

Versenytárgyalás pontozása (2. sz. melléklet)

- 75% ajánlott ár/négyzetméter
- 25% a menüre és az árlistára kapott pontszám
- Összesen 100%

Árajánlat pontozása:

A legnagyobb árat ajánló versenyző 100 pontot kap, továbbá a versenyzők létszámának függvényében az árajánlatok összegének csökkenése szerint a pontszám arányosan csökken húszasával/tízesével/ötösével. (Pl.: 5 jelentkező esetén a pontok a következőképpen alakulnak: 100-80-60-40-20).

Menü és árlista pontozása:

A menü összeállítása maximálisan 35 és az árlista maximálisan 60 pontot érhet, további 5 pontot kap az az egység, ahol kártyás fizetés is lehetséges, tehát összesen 100 pontot lehet elérni.

A menü pontozásánál, amennyiben a feltételek teljesülnek, megkapják a maximális pontszámot szempontonként, amennyiben valamelyik nem teljesül, az 0 pontot ér.

A menü és árlista értékelési szempontjai:

1. Hagyományos jelleg, illeszkedik az őszi idény hagyományos ételeihez/édességeihez/italaihoz, tartalmazza a szabályzatban megadott példák valamelyikét/mindegyikét (10 pont)
2. Választékos menüsor, bőséges kínálat (minimum 5 féle termék). (10 pont)
3. A kürtőskalácsot/lángost árusító egységek esetében a sós és édes ízek jelenléte a választékban; lacikonyhák esetében levesek, főételek, köretek és desszertek jelenléte a választékban; a meleg és hideg italokat árusító egység esetében az alkoholos és alkoholmentes italok jelenléte a választékban; fagyaltárusok esetében a jellegzetes őszi ízek jelenléte a választékban (almás-fahéjas, szőlős, sütőtökös, mákos stb.); fánkot, palacsintát, churrost árusító egységek esetében a gyümölcsös/lekváros feltételek/töltelékek jelenléte a választékban (10 pont)
4. Hangsúlyt fektet a vegetáriánus, vegán és különböző ételallergiás vendégek számára készült ételekre/italokra (5 pont)
5. Fizetési lehetőségek, kérjük az árlista alján feltüntetni a lehetőségeket (pl: készpénzes fizetés, kártyás fizetés). (5 pont)
6. Az árlista értékelése: az alábbi táblázatban felsoroltakra adott árak függvényében történik. Az egyes termékek számának függvényében változik azok pontszáma (lacikonyha esetében 3x20 pont, kürtőskalács-lángos esetében 2x30 pont, meleg és hideg italok esetében 3x20 pont, valamint az utolsó két kategória esetében 1x60 pont). A versenyzők létszámának függvényében az ajánlott árak növekedése szerint a pontszám arányosan csökken tízesével/ötösével stb. (60 pont)

| Lacikonyha | Kürtőskalács és lángos | Meleg és hideg italok | Fagyalt | Fánk, palacsinta, churros |
|---------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------|----------------------------------|
| Min. 300 ml töltött | Min. 250 gr | Min. 2 dl must | 1 | 1 adag fánk / 1 db |



| | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| paprika-leves (20 pt.) | kürtőskalács (30 pt.) | (20 pt.) | gombóc/adag fagyalt (60 pt.) | palacsinta / 1 adag churros (60 pt.) |
| Min. 300 gr lecsó (20 pt.) | Min. 150 gr lángos (30 pt.) | Min. 2 dl almalé/gyümölcs lé (20 pt.) | | |
| Min. 200 gr szilvágombóc (20 pt.) | | Min. 2 dl bor (20 pt.) | | |

Punctaj pentru licitație (Anexa nr. 2)

- 75% oferta de preț/metru pătrat
- 25% punctaj obținut pentru meniu și lista de prețuri
- În total 100%

Punctaj pentru oferta de preț:

Oferta de preț cea mai mare obține maximul de 100 puncte, iar punctajul pentru celelalte oferte scade de la a doua cea mai mare până la cea mai mică ofertă cu 20/10/5 puncte, în funcție de numărul total al ofertelor depuse (de ex.: în caz de 5 oferte depuse punctajul pentru oferta de preț se calculează astfel: 100-80-60-40-20).

Punctaj pentru meniu și lista de prețuri:

Punctajul maxim pentru meniul și lista de prețuri este de 100 puncte, din care maxim 35 puncte pentru meniu și 60 puncte pentru lista de prețuri. Cele 5 puncte adiționale se pot obține pentru modalitatea de plată cu cardul.

La evaluarea meniului, se obține punctajul maxim pentru toate criteriile îndeplinite, cele neîndeplinite vor fi evaluate cu 0 puncte.

Criteriile de evaluare a meniului și a listei de prețuri:

1. Caracterul tradițional, se potrivește cu mâncărurile/băuturile/deserturile tradiționale de toamnă, include unul sau mai multe produse enumerate în regulament (10 puncte)
2. Varietatea meniului, ofertă bogată (minim 5 feluri de produse) (10 puncte)
3. Prezența aromelor dulci și sărate în ofertă pentru comerțanții de kürtőskalács și langos; prezența tuturor felurilor de mâncare enumerate în regulament pentru restaurantul de mâncăruri tradiționale (supe/ciorbe, feluri principale, garnituri și deserturi); prezența băuturilor alcoolice și non-alcoolice în ofertă pentru comerțanții de băuturi reci și calde; prezența aromelor caracteristice toamnei în ofertă (mere și scorțișoară, struguri, dovleac, mac etc.) pentru comerțanții de înghețată; prezența sosurilor/topping-urilor fructate în ofertă pentru comerțanții de gogoși, clătite și churros (10 puncte)

4. Accent pe catering pentru vegetarieni, vegani și persoane cu alergii alimentare (5 puncte)
5. Modalități de plată, de ex. plata în numerar, plata cu cardul (modalitățile de plată se vor prezenta la finalul meniului și al listei de prețuri) (5 puncte)
6. Evaluarea listei de prețuri se face luând în considerare prețurile produselor incluse în tabelul de mai jos. Prețul cel mai mic la fiecare produs în parte obține maximum de 20-30-60 de puncte în funcție de numărul produselor cerute la fiecare categorie, iar punctajul pentru celelalte prețuri scade de la al doilea cel mai mic preț până la cel mai mare preț cu 5-10 puncte, în funcție de numărul total al candidaților la o anumită categorie. (60 puncte)

| Mâncăruri tradiționale | „Kürtőskalács” și langoș | Băuturi reci și calde | Înghețată | Gogoși, clătite, churros |
|---|--------------------------------------|--|-----------------------------------|---|
| Min. 300 ml ciorbă de ardei umpluți (20 pct.) | Min. 250 gr „kürtőskalács” (30 pct.) | Min. 200 ml must (20 pct.) | 1 glob/porție înghețată (60 pct.) | 1 porție gogoși / 1 buc. clătită / 1 porție churros (60 pct.) |
| Min. 300 gr ghiveci de legume (20 pct.) | Min. 150 gr langoș (30 pct.) | Min. 200 ml suc de mere/fructe (20 pct.) | | |
| Min. 200 gr găluște cu prune (20 pct.) | | Min. 200 ml vin (20 pct.) | | |