

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

A **HungaroControl Magyar Légiforgalmi Szolgálat Zártkörűen Működő Részvénytársaság** (HungaroControl Zrt, 1185 Budapest, Igló u. 33-35.), mint Kiíró (a továbbiakban: **Kiíró** vagy **Bérbeadó**), pályázatot hirdet az alábbi tárgyban:

„HungaroControl Zrt. 1185 Budapest, Igló u. 33-35. sz. alatti székházában a munkavállalók étkeztetését szolgáló 300 adagos zárt üzemi étkeзде üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadása”

1. Kiíró

A jelen Pályázati felhívás kiírója a HungaroControl Zrt. (székhely: 1185 Budapest, Igló utca 33-35.), Magyarország egyik legsikeresebb állami tulajdonú vállalata. Légiforgalmi szolgáltatásokat nyújt a magyar légtérben és (a NATO felkérése alapján, a Koszovó feletti magas légtérben is), a légiforgalmi szakszemélyzet képzését végzi és léginavigációs kutatás-fejlesztéssel is foglalkozik.

2. Általános leírás

A HungaroControl Zrt. (1185 Budapest, Igló utca 33-35.) székházában üzemelő 300 fő/főétkezés, zárt üzemi étkeзде (étterem kiszolgáló befejező konyha) (t2* nagyságrendű, TEAOR 55.51, 220 besorolású) szakszerű üzemeltetése, a mellékelt engedélyeztetési terv, jogszabályi előírások és HungaroControl Zrt. által meghatározott műszaki tartalom alapján. A konyha jelenleg nem üzemel, az étterem befogadó képessége: 100 fő (ebben a büfé előtti tér nincs benne). Ezen felül megfelelő időjárás esetén (tavasztól ősziig) az épület belső teraszai is megnyitásra kerülnek étkezés céljára összesen 54 férőhellyel, mely a büfével közös használatú.

Jelen kiírás kizárólag a konyha-étterem üzemeltetésére vonatkozik, a büfé üzemeltetése nem tárgya jelen kiírásnak.

Üzemeltetőnek (a továbbiakban: **Bérlő/Üzemeltető** vagy **Pályázó**) a HungaroControl Zrt. Székház ANS I., ANS II., ANS III. épületeiben jelenlévő munkatársait, valamint a szerződött partnerek (fegyveres biztonsági őrseg, védelmi szolgálat) munkatársait kell kiszolgáltatnia, a konyhában kitálalt melegétel formájában, mely üzemeltető választása szerint lehet a helyszínen főzött vagy külső helyszínről beszállított étel is.

A konyha kiegészítő feladata lehet, hogy a Bérbeadó külön megrendelése alapján a megbeszéléseken, rendezvényeken, alkalmanként biztosítja a kért/megengedett bekészítéseket, hidegtálakat, aprósüteményeket, vagy meleg ételeket, vagy éppen egy svédasztalos felszolgálat a hozzá tartozó kávé, víz és üdítő ital szükséglettel együtt.

3. Bérbeadó által kiemelten kezelt szempontok

- Tervezett fejlesztések
- Változatosság fenntartása
- Panaszkezelés módja
- Akciók, szolgáltatási díjak
- Menü maximalizált árának megadása, maximalizált ár tartásának időintervalluma
- 1 hetes árazott mintaétlap, allergének feltüntetésével, „mentes” (pl. laktózmentes, gluténmentes, stb.) ételek szerepeltetése a választéklistában
- Árazott egyéb választéklista
- Étel minősége, étel mennyisége, szolgáltatási színvonal, ár/érték arány, választék
- Reggeliztetés megvalósítása preferált

4. Bérleti díj, rezsi- és egyéb költségek

4.1. **Helyiségbérleti díj:** A Pályázó által megadott mértékű (értékelési szempont) (a bérleti díj a rezsi költséget nem tartalmazza).

A Bérelő által Forintban fizetendő helyiség bérleti díj az alábbi Bérbeadó által biztosított szolgáltatások költségét tartalmazza:

- A mellékletben foglalt konyhai helyiségek (összesen 145,29 m²) bérleti díját. (1.sz. melléklet alaprajz a bérbeadásra kerülő helyiségekkel, 2.sz. melléklet helyiséglista a bérbeadásra kerülő helyiségekkel)
- az arányosított, évente két alkalommal végzett rágcsáló és rovar irtás költségét.
- 1 db kijelölt parkolóhely biztosítását az udvaron.
- A központi zsíros elszívó rendszer évente két alkalommal történő tisztításának és karbantartásának költségét.
- A függőleges homlokzati üvegfelületek évente két alkalommal történő külső belső tisztításának a költségét.
- Az étterem padló tisztán tartásának költségét.
- A bérelt területeken az alpinfrastruktúra rendszerek (villamos és gépészeti (pl. általános légtechnika)) karbantartása, lámpatestekben szükség szerinti fényforrás csere költségét.
- Udvari emelőgép használatának biztosítása. A berendezés a Bérbeadó tulajdonát képezi és a Bérbeadó tartja karban. Bérelő kizárólag akkor használhatja, ha rendelkezik megfelelő végzettségű kezelőszeméllyel.
- 1 db belső használatú telefonkészülék költségét
- Bérbeadó tulajdonát képező, Bérelő által üzemeltetendő/karbantartandó gépek és berendezések bérleti díját.

4.2. Rezsi költségek:

A Bérő által fizetendő rezsi költség az alábbi elszámolás szerint:

- Áram, elszámolása mérés alapján – számlázás havonta.
- Hidegvíz, melegvíz átalánydíjas elszámolás - számlázás havonta.
- Fűtés, hűtés a konyhaterület tekintetében – 1m³ arányosan - számlázás havonta.
- Kommunális hulladék elszállíttatásának költsége mennyiségi elszámolás alapján történik (de maximum 20*1100 liter / hónap). A kommunális hulladék eljuttatása a Bérbeadó területén lévő hulladék tárolóig Bérő feladata. A hulladék elszállítás napján a tároló áthelyezése az elszállítás helyszínére Bérő feladata - számlázás havonta.

4.3. Egyéb Bérőt terhelő költségek:

A bérleti díjak és a rezsi költség nem tartalmazza az alábbi szolgáltatások költségét, melyek elvégzése Bérő feladata és költsége:

- Takarítás: A konyha és a kiszolgáló tér takarítása a Bérő kötelezettsége és költsége. Az étteremben az asztalok és székek napi takarítása Bérő kötelezettsége. (Az étterem padlójának és üvegfületeinek tisztán tartása Bérbeadó feladata).
- Az ételmaradék és a zsiradékok/olajok elszállíttatását Bérő végzi saját költségére és felelősségére.
- A listában meghatározott étkészleten felül a Bérő saját részre biztosítja a melegítéshez, melegen tartáshoz, tároláshoz szükséges egyéb eszközöket. Ezen eszközök költsége Bérőt terheli.
- A Bérő által okozott károk helyreállítása Bérő feladata és költsége (pl. burkolat sérülés stb.)
- Bérő felelősségbiztosítást köteles fenntartani a teljes szolgáltatási időszakra, károkozás, ételmérgezés és baleset esetére: A konyha-étterem üzemeltetőt teljes és közvetlen felelősség terheli a konyha-étterem üzemeltetésével és az általa nyújtott szolgáltatásokkal összefüggésben okozott valamennyi kárért mind a helyiséget üzemeltetésre bérbe adó, mind a harmadik személyek irányába. A konyha-étterem üzemeltető a tevékenységét nem kezdheti meg addig, amíg az előírt biztosítások kockázatviselése el nem kezdődik. A biztosítás előírt módozata a konyha-étterem üzemeltetői tevékenységet magába foglaló általános és szakmai felelősségbiztosítás, amely kiterjed mind személyi, mind dologi károk és sérelemdíj fedezetére. A biztosítás biztosítottja a konyha-étterem üzemeltető és a teljesítésbe bevont közreműködők. A biztosítási szerződésben megjelölt kártérítési limit nem lehet kevesebb, mint 1.000.000,- Ft/biztosítási esemény. Biztosítási esemény bekövetkezésekor a helyiséget üzemeltetésre bérbe adóra nem hárítható át a konyha-étterem üzemeltető által a biztosítási szerződésben vállalt önrész. A biztosítás fedezetének a szerződés teljes ideje alatt kell fennállnia. A konyha-étterem üzemeltető a biztosítási szerződések érvénytelenítéséről, felmondásáról vagy módosításáról köteles az üzemeltetésre bérbe adót haladéktalanul értesíteni.

5. Bérelő által elvégzendő feladatok:

- Bérbeadó tulajdonát képező - szolgáltatás biztosításához szükséges - gépek és berendezések a Bérelő által üzemeltetendő, karbantartandó, javítandó. Az eszközök külön listában kerülnek rögzítésre (3.sz. melléklet). A karbantartás és visszapótlás a Bérelő feladata. A pályázó által megadásra kerülő karbantartási díj mértéke bírálati szempontot képez. A használatra átadott gépek, berendezések karbantartása az átadott karbantartási utasítás alapján történik, melynek megtörténtét Bérbeadó havonta ellenőrzi. (A karbantartási munkalapokról Bérbeadó részére másolatot kell átadni.) A Bérbeadó tulajdonát képező gépek, berendezések, eszközök a Bérelő részére előzetes közös állapotfelmérést követően kerülnek átadásra. A szolgáltatás megkezdését megelőzően a berendezések használatba vétel előtti első érintésvédelmi felülvizsgálata a Bérbeadó kötelezettsége, a továbbiakban a Bérelő kötelezettsége saját költségén. A Bérelő által beszerzett és beszállított berendezések bekötése a Bérelő feladata a Bérbeadó képviselőjének jelenlétében és felügyeletével. A Bérelő kötelezettsége a gépek meghibásodása esetében az azonnali hibaelhárítás, szolgáltatás kiesés erre hivatkozva nem megengedett. A karbantartás és szerviz Bérbeadóval leegyeztetett költségét Bérelő továbbszámlázhatja a Bérbeadó felé. Konyhai berendezések visszapótlása Bérelő feladata, melynek költségét továbbszámlázhatja a Bérbeadó felé. A konyhagépek/berendezések tervezett cseréjét ill. a bérelt területen tervezett átalakításokat előzetesen le kell egyeztetni és jóvá kell hagyatni Bérbeadóval.
- Fogyóeszközök beszerzése a mindenkor aktuális igény alapján. Bérelő olyan mennyiségben köteles fogyóeszközt biztosítani az étkezések idejére, hogy a zavartalan ellátás biztosítva legyen.
- Zsírfogó vezeték és akna szippantása, tisztítása a Bérelő feladata, melynek költségét – évente két alkalommal - továbbszámlázza a Bérbeadó felé.
- A konyha területén lévő padlóösszefolyók és szifonok tisztítása és karbantartása a csatornavezetékekkel együtt a zsírfogó aknáig, a duguláselhárítás a Bérelő feladata a Bérelő által használt csőszakaszon az étterem teljes alapvezeték szakasza a zsírfogóval bezárólag, melynek költségét továbbszámlázhatja a Bérbeadó felé.

6. Az étkeztetési szolgáltatás leírása, a szolgáltatással szemben támasztott elvárások

6.1. **Nyitvatartás:** Étterem hétköznapi munkanapokon: 6:00-9:00 reggeli idő, 11.00 – 14.00 (ebédidő).

6.2. Elvárt kínálat:

Elvárás, hogy legyen olyan kínálat, ami a nemzetközi színvonalnak, illetve a korszerű táplálkozási szokásoknak megfelel, tekintettel a Bérbeadó nemzetközi kapcsolataira és a rendszeres külföldi látogatókra, vendégekre és a munkatársakra. Tartósítószer tartalmazó (előre csomagolt - dobozos, mikró sütőben melegítendő) élelmiszer a meleg étkeztetés tekintetében kerülendő (azok kizárólag a büfében forgalmazhatók). Az ételek összetételét (allergének stb.) az étlapon fel kell tüntetni.

Reggeli: (az étterem területén) (preferált szempont Bérbeadó részéről a reggeliztetés)

- müzlifélék, joghurtok, tejek, tejtermékek, növényi tejek és növényi tejtermékek

- különféle friss pékáru (fehér-, barna-, magos-, és teljes kiőrlésű)
- tojásételek (rántotta, tükörtojás, omlett, bundás kenyér)
- sült és főtt virsli, bacon, gyros, hot-dog, hamburger, sültkrumpli, pizza klf. feltéttel, melegszendvics, kolbász tartalmú meleg ételek
- hidegtálak
- saláták, gyümölcsök
- üdítő, csoki, jégkrém, desszert
- meleg italok (kávé, kakaó, tej, tea)
- egyéb, a pályázó által javasolt termékek
- frissensültek (kizárólag a konyhában lehet elkészíteni)

Ebéd (meleg étel):

- menü (leves + főétel) / min. 1 féle
- leves / min. 2 féle
- köret / min. 2 féle
- frissensült / min. 2 féle
- egytálétel / főzelék min. 1 féle
- vegetáriánus/vegán étel / 1 féle
- desszert / min. 2 féle
- italok (üdítő, ásványvíz)
- egyéb – Üzemeltető által javasolt – ételek

6.3. Elvárt fizetési módok:

- SZÉP kártya
- Bankkártya
- Készpénz
- egyéb, az Üzemeltető javaslata szerint

6.4. Egyéb rendelkezések:

- Az étel elvitelének biztosítása céljából egy adagos műanyag, ill. környezetbarát dobozok kihelyezésének biztosítása a Bérő feladata.
- Az alapanyagok beszállítása kizárólag a gazdasági kapun keresztül történhet, a gépjárművek és személyek részére előre megkért belépési engedély birtokában. A beszállítás reggel 6:00-tól 8:00 óráig szünetel. Bérőnek ennek figyelembevételével kell szerveznie a beszállításokat. A beszállított nyersanyagokat, kész- és félkész ételeket a Bérő munkavállalója veszi át, a beszállítást végző vállalkozó csak a Bérő arcképes igazolvánnyal rendelkező munkavállalója általi kísérettel tartózkodhat az épületben. Csak megfelelően csomagolt áru engedhető be a létesítménybe.

- Készétel, előkészített étel, nyersanyag kiszállítás a konyha besorolása alapján lehetséges. Ennek betartását a fegyveres biztonsági őrség bevonásával a Bérbeadó ellenőrzi a csomagtérbe és utastérbe történő betekintéssel. A napi ételből fennmaradó adagszám kivételt képez fentiek alól, arról az üzemeltető saját hatáskörben rendelkezik.
- A napi adagszámról havi jelentést kell küldeni Bérlőnek a Bérbeadó részére.
- Az üzemeltetéshez szükséges engedély beszerzése a Bérlő/Üzemeltető feladata.
- A konyha eszközeinek teakonyhákból történő összeszedése és visszajuttatása a konyhába a Bérlő feladata.
- A Bérbeadó épületében kizárólag háttérellenőrzésen átesett munkavállaló dolgozhat, melyhez a személyes adatokat a szolgáltatás megkezdését megelőzően három héttel le kell adni.
- Bérlő kizárólag a bérelt területet használhatja, albérletbe történő tovább adás nem megengedett.
- A bérelt területen esetlegesen felmerülő meghibásodás, tűzveszély, balesetveszély, egyéb veszély esetén Bérlő azonnali hatállyal jelez a diszpécser szolgálat részére, az általános biztonságot, továbbá a védelmi előírások, eljárások megsértését érintő információkat jelzi az őrségnek, védelmi szolgálatnak és biztosítja az eljáró személyek bejutását.
- Bérlő köteles a Bérbeadó rendelkezésére bocsátani az aktuális étlapot, mely rendszeresen feltöltésre kerül Bérbeadó intranetes felületére. Az aktuális heti étlapot a megelőző hét utolsó előtti munkanapján köteles Bérlő/Üzemeltető a Bérbeadó részére elektronikus úton – a Bérbeadó intranetes felületén történő elhelyezés céljából – megküldeni.
- Díszítéshez, dekorációhoz Bérbeadó előzetes engedélye szükséges.
- Bérbeadó 1 db kijelölt parkoló használatát biztosítja áruszállítás céljára. További bérleti gépjárművek parkolása a Bérbeadó területén nem engedélyezett.
- Hétfélig munkavégzés csak előre egyeztetett esetekben végezhető.
- Pandémiás időszak alatt, amennyiben a Bérbeadó kormányzati intézkedéssel összhangban, vagy saját döntés alapján az étteremben történő ételfogyasztást a járványügyi védekezés érdekében megtiltja, Bérlő köteles előre csomagolt meleg étel beszállításról gondoskodni a szükséges mennyiségben, előző munkanapon leadott ételrendelés alapján, a Bérlő által előre megadott étlapválasztékból.
- Az étterem üzemeltetéséhez szükséges hatósági engedélyek beszerzése az Üzemeltető feladata.
- Bérlő legalább évente dolgozói véleményfelmérést készít, melynek eredményét Bérbeadónak elektronikus formában átadja.

6.5. Munka-, tűz és vagyonvédelmi előírások:

- A Bérlő szolgáltatásának megvalósításában Bérbeadó területén személyesen közreműködő munkavállalói és megbízottjai részére a munkavégzés megkezdésekor, azt követően pedig 2 évente kötelező a részvétel Bérbeadó szervezésében történő tűzvédelmi és munkavédelmi oktatáson.
- A mindenkor hatályos [Házirend](#) betartása kötelező jellegű a Bérlőre és minden munkavállalójára, közreműködőjére, beszállítójára.

- Bérbeadó köteles a konyha területén a hatályos előírások szerint a poroltókat biztosítani.
- Bérbeadó bármikor tarthat tűz-és munkavédelmi ellenőrzést.
- Bérő köteles a bérő által alkalmazott HACCP Bérbeadó részére történő átadásra.
- Felelősségbiztosítás kötése kötelező jellegű a Bérő részére (károk, ételmérgezés esete).
- Mellékhelyiség, öltöző, zuhany használat csak a Bérő által bérelt területen megengedett.
- Az udvari emelőgépet a Bérő kizárólag akkor használhatja, ha rendelkezik megfelelő végzettségű kezelőszeméllyel.
- Bérő által foglalkoztatott személyzet az étkezések időszakában kizárólag megfelelő öltözetben járhat ki az étkezési területre.
- Bérő köteles gondoskodni az étterem és a konyha közötti ajtó előtt a burkolat csúszásmentességéről.
- Az Üzemeltető az éttermet általa megtekintett és ismert, munkavégzésre alkalmas állapotban veszi át. Az étterem biztonságáról, munka-, tűz- és vagyonvédelméről az Üzemeltető köteles gondoskodni. Az Üzemeltető köteles az ANS épületekben lévő [munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és energiahatékonysági](#), valamint a Bérbeadó [Repülésbiztonsági tájékoztatójában](#) foglalt előírásokat betartani és betartatni.

7. Ételfelminőség ellenőrzése, kóstoltatás

Bérbeadó a Pályázók valós potenciáljának felmérése céljából mintaételek beszállítását várja el az ajánlatadóktól, az alábbi feltételek szerint, melynek a költségei külön megrendelés alapján kerülnek megtérítésre. A Pályázók által megadott feltételek és költségek, valamint a tesztet követő felmérés eredménye értékelési szempontot képeznek.

A mintaétel beszállítás az alábbi feltételekkel biztosítandó:

A tender időszakában, a Bérbeadó által kijelölt 1 héten keresztül, minden nap, napi 10 adag mintaétel kiszállítása a bírálóbizottság tagjainak, a Bérbeadó által az étlapról kijelölt ételekből.

Az ajánlatban feltüntetendők:

- Konyha beüzemelésének költsége
- Bérbeadó felé elszámolásra kerülő egyéb költségek mértéke és részletezése
- Előkészítés szükséges időtartama
- Bérbeadó által biztosítandó feltételek

8. Az üzemeltetési/bérleti szerződés időtartama

Az időtartam: határozatlan időtartam.

Szerződéskötés időpontja: várhatóan 2022.09.16-ig

Szolgáltatás tervezett kezdése: 2022.10.17.-én

9. Az eljárás fajtája, menete

Az eljárás fajtája: nyílt, egyfordulós pályázat.

Az eljárás menete a következő:

- a) pályázati ajánlatok benyújtása, bontása;
- b) szükség esetén hiánypótlás;
- c) az érvényes pályázati ajánlatot benyújtó Pályázók felhívása a próbahét/tesztüzem lebonyolítására
- d) mintaételek beszállítása majd értékelése
- e) a benyújtott ajánlat értékelése
- f) a pályázatok összesített értékelése;
- g) eredményhirdetés a Pályázók írásbeli tájékoztatásával.
- h) szerződéskötés

10. A benyújtandó ajánlat kötelező tartalmi elemei, kötelezően benyújtandó dokumentumok

1. Bérleti díj
2. Bérbeadó által viselendő járulékos költségek
3. Maximalizált menüár
4. Maximalizált menüár tartási ideje
5. Minimális szolgáltatási idő (határozott időtartam min. 3 hónap, max. 2 év, egyszer hosszabbítható max. 5 évre, vagy határozatlan időtartamra módosítható.)
6. Árazott mintaétlap 1 hétre
7. Mintaételek beszállításának feltételei és költségei
8. Reggeliztetés megvalósítása és feltételei

kötelezően benyújtandó dokumentumok:

- 1.) Ajánlati nyilatkozat (1.sz. melléklet)
- 2.) Nyilatkozat kizáró okokról (2.sz. melléklet)

11. Értékelési szempontok

A legjobb ár-érték arány:

Részszerpont	Adható pontszám alsó és felső határa	Súlyszám
1. Megajánlott bérleti díj (nettó Ft/hó)	0,00 – 10,00	10
2. Mintaétel beszállítást követően kitöltésre kerülő kérdőív alapján szerzett átlagpontszám	0,00 – 10,00	55
3. Megajánlott maximalizált menü ár (bruttó Ft)	0,00 – 10,00	5
4. Megajánlott időtartam, ameddig Pályázó a maximalizált menü árat nem emeli (hónapok száma):	0,00 – 10,00	5
5. Reggeliztetés megvalósítása és feltételei	0,00 – 10,00	20
6. Egyéb Bérbeadó által viselendő járulékos költségek	0,00 – 10,00	5

Értékelési ponttartomány

Az adható pontszám a részszerpontok esetén 0-10 pont, ahol a 0 pont a legrosszabb, a 10 pont a legjobb érték.

Értékelési módszer: A „legjobb ár-érték arány” szempontja szerinti kiválasztásának értékelési szempontja esetén a módszer (módszerek) ismertetése, amellyel a Kiíró megadja a ponthatárok közötti pontszámot:

- a) az 1., és 4. részszerpontok esetén egyenes arányosítás módszerével,
- b) a 3. és a 6. részszerpont esetén fordított arányosítás módszerével.
- c) a 2. és 5. részszerpont esetén pontozással.

Az egyes részszerpontonként kapott pontszámok az adott részszerpont súlyszámával történt szorzást követően kerülnek összeadásra.

A pályázat nyertese a legmagasabb összesített pontszámot szerzett ajánlatot benyújtó Pályázó.

1. Megajánlott bérleti díj (Ft/hó)

A legmagasabb értéket tartalmazó pályázati ajánlat minősül a legkedvezőbbnek és kap maximális pontot, a többi pályázat arányosan kevesebb pontot kap a következő képlet („egyeses arányosítás”) pontkiosztási módszere alapján:

Az értékelés képlete (egyeses arányosítás):

$$P = (\text{Ajánlat}_{\text{vizsgált}} / \text{Ajánlat}_{\text{legkedvezőbb}}) \times (\text{Pontszám}_{\text{maximális}} - \text{Pontszám}_{\text{minimális}}) + \text{Pontszám}_{\text{minimális}}$$

A havi bérleti díj összegét (nettó Ft) a jelen pályázati felhívás mellékletét képező szerződéstervezetben foglaltak figyelembevételével kell meghatározni.

2. Mintaétel beszállítást követően kitöltésre kerülő kérdőív alapján szerzett átlagpontszám

Az adható pontszám a részzempontok esetén 0-10 pont, ahol a 0 pont a legrosszabb, a 10 pont a legjobb érték. Az értékelők átlagolják a pontokat meghatározva ezzel az összpontszámot. Kiíró a pontszámok kiosztását követően az átlagolt értéket megszorozza a súlyszámmal. Az az ajánlat az összességében legelőnyösebb, amely esetében a pontszámok és a súlyszámok szorzatainak összege a legmagasabb.

3. Megajánlott maximalizált menü ár (bruttó Ft)

A legalacsonyabb értéket tartalmazó pályázati ajánlat minősül a legkedvezőbbnek és kap maximális pontot, a többi pályázat arányosan kevesebb pontot kap a következő képlet („fordított arányosítás”) pontkiosztási módszere alapján:

Az értékelés képlete (fordított arányosítás):

$$P = (\text{Ajánlat}_{\text{legkedvezőbb}} / \text{Ajánlat}_{\text{vizsgált}}) \times (\text{Pontszám}_{\text{maximális}} - \text{Pontszám}_{\text{minimális}}) + \text{Pontszám}_{\text{minimális}}$$

4. Megajánlott időtartam, ameddig Pályázó a menü árát nem emeli (hónapok száma)

A legmagasabb értéket tartalmazó pályázati ajánlat minősül a legkedvezőbbnek és kap maximális pontot, a többi pályázat arányosan kevesebb pontot kap a következő képlet („egyeses arányosítás”) pontkiosztási módszere alapján:

Az értékelés képlete (egyeses arányosítás):

$$P = (\text{Ajánlat}_{\text{vizsgált}} / \text{Ajánlat}_{\text{legkedvezőbb}}) \times (\text{Pontszám}_{\text{maximális}} - \text{Pontszám}_{\text{minimális}}) + \text{Pontszám}_{\text{minimális}}$$

5. Reggeliztetés megvalósítása és feltételei a Bíráló Bizottság tagjai által meghatározott átlagpontszám

Az adható pontszám a részszerzőpontok esetén 0-10 pont, ahol a 0 pont a legrosszabb, a 10 pont a legjobb érték. Az értékelők átlagolják a pontokat meghatározva ezzel az összpontszámot. Kiíró a pontszámok kiosztását követően az átlagolt értéket megszorozza a súlyszámmal. Az az ajánlat az összességében legelőnyösebb, amely esetében a pontszámok és a súlyszámok szorzatainak összege a legmagasabb.

6. Egyéb Bérbeadó által viselendő járulékos költségek mértéke

A legalacsonyabb értéket tartalmazó pályázati ajánlat minősül a legkedvezőbbnek és kap maximális pontot, a többi pályázat arányosan kevesebb pontot kap a következő képlet („fordított arányosítás”) pontkiosztási módszere alapján:

Az értékelés képlete (fordított arányosítás):

$$P = (\text{Ajánlat}_{\text{legkedvezőbb}} / \text{Ajánlat}_{\text{vizsgált}}) \times (\text{Pontszám}_{\text{maximális}} - \text{Pontszám}_{\text{minimális}}) + \text{Pontszám}_{\text{minimális}}$$

12. Pályázatok benyújtásának határideje: 2022.08.03. – 13:00

13. A pályázatok benyújtásának módja:

A pályázati ajánlatokat kérjük elektronikus formában benyújtani az alábbi e-mail címre:
istvan.kluszka@hungarocontrol.hu – Kluszka István (stratégiai beszerző)

14. A kiegészítő-tájékoztatás kérések

Az esetleges kiegészítő-tájékoztatás kéréseket kérjük elektronikus formában benyújtani az alábbi e-mail címre:

- istvan.kluszka@hungarocontrol.hu – Kluszka István (stratégiai beszerző)

15. Helyszíni bejárás

Igény esetén Kiíró egyeztetett időpontban helyszíni bejárást biztosít. A belépésre jelentkezők adatait a fenti e-mail címre kérjük megküldeni.

(Cég, Belépő neve, Szig. szám)

16. Eredményhirdetés

Kiíró a pályázatok elbírálását, értékelését követő 8 napon belül írásban értesíti a Pályázókat a pályázati eljárás eredményéről.

A Kiíró fenntartja a jogot, hogy a pályázat soron következő helyezettjével szerződést kössön, amennyiben:

- a) a nyertes Pályázó a szerződéskötéstől visszalép; vagy
- b) a nyertes Pályázóként szerződést kötő fél a szerződést nem teljesíti és ezért a Kiíró a szerződéstől elállt, vagy a szerződést felmondja; vagy
- c) a felek a szerződést kölcsönös megállapodással megszüntették; vagy felbontották.

Kiíró a Ptk. 6:74. § (2) bekezdése alapján fenntartja a jogot arra, hogy a jelen felhívásban foglaltaknak megfelelő, legkedvezőbb ajánlatot benyújtó Pályázóval szemben a szerződés megkötését indokolás nélkül bármikor megtagadhassa, a jelen pályázat szerződéskötési kötelezettséget nem keletkeztet Kiíró részére.

17. Szerződéskötés

Szerződéskötésre előreláthatólag a pályázati eljárás eredményéről szóló tájékoztatást követő 15 napon belül kerül sor.

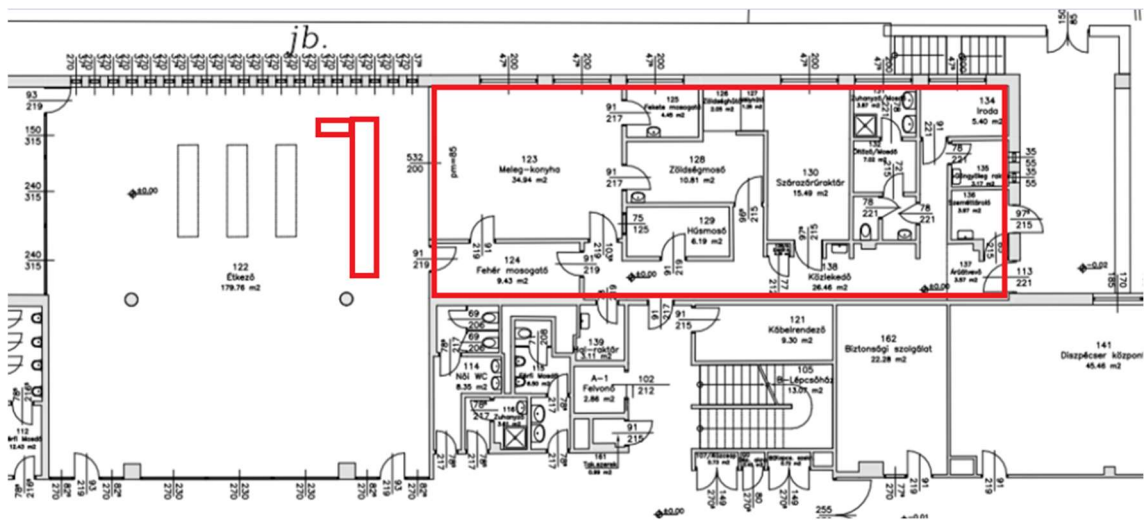
18. Mellékletek

- 1.sz. melléklet alaprajz a bérbeadásra kerülő helyiségekkel,
- 2.sz. melléklet helyiséglista a bérbeadásra kerülő helyiségekkel
- 3.sz. melléklet Bérbeadó tulajdonát képező üzemeltetésre átadásra kerülő konyhai gépek és berendezések listája
- 4. sz. melléklet - Ajánlati nyilatkozat
- 5. sz. melléklet – Nyilatkozat kizáró okokról
- 6. sz. melléklet – A mindenkori Házirend kivonat, a Tűz- és munkavédelmi, környezetvédelmi és energiahatékonysági melléklet, valamint a Repülésbiztonsági tájékoztató letöltésére szolgáló QR kódok

2022.07.01.

1.SZ. MELLÉKLET

HungaroControl Zrt. ANS2 épület földszint, étkező és konyha alaprajz



pirossal színnel bekeretezve a bérbeadásra kerülő terület

2.SZ. MELLÉKLET

Bérbeadásra kerülő helyiségek

Helyiségszám	Rendeltetés	Alapterület	m.e.
123	Melegkonyha	34,94	m2
124	Fehér mosogató	9,43	m2
125	Fekete mosogató	4,45	m2
126	Zöldségthűtő	2,05	m2
127	Mélyhűtő kamra	1,25	m2
128	Zöldség utánmosó	10,81	m2
129	Hús utánmosó	6,19	m2
130	Szárazáru raktár	15,49	m2
131	Zuhanyzó	3,87	m2
132	Öltöző	7,02	m2
133	WC, előtér	előző tételben	
134	Iroda	5,4	m2
135	Göngyöleg raktár	3,17	m2
136	Hulladék tároló	3,97	m2
137	Áruátvevő	3,57	m2
138	Közlekedő	26,46	m2
122	Egyéb kiszolgáló területek	7,22	m2
Összesen:		145,29	m2

3.SZ. MELLÉKLET

Bérbeadó tulajdonát képező üzemeltetésre átadásra kerülő konyhai gépek és berendezések listája

Sorsz	Vonalkód	Név	Szerzési dátum	Eszköz	Gyári/IMEI szám	Alcsoport
1	HD100003859	Mérleg asztali elektromos 6 kg-os	2004.10.01	07365	021100701	Éttermi eszköz
2	HD100003860	RM. Előkészítő asztal alsó polc 1/1 fiók	2004.10.01	07362		Éttermi eszköz
3	HD100003862	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07364		Éttermi eszköz
4	HD100003864	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07423		Éttermi eszköz
5	HD100004123	700 literes hűtőszekrény	2004.10.01	07371	5826	Éttermi eszköz
6	HD100004163	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07409		Éttermi eszköz
7	HD100004171	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07396		Éttermi eszköz
8	HD100004173	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07395		Éttermi eszköz
9	HD100004175	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07394		Éttermi eszköz
10	HD100004176	RM. Előkészítő asztal polccal fiókkal	2004.10.01	07376		Éttermi eszköz
11	HD100004178	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07370		Éttermi eszköz
12	HD100004179	RM. Géptartó állvány	2004.10.01	07381		Éttermi eszköz
13	HD100004180	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07372		Éttermi eszköz
14	HD100004182	Csepegtető állvány	1998.12.30	02830		Éttermi eszköz
15	HD100004183	Festett 5 polcos raktári állvány	2004.10.01	07349		Éttermi eszköz
16	HD100006124	Manuális vízlágyító 16 literes	2004.10.01	07406	16MA03F0100946	Éttermi eszköz
17	HD100006125	Flexibilis kézi zuhany	2004.10.01	07404		Éttermi eszköz
18	HD100006127	Magas kifolyású vízszlop 3/4"-os	2004.10.01	07397		Éttermi eszköz
19	HD1000010721	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07420		Éttermi eszköz
20	HD1000010722	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07424		Éttermi eszköz
21	HD1000010723	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07419		Éttermi eszköz
22	HD1000010724	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07418		Éttermi eszköz
23	HD1000010725	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07422		Éttermi eszköz
24	HD1000010796	Gördíthető állvány kosártartó	2004.10.01	07411		Éttermi eszköz
25	HD1000010797	Kiegészítő a 3 medencés mosogatóhoz	2013.11.30	34009		Éttermi eszköz
26	HD1000010799	Mosogató 3 medencés	2013.11.30	34010		Éttermi eszköz
27	HD1000010800	RM. Mosogatógép kivezetőasztal	2004.10.01	07407		Éttermi eszköz
28	HD1000010802	RM. Kosártartó ferde falipolc	2004.10.01	07412		Éttermi eszköz
29	HD1000010803	Mosogatógép bevezető asztal	2004.10.01	07403		Éttermi eszköz
30	HD1000010804	Páraelszívó	2013.11.30	34011		Éttermi eszköz
31	HD1000010805	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07391		Éttermi eszköz
32	HD1000010808	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07392		Éttermi eszköz
33	HD1000010812	RM. Blokkasztal alul nyitott szekrénnel	2004.10.01	07393		Éttermi eszköz
34	HD1000010813	Önkiszolgáló pult	1998.12.30	02821		Éttermi eszköz
35	HD1000010817	Pénztár pult zárható fiókkal	2004.10.01	07402		Éttermi eszköz
36	HD1000010820	RM. Hűtött asztal 6 fiókkal	2004.10.01	07374	518	Éttermi eszköz
37	HD1000010822	MUNKASZTAL	1998.12.30	02818		Éttermi eszköz
38	HD1000010823	RM. Előkészítő asztal	2004.10.01	07400		Éttermi eszköz
39	HD1000010825	RM. Állítható fali polc csepegtető	2004.10.01	07368		Éttermi eszköz
40	HD1000010827	RM. Előkészítő asztal alsó polc fiókkal	2004.10.01	07366		Éttermi eszköz
41	HD1000010828	RM. Előkészítő asztal alsó polccal	2004.10.01	07367		Éttermi eszköz
42	HD1000010831	Rozsdamentes állvány	1998.12.30	03235		Éttermi eszköz
43	HD1000010832	700 literes hűtőszekrény	2004.10.01	07361		Éttermi eszköz
44	HD1000010833	Raktárszekrény 4 polcos	2004.10.01	07347		Éttermi eszköz
45	HD1000010835	Mérleg elektronikus 300 kg	2004.10.01	07343		Éttermi eszköz
46	HD1000014984	Szekrény nyitott fali polccal RM.	2004.10.01	07429		Éttermi eszköz
47	HD1000018048	Tehermelő asztal	2004.10.01	09786		Éttermi eszköz
48	HD1000018155	Tálcacsúsztató	2004.10.01	07416		Éttermi eszköz
49	HD1000018156	Átadó polc	2004.10.01	07398		Éttermi eszköz
50	HD1000018158	Festett 5 polcos raktári állvány	2004.10.01	07353		Éttermi eszköz
51	HD1000018160	Automatikus vízlágyító berendezés	2004.10.01	07380	DVA090502	Éttermi eszköz
52	HD1000018162	RM. Tárolóállvány 5 sima polccal	2004.10.01	07356		Éttermi eszköz
53	HD1000018163	Zöldség hűtőkamra tetején aggregáttal	2004.10.01	07355		Éttermi eszköz
54	HD1000018164	RM. Tárolóállvány 4 sima polccal	2004.10.01	07359		Éttermi eszköz
55	HD1000018165	Hús hűtőkamra tetején aggregáttal	2004.10.01	07358		Éttermi eszköz
56	HD1000018168	RM. Tárolóállvány 5 sima polccal	2004.10.01	07351		Éttermi eszköz
57	HD1000018169	RM. Tárolóállvány 5 sima polccal	2004.10.01	07352		Éttermi eszköz
58	HD1000018170	Mélyhűtőkamra tetején aggregáttal	2004.10.01	07350		Éttermi eszköz
59	HD1000018171	Gördíthető tálcátartó állvány	2004.10.01	07425		Éttermi eszköz

sorsz.	Vonalkód	Név	beszerzési dátum	eszköz	Gyári/IMEI szám	Alcsoport
60	HD1000018172	Szekrény tolóajtós fali polccal RM.	2004.10.01	07375		Éttermi eszköz
61	HD1000018174	RM. Áruszállító kocsi	2004.10.01	07348		Éttermi eszköz
62	HD1000018175	Festett 5 polcos raktári állvány	2004.10.01	07354		Éttermi eszköz
63	HD1000022307	Éttermi tájékoztató tábla	2006.05.04	11556		Éttermi eszköz
64	HD1000022442	Hűtőszekrény 148 L	2004.10.01	07344	31940105	Hűtő
65	HD1000022495	Pénztárpult	2006.06.29	11677		Éttermi eszköz
66	HD1000022496	Salátasziget rozsdamentes berendezésekkel	2006.06.29	11678		Éttermi eszköz
67	HD1000024485	Kamera IP Security Control/AXIS 206	2007.01.01	16446	00408C73B65A	Biztonságtechnika
68	HD1000025895	Árualátétrács	2004.10.01	07345		Éttermi eszköz
69	HD1000025896	Árualátétrács	2004.10.01	07346		Éttermi eszköz
70	HD1000025897	Csepegtető állvány	1998.12.30	02829		Éttermi eszköz
71	HD1000025898	Mosogató 3 medencés	2004.10.01	07408		Éttermi eszköz
72	HD1000025899	Mosogató 2 medencés	2004.10.01	07360		Éttermi eszköz
73	HD1000026228	700 literes hűtőszekrény	2004.10.01	07401		Éttermi eszköz
74	HD1000028733	Kézi szeletelőgép	2004.10.01	07384	03A16229	Éttermi eszköz
75	HD1000028734	RM. Elektromos tűzhely főzőlapokkal	2004.10.01	07386		Éttermi eszköz
76	HD1000028735	Kézimosó fali	1998.12.30	03217		Éttermi eszköz
77	HD1000028736	RM. Állítható fali polc 2 szintes	2004.10.01	07415		Éttermi eszköz
78	HD1000028737	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07377		Éttermi eszköz
79	HD1000028738	RM. Állítható fali polc	2004.10.01	07378		Éttermi eszköz
80	HD1000028741	Mosogató 2 medencés	2013.11.30	34013		Éttermi eszköz
81	HD1000028742	RM. Tárolóállvány 5 sima polccal	2004.10.01	07357		Éttermi eszköz
82	HD1000028743	RM. Előkészítő asztal	2004.10.01	07413		Éttermi eszköz
83	HD1000043090	Jolly-40 pohár mosogatógép	2014.10.17	38446		Éttermi eszköz
84	HD1000043242	Polcrendszer eszközraktárba 4 db állítható polc	2014.11.25	38806		Éttermi eszköz
85	HD1000043243	COOL HEAD Zöldség hűtőszekrény RCX 600	2014.11.25	38805		Éttermi eszköz
86	HD1000043244	COOL HEAD Zöldség hűtőszekrény RCX 600	2014.11.25	38804		Éttermi eszköz
87	HD1000043245	COOL HEAD Mélyhűtőszekrény RNX400	2014.11.25	38803		Éttermi eszköz
88	HD1000043246	COOL HEAD Húsfragyasztó mélyhűtőszekrény RM	2014.11.25	38802		Éttermi eszköz
89	HD1000043247	Tűzhely indukciós Berner	2014.11.25	38801		Éttermi eszköz
90	HD1000043248	Indukciós főzőlapok rozsdamentes védőfedele	2014.11.25	38800		Éttermi eszköz
91	HD1000043249	Melegentartó híd EMANOX R23	2014.11.25	38798		Éttermi eszköz
92	HD1000043271	Bordás rostsütőlap LOTUS FTR-74-ET	2015.03.05	38878		Éttermi eszköz
93	HD1000043272	Olajsütő LOTUS F18-74-ET	2015.03.05	38879		Éttermi eszköz
94	HD1000043273	Olajsütő LOTUS F18-74-ET	2015.03.05	38880		Éttermi eszköz
95	HD1000045313	Alphatech kombi sütő gőzpároló	2015.12.15	40617	REV101S	Éttermi eszköz
96	HD1000046131	Billenthető sütőserpenyő LOTUS BR-50-78 ET	2016.07.08	42203	15090157	Éttermi eszköz
97	HD1000047244	Telefon Cisco CP-3905	2016.12.23	43456	94D4692BD243	Telefon
98	HD1000047246	Telefon Cisco CP-3905	2016.12.23	43454	94D4692B46F7	Telefon
99	HD1000048448	Hűtőszekrény szelektív 110 literes	2018.08.17	47751	180223210011	Hűtő
100	HD1000048449	Hűtőszekrény szelektív 110 literes	2018.08.17	47752	180223210009	Hűtő
101	HD1000048450	Hűtőszekrény szelektív 110 literes	2018.08.17	47753	180223210004	Hűtő
102	HD1000048883	Lotus rostsütő	2017.05.08	44847		Éttermi eszköz
103	HD1000048885	700 l-es hűtő STUDIO54	2017.05.08	44848		Hűtő
104	HD1000051149	Mikrosütő grilles Electrolux EMS21400W	2019.02.27	48733	84502057	Mikro
105	HD1000051426	Szervízokcsi	2018.08.08	47787		Szerszám, műszer
106	HD1000053069	Nagykonyhai mosogatógép Comenda RC C7	2019.09.23	49559		Konyhai eszköz
107	HD1000053185	Húsdaráló TC12	2019.10.03	49694	190022814	Konyhai eszköz
108	HD1000054652	Kétzónás indukciós tűzhely	2020.05.13	52513		Éttermi eszköz

4.SZ. MELLÉKLET

AJÁNLATI NYILATKOZAT

"HungaroControl Zrt. 1185 Budapest, Igló u. 33-35. sz. alatti székházában a munkavállalók étkeztetését szolgáló 300 adagos zárt üzemi étkeзде üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadása" tárgyú pályázathoz

Alulírott (pályázó), melyet képvisel:

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

1. A Pályázati eljárást megindító felhívásban és a Dokumentációban foglalt valamennyi formai és tartalmi követelmény, utasítás, kikötés és műszaki leírás gondos áttekintése után, ezennel kijelentjük, hogy az eljárást megindító felhívásban és a dokumentációban foglalt valamennyi feltételt megismertük, megértettük és azokat a jelen nyilatkozattal elfogadjuk.
2. Az ajánlat benyújtásával kijelentjük, hogy az Ajánlati dokumentáció melléklete szerinti szerződésben, illetőleg a hatálya alatt kötendő szerződés(ek)ben rögzített, a tárgyi feladat ellátásával összefüggő kötelezettségeinket maradéktalanul teljesítjük az ajánlatunkban rögzítettek szerint.
3. Elfogadjuk, hogy amennyiben olyan kitételt tettünk ajánlatunkban, ami ellentétben van a Dokumentációval vagy azok bármely feltételével, akkor az ajánlatunk érvénytelen.
4. Elfogadjuk a Dokumentációban lévő szerződéses feltételeket a szerződéskötés alapjául.
5. Tudomásul vesszük, hogy Önök a legjobb ár/érték arányú ellenszolgáltatást tartalmazó ajánlatot nyújtó pályázó ajánlatát kívánják kiválasztani.
6. Tudomásul vesszük, hogy a Dokumentáció adatait csak az ajánlattételhez hasznosíthatjuk, más célra történő felhasználása tilos.
7. Vállaljuk, hogy ajánlatunkat az ajánlattételi határidő lejártától számítva legalább 60 napig fenntartjuk. Tudomásul vesszük, hogy ajánlatunkat ezen ajánlati kötöttség időtartama alatt nem változtathatjuk meg.
8. Nyilatkozunk, hogy tájékozódunk a munkavállalók védelmére és a munkafeltételekre vonatkozó olyan kötelezettségekről, amelyeknek a teljesítés helyén és a szerződés teljesítése során meg kell felelnünk.
9. Kijelentjük, hogy jelen ajánlat részét képező valamennyi dokumentum tartalma megfelel a valóságnak, azok tartalmáért felelősséget vállalunk.

Jelen nyilatkozatot **"HungaroControl Zrt. 1185 Budapest, Igló u. 33-35. sz. alatti székházában a munkavállalók étkeztetését szolgáló 300 adagos zárt üzemi étkeзде üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadása"** tárgyú pályázati eljárásban, az ajánlat részeként teszem.

Kelt:

cégszerű aláírás

5. SZÁMÚ MELLÉKLET

NYILATKOZAT KIZÁRÓ OKOKRÓL

"HungaroControl Zrt. 1185 Budapest, Igló u. 33-35. sz. alatti székházában a munkavállalók étkeztetését szolgáló 300 adagos zárt üzemi étkezde üzemeltetési kötelezettséggel történő bérbeadása" tárgyú pályázathoz

Alulírott (pályázó), melyet képvisel: büntetőjogi felelősségem tudatában

nyilatkozom

hogypályázóval szemben nem állnak fenn az állami vagyon hasznosítására irányuló szerződés megkötését kizáró okok.

Fenti nyilatkozatom megtételekor tudomásom van arról, hogy a szerződés nem köthető meg azzal, aki:

- a) csőd- vagy felszámolási eljárás, végelszámolás, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt áll;
- b) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- c) az adózás rendjéről szóló törvény szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozással rendelkezik;
- d) az alábbi bűncselekmények elkövetése miatt büntetett előéletű:

da) a 2013. június 30-ig hatályban volt, a Büntető Törvénykönyvről szóló 1978. évi IV. törvény XV. fejezet VI. címében meghatározott közélet tisztasága elleni vagy XVII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény,
db) a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény XXVII. Fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmény, XXXVIII. Fejezetében meghatározott pénz- és bélyegforgalom biztonsága elleni bűncselekmény, XXXIX. Fejezetében meghatározott költségvetést károsító bűncselekmény, XL. Fejezetében meghatározott pénzmosás, XLII. Fejezetében meghatározott gazdálkodás rendjét sértő bűncselekmény, XLII. Fejezetében meghatározott fogyasztók érdekeit és a gazdasági verseny tisztaságát sértő bűncselekmény vagy XLIII. Fejezetében meghatározott tiltott adatszerzés és az információs rendszer elleni bűncselekmény;

e) gazdálkodó szervezetben vagy gazdasági társaságban vezető tisztség betöltését kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt áll, illetve akinek tevékenységét a jogi személlyel szemben alkalmazható büntetőjogi intézkedésekről szóló 2001. évi CIV. törvény 5. § (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében korlátozta;

f) állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi - három évnél nem régebben lezárult - eljárásban hamis adatot szolgáltatott, és ezért az eljárásból kizárták.

g) a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény 3. § (1) bekezdésének 1. pontja alapján nem minősül átlátható szervezetnek.

Amennyiben a szerződés megkötését követően merül fel az a)-g) pontok szerinti kizáró ok, vagy a szerződő fél az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény 25/A. § (2) bekezdésében meghatározott igazolási kötelezettségének a felhívástól számított tizenöt munkanapon belül - vagy ha e határidőn belül a rajta kívül álló ok miatt nem lehetséges, az ok megszűnését követően haladéktalanul - nem tesz eleget, a tulajdonosi joggyakorló jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani.

Kelt: cégszerű aláírás

6. SZÁMÚ MELLÉKLET

Házirend kivonat



Szolgáltatókra/Vállalkozásokra vonatkozó munka-, és tűz, valamint környezetvédelmi és energiahatékonysági követelmények a HungaroControl Zrt. létesítményeiben



Repülésbiztonsági tájékoztató

