

Tilbud matservering Glittre

Viser til befarung 07.03.22 og møte mellom Miljøhuset Gnisten, Askepott Catering, kjøkkenet på Døli eldresenter og kjøkkenet på Skytta eldresenter og Morten's Kro 09.03.22, samt befarung med Norlandia 14.03.22.

Basert på forespørselen og nevnte befaringer presenterer vi her et prisoverslag og forslag på matservering for inntil 650 personer fordelt på fire måltider per dag i 180 dager.

Vi har lagt opp til to kalde og to varme måltider om dagen, pga. kapasitet vil varmmaten produseres på Morten's Kro i Nittedal, og det legges opp til et samarbeid mellom aktørene for levering av de kalde måltidene. Vi er leveranseklare på kort varsel, men ber om varsel syv dager i forkant mht. innkjøp og rigging, inkl. personal.

Mortens kro vil stå for alt av innkjøp og ha regien av anretning og servering av maten på kjøkkenet til Glittre.

De andre aktørene har ikke kapasitet til å stille opp daglig, vil være behjelpelige med personell og utstyr etter avtale med Morten's Kro.

Vi forutsetter at følgende installasjoner er på plass og har kapasitet til å ta imot avtalt volum:

- Tre stk kjølelager som holder 4 grader C.
- Funksjonell oppvaskmaskin, (tilsvarende) den som sto der ved befarung 15.03.22.
- Stoler og bord til 650 personer.

Vedr. servering og tilgjengelig personell ønsker vi å avklare om det er kapasitet til at alle spiser samtidig eller om det deles opp i grupper. Vi har i dette tilbudet forutsatt buffetservering (delvis selvforsyning og delvis assistert), at alle måltider kan inntas over en periode på to timer per måltid. Videre inkluderer tilbudet at Morten's Kro står for alt av klargjøring og oppvask.

Morten's Kro vil stå for forskriftsmessig drift av servering iht. offentlige krav og standarder.

Mortens kro er godkjent av mattilsynet og har et godt innarbeidet ik-mat og haccp system. 31. januar i år hadde vi oppfriskningskurs med Pelias for våre ansatte.

Vi vil sette frem spritdispensere i buffet rom så alle kan sprite hender før de forsyner seg fra våre fire oppsatte buffeter.

Kjølerom og oppvaskmaskin er satt i forskriftsmessig drift av gårdeier og vårt personale vil sørge for at oppvasken blir tatt riktig hånd om så temperaturer, skitten og ren sone blir overholdt.

Morten's Kro kan levere rigg/inventar for anretningskjøkken m.m. som følger:

- 1 stk buffetbord ferdig tilkoblet (parallellt med det som står der fra tidligere).
- 1 stk kjøledisk ferdig tilkoblet (erstatning for defekt disk på dagens kjøkken)
- Arbeidsbenker etc. på kjøkken utover det som er tilgjengelig i dag.
- Kaffemaskiner
- Vannkokere
- 650 krus 26 cl
- 650 tallerkener ø240 mm
- 650 suppeboller ø170 mm
- 660 kniver
- 660 gaffler
- 660 skjeer
- 660 glass 25 cl
- 4 stk geidervogner
- 6 stk kjøkkentraller
- 2 stk varmeskap
- 12 stk vannbad
- Stasjoner og utstyr for håndtering av matavfall og søppel tilknyttet serveringen
- Oppvaskbakker
- 5 stk stativ for oppvaskbakker

Pris rigg/inventar klart til bruk kr 368.000 eks. mva.

Utstyret ovenfor vil bli stående igjen ved oppdragets slutt dersom ikke annet særskilt avtales.

I tillegg vil følgende inngå som en del av leveransen/tjenestetilbudet nedenfor:

- Kaffecontainere
- Tekanner
- Juice/melk dispensere
- Gripebestikk
- Brødkurver
- Varmeplater
- Kokeplater
- Bordbrikker
- Traller
- Brett til pålegg
- Boller til syltetøy, salat, dressinger, ol
- Ketchup/sennep stativ
- Salt/pepper bøsser
- Serveringsbrett



- 16 stk buffetbord
- Såpe til maskin
- Såpe og dispensere for håndsåpe til kjøkken del
- Fjølør
- Kniver
- Kluter
- Engangshansker
- Tørkepapir
- Servietter
- Håndsprit og dispensere

Vi har nedenfor satt sammen en meny som oppfyller anbefalinger for et godt og variert kosthold basert på de samme gode råvarene som vi benytter på Morten's Kro, og vi har forsøkt å tilpasse menyen slik at den skal fremstå gjenkjennelig ift. ukrainsk kosthold. Vi tar gjerne imot endringsønsker på rettene dersom dette er aktuelt.

Porsjoneringen er i utgangspunktet den samme som vi benytter i ordinær drift, men vil tilpasses beboerne på Glittre.

Til måltidene leveres drikkevarer som følger:

Frokost: vann, juice, melk, kaffe og te.

Lunsj: vann, saft, juice, melk, kaffe og te.

Middag: vann, saft, melk, kaffe og te.

Kveldsmat: vann, saft, melk, kaffe og te.

Kaldmat

Frokost & Kveldsmat:

Knekkebrød

Brød

Smør

Skivet gulost

Salami

Koktskinke

Leverpostei

Kaviar

Syltetøy

Kokte egg

Sjokolade pålegg

Kuttet agurk, paprika og tomat

Suragurk

Havregryn

Corn flakes

Sukker, rosiner og nøtter

Epler, appelsiner, druer, pærer og bananer (hel frukt).



Varmmat uke 1

Mandag

Lunsj: Lasagne med salat, dressing og brød

Middag: Biff Stroganoff med ris

Tirsdag

Lunsj: Gul ertesuppe med svineknokke og flatbrød

Middag : Kjøttkaker med brun saus, kokte poteter og ertestuing

Onsdag

Lunsj: Spagetti Bolognese med salat og brød

Middag: Kyllinggryte med jasminris

Torsdag

Lunsj: Grønnsakssuppe med brød, loff og smør

Middag: Bifflapskaus med flatbrød

Fredag

Lunsj: Chilli sin carne m/salat og ris

Middag: Fiskegrateng med råkostsalat og kokte poteter

Lørdag

Lunsj: Risengrynsgrøt med kanel, sukker og smør

Middag: Grillet kyllinglår med ris og salat

Søndag

Lunsj: Børek med salat

Middag: Dampet laks med poteter, agurksalat og rømme



Varmmat uke 2

Mandag

Lunsj: Wienerpølser med diverse tilbehør

Middag: Spagetti Bolognese med salat og brød

Tirsdag

Lunsj: Betesuppe med brød, loff og smør

Middag: Medisterkaker med fløtesaus, surkål og poteter

Onsdag

Lunsj: Lasagne med salat og dressing og brød

Middag: Kokt laks med poteter, agurksalat og rømme

Torsdag

Lunsj: Risengrynsgrøt med kanel, sukker og smør

Middag: Fiskegrateng med revet gulrot, smeltet smør og kokte poteter

Fredag

Lunsj: Gul ertesuppe med svineknokke og flatbrød

Middag: Biff Stroganoff med ris

Lørdag

Lunsj: Lasagne med salat og dressing og brød

Middag: Grillet kyllinglår med ris og salat

Søndag

Lunsj: Grønnsaksuppe med brød, loff og smør

Middag: Kjøttkaker, brun saus, kålstuing og poteter

Varmmat uke 3

Mandag

Lunsj: Chilli sin carne m/salat og ris

Middag: Spagetti Bolognese med salat, brød og smør

Tirsdag

Lunsj: Wienerpølser med diverse tilbehør

Middag: Grønnsaksgryte med falafel og ris

Onsdag

Lunsj: Fiskerullade med råkostalat og ris og hvitsaus

Middag: Hønsfrikassé med kokte poteter

Torsdag

Lunsj: Betesuppe med brød, loff og smør

Middag: Bifflapskaus med flatbrød

Fredag

Lunsj: Fiskekaker med råkostsalat, rekesaus og kokte poteter

Middag: Grønnsakscurry med ris og yoghurt

Lørdag

Lunsj: Grønnsakssuppe med brød, loff og smør

Middag: Skinkestek med surkål, saus og poteter

Søndag

Lunsj: Børek med salat

Middag: Kjøttkaker med brun saus, kokte poteter og ertestuing



Varmmat uke 4

Mandag

Lunsj: Grønnsakssuppe med brød, loff og smør

Middag: Biff Stroganoff med ris

Tirsdag

Lunsj: Gul ertesuppe med svineknokke og flatbrød

Middag : Hønsfrikassé med ris

Onsdag

Lunsj Wienerpølser med diverse tilbehør

Middag: Kyllinggryte med jasminris

Torsdag

Lunsj: Risengrynsgrøt med kanel, sukker og smør

Middag: Lasagne med salat, dressing og dressing

Fredag

Lunsj: Grønnsaksgryte med falafel og ris

Middag: Medisterkaker med saus, surkål og poteter

Lørdag

Lunsj: Gul ertesuppe med svineknokke og flatbrød

Middag: Fiskegrateng med råkostsalat kokte poteter og smeltet smør

Søndag

Lunsj: Børek med salat

Middag: Skinkestek med surkål og kokte poteter

