**Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání pro zajištění stravovací služby**

Podtitul: Environmentálně a sociálně odpovědné veřejné zadávání

Minimální standardy OVZ:

1. Minimální standardy OVZ pro potraviny pořizované v rámci stravovací služby

1. Podíl potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)
2. Sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
3. Výrobky ze spravedlivého a etického obchodu (Fairtrade)
4. Podmínky chovu hospodářských zvířat (animal welfare)
5. Častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin
6. Opatření ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů
7. Poskytování kohoutkové pitné vody zdarma

*Definice udržitelného stravování: „Jako udržitelné stravování můžeme označit formy stravování mající nízkou environmentální zátěž, které přispívají k potravinové a výživové bezpečnosti a zdravému životu generací přítomných i budoucích. Udržitelné stravování vychází z optimálního využití přírodních a lidských zdrojů, přičemž respektuje a pomáhá ochraňovat biodiverzitu a přírodní ekosystémy, je kulturně přijatelné, přístupné, ekonomicky spravedlivé a dostupné a nutričně vyhovující, bezpečné a zdravé“ (FAO 2010).*

**1. Minimální standardy OVZ pro potraviny pořizované v rámci stravovací služby**

**Při zajištění stravy v rámci stravovací služby jsou dodrženy všechny Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin, tedy:**

**1) podíl potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**

**2) podíl sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor**

**3) káva a kakao ze spravedlivého a etického obchodu (Fairtrade)**

**4) vyloučení vajec nosnic v klecích.**

**Ověření v zadávacím řízení**: viz Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

**Ověření v průběhu plnění**: v obecné rovině viz Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin; ve smlouvě je třeba si vyhradit právo kontroly dodacích listů prokazujících nákup takových potravin, případně právo kontroly skladovacích prostor poskytovatele stravovacích služeb

1. **Častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin**

**Častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin[[1]](#footnote-2)** **a při dodržení norem a doporučení (pokud byla přijata) týkajících se výživového příjmu pro druh strávníků v provozu, na který je smlouva o poskytování stravovací služby uzavírána.**

**Pokud je nabízeno více jídel na výběr, musí nabídka zahrnovat možnost výběru jídla, jenž zvýší spotřebu luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilovin a ořechů, a zároveň zachová u strávníků potřebný příjem živin, přičemž tato nabídka jídel na výběr je minimálně následující:**

* **Pokud je nabízený sudý počet jídel na výběr denně, minimálně polovina jídel v denní nabídce je z čistě rostlinných surovin nebo vegetariánská.**
* **Pokud jsou nabízena 3 jídla na výběr denně, pak je minimálně 1 jídlo z nich z čistě rostlinných surovin nebo vegetariánské, pokud je nabízeno 5 jídel na výběr denně, pak jsou minimálně 2 jídla z nich z čistě rostlinných surovin nebo vegetariánská atp.**

Nízký příjem zeleniny, ovoce, celozrnných obilovin nebo ořechů a dalších zdrojů nenasycených mastných kyselin je dlouhodobě známým problémem spojeným s vyšším rizikem celé řady chronických onemocnění. Výsledkem je, že 27 % všech úmrtí ve středoevropském regionu lze přičíst stravovacím návykům, které většinou zahrnují vysoký příjem soli, nízký příjem celozrnných obilovin a nízký příjem ovoce a zeleniny[[2]](#footnote-3). Příjem vlákniny (např. čerstvé zeleniny a ovoce) [[3]](#footnote-4) a snížení množství nasycených tuků (nacházejících se např. v červeném mase, sýru a plnotučných mléčných výrobcích)[[4]](#footnote-5) jsou důležité v prevenci kardiovaskulárních onemocnění. Zároveň vysoká konzumace červeného a zpracovaného masa zvyšuje riziko kolorektálního karcinomu[[5]](#footnote-6). Zpracované maso je prokázaný karcinogen, červené (např. hovězí, telecí, vepřové, jehněčí) pravděpodobně prokázaný (každých 100g zvyšuje riziko kolorekta)[[6]](#footnote-7). Nádory kolorekta patří k nejčastějším v České republice, včetně nejčastější příčiny úmrtí[[7]](#footnote-8).

Významným argumentem pro častější zařazování rostlinné stravy je také skutečnost, že rostlinná strava má vždy nižší environmentální dopady[[8]](#footnote-9), přičemž celosvětově jsou potravinové systémy odpovědné za více než třetinu skleníkových plynů způsobených činností člověka[[9]](#footnote-10). Evropská komise ve své Strategii „od zemědělce ke spotřebiteli“[[10]](#footnote-11) poukazuje na to, že evropské zemědělství je odpovědné za 10,3 % emisí skleníkových plynů v EU a téměř 70 % z nich pochází z odvětví živočišné výroby[[11]](#footnote-12). Podíl zemědělství (včetně spalování fosilních paliv v tomto sektoru) na celkových emisích skleníkových plynů České republiky v roce 2022 činil 8,2 %, přičemž významná část emisí skleníkových plynů v tuzemském zemědělství pochází z chovu hospodářských zvířat[[12]](#footnote-13). Bez zajímavosti není srovnání biomasy lidí, hospodářských a divokých zvířat, které ukazuje, že lidé a hospodářská zvířata, která lidé chovají, tvoří 96 % biomasy savců. Drůbeže je dokonce přibližně třikrát více než divokých ptáků[[13]](#footnote-14).

Uvedení standardu pro praxe bude vykazovat variabilitu v souladu s konkrétními požadavky zadavatele a specifiky daného stravovacího provozu a jeho strávníků. Porušení požadavků zadavatele v průběhu plnění veřejné zakázky je třeba navázat na dostatečně odrazující sankce ve smlouvě.

**Ověření v zadávacím řízení**: předložení plánu nabídky jídel v souladu s konkrétními požadavky zadavatele, který popíše zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů

**Ověření v průběhu plnění**: pravidelnou kontrolou týdenních menu nebo fyzickou kontrolou nabízených jídel v souladu s konkrétními požadavky zadavatele

1. **Opatření ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů**
2. **Vypracování Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů (dále jen „Metodika“), která obsahuje minimálně:**

a. konkrétní opatření s termíny za využití SMART cílů:

* Specifický cíl: definuje konkrétní oblasti, kde opatření Metodiky přinesou zlepšení (např. snížení množství potravinového odpadu, zlepšení efektivity zpracování surovin)
* Měřitelný cíl: Pro každý cíl existují kvantitativní kritéria (např. procentuální snížení odpadu o X %).
* Dosažitelný cíl: Cíle jsou realistické, s ohledem na dostupné zdroje a aktuální stav konkrétního stravovacího provozu.
* Relevantní cíl: Cíle jsou zaměřeny na efektivní zamezení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadu.
* Časově ohraničený cíl: Každý cíl má jasně stanovený termín pro dosažení (např. do x měsíců snížit množství odpadu o 20 %).

Metodika obsahuje minimálně následující opatření[[14]](#footnote-15):

* + - * popis a frekvenci analýzy množství a druhů potravinových odpadů, a to konkrétní způsoby analýzy a uvedení, jak často bude analýza prováděna (frekvence a konkrétní termíny analýzy budou stanoveny s ohledem na možnost zobecnění dat a jejich efektivního využití):
        + při zpracování pokrmů
        + nevydaných pokrmů
        + zbytků na talíři
      * popis a frekvenci monitorování a kontroly zásob, tak aby se minimalizovalo plýtvání v době skladování potravin, a to konkrétní způsoby monitorování a kontroly a uvedení, jak často budou prováděny
      * popis a frekvenci vyhodnocování opatření a analýzy množství a druhů potravinových odpadů
      * popis způsobu a frekvence komunikace výsledků analýzy a monitorování zadavateli
      * popis způsobu, jak budou výsledky analýzy a monitorování použity pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů (např. přizpůsobení plánování menu, skladových zásob apod.)
      * vybraná 3 opatření na základě checklistu v bodě 2

b. způsob informování strávníků o opatřeních a výsledcích vyhodnocování opatření i analýzy množství a druhů potravinových odpadů (osvěta), např. formou plakátků v místě vydávání jídel, e-mailů, stravovacího systému pro objednávání obědů apod.

c. osoby v rámci organizace odpovědné za konkrétní opatření metodiky

1. **Vyplnění Checklistu pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů – výběr alespoň 3 ze 12 opatření**

|  |  |
| --- | --- |
| Z opatření Checklistu pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů označených 1. - 12.[[15]](#footnote-16)vyberte alespoň 3 opatření a zařaďte je do Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů | ANO / NE |
| 1. Snížení množství obalových materiálů (nákup nebalených potravin, vyloučení jednoporcových balení, vratné obaly atd.) |  |
| 1. Zpracování surovin s maximální efektivitou, zejména:  • minimalizovat slupky a odřezky z ovoce a zeleniny, řada druhů nepotřebuje loupat, stačí pořádně umýt, např. mrkev či ranné brambory; používat “šetrné škrabky” a technologie, které loupou jen tenkou vrstvu • slupky, odřezky, natě apod. využít (např. do vývaru, do pesta, stonky bylinek na dochucení pokrmů apod.) • přebytky ovoce a zeleniny zpracovat např. zamražením, nakládáním, zavařováním, fermentováním, sušením apod. • odřezky masa využít (např. do vývarů, základů omáček, masových kuliček apod.)  • staré pečivo využít (např. do vlastní strouhanky, krutonů, nádivek apod.) |  |
| 1. Alespoň částečná flexibilita při plánování menu (do položek na menu, které jsou variabilní, se při dodržení právních předpisů mohou využít přebytky) |  |
| 1. Možnost výběru velikosti porcí strávníky |  |
| 1. Možnost variabilního výběru příloh strávníky |  |
| 1. Aktivní nabízení, aby si nedojedené jídlo strávníci rozebrali |  |
| 1. Darování zbylých nevydaných pokrmů pro charitativní účely (např. prostřednictvím projektu Zachraň oběd), zchlazování nebo zmrazování zbylých nevydaných pokrmů po celou dobu použitelnosti musí splňovat požadavky vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 121/2023 Sb. |  |
| 1. Zamezení používání jednorázových plastových nádob na odnos jídla (např. nahrazení zálohovým systémem znovupoužitelných obalů) |  |
| 1. Pravidelné zjišťování preference strávníků, uzpůsobování nabídky jídla dle analýzy, monitorování, požadavků strávníků (spokojený strávník nenechává zbytky) |  |
| 1. Co nejjasnější označování pokrmů v jídelníčku, nabídce či elektronickém systému objednávek a zároveň v místě výdeje s uvedením přísad a koření a informací o sezónní produkci, produktech ekologického zemědělství (biopotravinách) a potravinách z krátkého dodavatelského řetězce |  |
| 1. Vzdělávaní personálu o problematice plýtvání jídlem a předcházení vzniku odpadů a motivování personálu, aby přispěli vlastními nápady, jak zabránit plýtvání potravinami a předcházet vzniku odpadů. |  |
| 1. Kompostování takového odpadu rostlinného původu, u kterého je to v souladu s právními předpisy, a pokud je kompostování možné v podmínkách organizace (např. pro využití v areálu nemocnice, jako základ substrátů pro pokojové květiny v kancelářích úřadu apod.) |  |

Celosvětově se odhaduje, že se třetina všeho vyprodukovaného jídla vyhodí nebo znehodnotí[[16]](#footnote-17). V Evropské unii se vyplýtvá přibližně 20 % vyprodukovaných potravin[[17]](#footnote-18). Jídelny odpovídají v EU za 8 % potravinového odpadu (v r. 2022 11 kg na osobu)[[18]](#footnote-19). Z odhadů zaměstnanců škol plyne, že 20 - 35 % uvařených jídel se vyhodí[[19]](#footnote-20). Obdobně, projekt Prague Food Waste realizovaný v letech 2023 -2025[[20]](#footnote-21) dosud např. zjistil, že v domovech pro seniory je průměrně 30 kg odpadu ze 100 kg připraveného oběda.

Uvedení standardu do praxe bude vykazovat variabilitu v souladu s konkrétním obsahem Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů vybraného dodavatele. Nedodržení opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů je třeba navázat na dostatečně odrazující sankce ve smlouvě, vhodné je také upravit mechanismus pro nápravu porušení standardu.

**Ověření v zadávacím řízení:** ověření je třeba provéstnejpozději v souladu s § 104 písm. a) zákona o zadávání veřejných zakázek a bude spočívat v:

* předložení Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů zpracované dle požadavků zadavatele
* předložení vyplněného Checklistu pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů s alespoň 3 opatřeními z Checklistu zařazenými do Metodiky

**Ověření v průběhu plnění**: kontrola dodržování jednotlivých opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů

**4. Poskytování kohoutkové pitné vody**

**Poskytování kohoutkové pitné vody zdarma v případech, ve kterých je možné dodávat kohoutkovou pitnou vodu nebo k ní zajistit přístup a je to v souladu s požadavky na bezpečnost potravin.**

Poskytovat pitnou kohoutkovou vody zdarma je povinné v případech, kdy je v prostorách výdeje jídel nabízení takové vody strávníkům stravovacího zařízení možné a v souladu s požadavky na bezpečnost potravin. Poskytnutí pitné kohoutkové vody zdarma má nepoměrně menší dopad na životní prostředí než poskytování balené vody, zcela jsou eliminovány obaly nápoje. O poskytování kohoutkové pitné vody zdarma je třeba strávníky přiměřeně informovat v dotčených prostorách.

Poskytování kohoutkové pitné vody zdarma je třeba ošetřit ve smlouvě, je vhodné adekvátně upravit případné sankce za nedodržení, přičemž je nutné vzít v úvahu situace, které nelze přičíst dodavateli (zejména havárie apod.).

**Ověření v zadávacím řízení**: v zadávací dokumentaci není ověření relevantní

**Ověření v průběhu plnění**: fyzická kontrola při vydávání pokrmů

***Doporučená textace do zadávací dokumentace a do smlouvy***

|  |
| --- |
| **DISCLAIMER:**  Doporučené textace do zadávací dokumentace a do smlouvy nejsou závazné a je třeba, aby je zadavatel upravil dle vlastních potřeb. I když byly pečlivě promýšleny a zkontrolovány, nemůže Ministerstvo pro místní rozvoj přebírat odpovědnost v souvislosti s konkrétními případy, pro které budou tyto formulace využity. Konkrétní aplikaci ovlivňují specifika dané veřejné zakázky, případné novely relevantních právních předpisů, jakož i vývoj praxe kontrolních orgánů vč. ÚOHS, Evropské komise a Evropského soudního dvora. |

***Doporučená textace do zadávací dokumentace***

1. Textace do zadávací dokumentace pro pořízení potravin v rámci stravovací služby viz textace do zadávací dokumentace Minimálního standardu OVZ pro dodávky potravin s přihlédnutím ke specifikům veřejné zakázky na pořízení stravovacích služeb.

2. Textace do zadávací dokumentace k častějšímu zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin je třeba naformulovat individuálně s ohledem na variabilitu nabídky jídel v rámci stravovací služby, v souladu s požadavky zadavatele.

Zároveň je třeba ve smlouvě jasně a jednoznačně stanovit práva a povinnosti smluvních stran, a to jak ve vztahu k dodržování požadavků na nabídku jídel, tak i ve vztahu k ověřování splnění těchto požadavků v průběhu plnění. Na příslušná ustanovení smlouvy je třeba navázat dostatečně odrazujícími sankcemi s návazností na možnost zadavatele odstoupit od smlouvy v případě porušení či nedodržení smluvních ujednání.

3. Textace do zadávací dokumentace k opatřením ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů

Je vhodné, aby zadavatel do nabídky upravil textaci k opatřením ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů co nejpodrobněji s ohledem na své potřeby a možnosti porovnání nabídek. Například může požadovat určitý formát Metodiky, podrobněji stanovit, jak má být každý bod rozpracován, minimální počet stran apod. Je vhodné, aby zadavatel v zadávací dokumentaci uvedl, jaké nedostatky Metodiky bude považovat za natolik závažné, že mohou vést k vyloučení účastníka zadávacího řízení v souladu s § 48 odst. 2 zákona o zadávání veřejných zakázek,případně k vyloučení vybraného dodavatele v souladu s § 48 odst. 8 zákona o zadávání veřejných zakázek.

Textace požadavku do zadávací dokumentace, který je ověřovaný nejpozději v souladu s § 104 písm. a) zákona o zadávání veřejných zakázek. Pokud by zadavatel ve vztahu k Metodice hodlal využít v zadávací dokumentaci kritérium hodnocení, např. z hlediska naplnění počtu opatření Checklistu nad rámec povinně stanovených 3 opatření nebo z hlediska výše procentuálního snížení odpadu ze stravovacího provozu, apod. je třeba textace adekvátně upravit a současně je vhodné provázat tato stanovená kritéria do smlouvy formou sankce při nedosažení deklarovaných cílů či hodnot (prevence rizika zneužití hodnotícího kritéria pouze pro dosažení lepší pozice při hodnocení nabídek):

*Zadavatel požaduje, aby v nabídce účastník zadávacího řízení předložil*

* *vyplněný Checklist pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů*
* *Metodiku pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů, která obsahuje**minimálně:*
* *konkrétní opatření s termíny za využití SMART cílů:*
* *Specifický cíl: definuje konkrétní oblasti, kde opatření Metodiky přinesou zlepšení (např. snížení množství potravinového odpadu, zlepšení efektivity zpracování surovin)*
* *Měřitelný cíl: Pro každý cíl existují kvantitativní kritéria (např. procentuální snížení odpadu o X %).*
* *Dosažitelný cíl: Cíle jsou realistické, s ohledem na dostupné zdroje a aktuální stav konkrétního stravovacího provozu.*
* *Relevantní cíl: Cíle jsou zaměřeny na efektivní zamezení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadu.*
* *Časově ohraničený cíl: Každý cíl má jasně stanovený termín pro dosažení (např. do x měsíců snížit množství odpadu o 20 %).*

*Metodika předložená do nabídky bude obsahovat minimálně následující opatření[[21]](#footnote-22)*:

* + - * *popis a frekvenci analýzy množství a druhů potravinových odpadů, a to konkrétní způsoby analýzy a uvedení, jak často bude prováděna[[22]](#footnote-23):* 
        + *při zpracování pokrmů*
        + *nevydaných pokrmů*
        + *zbytků na talíři[[23]](#footnote-24)*
      * *popis a frekvenci monitorování a kontroly zásob, tak aby se minimalizovalo plýtvání v době skladování potravin, a to konkrétní způsoby monitorování a kontroly a uvedení, jak často budou prováděny*
      * *popis a frekvenci vyhodnocování opatření a analýzy množství a druhů potravinových odpadů*
      * *popis způsobu a frekvence komunikace výsledků analýzy a monitorování zadavateli*
      * *popis způsobu, jak budou výsledky analýzy a monitorování použity pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů (např. přizpůsobení plánování menu, skladových zásob apod.)*
      * *vybraná 3 opatření na základě Checklistu pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpad: ... [[24]](#footnote-25)*

*b. Způsob informování strávníků o opatřeních a výsledcích vyhodnocování opatření i analýzy množství a druhů potravinových odpadů (osvěta), např. formou plakátků v místě vydávání jídel, e-mailů, stravovacího systému pro objednávání obědů apod*

*c. Osoby v rámci organizace odpovědné za konkrétní opatření metodiky.*

4. Textace k poskytování kohoutkové pitné vody

V zadávací dokumentaci není textace relevantní, případně je možné do zadávací dokumentace promítnout první odstavec doporučené textace do smlouvy.

***Doporučená textace do smlouvy***

1. Textace do smlouvy pro pořízení potravin v rámci stravovací služby viz textace do smlouvy Minimálních standardů OVZ pro dodávky potravin. Ve smlouvě je třeba si vyhradit právo kontroly dodacích listů či jiných účetních dokladů prokazujících nákup takových potravin, případně právo kontroly skladovacích prostor poskytovatele stravovacích služeb.

2. Textace do smlouvy k častějšímu zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin je třeba naformulovat individuálně s ohledem na požadovanou nabídku jídel v zadávací dokumentaci. Zároveň je třeba ve smlouvě jasně a jednoznačně stanovit práva a povinnosti smluvních stran, a to jak ve vztahu k dodržování požadavků na nabídku jídel, tak i ve vztahu k ověřování splnění těchto požadavků v průběhu plnění. Na příslušná ustanovení smlouvy je pak třeba navázat dostatečně odrazujícími sankcemi s návazností na možnost zadavatele odstoupit od smlouvy v případě porušení či nedodržení smluvních ujednání.

3. Textace do smlouvy k opatřením ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů

*Poskytovatel služeb při přípravě a vydávání stravy dodržuje opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů, a to ...[[25]](#footnote-26).*

*Objednatel je oprávněn ověřovat během plnění kdykoli dodržování opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů. Poskytovatel je povinen poskytnout při ověřování dodržování Metodiky objednateli potřebnou součinnost.*

*V případě nedodržení opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů poskytovatelem, se poskytovatel zavazuje zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši[[26]](#footnote-27) …. Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti.*

*Opakované nedodržení opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů, tj. v posledních 12 měsících dojde alespoň k ….. případům nedodržení poskytovatelem, je považováno za podstatné porušení smlouvy a objednatel je oprávněn z tohoto důvodu odstoupit od smlouvy.*

4. Textace do smlouvy k poskytování kohoutkové pitné vody

*Poskytovatel služeb zajistí v prostorách, kde jsou poskytovány stravovací služby, v souladu s požadavky na bezpečnost potravin kohoutkovou pitnou vodu zdarma. Poskytovatel služeb informuje strávníky o poskytování kohoutkové pitné vody zdarma v dotčených prostorách.*

*V případě neposkytnutí kohoutkové pitné vody zdarma bez závažných důvodů, které nelze přičíst poskytovateli (závažným důvodem je např. havárie na vodovodu), se poskytovatel zavazuje zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši [[27]](#footnote-28)…. Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti.*

*Objednatel je oprávněn od této smlouvy písemně odstoupit v případě porušení této smlouvy podstatným způsobem, a to z důvodu opakovaného neposkytnutí kohoutkové pitné vody při poskytování stravovacích služeb bez závažných důvodů (závažným důvodem je např. havárie na vodovodu), tj. v případě, že v posledních 12 měsících dojde alespoň k ….. případům nesplnění povinnosti poskytnout kohoutkovou pitnou vodu zdarma.*

1. Zadavatel tento standard uvádí do praxe v souladu s potřebami příjmu živin pro druh strávníků v provozu, na který je smlouva o poskytování stravovací služby uzavírána. [↑](#footnote-ref-2)
2. Srov. GBD 2017 Diet Collaborators. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. Lancet Lond Engl. 2019;393(10184):1958-1972. doi:10.1016/S0140-6736(19)30041-8. [↑](#footnote-ref-3)
3. Viz Česká internistická společnost, 29. 10. 2022: <https://www.nzip.cz/clanek/347-stravovani-a-kardiovaskularni-nemoci>. [↑](#footnote-ref-4)
4. Viz Doporučení Evropské kardiologické společnosti (European Society of Cardiology): [Risk factor control: nutrition (escardio.org)](https://www.escardio.org/Education/ESC-Prevention-of-CVD-Programme/Treatment-goals/Risk-factor-control/nutrition). [↑](#footnote-ref-5)
5. Viz WCRF International. Meat, fish, dairy and cancer risk. WCRF International. Published 2023b. Accessed December 21, 2023 https:// [www.wcrf.org/risk-factors/meat-fish-dairy-and-cancer-risk/](http://www.wcrf.org/risk-factors/meat-fish-dairy-and-cancer-risk/), obdobně studie "European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition" (EPIC) a Ústav zdravotnických informací a statistiky ČR, 17. 8. 2022: <https://www.nzip.cz/clanek/453-rakovina-tlusteho-streva-a-konecniku-prevence>. [↑](#footnote-ref-6)
6. Viz [Red Meat and Processed Meat (IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans Volume)](https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Red-Meat-And-Processed-Meat-2018). [↑](#footnote-ref-7)
7. Viz [Ročenka ÚZIS](https://www.uzis.cz/res/f/008435/zdrroccz2021.pdf). [↑](#footnote-ref-8)
8. Viz Landmark studie J. Poore a T. Nemecek [Reducing food’s environmental impacts through producers and consumers | Science](https://www.science.org/doi/10.1126/science.aaq0216). [↑](#footnote-ref-9)
9. Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. J. N. F. (2021) Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. Nature Food, 2(3), 198-209. [↑](#footnote-ref-10)
10. Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropdkému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů: Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy COM (2020)381 final ze dne 20. 5. 2020. [↑](#footnote-ref-11)
11. EEA (2019), Annual European Union greenhouse gas inventory 1990-2017 a Inventory report 2019 („Výroční zpráva o emisích skleníkových plynů v Evropské unii v období 1990–2017 a zpráva o této inventuře z roku 2019“). Tyto údaje nezahrnují emise CO2 z využívání půdy a změny ve využívání půdy. [↑](#footnote-ref-12)
12. Viz Fakta o klimatu: [Emise skleníkových plynů ze zemědělství v ČR (faktaoklimatu.cz)](https://faktaoklimatu.cz/infografiky/emise-cr-zemedelstvi) a [Emise skleníkových plynů v ČR podle sektorů](https://faktaoklimatu.cz/infografiky/emise-cr). [↑](#footnote-ref-13)
13. Viz práce [The biomass distribution on Earth](https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1711842115). [↑](#footnote-ref-14)
14. Vhodné jsou zejména standardizované formáty pro sběr dat při analýza a monitorování, které umožní jejich efektivní vyhodnocování a jejich využití pro dosahování cílů. [↑](#footnote-ref-15)
15. Opatření Checklistu nejsou seřazena podle důležitosti. [↑](#footnote-ref-16)
16. Organizace pro výživu a zemědělství (FAO, 2011). [↑](#footnote-ref-17)
17. EU FUSIONS (2016). Estimates of European food waste levels („Odhady míry plýtvání potravinami na evropské úrovni“). [↑](#footnote-ref-18)
18. Viz Eurostat: [Food waste and food waste prevention - estimates - Statistics Explained](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates). [↑](#footnote-ref-19)
19. Zdroj: NOVÁKOVÁ, P.M HÁK, T. (2021). An Analysis of Food Waste in Czech Households—A Contribution to the International Reporting Effort. In: MDPI Dostupné z [Foods | Free Full-Text | An Analysis of Food Waste in Czech Households—A Contribution to the International Reporting Effort (mdpi.com)](https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/875).  [↑](#footnote-ref-20)
20. [Tisková konference domovy a nemocnice\_final.pptx - Google Slides](https://docs.google.com/presentation/d/1pfJUiwUWyVpYDcBEsrYCYScGAQd1MRPt/edit#slide=id.p14). [↑](#footnote-ref-21)
21. *Vhodné jsou zejména standardizované formáty pro sběr dat při analýza a monitorování, které umožní jejich efektivní vyhodnocování a jejich využití pro dosahování cílů.*  [↑](#footnote-ref-22)
22. *frekvence a konkrétní termíny analýzy budou stanoveny s ohledem na možnost zobecnění dat.* [↑](#footnote-ref-23)
23. *Pozn. další opatření doplní případně dodavatel.* [↑](#footnote-ref-24)
24. *Pozn. doplní dodavatel.* [↑](#footnote-ref-25)
25. Pozn.: je třeba doplnit podle znění konkrétních opatření Metodiky pro zamezení plýtvání potravinami, předcházení a minimalizaci odpadů předložené do nabídky vybraného dodavatele. [↑](#footnote-ref-26)
26. Pozn.: doplní zadavatel. [↑](#footnote-ref-27)
27. Pozn.: doplní zadavatel. [↑](#footnote-ref-28)