
TS HUNGARIA KFT.

*Pályázati dokumentáció
- munkatársi étkeztetést biztosító
konyha üzemeltetésére –*

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

Miskolc, 2021. június 01.

P Á L Y Á Z A T I F E L H Í V Á S

A TS Hungaria Kft. – továbbiakban: Ajánlatkérő

n y i l v á n o s p á l y á z a t

keretében, üzemeltetési kötelezettséggel 3 évre bérbe adja a TS Hungari Kft. tulajdonában álló

3527 Miskolc, Kandó Kálmán tér 1.sz. szám alatti épületben (a továbbiakban: Ts Hungaria kintin) a munkahelyi étkeztetésre kialakított, összesen 420 m² alapterületű konyha, valamint a hozzátartozó szociális helyiségek és raktárak, valamint annak felszerelési és berendezési tárgyait a megtekintéskori állapotban. A bérbeadást követően a 420 m² alapterületű helyiség (a továbbiakban: nyertes Ajánlattevő) kizárólagos használatába kerül.

1. A bérbeadás fontosabb feltételei:

A bérleti díj **50.000,-** (ötvenezer) Ft/hó+ÁFA, amely az étkeztetést igénybevevők által használt helyiségek (étterem és büfé) melegvíz és fűtési díját, kommunális hulladékszállítást és az őrzési költségeket is tartalmazza, melyet havonta, előre kell megfizetni. A bérleti díjat az Ajánlatkérő által kiállított számla ellenében átutalással kell kiegyenlíteni.

A felhasznált ivóvíz, gáz és villamosenergia fogyasztás árát a TS Hungaria kintin önálló fogyasztásmérő óráinak állása szerint fizeti meg - számla ellenében - a nyertes Ajánlattevő az Ajánlatkérő részére.

A fenti kiírástól eltérő ajánlatot is befogad az Ajánlatkérő.

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

2. Helyszínbejárás időpontja: 2021.06.14. 8.00 és 16.00 között előzetes egyeztetés alapján

3. A pályázatok benyújtásának határideje:

2021. július 2. 14 óra

4. A pályázatok benyújtásának módja és helye:

A pályázati ajánlatokat zárt borítékban vagy csomagban „TS Hungaria Kft. Étterem pályázat” jelige feltüntetésével 1 példányban (1 eredeti példányban) magyar nyelven, a TS Hungaria Kft. Titkárságára, 3527 Miskolc, Kandó Kálmán tér 1.sz. címre kell benyújtani személyesen, vagy meghatalmazott útján.

5. A pályázati ajánlatok bontása:

A benyújtási határidőt követő 5 munkanapon belül, – zárt körben – (a TS Hungaria Kft. által felállított értékelő bizottság jelenlétében), az Ajánlatkérő 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 25
 - - egyéb ételek árszínvonala 25
 - - büféválaszték árszínvonala 15
- Saját étlap változatossága, üzemeltetési elképzelések, 5
- Ellenőrzött referenciák 25
- Az Ajánlattevő által rendelkezésre bocsátott, az üzemeltetéshez szükséges alapvető eszközökön felüli, a magasabb minőségű, színvonalasabb szolgáltatás biztosításához szükséges műszaki berendezések 5

7. A pályázatok elbírálásának határideje:

2021. július 16.

Ajánlatkérő a pályázat eredményeit az elbírálást követő 10 munkanapon belül írásban közli valamennyi Ajánlattevővel.

8. A pályázati ajánlatnak tartalmaznia kell:

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

9. Érvénytelen a pályázati ajánlat, ha:

- az 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,
- Ajánlatkérő 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 eredményezi.

11. Az Ajánlatkérő 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
- Első körös ajánlattételt követően módosítani a feltételeken és újabb ajánlattételt hirdetni

I.
PÁLYÁZATI DOKUMENTÁCIÓ
Általános információk

1. Szolgáltatás helyszíne: 3527 Miskolc, Kandó Kálmán tér 1.sz. alatti TS Hungaria Kft. éttermi épülete.

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

A dolgozók létszáma meghaladja a 400 főt. A munkahelyen belüli meleg étkeztetési szolgáltatást igénybe vevők száma – tapasztalati adatok alapján kb. 100 fő – mely egyre szorosabb összefüggést mutat a szolgáltatás árszínvonalával és minőségével. A büfé szolgáltatást igénybe vevők 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 kiszállítással más szerződött partner vagy magánszemélyt nem láthat el. Nincs lehetőség harmadik fél ilyen irányú kiszolgálására.

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 egyrészt a TS Hungaria Kft. , mint bérbeadó, illetve megrendelő, másrészt a nyertes Ajánlattevő, mint bérlő, illetve üzemeltető között jön létre.

A felek a szerződést 3 év határozott időtartamra kötik tervezetten 2021.09.01-től kezdődően, 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 után vonja. (Üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadás.)

3. A TS Hungaria Kft. éves munkarendjében a nyári és téli leállásra vonatkozó igazgatói utasítását minden év elején közzé teszi, a leállás alatt a szolgáltatás szünetel.

4. A rendelkezésre bocsátott meglévő berendezéseket és a felszereléseket (4. sz. melléklet), tartalmazza, melyek 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 2022. szeptember 1. napjától kezdődően, évente egyszer, a KSH által közzétett hivatalos előző évi éttermi étkeztetés (nem előfizetéses) inflációjának figyelembe vételével történhet.

Ajánlatkérő 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.

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

6. A pályázatok elbírálása

A pályázat nyertese az összességében legkedvezőbb ajánlatot tevő pályázó.

Értékelési részszerpontok	Súlyszám
➤ Ajánlati ár (a megadott mellékletekben megajánlott árak figyelembevételével)	
• - menük ármaximuma	25
• - egyéb ételek árszínvonala	25
• - büféválaszték árszínvonala	15
➤ Saját étlap változatossága, üzemeltetési elképzelések,	5
➤ Ellenőrzött referenciák	25
➤ Az Ajánlattevő által rendelkezésre bocsátott, az üzemeltetéshez szükséges alapvető eszközökön felüli, a magasabb minőségű, színvonalasabb szolgáltatás biztosításához szükséges műszaki berendezések	5

Az adott részszerpontok alapján az Ajánlattevőket egymáshoz viszonyítva rangsoroljuk részszerpontonként külön-külön. A rangsor utolsó helyezettje kap 1 pontot, a következő 2 pontot, tehát pl. 6 pályázó esetén részszerpontonként 1-6 pont szerezhető. Az így kapott részszerpontonkénti alappontot szorozzuk a mellérendelt súlyszámmal. Végül Ajánlattevőnként összeadjuk a pontszámokat és a legtöbb pontot elért pályázat lesz összességében a legkedvezőbb.

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

8. A TS Hungaria Kft. nagy hangsúlyt fektet az intézmények rangja által támasztott minőségi elvárások maradéktalan betartására.

9. Ha a pályázati eljárás során nem érkezik érvényes pályázat, az Ajánlatkérő 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 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet az Országos Tűzvédelmi Szabályzatról (OTSZ) és a Munkavédelmi 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, illetve a már megkötött szerződés azonnali hatályú felmondását eredményezi az alábbi esetekben.

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) 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;

B. A járványügyi, tűz- és munkavédelmi, valamint élelmiszerbiztonsági előírások betartásának ellenőrzése céljából az Ajánlatkérő megbízottja általi konyhaüzemre kiterjedő vizsgálatokon

megállapított hiányosságokat, továbbá súlyos élelmezés-egészségügyi eseménnyel kapcsolatban feltárt hatóság által megállapított súlyos szabálytalanságot nem szünteti meg.

C. A fizetési felszólításban megjelölt póthatáridőt elmulasztja.

D. A jogszabályokban, különösen a Polgári Törvénykönyvben, valamint a szerződésben meghatározott kötelezettségeit a teljesítés során súlyosan megszegi.

9. A nyertes Ajánlattevőnek az általa okozott kár megtérítésére 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 albérletbe 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 megfelelését.

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.

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

Az Ajánlatkérő által rendelkezésre bocsátott berendezéseknek és eszközöknek kizárólagosan a rendeltetésszerű használata során felmerülő meghibásodások (kopás, avulás, elhasználódás) javítási, felújítási költségei az Ajánlatkérőt 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. Ajánlatkérő a konyhát kifestett állapotban adja át a nyertes Ajánlattevőnek és a szerződés lejártakor az étterem tisztasági festése az Ajánlattevő feladata. Az étterem szükség szerinti festését az ajánlatkérő

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 kommunális hulladék elszállítását az Ajánlatkérő biztosítja.

Az üzemi zsírfogó rendszeres negyedéves tisztítása, karbantartása az Ajánlatkérő feladata de a Nyertes Ajánlattevő költsége, melyet esetileg Ajánlatkérő kiszámláz Ajánlattevő felé.

20. A nyertes Ajánlattevő a megajánlott árat 2022.08.31-ig nem emelheti. Ezt követően az ár emelése évente egyszer, szeptember 1. napjától a hivatalos, előző évi éttermi vendéglátás (nem előfizetéses) inflációjának figyelembevételével lehetséges, erről az Ajánlattevőt írásban értesíteni kell.

További áremelésre az Ajánlatkérő képviselőjével folytatott tárgyalás útján, csak közös megegyezéssel van lehetőség.

A konyha és 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 (á 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 is, valamint bankkártyás fizetést is köteles elfogadni. (Jelenleg a TS Hungaria Kft. dolgozói SZÉP kártyán kapják a vendéglátás alszámlára a juttatásukat.)

5. A nyertes Ajánlattevő az étterem üzemeltetésénél alkalmazni köteles a 34/2014.(IV.30.) EMMI rendeletnek a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 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, 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 TS Hungaria számítógépes hálózatán történő megjelenítésre is),
- napi, illetve heti menü előfizetésének lehetőségét,
- mindazoknak az intézkedéseknek a megtételét, amelyet a TS Hungaria Kft. dolgozóinak és a szolgáltatást igénybevevőknek kulturált és zavartalan étkezését elősegíti, továbbá biztosítania kell mind a főzés, mind a tálalás során a megfelelő szagelszívást, hogy ez az intézmény egyéb funkcióit ne zavarja,

- az étterem heti öt napon át (a munkarendhez igazodóan) üzemel, munkaszüneti napokon az üzemeltetés szünetel,
- a nyertes Ajánlattevőnek lehetősége van arra, hogy – más cégekkel azonos feltételek mellett – a TS Hungaria Kft.-nél tartandó eseti rendezvényeken – legalább 3 munkanappal korábban írásban történő megrendelés esetén – külön költség-megállapítás, térítés ellenében étkeztetési szolgáltatást biztosíthasson.

A büfé üzemeltetése

1. A büfé nyitvatartási idejének megállapítása, illetve annak módosítása a TS Hungaria Kft. fenntartott joga, amelyet a nyertes Ajánlattevő elfogad. (Előreláthatólag munkanapokon 07 és 17 között)
2. A fizikai területen dolgozó kollégák műszakközi étkezési szünete a következő módon alakul: A TS Hungaria Kft. a 20 perces munkaközi szüneteket (délelőtti műszak esetén 7:40-9:00 között, délutáni műszak esetén 15:30-16:35 között) ütemezve, csoportonként eltérő időszámban határozza meg, az alábbiak szerint:

7:40-8:00

7:55-8:15

8:10-8:30

8:25-8:45

8:40-9:00

15:30-15:50

15:45-16:05

16:00-16:20

16:15-16:35

A TS Hungaria Kft. a szünetek változásának jogát fenntartja.

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 kiőrlésű, 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, valamint fagyalt, jégkrém, csomagolt kávé stb.,
- a büfé a közvetlen fogyasztásra alkalmas ételféleségek vásárlása esetén a SZÉP- kártyát, valamint bankkártyás fizetést is köteles elfogadni.

III.

Az ajánlattétel egyéb feltételei

1. 2. A nyertes ajánlattevő köteles a TS Hungaria Kft. dolgozóinak mindenkor juttatott étkezési jegyeket, utalványokat elfogadni.

IV.

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. Nyilatkozat a 2. számú melléklet szerint;

3. Kereskedelmi ajánlat:

Ajánlatkérő a jelen felhívásban rögzített teljes üzemeltetési feladat ellátására kér adatokat a következő tartalommal:

3.1. A 3. a, 3.b számú melléklet szerint:

Az Ajánlattevőnek a pályázati anyagban megadott 3. a űrlapot (tól-, -ig forintértéket megjelölve), a 3. b űrlapot (maximum árát, ahol lehetséges kis és nagy adag szerint megjelölve) kell csatolni az ajánlathoz annak érdekében, hogy az ajánlatok összehasonlíthatók legyenek.

A megadott űrlapokon az ajánlati árat az alábbiakban megadott nyersanyagnormák és tálalási mennyiségek figyelembe vételével kell meghatározni:

Ételek nyersanyag normái (teljes adag):

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

Ételek tálalási mennyisége:

Levesek: 2,5 illetve 5 dl (kisadag, ill. teljes adag)
Köreték: 20-30 dkg
Főzelékek: 4 dl
Főzelék feltétek: 5-10 dkg
Savanyúságok: 12 dkg
Mártások: 2 dl

3.2. Saját melegétel választékot bemutató kétheti étlap (napi menü és á la carte) elkészítése.

A minta étlap kialakításánál a változatosságot, egészséges és minőségi, valamint egyszerű ételféleségek, több választási lehetőséget tartalmazó változatát értékeli az Ajánlatkérő. A minta étlapon a fogyasztói árakat nem kell feltüntetni.

Az Ajánlattevő köteles a minta étlaphoz megfelelő módszertan alapján biztosítani a szolgáltatásait.

3.3. Büféárak választéka fogyasztói ár feltüntetésével.

3.4. Üzleti-üzemeltetési elképzelések ismertetése.

3.5. Berendezések teljes műszaki dokumentációja.

3.6. Referenciák részletes leírása.

4.1. az elmúlt 3 évben konyha, étterem, és büfé üzemeltetésére vonatkozó referenciák bemutatása, megadva a teljesítés évét, a szerződést kötő másik fél megnevezését, a referenciát adó személy nevét, telefonszámát, a napi forgalmat (hány fő kiszolgálására alkalmas).

4.2. azon szakemberek, vezetők bemutatása, végzettségük, gyakorlatuk és szakmai referenciájuk ismertetése, akik a szerződés teljesítésében részt vesznek.

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

7. Ajánlattevőnek nyilatkoznia kell, hogy a szerződés hatálya alatt az általa okozott károk megtérítésére felelősségbiztosítással rendelkezik vagy nyertessége esetén erre vonatkozó biztosítási szerződést fog kötni. Nyilatkozni kell továbbá a biztosítás évenkénti és káronkénti limitjéről.

Ajánlatkérő 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: TS Hungaria Kft. 3527 Miskolc Kandó Kálmán tér1.
- b) az ajánlat jeligéjét: „TS Hungaria Kft. Étterem Pályázat”

Kapcsolattartó:

Szabó Ákos
Beszerzési csoportvezető

TS Hungaria Kft.
H-3527 Miskolc, Kandó Kálmán tér 1.
Fax: +36 46 509 766
Mobil: +36 30 455 0232
Email: szabo.akos@tshungaria.hu

1. SZÁMÚ MELLÉKLET

AJÁNLATI NYILATKOZAT

Tisztelt Ajánlatkérő!

Miután az Önök pályázati felhívásának feltételeit átvizsgáltuk, mely kézhezvételét és elfogadását ezennel igazoljuk, ajánlatot teszünk a TS Hungaria Kft munkatársaiétkeztetését biztosító konyha, étterem és büfé üzemeltetésére.

Kijelentjük, hogy az eredményhirdetési időpontot követő 30. napig terjedő időszakra tartjuk ajánlatunkat, ami ezen időszak lejártá előtt - a nyertesként kihirdetett Ajánlattevő visszalépése esetén is - bármikor elfogadható.

Kijelentjük, hogy ajánlatunk elfogadása esetén készek vagyunk az ajánlat tartalma, valamint a dokumentáció és az ajánlati felhívás feltételei szerint elkészített szerződést aláírni.

Dátum.....

.....
cégszerű aláírás

Ajánlattevő neve:

NYILATKOZAT

Alulírott, mint a(z)
..... cégjegyzésre jogosult képviselője büntetőjogi felelősségem
tudatában

n y i l a t k o z o m,

hogy ajánlattevővel szemben nem állnak fenn kizáró okok.

Fenti nyilatkozatom megtételekor tudomásom van arról, hogy a szerződés nem köthető meg 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) 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;

Nyilatkozom továbbá, hogy a pályázat elnyerése esetén a szerződéskötést megelőzően a szükséges igazolásokat benyújtom.

Dátum:

.....
/cégszerű aláírás/

3. a SZÁMÚ MELLÉKLET

AJÁNLATI ÁR
éttermi szolgáltatásra

Ételcsoportok	minimum –maximum ár* Bruttó 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	

Dátum:

.....
cégszerű aláírás

* A fenti táblázatban azt a bruttó fogyasztói (-tól, -ig) árat kell feltüntetni, amelyet az ajánlattevő 2022. Szeptember 30-ig tartani köteles.

3. b SZÁMÚ MELLÉKLET

	Minta ételsor	Bruttó ár	
		Kis adag	Nagy adag
Levesek	marhahúsleves		
	csirkeraguleves		
	gulyásleves		
	zöldborsóleves (hús nélkül)		
	zeller krémleves		
	paradicsomleves (tésztaival)		
	meggyleves		
Főzelékek			
	zöldborsófőzelék		
	tökfőzelék		
	krumplifőzelék		
	sóskafőzelék		
	spenótfőzelék		
Feltétek	tükörtojás (1db)		-
	rántott csirkefalatok		-
	sült virsli (1pár)		-
	fasírt		
	zöldséges fasírt		
Tésztafélék	túrós csusza		
	szilvásgombóc		
	aranygaluska		
	milánói makaróni		
	káposztáskocka		
	mákos guba		
	vargabéles		
	burgonyás tészta		
	fánk (1db)		-
Egyéb ételek	lasagna		
	milánói spagetti		

	Minta ételsor	Bruttó ár	
		Kis adag	Nagy adag
	brassói aprópecsenye		
	marhapörkölt galuskával		
	töltött paprika főtt burgonyával		
	rántott sajt mártással		
	rántott gombafejek tartármártással		
	szárnyas rizottó		
Húsételek	sült kacsacomb		
	grillezett csirkemell		
	rántott csirkemell		
	sült tengeri hal		
	mátrai borzaska		
	hagymás rostélyos		
	rántott sertésborda		
	resztelt máj		
Köreték	vegyes zöldségköret		
	galuska		
	petrezselymes burgonya		
	sült (hasáb) burgonya		
	burgonyapüré		
	párolt rizs		
	párolt lila káposzta		
Savanyúságok, saláták	csemege uborka (1 adag)		-
	saláta bár egységár Ft/100gr.		-
	paradicsomsaláta (1 adag)		-
Menük	zöldborsóleves (hús nélkül), marhapörkölt galuskával		
	paradicsomleves, rántott gombafejek tartármártással, párolt rizzsel		
	zeller krémleves, rántott csirkemell sült burgonyával		
	gulyás leves, túrós csusza		
	marhahúsleves, brassói aprópecsenye		
	meggyleves, rakott burgonya		
	csirkeraguleves, töltött paprika főtt burgonyával		

	Minta ételsor	Bruttó ár	
		Kis adag	Nagy adag
Reggeli ételek	Sajtos szendvics		-
	Sonkás szendvics		-
	Tojáskrémés szendvics		-
	téliszalámis szendvics		
Péksütemények	zsömle (1db)		-
	kifli (1db)		-
	sajtos pogácsa (1db)		-
	kakós csiga (1db)		-
	lekváros croissant (1db)		-
Italok	presszó kávé		-
	capuccino		-
	tea		-
	szénsavas üdítő (1/2 liter, palackozott)		-
	rostos almálé (2dl, dobozos)		

4. SZÁMÚ MELLÉKLET

TÁRGYI ESZKÖZÖK KONYHA, ÉTTEREM	Darabszám
Gáztűzhely GT4-98GS 2101349	1 db
Gázüzemű légkeveréses kombi sütő 208020	1 db
Főzősámoly gázüzemű 205013	1 db
Étkező asztal 211128-211152	25 db
Üst	2 db
Álló vitrines hűtő dupla	1 db