

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028

Bakgrund

Länets måltids- och upphandlingsorganisationer har uppmärksammat att livsmedelsupphandlingar är oerhört tidskrävande och komplexa att genomföra. Utifrån denna bakgrund genomförde "Halländska livsmedelsnätverket" ett projekt för att ta fram gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland. Arbetet skedde i nära samarbete med Livsmedelsprogram för Halland. Principerna beslutades i alla kommuner och i regionen under 2020 och reviderades första gången 2022.

Utöver innehållet i de gemensamma principerna finns ett upphandlingsdokument (Tendsign) innehållande krav på producenter, leverantörer och livsmedel. De gemensamma principerna för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland ligger till grund för den inriktning och de krav som ställs i upphandlingsdokumentet.

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland skapar förutsättningar för att:

- nå långsiktiga gemensamma målsättningar mellan kommuner, Region Halland och Livsmedelsprogram i 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 kommuners och regionens val av livsmedel och därmed underlättar själva kravställandet.

Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland kan också bidra till att de offentliga verksamheterna 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 till de offentliga köken i Halland är att livsmedel som upphandlas ska hålla hög kvalitet och vara ekonomiskt hållbara. Där det är möjligt ska produktionen motsvara den höga nivån på djurskydds- och miljöhänsyn som gäller enligt den svenska lagstiftningen och branschöverenskommelser.

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. Upphandlingsmyndighetens kriterier

Där Upphandlingsmyndigheten har tagit fram kriterier som hjälper oss att få produkter som lever upp till vår ambitionsnivå, ska dessa formuleringar utgöra grunden vid kravställning.

4. Principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland 2024–2028

- EU:s grundläggande djurskyddsregler ska vara uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara och produkt som Halland köper in. Svenska mervärden i djurskyddslagstiftningen ska komplettera EU:s djurskyddslagstiftning vid alla inköp av animaliska livsmedel. Kött, fågel, ägg och mejeriprodukter ska komma från djur som har fötts, fötts upp och slaktats enligt viktiga principer i den svenska djurskyddslagstiftningen, till exempel frigående djur, transporttider till slakt och bedövning vid operativa ingrepp.
- Fodersoja ska vara hållbart producerad under djurets hela uppfödningstid. Detta ska ske enligt Upphandlingsmyndighetens kriterier för mer hållbart producerad fodersoja.
- Foder ska under djurets hela uppfödningstid vara fritt från GMO i märkningspliktig mängd.
- Fisk och skaldjur ska klara kraven i kriterierna för MSC (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council), KRAV eller vara markerade som "gröna" enligt WWFs fiskguide, undantag för lax och makrill där "gul" 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.

- I de fall palmolja inte kan undvikas ska den vara certifierad och ansvarsfullt producerad. Förslag på certifikat: Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) eller KRAV.
- Livsmedel som medför korta transportavstånd från producent till slutkund prioriteras vid produktval.
- Livsmedelsproduktion som medför låg miljöpåverkan ska främjas med avseende på biologisk mångfald, slutna kretslopp, vatten, energi, transporter, bekämpningsmedel och klimatpåverkan räknat i koldioxidekvivalenter.
- I måltidsproduktionen ska obearbetade livsmedel användas i så stor utsträckning som möjligt.
- 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 till exempel Bisfenol A.
- Respektive upphandlande myndighet beslutar om sina egna ekologiska mål.
- I undantagsfall kan principerna frångås, om det inte finns produkter tillgängliga på marknaden som klarar kraven och produkten är oundgänglig i verksamheten.

5. Uppföljning

Revidering eller uppdatering av principerna ska ske vid behov, men minst vart fjärde år.