

**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 HELYISÉGCSOPORT
(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 m² területű étkeztetési célú helyiségcsoport és a hozzátartozó terasz étterem és catering – funkcióval. A terasz (316,84 m²) 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 kötelessé válik, bérlő az ÁFÁ-val növelt bérleti díjat köteles megfizetni.

Az ajánlat előírt tartalmi elemei:

1. Ajánlattevő neve, székhelye, adószáma, cégjegyzékszám / 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. Az üzemeltetés során az Egyetem által biztosított eszközök esetében a garancia érvényesítése a bérlő kötelezettsége.
6. 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. Csatoljuk az étterem/konyha és a hozzátartozó szociális helyiségek alaprajzi elrendezését és helyiséglistáját (1.1-3. számú mellékletek), valamint a technológiai berendezési alaprajzot (2.1. számú melléklet). A technológiai adatszolgáltatás adatlap (2.2. sz. melléklet) tartalmazza a technológiai berendezések esetében azt, hogy annak beszerzése és üzembehelyezése kinek a feladata. A bérlendő területen használt fogyóeszközöket, konyhai kisgépeket, valamint a mobiliákat a Bérlőnek kell biztosítania. Konyha technológia leírást, melyhez csatoljuk a tervező által készített (3. számú melléklet) konyhatechnológiai tervet - az ahhoz tartozó kiegészített „technológiai adatszolgáltatással”. A Bérlőnek a kiegészített konyhatechnológiai terv tartalmát a bérleményhez tartozó adottságként el kell fogadnia.
7. Látványtervek mind a konyhai, mind az éttermi, mind a külsőtéri elrendezésre vonatkozóan. Ehhez csatoljuk a tervező által készített látványterveket (4.1-2. számú mellékletek), gondolatébresztőnek.
8. A bérlemény mellett lévő terasz a nyitvatartási idő alatt szolgáltatás ellátásra használható, a következő feltételekkel:
 - csak nyitvatartási időben
 - zárást követően takarítás (szemét, ételhulladék elszállítása stb.), a bútorokat a teraszon összerendezett módon és formában kell tartani
 - 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 időszavok:
 - reggeli (opcionális): 07:00-10:30 óráig
 - ebéd (kötelező): 11:00-15:30 óráig
 - délután (opcionális): 15:30-18:00 óráig

A menük egészségtudatos összetételére fokozott odafigyelést és gondosságot kell fordítani, az érzékenységek iránti igény mellett.

A menü összeállításában napi szinten meg kell jeleníteni a vegetáriánus, laktóz- és gluténmentes ételleket, mind a reggeli, az ebéd és a délutáni nyitva tartási időt illetően.

18:00 óra utáni nyitva tartás esetén az Egyetemtól engedély szükséges.

- 4 fajta menü folyamatos biztosítása, melyből egy vegetáriánus, egy nemzetközi (egy más nemzet konyhájára jellemző étel).
- a Bérló a pályázatban jelenítse meg az ő által elképzelt, az adott nyitvatartási időhöz igazodó kínálatot
- vásárlók tájékoztatása a napi és heti kínálatról vizuálisan az étteremben és weboldalon
- bérbeadó kérésére rendezvényhez kapcsolódó catering szolgáltatás biztosítása: a PTE a Bérlőtől catering szolgáltatást kérhet. Amennyiben a PTE megkeresi a Bérlőt, hogy a bérleményben rendezvényt kíván tartani, akkor köteles ajánlatot tenni, elfogadott ajánlat esetén köteles szolgáltatást nyújtani. Más - a bérleményt nem érintő - ÁOK rendezvény esetén, a rendezvények kapcsán a PTE lehetőség szerint ajánlatot kérhet a Bérlőtől, hogy pályázatban részt vehessen
- környezettudatosság: szelektív hulladékgyűjtés, lebomló vegyszerek használata, szívószál mentes étterem, regionális alapanyagok használata
A PET mentes Egyetem jövőkép alapján az üzemeltetés során műanyag eszközök és tárgyak használata nem megengedett
- kártyás fizetési lehetőség biztosítása
- a bérlemény belső közműcsatlakozási pontjainak bérló együttműködésével történő kialakítása

2. A bérlemény rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotának kialakítása, berendezése saját költségen bérló feladata. Minden munka elvégzéséhez, annak (építési, átalakítási, állagmegóvási) megkezdése előtt a PTE írásbeli engedélye szükséges.
3. A kiíró telephelyén dolgozók létszáma ~1000 fő, hallgatók létszáma ~ 3500 fő.
4. Bérló köteles a bérlemény állagának megóvására, folyamatos karbantartására saját költségén, a PTE-vel történő előzetes egyeztetéssel.
5. A Bérló köteles, a bérbeadó által biztosított, de a Bérló használatában lévő konyhai gépek, és mobiliák napi szintű tisztítását és teljeskörű takarítását maradéktalanul ellátni. Ennek elmulasztása esetén a Bérbeadó a bérleti idő lejártá után plusz amortizációs díjat számolhat fel.
6. PTE jogosult a rendeltetésszerű használat folyamatos ellenőrzésére.
7. Kötelező nyitva tartás: hétköznap 11:00-15:30 óráig.

8. Bérő a szerződés megszűnésekor köteles a bérleményt rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban, tisztasági festéssel visszaadni.
9. Bérő a bérlemény használatát nem ruházhatja át, albérletbe nem adhatja.
10. Bérő köteles a mindenkori tűz-, vagyonvédelmi, környezetvédelmi és a vonatkozó jogszabályokat, illetve a PTE szabályzatait betartani.
11. Bérő kötelezettsége a kereskedelmi, élelmiszerbiztonsági, illetve más hatósági előírásoknak megfelelő üzemeltetés, a szabályok betartása, továbbá a szükséges hatósági engedélyek beszerzése.
12. Bérő vállalja, hogy a szerződés megkötésével egyidejűleg 3 havi bérleti díjnak megfelelő összeget megfizet bérbeadó részére kaució jogcímen.
13. A bérlemény víz és villamos-energia fogyasztását hitelesített mérőórák biztosítják. Bérő vállalja, hogy a mérőórák bevizsgálásával, cseréjével kapcsolatban felmerülő valamennyi költséget viseli.

Forgalmazási kötöttségek:

Bérőnek tudomásul kell vennie, hogy a bérlemény területén dohányáru és szeszesital nem forgalmazható, kivételt képez szeszesital esetében a catering szolgáltatás időszaka. Bérő tudomásul veszi, hogy a szerződéskötés időpontjában a Bérbeadó és a Coca-Cola HBC Magyarország Kft. (CCHBC) között kötött megállapodás értelmében a Bérő a szénsavas üdítőitalok, szénsavas ivóvizek, ásványvizek, gyümölcslevek, jeges teák, és sportitalok termékkategóriákban kizárólag a CCHBC Kft. által forgalmazott termékek árusítására jogosult. Bérő jogosult igénybe venni a CCHBC Kft. által a Bérbeadó partnerei részére biztosított szolgáltatásokat, kedvezményeket. Bérő 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. Bérő 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. Bérőnek 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 HELYSÉGCSOPORT (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. szeptember 24.
- A bérlemény bejárás helye, ideje: Pécs, Szigeti út 12., 2019. október 03. 11:00 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. október 25. 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. 60 napos rendes felmondási jog kikötése a Magyar Állam számára
 - 1.1 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.
 - 1.2 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.
 - 1.3 A 60 napos felmondási határidő kezdetét veszi azon a napon, amikor ennek tényéről a használatba adó a szerződő felet értesíti.
 - 1.4 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)

- 1.5 A felmondás tényéről a használatba adó a szerződő felet írásban értesíti.
2. 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)
 3. 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.
 4. A szerződés rendkívüli felmondását vonja maga után amennyiben a bérlő:
 - bérleti díj, vagy közüzemi díj elmaradása van, és ezt a Bérbeadó írásbeli felszólítására, a lakások és helyiségek bérletére, valamint az elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII. törvény rendelkezésének megfelelően megadott határidőig nem fizeti meg,
 - írásbeli figyelmeztetés ellenére a céllal ellentétes vagy szerződésellenes használattal haladéktalanul nem hagy fel,
 - az ingatlanban a Bérbeadó előzetes írásbeli engedélye, és annak műszaki felügyelete nélkül, bármilyen építési, átalakítási és állagmegővási munkát végez vagy végeztet el,
 - az ingatlan üzemeltetését, használatát másra átruházza, azt albérletbe adja,
 - szolgáltatás minősége tekintetében végzett éves hallgatói közvéleménykutatás negatív eredménye esetén a Bérbeadó írásbeli felszólítására érdemi változás nem történik és az ismételt éves közvélemény kutatás ismét negatív eredményt hoz,
 - az üzemeltetéssel kapcsolatos többszöri Népegészségügyi, Állategészségügyi, illetve további hatósági kifogások esetén.

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 meghiúsul, 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.

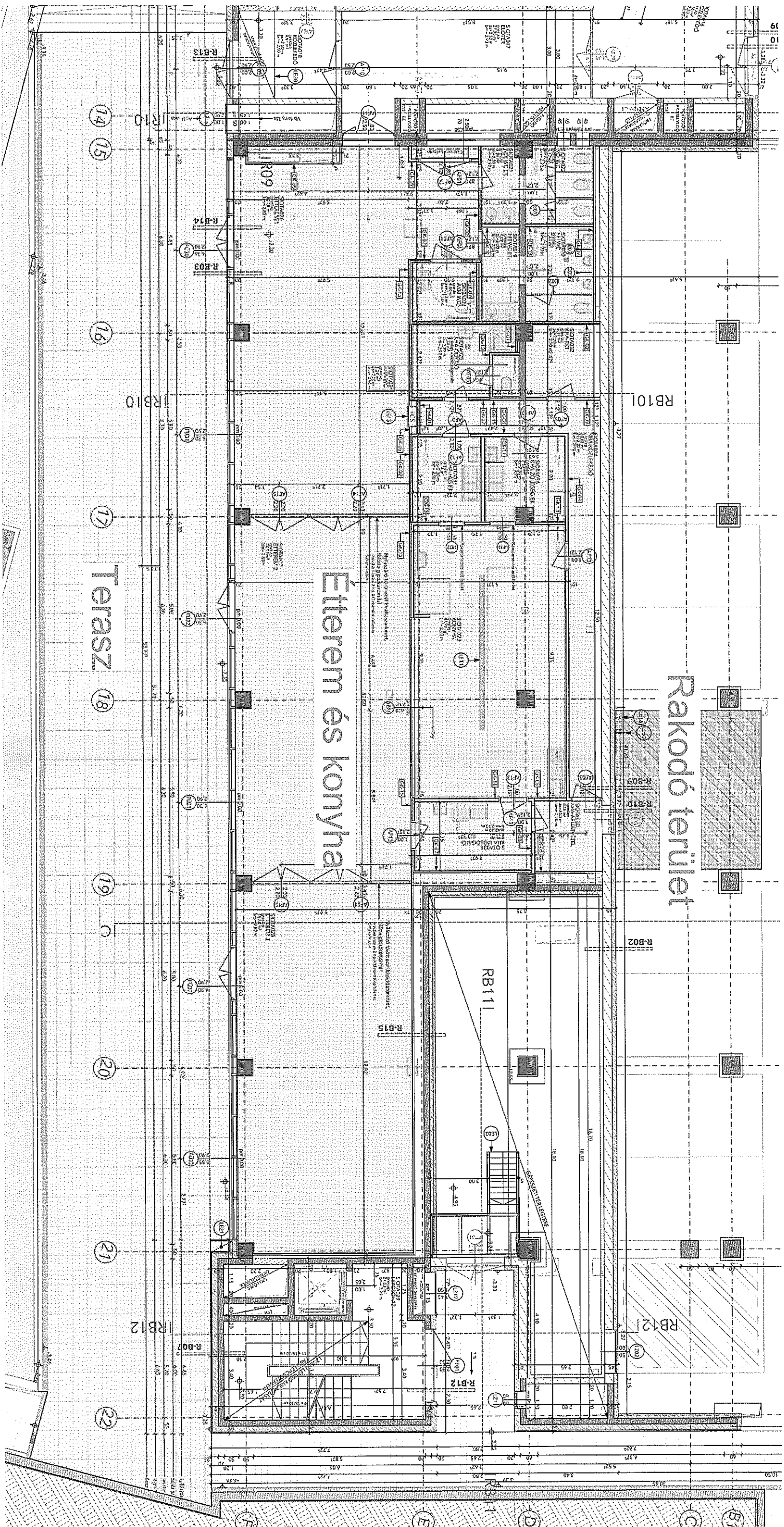
Mellékletek:

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

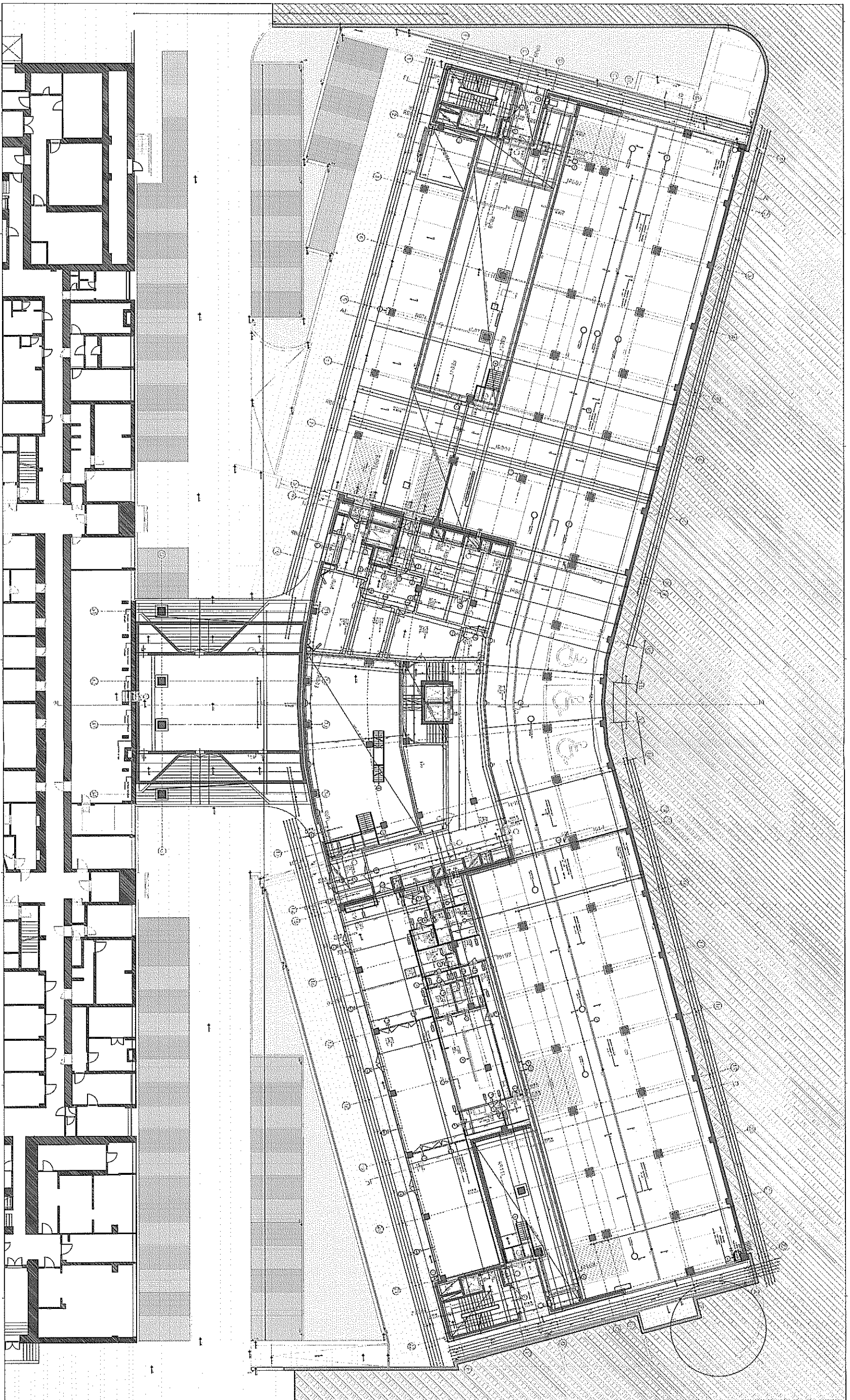
Pécs, 2019. szeptember 24.


dr. Winkler Ervin
fejlesztési és vagyongazdálkodási
osztályvezető





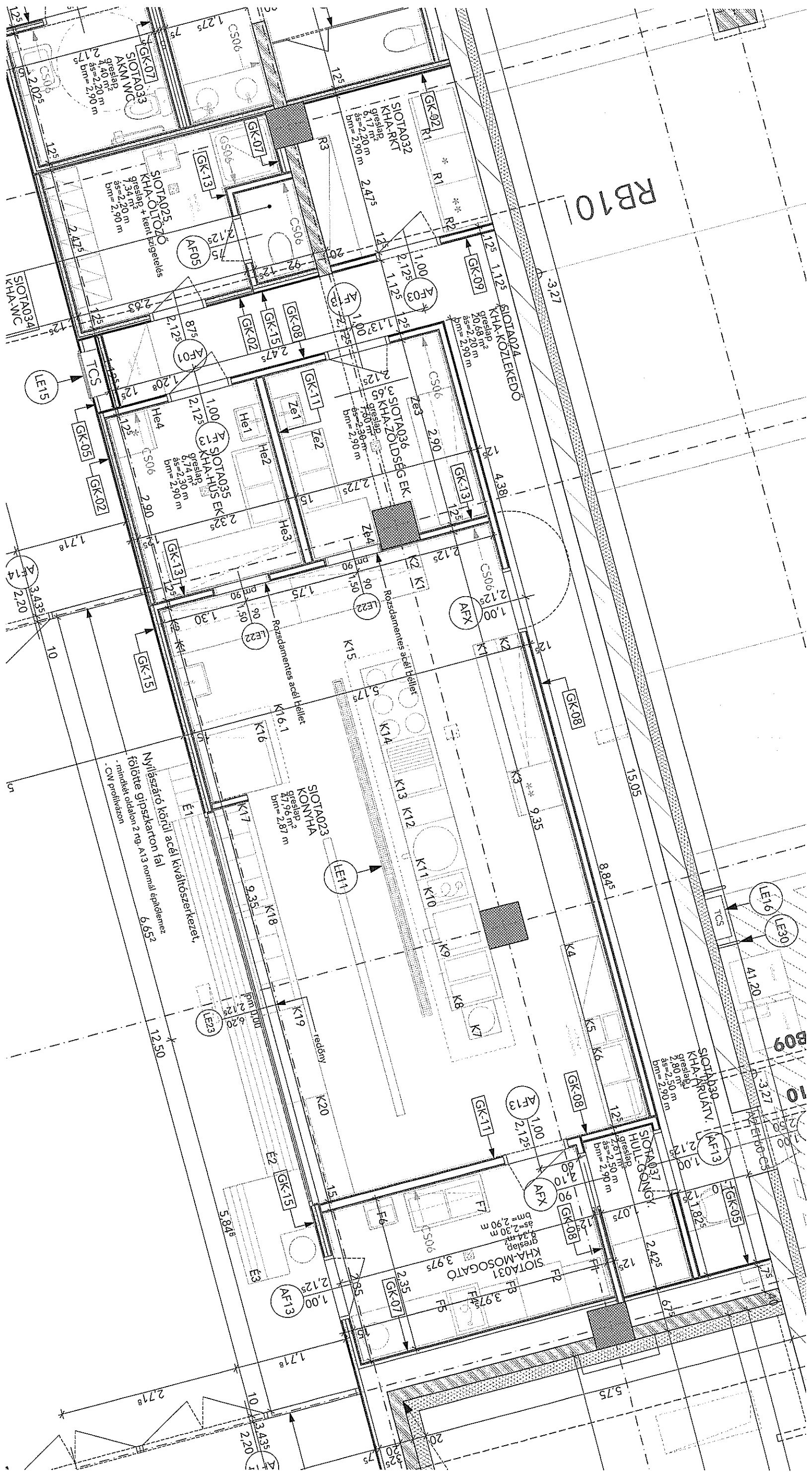
1.1. MELLEKLET



<p>PROJEKTOWY BUDOWLANI Nazwa obiektu: ... Adres: ... Skala: 1:500</p>		<p>OPIS Nazwa obiektu: ... Adres: ... Skala: 1:500</p>	
<p>LEGENDA </p>		<p>WYKAZ </p>	
<p>WYKAZ </p>		<p>WYKAZ </p>	
<p>WYKAZ </p>		<p>WYKAZ </p>	
<p>WYKAZ </p>		<p>WYKAZ </p>	

1.2. HELENKWIET

HELYISÉGLISTA		
Megnevezés	FM kód	m2
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
ÖSSZESEN		368,76



RB10

2.1. MELLÉKLET

TECHNOLÓGIAI ADATSZOLGÁLTATÁS

A jegyzék sorszámai megegyeznek az alaprajzon lévő számozással!

A berendezések megrendelése előtt helyszíni méretvétel szükséges!

A munkaesztalokhoz, háttér kiszolgálópuhhoz 230V-os dugaljokat h=1200-on kérünk a kisgépek számára!

Poz.	Megnevezés	Mérete (mm)	db	El.csatl. 230/400V	El. Telj. kW / db	El. Össz /col/	Csatorna mm	Megjegyzés	PTE biztosítja / Bérlő biztosítja
TECHNOLÓGIAI BERENDEZÉSEK JEGYZÉKE									
Áruátvétel									
A1	Áruátvételi mérleg	400*500*1200	1	230 V	0,01 kW	0,01		dugalj h=500	Bérlő
Konyhatár									
K1	Rm. Hűtött munkaasztal 4 ajtóval GN kompatibilis, hátsó felhajtással	2000*700*850	1	230 V	0,5 kW	0,5			PTE
K2	Rm faliszekrény tolóajtós kivitel köztes polccal	1000*350*600	2						Bérlő
K3	Sokkolló hűtő 10 GN 1/1	750*740*1260	1	230 V	1,5 kW	1,5		dugalj h=500	PTE
K4	Rm. Edénytároló állvány	1200*550*1800	1						PTE
K5	Kombinált kézmosó-kiöntő	500*600*900	1					hátsó felhajtással, asztali kifolyás 50 mm	PTE
K6	2 medencés rm. Mosogató	1200*600*900	1					hátsó felhajtással, asztali kifolyás 50 mm	PTE
K7	Indukciós főzőszámló	600*750*450	1	400 V	10 kW	10		hátlappal, vízfelítőt csappal, fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K8	2 aknás olajsütő 2x13 liter alsó ajtós aléptménnyel	800*700*900	1	400 V	19,8 kW	19,8		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K9	Billenthető serpenyő 50 literes	800*700*900	1	400 V	10,5 kW	10,5		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K10	Neutrális elem alsó nyitott aléptménnyel, beépített vízvételi helyvel, kézmosóval	400*700*900	1					50 mm	PTE
K11	50 literes elektromos főzőüst	800*700	1	400 V	12 kW	12		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K12	Neutrális főzőblokk elem szekrényes/fiókos alsó aléptménnyel	400*700*900	1						PTE
K13	Szeletsütő alsó ajtós aléptménnyel sika és bordázott sík	800*700*900	1	400 V	10,8 kW	10,8		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K14	4 lapos elektromos tűzhely alsó légkeveréses sütővel	800*700*900	1	400 V	15 kW	15		Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE

	2 zónás indukciós tűzhely nyitott aléptírnnyel	400*700*900	1	400 V	10 kW	10	Fix bekötés, áramvédő kapcsoló	PTE
K15	Elszívóernyő szigetyszerű fűzőblokk felett	6400*1000 847*771*1042 + állvány	1	230 V	0,2 kW	0,2	Ld. Gépész kiírás! Tűzvédelmi szempontból egyedi oltóberendezés szükségességét vizsgálni kell	PTE
K16	Légkeveréses sütő- gőzpárolótepsitartó készülékállványon 10 GN 1/1	850*700*750	1	400 V	18,6	3/4" H	vízlágyítóval, elszívóernyővel rendelendő	PTE
K16.1	Elszívóernyő kombi sütő felett, fali kivitel	1000*1000	1	230 V	0,1	0,1	Ld. Gépész kiírás!	PTE
K17	Rm. Vízfürdős melegentartó 4 GN 1/1 kapacitással	1500*700*1500	1	230 V	3,3 kW	1/2" H h=500	lehetővéddővel	PTE
K18	Rm. Vízfürdős melegentartó 4 GN 1/1 kapacitással	1500*700*1500	1	230 V	3,3 kW	1/2" H h=500	lehetővéddővel	PTE
K19	Rm. Neutrális pultelem alsó és köztes polccal	1500*700*900					lehetővéddővel	PTE
K20	Vendég felé nyitott önkiszolgáló hűtővitrin alsó pulttal, hűtött medencével, három polccal	1500*700*1500	1	230 V	0,35 kW	0,35		PTE
Étterem								
É1	Önkiszolgáló pultsor kétsoros evőeszköz és tálcataartója rm. Fedlappal	800*700*1350	1					PTE
É2	Tálcacsúsztató elem önkiszolgáló pultsor elé	6,5 fm	1					PTE
É3	Egyedi kassza elem		1	230 V	0,1 kW	0,1		PTE
Zöldiség előkészítő								
	Rm. Kézmű							
Ze1			1			1/2" H+M h=500	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással	PTE
Ze2	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-tűlfolyóval és szifonnal)	1000*600*850	1			1/2" H+M h=500	hátsó felhajtással, asztali kifolyás	PTE
Ze3	Rm. Munkaasztal hátsó felhajtással, alsó polccal	2000*700*850	1					PTE
	Rm. Fallipolc	2000*350	1					PTE
Ze4	Rm munkaasztal hátsó felhajtással	1000*700*850	1					PTE
Hűselőkészítő								
	Rm. Kézmű							
He1			1			1/2" H+M h=500	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással	PTE
He2	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-tűlfolyóval és szifonnal)	1000*600*850	1			1/2" H+M h=500	hátsó felhajtással, asztali kifolyás	PTE
He3	Rm. Munkaasztal hátsó felhajtással, alsó polccal	2000*700*850	1					PTE
	Rm. Fallipolc	2000*350	1					PTE

He4	400 literes hűtőszekrény inox	600*600*1900	1	230 V	0,3 kW	0,3		PTE
	Raktár							
R1	400 literes hűtőszekrény inox	600*600*1900	2	230 V	0,3 kW	0,6		PTE
R2	400 literes mélyhűtőszekrény inox	600*600*1900	1	230 V	0,3 kW	0,5		PTE
R3	Raktári állvány	1500*550*1800						Bérlő
	Fogyasztói edényzet mosogató							
F1	Rm. Kifutóelem	600*600*850	1					PTE
F2	Átmenő rendszerű mosogatógép	655*770*1505	1	400 v	6,75 Kw	6,75	3/4"H+M	Fix bekötés, áramvédő kapcsoló
F3	Befutóelem							PTE
F4	Beépített mosogató medence kéziuhannyal	500*500	1				1/2" H+M h=500	50 mm
F5	Rm munkaasztal hátsó felhajtással, moslékoló nyílással, mosogatókosár tárolóval	1800*700*850	1					PTE
F6	Rm. Kézmosó							PTE
F7	2 medencés (400x400x250) mosogató tartozékokkal (lefolyóval, dugó-tűlfolyóval és szifonnal)	1200*600*850	1				1/2" H+M h=500	Asztali kifolyás, hátsó felhajtással
	Csepegtető falipolc	1200*350	1					hátsó felhajtással, asztali kifolyás
	ALAPRAJZON NEM SZEREPLŐ TÉTELEK:							
	Asztali mérleg	350*325*105	4	230 V	0,01 kW	0,04		Bérlő
	Fedeles, pedálos, rm. Hulladékgyűjtő edényzet		6					Bérlő
	Zöldégaprítógép különböző tárcsákkal	350*320*590	1	230 V	0,55 kW	0,55		Bérlő
	Asztali keverő-dagasztógép	264*338*414	1	230 V	0,32 kW	0,32		Bérlő
	Mertülő rúdmixer 350 mm rúd hosszal		1	230 V	0,43 kW	0,43		Bérlő
	Toaster	455*280*390	1	230 V	2,24 kW	2,24		Bérlő
	Húsdaráló	215*430*520	1	230 V	0,75 kW	0,75		Bérlő
	Elektromos összesen:					128,54		



Design Stúdió Kft.
1204. Budapest, Szilágyság utca 57.
Tel/fax: 285-52-57
www.design-kft.hu
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
- baromfihús
- 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 árufelvételek 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 zsíroló-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	zsírolás	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 koncentráció		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 kétosztású 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 - normativa szerinti mértékben kell biztosítani. A sütő-főző berendezések (konyhaüzem sütő-főző berendezései) felett elszívóemyő készül, mely a tetőgerinc fölé vezetendő, egyéb rendszerektől független kivitelben valósul meg.

A konyha területén a munkavégzés síkjában 500 lux megvilágítás biztosítandó.

4. Takarítás

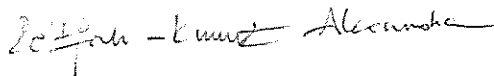
A takarítási utasításban meg kell határozni a folyamatos, napi, heti és éves takarítási feladatokat, az alkalmazott vegyszereket és takarítóeszközöket. A felhasznált szerek OÉTI által engedélyezettek. Tárolásuk kizárólag eredeti csomagolásban történhet. A takarítási vízvétel az üzemi edényzet mosogatóban 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. MEHLEKLEK



IT'S OKAY
to
Eat
A Whole
PIZZA
by yourself

IT'S OKAY TO
EAT THE
GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

A Side by
Side by
Side by

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

IT'S OKAY TO
EAT THE GOOD SIDE
OF THE GOOD SIDE

4.2. MEWELLET

