

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

amely létrejött egyrészről a

Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma (Székhelye: **1027 Budapest, Bem rakpart 47.**, Képviselőben eljár: **Ódor Bálint helyettes államtitkár**) mint Megrendelő (a továbbiakban: **Megrendelő**),

másrészről pedig a

Lázár és Fiai Kft. (Székhelye: **2182 Domony-Domonyvölgy, Fenyő utca 47.**, Képviseli: **Darázs György igazgató**, Adószáma: **10783933-2-13**, Cégjegyzékszám: **13-09-081074**) mint Vállalkozó (a továbbiakban: **Vállalkozó**),

Megrendelő és Vállalkozó a továbbiakban együttesen: **Felek** között az alulírott napon és feltételek mellett:

Preambulum

Megrendelő „a 2011 első félévi magyar elnökséggel kapcsolatos catering szolgáltatás nyújtása” tárgyban hirdetmény nélküli tárgyalásos közbeszerzési eljárást folytatott le, amelynek eredményeként Vállalkozó nyertesként került kihirdetésre. Felek rögzítik, hogy közöttük jelen Szerződés az ajánlattételi felhívásban, a dokumentációban, az eljárás során feltett kérésekben és azokra adott válaszokban, a végleges ajánlatban és a tárgyalási jegyzőkönyvben foglalt tartalommal jön létre.

1. A szerződés tárgya

Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a jelen Szerződés keretei között – Megrendelő egyedi megrendelése alapján – catering szolgáltatást biztosít a 2011. évi magyar EU-elnökség keretében a Lázár Lovasparkban megrendezésre kerülő 8 db-60 % rendezvényekhez. Vállalkozó kijelenti, hogy kizárólagos joggal rendelkezik catering szolgáltatás nyújtására a Lázár Lovasparkban. Megrendelő az egyedi megrendeléseit a jelen Szerződésben és mellékleteiben foglalt tartalommal juttatja el Vállalkozó részére.

2. Vállalkozó kötelezettségei

2.1. A Vállalkozó köteles a jelen Szerződésben, és annak mellékleteiben foglaltak szerződésszerű teljesítésére. A 2011. évi magyar EU-elnökség kiemelt jelentőséggel bír Magyarország számára, amelyre figyelemmel Vállalkozó vállalja, hogy a jelen Szerződésben vállalt kötelezettségeit a lehető legmagasabb színvonalon, minőségi alapanyagok, termékek és az élelmiszerbiztonság szempontjait messzemenően figyelembe vevő elkészítési folyamatok útján teljesíti.

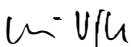
2.2. Vállalkozó teljes körűen helytállni tartozik mindazokért a károkért, amelyeket a rendezvények résztvevői a felszolgált ételek, italok vagy egyéb élelmiszerek nem megfelelő minősége miatt a Megrendelővel szemben érvényesítenek.

2.3. A Vállalkozó a teljesítése során köteles a Megrendelő által meghatározott tárgykörben és személyekkel történő együttműködésre.

2.4. A Vállalkozó vállalja, hogy jelen szerződés keretében megrendelt valamennyi rendezvényhez a catering szolgáltatás ellátása mellett térítésmentesen biztosít egy lovasbemutatót.



Tóth László



2.5. Vállalkozó szavatolja, hogy jogosult a teljesítés helyén catering szolgáltatást nyújtani és kijelenti, hogy rendelkezik a szolgáltatás ellátásához szükséges hatósági engedélyekkel. Vállalkozó köteles a szolgáltatás teljesítésével kapcsolatos rendelkezéseket (pl. jogszabály, szabvány, helyi előírások, stb.) betartani. A rendelkezések megszegésével összefüggésben Megrendelőt ért hátrányos következményekért (pl. bírság) Vállalkozó köteles helytállni.

2.6. Vállalkozó vállalja, hogy a szerződéses időtartam alatt együttműködik a Köztársasági Örezred és az Alkotmányvédelmi Hivatal, illetve egyéb társszervek munkatársaival.

2.7. Vállalkozó köteles a szerződés teljesítése során tudomására jutott bizalmas információkat, adatokat, tényeket, dokumentumokat megtartani, azokat sem saját, sem pedig harmadik személy nem használhatja fel.

2.8. Vállalkozó vállalja, hogy a jelen Szerződés mellékletét képező felolvasólapon és adatbekérő lapokon szereplő szolgáltatásokat az ott megjelölt árakon biztosítja.

2.9. A Vállalkozó elfogadja, hogy az 1. pontban vállalt tevékenységért, a vállalkozói díjon felüli összegre semmilyen jogcímen nem tarthat igényt. A vállalkozói díj magában foglalja az egyedi megrendelés alapján az egyes rendezvényekhez kapcsolódó ellátástípusok valamennyi felmerülő költségét, az adót, a szállítás díját, valamint a Vállalkozó bútorainak használati költségét.

2.10. Vállalkozó köteles mentesíteni Megrendelőt harmadik személy minden olyan igénye alól, amely szabadalmak, védjegyek, szerzői jogok, vagy más szellemi alkotáshoz fűződő jog használatából ered.

2.11. Vállalkozó a teljesítés során köteles a jelen Szerződés és Megrendelő utasításai szerint eljárni, azonban az utasítás nem terjedhet ki a munka megszervezésére, és nem nehezítheti el a szolgáltatás teljesítését.

3. Megrendelő jogai és kötelezettségei

3.1. Megrendelő köteles a megrendelés szerződésszerű teljesítése esetén a számlán szereplő vállalkozói díjat a jelen Szerződés 6. pontja szerint megfizetni. A vállalkozói díj tartalmazza a Szerződés hiánytalan és megfelelő teljesítéséhez szükséges valamennyi költséget, a Vállalkozót a vállalkozói díjon felül további díj, költségterítés nem illeti meg.

3.2. Megrendelő előleget nem biztosít a jelen szerződés szerinti szolgáltatások elvégzéséhez.

3.3. Megrendelő köteles a jelen Szerződés teljesítéséhez szükséges információkat a feladat ellátásához szükséges időzítéssel átadni.

4. Együttműködési kötelezettség

4.1. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy a teljesítés során – figyelemmel az EU-elnökségi rendezvények kiemelt nemzetbiztonsági és országhépi jellegére – mindenben együttműködik a Megrendelő által az EU-elnökségi rendezvények lebonyolításába bevont személyekkel, és szervezetekkel.

4.2. Megrendelő által az elnökségi rendezvények étkeztetések lebonyolításába bevontak (a továbbiakban: közreműködők) a következők:

- a) gasztronómiai szakértő;
- b) borszakértő;
- c) élelmiszer-higiénikusok.

4.3. Vállalkozó vállalja, hogy az egyes rendezvények lebonyolítása során a Külügyminisztérium gasztronómiai és borszakértőjével közreműködve kialakított étel- és italsorokat készíti el és szolgálja fel.

4.4. Amennyiben a kapott utasítások nem egyértelműek, vagy ellentmondóak a Vállalkozó számára, úgy a Megrendelő által kijelölt kapcsolattartó állásfoglalása tekintendő irányadónak.

4.5. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy az EU-elnökségi rendezvényeken csak a Megrendelő által kijelölt borokat, gyümölcsleveket és ásványvizeket szolgálhatja fel.

4.6. Az EU-elnökségi rendezvényekre a Vállalkozó – Megrendelő utasítása és az általa meghatározott gyakoriság szerint – a Megrendelő által rendelkezésére bocsátott, az EU-elnökségi rendezvényeken felszolgálható borokat tartalmazó rendelési listáról maga szerzi be a szükségesnek ítélt és a Külügyminisztérium által jóváhagyott bormennyiséget, a listában szereplő árakon. Az így beszerzett borokat – rendezvényenként – a beszerzési áron szükséges továbbszámolni a Megrendelő felé. A Megrendelő az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a Vállalkozó számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. Az elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok listája jelen Szerződés 4. számú mellékletét képezi.

4.7. Az egyes elnökségi rendezvényekre az ásványvizek és a rostos gyümölcslevek elnökségi beszerzés keretében kerülnek biztosításra, a Megrendelő kérésére a Vállalkozó székhelyére/telephelyére. Az ásványvizet, gyümölcsleveket a Vállalkozónak kifizetnie nem kell, azok leszállításra kerülnek Vállalkozó telephelyére.

4.8. Vállalkozó kötelezettsége a Megrendelő által kijelölt borokat a meghatározott termelőktől és az ásványvizeket, valamint gyümölcslevet a beszállítótól átvenni, kezelni, hűteni, tárolni, rendezvényhelyszínre szállítani és felszolgálni külön díj felszámítása nélkül. Vállalkozó a fel nem használt borokról, pálinkákról, ásványvizekről és gyümölcslevekről köteles nyilvántartást vezetni. Vállalkozó köteles továbbá a borokat, pálinkát ásványvizeket, gyümölcsleveket szakszerűen tárolni és Megrendelő utasítása szerint felhasználni, vagy a Megrendelő által megjelölt helyre leszállítani. Megrendelő a Vállalkozó által vezetett nyilvántartást, a tárolás módját jogosult bármikor ellenőrizni.

4.9. Vállalkozó rendelkezésére álló rendezvénytermeit, éttermét szabad kapacitás függvényében Megrendelő részére rendelkezésre bocsátja térítésmentesen, azzal hogy az ott ellátandó catering tevékenységet Vállalkozó végzi.

4.10. Felek a teljesítés elháríthatatlan akadályáról kötelesek egymást értesíteni. Amelyik fél a teljesítés elháríthatatlan akadályáról tudomást szerez, köteles erről a másik felet haladéktalanul értesíteni. Az értesítés elmulasztásából eredő kárért a mulasztó fél akkor is felel, ha egyébként felelősséggel nem tartozik.

5. Teljesítés helye, ideje

5.1. A teljesítés helye: Lázár Lovaspark (2182, Domonyvölgy, Fenyő u. 47.)

5.2. A Megrendelő az egyes rendezvények tekintetében a teljesítés pontos idejéről a megvalósítandó teljesítés előtt 7 napon belül írásban értesíti Vállalkozót. Az eseti megrendelés aláírására Megrendelő részéről az EU Elnökségi Rendezvényszervezési Főosztály vezetője jogosult.

Tárolt ugr

u - U/G

5.3. Megrendelő az egyes rendezvényekhez kapcsolódó részfeladatokhoz – pl. a díszétkeztetés pontos kezdete – részletes ütemtervet biztosít, amelyet a megrendelésben rögzít.

6. Vállalkozói díj, fizetési feltételek

6.1. Megrendelő előleget nem fizet Vállalkozó részére.

6.2. Adott megrendeléshez kapcsolódóan a teljesítés napja a teljesítési igazolás kiállítása napja. Megrendelő a teljesítési igazolást a Vállalkozó által vállalt feladatok teljesítését követően 15 napon belül köteles kiállítani.

6.3. Vállalkozó a megrendelés alapján teljesített szolgáltatások Megrendelő általi teljesítésigazolását követően jogosult számla benyújtására.

6.4. A számlához csatolni kell a megrendelés alapjául szolgáló megrendelést (és – ha van – a megrendelés módosítása) egy példányát, valamint a Megrendelő erre jogosult képviselője által aláírt teljesítési igazolás másolatát. Megrendelő részéről a teljesítésigazolás aláírására az EU Elnökségi Rendezvényszervezési Főosztály vezetője jogosult. A számlát postai úton kell megküldeni Megrendelő címére.

6.5. A Vállalkozó legkésőbb a teljesítési igazolás kiállítása napjáig köteles nyilatkozni a Megrendelő felé arról, hogy a Vállalkozó, továbbá – ha ilyet igénybe vesz – alvállalkozója, illetve a Vállalkozó által munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakemberek egyenként mekkora összegre jogosult(ak) az ellenszolgáltatásból. A Vállalkozó egyidejűleg köteles az alvállalkozókat és a szakembereket felhívni a számláik kiállítására.

6.6. A teljesítési igazolást követően a Vállalkozó azon összegre vonatkozóan jogosult számlát kiállítani és benyújtani Megrendelő felé, amely az általa a szerződés teljesítésébe bevont alvállalkozókat, illetve a Vállalkozóval munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakembereket illeti meg. A Megrendelő a számla befogadásától számított 15 napon belül teljesíti a kifizetést a Vállalkozó **OTP Bank Nyrt.-**nél vezetett **11794008-20501905** számú bankszámlájára.

6.7. A Vállalkozó köteles a vállalkozói díj fennmaradó részére vonatkozó számlája benyújtása előtt, vagy azzal egyidejűleg a Megrendelő részére benyújtani az alvállalkozói, illetve a Vállalkozóval munkaviszonyban vagy egyéb foglalkoztatási jogviszonyban nem álló szakemberek számlái átutalásáról szóló igazolásai másolatait, vagy – az Art. 36/A. § (3) bekezdése szerinti esetben – az alvállalkozó vagy a szakember köztartozást mutató együttes adóigazolásának másolatát.

6.8. A Vállalkozó az ellenszolgáltatás fennmaradó részére vonatkozó számlájához csatolni kell a Megrendelő erre jogosult képviselője által aláírt teljesítési igazolás másolatát.

6.9. Amennyiben a Vállalkozó nem nyújtja be a jelen Szerződés 6. pontjában szereplő igazolásokat, a Megrendelő az ellenszolgáltatás fennmaradó részét őrzi az igazolás benyújtásáig, vagy addig, amíg a Vállalkozó hitelt érdemlő irattal igazolja, hogy az alvállalkozó vagy szakember nem jogosult a Vállalkozó által bejelentett összegre.

6.10. Amennyiben a Vállalkozó által benyújtott számla a Kbt. 305. § (3) bekezdés h) pontja alkalmazásával a jelen szerződés szerint kifizethető – a Megrendelő a számlát a

29

kézhezvételétől számított 15 napon belül kiegyenlíti a Vállalkozó OTP Bank Nyrt.-nél vezetett 11794008-20501905 számú bankszámlájára.

6.11. Felek rögzítik, hogy Megrendelő a rendelkezésére álló keretből jogosult a Magyar Köztársaság más minisztériuma számára az egyes minisztériumok számára rendelkezésre álló társfinanszírozási keret összege erejéig lehívást engedni. A lehívó minisztérium Megrendelő jóváhagyása birtokában a jelen szerződés 1. sz. melléklete szerinti megrendelést küldi meg Vállalkozó részére. Ebben az esetben a számla kiállítása a lehívó minisztérium nevére és címére történik.

6.12. Megrendelő határidőn túli, késedelmes fizetése esetén Vállalkozó a Ptk.-ban (301/A. § (2) bekezdése) meghatározott mértékű késedelmi kamat fizetését követelheti.

6.13. A Megrendelő felhívja a Vállalkozó figyelmét arra, hogy jelen szerződés előzményeként lefolytatott közbeszerzési eljárás közvetlen megvalósításához kapcsolódóan megkötött valamennyi szerződés esetében a vállalkozónak alvállalkozóját (alvállalkozóit) tájékoztatnia kell arról, hogy a közöttük létrejött szerződés és ennek teljesítése esetén a kifizetés az adózás rendjéről szóló 2003. évi XCII. törvény (a továbbiakban: Art.) 36/A. § rendelkezésének hatálya alá esik.

6.14. Megrendelő magára nézve vállalja a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 305.§ (6) bekezdésében foglaltakat.

7. Szerződésszegés és annak jogkövetkezményei

7.1. Vállalkozónak a szolgáltatás nyújtását a szerződésben foglaltak szerint kell teljesítenie. Nem teljesítés vagy nem szerződésszerű teljesítés esetén (kivéve vis maior) a Vállalkozóval szemben az alábbi szankciók érvényesíthetők:

- a) késedelmi, hibás teljesítés vagy meghiúsulási kötbérigény érvényesítése;
- b) a szerződés azonnali hatályú felmondása;
- c) kártérítés érvényesítése;

7.2. Késedelmi kötbér. Amennyiben a Vállalkozó a Megrendelésben meghatározott, vagy a Megrendelő által közölt és a Vállalkozó által visszaigazolt ütemtervhez képest neki felróhatóan késedelmesen teljesít, úgy a Megrendelő késedelmi kötbérre jogosult. A késedelmi kötbér mértéke a Megrendelés alapján fizetendő vállalkozói díj 20%-a.

7.3. Hibás teljesítés esetén fizetendő kötbér. Ha a Vállalkozó neki felróhatóan hibásan teljesít, a Megrendelő ugyanolyan mértékű kötbért követelhet, mint a késedelem esetén arra az időre, mely a hibás teljesítéstől a kifogástalan minőségben történő teljesítésig eltelt.

7.4. Meghiúsulási kötbér: Vállalkozó nemteljesítés esetén meghiúsulási kötbért köteles fizetni, melynek mértéke a meghiúsult Megrendelés ellenértékének 100 %-a. Nemeteljesítésnek kell tekinteni minden olyan esetet, amikor a teljesítés az eredeti teljesítési időpontot követő 30 perc elteltével sem áll rendelkezésre, vagy hibás. Nemeteljesítésnek kell tekinteni továbbá a Megrendelő által kiemelt fontosságúként megjelölt, így különösen a díszétkeztetések vonatkozásában minden olyan esetet, amikor a teljesítés az eredeti teljesítési időpontot követő 10 perc elteltével sem áll rendelkezésre, vagy hibás.

7.5. A Megrendelőnek jogában áll az esedékessé vált kötbért a vállalkozói díjból visszatartani a Vállalkozó egyidejű értesítése mellett.



7.6. Megrendelő jogosult a szerződést Vállalkozó súlyos szerződésszegése esetén azonnali hatállyal felmondani, így különösen, ha a Vállalkozó egymás után három alkalommal késedelmesen, hibásan vagy nem teljesíti a Megrendelést. Megrendelő jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani, ha a Vállalkozó, vagy közreműködője esetében nemzetbiztonsági kockázat merül fel.

7.7. A Megrendelő jogosult a kötbéren felüli kárát is érvényesíteni a Vállalkozóval szemben.

8. A szerződés időtartama, módosítása, megszűnése

8.1. Jelen szerződés határozott időre jön létre, aláírásától 2011. július 15.-ig hatályos.

8.2. A szerződés mindennemű módosítása és kiegészítése írásos formában, a Megrendelő és a Vállalkozó (a továbbiakban együtt: Felek) egyetértésével a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 303. §-a szerinti esetben a Polgári Törvénykönyv rendelkezései alapján lehetséges.

9. Felek kapcsolattartása

9.1. Vállalkozó részéről kijelölt kapcsolattartók és elérhetőségeik (telefon, email):

- **Darázs György** igazgató (06-30-3968002, lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)
- **Fanyar-Aszódi Mariann** értékesítési manager (06-30-6831213, lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)

9.2. Megrendelő részéről kijelölt kapcsolattartók és elérhetőségeik (telefon, email):

- **Hézer Judit** (06-1-458-1813, jhezer@mfa.gov.hu)
- **Horváth Andrea** (06-1-458-1015, horvatha@mfa.gov.hu)

9.3. Jelen szerződésben előírt minden, joghatást kiváltó értesítést, kérést, igényt (pl.: felmondás etc.) írásban kell megtenni és az alábbiak szerint kell közöltnek tekintetni:

- a) kézben és átvételi elismervény ellenében történő átadás esetén az átadás időpontjában;
- b) ajánlott, tértivevényes küldeményként, futárszolgálat útján történő kézbesítés esetén a kézbesítés időpontjában;
- c) telefaxon, e-mail-en történő továbbítás esetén a telefax berendezés vagy elektronikus levelezőrendszer által megjelölt sikeres elküldés időpontjában (activity vagy delivery report).

9.4. A Felek megállapodnak, hogy kizárólag csak a fenti címekre és e-mailekre igazoltan eljuttatott értesítések bírnak joghatással a Felek közötti jogviszonyban.

10. Záró rendelkezések

10.1. Jelen szerződés elválaszthatatlan részét képezik az alábbi mellékletek:

1. sz.: Megrendelő lap (minta)
2. sz.: Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata
3. sz.: Megrendelő műszaki leírása
4. sz.: Elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok és pálinkák listája
5. sz.: Beszedési megbízás teljesítésére szóló, a Megrendelő részéről a pénzforgalmi szolgáltatójának adott hozzájárulása, felhatalmazó nyilatkozata (a Kbt. 305. § (6) bekezdése szerinti feltételek teljesülésének esetére)
6. sz.: Meghatalmazás



10.2. Felek a jelen Szerződésből eredő esetleges vitáikat elsősorban békés úton rendezik. Amennyiben ez nem vezetne eredményre, Felek a pertárgyértéktől függően kikötik a Budai Központi Kerületi Bíróság kizárólagos illetékességét.

10.3. Ha a jelen szerződés egyes részei között ellentmondás mutatkozik, vagy annak bármelyik része félreérthető, akkor Szerződő felek kötelesek azt együttesen értelmezni. Vitás kérdések esetén a szerződés, annak mellékletei, a tárgyalási jegyzőkönyv(ek), a Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata, az ajánlatkérő által kibocsátott ajánlattételi felhívás és dokumentáció tartalma az irányadó ebben az értelmezésbeli sorrendben.

10.4. A jelen Szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény rendelkezései irányadók.

A felek a jelen szerződést elolvasták, és azt, mint akaratukkal mindenben megegyezőt jóváhagyólag írják alá.

Budapest, 2011. „...május.....” „ 8 ”

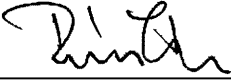

A Magyar Köztársaság
Külügyminisztériuma
Megrendelő
Képviselében:
Ódor Bálint helyettes államtitkár

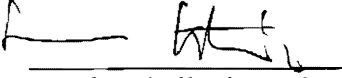

Lázár és Fiai Kft.
Vállalkozó
Képviselében:
Darázs György igazgató

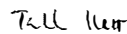
Z Á R A D É K

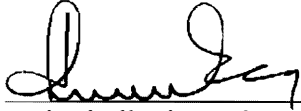
Alulírott Robák Ferenc, az Európai Unió Tanácsa 2011. első félévi magyar elnöksége operatív feladatainak előkészítéséért és lebonyolításáért felelős kormánybiztosi minőségemben eljárva kijelentem, hogy a „2011 első félévi magyar elnökséggel kapcsolatos catering szolgáltatás nyújtása” tárgyú közbeszerzési eljárás eredménye alapján létrejött jelen Szerződés rendelkezései – mind pénzügyi, mind szakmai vonatkozásaikban – teljes mértékben tükrözik az általam e tárgyban hozott döntést.

Budapest, 2011. május „ 4 ”


Robák Ferenc
kormánybiztos


szakmai ellenjegyzés:
Manno István
főosztályvezető
2011. május „ 4 ”


pénzügyi ellenjegyzés:
Takács Ivett
főosztályvezető-helyettes
2011. május „ 4 ”


jogi ellenjegyzés:
dr. Lemák Ella
főosztályvezető
2011. május „ 5 ”

**1. számú melléklet:
Megrendelő lap (minta)**



MAGYAR KÖZTÁRSASÁG
KÜLÜGYMINISZTERIUMA
1027 BUDAPEST, BEM RAKPART 47.

FAX

EU ELNÖKSÉGI RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI FŐOSZTÁLY

MEGRENDELŐ LAP

VÁLLALKOZÓ:			
FAX:		TELEFON	
E-MAIL:			
DÁTUM:			
TÁRGY:	Catering szolgáltatás megrendelése		
MEGRENDELŐ:			
TEL:		MOBIL	
E-MAIL:			
OLDAL(AK):			

A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma, valamint Szolgáltató között létrejött KÜM/3822-11/2011/Adm. iktatószámú vállalkozási szerződésben rögzítetteknek megfelelően az alábbiakat rendeljük meg:

Helyszín: Lázár Lovaspark

Dátum:

Rendezvény neve:

Étkezés típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Diszétkezés Menü:				
Munkaétkezés Menü:				
Állófogadás Menü:				
Ültetett büféétkezés Menü:				
Üdvözlő ital Tartalma:				
Összesen:				

Bekészítés típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Bekészítés 1. (üdítők)				
Bekészítés 2. (friss presszó kávé/tea)				
Bekészítés 3. (üdítők, friss presszó kávé/tea)				
Bekészítés 4. (üdítők, friss presszó kávé/tea, édes-sós teasütemény)				
Bekészítés 5. (üdítők, friss presszó kávé/tea, nyitott szendvicsek)				
Bekészítés 6. (üdítők, friss presszó kávé/tea, nyitott szendvicsek, édes-sós teasütemény)				
Összesen:				

Kávészünet típusok	Időpont	Ár /fő (Ft)	Létszám	Összesen (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)				
Kávészünet 2. (üdítők, friss presszó kávé, tea)				
Kávészünet 3. (üdítők, friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény (min. 10 dkg/fő))				
Kávészünet 4. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min.2 db))				
Kávészünet 5. (üdítők, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min.10 dkg))				
Összesen:				

Fentebb jelzett árak tartalmazzák minden egyes, a szerződésben is jelzett, vonatkozó adót, költséget, valamint szolgáltatást.

Hivatalos megrendelésünket bruttó áron, valamint a fent rögzítetteknek megfelelően kérem számlázni összhangban a Kbt. 305. § (3) bekezdésével és a hivatkozott szerződés 6. pontjával! Pénzügyi osztályunk munkájának megkönnyítése és a számla mielőbbi kiegyenlítésének érdekében kérjük, hogy a megfelelő részletességgel kiállított számlához szíveskedjenek a megrendelőnk, valamint a Kbt. 305. § (3) bekezdés a) pontja szerinti nyilatkozatot (alvállalkozó hiányában erről szóló nyilatkozatot) hozzáfűzve csatolni!

A számla végösszegét átutalásos számlán szíveskedjen rögzíteni, a Külügyminisztérium a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 305. § (3) bekezdése szabályai alapján átutalással egyenlíti ki a számla végösszegét.

Külügyminisztérium számlázási címe: Külügyminisztérium, 1027 Budapest, Bem rkp. 47.

Külügyminisztérium levelezési cím: Külügyminisztérium, EU Elnökségi Rendezvényszervezési Főosztály 1027 Budapest, Bem rkp. 47.

Kelt:

.....
Megrendelő részéről aláíró

Név:

Titulus:

A megrendelést visszaigazolom:

Kelt:

.....

Vállalkozó részéről aláírás, pecsét

Név:

Titulus:

Tell me

W- 1/4

**2. számú melléklet:
Vállalkozó végleges kereskedelmi és szakmai ajánlata**

FELOLVASÓLAP

1) Az ajánlattevőnek a cégkivonatban szereplő neve: Lázár és Fiai Kft

2) Az ajánlattevő címe: 2182 Domony-Domonyvölgy, Fenyő utca 47.

Az alábbi minta menüsorok 1 főre jutó bruttó díjainak meghatározásánál 200 fő részvételével szükséges kalkulálni! Az egy főre jutó díjban minden felmerülő tételt szükséges szerepeltetni, így a felszolgálati díjat is!

"A" minta menüsor (Ültetett büféétkezés)	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejföllel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttal	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	

Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), gyümölcslevek (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	6300

"B" minta menüsor (munkaétkezés)	
Fogások:	
Füstölt pisztrángfilé zellersalátával	
Egészben sült borjúkaraj petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal	
Túrós rétes vanília fagylalttal	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	5900

"C" minta menüsor (díszétkezés)	
Fogások:	
Hideg libamáj pástétom zöldsalátával	
Derített gulyás leves	
Ropogós kacsamell vörösbors káposztával, burgonya gombóccal	
Gundel palacsinta	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	6800

Tell me
 13/49
 13/49

"D" minta menüsor (Állófogadás)	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejföllel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttal	
Vörösburos szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), gyümölcslevek (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	6300

A Lázár Lovaspark minden EU-s rendezvényen térítésmentes lovasbemutatót rendez a vendégeknek.

Domonyvölgy, 2011. április 19.

.....
/cégszerű aláírás/

LÁZÁR ÉS FIAI KFT.

2182 Domony-Domonyvölgy, Fenyő u. 47.
Adószám: 10783933-2-13

CATERING SZOLGÁLTATÁS ADATBEKÉRÉSI LAPOK

Az alábbi adatok megadása kötelező, de ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy azok nem képezik a bírálat alapját!

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt kávészünet típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon:

Kávészünet típusok	Létszám (max)	15-30 perces időszak Ár /fő (Ft)	31-60 perces időszak Ár /fő (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)	600	300	400
Kávészünet 2. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea)	600	500	700
Kávészünet 3. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény(min. 10 dkg/fő))	600	700	900
Kávészünet 4. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek(min.2 db))	600	1000	1300
Kávészünet 5. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min.10 dkg))	600	1200	1500
Egyéni kávészünet típus 1. Tartalma: kemencében sült lángos, különböző feltétekkel, üdítő, gyümölcslé, kávé, tea	300	2000	2500
Egyéni kávészünet típus 2. Tartalma:			
Egyéni kávészünet típus 3. Tartalma:			

*Ásványvíz költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, elnökségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálat.

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt bekészítés típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon. A minimálisan elvárt mennyiségek kerültek feltüntetésre, az ár kialakításánál viszont szükséges bekalkulálni egy frissítést is!

Tell me
✓ 15/49

Bekészítés típusok	Elvárt mennyiség (egy főre, <u>egy</u> <u>frissítéssel</u>)	Létszám (max)	Ár /fő (Ft)
Bekészítés 1. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl	600	280
Bekészítés 2. Tartalma: friss presszó kávé/tea	1 adag	600	290
Bekészítés 3. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl	600	700
friss presszó kávé/tea	1 adag		
Bekészítés 4. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek,	2-2 dl	600	900
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
édes-sós teasütemény	10 dkg		
Bekészítés 5. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl	600	1000
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
szendvicsek (nyitott)	2 db		
Bekészítés 6. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek,	2-2 dl	600	1200
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
szendvicsek (nyitott),	2 db		
édes-sós teasütemény	10 dkg		
Egyéni bekészítés típus 1. Tartalma, mennyisége:			
Egyéni bekészítés típus 2. Tartalma, mennyisége:			
Egyéni bekészítés típus 3. Tartalma, mennyisége:			

*Ásványvíz költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, előkségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálás.

Meglevő eszközeim (étkészlet, evőeszközkészlet, poharak, csészék, terítők, damasztaszalvéták, stb.) meglétével az alábbi mennyiségű vendégkör kiszolgálását tudom biztosítani (Az itt felsorolt eszközök használatának ára mind a megadott ellátás áraiban foglalt tételek):

Eszközök	Létszám max.	Megjegyzés
Fehér étkészlet (porcelán)	650 fő	
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) étkészlet díszétkezésre	500 fő	Hutschenreuther – Germany – Hotel 28 cm-es alaptányér + a megfelelő kisebb méretek teljes választéka
Kopásálló, fémszínű evőeszközkészlet	650 fő	Teljes választék
Ezüst evőeszközkészlet díszétkezésre	Nincs	
Üvegpoharak	650 fő	Spiegelau, fehér és vörös boros kelyhek, pálinkás poharak, vizespoharak, emblémázott söröspoharak.
Kristálypoharak díszétkezésre	Nincs	
Fehér kávé/tea szett (porcelán)	500 fő	
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) kávé/tea szett díszétkezésre	Nincs	
Damasztszalvéta (fehér)	650 fő	Egyéb választék: fehér selyem, ecru selyem, bordó és kék selyem
Székhuzat masnival díszétkezésre	350 fő	Fehér + masnik négy fajta színben
Terítők	650 fő	Kékfestő, fehér damaszt, fehér selyem és ecru selyem (teraszokra: kék kockás)
Körasztalok	Nincs	
Könyöklők	500 fő	20 db Rusztikus fából készült
Büféasztalok	650 fő	
Székek	650 fő	Csárdák stílusához illeszkedőek
Asztalszám/elnevezés tartók	500 fő	Porcelán kézimunka
Gyertyatartók	650 fő	Gyertyatartó csak díszítésnek, üvegmécsesek vannak 650 főre

Tallus
17/49

ADATBEKÉRÉSI LAP II. FEJEZET

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt üdvözlő ital típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálási díjat és költségeket tartalmazó) árakon.

Az üdvözlőitalok javarészt munkaétkezések alkalmával kerülhetnek megrendelésre.

Üdvözlő ital típusok	Létszám (max)	Bruttó Ár /fő (Ft)
Üdvözlő ital típus 1. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő)	800	Az EU Elnökségi Pálinkák beszerzési áron 4 cl-re kalkulált összege kerül továbbsszámlázásra
Üdvözlő ital típus 2. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő)	800	Az EU Elnökségi Pálinkák beszerzési áron 4 cl-re kalkulált összege kerül továbbsszámlázásra. Plusz a koktél ára: 900
Üdvözlő ital típus 3. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Sós aprósütemény (5 dkg/fő)	800	Az EU Elnökségi Pálinkák beszerzési áron 4 cl-re kalkulált összege kerül továbbsszámlázásra. Plusz a koktél és sütemény ára: 1100
Üdvözlő ital típus 4. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Falatkák (4 db/fő)	800	Az EU Elnökségi Pálinkák beszerzési áron 4 cl-re kalkulált összege kerül továbbsszámlázásra. Plusz a koktél és sütemény ára: 1400

Az ásványvíz, pálinka, pezsgő és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálásáért, esetleges szállításáért extra költségeket a catering cég nem tud érvényesíteni Külügyminisztérium felé!

Az alábbiakban bemutathatja, hogy cége milyen munkaerő kapacitással működik.

Állandó alkalmazottaim száma:

- konyhai kapacitás: 11 fő
- felszolgáló kapacitás: 7 fő

Kérjük, hogy az alábbi viszonylatban adja meg, hogy típusonként hány fő felszolgáló bevonását javasolja az alábbi mennyiségű vendégek részvétele esetén (mindenhol minimum 40 fő fővendéget feltételezve)!

Ellátás típusok	100 főig	200 főig	300 főig
Díszétkezés (ültetett, tükörfelszolgálás)	6 fő	12 fő	16 fő
Allófogadás	5 fő	8 fő	12 fő
Büféétkezés	5 fő	8 fő	12 fő
Üdvözlő ital	4 fő	6 fő	8 fő
Reggeli	4 fő	7 fő	10 fő
Kávészünet	4 fő	6 fő	8 fő
Bekészítés	2 fő	4 fő	6 fő

Az alábbi virágkompozíciók biztosításának árait tüntesse fel, amely minden vonatkozó adót, költséget, ezzel kapcsolatos szolgáltatás (szállítás, stb.) díját magában foglal.

Virágkompozíció	Ár (Ft., bruttó, db)	Megjegyzés
könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű)	1.500 Ft	A könyöklő méretének megfelelően 10-15 cm átmérőjű
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű)	4.500 Ft	
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű)	5.500 Ft	
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű)	7.500 Ft	
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)	8.500 Ft	
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)	12.500 Ft	
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)	12.500 Ft	
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)	15.500 Ft	
Egyéni javaslat 1.		
Egyéni javaslat 2.		
Egyéni javaslat 3.		

aw 0/4

**3. számú melléklet:
Megrendelő műszaki leírása**

A 2011. ÉV ELSŐ FÉLÉVI EU ELNÖKSÉG ALATT MAGYARORSZÁGON RENDEZETT ESEMÉNYEK IGÉNYEI CATERING SZOLGÁLTATÁSOK TERÜLETÉN

A Magyar Köztársaság 2011. első félévében látja el az Európai Unió soros elnökségi feladatait. Elnökségi rendezvények hivatalosan 2011. január 01. - június 30. között kerülnek lebonyolításra, azonban 2011. júliusában is várhatóak a magyar elnökségi munkához kapcsolódó események.

1) A fél éves periódus alatt közel 250 rendezvény kerül lebonyolításra, melyek **4 fő csoportba sorolhatók**:

- A) állam- és kormányfői csúcstalálkozó
- B) miniszteri szintű
- C) vezetői szintű
- D) szakértői szintű rendezvények

2) Egy-egy delegáció összetétele a következőképpen épül fel:

- delegációvezetők (állam-, kormányfők, valamint általuk delegált személyek 1. A) pont esetén, miniszterek, valamint általuk delegált személyek 1. B) pont esetén, államtitkárok, felső- és középszintű vezetők, valamint általuk delegált személyek 1. C) pont esetén),
- delegációtagok (Az 1. pontban felsorolt szinteknél delegációtagok a delegációvezetőkön túl meghívott személyek),
- biztonsági tisztek (Magyar, illetve külföldi biztosítók, akik védett személyek esetében kerülnek felkérésre. Az 1. A) pont esetén minden esetben, valamint az 1.B) pont esetén több esetben is bevonásra kerülnek.),
- szervezők, közreműködők, liaison officerek, hosztesek (Magyarországi tárcák, intézmények részéről, valamint külföldi tárcák, intézmények részéről az adott rendezvényt megszervező egyének, akiknek részvétele a rendezvényeken elengedhetetlen. Az 1. pont összes alpontjában felsorolt események szervezésében részt vesznek.),
- tolmácsok (Az 1. pont összes alpontjában felsorolt események szervezésében részt vesznek.),
- sajtó képviselői (Magyar, illetve külföldi részről biztosan lesznek résztvevők az 1. A), valamint B) pontban felsorolt szintű rendezvényeknél, illetve az 1. C) és D) pont esetén csak néhány esetben fordulnak elő),
- gépkocsivezetők, valamint egyenruhás rendőrök (Ezen személyeknek nem szükséges, hogy szorosan a delegáció mellett tartózkodjanak. Az 1. pontban felsoroltaknál minden esetben előfordulnak).
- fizikai állomány (beszállítók, beszerelők, egyéb a rendezvényhelyszínen a fel- és levonulásban résztvevő személyek, akik 1. pontban felsoroltaknál minden esetben előfordulnak).

3) **Vendégkör felosztása** (ellátás esetén ezeket a jelzőket fogjuk főként használni) 2. pont alapján:

- Vendég 1 (továbbiakban V1): delegációvezetők, delegációtagok – minden esetben elegánsabb, előkelőbb ételeket és felszolgálatot igényelnek. Előfordulhat, hogy V1a, illetve V1b jelzések alkalmazása, ez esetben a V1a a delegációvezetők, a V1b pedig delegációtagokat takar.
- Vendég 2 (továbbiakban V2): a rendezvény lebonyolításához nélkülözhetetlen, így a fővendég közelségéhez kötött munkatársak: biztonsági tisztek, tolmácsok, egyes delegáció tagok, rendezvényszervezők, stb. – az esetek többségében inkább egyszerűbb és szerényebb kivitelű ételek összeállítását és felszolgálatát feltételezi.
- Vendég 3 (továbbiakban V3): a rendezvény lebonyolításához fontos, de a fővendég közelségéhez nem kötött munkatársak: gépkocsivezetők, egyenruhás rendőrök, sajtó képviselői, fizikai állomány, stb. – minden esetben inkább egyszerűbb és szerényebb kivitelű ételek összeállítását és felszolgálatát feltételezi.

4) Rendezvényenként átlagosan 30-40 delegáció, és kb. 2-16 fő várható delegációként (minden, az 2) pontban részletezett vendégcsoportot figyelembe véve).

Ellátás alatt a továbbiakban az étkezés típusokat, bekészítés típusokat, valamint kávészünet típusokat értjük.

Az 1), valamint a 2) pont alapján az alábbi létszámok merülhetnek fel hozzávetőlegesen ellátás szempontjából a Lázár Lovasparkban, mint rendezvényhelyszínen:

- Vezetői szintű rendezvények esetén:

Összesen 50-300 fő ellátásáról kell gondoskodni adott helyszínen.

- Szakértői szintű rendezvények esetén:

Összesen 50-200 fő ellátásáról kell gondoskodni adott helyszínen.

4) Egy-egy rendezvényen belül az alábbi típusú étkezések, illetve bekészítés, valamint kávészünet típusok prezentálására merülhet fel az alábbi szinteknél:

- Üdvözlő ital - Kormányfői, miniszteri, illetve vezetői szintű rendezvények esetében. Ezen típusú étkezések V1 részére kerülnek felszolgálásra.
- Állófogadás – V1, valamint V2 részére kerülhet kínálásra.
- Büféétkezés – V1, V2 valamint V3 részére kerülhet kínálásra.
- Munkaétkezés – V1 részére kerülhet kínálásra.
- Kávészünet - V1, V2 valamint V3 részére kerülhet kínálásra.
- Bekészítés - V1, V2 részére kerülhet kínálásra.

5) Alább részletezzük a fentebb ismertetett étkezés és bekészítés, kávészünet típusokat:

A) Munkaétkezés, díszétkezés:

Ültetett, felszolgált, tányérszervizes étkezések. A felszolgált menü- és italsorok a következő fogásokból állhatnak: aperitif (2-4 féle), előétel+hozzáillő bor és/vagy leves, főétel+hozzáillő bor, desszert+hozzáillő bor, kávé, valamint szénsavmentes víz folyamatos kínálása.

Fontos, hogy az egyes fogások egyszerű, könnyen érthető és rövid elnevezéseket kapjanak.

A szénsavmentes ásványvíz betöltése dekoratív, üveg anyagú palackokból történjen.

Minden egyes megrendelés alkalmával szükség van vegetáriánus verzió elkészítésére is, amely jellegében hasonlít az eredeti menüre és ugyanazokkal a borokkal felszolgálható. Valamint szükség van arra is, hogy a catering cég rugalmas legyen a tekintetben, ha előre nem derül ki valamely felszolgált étkezésen résztvevő vendég allergiája, étkezési megkötése, Szolgáltató helyszínen tudjon felkínálni a vendég számára alternatív fogást, amelyhez szintén kínálható az adott fogás bora.

B) Állófogadás

Menü: saláták, hideg- és meleg előételek, levesek (amennyiben kivitelezhető), főételek, desszertek, gyümölcsök, különböző alkoholos és alkoholmentes italok kínálásával.

Bár az étkezés önkiszolgáló szükséges több felszolgáló jelenléte. Általában könyöklők kerülnek elhelyezésre, ahol tudnak étkezni a vendégek.

C) Büféétkezés

Menü: saláták, hideg- és meleg előételek, levesek, főételek, desszertek, gyümölcsök, különböző alkoholos és alkoholmentes italok kínálásával kiegészítve.

Itt is szükséges több felszolgáló jelenléte.

D) Kávészünetek

Legalább az alábbi variációkban és tartalommal:

Kávészünet 1.: kisüveges ásványvíz, kávé, tea.

Kávészünet 2.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea.

Kávészünet 3.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, édes-sós teasütemény.

Kávészünet 4.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek.

Kávészünet 5.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek, édes-sós teasütemény.

A kávészünet feltételezi az adott időszakban felkínálásra kerülő termékekből korlátlan fogyasztást az előre jelzett vendégek számára. Fontos, hogy a felkínált kávészünet folyamatosan frissítésre kerüljön, tehát a vendégek a kávészünet alatt folyamatosan tudjanak fogyasztani a felkínált italokból, harapnivalókból.

E) Bekészítés

Általában megbeszélésekre, sajtóközpontba, várakozó, pihenő helyiségekbe történő bekészítések.

Legalább az alábbi variációkban és tartalommal:

Bekészítés 1.: kisüveges ásványvíz

Bekészítés 2: kisüveges ásványvíz, kávé, tea.

Bekészítés 3.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea.

Bekészítés 4.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, édes-sós teasütemény.

Bekészítés 5.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek.

Bekészítés 6.: kisüveges ásványvíz, gyümölcslevek, üdítők, kávé, tea, szendvicsek, édes-sós teasütemény.

A bekészítés feltételezi az adott időszakban felkínálásra kerülő termékek bekészítését előre jelzett vendégek számára (az előre megállapodott mennyiségek alapján). A bekészítések árait a táblázatban feltüntetett mennyiségekkel kalkulálva szükséges megadni plusz egy frissítéssel számolva, ahol a megbeszélés két része közötti időszakban kerül frissítésre a kínálat. A kávé, tea felszolgálatát a bekészítések egyes típusainál minden esetben tálcáról történő bekínálással értjük!

6) További információk:

A miniszteri és vezetői szintű étkezések és fogadások alkalmával részben vagy egészben, a Külügyminisztérium által felkért gasztronómiai szakértő és borszakértő szaktanácsaival és együttműködésével szükséges megalkotni az étel- és italsorokat a kiválasztott catering cég kompetens személyeinek. Fontos, hogy a catering cég szoros együttműködésben álljon mind a gasztronómiai szakértővel, mind pedig a borszakértővel.

Ásványvíz és gyümölcslevek beszerzésről a felkért cégeknek gondoskodniuk nem kell, azt elnökségi beszerzés keretében szállítják az egyes rendezvényekre. A catering cégnek a meghatározott beszállító cégekkel szorosan együtt kell működnie, továbbá adott esetben az ásványvíz és a gyümölcslevek tárolása és elszállítása az ajánlattevő feladata.

Ajánlatkérő jelzi, hogy az étkezésekhez szükséges borok és pálinkák a Külügyminisztérium által kijelölt termelőktől szerezhetők be. A beszerzést a catering cégnek kell bonyolítani, a kijelölt termelőkkel együttműködve. A Külügyminisztérium utólag finanszírozza a gasztronómiai és borszakértő bevonásával az egyes étkezésekre megállapított bor(ok) beszerzését.

Az ásványvíz, gyümölcslevek, pálinka, pezsgő és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálásáért extra költségeket ajánlattevő nem számíthat fel.

A rendezvények lebonyolítása során előfordulhat, hogy a rendezvény keretében történő kulturális esemény lebonyolításában a nyertes szolgáltató együttműködni köteles az ajánlatkérővel.

Az ajánlattevő saját rendezvény lebonyolítására alkalmas helyszínét az Ajánlatkérő külön igénye esetén rendelkezésre bocsátja rendezvény megszervezése céljából.

Az ételek, italok magyaros jellegűek legyenek, minden egyes fogás tükrözze a magyar gasztronómia ízvilágát! Az ételek ne legyenek túlságosan pikánsak, csípősek, valamint tejfölös, tejszínes ételek, ne tartalmazzanak szálkát, valamint apró csontokat sem. Az ételek felszolgálatát minden esetben úgy kell biztosítani, hogy az könnyen fogyasztható, ugyanakkor ízletes, dekoratív, mégis elegendő mennyiségű adag legyen.

Az italok magyar cégektől származó termékek legyenek, amelyek az alkalomnak megfelelő kiserelésben álljanak rendelkezésre!

7) A rendezvényeken az 1. pontban ismertetett szinteknek megfelelően az alábbi (5. pontban felsorolt) **ellátás típusok merülhetnek fel átlagosan egy rendezvény alatt:**

- a) miniszteri szintű rendezvények: munkaétkezés, büféétkezés, díszétkezés.
- b) vezetői szintű rendezvények: munkaétkezés, büféétkezés, díszétkezés.
- c) szakértői szintű rendezvények: munkaétkezés, büféétkezés, díszétkezés.

8) Az egyes rendezvények 1-3 naposak átlagosan.

9) A rendezvények az alábbi **helyszínen** kerülnek megvalósításra:

- Lázár Lovaspark – miniszteri, vezetői, szakértői szint

A felolvasó lapot és az adatbekérőlapot minden esetben az adott részteljesítés esetén megvalósuló legmagasabb szintű rendezvénynek megfelelően (ld. fent) szükséges beárázni! Az itt megadott árak mintamenüre vonatkoznak. A szerződés időtartama alatt a tényleges teljesítés és menü esetén a nyertes ajánlattevő a mintamenüre megajánlott ártól (felolvasólap), valamint az adatbekérő lapon megadott áráktól nem térhet el felfelé, azokhoz kötve van, negatív irányba (lefelé) bármennyi eltérés lehetséges.

10) A fentiekben meghatározott vendégek ellátása legtöbb esetben a **rendezvényhelyszín termeiben kell, hogy megvalósuljon.**

11) Szolgáltatás ára

Az árak minden esetben tartalmazzák a létszámnak megfelelő mennyiségű étkezéslet, evőeszközkészlet, valamint poharak, csészek, terítők, szalvéták, egyéb a tálaláshoz és a felszolgáláshoz szükséges és nélkülözhetetlen eszközök költségeit.

Megrendelő nem fizet extra összeget sem a fentebb felsorolt eszközök, sem dugópénz formájában.

Minden egyes felkínált étkezés, bekészítés, kávészünet típusnak tartalmaznia kell minden felmerülő költséget (nyersanyag, elkészítés, energia, tálalás, felszolgálás, tárolás, hűtés, rakodás, terítés (kasír), bútorok, stb.), adót, járulékot, Szolgáltató bútorainak használati költségét, stb.

12) Eszközök elvárásai:

Az étkezéslet minimum elvárásai: fehér porcelán új, vagy újszerű állapotban, egységes színben, minta és logók nélkül. Az evőeszközkészlet kopásálló, fémszínű, egységes, elegáns darabok legyenek.

A poharak a felszolgált italnak megfelelő, egységes, elegáns, minta és logó nélküli üveg termékek legyenek. A csészek pedig szintén az étkezésletnek megfelelő, azzal egységes porcelán termékek, minta és logók nélkül.

Szükséges bemutatni hány vendég kiszolgálására képes a cég meglévő eszközei által különböző típusú étkezések alkalmával.

13) Felszolgálók öltözete, viselkedése, megjelenése:

Fontos, hogy megjelenésükre nézve kifogástalan, ápolat, rendezett, fegyelmezett, az alkalomhoz illően felöltözött felszolgálók tevékenykedjenek az egyes rendezvények eseményein.

Öltöztük minden esetben sötét (legmegfelelőbb a fekete) alj (amennyiben hölgyek is felszolgálnak, szoknya viselése esetén, min. térdig érő legyen), fehér ing sötét csokornyakkendővel (legmegfelelőbb a fekete), valamint sötét zakóval vagy mellénnyel kiegészítve (legmegfelelőbb a fekete), továbbá sötét cipő viselése.

Viselkedésükre nézve udvarias, segítőkész jellemű, rugalmas, gyors, precíz személyek legyenek.

Különösen fontos, hogy a díszétkezéseken olyan személyek vegyenek részt, akik már korábban is tevékenykedtek ilyen eseményen, nem esnek pánikba, nem követnek el hibát és készek a többiekkel együtt színvonalasan megvalósítani a felszolgálást rövid idő alatt akár több száz fő részére is!

Fontos követelmény, hogy a megrendelt szolgáltatás mindig frissítésre kerüljön, a vendégek által használt eszközök, általuk keletkezett hulladék pedig rögtön elpakolásra, eltüntetésre kerüljön a vendégtérből (különösen fontos kávészünet, büféétkezés, állófogadás esetén).

Szükséges bemutatni hány vendég kiszolgálására képes a cég meglévő, valamint munkaerő kölcsönzésén keresztül igénybevett felszolgálói által különböző típusú étkezések alkalmával.

14) Asztalok díszítése

Étkezések esetében előfordulhat, hogy a felkért catering cégek által biztosítjuk az egyes étkezésekhez szükséges díszítőelemeket, így étkezések esetében az asztalokra alacsony virágdíszeket (ikebana), valamint állófogadás, büféétkezés esetén a büféasztalokra illő virágtábla(ka)t rendelni.

A megrendelt virágdíszek az ellátás árán felül kerülnek megrendelésre és kifizetésre!

A virágok minden esetben elegáns, szolid, ugyanakkor modern virágkompozíciók legyenek, amelyek általában alacsonyak (magas virágok elhelyezését ültetett étkezések esetében nem preferáljuk), valamint az asztal méretéhez, a környezet színvilágához alkalmazkodnak, nem túl illatosak, és a virágok porzója is kivágásra kerül!

Legalább az alábbi kompozíciók árainak megadása szükséges, amely minden vonatkozó adót, költséget foglaljon magában:

- könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű),
- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű),
- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű),
- hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű),
- egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű),
- többoldalu, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű),
- egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű),
- többoldalu, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű).

Ajánlatkérő a megadott árakat nem bírálja, azok tájékoztató jelleggel szerepeljenek az ajánlatban!

A virágdíszekkel kapcsolatban elvárás, hogy több virágot, mint zöld díszítést tartalmazzanak, valamint mindig valamilyen semleges (nem egyes nemzetek zászlajához alkalmazkodó) színösszeállításban készüljenek (elsősorban magyar élővirágok alkalmazása javasolt). Mindig az adott rendezvényt megelőzően a konkrét elvárásról egyeztet Megrendelő Szolgáltatóval.

15) Egyéb információk:

- Felek a szerződés teljesítése során hatékonyan, szorosan együttműködnek és egymás érdekeit messzemenően figyelembe veszik.
- Feleket a szerződés teljesítése során kölcsönös értesítési és tájékoztatási kötelezettség terheli. Ezen kötelezettség teljesítésekor lehetőleg az írásos formát részesítik előnyben. Így különösen fontos a vendégek különböző étkezési megkötéseit, allergiáját jelezni, viszont fontos, hogy Szolgáltató is érdeklődjön ezen információk felől.
- Felek a megrendelőlapon megjelölt kapcsolattartó személyeken és megadott elérhetőségeken keresztül biztosítják a folyamatos kapcsolatot.
- Felek a szerződés teljesítése során tudomásukra jutott és a másik Felet érintő minden titoknak minősülő információt, adatot vagy egyéb ismeretet kötelesek megőrizni és gondoskodni arról, hogy a titokhoz illetéktelen harmadik személy ne férhessen hozzá. A titoktartási kötelezettség Feleket a szerződés megszűnése után is terheli.
- A rendezvény helyszínének biztosítása – kivéve amennyiben felek írásban ezzel ellentétesen állapodtak meg - Megrendelő kötelezettsége. A helyszínt Megrendelő kellő időben módosíthatja.

- Szolgáltató harmadik személy közreműködését igénybe veheti, viszont Megrendelő kizárólag Szolgáltatóval áll szerződéses (pénzügyi) viszonyban, valamint felé van tájékoztatási kötelezettsége.
- Megrendelő a Szolgáltatónak külön vállalkozási díjat nem fizet!

17) A szolgáltatás megrendelése

Megrendelő erre jogosult munkavállalója által benyújtott megrendelés csak írásban történhet (fax és e-mail (aláírt, beszkenelt) útján) az erre a célra rendszeresített megrendelő formulán (szerződés melléklete).

A megrendelő egy példányát a számla eredeti példányával együtt szükséges megküldeni Megrendelő részére!

A megrendelés tárgyában kötött szerződés módosítása, lemondása is csak írásban lehetséges.

18) Lemondási feltételek

A visszaigazolt megrendelés lemondása kizárólag írásban történhet.

A felek kötelesek haladéktalanul tájékoztatni egymást vis maior megtörténtének esetén, amely megakadályozza a feleket szerződéses kötelezettségei egy részének vagy egészének teljesítésében. Vis maior esetének tekintendők többek között az elemi csapás, földrengés, árvíz, államhatalmi cselekedetek, háború, természeti katasztrófák, tűz, sztrájk, Megrendelőtől független okok és körülmények miatti meghiúsulás, stb.

Vis maior fennállása esetén, amennyiben Megrendelő nem tudja igénybe venni a megrendelt szolgáltatásokat, mentesül a kötbérezési feltételek alól.

Amennyiben Szolgáltató hibájából hiúsul meg a megrendelés, Megrendelő fenntartja magának a jogot egy esetleges kártérítési per indítására.

19) Szolgáltatások kiegyenlítése

Az EU Elnökség rendezvényei költségeinek fizetése történhet az alábbi szereplők által:

- Külügyminisztérium,
- egyéb minisztérium, intézmény, szerv által.

Fizetés technikai menete:

A/ Az igénybevett szolgáltatások kifizetése a Megrendelő írásos megrendelője alapján, a szolgáltatás igénybevételét követően történik.

Szolgáltató a számla egy eredeti példányát a megrendelő egy példányával együtt küldi meg postai úton Megrendelő részére.

A számla befogadása csak akkor történhet meg, amennyiben annak tartalma és végösszege megegyezik megrendelő tartalmával, illetve végösszegével, továbbá amennyiben a számla a törvényben előírt kötelező elemeket tartalmazza.

B/ Az igénybevett szolgáltatás kiegyenlítésére az alábbi módokon kerülhet sor:

- Megrendelő által a szolgáltatás igénybevételét követően, átutalással, a számla Megrendelőhöz történő megérkezését követően, a megérkezéstől számítva 15 munkanapos fizetési határidővel.
 - Egy köztes szerv által, amely esetben a megrendelést az adott rendezvény témája szerint illetékes minisztérium, intézmény fogja megtenni ezen keretszerződésre (vagy az általa, ugyanazon feltételekkel megkötött keretszerződésre) hivatkozva. Ez esetben a megrendelő eredeti példányát az eredeti számlával együtt a megrendelőt küldő szerv számára kell megküldeni.
- Megrendelő előleget nem fizet Szolgáltató részére, sem előrefizetés nem történhet egyik esetben sem.

Jelenleg nem áll rendelkezésünkre minden rendezvény esetében információ a fizető személyéről.

C/ Egyéb információk

A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma (továbbiakban KÜM) az általa fizetett vendégek után csak és kizárólag az előzetesen a Megrendelőben rögzített tételek költségét fizeti, extra költségek felmerülése esetén a KÜM nem fizet.

20) Gasztronómiai szakértői instrukciói catering cégek számára:

A rendezvények célja:

A korszerű magyar gasztronómia, illetve a hazai borok bemutatása.

Az ország ízvilágát és nyersanyagait a mai kornak megfelelő technológiai fogásokkal prezentálni.

Cél bemutatni Magyarországi gasztronómiai palettáját, a régiók sajátosságait, nyersanyagait szem előtt tartva, kialakítani egy újfajta szemléletet a magyar konyháról.

Nyersanyagok:

A nyersanyagok kiválasztásánál kizárólag az országban is megtalálható nyersanyagokkal dolgozzunk. Például: olívaolaj helyett, tökmag vagy szőlőmagolajat használjunk. Halakból is inkább az édesvízi halakat részesítsük előnyben. Nem rendelkezünk tengerrel, ezért kicsit idegennek tűnne, ha ez étkezéseknél különböző tengeri halfajták jelennének meg. Zöldségeknél is hazánkban megtermelhető növényekre kell koncentrálni.

Szezonális:

A szezonálisnak is fontos szerepe van a menük és büfék összeállításánál. Törekedjünk az adott szezonra jellemző nyersanyagok felhasználására.

Regionalitás:

Borrégiókra lett felosztva az ország a miniszteri rendezvények tekintetében, ezért a régiók ételeinek újszerű megjelenítése is fontos lenne, hogy teret kapjon az étkezéseknél.

Ételek:

Az ételeknél törekedni kell az „egyszerűsége”. Ne legyenek túlbonyolítva az egyes fogások. Módozatok helyett értelmezhető, letisztult stílusra törekedjünk, amely magába foglalja a modern konyhaművészet jegyeit. A szósok könnyűek, lágy struktúrájúak legyenek. A húsok szaftosak, megfelelően hőkezelt állapotúak legyenek. A zöldségeknél őrizzük meg a frissességüket. Saláták összeállításánál is a könnyű dresszingekeket részesítsük előnyben. A sajttálaknál a kézműves sajtokat használjuk ne a nagyipari termékeket. A tényleges menüt a catering cég dolgozza ki, egyeztetve a Külügyminisztérium gasztronómiai szakértőjével és sommelier-jével, a végleges megrendeléshez minden esetben a Külügyminisztérium jóváhagyása kell. A menü sem mennyiségében, sem minőségében nem képviselhet alacsonyabb szintet, mint a mintamenü.

Tálalás:

Büféknél: A hideg előételeket rakhatjuk poharakba, fingerfood-os tálakba, kanalakba stb., a lényeg, hogy könnyen tudják a vendégek fogyasztani. A meleg ételeknél ügyeljünk a frissességre, a szósok, mártások ne legyenek túl sűrűek, könnyen folyó állagúakra készítsük őket. A köreteket mindig külön kell tálalni a hozzá tartozó ételtől. Az ételek készítésénél használjuk, ha lehetőségünk van rá, az új konyhatechnológiákat, a megfelelő struktúrák eléréséhez.

Tányérszerviz: Egyszerű, nem hivalkodó tálalásra törekedjünk, figyeljünk az adagok mennyiségére. A tányérok ne legyenek túlsúlyosak, minden alkotórésznek szerepe legyen. A szósok könnyen folyó állagúak legyenek, csak annyit adjunk, amennyit az étel megkíván. A húsok elkészítésénél az új technológiákat, berendezéseket – ha lehetőségünk van rá – használjuk, mert látványban is sokat hozzá tesz a tálalásnál egy jól elkészített nyersanyag.

Elnökségi borok, pálinkák:

Mellékletként csatoljuk az elnökségi borkiválasztás borlistáit, amelyek az alábbiak:

- A borlista – állófogadásokhoz, büféétkezésekhez felkínálandó borok,
- B borlista – munkaétkezésekhez felkínálandó borok,
- C bor, illetve pálinkalista – miniszteri díszétkezéseken felkínálandó borok, pálinkák.

A borokat, pálinkákat a listákon megjelölt termelőktől szükséges beszerezni. A beszerzésnél kizárólag a rendezvényre elégséges bor, illetve pálinka mennyiséget lehetséges beszerezni kedvezményes elnökségi áron, amely árak tartalmazzák a Szolgáltató által megadott rendezvényhelyszínre történő szállítás költségét is.

Az így beszerezett italokat a beszerzési áron szükséges továbbszámlázni a Megrendelő felé. A Külügyminisztérium az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a catering cég számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. A borok felszolgálásáért, tárolásáért, és az ezzel kapcsolatban felmerülő esetleges plusz költségeket Külügyminisztérium nem fizet!

A borokkal, pálinkákkal kapcsolatban felmerülő bármilyen költséget Szolgáltató Megrendelő felé érvényesíteni nem tud! A termelőkkel a Külügyminisztérium az árakat és a szállítást letárgyalta, amelyet a nyertes ajánlattevő részére rendelkezésre bocsát. A beszállítás a termelői fix árakon történik, amelynek szállítási és egyéb fizetési feltételeiről a nyertes ajánlattevőnek és a konkrét bortermelőknek kell egyeztetnie.

Ásványvíz:

Az egyes elnökségi rendezvényekre az ásványvizek elnökségi beszerzés keretében kerülnek biztosításra, azaz minden egyes rendezvényre a Kékküti Ásványvíz Zrt. szállítja ki a szükséges mennyiségű ásványvizet (Theodora) a Megrendelő kérésére a catering cég székhelyére/telephelyére.

Az ásványvizet catering szolgáltatónak kifizetnie nem kell. Az ilyen italok felszolgálásáért, tárolásáért, hűtéséért, vagy az azokkal kapcsolatban felmerülő további esetleges plusz költségeket Külügyminisztérium nem fizet!

A fentiek alapján kérjük az alábbi menüsorok beárazását, 200 fő vendéget és 1,5 órás étkezési időtartamot feltételezve. Az időtartam alatt a menüsor valamennyi fogását szükséges felszolgálni.

A menüsorok beárazásához segítségül megadjuk az egyes fogások minimális nyersanyagtartalmát 10 adag ételre kalkulálva.

"A" minta menüsor (Ültetett büféétkezés)

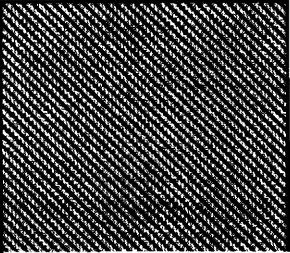
„D” minta menüsor (Állófogadás) (a két minta menüsor megegyezik)

Gulyásleves:	60 dkg marhalábszár/-felsál 20 dkg vöröshagyma 15 zöldpaprika 20 paradicsom 0,12 kg mangalicaszőr 0,08 kg. édesnemes pirospaprika 25 dkg sárga- és fehérrepa vegyesen 30 dkg burgonya 1-2 csipet őrölt köménymag só
Újházi tyúkhúsleves	2kg tyúk, 35 dkg sárgarépa, 30 dkg fehérrepa, 25 dkg zeller, 15 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 10 dkg gomba, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, 1 csok. petrezselyemzöld, 10 dkg kelvirág, 10 dkg zöldborsó, 10 dkg finommetélt, egész bors, só

Paradicsom saláta:	2kg paradicsom 2dl tökmagolaj 3 dkg só 20 dkg újhagyma 1dl fehérborecet 1 csok. petrezselyem
Tejfölös uborka saláta:	1kg uborka 5dl tejföl 1,5 dl szőlőmagolaj 8dkg fokhagyma 3dkg só 12dkg juhtúró 1 csok. kapor
Fejes saláta szalonnás tejföllel :	4 fej fejes saláta 15dkg császárszalonna 5dl tejföl 1dl fehérborecet 8dkg méz 12 dkg lilahagyma
Mangalica sonka almával :	25dkg Mangalica sonka 12dkg alma 8dkg méz 2dl vörösbor 1 dl szőlőmagolaj 1 csokor petrezselyem
Füstölt pisztráng filé tormával :	1 kg füstölt pisztrángfilé 22 dkg torma 1 db citrom 0,5 csok. kapor 3 dl tejszín 25 dkg sajtkrém
Magyaros sajttal :	60 dkg Bükki sajtok 0,25 csok. zsálya 20 dkg körte
Vörösboros szürkemarhapörkölt :	2 kg lábszár, 15 dkg zsír, vagy olaj, 40 dkg vörös hagyma, 18 dkg fokhagyma, 6 dkg fűszerpaprika 30dkg zöldpaprika, 30dkg paradicsom, köménymag, só, 3-4 dl száraz vörösbor.
Fogasfilé tejszínes kapor szószban:	2kg fogas filé 25 dkg zeller 2 dl fehérbor

	4 dl tejszín 15 dkg gyökér 8 gr babérlevél 0,5 csokor kapor 20 dkg vaj 4 dkg só 12 dkg póréhagyma 5 dkg fokhagyma
Gödöllői töltött csirkecomb :	2,40 kg csirkecomb 6 db zsemle 3 db tojás 35 dkg gomba 18 dkg húsos füstölt szalonna 25 dkg vöröshagyma 20 dkg zöldborsó 30 dkg csirkemáj 4 dkg só 8 gr őrölt bors petrezselyem zöld 1 dl olaj
Töltött káposzta:	80 dkg savanyú káposzta, 10 db savanyított káposztalevél, 25 dkg hagyma, 10 dkg fokhagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 1 kg darált sertéshús, 6 dkg pirospaprika, 24 dkg rizs, 3 tojás, 8 gr őrölt köménymag, 8 gr szárított majoránna, 6 dl tejföl
Pékné burgonya :	2kg főtt burgonya 40 dkg vöröshagyma 25 dkg füstölt szalonna 6 dkg só
Sztrapacska :	1 kg burgonya - 2 tojás - 45-50 dkg liszt - 30 dkg juhtúró/túró - 20 dkg füstölt szalonna - 4 dl tejföl - 6 dkg só
Párolt zöldségek :	60 dkg brokkoli 40 dkg sárgarépa 35 dkg gomba 40 dkg cukkini 25 dkg vaj 6 dkg só

	12 dkg friss zsálya
Vargabéles :	1 kg tehéntúró 6 dl tejföl 5 tojás 20 dkg margarin 20 dkg cénametelt 25 dkg porcukor 2.5 dkg vaniliás cukor 10 dkg mazsola 1 citrom 1 csomag réteslap 3dkg zsír
Dobos torta:	12 tojás 2 3 dkg vaj 28 dkg porcukor, 12 dkg liszt 10 dkg reszelt étcsokoládé 2.5 dkg vanília cukor 15 dkg kristálycukor, 0,5 db citrom
Somlói galuska:	8db tojás 25 dkg cukor 15 gr sütőpor 15 dkg kakaó 15dkg darált dió 1 l tej, 25dkg cukor, 20 gr. vanília cukor, 10 dkg mazsola 1 dl rum, 1 db citrom , narancs 4dl tejszín
Képviselő fánk:	2.5 dkg liszt 22.5 dkg zsír 12 tojás 1 dkg porcukor 1dkg só 25dkg cukor 20 dkg puding por 0,5 liter tejszín 1 liter tej

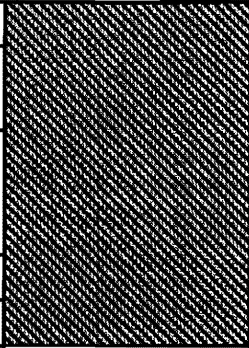
"A" minta menüsor (Ültetett büféétkezés)	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	

Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejföllel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttál	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), gyümölcslevek (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

B minta menüsor (munkaétkezés)

Füstölt pisztrángfilé zellersalátával:	1 kg füstölt pisztrángfilé 50dkg zeller 15 dkg torma 1 dl szőlőmagolaj 25dkg sajtkrém 1dl tejszín 4 dkg só
Egészben sült borjúkaraj petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal :	1,80kg borjúkaraj 1,60 burgonya 35 dkg vaj 40 dkg vargánya 20 dkg sárgarépa 1kg borjúcsont 20 dkg zeller 15 dkg vöröshagyma 6 dkg fokhagyma 4dkg paradicsompüré 0,8 lit. vörösbor 6dkg friss rozmarin 4 dkg friss kakukkfű 1 csok. petrezselyem 6 dkg só 12 dkg újhagyma
Túrós rétes vanília fagyalattal :	26 dkg finomliszt

	12gr. só 1 db tojás 0,2 l olaj A töltelékhez: 5 dkg mazsola 2 cl rumaroma 15 dkg puha sütőmargarin 15 dkg cukor 10 gr. vaníliás cukor 0,5 citrom 5 tojás 50 dkg túró 2 dl tejföl 12 dkg finomliszt 8 dkg kétszersültmorzsa A tojásos tejhez: 3,5 dl tej 3 tojás 10 gr. vaníliás cukor 10 dkg olvasztott sütőmargarin
--	---

"B" minta menüsor (munkaétkezés)	
Fogások:	
Füstölt zellersalátával	
pisztrángfilé	
Egészben sült borjúkaraj	
petrezselymes burgonyapürével, vargánya szósszal	
Túrós rétes vanília fagylalttal	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

"C" minta menüsor (dísztkezés)

Hideg libamáj pástétom zöldsalátával :	85 dkg libamáj 1dl Tokaji aszú / három puttonyos/ 0,4 dl tej 2,5 dkg só 8 gr fehérbors 12 dkg méz 2 fej saláta 5 szelet tosztkenyér 1 dl fehérborecet 1dl szőlőmagolaj
Derített gulyás leves :	50 dkg marhalabszár 4 dl olaj 6 dkg pirospaprika 1 dkg fűszerkömény 4 dkg fokhagyma 25 dkg burgonya 8 dkg gyökér

	25 dkg vöröshagyma 15 dkg paradicsom 20 dkg sárgarépa 20 dkg zeller 14 dkg TV paprika 4 db tojásfehérje 8 dkg paradicsom püré 0,04 dl paprika olaj
Ropogós kacsamell vörösboros káposztával, burgonya gombóccal :	1.2 kg kacsamell 22 dkg sárgarépa 15 dkg zeller 15 dkg vöröshagyma 12 dkg fokhagyma 8 gr. babérlevél 10 dkg paradicsompüré 6 dkg só 4 dkg kakukkfű 90 dkg vöröskáposzta 12 dkg méz 1 liter vörösbor 50 dkg szárnyas csont 80 dkg burgonya 15 dkg liszt 1 db tojás 12 dkg vaj
Gundel palacsinta :	Töltelék: 1.5 dl rum, 4 dkg mazsola, 2 dkg cukrozott narancshéj, 18 dkg dió, 1 dl tejszín, 12 dkg cukor, fahéj Mártás: 2.5 dl tej, 1 rúd vanília, 3 dkg cukor, 10 dkg csokoládé, 1.5 dl tejszín, 3 tojás sárgája, 10 dkg cukor, 5 dkg kakaó, 1.5 dkg liszt 3 db tojás 15 dkg liszt 3 dl tej

"C" minta menüsor (dísztékezés)

Fogások:	
Hideg libamáj pástétom zöldsalátával	
Derített gulyás leves	
Ropogós kacsamell vörösboros káposztával, burgonya gombóccal	
Gundel palacsinta	
1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

"D" minta menüsor (Állófogadás)	
Fogások:	
Gulyás leves	
Újházi tyúkhúsleves	
Paradicsom saláta	
Tejfölös uborka saláta	
Fejes saláta szalonnás tejföllel	
Mangalica sonka almával	
Füstölt pisztráng filé tormával	
Magyaros sajttal	
Vörösboros szürkemarha pörkölt	
Fogasfilé tejszínes kapor szószban	
Gödöllői töltött csirkecomb	
Töltött káposzta	
Pékné burgonya	
Sztrapacska	
Párolt zöldségek	
Vargabéles	
Dobos torta	
Somlói galuska	
Képviselő fánk	
Szénsavas üdítőitalok (2 dl/fő), gyümölcslevek (2 dl/fő), 1 adag kávé/tea	
1 főre jutó bruttó HUF díj:	

CATERING SZOLGÁLTATÁS ADATBEKÉRÉSI LAPOK

Az alábbi adatokat megadása kötelező, de ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy azok nem képezik a bírálat alapját!

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt kávészünet típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon:

Kávészünet típusok	Létszám (max)	15-30 perces időszak Ár /fő (Ft)	31-60 perces időszak Ár /fő (Ft)
Kávészünet 1. (friss presszó kávé, tea)			
Kávészünet 2. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea)			
Kávészünet 3. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, édes-sós teasütemény(min. 10 dkg/fő))			
Kávészünet 4. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek(min.2 db))			
Kávészünet 5. (üdítők, gyümölcslevek, friss presszó kávé, tea, nyitott szendvicsek (min. 2 db), édes-sós teasütemény (min.10 dkg))			
Egyéni kávészünet típus 1. Tartalma:			
Egyéni kávészünet típus 2. Tartalma:			
Egyéni kávészünet típus 3. Tartalma:			

*Ásványvíz költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, elnökségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálat.

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt bekészítés típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon. A minimálisan elvárt mennyiségek kerültek feltüntetésre, az ár kialakításánál viszont szükséges bekalkulálni egy frissítést is!

Bekészítés típusok	Elvárt mennyiség (egy főre, <u>egy</u> <u>frissítéssel</u>)	Létszám (max)	Ár /fő (Ft)
Bekészítés 1. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl		
Bekészítés 2. Tartalma: friss presszó kávé/tea	1 adag		
Bekészítés 3. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl		
friss presszó kávé/tea	1 adag		
Bekészítés 4. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek,	2-2 dl		
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
édes-sós teasütemény	10 dkg		
Bekészítés 5. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek	2-2 dl		
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
szendvicsek (nyitott)	2 db		
Bekészítés 6. Tartalma: üdítők, gyümölcslevek,	2-2 dl		
friss presszó kávé/tea,	1 adag		
szendvicsek (nyitott),	2 db		
édes-sós teasütemény	10 dkg		
Egyéni bekészítés típus 1. Tartalma, mennyisége:			
Egyéni bekészítés típus 2. Tartalma, mennyisége:			
Egyéni bekészítés típus 3. Tartalma, mennyisége:			

*Ásványvíz költségét ajánlattevő nem érvényesítheti, elnökségi beszerzés keretében kerül biztosításra, ajánlattevő feladata kizárólag a tárolás, hűtés, esetleges szállítás és a felszolgálás.

Meglevő eszközeim (étkészlet, evőeszközkészlet, poharak, csészék, terítők, damasztaszalvéták, stb.) meglétével az alábbi mennyiségű vendégkör kiszolgálását tudom biztosítani (Az itt felsorolt eszközök használatának ára mind a megadott ellátás áraiban foglalt tételek):

Eszközök	Létszám max.	Megjegyzés¹
Fehér étkezészet (porcelán)		
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) étkezészet díszítésre		
Kopásálló, fémszínű evőeszközkészlet		
Ezüst evőeszközkészlet díszítésre		
Üvegpoharak		
Kristálypoharak díszítésre		
Fehér kávé/tea szett (porcelán)		
„Minőségi” (Zsolnay, stb.) kávé/tea szett díszítésre		
Damasztszalvéta (fehér)		
Székhuzat masnival díszítésre		
Terítők		
Körasztalok		
Könyöklők		
Büféasztalok		
Székek		
Asztalszám/elnevezés tartók		
Gyertyatartók		

¹ Itt kérjük felsorolni egyéb jellemzőket (szín, méret, stb.), további hasznos tudnivalókat.

ADATBEKÉRÉSI LAP
II. FEJEZET

Szolgáltató az alábbiakban felsorolt üdvözlő ital típusokat biztosítja Megrendelő részére az alább meghatározott (Ft-ban kifejezett, vonatkozó adókat, felszolgálati díjat és költségeket tartalmazó) árakon.

Az üdvözlőitalok javarészt munkaétkezések alkalmával kerülhetnek megrendelésre.

Üdvözlő ital típusok	Létszám (max)	Bruttó Ár /fő (Ft)
Üdvözlő ital típus 1. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő)		
Üdvözlő ital típus 2. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő)		
Üdvözlő ital típus 3. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Sós aprósütemény (5 dkg/fő)		
Üdvözlő ital típus 4. Tartalma, mennyisége: Pálinka (4 cl/fő) Alkoholos és alkoholmentes koktél (1 ital/fő) Falatkák (4 db/fő)		

Az ásványvíz, pálinka, pezsgő és bor felbontásáért, valamint annak tárolásáért, hűtéséért, illetve felszolgálatáért, esetleges szállításáért extra költségeket a catering cég nem tud érvényesíteni Külügyminisztérium felé!

Az alábbiakban bemutatthatja, hogy cége milyen munkaerő kapacitással működik.

Állandó alkalmazottaim száma:

- konyhai kapacitás:
- felszolgáló kapacitás:

Kérjük, hogy az alábbi viszonylatban adja meg, hogy típusonként hány fő felszolgáló bevonását javasolja az alábbi mennyiségű vendégek részvétele esetén (mindenhol minimum 40 fő fővendéget feltételezve)!

Ellátás típusok	100 főig	200 főig	300 főig
Díszétkezés (ültetett, tükörfelszolgálat)			
Állófogadás			
Büféétkezés			
Üdvözlő ital			
Reggeli			
Kávészünet			
Bekészítés			

Az alábbi virágkompozíciók biztosításának árait tüntesse fel, amely minden vonatkozó adót, költséget, ezzel kapcsolatos szolgáltatás (szállítás, stb.) díját magában foglal.

Virágkompozíció	Ár (Ft., bruttó, db)	Megjegyzés
könyöklőre illő virágdísz (kb. 20 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 30-40 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 50-60 cm átmérőjű)		
hosszú asztali virágdísz (ikebana) (kb. 80-100 cm átmérőjű)		
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)		
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 40 cm átmérőjű)		
egyoldalas, magas virágkompozíció (legalább 70-80 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)		
többoldalú, magas virágkompozíció (legalább 50-60 cm magas és 50-60 cm átmérőjű)		
Egyéni javaslat 1.		
Egyéni javaslat 2.		
Egyéni javaslat 3.		

**4. számú melléklet:
Elnökségi rendezvényeken felhasználásra kerülő borok, pálinkák listája**

Megjegyzés: a borokat – rendezvényenként – a beszerzési áron szükséges továbbszámolni a Megrendelő felé. A Megrendelő az előre leegyeztetett és jóváhagyott megrendelt mennyiség ellenértékét fizeti ki a Vállalkozó számlája alapján, amelyhez szükséges a termelők felé küldött megrendelés másolatát mellékelni. Vállalkozó a fel nem használt borokról, ásványvizekről és gyümölcslevekről köteles nyilvántartást vezetni. Vállalkozó köteles továbbá a borokat, ásványvizeket, gyümölcsleveket szakszerűen tárolni és Megrendelő utasítása szerint felhasználni, vagy a Megrendelő által megjelölt helyre leszállítani. Megrendelő a Vállalkozó által vezetett nyilvántartást, a tárolás módját jogosult bármikor ellenőrizni.

Borválogatás 2 2010. november 9.

"A" kategória

Pezsgő vagy aperó:

Sorszám	Borászati egység	Bor neve	Borhely	Év	Vegyes átlag ár (HUF/lt)	Átlagos származási ország
1	Hungaria Pezsgőpincészet	Hungaria Extra Dry	Budapest	é.n.	1173	6
2	Béres Szőlőbirtok és pincészet	Tokaji Holdezüst	Erdőbénye	2008	995	6

Száraz, felszáraz, félédes és édes fehér borok

Sorszám	Borászati egység	Bor neve	Borhely	Év	Vegyes átlag ár (HUF/lt)	Átlagos származási ország
1	Rókusfalvy Pince	Etyeki Chardonnay	Etyek	2009	2000	6
2	Matias Pincészet	Kéknyelű	Badacsony	2008	1740	6
3	Szent Ilona borház	St. Ilona Olaszrizling	Somló-hegy	2007	1440	6
4	Patricius borház	Muscat lunel	Tokaj	2007	1187,5	6
b kat-ból 5	Royal Tokaj	Ats cuvée	Tokaj	2008	1 700	6

Vörös száraz borok

Sorszám	Borászati egység	Bor neve	Borhely	Év	Vegyes átlag ár (HUF/lt)	Átlagos származási ország
b kat-ból 1	Kovács Nimród	Rapszody	Eger	2008	2 250	6
2	Szent Gaál Pincészet	Kadarissimo	Szekszárd	2008	1125	12
3	Sauska és Társa	Sauska Cuvée 11	Villány	2007	3525	6

Borválogatás 2010. november

"B" kategória

Pezsgők:

1	Törley	Fracois Rosé	Etyek-Buda	2006	2082	6
2	Törley pezsgőpincészet	Chardonnay Brut	Budafok	2006	2124	6

Száraz,fehér borok

1	Hilltop Neszmély	Nagypap-hegy hárslevelű	Neszmély	2009	2000	6
2	Szatmári Pincészet	Vulcanus	Badacsonytomaj	2006	3750	6
3	Pannonhalmi Apátsági Pincészet	Hemina	Pannonhalma	2009	2295	6
4	Degenfeld Bt.	Tokaji szamorodni	Tarcal	1999	1800	6

Édes borok

1	Bujdosó Szőlőbirtok és pincészet	Aranyhíd	Balatonlelle	2007	2310	12
2	Royal Tokaj	Ács Cuvee	Mád	2006	1 700	6
3	Andrássy Pincészet	6 p Tokaji Aszú	Tokaj	2006	5000	6

Vörös borok

1	Gál szőlőbirtok és pincészet	Gál kékfrankos rosé	Duna borrégió	2010	1375	6 v 12
2	Bodribor Kft.	Faluhely	Szekszárd	2007	3900	6
4	Kovács Nimród	Rapszody	Eger	2008	2250	6
5	Heumann Evelyn	Terra tartaro	Villány	2007	4200	12
6	Demeter pincészet	Merengő Cabernet franc	Eger	2006	6990	6

Tall list
in V/h

43/43

Észak Pannon borrégió:

	Borász	Bor neve	Borvidék	Év	Ár (Ft/100 liter)	Minőség (pontos szám)
üdvözlő ital	Törley	Fracois Rosé	Etyek-Buda	2006	2082	6
előételhez	Maurus pincészet	Maurus ezerjő	Mór	2007	1625	6
főételhez	Etyeki Kúria	Etyeki Pinot noir	Etyek-Buda	2006	3750	6
desszerthez	Weninger pincészet	Spern Steiner kékfrankos	Sopron	2007	4362	6

Észak-Magyarországi borrégió

	Borász	Bor neve	Borvidék	Év	Ár (Ft/100 liter)	Minőség (pontos szám)
Etyek-Buda						
üdvözlő ital	Törley	Chardonnay Brut	Etyek-Buda	2006	2124	6
előételhez	Árvay	Pecsár Furmint	Tokaj	2009	4000	6
főételhez	Thummerer Vilmos	Vili papa cuvée	Eger	2006	5810	6
desszerthez	Szepey István	Tokaji Cuvée	Tokaj	2007	8500	6
Eger						
üdvözlő ital	Törley	Chardonnay Brut	Etyek-Buda	2006	2124	6
előételhez	Gál Tibor	Soli Deo Glória	Eger	2007	3380	6
főételhez	Szőke Mátyás és Zoltán	Peresi Cabernet	Máttra	2007	3750	12
desszerthez	Disznókő	Tokaji Aszú 5 puttonyos	Tokaj	2002	4125	6

Alföldi borrégió

	Borász	Bor neve	Borvidék	Év	Ár (Ft/100 liter)	Minőség (pontos szám)
üdvözlő ital	Frittmann testvérek	Cserszegi fűszeres	Kunság	2010	950	6
előételhez	Gál szőlőbirtok és pincészet	Gál Pinot noir rosé	Szigetcsép	2010	1375	6 v 12
főételhez	Frittmann testvérek	Cabernet sauvignon és franc	Kunság	2007	3400	6
desszerthez	Koch	Jégbor	Csongrád	2006	4000	6

Balaton borrégió

üdvözlő ital	borászt	bor neve	borvidék	évszám	borásztól származó költség	borvidéki támogatás
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Légli Ottó	Gesztenyés Rizling	Balatonboglár	2007	4125	6
főételhez	Györgykovács	Nagy-Somló furmint	Somlóvásárhely	2008	2370	6
desszerthez	Tóth Sándor	Áldozói Zenit	Balaton Felvidék	2003	3500	12
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Szeremley	Szürkebarát	Badacsony	2008	1300	6
főételhez	Laposa Pincészet	Somlói Juhfark cuvée	Somló	2009	2438	6
desszerthez	Figula	Szilénusz	Balatonfüred	2007	2750	6

Dél- Pannónia borrégió

üdvözlő ital	borászt	bor neve	borvidék	évszám	borásztól származó költség	borvidéki támogatás
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Malatinszky Csaba	Noblesse Serena	Villány	2009	2500	6
főételhez	Gere Attila	Kopar	Villány	2007	4750	6
desszerthez	Hárs pincészet	Szajki cirfandli	Pécs	2007	3125	6
b)menü						
üdvözlő ital	Garamvári szőlőbirtok	Vincent Prestige Brut	Balatonboglár	2005	3125	6
előételhez	Tűzkő Birtok	Tűzkő fehér (Tramini)	Tolna	2009	1500	6
főételhez	Takler Pincészet	Kékfrankos reserve	Szekszárd	2007	3250	12
desszerthez	Tiffán Ede és Zsolt pincészet	Elysium	Villány	2007	7250	6

5. sz. melléklet

Beszédési megbízás teljesítésére szóló, a Megrendelő részéről a pénzforgalmi szolgáltatójának adott hozzájárulása, felhatalmazó nyilatkozata (a Kbt. 305. § (6) bekezdése szerinti feltételek teljesülésének esetére)

Felhatalmazó levél

Tisztelt

Magyar Államkincstár
1054 Budapest, Hold u. 4.

Alulírott megbízom/megbízuk Önöket az alábbi megjelölt fizetési számlánk terhére az alább megnevezett kedvezményezett által benyújtott beszedési megbízás(ok) teljesítésére a következőkben foglalt feltételekkel:

Fizető fél számlatulajdonos megnevezése:	Külügyminisztérium Fejezeti kezelés
Felhatalmazással érintett fizetési számlájának pénzforgalmi jelzőszáma:	10032000-01220108-50000005 KTK:131
Kedvezményezett neve:	Lázár és Fiai Kft. 2182 Domony-Domonyvölgy, Fenyő utca 47.
Kedvezményezett fizetési számlájának pénzforgalmi jelzőszáma:	OTP Bank Nyrt. 11794008-20501905

A felhatalmazás időtartama: 2011. év 05. hó 08. naptól 2011. év 07. hó 31. napig,

~~visszavonásig*.~~

- a) ~~a beszedési megbízáshoz okiratot nem kell csatolni.*~~
b) a beszedési megbízáshoz a következő okirato(ka)t kell csatolni*:
az okiratok megnevezése: Megrendelő által aláírt teljesítési igazolás

További feltételek*:

- a) ~~nem kerülnek meghatározásra~~
b) ~~beszedési megbízásonkénti felső értékhatár a teljesítés pénznemétől függően:~~
.....Ft
.....devizanem ISO kódja*
c) benyújtási gyakoriság: megrendelésenként (pl. napi, havi, évi)
d) fedezethiány esetén a sorba állítás időtartama legfeljebb 35 nap
e) ~~a felhatalmazás csak a Kedvezményezett írásbeli hozzájárulásával vonható vissza~~



Dátum: 2011. május 4.

Aláírás rendben

.....
Fizető fél számlatulajdonos aláírása a Kincstárnál bejelentett módon

A felhatalmazás kincstári nyilvántartási száma: API-32-1712/2011.....

1.

Dátum: 2011 MÁJ 04

.....

.....
Igazgatóság aláírása

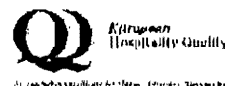
*a nem kívánt rész törlendő

**6. sz.: melléklet
Meghatalmazás**

Tallent
m-v/h



Lázár Lovaspark
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.
Tel: 06 28/576-510
Fax: 06 28/576-511
E-mail: lozarlavasparl@lozarlavasparl.hu
Web: www.lozarlavasparl.hu



Meghatalmazás

Alulírott **Lázár Vilmosné** mint a **Lázár és Fiai Kft** (cím: 2182 Domonyvölgy, Fenyő utca 47. adószám: 10783933-2-13) ügyvezetője meghatalmazom Darázs György Igazgatót (Anyja neve: _____, Szül. idő: _____ m: _____, _____ szám alatti lakos) hogy a Külügyminisztérium szerződéskötésének ügyében eljárjon.

Domonyvölgy, 2011.05.03

Meghatalmazott

Meghatalmazó

Tanú 1.

DARÁZS SZILVIA

.....
.....
.....

Tanú 2.

Fenyő utca

.....
.....

