

Tips för personer som gör upp anbudsfrågan

- Utred marknaden – vilka livsmedel finns att få i er region?
- Kontrollera att du kan spåra ursprunget på de livsmedelsprodukter som du använder.
- Finns det något som är både billigt och bra? Livsmedelssäkerhet kostar.
- Håll konkurrensutsättningen av grönsaker och andra färskvaror separat från upphandlingsringens anbudsfrågan.
- Godkänn delanbud.
- Be om att få en offert på bär som inte behöver upphettas före användning.
- Pröva att servera oskalad potatis. Be om att få en offert på tvättad potatis.
- Anlita även kompletterande leverantörer vid sidan av huvudleverantören för bröd.
- I anslutning till offerter som gäller bröd, kräv att det vid leveranstidpunkten inte har fått gå mer än x timmar sedan brödet gräddades.
- Använd brödets salt- och fiberhalter som kvalitetskriterium.
- Be att få brödleveransen på dagen. Detta minskar nattarbete och möjliggör ett förmånligare pris.
- För köttfärsprodukter, använd kötthalten som kvalitetskriterium. En produkts lägre kötthalt sänker priset men minskar näringsvärdet.
- Prioritera produkter som inte innehåller natriumglutamat, E621.
- Prioritera färsk vildfisk.
- Servera färska livsmedel! Är det möjligt för er att minska användningen av färdigmat och frysvaror.
- Ekologiska produkter är lätta att konkurrera, eftersom ekologisk produktion är en övervakad produktionsform.
- Ekologiska produkter kan också vara närmatsprodukter.
- Informera lokala aktörer om var de hittar kommunernas upphandlingsannonser. De känner inte till databasen Hilma.

EXEMPEL PÅ RESULTATEN AV ETT EVENEMANGTILLFÄLLE FÖR HÅLLBAR OFFENTLIG LIVSMEDELSUPPHANDLING

Chefen för matjänsterna vid ett centralsjukhus behövde tranbärssaft utan livsmedelstillseter. En lokal producent och en representant för upphandlingsringen träffades vid ett evenemangtillfälle. Där kunde man utreda hur produkten skulle kunna införas till upphandlingsringens sortiment. Företagaren behövde också hjälp med att besvara anbudsfrågan, och det fick han av en lokal företagare som är specialiserad på detta område. Till följd av centralsjukhusets önskemål togs tranbärssaften i upphandlingsringens sortiment, och kan nu beställas av alla.

Tilläggsuppgifter:

EkoCentria
e-post: ekocentria@sakky.fi
www.ekocentria.fi

Njut av färska råvaror!

