

**A PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM  
PÁLYÁZATI KIÍRÁSA**

**A PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM  
ÁLTALÁNOS ORVOSTUDOMÁNYI KAR  
ÚJ ELMÉLETI TÖMB  
PARKOLÓ SZINTJÉN TALÁLHATÓ  
ÉTKEZTETÉSI CÉLÚ HELYISÉGCSOPORT  
(7624 PÉCS SZIGETI ÚT 12.)  
BÉRLETÉRE, ÜZEMELTETÉSÉRE**

**A Pécsi Tudományegyetem  
PÁLYÁZATOT HIRDET  
A PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM  
ÁLTALÁNOS ORVOSTUDOMÁNYI KAR  
ÚJ ELMÉLETI TÖMB  
PARKOLÓ SZINTJÉN TALÁLHATÓ  
ÉTKEZTETÉSI CÉLÚ HELYSÉGCSOPORT  
(7624 PÉCS, SZIGETI ÚT 12.)  
Bérletére, üzemeltetésére**

**A kiíró neve:**

Pécsi Tudományegyetem 7622 Pécs, Vasvári u. 4.

**Az eljárás szervezője és lebonyolítója:**

Pécsi Tudományegyetem Kancellária Műszaki Szolgáltatási Igazgatóság  
Fejlesztési és Vagyongazdálkodási Főosztály

7633 Pécs, Szántó Kovács János u. 1/b.

Dr. Winkler Ervin vagyongazdálkodási osztályvezető Telefon: 30/500-2722

**A bérlemény helye:**

7624 Pécs, Szigeti út 12. szám alatti Általános Orvostudományi Kar Új Elméleti Tömb parkoló szintjén található 368,76 m<sup>2</sup> területű étkeztetési célú helyiségcsoport és a hozzá tartozó terasz étterem és catering – funkcióval. A terasz (316,84 m<sup>2</sup>) területén közlekedési útvonalat folyamatosan biztosítani kell, mely kialakítása során a PTE Munkabiztonsági Koordinációs Osztállyal szükséges egyeztetni.

**A szerződés időtartama:**

A helyiségcsoport bérletére és üzemeltetésére a kiíró szerződést köt 5+5 év határozott időtartamra étkeztetési célú helyiségcsoport üzemeltetésére. A +5 év bérleti jogviszony feltétele, hogy a vagyonkezelőnek a bérleti jogviszony 5. évében meg kell vizsgálnia, hogy az ingatlanrész szükséges-e az állami feladat ellátásához. Amennyiben szükséges az ingatlanrész a vagyonkezelő állami feladatai ellátásához, úgy a bérleti jogviszonynak az 5 év elteltével meg kell szűnnie. A bérlemény tervezett átadása bérlő részére: 2020. június 15. A szolgáltatás megkezdésének tervezett napja 2020. augusztus 28.

**Bérleti díj:**

Az ajánlatnak tartalmaznia kell az bérleményre vonatkozó bérleti díjat (.....Ft/hó). A bérleti díj nem tartalmazza a bérlemény közüzemi költségeit, melyeket a bérlő külön rendez. A bérleti díj a tevékenység egyéb sajátos jellegére tekintettel az ÁFA szempontjából adómentes.

Amennyiben a bérbeadás bármilyen okból kifolyólag ÁFA köteleessé válik, bérlő az ÁFA-val növelt bérleti díjat köteles megfizetni.

**Az ajánlat előírt tartalmi elemei:**

1. Ajánlattevő neve, székhelye, adószáma, cégjegyzékszama / váll. ig. száma, telefonszáma, képviselő neve, beosztása

2. Az ajánlattevő igazolása arról, hogy a tevékenység folytatásához szükséges tevékenységi körrel rendelkezik, illetve a pályázat megnyerése esetén tevékenységi körét erre kiterjeszti.
3. Az ajánlattevő igazolása arról, hogy a tevékenység folytatásához hatósági engedélyekkel és képzettséggel rendelkezik.
4. Az ajánlattevő üzleti terve a bérlemény üzemeltetésére (nyitvatartási idő megjelölése, részletes termékkör-árlista, árpolitika, a szolgáltatás személyi és infrastrukturális, technológiai feltételei, üzemeltetési sajátosságai).
5. A helységcsoport építészeti, belső építészeti, technológiai elrendezési kialakítását bemutató terv – melynek tartalmaznia kell a férőhelyek számát, mind a három elkülönített éttermi részre vonatkozóan - a csatolt alaprajzhoz igazítva (válaszfalak minimális módosítása sem kizárt). Ehhez csatoljuk az étterem/konyha és a hozzátartozó szociálishelyiségek alaprajzi elrendezését és helyiséglistáját (1.1-3. számú mellékletek), valamint a tervező által javasolt technológiai berendezési alaprajzot (2.1. számú melléklet). A berendezés nélküli területet (a fali kiállásokkal és a beépített fajanszokkal) - a győztes pályázó által meghatározott technológiai berendezési alaprajznak megfelelően - a Bérbeadó alakítja ki. A bérlendő területen, valamint a teraszon elhelyezésre kerülő mobiliákat - a beépített bútorokkal együtt - a Bérbe vevőnek kell biztosítania.
6. Látványtervek mind a konyhai, mind az éttermi, mind a külsőtéri elrendezésre vonatkozóan. Ehhez csatoljuk a tervező által készített látványterveket (4.1-2. számú mellékletek), gondolat ébresztőnek.
7. Konyha technológia leírás, és technológiai adatszolgáltatási adatlap melyhez csatoljuk a tervező által készítetteteket (2.1. számú és 3. számú mellékletek).
8. A bérlemény mellett lévő terasz a nyitva tartási idő alatt nyári időszakban szolgáltatás ellátásra használható, a következő feltételekkel:
  - csak nyitvatartási időben
  - zárást követően takarítás (szemét, ételhulladék elszállítása, stb.), bútorok bepakolása
  - bérlő által kihelyezett bútorokért felelősséget nem vállalunk
9. Az ajánlattevő szerződéskötési képességét igazoló iratok:
  - cégkivonat vagy váll. ig. másolata (30 napnál nem régebbi)
  - banki igazolás az ajánlattevő számlavezető pénzügyintézetétől arról, hogy az ajánlattevő számláján „sorbanállás” nincs, fizetési kötelezettségeinek eleget tesz (30 napnál nem régebbi)
  - adóhatósági igazolás arról, hogy adótartozása nincs (30 napnál nem régebbi)
  - nyilatkozat a vtv. 25. §. (1) bekezdésében rögzített kizáró ok fenn nem állásáról
10. Megajánlott bérleti díj (Ft/hónap)
11. Ajánlattevő nyilatkozata arról, hogy ajánlatát 180 napig fenntartja
12. Ajánlattevő nyilatkozata, hogy a felhívásban foglalt feltételeket elfogadja
13. Referencia a pályázati kiírás tárgyával azonos tevékenység folytatásáról

### **Bérletre vonatkozó fontosabb feltételek:**

1. PTE elvárások:
  - Nyitva tartásra javasolt időszakok és javasolt termékek:
    - reggeli: 07:00-11:00 óráig
    - javasolt ételek: toast szendvics, omlett, hideg saláta, smoothiek

- ebéd: 11:00-15:00 óráig  
javasolt ételek: előétel, leves, főétel, desszert, gyümölcs
  - délután: 15:00-18:00 óráig  
javasolt ételek: szendvicsek, pékáru
  - vásárlók tájékoztatása a választékról, kínálatról – vizuálisan az étteremben – napi kínálat és weboldalon – heti kínálat
  - bérbeadó kérésére rendezvényhez kapcsolódó catering szolgáltatás biztosítása
  - környezettudatosság: szelektív hulladékgyűjtés, lebomló vegyszerek használata, szívószál mentes étterem, regionális alapanyagok használata
  - 4 fajta menü folyamatos biztosítása, melyből egy vegetáriánus, egy nemzetközi (egy más nemzet konyhájára jellemző étel).
  - kártyás fizetési lehetőség biztosítása
  - a bérlemény belső közműcsatlakozási pontjainak bérlő együttműködésével történő kialakítása
  - a bérlemény eredeti állapotának visszaállítása, miután a bérleti idő lejár
2. A bérlemény rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotának kialakítása, berendezése és a mérőórák 12. pontban meghatározottak szerinti kialakítása saját költségen bérlő feladata. Minden munka elvégzéséhez, annak (építési, átalakítási, állagmegóvási) megkezdése előtt a PTE írásbeli engedélyre van szükség.
  3. A kiíró telephelyén dolgozók létszáma ~1000 fő, hallgatók létszáma ~ 3500 fő.
  4. Bérlő köteles a bérlemény állagának megóvásáért, folyamatos karbantartásáért saját költségén, a PTE-vel történő előzetes egyeztetéssel.
  5. PTE jogosult a rendeltetésszerű használat folyamatos ellenőrzésére.
  6. Kötelező nyitva tartás: hétköznap 7:00-18:00 óráig (kivéve rendezvény - hétvégén is- esetén).
  7. Bérlő a szerződés megszűnésekor köteles a bérleményt rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban, tisztasági festéssel visszaadni.
  8. Bérlő a bérlemény használatát nem ruházhatja át, albérlésbe nem adhatja.
  9. Bérlő köteles a mindenkorai tűz-, vagyonszabályokat, környezetvédelmi és a vonatkozó jogszabályokat, illetve a PTE szabályzatait betartani.
  10. Bérlő kötelezettsége a kereskedelmi, élelmiszerbiztonsági, illetve más hatósági előírásoknak megfelelő üzemeltetés, a szabályok betartása, továbbá a szükséges hatósági engedélyek beszerzése.
  11. Bérlő vállalja, hogy a szerződés megkötésével egyidejűleg 3 havi bérleti díjnak megfelelő összeget megfizet bérbeadó részére kaució jogcímen. Bérlő tudomásul veszi, hogy a kaució (a jogszabályban meghatározott eseteken kívül) akkor sem jár vissza, ha bérlő a szerződéskötéstől számított 6 hónapon belül a szerződés közös megegyezéssel történő megszüntetését kezdeményezi.
  12. Bérlő vállalja, hogy a bérlemény víz és villamos-energia fogyasztásának megfelelő mérése érdekében új, a gyártó által hitelesített mérőórákat telepít. Bérlő vállalja, hogy a mérőórák szakszerű kiépítése az energetikai és vízhálózat (ok mindegyikének) átvizsgálása és megfelelő mérése érdekében a PTE Műszaki Szolgáltatási Igazgatóságával folyamatosan együttműködik, illetve a PTE illetékesének iránymutatása szerint jár el –

így különösen a mérőórák plombálása, az érintésvédelmi szabványossági vizsgálat elvégzése tekintetében. Bérló a mérőórákat zárható szekrényben köteles elhelyezni úgy, hogy ahhoz csak a PTE illetékese férhessen hozzá, továbbá vállalja, hogy a meglévő, vagy átalakított fogyasztói hálózatképet dokumentálja, egy példányt az egyetem részére biztosít. Bérló vállalja, hogy a mérőórák kiépítésével, elhelyezésével, bevizsgálásával kapcsolatban felmerülő valamennyi költséget viseli.

#### **Forgalmazási kötöttségek:**

Bérlőnek tudomásul kell vennie, hogy a bérlemény területén dohányáru és szeszesital nem forgalmazható, kivételt képez szeszesital esetében a catering szolgáltatás időszaka. Bérló tudomásul veszi, hogy a szerződéskötés időpontjában a Bérbeadó és a Coca-Cola HBC Magyarország Kft. (CCHBC) között kötött megállapodás értelmében a Bérló a szénsavas üdítőitalok, szénsavas ivóvizek, ásványvizek, gyümölcslevek, jeges teák, és sportitalok termékkategóriákban kizárólag a CCHBC Kft. által forgalmazott termékek árusítására jogosult. Bérló jogosult igénybe venni a CCHBC Kft. által a Bérbeadó partnerei részére biztosított szolgáltatásokat, kedvezményeket. Bérló vállalja, hogy az étkezési célú helyiségcsoport üzemeltetése során magára nézve kötelezőnek ismeri el a PTE és CCHBC Kft. között létrejött szerződés azon kikötéseit, melyek szerint az egyetem területén működő vendéglátó és kereskedelmi egységekben kizárólag a CCHBC Kft. által működtetett „hidegital”, „melegital” és „Snack” automaták üzemeltethetők. Bérló kijelenti, hogy amennyiben a jövőben Bérbeadó más üdítőital vagy melegital forgalmazó céggel köt kizárólagos szerződést, akkor vállalja, hogy e termékkörben kizárólag a Bérbeadó által előírt termékeket forgalmazza. Bérlőnek tudomásul kell vennie továbbá, hogy vállalnia kell a HACCP előírások betartását.

#### **A pályázati részvételi szabályok:**

A pályázaton az a természetes személy, jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság, társadalmi szervezet vehet részt, akinek a Pécsi Tudományegyetemmel szemben, bármely jogcímen fennálló, és a pályázati eljárás időpontjában fennálló lejárt tartozása nincs, esetleges szerződéses kapcsolatban kötelezettségeit szerződésszerűen teljesíti, illetőleg jelenleg is fennálló szerződéses kapcsolatban kötelezettségeit szerződésszerűen teljesíti.

**Az írásos ajánlatokat zárt borítékban  
„PÁLYÁZAT A PTE ÁLTALÁNOS ORVOSTUDOMÁNYI KAR  
ÚJ ELMÉLETI TÖMB PARKOLÓ SZINTJÉN TALÁLHATÓ  
ÉTKEZTETÉSI CÉLÚ HELYISÉGCSOPORT (7624 Pécs, Szigeti út 12.)  
bérletére, üzemeltetésére”  
címmel 2 példányban kérjük benyújtani személyesen vagy postai  
tértivevényes küldeményben.**

#### **A pályázat értékelésének szempontja:**

A pályázat nyertese az összességében legkedvezőbb ajánlatot tevő pályázó.

#### **Értékelési rész-szempontok:**

**súlyszám**

- |  |    |
|--|----|
| • legkedvezőbb menü ajánlat                                    |    |
| - menük átlag ára (minimális és maximális ár megadása mellett) | 20 |
| - menük választéka   | 20 |
| - menü ételek minősége   | 15 |

• rendezvényhez kapcsolódó catering árszínvonal és választék	10
• referenciák	15
• bérleti díj összege	15
• környezettudatosság	5

#### **Határidők:**

- A pályázati felhívás megjelenése: 2019. július 11.
- A bérlemény bejárás helye, ideje: Pécs, Szigeti út 12., 2019. július 31. 10:00 óra. Amennyiben kettőnél több pályázó új időpont kijelölését kéri, úgy egy újabb bejárásra – előzetes egyeztetés alapján – lehetőséget biztosítunk.
- A pályázat és az ajánlattételhez szükséges okiratok hiteles másolatának leadási helye és határideje: 2019. augusztus 21. napja 12.00 óráig 7633 Pécs, Szántó Kovács János u. 1/b. 5. emelet 509/2. irodában, postai úton történő benyújtás esetén a megadott határidő a beérkezés határideje.

#### **Ajánlattevők értesítése:**

Levélben az elbírálást követő 5 munkanapon belül.

#### **Szerződéskötés időpontja és további feltétele:**

Várhatóan a pályázati anyagok elbírálását követő 30 munkanapon belül.

#### **Szerződéskötési feltételek:**

1. 180 napos rendes felmondási jog kikötése a kiíró számára
2. 60 napos rendes felmondási jog kikötése a Magyar Állam számára
  - 2.1 A használatba adó tájékoztatja a szerződő felet, hogy amennyiben a jelen szerződés tárgyát képező ingatlant a Magyar Állam nevében eljáró MNV Zrt. (vagy más tulajdonosi joggyakorló) értékesíteni vagy egyéb úton hasznosítani kívánja, úgy jelen szerződés aláírásával a (szerződő fél) tudomásul veszi az ingatlan Magyar Állam általi értékesítésének vagy egyéb úton történő hasznosításának tényét, függetlenül attól, hogy arra milyen módon és mikor került sor.
  - 2.2 Az 2. pontban megfogalmazottakra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy a használatba adót 60 napos felmondási jog illeti meg. A jelen szerződés aláírásával a szerződő fél elfogadja, hogy a gyakorolt felmondás tekintetében semmilyen további igényt, jogot nem érvényesíthet a Magyar Állammal szemben, ide értve az ingatlanon végzett beruházás ellenértékét, kivéve, ha a felek ebben külön megállapodnak.
  - 2.3 A 60 napos felmondási határidő kezdetét veszi azon a napon, amikor ennek tényéről a használatba adó a szerződő felet értesíti.
  - 2.4 A 60 napos felmondási határidő (szerződő fél) külön értesítése nélkül kezdetét veszi azon a napon, amelyen az ingatlan meghirdetésre kerül az EAR-ban (vagy nyilvános pályázat, zártkörű pályázat vagy árverés kerül kiírásra)
  - 2.5 A felmondás tényéről a használatba adó a szerződő felet írásban értesíti.
3. Az 2. pontban foglalt értékesítési célokra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy a szerződő fél lemond a birokvédelem jogáról, vagyis a jelen szerződés aláírásával kijelenti, hogy semmilyen

birtokvédelemre nem tart igényt, illetve ezen igényérvényesítéséről már most kifejezetten lemond. (pergátló kifogás)

4. Az 2. pontban foglaltakra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy a szerződő fél – a használatba adó előzetes hozzájárulása után – kizárólag saját felelősségére és költségére végezhet az ingatlanon értéknövelő és vagy egyéb beruházást, azonban annak térítésére semmilyen jogcímen, módon és mértékben nem jogosult.

**Pályázat érvényességének feltétele:**

A pályázat és a kapcsolódó dokumentumok, igazoló okiratok teljes körű benyújtása, határidőre.

A jelen pályázati kiírás a kiíró részéről a potenciális üzleti partner kiválasztására irányul és nem minősül szerződési ajánlatnak; az érvényes ajánlat, illetve az eredményes pályázati eljárás nem jelent szerződéskötési kötelezettséget a kiíró részéről.

A kiíró fenntartja a jogot, hogy a pályázatot a kiírásnak megfelelő érvényes ajánlatok esetén is eredménytelennek nyilvánítsa.


Kiíró fenntartja a jogot, hogy a nyertes ajánlattevő visszalépése esetén, vagy ha a pályázat nyertesével a szerződéskötés megghiúsul, vagy a szerződés aláírása után a nyertes a szerződést nem teljesíti és ezért a kiíró a szerződéstől elállt, vagy a felek megszüntették vagy felbontották azt, és Kiíró új pályázati eljárást nem folytat le, Kiíró jogosult a megállapított sorrend szerint a soron következő ajánlattevővel szerződést kötni.


Az ajánlati kötöttség lejártá után Kiíró új pályázati eljárást folytat le.

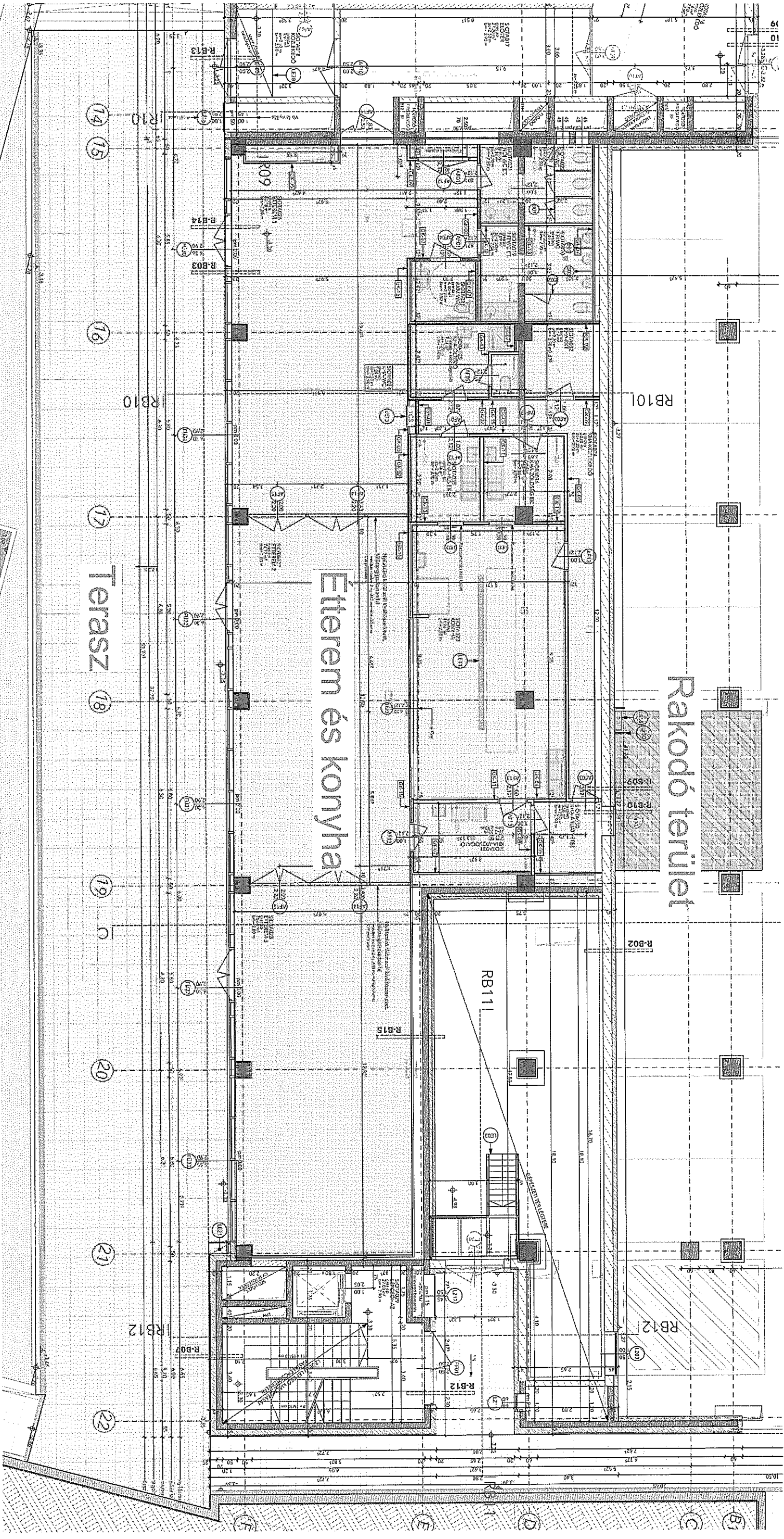
**Mellékletek:**

- 1.1.-1.2. számú melléklet: Az érintett terület átnézeti rajzai
- 1.3. számú melléklet: Helyiséglista
- 2.1.-2.2. számú melléklet: Tervező által javasolt technológiai berendezési alaprajz és a hozzátartozó technológiai adatlap
3. számú melléklet: Tervező által készített konyha technológia leírás
- 4.1.-4.2. számú melléklet: Tervező által készített látványtervek

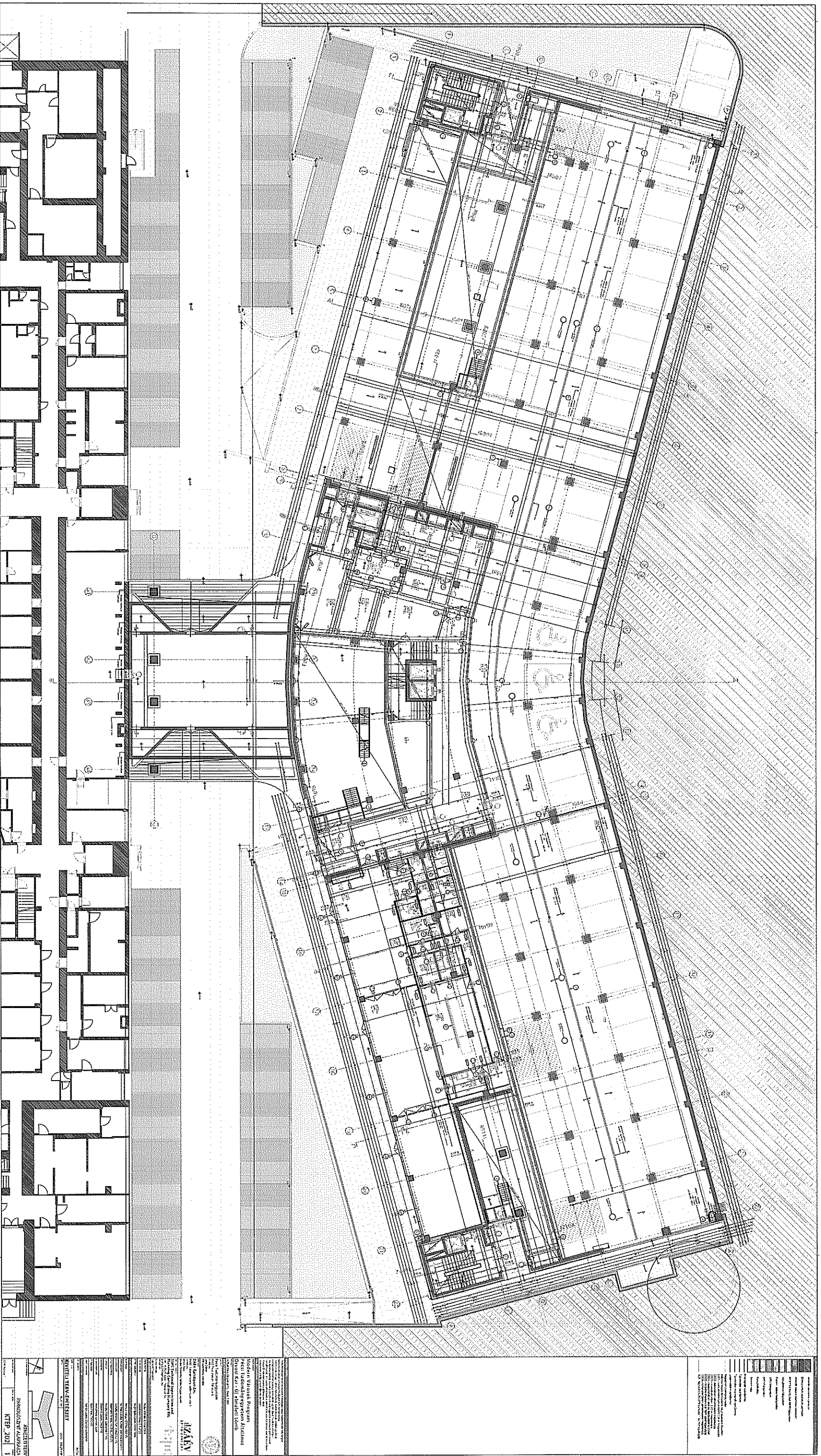
Pécs, 2019. július 11.

  
dr. Winkler Ervin  
fejlesztési és vagyongazdálkodási  
osztályvezető



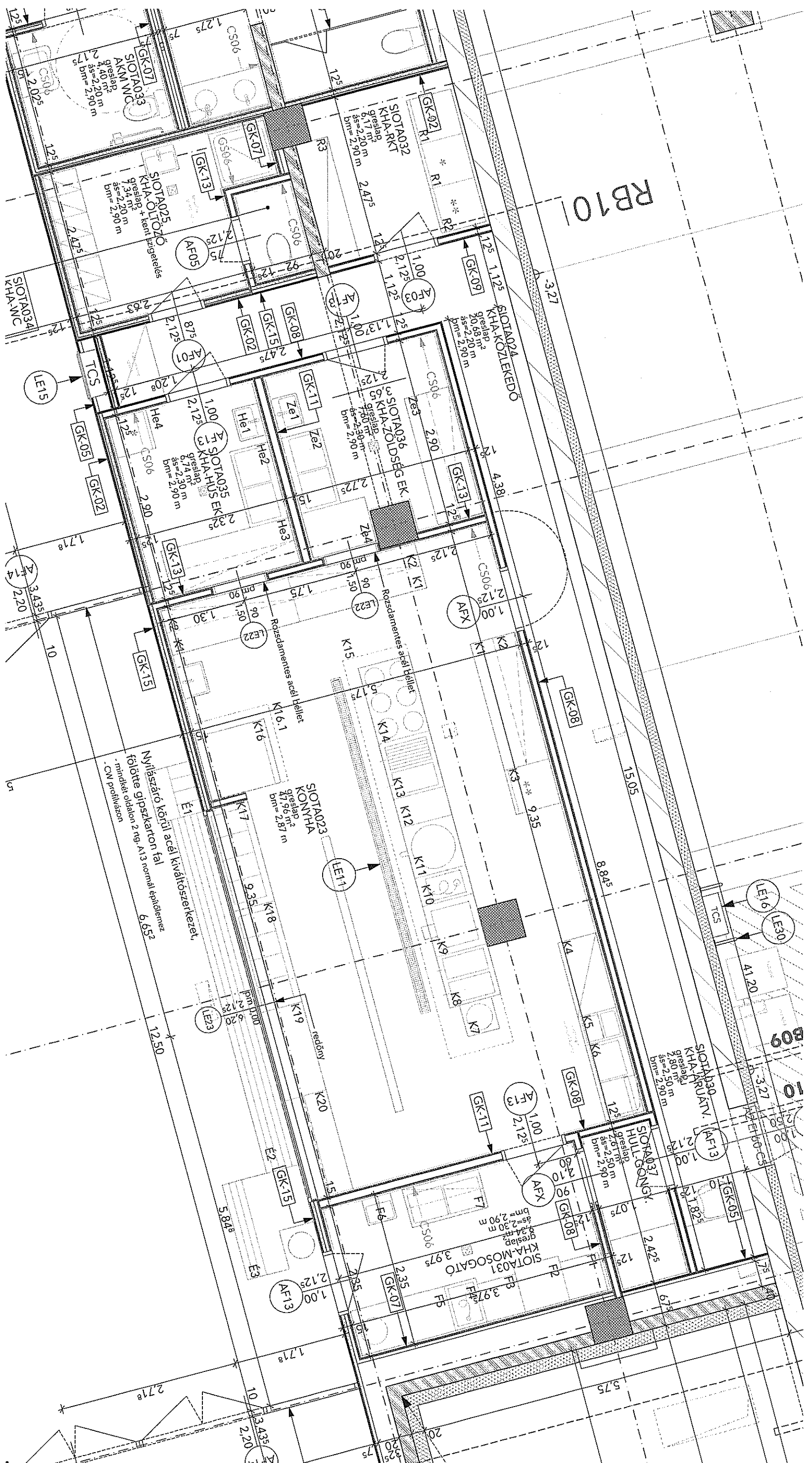






1.2. NEUEWELET

<b>HELYISÉGLISTA</b>		
<b>Megnevezés</b>	<b>FM kód</b>	<b>m2</b>
Ffi WC előtér	SIOTA019	4,09
Ffi WC	SIOTA020	7,49
Női WC előtér	SIOTA021	3,34
Női WC	SIOTA022	6,13
Konyha	SIOTA023	47,96
Konyha közlekedő	SIOTA024	20,68
Konyha öltöző	SIOTA025	7,34
Étterem	SIOTA026	80,78
Étterem	SIOTA027	74,12
Étterem	SIOTA028	75,88
Konyha áruátvétel	SIOTA030	2,8
Konyha mosogató	SIOTA031	9,34
Konyha raktár	SIOTA032	6,17
Akadálymentes WC	SIOTA033	4,4
Konyha WC	SIOTA034	1,29
Konyha hús előkészítő	SIOTA035	6,74
Konyha zöldség előkészítő	SIOTA036	7,6
Hulladék-göngyöleg	SIOTA037	2,61
<b>ÖSSZESEN</b>		<b>368,76</b>



RB10

2.1. MELLEKLET

## TECHNOLÓGIAI ADATSZOLGÁLTATÁS

A jegyzék sorszámai megegyeznek az alaprajzon lévő számozással!

A berendezések megrendelése előtt helyszíni méretvételek szükségesek!

A munkasztatokhoz, háttér kiszolgálópulthoz 230V-os dugaljkat h=1200-on kérünk a kiegészítő számára!

Poz.	Megnevezés	Mérete (mm)	db	El.csatl. 230/400V	El. Telj. kW/db	El. Össz	Vízcs. /col/	Csatorna mm	Megjegyzés
	TECHNOLÓGIAI BERENDEZÉSEK JEGYZÉKE								
	Áruátvitel								
Á1	Áruátvételi mérleg	400*500*1200	1	230 V	0,01 kW	0,01			dugalj h=500
	Konyhatár								
K1	Rm. Hűtött munkaasztal 4 ajtóval GN kompatibilis, hátsó felhajtással	2000*700*850	1	230 V	0,5 kW	0,5			
K2	Rm faliszekrény tolóajtós kivitel köztes polccal	1000*350*600	2						
K3	Sokkoló hűtő 10 GN 1/1	750*740*1260	1	230 V	1,5 kW	1,5			dugalj h=500
K4	Rm. Edénytároló állvány	1200*550*1800	1						
K5	Kombinált kézmosó-kiöntő	500*600*900	1				1/2" H+M h=500	50 mm	hátsó felhajtással, asztali kifolyás
K6	2 medencés rm. Mosogató	1200*600*900	1				1/2" H+M h=500	50 mm	hátsó felhajtással, asztali kifolyás
K7	Indukciós főzőszámoly	600*750*450	1	400 V	10 kW	10	1/2" H+M h=500		hátlappal, vízfeltöltő csappal, fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K8	2 aknás olajsütő 2x13 liter alsó ajtós aléptménnyel	800*700*900	1	400 V	19,8 kW	19,8			Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K9	Bíllenthető serpenyő 50 literes	800*700*900	1	400 V	10,5 kW	10,5	1/2" H+M h=500		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K10	Neutrális elem alsó nyitott aléptménnyel, beépített vízvételi hellyel, kézmosóval	400*700*900	1				1/2" H+M h=500	50 mm	
K11	50 literes elektromos főzőüst	800*700	1	400 V	12 kW	12	3/4"H		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K12	Neutrális főzőblokk elem szekrényes/fiókos alsó aléptménnyel	400*700*900	1						
K13	Szeletsütő alsó ajtós aléptménnyel sika és borc	800*700*900	1	400 V	10,8 kW	10,8			Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K14	4 lapos elektromos tűzhely alsó légkeveréses s	800*700*900	1	400 V	15 kW	15			Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
	2 zónás indukciós tűzhely nyitott aléptménnyel	400*700*900	1	400 V	10 kW	10			Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
K15	Elszívóernyő szigetserű főzőblokk felett	6400*1000	1	230 V	0,2 kW	0,2			Ld. Gépész kiírás! Tűzvédelmi szempontból egyedi oltóberendezés szükségességét vizsgálni kell
K16	Légkeveréses sütő- gőzpárolótepsitartó készülékállványon 10 GN 1/1	847*771*1042 + állvány 850*700*750	1	400 V	18,6	18,6	3/4" H	50 mm	vízlagyítóval, elszívóernyővel rendelendő
K16.1	Elszívóernyő kombi sütő felett, fali kivitel	1000*1000	1	230 V	0,1	0,1			Ld. Gépész kiírás!
K17	Rm. Vízfürdős melegentartó 4 GN 1/1 kapacitással	1500*700*1500	1	230 V	3,3 kW	3,3	1/2" H h=500	50 mm h=400	lehetővéddel
K18	Rm. Vízfürdős melegentartó 4 GN 1/1 kapacitással	1500*700*1500	1	230 V	3,3 kW	3,3	1/2" H h=500	50 mm h=400	lehetővéddel
K19	Rm. Neutrális pultelem alsó és köztes polccal	1500*700*900							lehetővéddel
K20	Vendég felé nyitott önkiszolgáló hűtővitrin alsó pulttal, hűtött medencével, három polccal	1500*700*1500	1	230 V	0,35 kW	0,35			
	Étterem								
É1	Önkiszolgáló pultsor kétsoros evőeszköz és tálcátartója rm. Fedlappal	800*700*1350	1						

É2	Tálcacsúsztató elem önkiszolgáló pultsor elé	6,5 fm	1						
É3	Egyedi kassza elem		1	230 V	0,1 kW	0,1			
	Zöldség előkészítő								
Ze1	Rm. Kézmosó		1				1/2" H+M h=500	50 mm h=400	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással
Ze2	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-túlfolyóval és szifonnal)	1000*600*850	1				1/2" H+M h=500	50 mm	hátsó felhajtással, asztali kifolyás
Ze3	Rm. Munkaasztal hátsó felhajtással, alsó polca	2000*700*850	1						
	Rm. Falipolc	2000*350	1						
Ze4	Rm munkaasztal hátsó felhajtással	1000*700*850	1						
	Hűselőkészítő								
He1	Rm. Kézmosó		1				1/2" H+M h=500	50 mm h=400	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással
He2	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-túlfolyóval és szifonnal)	1000*600*850	1				1/2" H+M h=500	50 mm	hátsó felhajtással, asztali kifolyás
He3	Rm. Munkaasztal hátsó felhajtással, alsó polca	2000*700*850	1						
	Rm. Falipolc	2000*350	1						
He4	400 literes hűtőszekrény inox	600*600*1900	1	230 V	0,3 kW	0,3			
	Raktár								
R1	400 literes hűtőszekrény inox	600*600*1900	2	230 V	0,3 kW	0,6			
R2	400 literes mélihűtőszekrény inox	600*600*1900	1	230 V	0,3 kW	0,5			
R3	Raktári állvány	1500*550*1800							
	Fogyasztói edényzet mosogató								
F1	Rm. Kifutóelem	600*600*850	1						
F2	Átmenő rendszerű mosogatógép	655*770*1505	1	400 v	6,75 Kw	6,75	3/4"H+M	50mm	Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
F3	Befutóelem								
F4	Beépített mosogató medence kézizuhannyal	500*500	1				1/2" H+M h=500	50 mm	
F5	Rm munkaasztal hátsó felhajtással, moslékoló nyílással, mosogatókosár tárolóval	1800*700*850	1						
F6	Rm. Kézmosó		1				1/2" H+M h=500	50 mm h=400	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással
F7	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-túlfolyóval és szifonnal)	1200*600*850	1				1/2" H+M h=500	50 mm	hátsó felhajtással, asztali kifolyás
	Csepegtető falipolc	1200*350	1						
	<b>ALAPRAJZON NEM SZEREPLŐ TÉTELEK:</b>								
	Asztali mérleg	350*325*105	4	230 V	0,01 KW	0,04			
	Fedeles, pedálos, rm. Hulladékgyűjtő edényzet		6						
	Zöldsegapritógép különböző tárcsákkal	350*320*590	1	230 V	0,55 kW	0,55			
	Asztali keverő-dagasztógép	264*338*414	1	230 V	0,32 kW	0,32			
	Merülő rúdmixer 350 mm rúdhosszal		1	230 V	0,43 kW	0,43			
	Toaster	455*280*390	1	230 V	2,24 kW	2,24			
	Húsdaráló	215*430*520	1	230 V	0,75 kW	0,75			

Elektromos összesen:

128,54



Design Stúdió Kft.  
1204. Budapest, Szilágyság utca 57.  
Tel/fax: 285-52-57  
[www.design-kft.hu](http://www.design-kft.hu)  
[design-kft@t-online.hu](mailto:design-kft@t-online.hu)

Pécsi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kar  
(7624. Pécs, Szigeti út 12)  
Új oktatási- és kutatási épületszárny

**Főzőkonyha és étterem 300 adagra**

#### **KONYHA-TECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS**

**Megbízó:**  
**TSPC Kft**  
Budapest, Magyar u. 36.

**2018.október hó**

## BEVEZETÉS

Tervezett létesítmény az új oktatási- és kutatási épületszárny pinceszintjén helyezkedik el.

A konyhának napi háromszáz ételadagot kell előállítania, az egyetem hallgatóinak és dolgozóinak ellátására.

A tervezett konyhaüzem helyiségkapcsolatai megfelelnek a HACCP rendszer követelményeinek, a betervezett technológiai berendezések pedig alkalmasak a korszerű táplálkozási igények kielégítésére.

A tervezés során az alábbi szempontokat, jogszabályokat, szabványt vettük figyelembe

- 62/2011. (VI.30) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
- 57/2010 (V.7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről valamint bejelentéséről
- Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlatához – Budapest, 2012.

### 1. Tervezési alapadatok

1.1. Üzletkörü besorolás: intézményi főzőkonyha helyben kiszolgálással

1.2. Nagyságrendi fokozat: 300 adag

1.3. Kiszolgálás módja: étkezőben önkiszolgálással

1.4. Ételvászték

reggeli: péksütemény, szendvics, tojás ételek, ital (tea, kávé, kakaó stb)

ebéd: menü és a 'la carte elemek

1.5. Felhasználásra kerülő alapanyagok:

- szárazárak
- tej, tejtermék, húskészítmény
- tökehús
- baromfi
- fagyasztott hal
- zöldség, gyümölcs, primőraru
- fagyasztott- és konzerv zöldségfélék
- tojás (ózonkezelt)
- szószok és öntetek, fűszerek, zsiradékok
- pékáru
- beszállítótól érkező sütemény és hidegkonyhai készítmények

1.6. Technológiai energiahordozó: elektromos áram

1.7. Műszakszám: 2

1.8. Üzemeltető létszám: /ffi - nő/ 6 fő konyhai dolgozó

## 2. Technológiai leírás

### **Áruátvétel**

A konyhaüzem árufeltöltése a gazdasági bejáraton keresztül történik. Valamennyi alapanyagot, értékesítésre kerülő terméket szakcégektől, élelmiszer-előállítóktól szerzik be. A beszállítás a beszállító szakcég járművével történik, az egységnek saját szállítójárműve nincs.

Az adminisztrációs feladatok ellátásához iroda rendelkezésre áll.

Az áruféleségek mennyiségi és minőségi átvétele után a szakosítás igényeinek megfelelően raktárba, illetve hűtőszekrényekbe kerülnek.

A szárazáru és a pékáru tárolása raktárhelyiségben lehetséges.

### **Előkészítés**

A hús előkészítésére külön helyiséget áll rendelkezésre. A konyhatérhez a húselőkészítő átadóablakkal kapcsolódik.

A zöldség előkészítésére külön helyiség létesül, mely átadóablakkal kapcsolódik a konyhához. Előmosott alapanyagot kell használni. Az egységben kizárólag iparilag fertőtlenített, **ózonkezelt tojás** használható.

### **Termelés-tálalás**

A konyhatérben a főzéshez hat zónás indukciós tűzhely sütővel, 1 db 2 kosaras olajsütő, billenő serpenyő, 1 db főzőüst, 1 db rostlap, 1 db főzőzsámoly és 1 db kombi sütő áll rendelkezésre. A konyhai manipuláció rozsdamentes hűtött munkaasztalokon történik. A sütő-főző berendezések felett elszívóernyőt alakítunk ki.

Külön tészta munkaasztalt alakítunk ki az éttermi meleg tésztáknak a konyhatérben, melyen keverő-dagasztógépet helyezünk el.

A tálalás tálaló pultsorból történik, ahol hűtött és melegentartó elemeket biztosítunk.

### **Mosogatás**

Az étteremből a fogyasztói mosogató helyiségébe az edényzet tálcátartó kocsikon kerül. A tányérok és evőeszközök mosogatására mosogatógépet állítunk be. A mosogató gépsort előmosogató elemmel és moslékoló asztallal egészítjük ki. A tálcátartó kocsik mosására kézi zuhannyal a padlóösszefolyó felett van lehetőség.

Az üzemi edényzet mosogathoz 2 medencés mosogatót kombinált kézmosó-kiöntővel biztosítunk. Minden edényt, eszközt, amit használnak az ételkészítés, kiszolgálás során, rendszeresen mosogatni, szükség szerint fertőtleníteni kell.

Az egységben a mosogatás kombinált zsiroidó-fertőtlenítő vegyszerrel történik. A mosogatás menetét a medencék felett kifüggesztik. (koncentráció, hőfok, behatási idő)

A mosogatás menete:

#### ZSÍROLDÓ MOSOGATÁS FÁZISAI (üzemi edényzet)

	1.	2.	3.	4.
Mosogatás lépései	durva tisztítás	zsiroidás	öblítés	szárítás
víz hőmérséklet			lehetőleg	
	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	
szerek koncentráció		gyártói utasítás sz.	folyó vízzel	csöpögtetéssel



## FERTŐTLENÍTŐ MOSOGATÁS KÉT FÁZISBAN KOMBINÁLT SZERREL

	1.	2.	3.	4.
Mosogatás lépései	durva tisztítás	zsírolás + fertőtlenítés	öblítés	szárítás
víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg	
			+40 – +45 °C	
szerek koncentrációja		gyártói utasítás sz.	folyó vízzel	csöpögtetéssel
szerek behatási ideje		gyártói utasítás sz.		

Fertőtlenítő mosogatást kell végezni a fogyasztói edényzet mosogatása során és az előkészítő helyiségekben.

A mosogatóhoz használt oldatot rendszeresen cserélni kell. (szennyeződött vagy kihűlt)

Műanyag edények mosogatásához a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni.

Fából készült edényeket, eszközöket a mosogatás után kizárólag teljesen megszáradt állapotban szabad újra használni.

A mosogatóhoz használt eszközöket rendszeresen, de legalább a műszak végén tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.

A mosogatógépnél gyártó által előírt vegyszert kell használni. Az öblítési fázis +82C feletti legyen, ha nem használható fertőtlenítőszer a gépben.

Az ételkészítésnél használt, medencében nem mosogatható gépeket, eszközöket műszak végén, vagy műszak alatt több esetben, szükség szerint szét kell szedni, a felületeket tisztítani, ha kell fertőtleníteni majd öblíteni kell.

### Hulladéktárolás

A hulladékok tárolására a konyha mellett kialakított központi hulladéktárolóban van lehetőség. A moslék/élelmiszer hulladék elszállítására szakcéggel kell szerződést kötni. A hulladékok elszállítására az üzemeltető szakcégekkel szerződést köt.

Élelmiszer hulladékként kell kezelni a következőket:

- kiszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari termék
- lejárt élelmiszer
- csomagolásában sérült, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő élelmiszer
- szennyeződött élelmiszer
- romlásra gyanús élelmiszer
- élelmiszer tisztításából eredő hulladék

Ezeket a megfelelő, résmentesen zárható badellában kell gyűjteni elszállításig.

### Dolgozók személyi higiéniája

A dolgozók részére egynemű öltöző-zuhanyozó- WC- kézmosó áll rendelkezésre. A dolgozók az egységbe a gazdasági bejáraton keresztül érkeznek, majd az öltözőben munkaruhába öltöznek. A dolgozói szociális blokkban kétszázfős öltözőszekrényt kell biztosítani. A dolgozók munkaruhájuk tisztításáról saját maguk gondoskodnak.

### 3. Építészeti, gépészeti igények, ajánlások

A konyhaüzem és előkészítők, raktárak padozata csúszásmentes kerámia lapburkolat. A szociális helyiség, valamint az előkészítők, és vizes helyiségek falfelületei 2,10 m magasságig csempe burkolatúak.

A zsíros szennyvizet központi zsírfogó műtárgyon vezetjük keresztül.

A létesítmény általános fűtését, szellőzését - normatíva szerinti mértékben kell biztosítani. A sütő-főző berendezések (konyhaüzem sütő-főző berendezései) felett elszívóernyő készül, mely a tetőgerinc fölé vezetendő, egyéb rendszerektől független kivitelben valósul meg.

A konyha területén a munkavégzés síkjában 500 lux megvilágítás biztosítandó.

### 4. Takarítás

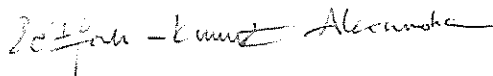
A takarítási utasításban meg kell határozni a folyamatos, napi, heti és éves takarítási feladatokat, az alkalmazott vegyszereket és takarítóeszközöket. A felhasznált szerek OÉTI által engedélyezettek. Tárolásuk kizárólag eredeti csomagolásban történhet. A takarítási vízvétel az üzemi edényzet mosogatóban elhelyezett kombinált kézmosó-kiöntőről lehetséges. A takarítószerek és eszközök tárolása külön fülkében lehetséges.

Rovar- és rágcsálóiirtást fél évente el kell végezni.

Budapest, 2018. október hó



Kurucz Gizella s.k.  
technológus tervező  
Szakértői szám: MKEH-678/542/2005



Rétfalvi-Kurucz Alexandra  
HACCP tanácsadó  
HA-TAV/2005-1519



H. A. MEHLER



4.2. NEUWEILET