

Pályázati dokumentáció

- munkatársi étkeztetést biztosító konyha üzemeltetésére

A Lechner Nonprofit Kft. munkatársainak étkeztetését szolgáló konyha, étterem, valamint büfé üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadása céljából hirdetett nyilvános pályázathoz.

P Á L Y Á Z A T I F E L H Í V Á S

A Lechner Nonprofit Kft.

n y i l v á n o s p á l y á z a t

keretében, üzemeltetési kötelezettséggel 1 évre (opcionálisan háromszor 1+1+1 évre hosszabbíthatóan) bérbe adja a Lechner Nonprofit Kft. (a továbbiakban: Kiíró) vagyongazdálkodásában (MNV Zrt. tulajdonában) álló természetben az 1149 Budapest, Bosnyák tér 5 .sz. szám alatti épületben (a továbbiakban: Bosnyák kávézó) munkahelyi étkeztetésre kialakított, összesen 140 m² alapterületű konyha, 50 m² étkező rész, valamint a hozzátartozó szociális helyiségek és raktárak, valamint annak felszerelési és berendezési tárgyait a megtekintéskori állapotban. A bérbeadást követően a 140 m² alapterületű helyiség nyertes Ajánlattevő kizárólagos használatába kerül.

1. A bérbeadás fontosabb feltételei:

A bérleti díjat, amely az étkeztetést igénybevevők által használt helyiségek (étterem és büfé) hidegvíz, melegvíz és fűtési díját, kommunális hulladékszállítás is tartalmazza, havonta, előre kell megfizetni. A bérleti díjat a Kiíró által kiállított számla ellenében átutalással kell kiegyenlíteni.

A felhasznált villamosenergia fogyasztás árát a „Bosnyák kávézó” önálló fogyasztásmérő órájának állása szerint fizeti meg – számla ellenében – a nyertes Ajánlattevő a Kiíró részére.

A nyertes pályázó (Üzemeltető) a szerződés megkötését követő 3 munkanapon belül óvadék jogcímén 1.500.000,- Ft, azaz egymillió-ötszáz ezer forintot köteles letétbe helyezni a Kiíró (Bérbeadó) Magyar Államkincstárnál vezetett számlájára. (Részletek a szerződéstervezetben)

2. Helyszínbejárás időpontja: 2022.01.13-án 8.00 és 16.00 között előzetes egyeztetés alapján

3. A pályázatok benyújtásának határideje:

2022. február 04. 11:00 óra

4. A pályázatok benyújtásának módja és helye:

A pályázati ajánlatokat zárt borítékban vagy csomagban „*Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat*” jellege feltüntetésével 1 példányban (1 eredeti példányban) magyar nyelven, a 1111 Budapest, Budafoki út 59. címre kell benyújtani személyesen, vagy meghatalmazott útján.

A bérbeadás és az üzemeltetés részleteit, továbbá a nyilvános pályázati eljárás részletes szabályait a lentebb olvasható pályázati dokumentáció tartalmazza.

5. A pályázati ajánlatok bontása:

A benyújtási határidő lejártát követően – zárt körben – a Kiíró által felállított értékelő bizottság jelenlétében, a Kiíró hivatalos helyiségében történik a fenti címen.

6. A pályázatok elbírálásánál alkalmazott értékelési szempontok:

A pályázat nyertese az összességében legkedvezőbb ajánlatot tevő pályázó.
Értékelési részszerzőpontok Súlyszám

- Ajánlati ár (a megadott mellékletekben megajánlott árak figyelembevételével)
- menük ármaximuma 50

- Megajánlott bérleti díj: 50

7. A pályázatok elbírálásának határideje:

Kiíró a pályázat eredményét az elbírálást követő 8 napon belül írásban közli valamennyi Ajánlattevővel a hivatalos honlapján történő közzététel útján.

8. A pályázati ajánlatnak tartalmaznia kell:

- az Ajánlattevő nevét, székhelyét,
- aláírási címpéldányt,
- a „Pályázati felhívásban”-ban előírt minden egyéb nyilatkozatot, tájékoztatást, mellékletet

9. Érvénytelen a pályázati ajánlat, ha:

- azt a pályázati felhívásban meghatározott ajánlattételi határidő lejártá után nyújtották be,
- olyan Ajánlattevő nyújtotta be, aki a kiíróval szemben korábbi fizetési kötelezettségét nem teljesítette,
- az nem felel meg a pályázati felhívásban, illetve a pályázati dokumentációban meghatározott feltételeknek,
- Kiíró az Ajánlattevő titoktartási kötelezettségének megszegése miatt az ajánlatot érvénytelennek nyilvánította,
- az Ajánlattevő nem biztosítja a rendeltetésszerű működéshez szükséges eszközöket és készleteket.

10. Eredménytelen a pályázati eljárás, ha:

- nem érkezett pályázati ajánlat,
- kizárólag érvénytelen ajánlatok érkeztek,
- az eljárásban olyan szabályszegés történt, amely – jogszabály alapján – az egész eljárás eredménytelenségét okozza.

11. A Kiíró fenntartja jogát:

- Ha a szerződéskötés a pályázat nyertesével bármely okból nem lehetséges, a soron következő helyezést elért Ajánlattevővel kössön szerződést.
- Eredménytelennek nyilvánítani a pályázati eljárást .

PÁLYÁZATI DOKUMENTÁCIÓ

I. Általános információk

1. Szolgáltatás helyszíne: 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. sz. alatti Lechner Nonprofit Kft. (a továbbiakban: Kiíró) által vagyonkezelt ingatlan 1. emeletén elhelyezkedő éttermi/konyha terület.

A pályázat célja olyan szolgáltató kiválasztása, aki biztosítani tudja – főző és/vagy melegítőkonyha üzemeltetésével, további egyéb kapcsolódó szolgáltatásokkal – a megfelelő minőségű, helyben történő étkeztetést, munkaidőben.

Az ingatlanban a dolgozók létszáma meghaladja a 600 főt. A munkahelyen belüli meleg étkeztetési szolgáltatást igénybe vevők száma – a tapasztalatok alapján – kb. 100 - 150 fő, mely egyre szorosabb összefüggést mutat a szolgáltatás árszínvonalával és minőségével. A büfé szolgáltatást igénybe vevő dolgozóink száma ennél szélesebb. Megítélésünk szerint az igények az egyszerű és jó minőségű, mérsékelt áron kínált menük és á la carte ételek felé tolódtak el, ezért a rendszeres étkezők létszámának növekedése ilyen választéktól várható.

Az épületbe való bejutás beléptetéssel történik. Külső látogatók az étterem szolgáltatásait nem vehetik igénybe. Az épületbe belépő ügyfelek, vendégek (tárgyalásokra, egyéb rendezvényekre érkezők) a szolgáltatást igénybe vehetik.

A nyertes Ajánlattevő a telephelyről történő kiszállítással más szerződött partnert vagy magánszemélyt nem láthat el. Nincs lehetőség harmadik fél ilyen irányú kiszolgáltatására.

Az épületben működő intézmények részéről folyamatos igény merül fel rendezvényeikre catering szolgáltatások – külön díjazás fejében történő – megrendelésére, amelyek további bevételi lehetőséget jelenthetnek a nyertes Ajánlattevőnek.

2. A pályázat eredményeként „Bérleti és üzemeltetési szerződés” megkötésére kerül sor, amely egyrészről a Kiíró, mint bérbeadó, illetve megrendelő, másrészről a nyertes Ajánlattevő, mint bérlő, illetve üzemeltető között jön létre.

A felek a szerződést 1 év határozott (opcionálisan háromszor 1+1+1 évvel hosszabbítható) időtartamra kötik tervezetten 2022.02.15-től kezdődően (a szerződéskötés tényleges időpontja ettől eltérhet), három hónap felmondási idővel. A felek a szerződésben kikötik, hogy az üzemeltetés bármely okból való megszüntetése, illetve megszűnése elválaszthatatlanul a bérleti jogviszony megszüntetését is maga utána vonja. (Üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadás.)

3. A rendelkezésre bocsátott meglévő berendezések és a felszerelések (felsorolásukat a „Konyhai eszközök listája” elnevezésű dokumentum tartalmazza) használatát az 1. pontban megjelölt bérleti díj tartalmazza. A bérleti díj részét képezi az étkezést igénybe vevők által használt helyiségek fűtési és használati melegvíz díja, valamint a kommunális hulladékszállítás költsége.

A felhívásban meghatározott bérleti díj összegének megváltoztatása 2023. 02. 15. napjától kezdődően (a szerződéskötés tényleges időpontjának eltérése esetén a szerződéskötés időpontjának megfelelő naptól kezdődően), évente egyszer, a KSH által közzétett hivatalos előző évi éttermi étkeztetés (nem előfizetéses) inflációjának figyelembevételével történhet.

Kiíró a bérleti díjról havonta számlát állít ki, melyet a számlán szereplő határidőig kell megfizetni. Késedelmes fizetés esetén a jegybanki alapkamat kétszeresének megfelelő összegű kamatot kell az üzemeltetőnek fizetnie. A fizetési felszólításban megjelölt póthatáridő – a felszólítás kézhezvételét követő 5 munkanap – elmulasztása a szerződés azonnali hatályú felmondását vonhatja maga után.

4. Pályázni csak a komplex egységre és a szolgáltatás egészére lehet.

5. A pályázatok elbírálása

A pályázat nyertese az összességében legkedvezőbb ajánlatot tevő pályázó.
 Értékelési részszempontok Súlyszám

- Ajánlati ár (a megadott mellékletekben megajánlott árak figyelembevételével)
 - menük ármaximuma 50 az alábbi alszempontok és az azokhoz rendelt súlyszámok szerint

Menü I.	6
Menü II. (húsos levessel)	6
Zóna (kisadag) menü	3
Leves 1	2
Leves 2 (hússal)	3
Főzelékek	2
Feltétek	5
Frissensültek	5
Készételek	5
Tésztaételek	3
Köreték	5
Reform ételek	2
Vegetáriánus ételek	3
Savanyúságok	
Saláták	

Az értékelés módszere:

Az értékelés során adható pontszám minden részszempont esetén 0-10 pont. Kiíró törtek esetén a pontszámokat két tizedes jegyre kerekíti a matematika szabályai szerint.

Az egyes ár alapú bírálati szempontok esetében a fordított arányosítás módszerével meghatározott pontszám kerül megszorzásra a hozzá tartozó súlyszámmal.

A súlyszámmal felszorzott pontszámok ezt követően ajánlattevőnként összesítésre kerülnek.

Értékelés módja:	Értékarányosítás – Fordított arányosítás
Pontkiosztás módszere:	A legjobb (legalacsonyabb nettó ajánlati ár (HUF)) ajánlat a maximális 10 pontot kapja, míg a többi a legjobbhoz viszonyítva értékarányosítva kap pontot, a legjobb ajánlathoz viszonyított tényleges különbség alapján.

Képlettel:

$$P = (A_{\text{legkedvezőbb}} : A_{\text{vizsgált}}) * (P_{\text{max}} - P_{\text{min}}) + P_{\text{min}}$$

ahol

P: a vizsgált ajánlati elem adott szempontra vonatkozó pontszáma

$A_{\text{legkedvezőbb}}$: a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (a legalacsonyabb ajánlati ár)

$A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (a vizsgált ajánlat ajánlati ára)

P_{max} : a pontskála felső határa (10 pont)

P_{min} : a pontskála alsó határa (0 pont)

Az ajánlati árat a mellékelt minta (Árajánlat), forintban, nettó érték összegben kérjük megadni.

➤ Megajánlott bérleti díj 50

Az értékelés módszere:

Az értékelés során adható pontszám minden részszerpont esetén 0-10 pont. Kiíró törtek esetén a pontszámokat két tizedes jegyre kerekíti a matematika szabályai szerint.

Az egyes ár alapú bírálati szempontok esetében az egyenes arányosítás módszerével meghatározott pontszám kerül megszorzásra a hozzá tartozó súlyszámmal.

A súlyszámmal felszorzott pontszámok ezt követően ajánlattevőnként összesítésre kerülnek.

Értékelés módja:	Értékarányosítás – Egyenes arányosítás
Pontkiosztás módszere:	A legjobb (legmagasabb nettó bérleti díj/hónap (HUF)) ajánlat a maximális 10 pontot kapja, míg a többi a legjobbhöz viszonyítva értékarányosítva kap pontot, a legjobb ajánlathoz viszonyított tényleges különbség alapján.

Képlettel:

$$P = (A_{\text{vizsgált}} : A_{\text{legkedvezőbb}}) * (P_{\text{max}} - P_{\text{min}}) + P_{\text{min}}$$

ahol

P : a vizsgált ajánlati elem adott szempontra vonatkozó pontszáma

$A_{\text{legkedvezőbb}}$: a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (a legmagasabb bérleti díj)

$A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (a vizsgált ajánlat bérleti díja)

P_{max} : a pontskála felső határa (10 pont)

P_{min} : a pontskála alsó határa (0 pont)

A bérleti díjat a mellékelt minta (Árajánlat), forintban, nettó érték összegben kérjük megadni.

A legmagasabb pontszám összeggel rendelkező ajánlat minősül **a legkedvezőbb és ezáltal nyertes ajánlatnak.**

6. Fontos érdek, hogy a munkahelyi étkeztetés színvonala, választéka a dolgozók elvárásainak, igényeinek folyamatosan megfeleljen, ezért az üzemeltetővel hatékony együttműködést kíván fenntartani, amelyet a Kiíró az üzemeltetőtől is elvár.

7. A Kiíró nagy hangsúlyt fektet az intézmények rangja által támasztott minőségi elvárások maradéktalan betartására.

8. Ha a pályázati eljárás során nem érkezik érvényes pályázat, a Kiíró az eljárást eredménytelennek nyilvánítja.

II. A bérleti jogviszony és az üzemeltetés feltételei

1. A nyertes Ajánlattevő az üzemeltetést a szükséges engedélyek birtokában kezdheti el.

2. A HACCP rendszer kidolgozása, szakhatósági követelményeknek való megfeleltetése és engedélyeztetése, valamint működtetése a nyertes Ajánlattevő feladata, melynek költségei a szerződés fennállása alatt őt terhelik.

3. A nyertes Ajánlattevőnek a működést, a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011.(VI.30.) VM rendelet előírásainak megfelelően kell biztosítani.

4. A nyertes Ajánlattevő köteles betartani a személyek beléptetésére és az egyéb eszközök, élelmiszerek, ételek be- és elszállítására vonatkozó előírásokat.

5. A nyertes Ajánlattevő teljes körűen felel a vonatkozó jogszabályi előírások betartásáért. (Munka- és balesetvédelem, tűzvédelem, veszélyes anyagok kezelése, konyhatechnológiai eljárások betartása, HACCP rendszer működtetése, ÁNTSZ előírások, stb.)

6. Az Országos Tűzvédelmi Szabályzatról szóló 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet) és a munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény alapján, a nyertes Ajánlattevő köteles saját hatáskörén belül Munkavédelmi és Tűzvédelmi Szabályzatot érvénybe léptetni, a munkavállalók jogszabály szerinti tűzvédelmi és munkavédelmi oktatásáról bizonylatolt módon gondoskodni. A nyertes ajánlattevő az üzemeltetés során saját hatáskörben felel a tűzvédelmi, a munkavédelmi és a környezetvédelmi előírások maradéktalan betartásáért.

Mindezekon felül az üzemeltetés során a tűzveszélyes állapotok elkerülésének biztosítása a nyertes Ajánlattevő fokozott felelőssége.

7. A nyertes Ajánlattevő a karbantartási tevékenységen belül köteles minimum évente, de a használattól függően szükség szerint, a zsíros levegő elszívó csatornarendszer tisztítását bizonylatoltan elvégeztetni. Az elszívó ernyőkben található szűrők rendszeres tisztításáért - minimum havi 1 alkalommal – a nyertes Ajánlattevő felel.

8. Nem köthető szerződés azzal az Ajánlattevővel az alábbi esetekben, illetve a már megkötött szerződés azonnali hatályú felmondását eredményezik az alábbi esetek.

Szerződés nem köthető azzal, aki:

- a) csőd- vagy felszámolási eljárás, végelszámolás, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt áll;
- b) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- c) az adózás rendjéről szóló törvény szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozással rendelkezik;

d) amelynek vezető tisztségviselője az alábbi bűncselekmények elkövetése miatt büntetett előéletű: da) a 2013. június 30-ig hatályban volt, a Büntető Törvénykönyvről szóló 1978. évi IV. törvény XV. fejezet VI. címében meghatározott közélet tisztasága elleni vagy XVII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény, db) a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény XXVII. Fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmény, XXXVIII. Fejezetében meghatározott pénz- és bélyegforgalom biztonsága elleni bűncselekmény, XXXIX. Fejezetében meghatározott költségvetést károsító bűncselekmény, XL. Fejezetében meghatározott pénzmosás, XLI. Fejezetében meghatározott gazdálkodás rendjét sértő bűncselekmény, XLII. Fejezetében meghatározott fogyasztók érdekeit és a gazdasági verseny tisztaságát sértő bűncselekmény vagy XLIII. Fejezetében meghatározott tiltott adatszerzés és az információs rendszer elleni bűncselekmény;

e) gazdálkodó szervezetben vagy gazdasági társaságban vezető tisztség betöltését kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt áll, illetve akinek tevékenységét a jogi személlyel szemben alkalmazható büntetőjogi intézkedésekről szóló 2001. évi CIV. törvény 5. § (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében korlátozta;

f) a járványügyi, tűz- és munkavédelmi, valamint élelmezésbiztonsági előírások betartásának ellenőrzése céljából a Kiíró megbízottja általi konyhaüzemre kiterjedő vizsgálatokon megállapított hiányosságokat, továbbá súlyos élelmezés-egészségügyi eseménnyel kapcsolatban feltárt hatóság által megállapított súlyos szabálytalanságot nem szünteti meg;

g) a fizetési felszólításban megjelölt póthatáridőt elmulasztja;

h) a jogszabályokban, különösen a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvényben foglaltakat, valamint a szerződésben meghatározott kötelezettségeit a teljesítés során súlyosan megszegi.

9. A nyertes Ajánlattevőnek az általa okozott károk megtérítésére évi 5.000.000, - Ft kárösszeg biztosítására fedezetet nyújtó felelősségbiztosítást kell kötnie, vagy meglévő biztosítását ki kell terjesztenie.

10. A nyertes Ajánlattevő a szerződés teljesítése során alvállalkozókat nem vehet igénybe. (A teljesítés érdekében igénybe vett beszállítók nem minősülnek alvállalkozónak.) A nyertes Ajánlattevő az átadott helyiségeket harmadik személynek albérlésbe nem adhatja, azokban használatot harmadik személynek semmilyen formában nem engedhet.

11. A konyha, a büfé és az étterem folyamatos üzemeltetéséhez szükséges karbantartás, javítás a nyertes Ajánlattevő feladata, amelybe beleértendő az építési, a gépészeti és az elektromos hálózat a mérőhelytől a csatlakozókig, valamint a technológiai berendezésekhez és az eszközökhöz kapcsolódó karbantartás. A karbantartási, felújítási költségek a 12. pontban meghatározott esetekben a nyertes Ajánlattevőt terhelik. A rendszeres karbantartás és javítás által a nyertes Ajánlattevő biztosítja a helyiségek és berendezéseinek a mindenkori jogszabályi, szabványügyi és üzemeltetési megfelelőségét.

12. A konyha és étterem üzemeltetését biztosító karbantartási, javítási költségek a nyertes Ajánlattevőt terhelik az alábbiak szerint.

A *karbantartás*: a használatban lévő tárgyi eszköz folyamatos, zavartalan, biztonságos üzemeltetését szolgáló javítási, karbantartási tevékenység, ideértve a tervszerű megelőző karbantartást, a hosszabb időszakonként, de rendszeresen visszatérő nagyjavítást, és mindazon javítási, karbantartási tevékenységet, amelyet a rendeltetésszerű használat érdekében el kell végezni, amely a folyamatos elhasználódás rendszeres helyreállítását eredményezi.

A *felújítás*: az elhasználódott tárgyi eszköz eredeti állaga (kapacitása, pontossága) helyreállítását szolgáló időszakonként visszatérő olyan tevékenység, amely mindenképpen azzal jár, hogy az adott eszköz élettartama megnövekszik, eredeti műszaki állapota, teljesítőképessége megközelítően vagy teljesen visszaáll, nem minősül a tárgyi eszköz folyamatos, zavartalan, biztonságos üzemeltetését szolgáló javítási, karbantartási tevékenységnek. Nem felújítás az elmaradt és felhalmozódó karbantartás egy időben való elvégzése, függetlenül a költségek nagyságától. A felújítás is a már állományban lévő tárgyi eszközökhöz kapcsolódik, azaz nem jár mennyiségi növekedéssel.

13. A nyertes Ajánlattevő által rendelkezésre bocsátott berendezések és eszközök javítása és felújítása a nyertes Ajánlattevő feladata.

14. A Kiíró által rendelkezésre bocsátott berendezéseknek és eszközöknek kizárólagosan a rendeltetésszerű használata során felmerülő meghibásodások (kopás, avulás, elhasználódás) javítási, felújítási költségei a Kiíróra terhelik.

15. Az időközönként szükségessé váló rovarirtás konyhára, étteremre és büfére, valamint az általa használt raktárakra eső költségei a nyertes Ajánlattevőt terhelik. Ennek elvégzés 6 havonta kötelező.

16. A rendeltetésszerű működéshez szükséges eszközök és készletek biztosításáról a nyertes Ajánlattevőnek kell gondoskodnia.

17. A konyha, az étterem és büfé, a szociális helyiségek és raktárak takarítása a nyertes Ajánlattevő feladata.

18. Kiíró a konyhát kifestett, tiszta állapotban adja át a nyertes Ajánlattevőnek és a szerződés lejártakor az étterem tisztasági festése és átadás előtti takarítása az Ajánlattevő feladata. Az étterem szükség szerinti festését a Kiíró biztosítja. A festési munkálatok miatt – előzetesen egyeztetett időpontban – évente két hét időtartamig a szolgáltató egység zárva tarthat, amelynek az előre meghirdetett leállások idejére kell esnie.

19. A teljesítés során keletkező valamennyi veszélyes hulladék elszállításáról és ártalmatlanításáról saját költségén a nyertes Ajánlattevőnek kell gondoskodnia. A konyhában keletkezett kommunális hulladék elszállítását az Ajánlattevő biztosítja.

20. A nyertes Ajánlattevő a megajánlott árakat 2023.02.15-ig (a szerződéskötés tényleges időpontjának eltérése esetén a szerződéskötés időpontjának megfelelő naptól kezdődően) nem emelheti. Ezt követően az ár emelése évente egyszer, február 16. napjától (a szerződéskötés tényleges időpontjának eltérése esetén a szerződéskötés időpontját követő naptól kezdődően) a hivatalos, előző évi éttermi vendéglátás (nem előfizetéses) inflációjának figyelembevételével lehetséges, erről a Kiíró írásban értesíteni kell. További áremelésre a Kiíró képviselőjével folytatott tárgyalás útján, csak közös megegyezéssel van lehetőség.

A konyha és az étterem üzemeltetése

1. A nyertes Ajánlattevő a konyhát főző és/vagy melegítőkonyhaként üzemelteti.

2. A nyertes Ajánlattevő a konyhát és az éttermet folyamatosan üzemelteti és az arra jogosult dolgozók étkeztetéséről napi menü illetőleg étlap szerinti (à la carte) formában, a meleg ételekkel, önkiszolgáló rendszerű tálalással gondoskodik.

3. A nyertes Ajánlattevő köteles megfelelő mennyiségben és minőségi színvonalon az étkezést igénybe venni kívánó dolgozók napi étkezését biztosítani. Gondoskodik az étkezés teljes időtartama alatt a büfé és a meleg ételek választékáról, a napi étlapon szereplő olcsóbb ételekről, az egyes köretek és feltétek külön is megvásárolható kínálatáról, valamint kisadag ételek megvásárolhatóságáról, továbbá salátabár üzemeltetéséről, frissentartásáról.

4. A nyertes Ajánlattevő az éttermi szolgáltatás során SZÉP- kártyát (OTP, MKB, K&H) , valamint bankkártyás fizetést is köteles elfogadni.

5. A nyertes Ajánlattevő az étterem üzemeltetésénél alkalmazni köteles a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet szabályait.

6. Az étkezés, tálalás színvonalának biztosítása érdekében a nyertes Ajánlattevő biztosítja:

- az étkezési időben a megfelelő hőfokú tálalást,
- az étkezési eszközök állandó és folyamatos tisztaságát/fertőtlenítését, az egészségügyi jogszabályi előírások maradéktalan betartását,
- az étkezéshez szükséges papírszalvéta, só, bors, pirospaprika, fogvájó, ivóvíz elhelyezését,
- a higiénias követelmények maradéktalan érvényesítését, a tálalás során is, továbbá az ételmaradékok eltávolítását, az asztalok, bútorzat tisztaságát egyaránt,
- a kétheti étlapszerkesztést (allergén anyagok feltüntetésével), és annak a kiszolgáló helyiségben látható helyen történő kifüggesztését (lehetőség van a Kiíró számítógépes hálózatán történő megjelenítésre is),
- napi, illetve heti menü előfizetésének lehetőségét,

- mindazoknak az intézkedéseknek a megtételét, amelyet a Kiíró dolgozóinak és a szolgáltatást igénybe vevőknek kulturált és zavartalan étkezését elősegíti, továbbá biztosítania kell mind a főzés, mind a tálalás során a megfelelő szagelszívást, oly módon, hogy ez az intézmény egyéb funkcióit ne zavarja,
- az étterem heti öt napon át (a munkarendhez igazodóan) tartó üzemelését, munkaszüneti napokon az üzemeltetés szünetel,

A büfé üzemeltetése

1. A büfé minimálisan elvárt nyitvatartási idejének megállapítása, illetve annak módosítása a Kiíró fenntartott joga, amelyet a nyertes Ajánlattevő elfogad, azzal, hogy Ajánlattevő az elvárt nyitvatartási időn túl is nyitva tarthatja a büfét (Előreláthatólag munkanapokon 07.00 és 14.00 óra között köteles Ajánlattevő büfé szolgáltatást biztosítani.)

2. A nyertes Ajánlattevő a büfé kínálatában köteles tartani az alábbi árukat:

- hideg reggeli választék biztosítása legalább délelőtt 10 óráig,
- tej- és tejtermékek (laktózmentes és növényi tejek is),
- kenyér és pékáru, valamint péksütemények (teljes kiörlésű, gluténmentes termékek is),
- hidegkonyhai készítmények,
- édesipari termékek, cukrászati készítmények, melyek között cukormentes és diabetikus termékek is szerepelnek,
- kávé, tea, szénsavas és szénsavmentes üdítőitalok,
- egyéb büfécikk kategóriába tartozó áruk, , csomagolt kávé stb.,

III. Az ajánlat összeállítása (minimálisan kért dokumentumok)

Kérjük, hogy ajánlatukba a következő dokumentumokat, iratokat szíveskedjenek becsatolni:

1. Ajánlati nyilatkozat az 1. számú melléklet szerint, amelyben Ajánlattevő kinyilvánítja részvételi szándékát az eljárásban; továbbá vállalja az eredményhirdetési időpontot követő 60. napig terjedő ajánlati kötöttséget.

2. Ajánlati ár éttermi szolgáltatásra a 2. számú melléklet szerint:

A megadott úrlapon az ajánlati árat az alábbiakban megadott nyersanyagnormák és tálalási mennyiségek figyelembevételével kell meghatározni:

Ételek nyersanyag normái (teljes adag):

Szeletes húsok: 12 dkg
Szelet húsok töltve: 18 dkg
Belsőségek: 15 dkg
Rakott ételek: 30-35 dkg
Apróhúsok: 12-14 dkg
Leves húsok: 5-7 dkg

Ételek tálalási mennyisége:

Levesek: 5 dl
Köreték: 20-30 dkg
Főzelékek: 4 dl
Főzelék feltétek: 5-10 dkg
Savanyúságok: 12 dkg
Mártások: 2 dl

3. A bérleti díj megajánlására vonatkozó nyilatkozat (3. számú melléklet)

4. Az ajánlathoz csatolni kell az ajánlatot cégszerűen aláíró személy(ek) eredeti vagy hiteles másolatú aláírási címpéldányát.

5. Ajánlattevőnek nyilatkoznia kell, hogy nyertessége esetén a szerződés hatálya alatt az általa okozott károk megtérítésére felelősségbiztosítással fog rendelkezni évenkénti 5.000.000, - Ft limit erejéig. (4. számú melléklet)

Kiíró hiánypótlásra lehetőséget az értékelési szempontokat érintő dokumentumok tekintetében nem biztosít.

VI. Az ajánlat benyújtásának formai előírásai

Az ajánlat eredeti és másolati példányait megfelelő jelzéssel (EREDETI, MÁSOLAT) el kell látni. Az eredeti és másolati példányokat egy közös csomagban kell elhelyezni és lezárni.

A csomagon fel kell tüntetni:

a) a következő címet: Lechner Nonprofit Kft. 1111 Budapest, Budafoki út 59.

b) az ajánlat jellegét: „Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat”

Kapcsolattartó:

Kis József

Üzemeltetési Osztály

osztályvezető



Lechner Nonprofit Kft.

1111 Budapest, Budafoki út 59.

Telefon: 884-2575 / 175

Mobil: 30/779-4037

E-mail: jozsef.kis@lechnerkozpont.hu

Web: www.lechnerkozpont.hu

Ajánlati nyilatkozat

Alulírott, mint a ajánlattevő cégjegyzésre jogosult képviselője, a „**Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat**” tárgyban indított pályázaton a pályázati felhívásban és dokumentációban foglalt valamennyi követelmény és kikötés gondos áttekintése után ezennel kijelentem, hogy az eljárásban ajánlattevőként részt kívánok venni, a pályázati felhívásban és dokumentációban foglalt valamennyi feltételt megismertem, megértettem és azokat mindenféle fenntartás vagy korlátozás nélkül, a jelen nyilatkozattal elfogadom.

A szerződést – amennyiben, mint nyertes ajánlattevő kiválasztásra kerülök – az ajánlatomban megadottaknak megfelelően teljesítem.

Tudomásul veszem, hogy az ajánlati kötöttség időtartama: az ajánlattételi határidő lejártától számított 60 naptári nap.

Jelen nyilatkozat aláírásával kijelentem, hogy az ajánlatomhoz csatolt dokumentumok a valóságnak megfelelnek, azok valótlan adatot nem tartalmaznak.

Kelt: (helység, év, hónap, nap)

Cégszerű aláírás

Ajánlati ár
Éttermi szolgáltatásra

Ételcsoportok	Nettó fogyasztói ár
Menü I. Menü II. (húsos levessel) Zóna (kisadag) menü Leves 1 Leves 2 (hússal) Főzelékek Feltétek Frissensültek Készételek Tésztaételek Köreték Reform ételek Vegetáriánus ételek Savanyúságok Saláták	

A fenti táblázatban azt a nettó fogyasztói árat kell feltüntetni, amelyet az ajánlattevő 2023. február 15-ig (a szerződéskötés tényleges időpontjának eltérése esetén a szerződéskötés időpontjának megfelelő napig) tartani köteles.

Cégszerű aláírás

Bérleti díj megajánlás

„Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat” pályázattal kapcsolatban

Ajánlattevő neve:	
Székhelye:	
Adószáma:	
Képviselő neve:	
Kapcsolattartó neve:	
Kapcsolattartó telefonos elérhetősége:	
Kapcsolattartó e-mail címe:	

Az ajánlat:

Tárgy	Bérleti díj (nettó Ft/hónap)
„Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat” Ft

Kelt (helység, év, hónap, nap):

cégszerű aláírás

Nyilatkozat felelősségbiztosításról

Alulírott, mint a ajánlattevő cégjegyzésre jogosult képviselője, a „**Lechner Nonprofit Kft. Étterem Pályázat**” tárgyban indított pályázata kapcsán nyilatkozom, hogy nyertességem esetén a szerződés hatálya alatt az általam okozott károk megtérítésére felelősségbiztosítással fogok rendelkezni évenkénti 5.000.000, - Ft limit erejéig

Kelt: (helység, év, hónap, nap)

Cégszerű aláírás