

Załącznik nr 4 do ogłoszenia.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest wynajem pomieszczeń Zespołu Opieki Zdrowotnej „Szpitala Powiatowego” przy ul. Batalionów Chłopskich 3/7 w Sochaczewie (o powierzchni 32,20 m²) z przeznaczeniem na działalność handlową i gastronomiczną wraz z częścią holu głównego przyległego do w/w lokalu (o powierzchni 13,20 m²) z przeznaczeniem na ogródek gastronomiczny.

II. WARUNKI DOTYCZĄCE CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ:

1. Najemca na własny koszt musi wyposażyć wynajmowaną powierzchnię w konieczne meble i urządzenia, niezbędne do prowadzenia zamierzonej działalności oraz wyposażyć lokal w urządzenia zmniejszające uciążliwość prowadzonej działalności np.: pochłaniacze zapachów lub filtry pochłaniające zapachy. Najemca jest zobowiązany do oddzielenia ogródka gastronomicznego od holu głównego ogrodzeniem panelowym. Całość musi mieć estetyczny wygląd.
2. Najemca zobowiązany będzie prowadzić działalność gastronomiczną przez 7 dni w tygodniu w godzinach od 8:00 do 17:00. Działalność polegać będzie na prowadzeniu działalności gastronomicznej cateringowej, obejmującej produkty gotowe lub wytworzone na miejscu z półproduktów.
Gotowe posiłki oraz półprodukty muszą być dowożone w pojemnikach typu GN zamkniętych w termoportach, przy użyciu własnych środków. Półprodukty powinny być przechowywane w szczelnie zamkniętych opakowaniach.
Asortyment:
 - dania gorące w tym zestawy obiadowe
 - wyroby garmażeryjne
 - kanapki świeże
 - napoje gorące i chłodzące
 - ciastka, ciasta, słodczyce, owoce itp.
3. Wszystkie prace muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami z zachowaniem wymogów sanitarnych i technologicznych.
4. Najemca musi dostosować lokal do wymagań instytucji dopuszczających go do obrotu i użytkowania oraz na własny koszt uzyskać stosowne pozwolenia – SANEPID
5. Wynajmujący wymaga aby pracownicy najemcy zatrudnieni przy przygotowaniu i sprzedaży posiłków posiadali aktualne badania mikrobiologiczne.
6. Przy sprzedaży Najemca będzie stosował ceny nie wyższe niż obowiązujące w podobnych placówkach tego typu na terenie Sochaczewa.
7. Najemca przygotowuje do akceptacji przez Wynajmującego koncepcję prowadzenia działalności gastronomicznej (np. sposób zagospodarowania części holu na ogródek gastronomiczny, opis sposobu podawania potraw, przykładowe menu) uwzględniając powyższe zapisy,

Zatwierdził.

DYREKTOR

Piotr Szeńk

KIEROWNIK
Działu Logistyki
mgr inż. Jerzy Chłopecki