

Ansvarsfulla livsmedelsinköp – med hjälp av Lähis-ja elintarvikkeiden hankintaopas

Vasa 24.10.2017

Sari Väänänen

sari.vaananen@sakky.fi

tfn 044 785 4025





En nationell expertenhet, bakgrundsorganisation Savon koulutuskuntayhtymä (Savo samkommun för utbildning)

- Vi främjar en hållbar livsmedelskedja samt en ökad andel av lokalt och ekologiskt producerad mat och finsk mat i yrkesköken.

www.ekocentria.fi

En utökad användning av lokalt och ekologiskt producerad mat och utveckling av upphandlingskunskapen inom offentliga måltidstjänster – projekt 2017–2018

- styrningsåtgärder inom upphandlingar
- livsmedelskedjans möjligheter
- det nordiska samarbetet.

Projekt som gäller produktutveckling och upphandlingskunskap

[Recept med växtproteiner](#) till yrkesköken

www.portaatluomuun.fi

www.ekoruokakone.fi

Lokalmats- och Ansvarsstafetten

Nyheter 2040

www.ymparistoosaava.fi



ruokaa ja luonnonvaroja

Guide för lokalproducerat

Upphandlingsuide för livsmedel



LÄHIS-OPAS

Lisää lähiruokaa
julkisten keittiöiden
asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

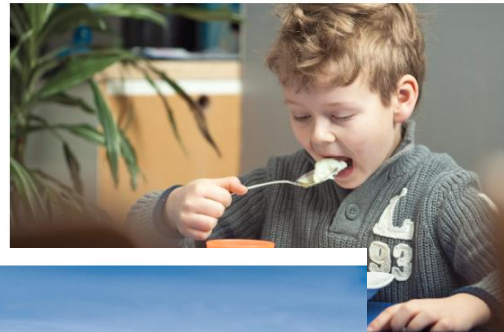
Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalveluissa ja hankintayksiköissä eniten painavaa aiheuttaa tarjouspyynnön sisällön määrittely: hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Miten tehdä tarjouspyyntö siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja halusivat mukaan?

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomiomaan tarjouspyynnöissä koko elintarviketarjonta: erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruoka ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jalosteet.

Oppaaseen koottiin tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohdaisissa vertailukriteereissa on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voit itse päättää, laitatteko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai pisteytettävään kriteeriin.



Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdottomat vaatimukset	6
Tuotekohtaisia kriteeriehtotuksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna	10
Juurekset ja vihannekset	11
Palkokasvit	12
Kala ja kalatuotteet	12
Marjat ja hedelmät	13
Mehut	14
Maito ja maitotuotteet	15
Liha ja lihatuotteet	16
Kananmuna ja munatuotteet	18
Ravintorasvat	18
Valmisruoka	19
Muut pienemmät tuoterihmät	19

Hankintayksiköt
ovat erilaisia.
Poimikaa tästä
oppaasta teille
soveltuvat ideat!

Guide för ansvarsfull upphandling av livsmedel

Opas vastuullisiin elintarvike- hankintoihin

- suosituksia vaatimuksiksi ja
vertailukriteereiksi

Versio 1.0
Joulukuuta 3/2017

Närmatsguide, lokalguiden, är tänkt för hela kedjan inom livsmedelsupphandling.

Innehåll:

- hållbara livsmedelsupphandlingar en del av dagens politik
- hur livsmedelskedjan fungerar i Finland
- yrkesköken i Finland
- beslutsfattarna och den lokalproducerade maten
- genomförande av upphandlingen av lokalproducerad mat
- anvisningar till anbudsgivarna
- ansvarsfull verksamhet och upphandling
- lyckade exempel från en kedja med lokalproducerat.



Yrkesköken i Finland

- 20 300 yrkeskök
 - varav **8 500 offentliga kök**,
inkl. distributionskök (2015)
- Inom offentliga mattjänster äts ungefär 380 milj. måltider i året.
- Livsmedel för ungefär 350 miljoner euro köps årligen in.
- Portioner tillreds i mycket varierande mängd/dag/kök
 - t.ex. 800-40 000 portioner.
- Upphandlingslagen gäller offentliga livsmedels- och måltidstjänstupphandlingar.



Politisk styrning

EU:s Green Public Procurement (GPP)

- sätter upp ett frivilligt mål om att EU:s medlemsstater i sina offentliga upphandlingar ska beakta miljöinverkan.

Finlands nationella jordbrukspolitik

- 5/2013 regeringens Närmatsprogram och program för utveckling av ekobranschen
- SRb 6/2016 Kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster.

Mat2030 – matpolitisk redogörelse

- 2030 äter finska konsumenter hållbart och etiskt producerad inhemsk, smaklig, hälsosam och trygg mat.

BAKGRUND- importen ökar

PRODUKT	2000	2012	2000	2012
	milj. €		ton	
Matbröd	10,6	37,8	7106	25621
Färsk fisk	35,0	149,6	9471	42807
Djupfryst fisk	17,5	36,8	6248	7891
Kött*	84,8	234,5	27004	52655
Ost	79,8	244,7	19748	60917
Djurfryst potatis	9,7	24,2	13262	27651
Bär, färska	2,3	10,1	1125	2131
Djupfrysta bär	15,7	40,8	11469	16439
Djupfrysta grönsaker	15,3	30,4	19052	30608
Sylt	2,8	10,9	1902	5782
Frukt	183,5	280,9	233225	271205
Konserverad frukt	32,0	71,2	26438	39210
Apelsinsaft	26,9	36,6	19233	26413

Import av
fisk i 2016
378,1 milj

2015

IMPORT 4,4

mrd

EXPORT 1,4

mrd

Enheter som gör offentliga livsmedelsupphandlingar

1. En kommun eller en samkommun som skaffar alla livsmedel själv.
2. Kommunen gör livsmedelsupphandlingarna i samarbete med andra kommuner t.ex. genom upphandlingsringar eller med hjälp av uppdragsmodellen.
3. Kommunens eller samkommunens affärsverk är en del av organisationen och konkurrensutsätter de livsmedel som måltidstjänsterna använder.
4. Affärsverkssamkommunen konkurrensutsätter utgående från uppdragen de livsmedel som måltidstjänsterna använder.
5. Inköpscentralen konkurrensutsätter alla eller en del av livsmedlen för alla sina ägare.
6. Kommunen ger uppdraget att konkurrensutsätta livsmedlen t.ex. till en enskild konsult, till en annan kommun eller till inköpscentralen.

Förändringen inom offentliga måltidstjänster är kontinuerlig

- social- och hälsovårds- samt landskapsreformen
- produktionskökens storlek
- allt oftare privata aktörer som sköter kommunernas måltidstjänster
- tillredning av mat = att sätta ihop en portion
- den stora mängden specialdieter och etniska dieter > menyer
- behovet av specialprodukter (bl.a. konsistensanpassade produkter)
- datatekniska applikationer till hjälp vid matlagning och planering
- beaktandet av säsong vanligare?
- mängden kökspersonal minskat (transport- och distributionsverksamheten ökat)
- hårt kostnadstryck
- sparåtgärder riktar sig ofta i första hand in på råvarukostnaderna
- uppföljningen av matsvinn, övrigt avfall och av energianvändning ökat.

Yrkeskökens inköpskanaler

- största delen av råvarorna köps från nationella partiaffärer
 - Foodservice (HoReCa)-partihandel som i Finland bedrivs av Heinon Tukku Oy, Kesko Livs dotterbolag Kespro Ab, SOK:s underlydande företag Meira Nova Oy samt Metro-tukku (Wihuri Oy Aarnio).
- lokala, nationella mejerier, slakterier och bagerier samt lokala grönsaksgrossister och mindre privata partiaffärer, t.ex. Patu-tukku
- vid inköp av lokalproducerade produkter görs affärer i någon mån direkt med lokala odlare och producenter som förädlar produkterna
- läs i Lähi-opas avsnittet om yrkeskök som kunder hos livsmedelsföretag, "Ammattikeittiöt elintarvikeyritysten asiakkaina"

Olika typer av matproduktion

- cook & serve – tillredning och servering
- cook & hold – tillredning och varmhållning
- cook & chill – tillredning och kylning (upphettning på nytt)
- cook & freeze – tillredning och nedfrysning (upptining och upphettning på nytt)
- sous vide – tillredning i vakuumpåse (oftast upphettning på nytt)
- cook cold – kalltillredning (råvarorna blandas, tillagning på serveringsplatsen).

Utöver detta kombinationer av ovanstående.

Elintarvikkeiden hankintaopas – rekommendationer för upphandling av livsmedel

Upphandlingens livscykel

Allmänt om upphandlingar

Minimikrav/absoluta krav

Förslag på produktspecifika kriterier

Spannmålsprodukter

Bageriprodukter

Potatis

Rotfrukt och grönsaker

Baljväxter

Fisk och fiskprodukter

Bär och frukt

Saft

Mjölk och mjölkprodukter

Kött och köttprodukter

Ägg och äggprodukter

Matfetter

Färdigmat

Övriga mindre produktgrupper

www.ekocentria.fi > aineistot > oppaat >

Elintarvikkeiden hankintaopas

www.lahisopas.fi

Elintarvikehankintojen
kilpailutuksen lähestyessä
ruokapalveluissa ja hankintayksiköissä
eniten päänvaivaa aiheuttaa
tarjouspyynnön sisällön määrittely:
hankittavien tuotteiden tarkat
määrittelyt, pisteytys ja vertailu.
Miten tehdä tarjouspyyntö siten,
että myös alueelliset
yritykset pääsisivät ja
haluaisivat mukaan?



Minimikrav och jämförelsegrunder i offerten

Lämplighetskrav på anbudsgivaren

- absoluta krav som ställs på företaget
- måste fyllas i, annars underkänns anbudsgivaren.

Minimikrav på produkten

- absoluta krav som ställs på livsmedlet eller på leveransen av det
- måste fyllas i, annars underkänns anbudet.

Jämförelsekriterier för förhållandet pris–kvalitet

- gäller produktens kvalitets- eller miljöperspektiv
- viktning eller presentation i prioritetsordning (EU-anskaffningar)
- beaktas och bedöms enligt samma kriterier
- andra jämförelsegrunder kan inte användas.

Minimikrav/absoluta krav

Exempel > lämpligheten diskuteras genom marknadsdiallog

Ursprung

Råvarans ursprungsland och produktens förädlingsland

Ursprunget på fisk som används i förädlad fiskprodukt

Den huvudsakliga råvarans ursprungsland, t.ex. ost

Broilersallad, ursprungslandet måste uppges för alla råvaror som används i produkten.

Råvaruhalten

Minst 60 % fisk i fiskfärsbiff

Minst 60 % av spannmålet i havrebröd ska vara havre

100 % jordgubb i jordgubbspuré

Färskhet

Hackade grönsaker ska levereras inom 24 timmar

Semlor ska levereras inom 6 timmar efter att de gräddats. De får inte vara frysvaror.

Eko

Eko är ett internationellt definierat och övervakat produktionssätt

> kan användas som ett kvalitetskriterium i sig inom alla produktgrupper

Miljö

Semlorna levereras i lådor, täckta med papper

Jämförelsekriterier – ska poängsättas i anbudsbegäran

Exempel > lämpligheten diskuteras genom marknadsdialog

Ursprunget kan inte vara ett kriterium som ger poäng!

Råvaruhalten

I fiskfärsbiffen ska det finnas sjöfisk minst

- 60 % > 5 poäng
- 20 % > 2 poäng
- inte alls > 0 poäng

Färskhet

De hackade grönsakerna levereras

- inom 24 timmar efter hantering > 5 poäng
- senare > 0 poäng

Bekräftelse: hanteringen är klar kl. x och distributionen kl. y.

Eko

Leverantören har en motsvarande produkt

- eko > 2 poäng
- är inte eko > 0 poäng

Sensorisk bedömning

Smak- och strukturtester

Miljö

Inga enskilt förpackade produkter > 2 poäng



Krav och kriterier som gäller ansvarsfullhet

Miljö, djurs välmående, livsmedelssäkerhet, social inverkan > exempel

- ingen palmolja vid framställningen av margarin
- margarinet som används är ansvarsfullt producerat
- användning av förnybar energi (bl.a. vid växthusodling, kvarnar, bagerier)
- salmonellafritt (alla serotyper)
- begränsad användning av antibiotika (mikrobläkemedel)
- Sikava (även Naseva)
- grisar utfodras med ansvarsfull soja
- WWF:s fiskguide och MSC-certifiering
- sysselsättning, arbetsförhållanden, lön.

Exempel griskött och grisköttsprodukter

Livsmedelssäkerhet, djurens välmående och hälsa

- fria från salmonella, användning av antibiotika (mikrobläkemedel), grisar som biter i knorrarna
 - del av registret för hälsoklassificering av svinhus (Sikava)
 - kan användas vid anbudsbegäran eftersom det inte utgör ett konkurrenshinder (det nationella, EU-godkända kvalitetssystemet).

Miljöinverkan

- Ursprunget för den soja som används för att utfodra svinen är viktigt eftersom det förekommer produktion som är oansvarig ur miljösynvinkel.



Exempel nöt och nötköttprodukter

Livsmedelssäkerhet, djurens välmående och hälsa

- fritt från salmonella, användning av antibiotika (mikrobläkemedel)
 - i Finland finns bokföring över läkemedel samt ett heltäckande nationellt program för kontroll av salmonella
 - lätt att verifiera
- hälsovårdsåtgärder
 - del av Naseva – det nationella uppföljningssystemet för hälsovården på nötgårdar.



Exempel på absoluta krav på fiskfärsbiffar

- Fisken som används ska till 100 % bestå av vildfisk, inte av odlad fisk.
- Gäddfärs ska vara framställd av skinnfri gäddfilé med revben.
- Produkterna ska vara laktos- och glutenfria.
- Produkten får inte innehålla tillsatsämnen.
- Produkten får inte innehålla natriumglutamat (E621).
- Produkten ska vara GMO-fri.
- De fisksorter som används i biffarna ska uppges i anbudet.
- Fiskråvaran får frysas högst en gång.



Observera i anbud

- Marknadskartläggning
 - förutom inhemsk produktion och förädling behövs företag och producenter av olika storlek, även partiaffärer av olika storlek.
- Möjligheter till mindre upphandlingar, upphandlingar under 60 000 €
 - enligt avtalsvillkoren: *Beställaren förbehåller sig rätten att använda utomstående leverantörer för att göra regional upphandling av produkter som görs enligt lokal tradition när det gäller specialprodukter enligt säsong, temadagar och nationella högtider samt för produktutveckling och -testning.*
- Inköpscentralen eller upphandlingsringen sköter en del av konkurrensutsättningen av livsmedel, måltidstjänsten sköter en del.
- Livsmedelsupphandlingen ska delas upp > skyldighet att motivera detta om den inte delas upp.
- Regional fördelning av livsmedelsinköp
- Periodisering av upphandlingarna > inte alla livsmedelsgrupper under samma år
- produktspecifika minimikrav och kvalitetskriterier – inte enbart det billigaste.
- Användning av märken, t.ex. nordiska miljömärket.

EU stöder nyttig skolmat – Finland satsar stödet på EKO

- Det nya skolprogrammet trädde i kraft den 1 augusti 2017.
- Mål: skolorna och daghemmen ska bjuda på finsk ekomjolk samt på ekologiska grönsaker
 - flytande mjölkprodukter
 - *ekologisk fettfri mjölk och surmjölk 31 cent/l*
 - *konventionell fettfri mjölk och surmjölk 13 cent/l*
 - frukt och grönt får stöd utgående från det skattefria inköpspriset
 - *produkter som får stöd är ärter, gurka, kålrot, morot, tomat, vinbär, jordgubbar, blåbär, lingon och äpple*
 - *ekologiska frukter och grönsaker 75 % (momsfritt inköpspris)*
 - *konventionella frukter och grönsaker 65 % (momsfritt inköpspris)*
 - ytterligare uppgifter www.mavi.fi.
- Fettfri ekomjolk med tillsatt d-vitamin finns att fås fr.o.m. 1.9 (förpackningar på 1 l och 10 l).

Några viktiga meningar

Målbild

"Vid tillredningen av mat gynnar vi lokalproducerad mat och inhemska ekoprodukter. Grönsakerna, brödet och potatisen i vårt kök kommer i huvudsak från producenterna i vårt eget landskap. Köttet och de förädlade köttprodukterna, mjölken och mjölkpreparaten samt äggen är inhemska.

Strategi

"Vid inköpen ska målen i stadsfullmäktiges strategi för användning av lokalproducerad och ekologisk mat samt inköpens klimatinverkan beaktas".

Anbudsbegäran/avtalsvillkor

Beställaren förbehåller sig rätten att använda utomstående leverantörer för att göra regional upphandling av produkter som görs enligt lokal tradition när det gäller specialprodukter enligt säsong, temadagar och nationella högtider samt för produktutveckling och –testning.

Tjänstekontrakt

Linjerna och målen för användning av lokalproducerad och ekologisk mat skrivs in i avtalet med måltidstjänstproducenten.

Initiativ och fattande av beslut

- Vem som helst kan ta initiativ till användning av lokalproducerad och ekologisk mat inom kommunens måltidstjänster.
- Det primära ansvaret ligger på beslutsfattarna och tjänstemännen som gör linjedragningarna.

FULLMÄKTIGEMOTION

Ansvarsfullt producerad och förädlad finsk mat inom vår kommuns måltidstjänster

Vi förelår att det i vår kommuns upphandlingsstrategi för livsmedels- och måltidstjänster ska skrivas in krav på odlings- och produktionsmetoder som är bra ur miljöperspektiv samt om praxis som främjar djurs välmående och livsmedelssäkerheten.

Mall för motionen www.ekocentria.fi Lähis-opas s. 26

Saker att fundera på

Jordklotets bärkapacitet och hållbarhetskris

- förbrukandet av förnybara naturresurser
- jordklotets tillräcklighet för den växande mänskopopulationen

Lokal miljö

- teknologins inverkan på matproduktionen
- 3D-utskifter – nya möjligheter för livsmedelsproduktionen?

Hälsa och välmående

- ökande ojämlikhet
- mer fritid
- förebyggande av sjukdomar

Urbanisering

- 70 % av människorna bor i städer år 2050
- den snabba urbaniseringen och ökande konsumtionen i utvecklingsländerna



Tack

sari.vaananen@sakky.fi

tfn 044 785 4025