



**NNGYK**  
NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI  
ÉS GYÓGYSZERÉSZETI KÖZPONT

# Best ReMaP Projekt - WP7-es munkacsomag

## A közétkeztetés minőségi javítása az élelmiszer közbeszerzésen keresztül

---

Varga Anita, Zámbó Leonóra, Török Andrea, Szilfai Nikolett,  
Guba Georgina, Bakacs Márta, Zentai Andrea

# Best-ReMaP projekt (2020-2023)

## „P”- Procurement

- jobb minőségű közétkeztetés, jobb élelmiszer közbeszerzés által (WP7) -

„Quality food procurement for a healthy Europe”

- 10 ország
- Munkacsomag vezető: Szlovénia

**Mojca Gabrijelcic, MD, PhD**

National Institute of Public Health,  
Ljubljana, Slovenia



- 2020. október 1 – 2023. szeptember 30.
- Cél: magasabb minőségű élelmiszerek biztosítása a közétkeztetést igénybe vevő intézményekben, hazai és EU szinten egyaránt.

# Feladatok a munkacsomagban

## 1. Helyzetelemzés készítése

- Hazai és nemzetközi vonatkozó jogszabályok, ajánlások, útmutatók feltérképezése
- Szlovén kérdéssor mentén a helyzetelemzés elkészítése, melyben segítségünkre volt a Közbeszerzési Hatóság és a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ)

## 2. Érdekeltek azonosítása, interszektorális munkacsoport kialakítása

- Közétkeztetési közbeszerzésekben közvetetten vagy közvetlen érdekelt felek azonosítása
- A közétkeztetést érintő közbeszerzések területén, különböző érintetti felekkel szakmai egyeztetések („small meetings”) folytatása, szükséges beavatkozási pontok azonosítása, javaslatok megfogalmazása
- Interszektorális munkacsoporti ülés összehívása (évente 1x, a projekt 3 éve alatt legalább 3x)



## **Szakmai egyeztetések, interszektorális ülések tapasztalatai, javaslatai a közétkeztetés minőségi javításának elérése céljából I.**

- *A napi nettó nyersanyagnorma alacsony, nagyon nehéz megfelelő minőségű, egészséges élelmiszereket beszerezni, bár a szándék egyértelmű: a gyerekeknek jó minőségű ételhez kell jutniuk. De amíg a költségek folyamatosan emelkednek (infláció, emberi munka ára, alapanyagok, járulékos költségek stb.), addig sajnos **a napi nettó nyersanyag norma nem követi a költségek emelkedését.***
- *A napról napra emelkedő árak éles határt szabnak a közintézmények amúgy is szűkös költségvetésének és nyersanyagnormáinak.*
- *A potenciális ajánlattevőknek **a gazdasági, globális és éghajlat-változási hatásokra** tekintettel alaposan meg kell fontolniuk, hogy részt vegyenek-e a közbeszerzési eljárásban.*
- *Az **ár gyakran az egyetlen szempont** az élelmiszer közbeszerzési eljárás során a döntéshozatalban.*
- *A **helyi, a rövid ellátási láncból származó (REL), a bio-, a kézműves és védjegyes termékek megjelenése, aránya elenyésző a közbeszerzésben.***

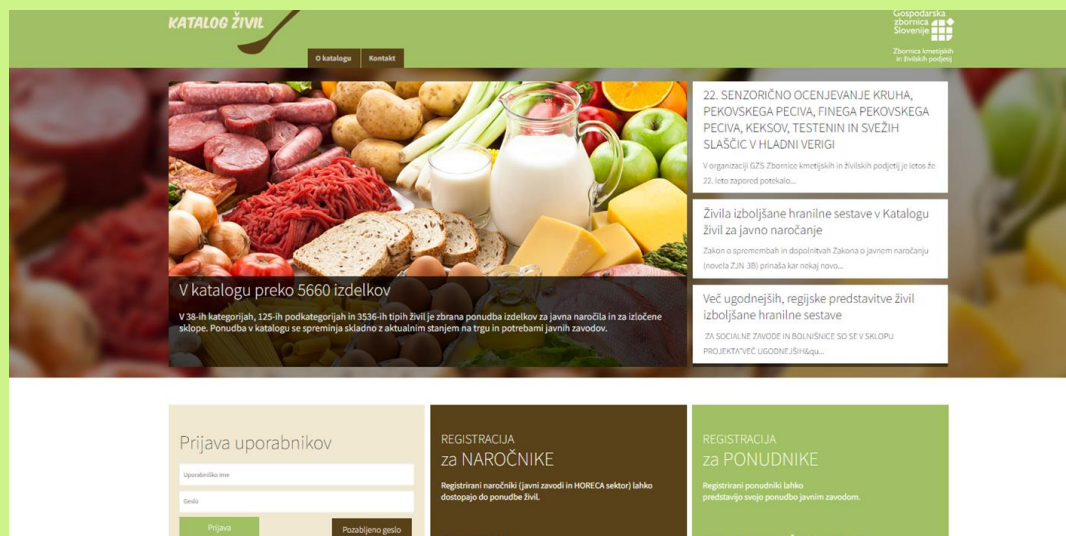
## **Szakmai egyeztetések, interszektorális ülések tapasztalatai, javaslatai a közétkeztetés minőségi javításának elérése céljából II.**

- **A közétkeztetők (élelmezésvezető, dietetikus) nincsenek bevonva a beszerzési folyamatba elejétől a végéig (a teljes PFP-folyamatba való mélyreható betekintés hiánya).**
- **Sok esetben a közétkeztetők nem rendelkeznek sem elegendő idővel, sem megfelelő tudással ahhoz, hogy kellően részletes ajánlatot készítsenek. Így gyakori, hogy a **műszaki specifikációban a termékleírások nem kellően részletesek.****
- **A közbeszerzési eljárásokért felelős személyek (közbeszerzési szakemberek/jogászok) gyakran nem rendelkeznek speciális ismeretekkel az egészséges és fenntartható étkezésről**
- **A közbeszerzések alóli 20%-os kivételi kör kevésbé ismert hazánkban.**
- **Az adminisztráció hatalmas terhet jelent. Maga a **nyílt közbeszerzési eljárás meglehetősen hosszú, lassú, túlszabályozott, bonyolult.****
- **A **dinamikus közbeszerzési eljárás még kevésbé elterjedt** hazánkban, előnyeinek felismerése nagyon fontos lenne az élelmiszerbeszerzések területén is. (2022 – útmutató, Közbesz.Hatóság)**

### 3. Intézmények kiválasztása és bevonása

Kritérium: minimum 5 intézmény, élelmiszer közbeszerzése, gyermekek közétkeztetési ellátása

### 4. A szlovének által kifejlesztett élelmiszerkatalógus megismerése és adaptálása a projektbe kiválasztott intézmények bevonásával, egy élelmiszercsoport tekintetében



KATALÓG ŽIVIL

Leopoldovska zbornica Slovenija  
Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

O katalogu Kontakt

22. SENZORIČNO OCENJEVANJE KRUHA, PEKOVSKEGA PEČIVA, FINEGA PEKOVSKEGA PEČIVA, KEKSOV, TESTENIN IN SVEŽIH SLAŠČIC V HLADNI VERIGI

V organizaciji GZS Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij je letos že 22. leto zapored potekalo...

Živila izboljšane hranilne sestave v Katalogu živil za javno naročanje

Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o javnem naročanju (novela ZJN-3B) prinaša kar nekaj nov...

Več ugodnejših, regijske predstavitev živil izboljšane hranilne sestave

ZA SOCIALNE ZAVODE IN BOLNIŠNICE SO SE V SKLOPU PROJEKTA VEČ UGODNEJŠIH...

V katalogu preko 5660 izdelkov

V 38-ih kategorijah, 125-ih podkategorijah in 3536-ih tipih živil je zbrana ponudba izdelkov za javna naročila in za izločene sklope. Ponudba v katalogu se spreminja skladno z aktualnim stanjem na trgu in potrebnimi javnih zavodov.

Prijava uporabnikov

Uporabniško ime

Geslo

Prijava Pozabljeno geslo

REGISTRACIJA za NAROČNIKE

Registrirani naročniki (javni zavodi in HORECA sektor) lahko dostopajo do ponudbe živil.

REGISTRACIJA za PONUDNIKE

Registrirani ponudniki lahko predstavijo svojo ponudbo javnim zavodom.

<https://www.katalogzivil.si/>

#### Választható élelmiszercsoportok:

- tej és tejtermékek
- kenyerek és pékáruk
- hús és húskészítmények



## 5. „Knowledge transfer training”

3 nap, 2022. május 24-26, Helyszín: Szlovénia, Ljubljana (Chamber of Commerce and Industry of Slovenia)

Résztevők: a tagországok delegáltjai

A projekt célja

Területet érintő szabályozások, útmutatók

Tagországok helyzetelemzéseinek, valamint a kiválasztott intézmények jellemzőinek (élelmiszer közbeszerzés) megismerése

A szlovén élelmiszerkatalógus részletes ismertetése, funkcióinak tesztelése, alkalmazási lehetősége az élelmiszer közbeszerzésben

Extra program: Kranj: óvoda látogatás



## 6. Közétkeztetési élelmiszer közbeszerzési pályázatban pilot jelleggel részt venni a kiválasztott intézményekben

A kiválasztott intézményekhez, illetve beszerzési lehetőségeikhez igazítva:

- Élelmiszerpiac feltérképezése a kiválasztott élelmiszercsoportra
- Élelmiszerlista összeállítása a tej és tejtermékekre - piacon elérhető, közétkeztetésben releváns
- Különböző specifikációk hozzárendelése a termékkategóriákhoz (pl. kiszerezési egység, tápérték, allergén mentesség, eredet, védjegy, biotermék)
- A tej és tejtermékek közbeszerzésének előkészítése, pilot jellegű lefolytatása („proforma invoice” elkészítése)

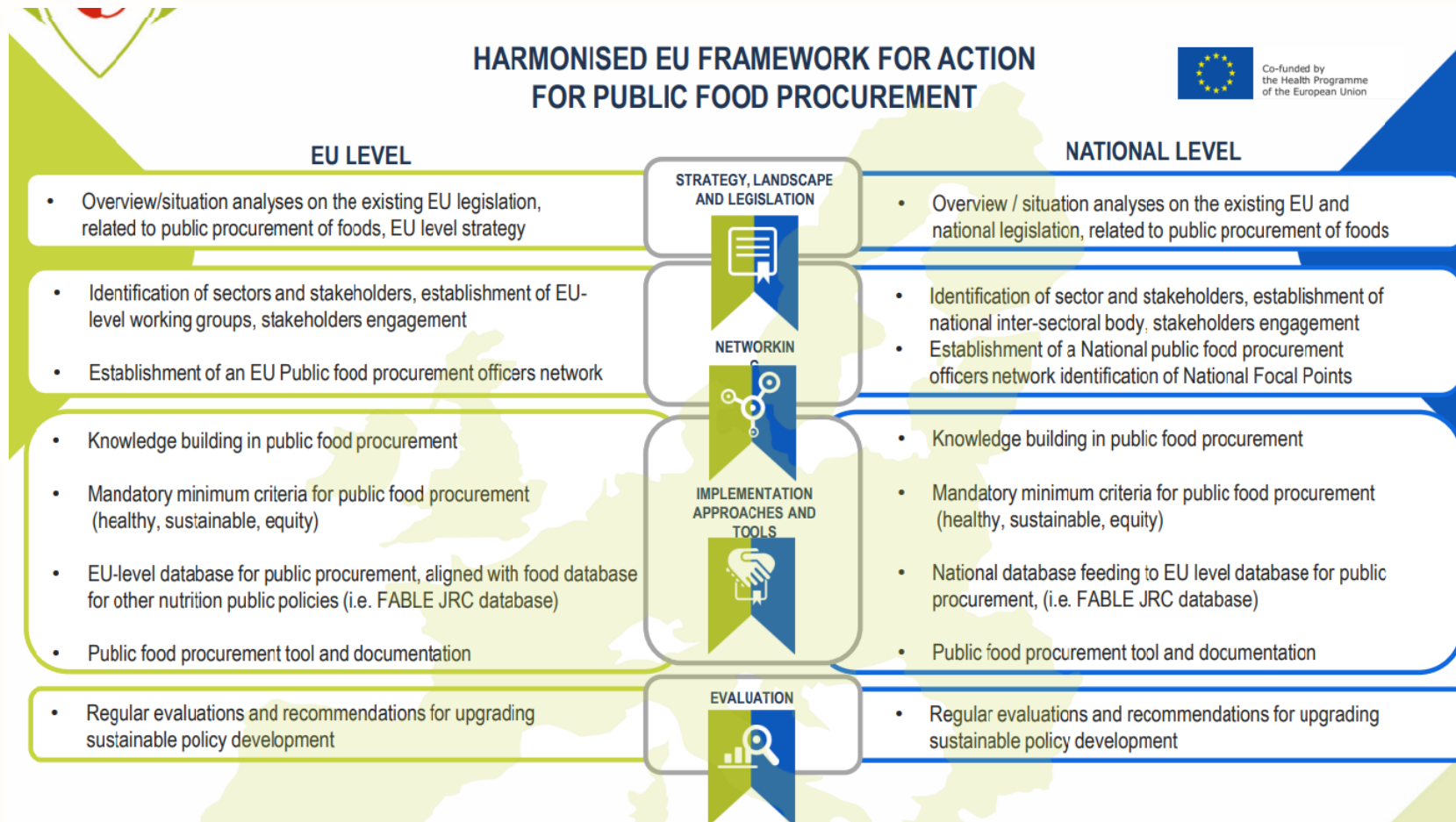
## 7. Esettanulmány készítése

- A teljes megvalósítási folyamat és a tapasztalatok leírása tagországi szinten
  - A tagországok esettanulmányainak összehasonlító elemzése





## 8. EU harmonizált cselekvési terv kidolgozása



**EU High Level Group on Nutrition and Physical Activity** - támogatás, cselekvési terv rendszeres felülvizsgálata, fenntarthatósági terv

## + EU fenntartható élelmiszerrendszerek, fenntartható élelmiszer közbeszerzési célok

### MANIFESTO FOR ESTABLISHING MINIMUM STANDARDS FOR PUBLIC CANTEENS ACROSS THE EU

This **F2F Procurement Manifesto**, produced in the framework of the EU Food Policy Coalition, presents seven mandatory (minimum) and optional criteria for public canteens:

1. HEALTHY FOOD
2. ORGANIC AND OTHER AGRO-ECOLOGICAL PRODUCTS
3. SMALL-SCALE FARMERS SUPPORT
4. CLIMATE ACTION
5. SOCIAL ECONOMY AND LABOUR RIGHTS
6. FAIR TRADE
7. ANIMAL WELFARE STANDARDS

This Manifesto has to be seen as a whole rather than its single parts as it is in combination with all seven minimum targets and criteria that systemic change is attained.

[https://iclei-europe.org/fileadmin/user\\_upload/Our\\_Work/Topics/Food/BuyBetterFood/Manifesto\\_for\\_establishing\\_Minimum\\_Standards\\_for\\_Public\\_Canteens\\_across\\_the\\_EU\\_final.pdf](https://iclei-europe.org/fileadmin/user_upload/Our_Work/Topics/Food/BuyBetterFood/Manifesto_for_establishing_Minimum_Standards_for_Public_Canteens_across_the_EU_final.pdf)

## Procurement of nutritious food in public institutions

Healthy diet for children requires high-quality food in public institutions such as schools, kindergartens and hospitals.

We have analysed EU and national legislation, implemented good practices and proposed a Framework for Action to contribute to the higher quality of menus in public institutions, by assuring the transparent quality of the procured food.



Food  
procurement

Work package 7

[see the results](#)

**Hírlevél:** <https://bestremap.eu/newsletter-sign-up>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063756596990>



## A projekt eredményeként bekövetkező változások és célok

### Változások

- Több információval és tapasztalattal rendelkezünk az élelmiszerközbeszerzés terén, a más tagállamokból származó példák hasznosak számunkra
- Hálózatépítés - az ágazatközi találkozók fenntartása, az érdekelt felek és a döntéshozók közötti együttműködés erősítése
- Szorosabb együttműködés a Közbeszerzési Hatósággal valamint a Miniszterelnökség közbeszerzési felügyeletért felelős helyettes államtitkárságával

**Zöld közbeszerzési füzetek 4.: Környezettudatos közétkeztetés, Zöld közbeszerzési tréningorozat 2023, Közbeszerzési Expó 2023**

### Célok

- A projektben elért eredmények disszeminálása
- Útmutató kidolgozása a Közbeszerzési Hatóság együttműködésében – a projekt eredményeire alapozva, a tej és tejtermékekre fókuszáltnan, az egyes termékkategóriákhoz rendelt specifikációk meghatározásával
- JA-Prevent NCD - Task 5.4 Public food procurement in public settings in the EU

**Köszönöm a megtisztelő  
figyelmet!**

varga.anita@ogyei.gov.hu