

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




I. Informacje podstawowe.

1. 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 i ul. Rzeźnickiej oraz od ul. Toruńskiej. W otoczeniu nieruchomości znajdują się budynki o funkcji administracyjnej, mieszkaniowej i kulturowej.
2. Prowadzenie bufetu gastronomicznego w lokalu zlokalizowanym na parterze budynku przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku będzie odbywać się w dni, które są pracującymi dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego w Gdańsku w godzinach nie krócej niż od 7.30 do 15.30.
3. W skład lokalu wchodzi 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**
4. Dostęp dla klientów bufetu odbywać się będzie poprzez hol główny budynku Urzędu przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku.
5. W budynkach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego oraz budynkach Urzędu Wojewódzkiego znajdujących się w bezpośredniej lokalizacji bufetu zatrudnionych jest ok. 1 500 osób.

II. Minimalne wymagania Organizatora dotyczące prowadzenia bufetu.

1. Prowadzenie bufetu polegać będzie co najmniej na: zapewnieniu posiłków śniadaniowych i lunchowo-obiadowych, zimnego bufetu, wyroby cukiernicze oraz zimnych i ciepłych napojów. Oferent wprowadzi do codziennej sprzedaży:
 - a. **menu śniadaniowe** – np. kanapki, sałatki, nabiał, wędliny, pasty, ryby, ewentualnie inne przekąski zimne oraz potrawy ciepłe min. jajecznicą bez dodatków i z dodatkami, omlet, owsianka, naleśniki;
 - b. **menu lunchowo-obiadowe** - np. zupy, dania mięsne, dania dla wegetarian i osób dbających o zdrowy styl życia;
 - c. **menu deserowego** (np. ciasta, desery, galaretki, koktajle);
 - d. **napoje gorące i zimne** - np. kawa, herbata, soki, woda gazowana/niegazowana, napoje gazowane/niegazowane;
 - e. **pozostałe artykuły** - np. produkty mleczne (jogurty, serki), owoce, wyroby cukiernicze, zimne przekąski np. sałatki warzywne, przekąski słodkie i słone itp.
2. Prowadzenie bufetu będzie polegać również na sprzedaży dań z opcją „na wynos” tym: z możliwością zakupu przez klienta do własnych opakowań;
3. W bufecie będzie możliwość zakupu ½ porcji dania lub poszczególnych elementów dania z menu obiadowego/lunchowego.
4. W bufecie ma obowiązywać bezwzględny zakaz sprzedaży napojów alkoholowych.
5. 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.
6. Śniadania oraz ciepłe i zimne przekąski mogą być przygotowywane na miejscu.

7. 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.
8. Działalność gastronomiczna w lokalu będzie prowadzona zgodnie z **„Koncepcją funkcjonowania bufetu”**.
- a) Koncepcja funkcjonowania bufetu jest jednym z kryteriów branych pod uwagę przez Komisję konkursową oceniającą złożoną ofertę.
- b) Zgodnie ze składowymi wskazanymi w poniższej tabeli (od 1 do 3), oferent ma przedstawić Koncepcję funkcjonowania bufetu:

1.	Atrakcyjność menu (jakość, różnorodność, niepowtarzalność)		Oferent ma za zadanie przedstawić rozpisane przykładowe: <ul style="list-style-type: none"> • tygodniowe menu śniadaniowe • tygodniowe menu lunchowo-obiadowe • potrawy zimnego bufetu, • menu cukiernicze • zimne i ciepłe napoje jakie będzie oferowane w bufecie.
2.	Różnorodność asortymentu (produkty mleczne, słodkie i słone przekąski, napoje, owoce itp.)		Należy opisać jaki asortyment poza wskazanym powyżej będzie oferowany w bufecie np. produkty mleczne (jogurty, serki), owoce, przekąski fabryczne słodkie i słone, produkty wędliniarskie itp.
3.	Sposób organizacji prowadzenia bufetu (sposób dostawy, zachowanie świeżości, marketing)		Należy opisać jak będą przygotowywane i jak transportowane półprodukty oraz w jaki sposób zostanie zagwarantowana świeżość oferowanego asortymentu. Opis działań marketingowych wspierających sprzedaż.

9. Oferent zapewni dla osób korzystających z bufetu gastronomicznego „na miejscu” naczynia ceramiczne i szklane oraz metalowe sztućce.
10. 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.
11. Oferent zapewni korzystającym z bufetu informacje dotyczące oferowanych w sprzedaży w danym dniu zestawów obiadowych, w postaci napisów na ekranie świetlnym z menu.
12. Oferent zapewni korzystającym z bufetu możliwość płatności kartą płatniczą.
13. Wyżej wymieniony 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. 5 i 6.**
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. Przez przedstawienie propozycji menu rozumie się wskazanie składu posiłku i sposobu podania.
5. Przedstawienia proponowanego **menu lunchowo - obiadowego** na 5 kolejnych dni pracujących i w dwóch wersjach: w sezonie letnim i w sezonie zimowym. Przez przedstawienie propozycji menu rozumie się wskazanie składu posiłku i sposobu podania.
6. Przedstawienia propozycji **asortymentu eksponowanego w szafie chłodniczej na sali sprzedażowej.**
7. Przedstawienia propozycji **menu deserowego** (np. galaretki, budynie, ciasta, koktajle).
8. Przedstawienia rodzajów **napojów gorących.**
9. Przedstawienia asortymentu **napojów zimnych** (np. gotowych i sporządzanych na miejscu np. koktajli owocowych lub warzywnych).
10. Przedstawienia propozycji **zimnego bufetu** (zimnych przekąsek np. sałatki warzywne).
11. Przedstawienia propozycji asortymentu **słodkich przekąsek fabrycznych (batoniki, lody) i przekąsek słonych fabrycznych (chipsy itp.).**
12. Przedstawienia propozycji sprzedaży **owoców.**
13. Opis **działań marketingowych** wspierających sprzedaż.

III. Sposób sporządzenia „Koncepcji funkcjonowania bufetu”

1. „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.
2. Poszczególne kartki „Koncepcji funkcjonowania bufetu” winny być połączone ze sobą w sposób trwały, uniemożliwiający jej zdekompletowanie.
3. Organizator zaleca ponumerowane przez Oferenta w dolnym prawym rogu każdej strony.
4. Możliwe jest dołączenie zdjęć potraw.