|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Mottakere ifølge liste

Høring: Krav til reduksjon av matsvinn i anskaffelser av matprodukter, måltidstjenester og hotellovernatting

DFØs divisjon for offentlige anskaffelser er statens fagorgan for offentlige anskaffelser. Vi ønsker nå innspill og tilbakemeldinger på forslag til standardformulerte krav og kontraktsvilkår som skal brukes for å redusere matsvinn i offentlige anskaffelser av matprodukter, måltidstjenester og hotell. Vi ønsker gjerne tilbakemelding på om det kreves tilpassing for å bruke disse kravene i helsesektoren, i leiekontrakter av bygg med kantine og for konferanser.

Våre foreslåtte krav samsvarer med [bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn](https://www.regjeringen.no/no/tema/klima-og-miljo/forurensning/matsvinn/bransjeavtale-om-matsvinn-reduksjon/id2891198/)[[1]](#footnote-2). De fleste kravene er en del av DFØs veiledning i dag og har nå blitt reviderte, men vi har tillegg lagt til noen nye. De endelige kravene skal publiseres som veiledning til offentlige innkjøpere i Norge.

**Slik gir du innspill**

Dette utkastet består av fem ulike krav og kontraktsvilkår. Disse finner du i tabellene nederst i dette dokumentet. Hver av tabellene har en egen rad nederst hvor du kan skrive inn dine innspill. Dokumentet med dine innspill sendes til [postmottak@dfo.no](mailto:postmottak@dfo.no) med kopi til [Emilie.Vaerp@dfo.no](mailto:Emilie.Vaerp@dfo.no). E-posten med høringssvar bes merkes med «Høringsinnspill - krav til matsvinn i anskaffelser av matprodukter, måltidstjenester og hotell». Offentlige virksomheter oppfordres til å sende høringssvar via eFormidling.

**Fristen for å gi innspill er 12.12.2022.**

**Høringsinnspill vil bli publisert på høringssiden og blir offentlig tilgjengelig.**

Dersom du har spørsmål i forbindelse med høringen, ta kontakt med Emilie Værp ([Emilie.Vaerp@dfo.no](mailto:Emilie.Vaerp@dfo.no)).

Vennlig hilsen

Emilie Værp

Førstekonsulent

**Innledning**

DFØs divisjon for offentlig anskaffelser (ANS) er statens fagorgan for offentlige anskaffelser. Et av våre mål er å hjelpe offentlige oppdragsgivere med å gjøre bærekraftige innkjøp. Veiledningen vår er frivillig å bruke og skal være en hjelp i anskaffelser, og skal også bidra til at leverandørene møter lignende krav i flere anskaffelser.

I [handlingsplanen for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon](https://anskaffelser.no/sites/default/files/2021-11/DFO_Handlingsplan_2021_Digital-v2_0.pdf)[[2]](#footnote-3) er mat og måltidstjenester en prioritert innkjøpskategori. For denne kategorien er det anbefalt å prioritere anskaffelser som bidrar til å halvere matsvinnet innen 2030, fremme mat med lavere klimafotavtrykk, herunder mat med lav risiko for avskoging og mat i tråd med kostrådene som mer plantebasert og fisk.

ANS utarbeider standardformuleringer av krav som oppdragsgivere kan stille når de skal redusere matsvinn i anskaffelser av matprodukter og måltidstjenester. Disse kravene supplerer øvrig veiledning innenfor bærekraftig mat. Kravene skal publiseres i DFØs kriterieveiviser (som skal lanseres i ny versjon i løpet av 2022).

Alle krav og kriterier i Kriterieveiviseren legges ut på høring i løpet av 2022/2023. På anskaffelser.no finner du en oversikt over alle høringene: [Høringer av DFØs standardformulerte bærekraftskrav- og kriterier | Anskaffelser.no](https://anskaffelser.no/berekraftige-anskaffingar/klima-og-miljo/horinger-av-dfos-standardformulerte-baerekraftskrav-og).[[3]](#footnote-4) Her kan du også registrere deg for å få informasjon når høringer som er aktuelle for deg legges ut.

**Tidligere utsendte høringer innenfor mat og måltidstjenester:**

* Mat og drikkeprodukter
* Måltidstjenester
* Klimavennlig mat og bruk av lærlinger i måltidstjenester

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Oversikt over spesifikasjoner | | | | |
| Tittel på krav/kontraktsvilkår | Spesifikasjonstype | Nivå | Gruppe | Kravet/kontraktsvilkåret innebærer: |
| 1. Rutiner for kartlegging av matsvinn og matavfall\* | Kvalifikasjonskrav | Basis | Måltidstjenester | At leverandør skal ha rutiner for sortering, veiing og kartlegging av matsvinn og matavfall, og et kvalitetssikringssystem med rutiner |
| 1. Rutiner for å forebygge og redusere matsvinn\* | Kontraktsvilkår | Basis | Måltidstjenester | At leverandøren skal jobbe aktivt med forebygging og reduksjon, samt rapportere sine måletall til oppdragsgiver |
| 1. Måling, kartlegging og reduksjon av matsvinn | Kontraktsvilkår | Basis | Hotell | At leverandørene innen ett år skal ha rutiner for sortering og veiing av matavfall, og et kvalitetssikringssystem med rutiner, samt rapportere på sine måletall |
| 1. Begrense matsvinn fra møtemat | Kontraktsvilkår | Basis | Måltidstjenester | At leverandøren skal jobbe aktivt med å begrense matsvinnet som oppstår i forbindelse med møtemat og arrangementer gjennom veiledning av oppdragsgiver og egne rutiner |
| 1. Matsvinn i produktenes verdikjede og hos oppdragsgiver | Kontraktsvilkår | Basis | Matprodukter | At leverandøren skal bidra til å redusere matsvinn i anskaffelser av mat- og drikkeprodukter gjennom å ha et system for forebygging i verdikjeden og samarbeid med bestillingsenheter hos oppdragsgiver |

\*DFØ anbefaler at disse kravene brukes sammen

**Krav til matsvinn**

Bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn, som både myndighetene og bransjeorganisasjonene for matbransjen har forpliktet seg til, setter som mål at matsvinnet i Norge skal reduseres med 30 % innen 2025 og 50 % innen 2030. De foreslåtte kravene støtter også opp under FNs bærekraftsmål 12.3 som sier at man innen 2030 skal «halvere andelen matsvinn på verdensbasis, både i detaljhandelen og blant forbrukere, og redusere svinn i produksjons- og forsyningskjeden, herunder svinn etter innhøsting».

Noen av de viktigste tiltakene for å redusere matsvinn er kartlegging av hva man kaster, analyse for å lage målrettede tiltak og ny måling. Det er også viktig at oppdragsgiver krever rapportering. Ved anskaffelse av måltidstjenester kan man stille krav til leverandøren om å jobbe med reduksjon av matsvinn og rapportere til oppdragsgiver. I anskaffelser av mat og drikkeprodukter må den offentlige virksomheten selv ha interne rutiner for sitt matsvinnarbeid.

Dette forslaget inneholder tre krav for anskaffelser av måltidstjenester (ett kvalifikasjonskrav og to kontraktsvilkår), ett kontraktsvilkår for anskaffelse av hotell og ett kontraktsvilkår for anskaffelse av mat og drikkeprodukter.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Rutiner for kartlegging av matsvinn og matavfall** | **Nivå:** Basis  **Spesifikasjonstype:** Kvalifikasjonskrav  **Gruppe:** Måltidstjenester |
| **Formål med kvalifikasjonskravet:**  Hovedformålet er å redusere mengden mat som kastes.  Det er viktig å både forebygge og redusere mengden matsvinn for å støtte opp under FNs bærekraftsmål 12.3, samt bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn, som myndighetene og bransjeorganisasjonene for matbransjen har forpliktet seg til. | |
| **Kravformulering:**  Leverandør skal:     * Ha rutiner for daglig sortering og veiing av matavfall.   For **sykehjem, barnehager og skoler/SFO/AKS** er det tilstrekkelig å sortere og veie matavfallet i to perioder på 14 dager i løpet av et år.  **Sentralkjøkken og kantiner** skal sortere og veie daglig.  Leverandør skal i tillegg ha et tydelig system for sortering, merking av avfallsdunker, samt tiltak for økt oppmerksomhet hos de som spiser og de ansatte.     * Ha rutiner for måling av mengde og sammensetning av matsvinn minimum i to perioder\* pr. år fra henholdsvis * Lager * Tilberedning * Servering * Tallerkensvinn   Basert på kartleggingene skal leverandør analysere årsakene til matsvinnet. Rutinene skal også omfatte tiltak og målsetninger for å redusere matsvinnet.    \*Med to perioder menes to representative perioder med normal drift på mellom to uker og en måned i løpet av et år     * Ha et kvalitetssikringssystem med rutiner for å kartlegge matsvinn, tiltak og samarbeid i verdikjeden     Både manuell og automatisert måling godtas, i både den daglige målingen og halvårlige kartleggingen. Renovasjonstall godtas ikke. For steder der det serveres flere måltider (som frokost, lunsj og middag) skal rutinene inneholde kartlegging for de ulike måltidene.    ***Matsvinn*** *er definert som alle nyttbare (spiselige) deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.* | |
| **Dokumentasjon av kvalifikasjonskravet:**  Leverandør skal levere inn sitt kvalitetssikringssystem som beskriver de overnevnte rutiner. Dersom leverandør har attest fra Miljøfyrtårn, EMAS eller ISO14001 kan leverandør legge ved slik dokumentasjon i tillegg til beskrivelse av rutiner.    Leverandør skal også senest ved kontraktsignering levere signert tilslutningserklæring til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn. Det forutsettes at leverandør bruker underleverandører som også har signert slik tilslutningserklæring ned til produsent/importør. | |
| **Informasjon til innkjøpere som skal bruke kvalifikasjonskravet:**  Å kartlegge og analysere matsvinnet er et viktig steg for å redusere matsvinn. Planen for kartlegging kan være kort og overordnet, men skal inkludere alle elementene i kravformuleringen. Planen for tiltak bør være ganske konkret og vise til erfaringer leverandøren har med slike tiltak fra tidligere og hvordan de tenker seg samarbeid i verdikjeden.  Å redusere matsvinn vil være et samarbeid mellom innkjøpere, leverandør og brukerne. Oppdragsgiver bør derfor også på forhånd ha tenkt ut hvordan de selv skal bidra til dette. Det er viktig at arbeidet med matsvinn følges opp i løpet av kontraktsperioden som et punkt på agendaen ved statusmøter.  For sykehjem, barnehager og skoler/SFO/AKS er det ikke alltid hensiktsmessig å "kreve" daglig veiing av matavfall, men heller sette krav om måling i to perioder av en måned i løpet av et år der de veier nøye. Dette gjelder ikke kantinevirksomhet og sentrale kjøkken, som skal sortere og veie daglig.  Vær oppmerksom på at matsvinn skiller seg fra matavfall som er definert som all mat produsert for menneskelige konsum og som har blitt avfall. Matavfall er alle deler av maten, både den spiselige og ikke-spiselige delen og inkluderer avskjær, skall, bein etc. | |
| **Konkrete spørsmål vi ønsker tilbakemelding på:**   * Er kontraktsvilkåret lett å bruke? * Er det noen uklarheter rundt hva som er ment? * Til dere som anskaffer sykehjemstjenester: Dekker dette kravet deres behov, eller trengs det tilpassinger til sykehjemsektoren? * Til dere som inngår leiekontrakter om bygg med kantine: Fungerer dette kravet for dere? | |
| **Fyll inn dine svar og eventuelle andre innspill her:** | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Rutiner for å forebygge og redusere matsvinn** | **Nivå:** Basis  **Spesifikasjonstype:** Kontraktsvilkår  **Gruppe:** Måltidstjenester |
| **Formål med kontraktsvilkåret:**  Hovedformålet er å redusere mengden mat som kastes.  Det er viktig å både forebygge og redusere mengden matsvinn for å støtte opp under FNs bærekraftsmål 12.3, samt bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn, som myndighetene og bransjeorganisasjonene for matbransjen har forpliktet seg til. | |
| **Kravformulering:**  Leverandøren skal jobbe aktivt gjennom hele kontraktsperioden for å holde matsvinnet så lavt som mulig. Leverandøren skal ha planer for kartlegging av mengde matsvinn og gjennomføring av tiltak for å redusere dette, både fra lager og kjøkken, samt fra sluttbruker. Planene skal oppdateres etter hvert som man høster erfaringer. Leverandøren skal også samarbeide bakover i verdikjeden.    Leverandøren skal rapportere sine måledata på matsvinn, matavfall og innkjøpt mengde mat til oppdragsgiver ved forespørsel. Dataen skal inkludere hvert enkelt brukersted og samsvare med krav til nasjonal statistikk. Matsvinn skal være et punkt på agendaen i statusmøter minst en gang per år, og rapport over måledata skal (som et minimum) sendes oppdragsgiver i forkant av disse møtene.    ***Matsvinn*** *er definert som alle nyttbare (spiselige) deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.* | |
| **Dokumentasjon av kontraktsvilkåret:**  Leverandøren skal til enhver tid ha en oppdatert skriftlig rutine som beskriver hvordan leverandøren gjennomfører kartlegging og analyse av matavfall og matsvinn, som fremvises på forespørsel. Leverandøren skal også ha en oppdatert skriftlig plan over sine tiltak for å forebygge og redusere sitt matsvinn, samt muligheter for samarbeid i verdikjeden.    Leverandøren skal også legge signert tilslutningserklæring til bransjeavtale om reduksjon av matsvinn ved kontrakten. Det forutsettes at leverandøren bruker underleverandører som også har signert slik tilslutningserklæring ned til produsent/importør. | |
| **Informasjon til innkjøpere som skal bruke kontraktsvilkåret:**  DFØ anbefaler at dere bruker kvalifikasjonskravet “Rutiner for kartlegging av matsvinn og matavfall” sammen med dette kontraktsvilkåret.  I henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn skal myndighetene forebygge og redusere matsvinn i offentlige virksomheter. Dette innebærer at innkjøpere bør stille krav til de som leverer måltidstjenester til det offentlige hvor mat og drikke inngår, for eksempel catering- og kantinetjenester, om å bidra til å redusere matsvinn.  Å kartlegge og analysere matsvinnet er et viktig steg for å redusere matsvinn. Det er nødvendig for å kunne innføre effektive tiltak, i tillegg vil bevisstgjøring i seg selv ofte føre til forebygging og redusert matsvinn. At leverandøren minst en gang i året legger frem sin oversikt over matsvinn og hvordan de har jobbet med ulike tiltak vil gi oppdragsgiver god informasjon om status og legge til rette for et samarbeid om å holde matsvinnet nede.  Vær oppmerksom på at matsvinn skiller seg fra matavfall som er definert som all mat produsert for menneskelige konsum og som har blitt avfall. Matavfall er alle deler av maten, både den spiselige og ikke-spiselige delen og inkluderer avskjær, skall, bein etc. | |
| **Konkrete spørsmål vi ønsker tilbakemelding på:**   * Er kontraktsvilkåret lett å bruke? * Er det noen uklarheter rundt hva som er ment? * Til dere som anskaffer sykehjemstjenester: Dekker dette kravet deres behov, eller trengs det tilpassinger til sykehjemsektoren? * Til dere som inngår leiekontrakter om bygg med kantine: Fungerer dette kravet for dere? | |
| **Fyll inn dine svar og eventuelle andre innspill her:** | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Måling, kartlegging og reduksjon av matsvinn** | **Nivå:** Basis  **Spesifikasjonstype:** Kontraktsvilkår  **Gruppe:** Måltidstjenester |
| **Formål med kontraktsvilkåret:**  Hovedformålet er å redusere mengden mat som kastes fra hotell.  Det er viktig å både forebygge og redusere mengden matsvinn for å støtte opp under FNs bærekraftsmål 12.3, samt bransjeavtalen for reduksjon av matsvinn, som myndighetene og bransjeorganisasjonene for matbransjen har forpliktet seg til. | |
| **Kravformulering:**  Leverandør skal senest ett år etter inngått avtale ha utarbeidet rutiner for sortering og veiing av matavfall som oppstår i forbindelse med matservering på hotellet. Det samlede matavfallet skal veies og registreres.  Leverandøren skal også innen ett år etter inngått avtale ha signert tilslutningserklæring til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn. Rutinene skal omfatte målsetninger og tiltak for å redusere matsvinnet. Rutinene skal inkludere at målingene av matavfall og matsvinn fordeles på antall gjester og måltider.  Rutinene skal minst være som følger:   * Daglig sortering, veiing og registrering av matavfall som oppstår i forbindelse med matservering på hotellet * Dybdeanalyse minimum to ganger per år som omfatter: måling av mengde og sammensetning av matsvinn gjennom en uke fra:   o Lager  o Tilberedning/produksjon  o Servering (f.eks. fra buffet og servering til møterom)  o Tallerkensvinn  Dybdeanalysen skal gjennomføres ved normaldrift slik at resultatet er mest mulig representativt. Både manuell og automatisert måling godtas. Basert på kartleggingen skal årsaker til matsvinn analyseres.  Leverandørens arbeid med matsvinn, både rutiner og tiltak for reduksjon samt måletall fra kartleggingen, skal leveres til avtaleeier på forespørsel og skal følges opp på kontraktsoppfølgingsmøter.  ***Matsvinn*** *er definert som alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet dyr og planter er slaktet eller høstet.* ***Matavfall*** *inkluderer også ikke-nyttbare deler av maten som kastes.* | |
| **Dokumentasjon av kontraktsvilkåret:** | |
| **Informasjon til innkjøpere som skal bruke kontraktsvilkår:**  I henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn skal myndighetene forebygge og redusere matsvinn i offentlige virksomheter. Dette innebærer at innkjøpere bør stille krav til de som leverer måltidstjenester til det offentlige hvor mat og drikke inngår, for eksempel catering- og kantinetjenester, men også hotell, om å bidra til å redusere matsvinn.  Å kartlegge og analysere matsvinnet er et viktig steg for å redusere matsvinn. Det er nødvendig for å kunne innføre effektive tiltak, i tillegg vil bevisstgjøring i seg selv ofte føre til forebygging og redusert matsvinn. At leverandøren minst en gang i året legger frem sin oversikt over matsvinn og hvordan de har jobbet med ulike tiltak vil gi oppdragsgiver god informasjon om status og legge til rette for et samarbeid om å holde matsvinnet nede.  Vær oppmerksom på at matsvinn skiller seg fra matavfall som er definert som all mat produsert for menneskelige konsum og som har blitt avfall. Matavfall er alle deler av maten, både den spiselige og ikke-spiselige delen og inkluderer avskjær, skall, bein etc. | |
| **Konkrete spørsmål vi ønsker tilbakemelding på:**   * Er kontraktsvilkåret lett å bruke? * Er det noen uklarheter rundt hva som er ment? * Er markedet så modent at vi kan kreve at dette er på plass allerede, i stedet for at de skal vente et år? | |
| **Fyll inn dine svar og eventuelle andre innspill her:** | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Begrense matsvinn fra møtemat** | **Nivå:** Basis  **Spesifikasjonstype:** Kontraktsvilkår  **Gruppe:** Måltidstjenester |
| **Formål med kontraktsvilkåret:**  Formålet med dette kravet er å minimere matsvinn relatert til møtemat og arrangementer. Kravet gjelder ved anskaffelser av måltidstjenester fra ekstern leverandør. | |
| **Kravformulering:**  Leverandør skal samarbeide aktivt med oppdragsgiver for å redusere mengden matsvinn knyttet til møtemat og arrangementer.  Dette innebærer at leverandør skal:   * Veilede i meny på hvor mye av hver rett som anbefales pr. person, samt tilby veiledning innen bestilling og beregning av mengde mat. Dette skal også fremgå i bestillingssystemet * Ha rutiner for justering av mengde mat ved kansellering av deltakelse * Ha et system for at de som arrangerer møtet kan registrere hvor mye mat som ble til overs og se dette opp mot tall på hvor mye mat som ble laget. Tallene fra registreringen skal deles med oppdragsgiver * Ha et system for å distribuere mat som er til overs og sikre at matavfall leveres til materialgjenvinning     ***Matsvinn*** *er definert som alle nyttbare (spiselige) deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.* | |
| **Dokumentasjon av kontraktsvilkåret:**  Leverandør skal levere inn en kort skriftlig beskrivelse av sine rutiner og systemer for arbeid med reduksjon av matsvinn forbundet med møtemat, relatert til punktene over. | |
| **Informasjon til innkjøpere som skal bruke kontraktsvilkåret:**  I henhold til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn skal myndighetene forebygge og redusere matsvinn i offentlige virksomheter. Dette innebærer at innkjøpere bør stille krav til de som leverer måltidstjenester til det offentlige hvor mat og drikke inngår, for eksempel catering- og kantinetjenester, om å bidra til å redusere matsvinn.  I tillegg til å bruke dette kravet for å få leverandøren til å bidra til reduksjon av matsvinn må dere også ha egne interne rutiner og målsettinger. Dette inkluderer, men er ikke begrenset til, system for registrering av antall deltakere og eventuelle avmeldinger, rutiner for hva som gjøres med mat som allikevel blir overflødig (kan den for eksempel settes ut til andre ansatte, serveres i kantinen, etc.).    Vær oppmerksom på at matsvinn skiller seg fra matavfall som er definert som all mat produsert for menneskelige konsum og som har blitt avfall. Matavfall er alle deler av maten, både den spiselige og ikke-spiselige delen og inkluderer avskjær, skall, bein etc. | |
| **Konkrete spørsmål vi ønsker tilbakemelding på:**   * Er kontraktsvilkåret lett å bruke? * Er det noen uklarheter rundt hva som er ment? * Synes dere dette fungerer som kontraktsvilkår eller bør det være et kvalifikasjonskrav? * Er fordeling av mat til overs egnet å være leverandørens ansvar? * Kjenner dere til noen som har systemer for at den som har hatt møtet kan registrere hvor mye mat som ble til overs? Eller har dere noen innspill på hvordan dette kan gjøres. | |
| **Fyll inn dine svar og eventuelle andre innspill her:** | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Matsvinn i produktenes verdikjede og hos oppdragsgiver** | **Nivå:** Basis  **Spesifikasjonstype:** Kontraktsvilkår  **Gruppe:** Mat og drikkeprodukter |
| **Formål med kvalifikasjonskravet:**  Hovedformålet er å forebygge og redusere matsvinn i hele verdikjeden til matvarene som anskaffes, samt å etablere et samarbeid mellom leverandør og oppdragsgiver om matsvinnarbeid. Arbeidet vil igjen bidra til å støtte opp om bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn og FNs bærekraftsmål 12.3. | |
| **Kravformulering:**  Leverandøren skal ha et system som bidrar til å forebygge og redusere matsvinn i verdikjeden for produktene som leveres på denne avtalen. Leverandøren skal stille tilsvarende krav i kontrakter med sine underleverandører ned til produsent/importør.    Leverandøren skal samarbeide med de enkelte bestillingsenheter som gjør avrop på denne avtalen om å tilrettelegge for bestillingsrutiner slik at matsvinn forebygges i oppdragsgivers virksomhet fra produktene som omfattes av denne avtalen.    Innen [tidspunkt oppdragsgiver velger] hvert år skal leverandøren legge frem dokumentasjon på at de har oppfylt sine forpliktelser etter tilslutningserklæringen til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, for eksempel ved kopi av rapportering. Leverandøren skal også en gang per år gi en kort beskrivelse av status for eget arbeid med matsvinn og for arbeid med optimalisering av bestillingsrutiner.    ***Matsvinn*** *er definert som alle nyttbare (spiselige) deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.* | |
| **Dokumentasjon av kontraktsvilkåret:**  Som dokumentasjon kan leverandør senest ved kontraktsignering fremvise signert tilslutningserklæring til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn eller annen dokumentasjon som beskriver rutiner for kartlegging, rapportering, tiltak og samarbeid i verdikjeden. | |
| **Informasjon til innkjøpere som skal bruke kontraktsvilkåret:**  Vær oppmerksom på at matsvinn skiller seg fra matavfall som er definert som all mat produsert for menneskelige konsum og som har blitt avfall. Matavfall er alle deler av maten, både den spiselige og ikke-spiselige delen og inkluderer avskjær, skall, bein etc.  For å sikre likebehandling av leverandørene er det viktig at leverandøren stiller tilsvarende krav til matsvinn til eventuelle underleverandører, dersom leverandøren ikke selv har egen import eller produksjon.  Oppdragsgiver bør også selv kartlegge, gjøre tiltak og rapportere på matsvinn og slik bidra til et godt samarbeid med leverandøren. Det er viktig at vilkåret følges opp i løpet av kontraktsperioden ved årlig rapportering og at matsvinn er tema på samarbeidsmøter mellom leverandør og oppdragsgiver. | |
| **Konkrete spørsmål vi ønsker tilbakemelding på:**   * Er kontraktsvilkåret lett å bruke? * Er det noen uklarheter rundt hva som er ment? * Bruker dere dette kontraktsvilkåret i dag? * Hvordan samarbeider dere (oppdragsgiver og leverandører) om matsvinn? Har dere avtaler om at leverandør kan levere overskuddsvarer etc.? Snakker dere om matsvinn på statusmøter eller når leveransene kommer? | |
| **Fyll inn dine svar og eventuelle andre innspill her:** | |

1. <https://www.regjeringen.no/no/tema/klima-og-miljo/forurensning/matsvinn/bransjeavtale-om-matsvinn-reduksjon/id2891198/> [↑](#footnote-ref-2)
2. <https://anskaffelser.no/om-oss/handlingsplan-gronne-og-innovative-anskaffelser> [↑](#footnote-ref-3)
3. <https://anskaffelser.no/horinger-av-dfos-standardformulerte-baerekraftskrav-og-kriterier> [↑](#footnote-ref-4)