

Bilag 1
Kravsifikation

Vedrørende udbud

Forpagtning

Af

Christianshøjkrøen og Kyllingemoderen

14. april 2023

Indledning

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

Der er i nedstående beskrevet minimumskrav til drift af Christianshøjkroen og Kyllingemoderen. Hvordan forpagter vil drive Christianshøjkroen og Kyllingemoderen skal beskrives i et forretningskoncept jf. Udbudsbetingelsernes afsnit 7.2. Forretningskoncept bliver en bilag til del af kontrakten.

Minimumskrav	
Åbningstider	<p>Christianshøjkroen og Kyllingemoderen skal som minimum holde åbent alle dage for frokost-, eftermiddag og aftensservering, selskaber og mødeafholdelse i perioden fra og med lørdag før palmesøndag og til og med udgangen af efterårsferien (søndag uge 42)</p> <p>I perioden 1. oktober til 30. april med udtagelse af påsken 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 påsken.</p> <p>Det er tilladt forpagter at have yderligere åbent. Senest den 31. januar hvert år skal forpagter sende plan for åbningsperiode og planlagte daglige åbningstider. Ved ændringer i denne plan informeres bortforpagter pr. e-mail senest 1 uge før. Bortforpagter kan afvise ændringerne i planen.</p>
Kvalitet og udvalg	<p>Forpagter skal drive Christianshøjkroen med almindelig restaurantvirksomhed af høj standard med det formål at betjene publikum 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>Forpagter skal drive kyllingemoderen som forsamlingshus og udlejningslokale til selskaber, koncerter, revy, borgermøder, forretningsmøder m.m. med og uden catering fra kroen.</p> <p>Der skal tilbydes fx frokost, kaffe, the og et mindre udvalg af kager og aftensservering.</p>

Hygiejnekrav	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.
Spiritusbevilling	Forpagter skal erhverve eller have spiritusbevilling og i øvrigt opfylde gældende lovkrav for drift af restauration.
Rengøring	Forpagter skal sørge for rengøring af café, udendørs serveringsarealer, borde, stole og bænke, gårdarealet uden for café samt toiletter i den aftale åbningsperiode. Café og udendørs serveringsareal skal fremstå ordentligt, rengjort og imødekomende. Der skal afryddes og opryddes løbende. Vinduer og facade skal vaskes jævnligt og holdes rene.
Overtagelse af arrangementer i 2023	Overtagelse af forpagtningen sker midt -2023. Derfor er ny forpagter forpligtet til at overtage allerede indgået aftaler for arrangementer i Kyllingemoderen som den nuværende forpagter har indgået.