



SLC

OFFENTLIG UPPHANDLING

MERA FINLÄNSKT OCH NÄRPRODUCERAT
TILL VÅRA OFFENTLIGA KÖK



MEDVETNA VAL FÖR NÄRMAT

Bästa beslutsfattare i kommun och offentlig sektor,

Medvetenheten kring hur vi tar hand om våra barn, äldre och andra som tar del av det offentliga köket har höjts betydligt under de senaste åren. Vi vill att det erbjuds god och näringsrik mat, lagad av etiskt och hållbart producerade råvaror. Detta är vad varje unge är värd – varje dag. Detta är din mormor värd och detta är varje kommunalt anställd värd under sin dagliga arbetslunch.

Ren och trygg finländsk mat är för oss en hederssak. De finländska matproducenterna har förbundit sig till livsmedelskedjans ansvarsfulla kvalitetsarbete från jord till bord. Det betyder i praktiken att de finländska producenterna lever upp till strängare livsmedelssäkerhet, miljöskydd och djurvälstånd än vad som krävs inom och av EU. Det innebär bl.a. grisar med knorr, djur som inte har medicinerats med antibiotika i förebyggande syfte och trygga odlingsmetoder. Dessa normer för matproduktionen, som definieras i vår egen lagstiftning, ska vara utgångspunkten även för den mat som serveras i de offentliga köken.

Statsrådets principbeslut om ansvarsfull upphandling från juni 2016 sammanfattar denna medvetenhet. Upphandlingslagen ger stora möjligheter, men svaret att välja ansvarsfulla inhemska och närproducerade produkter ligger hos beslutsfattarna. Det handlar om en helhetsbedömning och valet är ditt.

Hoppas att informationen och tipsen i denna broschyr kan vara till din hjälp.

POLITISKA RIKTLINJER

Upphandlingslagstiftningen

Den nya upphandlingslagstiftningen, som bygger på EU:s upphandlingsdirektiv, trädde i kraft 1.1.2017. I och med förnyelsen steg det nationella tröskelvärdet för varu- och tjänsteupphandling från 30 000 till 60 000 euro. Upphandlingar som underskrider tröskelvärdet faller utanför lagens tillämpningsområde och sköts som små upphandlingar. Det höjda tröskelvärdet samt flera andra lagändringar ger smidigare upphandling och förbättrar små och medelstora företags möjligheter att bli leverantörer till de offentliga köken.

Statsrådets principbeslut

Vid offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster ska hög kvalitet och totalekonomisk hållbarhet vara målsättningen. Det slog statsrådet fast i sitt principbeslut om ansvarsfull offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster i juni 2016.

Enligt regeringens mål ska man i upphandlingen i fortsättningen använda bara ansvarsfullt producerade produkter. Vid statliga livsmedelsupphandlingar ska man särskilt beakta goda odlingsmetoder med tanke på miljön, djurens välbefinnande och hälsa samt livsmedelssäkerhet. I praktiken innebär detta att offentliga storkök kommer att använda mer inhemska råvaror.

Statsrådet rekommenderar att även alla andra offentliga upphandlande enheter samt företag som omfattas av statens ägarstyrning iakttar de principer och mål som ingår i principbeslutet. Det gäller därför för kommuner och samkommuner att dra upp riktlinjer som anammar riktlinjerna i statsrådets principbeslut.

I mars 2017 publicerades Motivas anvisningar för ansvarsfull upphandling, vilka tagits fram på uppdrag av jord- och skogsbruksministeriet.

Övriga politiska riktlinjer

STRATEGIN EUROPA 2020

Starkt uppsving för ekologisk och närproducerad mat i Finland

PROGRAMMET FÖR NÄRMAT 2020

Alla kommuner satsar på närmät år 2020.

PROGRAMMET FÖR UTVECKLING AV EKOBRANSCHEN

Andelen ekologiska produkter 20 % senast 2020.

STATSRÅDETS BESLUT OM CLEAN-TECH 2013

Målsättningen är 20 % ekomat senast 2020. Dessutom vill man förhindra matsvinnet och förbättra energi-effektiviteten.

KLIMATSTRATEGIN

Inhemska jordbruksproduktion är garantin för försörjningstrygghet.



Genom att i upphandlingen ställa konkreta kvalitetskrav kan beslutsfattare garantera att den mat som köps in med offentliga medel även uppfyller de villkor som ställs på matproduktionen i vårt land.

SÄTT UPP MÅL, STÄLL KRAV!

Beslutsfattarna ansvarar för att en kommun, samkommun eller annan upphandlande instans sätter upp strategiska målsättningar för den mat som anskaffas. Exempelvis i kommunens strategi eller i samband med budgeten kan fullmäktige definiera ramarna och målsättningarna för att öka andelen ansvarsfullt producerad mat i upphandlingen. Strategiska beslut om upphandling kan även göras på landskapsnivå.

Det centrala är att riktlinjerna för upphandlingen genomgående förankras i alla instanser och löper som en röd tråd ända till det praktiska upphandlingsförfarandet. Kom ihåg att de viktigaste frågorna avgörs redan i samband med förberedelserna inför upphandlingsprocessen.

Kom ihåg att oberoende av hur matservicen konkurrensutsätts (via upphandlingspool, inköpscentral, kommunalt affärsverk o.s.v.) har kommunen som kund hos den upphandlande enheten alltid rätt att kräva service enligt sina egna strategier. Om flera kommuner hör till samma upphandlingsenhet är det en fördel om kommunerna har kommit överens om enhetliga strategier som upphandlingsenheten ska följa.

Kvalitetskriterier enligt produktgrupp

I **upphandlingsanvisningarna** skriver man in konkreta kvalitetskriterier för upphandlingen som beaktar goda odlingsmetoder, djurens välbefinnande och livsmedelssäkerhet.

De krav som ställs på livsmedel bör ha en anknytning till upphandlingen och ha betydelse när anbudet jämförs. Det är inte tillåtet att utan grund kräva sådant som begränsar konkurrensen eller gynnar eller missgynnar en anbudsgivare. Grunderna och kriterierna för jämförelsen anges i **anbudsförfrågan**.

Man kan lägga fram detaljerade **kvalitetskriterier** enligt produktgrupp för åtminstone följande egenskaper hos livsmedel: färskhet, jämn kvalitet, spårbarhet, salt- och fetthalt, ekologiskt produktionssätt, mängden bakterier och säkerhet.

Det är också möjligt att tillämpa andra kriterier som beaktar principen om icke-diskriminering av anbudsgivarna, till exempel process, leveranstid, hantering av svinn, uppgifter om ursprung för råvaror som ingår i förädlade produkter och beaktande av näringsrekommendationer.

Exempel på kvalitetskriterier

I offentlig upphandling får finländskt ursprung eller närmat inte användas som ett direkt minimikrav eller jämförelsekriterium på grund av principen om icke-diskriminering. Däremot finns det flera exempel på detaljerade **kvalitetskriterier** för livsmedels egenskaper enligt produktgrupp som kan anges för att i praktiken lyckas upphandla finländska och närproducerade råvaror:

- Ursprung: För spannmålsprodukter ska råvarornas ursprungsland och produktens förädlingsland uppges.
- Färskhet: Potatisen ska ha skalats inom max. 24 timmar innan leveransen.
- Säkerhet: Produktionsgården för mjölk-, kött- eller äggprodukter hör till programmet för kontroll av salmonella och på gården bokförs användningen av antibiotika.
- Djurens välmående: I svinuppfödningen har inte grisarnas svansar kuperats.
- Djurens välmående: I produktionen har näbben på fjäderfän inte klippts.
- Ursprung: För bär och frukter ska ursprungsland och odlingsgård uppges, och bär och frukter ska kunna serveras utan uppvärmning.



Dialog producenter och förädlare emellan behövs. Är det möjligt att tillsammans utveckla förädling? Kan man i grupp lämna gemensamt anbud?

LYCKAD UPPHANDLING I PRAKTIKEN

De första stegen för att i praktiken öka användningen av finländska och närproducerade råvaror kan man ta genom att ordna ett **diskussionstillfälle** i kommunen eller tillsammans med flera kommuner. Diskussionen, som bör vara öppen för alla intresserade, ska samla centrala beslutsfattare, upphandlingsansvariga, ansvariga för kostservice, grossister samt företagare och producenter.

Kan man i kommunen grunda ett **upphandlingsombud** för att samla nätverket och stöda upphandlingsprocessen? Eller kan man hitta en annan **samordnare** av upphandlingsnätverket, till exempel en aktör inom ett regionalt matprojekt?

Genom att **kartlägga** livsmedelsmarknaden lokalt och regionalt får man god information om vilka produkter som finns att tillgå. God marknadskännedom behövs för att kunna välja rätt upphandlingsförfarande vid olika upphandlingar.

Dessutom behövs god **dialog** och **samarbete** mellan företag och producenter för att stärka tillgången till råvaror. Det kan löna sig att gemensamt utveckla förädlingen av en råvara eller skräddarsy en produkt och förpackningsstorlek så att den lämpar sig för matservicens behov. Kom ihåg säkra leveranser.

Producenter och förädlare bör **informerar** i god tid om kommande upphandlingar, inte enbart i HILMA. Upphandlaren och säljaren får vara i kontakt innan anbudsförfarandet. Det går med andra ord bra att **kommunicera** med tänkbara leverantörer om deras kapacitet och möjlighet att delta i anbudsgivningen. När anbudsförfarandet väl har startat är detta inte längre möjligt.

För att främja upphandlingen av finländska råvaror är **matlistan**, som är grunden för anbudsförfrågan, i nyckelposition. Matlistan kan planeras så att den sporrar till att använda finländska råvaror, till exempel genom att ersätta ris med korn eller genom att planera menyn enligt säsong.

Genom att tillåta **partiella anbud** eller **dela upp stora upphandlingshelheter** i mindre delar, i separata anbudsförfrågningar, kan man förbättra producenters och mindre förädlares möjligheter att komma med ett anbud. Det är inte tillåtet att dela upp en upphandling för att undgå upphandlingslagens bestämmelser. Däremot är det möjligt att göra produktgruppsvisa upphandlingar av exempelvis bageriprodukter, bär eller förädlade fiskprodukter. Säsongsprodukter kan likaså konkurrensutsättas som en egen grupp. Det lönar sig även att överväga om det är möjligt att göra delanbud för att underlätta små och medelstora företags möjligheter att delta i anbudstävlingen.

EKONOMISKA FÖRDELAR

Offentlig upphandling kan skapa nya möjligheter och arbetstillfällen för de finländska matproducenterna, vilket i sin tur kan öka skatteintäkterna i en kommun. De föregångarkommuner som utnyttjar innovativa lösningar förbättrar sin dragningskraft och förstärker lantbrukets betydelse för den lokala och regionala ekonomin. På längre sikt är det totalekonomiskt mer fördelaktigt att använda skattemedel för att upphandla lokal mat och bibehålla de lokala pengarna i områdets kretslopp.

Den inhemska maten har en stark sysselsättande effekt – man räknar med att livsmedelskedjan indirekt sysselsätter närmare 300 000 finländare. Sysselsättningskoefficienten för hela landets livsmedelsindustri är 2,5. Det betyder att en anställd i livsmedelskedjan sysselsätter 1,5 personer i andra branscher.

VILL DU VETA MERA?

Det finns mycket information och goda exempel på upphandling där man har lyckats öka andelen finländsk mat på de kommunala tallrikarna. SLC har tagit fram eget material för att stöda producenters och beslutsfattares arbete för att upphandla mera finländskt i offentliga kök. På vår webbsida finner du bland annat en mall för en fullmäktigemotion eller ett medborgarinitiativ som du kan lämna in i din kommun. I den så kallade hustavlan finns konkreta kvalitetskriterier som kan ställas i upphandlingen för att i praktiken lyckas köpa in mera finländska råvaror.

Mera information om offentlig upphandling

- slc.fi/upphandling
- Närmatsguiden: www.ekocentria.fi/lahiruokaopas
- Kommunförbundet: www.upphandling.fi/sv
- Motiva: www.motivanhankintapalvelu.fi/elintarvikkeet

SLC

SVENSKA LANTBRUKSPRODUCENTERNAS
CENTRALFÖRBUND SLC R.F.
Fredriksgatan 61 A 34, 00100 Helsingfors
Telefon: (09) 5860 460
info@slc.fi, <http://slc.fi>