

**ZAŁĄCZNIK nr 1 do regulaminu**  
**konkursu ofert na najem lokalu przeznaczonego**  
**na działalność gastronomiczną w budynku**  
**Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
**w Warszawie**

**Szczegółowe zasady prowadzenia działalności gastronomicznej**

**I. Funkcja lokalu:**

- 1) w obiekcie podawane będą dania obiadowe oraz dania bufetowe. Przewiduje się produkcję około 250 posiłków obiadowych dziennie. W godzinach pracy Ministerstwa, poza wydawaniem zestawów obiadowych, stołówka będzie oferowała napoje, a także kanapki, sałatki, słone przekąski i słodczyce;
- 2) Ministerstwo przewiduje także współpracę z Najemcą w obszarze obsługi cateringowej spotkań, konferencji oraz imprez organizowanych w Ministerstwie - bez prawa wyłączności, na zasadach określonych w odrębnych umowach;
- 3) dania obiadowe muszą być przygotowywane na miejscu;
- 4) dystrybucja posiłków – wydawane w systemie samoobsługowym.

**II. Asortyment gastronomiczny:**

- 1) Najemca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego standardu podawanych posiłków;
- 2) asortyment gastronomiczny powinien wpisywać się w misję Ministerstwa poprzez serwowanie posiłków opartych na zasadach zdrowego żywienia. Posiłki powinny być przygotowywane z produktów i półproduktów oznaczonych znakiem jakości PDŻ - Poznaj Dobrą Żywność, zgodnie z wykazem firm i wyrobów posiadających aktualny znak PDŻ, w zakresie wskazanym w pkt 4;
- 3) przygotowane menu powinno być urozmaicone oraz powinno zawierać dania wegetariańskie. W przypadku dań obiadowych, każdego dnia Najemca jest obowiązany zapewnić wybór pomiędzy daniem mięsnym i wegetariańskim. Dostępność ½ porcji;
- 4) Najemca wprowadzi do codziennej sprzedaży w szczególności:
  - a) dania śniadaniowe, w tym co najmniej trzy rodzaje posiłków ciepłych (np. naleśniki, jajecznica, parówki itp.), pasty, sałatki, kanapki,

z uwzględnieniem produktów i półproduktów objętych programem PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność w minimum 25 %,

- b) różnorodne pieczywo,
- c) dania obiadowe: dania mięsne, dania półmięsne, dania rybne, dania warzywne, dania mączne,
- d) dania obiadowe wegetariańskie,
- e) desery – ciasta, ciastka, przekąski, w tym 50 % produktów objętych programem PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność,
- f) napoje gorące – kawa, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, czekolada, kakao,
- g) napoje zimne – soki, wody mineralne niegazowane i gazowane, w tym 50% produktów objętych programem PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność.

### **III. Dodatkowe wymagania / informacje**

- 1) Najemca zobowiązany jest do zapewnienia zastawy stołowej, sztućców, obrusów, naczyń kuchennych z akcesoriami, a także innych sprzętów i urządzeń niezbędnych do wykonania umowy;
- 2) dopuszczalne rodzaje zastawy:
  - a) porcelana / szkło,
  - b) jednorazowa – w przypadku zamówień na wynos;
- 3) Ministerstwo zastrzega możliwość włączenia stołówki, na każdorazowo określanych zasadach, w działalność programową lub akcję promującą zdrowe żywienie;
- 4) zestaw dań obiadowych (mięsnych i wegetariańskich) obejmuje zupeł, drugie danie (danie mięsne, danie półmięsne, danie rybne, dania warzywne lub danie mączne + do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron + surówka do wyboru – co najmniej 4 rodzaje), napój i owoc;
- 5) poszczególne składniki dań obiadowych mają posiadać następującą gramaturę:
  - a) zupa – 350 g,
  - b) mięso / ryba – 150 – 170 g,
  - c) ziemniaki / ryż / kasza / makaron – 200 g,
  - d) surówka / gotowane warzywa – 100 g,
  - e) pierogi, naleśniki, pasty, zapiekanki – 350 g,
  - f) kompot – 200 g;

- 6) zestaw obiadowy (zupa + drugie danie + napój + owoc) w abonamencie na 10 dni roboczych – tańszy o min. 10 %;
- 7) zestaw obiadowy (zupa + drugie danie + napój + owoc) w abonamencie na 20 dni roboczych – tańszy o min. 20 %;
- 8) wydawanie dań obiadowych od godz. 12<sup>00</sup> do co najmniej 15<sup>00</sup>.

#### **IV. Dostarczanie towaru / wywóz śmieci**

- 1) dostarczanie towaru oraz usuwanie odpadów musi odbywać się poza godzinami pracy Ministerstwa (czyli w godzinach od 6<sup>00</sup> do 8<sup>15</sup> oraz od 16<sup>15</sup> do 17<sup>00</sup>);
- 2) do Najemcy należy obowiązek ustawienia pojemników / koszy na śmieci na terenie Stołówki oraz ich odpowiednie oznakowanie.