

**HONVÉDELMI MINISZTERIUM  
VÉDELEMGAZDASÁGI HIVATAL**

Infrastrukturális Igazgatóság  
Nyt.sz: INF/151-21/2015/ifko

sz. példány

***Emlékeztető***

**Készült:** 2015. november 10-én a Budapest, HM VGH II 7. sz. épület hivatalos helyiségében (1095. Budapest, Soroksári út. 152. sz.)

**Jelen vannak:** Csatolt jelenléti ív szerint

**Tárgy:** MH BHD Petőfi laktanya konyha épület felújítási feladat tervezése

HM Beszerzési Hivatal által lefolytatásra kerülő beszerzési eljárás keretében, helyszíni bejárás 2015. november 13-ára került kitűzésre

A bejáráson a jelenlévők a helyszínt megtekintették, a feladatok a helyszínen ismertetésre kerültek.

A műszaki tartalom az alábbiak szerint került pontosításra:

- A konyha átalakítását, használatát a korábbi állapotnak megfelelően kell megtervezni, azaz a földszinten a raktárak mellett a jelenleg kertészctként étkezde esetében kialakítandó pénztár helyiség, melyből az emeleti két munkahelyes kell, hogy legyen;
- A konyhák kialakítása során új konyhatechnológiai berendezések beépítését, és a jelenleg beépített, használható berendezések felhasználását kell figyelembe venni.
- A földszinten található büfé jelen épületben lévő üzemeltetése szükséges, mérete a fodrászat helyének felhasználásával tovább növelhető, kialakítható a szükséges raktár és irodakapacitása;  
A büfé igény a Használó üzemeltetési tapasztalatai alapján a jelenleg 8 asztalos fogyasztótér 12 asztalosra növelése szükséges, valamint ki kell alakítani a büfé irodáját, zöldség előkészítőjét és növelni kell a raktárkapacitását;
- A tisztai étkezde és tisztai konyha ismételt üzembe helyezésével és az emeleten lévő legénységi konyha és legénységi étterem korszerűsítésével;
- A konyhák mellett ki kell alakítani a megfelelő méretű raktár és előkészítő helyiségeket, melyek elrendezése jelenleg is megfelelő, méretét a jelenleg más funkcióval bíró területek rovására megnövelni;
- A szociális blokkot, öltözőket a földszinten kell kialakítani, valamint mindkét étkezde esetében növelni kell a vizesblokkok kapacitását.
- a konyha által elkészíthető maximális és átlagos napi adagszám, melyre a Használó a 2000+600 adag maximális és 800-1000 adag átlagos értékkel adta;
- éttermi kapacitásigény/turnusok száma vonatkozásában a legénységi étkezde mérete 500 fős, ezért itt 4 turnusban, míg a tisztai étkezde mérete 300 fős, így itt 2 turnusban kell tervezni az étkeztetést;
- konyhai személyzet létszáma, öltöző, szociális blokk méretigénye, Használó tájékoztatása szerint a legénységi konyha vonatkozásában 40 fő (20 férfi + 20 női), a tisztai konyha esetében 10 fő. Öltöző és vizesblokk kialakítása ennek a létszámnak megfelelően a közegészségügyi előírások szerinti minimum 2 darab öltözőszekrény/fő figyelembe vételével;

- büfé igény a Használó üzemeltetési tapasztalatai alapján a jelenleg 8 asztalos fogyasztótér 12 asztalosra növelése szükséges, valamint ki kell alakítani a büfé irodáját, zöldség előkészítőjét és növelni kell a raktárkapacitását;
- az épületben található egyéb, nem élelmezési szakfeladat helyben tartásának igénye (fodrászat, egyéb) részekkel kapcsolatban a fodrászat, mint igény továbbra is fennáll, azonban más épületbe kerül elhelyezésre, nem tartozik a tervezési feladathoz;
- az épület teljes felújítása, nyílászárók cseréje (a jelenlegi energetikai előírások figyelembe vételével), homlokzati hőszigetelő rendszer;
- A konyha épület fedett parkoló és külső térburkolat felújítás tervezése.
- Az épület összes gépészeti rendszere a tervezésnél érintet;
- A fűtés korszerűsítésénél figyelembe kell venni a tetőre tervezett napkollektorok telepítését;
- A régi teherlift korszerűsítésének tervezése;

Az Ajánlattevők az engedélyezési tervek elkészítésére az aláírástól számított 30 munkanapot rendkívül kevésnek tartják, kérik 60 munkanapra napra módosítani.

Az ajánlatot teljes körűen kell megtenni. Tartalmaznia kell a részfeladatokat, munkafolyamatokat, a járulékos költségeket.

Csatolva: 1 pld. Jelenléti ív  
1 pld. Konyha épület átnézeti rajz (1 lap)  
1 pld. Konyha épület metszet (4 lap)

Budapest, 2015. október 14.

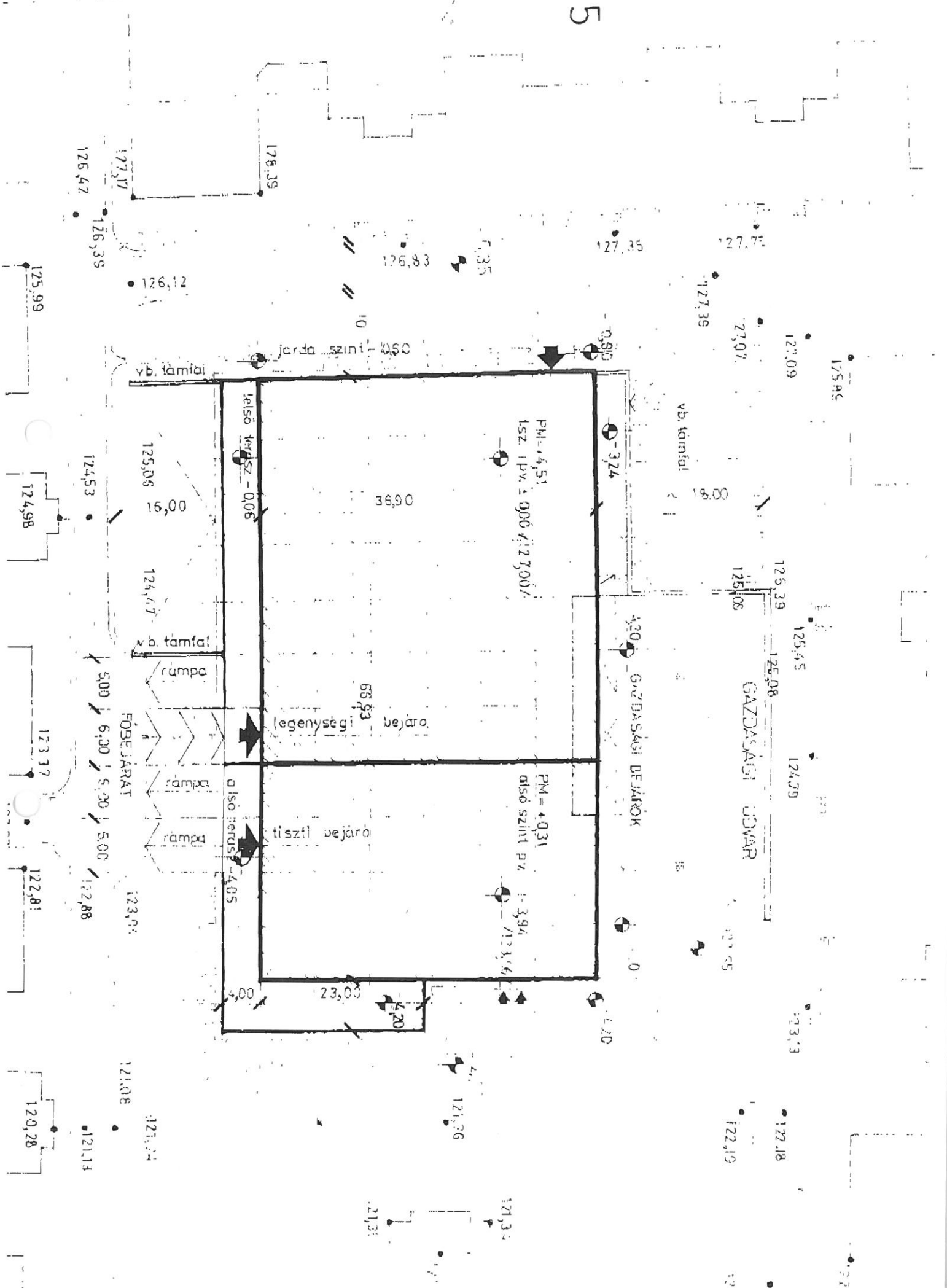
Emlékeztetőt készítette:



**Angyal Árpádné**

Készült: 2 példányban  
Egy példány : 2 lap  
Ügyintéző (tel.): Angyal Árpádné ka. (358-6147)

5



2

H-25 KÉTÍZORRÓS FALLEFEDES

H50 FALSZEGELY

120

39

EP GEPSEME

250 200 168

3

300

MESZKO  
PADLÓ KÉNY BETON 4-10CM

68

90

112

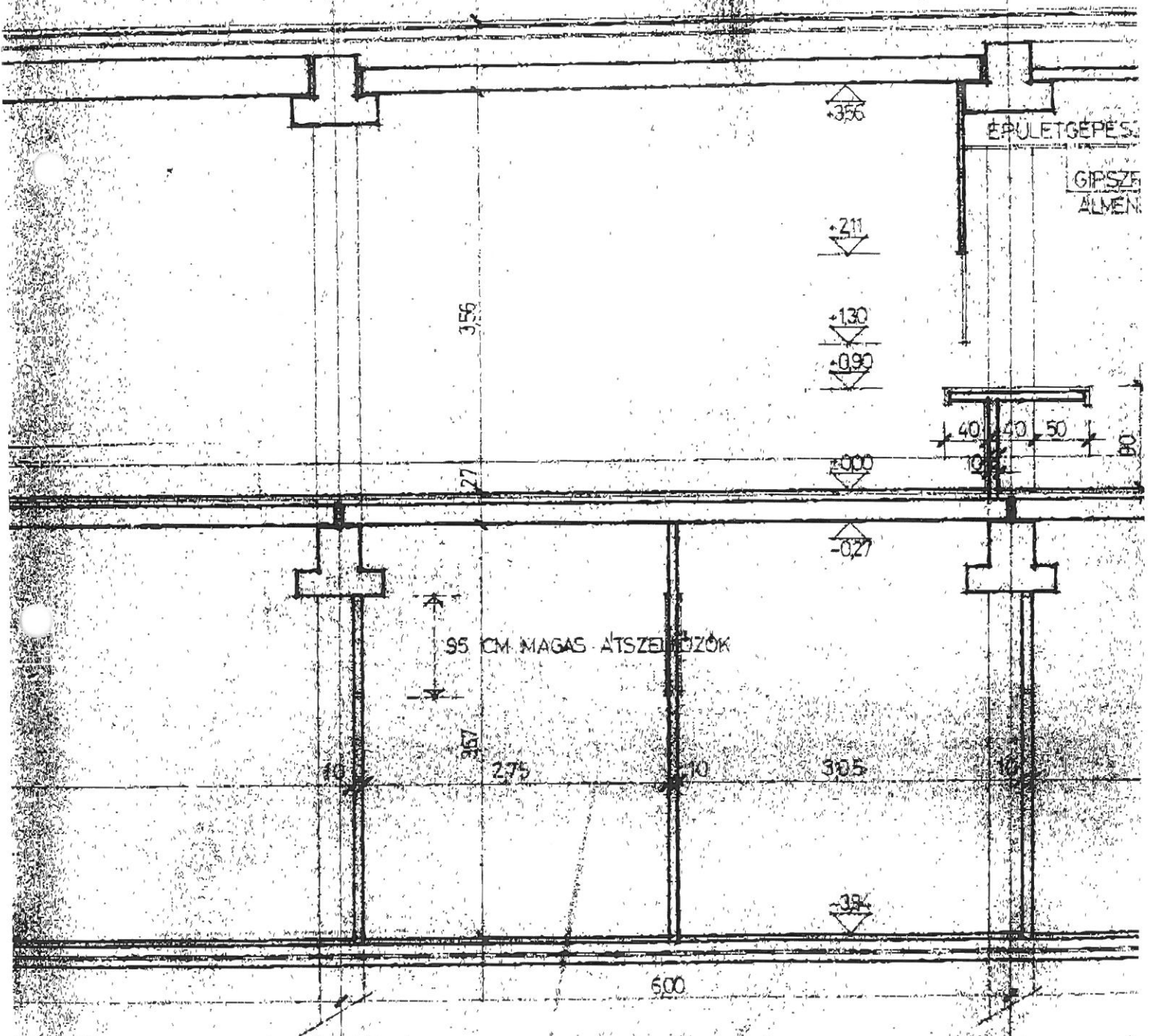
12,05

ES  
IA BESZ. H  
AFAL

500

3

- M LETERHELDŐ KAVICSRETES 15-30 mm Ø
- 1050L PVC FÓLIA
- 1 RÉSPAPÍR LEMEZ
- 2M POLIURETANHAB HŐSZIGETELÉS
- 1050LT ALUFÓLIABETÉTES BITÜMENES LEMEZ
- M CEMENTSÍMÍTÁS
- 2 CM BITÜMOPÉRLIT LEJTÉSŐEN
- AN-DECK FÖDÉMPANEL



M2-M2 MET

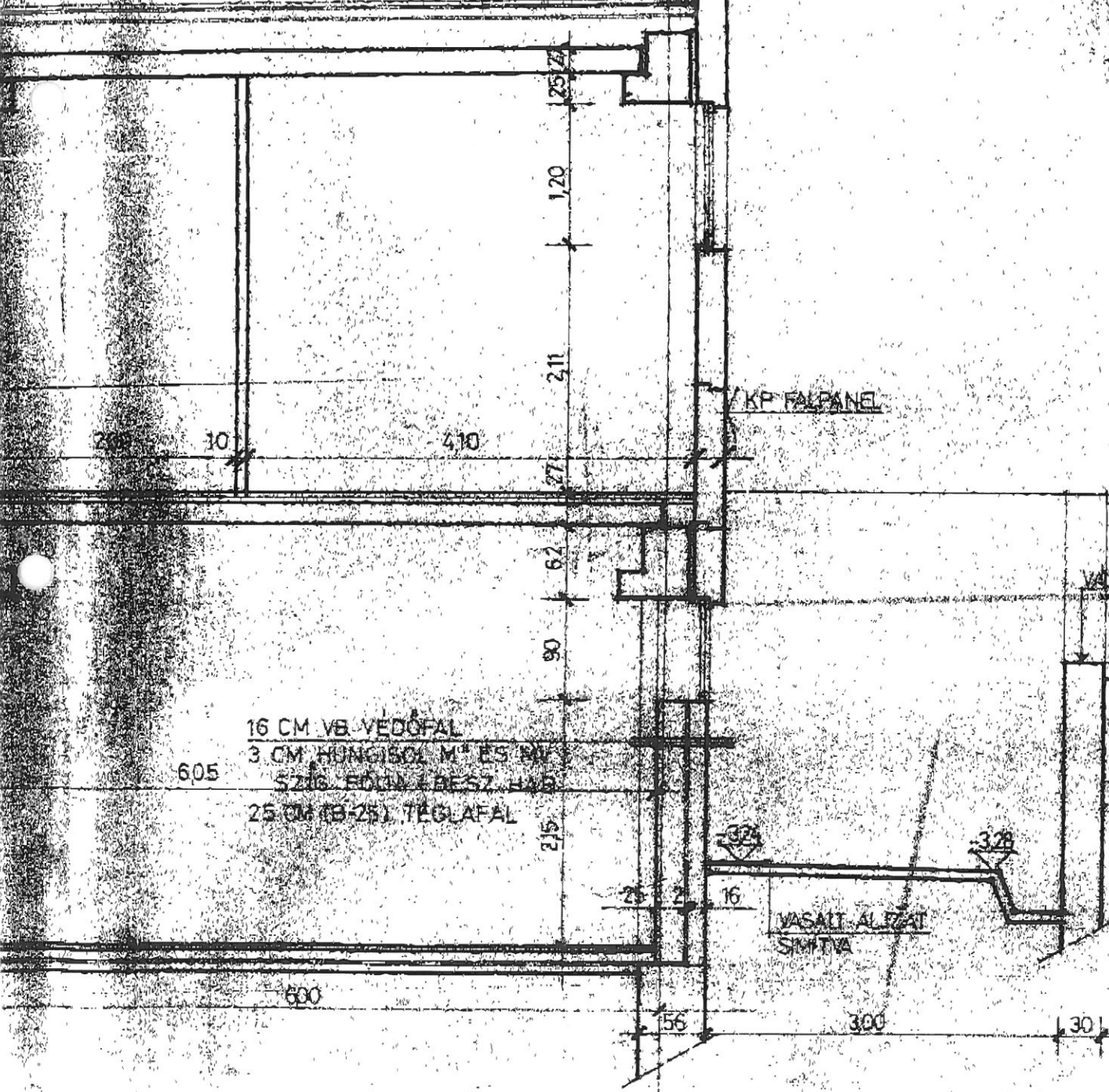


MEGJ  
AZ AL.  
4 M-KI  
A KON  
HELYEKI


KÉT VÍZTORRÓS FALLEFÉDÉS H-25

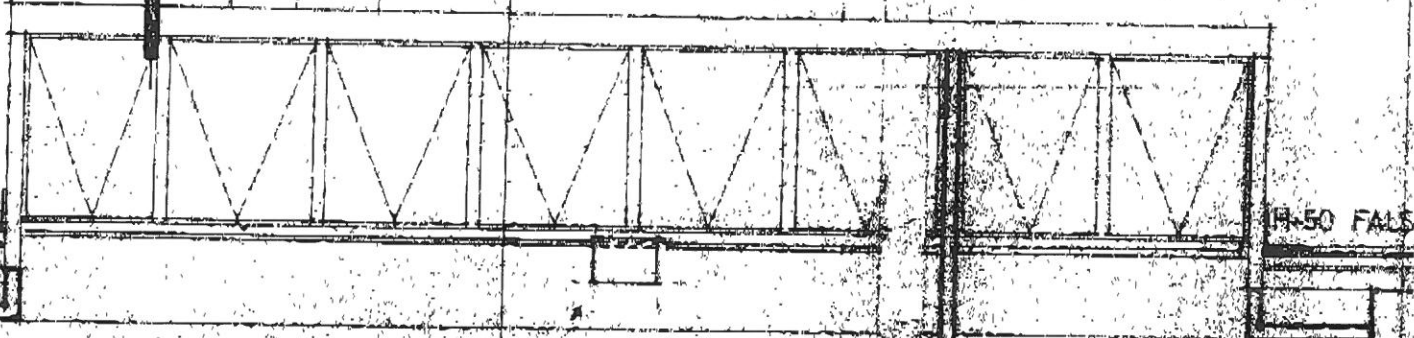
FALSZEGÉLY H-50

HELY



6

SHED RENDSZERŰ ACÉLSZERKEZETŰ FELÜVLÁGÍTÓ  
HORGANYLEMEZ FEDÉS  
DESZKABORÍTÁS + PAPIR  
8 CM POLIURETÁNHA  
ACÉL  GYŰRTLEMEZ



IR-50 FALS

20

5

3 CM KÖAGYAGTAP RESOLIT VIZZÁRÓ ADALEK-  
ANYAGOS FEKTETŐHABARCSBA ÁGYAZVA  
2-7 CM VTG. LEJTÉBETON (B 140) 2 RTG. RESOLIT  
VIZZÁRÓ HABARCSKENÉSSEL  
1 RTG. HUNGISOL M SZIGETELŐ FÓLIA ÉS NYERS  
PAPIR A KÖRÜREGES SZERELOPANELRE FEKTET-  
VE, A FALAK MENTÉN 20 CM FELHAJTASSAL  
19 CM KÖRÜREGES FODÉMPANEL

10 6,35 10 3,05 10

29

13 CM BAZALT BETON 9,15  
8 CM ALJZATBETON  
2 CM HUNGISOL M ES NY. SZIG. FOLIA  
6 CM ALJZATBETON

6,00 5,00

NET