

NYÍLT VERSENYEZTETÉSI FELHÍVÁS A MOHOLY-NAGY MŰVÉSZETI EGYETEM HELYISÉGEINEK ÜZEMELTETÉSI CÉLBŐL TÖRTÉNŐ BÉRBEADÁSÁRA

A Moholy-Nagy Művészeti Egyetem (továbbiakban: Egyetem, MOME vagy Bérbeadó) az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény 24. §-a és az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X.4.) Korm. rendelet 4. §-a szerinti versenyztetési eljárás keretében nyílt pályázatot hirdet 3 év (36 hónap) időtartamra a MOME 1121 Budapest, Zugligeti út 9-25. szám alatti ingatlanának területén található konyha, étterem, valamint büfé üzemeltetés céljából történő bérbeadására, valamint ital- és ételautomaták elhelyezésének céljából terület bérbeadására.

1. Bevezetés – alapüzenetek, hívószavak

A MOME campusa 2019 szeptemberében nyitotta meg a kapuit a hallgatók előtt. Olyan reprezentatív XXI. századi épületegyüttes jött létre, amely kreatív munkára ösztönöz és élő kapcsolatot teremt az intézmény és az őt körülvevő kisvárosias karakterű környezet között.

A MOME célja, hogy az újonnan kialakított Campuson biztosítsa a hallgatók, az oktatók, a személyzet számára, hogy az ne csupán a magyar művészeti képzés modern helyszínévé, hanem kortárs, dinamikus és kreatív találkozóhelyként is funkcionáljon, ahol a *Nyitott Campus* koncepciójából fakadóan az Egyetem közönsége, a MOME partnerei és a külső vendégek integrációja ugyancsak megtörténhet. A MOME jelenleg olyan partnert keres pályázat útján meglévő vendéglátóegységei üzemeltetésére (időbeli státuszának megfelelően továbbiakban: Pályázó, Bérelő, Üzemeltető), aki az Egyetemmel azonos alapelveket vall és azonosulni tud a MOME értékeivel:

- a jelen pályázati felhívás tárgyát képező vendéglátó egységek változatos, minőségi gasztronómia tartalommal való megtöltése, a XXI. századi kínálat sajátosságait figyelembe vevő hagyományos és újító szolgáltatások biztosítása;
- szolgáltatásai és személyzete által közösségteremtő fókusszal vendégbarát és megszólító környezet kialakítása és működtetése;
- legfőbb szempontként a MOME individuális és művészeti közegét figyelembe véve az egyetemi polgárság kiszolgálása;
- azon kortárs, generációs igényeknek kiszolgálása, ami által a külső vendégek, valamint az Egyetem partnerei is szívesen veszik igénybe a MOME gasztronómiai szolgáltatásait;
- rugalmas, megfelelő kommunikáció mentén megvalósuló együttműködési készség.

2. A pályázati felhívás célja

A nyílt versenyzetési eljárásra annak érdekében kerül sor, hogy a MOME a rendelkezésére álló ingatlanrészek bérbeadásával, az 1. pontban megfogalmazott értékek és elvárások mentén biztosítsa a Főzőkonyha, Menza, Menza Bár, Coffice és ital- és ételautomaták helye (a továbbiakban együttesen: Bérlemény) megfelelő módon való üzemeltetését; hosszútávon fenntartható gasztronómiai szolgáltatást alakítson ki úgy, hogy a fenntarthatóság alábbi két értelmezése megvalósuljon:

- gazdaságilag megtérülő és hosszú távon fejlődőképesen üzemeltethető vállalkozást jelentsen a leendő Üzemeltető számára;
- a ma már megkerülhetetlen környezettudatos szemlélet is legyen sajátja.

3. A pályázat tárgya

Ingatlan bérleti jogviszony létesítése az Egyetem területén található alábbi helyiségekre, azaz a Bérleményre üzemeltetési célra (a Bérlemény – kivéve az ital- és ételautomaták – pontos elhelyezkedését a jelen felhívás 1. sz. mellékletét képező alaprajzok, tervek rögzítik):

a) A MOME Ground épületben található konyha (a továbbiakban: Főzőkonyha), étterem (a továbbiakban: Menza, Kantin) és büfé (a továbbiakban: Menza Bár) adatai:

- 170,99 m² alapterületű konyha, raktár és egyéb kiszolgáló egységek (Főzőkonyha),
- 170,38 m² alapterületű fogyasztó tér és 15,59 m² alapterületű tálaló (Menza, Kantin),
- 9,76 m² alapterületű büfé tér (Menza Bár),
- 160,91 m² alapterületű Kantin terasz (amely előzetes MOME-val történt egyeztetés alapján nyitható meg opcionálisan).

A Kantin kapacitása kb. 100 férőhely. A Főzőkonyha napi kapacitása 300-400 ételadag.

b) A MOME TWO épületben található büfé (a továbbiakban: Coffice) adatai:

- 189,69 m² alapterületű eladótér + fogyasztótér,
- 10,45+3,45 m² alapterületű raktár és egyéb kiszolgáló egységek,
- 190 m² alapterületű fogyasztó tér terasz.

Az Üzemeltető feladata továbbá a gazdaságosság szempontjainak figyelembevételével egyeztetett mennyiségben, összesen 6 db ital- és ételautomata (2 db étel-, 2 db ital- és 2 db kávéautomata, a továbbiakban: Automaták) biztosítása, amelyek elhelyezési helyeit, azaz a bérlet tárgyát a szerződéskötést követően jelöli ki a MOME. Az Automaták napi feltöltését Üzemeltető köteles elvégezni, vagy alvállalkozó bevonása útján elvégeztetni az alábbi szempontok és ajánlások alapján:

- Gyors termékkészítés
- Egyszerű, felhasználóbarát és energiatakarékos működés

- Magyar nyelvű szoftver, angol nyelv opció választható
- Készpénzkímélő fizetési rendszer
- Fizetési opciók: bankkártya, NFC (mobiltelefon), készpénz
- Az Automaták termékkínálatának összeállításához alapul szolgálhat a MOME menedzsmentje, oktatói és hallgatói körében végzett felmérés (lásd: 4. sz. melléklet).
- Az Ételautomaták kínálata snack jellegű, de opcionálisan alkalmas nem élelmiszer-jellegű termékek árusításra is
- Az Automaták kínálata kiegészíti a Menza és a COFFICE Kávézó kínálatát
- Az Automaták kínálata jóváhagyásra kerül az Egyetem által (az Egyetem által kijelölt jóváhagyó ezt egyezteteti a Hallgatói Önkormányzattal)

Jelen felhívás 2. sz. mellékletét képezi a Főzőkonyha, a Kantin, a Bár és a Coffice tekintetében az Egyetem rendelkezésére álló konyhatechnológiai berendezések és mobíliák listája, amelyeket a MOME az Üzemeltető használatába ad. Az üzemszerű és magas színvonalú működéshez szükséges minden további eszköz, gép, mobília stb. biztosítása Üzemeltető feladata.

A Bérlemény a bérlet időtartamára a Bérlet kizárólagos használatába kerül. A nyertes Pályázó kötelezettsége az üzemeltetéshez szükséges szakhatósági engedélyek beszerzése.

A pályázat összeállításához Bérbeadó az Üzemeltetési mellékletben (3. sz. melléklet) ad további tájékoztatást, szempontrendszert a jelen felhívásban található információkon túl.

4. A pályázat benyújtására vonatkozó információk

4.1. A pályázat benyújtási (beérkezési) határideje: 2021. június 10. napja 12 óra 00 perc

4.2. A pályázat benyújtásának helye és módja: postai úton vagy személyesen, zárt borítékban a Moholy-Nagy Művészeti Egyetem Kancellária 1121 Budapest, Zugligeti út 9-25. címre, feladó megjelölése nélkül, magyar nyelven, lefűzve, egy eredeti és egy másolati példányban, továbbá egy példányban elektronikus adathordozón. A borítékon fel kell tüntetni: **„Pályázat a MOME Campus vendéglátó egységeinek bérlete tárgyában, Nem bontható fel az ajánlattételi határidő lejártáig!”**

4.3. A pályázat 1 db írásbeli fordulóból (írásbeli pályázati anyag) és 1 db szóbeli prezentációs fordulóból áll. A szóbeli prezentáció során a Pályázó bemutatja az írásbeli fordulóban benyújtott pályázati anyagát, amellyel kapcsolatban a Bíráló Bizottság tagjai és a MOME jelenlévő képviselői kérdéseket intézhetnek a

Pályázóhoz. A szóbeli prezentáció pontos idejét a pályázat benyújtási határidejétől számított 5 naptári napon belüli időpontra a MOME és a Pályázó közösen határozzák meg.

4.4. A Bérlemény helyszíni bejárása: 2021. május 14. napja 10 óra 00 perc, MOME Zugligeti Campus (1121 Budapest, Zugligeti út 9-25.)

4.5. A felhívással kapcsolatban további tájékoztatás az alábbi kapcsolattartó személyektől kérhető:

Somfai Kriszta, campusigazgató; Szuchacsev Dávid, kancellári kabinetfőnök

E-mail cím: somfai.kriszta@mome.hu; szuchacsev@mome.hu

Telefonszám: +36706846320; +36703994521

4.6. A pályázat elbírálására jogosult testület: az Egyetem kancellárja által kijelölt Bíráló Bizottság

4.7. Az eredményhirdetés tervezett időpontja: 2021. június 25. napja

4.8. A szerződéskötés tervezett időpontja: 2021. július 5. napja

4.9. A pályázatban benyújtandó dokumentumok, nyilatkozatok jegyzéke, tartalma:

- A Pályázó adatai, elérhetőségei és a megajánlott összesen havi bérleti díj¹ összege *(bérleti díj fizetési kötelezettsége a Pályázónak csak az üzemelési időszak 2. évétől keletkezik, az 1. évben az egyetem kizárólag a megjegyzésben jelzett Rezsidíjak és a fűtés-hűtés költségének térítésére tart igényt.);*
- A Pályázó rövid cégismertetője, bemutatása, amelyben ki kell térnie különösen a pályázat tárgya szerinti tevékenységéből (főzőkonyha, étterem, büfé, ital- és ételautomata üzemeltetés stb.) származó nettó árbevételére és arra, hogy hány fő személyt foglalkoztatott (munkaviszony és egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony (pl. megbízási) is) a 2020., 2019. és 2018. üzleti évek tekintetében, a Pályázó tulajdonosi körének, vezető tisztségviselőinek rövid bemutatása, továbbá összefoglaló motivációs levél, továbbá a Pályázó vagy kapcsolt vállalkozásainak releváns referenciáinak felsorolása, rövid bemutatása (szerződést kötő másik fél neve, címe, szolgáltatás helye, jellege, szolgáltatott napi ételadag, stb., amely referenciák a jelen felhívás 6. pontjában rögzített 1. sz. értékelési szempont szerint kerülnek értékelésre);
- A Pályázó képviselőjére jogosult személy közjegyző által hitelesített aláírási címpéldánya vagy ügyvéd által ellenjegyzett aláírásmintája;

¹ Az összesen havi bérleti díj a Főzőkonyha, Kintin, Bár és Coffice vonatkozásában kizárólag a fűtés-hűtés díját tartalmazza, azonban nem tartalmazza a víz- és csatorna, elektromos/villamos energia, kommunális hulladék, telefon, internet díjakat (a továbbiakban együttesen: Rezsidíjak), valamint az 5/L. pontban felsorolt kötelező karbantartási díjakat, amelyeket a Bérbeadó számláz tovább a Bérelő felé.

- Nyilatkozat arról, hogy a Pályázónak nem áll fenn a pályázat benyújtására előírt határidőt megelőző 60 napnál régebbi lejárt köztartozása, tevékenységét nem függesztették fel, bankszámlájával szemben bírósági végrehajtás nincsen folyamatban, illetve rendezett munkaügyi kapcsolatokkal rendelkezik, továbbá nem áll csőd-, végelszámolási- vagy felszámolási eljárás hatálya alatt (2. sz. nyilatkozatminta);
- A cégbíróság nyilvántartásában rögzített valamennyi bankszámlája tekintetében az azokat vezető pénzügyintézet(ek) a pályázat benyújtására előírt határidőt megelőző 30 napnál nem régebbi nyilatkozata, hogy pályázó számlája sorba állítással nem terhelt a nyilatkozat kiállításának napján;
- Átláthatósági nyilatkozat (1. sz. nyilatkozatminta).
- Konceptióterv (egyedi *MOME gasztronómiai koncepció* bemutatása a jelen felhívás 5. pontjában írt feltételek és elvárások, valamint az Üzemeltetési melléklet figyelembevételével, és amely Konceptióterv a jelen felhívás 6. pontjában rögzített 2. sz. értékelési szempont szerint kerül értékelésre):
 - üzemeltetési koncepció leírása (önkiszolgáló és/vagy felszolgáló, nyitvatartási idő, hulladéktárolási és -szállítási terv, szükséges munkaerő stb.)
 - az árképzési- és az engedményrendszer koncepciója (napi menü ára, árképzés, törzsvásárlói-, hallgatói-, munkavállalói kedvezmény stb.)
 - egy hétre vonatkozó minta menük leírása és árképzése.

5. A Bérleményben nyújtandó szolgáltatásokkal kapcsolatos elvárásokra vonatkozó fontosabb feltételek

A Kávézó konyhatechnológiai kialakítása alkalmas mind napi menü, mind frissensültek, egyéb á la carte tételre történő elkészítésére. A konyha kialakítása napi 300-400 ételadag elkészítését biztosítja.

Az ételek tekintetében (menü és a napi büféválaszték) minden nap biztosítani szükséges az egészségtudatos, dietetikai követelményeknek megfelelő, differenciált, változatos hús-, és laktózmentes, gluténszegény étkezés lehetőségét.

A Menza fő terhelése az ebédidőben várható, 12:30 és 13:30 között. A diákok és a tanárok számára az órarendek alapján ebben az időszakban hosszabb szünet áll rendelkezésre. A menza esetében elvárás a MOME részéről minimum napi 2 (2 vagy 3 fogásos) megfelelő ár-érték arányú, kedvezményes árszínvonalú (pl. menü esetében kedvezményes (hallgatói és dolgozói) árszínvonal a legfeljebb bruttó 1300 Ft-os eladási ár) menürendszerű étkezés.

A MOME Kávézó, igény esetén alkalmas arra, hogy a fő étkezési cikluson, azaz az ebédeltetésen kívül egyéb időszakban is ételt biztosítson a hallgatók és az Egyetem dolgozói

számára. A hallgatók részéről fokozott igény van a köztes étkezésekre, azaz napközben egy szendvics, sütemény, egyéb büféáru elfogyasztására, sőt, a MOME oktatási rendszeréből következően a diákok, oktatók többnyire késő estig is az épületben tartózkodnak, ezért a délutáni órákban szintén szükség lehet snack jellegű melegétel választék biztosítására (pl. napi leves, frissen sült körettel, melegszendvics, egészségtudatos snack ételek).

A fogyasztótérben elhelyezett Menza Bár a Kantin italkiszolgálását tudja ellátni. A másik épületben (MOME TWO) elhelyezkedő COFFICE Kávézó esetében javasolt egy magasabb árszínvonalat képviselő szendvics-, süteményválasztékkal működő egység, mely reggeltől késő délutánig, esetleg estig rendelkezésre áll, illetve az épület hallgatóin és dolgozóin kívül külső vendégek fogadására is alkalmas. Fontos, hogy a Menza Bár kávéját is biztosítsa és jó minőségű, de ár-érték arányban megfelelő ital álljon rendelkezésre. A MOME házirendje lehetővé teszi 14 órától az alkohol árusítást is. A COFFICE Kávézóban a fő profil a kimagasló minőségű kávé- és teaválaszték, amely vonzó lehet a környék lakói számára is. Esetleg prosecco, minőségi bor vagy kisüzemi üveges sörválaszték merülhet fel.

Egység megnevezése	Reggeli választék	Ebédidő	Köztes étkezések	Délutáni működés
Menza	Tojás ételek Müzli, granola Joghurt Hideg és meleg szendvicsek Friss pékáru beszállítótól Friss pékáru mirelit anyagból, helyben készre sütve	12:30-13:30 között (csúcsidőszak) Napi kétféle menü (lehetőség szerint variálható körettel) <i>1. menü:</i> hagyományos, döntően húsos menü vagy főzelék feltéttel <i>2. menü:</i> egészségtudatos, növényi alapú, mentes változat <i>kizárólag előrendelésre a nagy menzaterhelés miatt, dobozokba összekészítve a menün kívül frissensült választható körettel</i>	Hideg-, melegszendvicsek Zöldség mártogatós Gyümölcs, gyümölcssaláták Saláta dresszingsel Sütemény Pékáru	15:00-18:00 között Napi leves Snack ételek rendelésre Saláta Melegszendvics Tortillatekeres cs Minőségi hot-dog és hamburger Egészségtudatos snack étel alternatívák
COFFICE Kávézó	Panini Melegszendvics			

	Minőségi beszállítótól érkező pékáru és abból készített szendvicsek Toastok Szendvicsskrémek, mártogatósok Müzli, granola Joghurt Saláta Minőségi kávé- és teaválaszték
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A nyári időszakban, július 15-től szeptember elejéig az intézmény oktatási funkciója szünetel, de lehetőség van táboroztatásra, ahol felmerülhet kb. 50 fő gyereklétszám részére a napi ellátás biztosítása (reggeli, tízórai, ebéd és uzsonna). A reggeli ebben az esetben péksütemény és szendvics, a tízórai zöldség vagy gyümölcs, az ebéd egyféle menü és az uzsonna várhatóan szintén szendvics lesz.

Amennyiben a helyben fogyasztás a hallgatók és a dolgozók részéről nem teljesíti az üzemeltetői igényeket a napi eladott mennyiségek tekintetében, úgy a tevékenysége kiegészíthető kiszállításra történő ételkészítésre is. Ennek technológiai háttere biztosított, akár melegen, akár sokkoló hűtés után, hűtött állapotban is kiszállíthatóak az ételek. A leendő üzemeltető számára a MOME engedélyezi az ételkiszállítás lehetőségét amennyiben az a normál működést nem akadályozza. Erre vonatkozóan javasoljuk, hogy ezt a tevékenységet előrendelés mellett végezze, hogy a menzai csúcsterhelésekkel ne ütközzön ennek az ellátása.

Két lehetőség állhat rendelkezésre:

- kb. 50-150 adagot badellában más intézmény számára kiszállíthat, vagy
- egyszer használatos edényzetben egységcsomagolva, előző napi, vagy heti előrendelést követően magánháztartásoknak kiszállítással vagy helyben átvétellel értékesíthet. Az átvételre 12:30 előtt, illetve 13:30 után lenne lehetőség, hogy a Menza csúcsgorgalmát ne terhelje.

Fontos szempontként jelenik meg a maradékmentes menza, lehetőségként felmerülhet, hogy a 16.00 után megmaradt ételeket kedvezményesebb, csökkentett áron meg lehessen vásárolni.

A mai kor egyik alapkövetelménye és kiemelt szempontja lett a fenntartható működés megvalósítása, a környezetre gyakorolt negatív, terhelő hatások csökkentése. A gazdaság szereplői, így a szolgáltató szektor, ezen belül a vendéglátás és a gasztronómiához köthető vállalkozások is nagy felelősséggel tartoznak a fenntarthatóság és a környezetvédelem iránt. A fenntarthatóság lényege egy vendéglátó egység üzemeltetése során, hogy minél több olyan gyakorlati eszköz és megoldás épüljön be a mindennapi működésbe, amely hozzájárul a

környezet terhelésének minimalizálásához a gazdaságos működtetés szempontjainak figyelembevétele mellett.

Fontos, hogy a leendő üzemeltető környezeti felelősséget vállaljon, gazdaságosan bánjon a természeti erőforrásokkal, kiszolgálja a tudatos fogyasztói igényeket. Nem szabad elfelejteni azt az aspektust sem, hogy az intézménybe járó hallgatók egy felelős vendéglátás-szolgáltatás működtetése során olyan szemléletmóddal találkozhatnak, és lehet az a mindennapjaik része, ami hosszú távon megalapozhatja a nyitottságukat a környezettudatosság irányába.

A Kantine, Menza Bár és Coffice fizikai kialakítására vonatkozó elvárások (amelyekre a pályázatban benyújtandó Konceptiótervben szintén ki kell térni):

- MOME által meghatározott minimalista téri használat (változtatás csak MOME hozzájárulásával), a látványtervet a MOME határozza meg;
- Automaták elhelyezése a MOME kijelölése alapján;
- Az elszámoltatás, kassza pont rendszerének kialakítása, melyhez a MOME hozzájárulása szükséges
- Hulladék tárolás és -szállítás: szelektív gyűjtés, szállítás hetente többször, meghatározott időben, ételhulladék külön tárolásáról és elszállíttatásáról gondoskodás, elhelyezés, kuka fajtájának meghatározása;
- A MOME által rendelkezésre bocsátandó Arculati kézikönyvben rögzített arculati és szignalizációs rend betartása, az egyes vendéglátó egységek névtáblái, menütáblái stb. arculatával kapcsolatban előzetesen egyeztetni szükséges MOME-val;
- Következetes névhasználat („Kantine”, „Menza Bár”, „Coffice” stb.).

Kiegészítő szolgáltatási opciók (lehetőség):

- törzsvendég-kártya/akciós kártya/hallgatói/munkavállalói kártya
- applikáció
- egyéb innovatív ötletek

Üzemeltető nem forgalmazhat a vonatkozó jogszabályok által tiltott termékeket. Üzemeltető köteles a HACCP és az egyéb vonatkozó szabványnak, jogszabályi és egyéb hatósági előírásoknak megfelelő felszereltség és üzemeltetés folyamatos biztosítására.

Nyitvatartási

idők:

Egység	Ajánlott nyitvatartás
Menza	Hétfőtől péntekig 07:30–18:00 között
Menza Bár	Hétfőtől péntekig 07:30–12:30 között és 14:00–21:00 között

COFFICE kávézó

Minden nap 10:00–18:00 között, a nyári időszakban 10:00–20:00 óráig

Az ajánlott, minimálisan meghatározott nyitvatartási idők MOME mérlegelési jogkörében hozott kizárólagos döntésével változtatható a nyertes Pályázó kezdeményezésére először 2021. október hó 1. napjával. A szorgalmi- illetve vizsgaidőszakon kívüli nyitvatartás a MOME és a nyertes pályázó közötti egyeztetés függvénye azzal, hogy ezen időszakban is szükséges melegkonyhás, valamint büfé ellátást biztosítani.

A Bérlemény és a konyhatechnológiai eszközök, mobíliák karbantartása, állagmegóvása Bérló feladata a vonatkozó tűzvédelmi, munkavédelmi-, rendészeti- és vagyonvédelmi szabályok betartása mellett, továbbá figyelemmel a szerződéstervezetben foglalt, a konyhatechnológiai eszközök és mobíliák tekintetében fennálló jótállásra vonatkozó rendelkezésekre. Üzemeltető feladata a Bérlemény, valamint környezetének rendben és tisztán tartása. Az Bérló által foglalkoztatottnak folyamatosan rendelkezniük kell egészségügyi- és munkaalkalmasságot igazoló okirattal.

Üzemeltetési feltételek:

1. Bérló tevékenységét csak a szükséges hatósági engedélyek birtokában, a szükséges hatósági bejelentések megtételét követően kezdheti meg (az engedélyek másolati példányát köteles az Ajánlatkérő részére átadni).
2. Bérló köteles a működtetés megkezdése előtt a Bérbeadó Tűzvédelmi Szabályzatának és az Országos Tűzvédelmi Szabályzatnak, valamint a munkavédelmi jogszabályok vonatkozó rendelkezéseit figyelembe véve saját hatáskörében Munkavédelmi és Tűzvédelmi Szabályzatot érvénybe léptetni, a munkavállalók jogszabály szerinti tűzvédelmi és munkavédelmi oktatásáról valamint az előírtak betartásáról, betartatásáról gondoskodni, a birtokba adást követően azt betekintésre alkalmas helyen tárolni a kötelező időszakos ellenőrzések alkalmára.
3. Bérbeadó a Főzőkonyhát, a Menzát, a Menza Bárt, a Coffice-t, és a kiszolgáló helyiségeket üzemképes állapotban lévő gépekkel, használható berendezésekkel, megfelelő bútorzattal, közüzemi hálózati csatlakozásokkal (elektromos áram, gáz, víz, lágyvíz, csatorna, zsírfogó, hűtés, fűtés, légtechnika, kiépített biztonsági rendszerek) bocsátja Bérló rendelkezésére. Bérló vállalja, hogy a Bérlemény, az abban lévő és ahhoz kapcsolódó, annak működéssel szorosan összefüggő berendezések és műszaki tartozékok állagát saját költségén mindenkor a Birtokbaadás Napjának megfelelő új állapotban őrzi meg a rendeltetésszerű használatból eredő étrécsökkenést leszámlálva. *(melléklet: berendezéslista)*
4. Bérbeadó a rendelkezésre bocsátott területért bérleti díjat számol fel. A bérleti díj területarányosan elszámolt átalánydíj elemként tartalmazza az általános rendszerek

műszaki üzemeltetési költségeit, az általános működési és az általános hulladékgazdálkodási költségeket.

5. Az átalánydíj nem tartalmazza a fogyasztás függvényében változó költségeket, melyek a kiépített almérőkön mért fogyasztás alapján továbbszámlázásra kerülnek a Bérelő felé:

- 5.1. vízfogyasztás díja
- 5.2. melegvíz előállítás díja (központi kazán állítja elő)
- 5.3. csatornahasználat díja
- 5.4. villamos energia díja,
- 5.5. gázenergia díja

A továbbszámlázásra kerülő díjak tartalmazzák a rendszerhasználati díjakat.

6. Az átalánydíj nem tartalmazza a bérlet időtartama alatt a speciális konyha gépészet, a konyhatechnológiai eszközök, berendezések és konyhagépek megfelelő műszaki állapotához, üzemképességéhez szükséges és előírt karbantartási, javítási, felújítási és pótlási költségeket. A munkák Bérelő lényeges kötelezettségébe és költségébe tartoznak, azok megtérítését nem kérheti Bérbeadótól

6.1. A beépített speciális gépészeti elemek zsírfogók és zsíros konyhai szellőző (szagelszívó, eszközök, elszívó ernyő, légcsatorna teljes hossza) előírásoknak megfelelő, aktuális rendszeres tisztítása, karbantartása, javítása és szükség esetén cseréje.

6.2. A konyhatechnológiai eszközök, gépek, berendezések előírt rendszerességű karbantartása, javítása. A garanciával érintett eszközökre Bérő köteles karbantartási szerződést/-eket kötni, mely/-ek másolati példányát Bérbeadó részére át kell adnia.

6.3. Nem garanciális esetben a használatra nem megfelelő, veszélyes vagy károsodott állapotú eszközök, konyhai berendezések és műszaki tartozékaik valamint azok részei - akkor is amennyiben azt a Bérő vagy annak érdekkörében eljáró más személy a rendeltetésszerű használat során bekövetkező kopást és elhasználódást meghaladó mértékben használja, vagy megrongálja, megkárosítja - Bérbeadó írásos engedélyével azokkal egyező márkájú és típusú, annak hiánya esetén egyező minőséget képviselő cseréjére, pótlására. Köteles továbbá a lecserélt, pótoltt berendezés, eszköz elszállítására, megsemmisítésére és az erről szóló dokumentumok másolatának átadására.

6.4. Minden javítás csak a szükséges munkák kivitelezésére képzett szakemberek végezhetnek, az ilyen munkák elvégzésére kijelölt szakember(ek)től elvárható szakértelem és gondosság tanúsítása mellett, jó minőségű anyagok felhasználásával, melyek minőségben egyenértékűek vagy jobbak a cserélendő elemmel.

■

- 6.5. Bérbeadónak jogában áll a használat során ellenőrizni a rendszerek és eszközök állapotát. Bérelő köteles az elvégzett karbantartási, javítási, tisztítási továbbá a veszélyes hulladék elszállításokat igazoló dokumentumok másolatát Bérbeadónak átadni, amennyiben Bérbeadó elmaradást talál, jogosult az elmaradt munkafolyamat elvégzését megadott határidővel elrendelni illetve azt követően a Bérelő költségére elvégezheti/elvégeztetheti. (pl. speciális gépészeti elemek tisztítása-zsírfgó, konyhatechnológiai eszköz karbantartás, takarítás elmaradása, hulladékelszállítás)
7. A bérlemény egyes területein garancia van érvényben (kiterjednek: épület és elemei, kiépített villamos és gépészeti rendszerek, mobiliák). Az érintett esetekben a használat során felmerülő garanciális hibajavításokat a Campus Igazgatóság továbbítja a garanciát nyújtó gazdasági szereplőnek. A nem rendeltetésszerű használatból eredő vagy a garanciális időszak után keletkező meghibásodások javítási költségét Bérelő viseli.
- 7.1. Jótállási időszak vége:
- | | |
|----------------------------------------------------|------------|
| 7.1.1.mobiliák: | 2021.07.24 |
| 7.1.2.épület és elemei, kiépített rendszerek: | 2022.05.20 |
| 7.1.3.konyhatechnológiai eszközök és berendezések: | 2022.12.03 |
8. Bérelő biztosítja az étkezéshez szükséges eszközöket, terítékeket (étkezészetek, evőeszközök, tálca, papírszalvéta, só, bors, pirospaprika, fogvájó, ivóvíz tároló kancsó), gondoskodik a keletkezett hiányok pótlásáról, valamint a tárgyak kihelyezéséről, tisztántartásáról, higiénikus tárolásáról. Jelen eszközök Bérelő tulajdonát képezik, a szerződés megszűnésével köteles elszállítástól gondoskodni.
9. Bérelő a használatába adott eszközökön, berendezéseken felül új berendezést vonhat be a feladatellátásba a saját költségére és felelősségére, mely eszközök, berendezések Bérelő tulajdonát képezik, a szerződés megszűnésével köteles elszállítástól gondoskodni.
10. Bérelő feladata a fogyasztóterekbe éttermi hulladékgyűjtő edények kihelyezése, a szolgáltatás során keletkező kommunális hulladék, ételmaradék, konyhai hulladék szakszerű tárolása, a környezetvédelmi előírásoknak megfelelő gyűjtése, a veszélyes hulladékok előírás szerint bizonylatolt kezelése, tárolása, ártalmatlanítása vagy elszállítása a saját költségére.
11. Bérelő feladata a bérlemény teljes területének, konyha, étterem, kommunális helyiségek takarítása, beleértve a rendelkezésére bocsátott mobiliákat is, a Bérelő által kihelyezett hulladékgyűjtők üritésével együtt.
12. Bérelő köteles szerződést kötni az üzemi és fogyasztó területekre területre vonatkozólag, a jogszabályi előírásoknak, valamint fertőzöttség esetére rovar-, és rágcsalóirtási feladatok

■

elvégzésére az arra szakosodott céggel, és a Bérbeadó rendelkezésére bocsátani a szerződés egy másolati példányát.

13. Bérló építészeti, gépészeti, elektromos, gyengeáramú stb. átalakítást alapvetően nem végezhet, amennyiben az elengedhetetlenné válna, kizárólag Bérbeadóval egyeztetve, annak hozzájárulásával végezhető el az átalakítás. Bérbeadó mindenkor Üzemeltetési, karbantartási szerződéses partnerének kivitelezésében Bérló költségére, a vonatkozó jogszabályok, előírások betartása mellett, a szükséges üzemeltetési dokumentumok előállításával, változáskövetéssel.
14. Az Bérló köteles együttműködni a kiépített rendszerek Bérbeadói kötelezettségi körébe tartozó időszakos kötelező karbantartási munkáinak elvégzésében Bérbeadó alvállalkozóival. A területre való bejutást nem akadályozhatja, az esetlegesen útban lévő tárgyakat eltávolítja. Az időszakos felülvizsgálatok időpontjáról Bérbeadó előzetes tájékoztatást ad. Bérbeadónak joga van a területre vonatkozó valamennyi, az Bérló érdekkörében keletkezett Karbantartási, Üzemeltetési Naplóba való betekintésére, észrevételezésére, mely alapján Bérbeadó további intézkedést rendelhet el (pl. szivárgás-kivizsgálás). Bérló köteles együttműködni a rendszerszintű hibaelhárítások során.
15. Bérló kötelessége Termék felelősségbiztosítás megkötése és a szerződés teljes időtartama alatt történő fenntartása, amely kiterjed pl. szalmonella, ételmérgezés, ételintolerancia, stb. esetére is, amely mértéke legalább 10 millió Ft/év és 5 millió Ft/káresemény.
16. Üzemeltető kötelessége Vagyon és felelősségbiztosítás megkötése és a szerződés teljes időtartama alatt történő fenntartása mely kiterjed az épületrészre, berendezésekre, személyekre, melynek mértéke legalább 100 millió Ft/év és 50 millió Ft/káresemény.

Üzemeltető kötelezettsége a szerződéskötés időpontjáig legalább 75 millió forint/év és legalább 50 millió Ft/kár összegű felelősség-biztosításra vonatkozó szerződés megkötése.

A nyertes pályázó köteles a Bérbeadó OTP Banknál vezetett 11784009-22232403-00000000 bankszámlájára, a szerződéskötés napjáig, három havi bérleti díjnak megfelelő összeget óvadék címén megfizetni, amely összeg az esedékes bérleti díj nem fizetése esetére, vagy a Bérlemény az Üzemeltető általi nem rendeltetésszerű használatából eredő károk, egyéb bérloői kötelezettség elmulasztásnak fedezetéül szolgál, és e célokra közvetlenül felhasználható.

A Bérlemény bérlete másra át nem ruházható.

6. A pályázat bírálata és az értékelés szempontjai

MOME az érvényesnek nyilvánított pályázatok közül az összességében legelőnyösebb

pályázatot benyújtót nyilvánítja nyertesnek. Pályázó köteles mindegyik részszerpontra ajánlatot adni. Többváltozatú ajánlat nem adható.

Az értékelés szempontjai:

1. értékelési szempont: Üzemeltetésre vonatkozó referenciák (súlyszám: 25%)

- adható pontszám tartomány: 0-10 pont
- a pontok kiosztása során figyelembe veendő szempontok különösen:
 - a) referenciák száma
 - b) referenciák típusa
 - c) referenciákkal érintett szolgáltatások minősége
 - d) referenciákkal érintett szolgáltatások időtartama.
- A referenciákra kapott pontszám kerül megszorzásra a súlyszámmal, és ez alapján alakul ki az értékelési szempont tekintetében a pályázót megillető súlyozott pontszám.

2. értékelési szempont: Konceptióterv (súly 75%)

- adható pontszám tartomány: 0-10 pont
- a pontok kiosztása során figyelembe veendő szempontok különösen:
 - a) biztosított kedvezmények típusa, minősége
 - b) napi menü összetétele
 - c) ételválaszték sokszínűsége
 - d) mintamenü változatossága
 - e) árképzés
 - f) bemutatott innovatív ötletek.
 - g) kávékínálat
 - h) környezettudatos szempontok
- A referenciákra kapott pontszám kerül megszorzásra a súlyszámmal, és ez alapján alakul ki az értékelési szempont tekintetében a pályázót megillető súlyozott pontszám.

A Bíráló Bizottság megvizsgálja, hogy a pályázók a jelen felhívásban meghatározott alaki és tartalmi követelményeknek megfelelnek-e. MOME a hiánypótlás lehetőségét biztosítja, azonban amennyiben valamely pályázat hiánypótlást követően sem felel meg a tartalmi követelményeknek, előírásnak, azt a MOME érvénytelennek nyilvánítja. Az értékelést követő eredményről MOME elektronikus úton tájékoztatja a pályázókat, a pályázatban megjelölt hivatalos értesítési e-mail címen.

MOME fenntartja a jogot, hogy a pályázatot indokolás nélkül eredménytelennek nyilvánítsa. A pályázók a pályázatuk benyújtásának tényével tudomásul veszik, hogy a pályázat eredményével, illetve eredménytelenségével kapcsolatban a MOME-val szemben semmilyen igényvel, illetve jogorvoslattal nem élhetnek.

A Bérbeadó fenntartja azt a jogot, hogy a nyertes Pályázó visszalépése, vagy a szerződéstől történő későbbi elállása esetén a pályázat soron következő helyezettjével szerződést

■

kössön.

A szolgáltatás megkezdésének tervezett időpontja az adott vendéglátóegység (azaz a Kantin, a Menza Bár, a Coffice, illetve az Automaták) üzemeltetésnek megkezdéséhez szükséges engedély megszerzését követő nap azzal, hogy a nyertes Pályázó a szerződéskötést követően haladéktalanul köteles megindítani a szükséges (hatósági) engedélyezési eljárásokat, úgy, hogy az üzemeltetés megkezdésének legkésőbbi időpontja 2021. szeptember 1.

Budapest, 2021. április 30.

Moholy-Nagy Művészeti Egyetem
kancellár sk.

■