



# ADYLIGETI RENDÉSZETI SZAKKÖZÉPISKOLA

Levélcím: 1286 Budapest Pf.: 9.  
Telefon: 06-1-391-3548; Fax: 06-1-391-3549; BM telefon: 38-030  
E-mail: [arszki@arszki.hu](mailto:arszki@arszki.hu)

Intézmény-nyilvántartási szám: 13-0871-05

Intézményakkreditációs lajstromszám: AL-2227

Szám: 113-714 /2011.

sz. példány

## VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

amely létrejött egyrészről

**Név:** Adyligeti Rendészeti Szakközépiskola  
**Székhely:** 2094 Nagykovácsi, Nagykovácsi u. 3.  
**Levelezési cím:** 1286 Budapest, Pf. 9.  
**Adószám:** 15722706-2-51  
**Bankszámlaszám:** 10023002-00282376-00000000  
**Szerződéskötésre jogosult:** Dr. Sóti Kálmán rendőr ezredes  
rendőrségi főtanácsos  
igazgató

továbbiakban, mint **Megrendelő**, másrészről

**Név:** Pensio 17. Kft.  
**Székhely:** 1103 Budapest, Kőér u. 1-5.  
**Adószám:** 10832563-2-42  
**Cégjegyzékszám:** 01-09-263265  
**Bankszámlaszám:** 10300002-20139586-00003285  
**Szerződéskötésre jogosult:** Süllős Gyuláné  
ügyvezető igazgató

továbbiakban, mint **Vállalkozó**, együttesen mint **Felek** között a mai napon az alábbi tartalommal és feltételekkel:

- 1. Preambulum:** Felek jelen szerződés tartalmát „Az Adyligeti Rendészeti Szakközépiskola érintett állománya részére étkeztetés biztosítása” tárgyú közösségi, nyílt közbeszerzési eljárás során a 2010. év. október hó 08. napján közzétett ajánlati felhívás és ahhoz tartozó dokumentáció, Vállalkozó 2010. év november hó 25. napján benyújtott ajánlata alapján állapították meg. A közbeszerzési eljárás eredményeképp Vállalkozó jogosult Megrendelővel jelen szerződést (a továbbiakban: Szerződés) megkötöni.
- 2. Szerződés tárgya:** Megrendelő elsősorban saját, iskolarendszerű képzésben résztvevő tanulói állománya (a továbbiakban: Tanulók) és dolgozóinak ételmezési ellátása céljából használatba adja, Vállalkozó pedig üzemeltetésre használatba veszi a Magyar Állam tulajdonában, Megrendelő vagyongazdálkodásában lévő 62. sz. épületben található konyhát a

h. fele

g

konyhai berendezésekkel, a hozzá tartozó raktárakkal és kiszolgáló helyiségekkel együtt, kizárólag vendéglátó ipari hasznosításra (a továbbiakban: Konyha). Konyha területe 1066 m<sup>2</sup>, ami nem foglalja magában az ún. kis éttermet, valamint a kis étteremhez tartozó előkészítőt, az 5. számú raktárt, mosdót és mellékhelyiségeket. Konyha (az üzemeltetésre átadott helyiségek) pontos meghatározását jelen Szerződés részét képező ajánlati felhívás műszaki leírása tartalmazza.

### 3. Szerződés hatálya:

- 3.1. Jelen szerződés határozott időtartamú, 2011. február 01-től 2015. július 31-ig hatályos.
- 3.2. A szerződés a 3.1. pontban meghatározott idő elteltével megszűnik (nem alakul át határozatlan idejűvé).

### 4. Felek jogai és kötelezettségei:

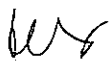
#### 4.1. Vállalkozó jogai és kötelezettségei:

- 4.1.1. Vállalkozó a jelen szerződésben foglalt jogait és kötelezettségeit harmadik személyre nem ruházhatja át.
- 4.1.2. Vállalkozó kötelezi magát, hogy Megrendelő részére jelen szerződés időtartama alatt a mindenkori Tanulói ellátására vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítja Megrendelő Tanulóinak étkeztetését menü rendszerben, a vonatkozó jogszabályi előírásokban (jelenleg 32/2005. BM-OM együttes rendelet) meghatározott mindenkori nyersanyagnorma alapján.
- 4.1.3. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy a **jelenleg érvényben lévő jogszabályok szerint Megrendelő a Tanulók részére napi egyszeri meleg étkezést (jellemzően ebéd) kell, hogy biztosítson. Vállalkozó külön igénylés alapján további étkezéseket (jellemzően reggeli és vacsora) is biztosít.**
- 4.1.4. Vállalkozó vállalja, hogy Megrendelő külön igénye esetén a 4.1.2. pontban rögzített teljesítést Tanulók részére hideg étkezés formájában biztosítja.
- 4.1.5. Vállalkozó vállalja, hogy Tanulók egy napi ellátásához szükséges hideg élelmet tárol, melyet rendszeresen frissít és előre nem látható okok miatti üzemszünet esetén ad ki.
- 4.1.6. Jelen szerződés 4.1.2. pontjában vállalt kötelezettségével összefüggő étlap szerkesztését Vállalkozó végzi. Az étlapot Vállalkozó egyeztetni köteles Megrendelő illetékes szervezeti egységének vezetőjével, valamint Tanulók által működtetett Diák Önkormányzat képviselőjével oly módon, hogy az a tárgyhónapot megelőző hónap huszadikáig – Megrendelő jóváhagyását követően - kiadásra kerülhessen. A végleges havi étlap összetételéről Megrendelő dönt.

ok. kcs


9

- 4.1.7. Vállalkozó vállalja, hogy menüt szolgál ki Megrendelő dolgozói, és Megrendelő iskolarendszeren kívüli képzésein résztvevő állomány részére is, melyet Tanulókra vonatkozó menü rendszerű étkezéssel azonos rezsídíjjal számol el. A menü Tanulók nyersanyagnormája szerinti adagokkal készül. Vállalkozó biztosít legalább 3 félé, *a la carte* étkezési lehetőséget is, melyre 0,7-es korrekciós szorzót alkalmaz.
- 4.1.8. Vállalkozó minden hónapot követő hó 05-ig átadja Tanulókra vonatkozó ún. normafigyelőt Megrendelő részére, valamint biztosítja 5-10 nap (Vállalkozó által meghatározott nap) kivetését és a kivetésen szereplő áruk számlamásolatát a norma szerinti ellátás ellenőrzéséhez. Vállalkozó vállalja, hogy Tanulói normaélelmezést havonta maximum +/- 5% eltérésen belül folytatja. Éves szinten eltérés nem engedélyezett, ennek tekintetében a figyelembe vett időszak a szerződés tényleges megkezdésétől számított egy éves időszak.
- 4.1.9. Vállalkozó személyzetet biztosít arra, hogy az étkezést igénybe venni kívánó állomány Tanulókra meghatározottak szerint étkezési jegyet tudjon váltani, illetve menüétkezést tudjon igényelni. Az ehhez szükséges nyomtatványokat, jegyeket Vállalkozó biztosítja.
- 4.1.10. Konyha területén a karbantartási, javítási, felújítási munkák elvégzése Vállalkozót terheli. A konyhai gépek, berendezések valamint légtechnikai rendszer karbantartására Vállalkozó köteles jelen szerződés hatályba lépését követő kettő hónapon belül szerződést kötni. A karbantartási szerződést Megrendelő részére köteles bemutatni vagy nyilatkozatot tenni arról, hogy azt milyen módon biztosította. Vállalkozó feladata a belső festési, takarítási, higiéniai feladatok elvégzése. Konyha területén a közlekedési utak valamint burkolatok és nyílászárók karbantartása, javítása, szükség szerint cseréje és a szúnyoghálók elhelyezése a Vállalkozót terhelik.
- 4.1.11. Az étteremben Vállalkozó esetenként írásban történő előzetes egyeztetés alapján rendezvényeket tarthat, külön használati díj megfizetésével.
- 4.1.12. Az étkezéshez szükséges éttermi anyagok, tányér, evőeszköz, tálca, szalvéta, sószóró, stb. valamint textíliák folyamatos, megfelelő mennyiségű és minőségű biztosítása Vállalkozó feladata.
- 4.1.13. Vállalkozót terhelik Konyhára és a konyhaüzemeltetésre vonatkozó, külön jogszabályokban meghatározott felülvizsgálati (tűzvédelmi, munkavédelmi, érintésvédelmi, egészségügyi, élelmezésügyi stb.) és ellenőrzési kötelezettségekkel kapcsolatos munkák megrendelése és azok költségei.
- 4.1.14. Vállalkozó kötelezi magát arra, hogy jelen szerződés megszűnése esetén Konyhát és a leltárban foglalt berendezéseket, eszközöket működőképes állapotban (a természetes elhasználódást figyelembe véve) Megrendelő részére visszaszolgáltatja, Konyhát frissen festve, tisztán és rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban adja át.
- 4.1.15. Konyha területén Vállalkozó feladata a munka,- tűz,- környezetvédelmi,- higiéniai előírások betartása. Vállalkozó illetve alkalmazottainak tevékenységéből

de. 

Megrendelő területén keletkező károk megtérítése, illetve helyreállítása Vállalkozót terhelik.

- 4.1.16. A tevékenység folytatásához szükséges szakhatósági engedélyek (ÁNTSZ, Tűzoltóság stb.) beszerzése valamint HACCP minőségbiztosítási – vagy azzal egyenértékű – rendszer működtetése Vállalkozót terhelik. Vállalkozó köteles mindezekkel kapcsolatos engedélyeket és dokumentációkat, illetve azok másolatát Megrendelőnek bemutatni, legkésőbb a szerződés hatályba lépését követő 30 naptári napon belül.
- 4.1.17. Vállalkozó az észrevételek, esetleges panaszok rögzítésére a Konyhában jól látható helyen „Vásárlók könyvét” helyez el, melyet kérésre a bejegyezni kívánó rendelkezésére bocsát. Az abba történő bejegyzésekre hivatalosan válaszol, melyből egy példányt Megrendelő részére is megküld.
- 4.1.18. Vállalkozó csak olyan személyeket alkalmaz Megrendelő területén, akiknek a beléptetését Megrendelő engedélyezte. Ennek érdekében szükséges adatokat Megrendelő részére előzetesen köteles megadni, legkésőbb jelen szerződés hatályba lépését megelőző hét utolsó munkanapjáig. Köteles továbbá ezzel egyidejűleg az alkalmazottak hatósági erkölcsi bizonyítványát is átadni. Megrendelő fenntartja magának a jogot, hogy a teljesítésben való részvételhez Vállalkozó alkalmazottait Megrendelő bűnügyi ellenőrzés alá vonja, amelyhez a szükséges hozzájáruló nyilatkozatokat fenti határidőig Vállalkozó beszerzi.
- 4.1.19. Vállalkozó és alkalmazottai részére Megrendelő névjegyzék alapján biztosítja a belépést. Vállalkozó és alkalmazottai gépjárművei beléptetéséhez Megrendelő Vállalkozó igénylése szerinti jegyzék alapján biztosítja a beléptetést. Vállalkozó vállalja, hogy alkalmazottai betartják Megrendelő területére vonatkozó rezsimszabályokat, melyeket Megrendelő írásban ismertet vele.
- 4.1.20. Megrendelő minden indokolás nélkül jogosult Vállalkozó alkalmazottját a vagyonkezelésében lévő ingatlanba történő beléptetésből kizárni.
- 4.1.21. Vállalkozó Konyha szabadon maradó ételmezési kapacitását kiszállítással szabadon felhasználhatja, illetve a kapacitást bővítheti Megrendelő előzetes hozzájárulása alapján, amennyiben a szükséges feltételek biztosíthatók. A kiszállításhoz és árubeszerzéshez szükséges gépjárműveket Megrendelő területén a részére kijelölt helyen tárolhatja.
- 4.1.22. Konyha területén az őrzésvédelemről Vállalkozónak kell gondoskodnia. Az őrzésvédelembe beletartoznak Vállalkozó tulajdonában lévő gépjárművek is.
- 4.1.23. Konyhában Vállalkozó által lebonyolítani kívánt építési, felújítási munkákat, bővítéseket előre be kell jelenteni a Megrendelőnek. Konyhával kapcsolatos bármilyen felújítási, beruházási munkálatok csak Megrendelő írásos hozzájárulásával végezhetőek el. Amennyiben ezen tevékenységek hatósági engedélyekhez kötöttek, akkor azok megszerzéséről Vállalkozó gondoskodik.

o.h. 



- 4.1.24. Vállalkozó tulajdonában lévő, Megrendelő területén tárolt eszközökben, valamint Konyhában keletkezett károkért – amennyiben az nem a Megrendelő behatása eredményeképpen keletkezett – Megrendelőt felelősség nem terheli.
- 4.1.25. Konyhában keletkezett mindennemű hulladék jogszabályoknak megfelelően történő kezeléséről, elszállításáról és a zsírfogó szükség szerű, de legalább negyedéves tisztításáról Vállalkozó gondoskodik.
- 4.1.26. A szerződéses jogviszony megszűnésekor Vállalkozó más elhelyezésre, illetve pénzbeli térítésre nem tarthat igényt.

4.2. Megrendelő jogai és kötelezettségei:

- 4.2.1. Megrendelő 2011. február 1-jén Vállalkozóval közös helyszínbemjárás és leltár alapján átadja használatra és üzemeltetésre Konyhát a benne található konyhai gépekkel, berendezésekkel. A leltárt jelen szerződés részét képező ajánlati felhívás műszaki leírása tartalmazza.
- 4.2.2. Megrendelő feladata az épület külső állagának megóvása, valamint a közműszolgáltatások folyamatos biztosítása Konyha határáig, illetve a mérőórákig. Megrendelő semmiféle felelősséget nem vállal a közüzemi szolgáltatások előre nem látható ok miatti szüneteléséből eredő károkért.
- 4.2.3. Tanulók napi ételmezési létszámát Megrendelő köteles tárgyhatet megelőző hét kedd 12 óráig megadni, az igénybevételt megelőző munkanap 10 óráig pontosítani.
- 4.2.4. Megrendelő a 4.1.2 ponttal összefüggésben történő étterem használatáért külön díjat nem számol fel, de annak takarítása, a kihelyezett berendezési tárgyak állagmegóvása, az étkezéshez szükséges feltételek biztosítása Vállalkozót terhelik. Az étterem feletti rendelkezési jogot Megrendelő fenntartja magának.
- 4.2.5. Megrendelő köteles minden, számára ismerté váló és a 4.1.2. pontban foglaltak teljesítését akadályozó, vagy befolyásoló körülményről haladéktalanul tájékoztatni Vállalkozót.
- 4.2.6. Megrendelő jogosult ellenőrizni, illetve ellenőrzést végrehajtani az alábbiak szerint:
- 4.2.6.1. Ellenőrzést csak az Adyligeti Rendészeti Szakközépiskola igazgatója, valamint helyettesei megbízása alapján végezhet a megbízott személy.
- 4.2.6.2. Az ellenőrzés elsősorban az alábbiakra terjed ki:
- ételminta tárolása,
  - általános higiéniai előírások betartása,
  - az adag ellenőrzése átadáskor,
  - a tálalás időpontja, színvonala.
- 4.2.6.3. Egyéb ellenőrzéseket Vállalkozó konyhavezetőjével előzetesen egyeztetett időpontban kell végrehajtani. Ellenőrzéskor az ellenőrző személy köteles a részére előírt egészségügyi előírásoknak megfelelni, ill. az egészségügyi előírásokat betartani. Vállalkozó köteles tűrni, hogy Megrendelő az őt megillető ellenőrzési

d. KCS

gy

jogokat gyakorolja, ideértve a Megrendelő felügyeletei szervei, valamint Megrendelő tűzvédelmi és munkavédelmi szervei által folytatott ellenőrzéseket is. Az ellenőrzéseket úgy kell végrehajtani, hogy azok Vállalkozó rendeltetésszerű működését ne akadályozzák.

4.2.6.4. Az ellenőrző személy minden ellenőrzéskor köteles jegyzőkönyvet felvenni, melynek egy példányát Vállalkozónak meg kell küldeni, aki az abban foglalt felvetésekkel kapcsolatban írásban köteles Megrendelő részére választ adni.

4.2.6.5. Megrendelő köteles jelen szerződés hatálya alatt a 4.1.2. pontban foglalt szolgáltatással kapcsolatban kizárólagosan Vállalkozót igénybe venni.

#### 4.2.7. Megrendelő utasítási jogai:

4.2.7.1. Vállalkozó jelen Szerződés teljesítése során Megrendelő utasításai szerint köteles eljárni. Az utasítás nem teheti a teljesítést terhesebbé, illetve nem eredményezheti a Szerződés egyoldalú módosítását, nem terjedhet ki a teljesítésnek Vállalkozó munkaszervezetén belüli megszervezésére, munkavállalóival illetve alvállalkozóival való kapcsolattartásra. Ha Megrendelő célszerűtlen, vagy szakszerűtlen utasítást ad, erre Vállalkozó köteles figyelmeztetni. A figyelmeztetés elmulasztásából eredő kárért Vállalkozó felelős. Ha azonban Megrendelő a figyelmeztetés ellenére az utasítást fenntartja, Vállalkozó a Szerződéstől elállhat. Ha nem áll el, akkor Megrendelő kockázatára köteles a teljesítést elvégezni.

4.2.7.2. Vállalkozó nem végezheti el a munkát, ha Megrendelő utasítása jogszabályt, vagy hatósági rendelkezést sértene, illetve élet-, és vagyonbiztonságot veszélyeztetne.

## 5. Szolgáltatás elvégzésének határideje:

5.1. Vállalkozónak figyelembe kell vennie a teljesítés jellegét (Tanulók és egyéb igénybevevők nagy létszáma), feltételrendszerét és szolgáltatását úgy kell megszerveznie, hogy a csoportok étkezése a lehető legkevesebb várakozási idővel történjen.

5.2. Vállalkozó az alábbi időpontokban köteles biztosítani az étkeztetést:

Megnevezés	Időpont
reggeli	6.15-7.50
ebéd	12.00-14.00
ebéd péntek	11.30-13.00
vacsora	17.00-18.00

5.3. Amennyiben 5.2. pont szerinti időpontokban történő teljesítésnek bármiféle akadálya van, úgy Vállalkozó az akadályozó körülmény tudomására jutását követően köteles Megrendelőt haladéktalanul írásban (telefaxon) értesíteni. Az értesítésnek tartalmaznia kell az akadályozó körülmény tényét, annak okát és a meghatározott időpont szerinti teljesítés várható elhúzódsának időtartamát.

ok. keef

9

5.4. Megrendelő 5.2. ponttól történő esetleges eltérést előzetesen, legalább az *eltérített* időpontot megelőzően két órával köteles az eltéréssel kapcsolatban egyeztetni Vállalkozóval.

## 6. Árak:

6.1. A Konyha üzemeltetési jogáért Vállalkozó havonta nettó 801.000,- + ÁFA Ft azaz nyolcszázegyezer + ÁFA forintot fizet átutalással Megrendelő bankszámlájára, Megrendelő által kiállított számla alapján minden hónap 10-ig. A használati díj jelenleg tárgyi adómentes. A használati díj előzetes írásbeli egyeztetés alapján minden év február elsejétől az előző évi Központi Statisztikai Hivatal által közzétett általános fogyasztói árindex mértékével emelkedhet.

6.2. Megrendelő a Konyha mérőóráinak leolvasását követően, a mérőórák állása szerinti fogyasztást utólag (a közműszolgáltatók által megállapított áron), a 6.1. pontban szereplő számlázással egyidejűen leszámházza Vállalkozó részére.

6.3. Megrendelő utólag, a 6.1. pontban szereplő számlázással egy időben a gázszolgáltatás teljesítménydíjának arányos részét leszámházza, amely a fűtött légköbméterre vetítve arányosan 4,6 % és jelenleg 57 262,- Ft + ÁFA/hónap.

6.4. A Konyhát ellátó kazánház folyamatos üzemeltetéséről Megrendelő gondoskodik. Az általánydíjas karbantartási, javítási költségekből Megrendelő arányosan 46,7 %-ot, jelenleg 36 631,- Ft + ÁFA/alkalom összeget számláz Vállalkozó felé utólag.

6.5. Megrendelő biztosítja Vállalkozó részére a telefon használatot, melyet a kiadott kódok alapján utólag havonta számláz.

6.6 Konyha emeletén található helyiségek használatáért Megrendelő utólag jóváírást érvényesít, amely jelenleg fűtési idényben (október 15-től április 15-ig) bruttó 70 000,- Ft/hó, fűtési idényen kívül bruttó 32 000,- Ft/hó. A kis étterem és a hozzátartozó kiszolgáló helyiségek használatáért Megrendelő a kiállítandó számlából jóváírást nem érvényesít.

6.7 Vállalkozó Tanulók részére jelen szerződés megkötésekor az alábbi térítési díjakon biztosítja az étkeztetést:

nyersanyag norma [Ft/adag]	korrekciós szorzóval (0,7) számított egységár	ÁFA [25%]	eladási ár [Ft/adag]	
reggeli	170,-	119,-	30,-	149,-
ebéd	280,-	196,-	49,-	245,-
vacsora	200,-	140,-	35,-	175,-

6.8 Hideg élelem térítési díja megegyezik a helyettesítendő étkezés árával.

6.9 Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy az 6.7. pontban szereplő korrekciós szorzót jelen szerződés időtartama alatt nem emeli. Megrendelő Tanulóira vonatkozó élelmezési normát a felügyeleti szerve által engedélyezett mértékben határozza meg.

ok. beg

9

## 7 Fizetési feltételek:

- 7.1. Jelen szerződés keretében a kiállított számlák ellenértékét A Magyar Köztársaság mindenkorai pénznemében – ez jelen szerződés hatályba lépésének idején magyar forint (HUF) – kell teljesíteni.
- 7.2. Megrendelő az 6.1. pontban meghatározott használati díjat, valamint az 6.2. – 6.5. pontokban megállapított költségeket számlázza Vállalkozó felé. A kiszámlázott díjak ellenértékének kiegyenlítése Megrendelő felé Megrendelő Magyar Államkincstárnál vezetett 10023002-00282376-0000000 számú számlájára történik, a számla elfogadásától / kiállításától számított 15 naptári napon belül.
- 7.3. Vállalkozó a 4.1.2. és 4.1.3 pontok szerinti teljesítést az 6.7., 6.8. és 6.9. pontokban meghatározott árak szerint, hetente számlázza Megrendelő felé, amit Megrendelő kiegyenlít. A kiszámlázott díjak ellenértékének kiegyenlítése – a Kbt. 305. §-ban foglaltakat figyelembe véve - Vállalkozó felé Vállalkozó az MKB Zrt. banknál vezetett 10300002-20139586-00003285 számú számlájára történik, a számla elfogadásától / kiállításától számított 15 naptári napon belül. Amennyiben a Kbt. 305. § (6) bekezdésében foglalt feltételek teljesülnek, úgy Megrendelő felhatalmazza a Magyar Államkincstárt, hogy a Megrendelő fizetési számlája terhére a Vállalkozó által benyújtott beszédési megbízást teljesítse.
- 7.4. Az átutalások teljesítéséhez a számlákhoz az alábbi okmányokat kell mellékelni:
- 7.4.1. 7.2. pontban meghatározottak esetén:
- Leolvasott mérőóra állások, Felek 13.2. pontban szereplő kapcsolattartóinak aláírásával ellátva.
- 7.4.2. 7.3. pontban meghatározottak esetén:
- Megrendelő 13.3. pontban szereplő kapcsolattartójának aláírásával ellátott 4.2.3. ponthoz kapcsolódó igénylés
  - 4.2.3. ponttól eltérő igény esetén Megrendelő mindenkorai kötelezettségvállalójának és pénzügyi ellenjegyzőjének aláírásával, illetve Megrendelő pecsétjével ellátott megrendelő
- 7.5. Késedelmes fizetés esetén Felek jogosultak a Ptk.-ban meghatározott késedelmi kamatot felszámítani, nemfizetés esetén pedig a közüzemi szolgáltatásokat szüneteltetni.

## 8 Vállalkozó nem szerződésszerű teljesítése:

- 8.1. Vállalkozónak a szolgáltatás teljesítését az 5. pontban és alpontjaiban meghatározott határidők szerint kell elvégeznie.
- 8.2. Vállalkozó szolgáltatási kötelezettségeinek nem szerződésszerű teljesítése esetén (kivéve a vis major esetét) Vállalkozóval szemben az alábbi szankciók érvényesíthetők:
- Megrendelő által érvényesített, jelen szerződés 9.1. és 9.2. pontjaiban foglaltak szerinti hibás teljesítési, késedelmi kötbérigény, illetve meghíúsulási kötbérigény,

ok. Felek

9

- jelen szerződés azonnali hatályú rendkívüli felmondása Vállalkozó mulasztása miatt.

8.3 Amennyiben jelen szerződés tárgyának teljesítése során Vállalkozó számára olyan körülmény áll elő, amely akadályozza az időben történő teljesítést, úgy Vállalkozó köteles az. 5.3. pontban rögzítettek szerint eljárni.

## 9 Kártérítés, kötbér:

9.1 Ha Vállalkozó – neki felróható okból – késedelembe esik (ideértve a 5. pont szerint vállalt teljesítési határidőt is), késedelmi kötbért köteles fizetni. A késedelmi kötbér, a késedelem minden egyes megkezdett órája után a nem teljesített szolgáltatás szerződés szerinti árának 2%-a, de minimum bruttó 15 000,- Ft/óra. A késedelmi kötbér esedékes összegét Megrendelő jogosult Vállalkozó számlájával (részszámlájával) szemben beszámítani.

9.2 Amennyiben Vállalkozó nem megfelelő minőségben teljesít, Megrendelőt a 9.1. pontban foglaltaknak megfelelő mértékű hibás teljesítési kötbér illeti meg. Az ezen pont vonatkozásában alkalmazott kötbéri időtartam a hibás teljesítés és a megfelelő minőségű teljesítés között eltelt időtartam.

9.3 Amennyiben Megrendelő a 11.2. és 11.3. pontokban foglaltak szerint jelen szerződést felmondja, úgy meghiúsulási kötbérre jogosult. A meghiúsulási kötbér mértéke bruttó 6.000.000,- Ft, azaz bruttó hatmillió forint.

9.4 A kötbér összegét a Megrendelő jogosult bármely, a Vállalkozó részére járó fizetési kötelezettsége összegébe beszámítani, vagy amikor a levonás alapjául szolgáló fizetési kötelezettség bármely okból nem áll fenn, úgy a Vállalkozó részére kibocsátott kötbérszámlával érvényesíteni. A Megrendelő jogosult a kötbért meghaladó kárát is érvényesíteni a Vállalkozóval szemben.

**10 Szerződés módosítása:** jelen szerződés pontjainak módosítása csak Felek írásos formában történő kezdeményezésére, Felek egyeztetését követően, azok egyetértésével, a Kbt. 303. § és a Ptk. alapján történhet.

## 11 Szerződés megszüntetése:

11.1 Megrendelő jelen szerződéssel kapcsolatban az 1993. évi LXXVIII törvény 24. § (1) bekezdés a-d) pontjaiban meghatározott okból, valamint az élelmezési ellátással kapcsolatos súlyos problémák (higiéniai, közegészségügyi, minőségi, karbantartási stb.) felmerülése esetén azonnali hatályú, rendkívüli felmondással élhet.

11.2 Megrendelőt megilleti továbbá a szerződés azonnali hatályú rendkívüli felmondásának joga, különösen, ha

- Vállalkozó sorozatosan (minimum öt alkalommal) késedelmesen teljesít. Jelen szerződés 5.2. pontjában rögzített határidők fix határidők, így érdekmúlás bizonyítása nem szükséges;

*ok. f. u. u.*

*09*

- Vállalkozó kötelezettségét sorozatosan (minimum öt alkalommal) nem a kikötött minőségben, és/vagy mennyiségben teljesíti;
- az étkezést igénybe vevők között ételmérgezés/fertőzés történik és az bizonyíthatóan Vállalkozó hibájából történt.

11.3 Vállalkozót megilleti a szerződés azonnali hatályú, rendkívüli felmondásának joga, ha Megrendelő jelen szerződés 7.3. pontjában rögzített kötelezettségét sorozatosan (minimum 5 alkalom) nem teljesíti.

11.4 Bármely nem szerződésszerű teljesítés jogi fenntartás nélküli elfogadása Megrendelő részéről nem értelmezhető joglemondásként azon igényről, vagy igényekről, melyek Megrendelőt szerződésszegés következményeként megilletik.

11.5 Jelen szerződés 11.1-11.4. pontjában foglalt eset(ek) kivételével a szerződés rendes felmondásának határideje 120 nap. A felmondással kapcsolatos szándékot Felek kötelesek egymással megelőzően írásban közölni.

## 12 Vis major:

12.1 Jelen szerződés szempontjából vis majornak minősül minden olyan eset, mely Vállalkozó érdekkörén kívül következnek be, nem Vállalkozó hibájából, vagy hanyagságából. Ilyen esetek például háború, tüzeset, vízkár (árvíz), járvány miatti karantén korlátozások, sztrájk, szállítási embargó stb.. Nem minősül vis majornak a közlekedési akadály (forgalmi dugó), amennyiben az nem egy rendkívüli, nem várt esemény miatt következik be, valamint Vállalkozó munkavállalói által folytatott sztrájk.

12.2 Vis majorra Vállalkozó csak akkor hivatkozhat, ha írásban (telefaxon) értesítést küld Megrendelő részére a vis major tényéről, okáról és várható időtartamáról, és a vis major megszűnését követően 30 naptári napon belül megküldi Megrendelő részére a Vállalkozó székhelye szerint illetékes Kereskedelmi Kamara tanúsítványát.

## 13 Felek képviselői, illetve kapcsolattartói:

13.1 Szerződéses jogviszonyban **Feleket** az alábbi személyek képviselik (szerződéskötésre, annak módosítására, szerződéses feltételeket érintő kérdésekben képviseletre jogosult személyek)

– **Megrendelő részéről:**

Dr. Sóti Kálmán rendőr ezredes, rendőrségi főtanácsos, igazgató

Telefon: +36 (1) 391-3540

Fax: +36 (1) 391-3542

– **Vállalkozó részéről:**

Süllős Gyuláné, ügyvezető igazgató

Telefon: +36 (1) 262-3625, 20/972-9102

Fax: +36 (1) 262-3625

*ok. [handwritten signature]*

*ok. [handwritten signature]*

13.2 Műszaki (közüzemi, fenntartási) feltételeket érintő kérdésekben kapcsolattartásra jogosult személyek:

– **Megrendelő** részéről:

Goór Szilárd rendőr őrnagy, rendőrségi tanácsos, ellátási és fenntartási osztályvezető

Telefon: 30/982-4891

Fax: +36 (1) 391-3592

Maksa János, fenntartási csoportvezető

Telefon:

Fax: +36 (1) 391-3592

– **Vállalkozó** részéről:

Varga Gergely, műszaki igazgató

Telefon: 20/933-7817

Fax: +36 (1) 262-3625

13.3 Teljesítési (szolgáltatás igénybevétele, élelmezési ellátás) feltételeket érintő kérdésekben kapcsolattartásra jogosult személyek:

– **Megrendelő** részéről:

Goór Szilárd rendőr őrnagy, rendőrségi tanácsos, ellátási és fenntartási osztályvezető

Telefon: 30/982-4891

Fax: +36 (1) 391-3592

Garamvölgyi Ákos, ellátási csoportvezető

Telefon:

Fax: +36 (1) 391-3592

– **Vállalkozó** részéről:

Kovács Istvánné, konyhavezető

Telefon: +36 (1) 398-7096; 20/499-5722

Fax: +36 (1) 398-7097

#### 14. Szerződéses okmányok és információk felhasználása, szerződés ellenőrzése

14.1 A Kbt. 99/A. § (2) bekezdése értelmében a szerződés nyilvános, tartalma közérdekű adatnak minősül, kivéve a Kbt. 73. § (1) bekezdése szerinti, Szállító által üzleti titokká nyilvánított adatait. Ez utóbbi üzleti titokká nyilvánítás során a Szállító a nyilvánosságra hozatalt nem tilthatja meg a név, székhely, az általa kért ellenszolgáltatás, a teljesítési határidő, valamint az olyan információk vonatkozásában, amelyek a bírálati szempontok alapján értékelésre kerültek. Nem korlátozható, illetve nem tiltható meg üzleti titokra hivatkozással olyan információ nyilvánosságra hozatala sem, amely a közérdekű adatok nyilvánosságára és a közérdekből nyilvános adatra vonatkozó, külön törvényben meghatározott adatszolgáltatási és tájékoztatási kötelezettség alá esik.

o.k. kez

9

14.2 Jelen szerződés tekintetében az alábbi szervek rendelkeznek vizsgálati és ellenőrzési jogosultsággal:

- a költségvetési pénzeszközök felhasználásának ellenőrzéséről szóló 2190/2002. (VI. 21.) Kormányhatározat, valamint az Állami Számvevőszékről szóló, módosított 1989. évi XXXVIII. tv. értelmében az Állami Számvevőszék,
- a költségvetési pénzeszközök felhasználásának ellenőrzéséről szóló 2190/2002. (VI. 21.) Kormányhatározat, továbbá az Államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. tv. értelmében a Kormányzati Ellenőrzési Hivatal,
- a költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 193/2003. (XI. 26.) Kormányrendeletben meghatározott szervek.

### 15. Jogszabályi háttér:

Jelen szerződésben nem rögzített kérdésekben az alábbi jogszabályok az irányadók és betartandók:

- a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény (Ptk.),
- a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX törvény,
- a lakások és helységek bérletére, valamint elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII törvény,
- a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és –forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet,
- a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet,
- az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet,
- a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet,
- a belügyminiszter irányítása alá tartozó rendészeti szakközépiskolákra vonatkozó szabályokról szóló 32/2005. (VI. 30.) BM-OM együttes rendelet

### 16. Vitás kérdések rendezése:

16.1 Felek megállapodnak abban, hogy a vitás kérdésekben egymással egyeztetést kezdeményeznek és azokat lehetőség szerint tárgyalásos úton rendezik.

16.2 Amennyiben a vitás kérdésekben 30 naptári napon belül megállapodni nem tudnak és nem tudják megoldani Szerződés alapján, vagy azzal összefüggésben keletkezett jogvitájukat, úgy e jogvitát bírói úton kell rendezni. Az eljárás(ok) nyelve magyar. Jogvita esetén a Magyar Köztársaság jogszabályai az irányadók.

### 17. Záró rendelkezések

17.1 Jelen szerződés elválaszthatatlan részét képezi az ajánlati felhívás és dokumentáció, a műszaki leírás (illetve az eljárás során adott tájékoztatás, kérdés - válasz), valamint a Vállalkozó 2010. november 25-én benyújtott ajánlata.

h. [handwritten signature]

[handwritten mark]

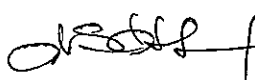
17.2 Jelen szerződést Felek, mint szándékukkal és akaratukkal mindenben megegyezőt, szabad akaratukból írták alá.


17.3 Amennyiben a Szerződés bármely kikötése a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bíróság rendelkezése, vagy jogszabályváltozás miatt a későbbiekben érvénytelennek bizonyulna, ez a Szerződés további, az érvénytelenséggel nem érintett részeinek érvényességét nem érinti. A felek az érvénytelenség miatt kiesett rendelkezést az annak tartalmához a lehető legközelebb álló érvényes rendelkezéssel pótolják.

17.4 A felek a jelen 13 számozott oldalból álló szerződést elolvasták, megértették, majd, mint akaratukkal mindenben megegyezőt, jóváhagyólag írják alá. A szerződés 5 db eredeti, egymással teljes egészében megegyező példányban készült, amelyekből 4 példány a Megrendelőnél, 1 példány pedig Vállalkozónál marad.

Mellékletek: 1. sz. melléklet Üzemeltetésre átadott helyiségek felsorolása  
2. sz. melléklet Üzemeltetésre átadott eszközök és készletek leltára

Nagykovácsi, 2011. január 25.

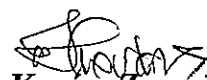
  
**Dr. Sóti Kálmán rendőr ezredes**  
rendőrségi főtanácsos  
igazgató  
Megrendelő




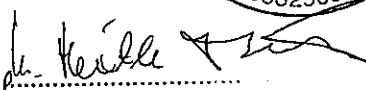
  
**Süllős Gyuláné**  
ügyvezető igazgató  
Vállalkozó



Ellenjegyezte:

  
**Dr. Kovács Zsuzsanna**  
rendőrségi főtanácsos  
igazgató gazdasági helyettese  
pénzügyi ellenjegyző



Ellenjegyezte: 

dr. Horváth Tamás  
főelőadó  
**Dr. Horváth Tamás**

jogi ellenjegyző

Készült : 5 példányban  
Egy pld. : 13 oldal + melléklet (..... lap)  
Kapják : 1-3. sz. pld. Megrendelő  
4. sz. pld. Vállalkozó  
5. sz. pld. Közbeszerzési Osztály  
Készítette: Goór Szilárd r. őrnagy  
Gépelte: Goór Szilárd r. őrnagy



# ADYLIGETI RENDÉSZETI SZAKKÖZÉPISKOLA

Levél cím: 1286 Budapest Pf.: 9.

Telefon: 06-1-391-3548; Fax: 06-1-391-3549; BM telefon: 38-030

E-mail: [arszki@arszki.hu](mailto:arszki@arszki.hu)

Intézmény-nyilvántartási szám: 13-0871-05

Intézményakkreditációs lajstromszám: AL-2227

Szám:

... sz. példány

I. SZ. MELLÉKLET

## ÁTADÁS – ÁTVÉTELI JEGYZŐKÖNYV:

**Készült:** az Adyligeti Rendészeti Szakközépiskola, ellátási és fenntartási osztály hivatalos helyiségében.

A jegyzőkönyv a .....sz. szerződés részét képezi.

**Tárgy:** 62. sz. épület helyiségek átadás-átvétele.

**Jelen vannak:** Goór Szilárd r. őrnagy ellátási és fenntartási osztályvezető

Garamvölgyi Ákos főmunkatárs ellátási csoportvezető  
*ARSZKI átadók*

Kovács Istvánné üzletvezető  
Réti Gabriella üzletvezető helyettes  
*PENSIÓ 17. Kft. átvevők*

### Helyiség jegyzék:

Ssz.	Megnevezés	Nettó m2
1.	Áru átvevő	12,20
2.	iroda	9,03
3.	iroda	17,56
4.	hús hűtő	9,00
5.	előkészítő	22,70
6.	előkészítő	10,55
7.	raktár	7,61
8.	hulladék tároló	9,10
9.	moslék tároló	6,26
10.	előkészítő	10,56
11.	előkészítő	23,18
12.	főző konyha	105,80
13.	kézi raktár	2,80
14.	tészta tároló	4,08
15.	hideg étel tároló	4,08
16.	kéziraktár	3,59
17.	raktár	38,40
18.	raktár	38,40
19.	raktár	17,00

Ssz.	Megnevezés	Nettó m2
20.	Hideg konyha	28,00
21.	fehér mosogató	44,34
22.	fekete mosogató	21,48
23.	tészta konyha	29,83
24.	elektromos kapcsoló szekr.	10,50
25.	közlekedő	90,50
26.	közlekedő+ lépcsőház	84,70
27.	személyzeti mosdó	10,58
28.	takarítószer raktár	5,04
29.	raktár	19,90
30.	ital raktár	17,90
31.	raktár	43,60
32.	hűtő	3,78
33.	hűtő	4,40
34.	hűtő	4,40
35.	hűtő	7,50
36.	hűtő	7,43
37.	Agregátor	17,01
38.	folyosó	33,00
39.	szellőző gépház	72,63
40.	folyosó+lépcsőház	67,80
41.	mosdó-zuhanyzó	8,70
42.	személyzeti öltöző	10,80
43.	mosdó-zuhanyzó	11,50
44.	öltözők	39,60
45.	kazánház	38,63

Az átadás – átvételi jegyzőkönyvben felsorolt helyiségek a megtekintett és üzembehelyezhető állapotban kerülnek átadásra.

Nagykovácsi, 2011. február....

**Goór Szilárd r. őrnagy**  
ellátási és fenntartási osztályvezető  
átadó

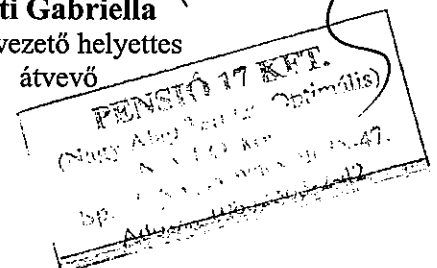


**Garamvölgyi Akos**  
ellátási csoportvezető  
átadó



**Kovács István**  
üzletvezető  
átvevő  
PENSTÓ 17 KFT.  
(Nagy Alap Terület Optimális)  
N/A 10 konyha  
Bp., II. Nagykovácsi út 38-47.  
Adószám: 10832563-2-42

**Réti Gabriella**  
üzletvezető helyettes  
átvevő





# ADYLIGETI RENDÉSZETI SZAKKÖZÉPISKOLA

Levélcím: 1286 Budapest Pf.: 9.

Telefon: 06-1-391-3548; Fax: 06-1-391-3549; BM telefon: 38-030

E-mail: [arszki@arszki.hu](mailto:arszki@arszki.hu)

Intézmény-nyilvántartási szám: 13-0871-05  
Szám:

Intézményakkreditációs lajstromszám: AL-2227  
... sz. példány

## ÁTADÁS – ÁTVÉTELI JEGYZŐKÖNYV:

**Készült:** az Adyligeti Rendészeti Szakközépiskola, ellátási és fenntartási osztály hivatalos helyiségében.

A jegyzőkönyv a 113-7/4/2011.számú szerződés részét képezi és hat számozott oldalból áll.

**Tárgy:** konyhai gépek, berendezések átadása leltár szerint a konyha bérbeadása miatt.

**Jelen vannak:** Goór Szilárd r. őrnagy ellátási és fenntartási osztályvezető  
Garamvölgyi Ákos főmunkatárs ellátási csoportvezető  
*ARSZKI átadók*  
Kovács Istvánné üzletvezető  
Réti Gabriella üzletvezető helyettes  
*PENSIÓ 17. Kft. átvevők*

### Leltárjegyzék:

#### Elhelyezési anyagok:

Cikkszám	Megnevezés	Darabszám
863012900000 74/2	Favázás támlás szék	347 db
876046000001 73/4	Menü asztal szögletes	100 db
863015800000 71/6	Legénységi pad fából	3 db
862040600000 69/2	Öltözőszekrény	18 db
862040600000 70/4	2 ajtós öltözőszekrény, fém	1 db
876054900000 69/4	Íróasztal	2 db
862065500000 69/1	2 ajtós felsőszekrény	1 db
911179400006 77/2	Kombinált szekrény	2 db
876054900009 69/6	1 ajtós akasztós szekrény	1 db
863010700000 74/5	Karosszék	2 db
865010200000 72/2	Álló ruhafogas, fém	1 db
863010100000 71/4	Favázás szövetskárpitós támlás szék	3 db
867017000000 69/3	Szemetes klf.	1 db
876054900009 77/1	Nyitott polc	2 db
865010100000 72/1	Álló ruhafogas fa	1 db
867017000000 69/3	Műa. szemetes	1 db
876054900001 69/5	Fiókos írártároló	1 db
863011300000 75/3	Forgószék	1 db
876045200300 75/4	WC papírtartó midi műanyag (nagy étterem)	6 db
876046000000 73/3	Menü asztal 6 személyes	7 db
876045100000 75/2	Szappanadagoló (nagy étterem WC )	2 db
000000000000 00/0	Papírkéztörlő adagoló (nagy étterem WC )	2 db

**ÖSSZESEN: 22 TÉTEL**

## Élelmezés felszerelési anyagok:

### *Készlet*

<b>Cikkszám</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Darabszám</b>
808214200000 00/0	Rm. sütőtepsi, perforált /gázsütő tartozék/	12 db
808213800000 00/0	Rm. sütőtepsi, 65 mm. /gázsütő tartozék/	12 db
808214600000 00/0	Rm. sütőtepsi, 20 mm. /gázsütő tartozék/	11 db
<b>ÖSSZESEN: 3 TÉTEL</b>		

## Élelmezés felszerelési anyagok:

### *Kisértékű tárgyi eszközök*

<b>Cikkszám</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Darabszám</b>
004721200000 40/1	20 kg-os gyorsmérleg	1 db
807112300000 40/5	200 kg-os tizedes mérleg	1 db
807114900000 41/1	200 kg-os körszámlapos mérleg	1 db
<b>ÖSSZESEN: 3 TÉTEL</b>		

## Élelmezés felszerelési anyagok

### *Tárgyi eszközök*

<b>Cikkszám</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Darabszám</b>
421201029801 50/1	Körszámlapos mérleg 500- kg-os	1 db
421201049801 50/2	Gyorsmérleg 10 kg-os MB-H-0610	1 db
421201049802 50/3	Gyorsmérleg 10 kg-os MB-H-0610	1 db
421201109801 50/6	Akasztós húsmérleg MHK-01	1 db
421202109801 51/1	Húsvágótőke RM állvánnyal	1 db
421202209801 51/2	Falapos cukrászasztal	1 db
421202309801 51/3	Tálcatároló állvány (gurulós regál)	1 db
421202309802 51/4	Tálcatároló állvány (gurulós regál)	1 db
421202309803 51/5	Tálcatároló állvány (gurulós regál)	1 db
421202309804 51/6	Tálcatároló állvány (gurulós regál)	1 db
421202409802 52/2	Tepsitároló állvány (gázsütőhöz)	1 db
421202409803 52/3	Tepsitároló állvány (gázsütőhöz)	1 db
421203029801 52/4	Húsörlő gép EVEREST MOD 22	1 db
421203109801 52/5	Hús és csontfűrész FC2231 RM állvánnyal	1 db
421203209801 52/6	Dióörlő gép ÖD-40-Z	1 db
421203309801 53/1	Mákörlő gép ÖM-25-Z	1 db
421204529801 53/4	Kenyérszeletelő gép KSZ. 200.	1 db
421205109801 53/5	Dagasztógép SIGMA QR-34	1 db
421206009801 53/6	Galuskaszaggató gép E-23	1 db
421207009801 54/1	Habverő-keverőgép (tartozékok: rm.üst; habverő; dagasztó kar )	1 db
421208019802 54/4	Burgonyakoptató gép K 6-501-1	1 db
421209019801 54/5	Egyetemes konyhagép KA-1100	1 db

421209109801 54/6	Nagyüzemi konzervnyitó	1 db
421302019801 55/2	Nagyüzemi olajsütő kosárral KÜPPERSBUSCH	1 db
421302019802 55/3	Nagyüzemi olajsütő kosárral KÜPPERSBUSCH	1 db
421703109801 56/4	Ételszállító kocsi fűtetlen	1 db
421703209801 56/5	Tányérszállító kocsi melegen tartós	1 db
421703209802 56/6	Tányérszállító kocsi melegen tartós	1 db
421703309801 57/1	Áruszállító kézikocsi 200 kg	1 db
421703309802 57/2	Áruszállító kézikocsi 200 kg	1 db
421703309803 57/3	Áruszállító kézikocsi 200 kg	1 db
421703309804 57/4	Áruszállító kézikocsi 200 kg	1 db
421703409801 57/5	Zöldségszállító kézikocsi 90 l-es (alacsony □ )	1 db
421703409802 57/6	Zöldségszállító kézikocsi 90 l-es (alacsony □ )	1 db
421703509801 58/1	Anyagszállító kézikocsi fedővel 50 l-es (kerek)	1 db
421703509802 58/2	Anyagszállító kézikocsi fedővel 50 l-es (kerek)	1 db
421703509803 58/3	Anyagszállító kézikocsi fedővel 50 l-es (kerek)	1 db
421703509804 58/4	Anyagszállító kézikocsi fedővel 50 l-es (kerek)	1 db
421703609801 58/5	Hússzállító kézikocsi 90 l-es (fedeles)	1 db
421703609802 58/6	Hússzállító kézikocsi 90 l-es (fedeles)	1 db
421703709801 59/1	Szerviz kocsi 3 szintes	1 db
421703809801 59/2	Tányérszállító kézikocsi 2db betéttel (rácsos)	1 db
421703809802 59/3	Tányérszállító kézikocsi 2db betéttel (rácsos)	1 db
421703809803 59/4	Tányérszállító kézikocsi 2db betéttel (rácsos)	1 db
421703809804 59/5	Tányérszállító kézikocsi 2db betéttel (rácsos)	1 db
421703809805 59/6	Tányérszállító kézikocsi 2db betéttel (rácsos)	1 db
421703909801 60/1	Tálcagyűjtő lerakókocsi (evőeszköztartóval)	1 db
421703909802 60/2	Tálcagyűjtő lerakókocsi ( evőeszköztartóval)	1 db
421703909803 60/3	Tálcagyűjtő lerakókocsi ( evőeszköztartóval)	1 db
421703909804 60/4	Tálcagyűjtő lerakókocsi ( evőeszköztartóval)	1 db
421801009801 60/5	Fóliázó gép UNIFOL-V 400 ZS.	1 db
421801009802 60/6	Fóliázó gép UNIFOL-V 400 ZS.	1 db
421204019704 61/4	Szeletelő segédgép PSZK 150	1 db
421204059802 53/3	Sonkaszeletelő gép MIRRA	1 db
421303079802 55/5	Mikrohullámú sütő AMANA RS 591 SS	1 db

**ÖSSZESEN: 55 TÉTEL**

**Egyéb átadott anyagok:**

421302009801 55/1	Nagyüzemi olajsütő Elekthermax N°1020 Kosárral+fritufedővel	1 db
000000000000 00/0	Rm.falipole 50x65 (mikrótartó)	1 db
000000000000 00/0	Rm. 2 részes konyhai kézmosó	1 db
000000000000 00/0	Fritukosár	1 db
421201049803 50/4	Gyorsmérleg 10 kg-os MB-H-0610	1 db
421201049804 50/5	Gyorsmérleg 10 kg-os MB-H-0610	1 db

**ÖSSZESEN: 6 TÉTEL**

## Bejárati előtér

STIBEL ELEKTRON kézszáritó 2 db

**ÖSSZESEN: 1 TÉTEL**

## Raktárban lévő anyagok:

	Salgó állvány: 5 polcos / db	Rm. asztal
Göngyöleg raktár 6	0	0
Földes árú raktár 5	6	0
Konzerves raktár 4	22	0
Kézi kamra / szódás / 3	1	0
Kézi kamra / ruhás / 9	2	0
Kézi kamra / szakács / 2	2	160x70= 1 db
Fogyóeszköz raktár 25	12	0
Ital raktár 21	6	0
Szárazárú raktár 22	18	0
Kenyérátvevő raktár	Fa polc 4 részes: 5db	0
Takarítószer raktár	Fa polc 2oldalas 6 részes: 1db	0
<b>ÖSSZESEN: 11 TÉTEL</b>		

## Előkészítők:

<u>Tojás:</u>	Rm 2 aknás ipari mosogató	2 db
15	Rm asztal 140x70	1 db
	Rm asztal 120x70	1 db
<u>Kenyeres:</u>	Rm 2 aknás ipari mosogató	1 db
17	Rm asztal 200x70	1 db
<u>Hús:</u>	Rm kétaknás ipari mosogató	1 db
12	Rm fali húskampó	1 db
	Rm falipolc 2 részes 120x30	2 db
	Rm asztal 60x70	1 db
	Rm asztal 160x70	3 db
	Rm asztal 120x70	2 db
<u>Zöldséges:</u>	Rm falipolc 2 részes 160x30	3 db
10	Rm asztal 160x70	3 db
	Rm 2 aknás ipari mosogató	1 db

**ÖSSZESEN: 14 TÉTEL**

## Mosogatók:

### Fekete mosogató:

Rm tároló állvány 4 részes 140x60	1 db
Rm 3 aknás ipari mosogató	2 db

### Fehér mosogató:

Rm tároló állvány 4 részes 140x60	1 db
Rm 3 aknás ipari mosogató, + kiegészítő tálcátartó	1 db

Rm leszedő asztal, (ételmaradék gyűjtős)	2 db
Rm HOBART mosogató gép, két részes adagolóasztallal	2 db
Műa. mosogatótálca gépi	10 db
Rm falipolc 2 részes 200x30	1 db
Rm falipolc 2 részes 160x30	1 db
Rm asztal 120x70	1 db

**ÖSSZESEN: 8 TÉTEL**

**Tálaló:**

Rm 4 férőhelyes melegen tartó pult, 3db-os üveg elválasztóval	4 db
Rm premeri betét fedővel	16 db
Rm premeri betét perforált	4 db
Rm kiegészítő kínáló asztal, 3db-os üveg elválasztóval	4 db
Rm állvány 140x40	2 db

**ÖSSZESEN: 5 TÉTEL**

**Hűtők:**

	Hűtő / db	Hűtő polc / db	húsakasztó kampó
Mélyhűtőkamra	2	16	0
Tejes hűtőkamra	1	16	0
Hidegkonyhai hűtőkamra	2	16	0
Húsos hűtőkamra	1	20	10

**ÖSSZESEN: 4 TÉTEL**

**Főzőterek:**

<u>Hidegkonyha:</u> Rm 2 aknás ipari mosogató	1 db
Rm falipolc 2 részes 200x30	2 db
Rm falipolc 2 részes 160x30	1 db
Rm asztal 200x70	5 db
Rm asztal 160x70	1 db

<u>Tésztakonyha</u> Rm falipolc 2 részes 120x30	1 db
Rm falipolc 2 részes 160x30	1 db
Rm asztal 120x70	1 db
Rm asztal 200x70	1 db
Rm asztal 160x70	1 db
Rm asztal 160x90	1 db

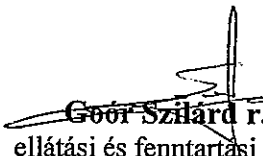
<u>Konyha:</u> Ipari vízlágyító készülék	1 db
CONVOTHERM gázsütő	2 db
Rm falipolc 2 részes 200x30	1 db
Rm 2 r. konyhai kézmosó	1 db
Rm főzőszámoly / KG-228/	2 db
Rm asztal 160x70	3 db
Rm asztal 200x70	2 db


Rm asztal 120x70	2 db
400 l-es gázüzemű főzőüst / NGR 400 /	7 db
Gázüzemű billenős serpenyő / NGP 900 /	2 db
Zártlángú gáztűzhely / NGH 500 /	1 db
Gázüzemű tűzhely 4 égős / NGH 410 /	1 db
Telefon készülék Trifon 200	1 db
Telefon készülék Concorde 508	1 db

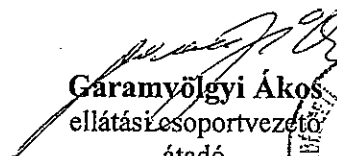
**ÖSSZESEN: 25 TÉTEL**


Az átadás – átvételi jegyzőkönyvben felsorolt eszközök, berendezések üzemképes, használható állapotban kerülnek átadásra.


Nagykovácsi, 2011. január 25.

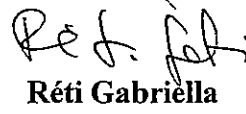
  
**Góor Szilárd r. őrnagy**  
 ellátási és fenntartási osztályvezető  
 átadó



  
**Garamvölgyi Ákos**  
 ellátási csoportvezető  
 átadó



  
**Kovács István**  
 üzletvezető  
 átvevő

  
**Réti Gabriella**  
 üzletvezető helyettes  
 átvevő

**PENSIÓ 17 KFT.**  
 (Nagy Alap Területi Optimális)  
 N.A T.O. konyha  
 Bp., II. Nagykovácsi út 38-47.  
 Adósz.: 10832563-2-42

Készült : 2 példányban  
 I példány : 6 lap  
 Kapják : 1sz.pld.: Pensió 17 Kft. (konyha)  
 2sz.pld.: Irattár (másolat: EFO)  
 Készítette : Garamvölgyi Ákos  
 Itsz:  
 Snsz