

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

1. Az Ajánlatkérő hivatalos adatai

- **Intézmény neve:** Biatorbágyi Innovatív Technikum és Gimnázium
- **Székhelye / Címe:** 2051 Biatorbágy Antall József utca 1.
- **Képviselőre jogosult személy:** Frész Attila József
- **Szakmai kapcsolattartó adatai:** Högl Dóra (hogl.dora@bit-edu.hu)

2. A beszerzési eljárás tárgya és stratégiai célja Az Ajánlatkérő nyílt (vagy az általa preferált cégek meghívásával zajló) versenyeztetési eljárást hirdet az intézmény székhelyén (2051 Biatorbágy Antall József utca 1.) található, jelenleg is funkcionáló tálalókonyha, az ahhoz szorosan kapcsolódó étkező üzemeltetésére, egy határozott időtartamú bérleti és szolgáltatási szerződés keretében. A pályázat stratégiai célja egy modern, egészségtudatos, a diákok önállóságát támogató szabadszedéses (svédasztalos) menza bevezetése, amely bizonyítottan csökkenti az élelmiszerhulladékot és radikálisan növeli a tanulói elégedettséget

3. A szolgáltatási szerződés időtartama

- **A szolgáltatás megkezdésének napja:** 2026. szeptember 1.
- **A szerződés hatálya:** Határozott időre, 3 teljes nevelési-oktatási évre szólóan, azaz 2029. június 30. napjáig. A Felek közös megegyezése és a szolgáltatási szint maximális teljesítése esetén a szerződés további 2 évvel, pályáztatás nélkül meghosszabbítható.

4. Műszaki és Szakmai Elvárások – Menza (Tálalókonyha és Étkező)

- **Kapacitás és adagszám:** Napi átlag 300-400 fő tanuló és intézményi alkalmazott minőségi étkeztetése (ebéd) az egyéni szülői megrendelések alapján).
- **Üzemidő és elérhetőség:** Az ebédelés lehetőségét 11:30-tól 13:30 óráig tartó időszámban kell biztosítani. Az ajánlattevőnek garantálnia kell (HACCP logisztikával, folyamatos utánpótlással és melegen tartással), hogy a 13:00-kor érkező diákok ételének hőmérséklete és élvezeti értéke megegyezik a 11:30-kor kiadott ételekével.
- **Menüválaszték:** Napi 3 féle főétel-alternatíva biztosítása (amelyből legalább az egyik kötelezően húsmentes, vegetáriánus vagy reform jellegű opció) a levesek mellett. További alternatívan választható ételekre várunk javaslatot (pl. a la carte, salátabár, stb.)
- **Zöldség és gyümölcs:** A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet betartása alapkövetelmény, azonban az Ajánlatkérő kiemelt elvárása a mindennapos friss zöldség- és gyümölcsfogyasztás lehetősége. Az intézmény elvárása szerint legalább heti háromszori gyakorisággal kell friss idénygyümölcsöt biztosítani.
- **Tálalási technológia:** Az intézmény előnyben részesíti a szabadszedéses (svédasztalos) megoldást a hagyományos ételkiadással szemben. A tálalópultok átalakítása, a vízfűrdős melegentartók (chafing), a hűtőpultok, és az élelmiszerbiztonságot garantáló leheletvédő plexik beszerzése, professzionális beépítése és a szerződés alatti karbantartása kizárólag az Ajánlattevő feladata és költsége. Helyszíni bejárás alapján a részletek még tárgyalás részét képezheti.
Az iskola melegítőkonyhával rendelkezik, ami minden eszközzel fel van szerelve (tálcák, evőeszközök, tálalóedények, stb.)

- **Diétás étkeztetés integrációja:** A szakorvosi igazolással (endokrinológus, allergológus) rendelkező gyermekek számára a speciális, allergénmentes (glutén-, laktóz-, tejfehérje-mentes stb.) étkezés biztosítása a vonatkozó rendelet alapján kötelező, izolált tálalási protokollal.
- **Személyzet, tisztaság és üzemeltetés:** Az Ajánlatkérő intézmény a működéshez személyzetet nem biztosít. A teljes gasztronómiai folyamat, a tálalás, a használt tányérok és edényzet folyamatos beszedése, a mosogatás, valamint az étkezőterem padlózatának, az asztaloknak a mindennapos (és a diákcsoportok váltakozásakor napközbeni folyamatos) fertőtlenítős takarítása az Ajánlattevő által foglalkoztatott személyzet feladata és dedikált költsége.
- **Digitalizáció és készpénzmentesség:** A modern kor elvárásainak megfelelően az Ajánlattevő köteles egy E-Menza (vagy azzal funkcionálisában egyenértékű) felhőalapú, készpénzmentes, online fizetési (bankkártyás) és ételrendelési, valamint lemondási szoftverfelületet és hardveres beléptetőrendszert saját költségén telepíteni és a szülők számára működtetni.
Az étkezésre jogosultság ellenőrzése az ajánlattevő feladata. (Az iskola diákjai rendelkeznek digitális tanórával – RFID azonosító rendszerrel.)
- **Környezetvédelem és hulladékkezelés:** A 2025. évi CXXIV. törvénynek és a vonatkozó európai direktíváknak maradéktalanul megfelelő, engedéllyel rendelkező elkülönített biohulladék-gyűjtés, annak hűtött tárolása és rendszeres elszállíttatása az Ajánlattevő kötelezettsége.

6. Pénzügyi feltételek, bérleti díjak és biztosítékok

- **Menza / konyha bérleti díj:** A tálalókonyhai infrastruktúra kizárólagos használatáért egy fix 200 000 Ft/hó amortizációs használati díj fizetendő, amely magában foglalja az alapvető közműhasználatot és rezsit.
- **Szerződéses kaució:** A szerződéskötés pillanatában a nyertes Ajánlattevő 2 havi bérleti díjnak megfelelő kauciót köteles letétbe helyezni az intézmény bankszámláján, amely a szerződésszerű teljesítés garanciájaként szolgál, és a jogviszony problémamentes lezárásakor kamatmentesen visszajár.

7. A Pályázat benyújtásának módja, határideje és formai követelményei

- Az ajánlatokat legkésőbb **2026. június 15. napja 12:00 óráig** kell benyújtani zárt, cégjelzés nélküli borítékban az intézmény titkárságán (személyesen vagy postai úton), továbbá elektronikus másolatban, PDF és szerkeszthető DOC formátumban az igazgato@bit-edu.hu e-mail címre is el kell küldeni.
- **Kötelezően csatolandó dokumentumok:**
 1. Részletes, szakmai leírást tartalmazó ajánlat (a tervezett árukínálat listája, a működési koncepció bemutatása a szabadszedéssel, a logisztika és a személyzeti tervek).
 2. Pénzügyi és árazási ajánlat, a menü bruttó és nettó adagárainak megajánlása.
 3. Egy komplett, 4 hetes mintaétlap, amely tartalmazza a normál menüket, a szabadszedéssel alternatívákat és a leggyakoribb diétás menüsorokat is.

4. Referencia igazolások: Legalább 2 db, a benyújtást megelőző három évből származó, oktatási intézményben végzett hasonló szolgáltatásról (kifejezett előny, ha szabadszedéses rendszerből származik) szóló referencialevél.
5. Jogi és pénzügyi dokumentumok: 30 napnál nem régebbi hiteles cégkivonat, aláírási címpéldány, nyilatkozat az átláthatóságról, valamint 30 napnál nem régebbi NAV nullás igazolás a köztartozásmentességről.
6. Élelmiszerbiztonsági dokumentumok: Az élelmiszerlánc-felügyeleti (FELIR) azonosító másolata, és hivatalos céges nyilatkozat a GHP/HACCP rendszerek meglétéről és maradéktalan alkalmazásáról.