

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

„Az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság vagyonkezelésében lévő 1081 Budapest, Fiumei út 19/A. és a 1139 Budapest, Váci út 73. szám alatti ingatlanokban működő konyhák, éttermek, büfék üzemeltetésére”

Kiíró neve: **Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság**

Székhelye: **1081 Budapest, Fiumei út 19/A.**

Postacím: **1916 Budapest**

Adószám: **15328663-2-42**

e-mail cím: **horvath.zsolt@onyf.hu**

Telefon: **270-80-67**

Telefax: **270-81-89**

1.) Pályázati felhívás tárgya

Az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság a 1081 Budapest, Fiumei út 19/A. és a 1139 Budapest, Váci út 73.szám alatti ingatlanjaiban működő konyhák, éttermek és büfék üzemeltetését pályáztatja. A pályázóknak lehetőségük van ingatlanonként önálló pályázatot benyújtani.

1.1. Az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság (a továbbiakban: Kiíró) az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény, valamint az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X.4.) Korm. rendelet vonatkozó fejezetei alapján nyílt pályázatot hirdet a Magyar Állam tulajdonában és a Kiíró vagyonkezelésében lévő, 1139 Budapest, Váci út 73. szám alatt lévő irodaház I. emeletén található munkahelyi konyha, étterem és büfé üzemeltetésére, határozatlan idejű bérleti és üzemeltetési szerződés keretében. A rendelkezésre bocsátandó helyiségek az épület alaprajzán kiemelt és a hozzá tartozó listában felsorolt helyiségek (2/a. számú melléklet). Átadásra kerülő berendezési tárgyakat a 3/a. számú melléklet tartalmazza. Az I. emeleti 2000 adagos munkahelyi konyha étterem a jelenlegi felszereltség mellett 300 adagos (külső személyek nem, csak szerződéses partnerek vehetik még igénybe az étterem, büfé szolgáltatásait).

1.2. A Kiíró az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI törvény, valamint az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X.4.) Korm. rendelet vonatkozó fejezetei alapján nyílt pályázatot hirdet a Magyar Állam tulajdonában és a Kiíró vagyonkezelésében lévő, 1081 Budapest, Fiumei út 19/A. szám alatt lévő székház V. emeletén található konyha, büfé és étterem, valamint a földszinten lévő ügyfélbüfé üzemeltetésére, határozatlan idejű bérleti és üzemeltetési szerződés keretében, továbbá ezen szolgáltatási helyen eseti megrendelés alapján rendezvényekre catering szolgáltatás biztosítása tárgyában. Álló és ültetett fogadásokra átlagosan 50-200 fő részére nyújtandó a catering.

A rendelkezésre bocsátandó helyiségek az épület alaprajzán kiemelt és a hozzá tartozó listában felsorolt helyiségek (2/b. számú melléklet). Átadásra kerülő berendezési tárgyakat a 3/b. számú melléklet tartalmazza.

Az V. emeleti konyha 600 adagos. A munkahelyi étteremet, valamint büfét kizárólag a Kiíró, a Budapest Főváros Kormányhivatalának és az Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóságnak a dolgozói és a három intézmény szerződéses partnerei vehetik igénybe.

2.) Pályázati és üzemeltetési feltételek

A Kiíró a rendelkezésre bocsátott területért és berendezési tárgyakért *bérleti díjat számol* fel, mely nem tartalmazza a közüzemi szolgáltatásokat.

A bérleti díj tárgyi adómentes szolgáltatás.

Az üzemeltetéssel kapcsolatban felmerülő, továbbszámlázott közüzemi és egyéb kiadások részletezése:

- vízfogyasztás (külön mérőóra) díja
- csatornahasználat díja (külön mérőóra alapján)
- az önálló fővonalis telefonhasználat költsége

A tényleges kiadások a tárgyhót követő hónapban, a mérőórákkal mért mennyiségnek megfelelően, a Kiíró címére a szolgáltatók által megküldött elszámoló számlákban foglalt egységárral (a teljesítmény-lekötési díjak fogyasztásarányos részével növelve) kerülnek továbbszámlázásra.

A pályázó a bérleti díjat köteles előre megfizetni a Kiíró által a tárgyhót megelőző hónap 20. napjáig megküldött számla alapján, megfizetése minden tárgyhó 5. napjáig esedékes.

A bérleti díjon felül a pályázót terheli a bérleményre vonatkozó felelősségbiztosítási díj. A bérleti díj összege évente felülvizsgálatra kerül.

Az üzemeltetéssel kapcsolatosan felmerülő kiadások, melyeket a Bérlet közvetlenül a szolgáltatóknak fizet:

- villamos energia (külön mérőóra alapján) díja,
- gázenergia (külön mérőóra) díja
- a zsírfogók negyedévenkénti tisztításának költsége.

3.) A pályázat benyújtásának módja és helye

A pályázatot cégszerűen aláírva, magyar nyelven **egy papíralapú példányban** folyamatos oldalszámozással és tartalomjegyzékkel ellátva, zárt borítékban, a Pályázó nevének, címének megjelölésével, valamint az alábbi felirattal kell benyújtani:

„Pályázat:

Az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság vagyonkezelésében lévő 1081 Budapest, Fiumei út 19/A. és a 1139 Budapest, Váci út 73. szám alatti ingatlanokban működő konyhák, éttermek, büfék üzemeltetése ”

A borítékon más felirat, jelzés nem szerepelhet.

A pályázatot a Kiíró **1081 Budapest, Fiumei út 19/A. III. emelet 307. szám** alatt lévő szobájába kérjük személyesen, meghatalmazott útján benyújtani, vagy postai úton az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság 1916 Budapest címre megküldeni.

A postai úton megküldött pályázat akkor tekinthető határidőn belül benyújtottnak, ha a ajánlattételi határidő lejártáig átvételére a Kiíró részéről sor kerül.

A pályázatról tájékoztatást ad:

név: **Keömley-Horváth Zsolt főosztályvezető – Beszerzési és Vagyonkezelési Főosztály**

Telefon: **270-80-67**

Telefax: **270-81-89**

4.) Konzultációval egybekötött helyszíni bejárás időpontja, helye

A Kiíró az eredményes eljárás érdekében konzultációval egybekötött helyszíni bejárást biztosít a pályázók részére, melynek helye és időpontja:

- 1139 Budapest, Váci út 73., a XX emeletes épület portája, 2017. március 2. 10:00
- 1081 Budapest, Fiumei út 19/A. 306-os szoba, 2017. március 2. 14:30

5.) Pályázat benyújtásának határideje (ajánlattételi határidő)

A pályázatot 2017. március 9. napjáig lehet benyújtani. A pályázó az ajánlattételi határidő lejártáig visszavonhatja a pályázatot.

6.) A hiánypótlás lehetősége

A Kiíró egy hiánypótlási lehetőséget biztosít a pályázók részére az elbírálási határidőn (7. pont) belül. A pályázónak lehetősége van önkéntes hiánypótlásra legkésőbb az ajánlattételi határidő lejártáig.

Az ajánlattételi határidő lejártá után hiánypótlásra kizárólag a Kiíró írásos felhívására (e-mail, fax) van lehetőség. Ez esetben a hiánypótlási felhívás teljesítésének határideje legfeljebb a hiánypótlási felhívás kiküldésétől számított 5 (öt) nap lehet.

7.) Eredményhirdetés ideje: Kiíró az eljárás eredményéről az ajánlattételi határidő lejártát követő, hiánypótlás esetén az utolsó hiánypótlást követő 10 munkanapon belül írásban értesíti a pályázókat.

8.) Szerződéskötés tervezett időpontja: Kiíró a szerződést a nyertes pályázóval, az eredményhirdetést követő 14 napon belül köti meg.

9.) A pályázatnak az alábbi adatokat, iratokat kell tartalmaznia

9.1. A pályázó adatait (név, lakcím, levelezési cím, gazdasági társaság esetén cégjegyzékszám, cég neve, székhelye, adószám, képviselő, kapcsolattartó neve, telefonszáma, faxszáma, egyéni vállalkozó esetén a vállalkozói igazolvány/hatósági nyilvántartási szám, székhely, adószám) rövid cégismeretét. Projektársaság esetén az alapító (tulajdonos) adatainak (név, lakcím, levelezési cím, gazdasági társaság esetén cégjegyzékszám, cég neve, székhelye, adószám, képviselő,).

9.2. A pályázó bruttó bérleti díjra vonatkozó ajánlata.

9.3. A 4 heti étlap tervezetét

- beárazott (az adagok súlyát is tartalmazó) minta étlapot a munkahelyi étterem kínálatáról,
- a csatolt étel-listát az adagnagyság és áradagok meghatározásával.

9.4. A terméklap szerinti összes bruttó ajánlati árra vonatkozó ajánlat (3. számú melléklet).

9.5. Rendezvényekre catering szolgáltatás bemutatása (4. számú melléklet)

9.6. Annak bemutatása, hogy a pályázó hogyan képzei el a konyha, étterem és büfé üzemeltetését (létszám, árszínvonal stb. bemutatása). Az anyagot épületenkénti bontásban kell elkészíteni.

9.7. A működő referenciahelyszín megadás, melyet a Kiíró előzetes tájékozódás céljából, előre be nem jelentett időpontban fel kíván keresni. Referenciahelyszín projektársaság esetén az alapító (tulajdonos) referenciahelyének megadásával közölhető.

9.8. Nyilatkozat arra vonatkozóan, hogy a pályázó a szakmai, hivatali rendezvények, konferenciák lebonyolítására a catering szolgáltatás nyújtásához szükséges feltételekkel rendelkezik (Fiumei úti ajánlat esetén).

10.) A pályázó pénzügyi-gazdasági alkalmasságát igazoló dokumentumok (megkövetelt igazolási mód)

- Gazdasági társaságra vonatkozóan a Kiíró a cégjegyzéki nyilvántartási adatokat ellenőrzi. A pályázónak csatolnia kell a 30 napnál nem régebbi cégkivonatát. Amennyiben a korábban közzétett adatokban változás állt be, a pályázónak be kell adnia a Cégbírósághoz benyújtott változásbejelentés másolati példányát. Projekt társaság esetén az alapító (tulajdonos) ellenőrzése a cégjegyzéki nyilvántartásban a csatolt cégkivonat adatai alapján.
- Egyéni vállalkozó esetén a pályázónak be kell nyújtania az egyéni vállalkozói igazolványának másolatát/ hatósági nyilvántartási adatainak igazolására kiállított okiratot és a részére kiállított hatósági erkölcsi bizonyítvány eredeti vagy közjegyző által hitelesített példányát.
- Pályázónak csatolnia kell a projekt társaság alapításának szándékát tartalmazó nyilatkozatot (ügyvéd által ellenjegyzett vagy közjegyzői okirat).
- Pályázónak csatolnia kell a pályázatban szereplő nyilatkozatot aláírók aláírási címpéldányának/aláírás-mintájának egyszerű másolatát.
- Nyilatkozat arról, hogy pályázó a Kiíró által a dolgozók részére biztosított Erzsébet utalványt, illetve Szép Kártyát elfogadja, továbbá a bankkártyával való fizetés lehetőségét biztosítja.
- Nyilatkozat arról, hogy a pályázó a tevékenységre felelősségbiztosítást köt, a szerződés hatály alatt fenntartja vagy a meglévő biztosítását erre a tevékenységre is kiterjeszti.

11.) A pályázó műszaki – szakmai alkalmasságát igazoló dokumentumok (a megkövetelt igazolási mód)

- a pályázó, illetve azon személyek végzettségének és képzettségének ismertetése, akik a szolgáltatás teljesítéséért felelősek (konyhai felelős vezető és vezető szakács),
- az alkalmazni kívánt személyzet létszáma, összetétele, valamint az egészségügyi alkalmasságot igazoló okiratok meglétre vonatkozó nyilatkozat, szakképesítések, szakmai végzettség igazolása, szakmai önéletrajzok csatolása;
- mindazon hatósági engedélyek és bizonyítványok másolata, amelyek az étkeztetési szolgáltatás szabályszerű gyakorlásához a jogszabályokban előírt módon szükségesek,
- a pályázó HACCP minőségbiztosítás csatolása másolatban,

- nyilatkozat, hogy 2013., 2014., 2015. években évi legalább egy referencia-helyszínt üzemeltetett (a pontos helyszín megjelölésével) és az esetleges szerződésbontásra nem a pályázónak felróható okból került sor,
- nyilatkozatot arról, hogy az állami vagyon hasznosítására irányuló szerződés megkötését kizáró ok nem áll fenn [2007. évi CVI. törvény 25. § (1) bekezdés], továbbá átlátható szervezetnek minősül [2011. évi CXCVI. törvény 3. § 1. pontja]

12.) Ajánlati kötöttség

A pályázó az ajánlatához az 5. pontban meghatározott benyújtási határidő lejártától számított 90 napig kötve van, kivéve, ha a Kiíró ezen időponton belül a pályázatot megnyert ajánlattevővel szerződést köt, vagy a Kiíró a pályázati felhívást visszavonja, vagy a pályázatot eredménytelennek nyilvánítja.

13.) A pályázatok elbírálásának módja

A Kiíró az összességében legelőnyösebb ajánlatot tevő pályázó ajánlatát fogadja el győztes ajánlatként.

Az elbírálás szempontjai:

- a pályázat érvényességének vizsgálata a kiírásban szereplő, és az ajánlattételhez szükséges nyilatkozatok, okmányok teljeskörű megléte,
- a pályázat tartalmának értékelése;
 - az elbírálás elsődleges szempontja a vállalt szolgáltatás minősége, illetve az étlap ár-érték aránya,
 - áruválaszték
 - a referencialhelyen szerzett tapasztalat értékelése
 - a bérleti díjként megajánlott összeg,
 - a kitöltött összehasonlító étel-lista értékelése,

A pályázat tartalmának értékelési szempontjai:

1139 Budapest, Váci út 73. szám alatti ingatlan esetében

súlyszám	megnevezés
35	a menü ára (húsétel esetén, adagnagyság megadásával)
30	szubjektív tényezők általi rangsor a mintaebéd (adag nagysága, íz, kínálat, megtekintett konyha) és szöveges elképzelés alapján
10	áruválaszték étterem
10	áruválaszték büfé
10	Terméklap „összesen bruttó ár (Ft)” sorában megadott ajánlati ára (bruttó Ft)
5	bérleti díj összege*

*minimum 50.000Ft/hó, azzal, hogy a feletti rész pontozással arányosítással történik

1081 Budapest, Fiumei út 19/a. szám alatti ingatlan esetében

súlyszám	megnevezés
30	a menü ára (húsétel esetén, adagnagyság megadásával)
30	szubjektív tényezők általi rangsor a mintaebéd (adag nagysága, íz, kínálat, megtekintett konyha) és szöveges elképzelés alapján
10	áruválaszték étterem
10	áruválaszték büfé
10	Terméklap „összesen bruttó ár (Ft)” sorában megadott ajánlati ára (bruttó Ft)
5	rendezvények esetén az ellátásra ajánlott 1 főre eső ár
5	bérleti díj*

*minimum 50.000Ft/hó, azzal hogy a feletti rész pontozással arányosítással történik

Súlyszám szerinti bírálat: a pályázatok értékelése úgy történik, hogy mindegyik bírálati szempontra maximum 10 pont adható. Az egyes bírálati szempontra adott legjobb ajánlat 10 pontot kap a további ajánlat pontszáma az egyenes arányosítás képletével kerül meghatározásra, azaz a legmagasabb értéket tartalmazó ajánlat kapja a maximális pontszámot. A kapott pontszámok a részszerpontokhoz tartozó súlyszámmal megszorozva képezik a részszerpontra adott ajánlat pontszámát.

Az a pályázó lesz a nyertes, akinek a részszerpontokra kapott összes pontszáma a legmagasabb.

Érvényes a pályázat, amennyiben

- a pályázatot a pályázati felhívásban meghatározott helyen, ajánlattételi határidőig nyújtották be,
- a pályázat felhívásban és dokumentációban előírt tartalmi és formai követelményeknek megfelel,
- pályázó igazolja, hogy a pályázati kiírásban szereplő kizáró okok nem állnak fenn vele szemben,
- Pályázó vagy az érdekkörébe tartozó más személy a pályázat titkosságát az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X.4.) Korm. rendelet 43. §-ban foglaltak szerint megtartja.

Eredménytelen a pályázati felhívás:

- az ajánlattételi határidőig nem érkezett érvényes pályázat,
- a benyújtott pályázatok egyike sem felelt meg a pályázati felhívásban meghatározott feltételeknek,
- a Kiíró döntése alapján eredménytelen az eljárás, ha az ajánlatok elbírálásakor az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007 (X.4.) Korm. rendelet 42. §-ában foglalt összeférhetlenségi szabályokat megsértették, illetve ha valamelyik pályázó az eljárás tisztaságát vagy a többi pályázó érdekét súlyosan sértő cselekményt követett el.

A Kiíró fenntartja magának a jogot, hogy az azonos értékű ajánlatot benyújtott pályázókkal további tárgyalásokat folytasson a legkedvezőbb összegű ajánlat elérése érdekében.

A pályázat elbírálása nem nyilvános.

A döntés ellen jogorvoslatnak nincs helye.

14.) Kiíró fenntartott jogai

A Kiíró fenntartja a jogát arra, hogy:

- a jelen pályázati felhívást az ajánlattételi határidő lejárta előtt visszavonja,
- a pályázati eljárást eredménytelennek nyilvánítsa,
- bármely, jelen felhívásban meghatározott határidőt egyoldalúan, a pályázók megfelelő értesítése mellett módosítson,
- a nyertes ajánlattevő visszalépése esetén a pályázat soron következő helyezettjével szerződést kössön.

Melléletek:

1. számú melléklet: az üzemeltetés műszaki és működtetési feltételei
- 2/a. és 2/b. számú mellékletek: a munkahelyi étterem, büfé alaprajza,
- 3/a. és 3/b. számú melléklet: helyiségek listája és az átadásra kerülő berendezési tárgyak
3. számú melléklet: büfé terméklista pontozáshoz
4. számú melléklet catering lista pontozáshoz

A konyha, étterem és büfé üzemeltetése

1.) Adottságok és üzemeltetési körülmények:

- ügyfél a munkahelyi éttermet nem veheti igénybe,
- a konyhából készétel kiszállítása lehetséges,
- a büfében, a zárt helyszínre való tekintettel, nem végezhető erős illathatással járó tevékenység (sütés olajsütőben, látványkemence, stb.)
- az étterem és a büfé hatósági engedélyekkel rendelkezik,
- az ügyféltérben ital-automaták vannak elhelyezve, ezek üzemeltetése nem tárgya a pályázatnak.

2.) Általános követelmények:

- a pályázó köteles biztosítani az étkezéshez szükséges étkészletek, evőeszközök, tálca, papírszalvéta, só, bors, pirospaprika, fogvájó, ivóvíz elhelyezését,
- a pályázó köteles biztosítani a napi/heti étlapszerkesztést és annak a kiszolgálóhelyiségben látható helyen történő elhelyezését (a Kiíró belső intranetes portálján való közzétételét),
- a pályázó köteles biztosítani az étteremben a gyors, kulturált kiszolgálást, annak érdekében, hogy a munkatársak a fél órás ebédszünet alatt hozzájussanak az ebédhez,
- a pályázó köteles biztosítani étkezési időben a megfelelő hőfokú tálalást,
- a pályázó köteles az éttermi és büfé szolgáltatás során a munkatársak által kapott étkezési jegyeket, kártyákat elfogadni,
- pályázó feladata a szolgáltatás során keletkező veszélyes hulladékok előírás szerint bizonylatolt kezelése, tárolása, majd ártalmatlanítása vagy elszállítása,
- pályázó feladata konyha, étterem és büfé, a kommunális helyiségek takarítása
- Pályázó feladata, hogy a vásárlók könyve jól látható helyen kifüggesztésre kerüljön, a panaszok kulturált, hatékony kezeléséről gondoskodjon,
- az átadott konyhai berendezések, gépek karbantartása a pályázó kötelessége,
- a javítási munkákról a Beszerzési és Vagyonkezelési Főosztály felé írásban tájékoztatás szükséges,
- Pályázó köteles a Kiíró Tűzvédelmi Szabályzatának és az Országos Tűzvédelmi Szabályzatnak, valamint a munkavédelmi jogszabályoknak a vonatkozó rendelkezéseit figyelembe véve saját hatáskörében Munkavédelmi és Tűzvédelmi Szabályzatot érvénybe léptetni, a munkavállalók jogszabály szerinti tűzvédelmi és munkavédelmi oktatásáról gondoskodni,
- Pályázó a tevékenységét csak a szükséges hatósági engedélyek birtokában/ a szükséges hatósági bejelentések megtételét követően kezdheti meg (az engedélyek másolati példányát köteles a Kiíró részére átadni)

3.) Étlappal kapcsolatos követelmények

- Pályázó köteles az általa készített ételekkel, megfelelő mennyiségben és minőségű színvonalon az étkezést igénybe venni kívánók napi étkezését biztosítani. Gondoskodik az étkezés teljes időtartama alatt a választékról, a napi étlapon

szereplő olcsóbb ételekről, az egyes köreték és feltétek külön is megvásárolható kínálatáról, valamint a kisadag ételek megvásárolhatóságáról

- Elvárás az egészséges, könnyű ételkínálat, sok zöldség, grillezett fogások, főzelékek. Salátabár üzemeltetése is elvárás, ebben a friss saláták mellett legyen majonézes saláta is, illetve egyéb savanyúság.

4.) Az árazott minta étlappal szembeni követelmények:

- négy heti időtartamra készüljön,
- a tényleges heti menü és napi választék minden esetben 2 menü, 2-3 leves, 2-3 készétel, 3-4 frissensült, 1-2 főzelék, stb. kerüljön kialakításra.
- hetenként kétféle (A és B) menü legyen (egyik húsos, másik kímélő „női” menü)
- a’la carte kínálat összességében legalább 2-2 fajta leves, 3-4 fajta készétel, 3-4 fajta frissensült (köret nélkül), 1-2 főzelék, 2 reform étel, vegetáriánus fogások, főtt és sült tészták, 3-4 köret, 3-4 savanyúság,
- fenti ételfélékhez a meghatározó alapanyagok pontos megjelölése, valamint ár és adag-nagyság meghatározása szükséges,
- legalább naponta kétféle kis adag (ár, mennyiség meghatározással) köret és feltét

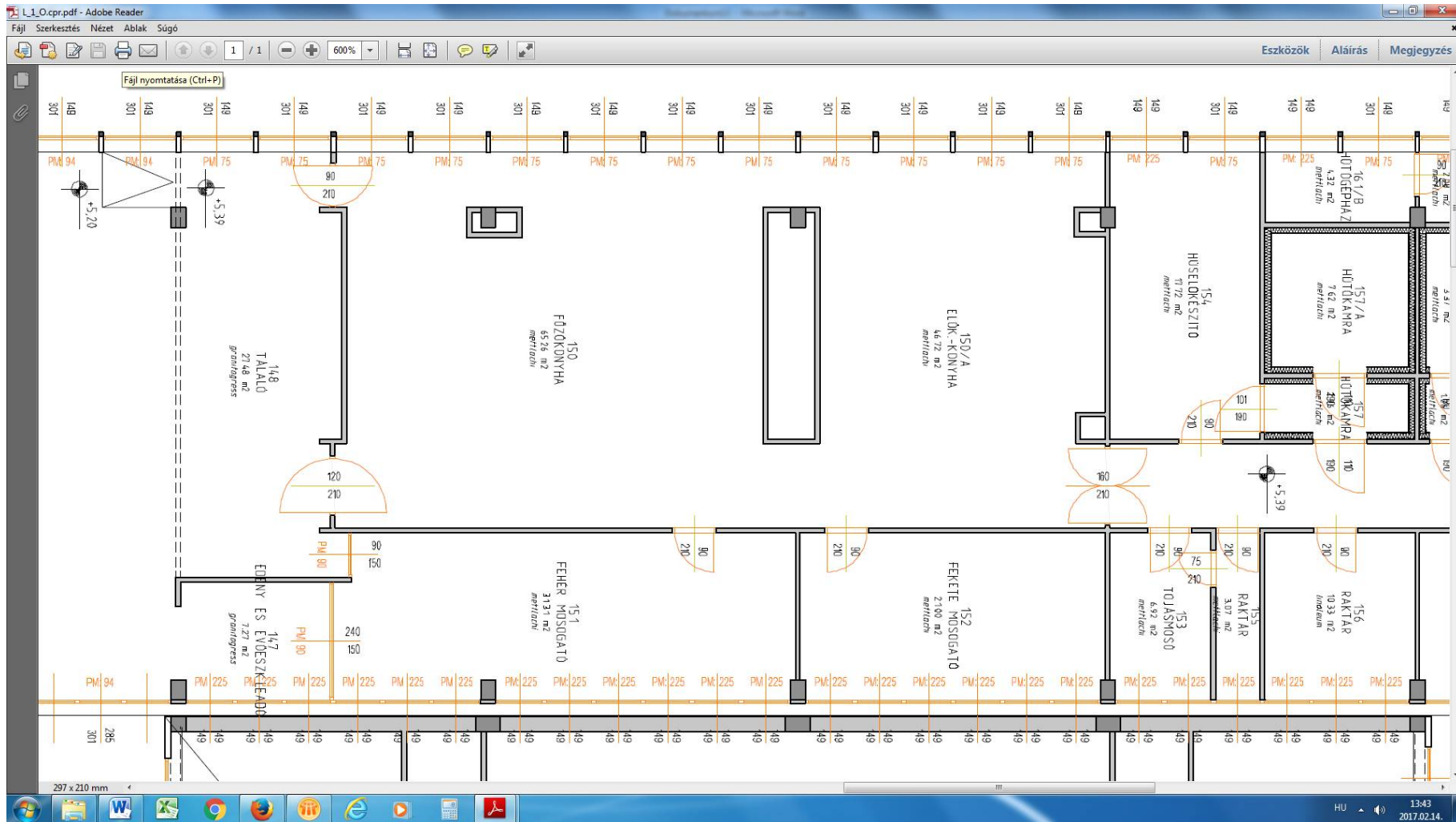
5.) Kiemelt termékkör jegyzék a büfé kínálatában

A Szolgáltatónak az alábbi termékkörökben szereplő áruféleségeket feltétlenül tartania kell:

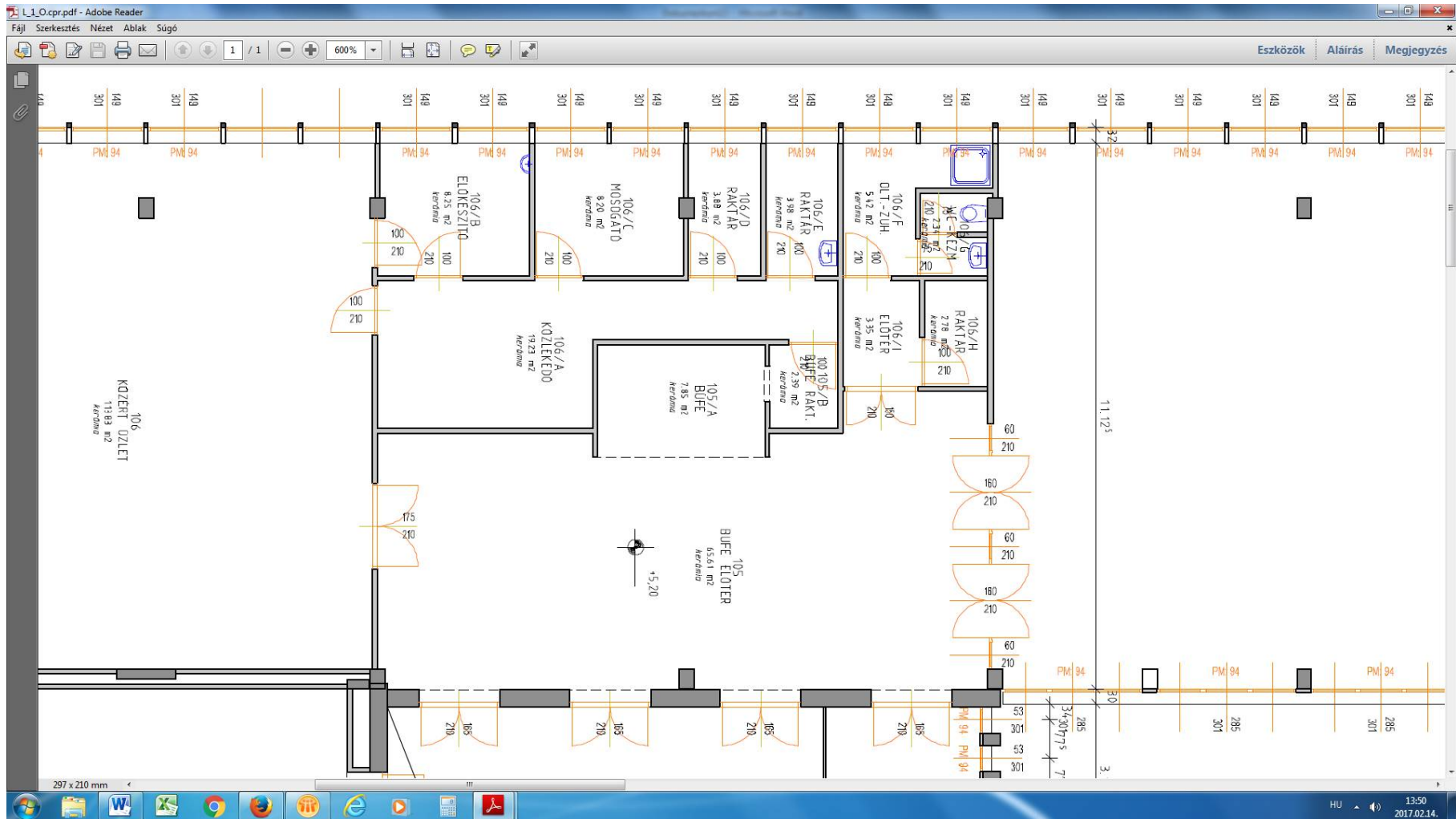
- tej és tejtermék (vaj, margarin, sajt, tejszín, joghurt, kefir – ezekből laktózmentes is - többfajta úrtartalmú súlykiszerezésben),
- tea többféle márkájú, illetve ízesítésű, továbbá koffein tartalmú és koffeinmentes kávé - minimum 250 gr-os – , cappuccino, valamint filteres tea árusítása,
- kenyér, péksütemény (kifli, zsemle) finom pékáru (pogácsa, kakaóscsiga stb.)
- hidegkonyhai készítmények,
- hentesáru (felvágott légmentes csomagolás) többféle árfekvésű,
- édesítőszer és cukor (kristály, kocka, por),
- ásványvíz többféle, szénsavas és szénsavmentes, 0,5 és 1,5 literes kiszerezésben, üdítők 0,5 literes kisterelésben, gyümölcslé
- szendvicsek (szalámis, sonkás, rántott húsos, vegetáriánus stb.)
- édesség, csemege,
- tisztálkodási és higiéniai termékek.

Minden szolgáltatott termékből alacsonyabb árfekvésű is folyamatosan vásárolható legyen

Váci út 73., Konyha alaprajz

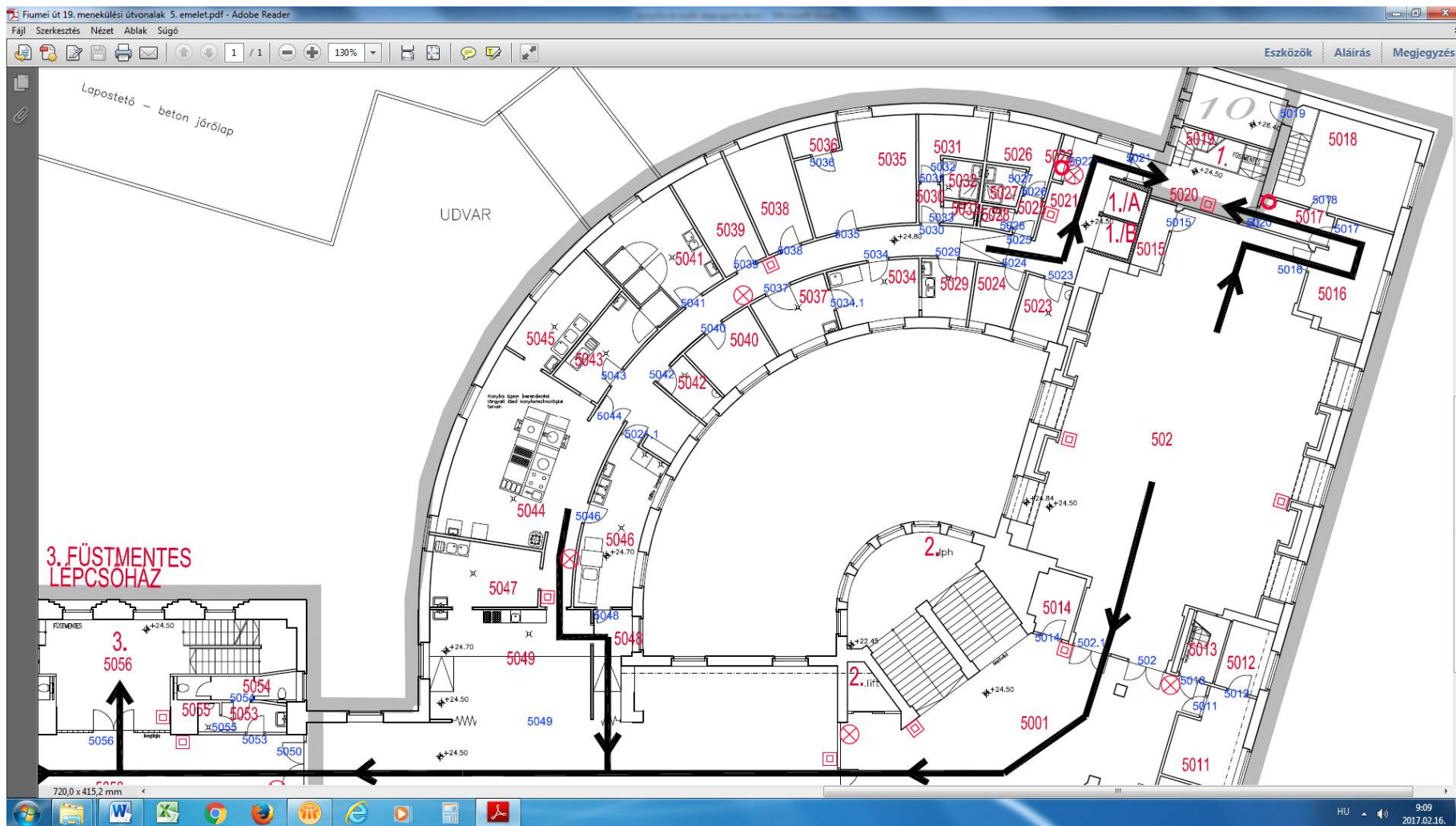


Váci út 73., Büfé alaprajz

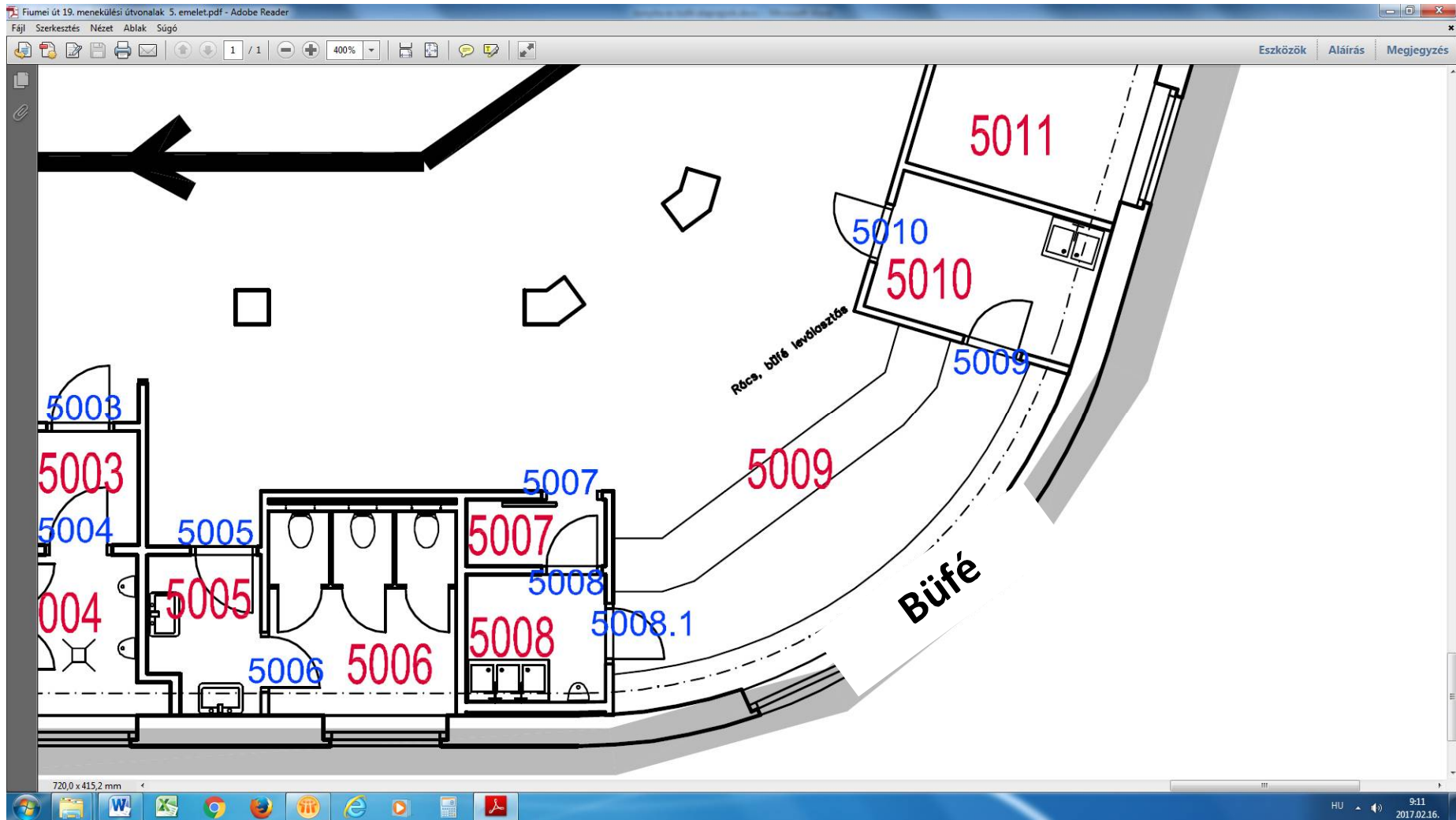


2/b. sz. melléklet

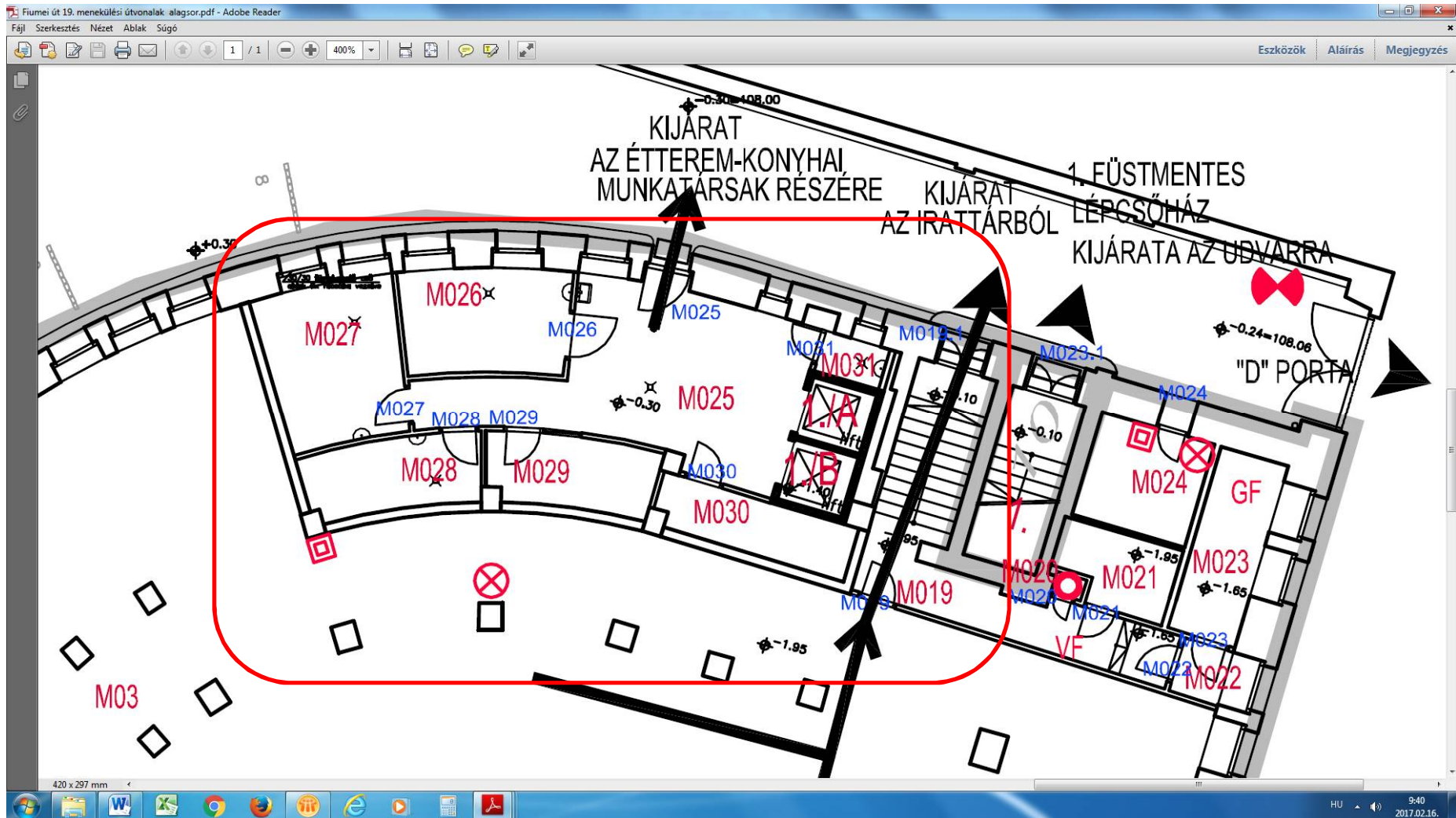
Fiumei út 19/A., Konyhai alaprajz



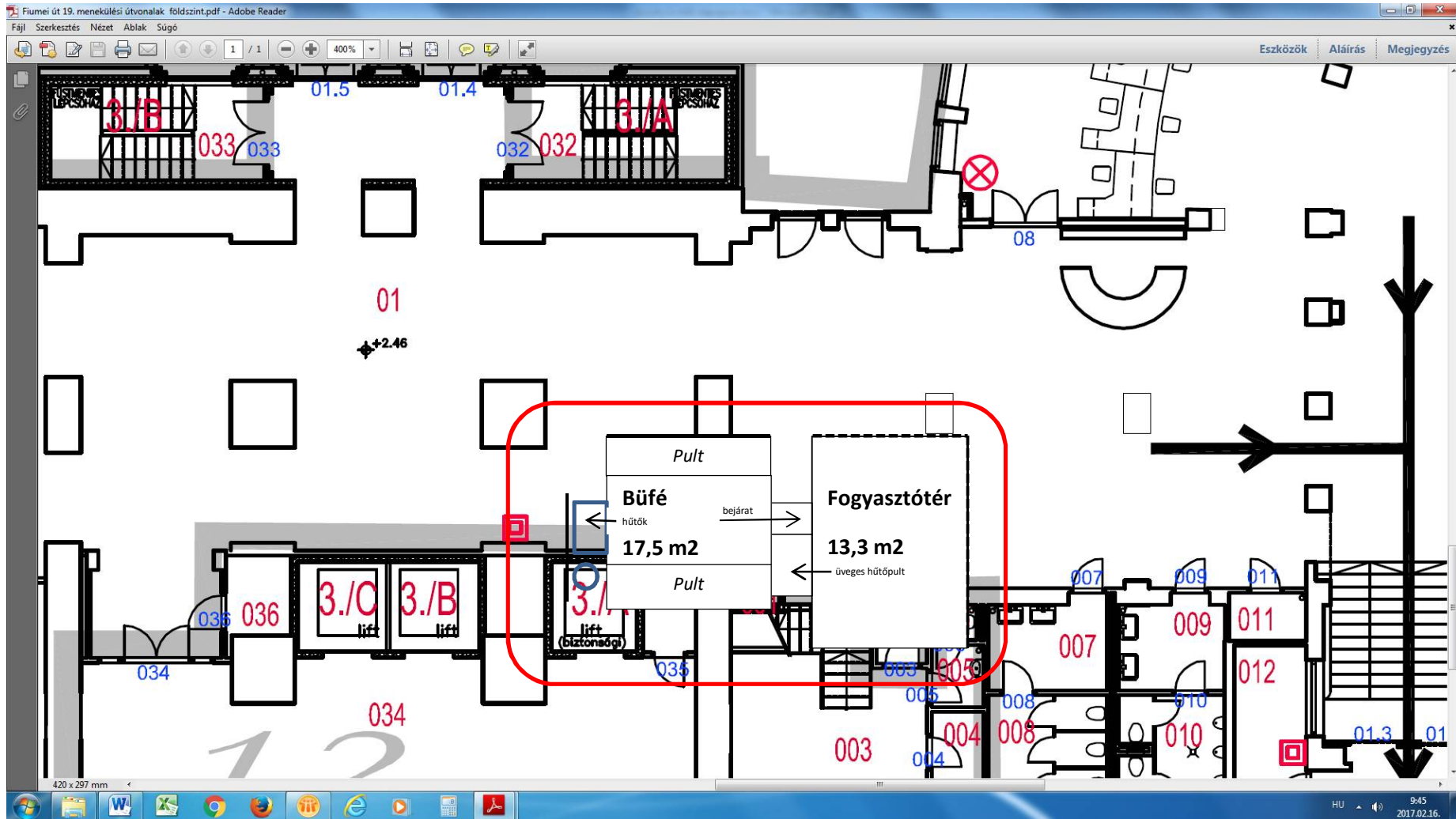
Fiumei út 19/A., 5. emeleti büfé alaprajz



Fiumei út 19/A., Alagsori áruátvevő alaprajz



Fiumei út 19/A. Földszinti büfé alaprajz



3/a. számú melléklet: helyiséglista a 1139 Budapest, Váci út 73. épület

V. EMELET BÜFÉ		terület (m ²)	összesen (m ²)
5007	MOSOGATÓ ELŐTÉR	2,10	
5008	MOSOGATÓ	4,40	
5009	BÜFÉ	19,40	
5010	RAKTÁR	6,80	
			32,7
V. EMELET KONYHA			
5021	KONYHA KÖZLEKEDŐ	53,30	
5022	ELEKTROMOS ELOSZTÓ	0,00	
5023	HULLADÉK TÁROLO	6,40	
5024	IRODA	5,60	
5025	ELŐTÉR	1,50	
5026	ÖLTÖZŐ (FÉRFI)	7,22	
5027	ZUHANYZÓ (FÉRFI)	2,30	
5028	WC	1,30	
5029	TOJÁS ELŐKÉSZÍTŐ	6,10	
5030	ELŐTÉR	1,50	
5031	ÖLTÖZŐ (NŐI)	7,22	
5032	ZUHANYZÓ (NŐI)	2,30	
5033	WC	1,30	
5034	TÉSZTAKONYHA	10,60	
5035	SZÁRAZÁRU RAKTÁR	23,30	
5036	LISZTSZITÁLO	2,60	
5037	SÜTŐ, KÉSZÍTŐ	8,70	
5038	FOGYÓESZKÖZ TÁROLO	12,50	
5039	VEGYES RAKTÁR	11,80	
5040	SZEMÉLYZETI ÉTTEREM	8,90	
5041	ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ	19,50	
5042	TAKARÍTÓ SZERTÁR	4,20	
5043	HÚS UTÁNMOÓSÓ	12,30	
5044	MELEGKONYHA	53,00	
5045	FEKETE MOSOGATÓ	13,30	
5046	FEHÉR MOSOGATÓ	20,00	
5047	HIDEGKONYHA	14,30	
5048	TÁLALÓ KÖZLEKEDŐ	7,90	
5049	TÁLALÓ	37,90	
			356,84
ÁRUÁTVEVŐ			
M025	KONYHA-ÁRUÁTVEVŐ	33,20	
M026	HULLADÉKTÁROLO	11,50	
M027	ZÖLDSÉGTÁROLO	14,10	
M028	GÖNGY. TÁROLO	8,30	
M029	IRODA	7,90	
M030	RAKTÁR	7,20	
M031	TAKARÍTÓ SZERTÁR	1,80	

			84,0
ÜGYFÉLBÜFÉ			
FÖLDSZINT	BÜFÉ	15,50	
FÖLDSZINT	FOGYASZTÓTÉR	13,30	
			28,8
MINDÖSSZESEN			502,34

átadásra kerülő berendezési tárgyak listája a 1139 Budapest, Váci út 73. épületben

S.sz	Eszközsám	Leltárszám	Eszköz megnevezés	Helység
1	21322005673	0013511291	Rozsdamentes munkaasztal	N KONYHA
2	21322005674	0013511292	Rozsdamentes munkaasztal	N KONYHA
3	21322005675	0013511295	Kétmedencés rozsdament.mosogató	N KONYHA
4	21322005676	0013511297	Rácsszerkezetű kétsz.falipolc	N BUFE
5	21322005677	0013511298	Rozsdament.acél kézmosó	N BUFE
6	21322005678	0013511299	Rozsdament.acél munkaasztal	N KONYHA
7	21322005679	0013511300	Háztartási hűtőszekrény L118	N KONYHA
8	21322005680	0013511301	Kétmedencés rozsdament.mosogató	N BUFE
9	21322005681	0013511302	Raktári polcrendszer	N BUFE
10	21322005682	0013511305	Látvány csemegepult (Tip.sz:06017221)	N BUFE
11	21322005683	0013511307	Semleges pult	N KONYHA
12	21322005684	0013511308	Semleges pult	N KONYHA
13	21322005685	0013511309	Semleges pult	N KONYHA
14	21322005686	0013511310	Semleges pult	N KONYHA
15	21322005687	0013511311	Semleges pult	N KONYHA
16	21322005688	0013511312	Semleges pult	N BUFE
17	21322005689	0013511314	Semleges pult	N BUFE
18	21322005690	0013511315	Digitális kijelzésű árszorzó mérleg	N KONYHA
19	21322005691	0013511316	Digitális kijelzésű árszorzó mérleg	N BUFE
20	21322005692	0013511317	Semleges pult	N KONYHA
21	21322005693	0013511318	Semleges pult	N KONYHA
22	21322005713	0013511320	Felvágott szeletelő gép	N KONYHA
23	21322005694	0013511321	Rozsdament.acél munkaasztal	N KONYHA
24	21322005695	0013511322	Rozsdament.acél hulladékgyűjtő kocsi	N KONYHA
25	21322005696	0013511323	Rozsdament.acél hulladékgyűjtő kocsi	N KONYHA
26	21322005697	0013511331	Mélyhűtőláda döntött üveg tolóajtóval	N KONYHA
27	21322005698	0013511333	Bemutató hűtő vitrin (Tip.sz:06003325)	N BUFE
28	21322005699	0013511334	Semleges pult	N KONYHA
29	21322005700	0013511338	Semleges pult	N KONYHA
30	21322005701	0013511339	Semleges pult	N BUFE
31	21322005702	0013511341	Rozsdament.acél függőszekrény	N KONYHA
32	21322005703	0013511342	Kétmedencés ht. mosogató pultba építve	N BUFE
33	21322005704	0013511348	Króm állvány	N BUFE
34	21322005705	0013511353	Króm állvány	N KONYHA
35	21322005706	0013511355	Króm állvány	N BUFE
36	21322005707	0013511356	Króm állvány	N KONYHA
37	21322005708	0013511357	Króm állvány	N BUFE
38	21322005709	0013511358	Króm állvány	N KONYHA

39	21322005710	0013511359	Króm állvány	N KONYHA
40	21322005711	0013511360	Króm állvány	N BUFE
41	21322005712	0013511361	Króm állvány	N BUFE
42	21322005591	0013511700	Felső egy szintes üvegkiadó polc	N KONYHA
43	21322005592	0013511701	Felső két szintes üvegkiadó polc	N KONYHA
44	21322005593	0013511702	Felső két szintes üvegkiadó polc	N KONYHA
45	21322005594	0013511703	GN 1/1-200mm-es Rozsdamentes edény	N KONYHA
46	21322005595	0013511704	GN 1/1-200mm-es Rozsdamentes edény	N KONYHA
47	21322005596	0013511705	GN 1/1-200mm-es Rozsdamentes edény	N KONYHA
48	21322005597	0013511706	GN 1/1-200mm-es Rozsdamentes edény	N KONYHA
49	21322005598	0013511707	GN 1/1-200mm-es Rozsdamentes edény	N KONYHA
50	21322005599	0013511708	GN 1/1-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
51	21322005600	0013511709	GN 1/1-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
52	21322005601	0013511710	GN 1/1-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
53	21322005602	0013511711	GN 1/1-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
54	21322005603	0013511712	GN 1/1-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
55	21322005604	0013511713	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
56	21322005605	0013511714	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
57	21322005606	0013511715	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
58	21322005607	0013511716	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
59	21322005608	0013511717	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
60	21322005609	0013511718	GN 1/2.-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
61	21322005610	0013511719	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
62	21322005611	0013511720	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
63	21322005612	0013511721	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
64	21322005613	0013511722	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
65	21322005614	0013511723	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
66	21322005615	0013511724	GN 1/2-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
67	21322005616	0013511725	GN 2/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
68	21322005617	0013511726	GN 2/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
69	21322005618	0013511727	GN 2/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
70	21322005619	0013511728	GN 2/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
71	21322005620	0013511729	GN 2/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
72	21322005621	0013511730	GN 2/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
73	21322005622	0013511731	GN 2/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
74	21322005623	0013511732	GN 2/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
75	21322005624	0013511733	GN 1/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
76	21322005625	0013511734	GN 1/3-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
77	21322005626	0013511735	GN 1/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
78	21322005627	0013511736	GN 1/3-as rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
79	21322005628	0013511737	GN 1/4-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
80	21322005629	0013511738	GN 1/4-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
81	21322005630	0013511739	GN 1/4-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
82	21322005631	0013511740	GN 1/4-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
83	21322005632	0013511741	GN 1/4-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
84	21322005633	0013511742	GN 1/4-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
85	21322005634	0013511743	GN 1/4-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
86	21322005635	0013511744	GN 1/4-es rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA

87	21322005636	0013511745	GN 1/6-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
88	21322005637	0013511746	GN 1/6-200mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
89	21322005638	0013511747	GN 1/6-os rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
90	21322005639	0013511748	GN 1/6-os rozsdamentes fedő fogantyúval	N KONYHA
91	21322005640	0013511749	GN 1/1-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
92	21322005641	0013511750	GN 1/1-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
93	21322005642	0013511751	GN 1/2-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
94	21322005643	0013511752	GN 1/2-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
95	21322005644	0013511753	GN 1/2-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
96	21322005645	0013511754	GN 1/2-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
97	21322005646	0013511755	GN 1/4-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
98	21322005647	0013511756	GN 1/4-65 mm-es rozsdamentes edény	N KONYHA
99	21322005648	0013511757	Rozsdamentes 3medencés vízfürdős melegentartó kocs	N KONYHA
100	21322005649	0013511758	Rozsdamentes 3medencés vízfürdős melegentartó kocs	N KONYHA
101	21322005650	0013511759	Rozsdamentes 3medencés vízfürdős melegentartó kocs	N KONYHA
102	21322005651	0013511760	Rozsdamentes 3medencés vízfürdős melegentartó kocs	N KONYHA
103	21322005652	0013511761	Rozsdamentes kétmedencés vízfürdős melegentartó ko	N KONYHA
104	21322005653	0013511762	Rozsdamentes kétaknás fűtetlen tányérfeladó kocsi	N KONYHA
105	21322005654	0013511763	Rozsdamentes kétaknás fűtetlen tányérfeladó kocsi	N KONYHA
106	21322005655	0013511764	Rozsdamentes munkasztal 1800x700x850mm	N KONYHA
107	21322005656	0013511765	Pultrahelyezhető önkiszolgáló hűtővitrin	N KONYHA
108	21322005657	0013511766	Rozsdamentes fűtetlen kosaras feladó kocsi poharak	N KONYHA
109	21322005658	0013511767	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
110	21322005659	0013511768	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
111	21322005660	0013511769	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
112	21322005661	0013511770	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
113	21322005662	0013511771	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
114	21322005663	0013511772	Műanyag bevonatú acélkosár a feladókocsihoz	N KONYHA
115	21322005664	0013511773	Evőeszköz és tálcafeladó kocsi	N KONYHA
116	21322005665	0013511774	Mobil pénztárpult	N KONYHA
117	21322005666	0013511775	Mobil pénztárpult	N KONYHA
118	21322005667	0013511776	Rozsdamentes tároló állvány	N KONYHA
119	21322005668	0013511777	Rozsdamentes tároló állvány	N KONYHA
120	21322005669	0013511778	Rozsdamentes tálcacsúzza	N KONYHA

121	19300081188	0391011812	ÖLTOZÉSZEKRÉNY	N KONYHA
122	19300081023	0391011832	ÖLTOZÉSZEKRÉNY	N KONYHA
123	19300081024	0391011833	ÖLTOZÉSZEKRÉNY	N KONYHA
124	19300081025	0391011879	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	N KONYHA
125	19300081026	0391011880	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	N KONYHA
126	19300081027	0391011881	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	N KONYHA
127	19300081028	0391011882	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	N KONYHA
128	19650001011	0396004443	TELEFON EUROSET 802	N KONYHA

3/b. számú melléklet: helyiséglista a 1081 Budapest, Fiumei út 19/a. épület

Helyiség száma	Helyiség neve	terület (m2)	összesen (m2)
146	ÉTTEREM	349,57	
			349,57
105	BÜFÉ ELŐTÉR	65,61	
105/A	BÜFÉ	7,85	
105/B	BÜFÉ RAKT.	2,39	
106/A	KÖZLEKEDŐ	19,23	
106/B	ELŐKÉSZÍTŐ	8,25	
106/C	MOSOGATÓ	8,20	
106/D	RAKTÁR	3,88	
106/E	RAKTÁR	3,98	
106/F	ÖLT.-ZUH.	5,42	
106/G	WC.-KÉZM.	2,34	
106/H	RAKTÁR	2,78	
106/I	ELŐTÉR	3,35	
147	EDÉNY ÉS EVŐESZK	7,27	
148	TÁLALÓ	27,48	
149	KÖZLEKEDŐ	42,69	
150	FŐZŐKONYHA	65,26	
150/A	ELŐK.-KONYHA	46,72	
151	FEHÉR MOSOGATÓ	31,31	
152	FEKETE MOSOGATÓ	21,00	
153	TOJÁSMOSÓ	6,92	
154	HÚSELŐKÉSZÍTŐ	17,72	
155	RAKTÁR	3,07	
156	RAKTÁR	10,33	
157	HŰTŐKAMRA	2,96	
157/A	HŰTŐKAMRA	7,62	
158	HŰTŐKAMRA	1,26	
158/A	HŰTŐKAMRA	3,37	
159	IRODA	10,35	
160	RAKTÁR	10,03	
161	HŰTŐK	26,85	
161/A	HŰTŐGÉPH.-ET.	2,08	
161/B	HŰTŐGÉPHÁZ	4,32	

162	ZÖLDSÉG ELŐK.	26,90	
163	IRODA	8,55	
164	KÖZLEKEDŐ	3,12	
164/A	NŐI WC	4,46	
164/B	NŐI ÖLTÖZŐ	10,25	
164/C	NŐI FÜRDŐ	3,08	
165	FFI WC-KÉZM.	3,98	
165/A	FFI.ÖLTÖZŐ	6,01	
165/B	FFI. FÜRDŐ	3,11	
166	RAKTÁR	3,76	
167	RAKTÁR	1,00	
	összesen		556
	mindösszesen		905,68

az átadásra kerülő berendezési tárgyak listája a 1081 Budapest, Fiumei út 19/a. épületben

Sor-	Megnevezés	Gyártó	Kódszám	Db
	ZÖLDSÉG ÉS FÖLDESÁRU RAKTÁR			
1	Árutároló raklap műanyag kivitelű	Albuplast	C5	3
2	Rm. zöldségmosó kocsi alsó váz nélkül 160 l	Agrikon Alfa	ZK 160	1
3	Rm. burgonyakoptató gép, kb. 500 kg/h	Gasztrometál	KG-501	1
4	Raktári körbeforduló mutatós körszámlapos mérleg,	Metripond	MB 0-01/11	1
	GÖNGYÖLEG TÁROLO			
5	Festett 5 polcos raktári állvány	Apród		3
	KALKULÁCIÓS IRODA			
6	Háztartási hűtőszekrény, 148 L	Zanussi	ZT 155 R	1
	TAKARÍTÓSZER TÁROLO			
7	Festett 5 polcos raktári állvány	Apród		1
	FOGYÓESZKÖZ TÁROLO			
8	Festett 5 polcos raktári állvány	Apród		4
	SZÁRAZÁRU RAKTÁR			
9	Zsáktargonca (molnárkocsi)	FAIRLINE FHSK		1
10	Árutároló raklap műanyag kivitelű	Albuplast	C5	2
11	Rm.előkészítő asztal hátsó felhajtással alsó polccal	Agrikon Alfa	EA 1270 AF	1
12	GN 1/1 méretű fiók	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
13	Festett 5 polcos raktári állvány (160-200 kg/polc)	Apród		3
14	Festett 5 polcos raktári állvány (160-200 kg/polc)	Apród		2
15	Raktári körbeforduló mutatós körszámlapos mérleg,	Metripond	MB 0-01/11	1
16	Rm. burkolatú egysebességes motorikus alapgép	Gasztrometál	MA-751	1

17	Fűszerőrő segédgép 10 kg/h órési teljesítménnyel	Gasztrometál	F 10	1
18	Mákörlő segédgép	Gasztrometál	M 20	1
19	Késélező segédgép	Gasztrometál	KÉ-1	1
20	Asztali elektronikus mérleg (10 kg-os méréshatárral)	Metripod		1
21	Rm. áruszállító kocsi	Agrikon Alfa	KK 100	1
	VEGYES RAKTÁR			
22	Festett 5 polcos raktári állvány (160-200 kg/polc)	Aprod		1
23	Kenyeres konténer 8 polcos	Draft – Kisbér	KKK 003	1
24	Rm. burkolatú kenyérszeletelő gép, rezgőkéses,	Wabama	Piccolo 380	1
25	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 1460 AF	1
26	700 literes mélyhűtőszekrény	Alinox	ASX 700 BT PC	1
27	Fémszekrény, 4 polc, 2 ajtó	Körös Metál	400/M	1
	LISZT RAKTÁR			
28	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 0960F	1
29	Árutároló raklap műanyag kivitelű	Albuplast	C5	1
30	Hűhűtő és zöldségűtő kamra (2 * 550 W	Gabler		1
31	Perforált polyetylén polcokból készült raktári állvány	ECO COLOR		1
32	Perforált polyetylén polcokból készült raktári állvány	ECO COLOR		1
33	NA-100-as zöldség mélyhűtőkamra (méret:	Gabler		1
34	Perforált polyetylén polcokból készült raktári állvány	ECO COLOR		1
	HÚS UTÁNMOÓSÓ			
35	2 medencés (400*400*250) csp. Mosogató	Agrikon Alfa	VM 0404-2 L/R	
36	Rm. állítható falipolc rendszerhez sima polc	Agrikon Alfa	P113	2
39	Rm. előkészítő asztal (méret: 110*70*85)	Agrikon Alfa	EA 1170 AF	2
40	GN 1/1 méretű fiók	Agrikon Alfa	GN 1/1	2
41	Húsdaráló, rozsdamentes belső résszel	Sirman	TC 22 F ANODIC 220	1
42	Asztali mobil elektronikus mérleg, 20 kg-os	Metripod		1
43	műanyag húsvágótőke, tőkefej mérete: 50*50*15 cm			1
44	Rm. aprítógép, sebesség szabályzóval, tartály	Sirman	C 6 VV	1
45	Húsfogas, egy soros, falra szerelhető	Agrikon Alfa	HF 1	1
	TOJÁS ELŐKÉSZÍTŐ			
46	2 medencés (400*400*250) mosogató tartozékokkal	Agrikon Alfa	VM 0404-2	1
47	Rm. állítható falipolc rendszerhez sima polc	Agrikon Alfa	P103	1
50	Rm. előkészítő asztal (mérete: 80*60*85)	Agrikon Alfa	EA 0860 F	1
51	360 literes pozitív hűtőszekrény	Liebherr	UKS 3650	1
52	Festett 5 polcos raktári állvány (160-200 kg/polc)	Aprod		1
	ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ			
53	2 medencés (500*500*300) mosogató tartozékokkal	Agrikon Alfa	VM 0505-2	1
54	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 1270 F	1
55	Rm. burkolatú egysebességű motorikus alapgép	Gasztrometál	MA-751	1

56	Zöldség paszírozó, szeletelő, kockázó, reszelő	Gasztrometál	PSZK 150	1
57	Rm. állítható falipolc rendszerhez sima polc	Agrikon Alfa	P123	2
60	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 1570 AF	1
61	GN 1/1 méretű fiók	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
62	Rm. zöldségmosó kocsi alsó váz nélkül 160 l	Agrikon Alfa	ZK 160	1
63	GN 1/1 200 mm méretű perf.edény zöldségmosó	Agrikon Alfa		4
	MELEGKONYHA			
64	Indikrekt fűtésű ételfőző üst, rozsdamentes acélból,	Ambach	Ecoline GKS/150	1
65	Rm. billenthető gázüzemű sütőserpenyő, motoros	Ambach	Ecoline GKM/50	1
66	Rm. blokkba építhető munkaasztal, nyitott alsó	Ambach	Ecoline AT/40	4
67	Rm. blokkba építhető munkaasztal, nyitott alsó	Ambach	Ecoline AT/80	1
68	Rm. blokkba építhető munkaasztal, alul 1 db nyíló	Ambach	Ecoline AT/40 S	1
69	Magaskifolyású vízoszlop ¾ „-os	Ambach	124508630	1
70	Rm. gáztűzhely, 4 nyíltlángú főzőlappal	Ambach	Ecoline GH/80	1
71	Rm. zártlángos gáztűzhely, alsó elektromos sütővel	Ambach	Ecoline GPSE/80	1
72	Rm. vízfürdős melegentartó, 4*Gn 1/4-150 méretű	Ambach	Ecoline EBM/40	1
73	Rm. 1 aknás gázüzemű friteuse	Ambach	Ecoline GF/1	2
74	Rm. gázüzemű főzőszámoly 1 db gázégővel	Elekthermax	NFG-1100F	1
75	Rm. hűtött munkaasztal, 450 l	Afinox	TRX 503 TN 1/3 PP	1
76	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 1570 AF	1
77	GN 1/1 méretű fiók	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
78	Elektromos üzemű 20 GN 1/1 hőlégkeveréses	Lainox	ME 201 M	1
79	Automata vízlágyító készülék, 20 kg-os sótöltettel,	LF	DVAB	1
80	Rm. gördíthető regál, kocsi + keret 20 GN 1/1	Lainox	Cs 220 + S220	1
81	Rm. előkészítő asztal (méret: 100*80*85)	Agrikon Alfa	EA 1080 AF	2
82	Rm. előkészítő asztal (méret: 140*70*85)	Agrikon Alfa	EA 1470 AF	1
83	GN 1/1 méretű fiók	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
84	Habverő, keverő, dagasztó gép, asztali kivitel, 10 l	Dinasty	BM 10	1
85	Lábon álló kombinált kézmosó kiöntő egység,	Agrikon Alfa	G2 1666 NT	1
86	140 l normál hűtőszekrény, elektronikus kontroll-	Afinox	ARX IX 1400 3T PC	1
	KONTÉNEREK JEGYZÉKE			
87	GN – konténer 1/1	Maszer	20 MM – NC 18	10
88	GN – konténer 1/1	Maszer	40 MM	10
89	GN – konténer 1/1	Maszer	65 MM – NC 18	10
90	GN – konténer 1/1	Maszer	100 MM – NC 1	10
91	GN – konténer 1/1	Maszer	150 MM NC 1	6
92	GN – konténer 1/1	Maszer	200 MM – NC 1	6
93	GN – konténer ½	Maszer	20 MM – NC 18	10
94	GN – konténer ½	Maszer	40 MM	10
95	GN – konténer ½	Maszer	65 MM – NC 18	10
96	GN – konténer ½	Maszer	100 MM – NC 1	10
97	GN – konténer ½	Maszer	150 MM – NC 1	6
98	GN – konténer ½	Maszer	200 MM – NC 1	6

	HIDEGKONYHA			
99	Rm. hűtött munkaasztal, 300 l hűtött térrel	Afinox	TRX 502 TN 1/3 P	1
100	Rm. állítható falipolc rendszerhez sima polc	Agrikon Alfa	P133	3
101	Rm állítható falipolcs rendszerhez konzol	Agrikon Alfa	FK 30	6
102	Rm. állítható falipolc rendszerhez falisín	Agrikon Alfa	FS 35	6
103	Automata szeletelőgép, 30 cm késátmérővel, 390 W	Sirman	Automatic 300	1
104	Rm. előkészítő asztal (méret: 130*70*85)	Agrikon Alfa	EA 1370 AF	2
105	GN 1/1 méretű fiók (37*53*24)	Agrikon Alfa	GN 1/1	2
106	Asztali mobil elektronikus mérleg, 10 kg-os	Metripond	SW-1/10	1
107	2 medencés (500*400*300) csp.mosogató	Agrikon Alfa	VM 0504-2 L/R	1
108	600 literes normál/mélyhűtőszekrény, elektronikus	Afinox	ARX IX 600 2T 2MP	1
109	700 literes hűtőszekrény, elektronikus kontroll-	Afinox		1
110	Rm. állítható falipolc rendszerhez csepegtető polc	Agrikon Alfa	PR 133	2
113	Rm. tálalókocsi 3 tálcás, 4 db önbeálló kerékkel	Agrikon Alfa	TK 85-3	1
	TÉSZTAKONYHA			
114	Habverő, keverő, dagasztó gép, 40 literes üsttel	Gasztrometál	HDG 40	1
115	Rm. előkészítő asztal, fa fedlappal (méret:	Agrikon Alfa	EAFA 1880	1
116	Rm. tolóajtós faliszekrény közti polccal	Agrikon Alfa	FSZ 101	1
117	Rm. anyag szállító kocsi fedéllel, 125 l	Agrikon Alfa	AK 125	3
118	Asztali mobil elektronikus mérleg, 10 kg-os	Metripond	SW-1/10	1
119	Rm. állítható falipolc rendszerhez csepegtető polc	Agrikon Alfa	PR 153	2
122	Rm. előkészítő asztal	Agrikon Alfa	EA 1570 AF	1
123	Medence sík fedlapba hegesztve	Agrikon Alfa	BM 2	1
124	GN 1/1 méretű fiók (méret: 37*53*24)	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
125	700 literes hűtőszekrény, elektronikus kontroll-	Afinox		1
	SÜTŐ- ÉS DÍSZÍTÜMÜHELY			
126	Rm. előkészítő asztal (méret: 100*80*85)	Agrikon Alfa	EA 1080 AF	1
127	GN 1/1 méretű fiók (méret: 37*53*24)	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
128	Rm. előkészítő asztal márvány fedlappal (méret:	Agrikon Alfa	EA MA 1580 A	1
129	GN 1/1 méretű fiók (méret: 37*53*24)	Agrikon Alfa	GN 1/1	2
130	Rm. nyílóajtós feliszekrény közti polccal (méret:	AGrikon Alfa	FSZ 102	1
131	Univerzális konyhai robotgép segédgépekkel	Kitchen Aid	5 KPM5	1
132	Lábon álló kombinált kézmosó kiöntő egység,	Agrikon Alfa	G2 1666 NT	1
133	2 főzőlap asztali rezsó, elektromos üzemű	Silko	101	1
134	Légkeveréses cukrászati sütő 8 tálcás (60*40)	Lainox	Aroma PE 008K	1
135	Automata vízlágyító készülék, beépített 5 állású by-	LF	DVA 8	1
136	Rm. kelesztőszekrény	Lainox	AV 616	1
137	Gördíthető tálcataartó állvány (15 db 40*60 cm	Agrikon Alfa	TTG 40/60	1
138	Rm. zárt szervíz kocsi	Agrikon Alfa	TK 85-3 E	1
	ÉTTERMI TÁLALÓ			
139	Semleges pult alsó polccal	Agrikon Alfa	PS 15, P15	1

140	2 szintes hajlított üveg kiadó polc és leheletvédő	Agrikon Alfa	LVÜS 152	1
141	Tálcacsúsztató	Agrikon Alfa	Tcs 15	1
142	Rm. tárolóasztal (méret: 60*90*85)	Agrikon Alfa	TA 0690 E	1
143	Vízfürdős melegentartó pult, 2 * BN 2/1 medencével	Agrikon Alfa	PM 41	2
144	2 szintes hajlított üveg kiadó polc és leheletvédő	Agrikon Alfa	LVÜS 152	2
145	Kerámia fűtőbetét beépítés rozsdamentes kiadó	Agrikon Alfa	F 15	2
146	Tálcacsúsztató	Agrikon Alfa	TCs 15	2
147	Vitrines hűtőpult, 3 üveg polccal	Agrikon Alfa	PHV 2	1
148	Tálcacsúsztató	Agrikon Alfa	TCs 15	1
149	Semleges tányérfeladó kocsi, 2 * 60 tányér részére	Agrikon Alfa	FK 2 S	2
150	Pénztár pult zárható fiókkal, görgős kivitelű	Agrikon Alfa	PP B-J + GM	2
151	Tálca, evőeszköz és kenyér tartó, polikarbonát	Agrikon Alfa	PE 2	1
152	Rm. készülék alatti hűtőpult, 246 literes	Silko	ER 78 APC	2
153	Rm. blokkasztalra építhető gázüzemű fritouse, 1 *	Silko	FG62T08	2
154	Rm. blokkasztalra építhető neutrális elem GN 1/1	Silko	EN62T1C	2
155	Rm. blokkasztalra építhető gázüzemű fry-top	Silko	BG64TLL	1
156	Rm. blokkasztalra építhető elektromos üzemű	Silko	RP62TPS	1
157	Rm. blokkasztalra építhető elektromos üzemű	Silko	ME62TPS	1
158	Italautomata asztal guruló kerékkel			1
159	Rm. nyílt ajtós tárolóasztal közti polccal hátsó	Agrikon Alfa	TA 107 F	1
160	Rm. tolóajtós faliszekrény közti polccal (méret:	Agrikon Alfa	FSZ 101	1
161	Rm. tálalókocsi 3 tálcás, 4 db önbeálló kerékkel	Agrikon Alfa	TK 85-3	1
	FEKETE MOSOGATÓ			
162	Rm. tárolóállvány 4 csepegtető polccal	Agrikon Alfa	TRR 145	1
163	3 medencés (600*500*300) mosogató alsó	Agrikon Alfa	VM 0605-3 R	1
164	Rm. állítható falipolc rendszerhez csepegtető polc	Agrikon Alfa	PR113	2
167	Rm. tárolóállvány 4 csepegtető polccal (méret:	Agrikon Alfa	TRR 115	2
	FEHÉR MOSOGATÓ			
168	Mosogatógép bevezető asztal beépített	Agrikon Alfa	BA 1870 H	1
169	Rm. hulladékgyűjtő kocsi	Agrikon Alfa	HK 80	2
170	Flexibilis kézi zuhany, mosogatóra szerelhető	Agrikon Alfa	907.7016	1
171	Rm. átmenő rendszerű mosogatógép: elektronikus	Comenda	C 1300 E	1
172	Automata vízlágyító készülék, 20 kg-os sóöltettel,	LF	DVA 8	1
173	Mosogatógép kivezető asztal (méret: 120*70*85)	Agrikon Alfa	KA 1270	1
174	Gördíthető kosártartó állvány (8 db 50*50 cm-es)	Agrikon Alfa	KTA 505	2
175	3 medencés (500*400*300) mosogató tartozékokkal	Agrikon Alfa	E2 1023N	1
176	Rm. kosártartó ferde falipolc	Agrikon Alfa	PF 10	1
177	Gördíthető tálcátartó állvány (10 db GN 1/1-hez)	Agrikon Alfa	TTG 10 GN 1/1 + PS	10
178	Rm. állítható falipolc rendszerhez csepegtető polc	Agrikon Alfa	PR173	1
	EMELETI SZEMÉLYZETI BÜFÉ			
179	Festett 5 polcos raktári állvány (méret: 200*50*200)	Apród		1
180	700 literes normál hűtőszekrény, elektronikus	Afinox	ASX 700 TN PC	2

181	Rm. előkészítő asztal (méret: 60*70*85)	Agrikon Alfa	EA 0670 AF	1
182	GN 1/1 méretű fiók (méret: 37*53*24)	Agrikon Alfa	GN 1/1	1
183	Háztartási konyhaszekrény	OFFICE		1
184	2 medencés (400*400*250) mosogató tartozékokkal	Agrikon Alfa	VM 0404-2	1
185	Rm. állítható falipolc rendszerhez csepegtető polc	Agrikon Alfa	PR103	1
	BÜFÉ KISZOLGÁLÓTÉR			
186	Hűtött süteményes vitrin, aut. Leolvasztással	MAVI		1
187	Egycsapos kávégép, félautomata, tea- és	Ranchilió	S 26 + DP 2	1
188	Asztali mobil elektronikus mérleg, 15 kg-os	EMTECH		1
189	255 literes snack hűtőpult, (méret: 150*60*85)	FAGOR	MSP 150-2C	1
	FEHÉR MOSOGATÓ			
190	Rm. hulladékgyűjtő kocsi	Agrikon Alfa	HK 80	1
191	3 medencés (400*400*250) mosogató tartozékokkal	Agrikon Alfa	VM0404-3	1
192	Rm. kosártartó ferde falipolc (méret:105*50)	Agrikon Alfa	PF 10	1
193	Rm. előkészítő asztal (méret: 110*60*85)	Agrikon Alfa	EA 1160 F	1
194	Rm. előkészítő asztal (méret: 90*60*85)	Agrikon Alfa	EA 0960 AF	1
195	Rm. állítható falipolc rendszer csepegtető polc nélkül	Agrikon Alfa	PR153	1

S.sz	Eszközsám	Leltársám	Eszköz megnevezés	Helység
1	19300073844	0391043767	SZÉK KÁRPITOZOTT TÁMLÁS	F NKONY
2	19300073886	0391042022	GÖRGÖS FIÓKOS ELEM	F NKONY
3	19300073892	0391039572	IRÓ ASZTAL	F NKONY
4	19300073895	0391045169	SZÉK FÉM FA TÁMLÁS	F NKONY
5	19300073897	0391043915	SZÉK KÁRP TÁMLÁS FORGÓ	F NKONY
6	19300073898	0391040731	SZEKRÉNY 2 AJTÓS NAGY	F NKONY
7	21321025288	0013405471	SZEKRÉNY 2 AJTÓS NAGY	F NKONY
8	21321025289	0013405474	SZEKRÉNY 2 AJTÓS NAGY	F NKONY
9	21321025290	0013405488	SZEKRÉNY 2 AJTÓS NAGY	F NKONY
10	21321025291	0013405490	SZEKRÉNY 2 AJTÓS NAGY	F NKONY
11	21322004647	0013509893	KONYHA ÜZEMELTETÉSHEZ Eszközök a fenti felsorolás szerint	F NKONY
12	19300073889	0391039512	IRÓ ASZTAL	F BUFE 5
13	19300073890	0391039551	IRÓ ASZTAL	F BUFE 5
14	19300073893	0391039579	IRÓ ASZTAL	F BUFE 5
15	19300073894	0391039586	IRÓ ASZTAL	F BUFE 5

3. számú melléklet

Büfé terméklista pontozáshoz

Sor-szám	Termék megnevezése	Kiszere- lési egység/d b	Súlyozás	Egységár (bruttó Ft)	Egységár súlyozva (azaz egységár szorozva a súlyozás mértékével) (Ft)
1.	Szénsavas üdítőital (Coca-Cola vagy Pepsi minőség)	0,5 liter	5		
2.	Ice tea (Nestlé vagy Rauch minőség)	0,5 liter	1		
3.	Gyümölcslé 12 %-os (Sió, Cappy minőség) többféle ízben	1 liter	1		
4.	Gyümölcslé 100 %-os (Sió, Cappy minőség) többféle ízben	1 liter	5		
5.	Ásványvíz	2 liter	10		
6.	Ásványvíz (mentes, dús)	0,5 liter	10		
7.	Presszókávé	adag	10		
8.	Cappuccino	adag	10		
9.	Tea (filteres) (többféle)	adag	2		
10.	Tej 1,5 %	1 liter	2		
11.	Tej 2,8 %	1 liter	2		
12.	Joghurt natúr	130-175 gramm	2		
13.	Joghurt ízesített	130-175 gramm	2		
14.	Kefír	130-175 gramm	2		
15.	Kakaós csiga	darab	2		
16.	Szendvics többféle	darab	10		
17.	Meleg szendvics többféle	darab	10		
18.	Táblás csokoládé 100 g (Milka, Boci minőség)	darab	1		
19.	Szelet csokoládé 40-60 g (Snickers/Bounty/Twix)	darab	1		
Összesen bruttó ár (Ft)					

A táblázatban megjelölt súlyozás tájékoztató jellegű, azt a Kiíró az ajánlatok összehasonlíthatósága miatt közölte a korábbi fogyasztás alapján. Értékelésnél részszempontonként az összes bruttó árat értékeli a Pályázati felhívás alapján

4. számú melléklet

Catering szolgáltatás pontozáshoz

Rendezvény típusa:

130 fő

Kávészünet (ásványvízzel, kávéval, sós pogácsával)

- ásványvíz
- kávé
- sós pogácsa
-

Ültetett állófogadás svédasztallal

Saláták:

- Görög saláta
- Burgonyasaláta
- Majonézes jércesaláta
- Mozzarella friss paradicsommal, bazsalikkal

Meleg ételek:

- Borjúpaprikás galuskával
- Tőkehalfilé roston sült citrus mártásban, zöldséges rizzsel
- Sertés érme friss lecsóval, hercegnő burgonyával
- Grillezett csirkemell borsmártással, steak burgonyával

Friss házi kenyér és baguette

Desszert:

- pohárkrém
- Mini csoki brownie
- Mini gyümölcskenyér

Ital ajánlat:

- Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Saicaf kávé tejjel cukorral
- Szénsavas üdítőital (3féle ízben)
- Házi citrusos limonádé
- 1 pohár pezsgő/fő (száraz, édes, alkoholmentes)