

126

4 2100/200/07

3/6

**VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS**

4600001047

**A PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM**

**ÉS**

**A SZEKSZÁRDI DIÁKÉTKÉZTETÉSI KFT. TÁRSASÁG**

**KÖZÖTT**

**KÖZÉTKÉZTETÉSI SZOLGÁLTATÁSOK ÉTTERMI, KONYHAI ÉS BÜFÉ ÜZEMELTETÉSEL**  
**TÁRGYÁBAN**

*[Handwritten signatures]*

**VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS**  
**(„Szerződés”)**

AMELY LÉTREJÖTT PÉCSETT, 2010. 06 HÓ 09. NAPJÁN

EGYRÉSZRŐL PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM (székhely: 7624 Pécs, Szántó Kovács János u. 1/b.; képviselő: Imhof Gábor gazdasági főigazgató), mint Megrendelő („Megrendelő”)

MÁSRÉSZRŐL Szekszárdi Diákétkeztetési Korlátolt Felelősségű Társaság. (székhely: 7100 Szekszárd, Bezerédj u. 2.; cégjegyzékszám: 17-09-006033; adószám: 14012918-2-17; bankszámlaszám: 70600126-11096843; képviselő: Bay Attila ügyvezető), mint Vállalkozó („Vállalkozó”)

- a továbbiakban: egyenként „Fél”, együttesen pedig „Felek” - között a fent leírt helyen és napon az alábbi feltételek szerint:

PREAMBULUM

(A) A Megrendelő, mint ajánlatkérő a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény („Kbt.”) IV. fejezet 48.§ (1) bekezdése alapján nyílt közbeszerzési eljárást indított „Közétkeztetési szolgáltatások éttermi, konyhai és büfé üzemeltetéssel” tárgyában.

(B) A beérkezett ajánlatok mindenre kiterjedő és részletes vizsgálatát követően az ajánlati felhívásban és az egyéb jogszabályokban rögzített feltételeket is figyelembe véve a Megrendelő 2010. 05. hó 21. napján eredményt hirdetett. Vállalkozó adta az összességében legelőnyösebb ajánlatot és lett az eljárás nyertese.

(C) Szerződő Felek megállapítják, hogy jelen Szerződésben szabályozzák együttműködésüket és a Felek jogait és kötelezettségeit érintő minden olyan kérdést, melyek a Felek Szerződéses jogviszonyára alkalmazandók. A Felek kapcsolatuk fő alapelveként deklarálják, hogy mindenkor a piaci tisztesség és a kölcsönös együttműködés fokozott követelményei szerint kívánnak eljárni.

(D) A Szerződés célja, hogy meghatározza mindazon feltételeket, melyek alapján a Felek az egyes jogokat érvényesítik, a kölcsönösen megállapított szolgáltatásokat, illetve kötelezettségeket teljesítik.

**1. SZERZŐDÉS**

1.1 A Megrendelő megrendeli a Vállalkozótól a jelen Szerződés 1. számú mellékletében meghatározott helyszíneken a közétkeztetési feladatok („Közétkeztetés”) ellátását, amely magában foglalja a konyha, az étterem és a büfé folyamatos üzemeltetését is.

1.2. Vállalkozónak a Közétkeztetéssel összefüggésben, különösen az alábbi jogszabályokat kell figyelembe vennie és betartania:

- a) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény;
- b) a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet;
- c) az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együttes rendelet;
- d) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002 EK rendelet;
- e) az élelmiszer higiénéről szóló 852/2004 EK rendelet.

## 2. A VÁLLALKOZÓ KÖZÉTKEZTETÉssel KAPCSOLATOS JOGAI ÉS KÖTELEZETTSÉGEI

- 2.1. A Vállalkozó a Közétkeztetés ellátása során köteles a jelen Szerződés 1.2. pontjában meghatározott jogszabályok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyvben foglalt ajánlások illetve előírások szerint I. osztályú minőségben teljesíteni a Megrendelő jelen Szerződés 1. számú mellékletében meghatározott telephelyein. A Közétkeztetéssel kapcsolatos létszámot, valamint a kiszállítási időpontokat a jelen Szerződés 2. számú melléklete tartalmazza.
- 2.2. A Vállalkozó kötelezettsége a jelen Szerződés 2. számú mellékletben megjelölt teljesítési helyekre az étel pontos, szakszerű kiszállítása, a szállítóeszközök és edények biztosítása. A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy az étel minden teljesítési helyre a jelen Szerződés 2. számú mellékletben meghatározott időpontig megérkezzen.
- 2.3. A Vállalkozó köteles az ételmezésvezető és a dietetikus bevonásával a tárgyhétre vonatkozó - a korosztály szükségleteit is tükröző - heti étlapot összeállítani és a tárgyhetet megelőző hét 4. (negyedik) munkanapjáig köteles azt átadni az illetékes intézményvezető részére, aki az étlapot ellenjegyzése után közzéteszi. Az étlap tervezetéhez az anyagkiszábatot is mellékelni kell, amely elektronikusan is megküldhető a kapcsolattartó e-mail címére. Az ellenjegyzés hiányában az étlap nem tehető közzé. Akadályoztatás esetén az intézményvezető helyettesítésről gondoskodik.
- 2.4. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a jóváhagyott és közzétett étrendről való eltérést, legkésőbb a módosítással érintett napot megelőző nap 12:00 órájáig írásban telefax, vagy e-mail útján – az eltérés okának megalapozott, részletes írásbeli indokolásával - jelzi az intézményvezető részére.

- 2.5. Vállalkozó köteles évente legalább 2 (kettő) alkalommal elégedettségi kérdőívet összeállítani, és azt köteles a Megrendelő részére átadni. A kitöltött kérdőíven szereplő javaslatok, ajánlások alkalmazásáról a Megrendelő és a Vállalkozó személyes konzultáció keretében egyeztetnek, amelynek során a Megrendelő javaslatait köteles a Vállalkozó figyelembe venni.


### **3. A MEGRENDELŐ JOGAI ÉS KÖTELEZETTSÉGEI**

- 3.1. A Megrendelő kötelezettséget vállal arra, hogy a Közétkeztetés ellátásához szükséges helyiségeket a jelen Szerződés megkötésétől számított 8 (nyolc) napon belül a Vállalkozó rendelkezésére bocsátja.
- 3.2. A Megrendelő köteles a Közétkeztetéssel kapcsolatos és a jelen Szerződés 2. számú mellékletét képező igénybevevői létszámot rendszeresen felülvizsgálni és az esetleges változásokat a Vállalkozó részére írásban jelezni.
- 3.3. A Megrendelő köteles a tárgyhétre vonatkozó aktuális étel adagszámot a Vállalkozó élelmezésvezetőjénél írásban megrendelni legkésőbb a tárgyhétet megelőző hét 4. munkanapjáig. A Megrendelő köteles az esetleges lemondást, illetve pót-megrendelést tárgynapot megelőző munkanap 10:00 óráig írásban telefax vagy e-mail útján a Vállalkozó élelmezésvezetőjének jelezni.
- 3.4. Megrendelő jogosult a Vállalkozó előzetes tájékoztatása és jelenléte mellett 3 (három) fős bizottságával félévente legalább 1 (egy) alkalommal, illetve szükség esetén soron kívüli ellenőrzést végezni (minőség, adag, norma, kiszállítás, esztétikai, műszaki, higiéniai állapot, stb.). Az ellenőrzés eredményeiről a Megrendelő és a Vállalkozó személyes konzultáció keretében egyeztetnek. A minőségi kifogásokat jegyzőkönyvezik és határidő kitűzésével a nem megfelelő minőségű szolgáltatást meg kell szüntetni. Szükség esetén ismételt bizottsági látogatást kell tartani.

### **4. A VÁLLALKOZÓ ÜZEMELTETÉSSSEL ÖSSZEFÜGGŐ KÖTELEZETTSÉGEI**

- 4.1. A Vállalkozó köteles folyamatosan rendeltetészerű és jogszabályi, egyéb hatósági előírásoknak megfelelően használatra alkalmas állapotban üzemeltetni a Megrendelő által használatba adott és a jelen Szerződés 1. számú mellékletében meghatározott helyiségeket, így különösen a konyhákat, az éttermet és a büfét („Helyiségek”), a kapcsolódó egyéb helyiségeket, valamint az eszközöket és egyéb berendezéseket („Üzemeltetés”). Felek megállapodnak abban, hogy a jelen Szerződés aláírása során a Helyiségek használatba adásakor állapot - felmérési jegyzőkönyvet, illetve átadás-átvételi jegyzőkönyvet vesznek fel, amely jelen Szerződés 3. számú mellékletét képezi.

- 4.2. A Vállalkozó a Megrendelő által az Üzemeltetés hatékony ellátása érdekében részére biztosított helyiségeket kizárólag a jelen Szerződésben foglalt célból használhatja, a helyiségek más célból történő önálló - akár ingyenes akár ellenérték fejében történő - hasznosítására nem jogosult. Az Üzemeltetés során a Vállalkozó köteles betartani és betartatni a Megrendelő belső szabályzatában foglalt magatartási szabályokat. Az Üzemeltetés során akár a Vállalkozó akár 3. személy által okozott károkért a Vállalkozó teljes felelősséggel tartozik.
- 4.3. Az Üzemeltetés során a Vállalkozót terheli valamennyi Helyiség vonatkozásában a rezi közvetlen megfizetésének kötelezettsége. Ennek keretében a Megrendelő hozzájárul ahhoz, hogy a Vállalkozó a mérőórákat - ideiglenes jelleggel - a saját nevére írassa. A Megrendelő bármikor jogosult ellenőrizni a rezi megfizetését. A mérőórák felszerelésének időpontjáig (szolgáltató általi engedélyezéséig) Felek megállapodnak, hogy az elszámolás alapja – a szolgáltatás természetétől függően – a használt  $m^2$ , illetve  $légm^3$ . Azon szolgáltatásoknál, amelynél külön almérő felszerelése nem lehetséges (pl.: gázszolgáltatás) Felek megállapodnak, hogy az aktuális havi számlát a használt  $légm^3$  arányában fizetik meg.
- 4.4. A Vállalkozó tisztában van azzal, hogy az Üzemeltetéssel összefüggésben a Megrendelő által a Vállalkozó részére átadott eszközök a Megrendelő tulajdonában maradnak. A Vállalkozó az átvett eszközöket minden év végén köteles leltározni, és a leltárt köteles a Megrendelő részére megküldeni.
- 4.5. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a Megrendelő által a Helyiségek átadásával egyidejűleg a Megrendelő által rendelkezésre bocsátott fogyóeszközöket és az egyéb konyhai, éttermi és a büféhez tartozó felszereléseket - az Üzemeltetés folyamatos biztosítása érdekében - saját költségén, a színvonal megtartása vagy emelése mellett, rendszeresen pótolja és fejleszti.
- 4.6. Megrendelő köteles a szolgáltatás első osztályú minőségben történő ellátásához a megfelelő létszámú alkalmazottat munkába állítani mindhárom szolgáltatási helyen.
- 4.7. A Vállalkozó az Üzemeltetés és Közétkeztetés során - az alvállalkozóira is kiterjedően - köteles képzett és gyakorlati illetve szakmai tapasztalattal rendelkező vezetőket, szakképzett, betanított-, és segédmunkásokat alkalmazni. A teljesítésben részt vevő valamennyi alkalmazottnak erkölcsi bizonyítvánnyal kell rendelkeznie, amelyet a Vállalkozó köteles a Megrendelő kérésére bemutatni. Vállalkozó tisztában van azzal, hogy a Megrendelőnek a jelen pontban foglalt kötelezettségek betartásához kiemelt érdeke fűződik.



- 4.8. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy az Üzemeltetéssel összefüggésben a Megrendelő által használatába adott Helyiségek rendszeres napi szintű takarítását elvégzi, amely különösen az alábbiakat foglalja magában:
- a Helyiségek napi takarítása, amely magában foglalja a belső takarítási munkálatokat;
  - konyhai textília tisztítása;
  - a konyhatechnológiai berendezések, valamint az étkeztetés során használt fogyóeszközök tisztítása;
  - az étterem és a hozzákapcsolódó kizárólagos használatú helyiségek (mosdó, WC), külső közlekedő útvonalak (utak, járdák) takarítása;
  - az étterem látogatói által a kiadótérben okozott szennyeződések eltávolítása az üzemidő alatt;
  - az éttermi textília tisztítása;
  - bűfé tisztántartása
  - Üzemeltetés és Közétkeztetés során keletkezett ételhulladék és egyéb hulladék elszállítása.
- 4.9. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a Helyiségekben a jogszabályokban meghatározott rendszerességgel, vagy szükség esetén nagyobb gyakorisággal saját költségen elvégzi a rágcsálóirtást.
- 4.10. A Vállalkozó köteles a munkavédelmi, biztonságvédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat a munkaterületen, illetve az Üzemeltetési feladatok ellátása során betartani és betartatni, az e kötelezettség elmulasztásából eredő - a Megrendelőnek, illetve harmadik személyeknek okozott károkért - teljes felelősséggel tartozik.
- 4.11. A Vállalkozó köteles évente felülvizsgálni a Helyiségeket abból a szempontból, hogy azok megfelelnek-e a HACCP szabványnak. Ennek keretében a Vállalkozó a birtokba lépéssel egyidejűleg az első felülvizsgálat során a 4.17. pont szerinti időbeli ütemezésben, a következő években pedig a szerződés évfordulóján köteles gondoskodni a Helyiségek szükségszerű és HACCP szabványnak megfelelő állapotba hozásáról, karbantartásáról („Karbantartás”) és javításáról illetve esetleges részleges felújításáról („Részleges felújítás”). A HACCP szabványnak való megfeleléshez kapcsolódó követelményeket és megrendelői elvárásokat a jelen Szerződés 4. számú melléklete tartalmazza.
- 4.12. Felek a Karbantartás fogalma alatt a Helyiségek folyamatos, zavartalan, biztonságos üzemeltetését, „normál üzemvitelét” szolgáló javítási, karbantartási tevékenységet értik, ideértve a tervszerű megelőző karbantartást, a hosszabb időszakonként, de rendszeresen visszatérő nagyjavítást és mindazon javítási, karbantartási tevékenységet, amelyet a rendeltetésszerű használat érdekében el kell végezni, és

amely a folyamatos elhasználódás rendszeres helyreállítását eredményezi. A Karbantartás lehet különösen:

- *hibaelhárítás*, a Helyiségek rendeltetésszerű használatát lényegesen akadályozó, azonnali beavatkozást igénylő hibák és hiányosságok haladéktalan eseti megszüntetése. A hibaelhárítás körébe tartozik az olyan az életveszélyt okozó, továbbá a Helyiségek épületének állagát károsító és a Helyiségek rendeltetésszerű használatát gátló hiba elhárítása is, amely a Vállalkozónak fel nem róható okból következik be, és amely állapot csak rendkívüli beavatkozással hárítható el.
- *időszerű karbantartás*, amely a Helyiségek állagát veszélyeztető, de rendeltetésszerű használhatóságát és normál üzemvitelét lényegesen nem akadályozó, azonnali beavatkozást nem igénylő hibáknak és hiányosságoknak eseti vagy a Helyiségeken elvégzendő egyéb javítási munkákkal együtt;
- *tervszerű karbantartás*, amely a Helyiségek állagának és rendeltetésszerű használhatóságának biztosítása érdekében végzendő rendszeres állagmegóvási munkát jelenti.

4.13. A Vállalkozó az Időszerű és tervszerű karbantartási munkálatok megkezdését megelőzően 30 (harminc) nappal köteles tételes és erre vonatkozó költségvetést írásban és igazolható módon átadni a Megrendelőnek. Az időszerű karbantartásra és a tervszerű karbantartásra vonatkozó költségvetést a Megrendelő jogosult jóváhagyni. A költségvetés jóváhagyása előtt a Vállalkozó kizárólag saját kockázatára kezdheti meg az időszerű és tervszerű karbantartási munkálatokat.

4.14. Részleges felújításnak tekintik a felek az épületek főszerkezetére ki nem terjedő, a HACCP előírásainak biztosítását szolgáló, valamint a csatolt műszaki követelményekben meghatározott szakipari munkálatok elvégzését.

4.15. Részleges felújításra kizárólag a Megrendelővel írásban előre egyeztetett részletes költségvetés és megvalósítási ütemterv csatolásával és Megrendelő általi jóváhagyása esetén kerülhet sor.

4.16. A Vállalkozó kizárólag a Megrendelő által - a Szerződés 4.13. pontja szerint - jóváhagyott költségvetés és ütemterv alapján kezdheti meg a Részleges felújítást. A költségvetés és az ütemterv jóváhagyása előtt a Vállalkozó kizárólag saját kockázatára kezdheti meg az időszerű és tervszerű karbantartási munkálatokat.

4.17. A Vállalkozó a Részleges felújítást az általános iskolai melegítőkonyhában és az óvodai tálalókonyhában kizárólag a tanév végétől a tanév kezdetéig terjedő időszakban végezheti. A Rákóczi u. 1. sz. alatti konyha-étterem felújítása jelen szerződés megkötésétől számított 5 hónapon belül végezhető el.

- 4.18. Szerződő felek megállapodnak abban, hogy a Részleges felújítás és Karbantartás során a Vállalkozó által beépített anyagok a Ptk. rendelkezései szerint a Magyar Állam tulajdonába, a PTE vagyongazdálkodásába kerülnek.
- 4.19. A Vállalkozó a PTE Ilyés Gyula Főiskolai Kar éttermében („Étterem”) elsősorban a hallgatók, oktatók étkezését köteles biztosítani a-la-carte rendszerben, valamint a gyakorlóintézmény felső tagozatos diákjai étkezését a számukra meghatározott menü alapján. A Vállalkozó kizárólag a szabad kapacitás terhére jogosult „külső vendégek” számára éttermi szolgáltatást nyújtani
- 4.20. Az étteremben az ajánlatkérő dolgozói, hallgatói, a gyakorlóintézmény felső tagozatos diákjai számára szolgáltat az üzemeltető, valamint a szabad kapacitások terhére bármely külső vendég számára (utcaról). Az étterem üzemi a-la-carte rendszerben üzemeljen az alábbi minimális választékkal: levesek (egy állandó húsleves valamilyen betéttel, egy krémleves valamilyen zöldségféléből, egy tartalmasabb, illetve magyaros leves), 2 fajta főzelék, 1 fajta sós tészta, 1 fajta konyhai édes meleg tészta, 1 fajta hidegkonyhai készítmény, 3 fajta meleg étel, 3 fajta frissensült, 3 fajta saláta, 5 különböző köret, 3 fajta desszert, 2 fajta gyümölcs, vagy gyümölcskészítmény, 1 fajta vegetáriánus étel, 1 fajta egytálétel.
- 4.21. A Vállalkozó a büfé üzemeltetése során különösen az alábbiakat köteles figyelembe venni:

A büfé az egyetem hallgatói és dolgozói munkarendjét figyelembe véve hétfőtől péntekig 7:30-tól 17:00-ig tartson nyitva, szombati napokon a levelező tagozatos konzultációkhoz igazodva.

Legalább az alábbi választék tartása az elvárt:

- ásványvíz és üdítő – szénsavas és szénsavmentes,
- tej, kakaó, friss péksütemény,
- két fajta hideg és meleg szendvics,
- különböző kávék és teák,
- friss idény-, és egyéb gyümölcsök.

Dohányárak és alkoholos italok árusítása nem engedélyezett.

- 4.22. Az Étteremben az ételek kiválasztása az önkiszolgáló tálalópult fölé kifüggesztett ártábláról történik a hallgatók és a külsősök részére. A PTE dolgozói részére fenntartott asztaloknál pincér-kiszolgálás történik. A minimálisan elvárt étel-változatossági mutató 60%, az étkezési idő felében a fent felsorolt változatosságú ételeknek legalább az 50%-a biztosítandó. A tartalmasabb levesből, a készételekből és az egytálételből fél adagot is kell biztosítani 60%-os áron.



- 4.23. A Vállalkozó jogosult az Étteremben saját szervezésű rendezvényeket és programokat szervezni, illetve lebonyolítani kizárólag a pénteki és szombati napokon legfeljebb **80 (nyolcvan) fő részvételével**. A Vállalkozó köteles a tárgyhónapot követő hónapra tervezett rendezvényelt a tárgyhónap utolsó munkanapjának 16:00 órájáig írásban telefax és e-mail útján a Megrendelőnek előzetesen bejelenteni, amelyet a Megrendelő jogosult írásban jóváhagyni. Amennyiben a Vállalkozó illetve a Megrendelő által tervezett rendezvény egy időpontra esik, akkor kizárólag a Megrendelő jogosult a rendezvény megtartására. Az éttermi rendezvények szervezésekor tekintettel kell lenni a környéken lakók nyugalma, amelynek megsértése esetén a Vállalkozó viseli a felelősséget.
- 4.24. A Vállalkozó az Üzemeltetés keretében köteles közreműködni, megszervezni és lebonyolítani a Megrendelő által a PTE Illyés Gyula Főiskolai Kar aulájában tartott rendezvényeket („Rendezvények”). Az Aulában az Egyetem által szervezett rendezvények esetén a Vállalkozó vállalja a fogadások és vacsorák lebonyolítását.
- 4.25. A PTE IGYFK bálók, lakodalmak és egyéb rendezvények céljára bérbe adja az Aulát. A rendezvények vendéglátási feladatait kizárólag a konyhát üzemeltető vállalkozó láthatja el, amelyre külön szerződést köt a bérlővel.
- 4.26. A Megrendelő által az Étteremben tartott Rendezvények lebonyolításának keretében a Vállalkozó különösen az alábbiakat köteles biztosítani:
- a világosítást, hangosítást a rendelkezésére álló eszközökkel;
  - egy fő kontaktszemélyt, a rendezvényekkel kapcsolatos egyeztetés céljából;
  - a vendégek részére étkezés biztosítása legalább 2 (fő) ételes és 2 (kettő) fő italos felszolgáló személyzettel;
  - takarítást a rendezvény előtt és után;
- 4.27. A Vállalkozó köteles az Üzemeltetéssel, ellenőrzéssel és Közétkeztetéssel kapcsolatos összes formanyomtatványt, táblázatot, illetve az elszámolással kapcsolatos Jelentések, kimutatások, valamint a havi és éves anyagfelhasználással, a karbantartások és javítások tervezésével kapcsolatos irat-mintákat elkészíteni, és a Megrendelővel jóváhagyni a jelen Szerződés aláírásától számított 8 (nyolc) munkanapon belül.
- 4.28. A Vállalkozó köteles a Megrendelőt minden olyan körülményről haladéktalanul értesíteni, amely a vállalkozás eredményességét vagy kellő időre elvégzését veszélyezteti, vagy gátolja. Az értesítésben meg kell jelölni, hogy a bekövetkezett körülmény milyen mértékben, és milyen módon érinti a szerződés teljesítését. Az értesítés elmulasztásából, vagy nem megfelelő tartalmából eredő kárért a Vállalkozó felelős.
- 4.29. A Vállalkozó köteles a Megrendelő utasításait betartani azzal, hogy az utasítások nem terjedhetnek ki a Vállalkozó munkájának megszervezésére, és nem tehetik a Vállalkozó Szerződés szerinti teljesítését terhesebbé. Vállalkozó köteles a Megrendelő nem



kellően pontos, nem egyértelmű, vagy szakszerűtlen utasítására a Megrendelő figyelmét az utasítás teljesítését megelőzően felhívni. E kötelezettségének elmulasztásából eredő kárt a Vállalkozó köteles viselni.

## 5. VÁLLALKOZÁSI DÍJ

- 5.1 A Közétkeztetési feladatok ellátásáért feladatok ellátásáért a Vállalkozót Vállalkozási díj („Vállalkozási díj”) illeti meg, mely egy teljesösszegű, minden költséget magában foglaló átalánydíj. A Vállalkozási díj az általános forgalmi adót nem tartalmazza.

A Vállalkozási díj az alábbiak szerint alakul:

- a) Óvodás gyermekek - Tízórai-Ebéd- Uzsonna: 455 forint /fő/adag
- b) Iskolás gyermekek - Ebéd: 330 forint /fő/adag
- c) Iskolás gyermekek - Tízórai-Ebéd- Uzsonna: 515 forint /fő/adag

A vállalkozási díj minden tanévkezdet előtt legkésőbb 15 nappal felülvizsgálatra kerül, és maximum az előző évi hivatalos KSH fogyasztói árindex alapján aktualizálásra kerül.

- 5.2. Vállalkozó kizárólag a Megrendelő havi írásos teljesítésigazolását követően jogosult a Vállalkozási díjról a vonatkozó (rész)számlát kiállítani, és azt a tárgyhónap utolsó napjáig köteles 3 (három) példányban a Megrendelőnek benyújtani a Szerződés óvodai étkeztetés és általános iskolai étkeztetés szerinti bontásban.
- 5.3. Megrendelő a Vállalkozási díjat a vonatkozó számla kézhezvételétől számított bontásban 30 (harminc) napon belül fizeti meg banki átutalással a Vállalkozó Dunaföldvári Takarékszövetkezethél vezetett 70600126-11096843 számú bankszámlájára javára.
- 5.4. A Megrendelő érdekkörében keletkezett igény csökkenés esetén a közbeszerzési eljárás során meghatározott ellenérték az adag számának csökkentésével kerül kifizetésre a Vállalkozó számára.
- 5.5. A Megrendelő érdekkörében történt igény növekedés esetén a többletet a közbeszerzési eljárásban meghatározott ármegállapítás és az adagnövekedés arányában alakítják ki a felek.
- 5.6. Vállalkozó az 1. számú mellékletben részletezett helyiségek használatáért bérleti díjat („Bérleti díj”) köteles fizetni, melynek összege: 350.000 forint/hó. Felek megállapodnak abban, hogy a jelen Szerződés 4.11. pontjában foglalt Részleges felújítás költségének 50%-a havonta a Bérleti díjba beszámításra kerül (lelakás), melynek mértéke a felújítást követően kerül meghatározásra. A Részleges felújítás elismert költségének 50%-ról a Vállalkozó a műszaki átadást követően számlát bocsát ki a Megrendelő felé, amelynek pénzügyi teljesítése részletekben, a bérleti díjba

történő beszámítással történik. A Bérleti díj a rezsiköltséget nem tartalmazza, amelynek a megfizetésére a 4.3. pont rendelkezéseit kell alkalmazni.

- 5.7. Vállalkozó bérleti díj fizetési kötelezettsége a Részleges felújítás műszaki átadását követően veszi kezdetét, rezsitérítés fizetési kötelezettsége a birtokba lépés napjától veszi kezdetét.
- 5.8. Felek megállapodnak abban, hogy a Megrendelő jogosult a Bérleti díj mértékét az infláció aktuális százalékával tárgyhónap február hó 01. napi fordulóra emelni. A Bérleti díj jelen pontban történő emelésére 2011. évtől kerülhet sor.

## **6. TELJESÍTÉS MEGKEZDÉSE ÉS BEFEJZÉSE**

- 6.1. Felek a Szerződés 2010. 09. hó 01. napjától kezdődően 120 hónap határozott időtartamra kötik.

## **7. ALVÁLLALKOZÓK**

- 7.1. A Vállalkozó a közbeszerzési eljárás során tett ajánlata alapján nem jogosult alvállalkozó igénybevételeire sem a közbeszerzés értékének 10%-át meghaladó, sem 10% alatti mértékben.

## **8. FELELŐSSÉGBIZTOSÍTÁS**

- 8.1. Az Üzemeltetés megkezdéséig a Vállalkozónak rendelkeznie kell a tevékenységre és az ennek keretében nyújtott szolgáltatásra vonatkozó felelősségbiztosítással, amelyet az Üzemeltetés teljes időtartama alatt a Vállalkozó köteles folyamatosan fenntartani.
- 8.2. A biztosító által fizetendő kártérítési limitösszegnek és biztosítási összegnek összhangban kell állnia a Vállalkozó által vállalt felelősséggel. A Biztosításnak olyan tartalmúnak kell lennie, hogy az megfelelő fedezetet nyújtson akár az üzemeltetési tevékenységet ténylegesen ellátó magánszemélyek (munkavállalók) által elszenvedett üzemi balesetekből, vagy az üzemeltetés során okozott, harmadik személyek tulajdonában álló dolgokban bekövetkezett károokra is.
- 8.3. A Vállalkozó köteles a fentieknek megfelelően megkötött biztosítási kötvény eredeti példányát, a Szerződés aláírásától számított 8 (nyolc) napon belül a Megrendelőnek bemutatni. Az Üzemeltetést a Vállalkozó kizárólag a biztosítás Megrendelő általi jóváhagyását követően kezdheti meg.
- 8.4. A biztosításnak legalább 2.000.000 (kettőmillió) forint/kár, és 20.000.000 (húszmillió) forint/év értékűnek kell lennie. A Megrendelő jogosult szakértővel megvizsgáltatni a kötvényt abból a szempontból, hogy az megfelel-e a jelen szerződésben foglalt feltételeknek.



- 8.5. A Megrendelő a kötvényt és a díjfizetés folyamatosságát bármikor előzetes értesítés nélkül jogosult ellenőrizni.

## **9. KÖTBÉR**

- 9.1. Vállalkozó a késedelmes ételkiszállítások esetén 50.000,- (ötvenezer) forintot/alkalom késedelmi kötbért köteles fizetni, amennyiben pedig 3 (három) egymást követő napon késedelmesen teljesít, akkor a Vállalkozó egyszeri 500.000 (ötszázezer) forint meghiúsulási kötbér fizetésére köteles. Késedelmes teljesítésnek a kiszállítási határidőhöz képest 1 (egy) óra késedelemmel teljesített kiszállítás minősül.
- 9.2. A Felek kifejezetten megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a kötbér megfizetését nem tagadhatja meg arra hivatkozással, hogy a kötbér kivetésének jogalapját, vagy összegszerűségét vitatja, a Vállalkozó kötbérfizetési kötelezettségének ekkor is köteles eleget tenni. A kötbér megfizetése Vállalkozót nem mentesíti a Megrendelőt esetlegesen ért károk megtérítése alól.
- 9.3. Az esedékessé vált kötbér összegéről a Megrendelő kötbérszámlát állít ki a Vállalkozó felé, amelyet a Vállalkozó a számla kézhezvételétől számított 15 (tizenöt) banki napon belül átutalással köteles kiegyenlíteni a számlán feltüntetett bankszámlára.

A Felek kifejezetten megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a Megrendelő által kiállított kötbérszámlát, minden levonásától mentesen köteles megfizetni, a számlával szemben – a Megrendelő kifejezett előzetes, írásbeli hozzájárulása nélkül – a Megrendelővel szembeni semmilyen vélt, vagy valós, elismert vagy el nem ismert követelését, igényét nem számíthatja be, és nem vonhatja le.

- 9.4. Amennyiben a Vállalkozó a kötbérszámlát nem egyenlíti ki, a Megrendelő jogosult annak összegét bármely, a Vállalkozóval szemben esedékessé vált fizetési kötelezettségébe beszámítani.
- 9.5. Felek kifejezetten megállapodnak abban, hogy a kötbérfizetési kötelezettség Vállalkozó részéről bármely okból történő vitatása nem akadályozza az esedékes kötbér beszámításának.

## **10. SZERZŐDÉS MEGSZÜNÉSE, MEGSZÜNTETÉSE**

- 10.1 A Szerződés közös megegyezéssel, vagy bármelyik Fél által gyakorolható rendkívüli felmondással szüntethető meg.
- 10.2 Felek megállapodnak, hogy jelen Szerződést rendes felmondással nem szüntethetik meg.
- 10.3 A Felek a Szerződést a másik Fél súlyos szerződésszegése esetén - így különösen a Megrendelő, ha legalább 5 (öt) alkalommal előfordul a 3.4. pont szerinti jegyzőkönyvezett minőségi kifogás - a meghiúsulási kötbér esedékessé válásakor,

illetve a 4.3. pontban foglalt kötelezettség Vállalkozó általi elmulasztásakor - jogosultak írásban, azonnali hatállyal és indokolással felmondani, feltéve, hogy a másik Fél a szerződésszegő magatartásával írásbeli felszólítás kézhezvételét követő 8 (nyolc) napon belül sem hagy fel, illetve kötelezettségét nem teljesíti.

#### 10.4 Súlyos szerződésszegés:

- a) ha valamelyik Fél magatartásával a Szerződés teljesítését, eredményességét veszélyezteti - különösen amennyiben Vállalkozó összesen 8 (nyolc) alkalommal teljesítési késedelembe esik -, vagy a másik Fél Szerződéses érdekeit jelentősen sérti;
- b) Vállalkozó működési engedélyét, vagy az ételek kiszállítására vonatkozó ÁNTSZ engedélyt bevonják;
- c) Vállalkozó saját felróható hibájából nem teljesíti a jelen Szerződés 4. pontjában foglalt kötelezettségeit, így különösen állagmegóvás, gépek berendezések karbantartása, az átvett gépek, berendezések Szerződés teljesítéséhez szükséges kiegészítése, konyhai fogyóeszközök pótlása.
- d) a Vállalkozó 15 (tizenöt) napon belül nem tesz eleget a rezsifizetési, illetve bérleti díj fizetési, ételmiszer - hulladék ártalmatlanítási költség megfizetési kötelezettségének;
- e) az Üzemeltetés során nem tartja be a Megrendelő belső szabályzatában foglaltakat;
- f) A Vállalkozó az illetékes hatóság által megállapítottan a közegészségügyi előírásokat megszegi, továbbá ha a közétkeztetéssel kapcsolatban hatóság, bíróság, vagy egyéb más szakmai fórum által megállapított vétséget, vagy egyéb az étkeztetéssel összefüggő jogsértést követ el és a számára előírt helyesbítő tevékenységet határidőre nem javítja ki különös tekintettel a jelen Szerződés 1.2. pontjában meghatározott és egyéb jogszabályokban foglaltakra.

10.5. Amennyiben a jelen Szerződés bármely közétkeztetéssel összefüggő okból szűnik meg, úgy a jelen Szerződésben szabályozott bérleti jogviszony is automatikusan megszűnik.

10.6 Amennyiben jelen bérleti szerződés a határozott időtartamú bérleti jogviszony lejárta előtt a Megrendelőnek felróható okból (Vállalkozó általi rendkívüli felmondás) szűnik meg, úgy Megrendelő a bérleti jogviszony megszűnésével egyidejűleg köteles megtéríteni a Vállalkozó által végzett felújítás értékének az alábbi számítási mód szerinti értékét: Jelen szerződés 4.11 pontjában hivatkozott Részleges felújítás költségének 50%-ából levonja a bérleti díjban már érvényesített csökkentő tételeket, valamint a használatba vétel időpontja óta eltelt amortizációs értékcsökkenést évi 5% mértékben és az így kapott összeget megtéríti a Vállalkozó részére, amely összeg kiegyenlítésére a Vállalkozó a jelen Szerződés aláírásával 120 (százhusz) napos fizetési haladékot enged.

10.7 A Vállalkozó tudomásul veszi, hogy a bérleti szerződés lejárta esetén, illetve ha a szerződés a bérleti jogviszony lejárta előtt Vállalkozónak felróható okból (Megrendelő általi rendkívüli felmondás esetei) szűnik meg, Vállalkozó az általa végzett beruházások értékének megtérítésére nem tarthat igényt.

#### 11. TITOKTARTÁS ÉS ADATKEZELÉS

**11.1 Szerződő Felek kötelezik magukat arra, hogy a szerződéses jogviszonyukkal kapcsolatosan, annak eredményeként, illetőleg egyéb módon tudomásukra jutott mindazon információt, adatot, amely a másik Félre, így különösen annak üzleti, pénzügyi, társasági jogviszonyaira vonatkozik, („bizalmas információ”) minden körülmény között megőrzik, függetlenül attól, hogy azokat az érintett Fél üzleti titoknak minősíti vagy sem.**

A Felek egyúttal kötelezettséget vállalnak arra, hogy a bizalmas információkat sem a Szerződés időbeli hatálya alatt, sem annak megszűnését követően nem teszik harmadik személyek számára hozzáférhetővé, vagy azokat egyéb, a jelen Szerződés tárgyával össze nem függő módon nem használják fel, illetve azzal nem élnek vissza. A Felek a bizalmas információkat kizárólag a Szerződés teljesítéséhez, az ehhez szükséges mértékben használják fel, és csak a teljesítésben közvetlenül részt vevő alkalmazottaik, illetve közreműködők számára teszik hozzáférhetővé

Nem tartozik a titoktartási kötelezettség körébe azon adat, illetve Információ, amely

- a) amely köztudomású;
  - b) amelyet nem a Szerződés megsértésével hoztak nyilvánosságra;
  - c) amely nyilvánosságra hozatali korlátozás nélkül a másik Fél birtokában volt már azelőtt, hogy azt a nyilvánosságra hozó Féltől megkapta volna;
  - d) amelyet a használó Fél olyan harmadik féltől kapott, aki jogszerűen szerezte meg vagy hozta létre azt, és akit nem köt a nyilvánosságra hozatali tilalom;
  - e) amelyet az egyik Fél a másik Fél bizalmas információjának felhasználása nélkül maga hozott létre; vagy
  - f) amelyet az adott Félnek - jogszabályban meghatározott - kötelessége átadni az illetékes hatóság számára.
- 11.2 Szerződő Felek kötelezettséget vállalnak arra, hogy a Szerződéssel összefüggésben egymásnak átadott, illetve egymás tudomására hozott adatokat, információkat a személyes adatok védelméről és közérdekű adatok nyilvánosságáról szóló törvény, valamint egyéb adat - és titokvédelmi szabályok előírásainak megfelelően kezelik és sem a Szerződés időbeli hatálya, érvényessége alatt, sem annak megszűnését követően a Szerződésben foglalt jogviszonytól eltérően, a másik Fél engedélye nélkül, saját, valamint harmadik személyek céljaira nem használják fel, harmadik személyek számára nem teszik hozzáférhetővé, azzal egyéb módon sem élnek vissza. E kötelezettségei megszegésével okozott kárért a szerződésszegő Fél kártérítési felelősséggel tartozik.**
- 11.3 A titoktartási és adatvédelmi kötelezettség a szerződő Felek alkalmazottját, tagját, Vállalkozóját a Felekkel azonos módon terheli. Felek megállapodnak ugyanakkor abban, hogy a Vállalkozó hivatalos anyagaiban - Internet, nyomtatott- és elektronikus**

prospektusok, prezentációs anyagok - referenciaként a Megrendelő nevét - a Megrendelő külön engedélye nélkül - feltüntethesse.

## 12. EGYÉB KIKÖTÉSEK

12.1. A Szerződéssel kapcsolatos valamennyi értesítést és nyilatkozatot írásban kell teljesíteni, amelynek módja lehet:

- személyes átadás (a kézbesítés megtörténtét tanúsító mellett),
- ajánlott tértivevényes postai küldemény,
- visszaigazolt e-mail, vagy
- telefax üzenet.

A nyilatkozattételre a Szerződés keretében kizárólag az alábbi személyek jogosultak:

A Megrendelő képviselője:	Fusz György	(név)
	7100 Szekszárd, Rákóczi u. 1	(cím)
	74/528-312	(telefon)

A Vállalkozó képviselője:	Bay Attila	(név)
	7100 Szekszárd, Bezerédj u. 2.	(cím)
	74/314-580	(telefon)

12.2. A Szerződés vagy annak bármely rendelkezése - a Ptk. szerint - kizárólag írásban, mindkét Fél cégszerű / hivatalos aláírásával módosítható, figyelemmel a Kbt. 303.§.-ra is.

12.3. A Felek megállapodnak abban, hogy a Szerződésből eredően közöttük felmerülő valamennyi vitás kérdést a Szerződésben megjelölt kapcsolattartó személyek segítségével, tárgyalás útján kísérik meg rendezni, a következőkben ismertetett eljárás szerint:

Amennyiben a vitát nem sikerülne rendezni a megállapodásra irányuló tárgyalások megkezdését követő 30 (harminc) napon belül, akkor a Szerződésből eredő jogviták eldöntésére a Felek alávetik magukat hatáskörtől függően a Pécsi Városi Bíróság, illetve a Baranya Megyei kizárólagos illetékességének.

12.4. Vállalkozó tudomásul veszi a *költségvetési pénzeszközök felhasználásának ellenőrzéséről* szóló 2190/2002. (VI. 21.) Korm. határozatban foglaltaknak megfelelően a Szerződésben szereplő pénzeszközök tekintetében az Állami Számvevőszék által ellenőrzéssel megbízott személyek és szervezetek ellenőrzési jogosultságát, továbbá a *közpénzek felhasználásával, a köztulajdon használatának nyilvánosságával, átláthatóbbá tételével és ellenőrzésének bővítésével összefüggő egyes törvények módosításáról* szóló 2003. évi XXIV. törvényben foglaltakat, különös tekintettel arra a

szabályra, mely szerint a Szerződés lényeges tartalmáról szóló tájékoztatást a Megrendelő nem tagadhatja meg az üzleti titokra való hivatkozással.

12.5. A Szerződésre, annak értelmezésére és a Felek közötti bármely jogvitára a Ptk., valamint a Kbt. vonatkozó rendelkezései az irányadóak.

12.6. A Szerződés és annak rendelkezései értelmében készült bármely okirat, együttesen alkotják a Felek között az e tárgyban létrejött teljes Szerződést, mely felváltja a Felek minden korábbi írásbeli és szóbeli megállapodását, megegyezését, tárgyalását vagy bármely megbeszélését. A Szerződésbe foglalt mellékletek a Szerződés elválaszthatatlan részét képezik:

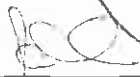
- 1. sz. melléklet: Telephelyek
- 2. sz. melléklet: Létszámadatok, kiszállítási időpontok
- 3. sz. melléklet: Felmérési jegyzőkönyv
- 4. sz. melléklet: HACCP-vel kapcsolatos megrendelői elvárások
- 5. sz. melléklet: Alvállalkozói lista

Amennyiben a jelen Szerződés rendelkezései és a mellékletében foglalt rendelkezések között eltérés van, akkor a Szerződés mellékleteiben foglalt rendelkezések az irányadóak.

12.7. A Szerződés 5 (öt) példányban készült el és került aláírásra magyar nyelven, amelyből 2 (két) példány Vállalkozóé 3 (három) példány a Megrendelőé.

A FELEK JELEN SZERZŐDÉS ALÁÍRÁSÁVAL a közöttük létrejött vállalkozási szerződést írásban rögzítettnek jelentik ki és ezen kijelentésüket cégszerű aláírásukkal megerősítették. A Felek képviselői kijelentik, hogy képviseletük teljes, a jelen szerződés megkötésére jogosultak.

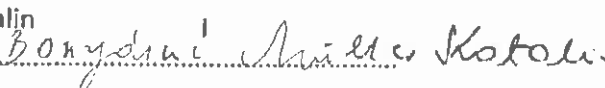


  
\_\_\_\_\_  
Megrendelő  
Dr. Gábor Róbert  
rektor

  
\_\_\_\_\_  
Vállalkozó

Tatai Miklós  
Gazdasági ellenjegyző:.....

Dr. Molnár Dénes  
Jogi ellenjegyző:.....

Bonyárné Müller Katalin  
Szakmai ellenjegyző:.....



1. sz. melléklet:

### Telephelyek

1. Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Főiskolai Kar 7100 Szekszárd, Rákóczi u. 1. sz. címen **konyha-étterem és büfé,**
2. PTE Illyés Gyula Gyakorlóiskola, Alapfokú Művészeti Iskola és Gyakorlóóvoda 7100 Szekszárd, Mátyás Király u. 1. sz. címen Gyakorló Óvoda **tálalókonyha,**
3. PTE Illyés Gyula Gyakorlóiskola, Alapfokú Művészeti Iskola és Gyakorlóóvoda 7100 Szekszárd, Mátyás Király utca 5. sz. címen Gyakorló Iskola **melegítőkonyha**

2. sz. melléklet:

### Létszámadatok, kiszállítási időpontok

#### Létszámadatok

Kategória	Menzás (csak ebéd):	Napközis (tízórai, ebéd, uzsonna)	Összesen
<b>Alsós:</b>	160	135	295
<b>Felsős:</b>	58	-	58
<b>Összesen</b>	<b>218</b>	<b>135</b>	<b>353</b>

<b>Óvodai létszám:</b>	0	160	160
------------------------	---	-----	-----

<b>Mindösszesen:</b>	<b>218</b>	<b>295</b>	<b>513</b>
----------------------	------------	------------	------------

#### Kiszállítási időpontok

##### Általános iskola és Óvoda

- tízórai 8:00 - 8:30
- ebéd 11:30
- uzsonna 15:00 (az ebéddel együtt is kiszállítható, amennyiben nem romlandó)

3. sz. melléklet

#### Felmérési jegyzőkönyv

(a nyertes ajánlattevővel közösen, a tényleges felmérés alapján készíthető)



### **A HACCP szabványnak való megfeleléshez kapcsolódó követelmények és megrendelõi elvárások**

#### **Konyha-, és étterem felújítás**

A 30 éve épült főzőkonyhai épületszárny minden tekintetben modernizációra, felújításra szorul. A konyha és kiszolgáló helyiségeinek hasznos alapterülete 278.29 m<sup>2</sup>, az étterem 300,4 m<sup>2</sup>.

A bérlő az építészeti és technológiai felújítás során törekedjen a korszerű anyagfelhasználásra, a kor szellemének megfelelő igényszint biztosítására. Az intézmény konyhai és éttermi része mind a szolgáltatásával, mind arculatával illeszkedjék a főiskolai kar szellemiségéhez, valamint az ott dolgozók és diákok igényeihez. Ennek biztosítására és a HACCP előírásainak megfelelése érdekében az alábbi felújításokat várjuk el az üzemeltetőtől. Tervezze meg a számára legmegfelelőbb konyhai technológiai rend kialakítását, melynek ismeretében kerülhet felújításra a belső tér a szükségszerű építészeti, épületgépészeti és villamos hálózati átalakításokkal együtt.

A rekonstrukció során a tervezéstől a kivitelezésig a PTE jóváhagyása szükséges. A kivitelezés műszaki ellenőrzését a PTE szakemberei látják el.

Nyílászárók: A külső és belső nyílászárók megmaradnak, de felújítandók.

Burkolatok cseréjére szorulnak: Az oldalfalakon fehér csempe szükséges élvédőkkel. Padlóburkolatot a helyiség funkciójának megfelelő normál, vagy csúszásmentes gress lapokkal újraburkolni szükséges.

Felületek: Belső nyílászárók és falon kívüli csővezetékeket és egyéb fémszerkezeteket mázolni, oldalfalakat és mennyezetet festeni szükséges.

Vizesblokkok: Teljes felújításuk szükséges burkolatokkal, berendezési tárgyakkal és szerelvényekkel együtt. Női mosdó kialakítása a férfi mosdó és a büfé közötti ruhatár helyén, a ruhatár alapterületének csökkentésével (a kivitelező tervezteti meg, alaprajz csatolandó a pályázathoz) a rendelkezésre álló ca.15 m<sup>2</sup>-es alapterületen. A vizesblokkban helyet kapna 4 db WC fülke és az előterében 2 db kézmosó.

Épületgépészet: A meglévő hideg és meleg vizes hálózat, a radiátoros fűtési rendszer teljes felújítását, cseréjét kell elvégezni.

A szennyvíz hálózat ágvezetékeinek teljes cseréje szükséges. (A gerincvezeték megmarad)

A konyhatechnológiához illeszkedő új légtechnikai rendszer kiépítése szükséges. (A meglévő légcsatorna rendszer felhasználható, vagy feleslegessé válása estén elbontandó)

Zsírfogó akna felújítása, vagy új létesítése szükséges.

Villamos hálózat: A konyha rekonstrukció villamos munkáiról 2000-ben kiviteli terv készült, melynek I. üteme megvalósult. A felújított hálózati rész megmarad. A további felújítás során csak réz vezeték alkalmazható.

**Opcióként, illetve éves ütemezésre kérünk ajánlatot az alábbiakra:**

- Az étterem felújítása (új, hegesztett PVC padlóburkolat nagy kopásállósággal, szükség esetén aljzatkiegyenlítéssel, álmennyezet felújítása, festés, mázolás)
- Különterem: Amennyiben a konyhatechnológiai megoldások lehetővé teszik, a konyha alapterületéből, a raktárak rovására egy kb. 20 fő befogadására alkalmas

magasabb igény szintű éttermi rész leválasztása, mely kisebb rendezvények, vendégek kiszolgálására is alkalmas.

**A gyakorlóiskola melegítő konyhájában az alábbi felújításokat kell elvégezni:**

- Padlóburkolat cseréje csúszásmentes gress lapra.
- Oldalfali csempeburkolat cseréje.
- Festés, mázolás.
- Átadópult felújítása, asztalok, polcok cseréje
- Konyhatechnológiai berendezések korszerűsítése

**A gyakorlóóvoda tálalókonyhájában az alábbi felújításokat kell elvégezni:**

- Padlóburkolat cseréje csúszásmentes gress lapra.
- Oldalfali csempeburkolat cseréje.
- Festés, mázolás.
- Átadópult felújítása, asztalok, polcok cseréje
- Konyhatechnológiai berendezések korszerűsítése
- A jelenleg használatban lévő alapterület indokolatlanul nagy a konyhai funkciók ellátásához, ezért annak felülvizsgálata indokolt. A felszabaduló terület funkciója, kialakítására vonatkozó kívánalmak a felújítás előkészítése során kerülnek meghatározásra.

Az üzemeltetéshez szükséges energia és vízfogyasztás korrekt elszámolását almérőkkel kell biztosítani, ahol ez nem megoldott, oda új mérőket kell felszerelni!

A felújított konyhák minden vonatkozásban feleljenek meg a HACCP követelményének.

