

ZÖLD KÖZBESZERZÉSI FÜZETEK / 04.



Környezettudatos közétkeztetés

1. ÁTTEKINTÉS

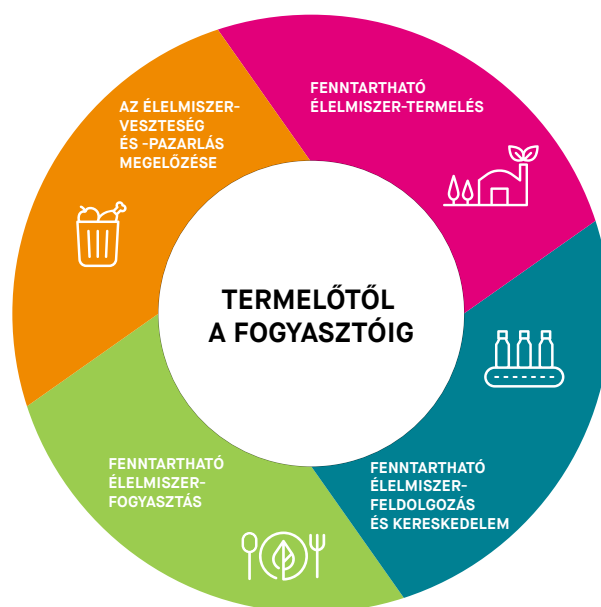
A fenntartható társadalmak eredményes működésének egyik alappillére az élelmezési rendszerek fenntarthatósága. Éppen ezért a közétkeztetés kapcsán kiváló lehetőség nyílik arra, hogy a közbeszerzési piac volumenét kihasználva minél nagyobb teret nyerjen a fenntarthatósági szempontok alkalmazása az étkeztetési szolgáltatásokban.

Az Európai Unióban naponta átlagosan 85 millió adag étel fogy a közétkeztetésben.¹ Az erre vonatkozó közbeszerzés az élelmiszer-ellátási lánc minden szintjét befolyásolja, a közintézmények élelmiszerbeszerzései ösztönözhetik a fenntartható termékek iránti piaci keresletet, a lakosság meghatározó részének biztosított étkeztetés minősége pedig egyben fontos eleme lehet az egészségügyi, népegészségügyi és szociális szakpolitikáknak is. A társadalmi, gazdasági és környezetvédelmi célkitűzések megvalósítása keretében ezen felül lehetőség nyílna a kisebb közösségek lehetőségeihez és szükségleteihez igazodó helyi kezdeményezések figyelembe vételére és támogatására.

A klímasemlegesség 2050-ig történő megvalósítását segíteni hivatott stratégia célja, hogy a jelenlegi uniós élelmiszerrendszer egy fenntartható modell irányába mozduljon el. Az élelmezés- és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos prioritások hangsúlyozása mellett a stratégia fő célja:

- elegendő, megfizethető és tápláló élelmiszer biztosítani a Föld tűrőképességének határain belül,
- felére csökkenteni a növényvédőszeres és műtrágyák használatát, valamint az antimikrobiális szerek eladását,
- növelni az ökológiai művelésű területek volumenét,
- ösztönözni a fenntarthatóbb élelmiszer-fogyasztást és az egészséges étrendet,

A témakör fentiek szerinti jelentőségére tekintettel az Európai Unió 2020 májusában jelentette meg „Termelőtől a fogyasztóig” stratégiáját,² mely az Európai Zöld Megállapodás (Green Deal) fő intézkedései közé tartozik.³



- csökkenteni az élelmiszer-veszteséget és – pazarlást,
- fellépni az élelmiszer-csalás ellen az élelmiszer-ellátási láncban,
- javítani az állatjólétet.

A közbeszerzési eljárás alkalmazása során az ajánlatkérő közétkeztetési igényét árubeszerzés vagy szolgáltatás-megrendelés útján elégítheti ki. Árubeszerzés esetén az élelmiszerek, élelmiszer alapanyagok beszerzése során mérlegelhető a környezetvédelmi, táplálkozás-egészségügyi szempontok alkalmazása a közbeszerzés során, szolgáltatás-megrendelés esetén pedig a zöld szempontokat a közétkeztetési szolgáltatás megrendeléskor veheti figyelembe az ajánlatkérő.

¹ ICLEI 2019. <https://www.stratkit.eu/en/background/>

² A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának a „termelőtől a fogyasztóig” stratégia a méltányos, egészséges és környezetbarát élelmiszerrendszerért. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:52020DC0381>

³ https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en#documents

2. UNIÓS ZÖLD KÖZBESZERZÉSI KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszerekre, az étkeztetési szolgáltatásokra és az árusító automatákra vonatkozó 2019-ben megjelent uniós zöld közbeszerzési követelmények⁴ alkalmazása önkéntes. A magyar nyelven is elérhető követelmények⁵ célja, hogy megkönnyítsék az ajánlatkérő szervek, intézmények számára az áruk és a szolgáltatások kisebb környezeti hatással történő beszerzését.

Az élelmiszerek közbeszerzése során az uniós zöld közbeszerzési követelmények a műszaki leírásba (pl. ökológiai termelésből származó élelmiszeripari termékek, környezetvédelmi kritériumoknak megfelelő növényekből származó növényi zsírok, stb.),

az értékelési szempontokba (tisztességes és etikus kereskedelemről származó termékek, állatjóllét, stb.) és a szerződéses feltételek közé beilleszthető zöld szempontokat mutatják be.

A közétkeztetési szolgáltatások közbeszerzése során az uniós közbeszerzési szempontok beépíthetők az alkalmassági követelményekbe, a műszaki leírásba (pl. élelmiszer és italhulladék megelőzése, energia és vízfogyasztás a konyhában, élelmiszer és ételszállítás, stb.), továbbá az értékelési szempontokba (légszennyező anyagok kibocsátása, stb.) és a szerződéses feltételekbe.



⁴ https://green-business.ec.europa.eu/green-public-procurement/gpp-criteria-and-requirements_en

⁵ <https://circabc.europa.eu/ui/group/44278090-3fae-4515-bcc2-44fd57c1d0d1/library/60297262-3f1e-4907-99a3-9e9c3e20f53a/details>

3. SZEMPONTOK A KÖZÉTKEZTETÉSI SZOLGÁLTATÁSOK FENNTARTHATÓSÁGÁNAK VIZSGÁLATÁHOZ

Számos olyan szempont létezik, amelyeket akár kötelező, akár pedig ajánlott módon figyelembe kell vagy lehet venni egy adott közétkeztetési szolgáltatás kapcsán.⁶ Az erre vonatkozó példákat az alábbi ábra szemlélteti:

FELHASZNÁLT ALAPANYAGOK

- változatos alapanyagokra épülő kiegyensúlyozott, egészséges táplálkozást támogató étrend
- bioélelmiszerek
- növényi alapú élelmiszerek
- éghajlatbarát, szezonális termékek
- etikus kereskedelem
- biodiverzitást (biológiai sokféleséget) biztosító megoldások, a természetett növények sokféleségét elősegítő alapanyagválasztás
- állatjóléti és fenntartható halászati szempontok
- ökotípusú/ökotanúsítvánnyal rendelkező élelmiszerek arányának növelése

TOVÁBBI ÉRDEKELTEK

- együttműködési lehetőségek biztosítása
- szakmai konzultációk lefolytatása
- nyílt kommunikáció a szolgáltató, a fogyasztók és a további érintett (pl. pedagógusok, szülők) között
- rendszeres időközönkénti elégedettségmérés

ELLÁTÁSI LÁNCOK

- lehető legrövidebb ellátási lánc
- rövid szállítási távolság
- élelmiszerbiztonsági szempontok
- regionális fenntarthatósági fejlesztések
- helyi élelmiszerkultúra, hagyományos élelmiszerek

FOGYASZTÓK

- biztonságos, akadálymentes, kényelmes és barátságos étkezési környezet
- ízletes és egészséges ételek
- méltányos vagy (részben) támogatott árak
- étlappal, étrenddel, ételekkel, alapanyagokkal kapcsolatos információk (pl.: összetevők listája, allergének, eredet, miért hasznos a fogyasztó számára) átlátható és egyértelmű feltűntetése
- megfelelő étkezési idő biztosítása
- tájegységhez kapcsolódó alapanyagok, receptek, étkezéshez kapcsolódó hagyományok, szokások alkalmazása
- új alapanyagok, receptek bevezetése
- szülőknek, gyermekeknek rendszeres időközönként kóstoló biztosítása
- környezetbarát, ergonómikus tálaló- és étkészlet, éttermi bútorzat használata

EMBERI ERŐFORRÁS

- tisztességes munkabér
- biztonságos, akadálymentes és egészséges munkakörülmények
- szakértelem biztosítása
- képzések, szakmai fejlődési lehetőség
- esélyegyenlőségi szempontok (különösen: nem, kor, szociális háttér)
- éttermek ergonómikus a fogyasztók igényeihez igazodó elhelyezése, kialakítása

HATÉKONY ERŐFORRÁSHASZNÁLAT

- víz-, energia- és vegyszertakarékosság
- környezetbarát tisztítószeresek
- egyszer használatos műanyagok mellőzése
- élelmiszerhulladék és ételmaradék csökkentése
- újrahasznosítás
- energiatakarékos műszaki, gépészeti és konyhatechnológiai megoldások
- igénybe nem vett étkezések lemondásának ösztönzése

⁶ <https://www.sustainable-public-meal.eu/en/tools/sustainability-aspects/>

4. MAGYAR JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

Hazánkban a közétkeztetésre vonatkozó, táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (továbbiakban: Közétkeztetési rendelet)⁷ 2015. szeptember 1-jétől hatályos. A közétkeztetés szerepe meghatározó az egészséges táplálkozás megvalósításában és az egészségtudatos életmód kialakításában. Hazai viszonylatban napjainkban csaknem tízezer főző- és tálalókonyhán másfél-kétmillió ember étkezik naponta a közétkeztetésben. Ennek következtében rendkívül nagy jelentőségű, hogy a közétkeztetés az egészséges és fenntartható étrendek vezérelveit megvalósítsa. A FAO és a WHO által közösen kidolgozott, fenntartható és egészséges étrendek táplálkozás-egészségügyi vonatkozású vezérelvei a hazai Közétkeztetési rendeletben is megjelennek.

A Közétkeztetési rendelet célja, hogy már a korai gyermekévekben kellő mennyiségű és gyakoriságú legyen a zöldség, a gyümölcs, a tej, a tejtermékek, a teljes őrlésű gabonafélék, az olajos magvak, a száraz hüvelyesek és a halak fogyasztása, valamint csökkenjen a só, a cukor és a telített zsírsavak fogyasztásának mértéke. A Közétkeztetési rendelet előírásainak megfelelően a korcsoportoknak és az étkeztetési típusnak megfelelően naponta kell kínálni teljes őrlésű gabonafélét, valamint több adag zöldséget és gyümölcsöt, s ezekre nyers formában is szükség van mindennap. A hüvelyesek és az olajos magvak tekintetében is korosztályonként meg vannak határozva a mennyiségi és a gyakorisági adagok.

A feldolgozott készítmények jellemzően nagyobb só-, cukor- és zsírtartalmúak. A Közétkeztetési rendeletben a korosztály és az étkeztetés típusa alapján meg van határozva az egyes élelmiszerek és élelmiszercsoportok fogyasztásának gyakorisága és mennyisége, ezzel is korlátozva a túlfogyasztásból eredő esetleges kedvezőtlen, egészségre gyakorolt hatásokat. Korlátozott például

a húskészítmények, az édességek, a finom pékáruk, a lekvárok, a mogorókrémekek, a csokoládékrémekek és az ízesített tejkészítmények étlapra tervezhetősége. A Közétkeztetési rendelet továbbá az állati eredetű termékek felhasználásának mérséklésére a húskészítmények korlátozásán túl is lehetőséget ad. Teljesen húsmentes napok is tervezhetők, így egymást követő, tíz ételmezési napra vetítve akár négy napon is elhagyható a hús és a húskészítmény az étrendből.

A közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII.28.) Kormányrendelet (a továbbiakban: Rendelet) szabályait a 2021. szeptember 1-je után megkezdett közétkeztetési szolgáltatás megrendelése tárgyában lefolytatott közbeszerzési eljárásokra és az ezen közbeszerzések alapján megkötött szerződésekre kell alkalmazni.

A Rendelet az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló XLVI. törvényre hivatkozással⁸ közétkeztetés alatt olyan vendéglátó tevékenységet ért, amelynek során fogyasztók meghatározott csoportját vendéglátóipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján, a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el, különösen oktatási, gyermek-, szociális, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban és munkahelyen.

A szabályozás értelmében **az ajánlatkérő nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként közétkeztetési szolgáltatások esetében, köteles továbbá a szerződés teljesítésére vonatkozó feltételként 2023. január 1-jétől előírni, hogy legalább a beszerzett termékek összértékének 80 százaléka a közétkeztetési rövid ellátási láncban⁹ beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből származzon.**

⁷ <https://njt.hu/jogszabaly/2014-37-20-5H>

⁸ <https://njt.hu/jogszabaly/2008-46-00-00>

⁹ az elsődleges termelő, illetve élelmiszerelőállító létesítménye és a főzőkonyhát üzemeltető gazdasági szereplő között az élelmiszer ellátási láncban legfeljebb egy köztes szereplő vesz részt (Rendelet 2. § d) pont)

Az ajánlatkérőnek az értékelési szempontok meghatározásakor **az alábbi szempontok közül legalább hármat** figyelembe kell vennie:

- valamennyi beszerzett termék összértékéből a közétkeztetési **rövid ellátási láncban beszerzett termékek és helyi élelmiszer termékek** összesített aránya vonatkozásban az eljárásban kötelező szerződési feltételként **meghatározott arány(ok) nál kedvezőbb (nagyobb) arányú vállalás;**
- az ételkészítés és a tálalás helye közötti **minél rövidebb szállítási időtartam;**
- **ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból** származó termékek minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;
- az eljárásban **előírt címkével rendelkező élelmiszerek** minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;
- **fogyasztói visszajelzési rendszerek** bevezetésének vállalása, a szolgáltatást igénybe vevőnek dokumentált módon véleménynyilvánításra, visszajelzésre van lehetősége;
- a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló **rendeletben előírt gyakoriságon felül szolgáltat zöldséget, gyümölcsöt;**
- a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló **rendeletben előírt gyakoriságon felül szolgáltat teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszert;**
- **diétás étkeztetés biztosítását vállalja** a szolgáltató.



5. GYAKORLATI JÓ PÉLDÁK

Koppenhága városának önkormányzata a zöld közétkeztetés éllovasa Európában. 2017-ben a város által biztosított közétkeztetésben – azaz szám szerint 900 főzőkonyhán – a bio összetevők aránya elérte a 89%-ot.¹⁰

A közbeszerzés során különös hangsúlyt fektetnek a beszállítók által ajánlott zöldség- és gyümölcs kínálat változatosságára és szezonálisára, a fenntartható ellátási láncokra és a kis- és középvállalkozások bevonására. A feldolgozott élelmiszerek és félkész termékek elkészítésével szemben új főzési technikák betanításával a cél a szezonális zöldségek fokozottabb használata, a húsfogyasztás csökkentése, a tartósítás, az élelmiszerpazarlás általános csökkentése. Egyetlen konyha sem kapott többletforrást a 90%-os bioélelmiszer használati cél eléréséhez, a feladatot a meglévő költségvetés keretein belül valósították meg.

Valenciában¹¹ (Spanyolország) a közétkeztetési rendeletbe az egészséges tápanyagbevitt előíró szabályozás mellett társadalmi és környezeti szempontokat is beépítettek. A rendelet szabályozza a zsír-, cukor- és sótartalmat, ösztönzi a friss gyümölcsök, zöldségek, továbbá a helyi és ökológiai termékek, illetve az egészséges és fenntartható élelmiszerek vásárlását. A rendelet továbbá kötelező minimumkritériumokat is meghatároz a nyertes ajánlattevő szolgáltatóknak, melyek a következők: a beszerzésének legalább 40%-ban kell tartalmaznia friss szezonális gyümölcsöt és

zöldséget; a teljes beszerzésének legalább 3%-a ökológiai termékeket kell hogy tartalmazzon; köteles kidolgozni a diétás betegek igényeihez igazított menüt. Jó gyakorlatként említhető a Valenciában megvalósuló Cuinatur szolidáris közétkeztetési rendszer, mely egy olyan családi vállalkozás, ami az egészséges és fenntartható táplálkozás modelljének bevezetését célozza az iskolákban. Az ezen rendszer keretében megvalósuló étkeztetés helyi gasztronómiai hagyományokat követ, és többnyire friss, helyi, szezonális és agroökológiai termékekkel dolgozik. A 2004-ben indult vállalkozás mára 26 állami tulajdonú iskolát lát el. A helyi termékek beszerzésének érdekében közeli beszállítókat választanak ki, ami egyrészt elősegíti a helyi gazdaság fejlődését, másrészt kevésbé terheli a környezetet. Továbbá tisztességes ár biztosítása mellett, az árut kistermelőktől igyekeznek beszerezni.

A Greenpeace honlapján¹² található néhány jó hazai példa is, köztük a szarvasi Benka Gyula Evangélikus Általános Iskoláról, ahol a közétkeztetésben felhasznált alapanyagok nagy része helyi termelőktől származik. A kistélepülések közül jó példa a Veszprém vármegyei Nyárad, ahol szinte minden hozzávalót a helyiek termelnek meg, bevonva a gazdálkodásba olyan idős személyek kertjeit is, akik maguk már nem tudják azt megművelni.

¹⁰ <https://euorganic2030.bio/initiatives/organic-on-every-table/>

¹¹ <https://maltaitanulmanyok.hu/magazin/a-fenntarthato-kozetkeztetes-elemzese-nemzetkozi-jo-gyakorlatokon-keresztul/>

¹² <https://www.greenpeace.org/hungary/blog/5604/halado-menzak-itthon-es-a-vilag-korul/>

6. HASZNOS OLDALAK

Agrárminisztérium – NÉBIH: [Útmutató a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól](#)

Fenntartható közétkeztetés: <https://www.stratkit.eu/en/>

A fenntartható közétkeztetés elemzése nemzetközi jó gyakorlatokon keresztül: <https://maltaitanulmanyok.hu/magazin/a-fenntarthato-kozetkeztetes-elemzese-nemzetkozi-jo-gyakorlatokon-keresztul/>



IMPRESSZUM

Közbeszerzési Hatóság

1026 Budapest, Riadó u. 5.; Pf. 166.; kapcsolat@kt.hu; 06-1-882-8500

Felelős kiadó:

Dr. Kovács László PhD elnök

Felelős szerkesztő:

Dr. Havas-Kovács Gabriella főosztályvezető, Fenntarthatóság és Nemzetközi Kapcsolatok Főosztálya

A kiadvány grafikai megvalósításáért felelős:

Classmate Studio Kft.

A kiadvány a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ szakmai támogatásával készült.

Második, átdolgozott kiadás

2024

A kézirat lezárva:

2023. augusztus 15.



Közbeszerzési Hatóság
Fenntartható Magyarországért Program