

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

amely létrejött egyrészről a

Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma
Székhelye: **1027 Budapest, Bem rakpart 47.**,
Képviselője: **Manno István főosztályvezető**
mint Megrendelő, a továbbiakban: **Megrendelő**,

másrészről pedig a

Gasztronómia Klub Étterem Kft.
Székhelye: **1137 Budapest, Szent István krt. 2. II/8.**
Képviselője: **Kusnyár Gábor ügyvezető**
Adószáma: **11980164-2-41**
Cégjegyzékszám: **01-09-686341**
mint Vállalkozó, a továbbiakban: **Vállalkozó**,
Megrendelő és Vállalkozó a továbbiakban együttesen: **Felek**
között az alulírott napon és feltételek mellett:

Preambulum

Megrendelő „a 2011 első félévi magyar elnökséggel kapcsolatos catering szolgáltatás nyújtása a Magyar Tudományos Akadémián” tárgyban hirdetmény nélküli tárgyalásos közbeszerzési eljárást folytatott le, amelynek eredményeként Vállalkozó nyertesként került kihirdetésre. Felek rögzítik, hogy közöttük jelen Szerződés az ajánlattételi felhívásban, a dokumentációban, az eljárás során feltett kérésekben és azokra adott válaszokban, a végleges ajánlatban és a tárgyalási jegyzőkönyvben foglalt tartalommal jön létre.

1. A szerződés tárgya

Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a jelen Szerződés keretei között – Megrendelő egyedi megrendelése alapján – catering szolgáltatást biztosít a 2011. évi magyar EU-elnökség keretében a Magyar Tudományos Akadémia székházában megrendezésre kerülő rendezvényekhez. Vállalkozó kijelenti, hogy kizárólagos joggal rendelkezik catering szolgáltatás nyújtására a Magyar Tudományos Akadémia székházában. Megrendelő az egyedi megrendeléseit a jelen Szerződésben és mellékleteiben foglalt tartalommal juttatja el Vállalkozó részére.

2. Vállalkozó kötelezettségei

2.1. A Vállalkozó köteles a jelen Szerződésben, és annak mellékleteiben foglaltak szerződésszerű teljesítésére. A 2011. évi magyar EU-elnökség kiemelt jelentőséggel bír Magyarország számára, amelyre figyelemmel Vállalkozó vállalja, hogy a jelen Szerződésben vállalt kötelezettségeit a lehető legmagasabb színvonalon, minőségi alapanyagok, termékek és az élelmiszerbiztonság szempontjait messzemenően figyelembe vevő elkészítési folyamatok útján teljesíti.

2.2. Vállalkozó teljes körűen helytállni tartozik mindazokért a károkért, amelyeket a rendezvények résztvevői a felszolgált ételek, italok vagy egyéb élelmiszerek nem megfelelő minősége miatt a Megrendelővel szemben érvényesítenek.

2.3. A Vállalkozó a teljesítése során köteles a Megrendelő által meghatározott tárgykörben és személyekkel történő együttműködésre.

Tall. harr
G. K. M.

2.4. Vállalkozó szavatolja, hogy jogosult a teljesítés helyén catering szolgáltatást nyújtani és kijelenti, hogy rendelkezik a szolgáltatás ellátásához szükséges hatósági engedélyekkel. Vállalkozó köteles a szolgáltatás teljesítésével kapcsolatos rendelkezéseket (pl. jogszabály, szabvány, helyi előírások, stb.) betartani. A rendelkezések megszegésével összefüggésben Megrendelőt ért hátrányos következményekért (pl. bírság) Vállalkozó köteles helytállni.

2.5. Vállalkozó vállalja, hogy a szerződéses időtartam alatt együttműködik a Köztársasági Őrezred és az Alkotmányvédelmi Hivatal, illetve egyéb társszervek munkatársaival.

2.6. Vállalkozó köteles a szerződés teljesítése során tudomására jutott bizalmas információkat, adatokat, tényeket, dokumentumokat megtartani, azokat sem saját, sem pedig harmadik személy nem használhatja fel.

2.7. Vállalkozó vállalja, hogy a jelen Szerződés mellékletét képező felolvasólapon és adatbekérő lapokon szereplő szolgáltatásokat az ott megjelölt árakon biztosítja. A felolvasólapon szereplő árak legfeljebb 10%-al és maximum a jelen pontban megjelölt összegekig növelhetőek.

• **Vendég 1 kategória:**

○ **miniszteri:**

- díszétkezés: 4 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó 12.000 Ft/fő
- munkaétkezés: 3 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó 10.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal (szénsavas üdítőitalok, kávé/tea) max. bruttó 8.000 Ft/fő

○ **-vezetői:**

- díszétkezés: 4 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó 10.000 Ft/fő
- munkaétkezés: 3 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó 7.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal (szénsavas üdítőitalok, kávé/tea) max. bruttó 7.000 Ft/fő

○ **-szakértői:**

- munkaétkezés: 3 fogás itallal (aperitif, kávé/tea) max. bruttó 6.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal (aperitif, szénsavas üdítőitalok, kávé/tea) max. bruttó 6.000 Ft/fő

• **Vendég 2 kategória:**

- Állófogadás/büféétkezés/felszolgált étkezés (3 fogás)itallal (kávé/tea) max. bruttó 4.500 Ft/fő

• **Vendég 3 kategória:**

- Állófogadás/büféétkezés/felszolgált étkezés (3 fogás) itallal (kávé/tea) max. bruttó 4.000 Ft/fő


• **Bekészítések kerete:** max. bruttó 1.500 Ft/fő.

• **Kávészünetek keret:** max. bruttó 2.500 Ft/fő

• **Üdvözlő italok (falatkákkal, vagy anélkül) kerete:** max. bruttó 2.500 Ft/fő

2.8. A Vállalkozó elfogadja, hogy az 1. pontban vállalt tevékenységért, a vállalkozói díjon felüli összegre semmilyen jogcímen nem tarthat igényt. A vállalkozói díj magában foglalja az egyedi megrendelés alapján az egyes rendezvényekhez kapcsolódó ellátástípusok valamennyi felmerülő költségét, az adót, a szállítás díját, valamint a Vállalkozó bútorainak használati költségét.

2.9. Vállalkozó köteles mentesíteni Megrendelőt harmadik személy minden olyan igénye alól, amely szabadalmak, védjegyek, szerzői jogok, vagy más szellemi alkotáshoz fűződő jog használatából ered.


T. Cs. 11.04.
L. - L.

2.10. Vállalkozó a teljesítés során köteles a jelen Szerződés és Megrendelő utasításai szerint eljárni, azonban az utasítás nem terjedhet ki a munka megszervezésére, és nem nehezítheti el a szolgáltatás teljesítését.

3. Megrendelő jogai és kötelezettségei

3.1. Megrendelő köteles rendezvényhelyszín egyes konkrét tételeihez tartozó megrendelés szerződészerű teljesítése esetén a számlán szereplő vállalkozói díjat a jelen Szerződés 6. pontja szerint megfizetni. A vállalkozói díj tartalmazza a Szerződés hiánytalan és megfelelő teljesítéséhez szükséges valamennyi költséget, a Vállalkozót a vállalkozói díjon felül további díj, költségtérítés nem illeti meg.

3.2. Megrendelő a jelen Szerződés 1. pontjában megjelölt helyszínen a catering szolgáltatást kizárólag a Vállalkozóval bonyolítja le jelen Szerződés időbeli hatálya alatt.

3.3. Megrendelő előleget nem biztosít a jelen szerződés szerinti szolgáltatások elvégzéséhez.

3.4. Megrendelő köteles a jelen Szerződés teljesítéséhez szükséges információkat a feladat ellátásához szükséges időzítéssel átadni.

4. Együttműködési kötelezettség

4.1. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy a teljesítés során – figyelemmel az EU-elnökségi rendezvények kiemelt nemzetbiztonsági és országképi jellegére – mindenben együttműködik a Megrendelő által az EU-elnökségi rendezvények lebonyolításába bevont személyekkel, és szervezetekkel.

4.2. Megrendelő által az elnökségi rendezvények étkeztetések lebonyolításába bevontak (a továbbiakban: közreműködők) a következők:

- a) gasztronómiai szakértő;
- b) borszakértő;
- c) élelmiszer-higiénikusok.

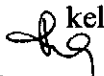
4.3. Vállalkozó vállalja, hogy az egyes rendezvények lebonyolítása során a Külügyminisztérium gasztronómiai és borszakértőjével közreműködve kialakított étel- és italsorokat készíti el és szolgálja fel.

4.4. Amennyiben a kapott utasítások nem egyértelműek, vagy ellentmondóak a Vállalkozó számára, úgy a Megrendelő által kijelölt kapcsolattartó állásfoglalása tekintendő irányadónak.

4.5. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy az EU-elnökségi rendezvényeken csak a Megrendelő által kijelölt borokat, gyümölcsleveket és ásványvizet szolgálhatja fel.

4.6. Az EU-elnökségi rendezvényekre a Vállalkozó – Megrendelő utasítása és az általa meghatározott gyakoriság szerint – a Megrendelő által rendelkezésére bocsátott, az EU-elnökségi rendezvényeken felszolgálható borokat tartalmazó rendelési listáról maga szerzi be a szükségesnek ítélt és a Külügyminisztérium által jóváhagyott bormennyiséget, a listában szereplő árakon. Az így beszerzett borokat – rendezvényenként – a beszerzési áron szükséges továbbszámolni a Megrendelő felé. A Megrendelő az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a Vállalkozó számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. Az elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok listája jelen Szerződés 4. számú mellékletét képezi.

4.7. Az egyes elnökségi rendezvényekre az ásványvizek és a rostos gyümölcslevek elnökségi beszerzés keretében kerülnek biztosításra, a Megrendelő kérésére a Vállalkozó székhelyére/telephelyére. Az ásványvizet, gyümölcsleveket a Vállalkozónak kifizetnie nem kell, azok leszállításra kerülnek Vállalkozó telephelyére.


Tervező
h. h. ai M

4.8. Vállalkozó kötelezettsége a Megrendelő által kijelölt borokat a meghatározott termelőktől és az ásványvizeket, valamint gyümölcslevet a beszállítótól átvenni, kezelni, hűteni, tárolni, rendezvényhelyszínre szállítani és felszolgálni külön díj felszámítása nélkül. Vállalkozó a fel nem használt borokról, ásványvizekről és gyümölcslevekről köteles nyilvántartást vezetni. Vállalkozó köteles továbbá a borokat, ásványvizeket, gyümölcsleveket szakszerűen tárolni és Megrendelő utasítása szerint felhasználni, vagy a Megrendelő által megjelölt helyre leszállítani. Megrendelő a Vállalkozó által vezetett nyilvántartást, a tárolás módját jogosult bármikor ellenőrizni.

4.9. Vállalkozó rendelkezésére álló rendezvénytermeit, éttermét szabad kapacitás függvényében Megrendelő részére rendelkezésre bocsátja térítésmentesen, azzal hogy az ott ellátandó catering tevékenységet Vállalkozó végzi.

4.10. Felek a teljesítés elháríthatatlan akadályáról kötelesek egymást értesíteni. Amelyik fél a teljesítés elháríthatatlan akadályáról tudomást szerez, köteles erről a másik felet haladéktalanul értesíteni. Az értesítés elmulasztásából eredő kárért a mulasztó fél akkor is felel, ha egyébként felelősséggel nem tartozik.

5. Teljesítés helye, ideje

5.1. A Megrendelő az egyes rendezvények tekintetében a teljesítés pontos helyéről és idejéről a megvalósítandó teljesítés előtt 7 napon belül írásban értesíti Vállalkozót.

5.2. Megrendelő az egyes rendezvényekhez kapcsolódó részfeladatokhoz – pl. a díszétkeztetés pontos kezdete – részletes ütemtervet biztosít, amelyet a megrendelésben rögzít.

6. Vállalkozói díj, fizetési feltételek

6.1. Megrendelő előleget nem fizet Vállalkozó részére.

6.2. Adott megrendeléshez kapcsolódóan a teljesítés napja a teljesítési igazolás kiállítása napja. Megrendelő a teljesítési igazolást a Vállalkozó által vállalt feladatok teljesítését követően 15 napon belül köteles kiállítani.

6.3. Vállalkozó a megrendelés alapján teljesített szolgáltatások Megrendelő általi teljesítésigazolását követően jogosult számla benyújtására.

6.4. A számlához csatolni kell a megrendelés alapjául szolgáló megrendelést (és – ha van – a megrendelés módosítása) egy példányát, valamint a Megrendelő erre jogosult képviselője által aláírt teljesítési igazolás másolatát. A számlát postai úton kell megküldeni Megrendelő címére. A számlán szükséges a megrendelés, vagy a megrendelés módosítás számának feltüntetése.

6.5. A Vállalkozó legkésőbb a teljesítési igazolás kiállítása napjáig köteles nyilatkozni a Megrendelő felé arról, hogy a Vállalkozó, továbbá – ha ilyen igénybe vesz – alvállalkozója, illetve a Vállalkozó által munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakemberek egyenként mekkora összegre jogosult(ak) az ellenszolgáltatásból. A Vállalkozó egyidejűleg köteles az alvállalkozókat és a szakembereket felhívni a számláik kiállítására.

6.6. A teljesítési igazolást követően a Vállalkozó azon összegre vonatkozóan jogosult számlát kiállítani és benyújtani Megrendelő felé, amely az általa a szerződés teljesítésébe bevont alvállalkozókat, illetve a Vállalkozóval munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakembereket illeti meg. A Megrendelő a számla befogadásától számított 15 napon belül teljesíti a kifizetést a Vállalkozó Raiffeisen Bank Zrt.-nél vezetett 12001008-00392699-00100003 számú bankszámlájára.

szj
Tallus
L.H.

M

6.7. A Vállalkozó köteles a vállalkozói díj fennmaradó részére vonatkozó számlája benyújtása előtt, vagy azzal egyidejűleg a Megrendelő részére benyújtani az alvállalkozói, illetve a Vállalkozóval munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakemberek számlái átutalásáról szóló igazolásai másolatait, vagy – az Art. 36/A. § (3) bekezdése szerinti esetben – az alvállalkozó vagy a szakember köztartozást mutató együttes adóigazololásának másolatát.

6.8. A Vállalkozó az ellenszolgáltatás fennmaradó részére vonatkozó számlájához csatolni kell a Megrendelő erre jogosult képviselője által aláírt teljesítési igazolás másolatát.

6.9. Amennyiben a Vállalkozó nem nyújtja be a jelen Szerződés 6. pontjában szereplő igazolásokat, a Megrendelő az ellenszolgáltatás fennmaradó részét őrzi az igazolás benyújtásáig, vagy addig, amíg a Vállalkozó hitelt érdemlő irattal igazolja, hogy az alvállalkozó vagy szakember nem jogosult a Vállalkozó által bejelentett összegre.

6.10. Amennyiben a Vállalkozó által benyújtott számla a Kbt. 305. § (3) bekezdés h) pontja alkalmazásával a jelen szerződés szerint kifizethető – a Megrendelő a számlát a kézhezvételétől számított 15 napon belül kiegyenlíti a Vállalkozó Raiffeisen Bank Zrt.-nél vezetett 12001008-00392699-00100003 számú bankszámlájára.

6.11. Felek rögzítik, hogy Megrendelő a rendelkezésére álló keretből jogosult a Magyar Köztársaság más minisztériuma számára az egyes minisztériumok számára rendelkezésre álló társfinanszírozási keret összege erejéig lehívást engedni. A lehívó minisztérium Megrendelő jóváhagyása birtokában a jelen szerződés 1. sz. melléklete szerinti megrendelést küldi meg Vállalkozó részére. Ebben az esetben a számla kiállítása a lehívó minisztérium nevére és címére történik.

6.12. Megrendelő határidőn túli, késedelmes fizetése esetén Vállalkozó a Ptk.-ban (301/A. § (2) bekezdése) meghatározott mértékű késedelmi kamat fizetését követelheti.

6.13. A Megrendelő felhívja a Vállalkozó figyelmét arra, hogy jelen szerződés előzményeként lefolytatott közbeszerzési eljárás közvetlen megvalósításához kapcsolódóan megkötött valamennyi szerződés esetében a vállalkozónak alvállalkozóját (alvállalkozóit) tájékoztatnia kell arról, hogy a közöttük létrejött szerződés és ennek teljesítése esetén a kifizetés az adózás rendjéről szóló 2003. évi XCII. törvény (a továbbiakban: Art.) 36/A. § rendelkezésének hatálya alá esik.

6.14. Megrendelő magára nézve vállalja a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 305.§ (6) bekezdésében foglaltakat.

7. Szerződésszegés és annak jogkövetkezményei

7.1. Vállalkozónak a szolgáltatás nyújtását a szerződésben foglaltak szerint kell teljesítenie. Nem teljesítés vagy nem szerződésszerű teljesítés esetén (kivéve vis maior) a Vállalkozóval szemben az alábbi szankciók érvényesíthetők:

- a) késedelmi, hibás teljesítés vagy meghiúsulási kötbérigény érvényesítése;
- b) a szerződés azonnali hatályú felmondása;
- c) kártérítés érvényesítése;

7.2. Késedelmi kötbér. Amennyiben a Vállalkozó a Megrendelésben meghatározott, vagy a Megrendelő által közölt és a Vállalkozó által visszaigazolt ütemtervhez képest neki felróhatóan késedelmesen teljesít, úgy a Megrendelő késedelmi kötbérre jogosult. A késedelmi kötbér mértéke a Megrendelés alapján fizetendő vállalkozói díj 20%-a.

7.3. Hibás teljesítés esetén fizetendő kötbér. Ha a Vállalkozó neki felróhatóan hibásan teljesít, a Megrendelő ugyanolyan mértékű kötbért követelhet, mint a késedelem esetén arra az időre, mely a hibás teljesítéstől a kifogástalan minőségben történő teljesítésig eltelt.


T. U. U. U.



7.4. Meghiúsulási kötbér: Vállalkozó nemteljesítés esetén meghiúsulási kötbért köteles fizetni, melynek mértéke a meghiúsult Megrendelés ellenértékének 100 %-a. Nemteljesítésnek kell tekinteni minden olyan esetet, amikor a teljesítés az eredeti teljesítési időpontot követő 30 perc elteltével sem áll rendelkezésre, vagy hibás. Nemteljesítésnek kell tekinteni továbbá a Megrendelő által kiemelt fontosságúként megjelölt, így különösen a díszétkeztetések vonatkozásában minden olyan esetet, amikor a teljesítés az eredeti teljesítési időpontot követő 10 perc elteltével sem áll rendelkezésre, vagy hibás.

7.5. A Megrendelőnek jogában áll az esedékessé vált kötbért a vállalkozói díjból visszatartani a Vállalkozó egyidejű értesítése mellett.

7.6. Megrendelő jogosult a szerződést Vállalkozó súlyos szerződésszegése esetén azonnali hatállyal felmondani, így különösen, ha a Vállalkozó egymás után három alkalommal késedelmesen, hibásan vagy nem teljesíti a Megrendelést. Megrendelő jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani, ha a Vállalkozó, vagy közreműködője esetében nemzetbiztonsági kockázat merül fel.

7.7. A Megrendelő jogosult a kötbéren felüli kárát is érvényesíteni a Vállalkozóval szemben.

8. A szerződés időtartama, módosítása, megszűnése

8.1. Jelen szerződés határozott időre jön létre, aláírásától 2011. július 15.-ig hatályos.

8.2. A szerződés mindennemű módosítása és kiegészítése írásos formában, a Megrendelő és a Vállalkozó (a továbbiakban együtt: Felek) egyetértésével a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 303. §-a szerinti esetben a Polgári Törvénykönyv rendelkezései alapján lehetséges.

9. Felek kapcsolattartása

9.1. Vállalkozó részéről kijelölt kapcsolattartók és elérhetőségeik (postai cím, telefon, email):

- Kusnyár Gábor, ügyvezető igazgató (e-mail: kusnyar.gabor@klubetterem.hu, tel: +361-473-1635, mobil: +3630-343-5685)

9.2. Megrendelő részéről kijelölt kapcsolattartók és elérhetőségeik (postai cím, telefon, email):

- Gál-Varga Barbara (bgalvarga@kum.gov.hu; 06 30/971-2010)
- Horváth Andrea (horvatha@kum.gov.hu; 06 30/922-0583)

9.3. Jelen szerződésben előírt minden, joghatást kiváltó értesítést, kérést, igényt (pl.: felmondás etc.) írásban kell megtenni és az alábbiak szerint kell közöltnek tekinteni:

- a) kézben és átvételi elismervény ellenében történő átadás esetén az átadás időpontjában;
- b) ajánlott, tértivevényes küldeményként, futárszolgálat útján történő kézbesítés esetén a kézbesítés időpontjában;
- c) telefaxon, e-mail-en történő továbbítás esetén a telefax berendezés vagy elektronikus levelezőrendszer által megjelölt sikeres elküldés időpontjában (activity vagy delivery report).

9.4. A Felek megállapodnak, hogy kizárólag csak a fenti címekre és e-mailekre igazoltan eljuttatott értesítések bírnak joghatással a Felek közötti jogviszonyban.

10. Záró rendelkezések

10.1. Jelen szerződés elválaszthatatlan részét képezik az alábbi mellékletek:

1. sz.: Megrendelő lap (minta)
2. sz.: Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata
3. sz.: Megrendelő műszaki leírása
4. sz.: Elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok listája

5. sz.: Beszedési megbízás teljesítésére szóló, a Megrendelő részéről a pénzforgalmi szolgáltatójának adott hozzájárulása, felhatalmazó nyilatkozata (a Kbt. 305. § (6) bekezdése szerinti feltételek teljesülésének esetére)

10.2. Felek a jelen Szerződésből eredő esetleges vitákat elsősorban békés úton rendezik. Amennyiben ez nem vezetne eredményre, Felek a pertárgyértéktől függően kikötik a Budai Központi Kerületi Bíróság kizárólagos illetékességét.

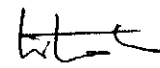
10.3. Ha a jelen szerződés egyes részei között ellentmondás mutatkozik, vagy annak bármelyik része félreérthető, akkor Szerződő felek kötelesek azt együttesen értelmezni. Vitás kérdések esetén a szerződés, annak mellékletei, a tárgyalási jegyzőkönyv(ek), a Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata, az ajánlatkérő által kibocsátott ajánlattételi felhívás és dokumentáció tartalma az irányadó ebben az értelmezésbeli sorrendben.

10.4. A jelen Szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény rendelkezései irányadóak.

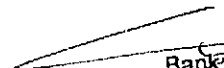
A felek a jelen szerződést elolvasták, és azt, mint akaratukkal mindenben megegyezőt jóváhagyólag írják alá.

Budapest, 2011. február 22. 25*




Magyar Köztársaság
Külgazdasági és
Külsőügyi Minisztériuma
Megrendelő
Képviselő: Manno István
főosztályvezető

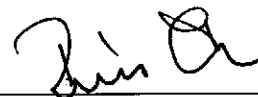
GASZTRONÓMIA KLUB
ÉTTEREM KFT.
1051 Budapest, Roosevelt tér 9.
Asz.: 11980164-2-41
Cg.: 01-09-886341


Bank: 12001008-00352699-0010000
Gasztronómia Klub Étterem Kft.
Vállalkozó
Képviselő: Kusnyár Gábor ügyvezető

Z Á R A D É K

Alulírott Robák Ferenc, az Európai Unió Tanácsa 2011. első félévi magyar elnöksége operatív feladatainak előkészítéséért és lebonyolításáért felelős kormánybiztosi minőségben eljárva kijelentem, hogy a „2011 első félévi magyar elnökséggel kapcsolatos catering szolgáltatás nyújtása a Magyar Tudományos Akadémián” tárgyú közbeszerzési eljárás eredménye alapján létrejött jelen Szerződés rendelkezései – mind pénzügyi, mind szakmai vonatkozásaikban – teljes mértékben tükrözik az általam e tárgyban hozott döntést.

Budapest, 2011. február 17.



Robák Ferenc
kormánybiztos



szakmai ellenjegyzés:
Szabó György
főosztályvezető-helyettes
2011. február 15.



pénzügyi ellenjegyzés:
Takács Ivett
főosztályvezető-helyettes
2011. február 15.



jogi ellenjegyzés:
dr. Lemák Ella
főosztályvezető
2011. február 23.

1. számú melléklet: Megrendelő lap (minta)



MAGYAR KÖZTÁRSASÁG
KÜLÜGYMINISZTERIUMA
1027 BUDAPEST, BEM RAKPART 47.

FAX

EU ELNÖKSÉGI RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI FŐOSZTÁLY

MEGRENDELŐ LAP

VÁLLALKOZÓ:			
FAX:		TELEFON	
E-MAIL:			
DÁTUM:			
TÁRGY:	Catering szolgáltatás megrendelése		
MEGRENDELŐ:			
TEL:		MOBIL	
E-MAIL:			
OLDAL(AK):			

A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma, valamint Szolgáltató között létrejött KÜM/849-5/2011/Adm. iktatószámú vállalkozási szerződésben rögzítetteknek megfelelően az alábbiakat rendeljük meg:

Helyszín: Magyar Tudományos Akadémia

Dátum:

Rendezvény neve:

Étkezés típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Diszétkezés Menü:				
Munkaétkezés Menü:				
Állófogadás Menü:				
Ültetett büféétkezés Menü:				
Üdvözlő ital Tartalma:				
Összesen:				

Bekészítés típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Bekészítés 1. (üdítők)				
Bekészítés 2. (friss presszó kávé/tea)				
Bekészítés 3. (üdítők, friss presszó kávé/tea)				
Bekészítés 4. (üdítők, friss presszó kávé/tea, édes-sós teasütemény)				
Bekészítés 5. (üdítők, friss presszó kávé/tea, nyitott szendvicsek)				
Bekészítés 6. (üdítők, friss presszó kávé/tea, nyitott szendvicsek, édes-sós teasütemény)				
Összesen:				

Kávészünet típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)				
Kávészünet 2. (üdítők, friss presszó kávé, tea)				
Kávészünet 3. (üdítők, friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény (min. 10 dkg/fő))				
Kávészünet 4. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min.2 db))				
Kávészünet 5. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min.10 dkg))				
Összesen:				

Fentebb jelzett árak tartalmazzák minden egyes, a szerződésben is jelzett, vonatkozó adót, költséget, valamint szolgáltatást.

Hivatalos megrendelésünket bruttó áron, valamint a fent rögzítetteknek megfelelően kérem számlázni összhangban a Kbt. 305. § (3) bekezdésével és a hivatkozott szerződés 6. pontjával!

Pénzügyi osztályunk munkájának megkönnyítése és a számla mielőbbi kiegyenlítésének érdekében kérjük, hogy a megfelelő részletességgel kiállított számlához szíveskedjenek a megrendelőnk, valamint a Kbt. 305. § (3) bekezdés a) pontja szerinti nyilatkozatot (alvállalkozó hiányában erről szóló nyilatkozatot) hozzátámasztolni!

A számla végösszegét átutalásos számlán szíveskedjen rögzíteni, a Külügyminisztérium a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 305. § (3) bekezdése szabályai alapján átutalással egyenlíti ki a számla végösszegét.

Külügyminisztérium számlázási címe: Külügyminisztérium, 1027 Budapest, Bem rkp. 47.

Külügyminisztérium levelezési cím: Külügyminisztérium, EU Elnökségi Rendezvényszervezési Főosztály 1027 Budapest, Bem rkp. 47.

Kelt:

.....
Megrendelő részéről aláíró

Név:

Titulus:

A megrendelést visszaigazolom:

Kelt:

.....
Vállalkozó részéről aláírás, pecsét

Név:

Titulus:

2. számú melléklet:
Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata

FELOLVASÓLAP

1) Az ajánlattevőnek a cégkivonatban szereplő neve:

Gasztrónia Klub Étterem Vendéglátóipari Korlátolt Felelősségű Társaság

2) Az ajánlattevő címe:

Székhely: 1137 Budapest, Szent István krt. 2. II/8.

Értesítési cím: 1051 Budapest, Roosevelt tér 9. MTA székház

Az alábbi minta menüsorok 1 főre jutó nettó díjainak meghatározásánál 100 fő részvételével szükséges kalkulálni! Az egy főre jutó díjban minden felmerülő tételt szükséges szerepeltetni, így a felszolgálati díjat is!

"A" minta menüsor (Ültetett büféétkezés)	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejjel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttal	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó nettó HUF díj:	7000

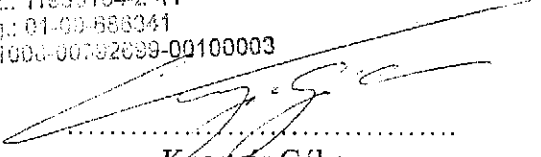
"B" minta menüsor (munkaétkezés)	
Fogások:	
Füstölt pisztrángfilé zellersalátával	
Egészben sült borjúkaraj petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal	
Túrós rétes vanília fagyalattal	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	7000

Kávészünet 5. Tartalma: üdítők, friss presszó kávé, tea, szendvicsek (nyitott), édes-sós teasütemény	31-60 perces időtartammal	1 főre jutó bruttó HUF díj: 2490 Ft
--	--------------------------------------	--

Bekészítés 6. Tartalma: üdítők, friss presszó kávé/ tea, szendvicsek (nyitott), édes-sós teasütemény	Mennyiségek (egy főre): 2 dl 1 adag 2 db 10 dkg	1 főre jutó bruttó HUF díj: 1470 Ft
--	--	--

Kelt, Budapest 2011. január 12.

**GASZTRONÓMIA KLUB
ÉTTEREM KFT.**
1051 Budapest, Roosevelt tér 9.
Aszt.: 11830164-2-41
Cg.: 01-09-686041
Bank: 12001000-00792099-00100003


Kúsnár Gábor
Ügyvezető igazgató
Gasztronómia Klub Étterem Kft.

Tell us

kurby ki

13 / 51

2011-01-12

CATERING SZOLGÁLTATÁS ADATBEKÉRÉSI LAPOK

Az alábbi adatokat megadása kötelező, de ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy azok nem képezik a bírálat alapját, kivéve a Kávészünet 5. és a Bekészítés 6. sorok árait! A Kávészünet 5. és a Bekészítés 6. sorok árait a felolvasólapon is megegyezően szükséges szerepeltetni!

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt kávészünet típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálási díjat és költségeket tartalmazó) árakon:

Kávészünet típusok	Létszám (max)	15-30 perces időszak Ár /fő (Ft)	31-60 perces időszak Ár /fő (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)	500 fő	1300	1800
Kávészünet 2. (üdítők, friss presszó kávé, tea)	500 fő	1900	2300
Kávészünet 3. (üdítők, friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény (min. 10 dkg/fő))	500 fő	2220	2440
Kávészünet 4. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db))	500 fő	2260	2450
Kávészünet 5. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min. 10 dkg))	500 fő	2410	2490
Egyéni kávészünet típus 1. Tartalma: üdítők, kávé, tea, sós teasütemény (min. 10 dkg)	500 fő	2160	2400
Egyéni kávészünet típus 2. Tartalma: üdítők, kávé, tea, sós teasütemény (min. 10 dkg), szezonális gyümölcs (min. 6 dkg)	500 fő	2450	2500
Egyéni kávészünet típus 3. Tartalma:			

*Ásványvíz, valamint rostos gyümölcslevek költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, elnökségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálás.

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt bekészítés típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálási díjat és költségeket tartalmazó) árakon. A minimálisan elvárt mennyiségek kerültek feltüntetésre, az ár kialakításánál viszont szükséges bekalkulálni egy frissítést is!

Meglevő eszközeim (étkészlet, evőeszközkészlet, poharak, csészék, terítők, damasztzalvéták, stb.) meglétével az alábbi mennyiségű vendégkör kiszolgálását tudom biztosítani (Az itt felsorolt eszközök használatának ára mind a megadott ellátás áraiban foglalt tételek):

Eszközök	Létszám max.	Megjegyzés¹
Fehér étkészlet (porcelán)	500 fő	magas minőségű porcelánkészlet
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) étkészlet díszítésre	500 fő	Zsolnay, olasz Tognana porcelánkészlet Opera sorozata
Kopásálló, fémszínű evőeszközkészlet	500 fő	magas minőségű evőeszközkészlet
Ezüst evőeszközkészlet díszítésre	500 fő	magas minőségű ezüst evőeszközkészlet
Üvegpoharak	500 fő	magas minőségű üvegpohárkészlet
Kristálypoharak díszítésre	500 fő	Schott Zwiesel Tritan Kristály
Fehér kávé/tea szett (porcelán)	500 fő	magas minőségű porcelánkészlet
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) kávé/tea szett díszítésre	500 fő	Zsolnay, olasz Tognana porcelánkészlet Opera sorozata
Damasztzalvéta (fehér)	500 fő	40 x 40 cm nagyságú damasztzalvéta
Székhuzat masnival díszítésre	40 fő	selyem székhuzat masnival, óarany-ekrü színben
Terítők	500 fő	selyem terítő, ekrü szín
Körasztalok	40 fő	190 cm átmérőjű asztalok
Könyöklők	40 fő	90 cm átmérőjű asztalok
Büféasztalok	40 fő	kasírozott asztal
Székek	40 fő	bordó huzatú bankett székek
Asztalszám/elnevezés tartók	40 fő	fém, álló asztalszámtartó
Gyertyatartók	40 fő	asztali üvegmécses tartó

¹ Itt kérjük felsorolni egyéb jellemzőket (szín, méret, stb.), további hasznos tudnivalókat.

ADATBEKÉRÉSI LAP
II. FEJEZET

"C" minta menüsor (Állófogadás) A menüsor mennyiségének tartalma megegyezik az „A” menüsornál megadott mennyiségi tartalommal.	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejjel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttal	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviseelő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	7000

Tell. list

Handwritten signature

17/51

Handwritten mark

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt üdvözlő ital típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon.

Az üdvözlőitalok javarészt munkaétkezések alkalmával kerülhetnek megrendelésre.

Üdvözlő ital típusok	Létszám (max)	Bruttó Ár /fő (Ft)
Üdvözlő ital típus 1. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő)	500 fő	1820
Üdvözlő ital típus 2. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő)	500 fő	2170
Üdvözlő ital típus 3. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Sós aprósütemény (5 dkg/fő)	500 fő	2380
Üdvözlő ital típus 4. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Falatkák (4 db/fő)	500 fő	2500

Az ásványvíz, gyümölcslevek, pezsgő és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálatáért, esetleges szállításáért extra költségeket a catering cég nem tud érvényesíteni Külügyminisztérium felé!

Az alábbi eszközöket (bútorzat, stb.) tudom biztosítani továbbbérlet útján egy alkalomra (Az itt felsorolt eszközök használatának ára külön szolgáltatásként kerül kifizetésre):

Eszközök	Ár (Ft., bruttó, szállítás díja nélkül)	Megjegyzés ²
Székhuzat masnival díszítésre	1100	ekrü, óarany betéttel
Körasztalok	5000	190 cm átmérő
Könyöklők	5000	90 cm átmérő
Büféasztalok	5000	Ft / m
Székek	900	bordó huzatú bankett székek
Asztalszám/elnevezés tartók	1000	0-30-ig Akadémia Klub logóval ellátott asztalszámot biztosítunk, előlött vagy logó nélküli esetre értendő a megadott ár
Gyertyatartók	500	az ár csak az üvegmécses tartóra vonatkozik, virágdekoráció rendelése esetén 3 db-ot/virágdekoráció ingyen biztosítunk

² Itt kérjük felsorolni egyéb jellemzőket (szín, méret, stb.), további hasznos tudnivalókat.

Az alábbiakban kérjük bemutatni a Budapesten kívüli településre vonatkozó szállítás díjait (vonatkozó adókat, költségeket, rakodást, stb tartalmazó) (pl. budapesti cég esetében Gödöllőre, vagy fordítva). Budapesten belüli helyszínre nem fizetünk külön szállítási díjat!

Amennyiben a szállítási díjtól el tud tekinteni vidéki rendezvény esetén, kérjük húzza ki a táblázat vonatkozó celláit!

Szállítás	Helyszín	Ár (Ft-ban, teljes út)	Megjegyzés
szállítási költség vidékre teherautóval (Ft/1 km/1 jármű)	vidék	600	1 db teherautóra érvényes
szállítási költség vidékre személygépjárművel (Ft/1 km/1 jármű)	vidék	390	1 db személygépjárműre érvényes

Az alábbiakban bemutatathatja, hogy cége milyen munkaerő kapacitással működik.

Állandó alkalmazottaim száma: 36

- konyhai kapacitás: 10 fő
- felszolgáló kapacitás: 15 fő

Cégcsoportunkban több mint 200 konyhai és felszolgáló alkalmazottat foglalkoztatunk, akiket nagyobb létszámú rendezvények esetében kiközvetítünk a cégek között, ezáltal biztosítva, hogy jól képzett, tapasztalt és megbízható szakemberekkel szolgáljuk ki a rendezvényeket.

Kérjük, hogy az alábbi viszonylatban adja meg, hogy típusonként hány fő felszolgáló bevonását javasolja az alábbi mennyiségű vendégek részvétele esetén (mindenhol 40 fő fővendéget feltételezve)!

Ellátás típusok	100 főig	200 főig	300 főig
Díszétkezés (ültetett, tükörfelszolgálás)	asztalonként, vagy 10 főre 1 felszolgáló, vagyis 10 fő	asztalonként, vagy 10 főre 1 felszolgáló, vagyis 20 fő	asztalonként, vagy 10 főre 1 felszolgáló, vagyis 30 fő
Allófogadás	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 5 fő+1 fő italpult, összesen 6 fő	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 10 fő+2 fő italpult, összesen 12 fő	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 15 fő+3 fő italpult, összesen 18 fő
Büféétkezés	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 5 fő+1 fő italpult, összesen 6 fő	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 10 fő+2 fő italpult, összesen 12 fő	20 főre 1 felszolgáló, vagyis 15 fő+3 fő italpult, összesen 18 fő
Welcome drink	6 - 10 fő , illetve a welcome drinket követő fogadásfajtának megfelelően	12 - 20 fő , illetve a welcome drinket követő fogadásfajtának megfelelően	18 - 30 fő , illetve a welcome drinket követő fogadásfajtának megfelelően
Reggeli	10 fő , kiválasztott fogadásformának megfelelően	20 fő , kiválasztott fogadásformának megfelelően	30 fő , kiválasztott fogadásformának megfelelően
Kávészünet	5 fő	9 fő	13 fő
Bekészítés	3 fő	6 fő	8 fő

Az alábbi virágkompozíciók biztosításának árait tüntesse fel, amely minden vonatkozó adót, költséget, ezzel kapcsolatos szolgáltatás (szállítás, stb.) díját magában foglal.

Virágkompozíció	Ár (Ft., bruttó, db)	Megjegyzés
könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű)	6200	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű)	12600	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű)	17400	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű)	25400	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)	29600	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)	36400	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)	38800	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)	37200	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
Egyéni javaslat 1. körösztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű)	12600	a virágdekoráció színekompózióját mindig a Megrendelő igényeinek megfelelően állítjuk össze
Egyéni javaslat 2.		
Egyéni javaslat 3.		

Az alábbiakban kérjük feltüntetni az étkezésekre ajánlható menü-, illetve azzal egységes formátumú (azonos betűtípussal, színnel készült) ültetőkártyák biztosításának költségét (Az egyes darabszámok foglalják magukba minden vonatkozó adót, költséget (nyomtatás, szállítás, stb.). (A büféasztalok esetében kínált ételek megnevezéseinek feltüntetését szolgáltatás árában kérjük biztosítani!):

Étkezésen alkalmazott kártyatípusok	Bruttó Ár (Ft-ban, db (esetleg intervallum))	Megjegyzés
Menükártya	600	Akadémia Klub logóval ellátott
Ültetőkártya	360	Akadémia Klub logóval ellátott
Egyéni javaslat 1.	900	egyedileg gyártott, megjelenést a Megrendelő igényeinek megfelelően alakítjuk
Egyéni javaslat 2.	860	egyedileg gyártott, megjelenést a Megrendelő igényeinek megfelelően alakítjuk

T. C. C. C. C.

2013

21/59

3. számú melléklet:
Megrendelő műszaki leírása

**A 2011. ÉV ELSŐ FÉLÉVI EU ELNÖKSÉG ALATT MAGYARORSZÁGON
RENDEZETT
ESEMÉNYEK IGÉNYEI
CATERING SZOLGÁLTATÁSOK TERÜLETÉN**

A Magyar Köztársaság 2011. első félévében látja el az Európai Unió soros elnökségi feladatait. Elnökségi rendezvények hivatalosan 2011. január 01. - június 30. között kerülnek lebonyolításra, azonban 2011. júliusában is várhatóak a magyar elnökségi munkához kapcsolódó események.

1) A fél éves periódus alatt közel 250 **rendezvény** kerül lebonyolításra, melyek **4 fő csoportba sorolhatóak**:

- A) állam- és kormányfői csúcstalálkozó
- B) miniszteri szintű
- C) vezetői szintű
- D) szakértői szintű rendezvények

2) Egy-egy **delegáció összetétele** a következőképpen épül fel:

- delegációvezetők (állam-, kormányfők, valamint általuk delegált személyek 1. A) pont esetén, miniszterek, valamint általuk delegált személyek 1. B) pont esetén, államtitkárok, felső- és középszintű vezetők, valamint általuk delegált személyek 1. C) pont esetén),
- delegációtagok (Az 1. pontban felsorolt szinteknél delegációtagok a delegációvezetőkön túl meghívott személyek),
- biztonsági tisztek (Magyar, illetve külföldi biztosítók, akik védett személyek esetében kerülnek felkérésre. Az 1. A) pont esetén minden esetben, valamint az 1.B) pont esetén több esetben is bevonásra kerülnek.),
- szervezők, közreműködők, liaison officerek, hosstések (Magyarországi tárcák, intézmények részéről, valamint külföldi tárcák, intézmények részéről az adott rendezvényt megszervező egyének, akiknek részvétele a rendezvényeken elengedhetetlen. Az 1. pont összes alpontjában felsorolt események szervezésében részt vesznek.),
- tolmácsok (Az 1. pont összes alpontjában felsorolt események szervezésében részt vesznek.),
- sajtó képviselői (Magyar, illetve külföldi részről biztosan lesznek résztvevők az 1. A), valamint B) pontban felsorolt szintű rendezvényeknél, illetve az 1. C) és D) pont esetén csak néhány esetben fordulnak elő),
- gépkocsivezetők, valamint egyenruhás rendőrök (Ezen személyeknek nem szükséges, hogy szorosan a delegáció mellett tartózkodjanak. Az 1. pontban felsoroltaknál minden esetben előfordulnak).
- fizikai állomány (beszállítók, beszerelők, egyéb a rendezvényhelyszínen a fel- és levonulásban résztvevő személyek, akik 1. pontban felsoroltaknál minden esetben előfordulnak).

3) **Vendégkör felosztása** (ellátás esetén ezeket a jelzőket fogjuk főként használni) 2. pont alapján:

- Vendég 1 (továbbiakban V1): delegációvezetők, delegációtagok – minden esetben elegánsabb, előkelőbb ételeket és felszolgálatot igényelnek. Előfordulhat, hogy V1a, illetve V1b jelzések alkalmazása, ez esetben a V1a a delegációvezetők, a V1b pedig delegációtagokat takar.

- Vendég 2 (továbbiakban V2): a rendezvény lebonyolításához nélkülözhetetlen, így a fővendég közelségéhez kötött munkatársak: biztonsági tisztek, tolmácsok, egyes delegáció tagok, rendezvényszervezők, stb. – az esetek többségében inkább egyszerűbb és szerényebb kivitelű ételek összeállítását és felszolgálatát feltételezi.
- Vendég 3 (továbbiakban V3): a rendezvény lebonyolításához fontos, de a fővendég közelségéhez nem kötött munkatársak: gépkocsivezetők, egyenruhás rendőrök, sajtó képviselői, fizikai állomány, stb. – minden esetben inkább egyszerűbb és szerényebb kivitelű ételek összeállítását és felszolgálatát feltételezi.

4) Rendezvényenként átlagosan 30-40 delegáció, és kb. 2-16 fő várható delegációként (minden, az 2) pontban részletezett vendégcsoportot figyelembe véve).

Ellátás alatt a továbbiakban az étkezés típusokat, bekészítés típusokat, valamint kávészünet típusokat értjük.

Az 1), valamint a 2) pont alapján az alábbi **létszámok** merülhetnek fel hozzávetőlegesen ellátás szempontjából a Stefánia Palotában, mint rendezvényhelyszínen:

- Vezetői szintű rendezvények esetén:
 - delegációvezetők: delegációk számától függően egy fő (kb. 30-40 fő) alkalmanként;
 - delegációtagok: delegációk számától függően 1-4 fő (kb. 30-160 fő) alkalmanként;
 - biztonsági tisztek (ez esetben nem résztvevők);
 - szervezők, stb. (belföldi és külföldi): max. 20 fő alkalmanként;
 - tolmácsok (külföldi és belföldi) max. 15 fő alkalmanként;
 - sajtó: max. 20 fő alkalmanként (nem minden eseményt követ sajtóérdeklődés).
 - gépkocsivezetők: max. 5 fő alkalmanként,
 - fizikai állomány (belföldi): alkalmanként max. 20 fő.

Összesen 50-300 fő ellátásáról kell gondoskodni adott helyszínen és a helyszín közelségében.

- Szakértői szintű rendezvények esetén:
 - delegációvezetők: (ez esetben nincs jelentősége);
 - delegációtagok: delegációk számától függően 1-3 fő (kb. 30-120 fő) alkalmanként;
 - biztonsági tisztek (ez esetben nem résztvevők);
 - szervezők, stb. (belföldi és külföldi): max. 15 fő alkalmanként;
 - tolmácsok (külföldi és belföldi) max. 15 fő alkalmanként;
 - sajtó: max. 20 fő alkalmanként (nem minden eseményt követ sajtóérdeklődés).
 - gépkocsivezetők: max. 5 fő alkalmanként,
 - fizikai állomány (belföldi): alkalmanként max. 15 fő.

Összesen 50-200 fő ellátásáról kell gondoskodni adott helyszínen és a helyszín közelségében.

A pontos létszámokat nem tudjuk meghatározni, egyelőre csak a korábbi elnökségek tapasztalatai, valamint az előre megadott keretszámok alapján tudunk kalkulálni.

5) Egy-egy rendezvényen belül az alábbi típusú **étkezések, illetve bekészítés, valamint kávészünet típusok** prezentálására lesz szükség az alábbi nagyságrendekben és szintekenél:

- Üdvözlő ital - Kormányfői, miniszteri, illetve vezetői szintű rendezvények esetében. Ezen típusú étkezések V1 részére kerülnek felszolgálatásra.
- Állófogadás – V1, valamint V2 részére kerülhet kínálásra.
- Büféétkezés – V1, V2 valamint V3 részére kerülhet kínálásra
- Munkaétkezés – V1 részére kerülhet kínálásra.

- Kávészünet - V1, V2 valamint V3 részére kerülhet kínálásra.
- Bekészítés - V1, V2 részére kerülhet kínálásra.

6) Alább részletezzük a fentebb ismertetett étkezés és bekészítés, kávéészünet típusokat:

A) Munkaétkezés

Ültetett, felszolgált, tányérszervizes étkezések. A felszolgált menü- és italsorok a következő fogásokból álljanak: aperitif (2-4 féle), előétel+hozzaálló bor és/vagy leves, főétel+hozzaálló bor, desszert+hozzaálló bor, kávé, valamint szénsavmentes víz folyamatos kínálása.

Fontos, hogy az egyes fogások egyszerű, könnyen érthető és rövid elnevezéseket kapjanak.

A szénsavmentes ásványvíz betöltése dekoratív, üveg anyagú palackokból történjen.

Minden egyes megrendelés alkalmával szükség van vegetáriánus verzió elkészítésére is, amely jellegében hasonlít az eredeti menüre és ugyanazokkal a borokkal felszolgálható. Valamint szükség van arra is, hogy a catering cég rugalmas legyen a tekintetben, ha előre nem derül ki valamely felszolgált étkezésen résztvevő vendég allergiája, étkezési megkötése, Szolgáltató helyszínen tudjon felkínálni a vendég számára alternatív fogást, amelyhez szintén kínálható az adott fogás bora.

B) Állófogadás

Menü: saláták, hideg- és meleg előételek, levesek (amennyiben kivitelezhető), főételek, desszertek, gyümölcsök, különböző alkoholos és alkoholmentes italok kínálásával.

Bár az étkezés önkiszolgáló szükséges több felszolgáló jelenléte. Általában könyöklők kerülnek elhelyezésre, ahol tudnak étkezni a vendégek.

C) Büféétkezés

Menü: saláták, hideg- és meleg előételek, levesek, főételek, desszertek, gyümölcsök, különböző alkoholos és alkoholmentes italok kínálásával kiegészítve.

Itt is szükséges több felszolgáló jelenléte.

D) Kávészünetek

Legalább az alábbi variációkban és tartalommal:

Kávészünet 1.: kisüveges ásványvíz, kávé, tea.

Kávészünet 2.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea.

Kávészünet 3.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, édes-sós teasütemény.

Kávészünet 4.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek.

Kávészünet 5.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek, édes-sós teasütemény.

A kávéészünet feltételezi az adott időszakban felkínálásra kerülő termékekből korlátlan fogyasztást az előre jelzett vendégek számára. Fontos, hogy a felkínált kávéészünet folyamatosan frissítésre kerüljön, tehát a vendégek a kávéészünet alatt folyamatosan tudjanak fogyasztani a felkínált italokból, harapnivalókból.

E) Bekészítés

Általában megbeszélésekre, sajtóközpontra, várakozó, pihenő helységekbe történő bekészítések.

Legalább az alábbi variációkban és tartalommal:

Bekészítés 1.: kisüveges ásványvíz

Bekészítés 2.: kisüveges ásványvíz, kávé, tea.

Bekészítés 3.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea.

Bekészítés 4.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, édes-sós teasütemény.

Bekészítés 5.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek.

Bekészítés 6.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek, édes-sós teasütemény.

A bekészítés feltételezi az adott időszakban felkínálásra kerülő termékek bekészítését előre jelzett vendégek számára (az előre megállapodott mennyiségek alapján). A bekészítések árait a táblázatban feltüntetett mennyiségekkel kalkulálva szükséges megadni plusz egy frissítéssel számolva, ahol a megbeszélés két része közötti időszakban kerül frissítésre a kínálat. A kávé, tea felszolgálatát a bekészítések egyes típusainál minden esetben tálcáról történő bekínálással értjük!

7) További információk:

A miniszteri és vezetői szintű étkezések és fogadások alkalmával részben vagy egészben, a Külügyminisztérium által felkért gasztronómiai szakértő és borszakértő szaktanácsaival és együttműködésével szükséges megalkotni az étel- és italsorokat a kiválasztott catering cég kompetens személyeinek. Fontos, hogy a kiválasztott catering cégek szoros együttműködésben álljanak mind a **gasztronómiai szakértővel**, mind pedig a borszakértővel.

Ásványvíz és gyümölcslevek beszerzésről a felkért cégeknek gondoskodniuk nem kell, azt elnökségi beszerzés keretében szállítják az egyes rendezvényekre. Viszont nagyon fontos a catering cégnek ezekkel a meghatározott beszállító cégekkel történő szoros együttműködés, továbbá adott esetben az ásványvíz és a gyümölcslevek tárolása és elszállítása.

Ajánlatkérő jelzi, hogy az étkezésekhez szükséges borok a Külügyminisztérium által kijelölt termelőktől szerezhetőek be. A beszerzést a catering cégnek kell bonyolítani, a kijelölt termelőkkel együttműködve. A Külügyminisztérium utólag finanszírozza a gasztronómiai és borszakértő bevonásával az egyes étkezésekre megállapított bor(ok) beszerzését.

Az ásványvíz, gyümölcslevek és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálatáért extra költségek felszámítását catering cég részéről nem tudjuk elfogadni!

A rendezvények lebonyolítása során előfordulhat, hogy a rendezvény keretében történő kulturális esemény lebonyolításában a nyertes szolgáltató együttműködni köteles az ajánlatkérővel.

Amennyiben az ajánlattevő rendelkezik saját rendezvény lebonyolítására alkalmas helyszínnel, az Ajánlatkérő külön igénye esetén vállalni szükséges, hogy rendelkezésre bocsátja rendezvény megszervezése céljából.

Az ételek, italok magyaros jellegűek legyenek, minden egyes fogás tükrözze a magyar gasztronómia ízvilágát! Az ételek ne legyenek túlon túl pikánsak, csípősek, valamint tejfölös, tejszínes ételek, ne tartalmazzanak szálkát, valamint apró csontokat sem. Az ételek felszolgálatát minden esetben úgy kell biztosítani, hogy az könnyen fogyasztható, ugyanakkor ízletes, dekoratív, mégis elegendő adag legyen.

Az italok magyar cégektől származó termékek legyenek, amelyek az alkalomnak megfelelő kiszereelésben álljanak rendelkezésre!

8) A rendezvényeken az 1.pontban ismertetett szinteknek megfelelően az alábbi (6. pontban felsorolt) **ellátás típusok merülhetnek fel átlagosan egy rendezvény alatt:**

a) vezetői szintű rendezvények

- bekészítés 1 v. 2. v. 3. típus főülésein / konferencián, bekészítések 2. v. 3. v. 4. típusok valamelyike több terembe (bilaterális tárgyaló, pihenő, várakozó helységek) (2-4 alkalom), kávészünet 3 v. 4. v. 5. típus 1-2 alkalommal, büféétkezés v. állófogadás 1-2 alkalommal

b) szakértői szintű rendezvények

- bekészítés 1 v. 2. v. 3. típus főülésein / konferencián, bekészítések 2. v. 3. v. 4. típusok valamelyike több terembe (várakozó helységek) (1-2 alkalom), kávészünet 3 v. 4. v. 5. típus 1-2 alkalommal, büféétkezés v. állófogadás 1-2 alkalommal

9) Az egyes rendezvények **1-3 naposak átlagosan.**

10) A rendezvények az alábbi **helyszínen** kerülnek megvalósításra:

- Magyar Tudományos Akadémia – vezetői, szakértői szint

A felolvasó lapot és az adatbekérőlapot minden esetben az adott részteljesítés esetén megvalósuló legmagasabb szintű rendezvénynek megfelelően (ld. fent) szükséges beárazni! Az itt megadott árak mintamenüre vonatkoznak. A tényleges teljesítés és menü esetén a nyertes ajánlattevő a mintamenüre megajánlott ártól max. 10%-ban térhet el pozitív irányba (felfelé), negatív irányba (lefelé) bármennyit, figyelemmel arra, hogy az egyes szintek esetében szükséges a KÜM-i utasítás keretösszegeinek is megfelelő árakat kialakítani!

Fontos figyelembe venni, hogy az adott helyszín ellátására felkért cég rendelkezzen megfelelő szabad kapacitással a helyszín ellátására, és ne vállalja túl magát állandó feladatai mellett, nehogy így az EU Elnökség keretében megrendezett események catering ellátása szenvedjen kárt.

11) A fentiekben meghatározott vendégek ellátása legtöbb esetben a **rendezvényhelyszín termeiben kell, hogy megvalósuljon.**

12) **Szolgáltatás ára**

Az árak minden esetben tartalmazzák a létszámnak megfelelő mennyiségű étkezéslet, evőeszközkészlet, valamint poharak, csészek, terítők, szalvéták, egyéb a tálaláshoz és a felszolgáláshoz szükséges és nélkülözhetetlen eszközök költségeit.

Megrendelő nem fizet extra összeget sem a fentebb felsorolt eszközök, sem dugópénz formájában.

Minden egyes felkínált étkezés, bekészítés, kávészünet típusnak tartalmaznia kell minden felmerülő költséget (nyersanyag, elkészítés, energia, tálalás, felszolgálás, tárolás, hűtés, rakodás, stb.), adót, járulékot, Szolgáltató bútorainak használati költségét, stb.

A szállítás (vidéki rendezvényhelyszínre történő szállítás esetén), valamint a bérelhető eszközök díját, illetve egyéb ezeken felül megrendelt szolgáltatások (virág, menü, illetve ültetőkártya) fizeti csak a Külügyminisztérium a fentebb feltüntetetteken kívül!

13) **Eszközök elvárásai:**

Az étkezéslet minimum elvárásai: fehér porcelán új, vagy újszerű állapotban, egységes színben, minta és logók nélkül. Az evőeszközkészlet kopásálló, fémszínű, egységes, elegáns darabok legyenek.

A poharak a felszolgált italnak megfelelő, egységes, elegáns, minta és logó nélküli üveg termékek legyenek. A csészék pedig szintén az étkezésnek megfelelő, azzal egységes porcelán termékek, minta és logók nélkül.

Szükséges bemutatni hány vendég kiszolgálására képes a cég meglévő eszközei által különböző típusú étkezések alkalmával.

14) Kapcsolódó szolgáltatások:

Esetenként szükség lehet asztalok, székek, egyéb kiegészítő bútorzatok biztosítására is! Szükséges megadni a Szolgáltató által ingyenesen biztosítható bútorok körét (körasztal, székek, könyöklők, büféasztal), továbbá a bérelhető fentebb felsorolt bútorok bérleti díjait is (ajánlatkérő nem bírálja a külön bútor bérleti díjait). Továbbá releváns információ, amennyiben a Szolgáltató rendelkezik egyéb kiegészítővel (asztalszám/elnevezés tartók, stb.), amelyeket díjmentesen bocsát rendelkezésre a rendezvények alatt.

15) Felsőszolgálók öltözete, viselkedése, megjelenése:

Fontos, hogy megjelenésükre nézve kifogástalan, ápolt, rendezett, fegyelmezett, az alkalomhoz illően felöltözött felszolgálók tevékenykedjenek az egyes rendezvények eseményein.

Öltözetük minden esetben sötét (legmegfelelőbb a fekete) alj (amennyiben hölgyek is felszolgálhatnak, szoknya viselése esetén, min. térdig érő legyen), fehér ing sötét csokornyakkendővel (legmegfelelőbb a fekete), valamint sötét zakóval vagy mellénnyel kiegészítve (legmegfelelőbb a fekete), továbbá sötét cipő viselése.

Viselkedésükre nézve udvarias, segítőkész jellemű, rugalmas, gyors, precíz személyek legyenek.

Különösen fontos, hogy a díszétkezéseken olyan személyek vegyenek részt, akik már korábban is tevékenykedtek ilyen eseményen, nem esnek pánikba, nem követnek el hibát és készek a többiekkel együtt színvonalasan megvalósítani a felszolgálat rövid idő alatt akár 20 fő részére is!

Fontos követelmény, hogy a megrendelt szolgáltatás mindig frissítésre kerüljön, a vendégek által használt eszközök, általuk keletkezett hulladék pedig rögtön elpakolásra, eltüntetésre kerüljön a vendégtérből (különösen fontos kávészünet, büféétkezés, állófogadás esetén).

Szükséges bemutatni hány vendég kiszolgálására képes a cég meglévő, valamint munkaerő kölcsönzésen keresztül igénybevett felszolgálói által különböző típusú étkezések alkalmával.

16) Asztalok díszítése

Étkezések esetében előfordulhat, hogy a felkért catering cégek által biztosítjuk az egyes étkezésekhez szükséges díszítőelemeket, így étkezések esetében az asztalokra alacsony virágdíszeket (ikebana), valamint állófogadás, büféétkezés esetén a büféasztalokra illő virágtábla(ka)t rendelni.

A megrendelt virágdíszek az ellátás árán felül kerülnek megrendelésre és kifizetésre!

A virágok minden esetben elegáns, szolid, ugyanakkor modern virágkompozíciók legyenek, amelyek általában alacsonyak (magas virágok elhelyezését ültetett étkezések esetében nem preferáljuk), valamint az asztal méretéhez, a környezet színvilágához alkalmazkodnak, nem túl illatosak, és a virágok porzója is kivágásra kerül!

Legalább az alábbi kompozíciók árának megadását szükséges, amely minden vonatkozó adót, költséget foglaljon magában:

- könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű),
- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű),
- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű),

- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű),
- egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű),
- többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű),
- egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű),
- többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű).

Ajánlatkérő a megadott árakat nem bírálja, azok tájékoztató jelleggel szerepeljenek az ajánlatban!

A virágdíszekkel kapcsolatban elvárás, hogy több virágot, mint zöld díszítést tartalmazzanak, valamint mindig valamilyen semleges (nem egyes nemzetek zászlajához alkalmazkodó) színösszeállításban készüljenek (elsősorban magyar élővirágok alkalmazása javasolt). Mindig az adott rendezvényt megelőzően a konkrét elvárásról egyeztet Megrendelő Szolgáltatóval.

17) Egyéb információk:

- Felek a szerződés teljesítése során hatékonyan, szorosan együttműködnek és egymás érdekeit messzemenően figyelembe veszik.
- Feleket a szerződés teljesítése során kölcsönös értesítési és tájékoztatási kötelezettség terheli. Ezen kötelezettség teljesítésekor lehetőleg az írásos formát részesítik előnyben. Így különösen fontos a vendégek különböző étkezési megkötéseit, allergiáját jelezni, viszont fontos, hogy Szolgáltató is érdeklődjön ezen információk felől.
- Felek a megrendelőlapon megjelölt kapcsolattartó személyeken és megadott elérhetőségeken keresztül biztosítják a folyamatos kapcsolatot.
- Felek a szerződés teljesítése során tudomásukra jutott és a másik Felet érintő minden titoknak minősülő információt, adatot vagy egyéb ismeretet kötelesek megőrizni és gondoskodni arról, hogy a titokhoz illetéktelen harmadik személy ne férhessen hozzá. A titoktartási kötelezettség Feleket a szerződés megszűnése után is terheli.
- A rendezvény helyszínének biztosítása – kivéve amennyiben felek írásban ezzel ellentétesen állapodtak meg - Megrendelő kötelezettsége. A helyszínt Megrendelő kellő időben módosíthatja.
- Szolgáltató harmadik személy közreműködését igénybe veheti, viszont Megrendelő kizárólag Szolgáltatóval áll szerződéses (pénzügyi) viszonyban, valamint felé van tájékoztatási kötelezettsége.
- Megrendelő a Szolgáltatónak külön vállalkozási díjat nem fizet!

18) Pénzügyi keretek vendégkörönként

Az 5. pontban felsorolt étkezés típusok megvalósítására az alábbi keretek állnak rendelkezésre (KÜM utasítás alapján) a vendégköröknek megfelelően:

Vendég 1 (V1) kategória:

-miniszteri:

- díszétkezés: 4 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó12.000 Ft/fő
- munkaétkezés: 3 fogásitallal(kávé/tea) max. bruttó10.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal(szénsavas üdítőitalok, kávé/tea) max. bruttó8.000 Ft/fő

-vezetői:

- díszétkezés: 4 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó10.000 Ft/fő

- munkaétkezés: 3 fogás itallal (kávé/tea) max. bruttó 7.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal (szénsavas üdítőitalok, kávé/tea)
max. bruttó 7.000 Ft/fő

-szakértői:

- munkaétkezés: 3 fogás itallal(aperitif, kávé/tea) max. bruttó 6.000 Ft/fő
- büféétkezés/állófogadás itallal(aperitif, szénsavas üdítőitalok, kávé/tea)
max. bruttó 6.000 Ft/fő

Vendég 2 (V2) kategória:

Állófogadás/büféétkezés/felszolgált étkezés (3 fogás)itallal (kávé/tea) max. bruttó 4.500 Ft/fő

Vendég 3 (V3) kategória:

Állófogadás/büféétkezés/felszolgált étkezés (3 fogás)itallal (kávé/tea) max. bruttó 4.000 Ft/fő

Bekészítések kerete: max. bruttó 1.500 Ft/fő.

Kávészünetek keret: max. bruttó 2.500 Ft/fő

Üdvözlő italok (falatkákkal, vagy anélkül) kerete: max. bruttó 2.500 Ft/fő.

A fenti kategóriák tartalmazzák a felszolgálati díj költségét, de nem tartalmazhatják az ásványvíz, gyümölcslevek, borok és pezsgő árait, valamint az azokkal kapcsolatos költségeket sem.

Ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy az ajánlattételkor a fenti maximális bruttó összegeket figyelembe kell venni!

19) A szolgáltatás megrendelése

Megrendelő erre jogosult munkavállalója által benyújtott megrendelés csak írásban történhet (fax és e-mail (aláírt, beszkenelt) útján) az erre a célra rendszeresített megrendelő formulán (szerződés melléklete).

A megrendelő egy példányát a számla eredeti példányával együtt szükséges megküldeni Megrendelő részére!

A megrendelés csak akkor tekinthető érvényesnek, ha annak visszaigazolása Szolgáltató által, írásban (fax vagy e-mail (aláírt, beszkenelt) útján) a Megrendelő által előzetesen kitöltött és aláírt megrendelő formulán megtörtént.

A megrendelés tárgyában kötött szerződés módosítása, lemondása is csak írásban (fax vagy e-mail (aláírt, beszkenelt) útján) lehetséges.

20) Lemondási feltételek

A visszaigazolt megrendelés lemondása kizárólag írásban történhet (fax, e-mail (szkenelt dokumentumként)), hivatkozva a megrendelő, vagy megrendelő módosítás számára.

A felek kötelesek haladéktalanul tájékoztatni egymást vis maior megtörténtének esetén, amely megakadályozza a feleket szerződéses kötelezettségei egy részének vagy egészének teljesítésében. Vis maior esetének tekintendők többek között az elemi csapás, földrengés, árvíz, államhatalmi cselekedetek, háború, természeti katasztrófák, tűz, sztrájk, Megrendelőtől független okok és körülmények miatti megghiúsulás, stb.

Vis maior fennállása esetén, amennyiben Megrendelő nem tudja igénybevenni a megrendelt szolgáltatásokat, mentesül a kötbérezési feltételek alól.

Amennyiben Szolgáltató hibájából hiúsul meg a megrendelés, Megrendelő fenntartja magának a jogot egy esetleges kártérítési per indítására.

21) Szolgáltatások kiegyenlítése

A számlákat rendezvényenként lehet benyújtani, azok benyújtása és kiegyenlítése a Kbt. 305. § (3) bekezdése rendelkezései szerint történhet.

Egyéb információk

A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma (továbbiakban KüM) az általa fizetett vendégek után csak és kizárólag az előzetesen a Megrendelőben rögzített tételek költségét fizeti, extra költségek felmerülése esetén a KÜM nem fizet.

22) Gasztronómiai szakértői catering cégek számára:

A rendezvények célja:

A korszerű magyar gasztronómia, illetve a hazai borok bemutatása.

Az ország ízvilágát és nyersanyagait a mai kornak megfelelő technológiai fogásokkal prezentálni.

Cél bemutatni Magyarország gasztronómiai palettáját, a régiók sajátosságait, nyersanyagait szem előtt tartva, kialakítani egy újfajta szemléletet a magyar konyháról.

Nyersanyagok:

A nyersanyagok kiválasztásánál kizárólag az országban is megtalálható nyersanyagokkal dolgozunk. Például: olívaolaj helyett, tökmag vagy szőlőmagolajat használunk. Halakból is inkább az édesvízi halakat részesítjük előnyben. Nem rendelkezőnk tengerrel, ezért kicsit idegennek tűnne, ha ez étkezéseknél különböző tengeri halfajták jelennének meg. Zöldségeknél is hazánkban megtermelhető növényekre kell koncentrálni.

Szezonális:

A szezonálisnak is fontos szerepe van a menük és büfék összeállításánál. Törekedjünk az adott szezonra jellemző nyersanyagok felhasználására.

Regionalitás:

Borrégiókra lett felosztva az ország a miniszteri rendezvények tekintetében, ezért a régiók ételeinek újszerű megjelenítése is fontos lenne, hogy teret kapjon az étkezéseknél.

Ételek:

Az ételeknél törekedni kell az „egyszerűsége”-re. Ne legyenek túlbonyolítva az egyes fogások. Módozatok helyett értelmezhető, letisztult stílusra törekedjünk, amely magába foglalja a modern konyhaművészet jegyeit. A szöszök könnyűek, lágy struktúrájúak legyenek. A húsok szaftosak, megfelelően hőkezelt állapotúak legyenek. A zöldségeknél őrizzük meg a frissességüket. Saláták összeállításánál is a könnyű dresszingekeket részesítjük előnyben. A sajtálaknál a kézműves sajtokat használjuk ne a nagyipari termékeket. A tényleges menüt a catering cég dolgozza ki, egyeztetve a Külügyminisztérium gasztronómiai szakértőjével és sommelier-jével, a végleges megrendeléshez minden esetben a Külügyminisztérium jóváhagyása kell. A menü sem mennyiségében, sem minőségében nem képviselhet alacsonyabb szintet, mint a mintamenü.

Tálalás:

Büféknél: A hideg előételeket rakhatjuk poharakba, fingerfood-os tálakba, kanalakba stb., a lényeg, hogy könnyen tudják a vendégek fogyasztani. A meleg ételeknél ügyeljünk a frissességre, a szöszök, mártások ne legyenek túl sűrűek, könnyen folyó állagúakra készítjük őket. A köreteket mindig külön kell tálalni a hozzá tartozó ételtől. Az ételek készítésénél használjuk, ha lehetőségünk van rá, az új konyhatechnológiákat, a megfelelő struktúrák eléréséhez.

Tányérszerviz: Egyszerű, nem hivalkodó tálalásra törekedjünk, figyeljünk az adagok mennyiségére. A tányérok ne legyenek túlzásfólvá, minden alkotórésznek szerepe legyen. A szószok könnyen folyó állagúak legyenek, csak annyit adjunk, amennyit az étel megkíván. A húsok elkészítésénél az új technológiákat, berendezéseket – ha lehetőségünk van rá – használjuk, mert látványban is sokat hozzá tesz a tálalásnál egy jól elkészített nyersanyag.

Elnökségi borok:

Mellékletként csatoljuk az elnökségi borkiválasztás borlistáit, amelyek az alábbiak:

- A borlista – állófogadásokhoz, büféétekhez felkínálandó borok,
- B borlista – munkaétekhez felkínálandó borok,

A borokat a listákon megjelölt termelőktől szükséges beszerezni. A beszerezésnél kizárólag a rendezvényre elégséges bormennyiséget lehetséges beszerezni kedvezményes elnökségi áron, amely árak tartalmazzák a Szolgáltató által megadott rendezvényhelyszínre történő szállítás költségét is.

Az így beszerezett borokat a beszerzési áron szükséges továbbszámlázni a Megrendelő felé. A Külügyminisztérium az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a catering cég számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. A borok felszolgálásáért, tárolásáért, és az ezzel kapcsolatban felmerülő esetleges plusz költségeket Külügyminisztérium nem fizet!

A borokat a szolgáltató kérésére a termelők akár a telephelyükre/székhelyükre is kiszállítja Budapesten és környékén, viszont onnan a rendezvényhelyszínre való továbbszállításának költségét átvállalni nem tudja Külügyminisztérium, azaz a borokkal kapcsolatban felmerülő bármilyen költséget Szolgáltató Megrendelő felé érvényesíteni nem tud! A bortermelővel a Külügyminisztérium az árakat és a budapesti szállítást letárgyalta, amelyet a nyertes ajánlattevő részére rendelkezésre bocsát. A beszállítás a termelői fix árakon történik, amelynek szállítási és egyéb fizetési feltételeiről a nyertes ajánlattevőnek és a konkrét bortermelőnek kell egyeztetnie.

Ásványvíz, gyümölcslevek:

Az egyes elnökségi rendezvényekre az ásványvizek elnökségi beszerzés keretében kerülnek biztosításra, azaz minden egyes rendezvényre a Kékkúti Ásványvíz Zrt. szállítja ki a szükséges mennyiségű ásványvizet (Theodora) a Megrendelő kérésére a catering cég székhelyére/telephelyére. Az egyes elnökségi rendezvényekre a rostos gyümölcslevek elnökségi beszerzés keretében kerülnek biztosításra, azaz minden egyes rendezvényre a SÍÓ szállítja ki a szükséges mennyiségű rostos üdítőt a catering cég székhelyére/telephelyére Megrendelő kérésére.

Az ásványvizet, gyümölcsleveket catering szolgáltatónak kifizetnie nem kell. Az ilyen italok felszolgálásáért, tárolásáért, hűtéséért, vagy az azokkal kapcsolatban felmerülő további esetleges plusz költségeket Külügyminisztérium nem fizet!

A fentiek alapján kérjük az alábbi menüsorok beárazását, 100 fő vendéget és 1,5 órás étkezési időtartamot feltételezve. Az időtartam alatt a menüsor valamennyi fogását szükséges felszolgálni.

A menüsorok beárazásához segítségül megadjuk az egyes fogások minimális nyersanyagtartalmát 10 adag ételre kalkulálva.

"A" minta menüsor (Ültetett büféétekzés)

Gulyás leves:	
	60 dkg marhalábszár/-felsál 20 dkg vöröshagyma 15 zöldpaprika 20 paradicsom

	0,12 kg mangalicaszír 0.08 kg. édesnemes pirospaprika 25 dkg sárga- és fehérrépa vegyesen 30 dkg burgonya 1-2 csipet őrölt köménymag só
Újházi tyúkhúsleves	2kg tyúk, 35 dkg sárgarépa, 30 dkg fehérrépa, 25 dkg zeller, 15dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg gomba, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 1 csok. petrezselyemzöld, 10 dkg kelvirág, 10 dkg zöldborsó, 10 dkgfinommetélt, egész bors,só
Paradicsom saláta:	2kg paradicsom 2dl tökmagolaj 3 dkg só 20 dkg újhagyma 1dl fehérborecet 1 csok. petrezselyem
Tejfölös uborka saláta:	1kg uborka 5dl tejföl 1,5 dl szőlőmagolaj 8dkg fokhagyma 3dkg só 12dkg juhtúró 1 csok. kapor
Fejes saláta szalonnás tejföllel :	4 fej fejes saláta 15dkg császárszalonna 5dl tejföl 1dl fehérborecet 8dkg méz 12 dkg lilahagyma
Mangalica sonka almával :	25dkg Mangalica sonka 12dkg alma 8dkg méz 2dl vörösbor 1dl szőlőmagolaj 1 csokor petrezselyem
Füstölt pisztráng filé tormával :	1 kg füstölt pisztrángfilé

	22 dkg torma 1 db citrom 0,5 csok. kapor 3 dl tejszín 25 dkg sajtkrém
Magyaros sajttál :	60 dkg Bükki sajtok 0,25 csok. zsálya 20 dkg körte
Vörösboros szürkemarhapörkölt :	2 kg lábszár, 15 dkg zsír, vagy olaj, 40 dkg vörös hagyma, 18 dkg fokhagyma, 6 dkg fűszerpaprika 30dkg zöldpaprika, 30dkg paradicsom, köménymag, só, 3-4 dl száraz vörösbor.
Fogasfilé tejszínes kapor szószban:	2kg fogas filé 25 dkg zeller 2 dl fehérbor 4 dl tejszín 15 dkg gyökér 8 gr babérlevél 0,5 csokor kapor 20 dkg vaj 4 dkg só 12 dkg póréhagyma 5dkg fokhagyma
Gödöllői töltött csirkecomb :	2,40 kg csirkecomb 6 db zsemle 3 db tojás 35 dkg gomba 18 dkg húsos füstölt szalonna 25 dkg vöröshagyma 20 dkg zöldborsó 30 dkg csirkemáj 4 dkg só 8 gr őrölt bors petrezselyem zöld 1 dl olaj
Töltött káposzta:	80 dkg savanyú káposzta, 10 db savanyított káposztalevél, 25 dkg hagyma, 10 dkg fokhagyma, 15 dkg füstölt szalonna,



	1 kg darált sertéshús, 6 dkg pirospaprika, 24 dkg rizs, 3 tojás, 8 gr őrölt köménymag, 8 gr szárított majoránna, 6 dl tejföl
Pékné burgonya :	2kg főtt burgonya 40 dkg vöröshagyma 25 dkg füstölt szalonna 6 dkg só
Sztrapacska :	1 kg burgonya - 2 tojás - 45-50 dkg liszt - 30 dkg juhtúró/túró - 20 dkg füstölt szalonna - 4 dl tejföl - 6 dkg só
Párolt zöldségek :	60 dkg brokkoli 40dkg sárgarépa 35 dkg gomba 40 dkg cukkini 25 dkg vaj 6 dkg só 12 dkg friss zsálya
Vargabéles :	1 kg tehéntúró 6 dl tejföl 5 tojás 20 dkg margarin 20 dkg cérnametélt 25 dkg porcukor 2.5 dkg vaniliás cukor 10 dkg mazsola 1 citrom 1 csomag réteslap 3dkg zsír
Dobos torta:	12 tojás 23 dkg vaj 28 dkg porcukor, 12 dkg liszt 10 dkg reszelt étcsokoládé 2.5 dkg vaniliás cukor 15 dkg kristálycukor, 0,5 db citrom
Somlói galuska:	8db tojás

	25 dkg cukor 15 gr sütőpor 15 dkg kakaó 15dkg darált dió 1 l tej, 25dkg cukor, 20 gr. vaníliás cukor, 10 dkg mazsola 1 dl rum, 1 db citrom , narancs 4dl tejszín
Képviselő fánk:	2.5 dkg liszt 22.5 dkg zsír 12 tojás 1 dkg porcukor 1dkg só 25dkg cukor 20 dkg puding por 0,5 liter tejszín 1 liter tej

"A" minta menüsor (Ültetett büféétkezés)	
Fogások:	[Hatched area]
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejföllel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttál	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

B minta menüsor (munkaétkezés)

Füstölt pisztrángfilé zellersalátával:	1 kg füstölt pisztrángfilé 50dkg zeller 15 dkg torma 1 dl szőlőmagolaj 25dkg sajtkrém 1dl tejszín 4 dkg só
Egészben sült borjúkaraj petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal :	1,80kg borjúkaraj 1,60 burgonya 35 dkg vaj 40 dkg vargánya 20 dkg sárgarépa 1kg borjúcsont 20 dkg zeller 15 dkg vöröshagyma 6 dkg fokhagyma 4dkg paradicsompüré 0,8 lit. vörösbor 6dkg friss rozmaring 4 dkg friss kakukkfű 1 csok. petrezselyem 6 dkg só 12 dkg újhagyma
Túrós rétes vanília fagylalttal :	26 dkg finomliszt 12gr. só 1 db tojás 0,2 l olaj A töltelékhez: 5 dkg mazsola 2 cl rumaroma 15 dkg puha sütőmargarin 15 dkg cukor 10 gr. vaníliás cukor 0,5 citrom 5 tojás 50 dkg túró 2 dl tejföl 12 dkg finomliszt 8 dkg kétszersültmorzsa A tojásos tejhez: 3,5 dl tej 3 tojás 10 gr. vaníliás cukor 10 dkg olvasztott sütőmargarin

"B" minta menüsor (munkaétkezés)	
Fogások:	
Füstölt zellersalátával	
Egészben sült borjúkaraj petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal	
Túrós rétes vanília fagyalittal	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

**CATERING SZOLGÁLTATÁS
ADATBEKÉRÉSI LAPOK**

Az alábbi adatokat megadása kötelező, de ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy azok nem képezik a bírálat alapját, kivéve a Kávészünet 5. és a Bekészítés 6. sorok árait! A Kávészünet 5. és a Bekészítés 6. sorok árait a felolvasólapon is megegyezően szükséges szerepeltetni!

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt kávészünet típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon:

Kávészünet típusok	Létszám (max)	15-30 perces időszak Ár /fő (Ft)	31-60 perces időszak Ár /fő (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)			
Kávészünet 2. (üdítők, friss presszó kávé, tea)			
Kávészünet 3. (üdítők,friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény(min. 10 dkg/fő))			
Kávészünet 4. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek(min.2 db))			
Kávészünet 5. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min.10 dkg))			
Egyéni kávészünet típus 1. Tartalma:			
Egyéni kávészünet típus 2. Tartalma:			

Egyéni bekészítés típus 3. Tartalma, mennyisége:		
--	--	--

*Ásványvíz, valamint rostos gyümölcslevek költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, elnökségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálás.

Meglevő eszközeim (étkészlet, evőeszközkészlet, poharak, csészek, terítők, damasztzalvéták, stb.) meglétével az alábbi mennyiségű vendégkör kiszolgálását tudom biztosítani (Az itt felsorolt eszközök használatának ára mind a megadott ellátás áraiban foglalt tételek):

Eszközök	Létszám max.	Megjegyzés¹
Fehér étkészlet (porcelán)		
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) étkészlet díszítésre		
Kopásálló, fémszínű evőeszközkészlet		
Ezüst evőeszközkészlet díszítésre		
Üveg poharak		
Kristály poharak díszítésre		
Fehér kávé/tea szett (porcelán)		
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) kávé/tea szett díszítésre		
Damasztzalvéta (fehér)		
Székhuzat masnival díszítésre		
Terítők		
Körasztalok		
Könyöklők		
Büféasztalok		
Székek		
Asztalszám/elnevezés tartók		
Gyertyatartók		

ADATBEKÉRÉSI LAP II. FEJEZET

"C" minta menüsor (Állófogadás)

A menüsor mennyiségének tartalma megegyezik az „A” menüsornál megadott mennyiségi tartalommal.

Fogások:

¹ Itt kérjük felsorolni egyéb jellemzőket (szín, méret, stb.), további hasznos tudnivalókat.

Gulyás leves		
Újházi tyúkhúsleves		
Paradicsom saláta		
Tejfölös uborka saláta		
Fejes saláta szalonnás tejföllel		
Mangalica sonka almával		
Füstölt pisztráng filé tormával		
Magyaros sajttal		
Vörösboros szürkemarha pörkölt		
Fogasfilé tejszínes kapor szószban		
Gödöllői töltött csirkecomb		
Töltött káposzta		
Pékné burgonya		
Sztrapacska		
Párolt zöldségek		
Vargabéles		
Dobos torta		
Somlói galuska		
Képviselő fánk		
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea		
1 főre jutó bruttó HUF díj:		

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt üdvözlő ital típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálási díjat és költségeket tartalmazó) árakon.

Az üdvözlőitalok javarészt munkaétkezések alkalmával kerülhetnek megrendelésre.

Üdvözlő ital típusok	Létszám (max)	Bruttó Ár /fő (Ft)
----------------------	---------------	--------------------

Üdvözlő ital típus 1. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő)		
Üdvözlő ital típus 2. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő)		
Üdvözlő ital típus 3. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Sós aprósütemény (5 dkg/fő)		
Üdvözlő ital típus 4. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Falatkák (4 db/fő)		

Az ásványvíz, gyümölcslevek, pezsgő és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálásáért, esetleges szállításáért extra költségeket a catering cég nem tud érvényesíteni Külügyminisztérium felé!

Az alábbi eszközöket (bútorzat, stb.) tudom biztosítani továbbbérlet útján egy alkalomra (Az itt felsorolt eszközök használatának ára külön szolgáltatásként kerül kifizetésre):

Eszközök	Ár (Ft., bruttó, szállítás díja nélkül)	Megjegyzés²
Székhuzat masnival díszítésre		
Körasztalok		
Könyöklők		
Büféasztalok		
Székek		
Asztalszám/elnevezés tartók		
Gyertyatartók		

Az alábbiakban kérjük bemutatni a Budapesten kívüli településre vonatkozó szállítás díjait (vonatkozó adókat, költségeket, rakodást, stb tartalmazó) (pl. budapesti cég esetében Gödöllőre, vagy fordítva). Budapesten belüli helyszínre nem fizetünk külön szállítási díjat! **Amennyiben a szállítási díjtól el tud tekinteni vidéki rendezvény esetén, kérjük húzza ki a táblázat vonatkozó celláit!**

Szállítás	Helyszín	Ár (Ft-ban, teljes út)	Megjegyzés
szállítási költség vidékre	vidék		

² Itt kérjük felsorolni egyéb jellemzőket (szín, méret, stb.), további hasznos tudnivalókat.

teherautóval (Ft/1 km/1 jármű)			
szállítási költség vidékre személygépjárművel (Ft/1 km/1 jármű)	vidék		

Az alábbiakban bemutathatja, hogy cége milyen munkaerő kapacitással működik.

Állandó alkalmazottaim száma:

- konyhai kapacitás:
- felszolgáló kapacitás:

Kérjük, hogy az alábbi viszonylatban adja meg, hogy típusonként hány fő felszolgáló bevonását javasolja az alábbi mennyiségű vendégek részvétele esetén (mindenhol 40 fő fővendéget feltételezve)!

Ellátás típusok	100 főig	200 főig	300 főig
Díszétkezés (ültetett, tükörfelszolgálás)			
Állófogadás			
Büféétkezés			
Üdvözlő ital			
Reggeli			
Kávészünet			
Bekészítés			

Az alábbi virágkompozíciók biztosításának árait tüntesse fel, amely minden vonatkozó adót, költséget, ezzel kapcsolatos szolgáltatás (szállítás, stb.) díját magában foglal.

Virágkompozíció	Ár (Ft., bruttó, db)	Megjegyzés
könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű)		
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)		
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)		
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)		
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)		
Egyéni javaslat 1.		

Egyéni javaslat 2.		
Egyéni javaslat 3.		

Az alábbiakban kérjük feltüntetni az étkezésekre ajánlható menü-, illetve azzal egységes formátumú (azonos betűtípussal, színnel készült) ültetőkártyák biztosításának költségét (Az egyes darabszámok foglalják magukba minden vonatkozó adót, költséget (nyomtatás, szállítás, stb.). (A büféasztalok esetében kínált ételek megnevezéseinek feltüntetését szolgáltatás árában kérjük biztosítani!):

Étkezésen alkalmazott kártyatípusok	Bruttó Ár (Ft-ban, db (esetleg intervallum))	Megjegyzés
Menükártya		
Ültetőkártya		
Egyéni javaslat 1.		
Egyéni javaslat 2.		

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ TÁRGYALÁSON ELFOGADOTT KIEGÉSZÍTÉSEI

- Ajánlattevő képviselőjének kérdésére a Minisztérium képviselője elmondta, hogy jelenleg nem tervezi miniszteri szintű rendezvények tartását a Magyar Tudományos Akadémián.
- A szerződésben nyitott kérdés maradt a különböző italok szállítása. A borokat a bortermelő az ajánlattevőnek szállítja majd le. A szerződés 4.6. pontjában a szállítás gyakoriságát pontosítani szükséges, mivel az nem rendezvényenként történik, hanem a Külügyminisztérium által meghatározott gyakorisággal (pl. kéthetente, négyhetente). A számlázás ennek ellenére rendezvényenként fog megtörténni, ekkor az adott rendezvényhez megrendelt bormennyiség számlázható csak.
- A borokat a felhasználásig az ajánlattevőnek tárolnia kell. A szállítandó borok mennyiségére az ajánlattevő tesz majd javaslatot, amelyet a KÜM borszakértője jóváhagyásával rendel meg ajánlattevő a KÜM utasítása szerint.

4. számú melléklet:
Elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok
listája

2011.11.14

Megjegyzés: a borokat – rendezvényenként – a beszerzési áron szükséges továbbszámolni a Megrendelő felé. A Megrendelő az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a Vállalkozó számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. Vállalkozó a fel nem használt borokról, ásványvizetről és gyümölcslevekről köteles nyilvántartást vezetni. Vállalkozó köteles továbbá a borokat, ásványvizeteket, gyümölcsleveket szakszerűen tárolni és Megrendelő utasítása szerint felhasználni, vagy a Megrendelő által megjelölt helyre leszállítani. Megrendelő a Vállalkozó által vezetett nyilvántartást, a tárolás módját jogosult bármikor ellenőrizni.

Borválogatás 2010. november 9.

"A" kategória

Pezsgő vagy aperó:

sorszám	pincészet	pezsgő neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
1	Hungaria Pezsgőpincészet	Hungaria Extra Dry	Budapest	é.n.	1173	6
2	Béres Szőlőbirtok és pincészet	Tokaji Hoidezüst	Erdőbénye	2008	995	6

Száraz, felszáraz, félédes és édes fehér borok

sorszám	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
1	Rókusfalvy Pince	Etyeki Chardonnay	Etyek	2009	2000	6
2	Matias Pincészet	Kéknyelű	Badacsony	2008	1740	6
3	Szent Ilona borház	St. Ilona Olaszrizling	Somló-hegy	2007	1440	6
4	Patricius borház	Muscat lunel	Tokaj	2007	1187,5	6
5	Royal Tokaj	Ats cuvée	Tokaj	2008	1 700	6

Vörös száraz borok

sorszám	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
b kat-ból 1	Kovács Nimród	Rapszody	Eger	2008	2 250	6
2	Szent Gaál Pincészet	Kadarissimo	Szekszárd	2008	1125	12
3	Sauska és Társa	Sauska Cuvée 11	Villány	2007	3525	6

Borválogatás 2010. november

„B” kategória

Pezsgek:

sorszám	pincészet	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszerezés (palack / karton)
1	Törley	Fraoio Rosé	Etyek-Buda	2006	2082	6
2	Törley pezsgőpincészet	Chardonnay Brut	Budaörs	2006	2124	6

Száraz,fehér borok

sorszám	pincészet	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszerezés (palack / karton)
1	Hilltop Neszmély	Nagypap-hegy hárslevelű	Neszmély	2009	2000	6
2	Szatmári Pincészet	Vulcanus	Badacsonytomaj	2006	3750	6
3	Pannonhalmi Apátsági Pincészet	Hemina	Pannonhalma	2009	2295	6
4	Degenfeld Bt.	Tokaji szamorodni	Tarcal	1999	1800	6

Édes borok

sorszám	pincészet	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszerezés (palack / karton)
1	Bujdosó Szőlőbirtok és pincészet	Aranyhíd	Balatonlelle	2007	2310	12
2	Royal Tokaj	Ács Cuvee	Mád	2006	1700	6
3	Andrássy Pincészet	6 p Tokaji Aszú	Tokaj	2006	5000	6

Vörös borok

sorszám	pincészet	bor neve	borvidék	évjárat	Végző ajánlat (bruttó ár / palack)	kiszerezés (palack / karton)
1	Gál szőlőbirtok és pincészet	Gál kékfrankos rosé	Duna borrégió	2010	1375	6 v 12
2	Bodribor Kft.	Faluhely	Szekszárd	2007	3900	6
4	Kovács Nimród	Rapszody	Eger	2008	2250	6
5	Heumann Evelyn	Terra tartaro	Villány	2007	4200	12
6	Demeter pincészet	Merengő Cabernet franc	Eger	2006	6990	6

Észak-Pannon borrégió:

	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végösszeg (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
üdvözlő ital	Törley	Fraçois Rosé	Etyek-Buda	2006	2082	6
előételhez	Maurus pincészet	Maurus ezerjó	Mór	2007	1625	6
főételhez	Etyeki Kúria	Etyeki Pinot noir	Etyek-Buda	2006	3750	6
desszerthez	Weninger pincészet	Spern Steiner kékrankos	Sopron	2007	4362	6

Észak-Magyarországi borrégió

	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végösszeg (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
a) menü						
üdvözlő ital	Törley	Chardonnay Brut	Etyek-Buda	2006	2124	6
előételhez	Árvay	Pecvár Furmint	Tokaj	2009	4000	6
főételhez	Thummerer Vilmos	Vill papa cuvée	Eger	2006	5810	6
desszerthez	Szepey István	Tokaji Cuvée	Tokaj	2007	8500	6

b) menü

üdvözlő ital	Törley	Chardonnay Brut	Etyek-Buda	2006	2124	6
előételhez	Gál Tibor	Soli Deo Glória	Eger	2007	3380	6
főételhez	Szöke Mátyás és Zoltán	Peresi Cabernet	Mátra	2007	3750	12
desszerthez	Disznókó	Tokaji Aszú 5 puttonyos	Tokaj	2002	4125	6

Alföldi borrégió

	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végösszeg (bruttó ár / palack)	kiszárlás (palack / karton)
üdvözlő ital	Frittmann testvérek	Cserszegi fűszeres	Kunság	2010	950	6
előételhez	Gál szőlőbirtok és pincészet	Gál Pinot noir rosé	Szigetcep	2010	1375	6 v 12
főételhez	Frittmann testvérek	Cabernet sauvignon és franc	Kunság	2007	3400	6
desszerthez	Koch	Jégbor	Csongrád	2006	4000	6

Balaton borrégió

	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végösszeajánlat (bruttó ár / palack)	kiszámlálás (palack / karton)
a) menü						
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Légi Ottó	Gesztenyés Rizling	Balatonboglár	2007	4125	6
főételhez	Györgykovács	Nagy-Somló furmint	Somlóvásárhely	2008	2370	6
desszerthez	Tóth Sándor	Áldozói Zenit	Balaton Felvidék	2003	3500	12
b) menü						
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Szeremley	Szürkebarát	Badacsony	2008	1300	6
főételhez	Laposa Pincészet	Somlói Juhfark cuvée	Somló	2009	2438	6
desszerthez	Figula	Szilénusz	Balatonfüred	2007	2750	6

Dél-Pannónia borrégió

	borászat	bor neve	borvidék	évjárat	Végösszeajánlat (bruttó ár / palack)	kiszámlálás (palack / karton)
a) menü						
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Malatinszky Csaba	Noblesse Serena	Villány	2009	2500	6
főételhez	Gere Attila	Kopar	Villány	2007	4750	6
desszerthez	Hárs pincészet	Szajki cirfandli	Pécs	2007	3125	6
b) menü						
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Túzkő Birtok	Túzkő fehér (Tramini)	Toina	2009	1500	6
főételhez	Takler Pincészet	Kékfrankos reserve	Szekszárd	2007	3250	12
desszerthez	Tiffán Ede és Zsolt pincészet	Elysium	Villány	2007	7250	6

5.sz.: Beszedési megbízás teljesítésére szóló, a Megrendelő részéről a pénzforgalmi szolgáltatójának adott hozzájárulása, felhatalmazó nyilatkozata (a Kbt. 305. § (6) bekezdése szerinti feltételek teljesülésének esetére)

7.11.2017
L. G.

Felhatalmazó levél

Tisztelt

Magyar Államkincstár
1054 Budapest, Hold u. 4.

Alulírott megbízom/megbízuk Önöket az alábbi megjelölt fizetési számlánk terhére az alább megnevezett kedvezményezett által benyújtott beszedési megbízás(ok) teljesítésére a következőkben foglalt feltételekkel:

Fizető fél számlatulajdonos megnevezése:	Külgyminisztérium Fejezeti kezelés
Felhatalmazással érintett fizetési számlájának pénzforgalmi jelzőszáma:	10032000-01220108-50000005 KTK:131
Kedvezményezett neve:	Gasztronómia Klub Étterem Kft. 1137. Budapest, Szent István krt. 2. II/8.
Kedvezményezett fizetési számlájának pénzforgalmi jelzőszáma:	Raiffeisen Bank Zrt. 12001008-00392699-00100003

A felhatalmazás időtartama 2011. év 02. hó 15. naptól 2011. év 07. hó 31. napig*,

visszavonásig*.

- a) ~~a beszedési megbízáshoz okiratot nem kell csatolni.*~~
b) a beszedési megbízáshoz a következő okirato(ka)t kell csatolni*:
az okiratok megnevezése: Megrendelő által aláírt teljesítési igazolás

További feltételek*:

- a) ~~nem kerülnek meghatározásra~~
b) ~~beszedési megbízásonkénti felső értékhatár a teljesítés pénznemétől függően:~~
.....Ft
.....devizanem ISO-kódja*
c) benyújtási gyakoriság: megrendelésenként (pl. napi, havi, évi)
d) fedezethiány esetén a sorba állítás időtartama legfeljebb 35 nap
e) ~~a felhatalmazás csak a Kedvezményezett írásbeli hozzájárulásával vonható vissza~~

Dátum: 2011. február 8.

„Aláírás rendben”
K

Fizető fél számlatulajdonos aláírása a Kincstárnál bejelentett módon

A felhatalmazás kincstári nyilvántartási száma: API-32-017/20.11.....

Dátum: 2011. FEBR. 08.....

Igazgatóság aláírása

