

FELADATLEÍRÁS

A pályázat célja a Vizafogó parkot látogatók részére a pavilon épületben található büfé üzemeltetésével színvonalas választék, udvarias kiszolgálás biztosítása mérsékelt árszínvonal mellett, valamint a pavilon épületben lévő mellékhelyiségek (vendég mosdók) üzemeltetése, illetve a parkhasználók részére történő használatának biztosítása, a pavilon épület nyitvatartási ideje alatt.

A büfé szolgáltatásai, termékkínálata között gondolni kell arra, hogy a felnőttek mellett igen jelentős számú **gyermek és fiatal** látogatja a létesítményeket. Elvárásunk, hogy megfelelő kínálat álljon rendelkezésre az egészséges fejlődésüket biztosító termékkörből.

Ajánlattevőnek csatolnia kell 2021-2022. évre vonatkozó üzleti tervet.

Az üzleti tervnek az alábbiakat kell tartalmaznia:

- Az Ajánlattevő által beszerelendő konyhatechnológiai eszközök, gépek, berendezések, és a vendéglátáshoz szükséges felszerelések, szervizkészletek, üzletberendezések – kivéve kiszolgáló pult –, ide értve a teraszbútorok is, ismertetését.
- A foglalkoztatásra vonatkozó adatokat, a kiszolgáló személyzet tervezett létszámát. A létszámtervnel vegye figyelembe a park működési/nyitvatartási rendjét.
- A terv tartalmazzon egy tervezetet a büfé étel- és italválasztékára vonatkozóan 2021-2022. évre árakkal együtt – elvártan kínálatban előnybe részesítve a hazai- és kézműves termékeket. A minimum étel- és ital listát a 2. számú ajánlattételi melléklet tartalmazza.
- Az üzleti tervhez csatolni kell a büfé étel-, és italkínálatát, részletezni kell az étel- és italkínálat tervezett kiskereskedelmi árát, valamint azt, hogy a felsorolt árakat milyen időközönként, mely tényezők figyelembe vételével, milyen árképzési technikával fogja módosítani, illetve milyen speciális árkedvezményeket tervez az területi kártyákkal.
- Az ajánlott havi nettó bérleti díjat.

Az ajánlattevőnek ajánlatában részleteznie kell az alábbiakat is:

- További ötletek, kezdeményezések az Önkormányzattal való együttműködésre.

Vizafogó park pavilon épület

Különálló tervlapon és leírás szerint:

- pavilon épület alaprajz
- konyhatechnológiai alaprajz

A bérlemény részei:

- fogyasztótér 18,63 m²
- raktár 3,22 m²
- előkészítő helyiség 5,25 m²
- személyzeti öltöző 1,53 m²

- személyzeti wc 1,53 m²
- vendég akadálymentes wc 3,99 m²
- női wc 1,70 m²
- férfi wc 1,70 m²

A büfé és a pavilon épület tervezetten reggel 08.00 órától este 21.30-ig tartana nyitva a tavasztól-őszig, majd a téli időszakban reggel 8.00 órától minimum este 20.00-ig, maximum 22.00-ig. Továbbá nyilatkozni szükséges egy esetleges pandémiás időszak (központi jogszabályban elrendelt, a vendéglátó egységekre vonatkozó nyitvatartási korlátozás vagy teljes bezárás) alatt történő bérleti díj fizetésről.

Elvárt szolgáltatások:

Megközelítőleg napi 100-150 fő vendég kiszolgálása a pavilon épület rendelkezésre álló 42 m² összes alapterületén és teraszon-stégen, TEÁOR 5610 Éttermi, mozgó vendéglátás tevékenységi körbe tartozó büfé üzlettípusként.

Tervezett ételválaszték:

- hideg/meleg szendvics
- hamburger, hot-dog - helyszínen készítve
- sütemény - csomagolt, készen szállítva
- pék- és finompékáru – mirelitből helyszínen sütve
- snack áru

Tervezett italválaszték:

- szénsavas, rostos üdítő
- ásványvíz
- kávé
- tea
- dobozos sör

Kiszolgálás módja:

- pultos kiszolgálás
- helyben fogyasztás esetén porcelán csésze, tányér, fém evőeszköz
- elvitel esetén egyszer használatos csomagolás

Technológiai leírás:

Áruátvétel, raktározás:

A büfé árufeltöltése nyitás előtt történik. A beszállított áru a raktárba, az előkészítőbe, vagy közvetlenül a kiszolgáló pultba kerül.

A raktárba árutárolásra műanyag bevonatú a HACCP előírásoknak megfelelő polcos állványt terveztünk.

Szakosított hűtők tárolók:

Raktárban

- mirelit pékáru	mélyhűtőszekrény	-18/-20 °C
- csomagolt beszállított áru	hűtőszekrény	+2/+6 °C

Előkészítőben

- tejtermék	hűtőszekrény	+4/+10 °C
- csemege áru	hűtőszekrény	+4/+10 °C

Kiszolgáló pultban

- szendvics, sütemény	hűtőpult	+4/+10 °C
- ital	hűtőszekrény	+2/+6 °C
- tej, tejtermék	hűtőszekrény	+2/+6 °C

Előkészítés:

A szendvicseket helyben készítik az előkészítő helyiségben. Az alapanyagok tárolásra – tejtermék, csemegeáru – két hűtőszekrény, valamint munkaasztalok, kétmedencés mosogató csepegtető polccal és h-m vizes kézmosó szolgál. A szendvicsekbe kerülő zöldség – paprika, paradicsom, uborka – mosva, konyhakészen érkezik a büfébe.

Kiszolgálás:

A kínált ételek és italok kiszolgálása kiválasztó rendszerben a pulton keresztül történik. Az ételek és italok helyben fogyasztás esetén porcelán tányérokra és poharakba kerülnek, elvitel esetén eldobható - egyszer használatos – csomagolásban kerülnek kiszolgálásra.

Mosogatás:

A tányérokat, evőeszközöket a kiszolgáló pultban elhelyezett mosogatógépben mosogatják el. Az üzemi-edényzet – eszközök – mosogatása az előkészítőben elhelyezett kétmedencés mosogatóban történik. A kiszolgáló pultban és az előkészítőben is elhelyeztünk hideg-meleg vizes kézmosót és padlóösszefolyót is.

Személyzeti szociális blokk:

A kávézó üzemeltetésében résztvevő munkavállalóknak öltözőt, wc- helyiséget alakítottunk ki a kiszolgáló pult mögötti részen.

Vendég szociális blokk:

A vendégek részére az előírások szerint kétnemű WC-mosdó blokkot alakítottunk ki akadálymentes wc-vel.

Hulladéktárolás:

A kávézóban keletkező hulladék, zárás után az épület külső oldalán kialakított hulladéktárolóba kerül, ahonnan hetente több alkalommal szállítják el.

Takarítás:

A büfé öltözőben helyeztünk el a takarítószerke tárolására zárt szekrényt. Vízvételre h-m vizes légbeszívószelepes csapteleppel felszerelt falikút szolgál.

Egyebek

A pavilon épület stég részén elektromos csatlakozás kiépítése történik a nyári időszakban grill terasz üzemeltetéséhez. Amennyiben ajánlattevő ezen lehetőséggel is élni kíván, úgy a bútorozási és engedélyeztetési feladatokat el kell végeznie és az üzemeltetést el kell látnia.

Ajánlatkérő elvárása az, hogy az Ajánlattevő az árak kialakításánál vegye figyelembe, hogy a vendégkör változó (gyermekek, felnőttek, nyugdíjasok egyaránt) és a kínálatban a magasabb árfekvésű termékek mellett olcsóbb termékek is szerepeljenek.