

Pályázati dokumentáció

a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhás (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében” tárgyú nyílt pályázathoz

1. AJÁNLATKÉRŐ ADATAI

1.1 Az ajánlatkérő neve:

Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem

1.2 Ajánlatkérő címe:

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8.

1.3 Ajánlatkérő képviselője:

Szentgyörgyvölgyi László Zoltán kancellár

1.4 Ajánlatkérő kapcsolattartója:

Reményi Katalin, Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóság

1.5 Ajánlatkérő kapcsolattartója telefonszáma:

06 1 462 4600

1.6 Ajánlatkérő kapcsolattartója e-mail címe:

muszaki.igazgato@zeneakademia.hu

1.7 Ajánlatkérő adószáma:

15308957-2-42

1.8 Ajánlatkérő bankszámlaszáma:

10032000-01426768-00000000 (Magyar Államkincstár)

2. AZ AJÁNLATKÉRÉS TÁRGYA

Büfé- és melegítőkonyhás étterem szolgáltatás biztosítása a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Ligeti György oktatási épületében (1077 Budapest, Wesselényi utca 52.), valamint büfé szolgáltatások biztosítása a Zeneakadémia (1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8.) épületében, étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése az egyetem budapesti oktatási épületeiben (1066 Budapest, Liszt Ferenc tér 8., 1077 Budapest, Wesselényi utca 52., 1064 Budapest, Vörösmarty utca 35., 1052 Budapest, Semmelweis utca 12., valamint 1092 Budapest, Köztelek utca 8. szám alatti) épületeiben a jelen Dokumentáció (a továbbiakban: Dokumentáció) elválaszthatatlan mellékletét képező műszaki leírásában részletezettek szerint, helyiségbérleti-üzemeltetési szerződés keretében.

- Liszt Ferenc téri épületében – rendezvényekhez kapcsolódóan közönségforgalmi büfé, rendezvényekhez kapcsolódóan bekészítés a művészöltözőkbe, oktatási időben oktatók és hallgatók, illetve az Egyetem alkalmazottai részére üzemeltetett büfé.
- Ligeti György oktatási épületében – oktatók és hallgatók, illetve az Egyetem alkalmazottai részére üzemeltetett büfé, valamint a Bartók Béla Zeneművészeti és Hangszerészképző Gyakorló Szakgimnázium tanulói és tanárai részére melegítőkonyhas étterem.
- Étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése a Liszt Ferenc tér 8. sz. alatti épületben a pinceszinten, a 1077 Budapest, Wesselényi utca 52. szám alatti Ligeti György oktatási épületben a pinceszinten, a 1052 Budapest, Semmelweis utca 12. szám alatti épületben a földszinten, a 1092 Budapest, Köztelek utca 8. szám alatti oktatási épületben az első emeleten, a 1064 Budapest, Vörösmarty utcai Régi Zeneakadémia épületében a földszinten.

Az Ajánlatkérő rögzíti, hogy a jelen eljárás nyertesével megkötésre kerülő bérleti-üzemeltetési szerződésben rögzített árak alapján a későbbiek folyamán az Ajánlatkérő mérlegelése alapján eseti jelleggel catering szolgáltatás megrendelésére is sor kerülhet a nyertes Ajánlattevőtől.

Az ajánlatok elbírálásának szempontjai:

Az Ajánlatkérő az ajánlatokat az összességében legelőnyösebb ajánlat szempontja alapján, a Dokumentáció 11. pontjában előírtak szerint bírálja el.

Egyéb, a büfék üzemeltetésével kapcsolatos információk:

Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot a szerződéses időszak alatt az üzemeltetési egységek, helyiségek helyének és üzemeltetési feltételeinek szükség szerinti módosítására, áthelyezésére, bővítésére, csökkentésére, illetve azok átalakítására, fejlesztésére.

Ebben az esetben a szerződéses felek külön megegyezésük szerint rögzítik a fentebb meghatározott változtatások költségviselését vagy költségmegosztását, illetve a változtatással érintett egységek további üzemeltetési és egyéb szerződéses feltételeit.

3. AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁNAK HATÁRIDEJE

Tájékoztatjuk Önöket, hogy ajánlatukat írásban, **2018. június 11. napján 10.00 óráig** várjuk személyesen vagy postai úton a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóságra (személyesen: 1077 Budapest, Wesselényi utca 52., Üzemeltetési Osztály 206. szoba (Papp Edina), postai úton: 1391 Budapest, Pf. 206.). Az elkészen érkező ajánlatokat Ajánlatkérő nem tudja figyelembe venni.

Postai úton történő ajánlattétel esetén felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a fenti határidő nem az ajánlatuk feladására, hanem Ajánlatkérő számára történő kézbesítésére vonatkozik. Személyes kézbesítés esetén az ajánlatokat hétköznap 09.00 órától 16.00 óráig (pénteken 9.00 órától 14.00 óráig, az ajánlattételi határidő utolsó napján 10:00 óráig) lehet leadni Ajánlatkérő képviselőjénél a fenti címen. A borítékra kérem ráírni ***Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében” pályázat***

4. AZ AJÁNLATTEVŐK

Ajánlatot nyújthat be bármely Magyarországon nyilvántartásba vett és székhellyel rendelkező jogi személy, egyéni cég vagy egyéni vállalkozó (a továbbiakban együtt: ajánlattevő) önállóan vagy más ajánlattevővel közösen.

Közös ajánlattétel esetén az ajánlattevőknek az ajánlat részeként be kell nyújtaniuk a közös ajánlattal összefüggő megállapodásukat, amelynek tartalmaznia kell nyilatkozatukat arról, hogy a szerződés szerinti teljesítésért egyetemleges kötelezettséget és felelősséget vállalnak, valamint a teljesítésben való részvételük arányát, a feladatoknak az ajánlattevők közötti megosztását, továbbá a képviselő ajánlattevő megjelölését és a képviseletre vonatkozó teljes jogú meghatalmazását.

A jelen Pályázati Dokumentáció alapján kötendő szerződésben foglalt kötelezettségeket az önálló ajánlattevőnek önálló, a közös ajánlattevőknek pedig egyetemleges felelősséggel kell teljesíteniük. Az ajánlattevők felelősséggel tartoznak a teljesítésbe bevont kapcsolt vállalkozásainak, illetve alvállalkozóiknak a szerződés teljesítésével összefüggő tevékenységéért is.

5. AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁNAK KÖVETELMÉNYEI

5.1 Az ajánlattevőnek az ajánlathoz csatolnia kell az ajánlattételi határidőt megelőző utolsó lezárt üzleti év – működési formájának megfelelő – a számviteli jogszabály szerinti beszámolójának egyszerű másolati példányát. Amennyiben a beszámoló elérhető a céginformációs szolgálat honlapján, akkor nem szükséges a beszámoló csatolása az ajánlatban.

5.2. Alkalmatlan az ajánlattevő, ha:
az ajánlattételi határidőt megelőző utolsó lezárt üzleti évben a mérleg szerinti eredménye negatív volt.

5.3 Az ajánlattevő felé követelmény az ajánlattételi határidőt megelőző három (3) évben (2015-2017) minimum 12 hónap melegítőkonyhas munkahelyi étkeztetési szolgáltatásban szerzett tapasztalat.

5.4 Az ajánlattevő felé követelmény az ajánlattételi határidőt megelőző három (3) évben (2015-2017) összesen legalább 1 db, minimum 800 fő befogadóképességű színház és/vagy hangversenyterem közönségforgalmi és üzemi területén üzemelő büfére vonatkozó referencia

5.5 Az ajánlattevő felé követelmény az ajánlattételi határidőt megelőzően legalább 1 db 150 fős állófogadásra (wellcome drink és hidegkonyhai készítmények) vonatkozó referencia.

5.6. Az ajánlattevő felé követelmény az ajánlattételi határidőt megelőző három (3) évben (2015-2017) a legnagyobb forgalmú partnereknek végzett büfé, catering és melegítő konyhas üzemeltetési szolgáltatásainak ismertetése (referencialista) a Dokumentáció 3. számú melléklete szerint, legalább a következő tartalommal:

- a teljesítés ideje (év, hó, nap)
- a teljesítés tárgya (büfé, catering és melegítő konyhas üzemeltetési szolgáltatásoknak pontos megnevezése, mennyiségi jellemzők – befogadóképesség, napi adagszám, vendégszám - bemutatása)
- a szerződést kötő másik fél (megrendelő) megnevezése, elérhetősége

- a referenciaadó személy neve, elérhetősége

Csatolni kell az ajánlattevő által kiállított nyilatkozatot, továbbá a szerződést kötő másik fél nyilatkozatát is arról, hogy a teljesítés az előírásoknak és a szerződésnek megfelelően történt-e.

5.6 Az ajánlattétel nyelve a magyar. Amennyiben az ajánlatban idegen nyelvű dokumentum kerül becsatolásra, úgy az ajánlattevő köteles annak egyszerű magyar fordítását is az ajánlatához csatolni.

5.7 Ajánlattevő ajánlatát összefűzve vagy bekötve köteles 1 példányban benyújtani Ajánlatkérő részére. Az ajánlatot tartalomjegyzékkel, valamint oldalszámozással kell ellátni.

5.8 Ajánlattevő ajánlatát összefűzve vagy bekötve köteles 1 példányban benyújtani Ajánlatkérő részére. Az ajánlatot tartalomjegyzékkel, valamint oldalszámozással kell ellátni

5.9 Ajánlattevő köteles ajánlatán az alábbiakat feltüntetni: **„LFZE „Büfé- és melegítőkonyha (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében”.**

5.10 Az ajánlat elkészítésével és benyújtásával kapcsolatosan felmerülő valamennyi költség kizárólag Ajánlattevőt terheli.

5.11. Ajánlatkérő jelen pályázat eredményét elsősorban a benyújtott ajánlatok bírálata alapján kívánja meghatározni.

Amennyiben a Dokumentáció 11.) pontjában meghatározott bírálati módszer alkalmazásával azonban az első helyen kettő vagy több azonos pontszámú ajánlat áll, vagy egyéb okból indokolt, úgy ajánlatkérő fenntartja magának a jogot arra, hogy az érintett Ajánlattevőkkel tárgyalást kezdeményezzen.

Ez esetben Ajánlatkérő az érintett Ajánlattevők számára a hiánypótlási határidő leteltét követően tárgyalási meghívót küld, amelyben megjelöli Ajánlatkérő nevét, székhelyét, a tárgyalás pontos helyét és időpontját illetve a pályázat tárgyát.

A tárgyalás menete a következő: Ajánlatkérő egy- vagy kétfordulós tárgyalást tervez az érintett Ajánlattevőkkel. Ajánlatkérőnek lehetősége van az Ajánlattevőkkel akár egyenként, akár együttesen tárgyalni.

6. A SZERZŐDÉSKÖTÉS TERVEZETT IDŐPONTJA

Az eljárás eredményéről szóló tájékoztatás megküldésének napját követő 15 naptári nap.

7. RÉSZAJÁNLAT

Részajánlat és többváltozatú ajánlat megtételére nincs lehetőség.

8. HIÁNPÓTLÁS

Ajánlatkérő a hiánypótlás lehetőségét az Ajánlattevők részére egy alkalommal köteles biztosítani, de a hiánypótlásra azon túl is lehetőséget adhat.

Ajánlatkérő határidő kitűzésével felhívhatja Ajánlattevőket a jelen ajánlattételi felhívásban megjelölteknek megfelelően a beadott ajánlat hiányosságainak pótlására. Amennyiben az Ajánlattevő a biztosított határidőn belül a felhívásnak nem tesz eleget, Ajánlatkérő Ajánlattevő ajánlatát kizárhatja.

9. A KIZÁRÓLAGOS ÜZEMELTETÉSI SZERZŐDÉS

Az eljárás nyertesével megkötésre kerülő szerződéstervezetet jelen ajánlattételi felhívás 2. sz. melléklete tartalmazza.

Ajánlattevőnek nyilatkoznia kell ajánlatában a Dokumentáció 3. sz. melléklete szerinti nyomtatvány kitöltésével, hogy a szerződéstervezet valamennyi rendelkezését elfogadja, és annak teljesítésére – nyertessége esetén – feltétlen kötelezettséget vállal.

10. AJÁNLATKÉRŐ KONCEPCIÓJA A BÜFÉK ÜZEMELTETÉSÉRE VONATKOZÓAN

Ajánlattevők ajánlatuk összeállítása során kötelesek figyelembe venni az alábbi előírásokat, valamint azok költségvonatát:

Ajánlattevőnek teljesítése során figyelembe kell vennie az Ajánlatkérő koncepcióját.

A Liszt Ferenc téri közönségforgalmi büfé kiemelt nemzetközi elismeréssel bíró koncert- és rendezvények helyszíne, valamint speciális művészeti oktatási intézmény. A rendezvényekhez kapcsolódó büfészolgáltatásnak és a kapcsolódó catering szolgáltatásoknak pedig a termékkínálatában, minőségében és áraiban igazodnia kell a koncertekhez/rendezvényekhez.

A Wesselényi utcai büfé és melegítőkonyhás (üzemi) éttermi szolgáltatásoknak pedig a hallgatók, oktatók és a dolgozók igényeit kell kiszolgálni mind a termékkínálat mind az árképzés tekintetében.

11. BÍRÁLATI SZEMPONT

Az ajánlatok „az összességében legkedvezőbb ajánlat” bírálati szempontja alapján kerülnek elbírálásra. A bírálati szempontokra adható pontszámok 1-től 10-ig terjednek. Ajánlatkérő ajánlatát jelen ajánlati felhívás 1. sz. mellékletét képező felolvasólap értelemszerű kitöltésével köteles megadni.

A) Bérleti díj

Ajánlattevő által megajánlott bérleti díj.

Ajánlatkérő tájékoztatja Ajánlattevőket arról, hogy a büfékben és a melegítőkonyhás étteremben bérleti díjat kíván felszámolni.

B) A Büfé- és melegítőkonyhás (üzemi) étterem szolgáltatásainak szakmai működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció

Az Ajánlatkérő a pályázathoz előírja szakmai koncepció csatolását a Büfé szolgáltatásainak színvonalas működtetése és fejlesztése tárgyában.

A Büfé szolgáltatásainak működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció (a továbbiakban: Koncepció) legalább az alábbiakat tartalmazza:

- termékkínálat, Ajánlattevő által árusítani tervezett termékek listája, és a tervezett választék,
- termékek árazási koncepciója, Ajánlatkérő által a szerződéstervezet 5. sz. mellékletében meghatározott kötelező termékkínálat árai,
- üzemeltetésre vonatkozó koncepció és annak megvalósítása: berendezések és azok műszaki paraméterei (elektromos teljesítmény, mérete stb.), konyhatechnológiai leírás, takarítási rend, hulladékkezelés.

	<u>Bírálati szempont</u>	<u>Súlypontok</u>
A	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfék és melegítőkonyhás étterem havi bérleti díja együttesen	55
B	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem rendezvényekhez kapcsolódó catering szolgáltatások díja	5
C	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfé és melegítőkonyhás étterem, és étel- ital- és kávéautomaták szolgáltatásainak működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció	10
D	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfé és melegítőkonyhás étteremben a termékkosár nettó ára	20
E	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem dolgozói részére és a művészöltözőkbe való bekészítés kedvezmény mértéke	10

Egyéb előírások: Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy amennyiben a benyújtott pályázat a fenti bírálati elemek vonatkozásában túlzottan alacsony vagy magas, illetőleg kirívóan aránytalannak bizonyuló kötelezettségvállalást tartalmaz, úgy az érintett Ajánlattevőtől indokolást kérjen a tárgyban. Amennyiben az így rendelkezésre bocsátott írásos indokolás nem összeegyeztethető a gazdasági ésszerűséggel, úgy Ajánlatkérő a pályázatot érvénytelennek nyilváníthatja.

Az Ajánlattevő ajánlati kötöttsége a pályázat beadásának időpontjában kezdődik és legalább hatvan napig, legfeljebb pedig érvénytelen ajánlat esetén az adott ajánlattevő vonatkozásában az ajánlat érvénytelenné nyilvánításáig, eredménytelen eljárás esetén az érvényes ajánlatot benyújtó ajánlattevők mindegyikének vonatkozásában az eljárás eredménytelenné nyilvánításáig, eredményes eljárás esetén pedig az érvényes ajánlatot benyújtó ajánlattevők mindegyikének vonatkozásában az eljárás végső nyertesével való szerződéskötésig tart

Pontozás:

A) Bérleti díj mértékének értékelésénél Ajánlatkérő az egyenes arányosítás módszerét alkalmazza az alábbiak szerint:

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

Ahol:

-P: a vizsgált ajánlati elem termékkínálatra vonatkozó pontszáma

- P_{\max} : a pontskála felső határa (10 pont)
 - P_{\min} : a pontskála alsó határa (0 pont)
 - A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legmagasabb ajánlatban szereplő bérleti díj)
 - $A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (megajánlott bérleti díj)
- a legmagasabb ajánlott bérleti díj: 10 pont

Pontozás:

B) Rendezvényekhez kapcsolódó catering szolgáltatás díj mértékének értékelésénél Ajánlatkérő a fordított arányosítás módszerét alkalmazza az alábbiak szerint:

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

Ahol:

- P : a vizsgált ajánlati elem termékkínálatra vonatkozó pontszáma
 - P_{\max} : a pontskála felső határa (10 pont)
 - P_{\min} : a pontskála alsó határa (0 pont)
 - A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legalacsonyabb ajánlatban szereplő catering díj)
 - $A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (megajánlott catering díj)
- a legalacsonyabb ajánlott catering díj: 10 pont

C) A Büfé és melegítőkonyha étterem, catering szolgáltatásainak működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció értékelésénél Ajánlatkérő a pontozás és az arányosítás módszerét alkalmazza a C1.)-C3.) pontokban részletezettek szerint:

koncepció

közönségforgalmi, hallgatói és oktatói büfé, automatákra
étteremre
catering

	Szakmai koncepció	adható maximális pontszám
C1.)	Büfé egységekben biztosított termékkínálat az oktatási időszakban (Hallgatói/oktatói/dolgozói büfé)	3
C2.)	Közönségforgalmi büfé egységekben biztosított termékkínálat a rendezvényekhez kapcsolódóan	4
C3.)	Melegítőkonyha étteremben biztosított termékkínálat	3
	A Rendezvényekhez kapcsolódó catering szolgáltatások magas színvonalú biztosítására vonatkozó koncepció	

Amennyiben az Ajánlathoz csatolt koncepció nem tartalmazza Ajánlatkérő által megadott C1.)-C3.) felsorolt tartalmi elemeket teljes körűen, úgy ajánlata érvénytelen.

C1.) Büfé egységekben biztosított termékkínálat az oktatási időszakban (Hallgatói/oktatói/dolgozói büfé)

Termékkínálat értékelése során Ajánlatkérő előnyösnek értékeli, ha Ajánlattevő a büfé üzemeltetése során Ajánlatkérő koncepcióját figyelembe veszi és azt a napi üzemeltetésbe beépíti. (8. sz. melléklet)

értékelés	pontozás
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által 8/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 8/b. sz. mellékletben választhatóként megjelölt termékkínálatot is teljes körűen tartalmazza	3
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 8/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 8/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot pedig részben (legalább 50%-ban) tartalmazza	2
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 8/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül 8/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot nem tartalmazza	1

C2.) Közönségforgalmi büfé egységekben biztosított termékkínálat a rendezvényekhez kapcsolódóan

Termékkínálat értékelése során Ajánlatkérő előnyösnek értékeli, ha Ajánlattevő a büfé üzemeltetése során Ajánlatkérő koncepcióját figyelembe veszi és azt a napi üzemeltetésbe beépíti. (9. sz. melléklet)

értékelés	pontozás
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által 9/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 9/b. sz. mellékletben választhatóként megjelölt termékkínálatot is teljes körűen tartalmazza	4
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 9/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 9/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot pedig részben (legalább 50%-ban) tartalmazza	2
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 9/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül 9/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot nem tartalmazza	1

C3.) Melegítőkonyhás étteremben biztosított termékkínálat

Termékkínálat értékelése során Ajánlatkérő előnyösnek értékeli, ha Ajánlattevő a melegítőkonyhás étterem üzemeltetése során Ajánlatkérő koncepcióját figyelembe veszi és azt a napi üzemeltetésbe beépíti. (10. sz. melléklet)

értékelés	pontozás
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által 10/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 10/b. sz. mellékletben választhatóként megjelölt termékkínálatot is teljes körűen tartalmazza	3
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 10/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül a 10/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot pedig részben (legalább 50%-ban) tartalmazza	2
Amennyiben a pályázat Ajánlatkérő által megadott 10/a. sz. mellékletben megadott Kötelezően biztosítandó termékkínálaton felül 10/b. sz. mellékletben Választható termékkínálatot nem tartalmazza	1

D) A Büfé és melegítőkonyhás étteremben a termékkosár nettó ár értékelésénél Ajánlatkérő a pontozás és az arányosítás módszerét alkalmazza a D1.)-D3.) pontokban részletezettek szerint:

	A büfében és melegítőkonyhás étteremben alkalmazott árképzés	adható maximális pontszám
D1.)	Büfé egységekben alkalmazott fogyasztói ár (nettó)	6
D2.)	Melegítőkonyhás étteremben alkalmazott fogyasztói ár (nettó)	4

D1.) Büfé egységekben alkalmazott fogyasztói ár (nettó):

Termékek árképzésének értékelése során Ajánlatkérő előnyösnek értékeli, ha Ajánlattevő figyelembe veszi a büfé üzemeltetése során a közönségforgalmon kívül az oktatói és hallgatói fogyasztás igényeit árképzésre vonatkozóan maradéktalanul.

Termékek árképzésének értékelése során Ajánlatkérő a 8/a. számú mellékletben felsorolt Kötelező termékkínálatból összeállított kosár (mindenből egy darabot véve) bruttó fogyasztói árát viszonyítási alapul véve a fordított arányosítás módszerét alkalmazza az alábbiak szerint:

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

Ahol:

- P: a vizsgált ajánlati elem termékkínálatra vonatkozó pontszáma
- P_{max} : a pontskála felső határa (6 pont)
- P_{min} : a pontskála alsó határa (0 pont)
- A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legalacsonyabb árú termékkosár nettó ára)
- $A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (termékkosár nettó ára)
- a legalacsonyabb ajánlat szerinti büfé egységekben alkalmazott fogyasztói ár: 6 pont

D2.) Melegítőkonyhás étteremben alkalmazott fogyasztói ár (bruttó)

Termékek árképzésének értékelése során Ajánlatkérő a 10/a. számú mellékletben felsorolt Kötelező termékkínálatból összeállított kosár (mindenből egy darabot véve) bruttó fogyasztói árát viszonyítási alapul véve a fordított arányosítás módszerét alkalmazza az alábbiak szerint:

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

Ahol:

- P: a vizsgált ajánlati elem termékkínálatra vonatkozó pontszáma
- P_{max} : a pontskála felső határa (10 pont)
- P_{min} : a pontskála alsó határa (1 pont)
- A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legalacsonyabb árú termékkosár nettó ára)

- A $A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (termékkosár nettó ára)
- a legalacsonyabb ajánlott melegítőkonyhas éttermi fogyasztói ár: 4 pont

E) Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem dolgozói részére és a művészöltözőkbe való bekészítés kedvezmény mértékének értékelésénél Ajánlatkérő az egyenes arányosítás módszerét alkalmazza az alábbiak szerint:

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

Ahol:

- P: a vizsgált ajánlati elem kedvezmény mértékére vonatkozó pontszáma
- P_{max} : a pontskála felső határa (10 pont)
- P_{min} : a pontskála alsó határa (0 pont)
- A_{legjobb} : a legelőnyösebb ajánlat tartalmi eleme (legmagasabb ajánlatban szereplő kedvezmény %-ban kifejezve)
- $A_{\text{vizsgált}}$: a vizsgált ajánlat tartalmi eleme (megajánlott kedvezmény %-ban kifejezve)
- a legmagasabb ajánlott bérleti díj: 10 pont

12. KIZÁRÓ OKOK

Ajánlatkérő kizárja az értékelésből azon ajánlattevőt,

- aki nem felel meg a jelen dokumentáció 4 pontjában foglalt feltételeknek, igazolási mód: Eredeti, 30 napnál nem régebbi cégkivonat, bírósági végzés, hatósági igazolás vagy közjegyző által hitelesített másolat;
- aki végelszámolás alatt áll, vagy az ellene indított csődeljárás vagy felszámolási eljárás folyamatban van, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt áll, igazolási mód: Eredeti cégkivonat vagy közjegyzővel hitelesített másolat;
- aki tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették, igazolási mód: Eredeti cégkivonat vagy közjegyzővel hitelesített másolat;
- aki az adózás rendjéről szóló 2017. évi CL. törvény 7. §-ának 34. pontja szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozással rendelkezik, igazolási mód: Legfeljebb a benyújtási határidőt 30 nappal megelőzően kelt „Együttes adóigazolás” (eredeti vagy közjegyző által hitelesített másolati példány);
- aki a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. tv. XXVII. fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmények vagy a XXXVI. illetve XXXVIII. fejezetben meghatározott gazdasági bűncselekmény elkövetése miatt büntetett előéletű, aki 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. §-a (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében korlátozta, igazolási mód: hatósági bizonyítvány;

A kizáró ok hiányáról Ajánlattevőnek **csatolnia kell** a fentiek szerinti okiratokat, valamint külön **nyilatkozatát**. Ahol nem került külön feltüntetésre, a csatolásra kerülő okirat ajánlattételi határidő lejártát megelőző 15 napnál nem lehet régebbi keltezésű.

13. ALKALMASSÁGI KÖVETELMÉNYEK

Ajánlatkérő kizárja az értékelésből azon ajánlattevőt,

- akinek a **2014. 2015. és 2016. évek bármelyikében** a számviteli jogszabályok szerint elkészített éves beszámolójában, összevont (konszolidált) éves beszámolójában a **mérleg szerinti eredménye egynél több évben negatív volt**,
igazolási mód: ajánlattevőnek **csatolnia kell a 2014. 2015. és 2016. üzleti év** számviteli jogszabályok szerint elkészített (egyszerűsített) éves **beszámolójának** összevont (konszolidált) éves beszámolójának másolatát (kiegészítő mellékletek nélkül).
- akinek bármelyik számláján a pénzügyi nyilatkozat kiállításának napját megelőző **1 éves időszakban fedezethiány miatt 30 napnál hosszabb időtartamú** sorban állás volt,
igazolási mód: az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 15 napnál nem régebbi **banki igazolás valamennyi számlavezető pénzügyintézettől**, melyben nyilatkozik arról, hogy az elmúlt évben fedezethiány miatt volt-e 30 napnál hosszabb időtartamú sorban állás.
- aki az 5. pontban előírt követelmények bármelyikét nem teljesíti.
igazolási mód: cégszerűen aláírt **ajánlattevői nyilatkozat**, melyben fel kell tüntetni: a működtetett egységek megnevezését, helyét, azt, hogy azok saját tulajdonban vannak-e, vagy bérleti/üzemeltetési jogviszony alapján működtette ajánlatkérő (ha nem saját tulajdonú a vendéglátó-ipari egység, úgy köteles ajánlatkérő a tulajdonost/bérbeadót megnevezni, és elérhetőségeit megadni), az üzemeltetés időtartamát.
- akinek az Ajánlatkérő felé az ajánlattételi határidő időpontjában Ajánlatkérő felé tartozása áll fenn.

Amennyiben esetlegesen Ajánlatkérő tudomására jut, hogy Ajánlatkérő az alkalmassági követelmények vonatkozásában (vagy egyébként ajánlatának egyéb részeiben) valótlan adatot közölt, úgy az adott Ajánlatkérőt kizárja a bírálatból.

14. TOVÁBBI KÖVETELMÉNYEK AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁVAL KAPCSOLATBAN:

14.1 Az ajánlatban szereplő nyilatkozatokat ajánlattevőnek cégszerű aláírással kell ellátnia. Meghatalmazott eljárása esetén ajánlattevő képviselőjének meghatalmazását is szükséges csatolni.

14.2 Az ajánlatban benyújtásra kerülő igazolások közjegyző által hitelesített másolati példányban is becsatolhatóak.

14.3. Ajánlattevőnek a következő igazolásokat és nyilatkozatokat kell – amennyiben formanyomtatvány megadásra került, úgy a megjelölt formanyomtatványokat értelemszerűen kitöltve – ajánlatához **csatolnia:**

- Felolvasólap (1. sz. melléklet)
- szerződéstervezet (2. sz. melléklet)
- Nyilatkozat a szerződés teljesítéséről és a szerződéses feltételek elfogadásáról (3. sz. melléklet)
- Nyilatkozat a kizáró okokról (4. sz. melléklet)
- Nyilatkozat referenciáról a büfé üzemeltetés/szolgáltatás tekintetében (ajánlati felhívás 5. pont 3 bekezdés, illetve 13. pont 3 bekezdés, 5. sz. melléklet)
- 2014., 2015. és 2016. üzleti év számviteli jogszabályok szerint elkészített éves beszámolója, összevont (konszolidált) éves beszámolója (ajánlati felhívás 13. pont első bekezdés)
- Banki igazolások (ajánlati felhívás 13. pont második bekezdés)
- 30 napon belüli cégkivonat (ajánlati felhívás 12. pont)
- Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfé és melegítőkonyhás étterem, és étel- ital- és kávéautomaták szolgáltatásainak működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció

15. HELYSZÍNI BEJÁRÁS, KIEGÉSZÍTŐ TÁJÉKOZTATÁS

Az Ajánlatkérő 2018. május 22. napján, 10.00 órakor helyszíni bejárást tart. Találkozási helyszínek:

- 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8. - Király utcai bejárat
- 1077 Budapest, Wesselényi utca 52. - porta
- 1064 Budapest, Vörösmarty utca 35. - Vörösmarty utca felöli bejárat porta
- 1052 Budapest, Semmelweis utca 12. – bejárat
- 1092 Budapest, Köztelek utca 8. szám – bejárat

Részvételi szándékát kérjük előre jelezni szíveskedjen a papp.edina@zeneakademia.hu e-mail címen.

Tekintettel arra, hogy Ajánlatkérő megítélése szerint a helyszín megtekintése a sikeres pályázat előfeltétele lehet, ezért kérjük Ajánlattevőket, hogy a helyszíni bejáráson saját érdekükben lehetőség szerint vegyenek részt.

Ajánlatkérő valamennyi Ajánlattevő számára azonos feltételekkel lehetőséget biztosít a pályázat feltételeivel, a pályázati felhívással illetve dokumentációval kapcsolatos kérdésfeltevésre. A kérdéseket írásban (elektronikus levél, postai küldemény vagy faxküldemény formájában) legkésőbb a pályázat benyújtásának határidejét megelőző 4. napig jogosultak megküldeni a vonatkozó elérhetőségek valamelyikére. A felmerült kérdésekre adott válaszokat valamennyi Ajánlattevőnek azonos tartalommal legkésőbb a pályázat benyújtásának határidejét megelőző 2. napig adja meg Ajánlatkérő.

16. ÉRVÉNYTELENSÉG, EREDMÉNYTELENSÉG

Érvénytelen a pályázat különösen:

- amelyet határidő után nyújtottak be;
- amely ellentmondást, a csatolt igazolásnak vagy a valóságnak meg nem felelő nyilatkozatot tartalmaz, és ezen körülmények a hiánypótlás keretében nem oldhatóak fel;
- amely a hiánypótlást követően sem felel meg a pályázati dokumentációban meghatározott előírásoknak és/vagy feltételeknek;
- amely kirívóan magas ajánlati elemet tartalmaz;
- amennyiben Ajánlattevő nem felel meg az alkalmassági követelményeknek;

- amennyiben Ajánlattevő a kizáró okok fennállta ellenére nyújtotta be a pályázatát, vagy a kizáró okok vele szemben a pályázati eljárás során keletkeztek.

Ajánlatkérő a pályázat érvénytelensége tárgyában meghozott döntéséről az annak meghozatalától számított 5 munkanapon belül értesíti Ajánlattevőt.

Eredménytelen az eljárás különösen, ha:

- nem érkezett érvényes pályázat;
- a benyújtott pályázatok egyike sem felel meg a pályázati kiírásban foglalt feltételeknek;
- Ajánlatkérő a pályázatot bármely okból eredménytelennek nyilvánítja.

17. KÖLTSÉGVISELÉS ÉS FELELŐSSÉG

A pályázati eljárásban történő részvétellel kapcsolatos minden költséget az Ajánlattevő köteles viselni. A pályázat tartalmáért, a nyilatkozatok valódiságáért, az előírt formai és tartalmi követelményeknek való megfelelésért kizárólag az Ajánlattevőt terheli a felelősség.

18. JOGFENNTARTÁS

Az Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy a pályázati felhívást az ajánlattételi határidő letelte előtt indokolás nélkül módosítsa vagy visszavonja.

Az Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy a pályázati eljárást indokolás nélkül eredménytelenné nyilvánítsa, amennyiben körülményeiben a kiírást követően olyan változás áll be, amely miatt a szerződés megkötésére és/vagy teljesítésére nem képes, vagy a szerződéskötés és/vagy teljesítés számára számottevő nehézséggel járna, illetve a szerződéskötés többé nem áll érdekében.

Az Ajánlatkérő fenntartja magának azon jogát, hogy a nyertes ajánlattevő visszalépése esetén a pályázat soron következő nyertesével szerződést kössön.

Az Ajánlatkérő fenntartja a jogot az ajánlattételi határidő meghosszabbítására, valamint az eredményhirdetés elhalasztására.

Az Ajánlattevő a pályázatát a fentiek ismeretében adja be, erre tekintettel a pályázattal kapcsolatban semmilyen igénnyel nem léphet fel.

19. AZ AJÁNLATOK BONTÁSA ÉS BÍRÁLATA

A benyújtott pályázatok bontására **2018. június 11. napján 14 órai kezdettel** kerül sor, a benyújtás helyszínén, a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Ligeti György oktatási épületében (Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóság).

A bontáson az ajánlatok értékelésre kerülő tartalmi elemei kerülnek ismertetésre. A tárgyalási fordulóba bekerült érvényes ajánlatot tevő érintett Ajánlattevők részére írásban tárgyalási meghívót juttat el. A tárgyalások lezárását követően az Ajánlatkérő az Ajánlattevőket végső ajánlattételre hívja fel.

20. AZ AJÁNLATOK ELBÍRÁLÁSÁRÓL SZÓLÓ TÁJÉKOZTATÁS

Az Ajánlatkérő a bontást követő 5 munkanapon belül e-mail útján írásban közli a pályázat eredményét valamennyi Ajánlattevővel.

21. SZERZŐDÉSKÖTÉS

Eredményes eljárás esetén a nyertes ajánlattevővel a szerződés megkötésére tervezetten 2018. június 30. napján kerül sor Ajánlatkérő székhelyén.

22. KAPCSOLATTARTÁSI PONTOK

A dokumentáció átvehető: a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóságon 1077 Budapest, Wesselényi utca 52., Üzemeltetési Osztály 206. szoba (Papp Edina), kizárólag papír alapon a kijelölt kapcsolattartótól.

Kiegészítő tájékoztatás kérhető: a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóságon elektronikus úton igényelhető a papp.edina@zeneakademia.hu és a muszaki.igazgato@zeneakademia.hu e-mail címen.

Az ajánlatok benyújtása: a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Ligeti György oktatási épület (személyesen: 1077 Budapest, Wesselényi utca 52., 206. szoba; postai úton: 1391 Budapest, Pf. 206)

MELLÉKLETEK

1. sz. melléklet	Felolvasólap és ajánlati részletezés
2. sz. melléklet	Szerződéstervezet
3. sz. melléklet	Nyilatkozat a szerződés teljesítéséről és a szerződéses feltételek elfogadásáról
4. sz. melléklet	Nyilatkozat a kizáró okokról
5. sz. melléklet	Nyilatkozat referenciákról a büfé szolgáltatás tekintetében
6. sz. melléklet	Nyilatkozat alvállalkozó igénybevételéről
7. sz. melléklet	Műszaki leírás
8/a. sz. melléklet	A büfékben árusítandó „alap választékban szereplő” termékek és azok bruttó fogyasztói ára oktatási időszakban
8/b. sz. melléklet	A büfékben árusítandó „plusz” termékek és azok bruttó fogyasztói ára oktatási időszakban
9/a. sz. melléklet	A közönségforgalmi büfékben „alap választékban szereplő” árusítandó termékek és azok bruttó fogyasztói ára
9/b. sz. melléklet	A közönségforgalmi büfékben árusítandó „plusz” termékek és azok bruttó fogyasztói ára
10/a. sz. melléklet	A melegítőkonyhás étteremben árusítandó „alap választékban szereplő” termékek és azok bruttó fogyasztói ára
10/b. sz. melléklet	A melegítőkonyhás étteremben árusítandó „plusz” termékek és azok bruttó fogyasztói ára

FELOLVASÓLAP

a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében” tárgyú nyílt pályázathoz

Ajánlattevő adatai:

Neve:	
Székhelye:	
Adószáma:	
Cégjegyzékszám:	
Telefonszáma:	
Fax száma:	
Email címe:	
Kapcsolattartó neve:	
Kapcsolattartó telefonszáma:	

AJÁNLAT A BÜFÉ- ÉS MELEGÍTŐKONYHÁS (ÜZEMI) ÉTTEREM ÜZEMELTETÉSRE

A	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfék és melegítőkonyhas étterem havi bérleti díja együttesen/hónap
B	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem rendezvényekhez kapcsolódó catering szolgáltatások díjaFt
C	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfé és melegítőkonyhas étterem, és étel-, ital- és kávéautomaták szolgáltatásainak működtetésére és fejlesztésére vonatkozó koncepció	Csatolva/nincs csatolva
D	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem büfé és melegítőkonyhas étteremben a termékkosár nettó ára/Ft+áfa
E	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem dolgozói részére és a művészöltözőkbe való bekészítés kedvezmény mértéke%

..... 2018. év hónap napján

.....
(az Ajánlattevő cégszerű aláírása)

BÜFÉ HAVI BÉRLETI DÍJ RÉSZLETEZÉS

a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében” tárgyú nyílt pályázathoz

Ajánlattevő adatai:

Neve:	
Székhelye:	
Adószáma:	

AJÁNLAT a Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem bérleti díjakra

A/1	Liszt Ferenc téri épület - büfé havi bérleti díja/hónap
A/2	Wesselényi utcai épület - büfé havi bérleti díja/hónap
A/3	Wesselényi utcai épület - melegítőkonyhas étterem havi bérleti díja/hónap
A	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Büfék és melegítőkonyhas étterem havi bérleti díja együttesen (A/1+A/2+A/3 együttesen)/hónap

AJÁNLAT catering szolgáltatási díjakra

B/1	Állófogadás 30 főre a Büfé feletti VIP teraszon I. típus: pezsgős koccintás, alkoholmentes italok (ásványvíz, legalább három féle gyümölcsből ajánlatkérő által előzetesen választott egy féle gyümölcslé), friss sós és cukrász sütemény válogatás (legalább 6-6 féle aprósüteményből ajánlatkérő által előzetesen választott 3-3 féle aprósüteményből, 4 dkg/fő)*Ft
B/2	Állófogadás 30 főre a Büfé feletti VIP teraszon II. típus: pezsgős koccintás, alkoholmentes italok (ásványvíz, legalább három féle gyümölcsből ajánlatkérő által előzetesen választott egy féle gyümölcslé), Canapé szendvicsek (legalább 6-6 féle szendviczből ajánlatkérő által előzetesen választott 3-3 féle szendvics, 4 db/fő) *Ft
B	Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem rendezvényekhez kapcsolódó catering szolgáltatások díja és művészöltözöbe való bekészítések ára együttesen (B/1+B/2 együttesen)Ft

*: A megadott ár tartalmazza a szervírozás díját

..... 2018. év hónap napján

.....
(az Ajánlattevő cégszerű aláírása)

BÉRLETI-ÜZEMELTETÉSI SZERZŐDÉS
(Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem szolgáltatásra vonatkozóan)

mely létrejött egyrészről a

Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem

székhely: 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8.

adószám: 15308957-2-42

számlaszám: 10032000-01426768-00000000

képviseli: Szentgyörgyvölgyi László Zoltán

mint a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Bartók Béla Zeneművészeti és Hangszerésképző fenntartója, a továbbiakban: **Egyetem,**

másrészről a(z)

név:

székhely:

céggjegyzékszám/nyilvántartási szám:

adószám:

képviseli:

a továbbiakban: **Üzemeltető**

a továbbiakban: külön-külön **Fél**, együttesen **Felek** között, az alulírott helyen és időben, az alábbi feltételekkel:

ELŐZMÉNYEK

Jelen kizárólagos üzemeltetési szerződés (a továbbiakban: **Szerződés**) megkötésére az Egyetem által „A Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Büfé- és melegítőkonyhas (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital-, és kávéautomaták üzemeltetésére kiírt nyílt pályázati (ajánlattételi) felhívás” alapján, annak nyertes ajánlattevőjével kerül sor. A Pályázati felhívás és dokumentáció, valamint az Üzemeltető ajánlata, végső ajánlata a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képezi.

I. A szerződés tárgya

- 1.) A jelen szerződéssel a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Zeneakadémia (1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8.) büféjének illetve a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Ligeti György épületében üzemelő Büfé és melegítőkonyhas (üzemi) étterem (1077 Budapest, Wesselényi utca 52.) üzemeltetésére nézve jogot enged Üzemeltetőnek a jelen Szerződés hatályba lépésétől határozott időtartamra. Üzemeltető a részére engedett kizárólagos jogokért bérleti díj fizetésére köteles a jelen Szerződésben meghatározott feltételek szerint.**

Az Egyetem bérbbe adja az Üzemeltető bérbbe veszi az Egyetem vagyonkezelésében álló,

- Budapest 29 406 hrsz.-ú, természetben a 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8. szám alatti, Zeneakadémia épületének földszintjén, alagsori kiszolgáló helyiségekkel kialakított, mindösszesen 105,6 m² alapterületű büfé-kávézó helyiségcsoportot büfé-kávézó,
- és a Budapest 33 905 hrsz.-ú, természetben a 1077 Budapest, Wesselényi utca 52. szám alatti Ligeti György épületének alagsorában, kiszolgáló helyiségekkel

kialakított, mindösszesen 71,31 m² alapterületű büfé-kávézó és melegítőkonyha (üzemi) étterem helyiségcsoportot büfé-kávézó és melegítőkonyha (üzemi) étterem üzemeltetése, a kapcsolódó büfé-kávézó és melegítőkonyha (üzemi) éttermi szolgáltatások biztosítása céljából. (A 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8. szám alatti és a 1077 Budapest, Wesselényi utca 52. szám alatti épületek a továbbiakban együttesen: Létesítmények.)

A Létesítmények alaprajzi elrendezését a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 6. sz. melléklete tartalmazza.

Felek megállapodnak, hogy Üzemeltető a jelen Szerződéssel neki engedett jogok alapján a tanév során állandó jelleggel köteles a büfé tekintetében, a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező (2-3. sz. melléklet) ajánlattételi dokumentációban, valamint az ajánlatában szereplő szakmai leírásban ismertetett szolgáltatásokat nyújtani.

Jelen Szerződés az Üzemeltető által üzemeltetendő Liszt Ferenc téri épület büfé-kávézó elhelyezésére és az Egyetem által működtetett Zeneakadémia Koncertközpont szolgáltatásainak bővítésére, a Koncertközpont működésének támogatására jön létre.

A Felek megállapítják, hogy a Létesítmények műszaki kialakításából, funkciójából adódóan a Létesítményektől független műszaki üzemeltetése nem lehetséges, a Létesítmények kizárólag a Létesítmények szolgáltatásait támogató, kizárólag a jelen Szerződés 1. pontjában foglalt célból használható, önállóan forgalomképtelen helyiségcsoport.

Az Egyetem az Üzemeltető rendelkezésére bocsátja a Létesítmények belsőépítészeti kialakításához igazodó, büfé kiszolgálótérhez tartozó, a jelen Szerződés 1. sz. mellékletében tételesen felsorolt épületgépészeti, belsőépítészeti és technológiai berendezéseit. Az Üzemeltető a jelen Szerződés aláírásával elismeri, hogy a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 1. sz. mellékletben felsorolt eszközöket és berendezéseket kifogástalan állapotban az Egyetemtől üzemeltetés céljára átvette.

Az Egyetem fenntartja magának a jogot arra, hogy a szerződéses időszak alatt az üzemeltetési egységek helyét és az üzemeltetés feltételeit szükség szerint módosítsa, áthelyezze, bővítse, csökkentse, illetve azokat átalakítsa, fejlessze. Ebben az esetben a Felek külön megegyezésük szerint rögzítik az ilyen változtatások költségviselését vagy költségmegosztását, illetve az érintett üzemeltetési egységek további üzemeltetési és egyéb szerződéses feltételeit.

2.) A Szerződés időtartama

Jelen Szerződés határozott időtartamra, 2018. július 1-től 2020. július 30. napjáig jön létre.

Jelen Szerződést bármely fél 90 napos felmondási idő betartásával bármikor felmondhatja.

II. Felek jogai és kötelezettségei

Az Üzemeltető kötelezettségei:

- 1.) Üzemeltető a jelen Szerződéssel neki engedett kizárólagos jogok alapján - a jelen Szerződés elválaszthatatlan 2-3. sz. mellékletét képező ajánlattételi dokumentációban, valamint az ajánlatában szereplő szakmai leírásban ismertetett – büfé szolgáltatásokat biztosít a Létesítmények Büfé helyiségeiben. Üzemeltető a jelen Szerződés szerinti üzemeltetési tevékenysége során a jelen Szerződésben megállapított feltételek szerint köteles eljárni, a Létesítmények Büfé helyiségeit rendeltetésszerűen köteles üzemeltetni.
- 2.) Az Üzemeltető tudomásul veszi, hogy a Zeneakadémia Liszt Ferenc téri épülete kiemelt jelentőségű, a kulturális örökség védelméről szóló 2001. évi LXIV. törvény hatálya alá eső

műemlék, amelynek teljes építészeti, belsőépítészeti kialakítása, társművészeti alkotásai, felületkezelései fokozott védelem alatt állnak. Előbbiekre tekintettel az Üzemeltető tudomásul veszi, hogy a Létesítmények és annak részei használatára speciális szabályok vonatkoznak, különösen

- az Üzemeltető az Egyetem előzetes engedélye nélkül a Létesítményekben és az abban elhelyezett berendezési tárgyakon nem végezhet semmilyen változtatást, átalakítást,
- az Üzemeltető a Létesítmények helyiségeibe csak az Egyetem előzetes engedélyével hozhat be és telepíthet bármilyen felszerelési, berendezési tárgyat,
- az Üzemeltető kizárólag az erre a célra kijelölt felületeken helyezhet el bármilyen információs, promóciós anyagot, árlistát, vásárlók könyvét, feliratot,
- a Létesítményeken kívül az Üzemeltető csak az Egyetemmel történt előzetes egyeztetés után helyezhet el bármilyen termék-promóciós anyagot.

Az előbbi körülményt, valamint az ebből következő feltételeket és korlátozásokat, melyekről az Egyetem az Üzemeltetőt szükség esetén tájékoztatja, az Üzemeltető tudomásul veszi.

- 3.) A büfé-kávézók és a melegítőkonyhás (üzemi) étterem működtetéséhez szükséges (szak)hatósági engedélyek beszerzése az Üzemeltető feladata és kötelezettsége. Az engedélyek beszerzésével kapcsolatos összes költség az Üzemeltetőt terheli. Az engedélyek hiányából adódó mindennemű felelősség, különösen az ezzel kapcsolatban kiszabott bírság és okozott kár teljes mértékben az Üzemeltetőt terheli. Az Üzemeltető köteles a hatósági engedélyek másolati példányát az Egyetem kérelmére rendelkezésre bocsátani. Az Üzemeltető haladéktalanul, és írásban dokumentált módon köteles tájékoztatni az Egyetemet arról, ha a működéshez szükséges engedélyek visszavonásra vagy módosításra kerültek.
- 4.) Az Üzemeltető kötelezettséget vállal a Létesítmények kifogástalan esztétikai és műszaki állagának megőrzésére. Az Üzemeltető a Létesítményt a jelen Szerződés megszűnését követően az eredeti állapotában köteles az Egyetem részére visszaszolgáltatni.
- 5.) Az Üzemeltető teljes körű anyagi felelősséggel tartozik az Egyetemnek az általa vagy alkalmazottja, tagja, az általa a Létesítményekbe beengedett, illetve az érdekében eljáró harmadik személyek által a Létesítményekben elhelyezett eszközökben, tárgyakban okozott károkért.
- 6.) Felek az Üzemeltető – nem kizárólagos - használatába adott helyiségekben lévő berendezési tárgyakról és azok állagáról, azok rendelkezésre bocsátásakor átadás-átvételi jegyzőkönyvet vesznek fel. Az Egyetem részéről az átadás-átvételért felelős személy: az Egyetem mindenkor üzemeltetési és beszerzési osztály vezetője.
Az Üzemeltető részére átadott tárgyakkal kapcsolatban felelősség kizárólag az Üzemeltetőt terheli. Az Üzemeltető részére átadott tárgyak állag- és állományváltozásával kapcsolatban az Üzemeltető köteles az Egyetem Üzemeltetési és Beszerzési Osztályát értesíteni. Az Üzemeltető köteles évente egy alkalommal és jelen Szerződés megszűnésekor a rendelkezésére bocsátott tárgyakra vonatkozóan leltározásra és állapotfelmérés lefolytatására lehetőséget biztosítani az Egyetemnek, melyről Felek jegyzőkönyvet vesznek fel. Az Üzemeltető köteles megtéríteni az Egyetem leltározása és állapotfelmérése vagy az Üzemeltető értesítése nyomán feltárt, az átadott tárgyban keletkezett, az Üzemeltető általi nem rendeltetésszerű használatból eredő esetleges károkat, illetve az Üzemeltető magatartására visszavezethető esetleges hiányt.
- 7.) Az Üzemeltető a Létesítményekben bármilyen átalakítást, különösen a Létesítmények gépészeti-, villamos rendszerét érintő beavatkozást csak az Egyetem előzetes írásbeli értesítésével és hozzájárulásával végezhet.
- 8.) Üzemeltető kijelenti, hogy a jelen szerződéssel érintett Büfé helyiségeit megtekintette, azokat a megtekintett állapotban, jogosult üzemeltetni.

- 9.) Az Üzemeltető köteles a Létesítményekben az általa üzemeltetett büfé-kávézók, valamint a melegítőkonyhás (üzemi) étterem nyitva tartásáról az Egyetemmel egyeztetni, azt az Üzemeltető igényeihez igazítani, különösen az alábbi alapelvek figyelembe vételével:
- az Üzemeltető köteles a büfé-kávézók és a melegítőkonyhás (üzemi) étterem az egyetemi polgárok számára elérhető szolgáltatásait az egyetemi szemeszterek teljes szorgalmi- és vizsgaidőszaka alatt biztosítani,
 - az Üzemeltető köteles az Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben fellépő művészek számára elérhető büfé-kávézó szolgáltatást biztosítani a Zeneakadémia Liszt Ferenc téri épületének földszinti büfé-kávézó aulájában,
 - az Üzemeltető köteles az Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben megrendezendő rendezvények látogatói/közönsége számára elérhető büfé-kávézó szolgáltatást biztosítani a Zeneakadémia közönségforgalmi területein kijelölt szolgáltatási területeken,
 - az Üzemeltető köteles az Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben- és egyéb tereiben megrendezendő rendezvényekhez kapcsolódóan, a látogatók/közönség számára más szolgáltató (a továbbiakban: harmadik fél) által a Zeneakadémia közönségforgalmi területein biztosított catering szolgáltatást tűrni,
 - az Üzemeltető évente legfeljebb 5 alkalommal köteles költségtérítés nélkül, e felett pedig igazolt költségeinek megtérítése mellett a műszaki leírásban rögzítettek szerint a Bérbeadó által a tárgynapot megelőzően 5 nappal korábban jelzett időpontokban a harmadik fél számára zavartalan hozzáférést biztosítani a Zeneakadémia közönségforgalmi területein kijelölt szolgáltatási területeken (pl. büfé/kávézó, büfepult).
 - Üzemeltető vállalja, hogy a bankkártyás fizetési lehetőséget az általa üzemeltetett büfékben és melegítő konyhás (üzemi) étteremben biztosítja a vásárlók számára.
- 10.)Az Egyetem jogosult ünnepnapokon, pihenőnapokon, valamint a nyári szünet időszakában (augusztus 1-től augusztus 31-ig) a Létesítményeket előre egyeztetettek szerint zárva tartani, amely időszakban a Létesítményekben működő büfé-kávézó, valamint melegítőkonyhás (üzemi) étterem is zárva tart. Az előbbiek szerinti zárva tartás időszaka azonban éves szinten nem haladhatja meg a 60 napot.
- 11.)Az egyes szolgáltatási egységekben biztosítandó áruféleségek összetételének meghatározása során Üzemeltető az Egyetem javaslatait figyelembe venni köteles. Amennyiben az Egyetem ez irányú igényét a tárgynapot megelőzően 10 nappal jelzi, az Üzemeltető az egyes speciális rendezvényekhez (pl. gyermekprogramok) igazodó, termékskálával biztosítja szolgáltatását.
- 12.)Felek az üzemeltetési egységekben forgalmazott áruk körét rendszeresen egyeztetik. Üzemeltető köteles a műszaki igazgató javaslatait -az ajánlati felhívásban és az ajánlatában szereplő szakmai leírásban (jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 2-3. sz. melléklet) ismertetett kínálaton túl is - figyelembe venni, amennyiben az hatósági előírásokba nem ütközik. Üzemeltető köteles az egyeztetett választéknak megfelelő árukínálatot folyamatosan, frissen, és állandó minőségben biztosítani.
- 13.)Az Üzemeltető a Létesítményekben nyújtott szolgáltatásainak, kínált termékeinek skáláját és áraiban % kedvezményt biztosítani.
- 14.)Az Üzemeltető az Egyetem megrendelésére nyújtott szolgáltatásokat az Egyetem megrendelésében megjelölt időpontok figyelembe vételével, az Egyetem tevékenységének zavarása nélkül teljesíti.

- 15.)Az Üzemeltető köteles az Egyetem képviselője (vagy meghatalmazottja) számára a Létesítményekbe történő belépést szükség szerint lehetővé tenni.
- 16.)Az Üzemeltető köteles megjelölni, hogy mely személyek jogosultak a Létesítmények közösség elől elzárt helyiségeinek használatára. Az Üzemeltető köteles írásban, és dokumentált módon bejelenteni, amennyiben e személyek a Létesítmények közösség elől elzárt helyiségeinek használatára a továbbiakban nem jogosultak, vagy ha a használatra további személyek válnak jogosulttá. E személyek részére az Egyetem lehetővé teszi a Létesítményekbe annak nyitva tartása alatt történő bejutást és a Létesítményekhez kapcsolódó infrastruktúra teljes körű használatát.
- 17.)Az Üzemeltető kötelezettséget vállal arra, hogy a Létesítményekre vonatkozó tűzvédelmi, munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat megismeri, betartja, és minden részéről közreműködő, megbízásából eljáró személlyel, továbbá a Létesítmények területére belépő egyéb személlyel betartatja, illetve az ezzel kapcsolatos kötelezettségeit ellátja. Az Üzemeltető köteles betartatni a Létesítmény használatára vonatkozó előírásokat, így többek között figyelemmel lenni a nem dohányzók védelmében tett utasításokra, a Létesítményekben folyó egyéb tevékenység zavarásától való tartózkodásra. Az Üzemeltető vállalja, hogy az Üzemeltető és a vele jogviszonyba kerülő személyek az Egyetem szabályzatait és utasításait betartják, és tartózkodnak minden olyan tevékenységtől, magatartástól, amely az Egyetem rendeltetésével ellentétes, illetőleg az Egyetem jó hírét sérti vagy veszélyezteti.
- 18.)Az Üzemeltető kötelezettséget vállal a szolgáltatás tárgyát képező Létesítmények használatával kapcsolatos valamennyi hatósági előírás és az Egyetem valamennyi szabályzatának, előírásának betartására.
- 19.)Az Üzemeltető a jelen Szerződés aláírásával vállalja, hogy a részére biztosított eszközöket, tárgyakat rendeltetésszerűen használja, és a tőle elvárható gondossággal őrzi.
- 20.)Üzemeltető köteles minden olyan berendezési és felszerelési tárgyat saját költségén beszerezni, mely a Létesítmények rendeltetésszerű működéséhez szükségesek.
- 21.)Az Üzemeltető köteles biztosítani a büfé és a hozzá kapcsolódó közönségforgalmi és közösségi terek megfelelő és biztonságos üzemeltetéséhez szükséges valamennyi kiegészítő konyhatechnológiai készüléket, eszközt, berendezést és bútort. A Felek a Létesítmények átadását követően felvett jegyzőkönyvben rögzítik azokat a felszerelési és berendezési tárgyakat, melyek az Üzemeltető tulajdonát képezik és melyek elvitelére az Üzemeltető a jelen Szerződés megszűnését követően jogosult.
- 22.)Az Üzemeltető köteles a Létesítmények a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 1. sz. mellékletben felsorolt belsőépítészeti és technológiai berendezéseit (a továbbiakban: Eszközök) a gyártói előírásoknak megfelelően üzemeltetni, karbantartani. Az Üzemeltető által biztosított tárgyak állagmegóvása, karbantartása és javítása Üzemeltető kötelezettsége. Egyetem a berendezési tárgyak végleges meghibásodása esetén nem köteles pótolni azokat, ezen kötelezettség Üzemeltetőt terheli.
Az Eszközökről és azok állagáról átadás-átvételi jegyzőkönyv készül. Jelen Szerződés megszűnésekor az Üzemeltető köteles az Eszközöket a birtokátruházáskor felvett állapottal megegyező műszaki és esztétikai állapotban az Egyetem részére átadni.
- 23.)Üzemeltető jelen Szerződés megszűnésekor köteles a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 1. sz. mellékletben felsorolt berendezési tárgyakat Egyetem részére átadás-átvételi jegyzőkönyv felvétele mellett hiánytalanul visszaszolgáltatni. Üzemeltető az általa beépített berendezési és felszerelési tárgyakat – amennyiben azok leszerelése a Létesítmények állagának sérelme nélkül nem lehetséges – köteles a Létesítményekben hagyni és a tulajdonjogukat térítés nélkül az Egyetemre átruházni.

- 24.)Az Üzemeltető részére átadott eszközökkel kapcsolatban leltárfelelősség az Üzemeltetőt terheli. Az Üzemeltető az általa az Egyetemtól a Létesítmények felszereléseként, tartozékként esetlegesen használatra átvett eszközöket, tárgyakat (1. számú melléklet) köteles nyilvántartani, és azokért teljes körű anyagi felelősséget vállal, illetve azok meghibásodása, teljes vagy részleges megsemmisülése, eltűnése vagy ellopása esetén az Üzemeltető köteles haladéktalanul, szóban és írásban is értesíteni az Egyetemet. Az Üzemeltető köteles évente egy alkalommal és jelen Szerződés megszűnésekor a használatára bocsátott helyiségekben lévő eszközökre vonatkozóan leltározásra és állapotfelmérés lefolytatására lehetőséget biztosítani az Egyetemnek, amelyről jegyzőkönyv készül. Az Üzemeltető köteles megtéríteni jelen Szerződés megszűnésekor, Egyetem leltározása és állapotfelmérése vagy az Üzemeltető értesítése során feltárt, az átadott eszközökben keletkezett, az Üzemeltető általi nem rendeltetésszerű használatból eredő esetleges károkat, illetve az Üzemeltető magatartásából keletkező esetleges leltárhiányt.
- 25.)Üzemeltető kötelezettséget vállal arra, hogy az üzemeltetés során a hatósági előírásoknak és a jogszabályoknak megfelelően jár el, az üzemeltetési egységek működtetését megfelelő szakképzettségű és tapasztalattal rendelkező, a feladat ellátása során az általánosan elvárható magtartást tanúsító állandó személyzettel látja el. Az üzemeltetéshez szükséges engedélyek beszerzésének kötelezettsége, valamint költsége Üzemeltetőt terheli. Üzemeltető kötelezettséget vállal arra, hogy betartja a tevékenységre vonatkozó jogszabályi rendelkezéseket, ideértve a számlaadási kötelezettségekre vonatkozó előírásokat is.
- 26.) Az Üzemeltető vállalja, hogy az igénybevétel ideje alatt gondoskodik a Létesítmények és környezete tisztán tartásáról. Felek megállapodnak, hogy az Üzemeltető által is használt helyiségek közül az előcsarnok rendszeres takarítása az Egyetem; a büfé, és a büfé raktár rendszeres takarítása pedig Üzemeltető feladata.
- 27.)Az Üzemeltető kijelenti, hogy a büfét a HACCP szabványnak és ÁNTSZ előírásának megfelelően üzemelteti.
- 28.)A büfé-kávézó és melegítőkonyha (üzemi) étterem üzemeltetése során keletkező hulladék és szemét kezelése és elszállíttatása az Üzemeltető kötelezettsége.
- 29.)Az Üzemeltető köteles külön szerződést kötni az ételmaradék és zsiradék elszállítása tárgyában arra jogosult szolgáltatóval.
- 30.)Az Üzemeltető köteles szükség szerint elvégezni a rovar- és rágcsáló irtást a Létesítményekben. Ennek költsége az Üzemeltetőt terheli.
- 31.)Üzemeltető köteles az üzemeltetéssel érintett berendezésekre, valamint az általa esetlegesen okozott károkra biztosítást kötni (vagyon- és felelősségbiztosítás). A biztosításnak ki kell terjednie az Üzemeltető által használt, az Egyetem helyiségeiben, berendezési tárgyaiban esetlegesen felmerülő károk teljes megtérítésére, valamint az üzemeltetés során Üzemeltető, illetve érdekkörébe tartozó személyek által harmadik személyeknek okozott károk megtérítésére is. A biztosítási kötvény(eke)t – melye(ke)t a Felek jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 4. sz. mellékletként csatolnak a jelen Szerződéshez - Üzemeltetőnek a jelen Szerződés megkötésével egyidejűleg, de legkésőbb az üzemeltetési kötelezettség megkezdése napján kell benyújtania az Egyetem részére.
- Üzemeltető tudomásul veszi, hogy az Egyetem biztosítása nem terjed ki az Üzemeltető tulajdonát képező eszközökre és berendezésekre, valamint az Üzemeltető vagy az Üzemeltető berendezései által okozott károkra.
- 32.)Üzemeltető tudomásul veszi, hogy az üzemeltetéssel érintett helyiségeket a jelen Szerződéstől eltérő célra, illetve más módon nem hasznosíthatja, ott kizárólag a jelen Szerződés szerinti gasztronómiai szolgáltatások nyújtására jogosult.

- 33.) Üzemeltető tudomásul veszi, hogy az Egyetem – az arra feljogosított képviselője útján – a Büfé és melegítőkonyhas étterem helyiségekben eseti jelleggel bármikor ellenőrzést végezhetnek a jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező ajánlattételi dokumentációban, és az Üzemeltető ajánlatában szereplő szakmai leírásban és mellékleteiben ismertetett ital, illetve étel minőségi választék és mennyiségi hiánytalansága valamint a catering szolgáltatás minősége tárgyában. Amennyiben Egyetem képviselői hiányosságokat vagy rendellenességeket tapasztalnak, úgy Egyetem póthatáridő tűzésével írásban szólítja fel Üzemeltetőt a mulasztás megszüntetésére. Az írásos felszólításban tűzött póthatáridő eredménytelen eltelte esetén az Egyetem az érintett időszakra eső bérleti díj 15%-nak vagy az érintett catering szolgáltatási díj 30%-nak megfelelő hibás teljesítési kötbért számít fel. Amennyiben a hibás teljesítés rendszeres és visszatérő, úgy az súlyos szerződésszegésnek minősül és Egyetem részéről azonnali hatályú rendkívüli felmondásnak van helye. Az Egyetem ebben az esetben az igazolt kárainak megtérítésén túl 3 havi bérleti díjnak megfelelő összegű meghiúsulási kötbérre is jogosult.
- 34.) Üzemeltető vállalja, hogy az árakat minden esetben a hatályos jogszabályi előírásokban foglalt feltételek szerint feltünteti. Üzemeltető tudomásul veszi, hogy különböző termék- vagy egyéb reklámokat, illetve termék- vagy egyéb reklámot tartalmazó berendezéseket, valamint mobil kiszolgáló egységeket kizárólag Egyetem előzetes egyetértésével helyezhet el az üzemeltetési egységekben, illetve az azon kívüli területeken.
- 35.) Az Üzemeltető köteles gondoskodni dolgozói megfelelő, az Egyetemmel előzetesen egyeztetett formaruhával való ellátásáról.
- 36.) Üzemeltető vállalja, hogy a Büfében a szerződéskötést követő egy naptári évben, a „fix” áras termékeket maximum a fentiek szerint csatolt listában (5. sz. melléklet) meghatározott, illetve megajánlott bruttó fogyasztói áron értékesíti, illetve ezek árát egy évet követően is legfeljebb az élelmiszerekre vonatkozó mindenkori infláció mértékének (KSH fogyasztói árindex) mértékével növeli.

III. Díjfizetési feltételek

- 1.) Felek megállapodnak, hogy az Üzemeltető köteles a részére engedett jogokért a mindenkori, bérleti díjat havonta megfizetni Egyetem részére:Ft /hónap, azaz forint / hó összeg, amely a mindenkor hatályos általános forgalmi adót nem tartalmazza.
- 2.) A fent meghatározott bérleti díj megfizetése havonta előre történik. Egyetem jogosult benyújtani a számláját Üzemeltető részére a tárgyhót megelőző hó 15-én. A bérleti díj kifizetése számla ellenében, a számla kézhezvételét követő 15 napon belül, átutalással történik.
- 3.) Ha az Üzemeltető fizetési kötelezettségével késedelembe esik, a késedelem idejére, a mindenkor hatályos Polgári Törvénykönyv szerinti késedelmi kamatot köteles megfizetni az Egyetemnek. Az Egyetem jogosult a késedelmi kamat összegét külön számla kiállítása útján érvényesíteni.
- 4.) Az Üzemeltető kötelezettséget vállal a Létesítmények közüzemi díjainak megfizetésére. A közüzemi díjak megfizetése a közvetlenül mérhető fogyasztás esetében a mérőórák alapján, a közvetlenül nem mérhető fogyasztás esetében alapterülettel arányosan megállapított átalánydíj formájában történik. Az Egyetem az almérőkkel nem mérhető közműfogyasztás rezsziátalányról a hatályos jogszabályoknak megfelelő számlát állít ki és küld meg az Üzemeltető részére minden tárgyhónap ötödik napjáig.

- 5.) Az Üzemeltetőt a jelen Szerződés (II.10.) pontjában rögzített nyári szünet idejére 1 hónap (augusztus) bérleti díjkedvezmény illeti meg.
- 6.) A büfé-kávézók és a melegítőkonyhás (üzemi) étterem működtetése csak és kizárólag az Üzemeltető költségére történhet.
- 7.) Óvadék: Üzemeltető a jelen Szerződés aláírásával egyidejűleg köteles 3 havi bérleti díjnak megfelelő összeget Egyetem számlájára banki átutalással megfizetni.
- 8.) Az óvadék összegét Egyetem nem használhatja, az óvadék összege után Egyetem kamatot nem fizet. Amennyiben az Üzemeltető a jelen szerződésből eredő valamely fizetési kötelezettségét – így különösen jutalék, közüzemi díj, késedelmi kamat, kártérítés stb. fizetési kötelezettségét - nem teljesíti, úgy Egyetem jogosult az óvadék összegéből követelését kielégíteni. Az óvadék károkozás esetén is fedezetül szolgál. Amennyiben Egyetem az óvadék összegét részben vagy egészben, felhasználja, úgy Üzemeltető köteles az óvadék összegét az erről szóló fizetési felszólítás kézhezvételét követő 3 munkanapon belül visszapótolni. Ezen kötelezettség nem vagy nem szerződésszerű teljesítése súlyos szerződésszegésnek minősül.
- 9.) Felek kijelentik, hogy Üzemeltetőt az Egyetemmel kötött külön írásbeli megállapodás hiányában nem illeti meg beszámítási jog. Vagyis a Felek kijelentik, hogy az Üzemeltető a bérleti díj összegébe semmilyen jogcímen nem jogosult követelést beszámítani és ezáltal csökkentett bérleti díjat fizetni.
- 10.) A bérleti díj összegébe történő jogosulatlan beszámítás súlyos szerződésszegésnek minősül.

Egyetemet az esedékes – és az Üzemeltető által meg nem fizetett – bérleti díj, közüzemi díjtartozás, és ezek kamatai valamint az Üzemeltető által esetlegesen az üzemeltetéssel érintett helyiségek állagában, berendezési tárgyiban okozott károk erejéig a Ptk. szerinti törvényes zálogjog illeti meg az Üzemeltetőnek az üzemeltetéssel érintett egységekbe bevitt ingóságai, berendezési és felszerelési tárgyai és anyagai tekintetében.

IV. A szerződés megszűnése

- 1.) Felek jelen Szerződést az I. pontban megjelölt határozott időtartamra kötik. Felek jelen Szerződés határozatlan időtartamúvá alakulását kifejezetten kizárják.
- 2.) A szerződés azonnali hatályú felmondására rendkívüli esetben, valamelyik Fél súlyos szerződésszegése esetén van lehetőség. A szerződés rendkívüli felmondása abban az esetben tekinthető érvényesnek, ha azt a szerződésszegést kifogásoló Fél írásban, igazolható módon hozza a másik Fél tudomására.
Szerződésszegés esetén a sérelmet szenvedő Fél köteles a másik Felet írásban felszólítani és a szerződésszegő magatartás elhárítására megfelelő határidőt - fizetési késedelem esetén legalább 5 munkanap, egyéb szerződésszegés esetén legalább 10 naptári nap - szabni, amelynek eredménytelen eltelte után a sérelmet szenvedő Fél 15 munkanapon belül élhet a szerződés azonnali hatályú felmondási jogával.
- 3.) Súlyos szerződésszegésnek minősül Üzemeltető részéről különösen:
 - az esedékes díj megfizetésének 30 napon túli késedelve,
 - a büfé-kávézók, melegítőkonyhás (üzemi) étterem – jelen szerződésben meghatározott módon történő – folyamatos üzemeltetésének ismételt elmulasztása, ideértve különösen, de nem kizárólagosan az alábbi eseteket is:
 - a felek megállapodásától eltérő nyitva tartás,

- ajánlattételi dokumentációban, és az Üzemeltető ajánlatában szereplő szakmai leírásban (jelen Szerződés elválaszthatatlan részét képező 5. sz. melléklet) ismertetett ital, illetve étel választék minőségi és mennyiségi hiánya,
- az üzemeltetésre vonatkozó hatósági előírásoknak és a jogszabályoknak a megszegése,
- az üzemeltetéssel érintett helyiségek jelen szerződéstől eltérő más módon történő hasznosítása,
- az Egyetem képviselői által közölt hiányosságok, rendellenességek vagy mulasztás megszüntetésére vonatkozó ismételt írásbeli felszólításban tűzött póthatáridő eredménytelen eltelte,
- termék- vagy egyéb reklámok, illetve termék- vagy egyéb reklámot tartalmazó berendezések, továbbá mobil kiszolgáló egységek Egyetem előzetes egyetértése nélküli elhelyezése,
- a szerződés hatálya alatt az Üzemeltető által kötött biztosítási szerződés megszűnése (II. 32. pont);
- Üzemeltető elleni felszámolásnak, végelszámolásnak, vagy csődeljárásnak az elrendelése;
- számlaadási kötelezettség elmulasztása
- az Üzemeltető tulajdonosi szerkezetének a 2011. évi CXCVI. törvény 3. § (1) bekezdésének 1. pontjába ütköző megváltozása.

4.) Súlyos szerződésszegésnek minősül Egyetem részéről különösen:

- ha az üzemeltetéssel érintett helyiségeket Egyetem felróható magatartása miatt ismételten nem képes Üzemeltető rendeltetésszerűen, a jelen Szerződés céljának megvalósítása érdekében használni.

5.) Felek megállapodnak, hogy amennyiben jelen Szerződés a határozott időtartam lejárta előtt szűnik meg az Üzemeltető szerződésszegése miatt rendkívüli felmondással, úgy az Üzemeltető köteles az Egyetem részére 3 havi bérleti díjnak megfelelő összeget meghíúsulási kötbéreként fizetni. Felek megállapodnak, hogy amennyiben jelen Szerződés a határozott időtartam lejárta előtt szűnik meg az Egyetem szerződésszegése miatt rendkívüli felmondással, úgy Egyetem köteles az Üzemeltető részére az előzőekben meghatározott összegű meghíúsulási kötbért fizetni.

6.) A Felek rögzítik, hogy a jelen szerződést rendes felmondással történő megszüntetésének nincs helye.

V. Kapcsolattartás

Kapcsolattartó Egyetem részéről:

név: Reményi Katalin

cím: Műszaki és Vagyongazdálkodási Igazgatóság, 1077 Budapest, Wesselényi u. 52.

e-mail: muszaki.igazgato@zeneakademia.hu

név: Gáti Attila

cím: Üzemeletetési és Beszerzési Osztály, 1077 Budapest, Wesselényi u. 52.

e-mail: gati.attila@zeneakademia.hu

Kapcsolattartó Üzemeltető részéről:

név:.....

cím:.....

telefon:.....

fax: :.....

e-mail:.....

Felek rögzítik, hogy az értesítés akkor válik joghatályossá, amikor azt a címzett igazoltan átvette. Az e-mail vagy telefax útján történő kézbesítés esetén az értesítés akkor tekinthető

igazoltan átvettnek, amikor arról automatikus vagy kifejezett visszaigazolás érkezett. A tértivevényes ajánlott postai küldeményt a kézbesítés napján, illetve ha a címzett az átvételt megtagadta a kézbesítés megkísérlésének napján kézbesítettnek kell tekinteni. Ha a kézbesítés azért volt eredménytelen, mert a címzett az iratot nem vette át (az a feladóhoz nem kereste jelzéssel érkezett vissza), az iratot – az ellenkező bizonyításáig – a postai kézbesítés első megkísérlésének napját követő ötödik munkanapon kell kézbesítettnek tekinteni.

VI. Egyéb rendelkezések

- 1.) A Felek a jelen Szerződés teljesítése során kölcsönösen és fokozottan együttműködve, a jóhiszeműség és a tisztesség követelményének megfelelően kötelesek eljárni. A Felek kötelesek egymást minden olyan körülményről tájékoztatni és értesíteni, amely a jelen Szerződés teljesítését befolyásolja, veszélyezteti, illetve gátolja.
- 2.) A Felek felelősséggel tartoznak minden olyan kárért, amely adatkezelési, titoktartási kötelezettségük megszegéséből származik.
- 3.) Az Egyetem az Üzemeltető által a Létesítményekben elhelyezett anyagokért és eszközökért semminemű felelősséget nem vállal.
- 4.) Az Üzemeltető tudomásul veszi, hogy az Egyetem nem felel a harmadik személy által a Létesítmény használatával összefüggésben az Üzemeltetőnek okozott károkért, illetve az Egyetem által harmadik személynek okozott károkért.
- 5.) Az Üzemeltető a Létesítményt harmadik személy (pl. magánszemély, jogi személyiségű gazdasági társaság, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság, egyéb gazdálkodó szervezet, egyéb jogi személy) részére használatba, bérbe vagy albérletbe adni nem jogosult. Az Üzemeltető a Létesítményt harmadik személy (pl. magánszemély, jogi személyiségű gazdasági társaság, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság, egyéb gazdálkodó szervezet, egyéb jogi személy) részére használatba, bérbe vagy albérletbe adni nem jogosult. Az Üzemeltető a Létesítmény vonatkozásában nem jogosult harmadik személlyel üzemeltetési, illetve helyiséghasználati szolgáltatási szerződést kötni. Mindez nem zárja ki, hogy az Üzemeltető a teljesítéshez szükséges egyes alapanyagok, termékek, eszközök és más hasonló dologi elemek beszállítása vonatkozásában alvállalkozót vegyen igénybe..
- 6.) Az Üzemeltető felelősséggel tartozik a teljesítésbe bevont kapcsolt vállalkozásának, illetve alvállalkozójának a szerződés teljesítésével összefüggő tevékenységéért is. Amennyiben a szerződés megkötésére közös ajánlattétel alapján került sor, a szerződésben foglalt kötelezettségeket a szerződést megkötő közös ajánlattevőknek egyetemleges felelősséggel kell teljesíteniük.
- 7.) A szerződő Felek a jelen Szerződésből eredő vitáikat mindenekelőtt békés úton kísérik meg rendezni.
- 8.) Szerződő Felek megállapodnak, hogy amennyiben jelen Szerződés a határozott időtartam lejárta előtt szűnik meg rendkívüli felmondással, úgy a rendkívüli felmondásra okot adó Fél köteles a másik Fél részére kártérítést fizetni.
- 9.) A jelen szerződés bármely okból történő megszűnése esetén legkésőbb a megszűnés időpontjában köteles Üzemeltető a Létesítményeket átadni Egyetem részére. Amennyiben ezen kötelezettségével Üzemeltető késedelembe esik, úgy a késedelem időtartamára köteles a bérleti-üzemeltetési jogviszony alatt teljesített bérleti díjak havi átlagának háromszorosát fizetni Bérbeadó részére.

VII. Záró rendelkezések

- 1.) Felek megállapodnak, hogy a jelen Szerződés módosítása, illetve kiegészítése kizárólag írásban történhet.

Ha a jelen Szerződés másképp nem rendelkezik, a jelen Szerződés szerint küldendő értesítések vagy közlések írásba foglalandók és tértivevényes ajánlott levélben vagy személyesen (a címzett részéről az átvétel rögzítésével) a címzett jelen Szerződés V. pontjában meghatározott elérhetőségére kézbesítendők. Egyszerűbb, technikai jelentőségű esetekben a Felek kapcsolattartói közötti email-es kapcsolattartás is lehetséges.

- 2.) A jelen Szerződésben nem szabályozott kérdésekben a mindenkor hatályos Ptk., a lakások és helyiségek bérletére, valamint az elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII. törvény rendelkezései, az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény, az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény, az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X.4.) Korm. rendelet vonatkozó rendelkezései és más hatályos jogszabályok rendelkezései az irányadók.
- 3.) Üzemeltető kijelenti, hogy a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény 3. § (1) bekezdésének 1. pontja alapján átlátható szervezetnek minősül. Az Üzemeltető vállalja, hogy jelen nyilatkozatában foglaltak változása esetén arról haladéktalanul köteles az Egyetemet tájékoztatni. Amennyiben az Üzemeltető fenti nyilatkozata valótlan tartalmú, Egyetem a jelen Szerződést azonnali hatállyal felmondja vagy – ha a szerződés teljesítésére még nem került sor – a szerződéstől eláll.
- 4.) Felek tudomásul veszik, hogy a jelen Szerződésben rögzített minden tény és adat üzleti titoknak minősül, azokat mindkét Fél köteles bizalmasan kezelni. A titoktartási kötelezettség nem vonatkozik azokra az adatokra és tényekre, amelyek jogszabályi rendelkezés alapján nyilvánosak.
- 5.) Jelen Szerződés az összes aláíró aláírásával lép hatályba. Jelen Szerződés 3 (három) eredeti példányban készült, amelyből 2 (kettő) példány Egyetem és 1 (egy) példány Üzemeltetőt illeti.

Jelen Szerződést a Felek elolvasták, közösen értelmezték, és mint akaratukkal mindenben egyezőt jóváhagyólag írták alá.

Mellékletek:

1. sz. melléklet: Egyetem által átadott leltári tárgyak listája
2. sz. melléklet: Pályázati felhívás és dokumentáció
3. sz. melléklet: Üzemeltető ajánlata, végső ajánlata
4. sz. melléklet: Biztosítási kötvény(ek)
5. sz. melléklet: A Büfékben, valamint a melegítőkonyhás étteremben árusítandó termékkínálat, valamint a „fix” áras termékek bruttó fogyasztói ára,
6. sz. melléklet: Létesítmény alaprajza

Budapest, 2018.

Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem
Szentgyörgyvölgyi László Zoltán
kancellár

Üzemeltető

.....
.....

Knapné Hanyecz Tünde
Gazdasági igazgató,
pénzügyi ellenjegyző

Reményi Katalin
szakmai ellenjegyző
műszaki igazgató

3. sz. melléklet: Nyilatkozat a szerződés teljesítéséről és a szerződéses feltételek elfogadásáról

NYILATKOZAT

Alulírott mint a(z) Ajánlattevő szerződéskötésre jogosult képviselője büntetőjogi felelősségem tudatában kijelentem, hogy az ajánlattételi felhívásban foglalt feltételeket tudomásul vettem, kész és képes vagyok üzemeltetési jogviszonyt létesíteni a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem Ajánlatkérővel, és a szerződéstervezetben foglaltakat maradéktalanul teljesíteni.

Nyilatkozom továbbá, hogy az ajánlattételi felhívásban közölt szerződési feltételeket az ajánlatom benyújtásával kifejezetten elfogadtam, és ajánlatom nyertessége esetén kötelezettséget vállalok az abban foglalt feltételek maradéktalan teljesítésére. Kijelentem továbbá, hogy a felolvasólapon megjelölt jutalékokat határidőben megfizetem.

Tudomásul veszem továbbá, hogy ajánlatomhoz az ajánlattételi határidő lejártától számított 60 napig kötve vagyok, ezen idő alatt nyertességem esetén Ajánlatkérő felhívására az üzemeltetési szerződést megkötöm.

....., 2018.

Az ajánlattevő cégszerű aláírása

NYILATKOZAT

Alulírott , mint a(z) (..... ,) Ajánlattevő képviselője nyilatkozom, hogy Ajánlattevővel szemben nem állnak fenn az alábbi, jelen pályázati eljárásban alkalmazott kizáró okok:

Az eljárásban nem lehet Ajánlattevő az a szervezet:

- aki nem felel meg a jelen dokumentáció 4.pontjában foglalt feltételeknek,
- aki végelszámolás alatt áll, vagy az ellene indított csődeljárás vagy felszámolási eljárás folyamatban van, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt áll,
- aki tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették,
- aki az adózás rendjéről szóló 2017. évi CL. törvény 7. §-ának 34.pontja szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozással rendelkezik,
- aki a *Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. tv. XXVII. fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmények* vagy a *XXXVI. illetve XXXVIII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény elkövetése miatt büntetett előéletű, aki 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. §-a (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében korlátozta.*

Jelen nyilatkozatomhoz mellékelem a dokumentációban meghatározott okiratokat.

....., 2018.

Az ajánlattevő cégszerű aláírása

NYILATKOZAT

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

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

hogy a következő közoktatási intézményekben büfé szolgáltatásra/üzemeltetésre vonatkozó referenciákkal rendelkezem/rendelkezünk:

Kijelentem, hogy a megjelölt szerződések teljesítése szerződésszerűen, a hatályos jogszabályok rendelkezéseinek megfelelően történt.

	A szerződés tárgya:	A szerződést kötő másik fél megnevezése, székhelye, referencia személy és elérhetősége:	A teljesítés ideje (év, hó ...től-...ig):
1.			
2.			
3.			

Kelt: 2018. napján

Az ajánlattevő cégszerű aláírása

NYILATKOZAT¹

Alulírott (név), mint a (cég)
cégjegyzésre jogosult képviselője büntetőjogi felelősségem tudatában

nyilatkozom, hogy

- a szerződés teljesítéséhez tíz százalékot meghaladó mértékben az alábbi alvállalkozó(ka)t veszem igénybe, akik a szerződés teljesítése során a következő részekben az alább megjelölt százalék(ok)ban vesznek részt:

vagy:

- a szerződés teljesítéséhez tíz százalékot meghaladó mértékben nem kívánok alvállalkozó(ka)t igénybe venni.

Nyilatkozom továbbá, hogy a szerződés teljesítéséhez nem veszek igénybe a kizáró okok hatálya alá eső alvállalkozót

Kelt,

.....

cégszerű aláírás

¹ Minden esetben az ajánlattevő esetében igaz kijelentés aláhúzendó, illetve értelemszerűen kitöltendő.

MŰSZAKI LEÍRÁS

a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhás (üzemi) étterem szolgáltatás biztosítása és étel-, ital- és kávéautomaták üzemeltetése bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében” tárgyú nyílt pályázathoz

A Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem „Büfé- és melegítőkonyhás (üzemi) étterem szolgáltatással kapcsolatos üzemeltetési információk, elvárások

Üzemeltető az üzemeltetési egységek üzemeltetéséhez saját ingóságait, berendezési és felszerelési tárgyait használja. Amennyiben Üzemeltető az Egyetem által rendelkezésére bocsátott felszerelési tárgyakra az üzemeltetéshez igényt tart, úgy azok vonatkozásában köteles biztosítást kötni, azokat rendeltetésszerűen használni, Egyetem hozzájárulása nélkül azokon átalakítást nem végezhet, illetve a szerződési időtartam elteltével, köteles azokkal elszámolni.

A Pályázat háttere

Az Országos Magyar Királyi Zeneakadémia – napjaink hivatalos elnevezésével a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetem - több éves előkészítést követően, az Országgyűlés jóváhagyásával, Liszt Ferenc elnök és Erkel Ferenc igazgató irányítása alatt 1875. novemberében kezdte meg a működését. Liszt Ferenc és legkiválóbb tanítványainak megjelenése a tanári karban, valamint a hegedű-iskolát megalapító Hubay Jenő tevékenysége, és – Liszt halála után – egy széles látókörű igazgató, Mihalovich Ödön karizmatikus vezetése segítette elő az intézmény gyors fejlődését, hírnevének elterjedését. Mindez magyarázatot ad arra, hogy Dohnányi Ernő és Bartók Béla, pozsonyi tanulmányaik után, elődeiktől eltérően miért nem a bécsi, a berlini, a párizsi vagy a brüsszeli zeneakadémia bevált útját választották, hanem a budapesti Zeneakadémiára jelentkeztek. Dohnányi és Bartók választása az akkor még fiatal akadémia hírnevét dicséri, miközben épp általuk alapozta meg az intézmény történetének legfényesebb korszakát. A századfordulón pezsgő budapesti hangversenyélet és a Zeneakadémián folyó, egyre bővülő, magas szintű oktatás alapozta meg az akkori magyar kormány elhatározását, hogy Budapest szívében, a modern művészet valamennyi területét bevonva felépüljön Közép-Európa egyik legszebb, szecessziós épülete, a zeneoktatásra és hangversenyezésre predesztinált Zenepalota. Az épület alig több mint 100 éve, 1907-ben nyitotta meg kapuit, jelképezve mindazt, amit Magyarország a zenében a korábbi évtizedekben felmutatott, és egyben meghirdetve a világraszóló magyar zene, zeneoktatás és előadás 20. századi diadalútját. Ebből az épületből rajzottak ki azok a zseniális muzsikuskok, akiknek fényes nemzetközi karrierje miatt „Liszt Ferenc Zeneakadémiáját” a nemzetközi közvélemény ma is az egyik legnagyobb múltú, legmagasabb színvonalú zenei felsőoktatási intézményként tartja számon. A Zeneakadémia fejlesztésének projektje ezt az örökséget kívánja átmenteni és

fenntartani a 21. században, gazdagítva működését, tevékenységét korunk lehetőségeinek és követelményeinek megfelelő infrastrukturális és tartalmi elemekkel.

Az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával megvalósuló, mintegy 13,2 milliárd forint értékű fejlesztés középpontjában a Liszt Ferenc téri műemlék központi épület teljes rekonstrukciója, korszerűsítése áll. Az eredetileg a jelenleginél sokkal kisebb mértékű igénybevételre tervezett épület rekonstrukcióján és korszerűsítésén túlmenően az Egyetem életterét bővíteni szükséges annak érdekében, hogy az Egyetem által hallgatóinak és tanárainak, valamint partnereinek nyújtott szolgáltatások, illetve a szakmai tevékenység színvonala hosszú időre fenntarthatóan biztosítható legyen. A Wesselényi utca 52. sz. alatti új oktatási épület kialakításával az Egyetem modern, hallgatóbarát, szolgáltatásközpontú terekkel bővült, szervesen kiegészítve a Liszt téri épület tradicionális tereit, egyúttal lehetővé téve azok minőségi fejlesztését.

A pályázat célja

A tárgyi pályázati felhívás célja az Egyetem 1077 Budapest, Wesselényi utca 52. sz. alatti, Ligeti Györgyről elnevezett új oktatási épületében és a Zeneakadémia 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 8. sz. alatti épületében (a továbbiakban: Létesítmények) büfé- és melegítőkonyhás (üzemi) éttermi szolgáltatások biztosítása bérleti-üzemeltetési jogviszony keretében, a jelen Pályázati Dokumentációban rögzített feltételekkel.

Az Ajánlatkérő tájékoztatásul rögzíti, hogy a Létesítmény a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően, a jelen pályázat céljával és a helyiségek rendeltetésével összhangban lettek kialakítva a Létesítményben felszerelésre került épülettartozékok (gépészeti, konyhatechnológiai berendezések) és a belsőépítészeti kiemelt jelentőségű berendezési tárgyak ennek megfelelően lettek telepítve.

Az Egyetem Ligeti Györgyről elnevezett új oktatási épületében

- a) a kizárólag az épületbe belépési jogosultsággal rendelkezők (egyetemi polgárok) számára elérhető és fenntartott büfé-kávézó az alagsori aulában,
- b) a kizárólag az épületbe belépési jogosultsággal rendelkezők (egyetemi polgárok) számára elérhető és fenntartott melegítőkonyhás (üzemi) étterem az alagsorban,
- c) a fenti szolgáltatási helyeket kiszolgáló helyiségek az épület alagsorában

találhatók.

A teljes megújulását követően újranyílt Zeneakadémia Liszt Ferenc téri épületében

- a) a közönség és az egyetemi polgárok számára egyaránt elérhető büfé a földszinti büfé-kávézó térben,
- b) a hangversenyek ideje alatt a közönség számára fenntartott büfé az I. emeleti előcsarnokban,
- c) a fenti szolgáltatási helyeket kiszolgáló helyiségek az épület alagsorában

találhatók.

A Létesítmény területe kizárólag a büfé- és éttermi szolgáltatásokhoz szükséges kiszolgáló- és konyhatechnológiai, illetve háttérterületeket foglalja magában, nem része a Létesítményeknek és így az Üzemeltetőnek nincs jogosultsága használni, illetve rendelkezni a közönségforgalmi és fogyasztóterek felett.

A Liszt Ferenc téri épület funkcionális kialakítása

Az épület nyilvános közönségforgalmi és nem nyilvános oktatási és kiszolgáló terekre osztható. E határok azonban időben változnak. Napközben a Liszt Ferenc téri főbejárat a jegypénztárforgalmát szolgálja, az előcsarnoktól szeparált módon. Mindkét jegypénztár helyiségből nyílás létesült a szélfogóba, amely biztosítja a jegyvásárlást és az információt akkor is, ha az épület zárva van. Az épületben napközben csak mágneskártyával rendelkező jogosult személyek közlekedhetnek. A látogatókat az elzárt, vagy egy esemény előkészítése alatt álló (pl. catering) területek határainál egyidejűleg kulturált mozgatható táblák figyelmeztetik a továbbhaladás tiltására. A Király utcai személybejáratnál a földszinten a biztonsági őrség a CCTV rendszeren keresztül minden lépcsőfeljárt folyamatosan ellenőrizhet. Hangversenyek idején a földszinti és az emeleti előcsarnok nyilvános, ekkor az első emeletről továbbvezető lépcsők látják el a mobil jelzőtáblákkal. A kisterem és a hozzá tartozó közönségforgalmi terek önállóan is működhetnek, mind napközben mind este a Király utcai lépcsőnek az említett módon történő lezárással az első emeleten. Ilyenkor a középső rész felé nyíló üvegajtó is zárva van.

A Liszt Ferenc tér melletti Király utcai személybejáraton kártyával az egyetem tanárai és diákjai, illetve a portaszolgálat helyiségén keresztül a mozgáskorlátozottak járnak be, az ajtó videó- kaputelefonnal is nyitható a biztonsági őrség helyiségéből. Innen közvetlen rálátás biztosított a bejárat ajtóra. A Körúthoz közelebbi bejárat a művészbemutató funkcióját tölti be, és itt történik a hangszerek szállítása is. A Dohnányi utcai személybejáratot rádiós és televíziós közvetítésre, illetve a Kisterem szeparált működtetése során használják.

A teherszállítás egyrészt a Körúthoz közelebb eső Király utcai bejáraton bonyolítható le. A minden szintet kiszolgáló, zongora és a catering eszközök szállítására alkalmas lift szintkülönbség nélkül közelíthető meg az utca szintjéről. Másrészt a Dohnányi utcai oldalon a csatlakozó lakóépület melletti gazdasági bejáraton szállíthatók a kisterem színpadához a díszletek és egyéb szcenikai kellékek. Az itt kialakított emelő segítségével mozgathatók a színpadi kellékek, göngyölegek, illetve hangszerek a kisterem színpada és a központi hangszerraktár –3.00 m-en lévő szintje között. E szinten, a folyosón keresztül a Király utcai teherlift is elérhető, a pódium emelővel pedig a nagyterem és a kisterem közötti kapcsolat is biztosított. A Dohnányi utcai gazdasági bejárat egyben a catering beszállítási útvonala is a pince szinten kialakított manipulációs helyiség felé.

A büfé és catering számára az alagsorban biztosítottak a raktár-, felvonulási- és szociális helyiségek. Az épület földszintjén a Király utcai oldal lefedésével tervezett új közönségforgalmi térben egy egész nap működő büfét alakítunk ki. Az emeleten a Kis- és Nagyterem közötti udvar lefedésével másik kisebb foyer lett kialakítva, amely rendezvények

megtartására, illetve catering hinterland számára használható. Az első emeleti foyer alkalmas fogadások megtartására is, amelyeket esetenként teljesen zárt rendszerrel dolgozó catering szolgáltatás lát majd el. A catering szállítási útvonala a Dohnányi utcai gazdasági bejárat, az ezen az oldalon lévő teherlift, illetve a pinceszinti folyosó.

A Wesselényi utcai új oktatási épület funkcionális kialakítása

Az új épület megvalósításával lehetővé vált a Liszt Ferenc téri főépület tehermentesítése, pótolhatók az ott hiányzó funkciók és megteremthetőek lettek a teljes körű rekonstrukció végrehajtásának feltételei. A tervezési program megalkotása során az egyik alapelv a kiegészítő épület költséghatékony és fenntartható beruházása volt. Ennek keretében figyelembe kellett venni az ingatlan adottságait, értékeit, fejlesztési lehetőségeit. Mivel egyértelműen látszott, hogy a Liszt Ferenc téri épületből a helyhiány miatt egyes funkciók kiköltöztetése válik szükségessé, a program meghatározása során e várható igényeket már figyelembe lehetett venni. Másik oldalról az Egyetem transzparens működésének igénye is meghatározta az alapvető funkcionális kapcsolatokat. Előbbiek alapján született meg az a döntés, hogy a jelenleg szétszórtan, több ingatlanban működő egyetemi adminisztrációt az új épületbe kell költöztetni úgy, hogy a belső szervezeti kapcsolatok az épület helyiségeinek kapcsolatrendszeréből is tükröződjenek. Az egyetem működését érintő másik fontos tényező a tanszéki élet felpozícionálásának, az önállóbb tanszéki működés feltételrendszerének megteremtése volt. A jelenleg teljesen hiányzó tanszéki és decentralizált tanulmányi-ügyintézési infrastruktúra csak a kiegészítő épületben oldható meg. A harmadik alapelv a jelenleg korlátozott lehetőségek miatt alig működő hallgatói szolgáltatások bővítése, szolgáltató infrastruktúra megteremtése. Ennek keretében létre kellett hozni a hallgatói önkormányzat, az önálló hallgatói munka (gyakorlás és önkormányzatos stúdiófelvétel-készítés), a közösségi élet (találkozó helyek, aulák kialakítása) és egyéb szolgáltatások (pl. hot spotok, étkeztetés) megfelelő háttérét. Pótolni kellett a központi épület rekonstrukciójával várhatóan kieső tantermet, ki kellett alakítani a professzionális hallgatói bemutatkozó (demo) felvételek, valamint egyéb archív anyagok készítésére alkalmas stúdiótechnikai kapacitást, egyes speciális kurzusokhoz (pl. operafilmek elemzése, stúdiógyakorlat, hang- és vizuális kultúra) létre kellett hozni egy nagy hanghűségű, referencia AV oktatótermet. Az új infrastruktúrának szolgálnia kell az Egyetem egyik legfőbb stratégiai célját, a „nyitást” a külvilág felé, a nemzetközi hallgatók fokozottabb bevonását, a hallgatói mobilitás elősegítését (honlap üzemeltetés és egyéb IKT szolgáltatások, stb.). Mindezeket úgy kell megvalósítani, hogy az új épület az Egyetem valamennyi polgárának mindennapjaihoz szervesen kapcsolódjon.

A Ligeti Györgyről elnevezett épület pinceszinti aulájába került a büfepult, amelyet zárás után, az álmennyezetből leengedhető rácsok védenek. A fogyasztó térbe könnyű, faszerkezetű bútorok kerültek. Ugyancsak a pinceszinten alakítható ki a melegítő konyhás (üzemi) étterem, amely az egyetem polgárainak jelenleg az Egyetem területén belül nem megoldott meleg ételes étkeztetés hiányát pótolja.

A Létesítmények belsőépítészeti kialakítása

A Létesítmények belsőépítészeti kialakítását a Létesítmények helyszíni- és a Zeneakadémia esetében műemléki adottságai nagy részben meghatározták.

Tekintettel az épületek védett, vagy védettként tisztelendő értékeire (a Liszt Ferenc téri épület kiemelt jelentőségű műemlék!), a catering és büfé technológiák belsőépítészeti vonatkozásai miatt azok kialakítását tervezzük, azonban a technológiai eszközöknek a teljes körű üzemeltetéshez szükséges kiegészítése, teljessé tétele Bérő feladata. Az Ajánlatkérő a büfé és catering szolgáltatások számára a megfelelő helyiségeket, gépészeti- villamossági kapcsolatokat, illetve a belsőépítészeti hangúlyos elemeket (a fogyasztóterekből látható, vagy azokkal egybeépített látványhűtőket, kínálókat, pultokat, asztalokat, székeket), valamint az épületgépészeti rendszerbe integrált, beépített elemeket (mosogatók, stb.) biztosítja, de a specifikus, mobíliaként kezelhető háttérberendezéseket, valamint az egyéb, kiegészítő konyha- és büfétechnológiai eszközöket az Üzemeltető szerzi be.

A büfékben és az étteremben dolgozók részére a szociális helyiségek (vizesblokkok, öltözők) az alagsori területeken kialakított öltözőhelyiségben biztosítottak. A Zeneakadémia épületében a szolgáltatási területeken zárt, elkülönített háttérbázis nem áll rendelkezésre. A dolgozók részére mindkét Létesítményben az alagsori vizesblokkok használata biztosított.

A Létesítmények használatának rendje

Az Üzemeltető a Létesítményeket kizárólag a Szerződés időtartama alatt és rendelkezései szerint jogosult használni. Az Üzemeltető a helyiségeket kizárólag a jelen Szerződésben meghatározott célra használhatja, harmadik fél részére további bérletbe nem adhatja. Az Egyetem az Üzemeltető részére a szerződésben meghatározott területen kívül más helyiség használatát nem biztosítja.

Az Egyetem köteles biztosítani az Üzemeltető munkatársai számára a Létesítmények épületébe való bejutást a Létesítmények nyitva tartási idejében, ill. az előadás végét követő max. egy óráig. Az ezen kívül eső órákban az Üzemeltető munkatársai csak az Egyetem előzetes engedélyével tartózkodhatnak a Létesítményekben.

A Létesítményekben beléptető rendszer és zárt láncú CCTV biztonsági kamerarendszer működik, amelyet az Üzemeltető tudomásul vesz, egyúttal aláveti magát a Létesítmények biztonsági és vagyonvédelmi szabályainak. Az Üzemeltető köteles a részéről közreműködő, a Létesítményekbe belépésre jogosult személyek nevét az Egyetem számára előzetesen bejelenteni.

Az Üzemeltető a Létesítmények zárva tartási idejében a Létesítményekben készpénzt nem tárolhat.

Az Üzemeltető köteles a Létesítményekre vonatkozó egyetemi szabályzatokat és előírásokat betartani és a részéről közreműködő személyekkel megismertetni és betartatni, ideértve különösen

- a) a Létesítmények Házi rendjében,

- b) a Létesítményekre vonatkozó tűzvédelmi szabályzatban és tűzriadó tervben,
- c) a Bérbeadó Munkavédelmi Szabályzatában,
- d) a Bérbeadó Színházbiztonsági Szabályzatában foglaltakat.

Az Üzemeltető tudomásul veszi, hogy a Létesítményekben vannak elhelyezve a Létesítmények üzemeltetéséhez tartozó épületgépészeti, gyenge- és erősáramú épületvillamossági berendezések, amelyet a Létesítmények üzemeltetésében részt vevő munkatársaknak rendszeresen ellenőrizniük, kezelniük kell. Az Üzemeltető köteles biztosítani a berendezésekhez történő hozzáférést, ez azonban nem járhat a Létesítmény használatának aránytalan korlátozásával.

Az Üzemeltető köteles gondoskodni az általa használt berendezési és felszerelési tárgyak, konyhatechnológiai berendezések, bútorok és eszközök állagának megóvásáról. Az Üzemeltető a jelen szerződés alapján általa használt, az Egyetem tulajdonában lévő eszközök meghibásodását köteles az Egyetem felé haladéktalanul bejelenteni. Az eszközöket csak az Egyetem munkatársai vagy szerződött karbantartói szervizelhetik.

A Létesítmények takarításáról az Egyetem köteles gondoskodni.

A Zeneakadémia karbantartói jogosultak a helyiségekben található bútorok, eszközök, gépészeti rendszerek karbantartási munkáit elvégezni. A karbantartás csak rendkívüli esetben történhet a büfé/kávézó, illetve a melegítőkonyhás (üzemi) étterem üzemeltetési ideje alatt és nem járhat a használat aránytalan korlátozásával, kivéve nyári karbantartási időszakot.

Az Üzemeltető csak a Zeneakadémia előzetes írásbeli engedélyével jogosult saját eszközeit a Létesítményekbe behozni és használni. Az Egyetem jogosult a helyiségekből eltávolítani minden olyan eszközt, melyet az Üzemeltető előzetes bejelentés nélkül hozott be a helyiségekbe.

Az Üzemeltető a Zeneakadémia előzetes rendelkezései alapján köteles a büfé/kávézókban a Zeneakadémia koncertjeivel kapcsolatos információs anyagokat elhelyezni. Az elhelyezés rendjét az Üzemeltető a Zeneakadémiával előzetesen egyezteti.

Az Üzemeltető köteles az Egyetem képviselője (vagy meghatalmazottja) számára a Létesítményekbe történő belépést szükség szerint lehetővé tenni.

Az Üzemeltető köteles megjelölni, hogy mely személyek jogosultak a Létesítmények közösség elől elzárt helyiségeinek használatára. Az Üzemeltető köteles írásban, és dokumentált módon bejelenteni, amennyiben e személyek a Létesítmények közösség elől elzárt helyiségeinek használatára a továbbiakban nem jogosultak, vagy ha a használatra további személyek válnak jogosulttá. E személyek részére az Egyetem lehetővé teszi a Létesítményekbe annak nyitva tartása alatt történő bejutást és a Létesítményekhez kapcsolódó infrastruktúra teljes körű használatát.

Az Üzemeltető kötelezettséget vállal arra, hogy a Létesítményekre vonatkozó tűzvédelmi, munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat megismeri, betartja, és minden részéről közreműködő, megbízásából eljáró személlyel, továbbá a Létesítmények területére belépő egyéb személlyel betartatja, illetve az ezzel kapcsolatos kötelezettségeit ellátja. Az Üzemeltető köteles betartatni a Létesítmények használatára vonatkozó előírásokat, így többek között figyelemmel lenni a nem dohányzók védelmében tett utasításokra, a Létesítményekben folyó egyéb tevékenység zavarásától való tartózkodásra.

Az Üzemeltető vállalja, hogy az Üzemeltető és a vele jogviszonyba kerülő személyek az Egyetem szabályzatait és utasításait betartják, és tartózkodnak minden olyan tevékenységtől, magatartástól, amely az Egyetem rendeltetésével ellentétes, illetőleg az Egyetem jó hírnevét sérti vagy veszélyezteti.

Az Üzemeltető kötelezettséget vállal a szolgáltatás tárgyát képező Létesítmény használatával kapcsolatos valamennyi hatósági előírás és az Egyetem, valamennyi szabályzatának, előírásának betartására.

Az Üzemeltető vállalja, hogy a részére biztosított eszközöket, tárgyakat rendeltetészerűen használja, és a tőle elvárható gondossággal őrzi.

Üzemeltető köteles minden olyan berendezési és felszerelési tárgyat saját költségén beszerezni, mely a Létesítmények rendeltetészerű működéséhez szükségesek.

Az Üzemeltető köteles a Létesítmények belsőépítészeti és technológiai berendezéseit (a továbbiakban: Eszközök) a gyártói előírásoknak megfelelően üzemeltetni, karbantartani. Az Egyetem által biztosított tárgyak állagmegóvása, karbantartása és javítása Üzemeltető kötelezettsége. Egyetem a berendezési tárgyak végleges meghibásodása esetén nem köteles pótolni azokat, ezen kötelezettség Üzemeltetőt terheli.

Az Üzemeltető köteles biztosítani a büfé és a hozzá kapcsolódó hallgatói közösségi tér megfelelő és biztonságos üzemeltetéséhez szükséges valamennyi kiegészítő konyhatechnológiai készülékeket, eszközt, berendezést és bútort. A Felek a Létesítmények átadását követően felvett jegyzőkönyvben rögzítik azokat a felszerelési és berendezési tárgyakat, melyek az Üzemeltető tulajdonát képezik és melyek elvitelére az Üzemeltető a bérleti-üzemeltetési szerződés megszűnését követően jogosult.

Üzemeltető kijelenti, hogy a Létesítményekben a büféket és a melegítőkonyhás éttermet a HACCP szabványnak és ÁNTSZ előírásának megfelelően üzemelteti.

A büfék és a melegítőkonyhás (üzemi) étterem üzemeltetéséhez szükséges hatósági engedélyek beszerzése Üzemeltető feladata. Az engedélyek beszerzésével kapcsolatos összes költség Üzemeltetőt terheli. Az engedélyek hiányából adódó mindennemű felelősség, különösen az ezzel kapcsolatban kiszabott bírság és okozott kár teljes mértékben Üzemeltetőt terheli. Üzemeltető köteles a hatósági engedélyek másolati példányát az Egyetem kérelmére rendelkezésre bocsátani. Üzemeltető haladéktalanul, és írásban dokumentált módon köteles tájékoztatni az Egyetemet arról, ha a működéshez szükséges engedélyek visszavonásra vagy módosításra kerültek.

A büfé üzemeltetése során keletkező hulladék és szemét kezelése és elszállíttatása Üzemeltető kötelezettsége.

Üzemeltető köteles külön szerződést kötni az ételmaradék és zsiradék elszállítása tárgyában arra jogosult szolgáltatóval.

Üzemeltető köteles szükség szerint elvégezni a rovar- és rágcsáló irtást a Létesítmények. Ennek költsége Üzemeltetőt terheli.

Egyetem fenntartja magának a jogot a szerződéses időszak alatt a szolgáltatási (üzemeltetési) egységek, helyiségek helyének és üzemeltetési feltételeinek szükség szerinti módosítására,

áthelyezésére, bővítésére, csökkentésére, illetve azok beruházás keretében történő áttervezésére, átalakítására, fejlesztésére. Ebben az esetben a felek külön megegyezésük szerint rögzítik az ilyen változtatások, így különösen az Egyetem területein szükségessé váló büfé áthelyezés, felújítás, átalakítás, ideiglenes átköltözés, beruházás, fejlesztés költségviselését vagy költségmegosztását, illetve az érintett egységek további üzemeltetési és egyéb szerződéses feltételeit.

Az Ajánlatkérő rögzíti továbbá, hogy a bérleti-üzemeltetési szerződés alapján a későbbiek folyamán eseti jelleggel catering szolgáltatás megrendelésére is sor kerülhet a nyertes Ajánlattevőtől (vagy alvállalkozójától), amennyiben az – az Egyetem által lefolytatott rendezvény jellegét tekintve – az általa bérelt egységek üzemeltetésével összefüggésben áll.

Előírások a Létesítményekben végzett tevékenységre, a szolgáltatás színvonalára vonatkozóan

Üzemeltető köteles a Létesítményeket büfé-kávézóként, illetve melegítőkonyhás (üzemi) étteremként a szükséges hatósági engedélyek birtokában üzemeltetni, a Létesítményt rendeltetésszerűen használni a Szerződés hatálya alatt.

Üzemeltető köteles a Létesítményben általa üzemeltetett büfé-kávézók, valamint a melegítőkonyhás (üzemi) étterem nyitva tartásáról az Egyetemmel egyeztetni, azt az Egyetem igényeihez igazítani, különösen az alábbi alapelvek figyelembe vételével:

- a) Üzemeltető köteles a büfé-kávézók és a melegítőkonyhás (üzemi) étterem az egyetemi polgárok számára elérhető szolgáltatásait az egyetemi szemeszterek teljes szorgalmi- és vizsgaidőszaka alatt biztosítani,
- b) Üzemeltető köteles az Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben fellépő művészek számára elérhető büfé-kávézó szolgáltatást biztosítani a Zeneakadémia Liszt Ferenc téri épületének földszinti büfé-kávézó aulájában,
- c) Üzemeltető köteles az Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben megrendezendő rendezvények látogatói/közönsége számára elérhető büfé-kávézó szolgáltatást biztosítani a Zeneakadémia közönségforgalmi területein kijelölt szolgáltatási területeken,
- d) Üzemeltető köteles Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a Zeneakadémia hangversenytermeiben- és egyéb tereiben megrendezendő rendezvényekhez kapcsolódóan, a látogatók/közönség számára más szolgáltató (a továbbiakban: harmadik fél) által a Zeneakadémia közönségforgalmi területein biztosított catering szolgáltatást túrni,
- e) Üzemeltető évente legfeljebb 5 alkalommal köteles – igazolt költségeinek megtérítése mellett – Egyetem által a tárgynapot megelőzően 10 nappal korábban jelzett időpontokban a harmadik fél számára zavartalan hozzáférést biztosítani a Zeneakadémia közönségforgalmi területein kijelölt szolgáltatási területeken (pl. büfé/kávézó, büfepult).

Egyetem jogosult ünnepnapokon, pihenőnapokon, valamint a nyári szünet időszakában (augusztus 1-től augusztus 31-ig) a Létesítményeket zárva tartani, amely időszakban a

Létesítményekben működő büfé-kávézó, valamint melegítőkonyhas (üzemi) étterem is zárva tart. Az előbbieket szerinti zárva tartás időszaka azonban éves szinten nem haladhatja meg a 60 napot.

Egyetem elvárása a Létesítményekben üzemeltetendő büfé-kávézókkal, melegítőkonyhas étteremmel összefüggésben:

- a) a Zeneakadémia közönségforgalmi területein, a hangversenyeket, rendezvényeket látogató közönség számára a Zeneakadémia prémium szolgáltatásaihoz illeszkedő, kiváló minőségű, I. osztályú szolgáltatás és büfé-kávézó termékkör biztosítása, mind a kávé-tea, mind az ital- és szendvics, valamint cukrászati kínálat tekintetében;
- b) az Egyetem polgárai (belépőkártyával rendelkező oktatók, hallgatók, dolgozók) számára elérhető büfé-kávézóban I. osztályú szolgáltatás és büfé-kávézó termékkör biztosítása, többféle árszínvonalú és összetételű szendvics, saláta, pékáru és cukrászati termék kínálatával,
- c) a kizárólag az Egyetem polgárai számára elérhető melegítőkonyhas (üzemi) étteremben szorgalmi és vizsgaidőszakban 12:00 és 15:00 között legalább egyféle leves, háromféle főétel és saláta, valamint desszert választék biztosítása,
- d) az Egyetem polgárai számára az ajánlatban rögzített kedvezmény biztosítása az a) pontban meghatározott termékkörből.

Az egyes szolgáltatási egységekben biztosítandó áruféleségek összetételének meghatározása során Üzemeltető az Egyetem javaslatait, elvárásait figyelembe venni köteles.

Amennyiben az Egyetem ez irányú igényét a tárgynapot megelőzően 10 nappal jelzi, Üzemeltető az egyes speciális rendezvényekhez (pl. gyermekprogramok) igazodó, termékskálával biztosítja szolgáltatását.

Üzemeltető a Létesítményekben nyújtott szolgáltatását, a kínált termékek körét rendszeresen megújítani köteles. Üzemeltető a Létesítményekben nyújtott szolgáltatásainak, kínált termékeinek skáláját és árait a kereslethez igazodóan, többféle árszintnek megfelelően határozza meg.

Üzemeltető az Egyetem megrendelésére nyújtott szolgáltatásokat az Egyetem megrendelésében megjelölt időpontok figyelembe vételével, az Egyetem tevékenységének zavarása nélkül teljesíti.

Liszt Ferenc téri Büfé Üzemeltetési igények:

- tanév oktatási időszaka alatt állandó üzem, rendszeres hétköz- és tanítási napokon való nyitva tartás.
- Tervezett nyitvatartási idő: 8:30-17:00 között,

Éves üzemelési napok száma: kb. 200 nap, minden hosszabb tanítási szünet előtt előzetesen egyeztetendő a tanár rendjéhez igazítottan

Ajánlatkérő Konceptiója és elvárásai

Az egészséges táplálkozás és a különböző speciális étkezést igénylők (ételallergiával és/vagy ételintoleranciával élő vendégek számára) részére is megfelelő választékkal biztosítani a fogyasztás lehetőségét.

melegítőkonyhas szolgáltatással szembeni elvárások:

A melegítőkonyhas szolgáltatással szemben elvárás az egészséges étrend, és a megfizethető minőségi élelmiszerek kínálatának biztosítása a helyiség műszaki paramétereinek figyelembe vételével, a termékválasztékának/napi menüsorának összeállítása során Ajánlattevő legyen figyelemmel a középiskolás diákok és ott dolgozók igényeire, egyúttal vegye figyelembe a Műszaki Igazgató javaslatait.

A melegítőkonyhas étteremben az egyetemi hallgatók, oktatók, dolgozók, középiskolai tanárok és diákok részére tányér és evőeszköz biztosítása hozott étel fogyasztásához is.

A következő heti tervezett menü sor, legkésőbb a tárgyhetet megelőző hét péntek délig kerüljön fel egy elektronikus felületre, illetve az étterem jól látható részén legyen kihelyezve.

büfé szolgáltatással szembeni elvárások:

A Liszt Ferenc téri közönségforgalmi büfé kiemelt nemzetközi elismeréssel bíró koncert- és rendezvények helyszíne, valamint speciális művészeti oktatási intézmény.

A rendezvényekhez kapcsolódó büfészolgáltatásnak és a kapcsolódó catering szolgáltatásoknak pedig a termékkínálatában, minőségében és áraiban igazodnia kell a koncertekhez, rendezvények magas színvonalához.

Egyetem elvárása a Létesítményekben üzemeltetendő étel- ital, kávé automatákkal összefüggésben:

LF8

- elsősorban művészek részére a művész öltözőkhöz szintjén az alagsorban meleg-hideg ital automatára van igény. Az épületben napközben és a rendezvényekhez kapcsolódóan is üzemel büfé.

W52

- elsősorban a dolgozók és diákok részére (akik este 24 óráig gyakorolnak az épületben), a pinceszinten kialakított falfülkében, meleg-hideg ital automatára van igény. Az épületben napközben büfé és ebédidőben melegítőkonyhas étterem üzemel.

KT8

- elsősorban a dolgozók és diákok részére, meleg-hideg italautomatára valamint ételautomatára van igény, az épületben nem üzemel büfé

S12

- elsősorban a dolgozók és diákok részére, meleg-hideg italautomatára valamint ételautomatára van igény, az épületben nem üzemel büfé

V35

- elsősorban a dolgozók és diákok részére, meleg-hideg italautomatára valamint ételautomatára van igény, az épületben nem üzemel büfé

8/a. sz. melléklet: A büfékben árusítandó „alap választékban szereplő” termékek és azok bruttó fogyasztói ára oktatási időszakban

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

A büfé egységekben az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatást reprezentáló árukosár

8/a. alap termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I. Az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető alapvető termékek:</i>		
1) presszó kávé	1 csésze	
2) koffeinmentes kávé	1 csésze	
3) hosszú kávé	1 csésze	
4) presszó kávé tejjel	1 csésze	
5) capuccino	1 csésze	
6) tejeskávé	1 csésze	
7) laktózmentes tej, rizstej, kókusztej, szójatej	1 adag	
8) tea (zöld tea, gyümölcs tea)	2 dl	
9) zárt zsemlében szalámis szendvics zöld díszítéssel	1 darab	
10) zárt zsemlében körözöttes szendvics zöld díszítéssel	1 darab	
11) extra szendvics (bagett, kétféle feltét, zöld díszítés, majonéz, vagy torma)	1 darab	
12) gluténmentes szendvics	1 darab	
13) vegetáriánus szendvics	1 darab	
14) tejtermék (joghurt, kefir)	1 darab	
15) rántotta, tükörtojás (1 tojásból)	1 adag	
16) pékáru (kifli, zsemle)	1 darab	
17) sajtos pogácsa (10 dkg)	1 adag	
18) édes péksütemény	1 darab	
19) teljes kiőrlésű apró sütemény (10dkg)	1 adag	
20) isler, édes sütemény	1 darab	
21) franciasaláta	1 adag	

22) zöld saláta	1 adag	
23) sajt saláta (kétféle sajtból)	1 adag	
24) tortaszelet	1 darab	
25) 0,5 l mentes ásványvíz	1 palack	
26) 0,5 l szénsavas ásványvíz	1 palack	
27) szénsavas üdítő (2dl) több ízben	1 palack	
28) rostos üdítő (2dl üveges)	1 palack	
29) cukormentes üdítő (2 dl)	1 palack	
30) müzli szelet	1 csomag	
31) ropi, perec	1 csomag	
32) magok (napraforgó, tök, mogyoró)	1 csomag	
33) köles vagy buláta	1 csomag	
34) csokoládé (Kitkat, mars, snickers, bounty, twix vagy ennek megfelelő)	1 darab	
35) rostos üdítő, 100%-os,	2 dl	
1.) <i>II. Az Egyetem külön megrendelésére nyújtandó szolgáltatások:</i>	1 adag	
2.) állófogadáshoz száraz pezsgő (1 dl)	1 pohár	
3.) állófogadáshoz minőségi vörös- és fehérbor (1 dl)	1 pohár	
4.) állófogadáshoz apró sós- és teasütemény (5 dkg)	1 adag	
5.) állófogadáshoz vegetáriánus szendvics	1 db	
6.) állófogadáshoz koktélszendvics	1 db	
gyümölcstál bekészítés (3 féle gyümölcs, 2-2 db) öltözőbe		
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....
cégszerű aláírás

8/b. sz. melléklet: A büfében árusítandó „plusz” termékek és azok bruttó fogyasztói ára oktatási időszakban

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

A büfé- egységekben az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatást reprezentáló árukosár

8/b. plusz termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I. Az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető plusz termékek:</i>		
1.) kávé különlegesség	1 csésze	
2.) tea különlegesség	1 csésze	
3.) bagel szendvics	1 adag	
4.) prémium szendvics (különleges sonkás, szalámis, szendvicskrém)	1 adag	
5.) paleo szendvics	1 adag	
6.) gluténmentes aprósütemények (10dkg)	1 adag	
7.) „mindenmentes” (vegán) cukrászsütemények	1 db	
8.) laktózmentes tejtermék	1 db	
9.) 100% frissen facsart narancs (2 dl)	2 dl	
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....
cégszerű aláírás

9/a. sz. A közönségforgalmi büfékben „alap választékban szereplő” árusítandó termékek és azok bruttó fogyasztói ára

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

A büfé egységekben a Közönségforgalmi polgárok számára nyújtott szolgáltatást reprezentáló árukosár

9/a. alap termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I. A közönségforgalmi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető alapvető termékek:</i>		
1) presszó kávé	1 csésze	
2) koffeinmentes kávé	1 csésze	
3) hosszú kv	1 csésze	
4) presszó kávé tejjel	1 csésze	
5) capuccino	1 csésze	
6) tejeskávé	1 csésze	
7) laktózmentes tej, rizstej, kókusztej, szójatej	1 adag	
8) tea (zöld tea, gyümölcs tea)	2 dl	
9) minőségi vörös- és fehérbor (1 dl)	1 pohár	
10) száraz pezsgő (1 dl)	1 pohár	
11) zárt zsemlében szalámis szendvics zöld díszítéssel	1 darab	
12) zárt zsemlében körözöttes szendvics zöld díszítéssel	1 darab	
13) extra szendvics (bagett, kétféle feltét, zöld díszítés, majonéz, vagy torma)	1 darab	
14) gluténmentes szendvics	1 darab	
15) vegetáriánus szendvics	1 darab	
16) sajtos pogácsa (10 dkg)	1 adag	
17) édes péksütemény (10 dkg)	1 adag	
18) teljes kiőrlésű apró sütemény (10dkg)	1 adag	
19) isler, édes sütemény	1 darab	
20) franciasaláta	1 adag	

21) zöld saláta	1 adag	
22) sajt saláta (kétféle sajtból)	1 adag	
23) tortaszelet	1 darab	
24) 0,5 l mentes ásványvíz	1 palack	
25) 0,5 l szénsavas ásványvíz	1 palack	
26) szénsavas üdítő (2dl) több ízben	1 palack	
27) rostos üdítő (2dl üveges)	1 palack	
28) cukormentes üdítő (2 dl)	1 palack	
29) müzli szelet	1 csomag	
30) csokoládé (Kitkat, mars, snickers, bounty, twix)	1 darab	
31) rostos üdítő, 100%-os,	2 dl	
32) gyümölcs	1 db	
7.) <i>II. Az Egyetem külön megrendelésére nyújtandó szolgáltatások:</i>	1 adag	
8.) állófogadáshoz száraz pezsgő (1 dl)	1 pohár	
9.) állófogadáshoz minőségi vörös- és fehérbor (1 dl)	1 pohár	
10.) állófogadáshoz apró sós- és teasütemény (5 dkg)	1 adag	
11.) állófogadáshoz vegetáriánus szendvics	1 db	
12.) állófogadáshoz koktélszendvics	1 db	
gyümölcstál bekészítés (3 féle gyümölcs, 2-2 db) öltözőbe		
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....
cégszerű aláírás

9/b. sz. A közönségforgalmi büfékben árusítandó plusz termékek és azok bruttó fogyasztói ára

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

A büfé egységekben a közönségforgalmi polgárok számára nyújtott szolgáltatást reprezentáló árukosár

9/b. plusz termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I. A közönségforgalmi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető plusz termékek</i>		
1.) kávé különlegesség	1 csésze	
2.) tea különlegesség	1 csésze	
3.) prémium szendvics (különleges sonkás, szalámis, szendvicskrém)	1 adag	
4.) paleo szendvics	1 adag	
5.) gluténmentes aprósütemények (10dkg)	1 adag	
6.) mindenmentes cukrászsütemények	1 db	
7.) 100% frissen facsart narancs (2 dl)	2 dl	
8.) minőségi csokoládé	1 db	
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....
cégszerű aláírás

10/a. sz. melléklet: A melegkonyhás étteremben árusítandó „alap választékban szereplő” termékek és azok bruttó fogyasztói ára oktatási időszakban

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

A melegítőkonyhás étterem egységében az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatást reprezentáló árukosár

10/a. alap termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I. Az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető plusz termékek</i>		
1) leves	1 csésze	
2) főétel	1 adag	
3) saláta	1 adag	
4) köret	1 adag	
5) fél adag étel	fél adag	
6) vegetáriánus étel	1 adag	
7) laktóz és glutén érzékeny főétel	1 adag	
8) desszert	1 adag	
menü (leves + főétel) min 2 féle választék		
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....
cégszerű aláírás

10/b. sz. melléklet: A melegkonyhás étteremben
árusítandó „plusz” termékek és azok bruttó
fogyasztói ára oktatási időszakban

KERESKEDELMI AJÁNLAT RÉSZLETEZÉSE

*A melegkonyhás étterem egységében az Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott
szolgáltatást reprezentáló árukosár*

10/b. plusz termékek listája

termék megnevezése	egység	nettó egységár
<i>I A Egyetem és az egyetemi polgárok számára nyújtott szolgáltatás keretében elérhető plusz termékek</i>		
1) leves több féle választék	1 csésze	
2) glutén és laktóz mentes főétel	1 csésze	
3) saláta többféle választék	1 adag	
4) köretek (köles, bulgur, grillzöldség, stb)	fél adag	
5) vegetáriánus étel (például gomba zöldség – nem csak sajt)	1 adag	
6) desszert sütemények torta szeletek	1 adag	
2 féle menünél több illetve köret választék,		
árukosár értéke mindösszesen (áfa nélkül, nettó Ft):		

Kelt,

.....

cégszerű aláírás