

LÄNSRÄTTEN I  
STOCKHOLMS LÄN

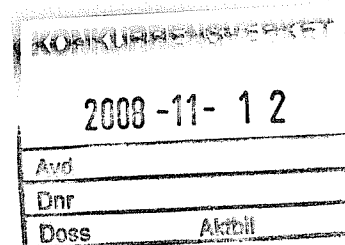
DOM  
2008-11-10  
Meddelad i  
Stockholm

Mål nr  
19665-08  
Rotel 558

### SÖKANDE

Servera R & S AB, 556233-2451

Ombud: Advokat Advokat Björn Tude  
Gernandt & Danielsson Adv.byrå  
Box 5747  
114 87 Stockholm



### MOTPART

1. Danderyds kommun  
Djursholms slott  
182 63 Djursholm

2. Norrtälje kommun  
Box 800  
761 28 Norrtälje

3. Norrtäljes Gemensamma Hälso, sjukvård- och omsorgsbolag TioHundra  
AB, 556595-7395  
Box 905  
761 29 Norrtälje

4. Täby kommun  
183 80 Täby

5. Vallentuna kommun  
186 86 Vallentuna

Ställföreträdare: Siv Lantz  
c/o Vallentuna kommun  
Box 29  
186 21 Vallentuna

6. Vaxholms kommun  
185 83 Vaxholm

7. Österåkers kommun  
184 86 Åkersberga

### SAKEN

Överprövning enligt lagen (2007:1091) om offentlig upphandling - LOU

Dok.Id 372143

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Expeditionstid
115 76 Stockholm	Tegeluddsvägen 1	08-561 680 00 E-post: lansrattenistockholm@dom.se	08-561 680 01	måndag – fredag 09:00-15:00

**DOMSLUT**

Länsrätten bifaller ansökan och förordnar att upphandlingen livsmedel till skolor, förskolor, servicehus m.m. ska göras om i den delen som avser varugrupperna A, B och E.

Länsrätten avslår editionsyrkandet.

## BAKGRUND

De upphandlande myndigheterna Danderyd, Norrtälje, Täby, Vallentuna, Vaxholm och Österåker samt Tiohundra-nämndens förvaltning i Norrtälje har med Vallentuna kommun som samordnande kommun genomfört en öppen upphandling enligt 4 kap. 1 § LOU av anbud avseende livsmedel till skolor, förskolor, servicehus m.m. Upphandlingen utannonserades den 23 april 2008 och sista anbudsdagen var den 16 juni 2008.

Efter avslutad upphandling uppfyllde Servera R & S AB (bolaget) skallkravet vad avser de angivna kvalitetsnivåer men inte ifyllnadskravet. Ingen av de tre anbudsgivarna som deltog uppfyllde alla skallkraven. Därför övergick förhandlingen till förhandlad upphandling. Bolaget kunde inte uppfylla det nya kvalitetskravet som innebar att samtliga offererade produkter uppfyller minst de ställda kvalitetskraven i kravspecifikationerna. Endast för varugrupp A har ett tilldelningsbeslut fattats.

## YRKANDE M.M.

Bolaget ansöker om överprövning av upphandlingen gällande de upphandlande myndigheterna Danderyd, Norrtälje, Tiohundra-nämndens förvaltning, Täby, Vallentuna och Österåker samt staden Vaxholm (upphandlande myndigheterna) och yrkar att upphandlingen av livsmedel avseende varugrupperna A, B och E får avslutas först efter det att den rättats så att övergången till förhandlad upphandling undanröjs och upphandlingen utvärderas enligt ursprungligen inlämnade anbud och i andra hand att upphandlingen görs om. Till stöd för sin talan anför bolaget bl.a. följande. De upphandlande myndigheterna har ej uppfyllt kraven för att övergå till förhandlat förfarande enligt 4 kap. 5 § LOU och med detta även åsidosatt det krav på affärs-mässighet som uppställts i 1 kap. 9 § LOU, således har bolaget lidit skada. Efter det att anbudstiden gått ut meddelade de upphandlande myndigheterna

i skrivelser att de fattat beslut om att låta utvärderingen av Varugrupperna A,B och E övergå till så kallat förhandlat förfarande med stöd av 4 kap 5 § LOU. Det infördes härmed även nya och väsentligt andra villkor för upphandlingen. Vad gällde produkternas kvalitet införde de upphandlande myndigheterna när de övergick till ett förhandlat förfarande ett krav på produktgaranti och dessutom infördes ett vite om 1 000 kr för varje tillfälle som kvaliteten inte uppgick till den garanterade nivån. Härutöver infördes även en hävningsbestämmelse som blir tillämplig om leverantören bryter mot kvalitetskraven vid upprepade tillfällen. Fyllnadsgraden sänktes från 90 procent till 70 procent. Bolaget ansåg att det inte fanns grund till att övergå till ett förhandlat förfarande enligt LOU.

De upphandlande myndigheterna angav den 26 augusti 2008 som sista datum för att ge in bekräftelseblankett, som innehöll bl.a. kvalitetsgarantin, vitesbestämmelsen och även villkoret för hävning, för varugrupperna A, B och E, men har sedan flyttat fram tidpunkten till och med den 9 september 2008. Den 4 september 2008 gjorde de upphandlande myndigheterna dessutom en ny förändring som är en rättning av de fel som gjordes i första blanketten. De krav som inte någon leverantör uppfyllde och som ledde fram till de väsentliga förändrade villkoren, liksom den förändrade upphandlingsformen var dels den efterfrågade dokumentationen avseende de offererade produkternas kvalitet, dels det uppställda kravet på så kallad sortimentsbredd vilken skulle uppgå till 90 procent.

De upphandlande myndigheterna har vid tilldelningen använt de nya villkoren och ej antagit bolaget eftersom det ej uppfyllt de skall-krav som de upphandlande myndigheterna införde efter anbudstidens utgång. De nya avtalsvillkoren är att betrakta som en väsentlig förändring. De upphandlande myndigheterna har tillfört nya krav på ett redan lagt anbud. Dessutom har de även infört en vitesbestämmelse, om leverantören under avtalsperioden inte klarar av kvalitetskraven, samt bestämt att en hävningsbestämmelse

införs om kvalitén inte når upp till den garanterade nivån vid upprepade tillfällen.

Vad gäller vitesbestämmelsen är vitet bestämt till 1000 kr per vara och tillfälle. Eftersom bolaget sluter avtal med sex olika kommuner (sju motparter tioetthundra) kommer vitet snarare att utgöra 6000 kr. Bolaget har 150 underleverantörer som kan bli underleverantörer till ett avtal med de upphandlande enheterna. Om någon av dessa leverantörer ändrar sin varuspecifikation för att förbättra sin vara, kan det innebära att ett vite faller ut gentemot grossisten, då varan inte följer den ursprungliga innehållsdeklarationen. Genom att de upphandlande myndigheterna accepterade en prisjustering i varugruppen menar bolaget att det är ett bevis för att de ursprungliga villkoren ändrats väsentligt.

Eftersom ingen anbudsgivare nådde upp till 90 procent gällande fyllnadskravet, menar bolaget att det inte fanns någon anledning att ändra upphandlingsform utan det bästa för alla parter måste ha varit att utvärdera de redan lagda anbuden. Alternativt att upphandlingen görs om.

Bolaget har vid tilldelningen av varugrupp A förkastats för att de ej accepterat de nya villkoren. De riskerar också att förkastas vid tilldelningen av övriga varugrupper. Detta medför att bolaget lider och kan komma att lida avsevärd ekonomisk skada. Inköpsvolymen av livsmedel för de upphandlande myndigheterna tillsammans angiven till 60 miljoner kronor per år och eftersom anbudsperioden kan bli fyra år innebär detta att bolaget kan tappa en försäljning på 120 – 200 miljoner kronor för den kommande upphandlingsperioden.

**De upphandlande myndigheterna** bestrider bolagets begäran om överprövning och yrkar att länsrätten i slutligt beslut lämnar ansökan utan bifall. Som skäl för bestridandet anförs bl.a. följande.

De upphandlande myndigheterna gick ut i en öppen upphandling av livsmedel, uppdelat i olika varugrupper. De upphandlande myndigheterna besvarade frågor men vidhöll underlagets formuleringar. När inget anbud uppfyllde samtliga krav som ställts i det ursprungliga underlaget, beslöt de upphandlande myndigheterna att övergå till förhandlad upphandling, enligt 4 kap. 5 § LOU. Vissa justeringar av kraven i förfrågningsunderlaget gjordes varpå samtliga anbudsgivare inom respektive varugrupp tillfrågades på nytt. Bolaget kritiserade förfarandet och de justerade villkoren/kraven.

I det ursprungliga underlaget ställde de upphandlande myndigheterna bl.a. krav på att dokumentation avseende kvaliteten på offererade produkter skulle bifogas anbudet. Detta krav måste anses ha varit tydligt och därmed transparent, vilket bevisas av att bolaget ställt frågor kring och kritiserat kravets utformning och föreslagit andra sätt att kontrollera kvaliteten. Bakgrunden till bolagets önskemål tycks främst vara att det skulle medföra ett omfattande arbete för bolaget att bifoga den efterfrågade dokumentationen, till viss del beroende på svagheter i strukturen på bolagets datasystem. De upphandlande myndigheterna bedömde det som mer rationellt att anbudsgivarna bifogade dokumentationen med anbudet, om inte annat så borde anbudsgivarna ha lättare att hitta relevant information på sina egna respektive hemsidor. Förfarandet att anbudsgivarna i anbudet inkluderar samtlig relevant information och dokumentation är enligt de upphandlande enheternas uppfattning den gängse modellen för anbudslämnande inom alla typer av branscher och produktområden.

De upphandlande myndigheterna anser att man ställt ett tydligt, rimligt och relevant, samt proportionerligt krav på att viss dokumentation skulle bifogas anbudet. Synpunkter inkom endast från bolaget, därför antog de upphandlande myndigheterna med fog att övriga anbudsgivare upplevde de ställda kraven som rimliga.

De upphandlande myndigheterna har inte angivit att kravet ska bortfalla eller ändra karaktär, utan har försökt motivera och förklara grunderna för sitt agerande, så att anbudsgivarna lättare skulle förstå varför kravet kvarstod. De upphandlande myndigheterna bestrider därför att meddelandet den 30 maj 2008 ska kunna anses innebära någon förändring av det aktuella kravet. De upphandlande myndigheterna anser att den tolkning som nu hävdas av bolaget är uppenbart orimlig och snarast ger sken av efterhandskonstruktion. De upphandlande myndigheterna anser med stöd av det ovan anförda att det tydliga, rimliga och relevanta, samt proportionerliga krav som ställts inte förändrats under upphandlingens gång.

När De upphandlande myndigheterna senare öppnat och utvärderat anbudet i varugrupp A, kunde man konstatera att av de tre anbud som inkommit brast två av dem avseende kravet på bifogad dokumentation enligt ovan, men den tredje anbudsgivaren uppfyllde kravet. Den tredje anbudsgivaren brast dock avseende ett annat krav, nämligen kravet på viss sortimentsbredd ("fyllnadsgrad") varför det vid denna tidpunkt inte fanns något anbud som uppfyllde samtliga krav.

De upphandlande myndigheterna valde då att övergå till en förhandlad upphandling då de bedömde att det sannolikt inte skulle kunna tillkomma ytterligare anbudsgivare vid en förnyad upphandling, p.g.a. stark marknadskoncentration som råder på livsmedelsmarknaden. Detta meddelades också samtliga anbudsgivare, dessvärre skedde här även en sammanblandning av vissa blanketter, vilket dock sedermera rättades.

För att upprätthålla en reell konkurrenssituation i den förhandlade upphandlingen valde De upphandlande myndigheterna att genomföra förändringar avseende samtliga krav som vållat anbudsgivarna besvär; man hade ju an-

nars genom att justera endast det ena kravet närmast kunnat välja leverantör. De upphandlande myndigheterna justerade således ned kravet på sortimentsbredd från 90 % till 70 %, samt, vilket är av större intresse i denna process, förändrade sättet för kvalitetskontroll avseende de offererade produkterna. För att detta inte skulle missuppfattas som att kvalitetskraven togs bort helt och hållet, valde De upphandlande myndigheterna att betona att stickprovsvisa kontroller skulle genomföras under avtalsperioden och att det vid eventuella brister vid sådana kontroller skulle utgå ett vite. Om sådana brister upptäcktes vid upprepade tillfällen, skulle det anses utgöra ett väsentligt fel och därmed kunna ligga till grund för uppsägning/hävning av avtalet. I allt väsentligt grundas dessa sanktioner på de ursprungliga Kommersiella villkoren för upphandlingen, det som är nytt är att ett vitesbelopp per överträdelse fastställts. För det fall någon anbudsgivare skulle uppleva denna förtydligade och preciserade form av kontroll som fördyrande, erbjöds också anbudsgivarna möjlighet till justering av de tidigare lämnade priserna.

De upphandlande myndigheterna bedömer att de förändringar som genomförts handlar om sättet och tidpunkten för kontroll av de offererade produkternas kvalitet. De underliggande kvalitetskraven på enskilda produkter är inte förändrade på något sätt, utan förändringarna rör när och hur köparna ska kunna kontrollera överensstämmelsen. De upphandlande myndigheterna bedömer att den typen av förändringar måste kunna rymmas inom lagstiftarens syfte med bestämmelserna om övergång till förhandlad upphandling. Om varje förändring, utöver de rent marginella, skulle anses innebära sådan väsentlig förändring som utesluter paragrafens tillämpning, kommer den knappast att kunna få någon tillämpning alls. Den typ av förändringar som gjorts i det aktuella fallet, borde i vart fall kunna tillåtas när alla "kända" presumtiva anbudsgivare har inkommit med anbud.



**Bolaget** inkommer till länsrätten den 24 oktober 2008 med ett editionsyrkande om att länsrätten ska förelägga de upphandlande myndigheterna att ge in de handlingar som Dafgård givit in i anledning av den garanti avseende kvalitet för livsmedel inom varugrupp A, vilket de upphandlande myndigheterna krävde efter det att upphandlingen förändrades till en förhandlad upphandling. Yrkandet innefattar även handlingar som upprättats inom de upphandlade myndigheterna rörande denna fråga i den mån de avser förhållanden hänförliga till Dafgårds.

## DOMSKÄL

### *Tillämpliga bestämmelser*

Enligt 1 kap. 9 § LOU ska upphandlande myndigheter behandla leverantörer på ett likvärdigt och ickediskriminerande sätt samt genomföra upphandlingar på ett öppet sätt. Vid upphandlingar ska vidare principerna om ömsesidigt erkännande och proportionalitet iakttas.

Enligt 4 kap 5 § LOU får en upphandlande myndighet använda förhandlat förfarande utan föregående annonsering vid tilldelning av kontrakt som avser byggtreprenader, varor och tjänster om

1. det vid ett öppet eller selektivt förfarande inte lämnats några anbudsansökningar eller inte lämnats några anbud eller inte lämnats några lämpliga anbud och de ursprungliga villkoren för kontraktet inte ändrats väsentligt,

Enligt 12 kap. 1 § LOU gäller följande. En upphandlande myndighet ska anta antingen

1. det anbud som är det ekonomiskt mest fördelaktiga för den upphandlande myndigheten, eller

2. det anbud som innehåller det lägsta priset.

Vid bedömningen av vilket anbud som är det ekonomiskt mest fördelaktiga, ska myndigheten ta hänsyn till olika kriterier som är kopplade till föremålet för kontraktet, såsom pris, leverans- eller genomförandetid, miljöegenskaper, driftkostnader, kostnadseffektivitet, kvalitet, estetiska, funktionella och tekniska egenskaper, service och tekniskt stöd.

Av 16 kap. 2 § LOU framgår följande. Om den upphandlande myndigheten har brutit mot de grundläggande principerna i 1 kap. 9 § eller någon annan bestämmelse i denna lag och detta har medfört att leve-

rantören lidit eller kan komma att lida skada, ska rätten besluta att upphandlingen ska göras om eller att den får avslutas först sedan rättelse gjorts.

*Utredningen i målet*

Av förfrågningsunderlaget framgår bl.a. följande under rubriken 1.1.6. Anbudets utformning. I första hand bör anbudet lämnas elektroniskt via upphandling.com där svarsanvisningar ges men får även inges skriftligt direkt till kommunen. Bilagor från Vista, Office 2007, behöver sparas ner så de är kompatibla med äldre versioner av Officepaketet. De upphandlande myndigheterna har Microsoft Office 2003. Det går bra att dela upp anbudet i en del som skickas elektroniskt och en del som skickas med brev till exempel produktkatalog. Samtliga, av leverantören eller dess ombud, ifyllda prisma-triser ska bifogas i excellformat.

Under rubriken 1.1.8. framgår det att anbuden ska vara kommunen till handa senast 2008-06-16.

Under rubriken 1.3.2. Avtalets införande, kontaktperson och rutiner för övergripande uppföljning framgår. De upphandlande myndigheterna kommer under avtalsperioden att kontrollera att de angivna kvalitets- och miljökraven är uppfyllda genom till exempel stickprov med labbanalys eller revision. Om det visar sig att levererade produkter inte uppfyller de ställda kraven ska leverantören ersätta kommunen för alla kostnader för genomförd kontroll.

Under rubriken 1.3.3 Kvalitetskrav framgår det att samtliga produkter som levereras vid varje tidpunkt ska uppfylla kvalitetskrav enligt gällande EG förordningar, livsmedelslagstiftning, livsmedelsförordning och livsmedelsverkets föreskrifter [www.slv.se](http://www.slv.se). Dessutom ska kvalitetsspecifikationen i

tillhörande Prismatris gälla. En varas produktinformation ska alltid överensstämma med den levererade varan. Detta innebär att en anbudsvara inte får förändras till sitt innehåll (råvara, tillsatser o dyl.) utan att köparen i god tid informerats. Förändringen får inte innebära att produkten får en sämre kvalitet än den som anges i tillhörande Prismatris. Om produkten tillförs ämnen som framgår av allergilistan måste detta godkännas av respektive kommun. Leverantören ska skicka ut särskild information till samtliga avropande kök om förändring i produkten i god tid innan förändringen träder i kraft.

Av bilaga till förfrågningsunderlaget, Livsmedelsupphandling - Kvalificering och utvärdering, framgår på sidan 3 att fyllnadsgraden ska vara som lägst 90 procent av positionerna inom varje undergrupp som ingår i varugruppen.

Vid övergång till förhandlat förfarande gjorde de upphandlande myndigheterna två revideringar av förfrågningsunderlaget.

Vad gäller kvalitetskravet ändrades kravet till följande. Anbudsgivare ska garantera att samtliga offererade produkter uppfyller minst de ställda kvalitetskraven i kravspecifikationen, inklusive ekologiska undergruppen. Sådan garanti ska lämnas genom att anbudsgivare skickar in blanketten Kvalitetsgaranti, undertecknad av behörig företrädare. För att följa upp leverantörens åtagande kommer under avtalstiden kvalitetskontroller att genomföras genom stickprov. Vid upptäckt av avvikelse på kvalitetskraven kommer en vitesavgift om 1 000 kr per tillfälle att tas ut. Om kvaliteten vid upprepade tillfällen avviker från det som utfästs genom garantin, ska detta anses utgöra ett väsentligt fel från leverantörens sida, vilket ger beställaren rätt att säga upp avtalet.

Vad gäller sortimentsbredd ändras det till följande. För respektive undergrupp i varugruppen – utom den ekologiska undergruppen – ska minst 70 procent av produkterna offereras, dvs. fyllnadsgraden ska vara minst 70 procent.

Kvalitetskraven på köttprodukterna som var en bilaga till förfrågningsunderlaget framgår av följande, se bilaga 1 Kvalitetskraven avseende köttprodukter ändrades till följande, se bilaga 2.

Av tilldelningsbeslutet framgår att två anbudsgivare inte gick vidare till nästa steg i det förhandlande förfarandet på grund av att de avböjt att komma med kvalitetsgarantin.

Länsrätten gör följande bedömning.

Länsrätten har att pröva den del av upphandlingen som rör varugrupporna A, B och E.

Av upphandlingsunderlaget framgår att upphandlingen påbörjades efter den 1 januari 2008 varför tillämplig lag i detta mål är lagen (2007:1091) om offentlig upphandling – LOU.

Länsrätten konstaterar inledningsvis att den öppna förfarandet har övergått till en förhandlad upphandling efter det att ingen anbudsgivare hade uppfyllt alla skall-krav som ställdes i förfrågningsunderlaget. Länsrätten konstaterar vidare att vid den förhandlade upphandlingen var det endast en anbudsgivare som uppfyllde de reviderade kraven som ställdes på anbudsgivarna. De övriga anbudsgivarna sände inte in en undertecknad kvalitetsgaranti.

Övergång från öppet förfarande till förhandlad upphandling får ske om de anbud som inkommit till den upphandlande enheten under öppet förfarande inte motsvarar de krav som ställts upp i förfrågningsunderlaget. Förutsättningarna för en övergång är, förutom att anbuden inte motsvarar det som efterfrågas, att de i förfrågningsunderlaget ursprungligen angivna kontraktsvillkoren inte väsentligt ändras. Vad som är att anse som väsentligt får bedömas från fall till fall. En ändring som får till följd att en leverantör skulle ändra sitt beslut att lämna eller inte lämna anbud ska sannolikt ses som en väsentlig ändring. (se Offentlig upphandling i praktiken, Niclas Forsberg, uppl. 2, 2001, s. 51)

Det är ostridigt i målet att anbudsgivarna var tvungna att acceptera förändringarna genom att skriva under och sända in de nya kvalitetsgarantierna. När två anbudsgivare av tre inte inkommer med undertecknad kvalitetsgaranti och därmed inte går vidare utvärderingen av deras anbud, får det ses såsom ett skall-krav, för att gå vidare i processen. I förfrågningsunderlaget framgår det inte något sådant krav för att anbuden ska utvärderas av de upphandlande myndigheterna. Genom att ett nytt skall-krav har införts finner länsrätten att det skett en väsentlig förändring av förfrågningsunderlaget. Mot denna bakgrund finner länsrätten att de upphandlande myndigheterna inte har haft rätt att övergå till ett förhandlat förfarande enligt 4 kap. 5 § LOU, utan att väsentliga förändringar har gjorts. Länsrätten finner även att bolaget har lidit skada eller kan komma att lida skada på grund av detta. Förutsättningar för en åtgärd enligt 16 kap. 2 § LOU föreligger därmed. Enligt detta lagrum har domstolen, oavsett hur yrkandet utformas, att välja mellan att upphandlingen ska göras om eller att den ska rättas.

Eftersom det är frågan om att de upphandlande myndigheterna har frångått vad som framgår av förfrågningsunderlaget och väsentliga förändringar har gjorts efter det att den öppna förhandlingen skulle ha avslutats, ingen an-

budsgivare uppfyllde skall-kraven från början innan de förändrades och endast en anbudsgivare gick med på de förändrade kraven finner länsrätten att upphandlingen avseende livsmedel till skolor, förskolor, servicehus m.m. ska göras om i den delen som avser varugrupperna A, B och E.

Vid denna utgång i målet finner länsrätten det inte nödvändigt att begära in de yrkade handlingarna i editionsyrkandet. Det ska därför avslås.

**HUR MAN ÖVERKLAGAR**, se bilaga (Dv 3109/1a).



Wenche Skoglund

Rådman

Föredragande har varit länsrättsnotarien Robert Hammarstedt.

*Wagner 1*

Produkter vid dessa positioner skall vara fria från gluten, laktos, mjölkprotein, ägg och soja.

Position	Varubestämmning	Önskad storlek st alt förp	Norr-tälje	Vallen-tuna	Vax-holm	Öster-åker	Dande-ryd	Tälby	Total kvantitet	Fabrikets-namn	Fabrikets-art.nr
1005	<b>Kött oberett</b>										
	<b>Grikkött</b>										
100501	Gris file hel	kg	415	450	65	204		80	1214		
100502	Gris karre bentri	kg	930	405	280	1342			2957		
100503	Kottefrad bentri	kg	885	503	141				1529		
100504	Picnicbog strimlad 4x1x1	kg	600	2412	41	2000	412		5465		
100505	Picnicbog tärnad 2x2x2	kg	175	220	370	1300	110		2175		
100506	Flaskekött strimlad 4x1x1	kg	75	630		1500	50		2255		
100507	Flaskekött tärnad 2x2x2	kg	25			200	50		275		
100508	Skinka tärnad 2x2x2	kg	340		56	280		20	696		
	<b>Notkött</b>										
100509	Notfärs max 10% fett	500g	3000	4500	576	1400	25		9501		
100510	Notfärs max 10% fett	2kg	2000	705	2666		300	100	5771		
100511	Notfärs max 10% fett lösfrost	kg	500		975	2000	500	70	4045		
100512	Alt 1 Notskav/spilt av hel kött max 15% fett	kg	1500	2040	240	216	31		4027		
100513	Alt 2	kg	55	10	38	44	251		398		
100514	Fransyska strimlat 4x1x1	kg	290			24	132		446		

100515	Fransyska tårn 2x2x2	kg	1200	120	355	176						1851
100516	Nöt bog/bringa strimlat 4x1x1	kg	1300	4938	731	832	121					7922
100517	Nöt bog/bringa tårnat 2x2x2	kg	4000	380	713	4462	240	50				9845
100518	Nöt bog/bringa tårnat 1x1x1	kg	50	100		200	50					400
100519	Nötlever tårnat 2x2x2	kg	75	400	200	20						695
100520	Kälvkött tårn 2x2x2	kg	650	208			50					908
100521	Kälvkött tårn 3x3x3	kg			200		20					220
100522	Skyben av kalv	kg	220									220
	<b>Lamm</b>											
100523	Lammstek	kg	100	25	14	10	11	60				220
100524	Lamm tårn 2x2x2	kg	300	20	75	712						1107
	<b>Vilt</b>											
100525	Viltskav / renskav	kg	200	750	5	216	730	55				1956
	<b>Blandade köttprodukter</b>											
100526	Blandfärs 70/30 max 15% fett	500g	230	25		2088						2343
100527	Blandfärs 70/30 max 15% fett	kg	1170	215	160	506	374	50				2475
<b>1006</b>	<b>Köttprodukter beredda</b>											
100601	Fläsk skiv stekt	kg	975	20		925		30				1950
100602	Alt 1 Nötskav/split kebabskryddat max 15% fett	kg	1300	950		850	700					3800
100602	Alt 2											
100603	Alt 1 Nötskav/split smaksatt max 15% fett	kg	112			100						262
100603	Alt 2											
	<b>Charkvaror utom korv</b>											



100604	Bacon tärnat	kg	728	275		534	93		1630		
100605	Bloodpudding högst 14% fett skivad	kg	400	50	260	150	790	0	1650		
100606	Flaskköt max 5 % fett, rökt och strimlat	kg	1190	785	512	2620	814	30	5951		
100607	Flaskköt max 5 % fett, rökt och tärnat	kg	1220	225	573	1714	899	50	4681		
100608	Flaskköt rim kokt tärnat	kg	82	162	80	290	40	40	694		
100609	Kassler bf	2kg	1200	960		3630	21		5811		
100610	Kassler bf, skivad 30g	kg		30	140	48			218		
100611	Picnicbög rökt och strimlat	kg			140	1392			1532		
100612	Picnicbög rökt och tärnat	kg		100	95	3132		20	3347		
100613	Skinka rökt och strimlat	kg	1365		201	276		10	1852		
100614	Skinka rökt och tärnat	kg	750		100	46		10	906		
	Korv										
100615	Falukorv gastro skivad	1-2,5kg	410	48			100		558		
100616	Falukorv max 18% fett skivad	kg	1650	10	50	468	680		2858		
100617	Falukorv max 18% fett strimlat	kg	5100	3495	264	5700	1416	150	16125		
100618	Grillkorv	50-70g	1100	915	651	8058	564		11288		
100619	Grillkorv, slantad	kg	380	970	134	1190	30		2704		
100620	Korv/skinka tärnad till pytt	kg		50	476	290	59		875		
100621	Prinskorv u skinn lösträst	20-25g	1768	170	227	1529	225		3919		
100622	Nötkorv typ falu skiv	kg		315			350		665		
100623	Nötkorv typ falu striml	kg	55	220			275		550		

100624	Nötkorv typ grillkorv 50/st	50-70g		10	236	245			491		
	<b>Färstatter beredda</b>										
100625	Alt 1 Biff Lindström stekt	50 - 60g	730	70	108	354			1262		
	Alt 2										
100626	Biff Lindström stekt	120-130g	400	180		45	50		675		
	Hamburgare ostekt nötkorv	90-150	300	135	49	89			573		
100628	Alt 1 Hamburgare stekt nötkorv, minus enl ovan	45-60g	1550	1800	216	564	1494		5624		
100628	Alt 2										
100629	Alt 1 Hamburgare stekt	90g	150	40	891	328	305		1714		
100629	Alt 2										
100630	Jäpse m persilja stekt	40-45g	35	170	51	616			872		
100631	Jäpse m plommon stekt	40-45g	63		46		40		149		
100632	Kalvrikadeller kokt	14-17g	25	30	45	50	45	85	280		
100633	Kebabspett stekt	40-50g	1425		194	72			1691		
100634	Kaldolmar u sky st med skypåse	80-110g	1280	430	229	44	121	155	2259		
100635	Kalpudding gräddad	kg	32	70					102		
100636	Köttbullen stekt	3-5g	300	150	50	150	100		750		
100637	Köttbullen stekt	8-9g	745	160	164	6710	122		7901		
100638	Alt 1 Köttbullen nötkorv stekt	10-12g	1000	475		975	200		2650		
100638	Alt 2										
100640	Alt 1 Köttbullen nötkorv stekt minus enl ovan	10-12g	1000	27		1175	300		2502		
100640	Alt 2										
100639	Alt 1 Köttbullen nötkorv stekt minus enl ovan	13-14g	3500	655	620	3000	4800	180	12755		
100639	Alt 2										
100642	Alt 1 Köttbullen stekt	10-12g	2675	350		4000	50	50	7125		

Djurflyst 2008 03

2008-10-14

100642	Alt 2																			
100643	Alt 1 Kotbullsteakt	13-14g	5490	3444	1100	2000	325	50	12409											
100643	Alt 2																			
100644	Alt 1 Kotfärsbiff m fyllning steakt	50-60g			179		70	90	339											
100644	Alt 2																			
100645	Alt 1 Kotfärsbiff m fyllning steakt	120-130g	50	70	35		377		532											
100645	Alt 2																			
100646	Alt 1 Kotfärsbiff m smak steakt	40-45g	2900	420	190	1130	689	30	5359											
100646	Alt 2																			
100646	Alt 3																			
100647	Alt 1 Kotfärsbiff m smak steakt	120-130g	480	465		580			1525											
100647	Alt 2																			
100648	Notfärsbiff m Italiensk smak steakt	40-45g	925	575	124	50	60		1734											
100649	Notfärsbiff Kebabkryddning steakt	40-60g		645			1050		1695											
100650	Kotfärsjarpar steakt nötkött	40-45g	1555	1067	231	592	159	50	3654											
100651	Kotfärsbiff nötkött steakt	120-130g	150	125	55		351		681											
100652	Kotfärsjarpe steakt	40-45g	966	1100		430	591		3087											
100653	Kotfärslimpa skiv steakt	40-45g	673	1050				60	1783											
100654	Leverbiff malad steakt	40-50g	425	16	76	312	72	40	941											
100655	Notfärssteakt	3-5kg	200	250	988		398		1836											
100656	Pannbiff nötkött steakt	40-45g	900	150	65	990	169		2274											
100657	Pannbiff steakt	40-45g	1665	670	24	4654	227		7240											
100658	Pannbiff steakt, minus enligt ovan	40-45g	1835	1710	597	1100	1440		6682											
100659	Pannbiff steakt, minus enligt ovan	120-130g				312	522	70	904											

100660	Wallenbergare	120-130g	300	10	42		15	45	412		
100661	Viltfärsbiff	40-60g	315	10		8	131		464		
100662	Lammfärsbulle m. tomat	25g	500	40			250		790		
100663	Lammfärsbiff	40-60g	415	390		600	100		1505		
	Beredda köttprodukter										
100664	Fläskkotlett hackad	40-45g	885	450	50			50	1435		
100665	Fläskulläder	60-80g	25	80			70		175		
100666	Schnitzel pan os	130-150g	60	100		16			176		
100667	Schnitzel pan stekt	50-70g	830	1250	37	22			2139		
100668	Schnitzel pan stekt	130-150g	50	60				45	155		

Produkterna får vid upptining endast ha en vätskeavrinningen på maximalt 5 procent av råvaruvikten.

Vid avvikelse skall detta anges på förpackningen. Samtliga råa fågelprodukter skall vara styckfrysta och glaserade.

### **Fågelprodukter**

Av ytterförpackningen skall framgå om det är hel eller pressad råvara.

Mängden fågelkött per 100 g skall anges. Blandade produkter ska innehålla minst 60g köttråvara per 100g

Nuggets/bits skall innehålla minst 44g köttråvara per 100g

Med marinerad avses här insprutad med salt.

### **Kött**

#### **Kött oberedd**

De kvalitetskrav som ställs på kylt kött gäller även för motsvarande djupfrysta styckningsdelar. All hantering o behandling av kött (oavsett köttslag) skall följa svensk och europeisk lagstiftning. Köttråvara och organ skall vara garanterat fritt från sjukdomar. Köttet skall vara märkt med uppgifter om ursprung ( född, uppfödd, styckningsplats).

Vid uppfödning får ej preparat som stimulerar tillväxten användas, ej heller medicin i förebyggande syfte. Köttet skall vara mörat. Hela styckningsdetaljer får väga max 3 kg. Allt kött skall vara från slaktkroppar enligt EUROP - klassificeringsregler.

Djupfrysta produkter skall vara tillverkade endast av sådan råvara som i omedelbar anslutning till tillverkning av den djupfrysta produkten skurits från tidigare inte frysta djurkroppar. Infrysning, fryslagring och frysdistribution skall ske enligt SLV:s anvisningar och föreskrifter. Djupfrysta produkter får vid leverans inte vara lagrade längre tid från infrysningdagen än 3 mån för kött av gris och 5 mån för övriga köttvaror.

#### **Kött av nöt**

Finns två gånger

Skall vara benfritt. Nötkött skall vara från fettgrupp 02 eller 04, (andel putsfett är i grupp 02 mindre än 3 %, grupp 04 lika med eller mer än 3 % men mindre än 5 %).

**Nötfärs:** Fetthalten får ej överstiga 10 %.

**Bog:** Skärs från bringan i bindvävshinnan, skärs benfri och putsas fri från talg och senor.

**Högre:** Avskiljs från bogen och skärs benfri. Senor och talg putsas bort.

**Bringa:** Styckas av från högreven. Bringan skall vara benfri och putsas fri från talg och senor.

**Innanlår:** Kappan tas bort och innanlåret putsas väl. Minimivikt 2 kg

**Fransyska:** Putsas fri från senor och talg. Minimivikt 2kg.

**Rostbiff:** Putsas väl, kappan avskiljs. Minimivikt 2kg.

Skall vara benfritt. Nötkött skall vara från fettgrupp 02 eller 04, (andel putsfett är i grupp 02 mindre än 3 %, grupp 04 lika med eller mer än 3 % men mindre än 5 %).

**Nötfärs:** Fetthalten får ej överstiga 10 %.

*Dessa produkter finns inte med i förfrågningsunderlaget som frysta produkter*

**Bog:** Skärs från bringan i bindvävshinnan, skärs benfri och putsas fri från talg och senor.

**Högre:** Avskiljs från bogen och skärs benfri. Senor och talg putsas bort.

**Bringa:** Styckas av från högreven. Bringan skall vara benfri och putsas fri från talg och senor.

**Innanlår:** Kappan tas bort och innanlåret putsas väl. Minimivikt 2 kg.

**Fransyska:** Putsas fri från senor och talg. Minimivikt 2kg.

**Rostbiff:** Putsas väl, kappan avskiljs. Minimivikt 2kg.  
**Ryggbiff:** Utskuren, biffkappa och underliggande senor tas bort och köttet putsas väl.  
**Ytterlår:** Levereras heldragen.  
**Nötkött, tärnat:** Ca 2x2x2 cm av samma styckningsdetalj. Av ytterlår, högre, bog eller bringa. Fetthalt max 10%.  
**Nötkött, strimlat:** Ca 1x1x4 cm av samma styckningsdetalj. Av ytterlår eller fransyska.  
**Lever:** Skall vara befriad från gallblåsa, fett, körtlar och senor, dock ej senfäste mot mellangärde. *Finns ej med i förfrågningsunderlaget för frysta produkter*

### **Kött av gris**

Skall med undantag av magert fläskkött II (fläskfärskött) vara från helt, kastrerat svin eller från so som inte grisat.  
**Sidfläsk:** Mellangärdsfästen, ister och brosk skärs bort. Skyddshinnan på revbenen tas bort före spritningen. Bukremsa och ändbit skärs bort. Levereras utan svål, hel eller skivad. Kvalitet skall vara EPM (andel kött: 60-65%)  
**Bog:** Skärs benfri i ett stycke och putsas väl. Frågas ej på i underlaget  
**Picnicbog:** Utskuren längs med bogbladet, benfri, avfettad och avsvålad.  
**Skinka:** Skärs helt benfri och utan svål. Nätad. Frågas ej efter för frysta produkter.  
**Karré:** Skärs benfri i ett stycke, atlaskotan skall vara avlägsnad. Späcket skärs bort längs den naturliga hinnan. Putsas väl.  
**Kotlettrad:** Skärs benfri i ett stycke. Putsas väl  
**Fläskfilé:** Skärs benfri i ett stycke och putsas väl. Strängen och yttre hinnan tas bort.  
**Fläskkött, tärnat:** Ca 2x2 cm, från samma styckningsdetalj.  
**Fläskkött, strimlat:** Ca 1x1x4 cm, från samma styckningsdetalj  
**Blandfärs:** Skall bestå av 70 % nötkött och 30 % griskött. Fetthalten får vara max 14 %.  
*Olika max fetthalt i förfrågningsunderlaget 15%.*

Skav/split av nöt naturell av benfritt putsat ytterlår ca 20x40x3 mm, lösfryst, fetthalt ca 4-5 %  
 Skav/split av nöt smaksatt av helt eller pressat kött, fetthalt max 15 %

Kött av lamm skall vara från slaktkropp av får som inte lammat. Kött av lamm skall vara från fettgrupp 02 eller 04.  
 Andel putsfett är grupp 02 mindre än 3 % och i grupp 04 3-5 %.  
**Lammstek:** Talg putsas bort och steken benas ur, levereras nätad.  
**Lammkött, tärnat:** Tas från urbenat putsad bog, bringa och rygg. Lösfryst, tärnad 3\*3\*3 cm.  
**Lammkotlett:** Sågad, enkel eller parkotlett. Tas från lammsadeln. Lösfryst, vikt ca 60g respektive 120g.

**Kött av vilt** skall vara veterinärbesiktigt och detaljstyckat.  
**Kött av ren:** Skall härröra från djur slaktat vid av Livsmedelsverket godkänt renslakteri.  
**Hjortstek:** Talg putsas bort och steken benas ur. Levereras nätad.  
**Viltskav:** Benfritt väl putsat ytterlår ca 20x40x3 mm, lösfryst, fetthalt ca 4-5 %.

### **Köttprodukter**

All hantering och produktion av köttprodukter ska följa svensk och europeisk lagstiftning. Köttvaran som ingår i respektive produkt skall vara garanterat fri från antibiotika. Mängden köttråvara samt fetthalt per 100 g skall tydligt anges. Köttmängden får ej understiga 60 g/100 g råvara. Köttmängden i hamburgare skall vara 80g nötkött per 100 g råvara. Samtliga färs och köttprodukter skall vara singelfrysta. Köttmängd och fetthalt i produkten skall tydligt framgå. Som utdryingning och bindemedel får endast potatisprodukter användas.

***Rödmakerade produkter frågas ej efter för frysta produkter***

**Nötkorv:** Skall innehålla minst 50 gram nötkött/ 100g.

**Prins- och wienerkorv:** Skall innehålla minst 60 gram köttråvara/ 100g.

**Falu-, frukost, fläsk, köttkorv:** Skall innehålla minst 40 gram köttråvara/ 100g

**Grillkorv:** Skall innehålla minst 30 gram köttråvara/100g. Fetthalten får ej överstiga 18%.

**Varmkorv:** Skall innehålla minst 35 gram köttråvara/100g. Fetthalten får ej överstiga 20%

**Hushålls- och kökt medwurst:** Skall innehålla minst 37 gram köttråvara/100g.

**Skinka:** Skall framgå vilken process som används vid framställning ex. tumlad eller pressad.

**Skinka, kökt eller rökt:** Produkten skall uteslutande bestå av lårmuskel av svin. Fetthalt max 4%.

**Kassler:** Oblandad köttprodukt av benfri kotlettrad, saltad och varmrökt.

**Blodpudding:** Skall vara skivbar. Fetthalten får ej överstiga 20g fett/100g.

***Ändrade krav mot underlaget, 14% fetthalt och den ska vara skivad***

**Leverpastej:** I 100g färdig vara skall det ingå lägst 30g lever. Fetthalten får ej överstiga 30%.

**Kalvsylta:** I 100g färdig vara skall det ingå minst 50g kalvkött. Annat köttslag får ej användas. Skall vara gluten och laktosfri.

**Sous vide:** Vikt på färdig produkt utan sky ska framgå.

**100628, 100639-100642, 100658-100659, se anbudsprisenbilagan.**

Produkter vid dessa positioner skall vara fria från gluten, laktos, mjölkprotein, ägg och soja.

**Grönsaker**

Produkterna skall vara så förberedda att de direkt kan användas i matlagning. Nettovikt = tinad vikt. Samtliga grönsaker skall vara lösfrysta med undantag av bladspenat.

**Grönsaksrätter**

Portionsprodukter skall vara lösfrysta.

Produkterna skall vara fria från nötter och mandel

**Frukt o bär**

Produkterna skall vara så förberedda att de direkt kan användas i matlagning. Nettovikt = tinad vikt. Samtliga frukt och bär skall vara osockrade och lösfrysta.

**Pannkakor/våfflor/omelett**

Pannkakorna skall vara osockrade och osötade samt lösfrysta. Pannkakorna skall ha gyllenbrun färg.

**Äggprodukter**

Alla ägg skall vara av klass A enligt EG:s förordning gällande handelsnormer för ägg. Äggen skall vara fria från salmonella.

**Position 101315 - 101316**

Dessa positioner skall vara fria från gluten, laktos och ägg.

**Potatisprodukter****Pytter**

Får innehålla högst 10% fett/100g.

Oxpytt skall innehålla minst 16% nötkött.







## HUR MAN ÖVERKLAGAR - PRÖVNINGSTILLSTÅND

Den som vill överklaga länsrättens beslut skall skriva till kammarrätten i Stockholm.

**Skrivelsen skall dock skickas eller lämnas till länsrätten.**

Överklagandet skall ha kommit in till länsrätten inom tre veckor från den dag då klaganden fick del av beslutet. Tiden för överklagandet för offentligpart räknas emellertid från den dag beslutet meddelades.

Om sista dagen för överklagandet infaller på lördag, söndag eller helgdag, midsommarafton, julafton eller nyårsafton räcker det att skrivelsen kommer in nästa vardag.

För att ett överklagande skall kunna tas upp i kammarrätten fordras att prövningstillstånd meddelas. Kammarrätten lämnar prövningstillstånd om det är av vikt för ledning av rättstillämpningen att överklagandet prövas, anledning förekommer till ändring i det slut vartill länsrätten kommit eller det annars finns synnerliga skäl att pröva överklagandet.

Om prövningstillstånd inte meddelas står länsrättens beslut fast. Det är därför viktigt att det klart och tydligt framgår av överklagandet till kammarrätten varför man anser att prövningstillstånd bör meddelas.

Skrivelsen med överklagande skall innehålla

1. den klagandes namn, personnummer, yrke, postadress och telefonnummer. Dessutom skall adress och telefonnummer till arbetsplatsen och eventuell annan plats där klaganden kan nå för delgivning lämnas om dessa uppgifter inte tidigare uppgetts i målet. Om någon person- eller adressuppgift ändras är det viktigt att anmälan snarast görs till kammarrätten,
2. det beslut som överklagas med uppgift om länsrättens namn, målnummer samt dagen för beslutet,
3. de skäl som klaganden anger till stöd för begäran om prövningstillstånd,
4. den ändring av länsrättens beslut som klaganden vill få till stånd,
5. de bevis som klaganden vill åberopa och vad han/hon vill styrka med varje särskilt bevis.

Skrivelsen skall vara undertecknad av klaganden eller hans ombud. Adressen till länsrätten framgår av beslutet. Om klaganden anlitar ombud skall denne sända in fullmakt i original samt uppge sitt namn, adress och telefonnummer.

