

FELHÍVÁS

Konyha, étterem üzemeltetésére

Az Apor Vilmos Katolikus Főiskola – pályázatot ír ki melegkonyha – étterem egység üzemeltetési kötelezettséggel járó bérbeadására.

I. Alapadatok

Az egység adatai: Apor Vilmos Katolikus Főiskola Campusa Budapest

Telephely, cím: AVKF Campus 1201 Budapest, Török Flóris utca 227-229.

Funkció: melegkonyha – étterem

Közüzem: Víz: Az Apor Vilmos Katolikus Főiskola becslés alapján a vízdíjat tovább számlázza.

Gáz: Az Apor Vilmos Főiskola területén lévő almérő alapján a gázdíjat továbbszámlázza.

Elektromos energia: A bérlő az egység áram-fogyasztását külön almérő alapján fizeti meg, az Apor Vilmos Katolikus Főiskola részére, amely tartalmazza az elektromos rendszer használati díját is. Fűtés, hűtés, szellőztetés a bérleti díj részét képezi.

A bérlő kötelezettséget vállal, hogy tanulmányi és vizsgaidőszakban folyamatosan üzemelteti az éttermet, hétfőtől szombatig 11:00 – 14:30-ig nyitvatartási időpontban. Az éttermi szolgáltatás mellett büfét is üzemeltessen. A pályázat alapján a nyertes pályázóval bérleti szerződés kerül megkötésre határozatlan időtartamra, hatvan napos felmondási idővel. A bérlő a tanulmányi és vizsgaidőszakokon kívül, valamint épületbezárások időszakában is az ajánlatban megajánlott, szerződésben feltüntetett díjat fizeti.

A működéshez szükséges engedélyek beszerzése, valamint a vonatkozó jogszabályok betartása a bérlő feladata. Alkoholtartalmú italok forgalmazása tilos, kivéve a zártkörű rendezvényeket.

Bérbeadó a bérleti jogviszony alatt szavatolja a helyiségek zavartalan használatát. A konyha önálló gazdasági bejárattal rendelkezik.

Az alapterületbe tartozó helyiségek takarítása a vállalkozó feladatát képezik, a konyhában keletkező hulladékok összegyűjtése, kezelése (hulladékgyűjtő elhelyezése és ürítése, valamint az asztalon, földön hagyott ételmaradék, szennyes göngyöleg, moslék), zsír és olajfogó rendszeres ürítése szintén a vállalkozó feladatát képezik, karbantartása, és valamennyi kapcsolódó feladata a Bérlőt terheli.

II. A konyha-étteremmel szemben támasztott követelmények

SZOLGÁLTATÁSI IDŐSZAK

Tanítási időszak alatt:

Nyitva tartási idő (hosszabb lehet, rövidebb nem):

hétfőtől – szombatig 11:00 – 14:30-ig,

Tanítási időszakon kívül:

Rövidített szolgáltatási időszak. A bérleti díj megfizetése alól a rövidített szolgáltatási időszak nem mentesít.

RENDKÍVÜLI SZOLGÁLTATÁS: kis létszámú, de felszolgálatot igénylő reprezentációs ebédek, térítési díj ellenében.

SZOLGÁLTATÁS JELLEGE:

Családias hangulat biztosítása. A la carte és menürendszerű étkezés legalább kétféle menüvel, előfizetési lehetőséggel. Az intézmény munkarendje miatt elvárás, hogy ne csak egész hétre, de hétfőtől péntekig akár egyes napokra is elő lehessen fizetni. A katolikus szellemiségnek megfelelő ünnepekhez kapcsolódva, (nagy-péntek, hamvazószerda) ünnepi étel biztosítása. Korszerű táplálkozás igénye, valamint az egyre nagyobb számban előforduló ételintolerancia miatt a változatos étkezést is biztosítani kell.

SZOLGÁLTATÁS ÁRSZÍNVONALA:

Elfogadható és a hallgatók, dolgozók által igényelt megfizethető áruválaszték biztosítása a mellékletben felsoroltak alapul vételével (lsd.1. sz. melléklet).

EGYÉB SZERZŐDÉSES KÖTELEZETTSÉGEK, TOVÁBBI FELTÉTELEK:

A tűzvédelmi-, munkavédelmi-, rendészeti- és vagyonvédelmi- szabályok betartása. (Az konyha-étterem alkalmazottainak munkavédelmi-, tűzvédelmi-, vagyonvédelmi oktatásáról és a munkavédelmi szabályok betartásáról az éttermet üzemeltető Bérlónek kell gondoskodni).

A konyha-étterem alkalmazottainak rendelkezniük kell egészségügyi alkalmasságot igazoló okirattal.

A konyha-étterem Bérlőjének feladata: A helyiségcsoport szükség szerinti felszerelése.

- a konyha-étterem környezetének takarítása (lépcsőház, mosdók, parkoló) rendben tartása, tisztán tartása, minden kiadott helyiség karbantartása, kellékanyagokkal való feltöltése,

- a keletkezett hulladék szelektív szeméttárolóba gyűjtése, elszállíttatása,

- a Működési engedély nyitás előtti beszerzése (saját költségen) és annak bemutatása a Vezetőség, vagy megbízottja számára,

- a konyha-étterem üzemeltetésére vonatkozó szerződés maradéktalan betartása valamint annak biztosítása

- Bérbeadó elvárása, hogy a Pályázó rendelkezzen széleskörű gyakorlattal, megfelelő személyi és eszköz ellátottsággal.

Bérlet használati feltételei:

1. A bérleményt a bérlő megtekintett állapotban veszi át.

A bérleményen belül a takarítási feladatokat saját költségén a bérlő végzi.

A kötelező karbantartások a bérbeadó feladata, amit tovább számláz a bérlő részére.

A bérlő köteles a bérleményt állagában megőrizni, azt a jó gazda módjára fenntartani és a bérleti szerződés megszűnésekor a bérleményt eredeti állapotában visszaadni.

2. A bérlő vállalja, hogy a bérbeadó hallgatóinak, oktatóinak és dolgozóinak részére menü, ill. önkiszolgáló á la carte rendszerben - figyelembe véve a Római Katolikus Egyház szokásait és bőjti előírásokat- a hét munkanapjain valamint szombaton ebédet biztosít.

3. A 2. pontba nem sorolható esetekre, amikor a bérlő egyéb rendezvényt szervez (pl. esküvő, fogadások) a bérlemény igénybevételeivel, ilyen esetben a Felek eseti külön szerződést kötnek.

4. A bérbeadó leltár alapján átadja a konyhát, a hozzá tartozó kiszolgáló helyiségeket, a konyhai berendezéseket (főző-, hűtő-, tároló berendezéseket, konyhai gépeket) és az ebédlőt a bérlő részére.

A leltárt jelen szerződést mellékleteként kell kezelni. A bérlő köteles a leltár alapján átvett eszközöket (gépek, berendezések, felszerelések) rendeltetésszerűen használni az elhasználódott, megrongálódott eszközöket pótolni.

A bérlő köteles leltári időszakban előzetesen egyeztetett időpontban az eszközöket a leltározónak bemutatni, munkájában segíteni.

5. A konyha-étterem üzemeltetése, bérlete másnak át nem ruházható.

A konyha-étterem átalakításához, energiát, vizet fogyasztó berendezés telepítéséhez a Bérbeadó előzetes egyeztetése és írásos engedélye szükséges.

A Bérlő feladata saját költségére a konyha-étteremet üzemeltetésre alkalmas állapotba hozni és folyamatosan karbantartani.

A konyha-étterem részben bútorozott, de lehetőség van a Bérlő saját bútorainak részleges vagy teljes használatára.

III. Ajánlati feltételek

A Bérbeadó lehetőséget biztosít a Pályázó számára a konyha személyes megtekintésére előre egyeztetett időpontban.

A pályázatok értékelése két fordulóban történik.

Érvényes ajánlatot tehet, a Pályázó ha:

- gazdasági tevékenység folytatására jogosult jogi személy vagy büntetlen előéletű magánszemély, ide értve ezek jogi személyiséggel nem rendelkező társaságait is,
- megfelelő szakképesítéssel és engedéllyel (vendéglátó ipari vagy kereskedelmi) rendelkezik,
- nem áll csőd- vagy felszámolási eljárás hatálya alatt,
- ajánlatában szereplő bérleti díj összegének háromszorosát kitevő óvadék (kaució) elhelyezését vállalja, annak fedezetét és azonnali rendelkezésre állását igazolja,
- nincs 60 napnál régebben lejárt esedékességű köztartozása,
- tudomásul veszi, hogy a rendezvényekre történő catering szolgáltatás esetleges megrendelése tekintetében nem rendelkezik kizárólagos beszállítói joggal,
- nincs az Apor Vilmos Katolikus Főiskolával szemben lejárt tartozása,
- tudomásul veszi, hogy amennyiben a konyha-étterem működése bármilyen hatóságnak a Pályázó érdekkörébe tartozó ügyben született jogerős döntése (végzése, határozata stb.) alapján szünetel, a megkötött szerződést a Bérbeadó további indokolási kötelezettség nélkül 0-30 napos határidővel felmondhatja.

A Pályázónak valamennyi feltételnek együttesen meg kell felelnie és ezek igazolását az ajánlatnak tartalmaznia kell. Amelyik ajánlat a fenti feltételeknek nem felel meg, az érvénytelennek minősül, a fenti hiányzó adatok és nyilatkozatok később nem pótolhatók.

Az ajánlatnak tartalmaznia kell:

1. Az ajánlatot adók adatait, rövid cégismertetőjét, jelenlegi üzletének, üzleteinek bemutatását.
2. A cégbírósági bejegyzés vagy vállalkozói igazolvány hitelesített másolatát.
3. Szakképesítés igazolását és szakmai gyakorlat leírását.
4. Ellenőrizhető referenciákat, kapcsolattartó személy neve és telefonszáma megjelölésével.
5. Igazolást az óvadék rendelkezésre állásáról.
6. Üzleti tervet az első, induló üzleti évre.

7. A Pályázó legfrissebb mérleg és eredmény kimutatását mellékelni szükséges. Ha a Pályázó könyvvizsgálatra kötelezett, a legfrissebb független könyvvizsgálói jelentés is szükséges.

8. A biztosított szolgáltatás leírását, az áruválaszték részletes megadását az 1.sz. mellékletben szereplő bontás szerint, eladási ár feltüntetését.

9. 4 heti étlapmintát, amely tartalmazza a napi melegétel-kínálatot, a menüket és azok árlistáját.

10. Rendezvényekre 3-féle menüre (svédasztalos hideg, svédasztalos meleg, 3 fogásos ültetett) adott árajánlat-tervet.

11. A HUF-ban fizetendő havi bérleti díj megjelölését. A bérlemény helyszíni bejárására előzetesen egyeztetett időpontban van lehetőség. A bérlemény műszaki leírását jelen felhívás 2. számú melléklete tartalmazza.

12. A fejlesztésre vonatkozó elképzeléseket.

13. A Pályázó nyilatkozatát arról, hogy tudomásul veszi, amennyiben nyertesnek nyilvánítják, szerződéskötésre nem jelölhet ki mást, maga helyett.

14. A bérleti szerződés feltételei évente felülvizsgálandók.

Helyszín megtekintése: 2020. február 27, 28. (csütörtök, péntek) 10.00-14.00 óra között

Előzetes bejelentkezés szükséges Kocsis Gyula Istvánnál a kocsis.gyula@avkf.hu email címen.

A pályázat beadási határideje: 2020. március 13. 16.00 óráig postai úton vagy személyesen az alábbi címen:

Apor Vilmos Katolikus Főiskola

2600 Vác, Konstantin tér 1-5.

A borítékon kérjük, tüntessék fel: „**Konyhai teremüzemeltetési pályázat**”

A pályázat elbírálása 2020.03.25-ig történik meg, az elbírálás nem nyilvános.

A Pályázók értesítése legkésőbb 2020.03.31-ig történik meg, írásban, a pályázatban megadott elektronikus elérhetőségen (e-mail).

A döntés ellen jogorvoslatnak helye nincs!

A Pályázókat a beérkezési határidő lejártától számított 60 napig ajánlati kötöttség terheli. A nyertes Pályázóval a személyes kapcsolatfelvétel azonnal megtörténik, a bérleti szerződés legkésőbb 2020.04.01-ig megkötésre kerül.

1. számú melléklet

ÁRUVÁLASZTÉK

(a teljesség igénye nélkül)

Az étteremre vonatkozó kínálat:

Napi kínálat jellege:

- leves
- főzelék
- saláta
- egészséges étel
- menü (előre rendelhető és napi)
- desszert

Árbeli elvárások a Főiskola dolgozói és hallgatói részére:

- Legalább kétféle menü
- Menü: leves+főétel (savanyúsággal) 850.-Ft.

KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS

a) A konyha feladata, besorolása, kialakítása

Az épület földszintjén 80 férőhelyes önkiszolgáló diák étkezőt alakítottunk ki. A főzőkonyhát az esetleges bővülésre tekintettel 600 adagosra terveztük, mely külön a főiskolától független gazdasági bejárattal rendelkezik, melyen keresztül a nyersanyag feltöltés és a dolgozói személyzet közlekedése is biztosított az oktatás zavarása nélkül.

A konyhaüzemhez raktárak, előkészítők, mosogatók, öltöző, főzőtér és tálaló tartozik. Gépészeti kialakítása a berendezések, az épület energetikai rendszeréhez kapcsolódnak, de külön is leválaszthatók (a villanyáram esetében árammérőt kell felszerelni, a vízfogyasztás csak becslés alapján lehetséges).

b) Nyersanyag beszállítás, raktározás

A gazdasági bejáraton keresztül történik az árufeltöltés. A bejárat az épület hátsó oldalán az udvarról közelíthető meg. A bejárat közlekedő mellett, illetve innen nyílik az iroda, melyben konyha üzemének adminisztrációja és az étel minta tárolása (hű- tőszekrényben) történik. A bejárat után a közlekedő elágazik, az egyik ágba a raktárak és előkészítők, a másik ágba pedig a szociális helyiségek helyezkednek el.

Külön szárazáru raktárt (9,4 m²) alakítunk ki polcokkal, melyben a cereáliákon kívül a fűszerek, konzervek, sütőzsír tárolható. A helyiség természetes szellőzéssel nem rendelkezik.

A földes áru raktár (6 m²)-en keresztül közelíthető meg a zöldség előkészítő is. Külső ablakkal, természetes szellőzéssel bír.

A hűtőszekrényeket úgy helyeztük el, hogy helyiségük (7,5 m²) a konyha felé már nyitott, így a főző személyzet a nyersanyagokat már közvetlenül innen veheti ki. E helyiségben 6 db 380 literes hűtőszekrény állítható fel, normál és mirelit egyaránt. Ez a kapacitás az 600 adagos ételkészítés 2 napos mennyiségének tárolására elegendő.

c) Előkészítők

Zöldség előkészítő (9,0 m²). A közlekedőből nyílik és ebből közelíthető meg a földes raktár is. Itt műanyag raklapokon lehet a zsákos és rekeszes zöldségeket, gyümölcsöket tárolni. Az ózonnal fertőtlenített tojás tárolására hűtőszekrényt biztosítunk.

Az előkészítőben burgonyakoptató gép, és egyetemes konyhagép végzi a tisztítást, darabolást. Az után tisztítás és porciózás rozsdamentes asztalon történhet. A zöldség előkészítőből ajtón keresztül viszik ki a tisztított-darabolt nyersanyagot. A felszereléshez kétmedencés mosogató és külön vizes kézmosó tartozik.

Húselőkészítő (6,5 m²). A közlekedőről nyílik, és átadó ablakkal kapcsolódik a főzőtérhez. Felszerelése: kétmedencés mosogató, kézmosó, peremes rozsdamentes bontóasztal és rozsdamentes átadó asztal. Mellette hűtőszekrényt is elhelyeztünk a szeletelt, darabolt húsok tárolására.

d) Főzőtér

A konyhának napi 600 adag menü rendszerű ételt kell előállítani, mely leves, főétel köret és feltétből, valamint sütemény vagy gyümölcs választékból áll. A készülékeket ezen igény szerint terveztük úgy, hogy akár kétféle menüt is egyszerre lehessen azokon megfőzni. Az előkészített nyersanyagok az előkészítóből az átadó ablakokon keresztül érkeznek. A konyha hosszfalán rozsdamentes asztalok vannak, melyen a válogatás, porciózás – üstök adagjai – történik.

A főzéshez 2 db 150 literes üstöt, 1 db 4 lángú tűzhelyet és 1 db zsámolyt terveztünk, melyek gázfűtésűek. A zárt hőben való sütést kombi pároló sütőszekrény végzi, mely 12 tálcás, GN 2/1 méretű. Ebben a zsírszegény hússütés és a zöldségek párolása, valamint a tepsis ételek sütése egyszerre is történhet. A nyomás alatti gépben az ételkészítés gyorsabb, programozható, így pontosan a tálalás megkezdéséhez lehet beállítani. Ezek a készülékek a konyha közepén blokkban helyezkednek el, és külön elszívó ernyőt kapnak.

Ezen kívül 1 db buktatható serpenyőt és fritout is elhelyezünk külön falon, melyekben a pörkölt jellegű ételek és frissensültek készíthetők külön elszívó ernyő alatt.

A konyhai kézi műveletek végzését – mivel nagy mennyiségekről van szó - egy univerzális alapgéppel és hozzá tartozó segédgépekkel – habverő, dagasztó, szeletelő, daráló, késélező, stb. – lehet kiváltani.

Ezekon kívül az oldalfalon kombinált kézmosó kiöntőket terveztünk. Ezekben a kézmosás és vízvételen kívül a tésztafőzés utáni lemosást, öblítést is könnyen lehet végezni.

Üzemi edénymosogató (6,2 m²) a főzőtérből nyílik, felszerelése kétmedencés Góliát mosogató, és csepegtetős polcok, a tepsik, edények, eszközök tárolására. E tároló kialakításával a konyhában csak a használatban lévő eszközök lehetnek.

e) Tálalási rendszer

A tálaló pultsor a főzőtérben lett elhelyezve, így a pultba helyezhető GN 1/1 méretű ételes medencék közvetlen az üstökből tölthetők fel, kihülés nélkül kerülnek a pultba. Itt melegítést természetesen továbbra is biztosítjuk. A tálaló pultsorba külön leveses és külön második fogásos melegen tartó készülékeket biztosítunk. Előttük-utánuk semleges pultok, kétsoros kiadó polcokkal rendelkeznek, melyekről az evőeszközök

– saláták – gyümölcs – kenyér vehetők le. A pultokhoz a tiszta tányér, evőeszköz a fehér mosogatóból kocsin érkezik és folyamatosan töltik fel azokat.

A hallgatói étteremben a tálcás önkiszolgáló rendszert terveztük. A diákok a zsebongó felől közelíthetik meg az éttermet. Kézmosás után felveszik az üres tálcát és a csúsztató rácson tolják a tálaló pult előtt. Itt megkapják - leveszik – az első és a második fogást, savanyúságot, gyümölcsöt vagy kenyeret, evőeszközt, poharat. Ezután az étkező asztalokhoz viszik a tálcákat.

Étkezés után az étteremben felállított tálcatartó kocsikra rakják a szennyes evőeszközökkel együtt, melyeket már a személyzet tolja be a fehérmosogatóba. Így elkerülhető, hogy a szennyes tálcákkal a várakozás. Egy-egy kocsi 16-18 tálca fér el. A 80 fős étteremben, 6 turnusban az 500 adag étel kiszolgálható 25-30 perces étkezési ciklust figyelembe véve már 2,5 óra alatt.

f) Fogyasztói edénymosogató (10,0 m²)

Az étteremből a tálcátartó kocsikon tolják be a szennyes edényeket. A moslékolás – külön asztalon – után mindjárt a mosogatógép kosaraiba lehet a tányérokat, eszközöket rakni. A mosogatógép ún. „kalapos” rendszerű és mikor az előző program lefutott, a gép tetejének felemelésével ki lehet cserélni a tiszta kosarakat a szennyes kosarakkal. A gép előtt és után a kosarak fogadására alkalmas rozsdamentes kiegészítő asztal lett tervezve. A tiszta edények ezután kézi kocsikra kerülnek, és ezeken viszik át a tálaló pultokhoz, és töltik fel azokat.

Gép meghibásodás esetére hárommedencés kisgóliát mosogatót tervezünk, melyben kombinált vegyszer alkalmazásával lehet a mosogatást és fertőtlenítést elvégezni. A helyiség felszereléséhez vizes kézmosó, padlóösszefolyó és edénytároló szekrény tartozik.

g) Mosléktároló (3,1 m²)

A mosogató helyiségből nyílik, külön ajtóval, vízvételi hellyel, tömlővéges csatlakozással, padlóösszefolyóval felszerelt. A külső ajtón keresztül a főzőtér érintése nélkül lehet a moslékot elszállítani.

h) Személyzeti létszám, öltöző

A konyhában 7-8 fő fog dolgozni, részükre egynemű öltözőt alakítunk ki zuhanyzóval, WC-vel, mosdóval. Az öltözőben minden dolgozónak dupla rekeszes öltöző szekrényt tervezünk, melyben külön lehet az utcai- és a munkaruhát tárolni.

i) Takarító eszközök

A takarító eszközök részére külön helyiséget szekrényvel, vízvételi hellyel és padlóösszefolyóval biztosítunk a dolgozói öltöző mellett.