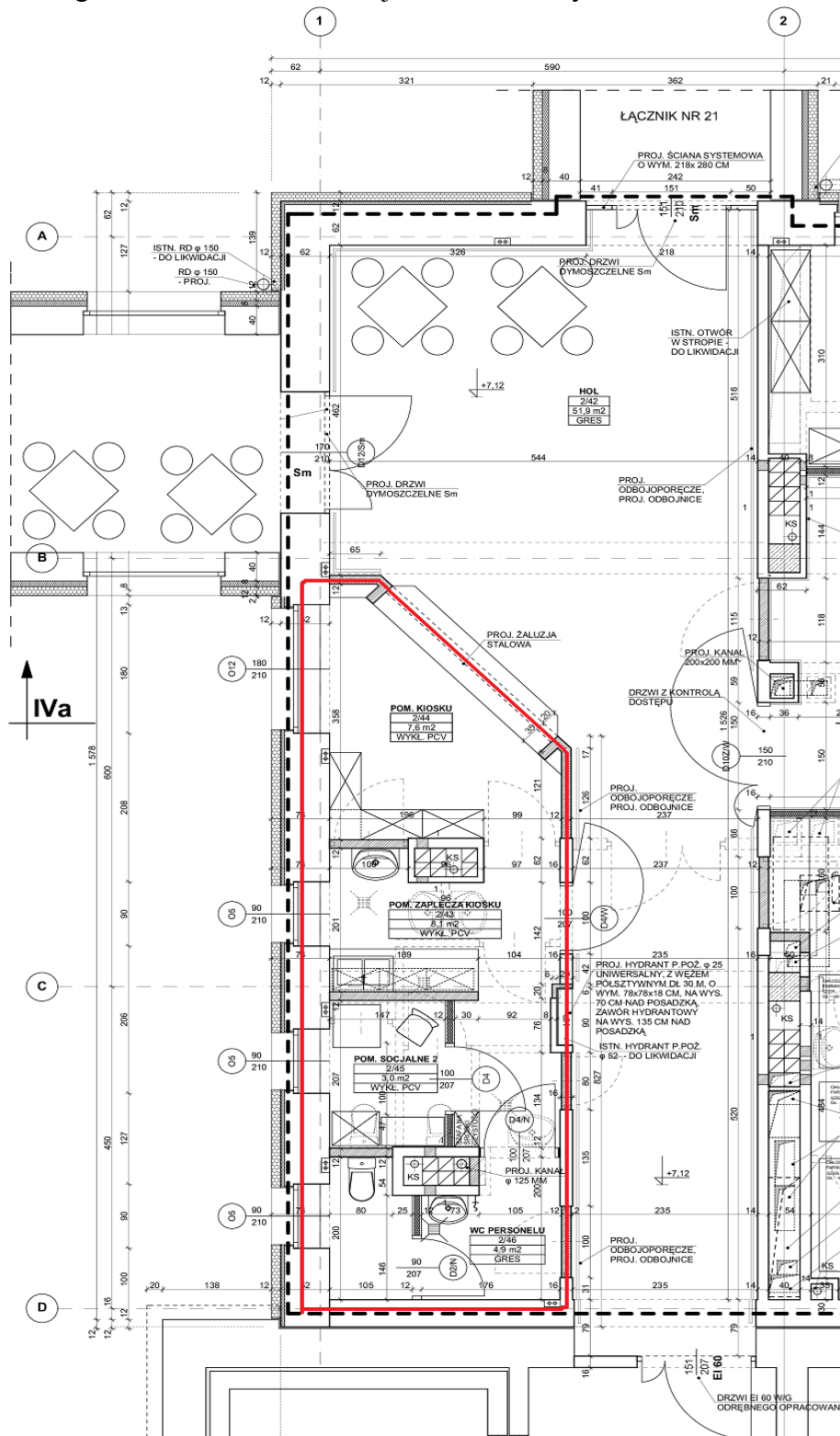


Opis Przedmiotu Zamówienia – wynajem powierzchni pod bufet

I. INFORMACJE OGÓLNE

- Przedmiotem zamówienia jest wynajęcie lokalu o powierzchni 25 m² w celu prowadzenia usług gastronomicznych i cateringowych dla pacjentów, odwiedzających i personelu Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Białymstoku.



2. Powierzchnia będąca przedmiotem najmu znajduje się na II piętrze budynku nr 12 (F) Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Białymstoku (dalej, jako BCO) przy ul. Ogrodowej 12 w Białymstoku.
3. Powierzchnia najmu składa się z części handlowo-ekspozycyjnej, zaplecza kuchennego oraz zaplecza socjalnego. Przestrzeń konsumpcyjna zostanie wyodrębniona z powierzchni korytarzowej przy bufecie.
4. Klientami punktu gastronomicznego (bufetu) będą pacjenci, odwiedzający oraz pracownicy Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Białymstoku.
5. Okres obowiązywania umowy najmu - 3 lata.
6. Czynsz najmu zostanie ustalony w wysokości zadeklarowanej w ofercie wybranego Najemcy.
7. Ustalona kwota czynszu pokrywa koszty eksploatacyjne wynajmowanego lokalu, wymienione w załączniku nr 5 do Umowy najmu.
8. Powierzchnia punktu gastronomicznego została wyposażona w zestaw przyłączy mediów, umożliwiającą Najemcy aranżację zaplecza socjalnego: sieć wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną.
9. Wynajmujący wymaga, aby Najemca zawarł odrębną umowę ubezpieczenia lokalu, tj. umowę ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności i NNW. Zaleca się również, aby Najemca zawarł ubezpieczenie majątkowe na wyposażenie wynajmowanego lokalu.

Przed złożeniem oferty, Wynajmujący umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej w dni robocze w godzinach od 8.00-15.00 po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Działem Administracyjno-Eksploatacyjnym Białostockiego Centrum Onkologii – osoba do kontaktu: Pan Dariusz Augustyniak, tel.: (85) 66 46 703, tel. kom.: 887 145 161.

II. OBOWIĄZKI WYNAJMUJĄCEGO

1. Najemca oświadcza, że ma pozwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych oraz posiada odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonywania przedmiotu umowy.
2. Składając ofertę Najemca wykaże, że w ciągu ostatnich pięciu lat przez okres minimum trzech lat prowadził restaurację oraz produkcję gastronomiczną.
3. Najemca zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej prowadzonej w Białostockim Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Białymstoku.
4. Najemca zobowiązany będzie do prowadzenia usług gastronomicznych. Świadczenie usług będzie się odbywało w dni robocze co najmniej w godzinach od 8:00 do 15:30 oraz w soboty w godzinach od 8:00 do 13:00.
5. Najemca zobowiązany będzie do zatrudnienia wystarczającej liczby personelu, umożliwiającej sprawne funkcjonowanie punktu gastronomicznego i płynną obsługę klientów.
6. Sprzęt gastronomiczny i AGD, meble kuchenne, stoliki i krzesła na powierzchni konsumpcyjnej oraz inne wyposażenie niezbędne do prowadzenia punktu gastronomicznego zapewnia Najemca we własnym zakresie. Wyposażenie lokalu i części konsumpcyjnej musi spełniać wymogi sanitarne.
7. Najemca zobowiązuje się do wyposażenia punktu gastronomicznego w piec konwekcyjny.
8. Najemca zapewni ustawienie w przestrzeni konsumpcyjnej minimum czterech stolików.
9. Koncepcja organizacji przestrzeni, aranżacji wnętrza i wyposażenia przestrzeni konsumpcyjnej musi być przed realizacją przedstawiona dla Wynajmującego i musi zostać przez Wynajmującego zaakceptowana.
10. W terminie maksymalnie 21 dni od dnia zawarcia umowy najmu, Najemca wykona wszystkie prace adaptacyjne na swój koszt, wyposaży i uruchomi bufet zgodnie z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia oraz uzyska konieczne zgody i pozwolenia.
11. Najemca będzie utrzymywał lokal w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie dbał należyście o utrzymanie czystości, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i

sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu, w tym wyposaży lokal na własny koszt w niezbędny sprzęt przeciwpożarowy. Zasada ta będzie obowiązywała również w stosunku do przestrzeni konsumpcyjnej wyodrębnionej z powierzchni korytarzowej przy punkcie gastronomicznym.

12. Najemca będzie zobowiązany do dostarczania w sposób ciągły artykułów, które powinien posiadać w sprzedaży. Towary i artykuły mają mieć zachowany termin ważności.
13. Najemca zobowiązuje się do stosowania jednorazowych (biodegradowalnych) naczyń oraz jednorazowych sztućców i słomek.
14. Najemca będzie zobowiązany do zainstalowania na swój koszt terminalu płatniczego, umożliwiającego płatność kartą płatniczą. Płatność kartą nie może mieć ograniczeń kwotowych.
15. Najemca będzie zobowiązany do zapewnienia we własnym zakresie i na własny koszt sprzątnięcia wynajętych pomieszczeń, dokonywania czynności dezynfekcyjnych i dezynsekcyjnych.
16. Wszelkie przeróbki i prace adaptacyjne niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej Najemca będzie wykonywał tylko za pisemną uprzednią zgodą Wynajmującego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Najemca ponosi wszelkie koszty związane z tymi pracami.
17. Wynajmujący na swój koszt wykona i umieści tablice reklamujące punkt gastronomiczny oraz tablice informacyjne kierujące do punktu gastronomicznego. Treść i miejsce umieszczenia w/w tablic muszą być uzgodnione z Działem Administracyjno-Exploatacyjnym Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Białymstoku.

III. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Prowadzenie punktu gastronomicznego, w tym sprzedaż na miejscu i wynos:
 - 1) ciepłych i zimnych śniadań;
 - 2) ciepłych obiadów;
 - 3) gorących napojów (herbata, kawa parzona, kawa z ekspresu);
 - 4) kanapek (na zimno i na gorąco, np. grillowane, wegetariańskie) - w tym kanapek z pieczywa mieszane (pełnoziarnistego) oraz tostów;
 - 5) surówek i sałatek (mięsne, wegetariańskie, w tym sprzedawane w pojemnikach jednorazowych);
 - 6) wyrobów garmażeryjnych (typu: naleśniki, pierogi, babka i kiszka ziemniaczana);
 - 7) przekąsek gorących (typu: hamburger, zapiekanka);
 - 8) przekąsek zimnych (typu: humus z warzywami, galarety);
 - 9) pieczywa (w tym pieczywa słodkiego);
 - 10) wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
 - 11) słodyczy (typu: batony, ciastka, cukierki, czekolada);
 - 12) napojów i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (w dużych i małych butelkach);
 - 13) soków owocowych i warzywnych;
 - 14) deserów: owoce świeże, lody, ciasta, koktajle owocowe i warzywne, galaretki owocowe;
 - 15) warzyw świeżych (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka);
 - 16) artykułów nabiałowych: mleko, kefir, jogurty i serki homogenizowane;
 - 17) kawy i herbaty w opakowaniach;
 - 18) drobnych artykułów: guma do żucia, chusteczki higieniczne itp.;
 - 19) prasy codziennej i periodyków.
2. Dania sprzedawane na wynos i w ramach cateringu muszą być sprzedawane w jednorazowych (biodegradowalnych) opakowaniach i w opcji z jednorazowymi sztućcami.
3. Wynajmujący wymaga, aby w periodycznym okresie jednego tygodnia można było stwierdzić dostępność całego asortymentu wymienionego w pkt. 1.
4. Sprzedaż obiadów przygotowywanych poza wynajmowanym lokalem (brak możliwości przygotowywania dań na miejscu w wynajmowanym lokalu), z możliwością samodzielnego komponowania zestawu przez klienta, z możliwością konsumpcji na miejscu lub na wynos, tj.:
 - 1) zup;

- 2) dań mięsnych;
- 3) dań jarskich;
- 4) dań rybnych;
- 5) dodatków typu: ziemniaki, kasze, ryż, makarony;
- 6) dodatków typu: surówki, jarzyny gotowane.
5. W ciągu jednego dnia powinny być do wyboru: co najmniej dwa rodzaje zupy, co najmniej dwa zestawy obiadowe mięsne oraz przynajmniej jeden zestaw obiadowy jarski, a także dania śniadaniowe ciepłe i zimne, wyroby garmażeryjne, gotowe kanapki oraz surówki.
6. Sprzedaż innych, niewymienionych powyżej produktów oraz posiłków (z wyłączeniem produktów alkoholowych i wyrobów tytoniowych), po cenach nieodbiegających od cen rynkowych.
7. Oferta musi zawierać pełnowartościowe i urozmaicone posiłki bez dodatków i ulepszczy. Wszystkie podawane przez Najemcę posiłki muszą odpowiadać najwyższemu standardom obowiązującym przy prowadzeniu działalności gastronomicznej w zakresie ich właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych.
8. Minimum 20 % oferowanych dań musi stanowić tzw. zdrowa żywność.
9. Lokal posiada ograniczone warunki do przygotowywania posiłków na miejscu. Dopuszcza się przygotowywanie na miejscu śniadań i zimnych przekąsek oraz innych potraw, których przygotowanie nie wiąże się z uciążliwymi zapachami, a także przygotowywanie potraw w oparciu o półprodukty wstępnie przetworzone, przygotowane do obróbki termicznej.
10. Opracowywanie i uwidocznianie w bufecie dziennych jadłospisów śniadaniowych i obiadowych wraz z podaniem cen i gramatury dań.
11. Zapewnienie możliwości zakupu dań wegetariańskich.
12. Dania obiadowe (zarówno mięsne jak i jarskie) powinny mieć możliwość dowolnej kompozycji i zestawu (np. porcja mięsa lub porcja ryby + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron + jarzyny gotowane/surówka + kompot; naleśniki, pierogi itp.).
13. Menu powinno zawierać inny zestaw dań obiadowych na każdy dzień tygodnia.
14. Wynajmujący żąda od oferentów przedstawienia w ofercie propozycji dań oraz propozycji zestawów obiadowych, niepowtarzających się w ciągu 5 dni. Informacje te należy przedstawić na Formularzu ofertowym – ceny dań.
15. Najemca zobowiązuje się utrzymać ceny dań w pierwszym roku obowiązywania umowy na poziomie cen przedstawionych w Formularzu ofertowym – ceny dań.

IV. NADZÓR WYNAJMUJĄCEGO NAD DZIAŁALNOŚCIĄ NAJEMCY

1. Najemca będzie zobowiązany udostępnić Wynajmującemu, na każde jego żądanie, dostęp do wynajmowanego lokalu w celu zbadania bezpieczeństwa sanitarnego i przeciwpożarowego.
2. Najemca zobowiązuje się umożliwiać przeprowadzanie na każde żądanie Wynajmującego kontroli w wynajmowanym lokalu, w celu określenia jakości oferowanych produktów oraz zgodności urozmaicenia oferowanego menu z wymaganiami stawianymi przez Wynajmującego.
3. Najemca przyjmuje do wiadomości, że w przypadku stwierdzenia przez kontrolę wymienioną w części IV pkt. 2 nieprawidłowości, Wynajmujący może każdorazowo nałożyć na Najemcę karę pieniężną w wysokości 500 zł netto, a w przypadku powtarzania się nieprawidłowości w wymiarze 4 razy w ciągu jednego miesiąca, może rozwiązać umowę najmu bez okresu wypowiedzenia.
4. Kary za w/w nieprawidłowości będą doliczane do opłaty najmu ze wskazaniem daty kontroli przeprowadzonej przez Wynajmującego dotyczącej stwierdzenia w/w nieprawidłowości.
5. Podstawą do wymierzenia w/w kary będzie protokół pokontrolny wskazujący datę przeprowadzonej kontroli oraz stwierdzone nieprawidłowości. Protokół będzie przedłożony Najemcy do podpisu.
6. W przypadkach spornych (czy zaszła w/w nieprawidłowość czy nie), Najemca będzie miał prawo wnieść odwołanie do Działu Administracyjno-Eksploatacyjnego Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w terminie siedmiu dni od dnia otrzymania protokołu pokontrolnego wymienionego

w części IV pkt. 5. Odwołanie od nałożonej kary będzie musiało zawierać merytoryczne uzasadnienie wniesionego odwołania.

7. W przypadku braku odpowiedzi Działu Administracyjno-Eksploatacyjnego Białostockiego Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie na wniesione odwołanie w ciągu siedmiu dni od dnia jego złożenia, spór zostanie uznany, jako rozstrzygnięty na korzyść Najemcy.
8. W przypadku negatywnego rozpatrzenia w/w odwołania, Najemca zostanie o tym poinformowany na piśmie.
9. Pisma wymienione w części IV pkt. 5 i 8 będą wysyłane na adres Najemcy lub będą dostarczane bezpośrednio do osób upoważnionych przez Najemcę do kontaktu z Wynajmującym, określonych w umowie najmu.