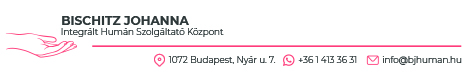
****

**Műszaki Dokumentáció**

**Bischitz Johanna Integrált Humán Szolgáltató Központ Ajánlatkérő**

***„Köz- és szociális étkeztetés biztosítása és az ehhez kapcsolódó tálalókonyhák üzemeltetése Budapest VII. kerületében”***

1. **Fogalmak**

**Közétkeztetés***:*az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: **Éltv**.) melléklet 39/A. pontja szerinti fogalom.

**Közétkeztetési rövid ellátási lánc:**az ételkészítéshez élelmiszereket biztosító, Éltv. szerinti elsődleges termelő, illetve élelmiszerelőállító létesítménye és a főzőkonyhát üzemeltető gazdasági szereplő között az élelmiszer ellátási láncban legfeljebb egy köztes szereplő vesz részt.

**Köztes szereplő:**az Éltv. szerinti élelmiszervállalkozó, piacszervező szervezet, elismert termelői szervezet, elismert termelői csoport.

**Diétás étrend:** olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.

**Szerződés tárgya:** Erzsébetváros Önkormányzata fenntartásában lévő óvodák és a kerület területén működő IV/2.-IV/3. pontokban sorolt közoktatási és szociális intézmények:

* + - * étkeztetési feladatainak ellátása,
      * tálalókonyhák üzemeltetése, karbantartása,
* az ajánlati dokumentációban meghatározottak szerint a tálalókonyhákon az ajánlattevő és az egyes intézmények által biztosított személyzet koordinálásával a tálalási feladatok ellátása,
  + - * a tálalókonyhákra és az igény szerinti házhoz történő kiszállítási feladatok ellátása,
      * az ajánlati dokumentációban meghatározottak szerint a tálalókonyhák üzemkészen tartása, valamint
      * az étkeztetés során keletkezett **ételhulladék biztonságos elszállítása** az ajánlati dokumentáció szerint.

A nyertes Ajánlattevő **köteles** az étkezést igénylők teljes körére vonatkozóan biztosítani a szolgáltatást.

A nyertes Ajánlattevő köteles a szolgáltatás ellátáshoz szükséges tálalókonyhák folyamatos infrastrukturális és gépészeti karbantartásával, üzemkészen tartásával és fejlesztésével, árubeszerzések és a kapcsolódó szolgáltatások ellátásával kapcsolatos feladatokat ellátni.

A közbeszerzés tárgyát képező minőségi specifikáció, árazatlan költségvetés jelen ajánlati dokumentáció része.

A főzési alapanyagok beszerzését a gyermekélelmezés (iskolai és óvodai gyermekélelmezés, plusz felnőtt), továbbá szociális intézményi élelmezés biztosításához kell biztosítania a nyertes Ajánlattevőnek.

**Az időskorúak bentlakásos otthonában és a nappali ellátást biztosító intézményben a tálalókonyhák személyzetét (konyhai dolgozó és takarító) a Humán Szolgáltató biztosítja, a munkáltatói jogkört a Humán Szolgáltató gyakorolja, az óvodákban az adott intézmény, az iskolákban a nyertes ajánlattevő biztosítja a személyzetet.** Ennek részletezése **a** 6.2 pontjában meghatározottak szerint kerül meghatározásra.

1. **Feladatkörök meghatározása**

A nyertes Ajánlattevő köteles teljeskörűen biztosítani a szolgáltatást az alábbi feladatkörök szerint:

1. feladatkör: iskolás-, óvodáskorú gyermekek, **plusz felnőtt dolgozók** napi étkeztetése
2. feladatkör: szünidei gyermekétkeztetési **plusz felnőtt dolgozók** feladatok ellátása,
3. feladatkör: szociális étkeztetés időskorúak számára bentlakásos otthonban, **plusz felnőtt dolgozók** napi étkeztetése,
4. feladatkör: szociális étkeztetés nappali ellátást biztosító intézményben, a helyben fogyasztás, az **elvitel és házhozszállítás** lehetőségének biztosításával **plusz felnőtt dolgozók** napi étkeztetése.
5. feladatkör: **az ajánlatkérő egyéb telephelyein** **felnőtt dolgozók** napi étkeztetése.
6. **Közbeszerzés mennyisége a fenti feladatkörök szerint a 2022. évi adagszámokat figyelembe véve**

Az ajánlatkérő a közbeszerzés mennyiségi adatait a köz és szociális étkeztetési szolgáltatás jellegére és terjedelmére figyelemmel, továbbá a rendelkezésére álló, **az ajánlattételi felhívás pillanatában birtokában lévő** szolgáltatási adatok figyelembevételével határozta meg.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oktatási Intézmény diétás étkezés** | | | | |
| **Intézmény** | **Diéta típusa** | **2022 évi adagszám** | | |
| **tízórai** | **ebéd** | **uzsonna** |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Sertéshúsmentes | 559 | 136 | 534 |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Tojásmentes | 70 | 24 | 70 |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Tejmentes | 414 | 104 | 413 |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Natív cukormentes | 190 | 46 | 16 |
| Baross Gábor Általános Iskola | Tejmentes | 7 | 0 | 7 |
| Baross Gábor Általános Iskola | Sertéshúsmentes | 21 | 43 | 21 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Sertéshúsmentes | 484 | 165 | 430 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Tejmentes | 0 | 14 | 0 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Diab | 257 | 72 | 257 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Sertés-halmentes | 182 | 44 | 111 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános és Szakiskola (Ketész utca) | Sertéshúsmentes | 579 | 164 | 579 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános és Szakiskola (Ketész utca) | Diab | 110 | 42 | 110 |
| Madách Imre Gimnázium | Tejmentes | 0 | 66 | 0 |
| Madách Imre Gimnázium | Tej-tojásmentes | 0 | 39 | 0 |
| Bóbita Óvoda | Tejmentes | 71 | 23 | 71 |
| Bóbita Óvoda | Sertéshúsmentes | 1569 | 302 | 1569 |
| Erzsébetvárosi Brunszvik Teréz Óvoda | Sertéshúsmentes | 619 | 139 | 619 |
| Erzsébetvárosi Brunszvik Teréz Óvoda | Tejmentes | 658 | 134 | 658 |
| Erzsébetvárosi Dob Óvoda | Sertéshúsmentes | 1268 | 290 | 1268 |
| Erzsébetvárosi Dob Óvoda | Tejmentes | 53 | 22 | 53 |
| Erzsébetvárosi Nefelejcs Óvoda | Sertéshúsmentes | 227 | 55 | 227 |
| Erzsébetvárosi Csicsergő Óvoda | Sertéshúsmentes | 55 | 38 | 55 |
| Erzsébetvárosi Csicsergő Óvoda | Tejmentes | 267 | 67 | 267 |
| Erzsébetvárosi Csicsergő Óvoda | Tojásmentes | 106 | 21 | 106 |
| Kópévár Óvoda | Sertéshúsmentes | 696 | 174 | 696 |
| Kópévár Óvoda | Tej-tojásmentes | 206 | 45 | 206 |
| Magonc Óvoda | Sertéshúsmentes | 169 | 46 | 169 |
| Magonc Óvoda | Tejmentes | 473 | 147 | 473 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szociális Intézmény diétás étkezés** | | | | | | |
| **Telephely** | **Diéta típusa** | **2022 évi adagszám** | | | | |
| **reggeli** | **tízórai** | **ebéd** | **uzsonna** | **vacsora** |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Tejmentes, pépes | 6 | 6 | 0 | 6 | 6 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Diabétesz - 180 g Ch | 4226 | 4226 | 4226 | 4226 | 4226 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Diabétesz, pépes | 125 | 125 | 64 | 125 | 125 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Pépes | 2785 | 2785 | 555 | 2785 | 2785 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Epekímélő-pépes | 169 | 169 | 45 | 169 | 169 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Epekímélő-tejmentes | 556 | 556 | 93 | 556 | 556 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Epekímélő | 916 | 916 | 168 | 916 | 916 |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | Tejmentes | 935 | 935 | 190 | 935 | 935 |
| Dózsa György út 46 - Idős Klub | Diabétesz - 50 g CH | 0 | 0 | 74 | 0 | 0 |
| Peterdy utca 16 -Idős Klub | Diabétesz - 50 g CH | 0 | 0 | 82 | 0 | 0 |
| Király utca 97- Idős Klub | Epekímélő | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| Király utca 97- Idős Klub | Diabétesz - 50 g CH | 0 | 0 | 137 | 0 | 0 |
| Peterdy utca 16.- Idősek Otthona | Epekímélő | 1696 | 1691 | 315 | 1697 | 1697 |
| Peterdy utca 16.- Idősek Otthona | Pépes | 1008 | 1008 | 191 | 1008 | 1008 |
| Peterdy utca 16.- Idősek Otthona | Tejmentes | 469 | 469 | 110 | 469 | 469 |
| Peterdy utca 16.- Idősek Otthona | Diabétesz, pépes | 128 | 128 | 33 | 128 | 128 |
| Peterdy utca 16.- Idősek Otthona | Diabétesz - 180 g Ch | 3342 | 3342 | 542 | 3343 | 3343 |
| VII. kerület házhozszállítás | Tejmentes | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| VII. kerület házhozszállítás | Epekímélő | 0 | 0 | 653 | 0 | 0 |
| VII. kerület házhozszállítás | Diabétesz - 50 g CH | 0 | 0 | 1522 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oktatási Intézmény normál étkezés** | | | | |
| **Intézmény neve** | **Fogyasztó típusa** | **2022 évi adagszám** | | |
| **Tízórai** | **Ebéd** | **Uzsonna** |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Alsós | 36117 | 39751 | 34191 |
| Baross Gábor Általános Iskola | Alsós | 21833 | 22651 | 18494 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Alsós | 22852 | 25910 | 21666 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános és Szakiskola (Kertész utca) | Alsós | 17203 | 19006 | 17203 |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Felsős | 11021 | 18227 | 9111 |
| Baross Gábor Általános Iskola | Felsős | 5663 | 6971 | 3410 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános Iskola (Dob utca) | Felsős | 8009 | 11091 | 6320 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános és Szakiskola (Kertész utca) | Felsős | 6091 | 10088 | 6091 |
| Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium | Középiskola | 0 | 746 | 0 |
| Erzsébetvárosi Kéttannyelvű Általános és Szakiskola (Kertész utca) | Középiskola | 0 | 948 | 0 |
| Madách Imre Gimnázium | Középiskola | 0 | 25992 | 0 |
| Erzsébetvárosi Bóbita Óvoda | Óvoda | 13715 | 13715 | 13715 |
| Erzsébetvárosi Brunszvik Teréz Óvoda | Óvoda | 12549 | 12549 | 12549 |
| Erzsébetvárosi Dob Óvoda | Óvoda | 13795 | 13795 | 13795 |
| Erzsébetvárosi Nefelejcs Óvoda | Óvoda | 15060 | 15060 | 15060 |
| Erzsébetvárosi Csicsergő Óvoda | Óvoda | 17724 | 17724 | 17724 |
| Kópévár Óvoda | Óvoda | 21138 | 21138 | 21138 |
| Magonc Óvoda | Óvoda | 20760 | 20760 | 20760 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| **Szociális Intézmény Normál étkezés** | | | | | | |
| **Telephely** | **2022 évi adagszám** | | | | | |
| **reggeli** | **tízórai** | **ebéd** | **ebéd dobozos** | **uzsonna** | **vacsora** |
| Dózsa György út 46 - Idősek otthona | 16194 | 16194 | 16533 | 0 | 16194 | 16195 |
| Dózsa György út 46 - Idős Klub | 0 | 0 | 1596 | 0 | 0 | 0 |
| Peterdy utca 16 - Idősek Klubja | 0 | 0 | 5622 | 0 | 0 | 0 |
| Dohány utca 22-24. - Idősek Klubja | 0 | 0 | 1090 | 0 | 0 | 0 |
| Király utca 97 - Idősek Klubja | 0 | 0 | 4821 | 0 | 0 | 0 |
| Peterdy utca 16 - Idősek Otthona | 8327 | 8323 | 8300 | 76 | 8323 | 8307 |
| VII. kerület házhozszállítás | 0 | 0 | 64721 | 0 | 0 | 0 |

1. **Teljesítési helyek és időpontok**
2. **Szociális Intézmény teljesítési helyszín**
   1. *Bentlakásos idősotthonok, 365 napos szolgáltatási időszak:*

* Bp., VII. ker. Dózsa György út 46.
  + - * reggeli a szolgáltatási napon 7 óráig
      * tízórai a szolgáltatási napon 7 óráig
      * ebéd a szolgáltatási napon 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna a szolgáltatási napon 13:30 és 14:00 között
      * vacsora a szolgáltatási napon 13:30 és 14:00 között
* Bp., VII. ker. Peterdy utca 16.
  + - * reggeli a szolgáltatási napon 7 óráig
      * tízórai a szolgáltatási napon 7 óráig
      * ebéd a szolgáltatási napon 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna a szolgáltatási napon 13:30 és 14:00 között
      * vacsora a szolgáltatási napon 13:30 és 14:00 között

**A reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és a vacsora külön-külön csomagolva kell érkezzen és a diétás adagnak névre szólóan címkézve kell lennie.**

* 1. *Idős nappali klubok, 365 napos szolgáltatási időszak:*
* 1077 Bp., Király utca 97.
  + - * ebéd a szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11.00 óra között
      * ebéd a munkaszüneti és/vagy ünnepnapi szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11.00 óra között
* 1071 Bp., Dózsa György út 46.
  + - * ebéd a szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11.00 óra között
      * ebéd a munkaszüneti és/vagy ünnepnapi szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11.00 óra között
* 1071 Bp., Peterdy utca 16.
  + - * ebéd a szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11:00 óra között
      * ebéd a munkaszüneti és/vagy ünnepnapi szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11.00 óra között
* 1074 Bp., Dohány u. 22-24.
  + - * ebéd kiszállítása a teljesítési helyre a szolgáltatási napon: délelőtt 10:00-11:00 óra között
      * ebéd a munkaszüneti és/vagy ünnepnapi szolgáltatási napon: délelőtt 10.00-11.00 óra között

Ezeken a teljesítési helyeken működő nappali klubokba a helyben fogyasztási lehetőséggel és elvitelre is szükséges az ételt szállítani.

1. **Óvodák teljesítési helyszínei:**

* Erzsébetvárosi Brunszvik Óvoda

1074 Bp., Rózsák tere 6-7.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Csicsergő Óvoda

1073 Bp., Dob u. 102. (bejárat a Rózsa u. 32. felől)

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Nefelejcs Óvoda

1071 Bp., Nefelejcs u. 62.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Dob Óvoda

1077 Bp., Dob u. 95.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Kópévár Óvoda

1078 Bp., Murányi u. 27.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Bóbita Óvoda

1072 Bp., Akácfa u. 32.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Erzsébetvárosi Magonc Óvoda

1071 Bp., Városligeti fasor 39-41.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között

**Az óvodák esetében a kiegészítő étkezések (tízórai és uzsonna) egybecsomagolása is elfogadott, de ez esetben egyidőben kell szállítani ezeket.**

**Az óvodákra meghatározott várható adagszám a szerződés időintervallumának 21. hónapjától aktiválódik, azaz 2025. szeptember 01. napjával kell a nyertes Ajánlattevőnek ezekre a teljesítési helyekre is kötelezettségeit teljesítenie.**

1. **Közoktatási intézmények teljesítési helyszínei:**

* Alsóerdősori Bárdos Lajos Általános Iskola és Gimnázium

1074 Bp., Alsóerdősor u. 14-16.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
* Budapest VII. Kerületi Madách Imre Gimnázium

1073 Bp., Barcsay u. 5.

* + - * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
* Budapest VII. Kerületi Baross Gábor Általános Iskola

1078 Bp., Hernád utca 42-46.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
* Erzsébetvárosi Magyar - Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola és Művészeti Szakgimnázium

- 1078 Bp., Kertész utca 30.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között

- 1077 Bp., Dob u. 85.

* + - * tízórai a szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között
      * ebéd a szolgáltatási napokon: 10:30-11:00 óra között
      * uzsonna szolgáltatási napokon: reggel 06:00-07:00 óra között

**Az uzsonna a tízóraival együtt szállítandó a közoktatási intézményekbe az intézményekkel történt egyeztetés alapján.**

1. **Szünidei gyermekétkeztetés plusz felnőtt, dolgozói étkezés biztosítási kötelezettség**

A nyertes Ajánlattevőnek a köznevelési (iskolák) intézményekben a mindenkor hatályos tanév időszakon kívül csökkentett adagszámú kapacitás teljesítési feladatok ellátását is biztosítania kell.

A dolgozói étkeztetés lehetőségét a fenti teljesítési helyeken túl az ajánlatkérő egyéb telephelyeire való szállítással szükséges teljesíteni a megrendelt adagszámban.

1. **Adagmennyiség**

A meghatározott maximálisan várható mennyiségektől teljesítési helyenként a várható havi adagmennyiség maximum +/- 10 % eltérés lehetséges.

Plusz felnőtt dolgozói étkeztetés lehetőségét külön térítési díj ellenében az ajánlatkérő igényei szerint köteles biztosítani.Az adagszám kutatási eredménye az ajánlati felhívás közzétételének időpontjában a várható napi adagmennyiség 50 adag, az eltérés ebben az esetben is +/- 10% lehet.

1. **Üzemeltetési feladatok**

Az ételmaradék elszállítása jogszabályokat követő formában minden szolgáltatási helyről a nyertes Ajánlattevő feladata.

Továbbá a teljesítési helyeken található tálalókonyhákban a konyhatechnikai eszközök, karbantartása, üzemkészen tartása szintén a nyertes Ajánlattevő feladata.

* 1. **Tálaló-, és étkészletek, továbbá a szállító edényzet biztosítása és tisztára mosogatása, valamint a tálalókonyhák takarítási feladatainak ellátási rendje**
     1. A tálaló-, és étkészletek, poharak, kancsók, az étkezési tálcák, az étkező asztalokra igény szerint viaszosvászon, az étkezéshez szükséges papírszalvéta biztosítása a nyertes Ajánlattevő kötelezettsége.
     2. A tálaló-és étkészletek, poharak, kancsók, az étkezési tálcák mosogatása a tálalókonyhákon 6.2 tábla szerint biztosított mindenkori személyzet feladata.
     3. Az ételek szállítására biztosított badella edényzet elmosása 6.2 tábla szerint biztosított mindenkori személyzet feladata azzal a kitétellel, hogy **ezen edényzetek teljes fertőtlenítésért a nyertes Ajánlattevő felel.**
     4. A tálalókonyhák és ebédlők takarításáért a lenti tábla szerint az ajánlatkérő és teljesítési helyek által biztosított személyzet feladata.
  2. **Konyhatechnikai eszközök teljes tisztántartási és a konyha és ebédlő takarítási feladatainak ellátási kötelezettsége személyzet biztosítás vonatkozásában:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Teljesítési helyek/feladatkör | a nyertes Ajánlattevő által biztosított konyhai és takarító személyzet | Humán Szolgáltató által biztosított konyhai és takarító személyzet | óvodák által biztosított konyhai és takarító személyzet |
| általános iskolás, gimnázium-, (plusz felnőtt) napi étkeztetése | igen | - | - |
| óvodáskorú gyermekek (plusz felnőtt) napi étkeztetése | - | - | igen |
| iskolai szünidei gyermekétkeztetési (plusz felnőtt) feladatok | igen | - | - |
| szociális étkeztetés időskorúak számára bentlakásos otthonban | - | igen | - |
| szociális étkeztetés nappali ellátást biztosító intézményben | - | igen | - |

***6.3.*** A szerződés teljesítéséhez szükséges, rendeltetésszerűen használható tálalókonyhák, konyhatechnikai eszközök a nyertes Ajánlattevő használatába átadásra kerülnek átadás – átvétel jegyzőkönyvvel. Amennyiben az ajánlatkérő által szakmai elvárásként megfogalmazott étkeztetési minőség az átvett konyhatechnológiai eszközökön felül további kis és/vagy nagyértékű eszközt igényel, akkor annak biztosítása és üzembehelyezése és üzemkészen tartása a nyertes Ajánlattevő feladata. Ezen eszközök a nyertes Ajánlattevő tulajdonában maradnak.

1. **Feladatok részletes összefoglalása**
   1. Általános iskolákban való közétkeztetési feladatok részletes összefoglalása, melyeket a nyertes Ajánlattevőnek el kell látnia:

* Az étkeztetés napjai: iskolai tanítási napokon + szünidő alatti étkezés biztosítása.
* Az általános iskolák éves szinten 185 tanítási napon működnek.
* A tálaló- és étkészletek, poharak, kancsók, tálaló tálcák, szalvéta és viaszos vászon igény szerinti biztosítása.
* Minden intézményben az ebéd legalább **két fogásos meleg A és B normál étrend menüs, melyből egy húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) étkezést jelent.**
* Egészséges, modern étlap biztosítása.
* Ajánlattevő az étkezésadag megállapításánál vegye figyelembe a korosztályok igényeinek megfelelő biológiai értékeket, és az egyes étkezésekre meghatározott napi energia- és tápanyag-beviteli, illetve élelmiszer-felhasználási előírásokat, és diétás szabályokat.
* Keletkezett ételhulladék szakszerű begyűjtése, és engedéllyel rendelkező szervezettel történő elszállíttatása a nyertes Ajánlattevő feladata.
  1. Gimnáziumban való közétkeztetési feladatok részletes összefoglalása, melyeket a nyertes Ajánlattevőnek el kell látnia:
* Az étkeztetés napjai: iskolai tanítási napokon munkanapokon + szünidő alatti étkezés biztosítása.
* A gimnázium éves szinten 185 tanítási napon működik.
* A tálaló- és étkészletek, poharak, kancsók, tálaló tálcák, szalvéta és viaszos vászon igény szerinti biztosítása.
* Minden intézményben az ebéd legalább **két fogásos meleg A és B normál étrend menüs, melyből egy húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) étkezést jelent.**
* Egészséges, modern étlap biztosítása.
* Ajánlattevő az étkezésadag megállapításánál vegye figyelembe a korosztályok igényeinek megfelelő biológiai értékeket, és az egyes étkezésekre meghatározott napi energia- és tápanyag-beviteli, illetve élelmiszer-felhasználási előírásokat, és diétás szabályokat.
* A keletkezett ételhulladék szakszerű begyűjtése, és engedéllyel rendelkező szervezettel történő elszállíttatása a nyertes Ajánlattevő feladata.
  1. Óvodákban való közétkeztetési feladatok részletes összefoglalása, melyeket a nyertes Ajánlattevőnek el kell látnia:
* Az étkeztetés napjai: óvodai nevelési napon
* Az óvodák a nyári időszakban 4 hetet zárva tartanak. Az étkezési napok száma éves szinten átlagosan 220 nap.
* A tálaló- és étkészletek, poharak, kancsók, tálaló tálcák, szalvéta és viaszos vászon igény szerinti biztosítása.
* Minden intézményben az ebéd legalább két fogásos melegétel. **Ezen intézményekben nem szükséges az A és B menü biztosítása.**
* Egészséges, modern étlap biztosítása.
* Ajánlattevő az étkezésadag megállapításánál vegye figyelembe a korosztályok igényeinek megfelelő biológiai értékeket, és az egyes étkezésekre meghatározott napi energia- és tápanyag-beviteli, illetve élelmiszer-felhasználási előírásokat és diétás szabályokat.
* A keletkezett ételhulladék szakszerű begyűjtése, és engedéllyel rendelkező szervezettel történő elszállíttatása a nyertes Ajánlattevő feladata
  1. Szociális étkeztetés bentlakásos és nappali ellátást biztosító intézményekben meghatározott étkeztetési feladatok részletes összefoglalása, melyeket a nyertes Ajánlattevőnek el kell látnia:
* Az étkezés napjai az év 365 napja.
* A tálaló- és étkészletek, poharak, kancsók, a tálaló tálcák, szalvéta és viaszos vászon igény szerinti biztosítása, kivéve a teljesítési helyenként meghatározott az ajánlatkérő egyéb telephelyeire igényelt felnőtt dolgozói étkeztetés vonatkozásában.
* Minden teljesítési helyen az ebéd legalább **két fogásos meleg A és B normál étrend menüs, melyből egy húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) étkezést jelent.**
* Egészséges, modern étlap biztosítása.
* Elvitelre és házhozszállításra, továbbá helyben fogyasztás lehetőségét is biztosítani kell.
* A nappali ellátást biztosító klubokban (4 teljesítési hely) az ételmelegítésre használt melegítő zsámoly mellett alternatív melegítési lehetőségként megfelelő számban mikrohullámú sütő biztosítása elengedhetetlen.
* Ajánlattevő az étkezésadag megállapításánál vegye figyelembe a korosztályok igényeinek megfelelő biológiai értékeket, és az egyes étkezésekre meghatározott napi energia- és tápanyag-beviteli, illetve élelmiszer-felhasználási előírásokat és diétás szabályokat.
* A keletkezett ételhulladék szakszerű begyűjtése, és engedéllyel rendelkező szervezettel történő elszállíttatása a nyertes Ajánlattevő feladata.

A választásos menürendszerben minden menüvariációnak (tehát külön az A és külön a B menüsornak) meg kell felelnie a hivatkozott rendelet előírásainak, melynek egyik fő üzenete, hogy változatosan, az életkornak megfelelő mennyiségben és minőségben kerüljön az étel a fogyasztó elé. A változatosságot a rendelet egymást követő kétszer 10 élelmezési napra vonatkozóan szabályozza a 4. §-ban, míg a megfelelő mennyiséget 10 napos időszakra mutatja (6. sz. melléklet) így a követhető változatossági mutató érdekében a menürendszert havi étlapon szükséges kidolgoznia a nyertes ajánlattevőnek.

A húsmentes étel állati fehérjét tartalmazhat figyelembe véve a 37/2014. EMMI rendelet 4. § (2) bekezdését.

* 1. **Üzemeltetési feladat általános iskola és gimnázium, az óvodák, és szociális étkeztetés tálalókonyhái és ebédlők, továbbá a nyertes Ajánlattevő által főzésre használt főzőkonyha vonatkozásában magába foglalja:**
* a nyertes Ajánlattevő által az ételek elkészítésére használt főzőkonyha HACCP előírásainak megfelelő üzemeltetését a nyertes Ajánlattevő a saját eszközökkel vállalja,
* az ételek tálalására használt teljesítési helyszíneken a tálalókonyhákban a szükséges konyhatechnológiai eszközöket biztosít **a 6.3. pont kiegészítéssel**, melyek üzemkészen tartásáért a szerződés időtartama alatt a nyertes Ajánlattevő felel,
* a nyertes Ajánlattevő által az átvett konyhatechnikai eszközök túl teljesített kis és nagyértékű eszközberuházásai a nyertes Ajánlattevő tulajdonában maradnak, azokat a szerződés lejártát követően elszállítja a tálalókonyhákról,
* a tálaló- és étkészletek, poharak, kancsók, a tálaló tálcák, szalvéta és viaszos vászon, melegen tartó eszközök, terítők **továbbá mikrohullámú sütő megfelelő számban és minőségben biztosítását, ezek** szükség szerinti pótlásáról és cseréjéről saját költségén köteles gondoskodni,
* a tálaláshoz szükséges eszközöket a teljesítési hely kapcsolattartójával egyeztetve a szerződés időtartama alatt folyamatosan biztosítja a nyertes Ajánlattevő saját költségén,
* a nyertes Ajánlattevő feladatát képezi a kizárólagos használatába átadott helyiségek éves tisztasági festése, nyílászárók külső-belső festése, rovarháló felszerelése, javítása és pótlása, padozat javítása és pótlása, továbbá az alapvető karbantartói tevékenységek elvégzése, melynek költségét viseli és melyről az ajánlatkérőt folyamatosan, de minimum évente tájékoztatja a nyertes Ajánlattevő az elvégzett munkálatokat összefoglalva,
* a nyertes Ajánlattevő az ellátotti igény szerinti házhozszállítási feladatokat a IV. fejezetben meghatározottak szerint saját, arra alkalmas gépjárművel és a kiszállításhoz szükséges személyzet és a szállításra alkalmas eszköz, (hűtő)doboz biztosításával vállalja a nyertes Ajánlattevő,
* a szállítást végző személy(ek) az **ajánlat tétel benyújtását megelőző 3 hónapnál nem régebbi erkölcsi bizonyítvány benyújtása szükséges** a nyertes Ajánlattevő részéről a szerződéskötés napjáig
* a tálalási, mosogatási, takarítási feladatok koordinálási kötelezettség a 6.2 pont táblázata szerint biztosított személyzettel kerülnek meghatározásra a nyertes Ajánlattevő számára,
* a nyertes Ajánlattevő vállalja az étkeztetés során keletkezett ételhulladék biztonságos elszállítását,
* a tálalókonyhán a szerződéskötéskor használatra átvett kis és nagyértékű konyhatechnikai és egyéb eszközök javítása, szükség szerinti cseréje, karbantartása a nyertes Ajánlattevő felelőssége, melynek járulékos költségei őt terhelik. Ezek szükséges cseréje okán beszerzésre került konyhai berendezéseket, eszközöket köteles az ajánlatkérő részére a nyertes Ajánlattevő a szerződés lejártakor díjmentes, tételes raktárlistán átadni a 6.3. pontba foglaltak figyelembevételével,
* az étkeztetéshez kapcsolódó nyersanyagok beszerzése, előkészítése, elkészítése, csomagolása és a tálalási, kiszolgálási helyekre történő kiszállítása a nyertes Ajánlattevő feladata.
* a nyertes Ajánlattevő feladata a keletkező hulladék megfelelő, jogszabályoknak megfelelő raktározása és annak elszállíttatása a vonatkozó, hatályos jogszabályi előírások betartásával.
* köteles a kizárólagos használatra átadott helyiségek esetében a munkabiztonsági és tűzvédelmi szabályokat betartani, betartatni. Vagyonvédelmi szempontból biztonságosan azt használni.
* kötelezettsége továbbá az jogszabályi előírásoknak megfelelően a kockázatbecslés- érintésvédelmi és szabványossági felülvizsgálat folyamatos biztosítására, a vizsgálat során a felmerülő hiányosság sürgős pótlása a nyertes Ajánlattevő feladata, az ezzel estlegesen felmerülő költségeket az ajánlatkérő felé jeleznie kell és közös egyeztetés mentén a költségek megosztására kerül sor.
* a nyertes Ajánlattevő köteles a szolgáltatás teljes időtartama alatt rendelkezzen a szükséges hatósági engedélyekkel, valamint közreműködni és személyesen részt venni a hatósági ellenőrzéséken a tálaló konyhák esetében is.
* a nyertes Ajánlattevő köteles a használt tálalókonyha területén a rovar- és rágcsálóirtást jogszabályban rögzítettek, illetve szükség szerint elvégezni és költségeit viselni, melyet az adott teljesítési hely vezetőjével egyeztetve, azzal összehangolva köteles elvégeztetni.

**A tálalókonyhák üzemeltetése fejében nyertes Ajánlattevő bérleti díj fizetésre köteles, melynek éves nettó összege 15.786.000 Ft.**

**A tárgyhónapra vonatkozó bérleti díj számlát a Megrendelő az adott hónapot követően jogosult kiállítani a nyertes ajánlattevő részére, aki azt a kézhezvételtől számított 30 napon belül köteles azt megfizetni az ajánlatkérő részére. A bérleti díj magába foglalja az összes költséget, úgy, mint a helyiségek bérleti díját, a víz, csatorna, gáz, fűtés, elektromos áram, szemétszállítás költségét.**

* 1. **Általános és diétás étrend biztosítása:**

A nyertes Ajánlattevő feladata A és B általános, normál étrendű menüétkeztetés biztosítása, azzal, hogy alap diétás étkezést (tejfehérje és/vagy tojásmentes, gluténmentes és diabétesz), ill. egyéb, szakorvos által indokoltnak tartott, speciális diétás étkeztetést is igény szerint biztosítania kell.

1. **Szakember feltételek:**

A nyertes Ajánlattevőnek biztosítani kell az ételek, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítéséhez, folyamatos vezetéséhez a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. §-ra hivatkozva az ajánlati felhívásban meghatározott **élelmezésvezető** meglétét.

Az ételek elkészítését, az szállító badellákba való kiosztását a főzőkonyhán a nyertes Ajánlattevő által foglalkoztatott élelmezésvezetőnek kell felügyelnie.

A nyertes Ajánlattevő gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését az általa foglalkoztatott **diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.**

A kiszállítást végző személynek az ajánlat benyújtását megelőző 3 hónapnál nem régebbi erkölcsi bizonyítvánnyal kell rendelkeznie.

Az élelmezésvezető, dietetikus, diétás szakács nevét, szakvégzettségéről szóló okirati igazolást a pályázat részeként a csatolt iratminta szerint az ajánlat mellékleteként az ajánlattevőnek be kell nyújtania. Amennyiben a nyertes Ajánlattevővel kötött szerződés időtartama alatt személyi változás történik a nyertes Ajánlattevő köteles azt az ajánlatkérő felé 30 napon belül jeleznie és a szükséges végzettségi igazolásokat bemutatnia.

A tálalókonyhára helyben tálalásra kiszállított, továbbá az elvitelre, illetve házhozszállítással biztosított diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag a nyertes Ajánlattevő által foglalkoztatott dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezheti.

1. **Főzés helyszíne, szállítás és csomagolás körülményei:**

A nyertes Ajánlattevő a szerződés tárgyát képező ételadagokat az általa üzemeltetett főzőkonyhában készíti el a 8. pontban foglalt személyi feltételek biztosítása mellett majd az ételeket saját fuvareszközével, saját költségén köteles a teljesítési helyek és igény szerint az ellátott otthonába, tehát házhoz szállítani. **Amennyiben rendelkezik NÉBIH Minőségvezérelt Közétkeztetési Programban már** **minősítéssel (**[***https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/fozokonyhak***](https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/fozokonyhak)***)* ez a főzőkonyha, annak igazoló dokumentumát csatolnia szükséges a benyújtott ajánlatához.**

A nyertes Ajánlattevőnek vállalnia kell, hogy a készételeket a közegészségügyi követelményeknek megfelelő, fertőtlenített, kizárólag rozsdamentes, csatos vagy patentzáras, légmentesen záródó, hőtárolós, a tálalókonyhákon szükség szerinti melegítésre is alkalmas szállítóedényekben, a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő szállítójárművel, és ételkisérő dokumentációval szállítja a fenti teljesítési helyekre, valamint biztosítja, hogy a készételeket a szállításkor, illetve a tároláskor minőségcsökkenés, sérülés, vagy szennyeződés ne érje.

A nyertes Ajánlattevő vállalja az ellátotti igény szerint házhoz szállítandó ételek IV.1.2 pontban leírtak szerint dobozos, sokkolásos technológiával történő hűtést és házhozszállítását.

A nyertes Ajánlattevő vállalja igény szerinti mennyiségben **a dobozos, sokkolásos technológiával lehűtött ételek biztosítását.**

**Csomagolástechnikának**

* + - * **a Nébih ajánlás 6.8 pontja figyelembevételével kell történnie:**

<https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/201028/GHP_press_low.pdf/bebfbd2f-1868-4e62-a7c4-958be1ad637b>

* + - * **továbbá az az élelmiszerek higiéniájáról szóló 2004. április 29-i európai parlament és a tanács 852/2004/ek rendeletének ii. melléklet ix/5-6 pont. + x-xi. fejezet figyelembevételével kell történnie:**

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>

A nyertes Ajánlattevő külön térítési díj ellenében vállalja **a szociális étkeztetés lakóhelyre való szállítását az ellátottak részére az ebéd legkésőbb 14:00 óráig történő kiszállítással.**

**A diétás adagoknak névre szólóan, címkézve kell lenniük.**

A nyertes Ajánlattevő az óvodai, iskolai és alkalmazotti felnőtt, továbbá a szociális étkeztetést, mint szociális szolgáltatást igénylők részére az ételek elkészítését és annak teljesítési helyre való, valamint az igény szerinti házhozszállítását Erzsébetváros Önkormányzatának Képviselő-testülete által meghatározott nyersanyagnorma, valamint a hatályos rendelkezések figyelembevételével biztosítja.

A nyertes Ajánlattevő feladata és felelőssége, hogy az elkészült ételt jól zárható, egyszer használatos dobozba csomagolja és lezárja, oly módon, hogy az szállításkor ne nyílhasson ki, utólagosan ne szennyeződhessen. A lezárt dobozt jelöléssel kell ellátnia. Az étel neve, származási helye, fogyaszthatósági / minőség-megőrzési ideje mellett fogyasztási és tárolási „szabályokat” (pl. „fogyasztásig hűtve kell tárolni” vagy „fogyasztás előtt az étel felforrósítása szükséges”) is fel kell tüntetnie.

Az étel kiszállítása kizárólag engedélyezett gépjárművel, pl. biciklivel, motorkerékpárral, (tiszta)személygépkocsival történhet, működő melegen tartó és/vagy hűtőtáskában, ládában. Műanyag rekeszben, kosárban, szobahőmérsékleten melegen tartást vagy hűtést igénylő étel nem szállítható. Kiszállítással egy időben élelmiszeren kívül egyéb áru, illetve személy nem szállítható.

Kizárólag egészséges (ún. egészségügyi kiskönyvvel rendelkező) személy végezheti az étel kiszállítását.

**Hétvégére való rendelés esetén szombati kiszállítás szükséges, amennyiben a rendelés ünnepnapot is érint, így két napnál több a munkaszüneti nap, akkor házhoz való kiszállítást a nyertes Ajánlattevő maximum csak két napra előre teljesíthet.**

**Ajánlatkérő az ajánlat értékelésénél a kiszállítás formájára tett ajánlattevői nyilatkozatot és egyéb fenntarthatósági szempontot, alszempontokat vesz figyelembe az ajánlati felhívás és dokumentációban rögzítettek szerint.**

**Az alszempontok a következőek:**

* az étel kiszállítására használt gépjárművek között használ-e az ajánlattevő tiszta (elektromos) gépjárművet/biciklis futárszolgáltatot, továbbá
* friss és feldolgozatlan alapanyagok legalább 60%-ban helyi termelőktől, vállalkozásoktól származik-e,
* a hulladék, ételmaradék, állati melléktermék biztonságos és rendszeres elszállítására keretén belül rendelkezik-e állatmenhellyel (elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok) kötött együttműködési megállapodással.

1. **Havi étlap elkészítés és megrendelés:**

Ajánlattevő köteles biztosítani, hogy az általa szolgáltatott étrend és az ételek a köz és szociális étkeztetésre vonatkozó táplálkozásegészségügyi előírásokról szóló rendeletnek megfeleljenek, továbbá az Országos Tisztifőorvos által megfogalmazott mindenkori követelményeket figyelembe véve, továbbá, hogy a tervezett szolgáltatás megfeleljen a HACCP előírásainak és a jogszabályi előírásoknak is.

A nyertes Ajánlattevőnek minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítania. Pl:pépes-tejmentes, pépes-epekímélő, epekímélő.

A diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

A nyertes Ajánlattevő vállalja – a óvodák kivételével – , hogy az általános diétás étrend mellett az A és B normál étrendű menü összeállítását, melyből egyik húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) menünek kell lennie.

**A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy az étlapok összeállításánál rakottas (rétegelt alapanyagok sütőben sütve) ételt is a tesz a választható menübe havonta 4 alkalommal. Az ilyen ételek melegen tartásához szükséges konyhatechnikai eszközöket - amennyiben az adott tálalókonyhákon az átvett eszközök nem teszik lehetővé – saját költségén biztosítja és üzemkészen tartja.**

A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakorisággal szolgáltat **teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszert**.

**A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy az étlapokat idényszerűen állítja össze, és a nagyobb vallási ünnepekhez illő ételeket is tervez.**

**Továbbá külön térítési díj ellenében az intézmények által, az adott ünnephez, intézményi rendezvényhez igényelt catering jellegű ételeket (pl: húsvéti kalács, karácsonyi bejgli, pogácsa) elkészíti és szállítja.**

**Továbbá előnyben részesíti a friss és feldolgozatlan alapanyagok többségi használatát, a pl.: levesporokat, dehidratált összetevőket mellőzve, a szezonalitást, a korosztályok sajátos igényeit, az ajánlatkérő által megfogalmazott rakottas ételek biztosításának igényét is figyelembe véve, illetve a gyakorlati megvalósíthatóságot szem előtt tartja a mintaétlapok összeállításánál.**

* 1. A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy a mindenkor hatályos 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet előírásainak, valamint e jogszabályt módosító 43/2014. (VIII. 19.) és 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendeletek ide vonatkozó paragrafusai, valamint az ajánlatkérő által támasztott követelmények alapján szükséges megvalósítani, azokat megfelelően tervezi meg étlapját, mely diétás étrend mellett A és B általános étrendű menüt, melyből egyik húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) alternatívát is tartalmaz.
  2. A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy egy hónapon belül egy adott szolgáltatást igénylő személy, egy adott héten, vegyesen is választhat A és B menü közül. (Pl: hétfőn A, de kedden B menü választási lehetőség is adott)
  3. A nyertes Ajánlattevőnek az aktuális hónapra vonatkozó étlapját az adott hónapot megelőző hónap **5.** **munkanapjáig** meg kell küldenie az Ajánlatkérőnek. Ajánlatkérő szakvégzettséggel rendelkező dietetikusa az étlap megérkezését követő **2 munkanapon belül írásban a hatályos jogszabályi előírásokat szem előtt tartva észrevételeket tehet, melyet elektronikus úton küld meg a nyertes Ajánlattevő részére.**

A nyertes Ajánlattevő az észrevétel megérkezését követő **3 munkanapon belül megküldi ajánlatkérőnek a véglegesített étlapot.**

**Amennyiben az ajánlatkérő dietetikusa 2 munkanapon belül nem tesz írásban észrevételt az étlapok véglegesnek tekinthetőek.**

* 1. Az esetlegesen módosított, adott napra vonatkozó étlapját a nyertes Ajánlattevő kötelezettsége, hogy legkésőbb az érintett napon történő kiszállítást 3 órával megelőzően megküldi a módosítást az Ajánlatkérőnek. A módosított étlap kifüggesztéséről a nyertes Ajánlattevő gondoskodik a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően. A diétás étlap módosításának kifüggesztésétől ajánlatkérő eltekint, elegendő azt elektronikusan közzétenni.

Az Ajánlatkérő mindenkori észrevételeit a nyertes Ajánlattevő köteles figyelembe venni, és ahhoz a teljesítése folyamán alkalmazkodni **azzal a kitétellel, hogy az étlapoknak/étrendeknek a mindenkor hatályos jogszabályozásnak meg kell felelnie.**

* 1. A nyertes Ajánlattevő a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel, külön étlapon. A teljesítési helyeken **a nem diétás** étlapok kifüggesztéséről a nyertes Ajánlattevő gondoskodik. **A diétás étlapok kifüggesztési kötelezettségétől ajánlatkérő eltekint**.
  2. **Az étlapok összeállításánál nyertes Ajánlattevőnek az előző kitételeken túl a következőket kell figyelembe vennie:** 
     1. A köz és szociális étkeztetést biztosító nyertes Ajánlattevő élelmezésvezetője által nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. mellékletében foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását. A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.
     2. Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2. mellékletében foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap meleg étkezések vonatkozásában nem lehet kisebb 60%-nál, és

az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő, melyet a nyertes Ajánlattevőnek a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 6. sz. melléklete szerint szükséges figyelembe venni.

* + 1. Állati eredetű fehérjeforrást az A vagy B menüben minden főétkezésnek tartalmaznia kell.
    2. A nyertes Ajánlattevő által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a fent hivatkozott jogszabályokban feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével naponta biztosítandó.
    3. A nyertes Ajánlattevő köteles napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35 %- át egy ebéddel biztosítani.
    4. A nyertes Ajánlattevő az ételek korcsoportok szerinti adagolását, kiszállítását a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. mellékletében foglalt adagolási útmutató alapján végzi, mely adagolási útmutatót minden tálalókonyhán kifüggeszt.
    5. A nyertes Ajánlattevő az ételek sótartalmát a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. sz. mellékletében foglaltak szerint határozza meg.
    6. A nyertes Ajánlattevő az étlapon feltünteti minden étkezés számított energia- (kcal), zsír- (g), telített zsírsav- (g), fehérje- (g), szénhidrát- (g), hozzáadott cukortartalmát (E%), számított Na-tartalmát (mg), valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.
    7. A nyertes Ajánlattevő az általa közétkeztetett 4-18 éves korcsoport számára naponta biztosítja a következőket: napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, a tíz élelmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.
    8. A napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. mellékletébe foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz élelmezési napra számítva alkalmazandóak.
    9. A nyertes Ajánlattevőnek az alábbi élelmiszereket nem lehet felhasználni:

1. sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
2. 30 %-nál magasabb zsírtartalmú húst,
3. 23 %-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 15 éves kor alatti korosztály számára,
4. 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a tea, illetve a kakaó kivételével,
5. a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaitalt,
6. alkoholt tartalmazó élelmiszert,
7. szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,
8. a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslén kívül más gyümölcs vagy zöldség italt.
   * 1. Édesség önállóan ebédként nem adható. Édességnek számít valamennyi édesipari termék és cukrászati termék. Ebéd részeként harmadik fogásként vagy kisétkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.
     2. A nyertes Ajánlattevő köteles elfogadni, hogy ajánlatkérő időszakosan ellenőrzéseket végez vagy arra szakképzett személyeket/intézményt kér fel az ételek elkészítésére használt főzőkonyhán. Az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos – pl. nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási – dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás ételek készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt ellenőrzi.
     3. A diétás ételek megrendelését az ajánlatkérő a megrendelésében külön szerepelteti.
     4. Minden meghatározott feladatkörben az étkezés mennyiségi megrendelése és módosítása az alábbiak szerint történik:

Az adagszámok megrendelése írásban, elektronikus úton a Vállalkozó képviselőjénél (üzletvezetőjénél) legkésőbb **a tárgyhót megelőző hónap 15-25. napja között történik**. A Vállalkozó pótrendelést, vagy lemondást köteles elfogadni az étkezési napot megelőző nap 09:00 óráig, hétvégére vonatkozóan péntek 09:00 óráig. Pótrendelést, vagy lemondást kizárólag elektronikus úton lehet tenni a Vállalkozó által biztosított e-mail elérhetőségen.

* + 1. A szerződésben meghatározottak szerinti mennyiségi, tartalmi vagy fogyaszthatósági kifogás esetén az átvételi dokumentáció alapján jegyzőkönyv készül a kifogásolt termékről, melyről a nyertes Ajánlattevőt tájékoztatja az ajánlatkérő és a probléma megoldása érdekében egyeztetést kezdeményez.
    2. A szerződésben meghatározottak szerinti mennyiségi, tartalmi vagy fogyaszthatósági kifogás esetében a nyertes Ajánlattevő teljesítése hibás teljesítésnek minősül. **Három hónap időtartam alatt bármelyik étrendben egymás után követő három darab, dokumentáltan igazolt hibás teljesítés esetén az ajánlatkérő a szerződés felbontását kezdeményezheti a szerződésben foglaltak szerint.**
    3. A mintaétlapokon fel kell tüntetni minden étkezés számított energia-, fehérje-, zsír-, telített zsír-, szénhidrát-, hozzáadott cukor-, és sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.
    4. Az óvodás, általános iskolás korosztályok tekintetében a főétkezésen kívül a tízórai is komplett legyen. **Az óvodák tekintetében nem szükséges az A és B menü biztosítása.**
    5. Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben és kisétkezéseiben **egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.**
    6. Az „A” és „B” normál étrendű ebédmenük elkészítése során az ebéd vonatkozásában kérjük a kétféle menüváltozat, melyből az egyik húsmentes (állati fehérjét tartalmazhat) megajánlását, **a kisétkezések (tízórai és uzsonna) és a főétel levese a két menüváltozatban azonos megajánlások lehetnek.**
    7. **Az „A” és „B” normál étrendű ebédmenük elkészítése során az ebéd megajánlásakor legalább a második fogás tekintetében választási lehetőséget kell biztosítani a kétféle („A” és „B”) menüváltozatban.**
    8. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapokhoz tartozó étrend 10 személyes nyersanyagkiszabásait – − étkezésenkénti bontásban, és − az alapanyagokat 2x10 napos időszakra összesítve.
    9. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend 2x10 napra számított átlagos energiatartalmát (kcal), fehérje-, zsír- (feltüntetve a telített zsírtartalmat is), szénhidrát- , valamint a számított sótartalmat grammban kifejezve, ezenkívül az energiaszázalékban kifejezett zsírtartalmat és hozzáadott cukortartalmat tartalmazó kimutatást.
    10. Tartalmazza továbbá a tej-, tejtermékből származó kalcium összes mennyiségét (mg.).
    11. Az ellenőrzés alapját mindenkor az ajánlattevő által elkészített étlaphoz tartozó és az ajánlatba becsatolt nyersanyag-kiszabások képezik.
    12. Amennyiben a szakmai ajánlat bármely elemében olyan előírást tartalmaz, mely nem felel meg a vonatkozó jogszabályoknak, vagy bármely, a szakmai ajánlat részeként előírt dokumentum nem kerül csatolásra, úgy Ajánlatkérő az ajánlatot érvénytelennek nyilvánítja.

1. **Ajánlathoz benyújtott szakmai ajánlattal kapcsolatos követelmények:**
   1. Ajánlattevő köteles benyújtani:
      * + 20 napos mintaétlapot készíteni őszi-téli időszakra, **napi háromszori étkezésre** (tízórai, ebéd, uzsonna) óvodás (4-6 éves) korcsoport számára.
        + 20 napos mintaétlapot készíteni őszi-téli időszakra „A” és „B” ebéd menü választékkal, **napi háromszori étkezésre** (tízórai, ebéd, uzsonna) általános iskolás (11-14 éves korcsoport számára) melyben az egyik ebéd menü húsmentes.
        + 20 napos mintaétlapot készíteni őszi-téli időszakra „A” és „B” ebéd menü választékkal, **napi ötszöri étkezésre** felnőtt (19- éves) korcsoport számára, melyben az egyik ebéd menü húsmentes.
        + 20 napos a négyfajta általános diétás (gluténmentes, tejfehérje és/vagy tojásmentes és diabétesz) mintaétlapot készíteni tavaszi-nyári időszakra felnőtt (19- éves) korcsoport számára.
   2. A 11.1 pontban meghatározott mintaétlapok benyújtása szükséges, egyenként 2 x 10 élelmezési napra vonatkozóan, szem előtt tartva többek között a változatosságot, a szezonalitást, a korosztályok sajátos igényeit**, továbbá a friss és feldolgozatlan alapanyagok többségi használatát, a pl.: levesporokat, dehidratált összetevőket mellőzve, a szezonalitást, a korosztályok sajátos igényeit, az ajánlatkérő által megfogalmazott hal és rakottas ételek biztosításának igényét is, illetve a gyakorlati megvalósíthatóságot figyelembe véve az mintaétlapok összeállításánál.**
   3. A mintaétlapok tervezését „a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról”, illetve e jogszabályt módosító 43/2014. (VIII. 19.) és 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendeletek ide vonatkozó paragrafusai, valamint az ajánlatkérő által támasztott követelmények alapján szükséges megvalósítani.
   4. Az ajánlatkérő követelményei az alapanyagok tekintetében mennyiségi, illetve minőségi kritériumokat tartalmaznak, szem előtt tartva például a zsír, a cukor, a félkész-, készáruk mennyiségének csökkentését, illetve a tiszta, jó minőségű élelmiszerek volumenének növelését, gyakori zöldség, gyümölcs társítással.
   5. Az óvodákban és az iskolákban és felnőtt étkeztetésben különböző korcsoportok étkeznek, ezért a mintaétlapokat a kért korcsoportonként (4-6 éves, 11-14 éves, 15-18 éves és 19 év feletti) külön-külön nyersanyag-kiszabati ív benyújtása szükséges „az emberi erőforrás minisztere 37/2014 (IV.30) EMMI rendelete a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról” 1. melléklete alapján.
   6. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend 2x10 napra számított átlagos energiatartalmát (kcal), fehérje-, zsír- (feltüntetve a telített zsírtartalmat is), szénhidrát- , valamint a számított sótartalmat grammban kifejezve, ezenkívül az energiaszázalékban kifejezett zsírtartalmat és hozzáadott cukortartalmat tartalmazó kimutatást.
   7. Ajánlatkérő a számításokat a Quadro Byte **2022/107** -es verzió étrendelemező szoftverrel fogja ellenőrizni, így az elkészített számításoknak alkalmasnak kell lennie az ezen szoftverrel történő ellenőrzésre. **Ezen szoftverrel való ellenőrzésből fakadó esetleges érték-eltérésekért ajánlatkérő felelősséget nem vállal.**
   8. Az ajánlattevő által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 3. mellékletében feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével az alábbiak szerint naponta biztosítandó:
      1. A közoktatási és köznevelési intézményekbe, felnőtteknek (19- éves) szállított ételek nyersanyag-kiszabatát, illetve energia- és tápanyagszámítását (össz- zsír, hozzáadott cukor, össz-só) a 14-18 évesek igényeivel azonos módon kell meghatározni, s mindig annak az intézménynek az étlapja alapján kell kiszámolni, ahová a szállítás történik.
      2. Az ajánlattevő köteles napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65 %-át egy fő-és két kisétkeztetéssel,
      3. Az ajánlattevő köteles napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35 %-át egy ebéddel biztosítani.
      4. A mintaétlapoknak a fent írtakon túlmenően alá kell támasztaniuk az ajánlattevő értékelési szempontot képező külön vállalásait is.

**Az ajánlatkérő kérésére a szociálisan étkezők étlapja eltérhet az köznevelési intézmények étlapjától.**

1. **A szerződés teljesítésére vonatkozó különleges feltételek:**
   1. Az ajánlatkérő tájékoztatja az ajánlattevőket, hogy az étlapok, nyersanyagkiszabatok és kimutatások kifejezetten olyan ajánlati elemek, melyek a beszerzés tárgyára, a szerződéses feltételekre adott tartalmi, szakmai ajánlatot képezik.
   2. Az ajánlatkérő előírja, hogy az ajánlattevőnek minden esetben fel kell tüntetni, hogy milyen szoftverrel készült a nyersanyagkiszabás és étlap.
   3. A fenti előírások alapján az ajánlatkérő megvizsgálja az ajánlatba becsatolt mintaétlapokat és az ennek alapján elkészített nyersanyag-kiszabatokat. Azokat a hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak szerint kell elkészítenie az ajánlattevőnek. Amennyiben a mintaétlap a jogszabályban foglaltaknak nem felel meg, az az ajánlat érvénytelenségét vonja maga után.
   4. Ajánlattevőnek a pályázatához az Éltv. 23. § (5) bekezdése szerinti, 3 évnél nem régebbi főzőkonyha minősítéseket csatolnia kell.
   5. Ajánlatkérő vizsgálja az ajánlattevő a tevékenységre vonatkozó, Éltv. szerinti FELIR azonosító, továbbá a Népegészségügyi Szakigazgatási Szerv által végzett minősítés eredményeit (676/2020. (XII.28.) Korm. Rendelet 4. § (1) a)-b) pontja)
   6. A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy az ajánlatkérő által fizetendő térítési díj/adag összegét tételesen megbontja nyersanyagnorma és rezsiköltségre. A nyersanyagnorma összege A és B menü vonatkozásában eltérhet egymástól.
   7. Jogszabályi feltételek:
      1. 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló jogszabály előírásai.
      2. 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozásegészségügyi előírásokról szóló jogszabály előírásai.
      3. Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény előírásai.
      4. 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló jogszabály előírásai.
      5. 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról előírásai.
      6. 28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelmény.