

Szczegółowe zasady prowadzenia działalności gastronomicznej

I. Funkcja lokalu:

- 1) w obiekcie podawane będą dania obiadowe oraz dania bufetowe. Przewiduje się produkcję ok. 250 posiłków obiadowych dziennie. W godzinach pracy Ministerstwa, poza wydawaniem zestawów obiadowych, stołówka będzie oferowała napoje, a także kanapki, sałatki, słone przekąski i słodycze;
- 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 zupełę, 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. 12⁰⁰ do co najmniej 15⁰⁰.

IV. Dostarczanie towaru / wywóz śmieci

- 1) dostarczanie towaru oraz usuwanie odpadów musi odbywać się poza godzinami pracy Ministerstwa (czyli w godzinach od 6⁰⁰ do 8¹⁵ oraz od 16¹⁵ do 17⁰⁰);
- 2) do Najemcy należy obowiązek ustawienia pojemników / koszy na śmieci na terenie Stołówki oraz ich odpowiednie oznakowanie.