.2 Kryteria udzielenia zamówienia (KU)

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KU1. Dodatkowe ekologiczne produkty spożywcze</b>	
(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)	
<i>Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i> Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, które wykraczają poza wykaz produktów spożywczych i napojów [wymienionych w ST1 wariant A] i są zgodne z normami dotyczącymi produktów ekologicznych. <b>Weryfikacja:</b> Zob. ST1 wariant A powyżej.	
<i>Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i> Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane X% <sup>11</sup> całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów wyprodukowano zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2018/848 lub jego późniejszymi aktami zmieniającymi <sup>12</sup> . <b>Weryfikacja:</b> Zob. ST1 wariant B powyżej.	
<b>KU2. Dodatkowe produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury</b>	
(takie same w przypadku kryteriów podstawowych i kompleksowych)	

<sup>11</sup> Próg ten zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>12</sup> Zgodnie z art. 61 rozporządzenia (UE) 2018/848 rozporządzenie to stosuje się od dnia 1 stycznia 2021 r. Jak określono w art. 60, produkty wytworzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 przed dniem 1 stycznia 2021 r. mogą być wprowadzane do obrotu po tej dacie do wyczerpania zapasów.



*Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

KU2.1. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, które wykraczają poza wykaz ryb i przetworów rybnych [wymienionych w ST2.2. wariant A], które wyprodukowano w stadach na bezpiecznym poziomie biologicznym z uwzględnieniem kwestii wpływu na środowisko, w tym przełowienia lub uszczuplenia liczebności stad, różnorodności biologicznej oraz odpowiedzialnego i zrównoważonego użytkowania zasobów.

**Weryfikacja:**

Zob. ST2.2. wariant A powyżej.

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

KU2.1. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane Y%<sup>13</sup> zakupów ryb i przetworów rybnych pochodzi ze stad na bezpiecznym poziomie biologicznym. Oznacza to, że – jak wynika z badań naukowych – istnieje wysokie prawdopodobieństwo, iż szacowana biomasa stada tarłowego jest wyższa niż poziomy, w przypadku których występuje ryzyko wyniszczenia stada. Takie stwierdzenie należy oprzeć na ocenach dokonanych przez niezależne podmioty naukowe, które zapewniają doradztwo na rzecz UE, w szczególności przez Międzynarodową Radę Badań Morza (ICES), unijny Komitet Naukowo-Techniczny i Ekonomiczny ds. Rybołówstwa (STECF) lub regionalne organizacje ds. rybołówstwa na całym świecie<sup>14</sup>.

**Weryfikacja:**

Zob. TS2.2. wariant B powyżej.

*Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

KU2.2. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, które wykraczają poza wykaz produktów spożywczych pochodzących z akwakultury [wymienionych w ST2.3. wariant A], które wyprodukowano zgodnie z wymogami systemu certyfikacji w odniesieniu do zrównoważonej produkcji. Jest

---

<sup>13</sup> Próg ten zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>14</sup> Informacje te można zwykle uzyskać za pośrednictwem stron internetowych tych organizacji, na przykład: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

to system, który opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron oraz uwzględnia oddziaływanie na środowisko, w tym na różnorodność biologiczną oraz odpowiedzialne i zrównoważone użytkowanie zasobów<sup>15</sup>.

**Weryfikacja:**

Zob. ST2.3. wariant A powyżej.

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

KU2.2. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane X%<sup>16</sup> zakupów produktów spożywczych pochodzących z akwakultury niespełniających kryterium produkcji ekologicznej wyprodukowano zgodnie z wymogami systemu certyfikacji w odniesieniu do zrównoważonej produkcji, który to system opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron oraz uwzględnia oddziaływanie na środowisko, w tym na różnorodność biologiczną oraz odpowiedzialne i zrównoważone użytkowanie zasobów<sup>17</sup>.

**Weryfikacja:**

Zob. ST2.3. wariant B powyżej.

### **KU3. Dodatkowy dobrostan zwierząt**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

KU3.1. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których ponad X%<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> jaj w skorupkach (z wyłączeniem jaj ekologicznych) oznaczono kodem 1 zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 589/2008 lub jego późniejszymi zmianami.

<sup>15</sup>W momencie tworzenia niniejszego dokumentu uznaje się, że systemy takie jak Rada zarządzania zasobami akwakultury (ASC) lub GlobalGAP na rzecz produktów spożywczych pochodzących z akwakultury zapewniają wystarczający stopień zgodności. Inne systemy na szczeblu krajowym można uznać za równoważne, jeśli spełniają one zasady ochrony środowiska, o których mowa powyżej.

<sup>16</sup> Próg ten zostaje określony przez instytucję zamawiającą dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>17</sup>W momencie tworzenia niniejszego dokumentu uznaje się, że systemy takie jak Rada zarządzania zasobami akwakultury (ASC) lub GlobalGAP na rzecz produktów spożywczych pochodzących z akwakultury zapewniają wystarczający stopień zgodności. Inne systemy na szczeblu krajowym można uznać za równoważne, jeśli spełniają one zasady ochrony środowiska, o których mowa powyżej.

**Weryfikacja:**

Zob. ST3 powyżej

KU3.2. Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których ponad Y%<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> całkowitych zakupów mięsa i przetworów mlecznych (z wyjątkiem ekologicznych) wyprodukowano zgodnie z wymogami systemu certyfikacji w odniesieniu do dobrostanu zwierząt. Jest to system, który opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron i uwzględnia aspekty ogólne, w tym niski poziom stresu, minimalne stosowanie niezbędnych antybiotyków, ubój z ogłuszeniem, minimalny czas transportu, oraz uwzględnia aspekty szczególne, takie jak sezon wypasowy krów mlecznych lub nieobcinanie ogonów prosiętom<sup>18</sup>.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące produktów mięsnych, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te, które są zgodne z wymogami.

**KU4. Produkty sprawiedliwego i etycznego handlu**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których następujące produkty spożywcze i napoje [wykaz produktów spożywczych i napojów] wyprodukowano i wprowadzono na rynek zgodnie z wymogami systemu certyfikacji pochodzenia ze sprawiedliwego i etycznego handlu, w którym wymaga się minimalnej certyfikowanej zawartości wynoszącej 90%. Jest to system, który opiera się na organizacjach skupiających wiele

---

<sup>18</sup> Produkty, które zostały certyfikowane przez strony trzecie według powszechnie przyjętych i uznanych norm, takich jak np. Label Rouge, GlobalGAP z dodatkiem dotyczącym dobrostanu zwierząt, RSPCA Assured, uznaje się za zgodne, jeżeli spełniają zasady ochrony środowiska, o których mowa powyżej.

zainteresowanych stron oraz uwzględnia międzynarodowe normy sprawiedliwego i etycznego handlu, w tym warunki pracy przy produkcji zgodnie z podstawowymi konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (MOP)<sup>19</sup>, zrównoważonym handlem i ustalaniem cen<sup>20</sup>.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić wykaz produktów, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia i które są zgodne z kryterium.

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których ponad X% Błąd! Nie zdefiniowano zakładki. całkowitych zakupów każdego z następujących produktów: [wykaz produktów spożywczych i napojów] wyprodukowano i wprowadzono na rynek zgodnie z wymogami systemu certyfikacji pochodzenia ze sprawiedliwego i etycznego handlu, w którym wymaga się minimalnej certyfikowanej zawartości wynoszącej 90%. Jest to system, który opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron oraz uwzględnia międzynarodowe normy sprawiedliwego handlu, w tym warunki pracy przy produkcji zgodnie z podstawowymi konwencjami MOP Błąd! Nie zdefiniowano zakładki., zrównoważonym handlem i ustalaniem cen Błąd! Nie zdefiniowano zakładki..

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące wszystkich produktów, które mają być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, wskazując te, które spełniają to kryterium.

---

<sup>19</sup> Wymogi 8 podstawowych konwencji MOP zostały wyraźnie zapisane w dokumentach organizacyjnych: #29 – Praca przymusowa (1930 r.), #87 – Wolność związkowa i ochrona praw związkowych (1948 r.), #98 – Prawo organizowania się i rokowań zbiorowych (1949 r.), #105 – Zniesienie pracy przymusowej (1959 r.), #138 – Najniższy wiek dopuszczenia do zatrudnienia (1973 r.), #182 – Najgorsze formy pracy dzieci (1999 r.), #100 – Jednakowe wynagrodzenie (1951 r.) oraz #111 – Dyskryminacja (1958 r.).

<sup>20</sup> Systemy, które uznaje się za zgodne z wymogami tego kryterium, nie muszą być częścią ruchu sprawiedliwego handlu. Systemy takie jak Fairtrade®, UTZ, Bonsucro itp. mogą wykazać zgodność z kryterium, pod warunkiem że obejmują zasady, o których mowa powyżej. Inne systemy na szczeblu krajowym można uznać za równoważne, jeśli spełniają one zasady, o których mowa powyżej.

### 3.1.3 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia (KRZ)

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KRZ1. Praktyki w zakresie zarządzania zamówieniami</b>	
<p>W czasie realizacji zamówienia usługodawca musi gromadzić i rejestrować:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– faktury i inne dokumenty świadczące o zgodności z kryteriami zgodnie z wymogami dotyczącymi weryfikacji właściwych specyfikacji technicznych i kryteriów udzielenia zamówienia STx-y i KUx-y.</li></ul> <p>Faktury te należy udostępnić instytucji zamawiającej do celów weryfikacji. Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.</p>	

### 3.1.4 objaśnienia

Dodatkowe informacje na poparcie decyzji dotyczącej wykazu produktów, które należy uwzględnić, lub odsetków, które mają być wymagane, są dostępne w sprawozdaniu technicznym oraz [sprawozdaniu wstępnym](#)<sup>21</sup> towarzyszącym niniejszemu zestawowi unijnych kryteriów zielonych zamówień publicznych. W decyzji należy uwzględnić sytuację na rynku (np. dostępność produktów spełniających kryteria, wymaganą liczbę możliwych dostawców itd.). Gdy instytucja zamawiająca wymaga, aby odsetek danej kategorii żywności i napojów musiał spełniać określone wymogi, instytucja zamawiająca musi określić sposób obliczania odsetka zakupów – w masie/objętości albo wartości – oraz okres, którego on dotyczy (np. tygodniowy, miesięczny, kwartalny itp.).

<sup>21</sup> Zob. w szczególności „Market analysis — Organic food products” [„Analiza rynkowa –Ekologiczne produkty spożywcze”], s. 71 ([http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food\\_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services\\_Preliminary%20report.pdf](http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf)).

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST1 Ekologiczne produkty spożywcze oraz KU1 Dodatkowe ekologiczne produkty spożywcze</b>	
<p>Wariant A Wykaz produktów może obejmować: owoce, warzywa, rośliny strączkowe, ryż i makarony<sup>22</sup>.</p> <p>Wariant B 20–60% masy całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów 30–70% wartości całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów</p>	<p>Wariant A Wykaz produktów może obejmować: owoce, warzywa, rośliny strączkowe, ryż, makarony, pieczywo i wyroby piekarnicze, jaja, przetwory mleczne itp.</p> <p>Wariant B &gt;50% masy całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów lub &gt;60% wartości całkowitych zakupów produktów spożywczych i napojów</p>

<sup>22</sup> Wykaz ten nie jest ani wyczerpujący, ani szczegółowy. Produkty spożywcze i napoje zasugerowane w pełnym wykazie lub inne produkty niewymienione w tych wykazach również można umieścić w wykazie podstawowym (lub w pełnym wykazie), jeśli zamawiający uzna to za stosowne. Informacje i dane statystyczne dotyczące ekologicznych produktów spożywczych można znaleźć na specjalnych stronach Eurostatu ([http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic\\_farming\\_statistics](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics)) i grupy IFOAM EU (<http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe>).

**ST2 Produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury oraz KU2. Dodatkowe produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury**

Wariant B  
0–20% masy całkowitych zakupów ryb lub produktów akwakultury (z wyłączeniem ekologicznych przetworów rybnych)  
0–10% wartości całkowitych zakupów ryb lub produktów akwakultury (z wyłączeniem ekologicznych przetworów rybnych)

Wariant B  
20–50% masy całkowitych zakupów ryb lub produktów akwakultury (z wyłączeniem ekologicznych przetworów rybnych)  
10–40% wartości całkowitych zakupów ryb lub produktów akwakultury (z wyłączeniem ekologicznych przetworów rybnych)

**ST3. Dobrostan zwierząt oraz KU3. Dodatkowy dobrostan zwierząt**

X=80% jaj w skorupkach (z wyłączeniem ekologicznych produktów jajecznych) jest oznaczone kodem 1  
Y=0–25% produktów mięsnych i przetworów mlecznych (z wyłączeniem ekologicznych produktów mięsnych)

**KU4. Produkty sprawiedliwego i etycznego handlu**

Wariant A  
Wykaz produktów może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao), cukier, banany, inne owoce i pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych, awokado, pomidory, wanilię itp.

Wariant B  
X > 40–60% całkowitych zakupów każdego produktu wymienionego w wykazie.

Wariant A  
Wykaz produktów może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao), cukier, banany, inne owoce i pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych, awokado, pomidory, wanilię itp.

Wariant B  
X > 70–100% całkowitych zakupów każdego produktu: kawy, herbaty, czekolady (kakao), cukru i bananów.  
Wykaz produktów może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao), cukier, banany, pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych itp.

<b>ST4. Tłuszcze roślinne produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska</b>	
<p>Instytucje zamawiające sporządzą wykaz olei roślinnych, które są istotne z punktu widzenia konkretnych przetargów i zgodne z niniejszą specyfikacją techniczną.</p> <p>X=10–50% jednostek/sztuk opakowanych produktów spożywczych lub napojów Y=10–50% masy całkowitego oleju roślinnego (zakupionego w formie surowych składników) lub margaryny</p>	<p>Instytucje zamawiające sporządzą wykaz olei roślinnych, które są istotne z punktu widzenia konkretnych przetargów i zgodne z niniejszą specyfikacją techniczną.</p> <p>X=50–100% jednostek/sztuk opakowanych produktów spożywczych lub napojów Y=50–100% masy całkowitego oleju roślinnego (zakupionego w formie surowych składników) lub margaryny</p>
<b>Produkty sezonowe</b>	
<p>Produkty sezonowe mają różny wpływ na środowisko naturalne, zdrowie, gospodarkę i społeczeństwo, zależnie od regionu, z którego pochodzą i w którym są konsumowane. Produkty sezonowe uprawiane na wolnym powietrzu i transportowane na krótkich dystansach mogą mieć mniejszy wpływ na środowisko niż produkty uprawiane w szklarniach lub transportowane na długich dystansach.</p> <p>Warzywa sezonowe może cechować lepszy smak, wyższa jakość i lepsze ceny, co może wpływać na promowanie zmiany oferowanego jadłospisu na bardziej wegetariański lub oparty na produktach roślinnych.</p> <p>Instytucje zamawiające mogą podjąć indywidualną decyzję o zawarciu w przetargu kryterium dotyczącego produktów sezonowych poprzez wskazanie jakie produkty spożywcze i napoje mają być dostarczane/oferowane o danej porze roku.</p>	
<b>Integrowana produkcja</b>	
Przepisy dotyczące integrowanej produkcji opracowano w większości państw członkowskich na szczeblu krajowym lub regionalnym. W związku z tym	



istnieją różne przepisy i wytyczne dotyczące integrowanej produkcji w odniesieniu do określonych upraw, owoców i warzyw, opracowane w ramach systemów publicznych lub prywatnych.

Instytucje zamawiające mogą podjąć indywidualną decyzję o zawarciu w swoich ofertach kryterium dotyczącego integrowanej produkcji poprzez wskazanie odsetka całkowitych zakupów niespełniających kryterium w zakresie ekologicznych produktów spożywczych, który musi być zgodny z zasadami obowiązującymi w miejscu produkcji produktów spożywczych lub ze szczególnym systemem prywatnym. Odsetek ten może być obliczany i wyrażany albo w objętości, albo w masie, albo w wartości.

### **Produkty rolne opatrzone oznaczeniami geograficznymi<sup>23</sup>**

Obywatele i konsumenci coraz częściej domagają się produktów wysokiej jakości, a zarazem tradycyjnych, o rozpoznawalnych specyficznych cechach, w szczególności tych związanych z ich pochodzeniem geograficznym. Produkt rolny lub środek spożywczy opatrzone takim oznaczeniem geograficznym powinien spełniać określone warunki, takie jak konkretne wymogi mające na celu między innymi ochronę zasobów naturalnych lub krajobrazu na obszarze, na którym jest produkowany, lub poprawę dobrostanu zwierząt gospodarskich. Wymogi takie określono w specyfikacji każdego produktu opatrzonego oznaczeniem geograficznym.

Instytucje zamawiające mogą podjąć indywidualną decyzję o uwzględnieniu w przetargu kryterium dotyczącego produktów rolnych i innych produktów spożywczych objętych oznaczeniem geograficznym poprzez wskazanie wykazu takich produktów opatrzonego oznaczeniem geograficznym, które mogą być dostarczane/oferowane.

---

<sup>23</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

## 3.2 Usługi gastronomiczne

### 3.2.1 Kryteria kwalifikacji (KK)

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KK1. Kompetencje oferenta</b>	
<p>Oferenci muszą posiadać właściwą wiedzę fachową i doświadczenie w każdym z następujących obszarów, za które byłoby odpowiedzialni w ramach zamówienia [<i>wybrać, gdy dotyczy to konkretnego zamówienia</i>]:</p> <p>– informacje dotyczące zastosowanej metody w odniesieniu do:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• planowania jadłospisów, w stosownych przypadkach uwzględniając rosnące spożycie żywności pochodzenia roślinnego;</li><li>• zapobiegania marnowaniu żywności;</li><li>• w stosownych przypadkach bezpiecznej redystrybucji nadwyżki żywności;</li><li>• zapobiegania powstawaniu innych odpadów, sposobu ich sortowania i unieszkodliwiania;</li><li>• pomiaru wskaźników środowiskowych zaproponowanych w ST8 dotyczących usług gastronomicznych, w tym w stosownych przypadkach co najmniej ilości żywności pochodzenia roślinnego, odpadów żywnościowych wytworzonych w kilku punktach łańcucha wartości, innych odpadów wytworzonych przez strumień odpadów, zużycia energii, zużycia wody i zużycia paliwa;</li><li>• oszczędności wody i energii w urządzeniach oraz w eksploatacji i konserwacji urządzeń (dla odpowiedzialnego za to zadanie personelu);</li><li>• odpowiedniego dozowania produktów czyszczących i obchodzenia się z nimi oraz procedur czyszczenia;</li><li>• gospodarowania odpadami, w tym odpadami niebezpiecznymi, monitorowania i dokumentacji w zakresie identyfikowalności;</li><li>• regularnego prowadzenia pojazdów w sposób przyjazny dla środowiska w celu zwiększenia efektywności paliwowej wśród pracowników zajmujących się dostawami żywności;</li><li>• szkoleń dla pracowników na temat aspektów środowiskowych, które mają być elementem corocznie odnawianych/rewidowanych strategii, oraz wspierania systemów gospodarki, aby zminimalizować produkcję odpadów żywnościowych i innych odpadów, zmaksymalizować redystrybucję nadwyżki żywności – w stosownych przypadkach i gdy jest to bezpieczne, zmaksymalizować ponowne użycie lub recykling opakowań lub innych odpadów oraz zapewnić ich bezpieczne unieszkodliwienie.</li></ul>	

**Weryfikacja:**

Dowody w postaci informacji i odnośników (takich jak udokumentowane informacje zwrotne od klientów) związanych ze stosownymi zamówieniami z ostatnich 5 lat, w przypadku których zrealizowano powyższe elementy. Muszą one być poparte dokumentacją działań szkoleniowych.

### 3.2.2 Specyfikacje techniczne

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST1. Zamówienia żywności</b>	
<p>(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)</p> <p>Żywność wykorzystywaną do realizacji zamówienia na usługi gastronomiczne należy zakupić zgodnie z kryteriami zielonych zamówień publicznych w UE w zakresie zamawiania żywności.</p> <p><b>Weryfikacja:</b> Zob. powyższe kryteria UE zakresie zamawiania żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Żywność ekologiczna (ST1, KU1)</li><li>- Produkty spożywcze pochodzące z morza lub akwakultury (ST2 i KU2)</li><li>- Dobrostan zwierząt (ST3, KU3)</li><li>- Produkty ze sprawiedliwego i etycznego handlu (KU4)</li><li>- Tłuszcze produkowane w sposób odpowiedzialny pod względem środowiska (ST4)</li></ul>	
<b>ST2. Jadłospisy oparte na produktach roślinnych</b>	
<p>(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)</p> <p>Oferowane jadłospisy muszą zawierać opcje zwiększonego spożycia nasion roślin strączkowych, warzyw, owoców, produktów pełnoziarnistych</p>	

i orzechów przy takim samym zalecanym spożyciu składników odżywczych przez klientów, w tym [do wyboru]:

- X<sup>24</sup> dni w tygodniu, gdy oferowany jest jadłospis wegetariański lub oparty na produktach roślinnych;
- X<sup>24</sup> dań wegetariańskich lub opartych na produktach roślinnych proponowanych dziennie lub przez Z<sup>24</sup> dni w tygodniu;
- „danie dnia” będące daniem wegetariańskim lub opartym na produktach roślinnych;
- Y<sup>24</sup> gramów białek pochodzenia roślinnego lub nasion roślin strączkowych na [tydzień lub dzień];
- uzupełnianie (V% Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.) dań mięsnych fasolą, ziarnami lub warzywami.

#### **Weryfikacja:**

Na potrzeby planowania jadłospisu oferent musi zapewnić rozwiązania alternatywne promujące spożycie nasion roślin strączkowych, warzyw i owoców. Musi to być jasno sprecyzowane, zgodnie z ustanowionymi wymaganiami.

### **ST3. Zapobieganie powstawaniu odpadów żywnościowych i odpadów z napojów**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Uwaga: Istnieje możliwość, że to nie oferenci będą podejmować decyzje lub proponować niektóre z najlepszych praktyk określonych w kryterium ST3, ponieważ mogłyby ich żądać instytucje zamawiające. Przykładowo instytucje zamawiające mogą zezwolić na dostępność mniejszej liczby pozycji w jadłospisie na początku oraz pod koniec wydawania posiłków, tym samym uniemożliwiając oferentom przyjęcie tego środka.*

Oferent musi dysponować spisanyymi procedurami opisującymi najlepsze praktyki służące zapobieganiu wytwarzania odpadów żywnościowych. Najlepsze praktyki obejmują [do wyboru]:

- ustanowienie dokładnej inwentaryzacji zapasów oraz systemu zamówień, aby zapobiec zamawianiu nadmiernych ilości produktów oraz psuciu się zapasów;

<sup>24</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

- opracowanie inwentaryzacji odpadów żywnościowych: oznacza to zbadanie wszystkich procesów, aby zidentyfikować rodzaje i źródła odpadów wytwarzanych na miejscu, w tym płynnych odpadów żywnościowych (np. napojów);
- przeprowadzanie ciągłych lub okresowych pomiarów ilości odpadów żywnościowych;
- stosowanie polityki „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” w odniesieniu do przechowywania produktów spożywczych oraz okresowe sprawdzanie terminu ważności;
- bezpośrednio wykorzystywanie żywności o bliskim upływie terminu ważności (elastyczne planowanie posiłków);
- dbanie o to, aby przechowywać żywność w odpowiednich warunkach;
- unikanie zbytniego okrawania kawałków mięsa, ryb lub całych warzyw lub ponowne wykorzystywanie okrawków;
- przeprowadzanie długoterminowych analiz sprzedawanych posiłków w celu dopasowania zamówień żywności (do dnia tygodnia, pory roku oraz czynników zewnętrznych, takich jak święta lub ważne wydarzenia) oraz analiz wykorzystania resztek żywności lub żywności, która wkrótce przekroczy termin przydatności do spożycia;
- opracowanie strategii przeciwko nadprodukcji posiłków (np. zamrażanie);
- wydajne zamawianie i przechowywanie: zamawiaj łatwo psujące się produkty często i w wymaganych ilościach;
- przechowywanie łatwo psujących się produktów w odpowiednich warunkach (np. poprawne dostosowanie chłodziarek);
  - zapobieganie stratom podczas przygotowywania oraz szkolenie pracowników;
  - szybkie schładzanie żywności, aby zapobiec pojawianiu się mikroorganizmów;
  - nieprzygotowywanie posiłków wyłącznie do celów prezentacji (zamiast tego należy używać zdjęć);
  - dopasowywanie porcji posiłków i dostosowywanie ilości do klientów lub oferowanie porcji o różnej wielkości;
  - wybieranie opakowań (uwzględniając takie kwestie, jak forma, ochrona, przechowywanie, porcje itp.), które minimalizują wytwarzanie odpadów żywnościowych;
- stosowanie toreb do zabierania niezjedzonego posiłku lub wewnętrznych procedur dotyczących spożywania niesprzedanej żywności przez pracowników, jak również przygotowywanie w stosownych przypadkach bezpiecznej redystrybucji nadwyżki żywności;
  - niewymaganie, aby pełna gama pozycji w jadłospisie była dostępna od początku do końca wydawania posiłków;
  - uwrażliwianie klientów na marnowanie żywności oraz przyczyny marnowania żywności (np. za pomocą plakatów);
  - zwiększanie akceptacji środków na rzecz zrównoważonego rozwoju wśród klientów poprzez działania informacyjne;
  - wdrożenie systemu, który umożliwia klientom przekazanie informacji zwrotnej na temat porcji żywności oraz jakości przygotowanych

posiłków (np. badanie przyczyn marnowania żywności w ramach porcji za pomocą arkuszy informacji zwrotnej), a następnie podejmowanie odpowiednich działań.

Oferent musi poinformować gości o najważniejszych elementach polityki zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dowody w postaci obowiązujących procedur działania w zakresie dokonywania zakupów, przechowywania, gotowania, układania jadłospisów i podawania posiłków. Dowody należy uzupełnić opisem kanałów, jakimi goście zostaną poinformowani o polityce zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych.

**ST4. Inne odpady: zapobieganie powstawaniu, sortowanie i unieszkodliwianie**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

**ST4.1. Zapobieganie powstawaniu odpadów**

Oferent musi wdrożyć plan ograniczenia wytwarzania odpadów zgodnie z hierarchią postępowania z odpadami określonej w dyrektywie ramowej w sprawie odpadów 2008/98/WE. Plan musi obejmować co najmniej:

- opracowanie inwentaryzacji odpadów: oznacza to zbadanie wszystkich obszarów i procesów, aby zidentyfikować rodzaje i źródła wytwarzania odpadów na miejscu;
- ograniczenie odpadów przy zamawianiu żywności, napojów, produktów jednorazowego użytku i produktów konsumpcyjnych [*do wyboru*].  
Oznacza to:
  - zamawianie produktów luzem o długim terminie trwałości, gdy jest to możliwe i ma znaczenie dla środowiska;
  - wybieranie odpowiednich opakowań, aby ograniczyć odpady opakowaniowe (forma, ochrona, przechowywanie, porcje itp.);
  - w miarę możliwości wybieranie opakowań nadających się do recyklingu, o ile opakowanie gwarantuje bezpieczeństwo i higienę żywności. Opakowania nadające się do recyklingu obejmują opakowania nadające się do kompostowania;
  - w miarę możliwości zwracanie opakowań do ponownego użycia;
- ograniczanie odpadów w gastronomii [*do wyboru*]. Oznacza to:
  - unikanie artykułów mających niepotrzebne lub zbyt duże opakowania drugorzędne zgodnie z potrzebami usług gastronomicznych;
  - umieszczanie przypraw i porcji żywności w pojemnikach nadających się do ponownego napełnienia, gdy na ich użycie pozwalają

względy zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych, higieny żywności, bezpieczeństwa konsumentów oraz zdrowia publicznego;

- ustalanie możliwości ponownego użycia;
- zwracanie opakowań do ponownego użycia, gdy jest to możliwe i ma znaczenie dla środowiska.

#### **Weryfikacja**

Oferent musi przedłożyć plan zapobiegania powstawaniu odpadów. Oferent musi przedłożyć wykaz przedmiotów jednorazowego lub wielokrotnego użytku, jakie będą stosowane w ramach realizacji zamówienia. Oferent musi przekazać informacje na temat materiału, z jakiego wykonano przedmioty jednorazowego użytku, wykazując w szczególności, czy przedmioty te nadają się do recyklingu lub kompostowania zgodnie z EN13432.

#### **ST4.2. Sortowanie i unieszkodliwianie odpadów**

*Uwaga: kryterium to obowiązuje w przypadku selektywnego zbierania sortowanych odpadów.*

Oferent musi wdrożyć plan sortowania i unieszkodliwiania odpadów ograniczający się do dostępnych lokalnie sposobów przetwarzania strumieni odpadów.

Jeżeli odpady ma gromadzić upoważniony podmiot zbierający, oferent musi sortować je na frakcje określone przez podmiot zbierający (np. gminę). Gdy w ramach gromadzenia odpadów przez upoważniony podmiot zbierający możliwe jest gromadzenie bioodpadów lub gromadzenie tłuszczów, olejów i smarów, oferent musi oddzielić bioodpady oraz zużyte tłuszcze, oleje i smary wyprodukowane w kuchni lub w innych obiektach wykorzystywanych przez pracowników oraz unieszkodliwić je w ramach autoryzowanych systemów zbiórki i recyklingu.

Gdy nie ma systemu zbierania tłuszczów, olejów i smarów, oferent musi umieścić tłuszcze, oleje i smary w odpowiednim pojemniku oraz unieszkodliwić je w ramach odpadów resztkowych. Tłuszczów, olejów i smarów nie należy odprowadzać do systemu kanalizacyjnego.

Jeżeli odpady mają być przetwarzane na miejscu, oferent musi przedstawić procedury gospodarowania odpadami zawarte w planie gospodarki odpadami w strumieniach odpadów zgodnie z hierarchią postępowania z odpadami z art. 4 dyrektywy ramowej w sprawie odpadów 2008/98/WE.

Przy pierwszym czyszczeniu tłustego lub oleistego obszaru/sprzętu przed umyciem sprzętu należy stosować metody czyszczenia na sucho.

Jeżeli goście sami sortują odpady, należy zapewnić jasne wskazówki dotyczące sortowania.

#### **Weryfikacja**

**ST4.2.** Oferent musi przedstawić opis kategorii strumienia odpadów, jakie należy sortować, oraz procedury unieszkodliwiania odpadów, jakich należy

przestrzegać w ramach realizacji zamówienia.

Jeżeli goście sami sortują odpady, należy zapewnić próbkę wskazówek dotyczących sortowania.

## ST5. Produkty chemiczne i produkty konsumpcyjne

### ST5.1 Przedmioty jednorazowego użytku

Przedmiotów wielokrotnego użytku<sup>25</sup> należy używać na zasadach ogólnych. Zob. wyjątki w objaśnieniach.

Jeżeli używa się przedmiotów jednorazowego użytku, muszą one nadawać się do recyklingu, być wykonane z tworzyw sztucznych nadających się do recyklingu albo z materiału nadającego się do kompostowania. W przypadku zastosowań prowadzących do zanieczyszczenia przedmiotów jedzeniem (np. sztućców i naczyń) zaleca się stosowanie przedmiotów nadających się do kompostowania.

#### Weryfikacja:

Oferent musi przedłożyć wykaz przedmiotów jednorazowego lub wielokrotnego użytku, które będą stosowane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności, które z nich są przedmiotami jednorazowego użytku.

### ST5.1 Przedmioty jednorazowego użytku

Należy używać przedmiotów wielokrotnego użytku<sup>26</sup>. Wyjątki:

- zastawa stołowa na potrzeby gastronomii na wynos i typu fast food;
- worki na śmieci i rękawice do czyszczenia;
- papierowe obrusy, które można wycierać i których można używać przez dłuższy czas (niezgodne jest stosowanie obrusów jednorazowego użytku wykorzystywanych na czas jednego posiłku);
- zastawa stołowa na potrzeby gastronomii podczas dużych wydarzeń.

Wszystkie przedmioty jednorazowego użytku muszą nadawać się do recyklingu, być wykonane z tworzyw sztucznych nadających się do recyklingu albo z materiału nadającego się do kompostowania. W przypadku zastosowań prowadzących do zanieczyszczenia przedmiotów jedzeniem (np. sztućców i naczyń) zaleca się stosowanie przedmiotów nadających się do kompostowania.

#### Weryfikacja:

<sup>25</sup> Przedmioty jednorazowego użytku obejmują zastawę stołową, taką jak talerze, kubki, szklanki, sztućce, obrusy, serwetki itp. oraz inne przedmioty, takie jak rękawiczki, worki na śmieci itp.

<sup>26</sup> Przedmioty jednorazowego użytku obejmują zastawę stołową, taką jak talerze, kubki, szklanki, sztućce, obrusy, serwetki itp. oraz inne przedmioty, takie jak rękawiczki, worki na śmieci itp.



	<p>Oferent musi przedłożyć wykaz przedmiotów jednorazowego lub wielokrotnego użytku, które będą stosowane w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności, które z nich są przedmiotami jednorazowego użytku.</p> <p>Oferent musi przekazać informacje na temat materiału, z jakiego wykonano przedmioty jednorazowego użytku, wykazując w szczególności, czy przedmioty te nadają się do recyklingu lub kompostowania zgodnie z EN13432.</p>
	<p><b>ST5.2. Produkty chemiczne do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia<sup>27</sup></b></p> <p>Wszystkie produkty używane do mycia rąk, zmywania naczyń i czyszczenia muszą spełniać wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.</p> <p><b>Weryfikacja:</b></p> <p>Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu produktów chemicznych do mycia rąk, zmywania oraz rutynowego czyszczenia, które będą wykorzystywane na potrzeby realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które produkty są zgodne z tym kryterium.</p>

<sup>27</sup> „Rutynowe” odnosi się do regularnych czynności wykonywanych co najmniej raz w miesiącu. Na potrzeby niniejszego projektu wszystkie czynności czyszczenia, z wyjątkiem mycia okien, które wykonuje się rzadziej niż raz w miesiącu, uznaje się za wykraczające poza zakres.

**ST5.3. Ręczniki papierowe w rolkach i papier kuchenny**

Wszystkie ręczniki papierowe w rolkach i papier kuchenny muszą spełniać wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.

**Weryfikacja:**

Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu produktów z papieru, które będą wykorzystywane w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które produkty są zgodne z tym kryterium.

**ST6. Zużycie energii i wody w kuchniach**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

**ST6. Najlepsze praktyki minimalizujące zużycie energii i wody**

Oferent musi dysponować pisemnymi procedurami opisującymi najlepsze praktyki w zakresie używania urządzeń kuchennych, aby zminimalizować zużycie energii i wody, w tym procedurami dotyczącymi *[do wyboru w zależności od infrastruktury instytucji zamawiającej]*:

*Uwagi ogólne*

- W miarę możliwości poszczególne strefy kuchenne należy wyposażyć w oddzielne liczniki wody i energii elektrycznej/gazu.
- Należy unikać włączania wszystkich urządzeń elektrycznych równocześnie, aby uniknąć szczytów energetycznych.
- W pomieszczeniach dla konsumentów urządzenia i oświetlenie należy włączać wyłącznie w godzinach obsługi gości.

*Piece:*

- Należy włączać jedynie te piece, które są konieczne, aby sprostać zapotrzebowaniu.
- Należy wyłączać piece, gdy nie są używane przez ponad 20 minut.
- Należy korzystać z niewykorzystanej pojemności pieców do wykonywania innych czynności związanych z gotowaniem i unikać włączania innych urządzeń lub pozwalać na to, aby były wyłączone.
- Należy unikać używania pieców elektrycznych do przechowywania żywności; zamiast tego należy używać dobrze izolowanej szafy podgrzewczej oraz wyłączać piece najszybciej, jak to możliwe.

– Należy unikać częstego otwierania drzwiczek pieca podczas gotowania.

#### Płyty grzejne:

– Płyty grzejne należy włączać w miarę potrzeby i wyłączać po użyciu.

– Należy unikać pozostawiania włączonego płomienia pilotującego na noc.

– Gdy jest to możliwe, należy używać płyt grzejnych z palnikami (ang. open hobs) zamiast grillów płytowych (ang. flat-tops).

– Należy unikać długich okresów gotowania na płytach grzejnych, wykorzystywać je intensywnie przez krótsze okresy, a następnie wyłączać.

– Należy korzystać z niewykorzystanej pojemności pieców do wykonywania niektórych czynności, do których stosuje się płyty grzejne (np. gotowania makaronu).

#### Inne kuchenki:

– Należy włączać urządzenie, gdy jest potrzebne; należy wyłączać po użyciu, np. grille, frytownice.

– Należy korzystać z ograniczonych ustawień, aby skrócić czasy podgrzewania: grille, frytownice.

– Należy korzystać z niewykorzystanej pojemności pieców do wykonywania niektórych czynności, do których stosuje się grille i frytownice (pieczenie, opiekanie, smażenie).

#### Wyciąg

– Gdy wyciąg jest sterowany ręcznie, należy upewnić się, że jest pracownik odpowiedzialny za jego wyłączenie.

– Gdy wyciąg jest sterowany za pomocą zegara / systemu zarządzania budynkiem, należy upewnić się, że ustawienia są dopasowane do godzin pracy kuchni.

– Gdy godziny pracy są różne, należy wprowadzić środki kontroli służące odpowiedniemu dopasowaniu godzin funkcjonowania wyciągu.

– Gdy możliwa jest regulacja prędkości wyciągu / dopływu powietrza, należy określić, jakie ustawienie zapewnia odpowiedni przepływ powietrza i stosować to ustawienie. Należy korzystać z ograniczonych ustawień w okresach mniejszej aktywności.

– Należy zapewnić regularne czyszczenie filtrów i odpowietrzników, aby zmniejszyć oporność systemu.

#### Zmywarka do naczyń

– Należy zapewnić, aby zmywarki do naczyń były w miarę możliwości wyłączane w celu zmniejszenia zużycia energii w trybie czuwania.

– W miarę możliwości należy zapewnić, aby przegródki były pełne w celu zmniejszenia ilości energii zużywanej w przeliczeniu na porcję.

– Należy używać zimnej wody do wstępnego płukania, aby zminimalizować zużycie gorącej wody.

– Należy unikać ręcznego płukania kompletów naczyń oraz sprzętu kuchennego, a żywność pozostałą na talerzach wyrzucać do kosza na bioodpady.

#### Chłodzenie

– Wydajne użytkowanie – otwieranie drzwi tak rzadko, jak to możliwe.

– Konserwacja – należy zapewnić konserwację uszczelki i czyszczenie wymienników ciepła.

– Należy zapewnić dostateczną wentylację wymienników ciepła w chłodziarkach.

– Nie należy umieszczać urządzeń chłodniczych w pobliżu źródeł ciepła.

– Właściwa pojemność – należy zlikwidować jednostki, jeżeli są wykorzystywane w niedostatecznym stopniu. Należy wybrać właściwą pojemność każdej jednostki, zamiast kupować kilka mniejszych jednostek.

Najlepsze praktyki są skierowane do pracowników kuchni świadczących usługi gastronomiczne będące przedmiotem zamówienia.

#### **Weryfikacja**

Oferent musi przedłożyć pisemne procedury opisujące najlepsze praktyki w zakresie używania urządzeń kuchennych.

### **ST7. Transport żywności**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Kryteria te obowiązują jedynie w przypadkach, gdy dostawa żywności jest elementem zamówienia publicznego na usługi a oferent sprawuje kontrolę nad flotą. „Dostawa żywności” obejmuje transport żywności do kuchni oraz z kuchni świadczącej usługę do miejsca, w którym wydawane są posiłki, jeżeli znajduje się ono gdzie indziej.*

#### **ST7.1. Zmniejszenie zużycia paliwa**

Oferent musi wdrożyć plan redukcji służący zmniejszeniu emisji gazu cieplarnianego oraz zanieczyszczeń powietrza przez pojazdy wykorzystywane w ramach świadczenia usług, biorąc pod uwagę optyimizację trasy, przewożony ładunek, problem tzw. ostatniej mili oraz, jeżeli jest to wykonalne z ekonomicznego punktu widzenia, technologie wymienione w kryteriach udzielenia zamówienia KU 3.2, KU 3.3 i KU 3.4.

#### **Weryfikacja:**

Oferent musi dostarczyć plan transportu służący minimalizacji emisji gazu cieplarnianego oraz emisji zanieczyszczeń powietrza, jak również przekazać

podpisane zobowiązanie do zakupu pojazdów lub wzięcia ich w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

### **ST7.2. Emisje zanieczyszczeń powietrza**

Wszystkie pojazdy ciężkie wykorzystywane w celu świadczenia usług muszą spełniać co najmniej normę Euro 5<sup>28</sup>.

Wszystkie lekkie pojazdy użytkowe wykorzystywane w celu świadczenia usług muszą spełniać co najmniej normę Euro 5<sup>29</sup>.

#### **Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić wykaz pojazdów floty usługowej i ich świadectwa zgodności. W przypadku pojazdów, które spełniły warunki powyższej normy dzięki modernizacji technicznej, zastosowane środki należy udokumentować i uwzględnić w ofercie oraz musi to zostać zweryfikowane przez niezależną stronę trzecią.

W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu pojazdów lub wzięcia ich w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

### **ST8. Środki i praktyki zarządzania środowiskowego**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Oferent musi posiadać procedury operacyjne służące temu, aby:

1. co najmniej dwa razy do roku monitorować i odnotowywać dla reprezentatywnych tygodni następujące wskaźniki:

- liczbę przygotowanych posiłków oraz łączną ilość, wyrażoną w masie, każdego ze składników użytych do przygotowania posiłków (o progu powyżej np. 1 kg/tydzień);
- spożycie warzyw, owoców i nasion roślin strączkowych (g warzyw, owoców i nasion roślin strączkowych / posiłek lub g mięsa i produktów

<sup>28</sup> Dyrektywa 2005/55/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 września 2005 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do działań, które należy podjąć przeciwko emisji zanieczyszczeń gazowych i cząstek stałych przez silniki wysokoprężne stosowane w pojazdach oraz emisji zanieczyszczeń gazowych z silników o zapłonie iskrowym zasilanych gazem ziemnym lub gazem płynnym stosowanych w pojazdach.

<sup>29</sup> Rozporządzenie (WE) nr 715/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie homologacji typu pojazdów silnikowych w odniesieniu do emisji zanieczyszczeń pochodzących z lekkich pojazdów pasażerskich i użytkowych (Euro 5 i Euro 6) oraz w sprawie dostępu do informacji dotyczących naprawy i utrzymania pojazdów.

mięsnych / posiłek) *(ten wskaźnik nie jest wymagany, jeżeli ilości warzyw, owoców i nasion roślin strączkowych lub g mięsa i produktów mięsnych / posiłek ustalono w zamówieniu)*;

- liczbę godzin przeznaczonych w ciągu roku na szkolenia personelu dotyczące ochrony środowiska w podziale na rodzaj pracownika (np. rodzaj stanowiska oraz doświadczenie w przedsiębiorstwie);
- jeżeli sortuje się odpady żywnościowe, ich ilość (g/posiłek) określa się jako: odpady żywnościowe z kuchni, z restauracji oraz z talerza;
- pozostałe odpady (g/posiłek) co najmniej w podziale na: papier/karton, szkło, tworzywa sztuczne, metal i odpady resztkowe<sup>30</sup>;
- zużycie energii (kWh/posiłek);
- zużycie wody (l/posiłek);
- w przypadku gdy usługa obejmuje dostawę żywności, a flota jest pod kontrolą oferenta – zużycie paliwa przez pojazdy wykorzystywane do dostaw żywności (l/km/posiłek);
- zadowolenie klientów z żywności i świadczonych usług (wskaźnik zadowolenia w relacji między przedsiębiorcami i klientami);
- zadowolenie instytucji zamawiającej z wyników oferenta (wskaźnik zadowolenia w relacji między przedsiębiorcami);

2. zoptymalizować<sup>31</sup> wskaźniki środowiskowe monitorowane i odnotowane zgodnie z pkt 1. Procedury muszą być objęte co najmniej następującymi kryteriami:

- szkolenie personelu;
- jadłospisy oparte na produktach roślinnych;
- zapobieganie powstawaniu odpadów żywnościowych;
- zapobieganie powstawaniu innych odpadów, ich sortowanie i unieszkodliwianie;
- zużycie energii i wody w kuchniach;
- w przypadku gdy usługa obejmuje dostawę żywności, a flota jest pod kontrolą oferenta – transport żywności.

Personel świadczący usługę musi znać procedury operacyjne;

3. ocenić wdrożenie pkt 1 i 2 poprzez śledzenie zarówno wszelkich zmian we wskaźnikach środowiskowych, jak i w zakresie wdrażania procedur;

<sup>30</sup> Kategorie odpadów należy określać zgodnie z europejskimi kodami odpadów.

<sup>31</sup> Oznacza to ich poprawę lub utrzymanie na minimalnym osiągalnym poziomie.

4. w przypadku odchyień – wdrożyć niezbędne działania mające na celu ich skorygowanie oraz, w miarę możliwości, zapobiec im w przyszłości.

**Weryfikacja:**

Oferent musi ustanowić procedurę:

1. monitorowania i rejestrowania określonych w sekcji 1 wskaźników co najmniej dwa razy w roku;
2. zapewniającą wdrożenie procedur operacyjnych;
3. mającą na celu skorygowanie odchyień stwierdzonych w trakcie oceny oraz, w miarę możliwości, zapobieganie im w przyszłości.

Systemy zarządzania środowiskowego posiadające certyfikat ISO 14001 lub rejestrację w EMAS oraz usługi, którym przyznano oznakowanie ekologiczne EN ISO 14024 typu I, uznaje się za zgodne, jeżeli spełniają następujące cele środowiskowe: prowadzą do wzrostu spożycia warzyw, zmniejszenia ilości odpadów żywnościowych i innych odpadów, a także zużycia energii i wody oraz, w stosownych przypadkach, zmniejszenia zużycia paliwa.

Oferent musi wykazać, że dysponuje polityką ochrony środowiska ukierunkowaną na osiągnięcie tych celów wraz z certyfikatem wydanym przez jednostkę certyfikującą.

### 3.2.3 Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KU1. Produkty chemiczne i produkty konsumpcyjne</b>	
<p><b>KU1.1. Produkty chemiczne do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia</b></p> <p>Punkty przyznaje się proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane X%<sup>32</sup> zakupów produktów do mycia rąk, zmywania naczyń i czyszczenia spełnia wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.</p> <p>Dodatkowe punkty przyznaje się ofertom, w których:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– środki czyszczące oraz mydła do rąk są dozowane w odpowiedniej ilości przez automatyczny dozownik lub pompkę dozującą;</li> <li>– podejmowane są działania mające na celu znaczące zmniejszenie zużycia produktów chemicznych, takie jak czyszczenie parą.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Zob. ST 5.2.</p> <p>Oferent musi przekazać informację na temat systemów dozowania, które należy stosować, oraz na temat ich konserwacji (w stosownych przypadkach) w ramach realizacji zamówienia.</p>	<p><b>KU1.1. Produkty chemiczne do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia</b></p> <p>Dodatkowe punkty przyznaje się ofertom, w których:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– środki czyszczące oraz mydła do rąk są dozowane w odpowiedniej ilości przez automatyczny dozownik lub pompkę dozującą;</li> <li>– podejmowane są działania mające na celu znaczące zmniejszenie zużycia produktów chemicznych, takie jak czyszczenie parą.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Zob. ST 5.2.</p> <p>Oferent musi przekazać informację na temat systemów dozowania, które należy stosować, oraz na temat ich konserwacji (w stosownych przypadkach) w ramach realizacji zamówienia.</p>

<sup>32</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.



<p><b>KU1.2. Ręczniki papierowe w rolkach, papier kuchenny</b></p> <p>Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane Y% <small>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</small> ręczników papierowych w rolkach i papieru kuchennego spełnia wymogi oznakowania ekologicznego UE dla określonego produktu lub zamiennika.</p> <p>Dodatkowe punkty przyznaje się ofertom, w których kuchnia wyposażona jest w podajniki z ręcznikami papierowymi lub z rolkami ręczników z tkaniny.</p> <p><b>Weryfikacja</b> Zob. ST 5.3.</p> <p>Oferent musi przekazać informację na temat podajników, które należy stosować w ramach realizacji zamówienia.</p>	<p><b>KU1.2. Ręczniki papierowe w rolkach, papier kuchenny</b></p> <p>Dodatkowe punkty przyznaje się ofertom, w których kuchnia wyposażona jest w podajniki z ręcznikami papierowymi lub z rolkami ręczników z tkaniny.</p> <p><b>Weryfikacja:</b> Zob. ST 5.3.</p> <p>Oferent musi przekazać informację na temat dozowników, które należy stosować w ramach realizacji zamówienia.</p>
<p><b>KU2. Zużycie energii i wody w kuchniach<sup>33</sup></b> <i>Kryterium to ma zastosowanie wyłącznie w przypadku, gdy przedsiębiorstwo gastronomiczne odpowiada za zapewnienie urządzeń.</i></p>	
<p><b>KU2.1a. Chłodzenie</b></p> <p>Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których ponad A%<sup>34</sup> szaf chłodniczych typu plug-in (z agregatem wewnętrznym) i szaf do przechowywania ma niższy wskaźnik efektywności energetycznej niż wartości przedstawione w poniższej tabeli:</p>	<p><b>KU2.1a. Chłodzenie</b></p> <p>Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których ponad B% <small>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</small> szaf chłodniczych typu plug-in i szaf do przechowywania ma wskaźnik efektywności energetycznej poniżej 25 (klasa efektywności energetycznej A).</p>

<sup>33</sup> Kryteria te pozostają bez uszczerbku dla sytuacji, w których organy publiczne zobowiązane są do nabywania jedynie produktów lub usług o bardzo dobrej charakterystyce energetycznej zgodnie z art. 6 dyrektywy 2012/27/UE w sprawie efektywności energetycznej.

<sup>34</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

Kategoria	Wskaźnik efektywności energetycznej	Minimalna klasa efektywności energetycznej
Stół chłodniczy z blatem roboczym	<25	A
Chłodziarka jednodrzwiowa	<25	A
Chłodziarka dwudrzwiowa	<50	C
Stoły mroźnicze z blatem roboczym	<35	B
Zamrażarka jednodrzwiowa	<50	C
Zamrażarka dwudrzwiowa	<50	C
Chłodziarko-zamrażarka	<75	D

#### KU2.1b. Chłodzenie

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których ponad C% Błąd! Nie zdefiniowano zakładki. urządzeń gospodarstwa domowego posiada

#### KU2.1b. Chłodzenie

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż D% Błąd! Nie zdefiniowano zakładki. urządzeń chłodniczych dla gospodarstw domowych ma wskaźnik efektywności energetycznej poniżej 22.

#### KU2.1c. Chłodzenie

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których w więcej niż F% Błąd! Nie zdefiniowano zakładki. urządzeń wykorzystuje się czynniki chłodzące o współczynniku ocieplenia globalnego poniżej 3.

#### Weryfikacja:

Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu sprzętu, który będzie wykorzystywany w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które urządzenia są zgodne z tym kryterium.

Oferent musi przekazać informację na temat wskaźnika efektywności energetycznej zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/1094<sup>36</sup> w odniesieniu do etykietowania energetycznego szaf chłodniczych lub mroźniczych lub rozporządzeniem (UE) nr 1060/2010 w odniesieniu do etykiet efektywności energetycznej dla urządzeń chłodniczych dla gospodarstw domowych oraz czynników chłodniczych do urządzeń Błąd! Nie zdefiniowano zakładki. lub jego późniejszymi zmianami lub poprawkami.

<sup>36</sup> Etykieta energetyczna urządzeń, sprawozdania z badań lub inna dokumentacja techniczna oraz, w stosownych przypadkach, podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

niższy wskaźnik efektywności energetycznej niż wartości przedstawione w poniższej tabeli:

Kategoria	Wskaźnik efektywności energetycznej
Zamrażarka skrzyniowa	<22
Urządzenia do przechowywania wina z jedną strefą temperatury	<42
Urządzenia do przechowywania wina z wieloma strefami temperatury	<55

*Uwaga: Rozporządzenie (UE) nr 1060/2010 dotyczące etykiet efektywności energetycznej dla urządzeń chłodniczych dla gospodarstw domowych oraz czynników chłodniczych w urządzeniach jest obecnie poddawane przeglądowi ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI\\_COM:Ares\(2018\)5145999](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares(2018)5145999)).*

#### **KU2.1c. Chłodzenie**

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których w więcej niż w E%<sup>35</sup> sprzętu wykorzystuje się czynniki chłodnicze o współczynniku globalnego ocieplenia poniżej 5.

#### **Weryfikacja:**

Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu sprzętu, który będzie wykorzystywany w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie,

W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

<sup>35</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu podstawowego i kompleksowego (kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<p>które urządzenia są zgodne z tym kryterium.</p> <p>Oferent musi przekazać informację na temat wskaźnika efektywności energetycznej zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/1094 w odniesieniu do etykietowania energetycznego szaf chłodniczych lub mroźniczych lub rozporządzeniem (UE) nr 1060/2010 w odniesieniu do etykiet efektywności energetycznej dla urządzeń chłodniczych dla gospodarstw domowych oraz czynników chłodniczych do urządzeń <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> lub jego późniejszymi zmianami lub poprawkami.</p> <p>W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.</p>	
	<p><b>KU2.2 Urządzenia do gotowania</b></p> <p>Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż G% <sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> urządzeń do gotowania wyposażonych jest w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– płytę indukcyjną lub płytę grzejną gazową z zoptymalizowanymi palnikami oraz czujnikami obecności garnka;</li> <li>– funkcję podgrzewania żywności w izolowanej komorze lub</li> <li>– piec konwekcyjny, piec konwekcyjno-parowy lub szybkowar;</li> <li>– okap wyciągowy wyposażony w urządzenia wykrywające, które wykryłyby jego działanie i włączyły odpowiednią część pochłaniacza, aby uniknąć działania całego pochłaniacza w tym samym czasie.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b></p> <p>Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu sprzętu, który będzie wykorzystywany w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie,</p>

	<p>które urządzenia są zgodne z tym kryterium.  Oferent musi przekazać informacje na temat technologii sprzętu<sup>37</sup>.  W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.</p>
	<p><b>KU2.3 Profesjonalne zmywarki do naczyń</b>  Punkty będą przyznawane proporcjonalnie ofertom, w których ponad H%<sup>38</sup> zmywarek jest wyposażonych w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– układy odzysku ciepła z powietrza wylotowego, odzysk ciepła ze ścieków lub osuszonych naczyń;</li> <li>– podwójną ściankę;</li> <li>– zoptymalizowane systemy filtrowania: systemy odwirowania (filtr cyklonowy) lub zintegrowany system wstępnego czyszczenia;</li> <li>– wielostrefowe płukanie.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b>  Oferent ma obowiązek dostarczenia wykazu sprzętu, który będzie wykorzystywany w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie, które urządzenia są zgodne z tym kryterium.  Oferent musi przekazać informacje na temat technologii sprzętu <b>Błąd! Nie</b></p>

<sup>37</sup> Karta techniczna lub dokumentacja techniczna sprzętu oraz, w stosownych przypadkach, podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

<sup>38</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

zdefiniowano zakładki.

W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

### **KU3 Transport żywności**

*Uwaga: Kryteria te obowiązują jedynie w przypadkach, gdy dostawa żywności jest elementem zamówienia publicznego na usługi a oferent sprawuje kontrolę nad flotą. „Dostawa żywności” obejmuje transport żywności do oraz z kuchni świadczącej usługę do miejsca, w którym wydawane są posiłki, jeżeli znajduje się ono gdzie indziej.*

#### **KU3.1 Emisje zanieczyszczeń powietrza**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Punkty zostaną przyznane oferentom, którzy oferują flotę na potrzeby świadczenia usług, na którą w całości składają się pojazdy homologowane zgodnie z normami Euro 6/VI<sup>39</sup>.

#### **Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić wykaz pojazdów floty usługowej i ich świadectwa zgodności. W przypadku pojazdów, które spełniły powyższą normę po przeprowadzeniu modernizacji technicznej, środki te należy udokumentować i uwzględnić w ofercie, przy czym wymaga to weryfikacji przez niezależną osobę trzecią. W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu pojazdów lub wzięcia ich w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.

#### **KU3.2. Emisje gazów cieplarnianych**

<sup>39</sup> Rozporządzenie (WE) nr 715/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie homologacji typu pojazdów silnikowych w odniesieniu do emisji zanieczyszczeń pochodzących z lekkich pojazdów pasażerskich i użytkowych (Euro 5 i Euro 6) oraz w sprawie dostępu do informacji dotyczących naprawy i utrzymania pojazdów oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 595/2009 z dnia 18 czerwca 2009 r. dotyczące homologacji typu pojazdów silnikowych i silników w odniesieniu do emisji zanieczyszczeń pochodzących z pojazdów ciężarowych o dużej ładowności (Euro VI) oraz w sprawie dostępu do informacji dotyczących naprawy i obsługi technicznej pojazdów, zmieniające rozporządzenie (WE) nr 715/2007 i dyrektywę 2007/46/WE oraz uchylające dyrektywy 80/1269/EWG, 2005/55/WE i 2005/78/WE.

	<p>Punkty zostaną przyznane oferentom, którzy oferują flotę na potrzeby świadczenia usług, na którą w całości składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– lekkie pojazdy użytkowe emitujące <math>\leq 45</math> g CO<sub>2</sub>/km (wartość homologacji typu);</li> <li>– pojazdy ciężkie: hybrydowe, pochodzące od producenta oryginalnego sprzętu (OEM) (tj. nowe, a nie po konwersji na rynku wtórnym), z silnikiem dwupaliwowym na gaz ziemny o stopniach substytucji wynoszących co najmniej 50% i bezpośrednim wtryskiem pod wysokim ciśnieniem gazu ziemnego, hybrydowe typu plug-in, elektryczne lub wodorowe;</li> <li>– pojazdy elektryczne kategorii L.</li> </ul> <p><b>Weryfikacja:</b> Jeżeli wskazano podane w homologacji typu emisje CO<sub>2</sub> na km, oferent musi przedłożyć karty techniczne pojazdów, które będą wykorzystywane na potrzeby świadczenia usługi. W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu pojazdów lub wzięcia ich w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.</p>
<p><b>KU3.3. Czynniki chłodnicze</b></p>	
	<p>Punkty zostaną przyznane oferentom, którzy oferują flotę na potrzeby świadczenia usług, na którą w całości składają się pojazdy ciężkie wykorzystujące czynniki chłodnicze o współczynniku globalnego ocieplenia niższym niż 150.</p> <p><b>Weryfikacja</b></p>

	<p>Jeżeli wskazano współczynnik globalnego ocieplenia czynnika chłodniczego wykorzystywanego w pojeździe ciężkim, oferent musi przedłożyć karty techniczne pojazdów, które będą wykorzystywane do świadczenia usługi.</p> <p>W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu pojazdów lub wzięcia ich w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.</p>
<p><b>KU3.4. Logistyka rowerowa</b></p>	
	<p><i>Uwaga: W tych miastach, w których topografia oraz infrastruktura miejska są odpowiednie, oraz w odniesieniu do usług, które związane są z dostawą niewielkich ilości żywności, np. usług na potrzeby niewielkich spotkań.</i></p> <p>Punkty zostaną przyznane ofertom, w ramach których flota wykorzystywana na potrzeby świadczenia usług obejmuje rowery i przyczepy rowerowe, w tym rowery z silnikiem elektrycznym. Celem rowerów i przyczep rowerowych będzie rozwiązanie problemu tzw. ostatniej mili zgodnie z planem redukcji służącym zmniejszeniu emisji gazu cieplarnianego oraz zanieczyszczeń powietrza określonym w ST 7.1.</p> <p><b>Weryfikacja:</b></p> <p>Oferent musi przedłożyć karty techniczne rowerów, które będą wykorzystywane na potrzeby świadczenia usługi, oraz ich numery seryjne.</p> <p>W przypadku nowych zakupów oferent musi przekazać podpisane zobowiązanie do zakupu sprzętu lub wzięcia go w leasing w ciągu pierwszych 6 miesięcy zamówienia.</p>



### 3.2.4 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KRZ1. Dostarczanie wody pitnej o niskim wpływie na środowisko</b>	
<p><i>Uwaga: Niniejsze kryterium obowiązuje jedynie w tych przypadkach, gdy możliwe jest dostarczanie lub uzyskanie dostępu do wody pitnej z kranu.</i></p> <p>Wykonawca musi dostarczać bezpłatną wodę pitną z kranu w obiektach, w których świadczy się usługi gastronomiczne (zapewniając bezpośredni dostęp do kranu albo wodę z kranu w dzbanku lub innym dystrybutorze) oraz zapewnić szklanki wielokrotnego użytku.</p> <p>Wykonawca musi poinformować klientów o dostarczaniu do obiektu wody pitnej z kranu.</p> <p>Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.</p>	
<b>KRZ2. Zakup nowych urządzeń kuchennych i pojazdów</b>	
<p>Jeżeli wymienia się urządzenie kuchenne lub pojazd z floty na potrzeby świadczenia usługi, nowe urządzenie lub nowy pojazd musi pomóc w utrzymaniu lub ulepszeniu składu i technologii przedstawionych w ofercie, aby zapewnić zgodność z kryteriami udzielenia zamówienia KU2 i KU3.</p> <p>W przypadku konieczności częściowego lub całkowitego zakupu nowych urządzeń kuchennych w celu realizacji zamówienia publicznego na usługi wykonawca musi nabyć sprzęt o najwyższej klasie efektywności energetycznej, jaka jest dostępna na rynku.</p> <p>Wykonawca musi poinformować instytucję zamawiającą o zakupie nowego sprzętu.</p> <p>Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.</p>	
<b>KRZ3. Środki i praktyki zarządzania środowiskowego</b>	
<p>W czasie realizacji zamówienia wykonawca musi przedstawić dokumentację i sprawozdanie dotyczące:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wyników monitorowania wskaźników; oraz</li></ul>	

- wyników oceny oraz działań naprawczych i zapobiegawczych, w stosownych przypadkach, zgodnie z pisemnymi procedurami określonymi w celu weryfikacji ST 8 dotyczącej środków i praktyk zarządzania środowiskowego.

Sprawozdania te należy udostępnić instytucji zamawiającej do celów weryfikacji.

Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.

#### **KRZ4. Szkolenie personelu**

W przypadku pracowników nowo zatrudnionych wykonawca musi zapewnić szkolenie personelu na miejscu poświęcone stosowanym metodom określonym w kryteriach kwalifikacji (KK1).

W przypadku pracowników zatrudnionych na czas nieokreślony i na czas określony, których umowa o pracę została zawarta na okres dłuższy niż rok, co najmniej raz w roku wykonawca musi zapewnić podnoszenie kwalifikacji na miejscu w zakresie stosowanych metod określonych w kryteriach kwalifikacji (KK1).

Wykonawca musi poinformować o przeprowadzonym szkoleniu instytucję zamawiającą.

Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.

#### **Wartości zalecane**

W przypadku pracowników zatrudnionych na czas nieokreślony oraz pracowników zatrudnionych na czas określony, których umowa o pracę została zawarta na okres dłuższy niż rok, zaleca się przeprowadzanie szkolenia na miejscu w wymiarze 16 godzin na rok, natomiast w przypadku pozostałych pracowników zatrudnionych na czas określony i pracowników krótkoterminowych długość szkolenia musi być proporcjonalna do czasu trwania zamówienia. Długość szkolenia można dostosować do potrzeb i warunków przetargu.

Pracownikom odpowiedzialnym za przygotowanie jadłospisów, w szczególności menu wegańskich, należy przekazać pewne wytyczne dotyczące sposobu ich przygotowania przy jednoczesnym zachowaniu zalecanej wielkości spożycia oraz zmniejszeniu ogólnego wpływu na środowisko przypisywanego określonym daniom.

#### **KRZ5. Redystrybucja żywności i napojów**

*Uwaga: obowiązuje w tych miejscach, w których pozwalają na to zasady higieny i w których nadwyżka żywności, jaka ma zostać przekazana, jest przedmiotem zainteresowania organizacji zajmujących się redystrybucją.*

Wykonawca musi dokonać redystrybucji żywności poprzez [do wyboru]:

- skontaktowanie się z organizacjami gromadzącymi produkty spożywcze, które są przekazywane organizacjom zajmującym się dystrybucją żywności;
- wdrożenie procedur gromadzenia schłodzonych i ugotowanych produktów spożywczych, które organizacja ustala z dostawcami usług gastronomicznych (jeśli dostępny jest niezbędny sprzęt);
- monitorowanie i utrzymywanie łańcucha chłodniczego produktów poddawanych obróbce termicznej do chwili ich zabrania przez organizację<sup>40</sup>.

Wykonawca musi prowadzić rejestr redystrybucji żywności.

Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.

Instytucja zamawiająca proszona jest o zapoznanie się z wytycznymi UE w zakresie darowizny żywności ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01))), a także z opinią EFSA w sprawie zagrożeń związanych z darowizną żywności (nowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem żywności).

---

<sup>40</sup> Zamawiający może ustalić temperaturę, którą należy utrzymywać w celu zapewnienia łańcucha chłodniczego dla produktów poddawanych obróbce termicznej zgodnie z lokalną specyfiką.

--	--

### 3.2.5 objaśnienia

Instytucja zamawiająca będzie musiała określić wybrane warianty lub odsetek zakupów, który odzwierciedla sytuację na rynku (np. dostępność produktów spełniających kryteria, wymaganą liczbę ewentualnych dostawców itp.). Gdy instytucja zamawiająca odnosi się do odsetka zakupów, będzie musiała określić sposób obliczania tego odsetka – w jednostkach, masie/objętości albo wartości – oraz okres, którego on dotyczy (np. tygodniowy, miesięczny, kwartalny itp.).

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST2. Jadłospisy oparte na produktach roślinnych</b>	
<p>Instytucja zamawiająca musi przestrzegać zaleceń dotyczących wartości odżywczej dla rodzaju klientów, których dotyczy zamówienie na świadczenie usług gastronomicznych, oraz odpowiednio ustalić progi.</p> <p>Jeżeli nie ustalono progów (nie przedstawiono przykładów wartości bezwzględnych, ponieważ zależą one od całkowitego spożycia zalecanego dla danego rodzaju klienta):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- każdy tydzień powinien obejmować jeden dzień, w którym podaje</li> </ul>	<p>Instytucja zamawiająca musi przestrzegać zaleceń dotyczących wartości odżywczej dla rodzaju klientów, których dotyczy zamówienie na świadczenie usług gastronomicznych, oraz odpowiednio ustalić progi.</p> <p>W przeciwnym wypadku (nie przedstawiono przykładów wartości bezwzględnych, ponieważ zależą one od całkowitego spożycia zalecanego dla danego rodzaju klienta):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- każdy tydzień powinien obejmować dwa dni, w których podaje się</li> </ul>

<p>się potrawy wegetariańskie lub oparte na produktach roślinnych;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- połowa dań oferowanych każdego dnia powinna być wegetariańska lub oparta na produktach roślinnych<sup>41</sup>;</li> <li>- dania mięsne powinny być uzupełniane (40%) fasolą, ziarnami lub warzywami.</li> </ul>	<p>potrawy wegetariańskie lub oparte na produktach roślinnych;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ponad połowa z oferowanych każdego dnia dań powinna być wegetariańska lub oparta na produktach roślinnych<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>;</li> <li>- „danie dnia” powinno być wegetariańskie lub oparte na produktach roślinnych;</li> <li>- dania mięsne powinny być uzupełniane (w 60%) fasolą, ziarnami lub warzywami.</li> </ul>
--	--

#### ST4.2. Sortowanie i unieszkodliwianie odpadów

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Jeżeli odpady ma gromadzić upoważniony podmiot zbierający, oferent musi sortować je na frakcje lub kategorie określone przez podmiot zbierający (np. gminę). Istnieje obowiązek sortowania co najmniej czterech kategorii odpadów: papieru/kartonu, szkła, tworzywa sztucznego i metalu. Oprócz wszelkich szkodliwych dla środowiska odpadów istnieje także obowiązek sortowania odpadów resztkowych.

Jeżeli zbiórka prowadzona przez upoważniony podmiot zbierający pozwala na zwiększenie liczby kategorii strumieni odpadów, takich jak porcelana, kartonowe opakowania do napojów, metale, wyroby włókiennicze, materiał organiczny<sup>42</sup>, smar / olej jadalny oraz odpady palne, instytucja zamawiająca może wymagać sortowania tych dodatkowych kategorii odpadów.

Jeżeli działa system zbierania tłuszczów, olejów i smarów, oferent musi oddzielić zużyte tłuszcze i oleje oraz unieszkodliwić je w ramach autoryzowanych systemów zbiórki i recyklingu.

Kategorie odpadów należy określać zgodnie z europejskimi kodami odpadów.

<sup>41</sup> O dokładnej liczbie lub odsetku oferowanych codziennie dań wegetariańskich lub dań opartych na produktach roślinnych decyduje instytucja zamawiająca.

<sup>42</sup> Materiał organiczny obejmuje te frakcje, które opisano jako bioodpady w art. 3 pkt 4 dyrektywy ramowej w sprawie odpadów 2008/98/WE. Należy zauważyć, że od 2023 r. konieczne będzie odrębne sortowanie tej frakcji (art. 22 ust. 2).

Metody czyszczenia na sucho obejmują zeskrobywanie jak największej ilości resztek pozostałych w naczyniu do pojemnika na odpady żywnościowe przy zastosowaniu gumowych skrobaczek i ściągaczek oraz ręczników papierowych do usuwania tłuszczów, olejów i smarów z przyborów kuchennych lub obszarów roboczych, zmiatanie lub odkurzanie w celu sprzątnięcia rozsypanych suchych składników.

### **ST5.2 i KU1.1 Produkty chemiczne do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Wyjątki mogą zaistnieć, jeżeli instytucje mają specjalne wymagania dotyczące czyszczenia. Zwolnienie z wymogu można przyznać, gdy na rynku nie ma produktów z oznakowaniem ekologicznym.

Decyzje dotyczące systemów certyfikacji równoważnych oznakowaniu ekologicznemu UE, które opierają się na tych samych zasadach, muszą być podejmowane przez instytucje zamawiające.

50–100% wielkości zakupów produktów do mycia rąk, zmywania naczyń oraz rutynowego czyszczenia otrzymało oznakowanie ekologiczne UE dotyczące danego produktu lub jego zamiennika.

### **ST5.1 Produkty chemiczne i produkty konsumpcyjne**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Instytucje zamawiające mogą zezwolić na stosowanie produktu jednorazowego użytku w następujących przypadkach:

- zastawa stołowa na potrzeby gastronomii na wynos i typu fast food, w przypadkach gdy proces logistyki zwrotnej (tj. odbiór) jest niezwykle trudny lub niemożliwy ze względu na charakter wydarzenia;
- worki na śmieci i rękawice do czyszczenia;
- papierowe obrusy, które można wycierać i których można używać przez dłuższy czas (niedozwolone jest stosowanie obrusów jednorazowego użytku wykorzystywanych na czas jednego posiłku);

### ST5.3 i KU1.2 Ręczniki papierowe w rolkach, papier kuchenny

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

Zwolnienie z wymogu można przyznać, gdy na rynku nie ma produktów z oznakowaniem ekologicznym.

0–50% wielkości zakupów ręczników papierowych w rolkach i papieru kuchennego otrzymało oznakowanie ekologiczne UE dotyczące danego produktu lub jego zamiennika.

### KU2 Zużycie energii i wody w kuchniach

Zalecenie dotyczące zwiększenia odsetka urządzeń kuchennych każdego rodzaju z niewielkiej do dużej liczby sztuk.

Liczba urządzeń kuchennych każdego rodzaju	Minimalna liczba urządzeń spełniających wymogi
1–3	1
4–6	2
7–9	3
≥ 10	50%

Przykładowo w kuchni wyposażonej w dwa piece i trzy chłodziarki, aby zdobyć punkty, jeden piec i jedna chłodziarka muszą spełniać określone wyżej kryteria.

### KU2.1 Chłodzenie

A = 0–50% szaf chłodniczych typu plug-in (szafy chłodnicze zasilane przez agregat zewnętrzny nie są brane pod uwagę) oraz szaf do przechowywania;

B = 0–50% szaf chłodniczych typu plug-in (szafy chłodnicze zasilane przez agregat zewnętrzny nie są brane pod uwagę) oraz szaf do przechowywania;

<p>C = 0–50% zamrażarek skrzyniowych i urządzeń do przechowywania wina z jedną lub wieloma strefami temperatury;  E = 100% urządzeń wykorzystujących czynniki chłodnicze o współczynniku globalnego ocieplenia wynoszącym poniżej 5;</p>	<p>D = 0–50% zamrażarek skrzyniowych i urządzeń do przechowywania wina z jedną lub wieloma strefami temperatury;  F = 100% urządzeń wykorzystujących czynniki chłodnicze o współczynniku globalnego ocieplenia wynoszącym poniżej 3;</p>
<b>KU2.2 Urządzenia do gotowania</b>	
	<p>G = 51–100% urządzeń do gotowania wyposażono w technologie znajdujące się w wykazie</p>
<b>KU2.3 Profesjonalne zmywarki do naczyń</b>	
	<p>H = 51–100% zmywarek do naczyń wyposażono w technologie znajdujące się w wykazie</p>
<b>ST8. Środki i praktyki zarządzania środowiskowego</b>	
<p>(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)</p> <p>Tydzień reprezentatywny oznacza tydzień, w którym poziom działalności/aktywności jest w przybliżeniu równy średniej w ciągu roku (tydzień, w którym występuje większa liczba zadań, większa liczba dni ustawowo wolnych od pracy lub specjalnych okazji, takich jak walentynki lub święta Bożego Narodzenia, nie jest tygodniem reprezentatywnym).</p> <p>Pojęcie posiłków, jeżeli nie zostało określone przez instytucje zamawiające, może różnić się w zależności od oferty. W związku z tym, jeżeli oczekuje się, że proponowane wskaźniki mają służyć do porównania ofert, instytucje zamawiające muszą jasno określić wskaźniki, które będą stosowane.</p>	
<b>KRZ2. Zakup nowych urządzeń kuchennych</b>	



Kryteria udzielenia zamówienia KU2 odzwierciedlają najlepsze technologie pod względem efektywności energetycznej, które są dostępne na rynku w chwili publikacji unijnych kryteriów zielonych zamówień publicznych. Można je stosować jako wytyczne, by określić najwyższą klasę efektywności energetycznej wymaganą przy zakupie nowych urządzeń kuchennych w okresie realizacji zamówienia.

### 3.3 Automaty sprzedające

#### 3.3.1 Specyfikacje techniczne

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST1. Ekologiczne produkty spożywcze</b>	
(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)	
<i>Wariant A (łatwiejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)</i>	
Następujące produkty spożywcze i napoje umieszczane w automatach sprzedających muszą spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych [wykaz produktów spożywczych i napojów zamieści instytucja zamawiająca, zob. również objaśnienia].	
<b>Weryfikacja:</b>	
Oferent musi zadeklarować, że wszystkie produkty spożywcze i napoje znajdujące się w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub późniejszych zmian do tego rozporządzenia <sup>43</sup> . Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).	

<sup>43</sup> Zgodnie z art. 61 rozporządzenia (UE) 2018/848 rozporządzenie to stosuje się od dnia 1 stycznia 2021 r. Jak określono w art. 60, produkty wytworzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 przed dniem 1 stycznia 2021 r. mogą być wprowadzane do obrotu po tej dacie do wyczerpania zapasów.

*Wariant B (trudniejszy do zweryfikowania podczas realizacji zamówienia)*

Co najmniej X%<sup>44</sup> produktów spożywczych lub napojów umieszczanych w automatach sprzedających musi spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące artykułów spożywczych lub napojów umieszczanych w automatach sprzedających w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te produkty, które są zgodne z wymogami dotyczącymi źródeł ekologicznych.

**ST2. Tłuszcze roślinne produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

ST2.1. W przypadku nabywania opakowanych produktów spożywczych lub napojów zawierających olej roślinny lub pochodnych tych produktów, co najmniej X%<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> jednostek/sztuk opakowanych produktów spożywczych zawierających olej roślinny musiało zostać wyprodukowane z upraw spełniających kryteria środowiskowe dotyczące gleby, różnorodności biologicznej, zmiany użytkowania gruntów oraz zasobów węgla organicznego w drodze spełnienia wymogów systemu certyfikacji<sup>45</sup> obejmującego te kwestie, wymogów art. 93 rozporządzenia (UE) nr 1306/2013 lub w inny równoważny sposób.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić deklarację, zgodnie z którą co najmniej X%<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup> wszystkich produktów spożywczych zawierających oleje roślinne (w jednostkach/sztukach opakowanych produktów spożywczych), które dostarcza, spełnia wymóg, o którym mowa powyżej. Oferent musi

<sup>44</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>45</sup> Programy realizowane w oparciu o organizacje, w których uczestniczy wiele zainteresowanych stron, w tym organizacje pozarządowe, przemysł i rząd, takie jak okrągły stół na rzecz zrównoważonej produkcji oleju palmowego (ang. Roundtable on Sustainable Palm Oil – RSPO), grupa ds. innowacji w zakresie oleju palmowego (ang. Palm Oil Innovation Group – POIG), okrągły stół na rzecz odpowiedzialnego sektora soi (ang. Roundtable on Responsible Soy – RTRS), protokół dotyczący zgodności soi z kryteriami zrównoważonego rozwoju (ang. The Soybean Sustainability Assurance Protocol – SSAP) lub fundacja Pro-Terra, mogą wykazywać zgodność z kryterium, pod warunkiem że takie programy obejmują wymienione zasady ochrony środowiska. Inne systemy, m.in. te na szczeblu krajowym, można uznać za równoważne, jeśli spełniają one wspomniane zasady ochrony środowiska.

dołączyć opis środków, które zostaną wdrożone w celu zapewnienia zgodności (np. źródeł dostaw, które mogą zostać wykorzystane).

### **ST3. Sterowniki cyfrowe**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Kryterium to obejmuje następujące rodzaje automatów sprzedających, o ile nie umieszczono w nich łatwo psujących się produktów spożywczych:*

- 1) *chłodnicze automaty z zamkniętą częścią przednią z puszkami i butelkami ułożonymi w stosach;*
- 2) *chłodnicze automaty z przednim przeszkleniem do sprzedaży puszek i butelek, automaty sprzedające produkty cukiernicze i przekąski;*
- 3) *wielotemperaturowe chłodnicze automaty sprzedające z przednim przeszkleniem;*
- 4) *automaty wydające zimne napoje.*

*Łatwo psujące się produkty spożywcze to produkty spożywcze i napoje podlegające rozkładowi lub zniszczeniu, które muszą być przechowywane w niskiej temperaturze, aby uchronić je przed rozkładem i utratą jakości (Kodeks Żywnościowy).*

Oferent musi dostarczyć automaty sprzedające wyposażone w zintegrowane sterowniki cyfrowe, zwane również systemami zarządzania energią lub urządzeniami do zarządzania energią. Automaty te zaprogramowano tak, aby działały w godzinach pracy obiektu, w którym się znajdują, a w pozostałych godzinach szafa służąca przechowywaniu produktów spożywczych i napojów przełącza się w tryb uśpienia lub w tryb minimalnego zużycia energii.

#### **Weryfikacja**

W przypadku stwierdzenia zgodności z tym wymogiem oferent musi przedłożyć kartę techniczną automatu sprzedającego, który będzie wykorzystywany na potrzeby świadczenia usługi.

### **ST4. Kubki wielokrotnego użytku**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Uwaga: Niniejsze kryterium obejmuje automaty wydające napoje zimne lub gorące. Wymóg ten ma zastosowanie wyłącznie, gdy jest to właściwe ze*

względu na higienę żywności, bezpieczeństwo konsumentów oraz zdrowie publiczne; zgodnie z tymi warunkami oferenci muszą zostać wyłączeni z odpowiedzialności, jeżeli dostarczony napój zostanie zanieczyszczony przez ponownie wykorzystany kubek.

Oferent musi dostarczyć automaty sprzedające nieopakowane gorące lub zimne napoje, które pozwalają na stosowanie kubków wielokrotnego użytku (np. kubków porcelanowych lub szklanych) zamiast kubków jednorazowego użytku. Jeżeli nie można uniknąć stosowania kubków jednorazowego użytku ze względu na higienę żywności, bezpieczeństwo konsumentów oraz zdrowie publiczne (zob. uwaga powyżej), muszą one nadawać się do recyklingu i być wykonane z tworzywa sztucznego nadającego się do recyklingu albo z materiału nadającego się do kompostowania.

#### **Weryfikacja**

W przypadku stwierdzenia zgodności z niniejszym wymogiem oferent musi przedłożyć kartę techniczną automatu sprzedającego, który będzie wykorzystywany na potrzeby świadczenia usługi.

### 3.3.2 Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KU1. Dodatkowe ekologiczne produkty spożywcze</b>	
(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)	
<i>Wariant A</i>	
Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, które wykraczają poza wykaz produktów spożywczych i napojów umieszczanych w automacie sprzedającym [wymienionych w ST1 wariant A] i są zgodne z normami dotyczącymi produktów ekologicznych.	
<b>Weryfikacja:</b>	
Zob. ST1 powyżej. Wariant A	

#### Wariant B

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których więcej niż wymagane X%<sup>46</sup> produktów spożywczych lub napojów umieszczanych w automacie sprzedającym wyprodukowano zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2018/848<sup>47</sup>.

#### Weryfikacja:

Zob. ST1 wariant B powyżej.

## KU2. Produkty sprawiedliwego i etycznego handlu

#### Wariant A

Punkty należy przyznawać proporcjonalnie ofertom, w których następujące produkty spożywcze i napoje [wykaz produktów spożywczych i napojów zamieści instytucja zamawiająca, zob. również objaśnienia] umieszczone w automatach sprzedających, wyprodukowano i wprowadzono na rynek zgodnie z wymogami systemu certyfikacji w ramach sprawiedliwego i etycznego handlu. Jest to system, który wymaga minimalnej certyfikowanej zawartości wynoszącej 90% i opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron posiadających szeroko rozwinięte członkostwo. System ten uwzględnia międzynarodowe normy sprawiedliwego i etycznego handlu, w tym warunki pracy przy produkcji zgodnie z podstawowymi konwencjami MOP<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>, zrównoważony handel i ustalanie cen<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>.

#### Weryfikacja:

Oferent musi przedstawić wykaz spełniających kryterium produktów, które mają zostać umieszczone w automatach sprzedających w ramach realizacji zamówienia.

#### Wariant B

Punkty należy przyznać proporcjonalnie ofertom, w których ponad X<sup>48</sup> spośród całkowitej liczby każdego z następujących produktów: [wykaz

<sup>46</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

<sup>47</sup> Zgodnie z art. 61 rozporządzenia (UE) 2018/848 rozporządzenie to stosuje się od dnia 1 stycznia 2021 r. Jak określono w art. 60, produkty wytworzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 przed dniem 1 stycznia 2021 r. mogą być wprowadzane do obrotu po tej dacie do wyczerpania zapasów.

produktów spożywczych i napojów zamieści instytucja zamawiająca, zob. również objaśnienia] wyprodukowano i wprowadzono na rynek zgodnie z wymogami systemu certyfikacji dotyczącego sprawiedliwego i etycznego handlu. Jest to system, który wymaga minimalnej certyfikowanej zawartości wynoszącej 90% i opiera się na organizacjach skupiających wiele zainteresowanych stron posiadających szeroko rozwinięte członkostwo. System ten uwzględnia międzynarodowe normy sprawiedliwego handlu, w tym warunki pracy przy produkcji zgodnie z podstawowymi konwencjami MOP<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>, zrównoważony handel i ustalanie cen<sup>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</sup>.

#### **Weryfikacja:**

Oferent musi przedstawić dane (nazwę i ilość) dotyczące wszystkich produktów, które mają być umieszczane w automatach sprzedających w ramach realizacji zamówienia, wskazując w szczególności te produkty, które spełniają to kryterium.

### **KU3. Roczne zużycie energii**

(takie same w przypadku poziomów podstawowych i kompleksowych)

*Niniejsze kryterium obejmuje następujące rodzaje automatów sprzedających:*

- 1) chłodnicze automaty z zamkniętą częścią przednią z puszkami i butelkami ułożonymi w stosach;*
- 2) chłodnicze automaty z przednim przeszkleniem do sprzedaży puszek i butelek, automaty sprzedające produkty cukiernicze i przekąski;*
- 3) chłodnicze automaty z przednim przeszkleniem przeznaczone całkowicie do sprzedaży łatwo psujących się produktów spożywczych;*
- 4) wielotemperaturowe chłodnicze automaty sprzedające z przednim przeszkleniem;*
- 5) automaty wydające zimne lub gorące napoje.*

*W zaproszeniu do składania ofert zostanie określony rodzaj automatu sprzedającego, który należy dostarczyć, oraz jego pojemność. Tego kryterium udzielenia zamówienia można użyć jedynie na potrzeby porównania automatów sprzedających tego samego rodzaju i tej samej pojemności.*

<sup>48</sup> Próg ten zostaje określony przez zamawiającego dla poziomu kompleksowego i podstawowego (specyfikacje techniczne i kryteria udzielenia zamówienia). Zalecenia dotyczące jego wartości przedstawiono poniżej w objaśnieniach.

Punkty zostaną przyznane ofertom na automaty sprzedające w sposób odwrotnie proporcjonalny do rocznego zużycia energii przez te automaty.

**Weryfikacja:**

Oferent musi przekazać wykaz automatów sprzedających, które będzie wykorzystywał w ramach realizacji zamówienia. Oferent musi także przedstawić karty techniczne tych automatów sprzedających wraz z kopiami sprawozdań z badań automatów zgodnie z normą EN 50597 w odniesieniu do automatów sprzedających z pkt 1–4 oraz zgodnie z częścią B protokołu pomiaru energii opracowanego przez Europejskie Stowarzyszenie Vendingu (ang. European Vending Association) w odniesieniu do automatów z wydających napoje zimne lub gorące.

**KU4. Współczynnik globalnego ocieplenia czynników chłodniczych**

*Kryterium to obejmuje następujące automaty sprzedające:*

- 1) chłodnicze automaty z zamkniętą częścią przednią z puszkami i butelkami ułożonymi w stosach;*
- 2) chłodnicze automaty z przednim przeszkleniem do sprzedaży puszek i butelek, automaty sprzedające produkty cukiernicze i przekąski;*
- 3) chłodnicze automaty z przednim przeszkleniem przeznaczone całkowicie do sprzedaży łatwo psujących się produktów spożywczych;*
- 4) wielotemperaturowe chłodnicze automaty sprzedające z przednim przeszkleniem.*

*W zaproszeniu do składania ofert zostanie określony rodzaj automatów sprzedających, które należy zakupić. Tego kryterium udzielania zamówień można użyć jedynie na potrzeby porównania automatów sprzedających tego samego rodzaju.*

Punkty zostaną przyznane ofertom proporcjonalnie do liczby chłodniczych automatów sprzedających wykorzystujących gazy chłodnicze o współczynniku globalnego ocieplenia poniżej 150.

	<p><b>Weryfikacja:</b>  Oferent musi przekazać wykaz automatów sprzedających, które będzie wykorzystywać w ramach realizacji zamówienia, wskazując konkretnie automaty, które spełniają to kryterium.  Oferent musi przedłożyć egzemplarze kart technicznych, na których podano współczynnik ocieplenia globalnego czynnika chłodniczego.</p>
--	---

### 3.3.3 Klauzule dotyczące realizacji zamówienia

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>KRZ1. Zakup nowych automatów sprzedających</b>	
<p>W przypadku konieczności częściowego lub całkowitego zakupu nowych automatów sprzedających w celu realizacji zamówienia publicznego na usługi wykonawca musi zakupić urządzenia spełniające wymogi określone w specyfikacji technicznej ST3.  Wykonawca musi poinformować instytucję zamawiającą o zakupie nowych automatów sprzedających.  Instytucja zamawiająca może określić zasady stosowania kar za niespełnianie wymagań lub kryteriów.</p>	

### 3.3.4 objaśnienia

Instytucja zamawiająca będzie musiała określić wybrane warianty lub odsetek zakupów, uwzględniając sytuację na rynku (np. dostępność produktów spełniających kryteria, wymaganą liczbę możliwych dostawców itp.). Gdy instytucja zamawiająca odnosi się do odsetka zakupów, będzie musiała



określić sposób obliczania tego odsetka – w jednostkach, masie/objętości albo wartości – oraz okres, którego on dotyczy (np. tygodniowy, miesięczny, kwartalny itp.).

Kryteria podstawowe	Kryteria kompleksowe
<b>ST1. Ekologiczne produkty spożywcze</b>	
<p><i>Wariant A</i> Wykaz pozycji: nieopakowane świeże owoce (np. banany, pomarańcze), opakowane owoce, herbatniki i wyroby piekarnicze, mleko i produkty mleczne.</p> <p><i>Wariant B</i> Do 20% produktów spożywczych lub napojów umieszczanych w automatach sprzedających.</p>	<p><i>Wariant A</i> Wykaz pozycji: nieopakowane świeże owoce (np. banany, pomarańcze), opakowane owoce, herbatniki i wyroby piekarnicze, mleko i produkty mleczne.</p> <p><i>Wariant B</i> &gt;20% artykułów spożywczych lub napojów umieszczanych w automatach sprzedających.</p>
<b>KU2. Produkty sprawiedliwego i etycznego handlu</b>	
<p><i>Wariant A</i> Wykaz pozycji, który może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao), cukier, banany, pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych itp.</p> <p><i>Wariant B</i> X=10–30% całkowitych zakupów każdego produktu: kawy, herbaty, czekolady (kakao), cukru i bananów. Wykaz produktów może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao),</p>	<p><i>Wariant A</i> Wykaz pozycji, który może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao), cukier, banany, pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych itp.</p> <p><i>Wariant B</i> X=30–70% całkowitych zakupów każdego produktu: kawy, herbaty, czekolady (kakao), cukru i bananów. Wykaz produktów może obejmować: kawę, herbatę, czekoladę (kakao),</p>

cukier, banany, pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych itp.	cukier, banany, pakowane owoce, sok z owoców egzotycznych itp.
<b>ST2. Warzywa produkowane w sposób bardziej odpowiedzialny pod względem środowiska</b>	
Instytucje zamawiające sporządzą wykaz olei roślinnych, które są istotne z punktu widzenia konkretnych przetargów i zgodne z niniejszą specyfikacją techniczną.	Instytucje zamawiające sporządzą wykaz olei roślinnych, które są istotne z punktu widzenia konkretnych przetargów i zgodne z niniejszą specyfikacją techniczną.
X=10–30% jednostek/sztuk żywności opakowanej	X=30–50% jednostek/sztuk opakowanych produktów spożywczych

## **RACHUNEK KOSZTÓW CYKLU ŻYCIA**

Przy opracowywaniu kryteriów zielonych zamówień publicznych jednym z najważniejszych aspektów jest analiza kosztów całego cyklu życia produktów lub usług o najlepszej efektywności środowiskowej w stosunku do przeciętnych produktów lub usług dostępnych na rynku. Względy związane z kosztami są (z punktu widzenia cyklu życia) bardzo istotne w sferze publicznej, ponieważ pomagają uzasadnić wydatki publiczne. Należy zachęcać państwa członkowskie do dokonywania wyborów, które są wartościowe w ujęciu długoterminowym.

Aby publiczne podmioty zamawiające mogły wybrać produkty i usługi, które są najbardziej racjonalne pod względem kosztów, zaleca się przyjęcie perspektywy cyklu życia produktu i zastosowanie podejścia opartego na koszcie całego cyklu życia. W rachunku kosztów cyklu życia uwzględnia się cały cykl życia produktu lub usługi, od wyprodukowania po unieszkodliwienie lub od początku do końca. W zależności od perspektywy przyjętej w ocenie kosztu całego cyklu życia obliczać można mniej lub bardziej szczegółowo koszty na różnych etapach. W przypadku urządzeń kuchennych i środków transportu dla publicznych podmiotów zamawiających w cyklu życia znaczenie ma etap użytkowania, ponieważ wiąże się z poniesieniem dodatkowych kosztów.

Zamówień publicznych na usługi w zakresie żywności i usługi gastronomiczne udziela szereg podmiotów sektora publicznego. Istnieje wiele rodzajów nabywanej żywności i napojów, a także szeroki zakres usług gastronomicznych podlegających zamówieniom publicznym. W przypadku większości zakupów żywności i napojów, z perspektywy zakupowej, koszty zazwyczaj należą do następujących kategorii:

- koszty zakupu lub koszty surowców: są to koszty zakupu artykułów, które zaliczono do zapasów, bez względu na to, czy zostaną sprzedane w ciągu roku, czy nie;
- koszty dostawy: jest to kwota pieniędzy potrzebna spółce, aby wyprodukować i dostarczyć produkt;
- koszty wytworzenia zapasów i koszty przechowywania to koszty przechowywania i utrzymywania zapasów przez pewien czas;
- koszty zakończenia eksploatacji: to koszty przypisane za zagospodarowanie wygenerowanych odpadów.

W przypadku usług gastronomicznych zakres kosztów jest nawet szerszy, biorąc pod uwagę, że istnieje więcej kategorii kosztów, do których mogą należeć dane usługi gastronomiczne. Przykłady obejmują:

- koszty zakupu surowców (zakup żywności) i inne zakupy (np. produkty konsumpcyjne, chemikalia, inne produkty): zob. powyżej;
- koszty wytworzenia zapasów i koszty przechowywania zob. powyżej;
- koszty pracy: są to całkowite wydatki ponoszone przez pracodawców w związku z zatrudnianiem pracowników;
- koszty mediów: są to koszty korzystania z mediów, takich jak oświetlenie, woda i ciepło;
- koszty utrzymania i ubezpieczenia (koszty ubezpieczenia są opcjonalne);
- podatki;
- koszty finansowe: są to koszty i odsetki oraz inne opłaty z tytułu pożyczania pieniędzy na budowanie lub zakup aktywów (koszty te są opcjonalne);
- koszty zakończenia eksploatacji: to koszty przypisane za zagospodarowanie wygenerowanych odpadów.

Koszty wymienione powyżej wiążą się również z kosztami środowiskowymi, które są powszechnie rozpatrywane w kategorii „ekologicznych efektów zewnętrznych”. Nie uwzględniono ich jednak w analizie.

Należy w tym kontekście podkreślić, że przy analizie kosztów całkowitych nie wystarczy uwzględnić tylko kosztu zakupu produktów spożywczych lub ceny końcowej usługi gastronomicznej. W świetle przeprowadzonego badania ustalono, że czynniki, takie jak produkcja ekologiczna, certyfikowane produkty spożywcze, lepsze gospodarowanie odpadami lub bardziej energooszczędne urządzenia kuchenne, miały duży wpływ na koszt całego cyklu życia. Należy jednak zauważyć, że niższa konsumpcja lub całkowita redukcja ilości produktów mięsnych i minimalizacja lub całkowita redukcja odpadów żywnościowych mają kluczowe znaczenie w koszcie całego cyklu życia usług gastronomicznych. Szczegółowe informacje dotyczące modelowania kosztów i wnioski znajdują się w towarzyszącym sprawozdaniu technicznym.

Chociaż dominującymi czynnikami przy określeniu kosztu całego cyklu życia były jakość i koszt usług gastronomicznych objętych zamówieniem, konieczne jest uwzględnianie obiektów, w których będą świadczone usługi gastronomiczne. Na przykład lepsze urządzenia kuchenne lub możliwość

wprowadzenia środków naprawczych mogą znacząco obniżyć całkowity wpływ na środowisko i stanowić opłacalne, warte rozważenia środki. Przedsiębiorstwa gastronomiczne dysponujące odpowiednimi kwalifikacjami powinny być w stanie osiągnąć określoną jakość i wydajność gastronomiczną, zaś zakłady dysponujące mniejszymi kwalifikacjami mogą wykorzystywać zasoby w mniej wydajny sposób. Oszczędności w zakresie kosztów pracy nie muszą zatem skutkować oszczędnościami w koszcie całego cyklu życia.