

Warunki Prowadzenia Działalności

Prowadzenie działalności gastronomicznej dla pracowników i gości Ministerstwa

I. Zakres zamówienia

Oferta musi zawierać pełnowartościowe i urozmaicone posiłki bez dodatków ulepszaczy. Posiłki muszą być dostarczane do Ministerstwa przez Najemcę w formie gotowej do spożycia, w tym posiłki obiadowe ciepłe lub podgrzewane na miejscu. Menu powinno zapewniać różnorodność i urozmaicenie serwowanych potraw, z uwzględnieniem:

1. Propozycji śniadaniowych:
 - 1) propozycje śniadaniowe zawierające między innymi potrawy podawane na gorąco, jak również różnorodność przekąsek zimnych (sery, sałatki mięsne i warzywne, pieczywo, wędliny);
 - 2) kanapki różnego rodzaju serwowane na zimno i gorąco (np. kanapki grillowane, wegetariańskie, kanapki z wędliną, pastą) z zastosowaniem białego i ciemnego pieczywa.
2. Dań obiadowych:
 - 1) dania mięsne i jarskie (urozmaicone do wyboru), z możliwością tworzenia dowolnej kompozycji i zestawów (składniki mięsne, składniki jarskie skrobiowe, jarzyny, kasze, makarony, surówki obiadowe, dania tzw. jednogarnkowe – do wyboru);
 - 2) zupy: przynajmniej 2 rodzaje;
 - 3) zestawy obiadowe z zupą i kompotem: przynajmniej trzy rodzaje z czego dwa mięsne i jeden jarski;
 - 4) serwowanie potraw zależnych od pór roku;
 - 5) wybór zawsze świeżych sałat, surówek (co najmniej dwa rodzaje) do dań obiadowych;
 - 6) dania mączne typu pierogi, naleśniki, kluski leniwe.
3. Napojów zimnych.
4. Pozostałych artykułów (np. czekolada, słodkie przekąski, ciastka pakowane, napoje w butelkach i w puszkach, cukierki itp.) – z marżą na poziomie nie większym niż 20%.
5. W bufecie ma obowiązywać bezwzględny zakaz sprzedaży papierosów i napojów alkoholowych.
6. Najemca zapewni możliwość zakupu połówek porcji na dodatki skrobiowe, dania mączne (np. naleśniki, pierogi, placki) – ½ ceny całej porcji.
7. Najemca zapewni możliwość wymiany w zestawach dodatków skrobiowych.
8. Wszystkie podawane przez Najemcę posiłki muszą odpowiadać najwyższym standardom obowiązującym przy prowadzeniu działalności gastronomicznej tego rodzaju oraz muszą być przygotowywane na bazie produktów o najwyższej jakości, w tym w zakresie ich właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych.
9. Przygotowywanie posiłków w systemie HACCP.

10. Posiłki co do zasady wydawane będą na zastawie wielokrotnego użytku (talerzy, szklanek, sztućców) typu porcelana, porcelit itp. Najemca zapewni również odpłatnie opakowania „na wynos” do serwowanych dań, jak również umożliwi wydawanie posiłków w pojemnikach własnych pracowników Ministerstwa.
11. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw oraz menu.
12. Godziny funkcjonowania bufetu od 7:00 do 16:00 w dni pracy Ministerstwa.
13. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli prowadzenia bufetu w szczególności w zakresie przestrzegania gramatury i składu dań obiadowych.

II. Dodatkowe wymagania

1. Przed zawarciem umowy Najemca przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na sumę gwarancyjną w wysokości 200 000 zł.
2. Najemca będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej liczby wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu.
3. Wykonawca zobowiązany jest zainstalować terminal w bufecie umożliwiający płatność kartą za posiłki.
4. Płatność kartą za posiłki nie może mieć ograniczeń kwotowych.
5. Najemca będzie przekazywał menu Wynajmującemu na adres mail wskazany w umowie. Publikowane menu będzie co najmniej tygodniowe.
6. Przedmiot najmu zostanie przekazany Najemcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, w którym zostanie opisany stan techniczny przedmiotu najmu na dzień podpisania umowy.
7. Najemca będzie płacił comiesięczny czynsz za najem bufetu w kwocie ustalonej w ramach umowy.
8. Niezależnie od czynszu, Najemca zobowiązany będzie pokrywać dodatkowo wszelkie koszty związane z eksploatacją przedmiotu najmu, w szczególności opłaty za energię elektryczną, które będą rozliczane na podstawie podliczników oraz opłatę ryczałtową za: centralne ogrzewanie i podgrzania wody, dostawę wody, odprowadzenie ścieków, podatek od nieruchomości, ochronę obiektu, ubezpieczenie mienia oraz konserwację i naprawę instalacji systemu wentylacji i klimatyzacji (opłata ryczałtowa naliczona według procentowego udziału powierzchni bufetu 34,57 m² do powierzchni użytkowej 5 550,57 m² tj.: 0,62%).
9. Najemca zobowiązany jest do codziennego wywozu wygenerowanych wszelkich odpadów na własny koszt, zgodnie z zasadą obowiązującej segregacji.
10. Najemca zobowiązany jest to dezynsekcji użytkowanych pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa miesiące oraz do ustawienia detektorów na owady we wszystkich pomieszczeniach, w których jest doprowadzona woda.
11. Najemca zobowiązany jest do codziennego sprzątania w celu utrzymania w należytej czystości wynajmowanego pomieszczenia.