

AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

**„A Magyar Állami Operaház Eiffel Műhelyházában található 327-es Mozdonycsarnok közönségforgalmi büfé és Nostalgia étkezőkocsi, valamint a Gregor József Étkező üzemeltetése”
tárgyú nyílt versenyeztetés kapcsán**

Ajánlatkérő:

Magyar Állami Operaház
1061 Budapest, Andrásy út 22.
Képviseli: Dr. Ókovács Szilveszter főigazgató

**Az érintett
megjelölése** **üzemeltetési
egységek**

A Magyar Állami Operaház vagyonkezelésében lévő, természetben a 1101 Budapest, Kőbányai út 30. szám alatt található Magyar Állami Operaház Eiffel Műhelyház és próbacentrumában található
(1) **327-es Mozdonycsarnok közönségforgalmi büfé és Nostalgia étkezőkocsi**, valamint
(2) a **Gregor József Étkező**

AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

„A Magyar Állami Operaház Eiffel Műhelyházában található 327-es Mozdonycsarnok közönségforgalmi büfé és Nostalgia étkezőkocsi, valamint a Gregor József Étkező üzemeltetése”
tárgyú nyílt versenyzetési eljárás kapcsán

I. ALAPINFORMÁCIÓK, ELVÁRÁSOK, FELADATOK

1. AZ AJÁNLATKÉRÉS TÁRGYA

A Magyar Állami Operaház (továbbiakban: OPERA vagy Ajánlatkérő) a kezelésében lévő, természetben a 1101 Budapest, Kőbányai út 30. szám alatt található Magyar Állami Operaház Eiffel Műhelyház és próbacentruma

(1) 327-es Mozdonycsarnok közönségforgalmi büfé és Nostalgia étkezőkocsi (továbbiakban: Közönségforgalmi büfé és étkezőkocsi), valamint

(2) a Gregor József Étkező (továbbiakban: Menza)
(továbbiakban együtt: helyszínek)

egységeket kívánja üzemeltetésbe adni, üzemeltetési szerződés keretében. (továbbiakban: szerződés)

A szerződés időtartama tervezetten 2025. március 08. napjától 12 hónap határozott időtartam azzal, hogy az OPERA fenntartja a jogot, hogy a szerződést egyoldalú, a nyertes ajánlattevőnek (továbbiakban: Üzemeltető) címzett írásbeli jognyilatkozatával egy alkalommal további, legfeljebb 12 hónappal meghosszabbítsa.

A helyszíneken az alábbi tervezett fogyasztói létszám várható:

- (1) Közönségforgalmi büfé és étkezőkocsi: az előadások során 18 órától 22 óráig tervezetten 400- 600 fő
- (2) Menza vonatkozásában: napközben cca. 300 dolgozó; előadás, adott esetben próba esetén (18 órától 22 óráig) plusz 150 dolgozó, közreműködő.

OPERA felhívja a figyelmet, hogy a fenti tervezett időintervallumok az OPERA műsorrendje és a befogadott rendezvények függvényében változhatnak. A fogyasztói létszámok az elmúlt évek tapasztalatain alapulnak. A pontosabb tervezhetőséget megkönnyítendő Üzemeltetőnek az opera.hu/cetli oldalon a 2 hétre előre érvényes próbarendet ajánlott figyelni, illetve az üzemeltetéssel, művészeti tárakkal a létszámok tekintetében is adott az egyeztetés lehetősége.

A szerződés az alábbi üzemeltetési egységeket és azok helyiségeit érinti:

(1) Közönségforgalmi büfé és étkezőkocsi:

A közönségforgalmi büfé „sziget” jellegű pult, vagy pultmezők, mely az előadásokra érkező nézőket hivatott kiszolgálni az előadások előtt nyitástól, a szünetekben, és azt követően, amennyiben az OPERA erre kéri az Üzemeltetőt.

Az étkezőkocsi (70 m²) a közönségforgalmi büfé funkciójával egyező funkciójú, azonban az a kialakításából adódóan ültetett vendégfogadásra alkalmas. Az OPERA fenntartja magának a jogot, hogy azt zártkörű események céljából kiejántsja és használja.

Az étkezőkocsi mellett található az ún. Szenes kocsi - Sky Bar (10 m²), mely zártkörű fogadások számára, de akár a közönség által is látogatható. Az Opera fenntartja magának a jogot, hogy azt zártkörű események céljából kiejántsja és használja.

(2) Menza:

Fogyasztó, kiszolgáló tér, valamint konyha, tálaló, catering és egyéb szükséges területek összessége az alábbiak szerint:

Területi adatok:

- fogyasztó tér, kiszolgáló tér: 114,2 m²
- tálaló konyha: 35,3 m²
- Fogyasztói edénymosogató: 15,17 m²
- Tálaló: 18,33 m²
- Tálaló catering: 40,7 m²
- Leszedő catering terület: 34,35 m²
- Hulladék: 9 m²
- Öltöző: 10,4 m²
- Hűtőkamra: 3,46 m²
- WC: 5,44 m²
- Takarítósztár: 2,9 m²
- Fürdő: 2,9 m²

Az üzemeltetési egységekhez kapcsolódó tervek, rajzok az ajánlattételi dokumentáció mellékletét képezik.

2. ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK AZ ÜZEMELTETÉS VONATKOZÁSÁBAN

- 2.1. Üzemeltetőnek a szerződés teljesítése során figyelembe kell vennie, hogy a tárgy szerinti szolgáltatás (üzemeltetési feladat) az OPERA imázsának szerves része, így a büfé helyiségek üzemeltetésének és kínálatának meg kell felelnie az OPERA kreatív elképzeléseinek.
- 2.2. **Az OPERA elvárása, hogy a helyszíneken teljesített szolgáltatás mind minőségében, mind megjelenésében igazodjon az OPERA által képviselt értékekhez és célokhoz.** Az Opera feladata, hogy értéket teremtsen, képviseljen és közvetítsen, egy több mint 140 éves örökséget ápoljon és gondozzon; továbbá nemzeti kulturális örökségünk részeként terjessze a kultúrát, a művészeteket, és betöltse nemzeti kultúrdiplomáciai misszióját.

A megvalósulandó szolgáltatás a vendégkör (nézők, dolgozók és adott esetben rendezvényekhez kapcsolódó személyzet) számára ugyanolyan minőséget kell biztosítson az összes helyiségben, azonban a különböző helyszínek kínálata, árszabása és dekorációja az adott vendégkör speciális igényeinek és a helyiség építészeti adottságainak függvényében az OPERA jóváhagyásával eltérhet. Üzemeltetőnek valamennyi helyszínen gördülékeny kiszolgálást és magas színvonalú szolgáltatást biztosító létszámú és képzettségű személyzetet kell biztosítania.

Az Üzemeltető javaslattal élhet az OPERA felé a Vendégkör elégedettségének, fogyasztói élményének növelése érdekében a helyiségek berendezésére vonatkozóan azzal, hogy valamennyi a szolgáltatáshoz kapcsolódó vizuális elemnek az Eiffel Műhelyház arculati kézikönyvének meg kell felelnie, így a javaslatokat az OPERÁ-val meg kell tárgyalni, és az OPERÁ-nak a megvalósítást előzetesen jóvá kell hagyni.

- 2.3. Az üzemeltetéssel érintett területek köre – az üzemeltetéssel érintett helyiségek körétől függetlenül – az OPERA és Üzemeltető (továbbiakban együttesen: Felek) megegyezésével tovább bővíthető a meglévő szolgáltatások továbbfejlesztésével, vagy újabb szolgáltatások bevezetésével. Ebben a körben megfelelő színvonalú koncepció és magas minőségű megvalósítás esetén a jelen felhívásban megadott helyiségek körén kívül is engedélyezheti az OPERA mobil pultok, kiszolgáló egységek eseti, vagy állandó jellegű elhelyezését.
- 2.4. **Kínálat kialakítása:**
Üzemeltető a kínálatot az OPERÁ-val közösen alakítja ki oly módon, hogy kérdőív alapján felméri a vendégkör kínálatra vonatkozó elvárásait, és Üzemeltető lehetőség szerint azok figyelembevételével alakítja ki a kínálatot.

A kínálatra vonatkozó alapvető elvárások:

1. a kínálat kialakítása során figyelembe kell venni
 - a. a tipikus ételallergiákat,
 - b. kiemelt figyelmet kell fordítani az ételintoleranciára és az elterjedt speciális diétákra (úgy, mint glutén, laktóz, cukor, tejfehérje stb.),
 - c. hogy a változatos a vendégkört teljeskörűen ki kell tudni szolgálni
2. az árpolitikát is arra figyelemmel kell kialakítani, hogy a vendégkör inhomogén, tehát olyan árpolitikát kell kialakítani, amely alkalmas az inhomogén, adott esetben érzékeny vendégkör teljeskörű kiszolgálására.
3. szezonális, változatos kínálatot kell biztosítani (A rántott húsok, sajtok és zöldségek variálása pl. grillezett változattal.)

2.5. Elégedettség mérés:

Felek a teljesítés során legalább kéthavonta közösen kialakított kérdőív alapján az OperaTutti felületen monitorozzák a vendégkör elégedettségét. Amennyiben az elégedettségi mutató 80% vagy annál alacsonyabb, úgy Felek a kínálatot felülvizsgálják. Amennyiben a következő mérés alkalmával sem kerül 80% fölé az elégedettségi mutató, úgy Üzemeltető köteles legalább 5 % kedvezményt biztosítani a meleg ételek nettó árából a kínálat átalakítása mellett.

- 2.6. Üzemeltető felelősség biztosítási csomag megkötésére, vagy a meglévő biztosítási csomagjának bővítésére köteles az alábbiak szerint: minimum 20 millió forint káronkénti limittel rendelkező általános felelősség biztosítás, valamint bérlői/üzemeltetői felelősség biztosítás, amely vonatkozik ingatlan és gép berendezés bérlőire egyaránt, illetve vendéglátás és étkeztetés szolgáltatásra vonatkozó szolgáltatás felelősség biztosítás, illetve az értékesített termékekre vonatkozó termék felelősség biztosítás.

Amennyiben a felelősség biztosítások területi hatálya nem Magyarország, akkor nyertes ajánlattevő/üzemeltető köteles az üzemeltetés helyszínét a biztosításban szerepeltetni. A nyertes ajánlattevő/üzemeltető az üzemeltetés során használt saját eszközeire, berendezéseire köteles saját hatáskörben vagyönbiztosítást kötni.

Nyertes ajánlattevő a szerződés megkötésekor az előírásnak megfelelő biztosítási kötvényt és a díjfizetésre vonatkozó fedezet igazolást köteles bemutatni.

2.7. Az Opera az alábbiakat biztosítja az üzemeltetési szerződés hatálya alatt:

- a) áram, víz vételezési lehetőség biztosítása az üzemeltetett egységek területén (almérőkkel biztosított a mérés)
- b) külön bejáratú szállítás, kültéri parkolási lehetőség szállítások, valamint hosszabb rendezvények idejére 1 db személyautó és 1 db 7,5 tonnás teherautó számára,
- c) hinterland helyiség,
- d) fogyasztó közönség számára beltéri és kültéri kávéházi asztalok, székek, könyöklők, napernyők
- e) üzemeltető által előzetesen megküldött és jóváhagyott menü, étel- és ital kínálat arculatba történő szerkesztése és nyomtatása, amennyiben szükséges
- f) konyhatechnológia (a Menza vonatkozásában; a rendelkezésre álló konyhatechnológiai eszközök, gépek felsorolását mellékletként csatolva).
Az OPERA felhívja a figyelmet, hogy a kiadott, meglévő eszközökön, berendezéseken túl konyhatechnológiai eszközöket nem biztosít, amennyiben Üzemeltetőnek az üzemeltetési feladatainak ellátásához további berendezések, eszközök, bútorzat stb. szükséges, arról saját magának kell gondoskodnia. Üzemeltető javaslatot tehet a konyhatechnológia fejlesztésére a magasabb szintű dolgozói elégedettség és a nagyobb bevétel érdekében.
- g) a személyzet számára öltözési, tisztálkodási, WC és tartózkodási helyiség biztosítása,
- h) raktárhelyiség biztosítása,
- i) őrzés-védelem, belépőkártya.

2.8. Az Üzemeltető az alábbiakat biztosítja az üzemeltetési szerződés hatálya alatt:

- a) a szabályos üzemeltetéshez szükséges valamennyi engedély megléte,
- b) valamennyi szükséges konyhatechnológiai gép, eszközök stb. kültéri bútor, napernyő biztosítása, melyet az OPERA nem biztosít és a megfelelő színvonalú szolgáltatás nyújtásához elengedhetetlen,
- c) a 2.4. pont 1. alpontja szerint gluténmentes, laktózmentes, cukormentes és vegetáriánus kínálat biztosítása (étel és ital egyaránt) valamennyi egységben,
- d) megfelelő létszámú és tapasztalattal rendelkező kiszolgáló személyzet,

- e) biztosítások,
- f) napi rendszeres takarítás a használt területeken (üzemi és közönségforgalmi).

3. EGYEDI ELŐÍRÁSOK AZ EGYES ÜZEMELTETÉSI EGYSÉGEK VONATKOZÁSÁBAN

Az alábbi előírásokat – a Felek közös felmérése alapján – a Vendégkör igényeivel összhangban kell figyelembe venni. Az alábbi előírásokat a Felek a teljesítés során közösen módosíthatják a Vendégkör visszajelzései alapján.

3.1. Közönségforgalmi büfé és étkezőkocsi:

- funkciója: nézők, látogatók kiszolgálása
- ételek: 2-3 féle kanapé/nyitott szendvics, pékáruk (sós 3 féle, édes 3 féle, gluténmentes), sütemények 5 féle, Opera szelet, sós karamell, ischler, linzer, újhullámos, exkluzív sütemények), bisztrófogások (min. 3 féle)
- italok: szénsavas üdítő (preferált Coca-Cola termékek), rostos gyümölcslé (100%-os; 200 ml), ásványvíz (szénsavas és szénsavmentes 0,33 literes kiszerelésben), kávé, kávévariációk, tea, pezsgő (száraz), prosecco, vörös, fehér, rosé bor (valamennyi bor és pezsgő 125 ml szervírozási egység); whisky, vodka, gin és vermut (2 és 4 cl);
- elvárások az eszközök kapcsán: emblémától mentes, víztiszta, az ital fajtájának megfelelő üvegpohár, porcelán, a fogyóeszközök lebomló catering eszközök legyenek, a hűtők embléma nélküliek legyenek.
- széleskörű fizetési lehetőség biztosítása: készpénz, bankkártya, SZÉP Kártya stb. elfogadása
- nyitvatartás tervezetten: az épületben zajló előadások előtt 1 órával, előadások alatt és azok után 1 óra időtartamban, illetve adott esetben egyéb rendezvények alatt.

3.2. OPERA Menza

- funkciója: alapvetően OPERA-i fizikai- és adminisztratív dolgozók, művészek és egyéb közreműködők kiszolgálása

· **reggeli:**

meleg reggeli: rántotta, tükörtojás, virsli, sült kolbász, különféle feltétekkel melegszendvics

hideg reggeli: pékáruk, müzli (kifli, zsemle, sós min. 3 féle, édes min. 3 féle, gluténmentes, teljeskiőrlésű változat)

- **ebéd:** 3 féle menü, hétköznapokon 11-15 óráig, az alábbiak szerint:

v1 („basic”): 2 fogás egyszerű, házas ízvilággal

bruttó ár:

leves: legfeljebb 700 Ft; adagméret: min. 250 ml

főétel körettel együtt: legfeljebb 1700 Ft; adagméret: min. 450 gramm

v2 („extra”): 2 fogás, bisztrójellegű fogások, éttermi színvonal

bruttó ár:

leves: legfeljebb 1200 Ft; min. 250 ml

főétel körettel: legfeljebb 2200 Ft; min. 450 gramm

A v1 és v2 menü variálható, illetve külön leves vagy főétel is választható (nem kötelező menüben fogyasztani), mindkét menüben legalább az egyik étel glutén és laktózmentes kell legyen.

v3 („Vega”): vegetáriánus (húsmentes) egytálétel

bruttó ár: legfeljebb 1700 Ft (min. 500 gramm)

(Ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy a v1, v2 és v3 menük fogyasztói árát jelen eljárásban bírálati szempontként is figyelembe veszi.)

· **salátabár:**

friss zöldsaláta, egyéb zöldségek (uborka, paradicsom, paprika, csicseriborsó stb.)

· **gyümölcs:**

friss **szezonális** gyümölcsök

- **italok:** szénsavas üdítők (cukor és szénhidrátmentes változatok; preferált Coca-cola termékek), rostos gyümölcsle, ásványvíz, kávé (espresso, cappuccino, caffè latte, espresso macchiato, hosszú kávé), filteres tea (legalább 2 féle).

Ajánlatkérő elírja, hogy a helyben fogyasztott espresso bruttó fogyasztói ára 350 Forintnál, a cappuccino bruttó fogyasztói ára 450 Ft-nál nem lehet magasabb a megkötendő szerződés hatálya alatt figyelemmel a 3.4. pontban foglaltakkal.

- elvárások az eszközök kapcsán: emblémától mentes, víztiszta, az ital fajtájának megfelelő üveg pohár, porcelán, a fogyóeszközök lebomló catering eszközök legyenek, a hűtők embléma nélküliek legyenek.
- megfelelő tálcakocsi használata
- Üzemeltető köteles lehetőséget biztosítani a Vendégkör saját ételének melegítésére (legalább 2 darab, üzemképes mikrohullámú sütő biztosításával a fogyasztói térben) és elfogyasztására.
- széleskörű fizetési lehetőség biztosítása: készpénz, bankkártya, SZÉP Kártya stb. elfogadása

· **nyitvatartás:**

hétköznapokon 07:00-18:00 között azzal, hogy a hétvégi nyitvatartás az épületben zajló próbák, előadások és az ott zajló üzemszerű operai munkavégzés függvényében az évados műsortervet figyelembevéve kerül pontosításra.

· **terasz üzemeltetése:**

üzemeltetőnek kötelezettsége megfelelő számú szék, asztal, és adott esetben napernyő kihelyezésével, amennyiben OPERA nem biztosítja.

· **javaslattétel:**

Üzemeltető javaslattal élhet az OPERA felé a Vendégkör elégedettségének, fogyasztói élményének növelése érdekében.

Üzemeltető javaslattal élhet az OPERA felé a fogyasztói forgalom növelése érdekében pl. időszaki kedvezmények, pontgyűjtő Opera kártya kidolgozása, applikáció használata stb. **Az OPERA nyitott a fejlesztésekre.**

3.3. **Jótekonysági programok:** (előadások, rendezvények)

Üzemeltető a közönségforgalmi büfé és étkezőkocsi termékeit kedvezményes áron (a listaár 75%-ért) biztosítja.

3.4. A Menzán az Üzemeltető által, a jelen felhívás II.3. pontjában meghatározott 2., 3., 4. pont szerinti értékelési szempontokra megadott megajánlásai (egyes menük bruttó fogyasztói ára) és a helyben fogyasztott espresso és cappuccino termékek tekintetében maximum az ott meghatározott bruttó fogyasztói árakat alkalmazhatja 2026. március 07. napjáig, melyek nem lehetnek magasabbak 3.2. pontban meghatározott maximális értéknél.

Ezen időpontot követően felek az árakat felülvizsgálhatják. Amennyiben az OPERA él a szerződés 12 hónappal történő meghosszabbításának jogával, úgy Üzemeltető az érintett fogyasztói árakat a következő 12 hónap vonatkozásában is kizárólag a szerződés megkötésekor érvényes élelmiszerekre vonatkozó fogyasztói árindex változásának mértékével növelheti.

II. KIZÁRÓ OKOK, ALKALMASSÁG, ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI, EGYÉB AZ AJÁNLATTAL, SZERZŐDÉSSEL KAPCSOLATOS ELŐÍRÁSOK, TUDNIVALÓK

1. KIZÁRÓ OKOK

OPERA az értékelésből kizárja azon ajánlattevőt, illetve nem köt szerződést azzal, aki/akik:

- a) csőd- vagy felszámolási eljárás, végelszámolás, kényszersztörlesztés, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt áll;
- b) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- c) az adózás rendjéről szóló törvény szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozással rendelkezik;
- d) az alábbi bűncselekmények elkövetése miatt büntetett előéletű:
 - da) a 2013. június 30-ig hatályban volt, a Büntető Törvénykönyvről szóló 1978. évi IV. törvény XV. fejezet VI. címében meghatározott közélet tisztasága elleni vagy XVII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény,
 - db) a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény XXVII. Fejezetében meghatározott **korupciós bűncselekmény**, XXXVIII. Fejezetében meghatározott **pénz- és bélyegforgalom biztonsága elleni bűncselekmény**, XXXIX. Fejezetében meghatározott **költségvetést károsító bűncselekmény**, XL. Fejezetében meghatározott **pénzmosás**, XLI. Fejezetében meghatározott **gazdálkodás rendjét sértő bűncselekmény**, XLII. Fejezetében meghatározott **fogyasztók érdekeit és a gazdasági verseny tisztaságát sértő bűncselekmény** vagy XLIII. Fejezetében meghatározott **tiltott adatszerzés és az információs rendszer elleni bűncselekmény**;
- e) 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. § (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében korlátozta;
- f) állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi - három évnél nem régebben lezárult - eljárásban hamis adatot szolgáltatott, és ezért az eljárásból kizárták.

Igazolás módja:

Ajánlatkérő a kizáró okok hiányát, ahol lehetséges közhiteles nyilvántartásban ellenőrzi, egyebekben a kizáró okok fenn nem állását cégszerűen aláírt nyilatkozattal köteles igazolni (nyilatkozatminta 3. számú melléklet), az ajánlattételi határidőt megelőző 30 napnál nem lehet régebbi.

Amennyiben esetlegesen Ajánlatkérő tudomására jut, hogy Ajánlattevő az alkalmassági követelmények vonatkozásában (vagy ajánlatának egyéb részeiben) valótlan adatot közölt, úgy az adott Ajánlattevőt Ajánlatkérő az eljárásból kizárja.

2. ALKALMASSÁGI KÖVETELMÉNYEK

2.1. Pénzügyi szempontok

- a) Alkalmatlan azon ajánlattevő, akinek a **2022. és 2023. évek bármelyikében** a számviteli jogszabályok szerint elkészített éves beszámolójában, összevont (konszolidált) éves beszámolójában a **mérleg szerinti eredménye negatív volt.**

Igazolás módja: Ajánlatkérő közhiteles nyilvántartásban ellenőrzi.

2.2. Szakmai szempontok

- a) Alkalmatlan azon ajánlattevő, aki (aki maga vagy a számviteli törvény szerinti kapcsolt vállalkozásai révén) nem működtetett a 2019-2024. években legalább 12 hónapon át folyamatosan, egy vagy több olyan vendéglátó-ipari egységet, melyben melegétel készítésére és legalább naponta átlagosan 200 ember kiszolgálására alkalmas konyha is üzemelt, és amelyek összes bevétele elérte a nettó 20 millió Ft összeget.

Igazolás módja: cégszerűen aláírt ajánlattevői nyilatkozat 4. számú melléklet), melyben fel kell tüntetni: a működtetett egységek megnevezését, funkcióját, helyét, azt, hogy azok saját tulajdonban vannak-e, vagy bérleti/üzemeltetési jogviszony alapján működtette ajánlattevő (ha nem saját tulajdonú a vendéglátó-ipari egység, úgy köteles ajánlattevő a tulajdonost/bérbeadót megnevezni, és elérhetőségeit (név, cím, telefonszám, e-mailcím) megadni), a naponta átlagosan kiszolgált vendégek számát, az üzemeltetés időtartamát, és annak/azok 12 hónapra vetített bevételét.

- b) Alkalmatlan azon ajánlattevő, aki nem rendelkezik a magas színvonalú szolgáltatás ellátásához szükséges képzett szakszemélyzettel, így legalább 1 fő séf-fel, valamint a feladatellátáshoz szükséges képzett, gyakorlattal rendelkező 1 fő üzletvezetővel.

Igazolás módja: cégszerűen aláírt ajánlattevői nyilatkozat, melyben fel kell tüntetni a teljesítésbe bevonni kívánt üzletvezető, séf megnevezését, képzettségük, szakmai tapasztalatuk ismertetését (5. számú melléklet szerinti nyilatkozatminta)

3. A PÁLYÁZAT ELBÍRÁLÁSA SORÁN A PÁLYÁZATOK RANGSOROLÁSAKOR ALKALMAZANDÓ ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK:

Az ajánlatok „**az összességében legelőnyösebb ajánlat**” bírálati szempontja alapján arányosítással kerülnek értékelésre. A bírálati szempontokra adható pontszámok 1-től 10-ig terjednek. **Ajánlattevő az ajánlatát jelen ajánlati felhívás 1. számú mellékletét képező felolvasólap értelemszerű kitöltésével köteles megadni.**

	Bírálati szempontok	Súlypontok
1.	Menü v1 fogyasztói bruttó egységára	20
2.	Menü v2 fogyasztói bruttó egységára	20
3.	Menü v3 fogyasztói bruttó egységára	20
4.	Szakmai ajánlat minősége	30
5.	Üzemeltetési díj	10

1. 1.,2., és 3. bírálati szempontok

Jelen pont szerinti értékelési szempontokra tett megajánlás alapján ajánlattevő vállalja azt, hogy a bírálati szempontként megjelölt menüket magas minőségben, folyamatosan a kínálatban tartja, azok folyamatosan, a teljes nyitvatartási idő alatt elérhetőek lesznek a fogyasztók számára, a megajánlásban megajánlott fogyasztó áránál nem magasabb áron, mely fogyasztói ár, nem lehet magasabb, mint a jelen felhívás I.3.2. pontja szerinti maximális bruttó egységár. (fenti kötelezettség az ott megadott határidőig áll fenn).

Ajánlatkérő a fordított arányosítás módszerét alkalmazza. A legkedvezőbb megajánlás (legalacsonyabb megajánlott fogyasztói egységár) kapja a maximálisan adható 10 pontot, a többi ajánlat pontszáma a legkedvezőbb ajánlathoz képest arányosítva kerül megállapításra.

2. Szakmai ajánlat minősége (4. bírálati szempont)

Ajánlattevő ajánlata részeként **szakmai ajánlatot köteles csatolni**, melyben ki kell térnie:

- valamennyi üzemeltetési egység vonatkozásában az I. fejezet 3.1., 3.2. és 3.3. pontokra (bruttó eladási ár, összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom);
- a Menza vonatkozásában az I. fejezet 3.2. pontjában meghatározott v1, v2, v3 menük kapcsán 2-2 változatú mintamenüt szükséges bemutatni az összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom megjelölésével, valamint a bemutatott ételeket ábrázoló ételfotóval.

Ajánlatkérő az egyenes arányosítás módszerét alkalmazza. Ajánlatkérő a bírálat során az ajánlatokat az alábbiakban részletezett szempontok szerint értékeli. A legmagasabb értéket tartalmazó ajánlat kapja a maximálisan adható 10 pontot, a többi ajánlat pontszáma a legkedvezőbb ajánlathoz képest arányosítva kerül megállapításra

A szakmai ajánlattal szemben támasztott követelmények és bírálati alszempontok:

Követelmények	Pontozási metodika
Az üzemeltetési egységek kínálatának bemutatása (bruttó eladási ár, összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom);	10 pontot kap az az ajánlattevő, aki mindhárom üzemeltetési egység kapcsán az I. fejezet 3.1., 3.2. és 3.3. pontjában előírtaknak megfelelően a teljes kínálatot részletesen bemutatta (bruttó eladási ár, összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom feltüntetésével) és kínálatában törekszik a változatos, magas minőségű termékek és alapanyagok használatára.
	5 pontot kap az az ajánlattevő, aki mindhárom üzemeltetési egység kapcsán az I. fejezet 3.1., 3.2. és 3.3. pontjában előírtaknak megfelelően a teljes kínálatot bemutatta (bruttó eladási ár, összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom feltüntetésével), de kínálatában zömében törekszik a változatos, magas minőségű termékek és alapanyagok használatára.

	1 pontot kap az az ajánlattevő, aki legalább két üzemeltetési egység kapcsán az I. fejezet 3.1., 3.2. és 3.3. pontjában előírtaknak megfelelően a teljes kínálatot bemutatta (bruttó eladási ár, összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom feltüntetésével).
a Menza vonatkozásában az I. fejezet 3.2. pontjában meghatározott v1, v2, v3 menük kapcsán 2-2 változatú mintamenüt szükséges bemutatni az összetétel, mennyiségi paraméterek (amennyiben releváns), összetevők, energiatartalom megjelölésével, valamint a bemutatott ételeket ábrázoló ételfotóval.	10 pontot kap az az ajánlattevő, aki maradéktalanul teljesíti az előírásokat (v1, v2, v3 menük kapcsán 2-2 változatú mintamenü ételfotókkal)
	5 pontot kap az az ajánlattevő, aki maradéktalanul teljesíti az előírásokat (v1, v2, v3 menük kapcsán 2-2 változatú mintamenü), de ételfotót nem csatol valamennyi bemutatott étel vonatkozásában)
	1 pontot kap az az ajánlattevő, aki nem teljesíti maradéktalanul az előírásokat (v1, v2, v3 menük kapcsán 2-2 változatú mintamenü ételfotókkal).

3. Üzemeltetési díj (5. bírálati szempont)

Jelen bírálati szempontra tett megajánlás képezi azt az összeget, melyet **Üzemeltető a szerződés hatálya alatt havonta OPERÁ-nak köteles megfizetni. (a közüzemi díjon felül)**

Ajánlatkérő az egyenes arányosítás módszerét alkalmazza. A legkedvezőbb megajánlás (legmagasabb megajánlott üzemeltetési díj) kapja a maximálisan adható 10 pontot, a többi ajánlat pontszáma a legkedvezőbb ajánlathoz képest arányosítva kerül megállapításra.

A megajánlott üzemeltetési díj mértéke nem lehet kevesebb, mint havi nettó 250.000 Forint! Amennyiben a megajánlás ennél kevesebb, úgy ajánlattevő ajánlata érvénytelen.

Egyéb előírások:

Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy amennyiben a benyújtott ajánlat a fenti 1., 2. 3. és 5. számú bírálati szempont vonatkozásában aránytalan kötelezettségvállalást tartalmaz, úgy az érintett Ajánlattevőtől indokolást kérjen. Amennyiben az így rendelkezésre bocsátott írásos indoklás nem összeegyeztethető a gazdasági ésszerűséggel, úgy Ajánlatkérő az ajánlatot érvénytelennek nyilváníthatja.

Az Ajánlattevő ajánlati kötöttsége az ajánlat beadásának időpontjában kezdődik és 60 naptári napig tart.

4. AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁNAK HATÁRIDEJE

Tájékoztatjuk Önöket, hogy ajánlatukat e-mailben, egy dokumentumként szkennelve .pdf formátumban szükséges benyújtani a kantinpalyazat@opera.hu e-mailcímre történő megküldéssel. Az ajánlatot tartalomjegyzékkel, valamint oldalszámozással kell ellátni.

Az ajánlat beérkezése során a levelező rendszer rögzíti a megérkezés pontos időpontját. A kantinpalyazat@opera.hu e-mail címre történő megérkezés igazolja az átvétel tényét. Az ajánlatot a megérkezés sorrendjében az OPERA bírálati sorszámmal látja el.

Az ajánlatok **benyújtására vonatkozó határidő** (a továbbiakban: ajánlattételi határidő):

2025. március 03. napján 10:00 óra

Figyelem! Az elkészen érkező ajánlatokat Ajánlatkérő nem tudja figyelembe venni.

5. KÖZÖS AJÁNLATTÉTEL

Ajánlatkérő közös ajánlat tételét NEM engedélyezi.

6. AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁNAK ALAPVETŐ FELTÉTELEI

6.1 Ajánlatot nyújthat be a Magyarországon nyilvántartásba vett és székhellyel rendelkező önálló jogi személy (gazdasági társaság, civil szervezet), egyéni cég, vagy egyéni vállalkozó. Ajánlatot nyújthat be továbbá a jelen ajánlatkéréssel érintett tevékenységre alapított gazdasági társaság is azzal, hogy ez esetben az ajánlattevő tekintetében előírt alkalmassági követelményeket az érintett új társaság kapcsolt vállalkozásainak kell teljesítenie, illetve igazolnia.

6.2 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.

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

6.4. Ajánlatkérő jelen eljárás eredményét elsősorban a benyújtott ajánlatok bírálata alapján kívánja meghatározni.

Tárgyalás:

Amennyiben a meghatározott bírálati módszer alkalmazásával 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. A tárgyalások lezárását követően az Ajánlatkérő az Ajánlattevőket végső ajánlattételre hívja fel.

7. HIÁNYPÓTLÁS, INDOKLÁSKÉRÉS

Ajánlatkérő a hiánypótlás lehetőségét az Ajánlattevők részére biztosítja.

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

8. A MEGKÖTENDŐ SZERZŐDÉS TÍPUSA

Az OPERA a jelen eljárásban nyertes ajánlattevővel, mint Üzemeltetővel **üzemeltetési szerződést** köt azzal, hogy az az OPERA egyoldalú nyilatkozatával további legfeljebb 12 hónappal meghosszabbítható.

A jelen felhívásban tett előírások, és a nyertes ajánlatban szereplő megajánlások a szerződés teljesítése során kötelező érvényűek, és annak részét képezik.

A szerződéstervezetet jelen ajánlattételi felhívás 1. sz. függeléke tartalmazza.

Ajánlatkérő a megkötdendő szerződés kapcsán ehelyütt kiemeli, hogy a szolgáltatás színvonalának és a kínált ételek és italok minőségének biztosítása érdekében hibás teljesítési kötbért alkalmaz különösen, de nem kizárólagosan, ha az üzemeltetővel szemben bármely hatóság jogerősen mulasztást, jogszabálysértést állapít meg.

Ajánlattevőnek nyilatkoznia kell ajánlatában a 2. sz. melléklet kitöltésével, hogy a szerződéstervezet valamennyi rendelkezését elfogadja, és annak teljesítésére – nyertessége esetén – feltétlen kötelezettséget vállal.

Üzemeltető a szerződés aláírásával előzetesen hozzájárul ahhoz, hogy ha az Ingatlanra vagy annak egy részére az OPERA vagyongazdálkodási joga bármilyen oknál fogva megszűnik úgy a szerződés üzemeltetésbe adói pozícióját szerződés-átruházás jogcímén, harmadik személyre a Magyar Nemzeti Vagyonkezelő Zrt. (cgj. 01-10-045784) átruházhassa. Erre tekintettel az Üzemeltető kizárja szerződésben maradó félként a szerződés-átruházáshoz való hozzájáruló jognyilatkozatának visszavonására irányuló fenntartási jogának gyakorlását. Fentiekől eltérően a szerződés átruházásra csak a Felek megállapodásával kerülhet sor.

9. TOVÁBBI KÖVETELMÉNYEK AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁVAL KAPCSOLATBAN:

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

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

- a) Felolvasólap (1. számú melléklet)
- b) Szakmai ajánlat
- c) Nyilatkozat a szerződés teljesítéséről és a szerződéses feltételek elfogadásáról (2. számú melléklet)
- d) Nyilatkozat a kizáró okokról (3. számú melléklet), valamint a kapcsolódó okiratok
- e) Nyilatkozat referenciáról az üzemeltetési szolgáltatás tekintetében (4. számú melléklet)
- f) Nyilatkozat szakemberekről (5. számú melléklet)
- g) Nyilatkozat az üzemeltetéséhez szükséges konyhatechnológia eszközpark és bútorzat rendelkezésreállításáról és a biztosításról

10. KIEGÉSZÍTŐ TÁJÉKOZTATÁS

Ajánlatkérő valamennyi Ajánlattevő számára azonos feltételekkel lehetőséget biztosít a felhívás és dokumentáció feltételeivel, kapcsolatos kérdésfeltevésre. A kérdéseket írásban (elektronikus levél formájában) legkésőbb az

ajánlat benyújtásának határidejét megelőző 5. napig jogosultak megküldeni a kantin@opera.hu e-mail címre. A felmerült kérdésekre adott válaszokat valamennyi Ajánlattevőnek azonos tartalommal írásban küldi meg Ajánlatkérő.

A határidőt követően beérkezett kérdésekre az OPERA nem köteles válaszolni.

11. ÉRVÉNYTELENSÉG, EREDMÉNYTELENSÉG

Érvénytelen az ajánlat különösen:

- a) amelyet az ajánlattételi határidő után nyújtottak be;
- b) amely ellentmondást, az ajánlatban csatolt igazolásnak vagy a valóságnak nem megfelelő nyilatkozatot tartalmaz, és ezen körülmények a hiánypótlás keretében nem oldhatóak fel;
- c) amely a hiánypótlást követően sem felel meg a felhívásban és dokumentációban meghatározott előírásoknak és/vagy feltételeknek;
- d) amely aránytalan megajánlást tartalmaz; amennyiben az ajánlattevő által rendelkezésre bocsátott írásos indoklás nem összeegyeztethető a gazdasági ésszerűséggel;
- e) amennyiben Ajánlattevő nem felel meg az alkalmassági követelményeknek;
- f) amennyiben Ajánlattevő a kizáró okok fennállta ellenére nyújtotta be a pályázatát, vagy a kizáró okok velem szemben az eljárás során keletkeztek;
- g) amennyiben az ajánlatban megajánlott (Menü v1; Menü v2; Menü v3) fogyasztói bruttó egységára magasabb, mint a jelen felhívás I.3.2. pontja szerinti maximális bruttó egységár;
- h) amennyiben a megajánlott üzemeltetési díj mértéke kevesebb, mint havi nettó 250.000 Forint;
- i) amennyiben az ajánlattételi dokumentációt ajánlattevő nem igényelte (az a kantin@opera.hu e-mailcímen igényelhető, ajánlattevő neve, e-mailcíme, telefonszáma, cégjegyzékszám megjelölésével) az ajánlattételi határidőt megelőző napon 18 óráig.
- j) az ajánlattevő vagy az érdekkörébe tartozó más személy a pályázat titkosságát megsértette, a kiíró az ajánlatot érvénytelennek nyilváníthatja.

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

Eredménytelen az eljárás különösen, ha:

- a) nem érkezett érvényes ajánlat;
- b) a benyújtott ajánlatok egyike sem felel meg a feltételeknek;
- c) a pályázat elbírálásakor az összeférhetetlenségi szabályokat megsértették, illetve ha valamelyik ajánlattevő az eljárás tisztaságát vagy a többi ajánlattevő érdekeit súlyosan sértő cselekményt követett el.

12. KÖLTSÉGVISELÉS ÉS FELELŐSÉG

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

13. JOGFENNTARTÁS

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

Az Ajánlatkérő fenntartja magának a jogot, hogy az eljárást indoklás 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 ajánlatát a fentiek ismeretében adja be, erre tekintettel semmilyen igénnyel nem léphet fel.

14. AZ AJÁNLATOK BONTÁSA ÉS BÍRÁLATA

A benyújtott pályázatok bontására **2025. március 03. napján 10:00 órai** kezdettel kerül sor. A bontási eljárásról jegyzőkönyv készül, amely tartalmazza az ajánlattevők nevét, székhelyét (lakóhelyét), az ajánlatokkal kapcsolatos további részletek azonban nem hozhatók nyilvánosságra.

15. AZ AJÁNLATOK ELBÍRÁLÁSÁRÓL SZÓLÓ TÁJÉKOZTATÁS

OPERA a pályázat eredményét az elbírálást követő 8 napon belül írásban (e-mail útján) közli valamennyi ajánlattevővel. OPERA a pályázat eredményét közzéteszi hivatalos honlapján.

16. SZERZŐDÉSKÖTÉS

Eredményes eljárás esetén a nyertes ajánlattevővel a szerződés megkötésére tervezetten 2025. március 7. napján kerül sor OPERA székhelyén.

17. KAPCSOLATTARTÁSI PONT

Az ajánlattételi dokumentáció elektronikus úton igényelhető a kantin@opera.hu e-mailcímen (cégnév, kapcsolattartó neve, telefonszáma, e-mailcím megadásával).

A dokumentáció megkérése és kézhezvétele az eljárásban (ideértve a helyszíni bejárást és az ajánlattételt is) való részvétel feltétele!

DOKUMENTÁCIÓ

MELLÉKLETEK (KÜLÖN, SZERKESZTHETŐ DOKUMENTUMBAN KERÜL KIADÁSRA)

1. számú melléklet: Felolvasólap
2. számú melléklet: Nyilatkozat a szerződés teljesítéséről és a szerződéses feltételek elfogadásáról
3. számú melléklet: Nyilatkozat kizáró okokról
4. számú melléklet: Nyilatkozat referenciáról az üzemeltetési szolgáltatás tekintetében
5. számú melléklet: Nyilatkozat szakemberekről
6. számú melléklet: Nyilatkozat eszközökről és biztosításról

FÜGGELÉKEK: (KÜLÖN DOKUMENTUMOKBAN KERÜL KIADÁSRA)

1. Üzemeltetési szerződés (tervezet)
2. Tervek
3. Rendelkezésre álló, beépített konyhatechnológiai eszközök, gépek (Menza)