

PÁLYÁZATI KIÍRÁS

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

„ A Hagyományok Háza 1011 Budapest Corvin tér 8. szám alatt található székhelyén büféhelyiségek,

5 éves időtartamra történő bérbeadása” tárgyában

# A körülmények bemutatása

A Hagyományok Háza a székhelyéül szolgáló, természetben a 1011 Budapest Corvin tér 8. szám alatt található Budai Vigadó épületében található büfészolgáltatásra alkalmas helyiségek bérbeadására ír ki pályázatot az alábbiak szerint:

## Büfé helyiségei - 109,92 m2

* **Földszinti büfé helyiségei:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alaprajz kód** | **Megnevezés** | **Alapterület m2-ben** |
| F.K.32 | büfé | 41,66 |
| F.K.33 | Fogy. edény mosogató | 12,73 |
| F.K.31 | Befejező konyha | 12,54 |
| **Összesen:** |  | **66,93** |

* **Az I. emeleti büfé (színháztermi büfé) helységei:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alaprajz kód** | **Megnevezés** | **Alapterület m2-ben** |
| 1.K.09 | büfé | 34,55 |
| 1.K.10 | raktár | 8,44 |
| **Összesen:** |  | **42,99** |

A büfé helyiségekben elhelyezett konyhatechnikai eszözök jegyzékét jelen dokumentáció 1. számú melléklete tartalmazza.

A büfé terület kialakításának célja a Hagyományok Háza alaptevékenységébe tartozó szakmai programok, rendezvények, színháztermi előadások során jelentkező fogyasztási igények magas szintű, minőségi kiszolgálása. A szolgáltatást igénybevevők köre egyrészt az intézményt látogató nagyközönség, valamint az itt dolgozó munkavállalók.

# A feladatellátás szempontjából lényeges információk:

### Befogadóképesség

A Budai Vigadó épületében állandó jelleggel bent tartozkodó munkavállalók létszáma: 130-150 fő. Az épületben 289 fő befogadására alkalmas színházterem található. Ezen kívül négy összesen 80 fő befogadására alkalmas kézműves műhely, két kiállítótér, egy multifunkcionális kb. 80 fős közösségi terem, egy 50 fős előadóterem és egy könyvtár működik az épületben.

A maximális kihasználtság mellett egyszerre maximum 1100 fő tartózkodhat az épületben. Ez a létszámkapacitás a házban nem mindennapi rendszerességű, ezek a maximális befogadóképesség adatai.

### Üzemidő:

Az intézményben a hivatali munkarend: hétfőtől- csütörtökig 8:00 - 16:30, péntek 8:00 – 14:00, ezen belül a törzsidő: 10:00-14:00 óra között van. A hivatlai munkarendtől eltérő rugalmas munkarendben dolgozó munkatársaink 7:00 – 19:00 óra között tartózkódhatnak az épületben. A büfé nyitvatartását ajánlott a Hagyományok Háza hivatali munkarendjéhez, valamint a szakmai programok időpontjaihoz igazítani.

A színházteremben, közönségforgalmi terekben munkaidőben, valamint azon felül hétköznapokon és hétvégén is lehetnek rendezvények 18:00-23:00 óra között, a szombati táncházak alkalmával általában hajnali 2:00 óra, esetenként hajnali 4:00 óráig is.

A Budai Vigadóba szervezett események alkalmi jellegűek, részben egész napos rendezvények, konferenciák, tanfolyamok, részben délutáni, esti órákra szervezett programok.

Jelen pályázatatás során a Hagyományok Házának célja egy olyan szolgáltató kiválasztása, aki alkalmas színvonalas büfészolgáltatást biztosítani a rendezvényeink látogatói, valamint a saját munkavállalóink részére.

A Hagyományok Háza a bérleményt kizárólag büfé szolgáltatások biztosítása céljára adja bérbe. A bérleménynek a jelen ajánlatkérésben foglaltaktól eltérő használata vagy hasznosítása, valamint harmadik fél részére történő ideiglenes vagy tartós bérbeadása, albérletbe adása nem engedélyezett.

A rendezvények kiszolgálásánál szempont a rendezvények színvonalának és stílusának megfelelő termékválaszték, az igényes kiszolgálás, valamint a kínálat összeállításánál a különböző étrendi korlátozások figyelembevétele.

# Bérleti díj és egyéb fizetési és működési feltételek

A pályázatokat beadni az I. pontban bemutatott két büfé helyiség együttes bérlésére, vagy csak a földszinti büfé helyiség bérlésére lehet beadni. Ennek függvényében a minimálisan fizetendő bérleti díjak összege az alábbi:

* **Földszinti és emeleti helyiségek együttes bérlése esetén a havi bérleti díj összege**: **230 000.-Ft+áfa, azaz kettőszázharmincezer forint/hó + Áfa,**
* **Földszinti büfé helyiség bérlése esetén a havi bérleti díj összege: 140 000.-Ft+áfa, azaz egyszáznegyvenezer forint/hó+áfa.**

A pályázatok elbírásálása során előnyt élveznek azok a ajánlattevők, akik mindkét helyiség bérlésére adnak be ajánlatot (többlet ponotozásban részesülnek).

A fizetendő bérleti díj összege nem tartalmazza a HACCP engedélyhez kapcsolódó egyéb közüzemi díjakat, a büfében keletkező kommunális és szelektív hulladék elszállításának költségét, az olajfogó üzemeltetési és ott keletkező veszélyes hulladék elszállítási és ártalmatlanítási költségét, a büfé területén elhasznált elektromos energia, a hideg-és melegvíz fogyasztás (külön mérőn mért) és a szennyvíz díj költségét.

A zsírfogó üzemeltetési szerződését ajánlattevőnek kell megkötnie, és az erről szóló szerződést a bérleti szerződés aláírást követő 15 napon belül be kell mutatnia.

Amennyiben ajánlattevő nem kíván külön hulladékszállítási szerződést kötni, úgy a Hagyományok Háza a heti szállítási rendnek megfelelően 1 db 250 literes hulladék elszállítását biztosítja, aminek a költségét az bérleti díjon felül kiszámlázza ajánlattevőnek. A göngyöleg tárolása és elszállítása a nyertes ajánlattevő feladata, az a Hagyományok Háza hulladéktárolóiba nem helyezhető el, még akkor sem, ha a kommunális hulladék elszállításra külön szerződést köt nyertes ajánlattevő.

A bérleti díjak összegét a bérlő előre, a bérbeadó által kiállított számlák alapján, minden hónap 10. napjaig köteles megfizetni. Az egyéb üzemletetési költségeket a felmerülésüket követőn, a bérbeadó által kiállított számlák alapján, 8 napos fizetési határidő mellett köteles a bérlő megfizetni.

A jelen dokumentáció 1. számú mellékletét képező berendezéseken kívül a szolgáltatás magas színvonalú megvalósításához rendeltetésszerű használathoz szükséges berendezési és felszerelési tárgyak és az bérleti tevékenységhez szükséges hatósági engedélyek beszerzéséről a nyertes Ajánlattevő gondoskodik.

A nyertes pályázó az éves működés során további ajánlatot tehet a Hagyományok Háza és a Budai Vígadó épület adottságainak és színvonalának megfelelő egyéb rendezvények lebonyolítására, egyéb helyiségeinek bérbevételével. Az intézmény a nyertes pályázó közreműködésével létrejött egyéb rendezvények után jutalékot nem fizet és a havi bérleti díj összegében kedvezményt nem biztosít.

A Hagyományok Háza a pályázat elbírálásánál előnyben részesíti azon pályázók ajánlatát, akik az intézmény munkavállalói részére történő értékesítési árakban kedvezményeket biztosítanak.

# Ajánlattevő által benyújtandó referenciák és egyéb dokumentumok

### A Hagyományok Háza az Ajánlattevőktől a következő referenciákat kéri:

Folyamatban lévő, vagy megszűnt, de legalább egy éves időtartamú, a szerződés alapján minimum 100 fő kiszolgálását biztosító büfé üzemeltetésről szóló referencia igazolást. (A pandémia időszakot figyelembe véve 2019 - 2021. év, valamint 2022. évi referenciát is elfogadható.)

A Hagyományok Háza referenciaként olyan bérleti, illetve szolgáltatási/üzemeltetési szerződésről kiállított nyilatkozatot fogad el, amely a fogyasztók – azonnali fogyasztásra szánt (azaz pl. kizárólag előre csomagolt) étellel és itallal történő – helyszíni kiszolgálását is magában foglalja (pl. hagyományos büfé minimum 100 fő kiszolgálásával).

### A referencia igazolásának módja

A referenciákat cégszerűen aláírt nyilatkozattal és a referenciát igazoló személy elérhetőségének megadásával szükséges igazolni.

A nyilatkozatnak minimálisan az alábbi adatokat kell tartalmaznia, illetve az alábbi feltételeknek kell megfelelnie:

* a referenciát nyújtó szervezet neve, székhelye, azonosításához szükséges egyéb adat (cégjegyzékszám, adószám),
* referenciához kapcsolódó szerződés kezdési és lejárati időpontja,
* üzemeltetés helyszíne (intézmény neve, címe), a napi személyforgalom,
* a referenciát adó személy neve, beosztása, telefonszáma, vagy email címe.

## Az ajánlat kötelező elemei

### Tervezett szolgáltatás bemutatása

Az ajánlattevőnek táblázatos formában tételesen részleteznie kell a büfészolgáltatás keretében nyújtandó teljes étel-, ital- és áruválasztékot, ezen belül részletesen kitérve azokra a termékekre, melyek állandó jelleggel történő forgalmazására az ajánlattevő kötelezettséget vállal. A táblázat elkészítéséhez szolgáló minta jelen dokumentáció 2. számú mellékletét képezi.

A megajánlott büfé választékban szerepelnie kell minimálisan az alábbiaknak, amely termékek állandó forgalmazására kötelezettséget vállal a nyertes ajánlattevő:

* szendvics, melyből legalább egyféle teljes kiőrlésű gabonából készült pékáruból előállított, valamint igény esetén biztosítani kell szénhidrátcsökkentett vagy gluténmentes terméket is, ebből legalább egyféle meleg szendvicset,
* reggeli pékáru (pl. croissant, kakaós csiga, tepertős pogácsa),
* sütemény (pl. isler, linzerkarika, kókusz kocka),
* idény jellegű gyümölcs,
* joghurt (natúr és ízesített),
* édesség (pl. Balaton szelet, Túró Rudi, Kinder tejszelet, Sport szelet, Bounty, Twix…),
* tea (gyümölcs, fekete és zöld teák),
* kávékészítmények (pl. kávé, capuccino, latte macchiato),
* szénsavas üdítők (cukormentes is),
* rostos gyümölcslé (cukormentes is),
* ásványvíz (szénsavas és szénsavmentes is),
* egyéb termékek (pl. virsli, pizza szelet, perec, puding, forró csoki).

A dolgozói büfében az alkohol árusítása nem feltétel, de az ajánlattot tevő kockázatára megengedett, a mindenkori hatályos jogszabályok betartása, és engedélyek megléte mellett. A színházi előadásokat és egyéb szakmai programokat figyelembe véve a büfében az alkohol tartása feltétel. A büfé a Hagyományok Háza dolgozóit munkaidő alatt alkohollal nem szolgálhatja ki.

Az ajánlattevőnek az étel-, ital- és egyéb áruválaszték mellett jelölni kell a kínált termékek alőábbiak szerinti besorolását is:

* D – diabetikus, csökkentett szénhidráttartalommal rendelkeznek,
* G – gluténmentes,
* L – laktózmentes,
* T – teljes kiőrlésű gabonából készült termékek,
* V – vegán.

Ajánlattevő további termékeket is megajánlhat, melynek forgalmazására olyan formán kötelezett, hogy amennyiben nem ésszerű valamely megajánlott termék árusítása, úgy cserélheti azt más termékre. Jó néven vesszük, ha az ajánlattevő a kínálat kialakításakor figyelemmel van a Kárpát-medence gasztronómiájára, az ételallergiával vagy -intoleranciával rendelkező vendégek igényeire, valamint a fenntarthatóság szempontjaira.

Ajánlattevő a választék bemutatásakor térjen ki az egyes termékek bruttó eladási áraira, valamint az adatok mennyiségi paramétereire (pl. szendvicsek: szalámis, rántott húsos stb. húsadagja, zsemle tömege stb).

Felhívjuk ajánlattevő figyelmét arra, hogy az ajánlatban csatolt étel-, ital- és áruválaszték szerződéskötés esetén a szerződés mellékletét képezi.

Az ajánlattevőnek a büfé melletti helyiségben kell megoldania az előkészítést és a mosogatást is.

**Felhívjuk az ajánlattevő figyelmét, hogy a rezsicsökkentés miatt a büfékben maximum 3 000 kWh/hó villamos energia felhasználása engedélyezett.**

**Az árak meghatározásánál Ajánlattevő vegye figyelembe, hogy a Pályázatban szereplő árak a szerződés első teljes éve alatt nem változhatnak, ezt követően az előző évre maximum a KSH által közzétett fogyasztói árindex mértékével emelkedhetnek a Hagyományok Házával történt előzetes egyeztetést és közös megegyezést követően.**

### Ajánlattételi határidő

**Az ajánlatokat 2023. november 06. (hétfő) 10:00 óráig kérjük megküldeni a** [gondnoksag@hagyomanyokhaza.hu](mailto:gondnoksag@hagyomanyokhaza.hu) email címekre Kocsis Attila főosztályvezetőnek címezve.

Az ajánlatokat a jelen dokumentáció 3. számú melléklete szerinti Ajánlattételi lapon, cégszerűen aláírva kérjük megküldeni scannelt pdf formátumban.

Az ajánlat abban az esetben tekinthető érvényesnek, ha azt az ajánlattevő a fentiek szerint meghatározott határidőig nyújtotta be, és az ajánlattevő ajánlata megfelel a jelen dokumencióban, a pályázati dokumentációban és a jogszabályokban foglalt feltételeknek.

**Bérleti jogviszony létesítésének tervezett időpontja: 2024. január 15.**

### Bírálati szempontok

# Bírálati feltételek

A pályázatok elbíráslása a döntés meghozatala az alábbi bírálati szempontok és súlyszámok alapján történik:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Bírálati szempont | Súlyszámok |
| A | Bérleti díj összege | 40 |
| B | Nyitvatartási idő | 10 |
| C | Dolgozói ellátást biztosító egységben alkalmazott fogyasztói ár, árkedvezmény %-ban (bruttó árból) vagy a kedvezményes ár a választék listában külön oszlopban megjelölve. A bírálatnál a dolgozók által fizetett ár a mérlegelési szempont. | 15 |
| D | Mindkét büfé helyiség együttes bérlése esetén | 10 |
| E | Büfékínálat | 25 |

1. számú melléklet

**A büfé helyiségekben elhelyezett konyhatechnikai eszözök jegyzéke**

**Külön exel táblázatban felsorolva**

2. számú melléklet

**MEGAJÁNLOTT VÁLASZTÉK**

*(minta – a kitöltés kizárólag példaként szolgál)*

| Ssz. | Termék megnevezése | Termék leírása | Bruttó  eladási ár  (Ft) | Megjegyzés |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szendvicsek | | | | |
|  | Paprikás szalámis szendvics | normál zsemle (55g) vaj, 5 szelet paprikás szalámi, 2 szelet sajt, 1 salátalevél, 2 karika paprika, 2 szelet paradicsom | .- |  |
|  | Sonkás szendvics | teljes kiőrlésű szemle (60g) vaj, 2 szelet csirkemell sonka, 2 szelet sajt, 1 salátalevél, vágott káposzta, 2 szelet paradicsom | .- | D  T |
|  | Húskrémes melegszendvics | fél bagett (80g) húskrém (45g), reszelt sajt (10g), mustár/majonéz/ketchup |  |  |
| Reggeli pékáru | | | | |
|  | Kakaós csiga | leveles tészta, kakaós/cukros töltelékkel (100g) | .- |  |
|  | Vaníliás kifli | szénhidrátcsökkentett lisztből készült leveles tészta, vaníliás/édesítővel készült töltelékkel (80g) | .- | D |
| Sütemények | | | | |
|  | Isler | erdei gyümölcsös lekvárral töltött linzertészta, étcsokoládés bevonóval (70g) | .- |  |
|  | … |  | .- |  |
| Gyümölcs | | | | |
|  | Alma | pl. jonatán | .- |  |
|  | Banán |  | .- |  |
| Joghurt | | | | |
|  | Natúr joghurt | Danone natúr joghurt (130g) | .- |  |
|  | Gyümölcsös joghurt | Jogobella klf. gyümölcsös joghurt  hozzáadott cukor nélkül (150g) | .- | D |
|  | Müzlis joghurt | Zott élőflórás gyümölcsjoghurt müzlivel, alma-körte vagy szőlő-füge ízben (150g) | .- |  |
| Édesség | | | | |
|  | Balaton szelet | tej- és étcsokoládés (30g) | .- |  |
|  | Túró Rudi | Pöttyös Túró Rudi desszert tej- és étcsokoládés bevonattal (30g) | .- |  |
|  | Sport szelet | tejcsokoládéba mártott rumos ízű kakaós szelet (31g) | .- |  |
|  | Táblás tejcsokoládé | MILKA mazsolás-mogyorós (100g) | .- |  |
| Tea | | | | |
|  | Fekete tea | ……………. filter (20g)  forró víz, cukor/édesítő, tej/citrom | .- |  |
|  | Ízesített fekete tea | … | .- |  |
|  | Gyümölcs tea | klf. ízű gyümölcstea filter (20g)  forró víz, cukor/édesítő, tej/citrom | .- |  |
|  | Zöld tea | … | .- |  |
|  | ………. tea | … | .- |  |
| Kávékészítmények | | | | |
|  | Presszó kávé | Omnia kávé (40ml)  tejszín, cukor/édesítő | .- | L  D |
|  | Hosszú kávé | Karaván kávé (120ml)  tejszín, cukor/édesítő | .- | L  D |
|  | Latte macchiato | presszó kávé, tejhab/tej (200ml)  tejszín, cukor/édesítő | .- | L  D |
|  | Cafe latte | presszó kávé, tej (220ml)  tejszín, cukor/édesítő | .- | L  D |
|  | Cappuccino | presszó kávé, tej és tejhab (100ml)  tejszín, cukor/édesítő | .- | L  D |
| Szénsavas üdítő | | | | |
|  | Coca-Cola/ Pepsi-Cola | 0,5l | .- |  |
|  | Coca-Cola Zero | 0,5l | .- | D |
|  | Fanta narancs/ Mirinda | 0,33l | .- |  |
|  | Srite/7UP | 0,33l | .- |  |
| Rostos gyümölcslé | | | | |
|  | Rostos gyümölcslé | klf. gyümölcslé 100% gyümölcstartalom (2 dl) | .- |  |
|  | Rostos gyümölcslé | klf. gyümölcslé min. 50% gyümölcstartalom (2 dl) | .- |  |
|  | Rostos gyümölcslé | klf. gyümölcslé min. 12% gyümölcstartalom (2 dl) | .- |  |
| Ásványvíz | | | | |
|  | Szénsavas ásványvíz | Szentkirályi 0,5l | .- |  |
|  | Szénsavmentes ásványvíz | Szentkirályi 1,5l | .- |  |
|  | Ízesített szénsavas ásványvíz | Jana klf. ízű 0,5l | .- |  |
| Egyéb termékek | | | | |
|  | Virsli | 1 pár bécsi virsli (120g), zsemle (30g), mustár | .- | G |
|  | Sós mogyoró | Mogyi földimogyoró (85g) | .- |  |
|  | … |  |  |  |

**A táblázatot az ajánlattevő tetszőlegesen bővítheti és plussz oszlopot beszúrhat a dolgozói ár feltüntetése céljából. .**

Megjegyzés rovatban használt rövidítések:

D diabetikus, csökkentett szénhidráttartalmú

G gluténmentes

L laktózmentes

T teljes kiőrlésű gabonából készült pékáru

V… …………………………………………………………………………………vegán

3. számú melléklet

**Ajánlattételi lap**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ajánlattevő cég neve |  | |
| Képviselője |  | |
|  |  | |
| Cégjegyzékszáma/Nyilvántartási száma |  | |
| Adószáma |  | |
| Székhelye |  | |
| Havi bérleti díj összege Ft-ban (+ Áfa) |  | |
| Nyitvatartási idő naponta a „dolgozói büfében” |  | |
| Nyitvatartási idő előadások alkalmához igazodva az előadás kezdetéhez számítva ( +- órában) a „színháztermi büfében” |  | |
| Megajánlott termékkör | szendvics | |
|  | reggeli pékáru | … fajta |
|  | süteményfélék | … fajta |
|  | gyümölcs | … fajta |
|  | joghurt | … fajta |
|  | édesség | … fajta |
|  | tea | … fajta |
|  | kávékészítmény | … fajta |
|  | szénsavas üdítő | … fajta |
|  | rostos gyümölcslé | … fajta |
|  | ásványvíz | … fajta |
|  | egyéb termékek | … fajta |
|  |  |  |

Kelt:

(cégszerű aláírás)