

2020-02-17

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland

Bakgrund

Hallands region- och kommunchefer beslutade 2015-11-11 att samverkan ska ske inom upphandling i Halland. Ett av områdena är livsmedel, vilket årligen omsätter ca 215 miljoner SEK/år.

Samtidigt har länets kostorganisationer uppmärksammat att livsmedelsupphandlingar är oerhört tidskrävande och komplexa att genomföra. Utifrån denna bakgrund har nätverket ”Halländska livsmedelsnätverket” genomfört ett projekt för att ta fram gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland. Arbetet har skett i nära samarbete med Livsmedelsprogram för Halland.

Detta dokument har tagits fram av en arbetsgrupp inom det Halländska livsmedelsnätverket som har bestått av kostansvariga, upphandlare samt hållbarhetskompetens från Hallands kommuner och Region Halland. Utöver förslaget på de gemensamma principerna har ett upphandlingsdokument innehållande krav på producenter, leverantörer och livsmedel redan tagits fram av det ”Halländska livsmedelsnätverket”. Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland ligger till grund för den inriktning och de krav som ställs i upphandlingsdokumentet. När en livsmedelsupphandling ska genomföras av någon kommun eller regionen används det gemensamma framtagna upphandlingsdokumentet och till detta bifogas alltid Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland.

Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland skapar förutsättningar att:

- nå långsiktig gemensamma målsättningar mellan kommuner, Region Halland och i Livsmedelsprogram för Halland
- utbyta kunskaper och erfarenheter, stimulera samarbeten och utveckling inom offentlig upphandling
- jobba mer resurseffektivt

För att kunna genomföra upphandlingar av god kvalitet krävs en tydlig målsättning som styr Hallands kommuner- och regionens val av livsmedel och därmed underlättar själva kravställandet.



Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland kan också bidra till att de offentliga köken i Halland blir attraktiva som kunder och att mindre företag inom livsmedelsproduktion, både i Halland och utanför länsgränserna, kan känna trygghet och våga investera i sina verksamheter. En hållbar produktion i hela ledet, från odling till dess att livsmedlet serveras till länets kunder, prioriteras.



1. Syfte

Syftet med gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland är att livsmedel som upphandlas till Hallands offentliga verksamheter ska hålla hög kvalitet och vara ekonomiskt hållbara. Där det är möjligt ska produktionen motsvara den höga nivån på djurskydds- och miljöhänsyn som den svenska lagstiftningen ställer.

2. Definition av livsmedel

I Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 artikel 2 definieras vad som är livsmedel. Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

3. Kvalitet

Samtliga livsmedelsprodukter som upphandlas för användande i Hallands kommuner och region ska uppfylla de kvalitetskrav som följer vid varje tid gällande EU-direktiv och EU-förordningar, dessutom ska svensk livsmedelslagstiftning följas.

4. Hållbarhetskrav

Upphandlingsmyndigheten har tagit fram kriterier för det aktuella upphandlingsområdet, som hjälper oss att få produkter som lever upp till vår ambitionsnivå, ska dessa formuleringar utgöra grunden vid upphandlingar.

5. Inriktning

- EU:s grundläggande djurskyddsregler ska vara uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara/produkt som Halland köper in.
Svenska mervärden i djurskyddslagstiftningen ska komplettera EU:s vid alla inköp av animaliska livsmedel. Kött, fågel, ägg och mejeriprodukter ska komma från djur som har fötts, uppfötts och slaktats enligt viktiga nyckelprinciper i den svenska djurskyddslagstiftningen, t ex frigående djur, transporttider till slakt och bedövning vid operativa ingrepp.
- I måltidsproduktionen ska obearbetade livsmedel användas i så stor utsträckning som möjligt.
- Livsmedel som medför korta transportavstånd, från producent till slutkund prioriteras.
- Färskt kött och fågel ska levereras färskt (förpackat) eller vakuumpförpackat.
- Foder ska under hela uppfödningstiden vara fritt från icke certifierad soja och GMO i märkningspliktig mängd.

- Fisk och skaldjur ska klara krav som motsvarar MSC:s (Marine Stewardship Councils), ASC:s (Aquaculture Stewardship Council) eller som är markerade som "Bra" enligt Upphandlingsmyndighetens fisklista, undantag för lax där "var försiktig med" accepteras.
- Krav ska ställas i nivå med svensk miljölagstiftning för frukt, grönt och spannmål som kan produceras inhemskt, och i första hand väljas utifrån svensk säsong.
- Kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiskt, socialt och hållbart producerade.
- Hållbarhetskrav ska ställas som medför att matsvinn minskar i alla led, från producent till slutkund.
- Livsmedelsförpackningar ska så långt som det är möjligt vara fria från utfasningsämnen som t.ex. Bisfenol A.
- All palmolja ska vara certifierad och ansvarsfullt producerad.
Förslag på certifikat: Roundtable on Sustainable Palm oil (RSPO).
- Livsmedelsproduktion som medför låg miljöpåverkan ska främjas med avseende på slutna kretslopp, vatten, energi, transporter, bekämpningsmedel och klimatpåverkan räknat i koldioxidekvivalenter.
- Respektive upphandlande myndighet beslutar om sina egna ekologiska mål.

6. Uppföljning

Revidering av gemensamma principer ska ske vartannat år.

