

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

A Jahn Ferenc Dél-pesti Kórház és Rendelőintézet nyilvános, egyfordulós pályázatot hirdet a vagyonkezelésében és használatában lévő büfék üzemeltetése céljára történő bérbeadására, meghatározott, három éves időtartamra és feltételekkel, valamint meghatározott nyitvatartási időben, **2019. szeptember 18. napjától** kezdődően, az alábbi telephelyeken:

- | | |
|---|--------------------|
| - 1204 Budapest, Köves u. 1. büfé | 100 m ² |
| - 1201 Budapest, Ady Endre u. 1. szakrendelő büfé | 33 m ² |
| - 1211 Budapest, Déli u. 11. csepeli telephely büfé | 18 m ² |

I. A Pályázat célja

A büfé működésének alapvető célja, hogy az Intézetben ápolott betegek, látogatói és az Intézet dolgozói megfelelő színvonalú és árszintű büfé szolgáltatást vehessenek igénybe az épületeken belül.

II. Alapvető feltételek:

Büfé szolgáltatás biztosítása az alábbiak szerint:

- Köves utcai telephely: Melegkonyhas büfé üzemeltetése
- Ady Endre utcai szakrendelő: Hidegkonyhas büfé üzemeltetése
- Csepel, Déli utcai telephely: Hideg konyhas büfé üzemeltetése

A Büfé szolgáltatás nyitva tartását MINIMÁLISAN az alábbiak szerint kell biztosítani:

- Köves utcai telephely:
Hétköznap: reggel 7 és este 18 óra között.
Hétféigén: reggel 8 és délután 16 óra között
- Ady Endre utcai szakrendelő:
Hétköznap: reggel 7 és este 17 óra között
- Csepel, Déli utcai telephely:
Bérlő döntése szerint, de minimum heti 30 órában

Ünnep és munkaszüneti napon a nyitva tartás egyik telephely esetében sem kötelező.

A büfék üzemeltetéséhez szükséges gépeket, berendezéseket biztosítja a Bérlő feladat. A Büfékben jelenleg elérhető és a Bérbeadó tulajdonát képező eszközök listáját az *1. számú*

melléklet tartalmazza. Ezeket az eszközöket Bérlő külön térítési díj nélkül jogosult használtba venni és tovább üzemeltetni mind a három büfé esetében.

A nyertes pályázónak be kell szereznie az üzemeltetéshez szükséges szakhatósági engedélyeket és viselni az engedélyezés költségeit, valamint az engedély megszerzéséhez szükséges feltételeket biztosítani kell a Bérbeadóval előzetesen egyeztetve. Ennek költségeit a Bérlő a Bérbeadótól nem igényelheti.

2

III. Szolgáltatás kínálati- és árszínvonala

A büfék áruválasztékában biztosítani kell cukormentes és kalóriaszegény valamint a korszerű táplálkozási irányelveket követő élelmiszerek - pl. laktózmentes, gluténmentes, koffeinmentes, teljes kiőrlésű - választékát.

Elfogadható, a dolgozók és a kórházban ápolott betegek által igényelt megfizethető áruválaszték biztosítása minimálisan az alábbiak:

- **Minimálisan elvárt szolgáltatások és árukészlet Köves utcai telephelyen:**

- **Szendvicsek minimálisan reggel 8 és délután 13 óra között:**
 - Tojásrántottás
 - Rántott májas
 - Rántott karajos
 - Rántott csirkemelles
- **Bundás kenyér minimálisan reggel 8-10 óra között**
- **Hideg szendvicsek 8-15 óra között az alábbiak szerint:**
 - sonkás
 - szalámis
 - sajtos
- **Melegszendvicsek délután 12-18 óra között az alábbiak szerint:**
 - Sajtos
 - Húskrémes
 - Kolbászos
 - Gombás
- **Nyitva tartás alatti folyamatos elérhetőséggel:**
 - Minimum 3-3 féle szeletes illetve táblás csokoládé
 - Minimum kétféle joghurt (natúr és ízesített)
 - Minimum 4-4 féle szénsavas illetve rostos üdítő

- Minimum 4-4 féle sós illetve édes péksütemény (pl. pogácsa, sajtós roló, túrós táska, kakaós csiga)
- Kávék minimálisan az alábbiak szerint: Presszó kávé, Hosszú kávé, Latte, Capuccino
- Minimum 2-2 féle szénsavas, csendes és mentes ásványvíz

- **Minimálisan elvárt szolgáltatások és árukészlet Ady Endre utcai telephelyen:**

○ **Melegszendvicsek délelőtt 11-14 óra között az alábbiak szerint:**

- Sajtós
- Húskrémes
- Kolbászos
- Gombás

○ **Hideg szendvicsek 8-15 óra között az alábbiak szerint:**

- sonkás
- szalámis
- sajtós

○ **Nyitva tartás alatti folyamatos elérhetőséggel:**

- Minimum 2-2 féle szeletes illetve táblás csokoládé
- Minimum 3-3 féle szénsavas illetve rostos üdítő
- Minimum 2-2 féle sós illetve édes péksütemény (pl. pogácsa, sajtós roló, túrós táska, kakaós csiga)
- Kávék minimálisan az alábbiak szerint: Presszó kávé, Hosszú kávé, Capuccinó
- Szénsavas, csendes és mentes ásványvíz

- **Minimálisan elvárt szolgáltatások és árukészlet a Csepel, Déli utcai telephelyen:**

○ **Hideg szendvicsek az alábbiak szerint:**

- sonkás
- szalámis
- sajtós

○ **Nyitva tartás alatti folyamatos elérhetőséggel:**

- Minimum 2-2 féle szeletes illetve táblás csokoládé
- Minimum kétféle joghurt (natúr és ízesített)
- Minimum 2-2 féle szénsavas illetve rostos üdítő
- Minimum 2-2 féle sós illetve édes péksütemény (pl. pogácsa, sajtós roló, túrós táska, kakaós csiga)
- Kávék minimálisan az alábbiak szerint: Presszó kávé, Hosszú kávé, Capuccinó
- Szénsavas, csendes és mentes ásványvíz

Az árak kialakítás során figyelemmel kell lenni az egyes Büfék környékén szokásos árképzésre, melyet Bérbeadó jogosult ellenőrizni.

Az egészségügyi intézmény jellegét is figyelembe kell venni az üzemeltetés során, ezért szeszes ital és dohánytermék árusítása tilos.

A tervezett szolgáltatásokat és árukészletet Pályázónak a végső eladási ár feltüntetésével együtt be kell nyújtani a pályázat részeként. Ennek elmaradása esetén a pályázat érvénytelen. Szintén érvénytelen a pályázat, ha a beadott árukészlet és árlista nem éri el a fentebb minimálisan meghatározott árukészletet. A Pályázó tudomásul veszi, hogy a nyertessége esetén a megadott árak csak és kizárólag minden naptári évben egyszer, maximum az előző évre vonatkozó iparági árindexel növelhetőek. A tervezett szolgáltatások és árukészlet jövőbeni bővítése csak a Kíró előzetes, az árra is vonatkozó jóváhagyásával lehetséges. A tervezett szolgáltatások és árukészlet csökkentése nem lehetséges.

A büfé üzemeltetése kapcsán a nyertes ajánlattevő alvállalkozót nem vehet igénybe!

Az árukészlet egyes telephelyek közötti mozgatása a nyertes ajánlattevő feladata, abban a Bérbeadó segítséget nyújtani nem tud.

IV. Fizetendő bérleti díj nagysága

A fizetendő minimálisan elvárt bérleti díj nagysága: négyzetméterenként havonta nettó 6950 forint/hónap, azaz összesen: 151 m² * nettó 6950, Ft = nettó 1.048.696,-Ft/hónap, azaz nettó Egymillió-negyvennyolcezer-hatszázkilencvenhat forint/hónap.

V. Egyéb szerződéses kötelezettségek, további feltételek

- Az Intézet tűzvédelmi, munkavédelmi, rendészeti és vagyonvédelmi szabályainak betartása. (A büfé alkalmazottainak munkavédelmi, tűzvédelmi, vagyonvédelmi oktatásairól és a munkavédelmi szabályok betartásáról az üzemeltetőnek kell gondoskodnia.)
- Az üzemeltetőnek a Bérbeadó dolgozói esetében soron kívüliséget kell biztosítania a kiszolgálás tekintetében. A Bérbeadó dolgozói egyedi, intézményi kitűzőjükkel igazolják magukat.
- Az üzemeltető kötelessége a rovar és rágcsálóirtás negyedévenkénti elvégzése.
- A büfé alkalmazottainak rendelkezniük kell egészségügyi alkalmasságot igazoló okirattal.
- A büfé és környezetének rendben és tisztán tartása és a keletkezett hulladék elszállítása

- az üzemeltető feladata.
- A pályázó kötelessége almérő órák kiépítése, ott, ahol ez nem áll rendelkezésre és lehetséges.
 - Az üzemeltető köteles megfizetni a működéséhez felhasznált energiaköltségeket, és egyéb közüzemi díjakat, melyet a külön almérő óra állás szerint az aktuális közüzemi díjszabás mellett az intézet számlája alapján havonta utólag téríti meg az üzemeltető. Továbbá a telefon díját számláló alapján.
 - A büfé üzemeltetése, bérlete a helyiség használata, hasznosítása másnak át nem engedhető, a bérlemény profilja nem változtatható.
 - A büfét átalakítani, energiát, vizet fogyasztó berendezést telepíteni csak a Bérbeadó előzetes írásos engedélye alapján lehet. A bérlő által elvégzett, engedélyezett fejlesztések számlával igazolt összege a bérleti díjba beszámít.
 - Az üzemeltető feladata saját költségére a büfét üzemeltetésre alkalmas állapotba hozni és folyamatosan karbantartani.
 - Nyertes pályázó tudomásul veszi és elfogadja, hogy a jelen pályázat alapján megkötésre kerülő bérleti jogviszony kizárólag a Bérbeadó fenntartói- és tulajdonosi jogait gyakorló szerv, azaz az Állami Egészségügyi Ellátó Központ (továbbiakban: ÁEEK) előzetes engedélye esetén lép érvénybe és válik joghatályossá. Pályázó tudomásul veszi és elfogadja, hogy az ÁEEK előzetes jóváhagyásának hiányában a bérleti jogviszony nem lép életbe és emiatt a Jahn Ferenc Dél-pesti Kórház és Rendelőintézettel szemben semmilyen jellegű igényt, vagy követelést nem támaszthat, az ÁEEK előzetes jóváhagyása hiányában a pályázat eredménytelennek minősül.
 - **Figyelem! A fentiekén túl további feltételeket jelen Pályázati Felhívás 2. számú mellékletét képező Bérleti Szerződés tervezet tartalmaz!**

VI. Ajánlati feltételek

Érvényes ajánlatot tehet, ha a pályázó:

- gazdasági tevékenység folytatására jogosult személy vagy büntetlen előéletű magánszemély, ideértve ezek jogi személyiséggel nem rendelkező társaságait is, nem lehet a pályázónak köztartozása, nem állhat csőd-, felszámolási vagy végelszámolási eljárás alatt
- megfelelő és dokumentált (vendéglátóipari vagy kereskedelmi) szakképesítéssel rendelkezik
- legalább 3 éves, élelmiszeripari kiskereskedelmi és/vagy büfé üzemeltetési referenciával rendelkezik, mely büfé üzemeltetése közfoglalmú területen történik. A

- referenciát a másik fél által igazolt referencia igazolással kell alátámasztani.
- az elvárt bérleti díj havi összegének háromszorosát kitevő óvadékot helyez el átutalással a Bérbeadó MÁK-nál vezetett: 10023002–00317210–00000000 számú számlájára és ennek igazolását a pályázat részeként benyújtja. Az óvadék elhelyezésekor kérjük a közleményben feltüntetni az alábbiakat: ÓVADÉK – BÜFÉ PÁLYÁZAT, valamint a pályázatot benyújtó cég nevét. A pályázat elbírálását követően az óvadék 3 munkanapon visszaatalásra kerül.
 - a pályázó pénzügyi intézet által vezetett számláin az elmúlt 12 hónapban nem lehet 15 napon túli sorban álló tétel.
 - az elmúlt 3 lezárt üzleti évben élelmiszeripari kiskereskedelmi és büfé üzemeltetésből származó éves átlagos nettó árbevétele minimum 36 millió forint
 - az elmúlt 3 lezárt üzleti évben az átlagos statisztikai létszáma minimum 4 fő

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 hiányzó adatok később nem pótolhatók.

VII. Az ajánlat tartalma

Érvényes ajánlatot benyújtásához az alábbi feltételeknek meg kell felelni:

1. Az **ajánlatot adó adatait**, cégkivonat, vagy vállalkozói igazolvány másolata, köztartozásmentesség igazolása, aláírási címpéldány minta.
2. Elvárt **referenciák bemutatása** (VI. pont szerint), a referenciát kiadó intézmény, kapcsolattartó személy neve és telefonszáma megjelölésével.
3. Az **ajánlatokat zárt borítékban cégjelzéssel ellátva** kell beadni egy eredeti és három másolati példányban.
4. Nyilatkozat a **vállalt nyitvatartási időkről**.
5. **Terméklista büféként**, a kötelezőn túli árukészlet kínálat külön feltüntetésével és relevanciájának indoklásával.
6. Az egyes, a 5. pontban (Terméklista) meghatározott termékek **árképzésének és az egyes termékek végső eladási árának bemutatása**.
7. Nyilatkozat a dolgozók részére biztosított **kedvezmény mértékéről**.
8. A **Büfé üzemeltetéséhez kapcsolódóan vállalt szolgáltatások biztosítása**
9. Pénzügyi nyilatkozatok sorbanállásról (2019. június 17-től visszafelé számított 12 hónap időtartama alatt).
10. Igazolás az óvadék elhelyezéséről
11. Nyilatkozat az elmúlt 3 lezárt üzleti év árbevételéről.

12. Nyilatkozat az elmúlt 3 lezárt év átlagos statisztikai létszámáról.

VIII. Az elbírálás szempontjai

1. Az egyes termékek esetében a végső eladási árból az Intézet dolgozóinak biztosított kedvezmény mértéke, százalékban megadva:

Bírálat módszere: fordított arányosítás

ponttartomány: 1-10

Elérhető max 10 pont. Ezt kapja a legnagyobb kedvezményt ajánló pályázó, a többi pályázó között a ponttartományon belül a pontok kiosztásra a fordított arányosítás módszerével kerülnek. A legjobb ajánlathoz képest a többi arányaiban kap kevesebb pontot.

A fordított arányosítás során alkalmazott képlet:

A_{legjobb}

$$P = \frac{A_{\text{vizsgált}}}{A_{\text{legjobb}}} (P_{\text{max}} - P_{\text{min}}) + P_{\text{min}}$$

$A_{\text{vizsgált}}$

P : a vizsgált ajánlati elem adott szempontra vonatkozó pontszáma

P_{max} : a pontskála felső határa

P_{min} : a pontskála alsó határa

A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legalacsonyabb érték)

$A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme;

A végeredmény kerekítése két tizedes jegyig történik, a matematikai kerekítés szabályai szerint.

2. A büfék helyiségei kapcsán vállalt, az ingatlanok esetében értéknövelő jelleggel bíró beruházások összesített nagysága, forintban meghatározva.

Ponttartomány: 1-10 pont

Pontkiosztás módszere: egyenes arányosítás

Elérhető max 10 pont. Ezt kapja a legjobb ajánlat azaz a legtöbb beruházási értéket vállaló pályázó, a többi ehhez képest kap annyi százalékkal kevesebbet amennyivel arányaiban az ajánlata a legjobbhoz képest kedvezőtlenebb. Az arányosítás során alkalmazott képlet:

$A_{\text{vizsgált}}$

$$P = \frac{A_{\text{vizsgált}}}{A_{\text{legjobb}}} (P_{\text{max}} - P_{\text{min}}) + P_{\text{min}}$$

Alegjobb

P:	a vizsgált ajánlati elem adott szempontra vonatkozó pontszáma
P_{\max} :	a pontskála felső határa
P_{\min} :	a pontskála alsó határa
A_{legjobb} :	a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legalacsonyabb érték)
$A_{\text{vizsgált}}$:	a vizsgált ajánlat tartalmi eleme;

A végeredmény kerekítése két tizedes jegyig történik, a matematikai kerekítés szabályai szerint.

8

3. A vállalt árukészlet méretei és a kapcsolódó árképzés, valamint a vállalt szolgáltatások értékelése. Ponttartomány : 1-30 pont

Pontkiosztás módszere:

max. 30 pont

Értékelő bizottság minden egyes pályázat esetében 30 pontos skálán értékeli a beadott anyagokat az alábbi szempontok szerint:

- *árukészlet nagysága, összetétele, relevanciája – 10 pont*
- *árképzés módja, végső eladási ár meghatározása - 8 pont*
- *vállalt szolgáltatások összetétele, hasznossága – 12 pont*

Elérhető max 30 pont.

Az egyes pályázatok végső összpontszáma 1-3 szempontokra kapott pontszámok összeadásával kerül kialakításra.

A Bérbeadó az összességében legkedvezőbb ajánlattevőt hirdeti ki nyertesnek és vele köt szerződést.

Az értékelést követő eredményről ajánlatkérő írásban tájékoztatja az ajánlattevőket.

Az ajánlatkérő fenntartja a jogot, hogy kedvező ajánlat hiányában a pályázatot érvénytelennek nyilvánítsa.

IX. Beadási határidő és bejárás biztosítása

A pályázat beadásának határideje: **2019. június 28. 10 óra**

A pályázatok beadására csak személyesen van lehetőség. A pályázatokat lezárt borítékban, „BÜFÉ Pályázat” felirattal ellátva kell leadni.

Helye: 1204 Bp. Köves u. 1. Főigazgatói titkárság – Központi (H) épület földszint 4.

Elbírálási határidő: 2019. július 15.
Tervezett szerződéskötési határidő: 2019. augusztus 15.
A büfék üzemeltetésének kezdete: 2019. szeptember 18.

A megfelelő ajánlatok kialakítása céljából Bérbeadó helyszíni bejárasi lehetőséget biztosít az egyes büfék vonatkozásába az alábbiak szerint:

Helyszíni bejárás időpontja:

Köves utcai telephely: 2019. június 21. - 10 óra
Ady Endre utcai szakrendelő: 2019. június 21. - 11 óra
Csepel, Déli utcai telephely: 2019. június 21. - 12 óra

Melléklet:

1. számú melléklet: Eszközlista
2. Szerződéstervezet

Kelt Budapest, 2019. június 17.