

Keskkonnahoidlike kriteeriumite rakendamine toitlustushangetes

Evelin Piirsalu

Keskkonnahoidlikud riigihanked Euroopa Liidus

Riigihangete üldised põhimõtted – mittediskrimineerimine, läbipaistvus

Keskkonnahoidlikud kriteeriumid

Põhikriteeriumid

Lisakriteeriumid/täiendavad kriteeriumid

Kus kasutatakse hankes:

Tehnilises kirjelduses miinimumkriteeriumina

Hindamiskriteeriumites

Lepingu täitmise klauslid

ELi keskkonnahoiu kriteeriumid

ELi keskkonnahoidlike riigihangete kriteeriumid toidukaupade, toitlustusteenuste ja müügiautomaatide kohta

Alates 2008

Uuendatud 2019

[Inglise keeles](#)

[Eesti keeles](#)

Keskkonnakriteeriumite areng toitlustushangetes

- StratKIT projekti juhend
- SchoolFood4Change [Innovative Criteria and Models for Procurement of Healthy Sustainable School Meals](#)
- [Sustainable Food Procurement Manifesto](#)
- Minimum mandatory criteria for sustainable food procurement to promote healthy and sustainable diets
- Kohustuslikud kriteeriumid Eesti toitlustushangetes

Mahetoidu pakkumine

Tehnilises kirjelduses

A. Mahetoidu nõue kogu tooraine kohta

- Kogu tooraine kogusest/maksumusest vähemalt 20% (50%, 80%) mahe tooraine (Järelkontrollis saab kasutada PTA toitlustuse mahemärgist)
- Lisanõue: Mahetoidu pakutav osakaal peab hõlmama vähemalt kolme toidugruppi.
- Lisanõue: Mahetoidu pakutav osakaal peab hõlmama vähemalt järgmisi toidugruppe: puu- ja köögiviljad, muna, piimatooted.

B. Mahetoidu nõue toidugruppide kohta

- Vähemalt 20% piimatoodetest/juurviljadest/teraviljatoodetest jne) peab pärinema mahepõllumajanduslikust tootmisest, arvatuna koguse või maksumuse põhjal.

Mahetoidu pakkumine

Hindamiskriteeriumid

- A. Mahetoidu hindamiskriteerium toitlustuse ökomärgi nõuete täitmise kaudu (kontroll PTA kaudu)
- kui üle 20 kuni 50% toorainest on mahe, antakse 5 punkti;
 - kui üle 50 kuni 80% toorainest on mahe, antakse 10 punkti;
 - kui üle 80 kuni 100% toorainest on mahe, antakse 15 punkti.
- B. Mahetoidu proportsionaalne hindamiskriteerium
- Punkte antakse proportsionaalselt mahetooraine osakaalule (iseseisev kontroll)

Väiksema kliimamõjuga toidu pakkumine⁷

Kriteerium ei tohi olla diskrimineeriv

Ei ole otseselt kriteeriumina lubatud küsida nimeliselt kohalikku kaupa (kodumaine või maakond)

Peab olema seotud keskkonnamõjuga, nt viitega lühikesele tarneaheelale

- Nt Toidu valmistamisel kasutatavad *piimatooted/köögiviljad/sealiha* esmatoote mõistes peavad pärinema 300 kilomeetri raadiusest tarbimispaigast.
- 80% kõigist sügisel (septembris, oktoobris, novembris) pakutavatest puuviljadest peab olema *õun, pirn ja ploom*.

Taimse toidu pakkumine

Taimepõhised menüüd (kaun-, köögi- ja puuviljade, täisteratoodete ning pähklite tarbimise suurendamine)

- Taimetoidupäevade päevade arv nädalas
- Taimetoidu osakaal iga päev
- Iga päev taimetoidu alternatiivmenüü lihatoidu kõrval.
- X g taimepõhiseid valke või kaunvilju (nädalas või päevas)



Hindamiskriteerium: Taimse toidu tähtsuse alast teadlikkust suurendavate meetmete kasutuselevõtt annab täiendavalt 5 punkti.

Toidujäätmete tekke vältimine ja vähendamine

Tehniline kirjeldus

- Lubatud on koolipäeva viimasel kahel tunnil hoida soojade lisandite valikust alles üks lisand.
- Lubatud on koolipäeva viimasel kahel tunnil hoida valikus X% sooja toidu menüüst.
- Salatikomponendid, seemned, pähklid, salatikastmed jms lisandid serveerida eraldi.
- Vähem kui 3 päeva enne toidu pakkumist on toitlustajal võimalik teha väiksemaid viimase hetke muudatusi 10% ulatuses selle päeva menüü toiduainete nimetustest.

Hindamiskriteeriumid

- Toidujäätmete vältimise ja vähendamise alast teadlikkust suurendavate meetmete kasutuselevõtt annab lisapunkte
- Kokkuleppe sõlmimine Toidupanga või mõne muu sarnase organisatsiooniga, kellele saab annetada toidu ülejäägi, annab täiendavalt 5 punkti.

Jätmetekke vältimine ja vähendamine

Toidujäätmete liigiti kogumine

Pakkuja tagab koolisöökla ruumides biojätmete liigiti kogumise võimalikkuse, paigaldades selleks koolisööklasse eraldi märgistatud kogumiskonteinerid biojätmete jaoks.

Toidujäätmete mõõtmine

Pakkuja mõõdab hankelepingu vältel regulaarselt toidujäätmete teket. Saadud tulemused esitatakse hankijale.

Korduskasutamise edendamise ja plastpakendi vältimise meetmed

Kaasamüüdav toit või jook (nt koolipuhvetis) tuleb üle anda korduskasutatavas või plastivabas pakendis/nõudes.

Keemiatooted ja tarbekaubad

Tehniline kirjeldus

- Kasutada tuleb mitmekordselt kasutatavaid esemeid (serveerimis- ja lauanõud, söögiriistad, laudlinad jms).
- Vähemalt 50% kätepesuks, nõudepesuks ja regulaarseks puhastamiseks kasutatavaid tooteid peab vastama konkreetse toote ELi ökomärgise nõuetele või samaväärsetele nõuetele.

Hindamiskriteerium

- Enam kui nõutavad 50% köögipaberirullidest ja –lehtedest/puhastusvahenditest vastab konkreetse toote ELi ökomärgise nõuetele või samaväärsetele nõuetele.

Suur tänu!

Kontakt:

evelin.piirsalu@sei.org