

1. Allmänna krav

1.1 Omfattning

1.2 Generella krav

Kraven nedan gäller samtliga delområden.

1.2.1 Indelning anbudsområden

Anbudsgivaren ska i framtida uppdrag kunna tillhandahålla samtliga nedan nämnda exempel på produkter under angivna produktområden. Den explicit efterfrågade storköksutrustningen beskrivs av den upphandlande myndigheten vid avrop baserat på mått, kapacitet, effekt etc. Anbudsgivaren kommer överens om utrustningens utformning tillsammans med den upphandlande myndigheten vid varje avropstillfälle.

Upphandlingen omfattar de produktområden som specificeras nedan.

1. **Diskmaskiner**
2. **Kyla**
3. **Värme och tillagning**
4. **Värme - kokgrytor**
5. **Beredningsmaskiner**
6. **Inredning och serveringsutrustning**

Vid genomförande av FKU kan även annan storköksutrustning tillkomma. Exempel kan vara kylrum eller mikrovågsugn.

Upphandlingen är indelad i 21 geografiska områden. Anbudsgivaren kan lämna anbud på ett eller flera områden.

Geografiska områden:

Blekinge län
Dalarnas län
Gotlands län
Gävleborgs län
Hallands län
Jämtlands län
Jönköpings län
Kalmar län
Kronobergs län
Norrbottens län
Skåne län
Stockholms län
Södermanlands län
Uppsala län
Värmlands län
Västerbottens län
Västernorrlands län
Västmanlands län
Västra Götalands län

Örebro län
Östergötlands län

1.2.1.1 Generella tekniska krav

1.2.1.1.1 Leverantörens erbjudande

Leverantören har möjlighet att erbjuda:

- förutsättningslöst planeringsmöte med beställare inför avrop
- installation
- demontering av befintlig utrustning och bortforsling

De här tjänsterna kan komma att avropas på det här avtalet men de kan också avropas från annat avtal.

1.2.1.1.2 Rostfritt stål

Grundkravet är att alla produkter ska vara i rostfritt stål. Om det är så att man godtar undantag, så anges det i respektive produktgrupp.

1.2.1.1.3 AMA HUS 21

Samtliga produkter som anges i detta förfrågningsunderlag ska vara anpassade för storköksmiljöer. Utöver kraven i Bilaga 04 -Prisbilaga samt kraven som framgår av respektive kategoridel, ska även produkterna uppfylla utförandenivå och standard i aktuell AMA (för närvarande AMA HUS 21).

1.2.1.1.4 Gastronorm standarden

Produkterna ska i relevanta delar följa Gastronorm standarden SS-EN 631-1 och SS-EN 631-2.

1.2.1.1.5 Reservdelar

Reservdelar som gör att utrustningens ursprungliga funktion bibehålls ska finnas tillgängliga i minst tio år från att utrustning levererats och installerats.

1.2.1.2 Fabriksny utrustning

Alla produkter som avropas via ramavtalets prislista ska vara fabriksnya.

1.2.1.3 Tillgänglighet & service

1.2.1.3.1 Tillgänglighet

Leverantören ska tillhandahålla en kundtjänst till de upphandlande myndigheterna. Kundtjänst ska finnas tillgänglig mellan klockan 08.00 och 17.00 (svensk tid) varje helgfri vardag. Kundtjänst ska finnas tillgänglig via webbutik, e-handel, telefon och via e-post.

Kundtjänsten ska från det att den upphandlande myndigheten har kontaktat kundtjänst:

- återkoppla på inkomna ärenden med svar, som inte enbart utgör ett autosvarsmeddelande, inom 24 timmar
- påbörja erforderliga åtgärder inom 48 timmar

- slutföra ett ärende inom skälig tid mot bakgrund av de i det enskilda fallet föreliggande omständigheterna.

Anbudsgivarens kundtjänst ska kunna kommunicera på svenska (både i tal och skrift).

1.2.1.3.2 Service

Efter garantitidens utgång ska all offererad utrustning kunna servas/repareras i egen regi av beställarens personal eller avtalad servicepartner. Vilket innebär att om utrustningen etc. är "låst" ska dessa vara upplåsta senast i samband med garantitidens utgång.

1.2.1.4 Delområde 1 Diskmaskiner

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 1. Maskinerna ska vara tillverkade av rostfritt stål.

Diskmaskiner:

- Huvdiskmaskiner
- Bänkdiskmaskiner
- Underbänksmaskiner
- Grovdiskmaskiner
- Tunneldiskmaskiner
- Granulatdiskmaskiner

Krav på utförande

Huvdiskmaskin:

- Minst tre diskprogram ska ingå.
- Automatisk huv
- Tre diskbackar standardstorlek ska ingå.
- Torkmedelpump ska ingå.
- Tillbehör diskmedelpump, extra diskorgsbackar, bänkar för in- resp. utmatning och handdusch

Underbänkdiskmaskin:

- Minst två diskprogram ska ingå.
- Tre diskbackar standardstorlek och två besticklådor ska ingå.
- Doseringspump för disk- och torkmedel ska ingå.
- Tillbehör extra backar, stativ

Grovdiskmaskin:

- Huvmatad eller frontmatad.
- Huvmatad maskin ska ha automatisk huv med rostfri korg.
- Dubbla spolsystem.
- Minst två diskprogram ska ingå.
- Två diskbackar standardstorlek och två besticklådor ska ingå.
- Flytande eller fast diskmedel.
- Tillval: Doseringspump för disk- och torkmedel.
- Tillbehör findiskback, sidobänk till huvdisk (ej frontmatad)

Tunneldiskmaskin:

- Kapacitet enligt Gastronorm.
- Minst tre diskbackar standardstorlek ska ingå.
- Tillbehör kurvor 90 eller 180 grader, bassängbana för förspolning för två backar,

utmatningrullbana för minst tre backar, stänkskydd och torkmedelpump

Granulatdiskmaskin:

- Kapacitet enligt Gastronorm
- Huvmatad eller frontmatad.
- Automatisk huv med rostfri korg.
- Minst två diskprogram ska ingå.
- Tillbehör sidobänk

1.2.1.5 Delområde 2 Kyla

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 2. Det ska vara rostfritt stål för samtliga produkter inom delområde Kyla. Kylskåp, frysskåp och kombiskåp ska kunna användas som fristående skåp eller användas vid centralkyla. Nettovolym ska anges för offererade produkter.

Klimatklass

Offererade kyl- och frysskåp, kylbänkar samt kombiskåp ska uppfylla klimatklass 5 enligt förordning 2015/1094 om energimärkning av kylskåp och frysar för professionellt bruk.

- Kylskåp
- Kombiskåp
- Frysskåp
- Termobox
- Kylbänk
- Blast chillers

Krav på utförande

Kylskåp:

- Rostfritt 304 stål
- Välisolerat kabinett med löstagbara lister för rengöring/utbyte
- Passa GN1
- Tre eller fem galler ska ingå
- Tillbehör bör finnas t.ex. extra galler, fotpedal, gejdrar bör ingå

Kombiskåp:

- Kyl och frys står bredvid varandra som en enhet.
- Välisolerat kabinett med löstagbara lister för rengöring/utbyte
- Passa GN1
- Tre till fem galler ska ingå
- Tillbehör bör finnas t.ex. extra galler, fotpedal, gejdrar

Frysskåp:

- Välisolerat kabinett med löstagbara lister för rengöring/utbyte
- Energieffektiv
- Passa GN1
- Tre galler ska ingå
- Tillbehör bör finnas t.ex. extra galler, fotpedal, gejdrar

Termobox (transportvagn):

- Rostfritt 304 stål
- Välisolerad
- Ska finnas i två varianter; för kyla och kombinerad kyla/värme.

Kylbänk:

- GN1 anpassad
- Tillbehör bör finnas t.ex. draglådor

Blast chiller:

- GN1 anpassad
- Snabbnedkylning på 90 minuter
- Vagnsystemet ska stämma kapacitetsmässigt med ugnen
- Tillbehör bör finnas t.ex. bleck, kantiner (djupare bleck)

1.2.1.6 Delområde 3 Värme och tillagning

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 3 Värme och tillagning

- Stekbord
- Ugnar
- Spisar

Krav på utförande

Stekbord:

- stekbord försedd med lock
- tryckstekbord försedd med lock

Ugnar:

- Kombiugn ska ha dedikerad ånggenerator
- Vagnsystemet ska stämma kapacitetsmässigt med blast chiller och värmeskåp
- 5, 8 15 GN11 kantin 65

Tillbehör bör finnas t.ex. ventilationshuv

Konvektionsugn:

- Kan användas både för GN 1/1 och plåtar 60x40cm.
- Med manuell luftfuktning, anslutes till dricksvatten.

Induktionsspis:

- moduluppbyggd
- liten spis ska minst ha två kokzoner på minst 3,5 kW och stor spis minst 5,5 kW

1.2.1.7 Delområde 4 Kokgrytor

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 4 Kokgrytor

- Kokgrytor

Krav på utförande

Kokgrytor: Utrustningen ska kunna användas till att göra potatismos och blanda köttfärs och liknande.

- Syrafast rostfritt stål i kärlet
- Storlekar från 50 till 300 liter
- Invändig storlek två till tre GN1 brett

- Mobil (Installerad på ben/ram)
- Med eller utan omrörare
- Tippbar
- Tillbehör grindomrörare, propelleromrörare, ram, stekspade, termometer, mantelkyl, flödesmätare, handdusch, ledlampor, vispverktyg, rengöringsverktyg, silplåt

1.2.1.8 Delområde 5 Beredningsmaskiner

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 5 Beredningsmaskiner

- Skärmaskiner
- Skalmaskin
- Handmix
- Visp och blandningsmaskin

Krav på utförande

Skärmaskin:

- Skär/Snabbhackar grönsaker från 5-7 kg
- Skivor ingår
- Tillbehör vagn/stativ med hjul
- Alla löstagbara komponenter som kommer i kontakt med livsmedel ska kunna rengöras i diskmaskin

Skalmaskin:

- Skalar grönsaker och potatis från 5-25 kg
- Tillbehör bör finnas t.ex. borst, kniv, skalare, stativ med uppsamlingslåda

Handmix:

- Olika storlekar med olika motoralternativ

Visp och blandningsmaskin:

- Ingår visp, vinge, degkrok
- Tillbehör bör finnas t.ex. köttkvarn i olika storlekar, pastamaskin, bunkar

1.2.1.9 Delområde 6 Inredning och serveringsutrustning

Dessa krav gäller för anbudsgivare i delområde 6 Inredning och serveringsutrustning

- Inredning
- Serveringsutrustning

Krav på utförande av Inredning

Köksbänk:

- fast installerad
- flyttbar

Värmeskåp isolerade, med belysning. Ska vara anpassade för ugnsfabrikat och vagn.

Tillbehör: mobilt utförande

Krav på utförande av Serveringsutrustning

Ska finnas serveringsvagnar för både varm (värmerivagn/värmeri) och kall (sallad/råkost) mat samt neutrala (vattensifoner/mjölkdispenser).

1.3 Stickprovskontroll

Inköpscentralen ska ha möjlighet under ramavtalets löptid, att utföra stickprovskontroll på vinnande anbudsgivares sortiment som omfattas av upphandlingen. Stickprovskontrollerna kommer att ske i syfte att verifiera att produkterna uppfyller ställda krav.

1.4 Anslutning

Offererade produkter ska vara avsedda för en anslutning till 230V eller 400V.

Offererade produkter ska vara avsedda för bruk i Sverige.

Offererade produkter ska levereras med sladd och stickpropp anpassad för anslutningen till elnätet om inte installationen kräver fast anslutning. Sladden ska vara minst 150 cm lång.

1.5 Bruksanvisning/ installationsanvisning

Bruksanvisningar/installationsanvisningar på svenska ska bifogas produkterna vid leverans. De ska även finnas tillgängliga kostnadsfritt för nedladdning på internet i minst tio år efter leverans.

Av bruksanvisningen ska vägledande information om energibesparande åtgärder framgå.

Informationen

ska utformas i enlighet med gällande ekodesignförfordningar, i de fall sådana finns.

1.6 Tekniska krav gäller all storköksutrustning

1.6.1 Kravnivå: Ljudnivå storköksutrustning

Storköksutrustningens ljudtrycksnivå ska maximalt uppgå till följande:

Kyl- och frysskåp, kombiskåp: 60 dB(A)

Kylbänk, frysbänk: 60 dB(A)

Blast chiller: 75 dB(A)

Diskmaskiner: 70 dB(A)

Övrig storköksutrustning: 60 dB(A)

Ljudtrycksnivå ska anges i prisbilagan för offererade produkter. Mätningar av ljudtrycksnivåer ska ske enligt tillämpliga branschstandarder.

Kyl- och frysenheter ska testas enligt standard EN 60704-1, EN ISO 3744 eller likvärdigt.

Diskmaskiner ska testas enligt standarderna ISO11204 (Grad 2) och SS-EN 60335-2-58/A11.

Kokgrytor ska testas enligt EN ISO 11201 (omnämnd i SS-EN 13886:2005) eller likvärdigt. Vid test ska omröraren vara igång och avståndet för mätning ska vara 1 meter från kokgrytan.

1.6.2 Utrustning för energimätning

Utrustningen bör levereras med funktion för att synliggöra och logga utrustningens energianvändning, med syfte att verka för ett mer energieffektivt beteende i köket.

1.7 Anbudsområde 1 Diskmaskiner

1.7.1 Isolerad utrustning

Alla diskmaskiner ska vara isolerade.

Om gaser används vid tillverkning av isoleringsmaterialet ska dessa ha en global uppvärmningspotential (GWP-värde) ≤ 10 .

1.7.2 Vattenanvändning per diskback

Antal liter färskvatten per diskad back ska maximalt uppgå till följande:

Tunneldiskmaskin: 1,5 liter/diskback

Huvdiskmaskin: 3 liter/diskback

Underbänkdiskmaskin: 3 liter/diskback

Antal liter färskvatten per diskad back ska anges i prisbilagan per offererad diskmaskin. Vi godtar leverantörens egna mätningar.

1.7.3 Återanvändning av diskvatten

Offererade diskmaskiner (utrustade med tank) ska återanvända vatten i diskprocessen med syfte att minska användningen av färskvatten.

1.7.4 Värmeåtervinning av överskottsånga

Tunneldiskmaskiner ska ha värmeåtervinning av utgående överskottsånga installerat.

1.7.5 Värmeåtervinning av överskottsånga - kravnivå 2

Huvdiskmaskiner ska ha värmeåtervinning av utgående överskottsånga installerat.

1.8 Anbudsområde 2 Kyla

1.8.1 Kyl- och frysskåp samt blast chillers

1.8.1.1 Antibakteriella ämnen

Offererad utrustning ska inte vara biocidbehandlad enligt definition i Artikel 3 i [Europaparlamentets och rådets förordning \(EU\) nr 528/2012 av den 22 maj 2012 om tillhandahållande på marknaden och användning av biocidprodukter](#).

1.8.1.2 Isolerad utrustning

All utrustning med funktion för kyla ska vara isolerad.

Om gaser används vid tillverkning av isoleringsmaterialet ska dessa ha en global uppvärmningspotential (GWP-värde) ≤ 10 .

1.8.1.3 Klimatklass

Offererade kyl- och frysskåp, kyl- och frysbänkar samt kombiskåp ska uppfylla klimatklass 5 enligt förordning 2015/1094 om energimärkning av kylskåp och frysar för professionellt bruk.

1.8.1.4 Köldmedier

Köldmediet i kyl- och frysskåp, kyl- och frysbänkar, kombinerat kyl/frysskåp och serveringsenheter ska maximalt ha en global uppvärmningspotential (GWP-värde) på ≤ 10 .

Kravet gäller kylutrustning med egen kompressor.

1.8.1.5 Köldmedier- kravnivå 2

Köldmediet i kyl- och frysskåp, kyl- och frysbänkar, kombinerat kyl/frysskåp och serveringsenheter ska maximalt ha en global uppvärmningspotential (GWP-värde) på ≤ 3 .

Kravet gäller kylutrustning med egen kompressor.

1.8.1.6 Energieffektiva kyl- och frysskåp

Offererade kyl- och frysskåp, kyl- och frysbankar samt kombinerat kyl/frysskåp ska minst uppfylla följande energieffektivitetsklasser i enlighet med förordning (EU) 2015/1094 om komplettering av Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/30/EU om energimärkning av kylskåp och frysar för professionellt bruk:

Kylskåp: energiklass C

Kylbank: energiklass C

Frysskåp: energiklass E

Frysbank: energiklass E

Kombinerat kyl/frysskåp: energiklass D

Kyl- och frysskåpens energiklass ska anges i prisbilagan.

Observera att kravet gäller tillsammans med krav om klimatklass 5

1.8.1.7 Energieffektiva kyl- och frysskåp – kravnivå 2

Offererade kyl- och frysskåp, kyl- och frysbankar samt kombinerat kyl/frysskåp ska minst uppfylla följande energieffektivitetsklasser i enlighet med förordning (EU) 2015/1094 om komplettering av Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/30/EU om energimärkning av kylskåp och frysar för professionellt bruk:

Kylskåp: energiklass B

Kylbank: energiklass B

Frysskåp: energiklass D

Frysbank: energiklass D

Kombinerat kyl/frysskåp: energiklass C

Kyl- och frysskåpens energiklass ska anges i prisbilagan.

Observera att kravet gäller tillsammans med krav om klimatklass 5.

1.8.1.8 Information om energiförbrukning blast chillers

Energiförbrukningen för offererade blast chillers ska anges i prisbilagan. Energiförbrukningen ska anges i kWh per kg livsmedel per standardtemperaturcykel enligt testmetod EN 17032/A1.

1.9 Anbudsområde 3 Värme och tillagning

1.9.1 UGNAR

1.9.1.1 Isolerad utrustning

Offererade ugnar ska vara isolerade och minst vara utrustade med dubbelglas. Om gaser används vid tillverkning av isoleringsmaterialet ska dessa ha en global uppvärmningspotential (GWP-värde) ≤ 10 .

1.9.1.2 Energieffektiva kombiugnar – kravnivå 2

Offererade kombiugnar ska uppfylla kraven på energieffektivitet i Energy Star for commercial ovens,

version 2.2. eller senare.

1.9.2 SPISAR och STEKBORD

1.9.2.1 Spis

Induktionsspis.

1.9.2.2 Stekbord med lock

Offererade stekbord ska vara försedda med lock.

1.9.3 Stekbord med timer – kravnivå 2

Offererade stekbord ska vara utrustade med timerstyrning.

1.9.4 KOKGRYTOR

1.9.4.1 Energieffektiva kokgrytor

Offererade kokgrytor ska ha minst 90 % energieffektivitet enligt EFCEM:s Energy Efficiency Standard for boiling pans eller likvärdigt.

1.9.4.2 Energieffektiva kokgrytor – kravnivå 2

Offererade kokgrytor ska ha minst 95 % energieffektivitet enligt EFCEM:s Energy Efficiency Standard for boiling pans eller likvärdigt.

1.9.5 Anbudsområde 4 Beredningsmaskiner

1.9.6 Anbudsområde 5 Inredning och serveringsutrustning

1.9.6.1 Isolerad och termostatstyrd serveringsutrustning

Offererad serveringsutrustning som har funktion för kyla eller värme ska vara isolerade och termostatstyrda.

1.10 Godsmärkning

Gods ska vara märkt med upphandlande myndighets namn, beställarens namn, av beställaren angiven godsmärkning samt leveransadress.

1.11 Beställning och orderbekräftelse

Om UM har e-handelssystem, bör beställningar kunna ske via e-handel eller webbutik. Beställningar ska även kunna ske till leverantör via post, e-post eller kundtjänst.

UM ska oavsett formen för beställning erhålla en skriftlig orderbekräftelse från leverantören snarast möjligt efter beställningstillfället. Orderbekräftelsen ska innehålla information om leveranstid med angivet leveransdatum.

UM ska vid beställning av produkter alltid vända sig till leverantören. Leverantören ska även ansvara för orderhantering och fakturering. UM får inte hänvisas till underleverantör eller annan samarbetspart.

Orderbekräftelse med preliminärt ordervärde ska skickas till UM när beställning behandlats.

1.11.1 Leverans

1.11.1.1 Leveransvillkor

1.11.1.2 Leveranstider

Leverans av utrustning, tillbehör och förbrukningsmaterial ska ske snarast möjligt eller enligt av UM angiven tidsplan

Om inte UM anger annat i avropet är leveranstiderna följande:

- för leverans av köksutrustning bör ske inom 21 arbetsdagar.
- leverans av tillbehör och förbrukningsartiklar bör ske inom 5 arbetsdagar.
- leverans av reservdel bör ske inom 3 vardagar.

Vid de fall UM önskar att leverantörer använda sig av hållbara transporter vilket kan innebära längre leveranstid än fem arbetsdagar kan en eventuell längre leveranstid ske efter UM:s godkännande.

1.11.1.3 Alternativ leveransplats

Om upphandlande myndighet har önskemål om alternativ avlämningsplats, än lastkaj eller motsvarande på leveransadressen eller lossning och uppbärning, ska det kunna ske. Serviceavgift kan utgå och max debitering är leverantörens timkostnad för service.

1.11.2 Installation, service eller garantiarbete

Leverantörens personal ska i de fall uppdrag sker i kök följa beställarens gällande hygienföreskrifter.

Leverantören ansvarar för att servicepersonal följer och har tillgång till hygienskydd såsom skyddsrock, skoskydd och hårskydd.

1.11.3 Krav då installation ingår

I de fall montering och installation ingår i uppdraget ska arbetstid för installation och installationsmaterial debiteras separat och enligt offererad timprislista. Leverantör ska inför sådant uppdrag ge beställaren ett kostnadsförslag som avser utrustning, monteringsmaterial, avemballering, funktionskontroller och koppling till anslutningspunkter för el, och VVA.

Montering och installation bör kunna ske i samband med leverans eller enligt överenskommelse i uppdragsbekräftelse.

All installation ska utföras enligt gällande lagar, föreskrifter och förordningar.

Uppdrag som avser nyinstallation eller utbyte av maskiner kan även omfatta bortforsling, tillvaratagande, deponering av vara och förpackningsmaterial. Detta ska ske på ett miljömässigt sätt i enlighet med gällande lagar och förordningar. Debitering sker enligt angiven timprislista och faktiska hanteringskostnader.

I de fall installation ingår gäller följande:

Installation innebär komplett installation av maskiner och erforderligt material fram till anslutningspunkter för VVS och EL. Leverantören ansvarar för att installerad utrustning kommer att fungera fullt ut i användarens miljö.

Installatör/leverantör har ansvaret för vattenförsörjning från avstängningsventil som ligger närmast produkt.

Installatör/leverantör har ansvar för elförsörjning från arbetsbrytare eller vägguttag.

Installatör/leverantör har ansvar för avlopp fram till första vattenlåset.

Leverantör tillser genom testkörning att installation och driftsättning fungerar på ett för respektive beställande enhet tillfredställande sätt. Leveransprov ska vara godkänt av den beställande enheten innan leverans anses ha skett.

Installationsplatsen ska lämnas i städat skick.

1.11.4 Förpackning och emballage

Anbudsgivaren ska tillse att varor är förpackade och levereras i ändamålsenliga förpackningar som bibehåller varornas avsedda kvalitet och egenskaper.

Förpackning och emballage ska ingå i priset.

Packning av varor ska göras på ett sådant sätt att varorna lätt kan tas om hand vid lossning.

Varor ska packas på ett sådant sätt att de inte skadas. Eventuella skador på emballage ska noteras på kvittensen vid leveransmottagande.

1.11.5 Leverans på pall

Vid leveranser på pall ska godkända Europapallar användas.

1.11.6 Returhantering av pallar

Vid leveranser på pall ska anbudsgivaren kostnadsfritt återta sina pallar om inget annat avtalats mellan upphandlande myndighet och anbudsgivaren.

1.12 Avbeställning och retur

Avbeställning

Upphandlande myndighet ska kunna avbeställa lagd beställning av ej kundanpassad vara fram till dess att beställningen har skickats från anbudsgivaren. Avbeställning ska kunna ske skriftligt till leverantör via post, e-post, e-handel och kundtjänst per telefon.

Retur

Upphandlande myndighet ska kostnadsfritt kunna returnera en felaktig produkt eller en produkt som blivit felaktigt levererad.

1.13 Utbildning

1.13.1 Utbildning vid nyanskaffning

Leverantören ska vid minst ett tillfälle i samband med installation, eller vid annan tid som bestäms av den upphandlande myndigheten, tillse att kökspersonal får utbildning kring hur storköksutrustningen

ska användas och underhållas på ett miljöanpassat sätt för att hushålla med energi, vatten och kemikalier i köket samt säkerställa en lång livslängd på utrustningen.

Utbildningen kan vara fysisk eller digital. Utbildningen kan ingå i övrig grundläggande utbildning kring utrustningen.

Utbildningsmaterial eller manual ska efterlämnas för egen vidareutbildning av ny personal.

Utbildningsmaterialet ska vara tillgängligt för kökspersonal med olika funktionsförmågor, till exempel i form av filmer, lättläst text eller uppläst text.

1.14 Ekonomi

1.14.1 Statistik

Ska lämnas enligt bilaga 04.

1.14.2 Pris

Anbudspriserna ska omfatta alla kostnader och utgifter för de åtaganden som anges i ramavtalet, dvs pris för vara och frakt till av beställaren angiven mottagningsplats. För att inköpscentralen ska kunna utvärdera lämnade priser ska de prisuppgifter som anbudsgivaren lämnar vara utan reservationer, ändringar eller tillägg. Anbudsgivaren är skyldig att leverera varan till det pris och de villkor som offererats i upphandlingen.

Lämnade priser är takpriser vid genomförande av FKU.

1.14.3 Onormalt låga anbud

Inköpscentralen kommer att begära in en förklaring om de priser eller kostnader som lämnats i anbudet förefaller vara onormalt låga. Om inköpscentralen anser att den förklaring som lämnas inte är godtagbar kommer anbudet att förkastas enligt förfarandet som anges i 16 kap. 7 eller 8 §§ LOU.

1.14.4 E-handel

E-handelslösningar bör kunna tillhandahållas upphandlande myndighet enligt villkor i avsnitt Allmänna kontraktsvillkor.

Upphandlade myndigheter arbetar i olika omfattning med elektronisk handel (E-handel). Syftet är att effektivisera offentlig sektors inköp av produkter och tjänster samt att reducera miljöpåverkan kopplat till pappershantering och transporter. E-handel kan ge motsvarande vinster för anbudsgivaren.

Användning av e-handel innebär att affärsdokument utväxlas elektroniskt mellan anbudsgivare och upphandlade myndighet. Villkoren nedan är enligt de gemensamma standarder som finns inom området och som [Single Face To Industry \(SFTI\)](#) rekommenderar. Dessa är väletablerade på marknaden, baserade på öppna och internationella standarder och lämpade för olika inköpsituationer.

Myndigheten för digital förvaltning ([DIGG](#)) ger information om e-handel i offentlig sektor. SFTI är ett samverkansprojekt för att främja utvecklingen av en effektiv affärsprocess för e-handel mellan offentlig sektor (kommuner, regioner och statliga myndigheter) och leverantörer av varor och tjänster. SFTI informerar om e-handel och [rekommenderar standardiserade meddelanden för e-handel](#), inklusive elektronisk faktura (e-faktura), de standarder som anges nedan är enligt SFTI:s rekommendationer. Frågor om e-handel som direkt rör den här upphandlingen ska alltid ställas till inköpscentralen. Med SFTI menas SFTI eller offentligt styrd organisation som kan komma att ersätta SFTI:s roll i fråga om att rekommendera standardiserade meddelanden för e-handel.

[Peppol](#) är ett internationellt nätverk för elektroniska inköp som gör e-handel och e-upphandling enklare. Nätverket benämns ibland som Peppols infrastruktur och det består av flera delar, bland annat en teknisk infrastruktur, gemensamma meddelandestandarder och en organisation som utvecklar nätverket.

En leverantörportal är i detta sammanhang en webbplats som upphandlande myndighet tillhandahåller.

1.14.5 Kundkonto

Leverantören bör kunna tillhandahålla kundkonton till UM som har möjlighet att komma åt genom inloggning via e-handelsplats.

Om e-handelslösning erbjuds, ska leverantören erbjuda UM obegränsat antal kundkonton utan extra

kostnad.

Varje kundkonto ska ha unikt kundnummer och kunna ha separat leveransadress och faktureringsadress.

Via kundkontot ska UM lätt och överskådligt kunna se följande:

- pågående beställningar med planerat leveransdatum
- försenade beställningar med planerat leveransdatum
- bevakning av storköksutrustning som inte kommit ut än (s.k. bevakningslista)
- orderhistorik med leveransdatum
- faktureringshistorik.