

Közétkeztetési ajánlat

Kecskéd Község Polgármesteri Hivatal		
Érkeztesítés dátuma: 2022 AUG 06.		
1942-2/2022.....mell.		
Előszám:	Utószám:	Ügyintéző: HG.

Kecskéd Község Önkormányzata

2852 Kecskéd, Vasút u. 105

Grúber Zoltán polgármester

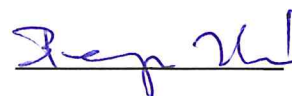
részére.

Kidolgozta:

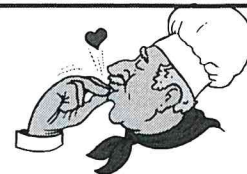
BIBA DUÓ kft.

Oroszlány.2022.08.02.

Biba Duó Kft.
2840 Oroszlány, Takács I. u. 41.
Adószám: 12933529-2-11
Bank: 10408117-50526567-72531000



Ügyvezető



1.A BIBA DUÓ Kft általános ajánlata.

A BIBA DUÓ Kft. bemutatása

Szolgáltatásaink általános leírása

Üzemeltetés

Személyzet

Árubeszerzés

Egységes arculat

Nyitvatartási idő

Biztosítás

Higiénia

Munka- és balesetvédelem

Veszélyes anyagok kezelése

Minőségbiztosítás

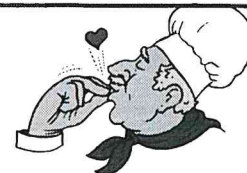
Elszámolás

Egyéb szolgáltatási elemek

2. Helységek, technikai berendezések, eszközök.

Helységek, gépi berendezések, szállító járművek

Konyhai és éttermi fogyóeszközök



3. Üzemeltetési ajánlatunk.

Az étkezés biztonsága

Protokoll étkezés, rendezvények

rezsiköltségek

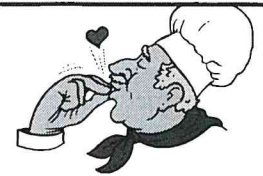
4. Az ajánlat pénzügyi elemei.

Árképzés

Elszámolás

5. Egyéb információk.

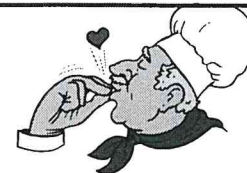
Referenciák



1. A BIBA DUÓ kft általános ajánlata.

Ajánlatunkat szlogenünk értelmében „...Az ön igénye szerint...” alakítottuk ki. Reméljük, hogy tükrözi azt az elkötelezettségünket, hogy a lehető legmagasabb minőség, és kedvező ár mellett minden esetben a Partnereink igényeinek leginkább megfelelő szolgáltatási formát alakítjuk ki.

Szeretnénk, megteremteni annak alapjait, hogy egy jövőbeni sikeres együttműködésnek köszönhetően az Önök óvodásai és általános iskolásai is közéjük tartozzanak. Esetleges kérdéseik megválaszolására mind telefonon, mind személyesen szívesen állunk rendelkezésükre. Örölnénk, ha ez az ajánlat elnyerné tetszésüket és hosszú távú, mindkét fél részére megelégedést szolgáló kapcsolatot tudnánk kiépíteni cégeink között.



A BIBA DUÓ kft. bemutatása

A BIBA DUÓ kft 2002.november 14-én alakult Oroszlányi székhellyel. 2001-től Oroszlány Sport-telep főző konyháját üzemeltette. 2002-től Tatabánya Búzavirág út 11. Artesyn kft-nél 500 főre főzőkonyha, és büfé üzemeltetési feladatot látott el, 2006 első negyedév végéig. Az Artesyn kft sajnálatos megszűnése miatt üzemeltetési feladatait cégünk befejezte. 2005 negyedik negyedévében kezdte el a Wescast Hungary Autóipari Zrt-nél a 600 fő munkahelyi büfét amit 2018-ig üzemeltetett. 2006.12.21-től 2007.09.01-ig a Sews Hungary kft büfét üzemeltette. 2006.12.01.-től Alcoa Kőfém Kft 3200 fő büfét üzemeltette 2012.08.30-ig. 2007.05.01.-től Eötvös Lóránd Szakközép Iskola 500fő büfé üzemeltetését látta el. 2018-tól Lapos kisvendéglőt üzemelteti cégünk. 2018-tól Oroszlány Suez büfét üzemeltetjük jelenleg is. Cégünk az elmúlt időszakban folyamatosan több sikeres rendezvény teljes lebonyolítását hajtotta végre. A társaság tevékenységi körei EAOR szám szerint: 55.51, 55.11, 55.30, 55.40, 55.52.

Cégjegyzékszám:11-09-009023.

Adószám:12933529-2-11.

A cég székhelye: Oroszlány. Takács Imre utca 41

A cég statisztikai számjele: 12933529-5551-113-11

Pénzintézet: BUDAPEST BANK

Bankszámlaszám: 10103623-49321100-01000007

Ezt megelőzően egyéni vállalkozásként ugyan ezt a tevékenységet folytatta. Fő tevékenysége valamennyi területen az intézményi vendéglátás, ami nem csak a közétkeztetést jelenti, hanem szociális-és sportlétesítmények, szabadidő központok ellátását is. Ezen kívül a rendezvényszervezés és a kereskedelem is a kft tevékenységei közé tartoznak

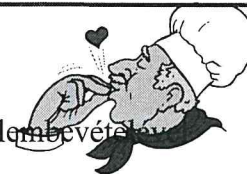
Annak érdekében, hogy megbízóink részére minél teljesebb szolgáltatást tudjunk nyújtani tevékenységi palettánkat bővíteni tudjuk. Mindig arra törekszünk, hogy elérjük a lehető legmagasabb vendég- és ügyfél-megelégedettséget úgy, hogy a jót helyesen csináljuk. Növekedésünk és fejlődésünk azzal biztosított, hogy vendégeink és ügyfeleink kívánságait és igényeit hamar felismerjük és a lehető legjobban próbálunk ezeknek eleget tenni, ezért negyedévenként felmérést csinálunk.

Szolgáltatásaink általános leírása

Üzemeltetés:

Ajánlatunk értelmében az üzemeltetéssel kapcsolatos feladatot a BIBA DUÓ kft látná el. A cég nem áll végelszámolás,felszámolás és,csődeljárás alatt.

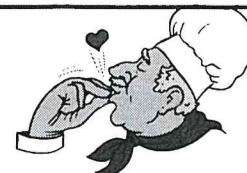
Az ételkínálatot korunk elvárásai és táplálkozástudományi szempontok figyelembevételével állítjuk össze.



A színvonalas üzemeltetés biztosításának legfontosabb szempontjai a következők.



Választék: változatos, az adottságoknak megfelelő legszélesebb választékkal kívánjuk a gyerekek érdeklődését fenntartani. Filozófiánk szerint az állandónak tekinthető vendégkör számára kell egy folyamatosan megújuló kínálatot biztosítanunk ahhoz, hogy mindenki örömmel vegye igénybe szolgáltatásainkat. A választékunkban egyre nagyobb szerepet töltenek be az olajos magvakat, zöldségeket, aszalt gyümölcsöket, és a teljes értékű gabonát tartalmazó ételek.



Minőség: „Úgy kell a vendéget kiszolgálni, ahogyan a vendég elvárja, hogy kiszolgálják őt”.

Ennek szellemében szolgáltatásunk legfontosabb elemének tartjuk a minőség, és az alacsony ár folyamatos biztosítását. Ezért már szállítói partnereink megválasztásában is magas igényeket támasztunk.

Mennyiség: Ételeinkben mindig a maximumot próbáljuk adni amit rendszeresen ellenőrzünk.

A gyermekek étkeztetése táplálkozás-egészségügyi jogszabályok (37/2014. (IV. 30.) EMMI) alapján működnek amit betartunk.

Ár: Az árképzésnél figyelembe vesszük a szolgáltatás költségeit, valamint egy remélt tisztességes nyereséget úgy, hogy ez a szolgáltatást igénybe vevők részére a lehető legkisebb költséget jelentse.

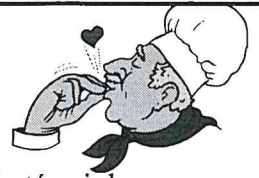
Változatosság: Az étel választék még színesebbé tétele érdekében évente több alkalommal rendezünk bemutatót különböző nemzeti konyhák, tájegységek, vagy kevésbé



ismert nyersanyagok bemutatásával. A speciális ételeket tudjuk biztosítani.
Fontos azonban tudni, hogy a speciális ételeket és a hagyományos ételeket ugyanazon a konyhán készítjük, így az esetleges gluténnal történő keresztszennyeződés lehetőségét kizárni nem tudjuk!

Személyzet: A társaság garantálja, hogy csak a mindenkori munkaügyi, és adó jogszabályokban rögzített módon alkalmaz munkaerőt. Arra törekszünk, hogy az egységben stabil és összeszokott kollektívát alakítsunk ki, akik így garantálják a magas szakmai színvonalat. A főzőkonyhát 1 fő mesterszakács, 1 fő szakács és jó magam mint a Cég vezetője (szakács) irányítjuk.

Árubeszerzés: Az egész ország területén rendelkezünk regionális beszállítói hálózatokkal. Az élelmezéssel kapcsolatos valamennyi áruféleség beszerzését stabil, partneri viszony alapján, minősített beszállítókkal biztosítjuk.



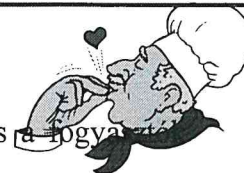
Egységes arculat: Egységes, dekoratív kivitelű munkaruhát biztosítunk a munkatársaink részére. Az árközlések, étlapok és minden dekoráció, ízléses formában a cégünk standardját tükrözi.



Ételkiszállítási idő: Az ételkiszállítási időt mindig az Önök igényéhez képest állapítjuk meg. A pályázati kiírásban tízórait reggel 7-7.30, ebédet és uzsonnát legkésőbb 11-11.30 közötti időben szállítjuk a megadott helyszínre.

Higiénia: A BIBA DUÓ kft valamennyi üzletében a higiénias előírások biztosításához egy környezetbarát és élelmiszeripari minőségű fertőtlenítőszer forgalmazóval működik együtt. Üzletenként egyedi higiéniai tervet dolgoz ki, melynek betartását folyamatosan és szigorúan

ellenőrzi. Ezen keresztül biztosítható az üzem magas higiéniai színvonala és a dolgozók egészségének maradéktalan védelme.



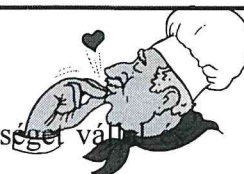
Munka és balesetvédelem: Gondoskodunk a dolgozók rendszeres baleset, tűz és munkavédelmi oktatásáról. Az egyes egységekre vonatkozóan kiadott tűz- és munkavédelmi szabályzat minden esetben tartalmazza a helyi dolgozókra vonatkozóan azt a kötelmet, hogy maradéktalanul kötelesek együttműködni a befogadó szervezet szakembereivel, az adott szervezetre érvényes szabályzatnak megfelelően.

Rovar és rágcsáló irtás: Félévente kötelező irtást a megállapodás szerint Önök, vagy a mi cégünk végezteti el.

Veszélyes anyagok kezelése: A termelés során keletkező veszélyes hulladék (fáradt sütőzsiradék, agresszív tisztítószer, ételhulladék, stb) kezelésének módját belső utasítás szabályozza. A keletkezett anyag begyűjtésére és rendszeres elszállítására egy erre a feladatra szakosodott céggel Győri Hulladék Égető Kft kötöttünk szerződést.

Minőségbiztosítás: Társaságunk tevékenységét, 9/1985 EüM-BKM, 80/1990 GM-EüM-FVM, 4/1997 Kormány rendelet, és a HACCP minőségbiztosítási szabványnak megfelelően végzi, az esetleges szerződés kötésnél ezt bemutatja. Az Önök által

pályázatra kiírt egységére a rendszer kiépítésére cégünk kötelezettséget vállalunk, a költséget vállalja!

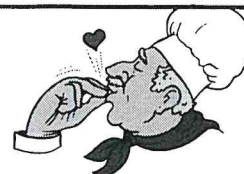


Elszámolás: Cégünk elkötelezett arra vonatkozóan, hogy a szolgáltatásunkat igénybe vevő partnerek felé maximális korrektséggel történjék meg az elszámolás. Szerződés adja meg a jogi keretet. Fő feladatunknak tekintjük, hogy folyamatos és rendszeres kapcsolattartással időről időre biztosíthassuk a felmerülő elképzelések megoldásra váró feladatok gyors megvalósítását. Ennek érdekében az Önök által megbízott személlyel, havi rendszerességgel konzultációt tartunk.

2. Helyiségek, gépi berendezések, szállító járművek

Az előzőekben leírt szolgáltatáshoz szükséges termelési terület, a hozzátartozó helyiségekkel (tálalókonyha, szociális helyiségek) valamint ezek berendezéseivel együtt azt Kecskéd Község Önkormányzata bocsátja rendelkezésre. Öt darab szállító járművel rendelkezik cégünk, amivel biztosítani tudjuk az ANT SZ előírás szerinti szállítást.

A BIBA DUÓ Kft a fenti helyiségeket jó gazda módjára rendeltetésszerűen használja, megóvásukról folyamatosan gondoskodik. A rendelkezésre bocsátott termelő- és értékesítő területek takarítását az üzemeltető saját dolgozóival a mindenkori előírásoknak megfelelően elvégzi. Az éttermek takarítása nem Cégünk feladata. Gondoskodunk a kommunális és egyéb hulladék elszállításáról.

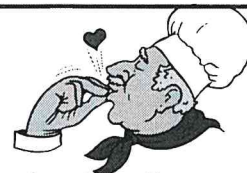


Konyhai éttermi fogyóeszközök: a működéshez szükséges konyhai éttermi fogyóeszközöket a BIBA DUÓ kft biztosítja. Vállaljuk, hogy az eszközöket mindig a színvonalas üzemeltetés elvárásainak megfelelő állapotban tartjuk, csak ilyen állapotú eszközöket használunk.

3. Üzemeltetési ajánlat

Cégünk az ételeket Oroszlányon a Lapos Kisvendéglőbe készíti el, majd engedélyezett edényekben a kívánt időpontra szállítja az Önök által biztosított tálaló konyhára. Vállaljuk, hogy hétfőtől péntekig, és az iskolai szünetekben a közétkeztetést biztosítjuk. Tervezünk egy A,B menü bevezetését, hogy lehetőséget nyújtsunk a választásra. Kérdő íven be lehet vonni a gyerekeket, hogy mit ennének és azt élelmezésvezetőnk az étlapszerkesztésnél figyelembe veszi. Filozófiánk szerint arra törekszünk, hogy minőségi nyersanyagokat használunk, és ezt elfogadtassuk vendégeinkkel. Ez árainkban tükröződik, de jót csak jóból lehet csinálni. A személyzetet az ebédelők létszámához igazítjuk, természetesen úgy, hogy zökkenő mentes legyen a kiszolgálás. Az ételmaradék elszállításáról Cégünk gondoskodik, jelenlegi partnerünkkel oldjuk meg. Amennyiben kérdése van, vagy valamilyen dokumentációra van szüksége az ajánlat elbírálásához azt hiánypótlásként megválaszoljuk, küldjük.

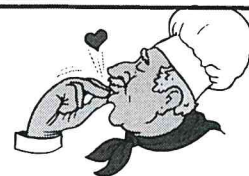
Az ajánlatunkban szereplő értéket tárgyalási alapnak tekintjük, azok változtatására a tárgyalások függvényében készek vagyunk.



Az étkeztetés biztonsága: Az mindenkori étkeztetések biztosítására társaságunk teljes garanciát vállal. Természetesen a követelményeknek megfelelően a HACCP rendszer szerint. Cégünk jelenleg is rendelkezik érvényes felelősségbiztosítással.

Protokoll étkeztetés, rendezvények. Társaságunk vállalja az Önök által szervezett rendezvények teljes lebonyolítását, valamint a protokoll vendéglátást.





4. Az ajánlat pénzügyi elemei:

Árképzés . Óvodai 3x étkezés 648Ft + áfa

Iskolai 3x étkezés 960Ft + áfa

Menza (1x főétkezés) 636Ft + áfa

Elszámolás: Szerződés szerint

Rezsiköltségek: Szerződés szerint.

5. Referenciák:

Artesyn Hungary Elektronikai kft Tatabánya (500-fő büfé, főző konyha)

Oroszlány Sport Étterem (főző konyha)

Zenon családi nap 1200-fő

Artesyn Hungary Elektronikai kft Tatabánya (családi nap 500-fő)

Oroszlány városi rendezvények: állófogadások megrendezése (sportminiszter látogatása), gyermeknap, Stb.

Spengler kft (szendvics gyártás automatába)

Oroszlány Város Térség-és Gazdaságfejlesztő Kht.

Wescast Hungary Autóipari RT Oroszlány (családi nap 1500-fő)

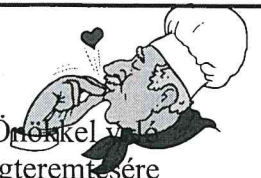
Wescast Hungary Autóipari RT Oroszlány (650fő büfé főző konyha)

Alcoa Kőfém Kft Mór (3200fő büfé)

Eötvös Lóránd Szakközép és Szakiskola (500fő büfé)

Suez Watter Technologies Kft (büfé)

Lapos Kisvendéglő



Bízunk benne, hogy ajánlatunkból kitűnik az elkötelezettség, ami Önökkel való további együttműködésre és egy magas színvonalú szolgáltatás megteremtésére irányul. Reméljük, hogy az ajánlatunkban javasolt szolgáltatási forma, mely kidolgozásában nagy segítséget nyújtott az elmúlt több éves hazai működés tapasztalata, megfelel az Önök elképzelésének. Így lehetőségünk lesz kölcsönös előnyökön nyugvó hosszú távú kapcsolat kialakítására. A BIBA DUO Kft az ajánlat benyújtásának időpontjában nem áll végelszámolási, felszámolási és csődeljárás alatt. Cégünk kötelezettséget vállal, hogy a szükséges hatósági engedélyeket beszerzi!

Ajánlatunkat a BIBA DUÓ kft szellemi termékének tekinti, így annak harmadik fél részére történő kiadását kérjük kerülni!

Intézmény	Étkezés	Nyersanyag nor	Rezsi költség (1	Nettó adag	Szolgáltatási díj (
Ovoda	Tízórai	110.02	51.77	161.8	
	Ebéd	252.62	118.88	371.5	648
	Uzsonna	78.06	36.73	114.8	
Általános iskola	Tízórai	125.66	59.14	184.8	
	Ebéd	432.48	203.52	636	960
	Uzsonna	94.65	44.54	139.2	
Menza ebéd		432.48	203.52	636	636
Bölcsőde	Reggeli	79.56	37.44	117	
	Tízórai	58.34	27.45	85.8	624
	Ebéd	206.85	97.34	304.2	
	Uzsonna	79.56	37.44	117	
Szociális étk					900

Bibae Niki

Biba Duó Kft.

2840 Oroszlány, Takács I. u. 41.

Adószám: 12933529-2-11

Bank: 10408117-50526567-72531000