

**Bilag 1**  
**Kravspekifikation**

**Vedrørende genudbud**

**Forpagtning**  
**af**

**Christianshøj Kroen og Kyllingemoderen**

10. november 2020

## Indledning

Bornholm er kendt for kvalitet og gode oplevelser i form af smuk natur, rigtig friluftsliv og en spændende gastronomi. Det skal også kendetegne et besøg på Christianshøjkroen og i Kyllingemoderen, som signalere "Bornholm".

Der er i nedenstående beskrevet minimumskrav til drift af Christianshøjkroen og Kyllingemoderen. Hvordan forpagter vil drive Christianshøjkroen og Kyllingemoderen skal beskrives i et forretningskoncept jf. Udbudsbetingelsernes afsnit 5.2. Forretningskoncept bliver en bilag til del af kontrakten.

## Minimumskrav:

<b>Åbningstider</b>	<p>Christianshøjkroen og Kyllingemoderen skal som minimum holde åbent alle dage for frokost- og aftensservering, selskaber og mødeafholdelse i perioderne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1. maj til 30. september begge dage inklusiv</li><li>• fra fredag før palmesøndag til 2. påskedag begge dage inklusiv ("påskens")</li><li>• fra fredag uge 41 til søndag uge 42 begge dage inklusiv("efterårsferien")</li></ul> <p>I perioden 1. oktober til 30. april med undtagelse af påskens og efterårsferien skal der som minimum være åbent for selskaber og mødeafholdelse.</p> <p>Ændringer heri kræver enighed mellem parterne og skal aftales skriftligt. Efter aftale med bortforpagter kan der holdes lukket 6 uger i perioden 1. november til 31. marts med undtagelse af påskens.</p> <p>Det er tilladt forpagter at have yderligere åbent. Senest den 31. januar hvert år skal forpagter fremsende plan for åbningsperiode og planlagte daglige åbningsstider. Ved ændringer i denne plan informeres bortforpagter pr. e-mail senest 1 uge før. Bortforpagter kan afvise ændringerne i planen.</p>
<b>Kvalitet og udvalg</b>	<p>Forpagter skal i forpagtningsperioden drive bortforpagters restaurant med almindelig restaurantvirksomhed af god standard og med det formål at betjene skovens gæster bedst muligt. Restaurationsdriftens profil skal være natur, sundhed og friluftsliv. De udbudte produkter skal understøtte profilen ved at basere sig på sunde råvarer – en del af disse med oprindelse i den bornholmske natur og samfund.</p> <p>Der skal tilbydes fx frokost, kaffe, the og et mindre udvalg af kager og aftensservering.</p>
<b>Hygiejnekrav</b>	<p>Forpagtningen skal drives efter reglerne i "lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v.", samt de til enhver tid gældende regler om behandling af fødevarer og hygiejne. Forpagter er ansvarlig for, at forpagter og dennes personale er i besiddelse af de nødvendige kvalifikationer og uddannelsesmæssige baggrund for hygiejneområdet.</p>

<b>Spiritusbevilling</b>	Forpagter skal erhverve eller have spiritusbevilling og i øvrigt opfylde gældende lovkrav for drift af restauration.
<b>Rengøring</b>	Forpagter skal sørge for rengøring af café, udendørs serveringsarealer, borde, stole og bænke, gårdarealet uden for café samt toiletter i den aftalte åbningsperiode. Café og udendørs serveringsareal skal altid fremstå ordentligt, rengjort og imødekommende. Der skal afryddes og opryddes løbende. Vinduer skal vaskes jævnligt og holdes rene.