

**Ajánlat a
Nyéki Imre Uszoda
vendéglőjének és büféjének
bérleti szerződésére**

Készítette:

Semsei Rudolf

ügyvezető igazgató

Kiss Róbert

ügyvezető igazgató

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.

Budapest, 2008. január 8.

~o~

Dr. Csikány József Igazgató Úr részére
Nyéki Imre Uszoda

Budapest, 2008. január 8.

Igen Tisztelt Dr. Csikány József Igazgató Úr!

Köszönettel vettük meghívásukat a Nyéki Imre Uszoda vendéglőjének és büféjének bérleti szerződésnek pályázatára, melyre ezúton szeretnénk jelentkezni. Bízunk benne, hogy pályázatunk elnyeri tetszésüket, és segítségükre lehetünk a vendéglátóipari egységek üzemeltetésében.

Ajánlattevőként ezúton nyilatkozunk arra vonatkozóan, hogy pályázatban ismertetett feltételeket tudomásul vettük, készek és képesek vagyunk a meghatározott tárgyban szerződéses jogviszonyt létesíteni, és a szerződést teljesíteni.

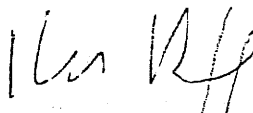
További kérdések megválaszolására készségesen állok rendelkezésére személyesen, valamint a 429-9975-ös irodai vagy a 06-70/338-9060-es mobiltelefonszámunkon.

Bizalmat megköszönve maradunk

Tisztelettel

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.


Sémsei Rudolf
Ügyvezető igazgató


Kiss Róbert
Ügyvezető igazgató

VAKVARJÚ Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7.
Adószám: 14052031-2-42
Bank: 10102086-54660500-01000001
2.

1. A VAKVARJÚ Kft. ÁLTALÁNOS VENDÉGLÁTÓ AJÁNLATA

Cégünk rendezvények szervezésével, büfék, vendéglátó egységek üzemeltetésével foglalkozik.

Reméljük, hogy ajánlatunk tükrözi azt az elkötelezettségünket, hogy a lehető legmagasabb minőség mellett minden esetben a Partnereink igényeinek leginkább megfelelő szolgáltatási formát alakítjuk ki. Üzemeltetésünk magas színvonalára, kínálatunk kialakítására, optimalizálására, vendégeink teljes elégedettségére törekszünk.

Szeretnénk megteremteni annak alapjait, hogy egy jövőbeni sikeres együttműködésnek köszönhetően az Uszoda dolgozói és látogatói is vendégeink közé tartozzanak.

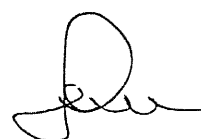
1.1 Budapest Party Service bemutatása „Stílussal szolgálunk!”

1.1.1 Vállalkozás alapadatai

Vállalkozás neve:	Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.
Vállalkozás székhelye:	1061 Budapest, Paulay Ede u. 7-9.
Kapcsolattartó neve:	Semsei Rudolf
Közvetlen elérhetősége:	06-70/338-9060
Vállalkozás elérhetőségei:	
Telefon:	268-0888
Fax:	342-0150
E-mail:	rudolf.semsei@budapestps.hu
Honlap:	www.budapestpartyservice.hu ; www.vistacafe.hu ; www.csokoladeszokokut.hu
Fő tevékenysége:	5530'03 Étkezőhelyi vendéglátás
Vállalkozás képviselői:	Semsei Rudolf – ügyvezető; Kiss Róbert - ügyvezető
Adószám:	14052031-2-42
Cégjegyzékszám:	01-09-7886626/4
Bankszámla:	Budapest Bank 10102086-54660500-01000001

1.1.2 A cégcsoportunk által üzemeltetett vendéglátó egységek bemutatása

A Vakvarjú Kft. egy újonnan létrehozott cég, melynek tulajdonosa a Budapest Party Service Kft. A party service tevékenység egyik fontos alappillére az immár negyedik éve általunk üzemeltetett **VistaCafe Étterem**. A több éves rendezvénytapasztalat mellett fontosnak tartottuk, hogy az éttermi vendéglátásban is teret hódítsunk. A hangsúlyosan kialakított 140 fős vendégterünk, a finom ételeiről híres konyhánk, az étteremhez szervesen kapcsolódó felújított rendezvénytermünk fontos elemei a sikeresen működtetett egységünknek. Sok pozitív visszacsatolás – Best of Budapest



cím elnyerése 3 alkalommal, pozitív kritikák a több médiumban (pl. Magyar Hírlap, PAPRIKA TV, Blikk...)

Különálló vendéglátó egységként működtetjük **Al Forno Szendvicsbárunkat**, mely a Paulay Ede utcában található. Hangulatos szendvicsbárunk elsősorban a környéken dolgozó embereknek nyújt napközben szerényebb és kedvezőbb árú étkezést.

2006. augusztus 20-tól üzemeltetjük az **Operett Színház művészbüféjét**. Itt egy új értékesítési koncepcióval szolgáljuk ki a ház közel 500 fős dolgozói állományát. Széles, folyamatosan változó étel és italválasztékunkkal nagy sikert vívtunk ki a színház művészei és dolgozói körében.

Cégünk rendszeresen üzemeltett **alkalmi fizetős büféket** különböző kulturális és sport eseményeken, biztosít stábellátást pl. a Forma-1 idején. Valamint sikeresen biztosítottunk ideiglenes büfészolgáltatásokat is a Magyar Vízművek Üdülőttelepén 2006. évben.

1.1.3 A Budapest Party Service kitelepüléssel vendéglátóipari tevékenysége

Cégünk saját vendéglátó kapacitására építve (2 főtől 2500 főig), országos szinten vállalja a rendezvények megszervezését és lebonyolítását.

Hisszük, hogy a rendezvények az étel és italválasztéka, a személyzet kultúrált és udvarias kiszolgálása mellett ma már nagyobb hangsúlyt kell fordítani a helyszín miliőjének kialakítására, az esemény programjának összeállítására. E tényezők harmonikus egyensúlyával **STÍLUSSAL SZOLGÁLUNK** a megismételhetetlen alkalmakra.

Tudjuk, hogy rendezvények színvonala, hangulata befolyásolja a megrendelőnkől kialakított képet, ezért munkánk csak úgy lehet sikeres, ha rendezvényeink előkészítésére és lebonyolítására a személyre szabottság, minőség, a pontosság és a szakértelem a jellemző.

Cégünk éves szinten 150-200 alkalommal bonyolít házon kívül rendezvényeket. Több mint 80.000 vendéget szolgáltunk ki 2007-ben. A legnagyobb rendezvényünk a Magyar Villamos Művek részére biztosítottuk, a Skanzen területén kellett egyidőben 13.200 vendég részére korlátlan étel és italkínálatot biztosítani.

1.2. Szolgáltatásaink általános leírása

1.2.1 Üzemeltetés

Ajánlatunk értelmében az üzemeltetéssel kapcsolatos valamennyi feladatokat cégünk látná el (a teljes étkeztetés megszervezése, az ételek elkészítése, kiszolgálása és a szolgáltatás elszámolása).

A kínálatot a dolgozók és a potenciális vendégek igényeinek, valamint korunk elvárásai és a modern táplálkozástudományi szempontok figyelembevételével állítjuk össze.

~o~

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7-9.
Tel.: 429-9975

A színvonalas üzemeltetés biztosításának legfontosabb szempontjai a következők:

Választék:

Változatos, az adottságoknak megfelelő legszélesebb választékkal kívánjuk a vendégek érdeklődését fenntartani.

Filozófiánk szerint a vendégkör számára egy folyamatosan megújuló kínálatot kell biztosítanunk ahhoz, hogy mindenki örömmel vegye minél több alkalommal igénybe szolgáltatásunkat.

Minőség:

Szolgáltatásunk legfontosabb elemének tartjuk a minőség folyamatos biztosítását. Ezért már szállítói partnereink megválasztásában – azaz a nyersanyag minőségének biztosításában - magas igényeket támasztunk. A továbbiakban a termelés fázisainak szakmai kontrollja biztosítja a végtermék minőségét.

Vendéglátó szakmai munkánkat a Magyarországi Rendezvényszervezők Szövetségének tagjaként végezzük, mesterszakácsok vezetésével.

Mennyiség:

Az adagok nagyságának meghatározása az ár érték arány figyelembe vételével történik. Éttermes és büfés tapasztalataink alapján korrekt mennyiséget biztosítunk vendégeinknek.

Ár:

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

Változatosság:

A választék még színesebbé tétele érdekében – a havi menük keretén belül - évente több alkalommal rendezünk bemutatókat különböző nemzeti konyhák, tájegységek, vagy kevésbé ismert nyersanyagok bemutatásával. Ezek a menüajánlatok remekül kiegészítik az évente legalább egyszer megújuló étlapunkat.

Tájékoztatás:

Nagy hangsúlyt helyezünk arra, hogy étlapjaink nemcsak szépek, hanem könnyen kezelhetőek, jól áttekinthetőek legyenek. Büféinkben jól látható módon ismerhetik meg a vendégek aktuális választékainkat.

Rendezvényszervezés:

Cégünk nagy tapasztalattal és komoly referenciákkal kedvező a legkedvezőbb áron vállalja az Uszoda rendezvényeinek teljes körű lebonyolítását.

Törzskártya:

Az Étterem a dolgozók részére további kedvezményeket biztosít.

~0~

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7-9.
Tel.: 429-9975



1.2.2. Személyzet

Szolgáltató iparágunknak megfelelően egyik kulcsfontosságú elem cégünk üzletpolitikájának a munkaerő kiválasztás.

Fiatal, magasan kvalifikált vezetőségünk büszke arra, hogy üzleteinkben kizárólag szakmai gyakorlattal és bizonyítvánnyal rendelkező szakemberek dolgoznak.

Cégünk nagy hangsúlyt helyez személyzetünk kiválasztására. A szaktudás mellett külön figyelmet kell fordítanunk egyéb, a vendéglátó szektorban létfontosságú emberi tulajdonságokra. Meghatározó, hogy a vendégekkel érintkező dolgozóink mosolyogjanak, jól kommunikáljanak, kedvesek legyenek a vendégekkel.

Szakembereink komoly szakmai támogatást kapnak rendszeres továbbképzések formájában.

Ennek szem előtt tartásával állítjuk össze üzleteink személyzetét. Cégünk viseli a dolgozók alkalmazásával kapcsolatos összes feladatot és költséget.

A társaság garantálja, hogy csak a mindenkori munkaügyi, és adójogszabályokban rögzített módon alkalmaz munkaerőt. A dolgozók folyamatos képzéséről gondoskodik. Arra törekszünk, hogy az egyes egységekben stabil és összeszokott kollektívát alakítsunk ki, akik így garantálják a magas szakmai színvonalat. A vállalati pozíciók betöltését szakirányú iskolai végzettséghez és gyakorlati időhöz kötjük. E szerint:

Üzletvezető:

Min. középfokú vendéglátó-ipari végzettség és min. 3 év folyamatosan a szakmában vezetőként eltöltött gyakorlati idő;

vagy

Vendéglátó-ipari alapszakma (szakács, cukrász, stb.) és üzletvezetői szakképesítés valamint 5 év folyamatosan vezetői gyakorlati idő.

Konyhafőnök:

Középfokú vendéglátóipari végzettség és min 2 év a szakács szakmában folyamatosan eltöltött gyakorlati idő;

Vagy

Szakács szakmunkás bizonyítvány és legalább 5 év folyamatosan szakács szakmában eltöltött gyakorlati idő

Szakács:

Szakmunkás bizonyítvány gyakorlati idő korlátozás nélkül,

Vagy

szakmai átképzési bizonyítvány és min. 1 év folyamatosan szakács szakmában eltöltött gyakorlati idő

~o~



Protokoll felszolgáló:

Szakmunkás bizonyítvány gyakorlati idő korlátozás nélkül, idegen nyelv ismerete alapfokon

Vagy

szakmai átképzési bizonyítvány és min. 1 év folyamatosan szakács szakmában eltöltött gyakorlati idő idegen nyelv ismerete alapfokon

1.2.3. Árubeszerzés

Cégünk állandó beszállítói hálózattal rendelkezik. Az élelmezéssel kapcsolatos valamennyi áruféleség beszerzését stabil, több éves partneri viszony alapján, **minősített beszállítókkal** biztosítjuk.

Ez **nagyfokú biztonságot** nyújt számunkra, másrészt partnereink rugalmassága lehetővé teszi, hogy alacsony készlettel, s így **folyamatosan friss alapanyaggal** végezhessük tevékenységünket. Áruforgalmi politikánk egyik fontos eleme, hogy minél teljesebb mértékben kihasználjuk társaságunk multinacionális gyártó-, és szállítóp partnerekkel már meglévő szerződéseit által biztosított exkluzív kedvezményeket.

Cégcsoportunk saját hűtőautóval rendelkezik.

1.2.4. Igényes arculat

Egységes, dekoratív kivitelű munkaruhát biztosítunk a munkatársaink részére. Az árközlések, étlapok és minden dekoráció ízléses formában a tradicionális vendéglátás értékét tükrözi.

1.2.5 Biztosítás

A valamennyi üzletünkre, így a szóban forgó létesítményre is, nagy összegű általános felelősségbiztosítással rendelkezik az általa esetlegesen okozott károk fedezetére. A biztosítás 10.000.000 Ft értékben vállal garanciát az üzemeltető által esetlegesen okozott károkért.

1.2.6 Higiénia

Üzletenként egyedi higiéniai tervet dolgozunk ki, melynek betartását folyamatosan és szigorúan ellenőrizzük. A terv tartalmazza az adott egységben takarítással és egyéb higiénés feladatokkal kapcsolatosan az egyes helységekre lebontott feladatokat, azok elvégzésének előírt gyakoriságát, a feladat elvégzésére kijelölt személyt, valamint az ellenőrzés módját. Az ellenőrzés minden esetben az üzletvezető munkaköri kötelessége.

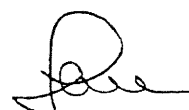
Vállalkozásunk nagy hangsúlyt helyez a személyi higiénéjára, az állandó orvosi ellenőrzésekre.

Cégünk az üzlet átvétele előtt elkészíteti a vendéglátáshoz kapcsolódó HACCP analízist és tervet, amely a veszélyanalízisnek köszönhetően minimálisra csökkenti az esetleges fertőzéseket, emellett emeli az ételek minőségének színvonalát is.

Vállaljuk, hogy az átvételtől ennek megfelelően üzemeltetjük a büfét.

~o~

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7-9.
Tel.: 429-9975



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

1.2.7 Munka-, és balesetvédelem

Társaságunk valamennyi dolgozója részére biztosítjuk az előírás szerinti munkavédelmi felszereléseket, illetve ruházatot.

Belső munkavédelmi szakemberünk rendszeresen ellenőrzi a munkahelyek balesetvédelmi és tűzvédelmi állapotát, és saját hatáskörben, vagy szükség esetén a befogadó szervezet ilyen szervezetével egyeztetett intézkedést fogantatosít. Gondoskodik továbbá a dolgozók rendszeres oktatásáról.

Az egyes egységekre vonatkozóan kiadott tűz-, és munkavédelmi szabályzat minden esetben tartalmazza a helyi dolgozókra vonatkozóan azt a kötetmet, hogy maradéktalanul kötelesek együttműködni a befogadó szervezet szakembereivel, az adott szervezetre érvényes szabályzatnak megfelelően.

1.2.8 Veszélyes anyagok kezelése

A termelés során keletkező veszélyes hulladék (fáradt sütőzsiradék, agresszív tisztítószerek, stb.) kezelésének módját belső utasítás szabályozza. A keletkezett anyag begyűjtésére és rendszeres elszállítására egy erre a feladatra szakosodott céggel kötöttünk szerződést. Beszállító partnereink kiválasztásakor fontos szempont, hogy az általuk szállított termék, és/vagy annak csomagolása mennyiben felel meg a környezetvédelmi előírásoknak.

1.2.9 Elszámoltatási és ellenőrzési rendszer

Az egységben folyó adminisztrációs munka szervezését és ellenőrzését, valamint a partnerek felé történő elszámolás rendjét cégünk belső számviteli szabályzata alapján végzi.

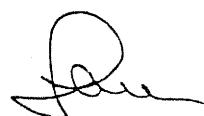
Ennek köszönhetően naprakész információ áll rendelkezésre a tényleges gazdálkodási adatokról, ami lehetővé teszi a folyamatos ellenőrzést, valamint a leggazdaságosabb üzemvitel biztosítását.

1.2.10 Egyéb szolgáltatási elemek

A szolgáltatás végzésére egy közösen elfogadott üzemeltetési 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.

Az általunk nyújtott szolgáltatás általános megítélésének felmérése érdekében évente egy (szükség szerint több) alkalommal belső közvélemény-kutatást tartunk. A közvélemény-kutatás eredményét az Önök képviselőjével közösen elemezzük és értékeljük, illetve meghatározzuk a felmerült problémák, ötletek megoldásának módját.

~0~



2. ÜZEMELTETÉSI AJÁNLATUNK

2.1. Étterem

Sajnos évek óta nem volt semmilyen fejlesztés az étteremben. A vendégek megunhatják a régi hangulatot, vágynak valami újra.

Elképzelésünk szerint jelentős megújulással csalogathatjuk újra vissza a vendégeket. Ki szeretnénk használni, hogy közvetlen szomszédja egy uszodának, egy sportcsarnoknak, ezáltal szervesen kapcsolódik a sport, a sportot kedvelő emberek életéhez.

Fontos, hogy az Étterem, mintegy Klubként otthona legyen a sportot szerető embereknek. Lehetővé kívánjuk tenni, hogy kiemelt sportközvetítéseket barátokkal, ismerősökkel szurkolhassanak végig. Változásokat kívánunk az étel és italválasztékban, belső enteriőrt melegebbé, barátságosabbá kívánjuk varázsolni. A hátsó, jelenlegi dohányzó területet az egységhez méltón kell kialakítani. Az Étterem nevének változását is elképzelhetőnek tartjuk.

Semmiféleképpen nem kívánunk szórakoztató egységet üzemeltetni a Vendéglőben. A jelenlegi konyhatechnológiát is le kell cserélni, új a kor követelményeinek megfelelő gépeket, eszközöket kell beruházni.

Az átalakításokat az Uszoda vezetésével egyeztetjük, és a konkrét tervekhez az írásos beleegyezésüket kérjük.

2.1.1. Az étterem választéka

Az étterem választékában egyeztetve a régi üzemeltetővel meghagynánk a törzsvendégek által kedvelt ételeket és kiegészítenénk manapság népszerű ételekkel.

Az optimális választék kialakítását az alábbi ételcsoportokra alapozzuk:
(Az ÁNTSZ-szel történő egyeztetés alapján kínálatunk változhat!)

- **Ropogtatnivalók, előételek** (Krémek, tapasok, egyszerű ételek, szendvicsek)
- **Saláták** (kevert salátákkülönlegességek)
- **Levesek** (4-5 fajta)
- **Szárnyasok**
- **Sertéshús ételek**
- **Marhahús és Vadételek**
- **Halételek**
- **Diétás és Vegetáriánus ételek**
- **Tésztaételek**
- **Édességek**
- **Gyerekménük**
- **Kávé, dohányáru**
- **Ásványvizek, szénsavas és rostos üdítőitalok**
- **Borok**
- **Sörök**
- **Vermouthok, likőrök**
- **Égetett szeszes italok**

~o~



2.1.2. Fizetési feltételek

A vendégeknek készpénzes és kártyás fizetési mód. Állandó üzleti partnereknek átutalásos fizetési mód.

2.1.3. Nyitvatartási idő

Minden nap: 12:00-23:00 óráig

2.2. Strandbüfé

2.2.1. Büfé választéka

Nap folyamán a nyári fürdőző vendégek igénye alapján kialakított választékú büfé üzemeltetése szükséges.

Ajánlatunk arra az alapelvre épül, hogy a büfében azonos technológiai feltételekkel, elérhető árak mellett biztosítható legyen a látogatók igényeinek magas színvonalú kielégítése.

A büfé esetében a napi kínálatunk az alábbiak szerint kerül kialakításra: (természetesen a végleges választékot az esetlegesen jelentkező további igények alapján folyamatosan fejlesztjük)

- Szendvicsek (hideg, meleg), péksütemények,
- Hidegkonyhai termékek, tejtermékek,
- Meleg egyszerű ételek (virsli, kolbász, lángos stb.)
- Főételek (frissen sülték, bundázott ételek, sült hal, pizza, hasábburgonya)
- Édességek, cukrászsütemények, hideg-, és meleg italok
- Friss gyümölcs, kereskedelmi áruk (csokoládék, jégkrém stb.)
- Kávé, dohányáru
- Ásványvizek, szénsavas és rostos üdítőitalok
- Borok
- Sörök
- Vermouthok, likőrök
- Égetett szeszes italok

A pultokban minden kiszolgáló egységben esztétikus, de jól olvasható árlapot kell elhelyezni.

A nyári táborok étkeztetését az elmúlt évekhez hasonlóan, kedvező áron magas színvonalon kell folytatni, ügyelve a táborozók tápanyag és kalória bevitelére.

2.2.2. Büfé nyitvatartási ideje

A nyitvatartási időt minden esetben Önökkel együtt határozzuk meg, messzemenően figyelembe véve a strand nyitva tartását, a munkarendet, rugalmasan igazodva a dolgozók időbeosztásához.

Hétköznap: 8:00 - 19:30
Szombat: 8:00 - 18:30
Vasárnap: 8:00 - 17:30

~o~



2.3. Protokoll étkezés, rendezvények

Igény esetén magas szakmai színvonalon biztosítjuk a management vendégei részére megrendelt étkezések, illetve egyéb rendezvények ellátásának lebonyolítását.

Hasonlóképpen vállaljuk vállalati vezetői tárgyalások, megbeszélések kiszolgálását igény szerint (kávé, üdítő, szendvics, teasütemények.)

Vállaljuk továbbá a különböző **nagy létszámú rendezvények** magas szintű megszervezését, saját 2 000 fős eszközparkunkkal történő lebonyolítását.

2.4. Az étkeztetés biztonsága

Az étkeztetések mindenkori biztosítására társaságunk teljes garanciát vállal. A rendkívüli események bekövetkezése esetén az étkezés további biztosítására rendelkezésre állnak állandó készleteink, állandó beszállítóink, partnercégeink.

Nem utolsó sorban biztonsággal tudunk támaszkodni meglévő, stabil anyagi és technikai háttérrel rendelkező szállítóp partnereinkre.

3. HELYSÉGEK, TECHNIKAI BERENDEZÉSEK ÉS ESZKÖZÖK

3.1. Helyiségek, gépi berendezések

Az előzőekben leírt szolgáltatáshoz szükséges termelési területet, a hozzátartozó helyiségekkel (raktárak, szociális helyiségek), értékesítési területével, valamint ezek berendezéseivel együtt az Uszoda a bérlő rendelkezésre bocsátja.

Cégünk a fenti helyiségeket és berendezéseket „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.

3.2. Konyhai és éttermi fogyóeszközök

A működéshez szükséges éttermi fogyóeszközöket egy részét – leltár alapján – az uszoda biztosítja. Vállaljuk, hogy az eszközöket mindig a színvonalas üzemelés elvárásainak megfelelő állapotban tartjuk csak és ilyen állapotú eszközöket használunk. Ezen felül a kiszolgáláshoz szükséges fogyóeszközöket a bérlő biztosítja.

~o~



4. AZ AJÁNLAT PÉNZÜGYI ELEMEI

4.1. Árképzés

Cégünknek figyelembe kell venni az étterem elhelyezkedését, a környezet fizetőképességét. Ennek megfelelően közepes árszínvonal, magas minőségen kell dolgozni, hogy a vendégek számára a legjobb ár-érték arányú szolgáltatást biztosítsunk.

Törzskártyákkal további kedvezményeket biztosítunk.

Az üzemeltetés során felmerülő költségelemek általában a következők:

- A szolgáltatás során felhasznált nyersanyagok beszerzésének költségei
- A szolgáltatás során felhasznált energiaköltség
- A szolgáltatás során felhasznált segéd-, és csomagolóanyagok költségei
- A szolgáltatás lebonyolításával kapcsolatos munkabér és járulékok költségei
- A dolgozók egységes munkaruhával való ellátásának, azok tisztításával és cserjével kapcsolatos költségek
- Saját területeink takarítási költségei
- Adminisztrációs költségek

4.2 Bérleti díj, rezsiköltségek

Az étterem hosszú nyitva tartása, a kedvező árszínvonal, a magas élők munkai igény miatt cégünk a következő bérleti konstrukcióban tud együttműködni.

A vendéglátóipari egységek javasolt bérleti díja: 275.000,-Ft+Áfa/hó.

A rezsiköltségek a bérbevévőt terhelik.

Az eszközök karbantartásáról, állagmegóvásáról a bérlő gondoskodik, az épülettel kapcsolatos fenntartási költségek a bérbeadót terhelik, természetesen a bérlő jó gazda módjára folyamatosan nagy hangsúlyt fektet az épület és a környezet állapot megóvására.

4.3 Egyéb támogatások

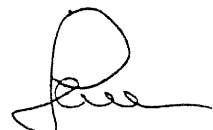
- Magyarországi Rendezvényszervezők Szövetségébe a helyszíntagozatba képviseli az Uszoda, mint rendezvényhelyszín érdekeit
- különböző kiállításokon folyamatosan bemutatjuk a helyszínt
- a www.budapestpartysevice.hu weblapon főoldalról linket biztosítani

4.4 Szerződés időtartama

A jelenlegi étterem átvétele nagy beruházás igényű. Ennek megfelelően hosszabb távú – 5+5 éves időtartamra szóló – szerződést szeretnénk kötni. Az 5 éves szerződést szándéknyilatkozatunkkal automatikusan meghosszabbíthatunk további 5 évvel.

~o~

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7-9.
Tel.: 429-9975



5. EGYÉB INFORMÁCIÓK

Bízunk benne, hogy ajánlatunkból is kitűnik az az elkötelezettség, ami az Uszodával való további együttműködésre és egy magas szolgáltatási színvonal megteremtésére irányul.

Reméljük, hogy ajánlatunkban javasolt szolgáltatási forma megfelel az Önök elképzelésének, s így lehetőségünk lesz kölcsönös előnyökön nyugvó hosszú távú üzleti kapcsolat kialakítására.

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

Ajánlatunkat a BUDAPEST Party Service Kft. szellemi termékének tekintjük, így annak harmadik fél részére történő kiadásához nem járulunk hozzá.

~o~



Ajánlattevői nyilatkozat

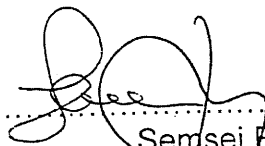
Alulírott Semsei Rudolf, a Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft. nevében nyilatkozom a Nyéki Imre Uszoda által a

„a Nyéki Imre Uszoda (1116 Budapest, Kondorosi út 43166/3 hrsz.) területén működő vendéglő és büfé bérleti jogának megszerzésére”

kihirdetett pályázattal kapcsolatosan arról, hogy

lejárt köztartozásunk, illetve a pályázat kiírójával szembeni tartozásunk nincs.

Budapest, 2008. január 8.



Semsei Rudolf
Ügyvezető igazgató
Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.

VAKVARJÚ Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7.
Adószám: 14052031-2-42
Bank: 10102086-54660500-01000001
2.

Ajánlattevői nyilatkozat

Alulírott Semsei Rudolf, a Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft. nevében nyilatkozom arról, hogy a Nyéki Imre Uszoda által a

„a Nyéki Imre Uszoda (11116 Budapest, Kondorosi út 43166/3 hrsz.) területén működő vendéglő és büfé bérleti jogának megszerzésére”

kihirdetett pályázaton az Ajánlattevő Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft. részt kíván venni.

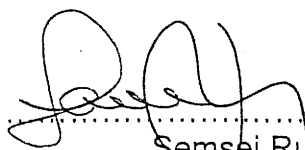
A hirdetményben közölt feltételeket – a határidőket is beleértve - elfogadjuk.

Kijelentjük, hogy a tárgyi ajánlati felhívás által kért és az Ajánlattevő Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft. által benyújtott dokumentumok valós információkat tartalmaznak.

Az Ajánlattevő Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft. nevében nyilatkozunk arról, hogy a megajánlásra kerülő szolgáltatások megfelelnek a felhívásban meghatározott követelményeknek.

Kijelentjük, hogy nyertességünk esetén a szerződést az ajánlati felhívásban, az ajánlati dokumentációban rögzítetteknek, és az ajánlatunkban leírtaknak megfelelően maradéktalanul fogjuk teljesíteni.

Budapest, 2008. január 8.



Semsei Rudolf

Ügyvezető igazgató

Vakvarjú Vendéglátó és Szolgáltató Kft.

VAKVARJÚ Kft.
1061 Budapest, Paulay Ede u. 7.
Adószám: 14052031-2-42
Bank: 10102086-54660500-01000001
2.