

HVORDAN PÅVIRKER HENSYN TIL SIKKERHET, BÆREKRAFT OG LOKAL SELVFORSYNING FREMtidENS INNkjøP?

Sarah Sinnathamby
Konstituert seksjonsleder

- Ny formålsbestemmelse
- Samler bærekraftsbestemmelsene
- Plikt til å ha anskaffelsesstrategi og rutiner
- Foreslår å fjerne de grunnleggende prinsippene i § 4 under EØS-terskel
- Opprettholder 30-prosentregelen med kombomulighet
- Hever terskelverdien (300 000,-)
- Egen bestemmelse om sikkerhet og beredskap



Forslag til endringer i anskaffelsesloven



Ny bestemmelse om oppdragsgivers plikt til å ha anskaffelsesstrategi og rutiner på bærekraft



Opphevelse av § 4 (grunnleggende prinsipper)



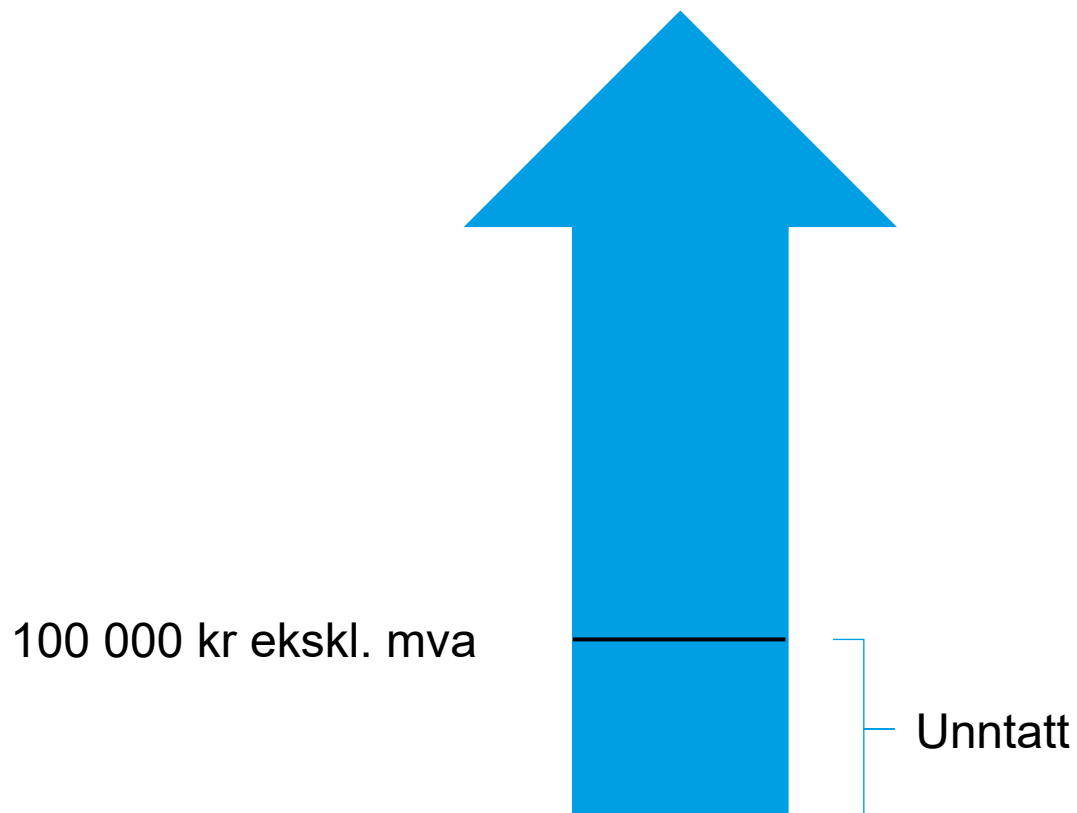
Ny bestemmelse om sikkerhet og beredskap

«Regjeringen har som mål at det innen 2035 skal omsettes lokalmat og -drikke for 25 milliarder kroner. Offentlige anskaffelser kan være et viktig virkemiddel for å sikre og øke etterspørsel etter lokalproduserte jordbruksvarer. Lokal matproduksjon kan være viktig for beredskapen.» Prop. 147 L s. 29



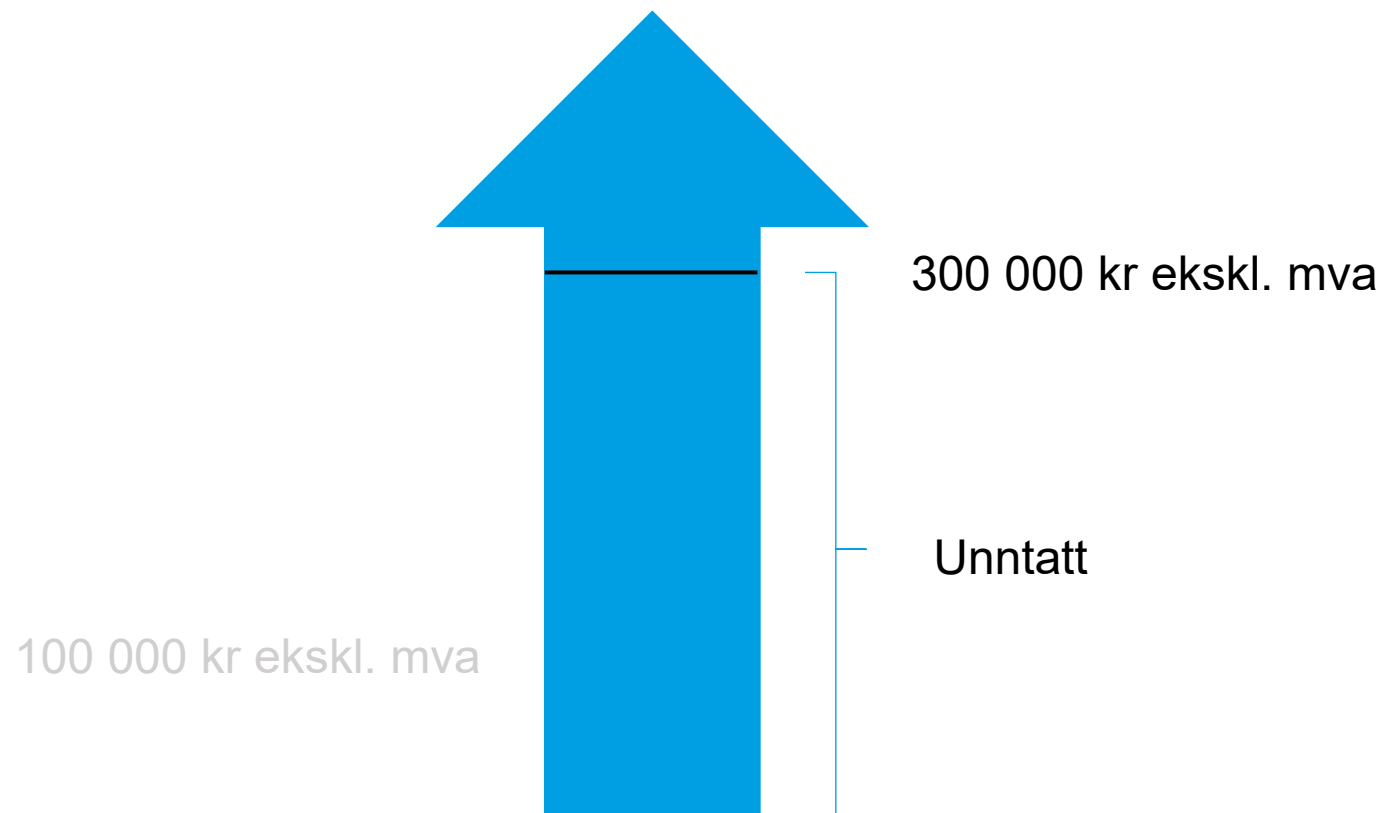
Ny terskel for når loven gjelder

- Høyere punkt (100 000 → 300 000 kr ekskl. mva)

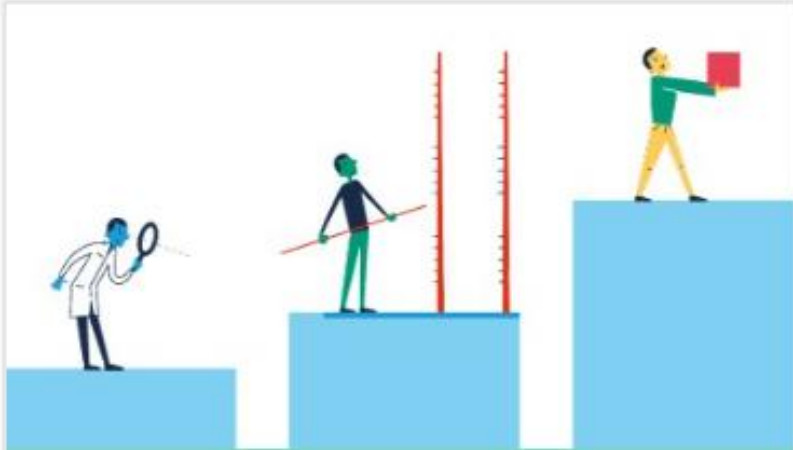


Ny terskel for når loven gjelder (forts.)

- Høyere punkt (100 000 → 300 000 kr ekskl. mva)



Mat og måltidstjenester



Miljøkriterier for mat og drikke

Se hvordan legge vekt på bærekraft i anskaffelser av mat og drikke innen matsvinn, emballasje, tropisk avskoging med mer i Kriterieveiviseren.



Bærekraftig kjøp av mat og måltidstjenester

Få kunnskap om hvordan gjøre miljøvennlige valg ved kjøp av mat og måltidstjenester og hvorfor det er viktig å ta bærekraftshensyn i matanskaffelser.



Høyrisikoprodukter

Les om risiko for brudd på grunnleggende menneskerettigheter i produksjon av utvalgte mat- og drikkeprodukter i høyrisikolisten.



Vår veiledning på anskaffelser.no

- Kriteriesett om mat
 - **Klimavennlig mat**
 - Matsvinn, rutiner for å kartlegge og redusere
 - Menneskerettigheter
 - Emballasje
 - Tropisk avskoging
 - **Bestillingsløsning med merking av opprinnelsesland**
 - **Varer i sortiment**
- Generell veiledning om mat og måltidstjenester
 - Bærekraftig kjøp av mat og måltidstjenester
 - Veileder om matsvinn
 - **Lokal mat, sesongbasert**
 - Klimakalkulator
 - Menneskerettigheter og høyrisikoprodukter



Kriterieveiviseren

Klima

☐ Klimavennlig mat

Oppdatert: 21.03.2023

Klimavennlig mat

Viktig Informasjon

Kravet må tilpasses den enkelte anskaffelse basert på brukerbehov, størrelsen på tjenesten og markedsundersøkelse.

Kravet er formulert for å gjelde kantineanskaffelser. Med tilpassing i teksten kan det også brukes i andre anskaffelser av måltidstjenester.

Kravformulering

Leverandøren skal ha en klimavennlig kantinetjeneste. Dette innebærer at menyen har begrenset innhold av kjøtt, og særlig rødt kjøtt (drøvtyggere), og et større utvalg av vegetarretter, plantebaserte retter og fisk (se spesifisering under punkt 1). Leverandøren skal også gjøre tiltak som påvirker («nudger») de som spiser til å velge mat med lavt klimafotavtrykk (se spesifisering under punkt 2).



Lokalprodusert mat

I offentlege anskaffingar er det ikkje tillate å stille krav til lokalprodusert mat, eller at maten skal vere produsert i Noreg. Du kan derimot gjere andre grep for å sikre lokalprodusert mat.

Beskriv eigenskaper ved maten

Du kan beskrive eigenskaper ved den kortreiste maten du ønsker. For kjøtt kan dette vere krav til dyrevelferd eller krav om redusert bruk av antibiotika i fôret. Du kan òg beskrive ulike eigenskaper ved til dømes eple, som farge eller omtrent den sorten du



Innholdsliste

→ Beskriv eigenskaper ved maten

Del opp konkurransen

Undersøk eigne avtaler

Interne rutiner

Grep i anskaffelsene

- **Dele opp etter produktgrupper:**
Døme på produktgrupper er fersk fisk, frosen fisk, ferskt kjøt, frose kjøt, meieriprodukt, bakarvarer, frukt, grønt og bær.
- **Be om mat i sesong**
- **Dele opp etter produkt for produkt:**
Døme på dette er eple, pærer, knekkebrød, oksekjøt, laks, torsk og kveitemjøl.
- **Dele opp etter økologiske og konvensjonelle produkt, eventuelt opne for å kunne gje tilbod på berre ein av delane:** Då kan også leverandørar som berre leverer økologiske produkt, vere med i konkurransen.
- **Andre virkemidler:** Ikke eksklusive rammeavtaler, delvis eksklusive rammeavtaler



Konkurransedokument

Rammeavtale for mat i Agder gjør kjøkkensjefer til matreddere

Den nye rammeavtalen for fersk frukt og grønt i Agder gjør det lettere å bestille rimelige annen-sorteringsvarer, og den legger til rette for å bruke lokale...

Lokalt

Matsvinn

Mat og måltid



Ny avtale gir grønnere og sunnere catering på Universitetet i Oslo

Fire leverandører konkurrerer nå om å tilby de mest velsmakende, sunne og bærekraftige cateringrettene på UiO. Et resultat er at ultraprosesserte tortilla-wraps...

Ernæring

Klimasmart

Møtemat/Catering

Økologisk



[Eksempelbanken for bærekraftige og innovative anskaffelser | Anskaffelser.no](#)

30 %

Veileder til regler om klima- og miljøhensyn



Kriterieveiviseren – veileder til bærekraftige krav



Klima- og miljørisikolisten



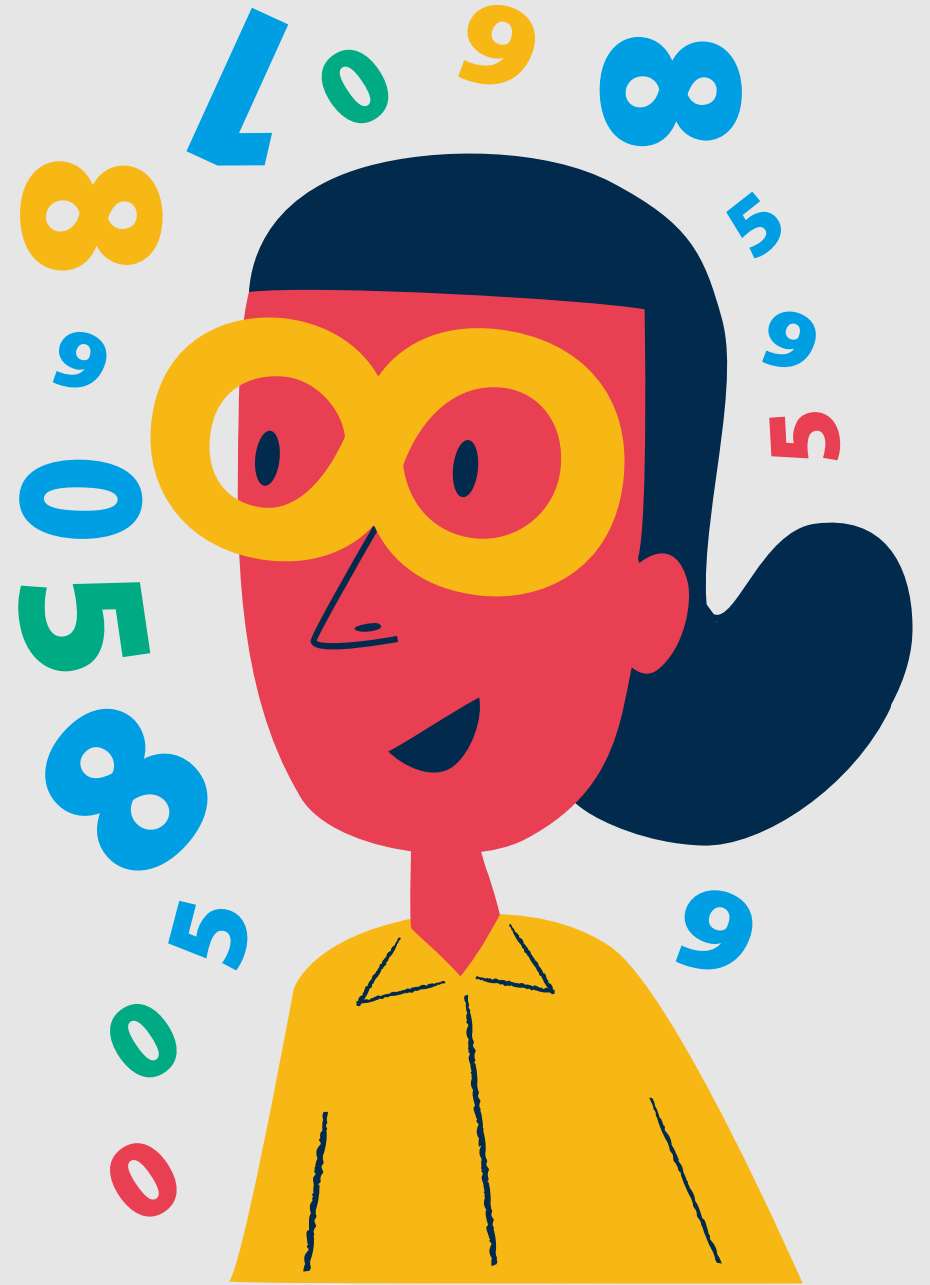
Effektkalkulatorer



Sparretelefonen



SPØRSMÅL?





Anskaffelseskonferansen 2025

4. november – Radisson Blu Plaza Hotel, Oslo



Sarah Sinnathamby
Konstituert seksjonsleder
Avdeling for bærekraftige anskaffelser
Sarah.Sinnathamby@dfo.no