

26-11-2024

Betina Bergmann Madsen, Budget Team  
Children- and Youth Department

## **The power of public food procurement - in the City of Copenhagen.**

***Together we can make the world's most sustainable public procurement***

*Вимоги до публічних закупівель у місті Копенгаген.*

*Разом ми можемо зробити найбільш сталі публічні закупівлі у світі*



# The role of the procurement lawyer

## Роль фахівця з публічних закупівель

- Фахівці з публічних закупівель є одним із ключових факторів у проведенні успішних сталих тендерів. У них є унікальна можливість створити такі необхідні зміни. Бути таким фахівцем – це не просто звичайна офісна робота, як юрист із закупівель і державний замовник ви є дуже важливою ключовою в реалізації політичної мети.
- Невеликі зміни, які ви можете внести до тендерної документації, можуть стати вирішальним фактором, який сприятиме тому, що харчовий ланцюг почне рухатися у більш стійкому напрямку, що потім може створити помітні зміни в первинному виробництві також у віддалених країнах. У Food Trails одне з наших завдань — описати, чому дуже важливо, щоб закупівельна політика міста дозволяла спеціалісту з закупівель включати критерії зелених публічних закупівель, а не лише ціну, в оцінку тендерів.



## The sustainability criteria currently identified as relevant to work with are as follows:

Пріоритетні критерії сталості, які наразі визначені для роботи:

- 100% органічний
- SDG в тендерах
- Упаковка
- Запобігти харчовим відходам
- Сезонність і різноманітність
- Зменшений карбоновий слід/увага до запобігання кліматичним змінам
- Упаковка
- Екологічна соя та пальмова олія
- Екологічна свіжа риба
- Чесна торгівля - сертифікований товар
- Транспорт
- Харчування в закупівлі
- Закупівлі як інструмент для навчання та досягнення цілей, окрім покупки їжі
- Наш підхід до їжі | Mad og Måltider (kk.dk)



# Innovation in the meat market in Denmark

## Інновації на ринку м'яса в Данії

- Муніципалітет Копенгагена має на меті закуповувати не менш ніж 90% органічних продуктів для громадських потреб. Нам потрібне органічне халяльне м'ясо для досягнення політичної мети.
- Щоб натиснути на ринок, Копенгаген зобов'язався присуджувати додаткові бали постачальникам, які можуть пропонувати органічне халяльне м'ясо. Ринок був повідомлений про цей розвиток подій.



# Packaging

## Пакування

- Акцент буде зроблено на тому, скільки свіжої продукції поставляється в упаковці з ПЕТ.
- У підсумку в ПЕТ доставляється 322 категорій/підкатегорій продуктів.
- Упаковка повинна містити інструкції щодо сортування протягом перших двох років контракту.
- Упаковка також має бути цілою та чистою – і, наскільки це можливо, повинна бути можливість переробити її для повторного використання або переробки.
- Там, де це можливо, упаковка повинна складатися з переробленого картону (або пластику), а не складатися частково з картону (або пластику) у поєднанні з іншими матеріалами що ускладнює сортування і переробку.



# Transport

## Транспорт

- Ніякого повітряного транспорту.
- Постачальник підписав 30 автомобілів, щоб скасувати угоду, і на початку контракту 12 із цих гібридних автомобілів, а інші поїздки будуть доставлені у вантажівках, які відповідають Євронормі 6.
- Протягом першого року разом з постачальником і в тісній співпраці з муніципальними підрозділами ми працюватимемо над тим, щоб мінімізувати загальну кількість кілометрів, пробігених за договором.



# Food waste

## Харчові відходи

- Протягом терміну дії договору постачальник повинен забезпечити належне управління відходами: облік, звітність та мати план заходів щодо запобігання утворенню харчових відходів.
- Зменшення харчових відходів учасника тендеру є основною сферою співпраці, і якщо ми бачимо, що товар утворює харчові відходи, ми змінимо статус товару зі складу на товар для замовлення.
- Збережіть їжу в інтернет-магазині.



# Diversity and seasonality in fruit and vegetables – the apple case

Різноманітність і сезонність фруктів і овочів – на прикладі яблук

- Використовуючи сезонне різноманіття як критерій тендеру, надаючи більше балів тому учаснику, який запропонував найбільше різноманітність.
- Постачання «універсальної» версії на цілий рік, якщо це необхідно (тобто яблука, картопля...).
- Це гарантує, що ми можемо внести пори року в громадські страви, люди похилого віку, які більше не виходять на вулицю, усе ще можуть відчувати пору року.
- На тендерах нам запропонували 86 різних яблук, а в пропозиції переможця було 38 різних сезонних яблук.
- Це використовується кухонним персоналом, щоб навчити дітей про смак, різне використання та чому різноманітність важлива.





Home

## SMARTFRESH

Fresh as the Day it was Harvested



Crunchy apples, months after being harvested? Certainly! One small molecule is all it takes to keep Mother Nature in suspense for a while. Cyclodextrins from WACKER encapsulate the active ingredient and release it as needed.

“An apple a day keeps the doctor away.” Yet again, grandma is proven right. Nutritionists strongly recommend that we eat fruit and vegetables as an essential part of a healthy diet. Their advice is for us to eat five servings of fruit or vegetables a day. But people



## CYCLODEXTRINS – MOLECULAR ICE-CREAM CONES

Cyclodextrins are natural degradation products of starch. They are composed of glucose units grouped in the shape of a truncated ice-cream cone. This cone has space for any guest molecule of appropriate size and chemical nature.

Host and guest are only held together by weak physico-chemical forces. Under suitable conditions, mostly in the presence of water, the guest is released again, chemically unchanged.

WACKER FINE CHEMICALS produces cyclodextrins biotechnologically from plant raw materials. Their trade name is CAVAMAX®.

Cyclodextrin inclusion complexes are already used in many areas, for example in pharmaceuticals and cosmetics, textiles and food.

## ETHYLENE AND ITS OPPONENT

# Protein transition supported by Climate weight

Перехід білка підтримується вагою Climate

- Кліматичні питання відображені в рекомендаціях DTU, які були напрацьовані під час роботи по впровадженню принципів Копенгагенської стратегії щодо поживності та поліпшення екологічних характеристик харчових продуктів і страв.
- Це спосіб зосередитися на їжі, з фокусом на майбутнє, коли будемо готувати більш екологічно дружню їжу. Розрахунок оцінки: (Кліматична вага x Тоннаж x Ціна за кілограм)
- Постає ключове питання – скільки коштує громадська їжа зараз і скільки буде коштувати після переходу з животного на рослинний на білок – ми працюємо над методикою розрахунку в рамках проекту **Food Trail**.



The project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under Grant Agreement n. 101000812



# Best value

Найкращій результат це коли

Ви завжди отримуєте те, за що платите:

40% вартість за ціною

60% нецінові критерії:

- спільна робота команди експертів
- вимірювані критерії сталості
- перевірка відповідності



# Sensory evaluation

## Сенсорне оцінювання

- Технічні характеристики можуть призвести до стандартизованого підходу, придатного для публічних закупівель продуктів харчування?
- Розробка технічних специфікацій і вимог до нецінових критеріїв є спеціальним завданням, яке займає багато часу – більшість муніципалітетів не мають можливість це зробити самостійно.
- Як визначити різноманітність і сезонність?
- Якість харчових продуктів важко визначити – необхідна сенсорна оцінка.
- Найнижча ціна – за товар **належної якості!**
- Представницький вибір продуктів (консультації з ринком) – не відомий учасникам торгів:
- Слепа дегустація
- Кваліфіковані спеціалісти/кухонний персонал
- Оцінювали за критеріями **25 – 30 %** критеріїв присудження, мінімум



# Competition on price or...?

## Цінова конкуренція чи...?

Критерій	Вага	Підкритерії	Вага
Ціна	40 %	Асортимент товарної лінії	90 %
		Додатковий асортимент	10 %
Довкілля (екологічні характеристики)	25 %	Екологічні транспортні засоби	40 %
		Упаковка	20 %
		Справедлива торгівля	20 %
		MSC/ASC	20 %
Різноманітність/сезонність	10 %	Фрукти та овочі	
Якість	25 %		



# Contract management

## Управління контрактами

- Зустріч клієнта з постачальником.
- Довідник для персоналу кухні, написаний спільно з постачальником
- Ви отримуєте те, що хочете? – Система перевірки якості постачання харчових продуктів
- Статистика від великого постачальника для забезпечення дотримання положень контракту



# Fish in season from SME

## Риба в сезон від МСП

- Просять коробку невизначеної свіжої риби в сезон, яка доставляється щотижня в дитячі садки.
- Дві кулінарні книги (для літніх і дітей)
- Календар з сезонами і що використовувати замість риби, яка не в сезоні
- [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1rv-q7ylg2\\_wMJpvbzcsAxY2fDijubsTMQNg3jUMuP4/edit#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1rv-q7ylg2_wMJpvbzcsAxY2fDijubsTMQNg3jUMuP4/edit#gid=0)



# Potato tender - COACH

Закупівля картоплі

- МСП і фермер
- Профіль фермера
- Відвідування ферми
- Картопля домашня для вирощування
- Навчальний матеріал:
  - як стати фермером
  - як картопля перетворюється на 10 страв







# Kartoffelkit - How to

Nu skal du til at lægge din kartoffel, men vær forsigtig. Det er vigtigt at spirerne på kartoflerne ikke falder at

- 1 Fyld potten ca. halvt op med jord
- 2 Læg forsigtigt en læggekartoffel ned i spanden med jord
- 3 Dæk kartoflerne forsigtigt til med ca. 10 cm jord - her er det vigtigt ikke at trykke på jorden
- 4 Vand din kartoffelplante
- 5 Dekorér din potte med klistermærker - Husk at skrive navn på den
- 6 Når du kommer hjem, skal du stille din kartoffelplante, så den kan få sollys

Herfra skal din kartoffelplante have sol, vand og kærligt opsyn fra dig. Gennem YouTube film fra Mejnerets Mølle får du viden om at dyrke kartofler og du bliver guidet i, hvornår din kartoffelplante skal vandtes.

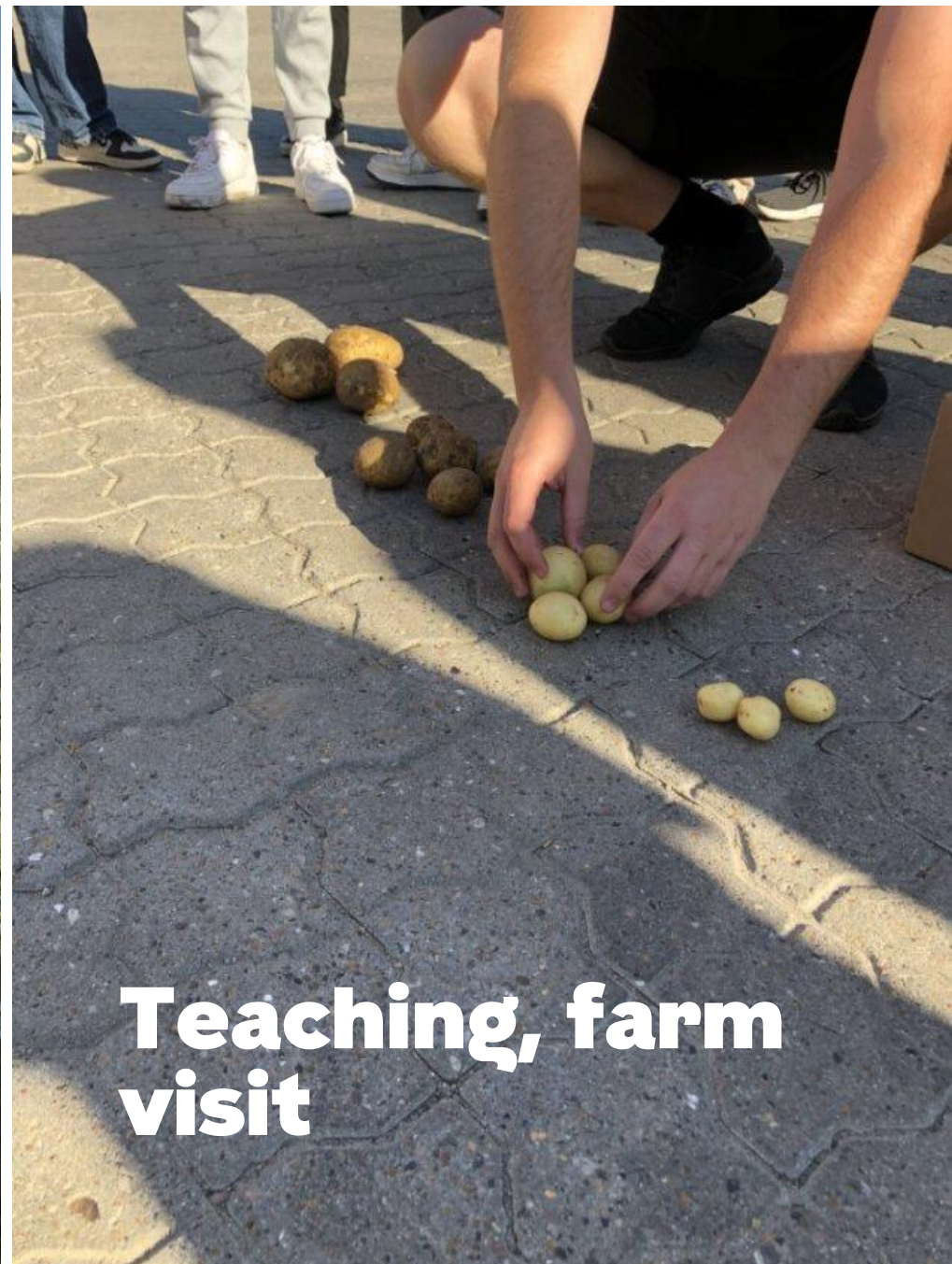


# Teaching in school



[Uge 24 Se hvad der sker i jeres kartoffel potte - YouTube](#)

The link above shows the video of the farmer telling the kids how to grow potatoes.



**Teaching, farm  
visit**

## Dialogue with the kitchen and the market – prior to tender

Діалог з кухнею та ринком - до тендеру



- Перш ніж скласти тендер, важливо запитати кухню про їхні потреби.
- За цим слідує ринковий діалог: що може дати ринок і як?
- Підтримання тісного контакту з кухнями під час написання тендеру.
- Запрошення ринку до іншого ринкового діалогу.
- Після цієї зустрічі ринок може задавати письмові запитання, які публікуються (анонімно) з відповіддю всім учасникам.

# Dialogue with the market - after the tender is published

Діалог з ринком – після оголошення тендеру

- Через **10** днів після публікації тендеру відбувається черговий ринковий діалог. Тут замовник розповідає про тендер, чому він так вийшов, які думки стоять за ним і чому деякі коментарі з останнього ринкового діалогу були виконані, а деякі ні. Це лише інформаційна зустріч, питання можна задавати, але все записується та оприлюднюється (поки що письмово) потім.
- Такі зустрічі муніципалітет у Копенгагені проводить під назвою **Market monologue**.



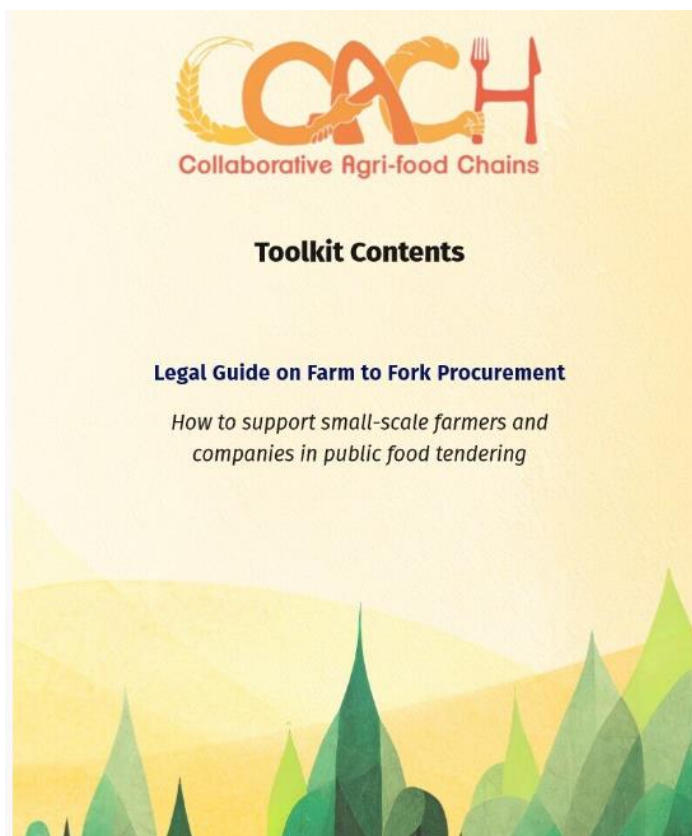
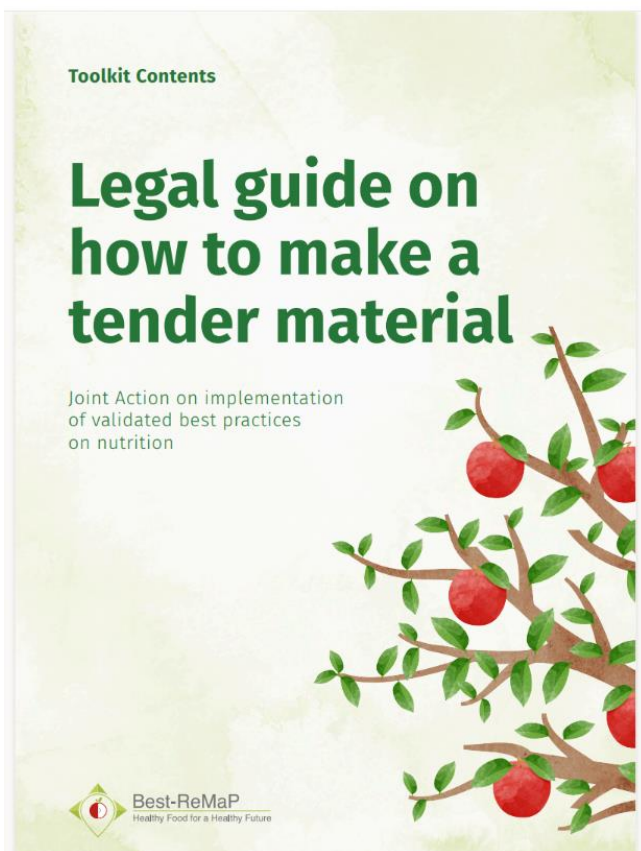
# The National Procurement Officer Network and The Inspiration Catalogue

## Національна мережа спеціалістів із закупівель та каталог натхнення



- Національна мережа спеціалістів із закупівель організована **Міністерством охорони навколишнього середовища Данії** та очолюється муніципалітетом Копенгагена. Ми ділимося знаннями, підбадьорюємо та надихаємо один одного.
- «Каталог натхнення майбутнього – як разом ми можемо зробити найбільш стійкі у світі державні закупівлі продуктів харчування», опублікований ВООЗ. Намір полягає в тому, щоб каталог детально охоплював різні теми та давав натхнення для того, як їх можна включити в тендери різними способами. Фасилітатор продовжує черпати натхнення та додавати нові теми, щоб матеріал постійно оновлювався з «Станом мистецтва – на даний момент».

# Publications – download for free.



[Best practice Coach Copenhagen - Urgenci Hub](#)

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/363337>

# **Best ReMaP and Joint Action NCD EU food procurement officer group**

Найкращий ReMaP та Joint Action NCD  
Група ЄС із закупівель продуктів  
харчування



JA Best-ReMaP was funded by the  
European Union's Health Programme  
(2014-2020).



Нова харчова стратегія

– новий контракт

- Зміцнення здоров'я
- Зменшення **CO2**
- Поводження з відходами
- Кліматична вага

Знайдіть статті про закупівлю продуктів харчування в

Копенгагені, справу

**Apple** і харчову

стратегію на моєму

сайті Профіль **LinkedIn**

:

**Betina Bergmann Madsen**

**City of Copenhagen**

[www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk)

Contact:

**Betina Bergmann Madsen**

[Betmad@kk.dk](mailto:Betmad@kk.dk)

**+4523636229**