

Maten och den offentliga upphandlingen

Den offentliga maten är ett hett debattämne idag och på många håll hörs önskingar om mer ekologiskt och mer närproducerat. Det är viktigt att ställa krav på produkterna när en kommun upphandlar livsmedel men kraven får inte bryta mot de regler som gäller för offentlig upphandling. I Hushållningssällskapets nya projekt Fokus Matglädje samarbetar vi med Miljöstyrningsrådet för att hjälpa kommunerna att ställa krav vid livsmedelsupphandling.

Tove Stenberg
Matkonsult
036-39 88 76



Offentlig upphandling styrs av lagen om offentlig upphandling, LOU, som bygger på ett EU-direktiv. Direktivet utgör en viktig del i arbetet för den inre marknaden i EU med fri rörlighet för varor och tjänster. Syftet med reglerna är att kommunen ska få den efterfrågade varan till bästa möjliga pris och att leverantörerna ska konkurrera på lika villkor. Att ställa krav på att köttet ska vara svenskt eller potatisen odlad lokalt bryter mot principen om icke-diskriminering eftersom det bara kan uppfyllas av producenter i Sverige. Å andra sidan kan en livsmedelsupphandling stänga ute möjliga leverantörer om den inte anpassas så att den är öppen för mindre leverantörer.

Viktigt att dela upphandlingen

Stora företag som Menigo och Servera kan lämna anbud på allt från kryddor och sylt till mjölk, grönsaker och färdiga köttbullar. För en mindre producent är det avgörande att kunna lämna anbud på enstaka produkter och kanske välja att göra det bara i en del av kommunen. Att dela upphandlingen i flera olika produktgrupper och områden och tillåta att man lägger anbud på exempelvis enbart potatis i en del av kommunen är anpassningar som släpper in mindre aktörer.

Att nå lokala producenter

Kommunen kan inte köpa av lokala producenter om de inte är med och lägger bud vid upphandlingen. En upphandling som annonseras elektroniskt över hela EU kanske inte når den lokala äggproducenten. En informationsträff om offentlig upphandling kan vara ett sätt att nå lokala producenter innan man går ut med en upphandling. Det kan också vara ett sätt för kommunen att få syn på nya möjliga leverantörer, få en bättre bild av marknaden. Att de som sätter samman förfrågningsunderlaget vid en upphandling känner till marknaden, vilka producenter och leverantörer som finns är viktigt för att kunna göra ett bra förfrågningsunderlag.

Krav på produkter

I förfrågningsunderlaget ska kraven på produkterna preciseras. Kvalitetskrav på vad produkterna innehåller och hur stora exempelvis köttbullarna är. För att kunna bedöma om en produkt uppfyller krav på smak, konsistens, tillagningsegenskaper mm kan man begära prov att utvärdera från dem som lämnar in anbud. Det är



Foton: Thomas Carlén.

viktigt att tänka igenom vilka krav som ställs. Vilka produkter vill vi ha och ställer vi upp onödiga hinder för mindre producenter? Färdigskivat bröd är idag en självklarhet många gånger men om man bara efterfrågar färdigskivat bröd kan den lokala bagare som saknar möjlighet att skiva brödet inte delta i upphandlingen. Vill vi bara ha färdigskivat bröd från storbagerier i äldreomsorgen?

Djurskydd

Att kräva att produktionen följer svensk djurskyddslagstiftning kan anses stänga ute producenter i andra EU-länder. Däremot kan man ställa krav som att grisar ska hållas lösgående, ha tillgång till material som ger sysselsättning som strö eller halm och att svanskupering av grisar ej får förekomma. Det finns EU direktiv med förbud mot rutinmässig svanskupering men i en del EU-länder används möjligheten till undantag flitigt. Kravet kan vara till fördel för svenska grisproducenter och det kan dessutom påverka utvecklingen i andra länder.

Miljöstyrningsrådet, msr, som ägs tillsammans av stat, näringsliv och Sveriges kommuner och landsting, ger stöd och information för hållbar upphandling och förslag på krav som kan ställas för miljöhänsyn och sociala/etiska hänsynstaganden. Lagen om offentlig upphandling gör undantag för livsmedel som kommunen själv producerar. Det tar man fasta på i Rättviks kommun som använder kött producerat på det egna naturbruksgymnasiet i de kommunala köken.

Fortsättning nästa sida.



Transporter

Mathanteringen är uppbyggd på olika sätt i olika kommuner. En del har centralkök, andra har tillagningskök i varje skola, förskola och äldreboende. För en mindre producent kan det vara svårt och kostsamt att leverera varorna till flera olika platser och det tar tid för personalen i köket att passa och ta emot flera olika leverantörer. En lösning kan vara att satsa på en transportcentral som tar emot varor från flera leverantörer, packar om och transporterar ut de beställda varorna till köken.

Kraven som ställs i förfrågningsunderlaget avgör vilka produkter som finns att välja på i upphandlingen. Man kan göra det möjligt för små företag att delta i upphandlingen men de kan inte ges fördelar när man väljer leverantör. Av de varor som uppfyller de ställda kraven i upphandlingen ska kommunen välja det lägsta priset. Det går inte att förändra kvalitetskraven i efterhand och ta ett dyrare alternativ ens om det håller högre kvalitet.

Det händer mycket inom upphandlingsområdet. Stora sammanhållna livsmedelsupphandlingar där konkurrensen stod

mellan Menigo och Servera ersätts alltmer av upphandlingar som öppnats upp för att möta mindre aktörer. Inköp av livsmedel är en stor post i kommunerna och upp-

handlingen av livsmedel har stor betydelse, för miljö, djurvälstånd och utvecklingen av lokala livsmedelsföretag.

Faktaruta - upphandling

Fem grundprinciper för offentlig upphandling gäller för all upphandling av varor, tjänster och byggtreprenader:

- Principen om icke-diskriminering innebär att det är förbjudet att diskriminera leverantörer på grund av nationalitet. Man får inte ställa krav som enbart svenska företag känner till eller kan utföra och man får inte ge lokala företag företräde på grund av deras geografiska läge.
- Principen om likabehandling innebär att alla leverantörer ska ges samma förutsättningar och behandlas lika. Alla ska få samma information samtidigt. Frågor om upphandlingen besvaras oftast med e-post som går ut till alla som begärt ut upphandlingsunderlaget.
- Principen om ömsesidigt erkännande. Intyg och certifikat utfärdade av behöriga myndigheter i en medlemsstat ska gälla i övriga EU-länder.
- Proportionalitetsprincipen innebär att kraven på leverantören och i kravspecifikationen måste ha naturligt samband med och stå i rimlig proportion till det som upphandlas.
- Principen om transparens innebär att den upphandlande ska skapa öppenhet och lämna tydlig information om upphandlingen och hur den kommer att genomföras. Det förfrågningsunderlag som lämnas ut ska tydligt visa vilka krav som ställs på det som efterfrågas och hur anbudet kommer att utvärderas.