

FÖRTÄRINGSKATEGORIER

FK A = FIKA

FK B = ENKLARE CATERING

FK C = FINARE CATERING

FK D = STÖRRE EVENEMANG

Definition FK A Fika

Med "Fika" avses lättare förtäring såsom t.ex. fralla, baguette, bulle, kaka och frukt samt kaffe, te, vatten och läsk.

Krav inom kategorin

Varje uppdrag innefattar att utifrån definitionen erbjuda förtäring som ska vara smaklig, näringsriktig, vällagad och se tilltalande ut.

Leverantören erbjuder:

- o fralla/smörgås av både fiberfattigt och fiberrikt bröd*
- o en variation av olika sorters pålägg med bland annat ost och skinka samt variation av grönsaker till pålägget som till exempel gurka, tomat och paprika
- o matigare smörgås eller baguette (1/1 - c:a 30 cm, ½ - c:a 15 cm)* med olika innehåll av ost/skinka, köttbullar, räkor, tonfisk m.m., beställaren ska vid beställning ange vilket pålägg som önskas
- o ett utbud av bullar, kakor och frukt
- o kaffe**, te, mineralvatten, läsk och vatten, även i större PET-flaska.

Till all förtäring ingår alltid nödvändigt engångsmaterial i beställningen, t.ex. tallrikar, bestick, assietter, servetter, koppar/muggar. Till kaffe även socker och mjölk. Engångsartiklar ingår alltid i priset.

Eventuellt hyrgods debiteras separat.

* Vid beställning av någon av brödsorterna fralla, smörgås, baguette kan man beställa två olika sorters pålägg vid beställning upp till 10 stycken. Vid beställning mellan 11-20 stycken av någon av brödsorterna kan man beställa tre olika sorters pålägg. Vid beställning mer än 20 stycken av någon av brödsorterna kan man beställa fyra olika sorters pålägg.

** mängden kaffe är beräknad som 1,5 dl=1 kopp och leveransen innehåller alltid 3 dl/person. Vid beställning av kaffe följer alltid en termos med varmt vatten som levereras med fyra tepåsar för en beställning upp till 10 personer, för beställning upp till 20 personer levereras åtta tepåsar o.s.v.

Möjlighet finns:

o till vegetariska alternativ samt alternativ för specialkost***; gluten- och laktosintoleranta, mjölk, nöt- och skaldjursallergiker. Kostnaden för specialkost är densamma som för ordinarie mat enligt definitionen.

*** Med specialkost menas inte olika dietbehandlingar så som Atkins, LCHF, 5-2-metoden eller liknande. För dessa och annan dietmat eller kost för veganer får leverantören debitera extra för. Vegetarisk kost ska alltid kunna erbjudas.

Om en rätt är särskilt avsedd som specialkost finns en tydligt skylt, t.ex. "Avsedd för glutenallergiker". Specialkosten levereras på separat fat, så att kontamineringsrisken minimeras. Leverantören ansvarar för att specialkost inte "smittas" av vanlig kost.

Definition FK B Enklare catering

Med "Enklare catering" avses förtäring såsom till exempel varm eller kall lunch sallader, buffé, mingelmat, dryck, kaffe med tillbehör och frukt.

Krav inom kategorin

Varje uppdrag innefattar att utifrån definitionen erbjuda förtäring som ska vara smaklig, näringsriktig, vällagad och se tilltalande ut. Leverantören levererar både luncher, enklare bufféer samt enklare mingelmat. Maten består av varierad kost och portionsstorleken vara normalt tilltagen.

Leverantören erbjuder:

o kaffe*, te, mineralvatten, läsk och vatten, även i större PET-flaska.

Till all förtäring ingår alltid nödvändigt engångsmaterial i beställningen, t.ex. tallrikar, bestick, assietter, servetter, koppar/muggar. Till kaffe även socker och mjölk. Engångsartiklar ingår alltid i priset.

Eventuellt hyrgods debiteras separat.

* mängden kaffe är beräknad som 1,5 dl=1 kopp och leveransen innehåller alltid 3 dl/person. Vid beställning av kaffe följer alltid en termos med varmt vatten som levereras med fyra tepåsar för en beställning upp till 10 personer, för beställning upp till 20 personer levereras åtta tepåsar o.s.v.

Möjlighet finns:

o till vegetariska alternativ samt alternativ för specialkost**; gluten- och laktosintoleranta, mjölk, nö- och skaldjursallergiker. Kostnaden för specialkost är densamma som för ordinarie mat enligt definitionen.

** Med specialkost menas inte olika dietbehandlingar så som Atkins, LCHF, 5-2-metoden eller liknande. För dessa och annan dietmat eller kost för veganer får leverantören debitera extra för. Vegetarisk kost ska alltid kunna erbjudas.

Om en rätt är särskilt avsedd som specialkost finns en tydligt skylt, t.ex. "Avsedd för glutenallergiker". Specialkosten levereras på separat fat, så att kontamineringsrisken minimeras. Leverantören ansvarar för att specialkost inte "smittas" av vanlig kost.

Krav på lunch

Leverantören erbjuder minst två (2) lunchalternativ varav en vegetarisk rätt inklusive sallad, bröd (fiberfattigt/fiberrikt), smör och dryck Salladslunch inklusive bröd (fiberfattigt/fiberrikt), smör och dryck ska kan erbjudas som ett lunchalternativ, med eller utan pasta eller liknande.

Maträtter ska kontinuerligt ersättas med nya rätter för att bibehålla känslan av en föränderlig meny. Meny för två veckor gällande luncher finns tillgänglig via Leverantörens hemsida.

Krav på buffé

Leverantören erbjuder två (2) olika bufféalternativ (5 eller 7 rätter) där vegetariska rätter ingår.

Bufféalternativ 1 (5 rätter), exempel:

- kallskuret (rostbiff, rökt skinka)
- spett (vegetariskt, kycklingfilé)
- potatisgratäng
- skagenröra
- grönsallad

Bufféalternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- matpaj
- rostade rotfrukter

Leverantören kan fritt välja innehåll i buffémenyerna men priserna för 5- och 7-rätters är de lämnade priserna i anbudet för respektive typ. Till buffé ingår alltid bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och smör.

Krav på mingelmat

Leverantören erbjuder tre (3) olika alternativ (5, 7 eller 9 rätter) som kan serveras som mingelmat (c:a 4 cm) varav vegetariskt finns med i varje alternativ.

Alternativ 1 (5 rätter), exempel:

- toast Skagen
- lax
- tofu
- brieost med druvor
- paj

Alternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- grönsaksstavar i dippröror
- crostini

Alternativ 3 (9 rätter), exempel:

- som ovan (1,2) +
- Gubbröra
- lufttorkad skinka

Definition FK C Finare catering

Med "Finare catering" avses förtäring såsom t.ex. finare lunch, buffé, mingelmat och trerättersmiddag, dryck (inklusive alkoholhaltiga drycker), kaffe med tillbehör och frukt.

Krav inom kategorin

Varje uppdrag innefattar att utifrån definitionen erbjuda förtäring som ska vara smaklig, näringsriktig, vällagad och se tilltalande ut.

Leverantören levererar både luncher, bufféer, mingelmat samt finare middag. Maten består av varierad kost och portionsstorleken är normalt tilltagen.

Leverantören erbjuder:

o kaffe*, te, mineralvatten, läsk och vatten, även i större PET-flaska men även cider, öl (lätt-, mellan- o starköl) och vin.

Till all förtäring ingår alltid nödvändigt engångsmaterial i beställningen, t.ex. tallrikar, bestick, assietter, servetter, koppar/muggar. Till kaffe även socker och mjölk. Engångsartiklar ingår alltid i priset.

Eventuellt hyrgods debiteras separat.

* mängden kaffe är beräknad som 1,5 dl=1 kopp och leveransen innehåller alltid 3 dl/person. Vid beställning av kaffe följer alltid en termos med varmt vatten som levereras med fyra tepåsar för en beställning upp till 10 personer, för beställning upp till 20 personer levereras åtta tepåsar o.s.v.

Möjlighet finns:

o till vegetariska alternativ samt alternativ för specialkost**; gluten- och laktosintoleranta, mjölk, nöt- och skaldjursallergiker. Kostnaden för specialkost är densamma som för ordinarie mat enligt definitionen.

** Med specialkost menas inte olika dietbehandlingar så som Atkins, LCHF, 5-2-metoden eller liknande. För dessa och annan dietmat eller kost för veganer får leverantören debitera extra för. Vegetarisk kost ska alltid kunna erbjudas.

Om en rätt är särskilt avsedd som specialkost finns en tydligt skylt, t.ex. "Avsedd för glutenallergiker". Specialkosten levereras på separat fat, så att kontamineringsrisken minimeras. Leverantören ansvarar för att specialkost inte "smittas" av vanlig kost.

Krav på lunch

Leverantören erbjuder minst tre (3) lunchalternativ av hög kvalitet varav en vegetarisk rätt inklusive smör, bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och sallad. Av de tre lunchalternativen finns möjlighet till

ett kallt lunchalternativ. I varma eller kalla lunchalternativ får ej soppa, paj eller sallad inräknas. En finare salladslunch som ett ytterligare lunchalternativ erbjuds. Maträtter ersätts kontinuerligt med nya rätter för att bibehålla känslan av en föränderlig meny.

Krav på buffé

Leverantören erbjuder tre (3) olika bufféalternativ (5, 7 eller 9 rätter) av hög kvalitet snyggt upplagd på finare fat. Vegetariska rätter ingår.

Bufféalternativ 1 (5 rätter), exempel:

- kallskuret (rostbiff, parmaskinka)
- spett (vegetariskt, kycklingfilé)
- potatissallad
- saltorkade tomater
- grönsallad

Bufféalternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- rökt lax
- rostade rotfrukter

Bufféalternativ 3 (9 rätter), exempel:

- som ovan (1,2) +
- oxfilémedaljonger
- ost m. kex o druvor

Till bufféer ingår alltid bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och smör.

Krav på mingelmat

Leverantören erbjuder tre (3) olika alternativ (5, 7 eller 9 rätter) som kan serveras som mingelmat (c:a 4 cm) varav minst ett (1) vegetariskt och en (1) kanapé (20 g) finns med i varje alternativ.

Alternativ 1 (5 rätter), exempel:

- toast Skagen
- lax
- tofu
- kanapé med räkor/löjrom
- paj

Alternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- grönsaksstavar i dipprör
- kanapé med leverpastej

Alternativ 3 (9 rätter), exempel:

- som ovan (1,2) +
- Gubbröra
- kanapé med kött/fågel

Krav på finare middag

En finare middag kan bestå av förrätt, varmrätt och dessert. I varmrätten ingår bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och smör och sallad.

Övrigt till finare catering

Till varje evenemang tillhandahålla Leverantören bestick, porslin, serveringskärl, vin- och vattenglas, dukar, servetter, hållare för vinglas, bordsdukar, dekorationer och dylika tillbehör av hög kvalitet och passande för ändamålet. Leverantören erbjuder en helhetslösning som inkluderar tillhandahållande av stolar, bord och serveringsbord.

Leverantören erbjuder hovmästare, sommelier och/eller serveringspersonal. När personal ingår är klädsel enhetlig. Leverantören tillhandahåller personal med dokumenterad kunskap i svensk alkohollagstiftning för att kunna tillgodose att alkoholhaltiga drycker kan serveras.

Definition FK D Större evenemang

Med "Större evenemang" (40 personer eller fler) avses evenemang som innefattar helhetslösningar där både mat, dryck (inklusive alkoholhaltiga drycker), bord och stolar, dukning, porslin och service med mera ingår.

Krav inom kategorin

Varje uppdrag innefattar att utifrån definitionen erbjuda förtäring som ska vara smaklig, näringsriktig, vällagad och se tilltalande ut samt erbjuda väl fungerande helhetslösningar med god service.

Leverantören levererar kaffe med tillbehör luncher, bufféer, mingelmat samt även middag. Maten består av varierad kost och portionsstorleken är normalt tilltagen.

Möjlighet finns att välja vad som ska ingå t.ex. enbart mat eller mat och porslin samt olika servicenivåer.

Leverantören erbjuder:

o kaffe*, te, mineralvatten, läsk och vatten, även i större PET-flaska men även cider, öl (lätt-, mellan- o starköl) och vin.

Till all förtäring ingår alltid nödvändigt engångsmaterial i beställningen, t.ex. tallrikar, bestick, assietter, servetter, koppar/muggar. Till kaffe även socker och mjölk. Engångsartiklar ingår alltid i priset.

Eventuellt hyrgods debiteras separat.

* mängden kaffe är beräknad som 1,5 dl=1 kopp och leveransen innehåller alltid 3 dl/person. Vid beställning av kaffe följer alltid en termos med varmt vatten som levereras med fyra tepåsar för en beställning upp till 10 personer, för beställning upp till 20 personer levereras åtta tepåsar o.s.v.

Möjlighet finns:

o till vegetariska alternativ samt alternativ för specialkost**; gluten- och laktosintoleranta, mjölk, nöt- och skaldjursallergiker. Kostnaden för specialkost är densamma som för ordinarie mat enligt definitionen.

** Med specialkost menas inte olika dietbehandlingar så som Atkins, LCHF, 5-2-metoden eller liknande. För dessa och annan dietmat eller kost för veganer får leverantören debitera extra för. Vegetarisk kost ska alltid kunna erbjudas.

Om en rätt är särskilt avsedd som specialkost finns en tydligt skylt, t.ex. "Avsedd för glutenallergiker". Specialkosten levereras på separat fat, så att kontamineringsrisken minimeras. Leverantören ansvarar för att specialkost inte "smittas" av vanlig kost.

Krav på lunch

Leverantören erbjuder minst tre (3) varma lunchalternativ av hög kvalitet varav en vegetarisk rätt inklusive smör, bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och sallad. Av de tre lunchalternativen finns möjlighet till ett kallt lunchalternativ. I varma eller kalla lunchalternativ får ej soppa, paj, sallad inräknas. En finare salladslunch som ett lunchalternativ erbjuds.

Maträtter ersätts kontinuerligt med nya rätter för att bibehålla känslan av en föränderlig meny.

Krav på buffé

Leverantören erbjuder tre (3) olika bufféalternativ (5, 7 eller 9 rätter) av hög kvalitet snyggt upplagd på finare fat. Vegetariska rätter ingår.

Bufféalternativ 1 (5 rätter), exempel:

- kallskuret (rostbiff, parmaskinka)
- spett (vegetariskt, kycklingfilé)
- potatissallad
- soltorkade tomater
- grönsallad

Bufféalternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- rökt lax
- rostade rotfrukter

Bufféalternativ 3 (9 rätter), exempel:

- som ovan (1,2) +
- oxfilémedaljonger
- ost m. kex o druvor

Till bufféer ingår alltid bröd (fiberfattigt/fiberrikt) och smör.

Krav på mingelmat

Leverantören erbjuder tre (3) olika alternativ (5, 7 eller 9 rätter) som kan serveras som mingelmat (c:a 4 cm) varav minst ett (1) vegetariskt och en (1) kanapé (20 g) ska finnas med i varje alternativ.

Alternativ 1 (5 rätter), exempel:

- toast Skagen
- lax
- tofu
- kanapé med räkor/löjrom
- paj

Alternativ 2 (7 rätter), exempel:

- som ovan (1) +
- grönsaksstavar i dipprör
- kanapé med leverpastej

Alternativ 3 (9 rätter), exempel:

- som ovan (1,2) +
- Gubbröra
- kanapé med kött/fågel

Krav på finare middag

Möjlighet finns att beställa en finare middag som kan bestå av förrätt, varmrätt och dessert. I varmrätten ingår bröd (fiberfattigt/fiberrikt) smör och sallad.

Bemanning vid större evenemang

Personalförteckning

Leverantören ska vid varje avrop lämna en förteckning över den personal som ska medverka vid varje enskilt evenemang. Förteckningen skickas till KI senast två (2) veckor innan det aktuella uppdraget.

Hovmästare

En hovmästare eller motsvarande tar ansvar för arbetsledning och samordning av det aktuella evenemanget, ev. KI:s egen personal. Personen är Leverantörens kontaktperson på plats och är KI behjälplig med frågor kring uppdraget och dess innehåll.

Serveringspersonal

Leverantören bemannar med den mängd serveringspersonal som krävs för det aktuella uppdraget. De underställs hovmästare eller motsvarande och genomför avsedda arbetsuppgifter såsom att servera deltagande gäster mat och dryck. Personalen genomför nödvändigt efterarbete efter avslutat evenemang och återställer lokal/er som använts i ursprungligt skick.

Övrigt till större evenemang

Till varje evenemang tillhandahåller Leverantören bestick, porslin, serveringskärl, vin- och vattenglas, dukar, servetter, hållare för vinglas, bordsdukar, dekorationer och dylika tillbehör av hög kvalitet och passande för ändamålet. Leverantören erbjuder en helhetslösning som inkluderar tillhandahållande av stolar, bord och serveringsbord.

Leverantören erbjuder hovmästare, sommelier och/eller serveringspersonal. Bemanningen anpassas efter det aktuella avropets omfattning. Vid bemanning är klädsel enhetlig och strikt utformad med diskret färgval. Personalen är försedd med identitetshandlingar och bär väl synliga namnbrickor, ev. med företagsnamn.

Leverantören tillhandahåller personal med dokumenterad kunskap i svensk alkohollagstiftning för att kunna tillgodose att alkoholhaltiga drycker kan serveras.