



RÉVFÜLÖP NAGYKÖZSÉG POLGÁRMESTERE

8253 Révfülöp, Villa Filip tér 8. Tel: 87/563-330 Fax: 87/563-338

E-mail: polgarmester@revfulop.hu Weblap: www.revfulop.hu

Ügyiratszám: 1/764/2011

Ügyintéző: Bíró Istvánné

Tárgy: Ajánlat étkezési szolgáltatásra

Köveskál és Térsége Óvoda Társulás
Sebestyén Zoltán Elnök Úr

Köveskál

Fő u.10.

Tisztelt Elnök Úr

KÖVESKÁL NAGYKÖZSÉG POLGÁRMESTERE		
Eszaki:		
2011. 05. 11.		
Alap:	Adószám:	Telefonszám:
539-912011	N.A.	

Étkezési szolgáltatással kapcsolatos ajánlatkérő levelére az alábbi ajánlatot küldöm.

1.) Napköziotthonos Óvoda gyermekei és alkalmazottai részére

A révfülöpi Általános Iskola konyhájáról napi háromszori étkezés biztosítása, kétszeri kiszállítással, a fizőrai illetve egyszerre az ebéd és uzsonna szállítása.

	Nyersanyagköltség	Áfa	Rezsiköltség	Összesen
Óvodás gyermek	232 Ft	58 Ft	290 Ft	580 Ft
Óvodai felnőtt étkező	343 Ft	86 Ft	290 Ft	720 Ft

2.) Szociális és vendég étkezés

A révfülöpi Általános Iskola konyhájáról napi egyszeri meleg ételt tudnánk biztosítani egyedi éthordókban az óvodához kiszállítva.

	Nyersanyagköltség	Áfa	Rezsiköltség	Összesen
Szociális és vendég étkezés	242 Ft	60 Ft	308 Ft	610 Ft

A szállítás költsége napi 2 alkalommal 3.400 Ft + 850 Ft Áfa, összesen 4.250 Ft/nap.
Az étkezési szolgáltatást 2011. július 1-től tudnánk biztosítani, de augusztus hónapban a konyha festési, karbantartási munkálatok idejére alatt nem üzemel.

Révfülöp, 2011.május 10.

Tisztelettel:



Miklós Tarnás
polgármester

Bemutakozás

KOVESKALI KÖRJET		
Érkezett: 2011. 05. 11.		
Száma:	Cégjegyzék:	Méret:
509-8/2011	N/A	

Cég neve: Simon Cook Vendéglátó és Szolgáltató Kft
Székhely: 8253 Révfülp, Óvoda köz 5/A
Telephely: 8252 Balatonszepezd, Csuki tér 2/A
Adószám: 14606623-2-19
Cégjegyzék szám: 1909511096
Bank: Balaton-felvidéki Takarékszövetkezet 72800030-15335700
Főtevékenység: 5621 Rendezvényi étkeztetés
Alapítás ideje: 2008.12.03.
Ügyvezető: Simon László 8253 Révfülp, Óvoda köz 5/A
Telefonszám: 30-9890551
e-mail: simon.zsoka@asat.hu

Hamarosan 15 éve hogy vállalkozó lettem, 1996. márciusban nyitottam egy kis pressó-t Révfülpön és elkezdtem a vendéglátós pályát. Autoszerelőből képeztem át magam vendéglőssé, a Balaton parton ez biztosabb megélhetésnek tűnt, habár a szezonalitást nem lehet kiküszöbölni, egyre rövidebbek a nyarak amikor sok vendégre lehet számítani. Strand büféket is üzemeltettem, de aztán áttértem a gyermektábor étkeztetésre 6 évvel ezelőtt. Korrekt és hosszútávú üzleti kapcsolatot létesítettem Ajka város ifjúsági táborával, és a nyári szezonban reggeli ebéd vacsorával szolgálom ki az ifjúsági tábor lakóit jelenleg is.

2006 év őszétől indítottam be a meleg ebéd házhoz szállítást éthordóban. Nekem a konyha rentábilis működtetése, a munkaerő téli megtartása volt a fő célom és úgy ítélt meg, hogy van rá igény, főleg az idősebb korosztály részéről, nem csak a szociálisan rászorult körben. Persze Révfülp nem olyan nagy lakosság számú település, úgy-hogy rögtön térségi szinten terveztem és indítottam el a kiszállítást. Közben a fiam is szakácsnak tanult és aktívan részt vett a munkában főleg a nyári iskolai szünetekben. Lassan kibontakozott a családi vállalkozás lehetősége és létrehoztunk egy kizárólag családi tulajdonú KFT-t amely mostanra már teljes egészében átvette a feladatokat.

A KFT üzletpolitikája:

Kiváló minőségben, az előírt mennyiségben házas ízű ételek szakszerű és pontos kiszolgálása a megrendelők számára Révfülp és környéke, valamint a Káli-medence területén. Fontos az állandó munkaerő megtartása és főleg a nyári szezonban új munkahelyek biztosítása akár diákok számára is. Fontosnak tartjuk a személyes napi kapcsolattartást a megrendelőinkkel.

Mindig is nagy hangsúlyt fektettem a rend és tisztaság szabályainak betartására, talán ennek is köszönhetően az elmúlt évek alatt sem az ANTSZ-nek sem egyéb hatóságnak nem volt kifogása a munkánkkal kapcsolatban. Minden szükséges engedéllyel rendelkezünk és a tevékenységünk során betartunk minden olyan szabályt ami ránk vonatkozik, hiszen hosszú távon másképpen nem lehet fennmaradni.

Családi vállalkozásunk hosszú távra terveztük!

Tisztelettel:


Simon László

Köveskál Község Önkormányzat

Sebestyén Zoltán polgármester
és a Képviselő Testület
részére

Tárgy: ajánlat meleg ebéd főzésére kiszállítással

Tisztelt Polgármester Úr, tisztelt Képviselő Testület!

Alulírott Simon László, mint a Simon Cook Vendéglátó és Szolgáltató Kft ügyvezetője a Kft nevében ajánlom magunkat, és ajánlatot szeretnék tenni az Önkormányzat felé szolgáltatás nyújtására. A cégünket bemutató levélből (ami a jelen ajánlat melléklete) kiderül, hogy tevékenységünket Révfülöp és vonzáskörzetében, valamint a Káli-medencében folytatjuk, és szeretnénk még bővíteni!

Jól felszerelt konyhánkban minden nap friss alapanyagokból levest és kétféle főtetet főznek szakácsaink. Az étlap mindig három hétre már előre elkészül és lehetősége van a szolgáltatást igénybe vevőknek arra, hogy kiválasszák, bejelöljék, hogy melyik főtetelt választják az adott napon. Minden vendégnek saját két db nevére felcímkézett éthordója van, amit maga tart tisztán. Az éthordókba konyhánkban adagoljuk ki az ételt, és rögtön bekerülnek a HACCP által előírt melegen tartó dobozokba, így forró marad és alkalmasá válik a szállításra. Mivel az Óvodájukban az ebédeltetés másképp zajlik, természetesen az oda szülő adagokat badellákban biztosítjuk, (nem éthordókban) és majd ott a szokásos módon tálalják a gondozók.

Minden nap 11- 11.30 óra között az Óvodába kiszállítjuk a badellákat és a melegen tartó dobozokat és innen már a Falugondnokuk, vagy a gondozónő viszi tovább az Önök által kialakított rend és szokás szerint az időseknek. Mi az úres csere éthordókat elhozzuk és másnap ugyanígy. Természetesen nagyon fontos, hogy a Falugondnokukkal a napi kapcsolatunk meg legyen, hiszen csak így tudjuk feladatunkat mi is maradéktalanul teljesíteni!

A szolgáltatás ára: 650.-FT/felnőtt adag A gyermek adag **háromszori** étkezésre (tízórai, ebéd, uzsonna) 550.-FT/fő

Az elszámolást utólag, a ténylegesen igénybe vett adagok alapján minden hónapot követő 3.-ig elkészítjük. A kibocsátott számla alapján a fizetés pedig ámtalással a Kft bankszámlájára történik.

A költségvetés és koncepció készítést követően, mindenki átgondolja, hogyan tud a jövőben időt, pénzt, energiát megtakarítani. Talán ha egy folyamat egyszerűsödik, vagy munkaidő szabadul fel, vagy kevesebb részfeladattal kell foglalkozni, már előnyt jelenthet az Önkormányzat számára!
Mi nyitottak vagyunk bármilyen részlet átdolgozására.

Remélem, hogy ajánlatom elnyeri az Önök tetszését és megállapodást tudunk kötni a szolgáltatásunk nyújtására! Tisztelettel várom mielőbbi válaszukat!

Révfülöp, 2011.05.10.

Tisztelettel:


Simon László

Kétnyelvű Német Nemzetiségi
Óvoda-Bölcsőde
8251 Zánka
Iskola u. 4.

tárgy: ajánlat

Köveskál és Térsége Óvoda Társulás
8274 Köveskál
Fő u. 10

Sebestyén Zoltán
Elnök úr
részére

Tisztelt Cím!

A kért étkezési ajánlatra az alábbi információkat tudom Önnek adni.
Az óvodás gyermekek napi étkezési térítési díja 300.- Ft, a szociális és vendég étkeztetés
térítési díja 600.- Ft.
A vendégétkezés menü választékos.

Az ételszállítást az intézmény megoldani nem tudja, a környező települések önkormányzatai
is saját gépjárművel oldják meg ezt a feladatot.

Bízva ajánlatunk pozitív elbírálásában

tisztelettel.



Kránicz Attiláné
Kránicz Attiláné
Óvodavezető

Zánka, 2011-05-09.

**Köveskál és Térsége
Óvoda Társulás
Döntéshozó Testület részére**

**Káli Vendéglő
Kövágóörs
Jókai u. 48.**

Tárgy: árajánlat közétkeztetésre

Köveskál		
Érkezett: 2011. MAJ 11. 10.		
Száma:	Ügyszám:	Megnevezés:
599-6/2011	PA	

Tisztelt Elnök úr!

Köszönettel vettük a megkeresésüket, melyben lehetőséget kapunk az étkeztetési szolgáltatásra árajánlatot tenni!

Cégünk üzemelteti a Kövágóörsön található Káli vendéglőt 2002 -től. Vezetőjeként 23 éves szakmai gyakorlatot szereztem különböző éttermekben és szállodákban. A vendéglő szakképzett személyzete is több (15-25) éves tapasztalattal rendelkezik, nyári időszakban több csoportot is étkeztetünk éttermünkben, többször 150-200 fős rendezvényeket is sikeresen lebonyolítunk. 2008 -tól kezdődően jelenleg is folyamatosan a Kövágóörsi óvoda részére napi háromszor, és a községben a szociális- és vendégétkeztést napi egyszer biztosítunk.

Ezúton szeretnénk a következő ajánlatot tenni

A felnőtt étkezők számára:	610 Ft/adag
melynek nyersanyagértéke	395 Ft/adag
Az óvodások napi háromszori étkezése:	490 Ft/fő
melynek nyersanyagértéke	350 Ft/nap

Az ételek elkészítése során mindig figyelembe vesszük a törvényben előírt élelmiszer felhasználási feltételeket. Az ételkészítés és az éthordók kiadagolása a vendéglő konyháján történik. Az óvodások részére a tizórai frissen elkészítve kerül az óvodába kiszállításra, a megfelelő hőtárolós ételszállító edényzetben a HACCP rendszernek megfelelő dokumentációval történik 8.30 és 9.00 között. Az ebéd és az uzsonna szintén frissen elkészítve kerül az óvodába kiszállításra, a megfelelő hőtárolós ételszállító edényzetben a HACCP rendszernek megfelelő dokumentációval történik 11.30 és 12.00 között. A szociális- és vendégétkezők részére szintén frissen elkészítve, 11.30 és 13.00 között kerül kiszállításra az étkezők saját éthordójában. Ezen felül tudjuk vállalni csoportok és egyéb rendezvényekre kedvezményesen a szükséges ételek, italok és nyersanyagok elkészítését, beszerzését.

A kedvező döntésükkel az önök településén élő embereknek tudnának munkahelyeket megtartani és teremteni. Jelenleg is van több Köveskáli lakos alkalmazásban nálunk, és az önök döntésével ezt a létszámot növelni szeretnénk! Remélem, árajánlatunk megnyeri a tetszésüket és egy hasznos munkakapcsolat tud kialakulni, az Önkormányzatok és a vendéglő között!

Köszönettel:

Szűts Zoltán
Káli vendéglő

Kövágóörs, 2011 május 09.