

**Критерии на ЕС за ЕОП за храни, кетъринг услуги и автомати за продажба на храни и напитки**

Съдържание

[ВЪВЕДЕНИЕ 1](#_Toc25247813)

[1.1 Определение и обхват 1](#_Toc25247814)

[1.2 Общи бележки относно проверката 2](#_Toc25247815)

[2 Основни въздействия върху околната среда 4](#_Toc25247816)

[3 КРИТЕРИИ НА ЕС ЗА ЕОП ЗА ХРАНИ, КЕТЪРИНГ УСЛУГИ И АВТОМАТИ ЗА ПРОДАЖБА НА ХРАНИ И НАПИТКИ 7](#_Toc25247817)

[3.1 Обществени поръчки за доставка на храна 7](#_Toc25247818)

[3.1.1 Технически спецификации (ТС) 7](#_Toc25247819)

[3.1.2 Критерии за възлагане (КВ) 14](#_Toc25247820)

[3.1.3 Клаузи за изпълнение на договора (КИД) 19](#_Toc25247821)

[3.1.4 Обяснения 19](#_Toc25247822)

[3.2 Кетъринг услуги 23](#_Toc25247823)

[3.2.1 Критерии за подбор (КП) 23](#_Toc25247824)

[3.2.2 Технически спецификации 25](#_Toc25247825)

[3.2.3 Критерии за отпускане на финансиране 38](#_Toc25247826)

[3.2.4 Клаузи за изпълнение на договора 47](#_Toc25247827)

[3.2.5 Обяснения 50](#_Toc25247828)

[3.3 Автомати за продажба на храни и напитки 55](#_Toc25247829)

[3.3.1 Технически спецификации 55](#_Toc25247830)

[3.3.2 Критерии за отпускане на финансиране 58](#_Toc25247831)

[3.3.3 Клаузи за изпълнение на договора 62](#_Toc25247832)

[3.3.4 Обяснителни бележки 62](#_Toc25247833)

[Определяне на разходите в рамките на целия жизнен цикъл 65](#_Toc25247834)

# ВЪВЕДЕНИЕ

Критериите на ЕС за екологосъобразни обществени поръчки (ЕОП) са предвидени за улеснение на публичните органи в процеса по осигуряването на стоки, услуги и строителни работи с намалено въздействие върху околната среда. Използването на критериите е **доброволно**. Критериите са формулирани по такъв начин, че ако съответният орган ги сметне за целесъобразни, да може да ги включи (частично или изцяло) в тръжната си документация с минимално редактиране. Преди публикуването на покана за участие в тръжна процедура е препоръчително публичните органи да проверят наличните предложения за стоките, услугите и строителните работи, които планират да закупят на пазара, на който работят. В настоящия документ са изброени критериите на ЕС за ЕОП, разработени за продуктовата група „храни, кетъринг услуги и автомати за продажба на храни и напитки“. В придружаващ технически доклад е представена пълната обосновка за избора на тези критерии и са включени препратки към източници за допълнителна информация.

Продуктовата група е разделена на три части — обществени поръчки за доставка на храна, кетъринг услуги и автомати за продажба на храни и напитки.

Критериите са разделени в категориите критерии за подбор, технически спецификации, критерии за възлагане и клаузи за изпълнението на договора. Критериите са два вида:

* ***Основни критерии*** *— разработени са с оглед на лесното прилагане на EОП, като са съсредоточени върху ключовата(ите) област(и) на екологичните характеристики на даден продукт и с тях се цели свеждането до минимум на административните разходи на дружествата.*
* ***Пълни критерии*** *— при тях се вземат под внимание повече аспекти или по-високи нива на екологичните характеристики, като са предназначени за използване от органи, които искат да подпомогнат по-активно свързаните с околната среда и иновациите цели.*

Когато критериите и за двата вида са еднакви, се включва текстът „еднакво за основните и пълните критерии“.

## Определение и обхват

Продуктовата група „храни, кетъринг услуги и автомати за продажба на храни и напитки“ включва прякото възлагане от публичните органи на обществени поръчки за доставка на храна и за кетъринг услуги, като се използват или собствени ресурси или съоръжения, или услугите се възлагат изцяло или частично на външни изпълнители чрез фирми за договорни кетъринг услуги.

Храните могат да се доставят директно от производители, фабриканти, търговци на едро или вносители, или могат да бъдат част от услугата, предоставяна от фирмите за договорни кетъринг услуги.

В подкрепа на прилагането на критериите са въведени следните технически определения (за повече подробности и допълнителни технически определения вижте техническия доклад):

* Кетъринг услуги: приготвяне, съхранение и, когато е целесъобразно, доставка на храни и напитки за консумация от потребителя/клиента/пациента в мястото на приготвяне, в свързан обект или в помещенията/мястото на търговия на клиента.
* Фирма за договорни кетъринг услуги: предприятие, което се занимава (наред с други дейности или услуги) с предоставяне на услуги за хранене (например чрез управление на ресторанти за персонала или осигуряване на храна в училища) или предоставянето на напитки, закуски или автомати за храни и напитки.
* Конвенционална кухня: кухня (на мястото на консумация), където цялата храна или значителна част от нея се приготвя от сурови съставки.
* Централизирана производствена единица: централни кухни или централни фабрики за храни, които изпращат готови ястия или предварително обработени съставки/храни към свързани обекти. Тя може да включва както готови храни, така и полуфабрикати.
* Готови храни: приготвяне на място или в централен обект на големи партиди изделия за консумация, които след това се съхраняват по подходящ начин замразени или охладени, преди да бъдат сервирани.
* Полуготови храни: храните се доставят предварително обработени и сготвени. След това храните се претоплят (ако е необходимо) и се аранжират на място.
* Автомати за продажба на храни и топли напитки: автомати, които са достъпни по всяко време, със закуски, плодове, напитки и/или сандвичи и т.н., които са готови за консумация/пиене или които могат да бъдат претоплени.
* Автомати за вода: специален автомат за дозиране на питейна вода, който може да има възможност за нагряване и/или охлаждане на питейната вода.

Предоставянето на кетъринг услуги в много случаи се влияе от търсенето от страна на потребителите (напр. столови). В тези случаи възлагащите органи може да трябва да вземат под внимание факта, че изпълнителят ще трябва да адаптира предлагането към търсенето.

## Общи бележки относно проверката

По отношение на редица критерии предложеният метод за проверка е осигуряване на етикети и сертификати. За всеки от критериите са посочени съответните етикети или сертификати. Публичният орган решава на кой етап да бъдат предоставени такива етикети или сертификати. Като цяло не изглежда необходимо от всички участници в тръжната процедура да се изисква да предоставят етикети или сертификати от самото начало. За да се намали тежестта за участниците в тръжната процедура и публичните органи, при предаването на офертите би могло да се сметне за достатъчно представянето на лична декларация. След това съществуват различни варианти за това дали и кога могат да се изискват тези етикети или сертификати:

а) По време на тръжната процедура:

При *договори за еднократна доставка* такива доказателства може да се изискат от оферента с икономически най-изгодната оферта. Договорът може да бъде възложен, ако доказателствата бъдат счетени за достатъчни. Ако доказателствата бъдат счетени за недостатъчни или несъответстващи, тогава:

— ако методът на проверка се отнася до техническа спецификация, следва да се изискат доказателства от следващия в класирането оферент, след което се обмисля възлагането на договора на него;

— ако методът на проверка се отнася до критерий за възлагане, допълнително присъдените точки се отнемат, а класирането на офертите се преизчислява, като се прилагат всички свързани с това последици.

Етикетът или сертификатът удостоверяват, че даден образец от продукта (а не действително доставените продукти по договора) отговаря на определени изисквания.

б) По време на изпълнението на договора:

Съгласно договора могат да бъдат поискани етикети или сертификати.

Препоръчва се изрично да се включат клаузи за изпълнение на договора. В тях следва да се предвиди възлагащият орган да има право да извършва проверки на случаен принцип по всяко време през периода на договора. Ако резултатите от такива проверки покажат, че доставените продукти не отговарят на критериите, възлагащият орган ще има право да наложи санкции и разполага с възможност да прекрати договора. Някои публични органи предвиждат условия, при които ако след проверките продуктът или услугата отговаря на техните изисквания, разходите за проверката трябва да бъдат поети от публичния орган; ако обаче изискванията не са спазени, разходите се поемат от доставчика.

# Основни въздействия върху околната среда

Според наличните данни от научната литература бяха направени следните заключения относно въздействието върху околната среда през целия жизнен цикъл на продуктовата група „храни, кетъринг услуги и автомати за продажба на храни и напитки“:

Основните въздействия на обществените поръчки за доставка на храна върху околната среда са свързани с производството на храни и включват например изгаряне на изкопаеми горива и използване на енергия за различни дейности, земеползване или промени в земеползването, както и потребление на вода и замърсяване на водите. Съществуват обаче други въздействия върху околната среда, които са свързани със специфични категории хранителни продукти. Те включват:

* производството и използването на пестициди и химични торове, свързани с групи хранителни продукти като например месо, мляко и сирене, яйца, плодове и зеленчуци, хляб и зърнени храни, масла и мазнини и топли и студени напитки;
* деградацията на почвите, свързана с продуктови групи като например плодове и зеленчуци, хляб и зърнени храни, масла и мазнини;
* въздействията върху околната среда от емисиите на метан и нитратите са свързани с различни продуктови групи; и
* изчерпването на рибните запаси или производството на фуражи за риба и използването на обработка срещу обрастване в рибни клетки, свързани с продуктовата група „риба и морски храни“.

По отношение на кетъринг услугите потреблението на енергия и вода допринася значително за цялостното въздействие върху околната среда, както и генерирането на отпадъци и управлението на отпадъците. Следва да се отбележи, че намаляването на хранителните отпадъци е от решаващо значение за намаляване на общото въздействие на кетъринг услугите върху околната среда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основни въздействия върху околната среда през жизнения цикъл на продукта** |  | **Подход за екологосъобразни обществени поръчки на ЕС** |
| Основни въздействия върху околната среда   * Енергия, потребявана в земеделието, селскостопанските дейности, преработката на храни и съоръженията на хранително-вкусовата промишленост * Земеползване и промени в земеползването (напр. унищожаване на естествени местообитания, по-специално на гори и свързаните с тях емисии на CO2, свързани с производството на фуражи, култури, плодове, растителни мазнини и др.) * Изчерпване на рибните запаси и намаляване на биологичното разнообразие * Производство и употреба на торове и пестициди * Потребление на вода и замърсяване на водите * Емисии на замърсители, като например метан или нитрити от земеделие и селскостопански дейности * Изхвърляне на отпадъците |  | Избрани подходи за свеждане до минимум на основните въздействия върху околната среда по време на жизнения цикъл   * Биологични хранителни продукти * Екологосъобразни морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури * Увеличаване на предлагането на менюта от растителни продукти * Екологосъобразни растителни мазнини * Предотвратяване на разхищението на храни и напитки * Други отпадъци: предотвратяване, сортиране и изхвърляне * Потребление на енергия и вода в кухнята |

*Редът, в който са представени въздействията, не отразява непременно тяхната значимост.*

Подробна информация за храните, кетъринг услугите и автоматите за продажба на храни и напитки, включително информация за свързаните с тях законодателство, стандарти и технически източници, използвани като сведения, е предоставена в техническия доклад.

# КРИТЕРИИ НА ЕС ЗА ЕОП ЗА ХРАНИ, КЕТЪРИНГ УСЛУГИ И АВТОМАТИ ЗА ПРОДАЖБА НА ХРАНИ И НАПИТКИ

## Обществени поръчки за доставка на храна

### Технически спецификации (ТС)

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **ТС 1 Биологични хранителни продукти** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  ТС 1.1 Следните храни и напитки *[да се добавят от възлагащия орган, вж. също обяснителните бележки]* трябва да са в съответствие с Регламент (ЕО) № 2018/848[[1]](#footnote-2) или с неговите последващи изменения.  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че всички изброени по-горе хранителни продукти и напитки, които ще бъдат доставени по време на изпълнението на договора, са в съответствие с Регламент (ЕО) № 2018/848 или с неговите последващи изменения1. Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира, че посочените по-горе продукти могат да бъдат набавени от биологични източници по време на изпълнението на договора (например като посочи доставчиците на различните продукти).  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  TТС 1.1 Най-малко X %[[2]](#footnote-3) от всички покупки на храни и напитки трябва да съответстват на Регламент (ЕО) № 2018/8481 или на неговите последващи изменения.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименование и количество) за хранителните продукти и напитките, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, като посочи специално продуктите, които отговарят на изискванията за биологично производство. | |
| **ТС 2.** **Морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  TS 2.1. Не се използват риба или рибни продукти от видове и запаси, които са определени в списъка *„риба, която трябва да се избягва“*, който отразява състоянието на рибните запаси в различните региони[[3]](#footnote-4).  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че ще бъдат доставени само риба и рибни продукти, които отговарят на изискванията, посочени по-горе. Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира спазването на изискванията по време на изпълнението на договора. (напр. като посочи доставчиците на различните продукти) | |
|  | *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  ТС 2.2 Следните риби и рибните продукти *[списъкът на рибите и рибните продукти се определя от възлагащия орган]* трябва да са били произведени от запаси в рамките на безопасните биологични граници, като се отчита въздействието върху околната среда, включително прекомерния риболов или изчерпването, биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите. Това означава, че според научните данни има голяма вероятност очакваните равнища на биомаса на репродуктивния запас да са по-големи от равнищата, на които има риск от намаляване на запасите. Това трябва да се основава на оценки от независими научни органи, които предоставят консултации на ЕС, по-специално Международния съвет за изследване на морето (ICES), Научния, технически и икономически комитет по рибарство (НТИКР) на ЕС или регионалните организации за управление на рибарството по света[[4]](#footnote-5).  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че ще бъдат доставени само риба и рибни продукти, които отговарят на изискванията, посочени по-горе. Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира спазването на изискванията по време на изпълнението на договора (например като посочи доставчиците на различните продукти).  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  ТС 2.2. Поне Y %[[5]](#footnote-6) от покупките на риба и рибни продукти трябва да са били произведени от запаси в рамките на безопасните биологични граници, като се отчита въздействието върху околната среда, включително прекомерния риболов или изчерпването, биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите. Това означава, че според научните данни има голяма вероятност очакваните равнища на биомаса на репродуктивния запас да са по-големи от равнищата, на които има риск от намаляване на запасите. Това трябва да се основава на оценки от независими научни органи, които предоставят консултации на ЕС, по-специално Международния съвет за изследване на морето (ICES), Научния, технически и икономически комитет по рибарство (НТИКР) на ЕС или регионалните организации за управление на рибарството по света[[6]](#footnote-7).  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименованието и количеството) за морските хранителни продукти и хранителните продукти от аквакултури, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, като посочи специално продуктите, които отговарят на изискванията. |
|  | *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  ТС 2.3. Следните хранителни продукти от аквакултури *[списъкът на продуктите се определя от възлагащия орган]* трябва да са били произведени в съответствие с изискванията на схема за сертифициране за устойчива продукция, създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и отчитаща въздействието върху околната среда, включително биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите6.  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че ще бъдат доставени само хранителни продукти от аквакултури, които отговарят на изискванията, посочени по-горе. Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира спазването на изискванията по време на изпълнението на договора (например като посочи доставчиците на различните продукти).  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  ТС 2.3. Поне Y %[[7]](#footnote-8) от покупките на хранителни продукти от аквакултури (с изключение на биологичните аквакултури) трябва да са били произведени в съответствие с изискванията на схема за сертифициране за устойчива продукция, създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и отчитаща въздействието върху околната среда, включително биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите[[8]](#footnote-9).  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименованието и количеството) за морските хранителни продукти и хранителните продукти от аквакултури, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, като посочи специално продуктите, които отговарят на изискванията. Когато схемите за сертифициране се основават на посочените по-горе принципи, те могат да бъдат посочени като доказателство8. |
| **ТС3. Хуманно отношение към животните** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  ТС 3.1 Нито едно от яйцата с черупки, произхождащи от традиционно отглеждане, не е обозначено с код 3 съгласно Регламент (ЕО) № 589/2008 .  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че нито едно от яйцата с черупки, произхождащи от традиционно отглеждане, няма да бъде обозначено с код 3 съгласно Регламент (ЕО) № 589/2008 или неговите последващи изменения. Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира спазването на изискванията по време на изпълнението на договора (например като посочи доставчиците и по-специално онези, които ще доставят яйца, отговарящи съответно на код 1 или 2 от приложение I, част А към Регламент (ЕО) № 589/2008). | |
| **ТС4. Екологосъобразни растителни мазнини** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  ТС 4.1. Ако са закупени предварително опаковани хранителни продукти и/или напитки, съдържащи растителни мазнини, най-малко Х %[[9]](#footnote-10) от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти, съдържащи растителни масла, трябва да са произведени от култури, които отговарят на екологичните критерии по отношение на почвите, биологичното разнообразие, промените в земеползването и запасите от органичен въглерод, като спазват изискванията на схема за сертифициране,[[10]](#footnote-11) която обхваща тези въпроси, съгласно член 93 от Регламент (ЕС) № 1306/2013 или чрез други равностойни средства.  ТС 4.2. Ако се закупува растително масло, най-малко Y %9 от растителното масло, закупено като сурови съставки, трябва да са произведени от култури, които отговарят на екологичните критерии по отношение на почвите, биологичното разнообразие, промените в земеползването и запасите от органичен въглерод, като спазват изискванията на схема за сертифициране,10 която обхваща тези въпроси, съгласно член 93 от Регламент (ЕС) № 1306/2013 или чрез други равностойни средства.  **Проверка:**  ТС 4.1. Оферентът трябва да представи декларация, че най-малко X %9 от всички хранителни продукти, съдържащи растителни мазнини (като бройка), които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, отговарят на посоченото по-горе изискване. Оферентът трябва да включи описание на мерките, които ще бъдат предприети за гарантиране на спазването на изискванията (например източници на доставка, които биха могли да бъдат използвани).  ТС 4.2. Оферентът трябва да представи декларация, че най-малко Y %9 от всичкото доставяно от него растително масло или неговите производни (като сурови съставки или като маргарини) са в съответствие с изискването, посочено по-горе. Оферентът трябва да включи описание на мерките, които ще бъдат предприети за гарантиране на спазването на изискванията (например източници на доставка, които биха могли да бъдат използвани). | |

### Критерии за възлагане (КВ)

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КВ1. Допълнителни биологични хранителни продукти** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, които надвишават списъка на хранителните продукти и напитките *[изброени във вариант А от ТС1]* и отговарят на стандартите за биологични продукти.  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант А от ТС1  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите X %[[11]](#footnote-12) от всички покупки на хранителни продукти и напитки са били осъществени в съответствие с Регламент (ЕО) № 2018/848 или неговите последващи изменения[[12]](#footnote-13).  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант Б от ТС1 | |
| **КВ2. Допълнителни морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури** | |
| (еднакво за основните и пълните критерии)  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  КВ 2.1. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, които надвишават списъка на риба и рибни продукти *[изброени във вариант А от ТС2.2.]*, които са били произведени от запаси в рамките на безопасните биологични граници, като се отчита въздействието върху околната среда, включително прекомерния риболов или изчерпването, биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите.  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант А от ТС2.2.  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  КВ 2.1. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите Y %[[13]](#footnote-14) от количеството покупки на риба и рибни продукти произхождат от запаси в рамките на безопасните биологични граници. Това означава, че според научните данни има голяма вероятност очакваните равнища на биомаса на репродуктивния запас да са по-големи от равнищата, на които има риск от намаляване на запасите. Това трябва да се основава на оценки от независими научни органи, които предоставят консултации на ЕС, по-специално Международния съвет за изследване на морето (ICES), Научния, технически и икономически комитет по рибарство (НТИКР) на ЕС или регионалните организации за управление на рибарството по света[[14]](#footnote-15)  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант Б от ТС2.2.  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  КВ 2.2. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, които надвишават списъка на хранителни продукти от аквакултури *[изброени във вариант А от ТС2.3.]*, които са били произведени в съответствие с изискванията на схема за сертифициране за устойчива продукция. Това е схема, която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и която отчита въздействието върху околната среда, включително биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите[[15]](#footnote-16).  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант А от ТС2.3.  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  КВ 2.2. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите X %[[16]](#footnote-17) от покупките на хранителни продукти от аквакултури, които не отговарят на критерия за биологична продукция, са били произведени в съответствие с изискванията на схема за сертифициране за устойчива продукция, създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и отчитаща въздействието върху околната среда, включително биологичното разнообразие и отговорното и устойчиво използване на ресурсите[[17]](#footnote-18).  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант Б от ТС2.3 | |
| **КВ3. Допълнително хуманно отношение към животните** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  КВ 3.1. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от X %16 от яйцата с черупки (с изключение на биологичните яйца) са обозначени с код 1 съгласно Регламент (ЕО) № 589/2008 или неговите последващи изменения  **Проверка:**  Вж. ТС1 по-горе.  КВ 3.2. Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от Y %16 от всички покупки на месо и млечни продукти (с изключение на тези, които са биологични) са били произведени в съответствие с изискванията на схема за сертифициране във връзка с хуманното отношение към животните. Това е схема, която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и която е насочена към общи аспекти, включително ниски нива на стрес, минимално използване на необходими антибиотици, клане със зашеметяване, минимални срокове за транспортиране, като разглежда конкретни аспекти, като например сезона за паша на млечните крави или купирането на опашките на свинете[[18]](#footnote-19).  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименование и количество) за месните продукти, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, като посочи специално онези, които отговарят на изискванията. | |
| **КВ4. Продукти за справедлива и етична търговия** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които следните хранителни продукти и напитки *[списък на храните и напитките]* са произведени и търгувани в съответствие с изискванията на схема за сертифициране на справедлива и етична търговия, изискваща минималното сертифицирано съдържание да е 90 %. Това е схема, която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и която взема предвид международните стандарти за справедлива и етична търговия, включително условията на труд за производство в съответствие с основните конвенции на Международната организация на труда (МОТ)[[19]](#footnote-20), устойчивата търговия и ценообразуването[[20]](#footnote-21).  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списъка на продуктите, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора и които отговарят на критерия.  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от X %15 от всички покупки на всеки от следните продукти: *[списък на храните и напитките]* са произведени и търгувани в съответствие с изискванията на схема за сертифициране на справедлива и етична търговия, изискваща минималното сертифицирано съдържание да е 90 %. Това е схема, която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, и която взема предвид международните стандарти за справедлива търговия, включително условията на труд за производство в съответствие с основните конвенции на МОТ19, устойчивата търговия и ценообразуването20.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименование и количество) за всички продукти, които ще бъдат доставени при изпълнението на договора, като посочи онези, които отговарят на критерия. | |

### Клаузи за изпълнение на договора (КИД)

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КИД1. Практики за управление на обществени поръчки** | |
| За срока на договора доставчикът на услуги трябва да събира и записва:   * фактурите и другите документи, удостоверяващи съответствието с критериите, съгласно изискванията за проверка на съответните технически спецификации и на критериите за възлагане ТСx-y и КВx-y.   Тези фактури трябва да се предоставят на възлагащия орган за целите на проверката.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | |

### Обяснения

Допълнителна информация в подкрепа на решението относно списъка на продуктите, който трябва да бъде включен, и/или процентите, които се изискват, е налична в техническия доклад и в [предварителния доклад,](http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf)[[21]](#footnote-22) придружаващ този набор от критерии на ЕС за ЕОП. Решението трябва да отчита ситуацията на пазара (напр. наличие на продукти, отговарящи на критериите, изискван брой вероятни доставчици и др.). Когато възлагащият орган изисква даден процент от конкретна категория храни и напитки да отговаря на определени изисквания, възлагащият орган трябва да посочи как ще бъде изчислен процентът на покупките — по отношение на тегло/обем или стойност, и за какъв период (например седмичен, месечен, тримесечен и т.н.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ТС 1 Биологични хранителни продукти и КВ 1 Допълнителни биологични хранителни продукти** | |
| Вариант А  Списъкът на продуктите може да включва: плодове, зеленчуци, бобови растения, ориз и макаронени изделия[[22]](#footnote-23)  Вариант Б  20—60 % от масата на всички покупки на хранителни продукти и напитки  30—70 % от стойността на всички покупки на хранителни продукти и напитки | Вариант А  Списъкът на продуктите може да включва: плодове, зеленчуци, бобови растения, ориз, макаронени изделия, хляб и хлебни изделия, яйца, млечни продукти и др.  Вариант Б  >50 % от масата на всички покупки на хранителни продукти и напитки или  >60 % от стойността на всички покупки на хранителни продукти и напитки |
| **ТС 2 Морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури и КВ2. Допълнителни морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури** | |
| Вариант Б  0—20 % от масата на всички покупки на риба или продукти от аквакултури (с изключение на биологични рибни продукти)  0—10 % от стойността на всички покупки на рибни продукти от аквакултури (с изключение на биологични рибни продукти) | Вариант Б  20—50 % от масата на всички покупки на риба или продукти от аквакултури (с изключение на биологични рибни продукти)  10—40 % от стойността на всички покупки на риба или продукти от аквакултури (с изключение на биологични рибни продукти) |
| **ТС3. Хуманно отношение към животните и КВ3. Допълнително хуманно отношение към животните** | |
| X=80 % от яйцата с черупки (с изключение на биологични яйчени продукти) са обозначени с код 1  Y=0—25 % от месните и млечните продукти (с изключение на биологични месни продукти) | |
| **КВ4. Продукти за справедлива и етична търговия** | |
| Вариант А  Списъкът на продуктите може да включва: кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, други плодове и опаковани плодове, сок от екзотични плодове, авокадо, домати, ванилия и др.  Вариант Б  X > 40—60 % от всички покупки на всеки продукт, включен в списъка. | Вариант А  Списъкът на продуктите може да включва: кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, други плодове и опаковани плодове, сок от екзотични плодове, авокадо, домати, ванилия и др.  Вариант Б  X > 70—100 % от всички покупки на всеки продукт. кафе, чай, шоколад (какао), захар и банани.  Списъкът на продуктите може да включва: кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, опаковани плодове, сок от екзотични плодове и др. |
| **ТС4. Екологосъобразни растителни мазнини** | |
| Възлагащите органи ще посочат кои растителни масла имат отношение към конкретната оферта и трябва да изпълнят тази техническа спецификация  X=10—50 % от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти и/или напитки  Y=10—50 % от масата на общото количество растително масло (закупено като сурова съставка) или маргарин | Възлагащите органи ще посочат кои растителни масла имат отношение към конкретната оферта и трябва да изпълнят тази техническа спецификация  X=50—100 % от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти и/или напитки  Y=50—100 % от масата на общото количество растително масло (закупено като сурова съставка) или маргарин |
| **Сезонна продукция** | |
| Сезонната продукция оказва различно въздействие върху околната среда, здравето, икономиката и обществото в зависимост от регионите, от които произхожда и където се консумира. Сезонните продукти, отглеждани на открито и транспортирани на къси разстояния, могат да имат по-слабо въздействие върху околната среда в сравнение с продуктите, отглеждани в оранжерии или транспортирани на дълги разстояния.  Сезонните зеленчуци могат да се характеризират с по-добър вкус, качество и цени, което на свой ред да насърчи промяна в предлаганото меню към повече вегетариански варианти или варианти от растителни продукти.  Възлагащите органи могат да решат да включат критерий за сезонна продукция в своите оферти на индивидуална основа, като посочат в кой период от годината кои храни и напитки следва да се доставят/предлагат. | |
| **Интегрирано производство** | |
| В повечето държави членки са разработени правила за интегрирано производство на национално или регионално равнище. Поради това съществуват различни правила и насоки за интегрирано производство на конкретни култури, плодове и зеленчуци, които са разработени от публични или частни схеми.  Възлагащите органи могат да решат да включат в тръжните процедури индивидуален критерий за интегрирано производство, като посочат процента от всички покупки, които не отговарят на критерия за биологични хранителни продукти и трябва да спазват действащите правила на мястото на производство на хранителните продукти или на конкретна частна схема. Процентът може да бъде изчислен като обем, тегло или стойност. | |
| **Селскостопански продукти с етикет с географски указания**[[23]](#footnote-24) | |
| Гражданите и потребителите все по-често търсят качество, както и традиционни продукти с разпознаваеми специфични характеристики, по-специално такива, които са свързани с техния географски произход. Селскостопанските продукти или храни с такова географско указание следва да отговарят на определени условия, например конкретни изисквания, които имат за цел, наред с другото, опазване на природните ресурси или ландшафта на производствения район или по-хуманно отношение към селскостопанските животни. Тези изисквания са посочени в спецификацията на продукта за всеки продукт с географско указание.  Възлагащите органи могат да решат да включат в своите тръжни процедури индивидуален критерий за селскостопански продукти и други храни с географско указание, като посочат списък на такива продукти с географско указание, които могат да бъдат доставяни/предлагани. | |

## Кетъринг услуги

### Критерии за подбор (КП)

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КП1. Умения на оферента** | |
| Оферентите трябва да притежават съответните умения и опит във всяка от следните области, за които ще носят отговорност по силата на договора *[изберете когато е релевантно за конкретния договор]*:  — методически описания за:   * планиране на менюта, наблюдение на нарастващото потребление на храни от растителни продукти, когато е уместно * предотвратяване на хранителните отпадъци * безопасно преразпределяне на хранителните излишъци, ако/когато е приложимо * предотвратяване на други отпадъци, начин на сортиране и изхвърляне * измерване на екологичните показатели, предложени в ТС8 за кетъринг услуги, в т.ч. най-малко количеството храни от растителни продукти, хранителните отпадъци, генерирани в няколко точки от веригата, други отпадъци, генерирани от потока от отпадъци, потреблението на енергия, потреблението на вода и разходът на гориво, ако е приложимо * икономии на вода и енергия при оборудването и експлоатацията, и поддръжката на оборудването (за персонала, който отговаря за това) * подходяща дозировка и използване на почистващи продукти и процедури за почистване * управление на отпадъците, включително опасните отпадъци, документация за наблюдение и проследяване * редовно шофиране с грижа за околната среда от персонала, участващ в доставката на храни с цел повишаване на горивната ефективност * обучение на персонала по отношение ежегодно подновявани/преразглеждани политики и подпомагащи системи за управление във връзка с екологични аспекти, за да се сведат до минимум хранителните и други отпадъци, да се увеличи максимално преразпределянето на хранителните излишъци, ако/когато това е приложимо, да се увеличи максимално повторната употреба или рециклирането на опаковки и/или други отпадъци и да се гарантира безопасното им изхвърляне.   **Проверка:**  Доказателства под формата на информация и препратки (например документирана обратна връзка от клиенти), свързани със съответните договори през последните 5 години, през които са извършени посочените по-горе дейности. Това трябва да бъде подкрепено от данни за обучения. | |

### Технически спецификации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** | |
| **ТС1. Обществени поръчки за доставка на храна** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Храната, която се използва за изпълнение на договора за кетъринг, трябва да бъде закупена в съответствие с критериите на ЕС за възлагане на екологосъобразни обществени поръчки за доставка на храна.  **Проверка:**  Вж. по-горе критериите на ЕС за обществени поръчки за доставка на храна:   * Биологични хранителни продукти (ТС1, КВ1) * Морски хранителни продукти и хранителни продукти от аквакултури (ТС2 и КВ2) * Хуманно отношение към животните (ТС3, КВ3) * Продукти за справедлива и етична търговия (КВ4) * Екологосъобразни мазнини (ТС4) | | |
| **ТС2. Менюта от растителни продукти** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Предлаганите менюта трябва да включват варианти за увеличаване на консумацията на варива, зеленчуци, плодове, пълнозърнести храни и ядки, като същевременно осигуряват същия препоръчителен прием на хранителни вещества за клиентите, включително [да бъде избрано]:   * X24 ден(дни)/седмично с вегетарианско меню или меню от растителни продукти * X24 вегетариански ястия или ястия от растителни продукти следва да се предлагат ежедневно или Z[[24]](#footnote-25) дни на седмица. * „ястие на деня“ следва да бъде вегетарианско ястие или ястие от растителни продукти * Y24 грама набавени протеини с растителен произход или варива на [седмица или ден]. * Допълване на (V%24) ястията от месо с бобови храни, зърнени храни или зеленчуци.   **Проверка:**  Оферентът трябва да представи планираното меню с алтернативите, които насърчават консумацията на варива, зеленчуци и плодове. Това трябва да бъде ясно посочено в съответствие с установените изисквания. | | |
| **ТС3. Предотвратяване на разхищението на храни и напитки** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  *Забележка: Възможно е оферентите да не бъдат тези, които определят или предлагат някои от най-добрите практики съгласно критерий ТС3, тъй като те могат да бъдат изискани от възлагащите . Например възлагащите органи могат да разрешават по-малко варианти на менюта, които да бъдат налични в началото и в края на извършваните услуги, което не позволява на оферентите да приемат тази мярка.*  Оферентът трябва да има писмени процедури, описващи най-добрите практики за предотвратяване на генерирането на хранителни отпадъци. Тези най-добри практики включват *[да бъде избрано]*:  — създаване на точна система за инвентаризация и поръчки, за да се избегне подаването на прекалено голям обем поръчки и развалянето на запасите  — изготвяне на опис на хранителните отпадъци: това означава проучване на всички процеси, за да се определят видовете отпадъци и източниците на генерирането им на място, включително течни хранителни отпадъци (напр. напитки)  — извършване на постоянни или периодични измервания на количествата хранителни отпадъци  — изпълняване на политика от типа „първи входящи — първи изходящи“ по отношение на съхранението на хранителни продукти и периодично проверяване на срока на годност  — директно използване на храна, чийто срок на годност изтича скоро (гъвкаво планиране на храненето)  — гарантиране, че храната се съхранява при подходящи условия  — избягване на прекомерното раздробяване на насипно месо, риба или цели зеленчуци или повторното използване на обрезките  — извършване на дългосрочен анализ на продаваните ястия с цел адаптиране на поръчките на храни (за работния ден, сезон и външни фактори като например празници или важни събития), както и анализ на използването на остатъци от храна или храна, чийто срок на годност изтича скоро  — разработване на стратегии за борба със свръхпроизводството на ястия (напр. замразяване)  — ефективно поръчване и съхранение: нетрайните продукти следва да се поръчват често, в необходимите количества  — съхраняване на нетрайни продукти при подходящи условия (напр. правилно настроени хладилни устройства)  — обучение на служителите за предотвратяване на загубите при приготвяне  — бързо охлаждане на храната, за да се избегне растеж на микроорганизми  — да не се приготвят ястия само за излагане (вместо това да се използват снимки)  — адаптиране на порциите и количествата спрямо клиентите или предоставяне на порции с повече от един размер  — избор на опаковки (като се вземат предвид аспекти като формат, защита, съхраняване, порции и т.н.), които свеждат до минимум генерирането на хранителни отпадъци  — използване на торби за храна за вкъщи и/или вътрешни практики за изхранване на персонала с непродадената храна, както и за подготовка на безопасното преразпределяне на хранителните излишъци, ако/когато това е приложимо  — да не се изисква цялата гама от варианти на менюто да бъде на разположение от началото до края на извършване на услугата  — повишаване на осведомеността на потребителите по отношение на хранителните отпадъци и причините за разхищаването на храна (напр. чрез използване на плакати)  — повишаване на приемането на мерките за устойчивост от страна на потребителите чрез комуникация  — въвеждане на система, която дава възможност на потребителите да дават отзиви за хранителните порции и за качеството на готовите ястия (напр. проучване на причините за изхвърлянето на ястия, като се използват формуляри за обратна връзка) и предприемане на подходящи действия впоследствие.  Оферентът трябва да съобщи на гостите основните части от политиката за предотвратяване на хранителните отпадъци.  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи доказателства под формата на стандартни оперативни процедури за закупуване, съхранение, готвене, планиране на менюта и сервиране. Доказателството трябва да бъде допълнено с описание на каналите, чрез които политиката за предотвратяване на хранителните отпадъци ще бъде съобщена на гостите. | | |
| **ТС 4. Други отпадъци: предотвратяване, сортиране и изхвърляне** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  **ТС 4.1. Предотвратяване на образуването на отпадъци**  Оферентът трябва да приложи план за намаляване на образуването на отпадъци в съответствие с йерархията на отпадъците от Рамкова директива за отпадъците 2008/98/ЕО . Планът трябва да включва най-малко:   * изготвяне на опис на отпадъците: това означава проучване на всички области и процеси, за да се установят видовете и източниците на генериране на отпадъци на място * намаляване на отпадъците при доставките на храни, напитки, продукти за еднократна употреба и консумативи *[да бъде избрано]*.Това означава: * поръчване на трайни продукти в насипно състояние, когато това е възможно и значимо от гледна точка на околната среда * избор на подходящи опаковки с цел намаляване на отпадъците от опаковки (формат, защита, съхранение, порции и др.) * избор на рециклируеми опаковки, когато това е възможно, при условие че опаковките гарантират безопасност и хигиена на храните. Рециклируемите опаковки включват компостируеми опаковки * връщане на опаковките за повторно използване, когато това е възможно. * намаляване на отпадъците в кетъринга *[да бъде избрано]* Това означава: * избягване на артикули с ненужна или прекомерна вторична опаковка в съответствие с нуждите на кетъринг услугата * поставяне на подправки и хранителни порции в контейнери за многократна употреба, когато съображенията за предотвратяване на хранителните отпадъци, хигиена на храните, безопасност на потребителите и общественото здраве позволяват тяхното използване * набелязване на възможности за повторно използване * връщане на опаковките за повторно използване, когато това е възможно и значимо от гледна точка на околната среда.   **Проверка**  Оферентът трябва да представи план за предотвратяване на образуването на отпадъци. Офертата трябва да съдържа списък на артикулите за еднократна и многократна употреба, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора. Оферентът трябва да предостави информация за материалите, от които са направени артикулите за еднократна употреба, като посочи конкретно дали артикулите са рециклируеми или компостируеми в съответствие с EN13432 | | |
| **ТС 4.2. Сортиране и изхвърляне на отпадъци**  *Забележка: този критерий се прилага само когато сортираните отпадъци се събират разделно.*  Оферентът трябва да приложи план за сортиране и изхвърляне на отпадъци, който е ограничен до наличните на местно равнище методи за третиране на потоците от отпадъци.  Ако отпадъците се събират от оторизиран събирач, оферентът трябва да извършва сортиране във фракциите, посочени от събирача (например общината). Когато събирането на отпадъци от оторизиран събирач позволява събирането на биологични отпадъци и/или събирането на мазнини, масла и греси (FOG), оферентът трябва да сортира биологичните отпадъци и отпадните FOG, произведени в кухнята и други съоръжения, използвани самостоятелно от персонала, и да ги изхвърля в оторизираната за целта система за събиране и рециклиране.  Ако не е въведена система за събиране на FOG, оферентът трябва поставя FOG в подходящи контейнери и да ги изхвърля с остатъчните отпадъци. FOG не трябва да се изхвърлят в канализационната система.  Ако отпадъците ще се преработват на място, оферентът трябва да предостави включените в плана за управление на потоците от отпадъци процедури за управление на отпадъците в съответствие с йерархията на отпадъците по член 4 от Рамкова директива 2008/98/ЕО относно отпадъците.  Преди измиване на оборудването, за първото почистване на мазна зона/оборудване трябва да се използват методи за сухо почистване.  Ако гостите сами сортират отпадъците, трябва да бъдат предоставени ясни инструкции за сортиране  **Проверка**  **ТС 4.2.** Оферентът трябва да представи описание на категориите потоци от отпадъци, които ще бъдат сортирани, както и процедурите за изхвърляне, които трябва да бъдат следвани при изпълнението на договора.  Ако гостите сами сортират отпадъците, трябва да бъдат предоставени примерни инструкции за сортиране | | |
| **ТС 5. Химически продукти и консумативи** | | |
| **ТС 5.1 Артикули за еднократна употреба**  Като цяло трябва да се използват артикули за многократна употреба[[25]](#footnote-26). Вж. изключенията в обяснителните бележки  Ако се използват артикули за еднократна употреба, те трябва да могат да се рециклират, като са направени от пластмаса, която може да бъде рециклирана, или от компостируем материал. За видовете употреба, които водят до замърсяване на артикулите с храни (например прибори и съдове за хранене), следва да се предпочитат компостируеми материали.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на артикулите за еднократна и многократна употреба, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи конкретно онези, които са артикули за еднократна употреба. | | **ТС 5.1 Артикули за еднократна употреба**  Трябва да се използват артикули за многократна употреба[[26]](#footnote-27). Изключения:  — съдове за храна за вкъщи и кетъринг за бързо хранене  — торби за боклук и ръкавици за почистване  — хартиени покривки за маса, които могат да бъдат бърсани и използвани за по-дълги периоди (покривки за маса за еднократна употреба, използвани само за едно хранене, не са разрешени)  — съдове за сервиране, предназначени за кетъринг за големи събития.  Всички артикули за еднократна употреба трябва да могат да се рециклират, като са направени от пластмаса, която може да бъде рециклирана, или от компостируем материал. За видовете употреба, които водят до замърсяване на артикулите с храни (например прибори и съдове за хранене), следва да се предпочитат компостируеми материали.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на артикулите за еднократна и многократна употреба, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи конкретно онези, които са артикули за еднократна употреба.  Оферентът трябва да предостави информация за материалите, от които са направени артикулите за еднократна употреба, като посочи конкретно дали артикулите са рециклируеми или компостируеми в съответствие с EN13432. |
|  | | **ТС 5.2. Химически продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване[[27]](#footnote-28)**  Всички продукти, използвани за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване, трябва да отговарят на изискванията на екомаркировката на ЕС за конкретния продукт или неин еквивалент.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на химическите продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи специално кои продукти отговарят на критерия. |
|  | | **ТС 5.3. Кухненски ролки и кухненски хартии**  Всички кухненски ролки и кухненски хартии трябва да отговарят на изискванията на екомаркировката на ЕС за конкретния продукт или неин еквивалент.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на хартиените продукти, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи специално кои продукти отговарят на критерия. |
| **ТС 6 Потребление на енергия и вода в кухнята** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  **ТС 6. Най-добри практики за свеждане до минимум на потреблението на енергия и вода**  Оферентът трябва да има писмени процедури, описващи най-добрите практики за използване на кухненско оборудване, за свеждане до минимум на потреблението на енергия и вода, включително процедури за *[да бъде избрано в зависимост от инфраструктурата на възлагащия орган]*:  *Общи бележки*  — Ако е осъществимо, кухните следва да се оборудват със собствени измервателни уреди за вода и електроенергия/газ  — Да не се допуска едновременно включване на всички електрически уреди, за да се избегне пикова електрическа мощност.  — Оборудването и осветлението в помещенията за клиенти трябва да се включват само по време на часовете, в които се обслужват клиенти.  *Фурни:*  — Да се включват само фурните, които са необходими за покриване на нуждите.  — Когато фурните не се използват в продължение на повече от 20 минути, те следва да се изключват.  — Да се използва резервният капацитет на фурните за извършване на други готварски дейности и за избягване на включването на друго оборудване, или за да може то да бъде изключено.  — Да се избягва използването на електрически фурни за съхранение на храна; вместо това да се използва добре изолиран затоплящ шкаф, а фурните да се изключат възможно най-скоро.  — Да се избягва честото отваряне на вратата на фурната по време на готвене.  *Готварски плотове:*  — Котлоните следва да се включват при нужда и да се изключват след употреба.  — Да не се допуска запалителният пламък да остане включен през нощта  — Когато е възможно, за предпочитане е да се използват отворени газови котлони вместо керамични плотове.  — Да се избягва продължително готвене на котлони; те следва да се използват интензивно за по-кратки периоди и да се изключват.  — Да се използва резервният капацитет на фурните за извършване на някои операции за котлон (например приготвяне на макаронени изделия).  Други готварски печки:  — Оборудването следва да се включва когато е необходимо; изключва се след употреба, напр. скари, фритюрници.  — Да се използват намалени настройки за намаляване на времето за загряване: скари, фритюрници.  — Да се използва резервният капацитет на фурните за извършване на някои операции за скара и фритюрник (печене, запичане, пържене).  *Абсорбатор*  — Когато абсорбаторът се контролира ръчно, трябва да се гарантира, че член на персонала носи отговорност за изключването му.  — Когато абсорбаторът е с таймер/централно контролиран, трябва да се гарантира, че настройките съответстват на работното време на кухнята.  — Когато работното време е променливо, следва да се въведат контролни мерки за промяна в часовете на работа на абсорбатора съгласно нуждите.  — Когато абсорбаторът/вентилаторът има регулатор за контрол на скоростта, следва да се определи и използва настройката, която осигурява подходящ въздушен поток. Да се използва намалена настройка в периоди с по-ниска  активност.  — Да се гарантира, че филтрите и вентилационните отвори се почистват редовно, за да се намали съпротивлението на системата.  *Съдомиялна машина*  — Да се гарантира, че съдомиялните машини се изключват винаги, когато това е възможно, за да се сведе до минимум потреблението на енергия в режим „в готовност“.  — При възможност поставките следва да са пълни, за да се сведе до минимум количеството енергия, използвано за измиването на една чиния.  — Да се използва студена вода за предварително изплакване, за да се сведе до минимум използването на гореща вода.  — Да се избягва ръчното изплакване на съдовете и приборите за хранене, като храната, останала в чиниите, се изхвърля в коша за биологични отпадъци.  *Хладилни уреди*  — Ефикасно използване — вратите да се отварят колкото може по-рядко.  — Поддръжка — Да се гарантира, че уплътненията се поддържат и че топлообменниците са почистени.  — Да се гарантира, че вентилацията на топлообменниците на хладилниците е достатъчна.  — Да не се поставят хладилни уреди в близост до източници на топлина.  — Използване на капацитета — уредите следва да се изведат от експлоатация, ако не се използват добре. Да се избере правилният капацитет за всеки уред, вместо да се закупуват множество по-малки уреди.  Най-добрите практики са насочени към персонала, работещ в кухнята (ите), в които се предоставя договорената кетъринг услуга.  **Проверка**  Оферентът трябва да предостави писмени процедури, описващи най-добрите практики за използване на кухненско оборудване. | | |
| **ТС.7 Транспортиране на храни** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  *Тези критерии се прилагат само когато доставката на храни е част от договорената услуга и автомобилният парк е под контрола на оферента. „Доставка на храна“ обхваща транспортирането на храни до и от кухнята и мястото, където се предоставя услугата, ако то се намира другаде.*  **ТС7.1. Намаляване на разхода на гориво**  Оферентът трябва да приложи план за намаляване на емисиите на парникови газове и замърсители на въздуха от превозните средства, използвани за услугата, като вземе предвид оптимизирането на маршрута, транспортирания товар, проблема „последна миля“ и, ако е икономически осъществимо, технологиите, изброени в критерии за възлагане КВ3.2, КВ3.3 и КВ3.4.  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи транспортния план за намаляване до минимум на емисиите на парникови газове и замърсители на въздуха и да осигури подписан ангажимент за покупка или лизинг на превозните средства в рамките на първите 6 месеца от договора.  **ТС7.2. Емисии на замърсители на въздуха**  Всички тежки превозни средства (ТПС), използвани при извършването на услугата, трябва да отговарят поне на стандарта Евро V[[28]](#footnote-29)  Всички леки търговски превозни средства (ЛТПС), използвани при извършването на услугата, трябва да отговарят най-малко на стандарта Евро 5[[29]](#footnote-30).  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи списъка на превозните средства от обслужващия парк и техните сертификати за съответствие. За превозни средства, които са постигнали посочения стандарт посредством техническа модернизация, мерките трябва да бъдат документирани и включени в тръжната оферта, като това трябва да бъде проверено от независима трета страна.  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на превозните средства в рамките на първите 6 месеца от договора. | | |
| **ТС8. Мерки и практики за управление по околна среда** | | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Оферентът трябва да има оперативни процедури за:  1. да наблюдава и записва поне два пъти годишно, за представителни седмици, следните показатели:   * Брой на приготвените ястия и общо количество (тегло) на всяка съставка, използвана при приготвянето на ястията (като прагът е над напр. 1 kg/седмица) * Консумация на зеленчуци, плодове и варива (грама зеленчуци, плодове и варива на ястие или грама месо и месни продукти на ястие) *(този показател не се изисква, ако количеството зеленчуци, плодове и варива на ястие или грамовете месо и месни продукти на ястие са определени в договора)* * Брой на проведените годишни часове за обучение на персонала относно въпросите на околната среда по видове служители (напр. вид длъжност и опит в дружеството) * Ако хранителните отпадъци се сортират, хранителните отпадъци (g/ястие) се измерват като: кухненски хранителни отпадъци, хранителни отпадъци при сервиране и хранителни отпадъци след хранене * Другите отпадъци (g/ястие) се сортират най-малко на: хартия/картон, стъкло, пластмаса, метал и остатъчни отпадъци[[30]](#footnote-31) * Потребление на енергия (kWh/ястие) * Потребление на вода (l/ястие) * В случай че услугата включва доставката на храна и автомобилният парк е под контрола на оферента, разходът на гориво на превозните средства, използвани за доставка на храни (l/km на ястие) * Удовлетвореността на клиентите от храната и предоставяните услуги (показател „търговец към клиент“) * Удовлетвореността на възлагащия орган от представянето на оферента (показател „търговец към търговец“)   2. да оптимизира[[31]](#footnote-32) показателите за околната среда, които се наблюдават и записват в точка 1. Процедурите трябва да отговарят поне на следните критерии:   * Обучение на персонала * Менюта от растителни продукти * Предотвратяване на хранителните отпадъци * Предотвратяване, сортиране и изхвърляне на други отпадъци * Потребление на енергия и вода в кухните * В случай че услугата включва доставката на храна и автомобилният парк е под контрола на оферента, транспортирането на храни.   Обслужващият персонал трябва да е запознат с оперативните процедури.  3. да направи оценка на прилагането на точки 1 и 2 чрез проследяване на всички промени в екологичните показатели и прилагането на процедурите.  4. в случай на отклонения, да приложи необходимите действия за коригиране на тези отклонения и при възможност, да ги предотврати в бъдеще.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави процедурата:  1. за наблюдение и записване на показателите, посочени в раздел 1), поне два пъти годишно  2. за гарантиране на изпълнението на оперативните процедури  3. за коригиране на установените отклонения в оценката и по възможност предотвратяването им в бъдеще.  Счита се, че системите за управление на околната среда, които са сертифицирани по ISO 14001 или са с регистрация по EMAS, и услугите, притежаващи екомаркировка от тип 1 съгласно стандарт EN ISO 14024, отговарят на изискванията, ако изпълняват следните цели в областта на околната среда: увеличаване на консумацията на зеленчуци, свеждане до минимум на хранителните отпадъци, другите отпадъци, потреблението на енергия и вода и, ако е приложимо, свеждане до минимум на разхода на гориво.  Оферентът трябва да покаже политика в областта на околната среда, която е ангажирана с постигането на тези цели, заедно със сертификата, издаден от сертифициращия орган. | | |

### Критерии за отпускане на финансиране

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КВ1. Химически продукти и консумативи** | |
| **КВ1.1. Химически продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване**  Точки следва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите X %[[32]](#footnote-33)от покупките на продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и почистване са изпълнили изискванията на екомаркировката на ЕС за конкретния продукт или неин еквивалент.  Допълнителни точки се присъждат на офертите, при които:  — почистващите препарати и сапуните за ръце се дозират прецизно чрез автоматични дозатори или дозиращи помпи  — са предприети и други действия за значително намаляване на потреблението на химически продукти, като например почистване с пара.  **Проверка:**  Вж. ТС 5.2.  Оферентът трябва да предостави информация за използваните дозиращи системи и тяхната поддръжка (ако е необходимо) по време на изпълнението на договора. | **КВ1.1. Химически продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване**  Допълнителни точки се присъждат на офертите, при които:  — почистващите препарати и сапуните за ръце се дозират прецизно чрез автоматични дозатори или дозиращи помпи  — са предприети и други действия за значително намаляване на потреблението на химически продукти, като например почистване с пара.  **Проверка:**  Вж. ТС 5.2.  Оферентът трябва да предостави информация за използваните дозиращи системи и тяхната поддръжка (ако е необходимо) по време на изпълнението на договора. |
| **КВ1.2. Кухненски ролки, кухненска хартия**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите Y %32кухненски ролки и кухненска хартия са изпълнили изискванията на екомаркировката на ЕС за конкретния продукт или неин еквивалент  Допълнителни точки се присъждат на оферти, в които кухнята е оборудвана с дозатори за хартиени кърпи или ролки за текстилни кърпи за подсушаване на ръце.  **Проверка**  Вж. ТС 5.3.  Оферентът трябва да предостави информация за дозаторите, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора. | **КВ1.2. Кухненски ролки, кухненска хартия**  Допълнителни точки се присъждат на оферти, в които кухнята е оборудвана с дозатори за хартиени кърпи или ролки за текстилни кърпи за подсушаване на ръце.  **Проверка:**  Вж. ТС 5.3.  Оферентът трябва да предостави информация за дозаторите, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора |
| **КВ2. Потребление на енергия и вода в кухните**[[33]](#footnote-34)  *Този критерий се прилага само когато фирмата за кетъринг отговаря за осигуряването на оборудването* | |
| **КВ2.1a. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от A %[[34]](#footnote-35)от електрическите шкафове и шкафовете за съхранение имат по-нисък индекс на енергийна ефективност (ИЕЕ), отколкото стойностите в таблицата по-долу:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Категория | **ИЕЕ** | Минимален енергиен клас | | Хладилна витрина | < 25 | A | | Хладилник за съхранение с 1 врата | < 25 | A | | Хладилник за съхранение с 2 врати | < 50 | C | | Фризерна витрина | < 35 | B | | Фризери за съхранение с 1 врата | < 50 | C | | Фризери за съхранение с 2 врати | < 50 | C | | Хладилници-фризери за съхранение | < 75 | D |   **КВ2.1б. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от C %34 от домакинските уреди имат по-нисък индекс на енергийна ефективност (ИЕЕ), отколкото стойностите в таблицата по-долу:   |  |  | | --- | --- | | Категория | ИЕЕ | | Фризери тип ракла за съхранение | < 22 | | Уреди за съхраняване на вино с една температурна зона | < 42 | | Уреди за съхраняване на вино с множество температурни зони | < 55 |   *Забележка: Регламент (ЕО) № 1060/2010 относно енергийното етикетиране на домашни хладилни уреди и хладилните агенти на оборудването в момента е в процес на преразглеждане (*[*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) *)*  **КВ2.1в. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от Е %[[35]](#footnote-36) от оборудването използва хладилни агенти с потенциал за глобално затопляне (ПГЗ) под 5.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на оборудването, което ще бъде използвано при изпълнението на договора, като посочи специално кои уреди отговарят на този критерий.  Оферентът трябва да предостави информация за индекса на енергийна ефективност (ИЕЕ) в съответствие с Регламент (ЕО) № 2015/1094 относно енергийното етикетиране на професионални хладилни шкафове за съхранение или Регламент (ЕО) № 1060/2010 относно енергийното етикетиране на домашни хладилни уреди и за хладилните агенти на оборудването36, или неговото последващо преразглеждане или изменение.  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. | **КВ2.1a. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от B %34 от електрическите шкафовете и шкафовете за съхранение имат индекс на енергийна ефективност (ИЕЕ), който е по-нисък от 25 (енергиен клас А)  **КВ2.1б. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от D %34 от домашните хладилни уреди имат индекс на енергийна ефективност (ИЕЕ), който е по-нисък от 22.  **КВ2.1в. Хладилни уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от F %34от оборудването използва хладилни агенти с потенциал за глобално затопляне (ПГЗ) под 3.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на оборудването, което ще бъде използвано при изпълнението на договора, като посочи специално кои уреди отговарят на този критерий.  Оферентът трябва да предостави информация за индекса на енергийна ефективност (ИЕЕ) в съответствие с Регламент (ЕО) № 2015/1094[[36]](#footnote-37) относно енергийното етикетиране на професионални хладилни шкафове за съхранение или Регламент (ЕО) № 1060/2010 относно енергийното етикетиране на домашни хладилни уреди и за хладилните агенти на оборудването,36 или неговото последващо преразглеждане или изменение.  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. |
|  | **КВ2.2 Готварски уреди**  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от G %35 от готварските уреди са оборудвани с:  — индукционни или газови котлони с оптимизирани горелки и контролирани от сензори за температурата  — топлоизолирано загряване на храна, или  — фурна с конвекция, комбинирана фурна или готварска тенджера под налягане.  — абсорбатор, оборудван с датчици, които реагират, когато той работи и задействат съответната част от абсорбатора, като се избягва експлоатацията на целия абсорбатор по едно и също време.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на оборудването, което ще бъде използвано при изпълнението на договора, като посочи специално кои уреди отговарят на този критерий.  Оферентът трябва да предостави информация за технологията на оборудването[[37]](#footnote-38).  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. |
|  | **КВ2.3. Професионални съдомиялни машини**  Точки ще бъдат присъждани пропорционално на офертите, при които повече от H %[[38]](#footnote-39) от съдомиялните машини са оборудвани със:  — системи за оползотворяване на топлинната енергия от изходящия въздух, оползотворяване на топлина от отпадъчни води или изсушени съдове  — двойна стена  — оптимизирани системи за филтриране: центробежни системи (циклонен филтър) или интегрирана система за предварително измиване  — изплакване на няколко зони.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на оборудването, което ще бъде използвано при изпълнението на договора, като посочи специално кои уреди отговарят на този критерий.  Оферентът трябва да предостави информация за технологията на оборудването37.  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора |
| ***КВ 3 Транспортиране на храни***  *Забележка: Тези критерии се прилагат само когато доставката на храни е част от договорената услуга и автомобилният парк е под контрола на оферента. „Доставка на храна“ обхваща транспортирането на храни до и от кухнята и мястото, където се предоставя услугата, ако то се намира другаде* | |
| **КВ.3.1 Емисии на замърсители на въздуха** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  Точки ще бъдат присъждани на оференти, предлагащи извършването на транспортни услуги с автомобилен парк, които се състоят изцяло от превозни средства от клас Евро 6/VI[[39]](#footnote-40)  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи списъка на превозните средства от обслужващия парк и техните сертификати за съответствие. За тези превозни средства, които са постигнали посочения по-горе стандарт след техническа актуализация, мерките трябва да бъдат документирани и включени в офертата, и това трябва да бъде проверено от независима трета страна. В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на превозните средства в рамките на първите 6 месеца от договора. | |
|  | **КВ.3.2. Емисии на парникови газове** |
|  | Точки ще бъдат присъждани на оференти, предлагащи извършването на транспортни услуги с автомобилен парк, които се състоят изцяло от:  — ЛТПС с <= 45 g CO2g/km (стойност при одобрение на типа)  — Хибридни превозни средства от производител на оригинално оборудване (ПОО) (т.е. нови, без следпродажбено преобразуване), работещи с природен газ и гориво, с коефициенти на заместване от поне 50 %, директно впръскване на природен газ с високо налягане, зареждащи се от електрическата мрежа хибриди, електрически или задвижвани с водород ТПС  — Електрически превозни средства от категория L.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави техническите спецификации на превозните средства, които ще се използват за предоставяне на услугата, когато е посочена стойност на емисиите на CO2 на километър при одобрение на типа  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на превозните средства в рамките на първите 6 месеца от договора |
|  | **КВ.3.3. Хладилни агенти** |
|  | Точки ще бъдат присъждани на оференти, предлагащи извършването на транспортни услуги с автомобилен парк, които се състоят изцяло от ТПС, използващи хладилни агенти с потенциал за глобално затопляне по-нисък от 150  **Проверка**  Оферентът трябва да предостави техническите спецификации на превозните средства, които ще се използват за предоставяне на услугата, когато е посочена стойността на потенциала за глобално затопляне на използвания в ТПС хладилен агент  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на превозните средства в рамките на първите 6 месеца от договора. |
|  | **КВ.3.4. Велосипеден транспорт** |
|  | *Забележка: В градовете, където топографията и градската инфраструктура са подходящи, както и за услуги, които се състоят от доставки на малки обеми храна, например услуги за заседания с малък брой участници.*  Точки ще се присъждат на оферти, предлагащи обслужващ парк, който включва велосипеди и ремаркета за велосипеди, които може да са с електрическо задвижване. Целта на велосипедите и ремаркетата за велосипеди ще бъде решаване на проблема „последна миля“, в съответствие с плана за намаляване на емисиите на парникови газове и замърсители на въздуха, определен в ТС7.1.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави техническите спецификации и серийните номера на велосипедите, които ще се използват за предоставяне на услугата.  В случай на нови придобивания оферентът трябва да предостави подписан ангажимент за покупка или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. |

### Клаузи за изпълнение на договора

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** | |
| **КИД1. Предоставяне на питейна вода с ниско въздействие** | | |
| *Забележка: Този критерий се прилага само за случаите, в които е възможно да се осигури или да се получи достъп до чешмяна питейна вода*  Изпълнителят трябва да доставя безплатна чешмяна вода за пиене в помещенията, в които се извършва кетъринг(като осигурява пряк достъп до чешмяна вода или като осигурява чешмяна вода в кани или по друг начин), и да осигурява чаши за пиене за многократна употреба.  Изпълнителят трябва да информира клиентите за предоставянето на чешмяна вода в помещенията.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | | |
| **КИД2.** **Закупуване на ново кухненско оборудване и превозни средства** | | |
| Ако кухненско оборудване или превозно средство от автопарка е сменено, новото трябва да помогне за поддържане или подобряване на състава и технологиите, както е предложено в офертата, за да се изпълнят критериите за възлагане КВ2 и КВ3.  В случай че за предоставяне на договорената услуга трябва да бъде закупено ново частично или цялостно кухненско оборудване, изпълнителят трябва да закупи оборудване, съответстващо на най-високия енергиен клас, наличен на пазара.  Изпълнителят трябва да представи на възлагащия орган доклад за закупуването на ново оборудване.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | | |
| **КИД3. Мерки и практики за управление по околна среда** | | |
| Изпълнителят трябва да документира и докладва по време на срока на договора:   * резултатите от мониторинга на показателите и * резултатите от оценката и коригиращите и превантивните действия, когато е приложимо, в съответствие с писмените процедури, предвидени за проверка на ТС8 „Мерки и практики за управление по околна среда“.   Тези доклади трябва да се предоставят на възлагащия орган за целите на проверката.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | | |
| **КИД4. Обучение на персонала** | | |
| В случай на новоназначени служители изпълнителят трябва да осигури обучение на персонала на място съгласно методическите описания, изброени в критериите за подбор (КП1).  За постоянен и временно нает персонал, чийто договор е за повече от една година, изпълнителят трябва да предостави актуализирано обучение на място съгласно методическите описания, изброени в критериите за подбор (КП1), поне веднъж годишно.  Изпълнителят трябва да докладва на възлагащия орган за осигуреното обучение.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | | |
| **Препоръчителни стойности** | |  |
| За постоянен персонал и временно нает персонал, чийто договор е за повече от една година, 16 часа годишно на място е препоръчителна стойност за продължителността на обучението, докато за други временно наети и краткосрочно наети служители тя трябва да бъде пропорционална на продължителността на договора. Продължителността на обучението може да бъде приспособена към потребностите и условията на офертите.  Персоналът, който отговаря за приготвянето на менютата и особено за веганските менюта, трябва да получи насоки за това как да ги приготвя, като същевременно спазва препоръчвания хранителен прием и намалява общото въздействие върху околната среда от страна на ястията. | | |
|  | | **КИД5. Преразпределяне на храни и напитки** |
|  | | *Забележка: Приложимо е на местата, където хигиенните правила го позволяват и когато хранителният излишък, който ще бъде дарен, представлява интерес за организациите за преразпределяне.*  Изпълнителят трябва да преразпредели храната като [*да бъде избрано*]:  — осъществи връзка с организациите, които събират хранителни продукти, които се даряват на организации за разпределяне на храна  — прилага процедурите за събиране на охладени и обработени хранителни продукти, които организацията създава с доставчиците на кетъринг услуги (ако е налице необходимото оборудване)  — наблюдава и поддържа хладилната верига от приготвените чрез термична обработка продукти до момента, в който те се събират от организацията[[40]](#footnote-41).  Изпълнителят трябва да води регистър за преразпределението на храните.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие.  Възлагащият орган се приканва да разгледа насоките на ЕС относно даряването на храни ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01)),](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01))) както и становището на ЕОБХ относно опасностите, свързани с даряването на храни ([нов подход за управление на безопасността на храните](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432)) |

### Обяснения

Възлагащият орган ще трябва да уточни избраните варианти и/или процента на покупката, който взема предвид пазарната ситуация (например наличие на продукти, отговарящи на критериите, изисквания брой вероятни доставчици и др.). Когато възлагащият орган се позовава на процент на покупки, той трябва да посочи как ще бъде изчислен процентът на покупките — по отношение на брой, тегло/обем или стойност, и за какъв период (например седмично, месечно, тримесечно и т.н.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ТС2. Менюта от растителни продукти** | |
| Възлагащият орган трябва да спазва препоръките относно хранителния прием за видовете клиенти, за които сключва договори за предоставяне на кетъринг услуги, и съответно да определи праговете.  Ако няма определени прагове (примери за абсолютни стойности не са предоставени, тъй като те зависят от общия прием, който ще бъде препоръчан за вида клиент):   * следва да има 1 ден на седмица с вегетарианско меню или меню от растителни продукти. * половината от ястията, предлагани ежедневно, следва да бъдат вегетариански или от растителни продукти[[41]](#footnote-42) * месните ястия следва да бъдат допълнени (40%) с бобови храни, зърнени храни или зеленчуци. | Възлагащият орган трябва да спазва препоръките относно хранителния прием за видовете клиенти, за които сключва договори за предоставяне на кетъринг услуги, и съответно да определи праговете.  Ако случаят не е такъв (примери за абсолютни стойности не са предоставени, тъй като те зависят от общия прием, който ще бъде препоръчан за вида клиент):   * следва да има 2 дни на седмица с вегетарианско меню или меню от растителни продукти. * повече от половината от ястията, предлагани ежедневно, следва да бъдат вегетариански или от растителни продукти41. * „ястието на деня“ следва да бъде вегетарианско ястие или ястие от растителни продукти. * месните ястия следва да бъдат допълнени (60%) с бобови храни, зърнени храни или зеленчуци. |
| **ТС 4.2. Сортиране и изхвърляне на отпадъци** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Ако отпадъците се събират от оторизиран събирач, оферентът трябва да ги сортира във фракциите или категориите, посочени от събирача (например общината). Трябва да се сортират най-малко 4 категории отпадъци: хартия/картон, стъкло, пластмаса, метал. Остатъчните отпадъци трябва също да бъдат сортирани, както и всички опасни за околната среда отпадъци.  Ако събирането от оторизиран събирач допуска повече категории потоци от отпадъци като порцелан, кутии за течности, метал, текстил, органични материали[[42]](#footnote-43), грес/готварско олио и запалими отпадъци, възлагащият орган може да изиска тези допълнителни категории да бъдат сортирани.  Когато е въведена система за събиране на FOG, оферентът трябва да разделя отпадъчните мазнини и масла и да ги изхвърля в оторизираните системи за събиране и рециклиране.  Категориите отпадъци следва да се определят в съответствие с европейските кодове за отпадъци.  Методите за сухо почистване включват изхвърляне на възможно най-голяма част от остатъците от съдовете в контейнер за хранителни отпадъци, като се използват гумени остъргващи лопатки и чистачки и хартиени кърпи за отстраняване на мазнини, масла и грес от кухненски прибори или работни зони, като се използват метли или прахосмукачки за почистване на разсипаните сухи съставки. | |
| **ТС 5.2 и КВ1.1. Химически продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина и рутинно почистване** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Могат да се направи изключение, ако органите имат специални изисквания към почистването. Може да бъде предоставено освобождаване от изискването, ако на пазара няма налични продукти с екомаркировка.  Възлагащите органи трябва да определят схеми за сертифициране, еквивалентни на екомаркировката на ЕС, които се основават на същите принципи. | |
| 50—100 % от обема на покупките на продукти за миене на ръка, миене в съдомиялна машина или рутинно почистване са получили екомаркировката на ЕС за конкретния продукт, или неин еквивалент. | |
| **ТС 5.1 Химически продукти и консумативи** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Възлагащите органи могат да разрешат артикули за еднократна употреба в следните случаи:  — съдове за храна за вкъщи и кетъринг за бързо хранене в случаите, когато обратната логистика (т.е. събирането) е изключително трудно или невъзможно поради естеството на събитието,  — торби за боклук и ръкавици за почистване  — хартиени покривки за маса, които могат да бъдат бърсани и използвани за по-дълги периоди (покривки за маса за еднократна употреба, използвани само за едно хранене, не са разрешени) | |
| **ТС 5.3 и КВ1.2. Кухненски ролки, кухненска хартия** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Може да бъде предоставено освобождаване от изискването, ако на пазара няма налични продукти с екомаркировка.  0—50 % от обема на покупките на кухненски ролки и кухненска хартия са получили екомаркировката на ЕС за конкретния продукт или неин еквивалент. | |
| **КВ2 Потребление на енергия и вода в кухните** | |
| Препоръка за увеличаване на процентите от малък към голям брой кухненски уреди от всеки вид   |  |  | | --- | --- | | Брой кухненски уреди от всеки вид | Минимален брой отговарящи на изискванията уреди | | 1 – 3 | 1 | | 4 – 6 | 2 | | 7 – 9 | 3 | | ≥ 10 | 50 % |   Например в кухня с 2 фурни и 3 хладилника, 1 от фурните и 1 от хладилниците трябва да отговарят на критериите, определени по-горе, за да им бъдат присъдени точките. | |
| **КВ2.1 Хладилни уреди** | |
| A = 0—50 % от електрическите шкафове (шкафовете за съхранение, работещи с изнесен кондензационен агрегат, не се разглеждат) и шкафовете за съхранение  C = 0—50 % от фризерите тип ракла за съхранение и уредите за съхранение на вино с една или множество температурни зони.  E = 100 % от оборудването, използващо хладилни агенти с потенциал за глобално затопляне (ПГЗ) под 5. | B = 0—50 % от електрическите шкафове (шкафовете за съхранение, работещи с изнесен кондензационен агрегат, не се разглеждат) и шкафовете за съхранение  D = 0—50 % от фризерите тип ракла за съхранение и уредите за съхранение на вино с една или множество температурни зони.  F = 100 % от оборудването, използващо хладилни агенти с потенциал за глобално затопляне (ПГЗ) под 3 |
|  | **КВ2.2. Готварски уреди** |
|  | G=51—100 % от готварските уреди са оборудвани с изброените технологии |
|  | **КВ2.3. Професионални съдомиялни машини** |
|  | H=51—100 % от съдомиялните машини са оборудвани с изброените технологии |
| **ТС8. Мерки и практики за управление по околна среда** | |
| (Еднакво за основните и пълните нива)  Представителна седмица означава седмица, в която нивото на (стопанска) дейност е приблизително средното за период от една година (седмица, в която има по-голям брой събития, по-голям брой официални празници или специални случаи, например Свети Валентин или Коледа, не е представителна)  Понятието „ястие“, ако не е определено от възлагащите органи, може да има различно значение в различните оферти. Поради това, ако се очаква предложените показатели да бъдат използвани за сравняване на офертите, възлагащите органи трябва ясно да определят показателите, които ще бъдат използвани. | |

|  |
| --- |
| **КИД2.** **Закупуване на ново кухненско оборудване** |
| Критериите за възлагане КВ2 отразяват най-добрите технологии от гледна точка на енергийната ефективност, налични на пазара към момента на публикуване на критериите на ЕС за ЕОП, и могат да се използват като насоки за определяне на най-високия енергиен клас, изискван за закупуването на ново кухненско оборудване по време на срока на договора. |

## Автомати за продажба на храни и напитки

### Технически спецификации

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **ТС1. Биологични хранителни продукти** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  *Вариант А (по-лесен за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Следните храни и напитки, които трябва да бъдат доставени в автомата за продажба на храни и напитки, трябва да отговарят на стандартите за биологични продукти [*да се добави списък на хранителните продукти и напитките от възлагащия орган, вж. също обяснителните бележки*]  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че всички изброени по-горе храни и напитки, които ще бъдат доставени по време на изпълнението на договора, ще са в съответствие с Регламент (ЕО) № 2018/848 или с неговите последващи изменения[[43]](#footnote-44). Освен това оферентът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира, че посочените по-горе продукти могат да бъдат набавени по време на изпълнението на договора от биологични източници (например като посочи доставчиците на различните продукти).  *Вариант Б (по-труден за проверяване по време на изпълнението на договора)*  Поне X %[[44]](#footnote-45) от хранителните продукти и/или напитките, които трябва да бъдат доставени в автомата, трябва да отговарят на стандартите за биологични продукти.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименование и количество) за хранителните продукти и/или напитките, които ще бъдат доставени в автомата при изпълнението на договора, като посочи специално продуктите, които отговарят на изискванията за биологично производство. | |
| **ТС2. По-екологосъобразни растителни мазнини** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  ТС 2,1. Ако са закупени предварително опаковани хранителни продукти и/или напитки, съдържащи растително масло или неговите производни, най-малко X %44 от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти, съдържащи растителни масла, трябва да са произведени от култури, които отговарят на екологичните критерии по отношение на почвите, биологичното разнообразие, промените в земеползването и запасите от органичен въглерод, като спазват изискванията на схема за сертифициране,[[45]](#footnote-46) която обхваща тези въпроси, съгласно член 93 от Регламент (ЕС) № 1306/2013 или други равностойни средства.  **Проверка:**  Оферентът трябва да представи декларация, че най-малко X %44 от всички доставяни от него хранителни продукти, съдържащи растителни масла (като брой/артикули предварително пакетирани хранителни продукти), отговарят на посоченото по-горе изискване. Оферентът трябва да включи описание на мерките, които ще бъдат предприети за гарантиране на спазването на изискванията (например източници на доставка, които биха могли да бъдат използвани). | |
| **ТС3. Интелигентни устройства за регулиране** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  *Този критерий обхваща следните видове автомати за продажба на храни и напитки, при условие че те не съдържат нетрайни храни:*   1. *Хладилни автомати с непрозрачен преден панел за кутии и бутилки, в които продуктите се държат едни върху други* 2. *Хладилни автомати със стъклен преден панел за кутии и бутилки, сладкарски изделия и закуски* 3. *Хладилни автомати със стъклен преден панел, работещи на различни температури* 4. *Автомати за студени напитки*   *Нетрайните храни се определят като храни и напитки, подлежащи на разваляне или разпадане, които трябва да се съхраняват в хладилна среда, за да се забави процесът на разваляне и загуба на качество (Кодекс алиментариус).*  Оферентът трябва да осигури автомати за продажба на храни и напитки, оборудвани с вградени интелигентни устройства за регулиране, наричани също така системи или устройства за управление на енергията. Тези автомати са програмирани да работят по време на работното време на мястото, където се намират, и преминават в икономичен режим или в режим с минимално потребление на енергия за храните и напитките в извънработно време.  **Проверка**  Когато е посочено, че изискването е спазено, оферентът трябва да предостави техническите спецификации на автомата за храни и напитки, който ще се използва за услугата. | |
| **ТС4. Чаши за многократна употреба** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  *Забележка: Този критерий обхваща автоматите за топли и/или студени напитки. Това изискване се прилага само когато е целесъобразно по съображения, свързани с хигиената на храните, безопасността на потребителите и общественото здраве; при тези условия оферентите трябва да бъдат изключени от отговорността, ако предоставената напитка е замърсена от повторно използваната чаша.*  Оферентът трябва да осигури автомати за неопаковани предварително топли и/или студени напитки, които дават възможност за използване на чаши за многократна употреба (например порцеланови чаши, стъклени чаши), вместо чаши за еднократна употреба. Ако използването на чаши за еднократна употреба не може да бъде избегнато поради съображения, свързани с хигиената на храните, безопасността на потребителите и общественото здраве (вж. бележката по-горе), те трябва да могат да се рециклират, като са направени от пластмаса, която може да бъде рециклирана, или от компостируем материал.  **Проверка**  Когато е посочено, че изискването е спазено, оферентът трябва да предостави техническите спецификации на автомата за храни и напитки, който ще се използва за предоставянето на услугата. | |

### Критерии за отпускане на финансиране

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КВ1. Допълнителни биологични хранителни продукти** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  *Вариант А*  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, които надвишават списъка на хранителните продукти и напитките, които ще се продават от автомата *[изброени във вариант А от ТС1]* и които отговарят на стандартите за биологични продукти.  **Проверка:**  Вж. ТС1 по-горе. Вариант А  *Вариант Б*  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от необходимите X %[[46]](#footnote-47) от хранителните продукти и напитките, които ще се продават от автомата, са били произведени в съответствие с Регламент (ЕО) № 2018/848[[47]](#footnote-48).  **Проверка:**  Вж. по-горе вариант Б от ТС1 | |
| **КВ2. Продукти за справедлива и етична търговия** | |
| *Вариант А*  Точки трябва да се присъждат пропорционално на офертите, в които следните храни и напитки [*да се добави списък на хранителните продукти и напитките от възлагащия орган, вж. също обяснителните бележки]*, които се продават в автоматите, са произведени и продавани в съответствие с изискванията на схема за сертифициране на справедлива и етична търговия. Това е схема, която изисква минималното сертифицирано съдържание да е 90 % и която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове. Схемата разглежда международните стандарти за справедлива и етична търговия, включително условията на труд за производство в съответствие с основните конвенции на МОТ19, устойчивата търговия и ценообразуването20.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списъка на продуктите, които ще бъдат доставени в автоматите за храни и напитки при изпълнението на договора и които отговарят на критерия.  *Вариант Б*  Точки трябва да бъдат присъждани пропорционално на офертите, в които повече от X[[48]](#footnote-49) от общия брой на всеки от следните продукти: [*да се добави списък на хранителните продукти и напитките от възлагащия орган, вж. също обяснителните бележки]* са произведени и търгувани в съответствие с изискванията на схема за сертифициране на справедлива и етична търговия. Това е схема, която изисква минималното сертифицирано съдържание да е 90 % и която е създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове. Схемата разглежда международните стандарти за справедлива търговия, включително условията на труд за производство в съответствие с основните конвенции на МОТ19, устойчивата търговия и ценообразуването20.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави данни (наименование и количество) за всички продукти, които ще бъдат доставени в автоматите за храни и напитки при изпълнението на договора, като посочи специално продуктите, които отговарят на критерия. | |
| **КВ3. Годишна консумация на енергия** | |
| (еднакво за основните и пълните нива)  *Този критерий обхваща следните видове автомати за храни и напитки:*   1. *Хладилни автомати с непрозрачен преден панел за кутии и бутилки, в които продуктите се държат едни върху други* 2. *Хладилни автомати със стъклен преден панел за кутии и бутилки, сладкарски изделия и закуски* 3. *Хладилни автомати със стъклен преден панел, изцяло предназначени за нетрайни храни* 4. *Хладилни автомати със стъклен преден панел, работещи на различни температури* 5. *Автомати за топли и/или студени напитки.*   *В поканата за участие в тръжната процедура се посочва видът на автомата за храни и напитки, който трябва да бъде доставен, и неговият обем. Този критерий за възлагане трябва да се използва само за сравняване на автомати за храни и напитки от един и същ вид и с един и същи обем.*  Точки ще се присъждат на оферти за автомати за продажба на храни и напитки обратно пропорционално на годишното потребление на енергия на автоматите.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък с автоматите за храни и напитки, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора. Оферентът трябва също така да предостави техническите спецификации на тези автомати за продажба на храни и напитки, заедно с копия от протоколите от изпитване съгласно EN 50597 за автомати за продажба на храни и напитки от 1 до 4, и в съответствие с част Б на Протокола за измерване на енергия, изготвен от Европейската вендинг асоциация, за автомати за топли и/или студени напитки. | |
|  | **КВ4. Потенциал за глобално затопляне (ПГЗ) на хладилните агенти**  *Този критерий обхваща следните автомати за храни и напитки:*   1. *Хладилни автомати с непрозрачен преден панел за кутии и бутилки, в които продуктите се държат едни върху други* 2. *Хладилни автомати със стъклен преден панел за кутии и бутилки, сладкарски изделия и закуски* 3. *Хладилни автомати със стъклен преден панел, изцяло предназначени за нетрайни храни* 4. *Хладилни автомати със стъклен преден панел, работещи на различни температури.*   *В поканата за участие в тръжната процедура се посочва видът на автомата за храни и напитки, който ще бъде закупен. Този критерий за възлагане трябва да се използва само за сравняване на автомати за храни и напитки от един и същ вид.*  На офертите ще се присъждат точки пропорционално на броя хладилни автомати за продажба на храни и напитки, използващи хладилни агенти с ПГЗ по-нисък от 150.  **Проверка:**  Оферентът трябва да предостави списък на автоматите за продажба на храни и напитки, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи специално кои автомати отговарят на този критерий.  Когато е посочена стойността на потенциала за глобално затопляне на хладилния агент, оферентът трябва да предостави копия на техническите спецификации. |

### Клаузи за изпълнение на договора

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |
| **КИД1. Закупуване на нови автомати за продажба на храни и напитки** | |
| Ако за предоставяне на договорената услуга трябва да бъдат закупени нови частични или цели автомати за храни и напитки, изпълнителят трябва да закупи оборудване, което отговаря на изискванията, определени в техническата спецификация ТС3.  Изпълнителят трябва да представи на възлагащия орган доклад за закупуването на нови автомати за продажба на храни и напитки.  Възлагащият орган може да определи правила за налагане на санкции в случай на несъответствие. | |

### Обяснителни бележки

Възлагащият орган ще трябва да уточни избраните варианти и/или процента на покупките, като взема предвид пазарната ситуация (например наличие на продукти, отговарящи на критериите, изисквания брой вероятни доставчици и др.). Когато възлагащият орган се позовава на процент на покупки, той трябва да посочи как ще бъде изчислен процентът — по отношение на брой, тегло/обем или стойност, и за какъв период (например седмичен, месечен, тримесечен и т.н.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Основни критерии** | **Пълни критерии** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ТС1. Биологични хранителни продукти** | |
| *Вариант А*  Списък на артикули: неопаковани пресни плодове (например банани, портокали), опаковани плодове, бисквити и хлебни изделия, мляко и млечни продукти.  *Вариант Б*  До 20 % от хранителните продукти и/или напитките, които се доставят в автоматите. | *Вариант А*  Списък на артикули: неопаковани пресни плодове (например банани, портокали), опаковани плодове, бисквити и хлебни изделия, мляко и млечни продукти.  *Вариант Б*  > 20 % от хранителните продукти и/или напитките, които се доставят в автоматите. |
| **КВ2. Продукти за справедлива и етична търговия** | |
| *Вариант А*  Списък на артикулите, който може да включва: Банани, кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, опаковани плодове, сок от екзотични плодове и др.  *Вариант Б*  X=10—30 % от всички покупки на всеки продукт: кафе, чай, шоколад (какао), захар и банани.  Списъкът на продуктите може да включва: кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, опаковани плодове, сок от екзотични плодове и др. | *Вариант А*  Списък на артикулите, който може да включва: Банани, кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, опаковани плодове, сок от екзотични плодове и др.  *Вариант Б*  X=30—70 % от всички покупки на всеки продукт: кафе, чай, шоколад (какао), захар и банани.  Списъкът на продуктите може да включва: кафе, чай, шоколад (какао), захар, банани, опаковани плодове, сок от екзотични плодове и др. |
| **ТС2. Екологосъобразни зеленчуци** | |
| Възлагащите органи ще посочат кои растителни масла имат отношение към конкретната оферта и трябва да изпълнят тази техническа спецификация  X=10—30 % от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти | Възлагащите органи ще посочат кои растителни масла имат отношение към конкретната оферта и трябва да изпълнят тази техническа спецификация  X=30—50 % от бройките/артикулите предварително пакетирани хранителни продукти |

# Определяне на разходите в рамките на целия жизнен цикъл

Един от най-важните аспекти, който следва да се вземе предвид при разработването на критерии за екологосъобразни обществени поръчки, е анализът на разходите във връзка с жизнения цикъл на продуктите или услугите с най-добри екологични показатели спрямо средното за пазара. Съображенията, свързани с ограничаване на разходите (от гледната точка на жизнения цикъл), са много важни в публичната сфера, тъй като това спомага за оправдаване на публичните разходи. Държавите членки следва да бъдат насърчени да правят избори в дългосрочен план, които си струват.

Препоръчително е да се използва продукт с перспектива през целия му жизнен цикъл и да се приложи подход за разходи във връзка с жизнения цикъл (LLC), за да може обществените възложители да изберат продукти и услуги, които ще са най-разходно ефективни. LCC разглежда целия жизнен цикъл на даден продукт или услуга — от производството до изхвърлянето или от началото до края. В зависимост от перспективата, възприета от LCC, разходите на различните етапи могат да бъдат изчислени с повече или по-малко подробности. В случай на кухненско оборудване и транспортни средства, етапът на използване от жизнения цикъл е от значение за възложителите на обществени поръчки, тъй като ще възникнат допълнителни разходи.

Поръчки в сферата на храните и кетъринга се възлагат от редица органи от обществения сектор. Възлагат се поръчки за много видове храни и напитки и се сключват договори за широка гама кетъринг услуги. Въпреки това, при повечето покупки на храни и напитки и от гледна точка на покупката, разходите обикновено попадат в следните категории:

* разходи за закупуване или разходи за суровини: това са разходите за закупуване на артикулите, които са били включени в инвентара, независимо дали са продадени през годината или не.
* разходи за доставка: това е паричната [сума,](https://en.wikipedia.org/wiki/Money) от която [предприятието](https://en.wikipedia.org/wiki/Company) има нужда, за да [произведе](https://en.wikipedia.org/wiki/Manufacture) и достави даден [продукт](https://en.wikipedia.org/wiki/Product_(business)).
* инвентарни разходи и разходи за съхранение: това са разходите за съхранението и поддържането на инвентар за определен период от време.
* разходи в края на жизнения цикъл: това са разходите за третиране на генерираните отпадъци.

Диапазонът на разходите за кетъринг услугите е дори по-широк, като се има предвид, че има повече категории, в които разходите за кетъринг услуги могат да попаднат. Някои примери са:

* разходи за закупуване на суровини (закупуване на храни) и други покупки (например консумативи, химикали, други продукти): вж. по-горе.
* инвентарни разходи и разходи за съхранение: вж. по-горе.
* разходи за труд: това са общите разходи, направени от работодателите за наемане на работници.
* разходи за комунални услуги: това са [разходите](http://www.businessdictionary.com/definition/cost.html) за [използване](http://www.businessdictionary.com/definition/usage.html) на комунални услуги като осветление, вода и отопление.
* разходи за поддръжка и застраховане (разходите за застраховане не са задължителни).
* данъци.
* финансови разходи: това са разходите и лихвите, както и други такси за получаване на заем за изграждане или покупка на активи (тези разходи не са задължителни).
* разходи в края на жизнения цикъл: това са разходите за третиране на генерираните отпадъци.

Разходите, посочени по-горе, също съдържат екологични разходи, които обикновено се проучват в категорията *„външни екологични ефекти“*. Те обаче не бяха включени в анализа.

Следва да се подчертае, че в този контекст при оценяването на общите разходи не е достатъчно да се разгледа само покупната цена на хранителните продукти или крайната цена на кетъринг услугите. В контекста на проведеното проучване беше установено, че фактори като биологичното производство, сертифицираните хранителни продукти, по-доброто управление на отпадъците или по-енергийноефективното кухненско оборудване са оказали голямо въздействие върху разходите във връзка с жизнен цикъл. Следва да се отбележи обаче, че по-ниското потребление или общото намаление на месните продукти и свеждането до минимум или общото намаляване на хранителните отпадъци са основните фактори за разходите във връзка с жизнения цикъл на кетъринг услугите. За повече подробности относно моделирането на разходите и заключенията, моля, вижте придружаващия технически доклад.

Въпреки че качеството на и разходите за възложените кетъринг услуги са били доминиращи при определянето на разходите за целия жизнен цикъл, от съществено значение е да се вземат предвид съоръженията, в които ще се предоставят кетъринг услугите. Например по-доброто кухненско оборудване или възможността за въвеждане на коригиращи мерки могат значително да намалят общото въздействие върху околната среда и да бъдат разглеждани като икономически ефективни мерки. Висококвалифицираните фирми за кетъринг следва да са в състояние да постигнат обявените характеристики и качество на кетъринга, докато по-малко квалифицираните фирми за кетъринг могат да бъдат по-малко ефективни при използването на ресурсите. Следователно спестяването на разходи за труд може да не доведе до спестяване на разходи във връзка с жизнения цикъл.

1. Съгласно член 61 от Регламент (ЕО) № 2018/848 посоченият регламент се прилага от 1 януари 2021 г. Съгласно член 60 продуктите, произведени в съответствие с Регламент (ЕО) № 834/2007 преди 1 януари 2021 г., могат да бъдат пускани на пазара след тази дата до изчерпване на наличните количества. [↑](#footnote-ref-2)
2. X е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-3)
3. Необходимо е да се направи позоваване на конкретен списък. Като отправна точка могат да се използват следните списъци: Например списъкът *„риба, която трябва да се избягва“* на Дружеството за опазване на морската  
   среда (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), ръководствата на Световния фонд за дивата природа (WWF) за морски храни, получени по устойчив начин, IUCN, Seahweb Europe, CITES, ФАО, NOAA, програмата *„*Seafood Watch*“* на Аквариума в залива Монтерей, Greenpeace, както и националните справочници за морски храни. [↑](#footnote-ref-4)
4. Тази информация обикновено може да бъде получена чрез уебсайтовете на тези организации, например: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/ [↑](#footnote-ref-5)
5. Y е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-6)
6. Тази информация обикновено може да бъде получена чрез уебсайтовете на тези организации, например: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/ [↑](#footnote-ref-7)
7. Това е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-8)
8. Към момента на изготвяне на настоящия документ се счита, че схемите, като например Съветът за стопанисване на аквакултурите (ASC) или Globalgap за хранителни продукти от аквакултури, осигуряват достатъчна степен на увереност. Други схеми на национално равнище могат да се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените по-горе екологични принципи. [↑](#footnote-ref-9)
9. Това е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-10)
10. Схеми, създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, включително НПО, промишлеността и правителството, като например схемата „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ — RSPO, Групата за иновации в областта на палмовото масло — POIG, схемата „Round Table on Responsible Soy“ — RTRS, „Протоколът за гарантиране на устойчивост на соя” — SSAP или Pro-Terra, могат да демонстрират спазването на критерия, при условие че обхващат посочените екологични принципи. Други схеми, включително на национално равнище, се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените екологични принципи. [↑](#footnote-ref-11)
11. Това е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-12)
12. Съгласно член 61 от Регламент (ЕО) № 2018/848 настоящият регламент се прилага от 1 януари 2021 г. Съгласно член 60 продуктите, произведени в съответствие с Регламент (ЕО) № 834/2007 преди 1 януари 2021 г., могат да бъдат пускани на пазара след тази дата до изчерпване на наличните количества. [↑](#footnote-ref-13)
13. Това е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-14)
14. Тази информация обикновено може да бъде получена чрез уебсайтовете на тези организации, например: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/ [↑](#footnote-ref-15)
15. Към момента на изготвяне на настоящия документ се счита, че схемите, като например Съветът за стопанисване на аквакултурите (ASC) или Globalgap за хранителни продукти от аквакултури, осигуряват достатъчна степен на увереност. Други схеми на национално равнище могат да се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените по-горе екологични принципи. [↑](#footnote-ref-16)
16. Това е прагът, който следва да бъде определен от възлагащия орган за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-17)
17. Към момента на изготвяне на настоящия документ се счита, че схемите, като например Съветът за стопанисване на аквакултурите (ASC) или Globalgap за хранителни продукти от аквакултури, осигуряват достатъчна степен на увереност. Други схеми на национално равнище могат да се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените по-горе екологични принципи. [↑](#footnote-ref-18)
18. Счита се, че продуктите, които са сертифицирани от трети страни чрез общоприети и признати стандарти, като например Label Rouge, Globalgap с допълнението за хуманно отношение към животните и RSPCA Assured, спазват изискванията, при условие че те обхващат посочените по-горе екологични принципи. [↑](#footnote-ref-19)
19. Изискванията на основните 8 конвенции на МОТ са изрично формулирани в организационни документи: № 29 — относно принудителния труд (1930 г.), № 87 — за свободата на сдружаване и закрила на правото на организиране (1948 г,), № 98 — за правото на организиране и на колективно договаряне (1949 г.), № 105 — относно премахването на принудителния труд (1959 г.), № 138 — относно минималната възраст (1973 г.), № 182 — относно най-тежките форми на детския труд (1999 г.), № 100 — за равенството в заплащането (1951 г,) и № 111 — относно дискриминацията (1958 г.). [↑](#footnote-ref-20)
20. Не е нужно схемите, за които се счита, че отговарят на изискванията на този критерий, да бъдат част от движението за справедлива търговия. Схемите като Fairtrade®, UTZ, Bonsucro и др., могат да демонстрират, че отговарят на критерия, при условие че те обхващат посочените по-горе принципи. Други схеми на национално равнище могат да се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените по-горе принципи. [↑](#footnote-ref-21)
21. Вж. по-специално Анализа на пазара — Биологични хранителни продукти [„Market analysis — Organic food products“], стр. 71—73 (http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food\_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services\_Preliminary%20report.pdf). [↑](#footnote-ref-22)
22. Този списък не е нито изчерпателен, нито подробен. Хранителните продукти и напитките, предложени в пълния списък, или други продукти, които не са посочени в тези списъци, също могат да бъдат включени в основния списък (или в пълния списък), ако възложителят сметне, че той е подходящ. Информация и статистически данни относно биологичните хранителни продукти могат да бъдат намерени на специалните уебстраници на Евростат (<http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics>) и IFOAM EU Group (http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe). [↑](#footnote-ref-23)
23. Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (OB L 343, 14.12.2012 г., стр. 1—29). [↑](#footnote-ref-24)
24. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-25)
25. Артикулите за еднократна употреба включват прибори за хранене, като например чинии, чаши, прибори за хранене, покривки за маса, салфетки и т.н., както и други артикули, като ръкавици, торби за боклук и др. [↑](#footnote-ref-26)
26. Артикулите за еднократна употреба включват прибори за хранене, като например чинии, чаши, прибори за хранене, покривки за маса, салфетки и т.н., както и други артикули, като ръкавици, торби за боклук и др. [↑](#footnote-ref-27)
27. „Рутинно“ означава редовни дейности, които се извършват поне веднъж месечно. Счита се, че всяка дейност по почистване (с изключение на почистването на прозорци), която се извършва по-рядко от веднъж месечно, е извън обхвата на настоящия проект. [↑](#footnote-ref-28)
28. Директива 2005/55/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 28 септември 2005 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно мерките, които трябва да се предприемат срещу емисиите на газообразни и механични замърсители от дизелови двигатели, използвани в превозните средства и емисиите на газообразни замърсители от бензинови двигатели, зареждани с гориво от природен газ или втечнен нефтен газ, използвани в превозните средства [↑](#footnote-ref-29)
29. Регламент (ЕО) № 715/2007 на Европейския парламент и на Съвета от 20 юни 2007 г. за типово одобрение на моторни превозни средства по отношение на емисиите от леки превозни средства за превоз на пътници и товари (Евро 5 и Евро 6) и за достъпа до информация за ремонт и техническо обслужване на превозни средства [↑](#footnote-ref-30)
30. Категориите отпадъци следва да се определят в съответствие с европейските кодове за отпадъци. [↑](#footnote-ref-31)
31. Което означава да ги подобри или запази на минималното постижимо равнище. [↑](#footnote-ref-32)
32. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-33)
33. Тези критерии не засягат ситуации, в които публичните органи са задължени да закупуват само продукти или услуги с високи показатели на енергийна ефективност в съответствие с член 6 от Директива 2012/27/ЕС относно енергийната ефективност [↑](#footnote-ref-34)
34. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-35)
35. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-36)
36. Енергиен етикет на уредите, протоколи от изпитвания или други технически документи и, ако е приложимо, подписан ангажимент за закупуване или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. [↑](#footnote-ref-37)
37. Техническа спецификация или техническа документация на оборудването и, ако е приложимо, подписан ангажимент за закупуване или лизинг на оборудването в рамките на първите 6 месеца от договора. [↑](#footnote-ref-38)
38. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-39)
39. Регламент (ЕО) № 715/2007 на Европейския парламент и на Съвета от 20 юни 2007 г. за типово одобрение на моторни превозни средства по отношение на емисиите от леки превозни средства за превоз на пътници и товари (Евро 5 и Евро 6) и за достъпа до информация за ремонт и техническо обслужване на превозни средства и Регламент (ЕО) № 595/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 18 юни 2009 г. за одобрението на типа на моторни превозни средства и двигатели по отношение на емисиите от тежки превозни средства (Евро VI) и за достъпа до информация за ремонта и техническото обслужване на превозните средства и за изменение на Регламент (ЕО) № 715/2007 и Директива 2007/46/ЕО и за отмяна на директиви 80/1269/ЕИО, 2005/55/ЕО и 2005/78/ЕО [↑](#footnote-ref-40)
40. Възложителят може да определи температурата, която трябва да се поддържа, за да се гарантира, че хладилната верига за приготвени чрез термична обработка продукти е в съответствие с местните специфики. [↑](#footnote-ref-41)
41. Точният брой или процентът на вегетарианските ястия или ястията от растителни продукти, предлагани ежедневно, се определя от възлагащия орган. [↑](#footnote-ref-42)
42. Органичните материали включват тези фракции, описани като биологични отпадъци в член 3, параграф 4 от Рамковата директива 2008/98/ЕО относно отпадъците. Моля, обърнете внимание, че разделното събиране на тази фракция ще бъде задължително от 2023 г. (член 22, параграф 2) [↑](#footnote-ref-43)
43. Съгласно член 61 от Регламент (ЕО) № 2018/848 настоящият регламент се прилага от 1 януари 2021 г. Съгласно член 60 продуктите, произведени в съответствие с Регламент (ЕО) № 834/2007 преди 1 януари 2021 г., могат да бъдат пускани на пазара след тази дата до изчерпване на наличните количества. [↑](#footnote-ref-44)
44. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-45)
45. Схеми, създадена въз основата на организации с няколко заинтересовани страни, които имат множество членове, включително НПО, промишлеността и правителството, като например схемата „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ — RSPO, Групата за иновации в областта на палмовото масло — POIG, схемата „Round Table on Responsible Soy“ — RTRS, „Протоколът за гарантиране на устойчивост на соя” — SSAP или Pro-Terra, могат да демонстрират спазването на критерия, при условие че обхващат посочените екологични принципи. Други схеми, включително на национално равнище, се считат за еквивалентни, ако отговарят на посочените екологични принципи. [↑](#footnote-ref-46)
46. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-47)
47. Съгласно член 61 от Регламент (ЕО) № 2018/848 настоящият регламент се прилага от 1 януари 2021 г. Съгласно член 60 продуктите, произведени в съответствие с Регламент (ЕО) № 834/2007 преди 1 януари 2021 г., могат да бъдат пускани на пазара след тази дата до изчерпване на наличните количества. [↑](#footnote-ref-48)
48. Това е прагът, който следва да бъде определен от възложителя за пълните и основните нива (технически спецификации и критерии за възлагане). Препоръки за стойността му са представени в обяснителните бележки по-долу. [↑](#footnote-ref-49)