



Malung-Sälens kommun  
[www.malung-salen.se](http://www.malung-salen.se)



Nytt livsmedelsavtal  
2013





# Mer svenskt kött och ekologiskt på matsedeln

*Varje dag tillagar och serverar Malung-Sälens kommun mat till cirka 2 200 personer. Med ett nytt livsmedelsavtal kommer andelen inköpta ekologiska livsmedel att öka samtidigt som det ska serveras mer svenskt kött och kyckling.*



Varje dag arbetar kockar, kokerskor och ekonomibiträden med att tillaga och servera mat till våra barn och äldre. Sammanlagt tillagas och serveras 2 200 portioner till cirka 400 förskolebarn, 1 300 grundskoleelever, 300 gymnasieungdomar och 200 personer inom äldreomsorgens särskilda boenden.

Vid matsedelsplaneringen används ett kostdataprogram där recepten läggs in för att beräkna näringsvärdena då det sedan juli 2011 är inskrivet i skollagen att det ska serveras näringsriktig mat inom skolan. När recepten tas fram så ska varor användas från leverantörer som kommunen har avtal med. I dagsläget är det Menigo, Martin & Servera, Arla, Lindbergs bröd och Järna skalat.

Det nya livsmedelsavtalet innebär att Menigo ska leverera vårt färska kött med svensk ursprungsmärkning från producenter som till exempel Siljan Chark och Scan. På vår matsedel ska det vara svenskt kött och svensk kyckling. Vi ska även använda svenska Krav ägg från Stjärnägg, Arlas svenska ekologiska mjölk, Krav och rättvisemärkta bananer samt flera ekologiska produkter som pasta och ris.

## **Den genomförda livsmedelsupphandlingen**

Malung-Sälens kommun har tillsammans med andra kommuner i norra Dalarna nyligen genomfört en livsmedelsupphandling. De som lämnade anbud hade möj-

ligheten gällande varugrupperna kött och chark, färskt bröd samt vissa övriga produkter som potatis, ägg, hårt bröd med mera att välja om man ville lägga anbud på alla ingående kommuner (Malung-Sälens, Vansbro, Älvdalen, Rättvik och Leksand), några av kommunerna, eller enbart Malung-Sälens kommun. Inom någon produktgrupp kunde man till och med lägga anbud på enbart ett visst kök.

Upphandlingen var uppdelad i femton olika varugrupper, där anbudsgivare kunde välja om man ville lägga anbud på en eller flera varugrupper. Fördelen för den som lämnade anbud var att man kunde få större volymer genom att flera kommuner gått ihop, samtidigt som möjligheten fanns för de mindre leverantörerna att till exempel enbart lägga ett bud till en kommun inom en varugrupp.

Anledningen till att flera kommuner valde att gå ihop om livsmedelsupphandlingen beror på att det är en komplicerad process. I upphandlingen ställdes höga kvalitetskrav på alla ingående varugrupper och i synnerhet på köttssortimentet bland annat gällande styckningsföreskrifter, märkning, hantering och gällande lagstiftning.

De fem leverantörer som lämnade anbud på varugruppen kött levde alla upp till den satta kvalitetsnivån, det vill säga kvaliteten bedömdes vara jämförbar mellan anbuden. Det som slutligen utvärderades var priset, och det visade sig



då att det skiljde cirka 700 000 kronor per år mellan lägsta och högsta anbud för alla ingående kommuner inom varugruppen kött.

#### Lagen om offentlig upphandling

Vid offentliga upphandlingar gäller lagen om offentlig upphandling, LOU och regelverket bygger på ett EU-direktiv. Grundprincipen är att reglerna ska bygga på objektivitet och öppenhet. Kommunen ska enligt reglerna vara saklig och välja leverantör med hänsyn enbart till det som köps. Annan hänsyn, som lojalitet mot det egna landets leveran-

törer, lokala leverantörer eller tidigare leverantörer får inte förekomma. Valet av leverantör ska ske på affärsmässig grund och baseras på vilken leverantör som erbjuder den bästa varan/tjänsten till de bästa villkoren.

Reglerna syftar till att ge alla leverantörer, oavsett nationellt ursprung, möjlighet att tävla på samma villkor i varje upphandling. Kommunen kan alltså inte "gynna" lokala företag i upphandlingar genom att ställa krav som enbart de kan uppfylla. Däremot kan kommunen erbjuda utbildning och dialog gällande offentliga upphandlingar och kommunens behov av varor och tjänster.

## Frågor och svar

### Varför är inte längre Karelius & Co leverantör till kommunen?

Karelius & Co levde upp till kvalitetskraven, precis som de andra anbudsgivarna men lämnade det högsta priset på varugruppen kött. Skillnaden mellan det högsta och lägsta priset var 700 000 kronor per år.

### Borde inte kommunen gynna leverantörer som är verksamma i Malung-Sälens kommun?

Det skulle bryta mot lagen och i värsta fall innebära att böter på miljontals kronor. Kommunen kan och får inte ställa specifika krav som enbart gynnar leverantörer inom kommunen eftersom lagen om offentlig upphandling bygger på EU-direktiv. Det innebär även att våra lokala företag inte kan utestängas från att lämna anbud i andra kommuner när olika varor och tjänster ska upphandlas, exempelvis livsmedel.

### Vad gör kommunen för att hjälpa de lokala leverantörerna?

Kommunen erbjuder utbildning och informationsträffar gällande offentlig upphandling och kommunens behov av varor och tjänster så att de enklare kan delta i aktuella upphandlingar.

### Hur kommer livsmedelsupphandlingen att påverka den mat som serveras?

Det kött som tillagas och serveras ska ha svensk ursprungsmärkning, äggen ska vara Krav-märkta, mjölken ekologisk och det blir även fler ekologiska produkter som pasta och ris.

### Varför gjorde inte kommunen en egen livsmedelsupphandling?

Upphandlingen omfattade totalt cirka 1 300 produkter med stora krav vad gäller styckning, märkning och hantering. Det gör det till en stor och komplicerad upphandling som få mindre kommuner själva klarar av att genomföra. Därför valde fem kommuner att tillsammans göra en upphandling.



Vill du veta mer om maten vi tillagar och serverar?

Kontakta Fredrika Thors, kostchef

Telefon: 0280-181 42

E-post: [fredrika.thors@malung-salen.se](mailto:fredrika.thors@malung-salen.se)



Malung-Sälens kommun  
[www.malung-salen.se](http://www.malung-salen.se)