



Guide till ansvarsfull livsmedelsupphandling

- Rekommendationer blir till krav och
jämförelsegrunder

Version 1.1
Publicerad 3/2017



Motivan hankintapalvelu

Innehållsförteckning

1.	Bakgrund.....	2
1.1	Verktyg för upphandling av ansvarsfullt producerade livsmedel.....	2
1.2	Matjänster som upphandlare av livsmedel	3
1.3	Krav på näringskvalitet.....	4
2.	Fastställande av kriterier för ansvarsfullhet med hjälp av denna anvisning	5
2.1	Val av kriterier.....	5
2.2	Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem.....	7
	Kriterier: Matfett och vegetabiliska oljor	11
	Kriterier: Grönsaker och bär	18
	Kriterier: Spannmål och spannmålsprodukter	28
	Kriterier: Svinkött och svinköttsprodukter	35
	Kriterier: Fjäderfä, fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter.....	45
	Kriterier: Nötkött och nötköttsprodukter	58
	Kriterier: Mjolk och mjölkprodukter	68
	Kriterier: Fisk och fiskprodukter	77
	KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION	84
BILAGA 1	Gemensamt utvecklande av kriteriet.....	87

Motiva Oy: Elina Ojala och Elina Ovaskainen

I produktionen av och rådgivningen om bakgrundsmaterialet till guiden har följande parter deltagit: EkoCentria, ETT ry, Evira, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet och Institutet för hälsa och välfärd.

Arbetet har finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

1. Bakgrund

Statsrådet publicerade i juni 2016 ett principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster. Statsrådet förutsätter att man inom offentliga upphandlingar av livsmedels- och måltidstjänster strävar efter hög kvalitet och totalekonomisk hållbarhet. Det uppnås genom att i upphandlingar kräva användning av livsmedel som har producerats med odlings- och produktionsmetoder som är bra för miljön samt på ett sätt som främjar djurens välfärd och livsmedelssäkerheten.

1.1 Verktyg för upphandling av ansvarsfullt producerade livsmedel

Syftet med den här guiden är att hjälpa den offentliga sektorn att köpa in ansvarsfullt producerade livsmedel. Guiden i sin helhet innehåller kriterier för ansvarsfullhet och vägledning i upphandling inom följande produktgrupper:

- Matfett och vegetabiliska oljor
- Grönsaker och bär
- Spannmål och spannmålsprodukter
- Svinkött och svinköttsprodukter
- Fjäderfäkött och fjäderfäköttprodukter, ägg och äggprodukter
- Nötkött och nötköttsprodukter
- Mjök och mjölkprodukter
- Fisk och fiskprodukter.

Guiden omfattar följande ansvarsfullhetsperspektiv:

- Djurvälärd och -hälsa
- Livsmedelssäkerhet
- Miljökonsekvenser
- Socialt ansvar.

Med djurvälärd och -hälsa avses i dessa kriterier djurens upplevelse av sitt eget psykiska och fysiska tillstånd. Upplevelsen av välfärd kan variera från bra till dålig. Välfärd är ett vitt begrepp som bland annat innefattar djurens fysiska och psykiska hälsa, en normal tillväxt och god omvårdnad om djur som tas om hand av människor. Bland annat Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf följer frivilligt strängare krav på produktionsdjurens välfärd och hälsa än de som står i lagstiftningen. I Finland har man med hjälp av frivilliga åtgärder kommit till en situation i vilken vi är befriade från de flesta allmänt smittsamma djursjukdomar som förekommer i andra länder. Medicinering av produktionsdjur med bland annat antibiotika är betydligt mindre vanligt än i Syd- och Centraleuropa, där läkemedel även används i förebyggande syfte.

Med livsmedelssäkerhet avses i dessa kriterier mikrobiologisk livsmedelssäkerhet, livsmedelssäkerhet i anslutning till de kemiska och fysikaliska processerna och produktionsmetoderna samt livsmedelssäkerhet i anslutning till livsmedelns sammansättning. I Finland kontrolleras livsmedelssäkerheten noggrant genom ett samarbete mellan många olika myndigheter. Enligt publikationen Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015 (Livsmedelssäkerheten i Finland 2015) är hanteringen av den kemiska risken inom den inhemska livsmedelsproduktionen god och det förekommer inga växtskyddsmedel, veterinärmedicinska läkemedel,

miljögifter eller andra kemiska ämnen som är farliga för människors hälsa i livsmedlen. De inhemska livsmedlens mikrobiologiska säkerhet är på en hög nivå i internationell jämförelse.

Med miljökonsekvenser avses i dessa kriterier både klimatutsläpp och utsläpp av försurande föroreningar från primärproduktionen och miljökonsekvenser orsakade av primärproduktionen och vidareförädlingen (livsmedelsindustrin) i förbrukningen av energi och material. Även förpackningar som används i produktionskedjan, transporter och matspill från alla steg i livsmedelskedjan får miljökonsekvenser.

Enligt den gällande upphandlingslagen (1397/2016) ska hänsynen till miljökonsekvenserna inom offentliga upphandlingar bygga på en livscykelbedömning. Det innebär att den upphandlande enheten kan beakta faktorer som berör en fas i livscykeln för föremålet för upphandlingen, exempelvis produktionsprocessen, även när dessa faktorer inte är en del av föremålet för upphandlingen (§ 94). Det förutsätter att miljökraven rörande processerna och metoderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen och står i rätt proportion till avtalets värde och de mål som ska uppnås.

En upphandlande enhet kan därmed kräva exempelvis en miljövänlig produktionsmetod när kravet är kopplat till föremålet för upphandlingen. Denna typ av tillåtna krav på produktionsmetoder är exempelvis produktion av livsmedel med ekologiskt jordbruk och produktion av el med förnybara energikällor.

Med socialt ansvar menas att man i upphandlingen tar hänsyn till upphandlingens effekter i en vidare samhällsdimension. På det sättet kan man bland annat påverka marknaderna, arbetstagarnas rättigheter, miljöskyddet, den ekonomiska hållbarheten, etiken, sysselsättningen och de mänskliga rättigheterna. Utgångspunkten är att identifiera de sociala perspektiven och konsekvenserna i produktionskedjans livscykel, det vill säga kriterier som har effekt på den aktuella tjänstens eller produktens erkända sociala konsekvenser. Olika produkter och tjänster kan ha olika sociala utmaningar.

Enligt 2 § i den gällande upphandlingslagen ska de upphandlande enheterna sträva efter att ordna sin upphandling så att den kan genomföras på ett så ekonomiskt, högkvalitativt och systematiskt sätt som möjligt genom att utnyttja befintliga konkurrensförhållanden och med beaktande av miljöaspekter och sociala aspekter.

1.2 Matjänster som upphandlare av livsmedel

Om det företag som tillhandahåller måltidstjänster upphandlar livsmedlen själv kan den offentliga upphandlaren vid upphandlingen av måltidstjänster kräva att matjänstföretaget tillämpar denna guide vid livsmedelsupphandlingar och kräva att det redovisar sina egna livsmedelsupphandlingar på överenskommet sätt till upphandlaren. Matjänstföretaget har ett betydande ansvar för hur matlistorna är planerade, eftersom livsmedelsupphandlingarna görs med dem som utgångspunkt. I planeringen av matlistorna skulle man kunna fästa större vikt vid exempelvis mängden vegetarisk mat, mat enligt säsong och den lokala matkulturen.

För mer ingående information om måltidstjänster och livsmedelskedjan i Finland, se:

- **Ekocentria: Guiden Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin** (uppdaterad 2017): <http://www.ekocentria.fi/lahiruokaopas>
- **Motiva: Motivas upphandlingsrådgivnings databank, måltidstjänster:** <http://www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>

1.3 Krav på näringskvalitet

I offentliga livsmedels- och mattjänstupphandlingar har massbespisning en central roll i främjandet av hälsa och välbefinnande. I livsmedelsupphandlingar är näringskvaliteten i näringsrekommendationerna ett absolut minimikrav. Att maten är hälsosam och ansvarsfullhetsaspekterna går hand i hand.

I ansvarsfulla livsmedelsupphandlingar ingår det att möjliggöra en kost som främjar människors välbefinnande och hälsa. Säker mat för befolkningen är en mångsidig kost som främjar hälsan och som består av högkvalitativa och säkra livsmedel samt av livsmedelshygien och rätt hantering av livsmedlen och en kost som passar varje individs egen situation. Befolkningens hälsa, i synnerhet när det gäller utvecklandet av stora folksjukdomar, och kost påverkas främst av hur människans kost som helhet är uppbyggd. De största orosmomenten när det gäller kost och hälsa i Finland är salt, mättat fett och tillsatt socker samt ett överdrivet energiintag. Ett centralt problem är en för energirik kost och för liten konsumtion av grönsaker.

De mål för ansvarsfullhet vid livsmedelsupphandlingar som presenteras i denna upphandlingsguide skulle till största delen i praktiken uppfyllas om kostrekommendationerna följdes. Exempelvis att öka mängden grönsaker (vid skördesäsongen), potatis, insjöfisk, rypsolja, vegetabilisk margarin (med beaktande av palmolja), fullkornsprodukter (fiberrika inhemska spannmål, i synnerhet råg, havre och korn) samt att begränsa användningen av rött kött och köttberedningar. För aktören är det då viktigt att samordna kostrekommendationerna och kriterierna för ansvarsfullhet som fastställts för olika livsmedelskategorier.

Exempelvis följande rekommendationer och modelldokument kan användas som hjälp för att uppmärksamma näringskvaliteten:

- **Statens näringsdelegation: Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation:** <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **Statens näringsdelegation: Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen** (2017). <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska)
Statens näringsdelegations rekommendationer för skolbespisningen innehåller anvisningar för val av livsmedel och för näringskvaliteten på den mat som serveras för upphandling av måltidstjänster och livsmedel, en strukturmodell för upphandlingsmaterial samt rekommendationer för uppföljning och utvärdering av verksamheten.
- **Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa** (2014). Rekommendationen ger kvalitetskrav som kan användas vid planering och tillagning av lunchrätter i personal- och studentrestauranger. <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärke: Grunderna för beviljad märkning av produkter.** I grunderna för beviljad märkning av produkter hittar du information om de krav på livsmedlens näringskvalitet som Hjärtmärket ställer. http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet

2. Fastställande av kriterier för ansvarsfullhet med hjälp av denna anvisning

I guiden har man presenterat kriterier för ansvarsfullhet på två nivåer: kriterier för grundnivå och föregångarnivå. Dessa är rekommendationer på kriterier för ansvarsfullhet som kan användas som minimikriterier, jämförelsegrund för bästa pris- kvalitets förhållandet eller avtalsvillkor i anbudsbegäran. Guiden presenterar även möjligheter till att utnyttja innovationspotential hos specifika produktgrupper. Tillämpningen av kriterierna för ansvarsfullhet ligger på den upphandlande enhetens eget ansvar. Det rekommenderas att man regelbundet ber om juridisk rådgivning.

2.1 Val av kriterier

Upphandlingsenheten kontrollerar och fastställer alltid själv nivån på kriterierna utifrån mål, behov, resurser och kartläggning av marknaden.



1. Välj först de kriterier som är relevanta och viktiga för er.

Kriterierna för ansvarsfullhet i denna guide är kopplade till produktens viktigaste konsekvenser.

Upphandlaren kan välja ett av dessa kriterier, en del av dem eller samtliga. Exempelvis på följande sätt:

- Vilka är just er organisations viktigaste mål och konsekvenser ur ett ansvarsfullhetsperspektiv? Vilka egenskaper är viktiga för just er?
- Erfarenhet och kunskap: Har vi precis börjat använda kriterierna för ansvarsfullhet eller är vi redan erfarna?

Om ni använder kriterier för ansvarsfullhet för första gången rekommenderar vi att ni exempelvis börjar med några kriterier så att ni får erfarenhet av användning av dem. Under nästa upphandling kan ni ta med nya perspektiv på ansvarsfullhet och/eller höja kravnivån på de kriterier som redan används.

2. Kontrollera målnivån för och utformningen av de utvalda kriterierna.

Kriterierna som presenteras i tabellen och deras gränsvärden är förslag som kan justeras uppåt eller nedåt beroende på egna mål, behov och marknadssituation. Ändra även språk, utformning etc. så att de passar anbudsbegäran.

3. För en dialog med marknaden innan upphandlingen.

Genom en dialog tar man reda på om anbudsgivarna kan uppfylla och verifiera de upphandlingskrav som skisserats upp i upphandlingen i fråga och i marknadsområdet, om det finns alternativa produkter eller tjänster, om det finns tillräckligt med anbudsgivare på marknaden etc. Marknadsläget kan variera stort mellan olika regioner, andra krav i upphandlingen eller upphandlingens storleksklass. Genom en dialog får anbudsgivarna information om möjliga mål och kriterier och hinner på det sättet även förbereda sig bättre när det gäller att verifiera dem, exempelvis genom att förbereda intyg från produktionskedjan. Därför rekommenderar vi inte att man kopierar/direkt tillämpar de kriterier som presenteras i anvisningarna för en egen upphandling utan kartläggning av marknaden.

Man kan också skicka en preliminär anbudsfråga till eventuella anbudsgivare som de kan lämna in kommentarer till i god tid innan anbudsfrågan offentliggörs. Om det under kommentarsrundan framgår att kravnivån i just det här fallet är för hög eller låg eller det är problematiskt att bevisa uppfyllandet av kraven, kan den ändras.

I synnerhet kriterierna för föregångarnivån ska användas med noggrant övervägande av upphandlingens art, värde och kvalitet. Att sätta upp för stränga kriterier i mindre upphandlingar kan stå i strid med principerna i upphandlingslagen.

4. Bestäm och definiera i er anbudsbegäran hur kraven ska bevisas i praktiken.

5. Upprätta en anbudsbegäran och offentliggör den.

2.2 Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>Genomförande av upphandlingen till <u>minimikrav</u></p> <p>Grundnivån är en rekommendation på minimikrav för ansvarsfullhet inom livsmedel.</p> <p>Dessa kriterier är</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) viktiga när det gäller ansvarsfullhet, 2) enkla att använda och styrka 3) tillgången på produkterna och tjänsterna är i allmänhet god. 	<p>Genomförande av upphandling</p> <p>a) <u>med strängare krav</u> och/eller</p> <p>b) <u>jämförelsegrunder</u> som främjar marknaden</p> <p>c) med främjande avtalsvillkor</p> <p>Den upphandlande enheten kan vid behov även sikta på en högre nivå än grundnivån. På föregångarnivå finns det två typiska kriterier för ansvarsfullhet:</p> <p>a) samma kriterier som på grundnivån, men strängare</p> <p>b) nya kriterier som ännu inte finns på grundnivån.</p> <p>Dessa kriterier för ansvarsfullhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • passar upphandlare som vill ha de bästa produkterna på marknaden • begränsar marknaderna mer än kriterierna på grundnivån och kräver därför en större insats och en aktiv dialog med anbudsgivarna redan i projektets planeringsfas för att kartlägga marknadsläget • kan ställas så att de uppfylls under avtalsperioden <p>Den upphandlande enheten kan sätta upp jämförelsegrunder för bästa pris-kvalitetförhållandesom är kopplade till egenskaper som har med kvalitets- eller samhällsaspekter, miljöaspekter eller sociala eller innovativa aspekter. Jämförelsegrunderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen</p>	<p>Motivering till kriterier</p> <p>Motiveringen till användningen av kriterierna står i detta fält. Bakgrunden till kriterierna kan exempelvis vara rådets eller kommissionens förordning, vilket förtydligas här. Som bakgrund har man även angett uppgifter om bakgrunden till det aktuella ansvarsfullhetsperspektivet och dess betydelse till stöd för upphandlingen.</p>	<p>Styrkande av kriterier</p> <p>De uppställda kriterierna måste kunna verifieras på ett tillförlitligt sätt. Mer ingående information om verifiering och dess olika nivåer finns under punkt 2.3 Styrkande.</p>

	<p>enligt 94 §, de får inte ge den upphandlande enheten obegränsad valfrihet och de måste vara icke-diskriminerande och trygga möjligheten till verklig konkurrens. Den upphandlande enheten ska fastställa jämförelsegrunderna så att anbudsgivaren kan verifiera de uppgifter som de bygger på för att anbuden ska kunna jämföras.</p>		
--	--	--	--

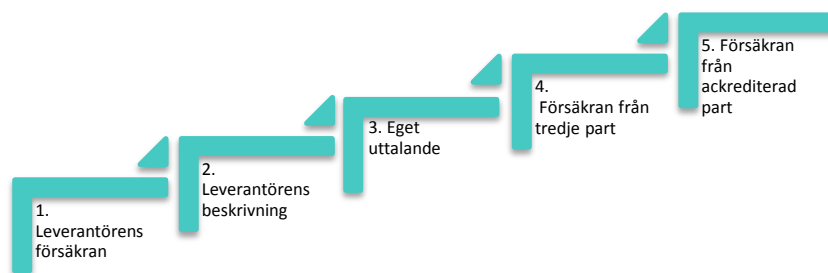
INNOVATIONSPOTENTIAL

I guiden har man identifierat delområden inom vilka man genom upphandling kan utveckla marknaderna så att de blir mer ansvarsfulla och snabba på nya metoder för varor, tjänster och informationsförmedling i värdekedjan. Kriterier för innovationsnivån har inte definierats separat utan det ges tips på i vilken riktning det finns potential på marknaden. Innovationsupphandlingar är ofta mer komplexa än vanliga upphandlingar och kräver därför en mer noggrann planering och mer krävande upphandlingsförfaranden. Eftersom avtalsperioderna för upphandlingarna i regel löper på flera år kan man börja följa upp och/eller tänka på innovationspotentialen redan med sikte på nästa avtalsperiod.

Målet i statsminister Sipiläs regeringsprogram är att 5 procent av alla offentliga upphandlingar är innovativa upphandlingar.

2.3 Verifiering

Att verifiera de uppställda kraven och jämförelsegrunderna är viktigt i offentliga upphandlingar. För att presentera rätt sätt att verifiera kraven krävs det en dialog mellan beställaren och leverantören. Anbudsgivaren måste ge information om hur kraven uppfylls i anbudsfasen, vid ingående av avtal och i den tidiga uppföljningen av avtalet. Olika verifieringsmetoder har olika trovärdighetsgrad, vilket beskrivs i bilden nedan. Ju högre nivå desto större trovärdighet har verifieringsmetoden.



- 1. Leverantörens försäkran:** Leverantören försäkrar att kravet uppfylls exempelvis genom att kryssa i rutan Ja.
- 2. Leverantörens beskrivning:** Leverantören beskriver skriftligen **hur** kravet uppfylls enligt eget vetande.
- 3. Eget uttalande:** Leverantören ger information som man kan kontrollera utan att gå in i företagets affärshemligheter, exempelvis nationella databaser och produktinformation. I detta ingår också miljömärkningar av typ II enligt standarden ISO 14021, det vill säga egna miljöuttalanden.
- 4. Försäkran från tredje part** En oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån.
- 5. Försäkran från ackrediterad tredje part:** En ackrediterad, oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån. Försäkran från den ackrediterade tredje parten kan antingen gälla produkten eller organisationens kvalitetssystem.

Kostnaderna för försäkran för leverantören varierar. Hur lätt det är att få försäkran varierar också i livsmedelskedjan, även beroende på företagets storlek. Kravet på försäkran bör ställas enligt vikten för de aktuella kvalitetskriterierna.

Matfett och vegetabiliska oljor



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Matfett och vegetabiliska oljor

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
Ursprungslandet till huvudråvaran i produkten ska anges.		<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda köparen om ursprungslandet inte anges. Exempelvis ryps- och rapsolja kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17§.</p> <p>Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p>	Leverantörens tillkännagivande

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
Av den vegetabiliska olja som används i produkten ska minst xx procent vara ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Av den vegetabiliska olja som används i produkten ska minst 100 procent vara ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska

		<p>övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av palmolja			
Ingen palmolja eller palmkärnolja har använts i produkten.		<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker, som man har röjt regnskog för. Det ökar palmoljans klimatpåverkan två- eller trefaldigt jämfört med andra oljor. Andelen palmolja i margarin är jämförbar med omfattningen av klimatpåverkan.</p>	
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används i en produkt ska den komma från ett produktionssystem i vilket man åtminstone främjar följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goda arbetsförhållanden garanteras för arbetstagarna på odlingarna. (se kriterium 	<p>2. Om man använder palmolja eller palmkärnolja i produkten ska åtminstone följande åtgärder vidtas i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goda arbetsförhållanden garanteras för arbetstagarna på odlingarna. (se kriterium 3.1) 	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker, som man har röjt regnskog för. Det ökar palmoljans klimatpåverkan två- eller trefaldigt jämfört med andra oljor. Andelen palmolja i margarin är jämförbar med omfattningen av klimatpåverkan.</p>	<p>1. Certifieringssystem, exempelvis Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Book and Claim eller Mass Balance eller motsvarande</p> <p>2. Certifieringssystem, exempelvis Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO):</p>

<p>3.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vilda regnskogar har inte skövats till odlingsmarker. • Hotade djurarter skyddas i plantageområdena. • Lokalbefolkningens livsmiljöer och rättigheter skyddas. <p>Leverantören säkerställer detta antingen genom att köpa certifikat till stöd för ansvarsfull produktion av palmolja (Book and Claim-modellen) eller genom att leverantören köper nödvändig mängd certifierad palmolja (Mass balance-modellen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vilda regnskogar har inte skövats till odlingsmarker. • Hotade djurarter skyddas i plantageområdena. • Lokalbefolkningens livsmiljöer och rättigheter skyddas. <p>Det säkerställs genom en separat produktionskedja (Segregated- eller Identity Preserved-modellerna)</p>	<p>Exempelvis i kriterierna för RSPO-certifikatet tar man även hänsyn till genomsynlighet, miljöansvar och skyddet av den biologiska mångfalden samt har ett krav på fortlöpande förbättring av verksamheten och den ekonomiska hållbarheten på lång sikt.</p> <p>I RSPO-certifieringen finns det fyra olika uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifikat stödjer företagen en ansvarsfull produktion av palmolja, men den palmolja som använts i produkten kan vara ocertifierad palmolja. 2. Massabalans (MassBalance): En del av den palmolja som används är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa nödvändig mängd certifierad palmolja till produkterna, även om denna certifierade mängd inte används i produkten. 3. Segregerad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras till plantagen, eftersom palmoljan som använts i produkten är blandad med andra certifierade palmoljelager. 4. Hela kedjans spårbarhet 	<p>Segregated eller Identity preserved eller motsvarande</p>
---	---	--	--

		(Identity preserved): Kedjan är spårbar direkt till den certifierade anläggningen, där den också köps in direkt.	
2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XXX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	Leverantörens försäkran

INNOVATIONSPOTENTIAL
<p>Odling av oljevaxter: Vid odlingen kan man använda återvunnet gödsel och återvinna jordförbättringsmedel.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av inspektioner. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p>	Leverantörens försäkran

		<p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	
<p>3.2 Sysselsättning genom upphandlingen</p>			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	<p>Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet</p>

Grönsaker och bär



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Grönsaker och bär

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
1. Grönsakers/bärs ursprungsland ska anges.	2. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti, som ska vara spårbar ända fram till anläggningen.	<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Exempelvis frysta bär kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17 §.</p> <p>Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Egenkontroll			
1. Primärproducenten av grönsakerna/bären ska ha en skriftlig <u>beskrivning av egenkontrollen</u> på gården/trädgårdsföretaget som ska lämnas in på begäran.	<p>2. Primärproducenten av grönsakerna/bären ska ha en skriftlig <u>plan för egenkontroll för gården</u> Planen kan exempelvis innefatta följande aspekter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renhållning på produktionsanläggningen • Bevattningsvattnets lämplighet • Användning och förvaring av växtskyddsmedel, gödselmedel 	<p>Med primärproduktion avses produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och alla faser i djurproduktionen före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också. I primärproduktionen ingår inte exempelvis vidareförädling av primärprodukter.</p> <p>Med egenkontroll avses leverantörens</p>	<p>1. Beskrivningen av egenkontrollen ska lämnas in på begäran.</p> <p>2. Den utvalda livsmedelsleverantören ska skicka in planen för egenkontroll av primärproduktionen i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis 6</u> månader efter att avtalsperioden har påbörjats</p>

	<p>och andra preparat.</p>	<p>eget kontrollsystem, som leverantören använder för att säkerställa att livsmedlen uppfyller de krav som ställs på dem och att primärprodukterna är säkra. (Primärproduktionsförordningen (1368/2011)). Någon skriftlig beskrivning krävs inte av exempelvis insamlare av vilda produkter.</p> <p>Beskrivning av egenkontrollen innebär en beskrivning av verksamhetsätten på anläggningen när det gäller de aktörer som nämns i förordningen, och kräver inte att man registerför åtgärder som sker regelbundet.</p> <p>Planen för egenkontroll är en närmare beskrivning med tillhörande åtgärder om hur egenkontrollen görs inom primärproduktionen.</p>	<p>Planen för egenkontroll kan verifieras enligt produkt, exempelvis genom Kvalitetsgårdskontroll, IP Frukt&Grönt Grundcertifiering eller annan motsvarande verifieringsmetod.</p>
<p>1.3 Vattenförbrukning</p>			
<p>I produktionen av grönsaker i vilken man använder bevattning och vattnet är i beröring med de ätbara delarna ska vattnet uppfylla kraven enligt den nationella hälsoskyddslagen. Om man använder annat vatten, exempelvis vatten från egen brunn på produktionsanläggningen, ska vattnet kontrolleras så att det duger för användning på livsmedel.</p>		<p>Enligt primärproduktionsförordningen (1368/2011) ska vatten som används som dricksvatten till produktionsdjur, inom vattenbruk, till bevattning av primärprodukter, till rengöring och nedkyllning samt till ren av ytor, utrustning och verktyg på primärproduktionsanläggningen vara rent.</p> <p>Vattnet får inte ha en konstig lukt eller smak och inte heller innehålla mikrober, parasiter eller främmande ämnen som gör att vattnet kan äventyra säkerheten för primärprodukterna och de livsmedel som man får av dessa.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över vattnets mikrobiologiska kvalitet under avtalsperioden.</p>

1.4 Användning av bär			
I sortimentet bör det också finnas bär som kan användas utan upphettning eller kokning.	Bären ska kunna användas utan upphettning eller kokning.	<p>Evira rekommenderar att man endast använder utländska frysta bär tillräckligt upphettade för att förhindra virusinfektioner.</p> <p>Virus kan hamna i bären exempelvis som en följd av att förorenat vatten används. Djupfrysning håller virusen vid liv och infektionsdugliga. Om bären efter upptining används som sådana eller om de inte upphettats tillräckligt, förintas inte virusen.</p>	Leverantörens försäkran
1.5 Efterbehandling			
	Färska rotfrukter/potatis behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p> <p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande
	Färska frukter behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p>	Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande

		<p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	
	<p>Färska grönsaker behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.</p>	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p> <p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	<p>Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	<p>Grönsakerna/bären/frukterna är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.</p>	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man</p>	<p>Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkr.</p>

		<p>kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	
2.2 Växthusföretagens användning av förnybar energi			
<p>Av växthusföretagens energi för uppvärmning produceras en andel av minst XX procent med förnybara energikällor.</p>		<p>I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme).</p> <p>I växthus behövs det uppvärmning året om, men i synnerhet under vintern. Med valet av energikälla kan man påverka koldioxidavtrycket från produktion i växthus.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultatet av marknadsdialogen.</p>	Leverantörens försäkran
	<p>Av växthusföretagens elenergi ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under avtalsperioden.</p>	<p>I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme).</p> <p>Vid växthusodling året om går det åt mest el till ljus vid. Dessutom kan andra automatiserade processer förbruka el. Med valet av energikälla kan man</p>	Leverantörens försäkran

		<p>påverka koldioxidavtrycket från produktion i växthus.</p> <p>På enskilda företag kan procentandelen av elen som produceras med förnybar energi uppgå till hela 100 procent. Ursprunget till den el som används kan verifieras med ett certifikat över ursprungsgaranti.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultaten av marknadsdialogen.</p>	
2.3 Transporter och förpackningar			
<p>De produkter som offereras ska i första hand vara förpackade i återvinningsbara och återanvändningsbara transportlådor.</p> <p>OCH/ELLER</p> <p>De offererade produkterna ska i första hand ligga löst förpackade. Med löst förpackade avses exempelvis lådor i vilka produkterna är skyddade på vederbörligt sätt.</p>	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		<p>lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadssdialog.</p>	
--	--	--	--

INNOVATIONSPOTENTIAL

Grönsaksodling: Utnyttja de användningsmöjligheter som finns för den gröna biomassan som uppstår. I odling av grönsaker/bär har man använt återvunnet gödsel och återvunna jordförbättringsmedel.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--



Spannmål och spannmålsprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Spannmål och spannmålsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
Ursprungslandet för alla spannmålsråvaror i produkten ska anges.		<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Produkterna kan exempelvis vara förpackade i Finland, och det räcker därför inte att enbart kontrollera namnet på näringsidkaren utan att kontrollera ursprungslandet.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna utredas i enlighet med principerna och kraven i 17 § i livsmedelslagen (23/2006).</p>	Leverantörens tillkännagivande
	Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med spannmålsråvaror, som ska vara spårbar ända fram till kvarnen.	Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av kvarnen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	Leverantörens försäkran

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2. Ekologisk produktion			
Av de spannmål som används i produkten ska minst xx procent vara ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Av de spannmål som används i produkten ska minst 100 procent vara ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadssdialog.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av förnybar energi			
	<p>Av den el- och/eller värmeenergi som bageriet använder ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens eller</p>	När det gäller exempelvis bröd kan så mycket som halva klimatpåverkan orsakas av bageriets energiförbrukning. Klimateffekterna av bröd kan minskas genom att använda förnybar energi på	Leverantörens försäkran

	<p>värmeenergins ursprung under avtalsperioden.</p> <p>Det aktuella kriteriet ska tillämpas enligt principen om jämförelse mellan kvalitet och pris.</p>	<p>bagerierna.</p> <p>De stora företagen i branschen har information om energins ursprung bland de egna bagerierna. Enskilda bageriers andel förnybar energi kan vara 100 procent om de har ett elavtal och ursprungsgarantier som bevis på att elen är producerad med förnybar energi.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadssdialog.</p>	
	<p>Av den el- och/eller värmeenergi som bageriet använder ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under avtalsperioden.</p> <p>Det aktuella kriteriet ska tillämpas enligt principen om jämförelse mellan kvalitet och pris.</p>	<p>Exempelvis climateffekterna av bröd kan minskas genom att använda förnybar energi på kvarnarna.</p> <p>De stora företagen i branschen har information om energins ursprung bland de egna kvarnarna. Enskilda kvarnars andel förnybar energi kan vara 100 procent om de har ett elavtal och ursprungsgarantier som bevis på att elen är producerad med förnybar energi.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadssdialog.</p>	Leverantörens försäkran
2.3 Transporter och förpackningar			
De bageriprodukter som offereras ska i första hand vara förpackade i återvinningsbara och återanvändningsbara transportlådor.	Förpackningen XX av de bageriprodukter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens	Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis	Leverantörens försäkran

<p>OCH/ELLER De offererade produkterna ska i första hand ligga löst förpackade. Med löst förpackade avses exempelvis lådor i vilka produkterna är skyddade på vederbörligt sätt.</p>	<p>funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
--	---	---	--

INNOVATIONSPOTENTIAL
<p>Odling av spannmål: Vid odlingen kan man använda återvunnet gödsel och återvinna jordförbättringsmedel.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från kvarnarna och bagerierna i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan</p>	Leverantörens försäkran

		<p>förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	
<p>3.2 Sysselsättning genom upphandlingen</p>			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	<p>Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.</p>

Svinkött och svinköttsprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Svinkött och svinköttsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
1. Svinköttets ursprungsland ska anges.	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket <u>land</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt • har slaktats • har processats och förpackats. <p>ELLER</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken <u>anläggning (plats)</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt <p>och var djuret/djuren har</p> <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • har processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfakött.</p> <p>Enligt förordningen hänvisar begreppet ursprung när det gäller animalieprodukter till det land där produkten som helhet är producerad. När det gäller kött betyder detta det land där djuren är fött, uppfött och slaktat.</p> <p>Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Fritt från salmonella			
1. Svinköttet/svinköttsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland	2. Svinköttet/svinköttsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av</p>	<p>1.1 Intyg på att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava.</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i</p>

<p>och Sverige).</p>	<p>Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p> <p>Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava, är certifierat enligt ISO 9001 och Evira har godkänt det som nationellt kvalitetsregister. Kvalitetssystemet uppfyller EU:s riktlinjer för bästa metoder när det gäller frivilliga certifieringssystem för jordbruksprodukter och livsmedel (2010/C341/04).</p>	<p>bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005. ELLER</p> <p>1.3 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel</p>			
<p>Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.</p>		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p>	<p>Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller annat motsvarande intyg.</p>

		Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.	
1.4 Svansbitning			
Svinköttet ska komma från ett djur vars svans inte är kuperad för att undvika svansbitning.		<p>Enligt ett EU-direktiv (2008/120/EG) får man inte rutinmässigt kuperas svansen utan endast om det finns bevis på att skador har uppkommit på suggornas spenar eller på andra svins öron eller svansar. Innan sådana ingrepp genomförs ska andra åtgärder vidtas för att förhindra svansbitning och andra oönskade beteenden med hänsyn till miljön i dess helhet och belägningsgraden.</p> <p>Det följs systematiskt endast i Finland, Sverige och Norge. Att tillhöra exempelvis hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava garanterar att svinens svans inte kuperas i förebyggande syfte. Genom att tillhöra Sikava garanterar man även att svinen får tillräcklig stimulans, vilket minskar den upplevda stressen hos svinen och i sin tur minskar svansbitningen.</p>	Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller motsvarande.
1.5. Bedövning av djur före slakt			
Svin ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta</p>	Leverantörens försäkran

		<p>vara medvetslöst fram till slutet av avblödningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblödningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	
--	--	---	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	<p>Svinköttet i produkten är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.</p>	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter:</p>	<p>Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrans.</p>

		http://portaatluomuun.fi/	
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	<p>Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p>
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånares rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	Leverantörens försäkran
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar	Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets

	<p>plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.</p>
--	--	--	--

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Utnyttjande av gödsel från produktionen av svinkött: Det bästa sättet att minska svinköttets miljökonsekvenser är att minska biogasen från gödslet, varvid gödslet inte längre lagras under långa perioder på anläggningen utan skickas vidare till en biogasanläggning för sluten förvaring. Utsläppen från gödselhantering kan minskas med cirka 95 procent med hjälp av bioförgasning av gödsel. I samband med bioförgasning uppstår det dessutom förnybar energi som kan ersätta fossil energi.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom bibränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

**Fjäderfä,
fjäderfäprodukter,
ägg och
äggprodukter**



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Fjäderfä, fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1. Ursprung och spårbarhet			
1. Fjäderfäköttets ursprungsland ska anges.	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning djuret som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt • har slaktats • har processats och förpackats. <p>ELLER</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken <u>anläggning (plats)</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt <p>och var djuret/djuren har</p> <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • har processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Enligt kommissionens förordning (EG) nr 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>Enligt förordningen hänvisar begreppet ursprung när det gäller animalieprodukter till det land där produkten som helhet är producerad, vilket när det gäller kött betyder det land där djuren är fött, uppfött och slaktat. Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Fritt från salmonella			
1. Fjäderfäkött/en fjäderfäköttprodukt är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	2. Fjäderfäkött/en fjäderfäköttprodukt är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005.</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla</p>

	<p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>1. Ägg/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>2. Ägg/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. 	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005. ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

		(Gäller inte Finland och Sverige)	
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	Leverantörens försäkran
1.4 Bedömning av förekomsten av hudinflammation på trampedynorna			
1. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampedynorna.	<p>2. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampedynorna, som ska vara < 40.</p> <p>Poängtalet beräknas enligt följande formel: 4) Resultatet av bedömningen av hudinflammation på trampedynorna J $J = 100 \times (n_1 \times 0,5 + n_2 \times 2) / n_{tot}$ där</p> <ul style="list-style-type: none"> • n_1 är antalet fötter i klass 1 • n_2 är antalet fötter i klass 2 • n_{tot} är det totala antalet bedömda fötter. 	<p>I bedömningen av hudinflammation på trampedynorna mäts broilrarnas välbefinnande.</p> <p>Bedömningen av hudinflammation på trampedynorna bygger på EU:s direktiv om slaktkycklingars välbefinnande (2007/43/EG) och den nationella djurskyddslagstiftningen.</p> <p>Beräkningsmallen för poängtalet bygger på statsrådets förordning 375/2011.</p> <p>Bedömningen av broilrarnas fötter är indelad i tre kategorier: under 40 poäng,</p>	<p>1. Leverantörens försäkran</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>

	Uppföljningsinformation om poängtalet för trampdynorna ska lämnas in på begäran.	40–80 poäng och över 80 poäng. Mindre än 40 poäng/flock betraktas som ett bra resultat. Bedömningen görs på alla slaktade flockar på slakteriet. Bedömningen av förekomsten av hudinflammation på trampdynorna görs genom att bedöma minst en trampdyna hos hundra fåglar i flocken.	
1.5 Näbbtrimning			
Broilerköttet ska komma från ett broilerparti vars näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p> <p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	Leverantörens försäkran
Äggen/äggprodukterna ska komma från en anläggning där värphönornas näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p> <p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska</p>	Leverantörens försäkran

		<p>och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	
1.6 Produktionsmetod			
<p>I uppfödningen av broilerpartiet tillämpas principen "en gång in – en gång ut", vilket innebär att kycklingarna tas till avdelningen kommer till avdelningen en gång och slaktas en gång och inte gallras bort under uppfödningen. Tömning, rengöring, torkning och desinficering ska göras mellan uppfödningpartierna.</p>		<p>"En gång in – en gång ut"-uppfödning innebär att man på broileranläggningen verkar avdelningsvis enligt principen om att fylla en gång. Kycklingarna tas en gång till avdelningen och slaktas en gång. Mellan uppfödningpartierna töms, rengörs, torkas och desinficeras avdelningarna.</p> <p>Genom att fylla dem en gång förhindrar man att skadliga mikrober sprids till uppfödningpartiet (exempelvis kamylobakter) och att rengöring och desinficering kan göras innan nästa parti tas in.</p> <p>I många länder är det vanligt att man använder en gallringsmetod (thinning out). Det innebär att fåglarna antingen flyttas till en annan hall eller skickas till slakt vid olika tidpunkter. Att djuren flyttas från en plats till en annan ökar risken för spridning av sjukdomar, ökar</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		stressen hos djuren och kan samtidigt också öka förekomsten av sjukdomar hos människor.	
1.7. Bedövning av djur före slakt			
Broilern ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst fram till slutet av avblodningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	Leverantörens försäkran

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	Äggen/äggprodukterna är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter framgår: <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra 	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion. Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

	växtproteiner.		
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.</p>

INNOVATIONSMÖJLIGHETER
<p>Gödselhantering: Gödsel till bioförgasning, vilket gör att utsläppen från gödselhanteringen kan minska med cirka 90 procent.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor:</p> <p>Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--



Nötkött och nötköttsprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Nötkött och nötköttsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret som produkten kommer ifrån: <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt • har slaktats • har processats och förpackats. 	Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken <u>anläggning (plats)</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån: <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt och var djuret/djuren har <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • har processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 ska det finnas ett registreringssystem för nötkött. Nötköttet ska kunna spåras mellan anläggningarna och leverantörerna och i alla steg i hanteringen och produktionen av köttet i livsmedelslokalerna. Aktörerna ska i varje produktions- och försäljningssteg ha ett system som säkerställer att kontakten mellan nötköttspartiet och det djur eller den djurgrupp det använder bevaras.	1. Leverantörens tillkännagivande 2. Leverantörens tillkännagivande
1.2 Fritt från salmonella			
1. Nötkött och nötköttsprodukter är fria från salmonella och fria från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	2. Nötkött och nötköttsprodukter är fria från salmonella och fria från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige). OCH Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:	Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige. Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent	1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005. ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper. 2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.

	<ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige).</p>	är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.	
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	<p>Leverantören kan verifiera sina avtalsleverantörers status elektroniskt i Naseva.</p> <p>ELLER</p> <p>En annan skriftlig försäkran från leverantören om att kriteriet uppfylls</p>
1.4 Hälsovårdsåtgärder			
	Produktionsanläggningen är med i systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård Naseva eller så måste producenten ha ett motsvarande elektroniskt system där minst följande uppgifter som beskriver nötkreaturens hälsa och välbefinnande samt ansvarsfulla verksamhetsätt finns	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland finns det ett nationellt elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva.</p> <p>I Naseva kan en aktör följa och</p>	Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

	<p>dokumenterade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hälsovårdsavtal mellan anläggningen och en veterinär • Hälsovårdsbesök som gjorts på anläggningen som ska vara minst ett om året • En uppdaterad hälsovårdsplan har upprättats för anläggningen varje år • Laboratorieundersökningar, som exempelvis salmonella, har gjorts på anläggningen • Journalföring av medicinering, om läkemedel skrivs ut till anläggningen. <p>Leverantören ska på begäran komma med en skriftlig redogörelse över (producentens/producenternas) system för uppföljning av hälsovården.</p>	<p>kontrollera sina avtalsleverantörers hälsovårdsåtgärder och hälsotillstånd och styra transporter av djuren så att smittsamma sjukdomar inte sprider sig mellan anläggningarna. Dessutom kan aktören styra in slakten utifrån en riskbedömning så att livsmedelssäkerheten beaktas på bästa möjliga sätt.</p> <p>De uppgifter som samlas in i Naseva bidrar till att främja djurens hälsa och välbefinnande. Dessutom kontrolleras och tryggas livsmedlens kvalitet och säkerhet.</p>	
1.5 Slakt av djur			
<p>Nötkreaturet ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.</p>		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst från bedövningen fram till slutet av avblodningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblödningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.	
--	--	---	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	Nötköttet är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatuomuun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkras.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att

	<p>redogörelse av vilken följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondebönor eller ärter.</p>	<p>avtalsperioden påbörjats.</p>
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>2.3 Transporter och förpackningar</p>			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	<p>förstörd.</p>	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
<p>2.4 Plan för ökad energieffektivitet</p>			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om</p>

	<p>verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>energieffektivitet.</p>
--	--	--	----------------------------

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Utfodring av djur: Metanet som bildas vid matsmältningen minskas genom att öka fodrets smältbarhet och förkorta uppfödningstiden, vilket även har samma inverkan på eutrofierande utsläpp.

Odling av spannmål: genom att öka effektiviteten i odlingen av foder kan man minska utsläppen.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom bibränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

A photograph of a glass jar filled with milk, a slice of bread with butter, and a wooden surface. The jar is in the foreground, and the bread is to its right. The background is slightly blurred, showing a white cloth and a metal lid.

Mjök och mjökprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Mjök och mjökprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
Mjökens ursprungsland ska anges.		<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Ostar kan exempelvis vara förpackade i Finland, och det räcker därför inte att enbart kontrollera namnet på näringsidkaren utan att kontrollera ursprungslandet.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17§.</p>	Leverantörens tillkännagivande
Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjökprodukter, som ska vara spårbar ända fram till förpackaren.	Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjök/mjökkråvara, som ska vara spårbar ända fram till mejeriet.	Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av anläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	Leverantörens försäkran
1.2 Användning av antimikrobiella läkemedel			
Det får inte finnas rester av mikrobiäläkemedel i mjölken/mjökprodukterna. Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär.		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor, exempelvis antibiotika, får inte användas på djur över huvud taget.</p>	<p>Leverantören kan verifiera sina avtalsleverantörers status elektroniskt i Naseva.</p> <p>ELLER</p> <p>En annan skriftlig försäkran från leverantören om att kriteriet uppfylls</p>

<p>Användning av antibiotika ska registerföras och finnas tillgängligt på begäran.</p>		<p>Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	
<p>1.3 Hälsovårdsåtgärder</p>			
	<p>Produktionsanläggningen är med i systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård Naseva eller så måste producenten ha ett motsvarande elektroniskt system där minst följande uppgifter som beskriver nötkreaturens hälsa och välbefinnande samt ansvarsfulla verksamhetssätt finns dokumenterade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hälsovårdsavtal mellan anläggningen och en veterinär • Hälsovårdsbesök som gjorts på anläggningen som ska vara minst ett om året • En uppdaterad hälsovårdsplan har upprättats för anläggningen varje år • Laboratorieundersökningar, som exempelvis salmonella, har gjorts på anläggningen • Journalföring av medicinering, om läkemedel skrivs ut till anläggningen. 	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland finns det ett nationellt elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva.</p> <p>I Naseva kan en aktör följa och kontrollera sina avtalsleverantörers hälsovårdsåtgärder och hälsotillstånd och styra transporterna av djuren så att smittsamma sjukdomar inte sprider sig mellan anläggningarna. Dessutom kan aktören styra in slakten utifrån en riskbedömning så att livsmedelssäkerheten beaktas på bästa möjliga sätt.</p> <p>De uppgifter som samlas in i Naseva bidrar till att främja djurens hälsa och välbefinnande. Dessutom kontrolleras och tryggas livsmedelns kvalitet och säkerhet.</p>	<p>Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

	Leverantören ska på begäran komma med en skriftlig redogörelse över (producentens/producenternas) system för uppföljning av hälsovården.		
--	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
Mjölken/råmjölken i produkten är ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.		Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkring.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

Livsmedel: Mjök och mjölkprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser Att lokal och nationell lagstiftning följs Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) Hänsyn till urinvånares rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	<p>att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om</p>

Livsmedel: Mjök och mjökprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energilag (el, värme, bränslen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>energieffektivitet.</p>
--	--	--	----------------------------

<p>INNOVATIONSMÖJLIGHETER</p>
<p>Utfodring av djur: Metanet som bildas vid matsmältningen minskas genom att öka fodrets smältbarhet och förkorta uppfödningstiden, vilket även har samma inverkan på eutrofierande utsläpp.</p> <p>Odling av spannmål: Genom att öka effektiviteten i odlingen av foder kan man minska utsläppen.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iakttä arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iakttä arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

Livsmedel: Mjök och mjökprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--



Fisk och fiskprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Fisk och fiskprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
Den färska/djupfrysta fiskens ursprungsland/havsområde/odlingsland ska anges.	Ursprungsland/havsområde/odlingsland för den fisk som används till fiskprodukten ska anges.	Enligt förordning (EU) nr 1379/2013 ska ursprunget anges på följande sätt: <ul style="list-style-type: none"> För en produkt fiskad i sötvatten anges det ursprungliga vattenområdet och medlemsstaten eller tredje land som produkten kommer från. För produkter fiskade i havet anges vilket havsområde produkten kommer ifrån. När det gäller odlade produkter anges det land där odlingen (uppfödningen) har skett. 	Leverantörens tillkännagivande
1.2 Fiskens spårbarhet			
Minst följande uppgifter/parti ska på begäran anges om fiskpartiet (färsk/djupfryst): <ul style="list-style-type: none"> Produktionsmetod (fångad/odlad) Vilket område produkten har fångats eller odlats i Fångstdatum/uttagsdatum Minsta hållbarhetstid Varumärke. 		Rådets förordning om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter (EU) nr 1379/2013 reglerar vilka uppgifter man ska ange om fiskpartiet.	Leverantörens försäkran
1.3 Spårbarhet för fisken i fiskeprodukten			
	Om produkten innehåller över XX procent fisk ska man minst ange följande uppgifter/parti om det fiskparti som använts till produkten:	Enligt kommissionens förordning (EU) nr 404/2011 om den gemensamma fiskepolitiken är målet ett hållbart fiske i EU:s havsområden.	Leverantörens tillkännagivande

	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsmetod (vild/uppfoeding) • Fangstplats/odlingsland • Varumärke. 	<p>Kraven på spårbarhet gäller fiskefangster som fiskats av fiskefartyg och fiskare i havet och fiskar som fötts upp i havet och som används som livsmedel. Med hjälp av regleringarna säkerställer man att de fångade och odlade fiskarna är producerade på ett lagenligt och hållbart sätt.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.</p>	
<p>1.4 Beskrivning av egenkontroll</p>			
<p>Färsk/djupfryst fisk: Fiskodlingsanläggningen (primärproducenten) ska ha en skriftlig <u>beskrivning av egenkontrollen</u>, som ska innehålla en beskrivning av minst följande åtgärder:</p> <p>Åtgärder</p> <ul style="list-style-type: none"> • för att förhindra att djursjukdomar sprids till anläggningen • för att följa upp sjukdomssymptom och dödlighet • för att förhindra spridning av djursjukdomar inom anläggningen • för att förhindra spridning av sjukdomar från anläggningen till andra anläggningar eller vilda fiskar. 		<p>Enligt lagen om djursjukdomar (441/2013) ska primärproducenten, som exempelvis fiskodlingsanläggningen, ha en beskrivning av egenkontrollen i vilken man tar hänsyn till åtgärder för att bland annat förhindra spridning av djursjukdomar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

En beskrivning av egenkontrollen ska lämnas in på begäran.			
--	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 WWF:s fiskguide			
Den fisk som används till fiskprodukten som offereras ska finnas med på den <u>gula eller gröna</u> listan i WWF:s fiskeguide.	Den fisk som används till fiskprodukten som offereras ska finnas med på den <u>gröna</u> listan i WWF:s fiskeguide.	<p>Rekommendationerna i WWF:s fiskeguide anger statusen för fiskbestånden och enligt fångstmetodernas hållbarhet. När det gäller odlad fisk uppmärksammas miljökonsekvenser i rekommendationerna.</p> <p>Rekommendationerna i guiden kan ändras beroende på fiskbeståndens utveckling och nya forskningsrön. Enligt guiden ska man i första hand använda arter märkta med grönt, vara försiktig med arter märkta med gult och undvika arter märkta med rött.</p>	Leverantörens försäkran/tillkännagivande
2.2 Hållbart fiske av vildfångad fisk			
<p>1. Vildfångad fisk ska fiskas på ett sätt som gör att åtminstone följande punkter uppfylls:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar • Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar för fiskbestånden och de överfiskas inte • Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske. 	<p>2. Råvaran från vildfångad fisk i fiskprodukten ska ha fiskats på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar • Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar för fiskbestånden och de överfiskas inte • Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske. 	<p>Fiske är en viktig näring över hela världen, men överfiske utgör ett hot mot hela ekosystemet.</p> <p>Exempelvis med hjälp av MSC:s miljömärkning kan man säkerställa att produktens ursprung är spårbar och att man i fångstmetoderna har följt verksamhetsprinciperna för ett hållbart fiske.</p>	<p>1. Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis MSC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p> <p>2. Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis MSC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p>

2.3 Hållbar uppfödning av odlad fisk			
	<p>Råvaran från odlad fisk/fiskprodukten ska ha fiskats på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vattenodlingsverksamheten följer lokala och internationella lagar. • Om över en procent av råvaran i fiskodret kommer från vilda fiskar ska den vara spårbar. • Man registerför användning av antibiotika. • Arbetstagarna ska ha goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) 	<p>Fiskodlingens eutrofierande effekter orsakas främst av utfodringen i odlingsverksamheten och därigenom fiskarnas avföring samt delvis av överskottsfoder.</p> <p>Målet med exempelvis ASC-certifikatet är att minska de skadliga miljöeffekterna av fiskodling.</p>	<p>Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis ASC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p>
2.4 Användning av vildfångad fisk i fiskmassaprodukter			
	<p>Minst XX procent av fisken som används i fiskmassaprodukten är vildfångad fisk.</p>	<p>Vildfångade fiskar, som exempelvis mört, gädda och strömming, bör användas mer inom livsmedelsindustrin. För närvarande är de en underutnyttjad råvara i större skala. På det sättet kan man även använda en fiskråvara som annars ofta blir foder till djur eller avfall.</p> <p>Procentandelen kan vara exempelvis 80 procent. Den upphandlande enheten ska precisera det i marknadsdialogen.</p>	<p>Leverantörens försäkran.</p>
2.5 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	förstörd.	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
--	-----------	---	--

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Näringskretslopp: Som foder till odlad fisk kan man använda foder med fiskråvara från Östersjön eller dess avrinningsområde. Det så kallade Östersjöfodrets miljöpåverkan är mindre än vanligt foder, eftersom man genom att använda det minskar mängden näringsämnen som kommer utifrån och näringsämnena i Östersjön cirkulerar.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från fiskodlingar och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran.
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller	I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en

	<p>underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	<p>del av uppföljningen av avtalet.</p>
--	---	---	---

KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION

- Primärproduktionsförordningen (1368/2011). <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111368>
- Djurskyddsförordningen (7.6.1996/396): <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960396>
- Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 ska det finnas en gemensam marknadsordning för fiskeri- och vattenbruksprodukter: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>
- Kommissionens förordning (EG) nr 1337/2013 om angivande av ursprungsland eller härkomstplats: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32013R1337>
- Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099>
- Rådets direktiv 2007/43/EG om fastställande av minimiregler för skydd av slaktkycklingar: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32007L0043>
- Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013–2017: <http://mmm.fi/elintarviketurvallisuusselonteko>
- Statsrådets principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster (2016): <http://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>
- Statsrådets principbeslut om främjande av hållbara miljö- och energilösningar (cleantechlösningar) vid offentlig upphandling (2013): <https://tem.fi/documents/1410877/2795834/VN+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+kest%C3%A4vien+ymp%C3%A4rist%C3%B6+ja+energiaratkaisujen+edist%C3%A4misest%C3%A4+julkisissa+hankinnoissa/4295c1e9-7ff5-4d14-abd9-3e9806ebab16>
- **EkoCentria:** Guiden Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin: <http://www.lahisopas.fi>
- **EkoCentria:** Elintarvikkeiden hankintaopas: http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/lahiruoka_hankintaopas2017_ebook.pdf
- **Djurens välfärdscentral i Finland:** Definition av välfärd: <http://www.elaintieto.fi/hyvinvointi-on-elainyksilon-kokemus/>
- **Djurens välfärdscentral i Finland:** Hyvä toimintatapa teurastuksessa, sika (2013): <http://www.elaintieto.fi/wp-content/uploads/2015/12/HTO-sian-teurastus.pdf>

- **Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf:** Systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård <https://www.naseva.fi/>
- **Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf:** Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava: <https://www.sikava.fi/>
- **Evira:** Ursprungsland: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/alkuperamaa/>
- **Evira:** Kvalitetskrav på vatten inom primärproduktionen <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/veden-laatuvaatimukset///>
- **Evira:** Uppföljning av antibiotikaresistensen: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/antibiottiresistenssin-seuranta/>
- **Evira:** Påskriften om livsmedels ursprung: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/alkuperamerkinnaat/>
- **Evira:** Primärproduktion av livsmedel. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/>
- **Evira:** Livsmedelssäkerhet i Finland 2015: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/valvonta/2015/eviran_julkaisu_4_2016.pdf
- **Evira:** Lagstiftning om medicinsk behandling av djur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/lainsaadanto/>
- **Evira:** Förebyggande arbete minskar användningen av antibiotika hos produktionsdjur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/euroopan-antibiottipaiva/ennaltaehkaisy-vahentaa-antibiottien-kayttoa-tuotantoelaimilla/>
- **Evira:** Märkning och spårning av nötkött, Eviras anvisning 16024/1: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_.pdf
- **Evira:** Salmonella: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/salmonella/>
- **Evira:** Avlivning och slakt av produktionsdjur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/elainsuojelu-teurastuksessa-ja-lopetuksessa/tuotantoelainten-lopetus-ja-teurastus/>
- **Evira:** Vesiviljelylaitostens tarkastusopas: https://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/elainten_terveys_ja_elaintaudit/elaintaut_vastus_taminen/vers5_kalanviljelylaitosten_tarkastusopas_2015.pdf
- **Handelsträdgårdsförbundet rf:** Rapporten Kasvihuonealan vastuullisuus, 11/2016. <http://www.kauppapuutarhaliitto.fi/tietoa-kasvihuonealasta/vastuullisuus>
- **Lihatiedotus ry:** Vilket kvalitetsansvar?: <http://laatuvastuu.fi/mika-laatuvastuu/>

- **Naturresursinstitutet:** Suomalaisen elintarviketuotannon nykytilakartoitus (2017)
- **Jord- och skogsbruksministeriet:** Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyssvaatimukset:
<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys>
- **Motiva:** Energi- och materialsyner: <http://www.motiva.fi/yritykset/katselmustoiminta>
- **Motiva:** Elens ursprung: <http://www.motiva.fi/sahkonalkupera>
- **Motiva:** Databank – måltidstjänster: <http://motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>
- **Trädgårdsförbundet:** Kvalitetsgård – riktlinjer:
<http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=116>
- **RSPO:** RSPO supply chains: <http://www.rspo.org/certification/supply-chains>
- **Matinformation:** Trampdynorna vittnar om broilrars hälsa:
<http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/jalkapohjat-kertovat-broilerien-terveydesta>
- **Finlands Fjäderfäförbund ry:** Så här föder man upp broiler:
<http://www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/naeinkasvatetaanbroileri>
- **Hjärtförbundet** Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa: <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärke:** Grunderna för beviljad märkning av produkter:
http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet
- **Institutet för hälsa och välfärd:** Projektet Hankinnoista duunia! Material för självstudier om sysselsättning genom upphandlingar: <https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-asiantuntijatyo/hankkeet-ja-ohjelmat/hankinnoista-duunia-handu/itseopiskelumateriaali>
- **Arbets- och näringsministeriet:** Opas – Sosiaalisesti vastuulliset hankinnat (2013):
<http://tem.fi/sosiaalisesti-vastuulliset-julkiset-hankinnat>
- **Upphandlingsmyndigheten:** Livsmedel och måltidstjänster:
<http://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/>
- **Statens näringsdelegation:** Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation:
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **Statens näringsdelegation:** Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen:
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska))
- **WWF:** Suuret yritykset, suuri vastuu – WWF Suomen soijakysely 2012:
<http://www.wwf.fi/soijaraportti2012>
- **WWF:** WWF:s fiskguide <https://wwf.fi/kalaopas/>

BILAGA 1 Gemensamt utvecklande av kriteriet

I januari 2017 anordnade Motiva arbetsgruppsspecifika workshoppar för gemensamt utvecklande, där man gick igenom första utkastet till kriterierna. Man arbetade därefter vidare med kriterierna med utgångspunkt i workshopparna. Kriterierna skickades ut på en öppen kommentarsrunda den 6.2.2017. Kommentartiden pågick fram till den 24.2.2017.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Viljat ja viljatuotteet, ravintorasvat ja kasviöljyt" (Spannmål, matfett och vegetabiliska oljor) 10.1.2017 deltog följande organisationer:

Avena Nordic Grain Oy, EkoCentria, Fazer Leipomot Oy, Hansel Ab, Lovisa stad, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Reso, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad, Wihuri Oy Aarnio.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Grönsaker och bär" 10.1.2017 deltog följande organisationer:

Apetit Ruoka Oy, EkoCentria Fazer Food Services Oy, Hansel Ab, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/Kommunförbundet, Handelsträdgårdsförbundet rf, Kimmon Vihannes Oy, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pohjolan Peruna Oy, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Åbo universitet/Brahea-centret, Vanda stad, Österbottens svenska producentförbund r.f.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Svinkött och svinköttsprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Vanda stad, WWF Finland.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fjäderfäkött och fjäderfäköttprodukter, ägg och äggprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Södra Österbottens sjukvårdsdistrikt, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Finlands Broilerförening rf, Suomen Siipikarjaliitto rf, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Nötkött och nötköttsprodukter, mjölk och mjölkprodukter" 12.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf, Evira, HKScan Oyj, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/Kommunförbundet, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, Maitovaltuuskunta, Motiva Oy, MTK, Osuuskuunta Maitosuomi/ETT ry, PATU palvelutukkurit / Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy, Förbundet för biffkoupffödare, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fisk och fiskprodukter" 13.1.2017 deltog följande organisationer:

Apetit Ruoka Oy, Riksdagen, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Evira, Fazer Food Services Finland, Djurens välfärdscentral i Finland, Centralförbundet för Fiskerihushållning, Naturresursinstitutet, Motiva Oy, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pro Kala, Föreningen Matinformation rf, Finlands fiskodlarförbund rf, Vanda stad och WWF Finland.

Innehållsförteckning

1.	Bakgrund.....	2
1.1	Verktyg för upphandling av ansvarsfullt producerade livsmedel.....	2
1.2	Matjänster som upphandlare av livsmedel	3
1.3	Krav på näringskvalitet.....	4
2.	Fastställande av kriterier för ansvarsfullhet med hjälp av denna anvisning	5
2.1	Val av kriterier.....	5
2.2	Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem.....	7
	Kriterier: Matfett och vegetabiliska oljor	11
	Kriterier: Grönsaker och bär	18
	Kriterier: Spannmål och spannmålsprodukter	28
	Kriterier: Svinkött och svinköttsprodukter	35
	Kriterier: Fjäderfä, fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter.....	45
	Kriterier: Nötkött och nötköttsprodukter	58
	Kriterier: Mjölk och mjölkprodukter	68
	Kriterier: Fisk och fiskprodukter	77
	KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION	84
	BILAGA 1 Gemensamt utvecklande av kriteriet.....	87

Motiva Oy: Elina Ojala och Elina Ovaskainen

I produktionen av och rådgivningen om bakgrundsmaterialet till guiden har följande parter deltagit: EkoCentria, ETT ry, Evira, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet och Institutet för hälsa och välfärd.

Arbetet har finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

1. Bakgrund

Statsrådet publicerade i juni 2016 ett principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster. Statsrådet förutsätter att man inom offentliga upphandlingar av livsmedels- och måltidstjänster strävar efter hög kvalitet och totalekonomisk hållbarhet. Det uppnås genom att i upphandlingar kräva användning av livsmedel som har producerats med odlings- och produktionsmetoder som är bra för miljön samt på ett sätt som främjar djurens välfärd och livsmedelssäkerheten.

1.1 Verktyg för upphandling av ansvarsfullt producerade livsmedel

Syftet med den här guiden är att hjälpa den offentliga sektorn att köpa in ansvarsfullt producerade livsmedel. Guiden i sin helhet innehåller kriterier för ansvarsfullhet och vägledning i upphandling inom följande produktgrupper:

- Matfett och vegetabiliska oljor
- Grönsaker och bär
- Spannmål och spannmålsprodukter
- Svinkött och svinköttsprodukter
- Fjäderfäkött och fjäderfäköttprodukter, ägg och äggprodukter
- Nötkött och nötköttsprodukter
- Mjök och mjökprodukter
- Fisk och fiskprodukter.

Guiden omfattar följande ansvarsfullhetsperspektiv:

- Djurvälärd och -hälsa
- Livsmedelssäkerhet
- Miljökonsekvenser
- Socialt ansvar.

Med djurvälärd och -hälsa avses i dessa kriterier djurens upplevelse av sitt eget psykiska och fysiska tillstånd. Upplevelsen av välfärd kan variera från bra till dålig. Välfärd är ett vitt begrepp som bland annat innefattar djurens fysiska och psykiska hälsa, en normal tillväxt och god omvårdnad om djur som tas om hand av människor. Bland annat Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf följer frivilligt strängare krav på produktionsdjurens välfärd och hälsa än de som står i lagstiftningen. I Finland har man med hjälp av frivilliga åtgärder kommit till en situation i vilken vi är befriade från de flesta allmänt smittsamma djursjukdomar som förekommer i andra länder. Medicinering av produktionsdjur med bland annat antibiotika är betydligt mindre vanligt än i Syd- och Centraleuropa, där läkemedel även används i förebyggande syfte.

Med livsmedelssäkerhet avses i dessa kriterier mikrobiologisk livsmedelssäkerhet, livsmedelssäkerhet i anslutning till de kemiska och fysikaliska processerna och produktionsmetoderna samt livsmedelssäkerhet i anslutning till livsmedelns sammansättning. I Finland kontrolleras livsmedelssäkerheten noggrant genom ett samarbete mellan många olika myndigheter. Enligt publikationen Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015 (Livsmedelssäkerheten i Finland 2015) är hanteringen av den kemiska risken inom den inhemska livsmedelsproduktionen god och det förekommer inga växtskyddsmedel, veterinärmedicinska läkemedel,

miljögifter eller andra kemiska ämnen som är farliga för människors hälsa i livsmedlen. De inhemska livsmedlens mikrobiologiska säkerhet är på en hög nivå i internationell jämförelse.

Med miljökonsekvenser avses i dessa kriterier både klimatutsläpp och utsläpp av försurande föroreningar från primärproduktionen och miljökonsekvenser orsakade av primärproduktionen och vidareförädlingen (livsmedelsindustrin) i förbrukningen av energi och material. Även förpackningar som används i produktionskedjan, transporter och matspill från alla steg i livsmedelskedjan får miljökonsekvenser.

Enligt den gällande upphandlingslagen (1397/2016) ska hänsynen till miljökonsekvenserna inom offentliga upphandlingar bygga på en livscykelbedömning. Det innebär att den upphandlande enheten kan beakta faktorer som berör en fas i livscykeln för föremålet för upphandlingen, exempelvis produktionsprocessen, även när dessa faktorer inte är en del av föremålet för upphandlingen (§ 94). Det förutsätter att miljökraven rörande processerna och metoderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen och står i rätt proportion till avtalets värde och de mål som ska uppnås.

En upphandlande enhet kan därmed kräva exempelvis en miljövänlig produktionsmetod när kravet är kopplat till föremålet för upphandlingen. Denna typ av tillåtna krav på produktionsmetoder är exempelvis produktion av livsmedel med ekologiskt jordbruk och produktion av el med förnybara energikällor.

Med socialt ansvar menas att man i upphandlingen tar hänsyn till upphandlingens effekter i en vidare samhällslig dimension. På det sättet kan man bland annat påverka marknaderna, arbetstagarnas rättigheter, miljöskyddet, den ekonomiska hållbarheten, etiken, sysselsättningen och de mänskliga rättigheterna. Utgångspunkten är att identifiera de sociala perspektiven och konsekvenserna i produktionskedjans livscykel, det vill säga kriterier som har effekt på den aktuella tjänstens eller produktens erkända sociala konsekvenser. Olika produkter och tjänster kan ha olika sociala utmaningar.

Enligt 2 § i den gällande upphandlingslagen ska de upphandlande enheterna sträva efter att ordna sin upphandling så att den kan genomföras på ett så ekonomiskt, högkvalitativt och systematiskt sätt som möjligt genom att utnyttja befintliga konkurrensförhållanden och med beaktande av miljöaspekter och sociala aspekter.

1.2 Matjänster som upphandlare av livsmedel

Om det företag som tillhandahåller måltidstjänster upphandlar livsmedlen själv kan den offentliga upphandlaren vid upphandlingen av måltidstjänster kräva att matjänstföretaget tillämpar denna guide vid livsmedelsupphandlingar och kräva att det redovisar sina egna livsmedelsupphandlingar på överenskommet sätt till upphandlaren. Matjänstföretaget har ett betydande ansvar för hur matlistorna är planerade, eftersom livsmedelsupphandlingarna görs med dem som utgångspunkt. I planeringen av matlistorna skulle man kunna fästa större vikt vid exempelvis mängden vegetarisk mat, mat enligt säsong och den lokala matkulturen.

För mer ingående information om måltidstjänster och livsmedelskedjan i Finland, se:

- **Ekocentria: Guiden Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin** (uppdaterad 2017): <http://www.ekocentria.fi/lahiruokaopas>
- **Motiva: Motivas upphandlingsrådgivnings databank, måltidstjänster:** <http://www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>

1.3 Krav på näringskvalitet

I offentliga livsmedels- och mattjänstupphandlingar har massbespisning en central roll i främjandet av hälsa och välbefinnande. I livsmedelsupphandlingar är näringskvaliteten i näringsrekommendationerna ett absolut minimikrav. Att maten är hälsosam och ansvarsfullhetsaspekterna går hand i hand.

I ansvarsfulla livsmedelsupphandlingar ingår det att möjliggöra en kost som främjar människors välbefinnande och hälsa. Säker mat för befolkningen är en mångsidig kost som främjar hälsan och som består av högkvalitativa och säkra livsmedel samt av livsmedelshygien och rätt hantering av livsmedlen och en kost som passar varje individs egen situation. Befolkningens hälsa, i synnerhet när det gäller utvecklandet av stora folksjukdomar, och kost påverkas främst av hur människans kost som helhet är uppbyggd. De största orosmomenten när det gäller kost och hälsa i Finland är salt, mättat fett och tillsatt socker samt ett överdrivet energiintag. Ett centralt problem är en för energirik kost och för liten konsumtion av grönsaker.

De mål för ansvarsfullhet vid livsmedelsupphandlingar som presenteras i denna upphandlingsguide skulle till största delen i praktiken uppfyllas om kostrekommendationerna följdes. Exempelvis att öka mängden grönsaker (vid skördesäsongen), potatis, insjöfisk, rypsolja, vegetabilisk margarin (med beaktande av palmolja), fullkornsprodukter (fiberrika inhemska spannmål, i synnerhet råg, havre och korn) samt att begränsa användningen av rött kött och köttberedningar. För aktören är det då viktigt att samordna kostrekommendationerna och kriterierna för ansvarsfullhet som fastställts för olika livsmedelskategorier.

Exempelvis följande rekommendationer och modelldokument kan användas som hjälp för att uppmärksamma näringskvaliteten:

- **Statens näringsdelegation: Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation:** <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **Statens näringsdelegation: Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen** (2017). <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska)
Statens näringsdelegations rekommendationer för skolbespisningen innehåller anvisningar för val av livsmedel och för näringskvaliteten på den mat som serveras för upphandling av måltidstjänster och livsmedel, en strukturmodell för upphandlingsmaterial samt rekommendationer för uppföljning och utvärdering av verksamheten.
- **Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa** (2014). Rekommendationen ger kvalitetskrav som kan användas vid planering och tillagning av lunchrätter i personal- och studentrestauranger. <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärke: Grunderna för beviljad märkning av produkter.** I grunderna för beviljad märkning av produkter hittar du information om de krav på livsmedlens näringskvalitet som Hjärtmärket ställer. http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet

2. Fastställande av kriterier för ansvarsfullhet med hjälp av denna anvisning

I guiden har man presenterat kriterier för ansvarsfullhet på två nivåer: kriterier för grundnivå och föregångarnivå. Dessa är rekommendationer på kriterier för ansvarsfullhet som kan användas som minimikriterier, jämförelsegrund för bästa pris- kvalitets förhållandet eller avtalsvillkor i anbudsbegäran. Guiden presenterar även möjligheter till att utnyttja innovationspotential hos specifika produktgrupper. Tillämpningen av kriterierna för ansvarsfullhet ligger på den upphandlande enhetens eget ansvar. Det rekommenderas att man regelbundet ber om juridisk rådgivning.

2.1 Val av kriterier

Upphandlingsenheten kontrollerar och fastställer alltid själv nivån på kriterierna utifrån mål, behov, resurser och kartläggning av marknaden.



1. Välj först de kriterier som är relevanta och viktiga för er.

Kriterierna för ansvarsfullhet i denna guide är kopplade till produktens viktigaste konsekvenser.

Upphandlaren kan välja ett av dessa kriterier, en del av dem eller samtliga. Exempelvis på följande sätt:

- Vilka är just er organisations viktigaste mål och konsekvenser ur ett ansvarsfullhetsperspektiv? Vilka egenskaper är viktiga för just er?
- Erfarenhet och kunskap: Har vi precis börjat använda kriterierna för ansvarsfullhet eller är vi redan erfarna?

Om ni använder kriterier för ansvarsfullhet för första gången rekommenderar vi att ni exempelvis börjar med några kriterier så att ni får erfarenhet av användning av dem. Under nästa upphandling kan ni ta med nya perspektiv på ansvarsfullhet och/eller höja kravnivån på de kriterier som redan används.

2. Kontrollera målnivån för och utformningen av de utvalda kriterierna.

Kriterierna som presenteras i tabellen och deras gränsvärden är förslag som kan justeras uppåt eller nedåt beroende på egna mål, behov och marknadssituation. Ändra även språk, utformning etc. så att de passar anbudsbegäran.

3. För en dialog med marknaden innan upphandlingen.

Genom en dialog tar man reda på om anbudsgivarna kan uppfylla och verifiera de upphandlingskrav som skisserats upp i upphandlingen i fråga och i marknadsområdet, om det finns alternativa produkter eller tjänster, om det finns tillräckligt med anbudsgivare på marknaden etc. Marknadsläget kan variera stort mellan olika regioner, andra krav i upphandlingen eller upphandlingens storleksklass. Genom en dialog får anbudsgivarna information om möjliga mål och kriterier och hinner på det sättet även förbereda sig bättre när det gäller att verifiera dem, exempelvis genom att förbereda intyg från produktionskedjan. Därför rekommenderar vi inte att man kopierar/direkt tillämpar de kriterier som presenteras i anvisningarna för en egen upphandling utan kartläggning av marknaden.

Man kan också skicka en preliminär anbudsfråga till eventuella anbudsgivare som de kan lämna in kommentarer till i god tid innan anbudsfrågan offentliggörs. Om det under kommentarsrundan framgår att kravnivån i just det här fallet är för hög eller låg eller det är problematiskt att bevisa uppfyllandet av kraven, kan den ändras.

I synnerhet kriterierna för föregångarnivån ska användas med noggrant övervägande av upphandlingens art, värde och kvalitet. Att sätta upp för stränga kriterier i mindre upphandlingar kan stå i strid med principerna i upphandlingslagen.

4. Bestäm och definiera i er anbudsbegäran hur kraven ska bevisas i praktiken.

5. Upprätta en anbudsbegäran och offentliggör den.

2.2 Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>Genomförande av upphandlingen till <u>minimikrav</u></p> <p>Grundnivån är en rekommendation på minimikrav för ansvarsfullhet inom livsmedel.</p> <p>Dessa kriterier är</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) viktiga när det gäller ansvarsfullhet, 2) enkla att använda och styrka 3) tillgången på produkterna och tjänsterna är i allmänhet god. 	<p>Genomförande av upphandling</p> <p>a) <u>med strängare krav</u> och/eller</p> <p>b) <u>jämförelsegrunder</u> som främjar marknaden</p> <p>c) med främjande avtalsvillkor</p> <p>Den upphandlande enheten kan vid behov även sikta på en högre nivå än grundnivån. På föregångarnivå finns det två typiska kriterier för ansvarsfullhet:</p> <p>a) samma kriterier som på grundnivån, men strängare</p> <p>b) nya kriterier som ännu inte finns på grundnivån.</p> <p>Dessa kriterier för ansvarsfullhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • passar upphandlare som vill ha de bästa produkterna på marknaden • begränsar marknaderna mer än kriterierna på grundnivån och kräver därför en större insats och en aktiv dialog med anbudsgivarna redan i projektets planeringsfas för att kartlägga marknadsläget • kan ställas så att de uppfylls under avtalsperioden <p>Den upphandlande enheten kan sätta upp jämförelsegrunder för bästa pris-kvalitetförhållandesom är kopplade till egenskaper som har med kvalitets- eller samhällsaspekter, miljöaspekter eller sociala eller innovativa aspekter. Jämförelsegrunderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen</p>	<p>Motivering till kriterier</p> <p>Motiveringen till användningen av kriterierna står i detta fält. Bakgrunden till kriterierna kan exempelvis vara rådets eller kommissionens förordning, vilket förtydligas här. Som bakgrund har man även angett uppgifter om bakgrunden till det aktuella ansvarsfullhetsperspektivet och dess betydelse till stöd för upphandlingen.</p>	<p>Styrkande av kriterier</p> <p>De uppställda kriterierna måste kunna verifieras på ett tillförlitligt sätt. Mer ingående information om verifiering och dess olika nivåer finns under punkt 2.3 Styrkande.</p>

	<p>enligt 94 §, de får inte ge den upphandlande enheten obegränsad valfrihet och de måste vara icke-diskriminerande och trygga möjligheten till verklig konkurrens. Den upphandlande enheten ska fastställa jämförelsegrunderna så att anbudsgivaren kan verifiera de uppgifter som de bygger på för att anbuden ska kunna jämföras.</p>		
--	--	--	--

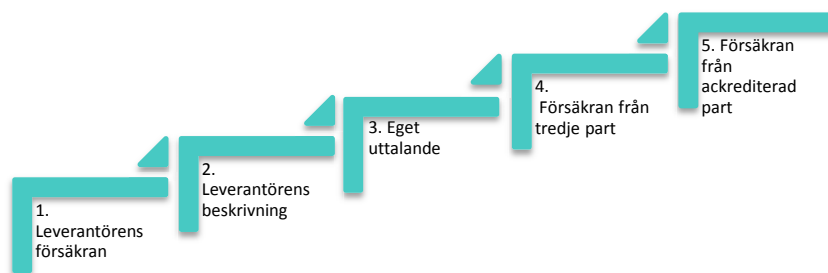
INNOVATIONSPOTENTIAL

I guiden har man identifierat delområden inom vilka man genom upphandling kan utveckla marknaderna så att de blir mer ansvarsfulla och snabba på nya metoder för varor, tjänster och informationsförmedling i värdekedjan. Kriterier för innovationsnivån har inte definierats separat utan det ges tips på i vilken riktning det finns potential på marknaden. Innovationsupphandlingar är ofta mer komplexa än vanliga upphandlingar och kräver därför en mer noggrann planering och mer krävande upphandlingsförfaranden. Eftersom avtalsperioderna för upphandlingarna i regel löper på flera år kan man börja följa upp och/eller tänka på innovationspotentialen redan med sikte på nästa avtalsperiod.

Målet i statsminister Sipiläs regeringsprogram är att 5 procent av alla offentliga upphandlingar är innovativa upphandlingar.

2.3 Verifiering

Att verifiera de uppställda kraven och jämförelsegrunderna är viktigt i offentliga upphandlingar. För att presentera rätt sätt att verifiera kraven krävs det en dialog mellan beställaren och leverantören. Anbudsgivaren måste ge information om hur kraven uppfylls i anbudsfasen, vid ingående av avtal och i den tidiga uppföljningen av avtalet. Olika verifieringsmetoder har olika trovärdighetsgrad, vilket beskrivs i bilden nedan. Ju högre nivå desto större trovärdighet har verifieringsmetoden.



- 1. Leverantörens försäkran:** Leverantören försäkrar att kravet uppfylls exempelvis genom att kryssa i rutan Ja.
- 2. Leverantörens beskrivning:** Leverantören beskriver skriftligen **hur** kravet uppfylls enligt eget vetande.
- 3. Eget uttalande:** Leverantören ger information som man kan kontrollera utan att gå in i företagets affärshemligheter, exempelvis nationella databaser och produktinformation. I detta ingår också miljömärkningar av typ II enligt standarden ISO 14021, det vill säga egna miljöuttalanden.
- 4. Försäkran från tredje part** En oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån.
- 5. Försäkran från ackrediterad tredje part:** En ackrediterad, oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån. Försäkran från den ackrediterade tredje parten kan antingen gälla produkten eller organisationens kvalitetssystem.

Kostnaderna för försäkran för leverantören varierar. Hur lätt det är att få försäkran varierar också i livsmedelskedjan, även beroende på företagets storlek. Kravet på försäkran bör ställas enligt vikten för de aktuella kvalitetskriterierna.

Kriterier: Matfett och vegetabiliska oljor

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
Ursprungslandet till huvudråvaran i produkten ska anges.		<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda köparen om ursprungslandet inte anges. Exempelvis ryps- och rapsolja kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17§.</p> <p>Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p>	Leverantörens tillkännagivande

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
Av den vegetabiliska olja som används i produkten ska minst xx procent vara ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Av den vegetabiliska olja som används i produkten ska minst 100 procent vara ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska

		<p>övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av palmolja			
Ingen palmolja eller palmkärnolja har använts i produkten.		Palmolja odlas delvis på torvmarker, som man har röjt regnskog för. Det ökar palmoljans klimatpåverkan två- eller trefaldigt jämfört med andra oljor. Andelen palmolja i margarin är jämförbar med omfattningen av klimatpåverkan.	
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används i en produkt ska den komma från ett produktionssystem i vilket man åtminstone främjar följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goda arbetsförhållanden garanteras för arbetstagarna på odlingarna. (se kriterium 	<p>2. Om man använder palmolja eller palmkärnolja i produkten ska åtminstone följande åtgärder vidtas i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goda arbetsförhållanden garanteras för arbetstagarna på odlingarna. (se kriterium 3.1) 	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker, som man har röjt regnskog för. Det ökar palmoljans klimatpåverkan två- eller trefaldigt jämfört med andra oljor. Andelen palmolja i margarin är jämförbar med omfattningen av klimatpåverkan.</p>	<p>1. Certifieringssystem, exempelvis Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Book and Claim eller Mass Balance eller motsvarande</p> <p>2. Certifieringssystem, exempelvis Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO):</p>

<p>3.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vilda regnskogar har inte skövats till odlingsmarker. • Hotade djurarter skyddas i plantageområdena. • Lokalbefolkningens livsmiljöer och rättigheter skyddas. <p>Leverantören säkerställer detta antingen genom att köpa certifikat till stöd för ansvarsfull produktion av palmolja (Book and Claim-modellen) eller genom att leverantören köper nödvändig mängd certifierad palmolja (Mass balance-modellen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vilda regnskogar har inte skövats till odlingsmarker. • Hotade djurarter skyddas i plantageområdena. • Lokalbefolkningens livsmiljöer och rättigheter skyddas. <p>Det säkerställs genom en separat produktionskedja (Segregated- eller Identity Preserved-modellerna)</p>	<p>Exempelvis i kriterierna för RSPO-certifikatet tar man även hänsyn till genomsynlighet, miljöansvar och skyddet av den biologiska mångfalden samt har ett krav på fortlöpande förbättring av verksamheten och den ekonomiska hållbarheten på lång sikt.</p> <p>I RSPO-certifieringen finns det fyra olika uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifikat stödjer företagen en ansvarsfull produktion av palmolja, men den palmolja som använts i produkten kan vara ocertifierad palmolja. 2. Massabalans (MassBalance): En del av den palmolja som används är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa nödvändig mängd certifierad palmolja till produkterna, även om denna certifierade mängd inte används i produkten. 3. Segregerad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras till plantagen, eftersom palmoljan som använts i produkten är blandad med andra certifierade palmoljelager. 4. Hela kedjans spårbarhet 	<p>Segregated eller Identity preserved eller motsvarande</p>
---	---	--	--

		(Identity preserved): Kedjan är spårbar direkt till den certifierade anläggningen, där den också köps in direkt.	
2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XXX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	Leverantörens försäkran

INNOVATIONSPOTENTIAL
<p>Odling av oljevaxter: Vid odlingen kan man använda återvunnet gödsel och återvinna jordförbättringsmedel.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av inspektioner. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p>	Leverantörens försäkran

		Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.	
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet

Grönsaker och bär



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Grönsaker och bär

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
1. Grönsakers/bärs ursprungsland ska anges.	2. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti, som ska vara spårbar ända fram till anläggningen.	<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Exempelvis frysta bär kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17 §.</p> <p>Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Egenkontroll			
1. Primärproducenten av grönsakerna/bären ska ha en skriftlig <u>beskrivning av egenkontrollen</u> på gården/trädgårdsföretaget som ska lämnas in på begäran.	<p>2. Primärproducenten av grönsakerna/bären ska ha en skriftlig <u>plan för egenkontroll för gården</u> Planen kan exempelvis innefatta följande aspekter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renhållning på produktionsanläggningen • Bevattningsvattnets lämplighet • Användning och förvaring av växtskyddsmedel, gödselmedel 	<p>Med primärproduktion avses produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och alla faser i djurproduktionen före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också. I primärproduktionen ingår inte exempelvis vidareförädling av primärprodukter.</p> <p>Med egenkontroll avses leverantörens</p>	<p>1. Beskrivningen av egenkontrollen ska lämnas in på begäran.</p> <p>2. Den utvalda livsmedelsleverantören ska skicka in planen för egenkontroll av primärproduktionen i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden har påbörjats</p>

	<p>och andra preparat.</p>	<p>eget kontrollsystem, som leverantören använder för att säkerställa att livsmedlen uppfyller de krav som ställs på dem och att primärprodukterna är säkra. (Primärproduktionsförordningen (1368/2011)). Någon skriftlig beskrivning krävs inte av exempelvis insamlare av vilda produkter.</p> <p>Beskrivning av egenkontrollen innebär en beskrivning av verksamhetsätten på anläggningen när det gäller de aktörer som nämns i förordningen, och kräver inte att man registerför åtgärder som sker regelbundet.</p> <p>Planen för egenkontroll är en närmare beskrivning med tillhörande åtgärder om hur egenkontrollen görs inom primärproduktionen.</p>	<p>Planen för egenkontroll kan verifieras enligt produkt, exempelvis genom Kvalitetsgård-kontroll, IP Frukt&Grönt Grundcertifiering eller annan motsvarande verifieringsmetod.</p>
<p>1.3 Vattenförbrukning</p>			
<p>I produktionen av grönsaker i vilken man använder bevattning och vattnet är i beröring med de ätbara delarna ska vattnet uppfylla kraven enligt den nationella hälsoskyddslagen. Om man använder annat vatten, exempelvis vatten från egen brunn på produktionsanläggningen, ska vattnet kontrolleras så att det duger för användning på livsmedel.</p>		<p>Enligt primärproduktionsförordningen (1368/2011) ska vatten som används som dricksvatten till produktionsdjur, inom vattenbruk, till bevattning av primärprodukter, till rengöring och nedkyllning samt till ren av ytor, utrustning och verktyg på primärproduktionsanläggningen vara rent.</p> <p>Vattnet får inte ha en konstig lukt eller smak och inte heller innehålla mikrober, parasiter eller främmande ämnen som gör att vattnet kan äventyra säkerheten för primärprodukterna och de livsmedel som man får av dessa.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över vattnets mikrobiologiska kvalitet under avtalsperioden.</p>

1.4 Användning av bär			
<p>I sortimentet bör det också finnas bär som kan användas utan upphettning eller kokning.</p>	<p>Bären ska kunna användas utan upphettning eller kokning.</p>	<p>Evira rekommenderar att man endast använder utländska frysta bär tillräckligt upphettade för att förhindra virusinfektioner.</p> <p>Virus kan hamna i bären exempelvis som en följd av att förorenat vatten används. Djupfrysning håller virusen vid liv och infektionsdugliga. Om bären efter upptining används som sådana eller om de inte upphettats tillräckligt, förintas inte virusen.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>
1.5 Efterbehandling			
	<p>Färska rotfrukter/potatis behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.</p>	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p> <p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	<p>Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande</p>
	<p>Färska frukter behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.</p>	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p>	<p>Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande</p>

		<p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	
	<p>Färska grönsaker behandlas inte genom bestrålning, med kemikalier eller med vax efter skörden.</p>	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p> <p>Det kan finnas kvar kemikalierester i produkten efter behandlingsmetoderna. Dessutom ökar användning av kemikalier miljöbelastningen.</p> <p>Det gäller endast färska varor.</p>	<p>Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	<p>Grönsakerna/bären/frukterna är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.</p>	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man</p>	<p>Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.</p>

		<p>kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	
2.2 Växthusföretagens användning av förnybar energi			
<p>Av växthusföretagens energi för uppvärmning produceras en andel av minst XX procent med förnybara energikällor.</p>		<p>I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme).</p> <p>I växthus behövs det uppvärmning året om, men i synnerhet under vintern. Med valet av energikälla kan man påverka koldioxidavtrycket från produktion i växthus.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultatet av marknadsdialogen.</p>	Leverantörens försäkran
	<p>Av växthusföretagens elenergi ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under avtalsperioden.</p>	<p>I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme).</p> <p>Vid växthusodling året om går det åt mest el till ljus vid. Dessutom kan andra automatiserade processer förbruka el. Med valet av energikälla kan man</p>	Leverantörens försäkran

		<p>påverka koldioxidavtrycket från produktion i växthus.</p> <p>På enskilda företag kan procentandelen av elen som produceras med förnybar energi uppgå till hela 100 procent. Ursprunget till den el som används kan verifieras med ett certifikat över ursprungsgaranti.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultaten av marknadsdialogen.</p>	
2.3 Transporter och förpackningar			
<p>De produkter som offereras ska i första hand vara förpackade i återvinningsbara och återanvändningsbara transportlådor.</p> <p>OCH/ELLER</p> <p>De offererade produkterna ska i första hand ligga löst förpackade. Med löst förpackade avses exempelvis lådor i vilka produkterna är skyddade på vederbörligt sätt.</p>	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		<p>lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadssdialog.</p>	
--	--	--	--

INNOVATIONSPOTENTIAL

Grönsaksodling: Utnyttja de användningsmöjligheter som finns för den gröna biomassan som uppstår. I odling av grönsaker/bär har man använt återvunnet gödsel och återvunna jordförbättringsmedel.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

Kriterier: Spannmål och spannmålsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
Ursprungslandet för alla spannmålsråvaror i produkten ska anges.		<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Produkterna kan exempelvis vara förpackade i Finland, och det räcker därför inte att enbart kontrollera namnet på näringsidkaren utan att kontrollera ursprungslandet.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna utredas i enlighet med principerna och kraven i 17 § i livsmedelslagen (23/2006).</p>	Leverantörens tillkännagivande
	Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med spannmålsråvaror, som ska vara spårbar ända fram till kvarnen.	Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av kvarnen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	Leverantörens försäkran

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2. Ekologisk produktion			
Av de spannmål som används i produkten ska minst xx procent vara ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Av de spannmål som används i produkten ska minst 100 procent vara ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/</p>	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av förnybar energi			
	<p>Av den el- och/eller värmeenergi som bageriet använder ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens eller</p>	När det gäller exempelvis bröd kan så mycket som halva klimatpåverkan orsakas av bageriets energiförbrukning. Klimateffekterna av bröd kan minskas genom att använda förnybar energi på	Leverantörens försäkran

	<p>värmeenergins ursprung under avtalsperioden.</p> <p>Det aktuella kriteriet ska tillämpas enligt principen om jämförelse mellan kvalitet och pris.</p>	<p>bagerierna.</p> <p>De stora företagen i branschen har information om energins ursprung bland de egna bagerierna. Enskilda bageriers andel förnybar energi kan vara 100 procent om de har ett elavtal och ursprungsgarantier som bevis på att elen är producerad med förnybar energi.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.</p>	
	<p>Av den el- och/eller värmeenergi som bageriet använder ska minst XX procent produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under avtalsperioden.</p> <p>Det aktuella kriteriet ska tillämpas enligt principen om jämförelse mellan kvalitet och pris.</p>	<p>Exempelvis climateffekterna av bröd kan minskas genom att använda förnybar energi på kvarnarna.</p> <p>De stora företagen i branschen har information om energins ursprung bland de egna kvarnarna. Enskilda kvarnars andel förnybar energi kan vara 100 procent om de har ett elavtal och ursprungsgarantier som bevis på att elen är producerad med förnybar energi.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.</p>	Leverantörens försäkran
2.3 Transporter och förpackningar			
De bageriprodukter som offereras ska i första hand vara förpackade i återvinningsbara och återanvändningsbara transportlådor.	Förpackningen XX av de bageriprodukter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens	Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis	Leverantörens försäkran

<p>OCH/ELLER De offererade produkterna ska i första hand ligga löst förpackade. Med löst förpackade avses exempelvis lådor i vilka produkterna är skyddade på vederbörligt sätt.</p>	<p>funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
--	---	---	--

INNOVATIONSPOTENTIAL
<p>Odling av spannmål: Vid odlingen kan man använda återvunnet gödsel och återvinna jordförbättringsmedel.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från kvarnarna och bagerierna i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iakttä arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iakttä arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan</p>	Leverantörens försäkran

		förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.	
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	<p>Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.</p>

Svinkött och svinköttsprodukter



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Svinkött och svinköttsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
1. Svinköttets ursprungsland ska anges.	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket <u>land</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt • har slaktats • har processats och förpackats. <p>ELLER</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken <u>anläggning (plats)</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt <p>och var djuret/djuren har</p> <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • har processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>Enligt förordningen hänvisar begreppet ursprung när det gäller animalieprodukter till det land där produkten som helhet är producerad. När det gäller kött betyder detta det land där djuren är fött, uppfött och slaktat.</p> <p>Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Fritt från salmonella			
1. Svinköttet/svinköttsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland	2. Svinköttet/svinköttsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av</p>	<p>1.1 Intyg på att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava.</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i</p>

<p>och Sverige).</p>	<p>Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p> <p>Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava, är certifierat enligt ISO 9001 och Evira har godkänt det som nationellt kvalitetsregister. Kvalitetssystemet uppfyller EU:s riktlinjer för bästa metoder när det gäller frivilliga certifieringssystem för jordbruksprodukter och livsmedel (2010/C341/04).</p>	<p>bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005.</p> <p>ELLER</p> <p>1.3 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel</p>			
<p>Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.</p>		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p>	<p>Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller annat motsvarande intyg.</p>

		Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.	
1.4 Svansbitning			
Svinköttet ska komma från ett djur vars svans inte är kuperad för att undvika svansbitning.		<p>Enligt ett EU-direktiv (2008/120/EG) får man inte rutinmässigt kuperas svansen utan endast om det finns bevis på att skador har uppkommit på suggornas spenar eller på andra svins öron eller svansar. Innan sådana ingrepp genomförs ska andra åtgärder vidtas för att förhindra svansbitning och andra oönskade beteenden med hänsyn till miljön i dess helhet och belägningsgraden.</p> <p>Det följs systematiskt endast i Finland, Sverige och Norge. Att tillhöra exempelvis hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava garanterar att svinens svans inte kuperas i förebyggande syfte. Genom att tillhöra Sikava garanterar man även att svinen får tillräcklig stimulans, vilket minskar den upplevda stressen hos svinen och i sin tur minskar svansbitningen.</p>	Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller motsvarande.
1.5. Bedövning av djur före slakt			
Svin ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta</p>	Leverantörens försäkran

		<p>vara medvetslöst fram till slutet av avblödningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblödningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	
--	--	---	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	<p>Svinköttet i produkten är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.</p>	<p>Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer.</p> <p>Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter:</p>	<p>Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrans.</p>

		http://portaatluomuun.fi/	
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	<p>Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p>
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	Leverantörens försäkran
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar	Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets

	<p>plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.</p>
--	--	--	--

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Utnyttjande av gödsel från produktionen av svinkött: Det bästa sättet att minska svinköttets miljökonsekvenser är att minska biogasen från gödslet, varvid gödslet inte längre lagras under långa perioder på anläggningen utan skickas vidare till en biogasanläggning för sluten förvaring. Utsläppen från gödselhantering kan minskas med cirka 95 procent med hjälp av bioförgasning av gödsel. I samband med bioförgasning uppstår det dessutom förnybar energi som kan ersätta fossil energi.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

**Fjäderfä,
fjäderfäprodukter,
ägg och
äggprodukter**



Motivan hankintapalvelu

Kriterier: Fjäderfä, fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1. Ursprung och spårbarhet			
1. Fjäderfäköttets ursprungsland ska anges.	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning djuret som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt • har slaktats • har processats och förpackats. <p>ELLER</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken <u>anläggning (plats)</u> djuret/djuren som köttet kommer ifrån:</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppväxt <p>och var djuret/djuren har</p> <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • har processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Enligt kommissionens förordning (EG) nr 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>Enligt förordningen hänvisar begreppet ursprung när det gäller animalieprodukter till det land där produkten som helhet är producerad, vilket när det gäller kött betyder det land där djuren är fött, uppfött och slaktat. Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p>	<p>1. Leverantörens tillkännagivande</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>
1.2 Fritt från salmonella			
1. Fjäderfäkött/en fjäderfäköttprodukt är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	2. Fjäderfäkött/en fjäderfäköttprodukt är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005.</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla</p>

	<p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>1. Ägg/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>2. Ägg/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. 	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005. ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

		(Gäller inte Finland och Sverige)	
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	Leverantörens försäkran
1.4 Bedömning av förekomsten av hudinflammation på trampdynorna			
1. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna.	<p>2. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna, som ska vara < 40.</p> <p>Poängtalet beräknas enligt följande formel:</p> <p>4) Resultatet av bedömningen av hudinflammation på trampdynorna J</p> $J = 100 \times (n_1 \times 0,5 + n_2 \times 2) / n_{\text{tot}}$ <p>där</p> <ul style="list-style-type: none"> • n_1 är antalet fötter i klass 1 • n_2 är antalet fötter i klass 2 • n_{tot} är det totala antalet bedömda fötter. 	<p>I bedömningen av hudinflammation på trampdynorna mäts broilrarnas välbefinnande.</p> <p>Bedömningen av hudinflammation på trampdynorna bygger på EU:s direktiv om slaktkycklingars välbefinnande (2007/43/EG) och den nationella djurskyddslagstiftningen.</p> <p>Beräkningsmallen för poängtalet bygger på statsrådets förordning 375/2011.</p> <p>Bedömningen av broilrarnas fötter är indelad i tre kategorier: under 40 poäng,</p>	<p>1. Leverantörens försäkran</p> <p>2. Leverantörens försäkran</p>

	Uppföljningsinformation om poängtalet för trampdynorna ska lämnas in på begäran.	40–80 poäng och över 80 poäng. Mindre än 40 poäng/flock betraktas som ett bra resultat. Bedömningen görs på alla slaktade flockar på slakteriet. Bedömningen av förekomsten av hudinflammation på trampdynorna görs genom att bedöma minst en trampdyna hos hundra fåglar i flocken.	
1.5 Näbbtrimning			
Broilerköttet ska komma från ett broilerparti vars näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p> <p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	Leverantörens försäkran
Äggen/äggprodukterna ska komma från en anläggning där värphönornas näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p> <p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska</p>	Leverantörens försäkran

		<p>och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	
1.6 Produktionsmetod			
<p>I uppfödningen av broilerpartiet tillämpas principen "en gång in – en gång ut", vilket innebär att kycklingarna tas till avdelningen kommer till avdelningen en gång och slaktas en gång och inte gallras bort under uppfödningen. Tömning, rengöring, torkning och desinficering ska göras mellan uppfödningpartierna.</p>		<p>"En gång in – en gång ut"-uppfödning innebär att man på broileranläggningen verkar avdelningsvis enligt principen om att fylla en gång. Kycklingarna tas en gång till avdelningen och slaktas en gång. Mellan uppfödningpartierna töms, rengörs, torkas och desinficeras avdelningarna.</p> <p>Genom att fylla dem en gång förhindrar man att skadliga mikrober sprids till uppfödningpartiet (exempelvis kamylobakter) och att rengöring och desinficering kan göras innan nästa parti tas in.</p> <p>I många länder är det vanligt att man använder en gallringsmetod (thinning out). Det innebär att fåglarna antingen flyttas till en annan hall eller skickas till slakt vid olika tidpunkter. Att djuren flyttas från en plats till en annan ökar risken för spridning av sjukdomar, ökar</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		stressen hos djuren och kan samtidigt också öka förekomsten av sjukdomar hos människor.	
1.7. Bedövning av djur före slakt			
Broilern ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst fram till slutet av avblodningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	Leverantörens försäkran

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	Äggen/äggprodukterna är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter framgår: <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra 	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion. Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

	växtproteiner.		
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p> <p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.</p>

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Gödselhantering: Gödsel till bioförgasning, vilket gör att utsläppen från gödselhanteringen kan minska med cirka 90 procent.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom bibränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor:</p> <p>Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--



Nötkött och nötköttsprodukter



Motivan hankintapalvelu

	<ul style="list-style-type: none"> • På vilket sätt salmonella kontrolleras • Vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller • Salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
<p>Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran</p>		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	<p>Leverantören kan verifiera sina avtalsleverantörers status elektroniskt i Naseva. ELLER En annan skriftlig försäkran från leverantören om att kriteriet uppfylls</p>
1.4 Hälsovårdsåtgärder			
	<p>Produktionsanläggningen är med i systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård Naseva eller så måste producenten ha ett motsvarande elektroniskt system där minst följande uppgifter som beskriver nötkreaturens hälsa och välbefinnande samt ansvarsfulla verksamhetsätt finns</p>	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland finns det ett nationellt elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva.</p> <p>I Naseva kan en aktör följa och</p>	<p>Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

	<p>dokumenterade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hälsovårdsavtal mellan anläggningen och en veterinär • Hälsovårdsbesök som gjorts på anläggningen som ska vara minst ett om året • En uppdaterad hälsovårdsplan har upprättats för anläggningen varje år • Laboratorieundersökningar, som exempelvis salmonella, har gjorts på anläggningen • Journalföring av medicinering, om läkemedel skrivs ut till anläggningen. <p>Leverantören ska på begäran komma med en skriftlig redogörelse över (producentens/producenternas) system för uppföljning av hälsovården.</p>	<p>kontrollera sina avtalsleverantörers hälsovårdsåtgärder och hälsotillstånd och styra transporter av djuren så att smittsamma sjukdomar inte sprider sig mellan anläggningarna. Dessutom kan aktören styra in slakten utifrån en riskbedömning så att livsmedelssäkerheten beaktas på bästa möjliga sätt.</p> <p>De uppgifter som samlas in i Naseva bidrar till att främja djurens hälsa och välbefinnande. Dessutom kontrolleras och tryggas livsmedlens kvalitet och säkerhet.</p>	
1.5 Slakt av djur			
<p>Nötkreaturet ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.</p>		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst från bedövningen fram till slutet av avblodningen.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

		arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblödningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.	
--	--	---	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	Nötköttet är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatuomun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkr.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att

	<p>redogörelse av vilken följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	<p>avtalsperioden påbörjats.</p>
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • Att lokal och nationell lagstiftning följs • Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka exempelvis förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
<p>2.3 Transporter och förpackningar</p>			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	<p>förstörd.</p>	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
<p>2.4 Plan för ökad energieffektivitet</p>			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om</p>

	<p>verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatehokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>energieffektivitet.</p>
--	--	--	----------------------------

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Utfodring av djur: Metanet som bildas vid matsmältningen minskas genom att öka fodrets smältbarhet och förkorta uppfödningstiden, vilket även har samma inverkan på eutrofierande utsläpp.

Odling av spannmål: genom att öka effektiviteten i odlingen av foder kan man minska utsläppen.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom bibränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor:</p> <p>Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

Kriterier: Mjök och mjökprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH -HÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet			
Mjökens ursprungsland ska anges.		<p>Livsmedlet ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Ostar kan exempelvis vara förpackade i Finland, och det räcker därför inte att enbart kontrollera namnet på näringsidkaren utan att kontrollera ursprungslandet.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17§.</p>	Leverantörens tillkännagivande
Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjökprodukter, som ska vara spårbar ända fram till förpackaren.	Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjök/mjökkråvara, som ska vara spårbar ända fram till mejeriet.	Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av anläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	Leverantörens försäkran
1.2 Användning av antimikrobiella läkemedel			
Det får inte finnas rester av mikrobiäläkemedel i mjölken/mjökprodukterna. Antimikrobiella läkemedel, som exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär.		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad enligt lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor, exempelvis antibiotika, får inte användas på djur över huvud taget.</p>	<p>Leverantören kan verifiera sina avtalsleverantörers status elektroniskt i Naseva.</p> <p>ELLER</p> <p>En annan skriftlig försäkran från leverantören om att kriteriet uppfylls</p>

<p>Användning av antibiotika ska registerföras och finnas tillgängligt på begäran.</p>		<p>Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte på grund av exempelvis forskningsresultat fungerar. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	
<p>1.3 Hälsovårdsåtgärder</p>			
	<p>Produktionsanläggningen är med i systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård Naseva eller så måste producenten ha ett motsvarande elektroniskt system där minst följande uppgifter som beskriver nötkreaturens hälsa och välbefinnande samt ansvarsfulla verksamhetssätt finns dokumenterade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hälsovårdsavtal mellan anläggningen och en veterinär • Hälsovårdsbesök som gjorts på anläggningen som ska vara minst ett om året • En uppdaterad hälsovårdsplan har upprättats för anläggningen varje år • Laboratorieundersökningar, som exempelvis salmonella, har gjorts på anläggningen • Journalföring av medicinering, om läkemedel skrivs ut till anläggningen. 	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland finns det ett nationellt elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva.</p> <p>I Naseva kan en aktör följa och kontrollera sina avtalsleverantörers hälsovårdsåtgärder och hälsotillstånd och styra transporterna av djuren så att smittsamma sjukdomar inte sprider sig mellan anläggningarna. Dessutom kan aktören styra in slakten utifrån en riskbedömning så att livsmedelssäkerheten beaktas på bästa möjliga sätt.</p> <p>De uppgifter som samlas in i Naseva bidrar till att främja djurens hälsa och välbefinnande. Dessutom kontrolleras och tryggas livsmedelns kvalitet och säkerhet.</p>	<p>Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

	Leverantören ska på begäran komma med en skriftlig redogörelse över (producentens/producenternas) system för uppföljning av hälsovården.		
--	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
Mjölken/råmjölken i produkten är ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.		Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://portaatluomuun.fi/	Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkring.
2.2 Användning av soja som djurfoder			
	Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken följande punkter	En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och	Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

Livsmedel: Mjök och mjölkprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen och/eller hur man kommer att minska det på anläggningen genom att ersätta det med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>missväxt. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteiner, som exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	
	<p>Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser Att lokal och nationell lagstiftning följs Goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) Hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och missväxt. Det kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
2.3 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	<p>att förpackningen bryts eller maten blir förstörd.</p>	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	<p>Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet - Energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläppen orsakade av klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2015 beräknas uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om</p>	<p>Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller <u>exempelvis</u> 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om</p>

Livsmedel: Mjök och mjökprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energilag (el, värme, bränslen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh) - Årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som avtalsvillkor.</p>	<p>energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Ytterligare information: http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/</p>	<p>energieffektivitet.</p>
--	--	--	----------------------------

<p>INNOVATIONSMÖJLIGHETER</p>
<p>Utfodring av djur: Metanet som bildas vid matsmältningen minskas genom att öka fodrets smältbarhet och förkorta uppfödningstiden, vilket även har samma inverkan på eutrofierande utsläpp.</p> <p>Odling av spannmål: Genom att öka effektiviteten i odlingen av foder kan man minska utsläppen.</p> <p>Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från jordbruk och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.</p> <p>Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.</p>

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	<p>Avtalsvillkor:</p> <p>Den utvalda avtalsleverantören eller underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p>	<p>I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en</p>	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en del av uppföljningen av avtalet.

Livsmedel: Mjök och mjökprodukter
03/2017, version 1.0

	<p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	
--	--	--	--

Kriterier: Fisk och fiskprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
Den färska/djupfryssta fiskens ursprungsland/havsområde/odlingsland ska anges.	Ursprungsland/havsområde/odlingsland för den fisk som används till fiskprodukten ska anges.	Enligt förordning (EU) nr 1379/2013 ska ursprunget anges på följande sätt: <ul style="list-style-type: none"> För en produkt fiskad i sötvatten anges det ursprungliga vattenområdet och medlemsstaten eller tredje land som produkten kommer från. För produkter fiskade i havet anges vilket havsområde produkten kommer ifrån. När det gäller odlade produkter anges det land där odlingen (uppfödningen) har skett. 	Leverantörens tillkännagivande
1.2 Fiskens spårbarhet			
Minst följande uppgifter/parti ska på begäran anges om fiskpartiet (färsk/djupfrost): <ul style="list-style-type: none"> Produktionsmetod (fångad/odlad) Vilket område produkten har fångats eller odlats i Fångstdatum/uttagsdatum Minsta hållbarhetstid Varumärke. 		Rådets förordning om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter (EU) nr 1379/2013 reglerar vilka uppgifter man ska ange om fiskpartiet.	Leverantörens försäkran
1.3 Spårbarhet för fisken i fiskeprodukten			
	Om produkten innehåller över XX procent fisk ska man minst ange följande uppgifter/parti om det fiskparti som använts till produkten:	Enligt kommissionens förordning (EU) nr 404/2011 om den gemensamma fiskepolitiken är målet ett hållbart fiske i EU:s havsområden.	Leverantörens tillkännagivande

	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsmetod (vild/uppfödning) • Fångstplats/odlingsland • Varumärke. 	<p>Kraven på spårbarhet gäller fiskefångster som fiskats av fiskefartyg och fiskare i havet och fiskar som fötts upp i havet och som används som livsmedel. Med hjälp av regleringarna säkerställer man att de fångade och odlade fiskarna är producerade på ett lagenligt och hållbart sätt.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.</p>	
<p>1.4 Beskrivning av egenkontroll</p>			
<p>Färsk/djupfryst fisk: Fiskodlingsanläggningen (primärproducenten) ska ha en skriftlig <u>beskrivning av egenkontrollen</u>, som ska innehålla en beskrivning av minst följande åtgärder:</p> <p>Åtgärder</p> <ul style="list-style-type: none"> • för att förhindra att djursjukdomar sprids till anläggningen • för att följa upp sjukdomssymptom och dödlighet • för att förhindra spridning av djursjukdomar inom anläggningen • för att förhindra spridning av sjukdomar från anläggningen till andra anläggningar eller vilda fiskar. 		<p>Enligt lagen om djursjukdomar (441/2013) ska primärproducenten, som exempelvis fiskodlingsanläggningen, ha en beskrivning av egenkontrollen i vilken man tar hänsyn till åtgärder för att bland annat förhindra spridning av djursjukdomar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

En beskrivning av egenkontrollen ska lämnas in på begäran.			
--	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 WWF:s fiskguide			
Den fisk som används till fiskprodukten som offereras ska finnas med på den <u>gula eller gröna</u> listan i WWF:s fiskeguide.	Den fisk som används till fiskprodukten som offereras ska finnas med på den <u>gröna</u> listan i WWF:s fiskeguide.	<p>Rekommendationerna i WWF:s fiskeguide anger statusen för fiskbestånden och enligt fångstmetodernas hållbarhet. När det gäller odlad fisk uppmärksammas miljökonsekvenser i rekommendationerna.</p> <p>Rekommendationerna i guiden kan ändras beroende på fiskbeståndens utveckling och nya forskningsrön. Enligt guiden ska man i första hand använda arter märkta med grönt, vara försiktig med arter märkta med gult och undvika arter märkta med rött.</p>	Leverantörens försäkran/tillkännagivande
2.2 Hållbart fiske av vildfångad fisk			
<p>1. Vildfångad fisk ska fiskas på ett sätt som gör att åtminstone följande punkter uppfylls:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar för fiskbestånden och de överfiskas inte Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske. 	<p>2. Råvaran från vildfångad fisk i fiskprodukten ska ha fiskats på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar för fiskbestånden och de överfiskas inte Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske. 	<p>Fiske är en viktig näring över hela världen, men överfiske utgör ett hot mot hela ekosystemet.</p> <p>Exempelvis med hjälp av MSC:s miljömärkning kan man säkerställa att produktens ursprung är spårbar och att man i fångstmetoderna har följt verksamhetsprinciperna för ett hållbart fiske.</p>	<p>1. Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis MSC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p> <p>2. Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis MSC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p>

2.3 Hållbar uppfödning av odlad fisk			
	<p>Råvaran från odlad fisk/fiskprodukten ska ha fiskats på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vattenodlingsverksamheten följer lokala och internationella lagar. • Om över en procent av råvaran i fiskodret kommer från vilda fiskar ska den vara spårbar. • Man registerför användning av antibiotika. • Arbetstagarna ska ha goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) 	<p>Fiskodlingens eutrofierande effekter orsakas främst av utfodringen i odlingsverksamheten och därigenom fiskarnas avföring samt delvis av överskottsfoder.</p> <p>Målet med exempelvis ASC-certifikatet är att minska de skadliga miljöeffekterna av fiskodling.</p>	<p>Ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, som exempelvis ASC-certifikat eller motsvarande. ELLER Leverantörens försäkran</p>
2.4 Användning av vildfångad fisk i fiskmassaprodukter			
	<p>Minst XX procent av fisken som används i fiskmassaprodukten är vildfångad fisk.</p>	<p>Vildfångade fiskar, som exempelvis mört, gädda och strömming, bör användas mer inom livsmedelsindustrin. För närvarande är de en underutnyttjad råvara i större skala. På det sättet kan man även använda en fiskråvara som annars ofta blir foder till djur eller avfall.</p> <p>Procentandelen kan vara exempelvis 80 procent. Den upphandlande enheten ska precisera det i marknadsdialogen.</p>	<p>Leverantörens försäkran.</p>
2.5 Transporter och förpackningar			
	<p>Förpackningen XX av de produkter som offereras innehåller minst XX procent återvunna råvaror, dock så att förpackningens funktionella egenskaper som skyddar produkten inte försämras och det därmed inte finns någon risk för att förpackningen bryts eller maten blir</p>	<p>Förpackningarnas betydelse för produkten i hela livsmedelskedjan varierar beroende på produkt. Förpackningarna kan vara exempelvis transportförpackningar eller produktförpackningar.</p>	<p>Leverantörens försäkran</p>

	förstörd.	<p>I regel är matens miljöpåverkan betydligt större än förpackningens. Trots detta bör man utveckla förpackningarna så att de blir mer miljövänliga, för det finns redan mer miljövänliga alternativ (som transportförpackningar som återanvänds), som man bör utnyttja även för att spara utrymme. En produkt som är bra förpackad minskar även spillet.</p> <p>Dessutom gör en optimering av förpackningar den praktiska hanteringen smidigare: förpackningarna tar upp mindre utrymme i lastningsutrymmet och det går åt mindre utrymme och tar mindre tid att hantera produkter, förpackningar och avfall.</p> <p>Procentandelen återvinningsmaterial ska kontrolleras vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i den upphandlande enhetens marknadsdialog.</p>	
--	-----------	---	--

INNOVATIONSMÖJLIGHETER

Näringskretslopp: Som foder till odlad fisk kan man använda foder med fiskråvara från Östersjön eller dess avrinningsområde. Det så kallade Östersjöfodrets miljöpåverkan är mindre än vanligt foder, eftersom man genom att använda det minskar mängden näringsämnen som kommer utifrån och näringsämnena i Östersjön cirkulerar.

Främjande av agroekologiska/industriella symbioser vid upphandlingar: I symbioser drar man nytta av biprodukter från fiskodlingar och/eller förädlingsindustrin i ett annat företags eller en annan aktörs verksamhet, exempelvis inom biobränsleproduktion eller näringskretslopp.

Energi- och materialeffektivitet: Med hjälp av livsmedelsupphandlingar är det möjligt att även påverka primärproduktionen samt energi- och materialeffektiviteten inom livsmedelsindustrin. Jordbruks- och livsmedelsföretag kan ställa upp egna mål, göra upp åtgärdsplaner och utreda energi- och materialeffektiviteten i den egna produktionen exempelvis med hjälp av kartläggningar. Offentliga upphandlingar skulle kunna ha en ännu starkare roll än idag i att förbättra resurseffektiviteten inom hela livsmedelssystemet.

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>Avtalsleverantören och eventuella underleverantörer följer</p> <p>a) ILO:s åtta centrala konventioner (nr 29/1930, 87/1948, 98/1949, 100/1951, 105/1957, 111/1958, 138/1973 och 182/1999),</p> <p>b) FN:s konvention om barnets rättigheter (artikel 32),</p> <p>c) gällande miljö- och arbetslagstiftning, som gäller i det land där varan produceras.</p> <p>Avtalsleverantören måste på begäran rapportera vilka åtgärder som vidtas för att verifiera att produkten har tillverkats i enlighet med dessa avtal och denna lagstiftning.</p>		<p>Med hänsyn till de sociala aspekterna kan man när man gör upphandlingar samtidigt påverka bland annat arbetstagares rättigheter och mänskliga rättigheter.</p> <p>När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Om det är tydligt att man under avtalsperioden kan lyfta fram problem med att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i upphandlingen av varor kan den upphandlande enheten inkludera punkter om att iaktta arbetsrätt och mänskliga rättigheter i avtalsvillkoren för dessa upphandlingar.</p> <p>Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under avtalsperioden.</p>	Leverantörens försäkran.
3.2 Sysselsättning genom upphandlingen			
	Avtalsvillkor: Den utvalda avtalsleverantören eller	I offentliga upphandlingar kan man tillämpa sysselsättningskravet genom	Leverantörens försäkran: leverantören rapporterar om sysselsättning som en

	<p>underleverantören måste som en del av upphandlingskontraktet anställa XX långtidsarbetslösa eller andra personer med en svag ställning på arbetsmarknaden i minst XX månader.</p> <p>OBS! Istället för ett krav på sysselsättning kan man även efter övervägande använda exempelvis läroavtalsplatser eller praktikplatser för studerande.</p>	<p>att i avtalsvillkoren ange ett krav på att avtalsleverantören ska anställa exempelvis en långtidsarbetslös, en invandrare, en person med delvis nedsatt arbetsförmåga eller en funktionshindrad till en tjänst, en läroavtalsplats eller en arbetspraktikplats.</p> <p>Sysselsättningskravet kan gälla vilken uppgift som helst på ett företag eller hos en underleverantör.</p> <p>Kriteriet bör anpassas till den egna sysselsättningsmodellen och man bör föra en marknadsdialog om sysselsättningsmöjligheterna i branschen.</p> <p>Ytterligare information och exempel på sysselsättning genom upphandling: http://www.thl.fi/hankinnoistaduunia</p>	<p>del av uppföljningen av avtalet.</p>
--	---	---	---

KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION

- Primärproduktionsförordningen (1368/2011). <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111368>
- Djurskyddsförordningen (7.6.1996/396): <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1996/19960396>
- Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 ska det finnas en gemensam marknadsordning för fiskeri- och vattenbruksprodukter: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>
- Kommissionens förordning (EG) nr 1337/2013 om angivande av ursprungsland eller härkomstplats: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX:32013R1337>
- Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099>
- Rådets direktiv 2007/43/EG om fastställande av minimiregler för skydd av slaktkycklingar: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32007L0043>
- Statsrådets redogörelse om livsmedelssäkerheten 2013–2017: <http://mmm.fi/elintarviketurvallisuusselonteko>
- Statsrådets principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster (2016): <http://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>
- Statsrådets principbeslut om främjande av hållbara miljö- och energilösningar (cleantechlösningar) vid offentlig upphandling (2013): <https://tem.fi/documents/1410877/2795834/VN+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+kest%C3%A4vien+ymp%C3%A4rist%C3%B6+ja+energiaratkaisujen+edist%C3%A4misest%C3%A4+julkisissa+hankinnoissa/4295c1e9-7ff5-4d14-abd9-3e9806ebab16>
- **EkoCentria:** Guiden Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin: <http://www.lahisopas.fi>
- **EkoCentria:** Elintarvikkeiden hankintaopas: http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/lahiruoka_hankintaopas2017_ebook.pdf
- **Djurens välfärdscentral i Finland:** Definition av välfärd: <http://www.elaintieto.fi/hyvinvointi-on-elainyksilon-kokemus/>
- **Djurens välfärdscentral i Finland:** Hyvä toimintatapa teurastuksessa, sika (2013): <http://www.elaintieto.fi/wp-content/uploads/2015/12/HTO-sian-teurastus.pdf>

- **Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf:** Systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård <https://www.naseva.fi/>
- **Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf:** Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava: <https://www.sikava.fi/>
- **Evira:** Ursprungsland: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/alkuperamaa/>
- **Evira:** Kvalitetskrav på vatten inom primärproduktionen <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/veden-laatuvaatimukset/>
- **Evira:** Uppföljning av antibiotikaresistensen: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/antibiottiresistenssin-seuranta/>
- **Evira:** Påskriften om livsmedels ursprung: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/alkuperamerkinna/>
- **Evira:** Primärproduktion av livsmedel. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/>
- **Evira:** Livsmedelssäkerhet i Finland 2015: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/valvonta/2015/eviran_julkaisu_4_2016.pdf
- **Evira:** Lagstiftning om medicinsk behandling av djur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/lainsaadanto/>
- **Evira:** Förebyggande arbete minskar användningen av antibiotika hos produktionsdjur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/laakitseminen/euroopan-antibiottipaiva/ennaltaehkaisy-vahentaa-antibiottien-kayttoa-tuotantoelaimilla/>
- **Evira:** Märkning och spårning av nötkött, Eviras anvisning 16024/1: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_.pdf
- **Evira:** Salmonella: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/salmonella/>
- **Evira:** Avlivning och slakt av produktionsdjur: <https://www.evira.fi/elaimet/elainsuojelu-ja-elainten-pito/elainsuojelu-teurastuksessa-ja-lopetuksessa/tuotantoelainten-lopetus-ja-teurastus/>
- **Evira:** Vesiviljelylaitostens tarkastusopas: https://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/elainten_terveys_ja_elaintaudit/elaintaut_vastus_taminen/vers5_kalanviljelylaitosten_tarkastusopas_2015.pdf
- **Handelsträdgårdsförbundet rf:** Rapporten Kasvihuonealan vastuullisuus, 11/2016. <http://www.kauppapuutarhaliitto.fi/tietoa-kasvihuonealasta/vastuullisuus>
- **Lihatiedotus ry:** Vilket kvalitetsansvar?: <http://laatuvastuu.fi/mika-laatuvastuu/>

- **Naturresursinstitutet:** Suomalaisen elintarviketuotannon nykytilakartoitus (2017)
- **Jord- och skogsbruksministeriet:** Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksvaatimukset:
<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys>
- **Motiva:** Energi- och materialsyner: <http://www.motiva.fi/yritykset/katselmustoiminta>
- **Motiva:** Elens ursprung: <http://www.motiva.fi/sahkonalkupera>
- **Motiva:** Databank – måltidstjänster: <http://motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>
- **Trädgårdsförbundet:** Kvalitetsgård – riktlinjer:
<http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=116>
- **RSPO:** RSPO supply chains: <http://www.rspo.org/certification/supply-chains>
- **Matinformation:** Trampdynorna vittnar om broilrars hälsa:
<http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/jalkapohjat-kertovat-broilerien-terveydesta>
- **Finlands Fjäderfäförbund ry:** Så här föder man upp broiler:
<http://www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/naeinkasvatetaanbroileri>
- **Hjärtförbundet** Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa: <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärke:** Grunderna för beviljad märkning av produkter:
http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet
- **Institutet för hälsa och välfärd:** Projektet Hankinnoista duunia! Material för självstudier om sysselsättning genom upphandlingar: <https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-asiantuntijatyo/hankkeet-ja-ohjelmat/hankinnoista-duunia-handu/itseopiskelumateriaali>
- **Arbets- och näringsministeriet:** Opas – Sosiaalisesti vastuulliset hankinnat (2013):
<http://tem.fi/sosiaalisesti-vastuulliset-julkiset-hankinnat>
- **Upphandlingsmyndigheten:** Livsmedel och måltidstjänster:
<http://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/>
- **Statens näringsdelegation:** Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation:
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **Statens näringsdelegation:** Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen:
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska))
- **WWF:** Suuret yritykset, suuri vastuu – WWF Suomen soijakysely 2012:
<http://www.wwf.fi/soijaraportti2012>
- **WWF:** WWF:s fiskguide <https://wwf.fi/kalaopas/>

BILAGA 1 Gemensamt utvecklande av kriteriet

I januari 2017 anordnade Motiva arbetsgruppsspecifika workshoppar för gemensamt utvecklande, där man gick igenom första utkastet till kriterierna. Man arbetade därefter vidare med kriterierna med utgångspunkt i workshopparna. Kriterierna skickades ut på en öppen kommentarsrunda den 6.2.2017. Kommentartiden pågick fram till den 24.2.2017.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Viljat ja viljatuotteet, ravintorasvat ja kasviöljyt" (Spannmål, matfett och vegetabiliska oljor) 10.1.2017 deltog följande organisationer:

Avena Nordic Grain Oy, EkoCentria, Fazer Leipomot Oy, Hansel Ab, Lovisa stad, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Reso, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad, Wihuri Oy Aarnio.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Grönsaker och bär" 10.1.2017 deltog följande organisationer:

Apetit Ruoka Oy, EkoCentria Fazer Food Services Oy, Hansel Ab, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/Kommunförbundet, Handelsträdgårdsförbundet rf, Kimmon Vihannes Oy, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pohjolan Peruna Oy, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Åbo universitet/Brahea-centret, Vanda stad, Österbottens svenska producentförbund r.f.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Svinkött och svinköttsprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Vanda stad, WWF Finland.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fjäderfäkött och fjäderfäköttprodukter, ägg och äggprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Södra Österbottens sjukvårdsdistrikt, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Oyj, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Finlands Broilerförening rf, Suomen Siipikarjaliitto rf, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Nötkött och nötköttsprodukter, mjölk och mjölkprodukter" 12.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Suomi Oy, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Föreningen för bekämpning av djursjukdomar ETT rf, Evira, HKScan Oyj, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/Kommunförbundet, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, Maitovaltuuskunta, Motiva Oy, MTK, Osuuskuunta Maitosuomi/ETT ry, PATU palvelutukkurit / Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy, Förbundet för biffkoupffödare, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fisk och fiskprodukter" 13.1.2017 deltog följande organisationer:

Apetit Ruoka Oy, Riksdagen, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Evira, Fazer Food Services Finland, Djurens välfärdscentral i Finland, Centralförbundet för Fiskerihushållning, Naturresursinstitutet, Motiva Oy, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pro Kala, Föreningen Matinformation rf, Finlands fiskodlarförbund rf, Vanda stad och WWF Finland.