Załącznik Nr 3 do Regulaminu

**WYTYCZNE DO SPORZĄDZENIA KONCEPCJI FUNKCJONOWANIA BUFETU W BUDYNKU UMWP PRZY UL. OKOPOWEJ 21/27 W GDAŃSKU.**

1. **Informacje podstawowe.**
2. Budynek siedziby Województwa Pomorskiego zlokalizowany jest w Gdańsku w dzielnicy Śródmieście przy ul. Okopowej 21/27. Wjazd na nieruchomość w celu dostaw produktów jest możliwy od ul. Okopowej (obecnie nieczynny z uwagi na trwający remont) oraz od ul. Toruńskiej. W otoczeniu nieruchomości znajdują się budynki o funkcji administracyjnej, mieszkaniowej i kulturowej.
3. Prowadzenie bufetu gastronomicznego w lokalu zlokalizowanym na parterze budynku przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku będzie odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku ( z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach nie krócej niż od 7.30 do 15.30.
4. W skład lokalu wchodzą następujące pomieszczenia:

- sala konsumpcyjna o pow. 61.13 m. kw.

- szatnia z miejscem o pow. 2,84 m. kw.

- toaleta dla pracowników bufetu o pow. 2,40 m. kw.

- zmywalnia o pow. 3,36 m. kw.

- pom. porządkowe o pow. 1,17 m. kw.

**Łączna powierzchnia lokalu wynosi 70,90 m.kw**

1. Dostęp dla klientów bufetu odbywać się będzie poprzez hol główny budynku urzędu przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku.
2. Wykaz elementów wchodzących w skład wyposażenia bufetu stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu.
3. Projekt technologiczny bufetu z koncepcją architektoniczną stanowi Załącznik Nr 5 do Regulaminu.
4. W budynkach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego oraz budynkach Urzędu Wojewódzkiego znajdujących się w bezpośredniej lokalizacji bufetu zatrudnionych jest ok. 1500 osób.
5. **Minimalne wymagania Organizatora dotyczące prowadzenia bufetu.**
6. Prowadzenie bufetu polegać będzie co najmniej na: zapewnieniu posiłków śniadaniowych i obiadowych, zimnego bufetu, artykułów piekarniczo-cukierniczych oraz zimnych i ciepłych napojów. Oferent wprowadzi do codziennej sprzedaży, w szczególności:
	1. menu śniadaniowe – kanapki, sałatki, nabiał, wędliny, pasty, ryby, ewentualnie inne przekąski zimne oraz potrawy ciepłe min. jajecznica bez dodatków i z dodatkami, omlet, owsianka, naleśniki;
	2. menu obiadowe/lunchowe obejmujące każdego dnia co najmniej:
7. dwa rodzaje zup, w tym jedna zupa wegetariańska,
8. dania mięsne i co najmniej jedno danie wegetariańskie,
9. surówki,
10. jarzyny gotowane,
11. dwa rodzaje ciepłych dodatków węglowodanowych (ziemniaki, ryż, makaron, kasza, kluski itp.).
	1. napoje gorące i zimne takie jak m.in.: kawa, herbata, soki, woda gazowana/niegazowana, napoje gazowane/niegazowane;
	2. pozostałe artykuły, jak produkty mleczne (jogurty, serki), owoce, wyroby cukiernicze
	i słodycze itp.
12. Prowadzenie bufetu będzie polegać również na sprzedaży dań z opcją „na wynos” tym:
z możliwością zakupu przez klienta do własnych opakowań;
13. W bufecie będzie możliwość zakupu ½ porcji dania lub poszczególnych elementów dania z menu obiadowego/lunchowego.
14. Bufet zapewni możliwość wymiany w daniach dodatków skrobiowych.
15. W bufecie ma obowiązywać bezwzględny zakaz sprzedaży napojów alkoholowych.
16. Dania obiadowe powinny być przede wszystkim przygotowywane w oparciu o produkty lub/i półprodukty wstępnie przetworzone przygotowane do obróbki termicznej lub gotowe dania dostarczone z zewnątrz. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania na miejscu dań obiadowych wymagających smażenia (z wyłączeniem placków, naleśników, pierogów) lub potraw
o intensywnym zapachu takich jak bigosy, smażone ryby, czy flaki.
17. Śniadania oraz ciepłe i zimne przekąski mogą być przygotowywane na miejscu.
18. W lokalu, na sali konsumpcyjnej znajduje się lodówka ekspozycyjna w celu sprzedaży detalicznej produktów nabiałowych typu sery, jogurty, desery, ciasta itp. a także garmażeryjnych
i wędliniarskich.
19. Działalność gastronomiczna w lokalu będzie prowadzona zgodnie z „Koncepcją funkcjonowania bufetu”.
20. Koncepcja funkcjonowania bufetu jest jednym z kryteriów branych pod uwagę przez Komisję konkursową oceniającą złożoną ofertę.
21. Zgodnie ze składowymi wskazanymi w poniższej tabeli ( od 1 do 4), oferent ma przedstawić Koncepcję funkcjonowania baru:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Atrakcyjność menu (jakość, różnorodność, niepowtarzalność, gwarancja świeżości) |  | Oferent ma za zadanie przedstawić rozpisane przykładowe, tygodniowe menu jakie będzie oferowane w barze |
| 2. | Regionalność (zastosowanie produktów lokalnych pochodzących z województwa pomorskiego, produktów tradycyjnych[[1]](#footnote-1), w tym z oznakowaniem (np. żywność ekologiczna, Regionalne Dziedzictwo Kulinarne, Polska Smakuje) |  | Oferent ma za zadanie przedstawić opis produktów, surowców, składników, dań pochodzących z regionu i/lub mających ścisły związek historyczny, kulturowy, obyczajowy województwa pomorskiego, jakie będą oferowane w barze |
| 3. | Różnorodność asortymentu (produkty mleczne, słodkie i słone przekąski, napoje, itp.) |  | Należy opisać jaki asortyment poza posiłkami stałymi będzie oferowany w barze |
| 4. | Sposób organizacji prowadzenia bufetu (sposób dostawy, zachowanie świeżości) |  | Należy opisać jak będą przygotowywane i jak transportowane półprodukty oraz w jaki sposób |

1. Oferent zapewni dla osób korzystających z bufetu gastronomicznego „na miejscu” naczynia ceramiczne i szklane oraz metalowe sztućce.
2. W opcji „na wynos”, opakowania powinny być wykonane z materiałów ulegających biodegradacji, np. drewno, papier, czy biodegradowalne tworzywa sztuczne. Oferent zapewni również możliwość klientom korzystania z własnych opakowań.
3. Oferent zapewni korzystającym z bufetu informacje dotyczące oferowanych w sprzedaży w danym dniu zestawów obiadowych, w postaci napisów na ekranie świetlnym z menu.
4. Oferent zapewni korzystającym z bufetu możliwość płatności kartą płatniczą.
5. Ww. lokal przeznaczony jest wyłącznie do prowadzenia bufetu.

**III. Koncepcja funkcjonowania bufetu musi spełniać minimalne wymagania wskazane powyżej oraz zawierać obowiązkowo poniższe informacje, pod rygorem odrzucenia oferty:**

1. Wskazania w jakich godzinach będzie sprzedawane menu śniadaniowe.

2. Wskazania w jakich godzinach będzie sprzedawane menu lunchowo- obiadowe.

3. Wskazania sposobu przygotowania i dostarczenia ciepłych posiłków, przy spełnieniu warunków zawartych w Rozdziale II pkt. 11 i 12.

4. Przedstawienie propozycji menu śniadaniowego (co najmniej na 5 kolejnych dni pracujących i w tym w dwóch wersjach: w sezonie letnim i w sezonie zimowym) z uwzględnieniem ciepłych posiłków w tym dla wegetarian i osób dbających o zdrowy styl życia.

5. Przedstawienia proponowanego menu lunchowo- obiadowego, na 5 kolejnych dni pracujących
i w dwóch wersjach: w sezonie letnim i w sezonie zimowym, przy założeniu co najmniej trzech zestawów obiadowych i przynajmniej jednej ciepłej potrawy wegetariańskiej obiadowej (lunchowej) oraz jednej zupy wegetariańskiej (w ciągu jednego dnia),

6. Przedstawienia propozycji asortymentu eksponowanego w szafie chłodniczej na sali sprzedażowej.

7. Przedstawienia propozycji różnorodności kuchni regionalnej oraz innych krajów wskazanej w menu na 5 kolejnych dni pracujących.

8. Przedstawienia propozycji menu deserowego (np. galaretki, budynie, ciasta, koktajle).

9. Przedstawienia rodzajów napojów gorących.

10. Przedstawienia asortymentu napojów zimnych (gotowych i sporządzanych na miejscu np. koktajli owocowych lub warzywnych).

11. Przedstawienia propozycji zimnych przekąsek (np. sałatki warzywne).

12. Przedstawienia propozycji asortymentu słodkich przekąsek fabrycznych (batoniki, lody) i przekąsek słonych fabrycznych (chipsy itp.).

13. Przedstawienia propozycji sprzedaży produktów lokalnych pochodzących z województwa pomorskiego, produktów tradycyjnych, w tym z oznakowaniem (np. żywność ekologiczna, Regionalne Dziedzictwo Kulinarne, Polska Smakuje) - przetwory warzywne lub owocowe, miody, wędliny, sery itp.

14. Przedstawienia propozycji sprzedaży owoców.

**Uwaga:** Przez przedstawienie propozycji menu rozumie się wskazanie składu posiłku, gramatury, sposobu podania i proponowanej ceny poszczególnych składowych dania (ziemniaki, sos, surówka itp.) oraz proponowanej ceny łącznej zestawu.

1. **Sposób sporządzenia „ Koncepcji funkcjonowania bufetu”**
2. „Koncepcja funkcjonowania bufetu” powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej, na papierze w formacie A4. Organizator nie wyraża zgody na składanie Koncepcji w postaci elektronicznej.
3. Poszczególne kartki „Koncepcji funkcjonowania bufetu” winny być połączone ze sobą w sposób trwały, uniemożliwiający jej zdekompletowanie.
4. Strony winny być ponumerowane i podpisane przez Oferenta w dolnym prawym rogu każdej strony.
5. Możliwe jest dołączenie zdjęć potraw.
1. Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915 oraz z 2020 r. poz. 285) [↑](#footnote-ref-1)