

OFFERTFÖRFRÅGAN

GALA-2026-001 – Mat, servering och bar – ÅSELEGALAN 2026

Åseles Näringslivsstiftelse (ÅNS) bjuder in restauranger och cateringverksamheter att lämna offert för en samlad leverans av mat, servering och bar till ÅSELEGALAN 2026. Vi söker en leverantör som tar helhetsansvar för ett professionellt genomförande med hög kvalitet på mat, service och gästupplevelse.

Datum: 13 november 2026 **Plats:** Kulturhuset, Åsele **Antal gäster:** ca 120–150

1. Uppdraget

Leverantören ansvarar för planering, samordning och genomförande av hela restaurang-, serverings- och barleveransen. Uppdraget omfattar:

- välkomstmingel med ett glas mousserande eller alkoholfritt alternativ
- trerätters galamiddag, vegetariskt alternativ och säker hantering av specialkost/allergener
- kaffe eller te till desserten samt ett glas vin, öl eller alkoholfritt alternativ till huvudrätten enligt slutlig överenskommelse
- bemannad bar med försäljning av alkoholhaltiga och alkoholfria drycker
- all nödvändig planering, arbetsledning, köks- och måltidslogistik, servering, bar, disk och löpande undanplockning
- dukning enligt ÅNS bordsplaceringsplan, inklusive vita rena välstrukna dukar, servetter och nödvändig serveringsutrustning
- rengöring, återställning och avfallshantering enligt Kulturhusets rutiner
- samordning med ÅNS, Kulturhuset och andra berörda leverantörer.

2. Meny och kvalitet

Menyn ska vara en modern och minnesvärd trerätters galamiddag med hög restaurangmässig kvalitet, tydlig festkaraktär och ett genomtänkt helhetsintryck. Den ska fungera för ett större galaarrangemang och kunna samordnas med scenprogram och prisutdelningar.

- Varm mat ska kunna serveras till samtliga gäster med rätt temperatur och bibehållen kvalitet.
- Vegetariskt alternativ ska hålla motsvarande kvalitetsnivå.
- Allergier, intoleranser och andra kostbehov ska hanteras säkert.
- Leverantören får gärna inspireras av säsong, plats och lokala/regionala råvaror, men egen gastronomisk profil och nytänkande välkomnas.

3. Matlogistik och Kulturhuset

Kulturhuset saknar tillagningskök. Leverantören ansvarar därför för en fungerande helhetslösning för tillagning, transport, varmhållning, eventuell kylförvaring, uppläggning och servering. Professionell utrustning ska användas så att livsmedelssäkerhet, rätt temperatur och kvalitet säkerställs.

Kulturhuset tillhandahåller porslin, glas och bestick i befintlig omfattning. Leverantören ska i god tid inventera behovet tillsammans med Kulturhuset och vid behov komplettera det som saknas. En gemensam genomgång på plats med ÅNS och Kulturhuset ska genomföras före arrangemanget.

4. Bemanning, servering och bar

Bemanningen ska vara tillräcklig och kompetent för ett professionellt genomförande utan onödiga väntetider och minst omfatta ansvarig arbetsledare, serveringsansvarig/serveringspersonal, barpersonal och diskpersonal. Samma person får ha flera roller om det är praktiskt hållbart och tydligt redovisas.

Ansvarig arbetsledare ska finnas på plats under arrangemanget. Personalen ska ha relevant erfarenhet, god servicevana och enhetlig, ren och representativ arbetsklädsel. Serveringen ska planeras så att gäster vid samma bord så långt möjligt serveras samtidigt och flödet samordnas med galans körschema.

Leverantören ansvarar för planering och drift av baren, erforderliga tillstånd, erfaren barpersonal, kassahantering, försäljning och lagerhållning samt efterlevnad av alkohollagstiftning och villkor i serveringstillstånd. Drycker som enligt överenskommelse ingår i biljettpriset omfattas av uppdraget; övriga drycker säljs direkt till gästerna.

Obligatoriskt kvalitetskrav: Leverantören ska dimensionera bemanning, arbetsledning, matlogistik, varmhållning och serveringsflöde så att varm mat serveras varm och med bibehållen kvalitet. Gäster vid samma bord ska serveras så samtidigt som praktiskt möjligt och utan oskäliga väntetider.

5. Obligatoriska krav

- registrerad för F-skatt och giltig ansvarsförsäkring
- erforderliga tillstånd och registreringar för livsmedelshantering samt för barverksamheten
- ansvarig kontaktperson och ansvarig arbetsledare/köksansvarig
- tillräcklig och kompetent bemanning samt förmåga att hålla överenskommen kvalitet och tidplan
- säkra rutiner för allergener och specialkost
- förmåga att lösa matlogistiken trots att Kulturhuset saknar tillagningskök och säkerställa varm mat
- samverkan med ÅNS och Kulturhuset samt deltagande i gemensam genomgång på plats
- tre relevanta referensuppdrag från de senaste fem åren.

6. Offert och pris

Offerten lämnas genom att Bilaga 1 – Samlat svarsformulär fylls i och bifogas. Där redovisas företagsuppgifter, meny, genomförande, bemanning, referenser och pris. Samtliga priser ska anges inklusive moms och omfatta alla kostnader som krävs för uppdraget, om annat inte tydligt anges. Inga tillkommande kostnader får debiteras utan ÅNS föregående godkännande.

Vid avvikelse som riskerar att påverka matens temperatur, kvalitet, bemanning, servering eller gästupplevelse ska leverantören omedelbart informera ÅNS och vidta skäliga åtgärder. Betydande avvikelser ska dokumenteras. Om avtalad leverans eller obligatoriskt kvalitetskrav inte uppfylls har ÅNS rätt att begära skriftlig redogörelse och, beroende på bristens art och omfattning, skäligt prisavdrag.

6A. Avvikelser och brister

7. Bedömning

ÅNS gör en samlad bedömning. Lägsta pris är inte ensamt avgörande. Särskild vikt läggs vid meny och gästupplevelse, genomförande och matlogistik, serveringsupplägg och service, bemanning och kompetens,

pris/kostnadseffektivitet, erfarenhet/referenser samt relevanta mervärden. ÅNS kan bjuda in leverantörer till kompletterande samtal före beslut.

8. Frågor och inlämning

Moment	Datum / uppgift
Sista dag för frågor	8 augusti 2026 kl. 16.00
Sista dag för offert	25 augusti 2026 kl. 16.00
E-post	ans@asele.se
Märk offerten	GALA-2026-001 – Mat, servering och bar
Kontaktperson	Rima Mouneimne, Näringslivschef och Projektledare ÅSELEGALAN