**Tisztelt Bizottság!**

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXX. törvény 151.§.-ában foglaltak alapján a települési önkormányzat biztosítja az általa fenntartott óvodában és a közigazgatási területén az állami intézményfenntartó központ által fenntartott nevelési-oktatási intézményben az étkezést, a gyermekek és tanulók számára az óvodai és iskolai tanítási napokon, továbbá a szünidők alatt, ha a szülő másképp nem rendelkezik.

A szociális igazgatásról és szociális ellátásokrólszóló 1993. évi III. törvény 57.§ 1) c) pontja szerinti szociális alapellátási formaként meghatározott étkeztetést, mely nappali ellátás keretén belül is biztosított Erzsébetvárosban, továbbá a 67.§ szerint meghatározott ápolást, gondozást nyújtó, szakosított ellátási formaként definiált bentlakásos idősotthonokban biztosított étkezés is elérhető szolgáltatás a kerületben.

Jelenlegi szolgáltatónk a Szakácstündér Kft., melynek jogelődje a Menzaminta Kft. üzletág átruházási szerződés keretén belül a Szakácstündér Kft. számára 2019. szeptember 23-án átadta a szolgáltatás jogát.

A fent meghatározott feladatok teljesítési helyként meghatározott tálalókonyhák (16 db) Erzsébetváros Önkormányzatának tulajdonában, de a Bischitz Johanna Integrált Humán Szolgáltató Központ vagyonkezelésében vannak utalva.

A Szakácstündér Kft.-vel kötött vállalkozási szerződés 2023.12.31. napon lejár, így új közbeszerzési eljárás megindítására van szükség, melynek a Bizottság által elfogadásra előkészített dokumentumai jelen előterjesztés mellékletét képezik, így az ajánlattételi felhívás, ajánlati és műszaki dokumentáció, szerződéstervezet, költségterv, jelenleg hatályos ártáblázat csatolásra került.

A javaslat szerint – az éves nettó becsült értékre való tekintettel – a hirdetmény közzétételével induló nyílt, uniós eljárás került előkészítésre, az egyes részajánlat-tételi lehetőség kizárása mellett, azonban közös ajánlattételi lehetőség biztosításával.

A közbeszerzési eljárás előkészítésével kapcsolatos felelős, akkreditált közbeszerzési szakértői feladatokat Dr. Nedwed Mária ügyvéd végezte el.

Kérem a tisztelt bizottsági tagokat, hogy az előterjesztést megtárgyalni, és a határozattervezetet elfogadni szíveskedjenek.

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

**A beszerzés célja:** Egészséges, magas beltartalmi értékű, tápláló és finom ételek biztosítása friss, lehetőleg magas százalékban hazai alapanyagokból, korszerű technológiával, megbízható, állandó szakmai felügyelet mellett.

**TARTALOM**

1. **fejezet Közbeszerzési műszaki és ajánlati dokumentáció (specifikáció)**
2. **fejezet Ajánlat benyújtásához szükséges általános tudnivalók**
3. **fejezet Mellékletek**

**I. fejezet KÖZBESZERZÉSI MŰSZAKI ÉS AJÁNLATI DOKUMENTÁCIÓ**

Ajánlattevő feladata Erzsébetváros Önkormányzata fenntartásában lévő óvodák és a kerület területén működő közoktatási és szociális intézményekben a mindenkori hatályos jogszabályokban foglalt minőségi és mennyiségi követelményeknek megfelelően, az ételek elkészítése a megrendelt darabszámban a vállalkozó konyhájában, az ételek teljesítés helyére történő kiszállítása, a keletkezett hulladék elszállítása, tételesen:

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

**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.

**A nyertes Ajánlattevő kötelezettsége:**

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.

A nyertes Vállalkozó a szolgáltatás nyújtásának ellenértékeként a szerződés 2. számú mellékletében meghatározott egységárak és a ténylegesen megrendelt mennyiség alapján kiszámított mértékű Díjra (a továbbiakban: „Díj”) jogosult, amelyet a Megrendelő köteles megfizetni. A Díj a képviselő testület által meghatározott nyersanyagnorma + az ajánlatban megajánlott rezsi % (…%) ételadagonként + ÁFA. Az ellenszolgáltatási index (rezsi %) a nyersanyagnorma százalékában kifejezve a szerződés hatálya alatt nem változtatható.

A Díj a nyertes Vállalkozót a Megrendelő által elfogadott és leigazolt teljesítés alapján illeti meg. A díjak a felhasznált anyagok árát is tartalmazzák, így a nyertes Vállalkozó a Díjon túl semmilyen jogcímen nem jogosult további díjra vagy költségtérítésre.

A Díj a szolgáltatás teljes ellenértékét (beleértve a nyersanyagok, az alkalmazott munkaerő, a felhasznált energia, a fejlesztéssel és az ételek kiszállításával kapcsolatos költségeket, továbbá konyha karbantartási, üzemeltetési költségeit) magában foglalja, aminek megfelelően a nyertes Vállalkozó a szolgáltatás teljesítésével összefüggésben semmilyen egyéb díj, ellenérték és/vagy költség megtérítésére nem tarthat igényt, kivéve, ha jelen Szerződés másképp nem rendelkezik.

Mennyiségi hiány esetén a nyertes Vállalkozó elsődlegesen pótlásra köteles, ha azt a Megrendelő nem kéri, akkor az elszámolás a ténylegesen szállított mennyiségek alapulvételével történik. Megrendelő előírja, hogy a nyertes Vállalkozó a számlán szereplő összeget tüntesse fel nyersanyagnorma és előállítási költség bontásban is.

A Díj elszámolására havonta kerül sor, melynek alapja a nyertes Vállalkozó és Megrendelő havi adagszám egyeztetése. A nyertes Vállalkozó a teljesítés igazolást teljesítési helyekre megbontva a Felek által elfogadott, közösen egyeztetett tényleges adagszám alapján állítja ki. A nyertes Vállalkozó a Megrendelő által leigazolt teljesítése alapján jogosult számláját kiállítani és azt benyújtani.

A Megrendelő a szerződés teljesítésének elismeréséről (teljesítésigazolás) vagy az elismerés megtagadásáról legkésőbb az erről szóló írásbeli értesítés kézhezvételétől számított tizenöt napon belül írásban köteles nyilatkozni (Kbt. 135. § (1) bek.).

Megrendelő a 368/2011 (XII.31.) Korm. rendeletben meghatározottak szerint végzi el a szakmai teljesítés igazolását. Amennyiben a szakmai teljesítés a Szerződésben foglaltaknak megfelelően megtörtént, a Megrendelő kiállítja a teljesítési igazolást, amely a nyertes Vállalkozó által benyújtott számla befogadásának feltétele.

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.

**Innovatív elemek a közbeszerzési ajánlattételi felhívásban és dokumentációkban:**

Nyertes Ajánlattevő vállalja – a óvodák kivételével – , hogy az általános diétás étrend mellett az **A és B normál étrendű menü összeállítását, melyből egy húsmentes menünek kell lennie.**

A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy az étlapok összeállításánál rakottas ételt is a tesz a választható menübe havonta 4 alkalommal.

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

A jelenleginél szélesebb körben kell biztosítania felnőtt dolgozói étkeztetési lehetőséget.

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 veszi az mintaétlapok összeállításánál.

**A nyertes Ajánlattevő vállalja, hogy az étlapokat idényszerűen állítja össze, és a nagyobb vallási ünnepekhez illő ételeket 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 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, illetve a gyakorlati megvalósíthatóságot figyelembe veszi az mintaétlapok összeállításánál.**

**Értékelési szempontként a tisztajármű illetve biciklis futárszolgálat igénybevétele a kiszállítás kapcsán.**

**Továbbá a hulladék, ételmaradék, állati melléktermék biztonságos és rendszeres elszállítására keretén belül rendelkezik-e állatmenhellyel együttműködési megállapodással.**

**Friss és feldolgozatlan alapanyagok legalább 60%-ban helyi termelőktől, vállalkozásoktól származnak-e.**

**Tálaló-, és étkészletek, továbbá a szállító edényzet biztosítása és tisztára mosogatása, valamint a tálalókonyhák takarítási feladatainak ellátási rendje:**

A tálaló-, és étkészletek, poharak, kancsók, az étkezési tálcák, az étkező asztalokra igény szerint viaszosvászon, az étkezéshez szükséges papírszalvéta biztosítása a nyertes Ajánlattevő kötelezettsége.

A tálaló-és étkészletek, poharak, kancsók, az étkezési tálcák mosogatása a tálalókonyhákon 6.2 tábla szerint biztosított mindenkori személyzet feladata.

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.**

A tálalókonyhák és ebédlők takarításáért a lenti tábla szerint az ajánlatkérő és teljesítési helyek által biztosított személyzet feladata.

**Konyhatechnikai eszközök teljes tisztántartási és a konyha, továbbá az ebédlők 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 | - |

A szerződés teljesítéséhez szükséges, rendeltetésszerűen használható tálalókonyhák, konyhatechnikai eszközök a nyertes Ajánlattevő használatába átadásra kerülnek átadás – átvétel jegyzőkönyvvel.

**Feladatok részletes összefoglalása**

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.

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.

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

Szociális étkeztetés bentlakásos és nappali ellátást biztosító intézményekben meghatározott étkeztetési feladatok továbbá felnőtt dolgozói étkeztetés 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.

**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 konyhatechnológiai eszközöket az ajánlatkérő biztosít, melyek üzemkészen tartásáért a szerződés időtartama alatt a nyertes Ajánlattevő felel,
* 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,
* 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, ezek esetleges pótlását a nyertes Ajánlattevő vállalja saját költségén,
* 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 táblázat 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,
* 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.

**Általános és diétás étrend biztosítási kötelezettség:**

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.

**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.

**Főzés helyszíne, szállítás és csomagolás körülményeivel szemben támasztott követelmények:**

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 már rendelkezik NÉBIH minősítéssel 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.**

**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.**

1. **fejezet Ajánlat benyújtásához szükséges általános tudnivalók**

**A szolgáltatás mennyiségi adatai:**

Az ajánlatkérés a nyílt, uniós közbeszerzési eljárást megindító felhívásban foglaltak (II.2.1. pont) szerinti mennyiségre vonatkozik 2024. január 01-től 2025. december 31-ig tartó, 24 hónapos időtartamra. A szerződés első 6 hónapjára felmondási tilalmat rendel a szerződéstervezet.

Az adagszámok a műszaki dokumentációban kerültek meghatározásra. 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. A dolgozói étkeztetés lehetőségét a meghatározott teljesítési helyeken túl az ajánlatkérő egyéb telephelyeire való szállítással szükséges teljesíteni a megrendelt adagszámban.

**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.**

Az Ajánlatkérő a ténylegesen leszállítani kért ételek mennyiségét megrendelésben adja meg minden adott hónapot megelőző hónap 25. napjáig bezárólag, intézmények és étkezések szerinti bontásban a következő hónapra vonatkozóan. A nyertes Ajánlattevő a pótrendelést, vagy lemondást köteles elfogadni az étkezési napot megelőző nap 9:00 óráig, hétvégére vonatkozóan péntek 9.00 óráig. Pótrendelést, vagy lemondást kizárólag elektronikus úton lehet tenni a Vállalkozó által biztosított e-mail elérhetőségen.

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

**Ajánlatkérő minőségi elvárásai:**

Ajánlattevő köteles biztosítani, hogy az általa szolgáltatott étrend és az ételek a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozásegészségügyi előírásokról szóló rendeletnek megfeleljen a szolgáltatása, egyben megfeleljen a HACCP előírásainak és a jogszabályi előírásoknak is.

Köteles egészséges, magas beltartalmi értékű, tápláló és finom ételeket készíteni és szállítani friss, lehetőleg magas arányban használt hazai alapanyagokból, korszerű konyhatechnológiával, megbízható, állandó szakmai felügyelet biztosítása mellett.

**Az Ajánlatkérő jelenlegi tálaló konyháival kapcsolatos tájékoztatása:**

Az Ajánlatkérő 16 db tálalókonyhát jelölt meg a felhívásban, mint teljesítési helyszín, melyek az ételek átvételére, melegítésére és porciózására is alkalmasak.

A tálalókonyhák konyhatechnológiai eszközei a szerződés megkötésével egyidőben átadás-átvételi elismervénnyel a szerződő nyertes Ajánlattevő számára átadásra kerülnek.

**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 műszaki dokumentáció 6.2 pontjában meghatározottak szerint kerül meghatározásra.

**Ajánlattevő köteles benyújtani a műszaki dokumentációhoz kapcsolódóan:**

* + - * 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.
      * egy arról szóló nyilatkozatot, mely szerint a rovar és rágcsálóirtás ezen telephelyeken folyamatos és legalább az ajánlat beadását fél évvel megelőzően megkezdődött.
      * a minőség biztosítása érdekében tett intézkedéseinek bemutatása igazolására a főzőkonyha vonatkozásában érvényes HACCP rendszer működtetéséről szóló nyilatkozatát.
      * nyilatkozatot a szállító eszközök, a szállító (tiszta)járművek, különös tekintettel amennyiben a technológiájuk hűtött szállítást tesz szükségessé, hogy azok műszaki állapota és kialakítása megfelel a vonatkozó jogszabályi előírásoknak, szabványoknak és rendelkezik
      * használ-e biciklisfutár szolgálatot a kiszállításhoz
      * nyilatkozatot arról, hogy a nyertes Ajánlattevő az ajánlat tételének benyújtását megelőző 3 hónapnál nem régebbi erkölcsi bizonyítvány(oka)t benyújtja a szerződéskötés napjáig a szállításra használt gépjárművet/eket vezető(k) személyek vonatkozásában
      * a főzőkonyhán alkalmazott élelmezésvezető, diétás szakács/dietetikus önéletrajzát a megadott forma szerint, továbbá a szerződéskötés idejében való rendelkezésre állási szándéknyilatkozataikat
      * nyilatkozatot arról, hogy az ajánlat értékelési szempontjai közé sorol fenntarthatósági szempontok közül melyiket tudja vállalni az ajánlattevő és milyen formában
      * amennyiben rendelkezik az ételmaradék állatmenhely vagy egyéb, a jelen dokumentáció értékelési szempontok részben foglaltak szerinti együttműködési megállapodással azt csatolni szükséges az ajánlathoz

Az ajánlatok értékelése

Az ajánlatkérő előírja hivatkozva a közétkeztetés tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. Rendelet **4. §**(1) bekezdésre a Kbt. 65. § (1) bekezdés *c)*pontja alapján

*a)*a tevékenységre vonatkozó, Éltv. szerinti FELIR azonosító meglétét, illetve

*b)*a szerződés teljesítéséhez igénybe vett főzőkonyha létesítmény(ek)re vonatkozó, Éltv. 23. § (5) bekezdése szerinti (Éltv. 23. § (5) Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerláncfelügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.) valamennyi utolsó, de 3 évnél nem régebbi minősítés eredményeinek benyújtását.

A Kbt. 76. § (2) bekezdés c) és 676/2020. (XII.28.) Korm. Rendelet 5. § (1) bekezdésének vonatkozó szabályai szerint ajánlatkérő nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként a közétkeztetési szolgáltatások esetében.

Ajánlatkérőnek az értékelési szempontok meghatározásakor a 676/2020. (XII.28.) Korm. Rendelet 5.§ (2) bekezdésébe sorolt szempontok közül legalább hármat meg kell jelölnie. Ennek megfelelően az ajánlatkérő **a nettó ajánlati áron túl** az alábbi további értékelési szempontokat határozza meg a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. Rendelet szerint:

valamennyi beszerzett termék összértékéből a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékek és helyi élelmiszer termékek összesített aránya vonatkozásban az eljárásban kötelező szerződési feltételként meghatározott feltételként meghatározott aránynál kedvezőbb (nagyobb) arányú vállalás (676/2020. (XII.28.) Korm. Rendelet 4. § (2) b) (2) *b)*2023. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 80 százaléka a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből származik.);

fogyasztói visszajelzési rendszerek bevezetésének vállalása, a szolgáltatást igénybe vevőnek dokumentált módon véleménynyilvánításra, visszajelzésre van lehetősége;

a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltat zöldséget, gyümölcsöt.

fenntarthatósági szempontként vizsgálja:

* az étel kiszállítására használt gépjárművek között használ-e az ajánlattevő tiszta (elektromos) gépjárművet/biciklis futárszolgálatot, továbbá
* friss és feldolgozatlan alapanyagok **legalább 60%-ban** helyi termelőktől, vállalkozásoktól származnak-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.

A **nettó ajánlati áron túl** a fenti szempontokat figyelembe véve ajánlatkérő az alábbi táblázat szerinti bírálati részszempontokat és azok súlyszámait határozza meg:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Értékelési részszempontok** | | **Súlyszám** |
| **1.** | **Nettó ajánlati ár (nettó Ft)** | **55** |
| **2.** | **Valamennyi beszerzett termék összértékéből a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékek és helyi élelmiszer termékek összesített aránya vonatkozásban az eljárásban kötelező szerződési feltételként meghatározott feltételként meghatározott aránynál kedvezőbb (nagyobb) arányú vállalás** | **15** |
| **3.** | **Fogyasztói visszajelzési rendszerek bevezetésének vállalása, a szolgáltatást igénybe vevőnek dokumentált módon véleménynyilvánításra, visszajelzésre van lehetősége (igen/nem)** | **15** |
| **4.** | **A táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltat zöldséget, gyümölcsöt (igen/nem)** | **10** |
| **5.** | **Fenntarthatósági szempontok** | **5** |

**Fenntarthatósági részszempontok:**

* az étel kiszállítására használt gépjárművek között használ-e az ajánlattevő tiszta (elektromos) gépjárművet, 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.

Az adható pontszámok alsó határa 0, felsőhatára 10 valamennyi rész szempont esetén.

**Összpontszám számítása:**

A fenti módszerrel értékelt megajánlások egyes tartalmi elemeire adott értékelési pontszámot az ajánlatkérő megszorozza az ajánlati felhívásban is meghatározott értékelési szempontok súlyszámaival, a szorzatokat pedig ajánlatonként összeadja. Ajánlatkérő a számítás során kettő tizedesjegyig kerekít.

Az az ajánlat a legjobb ár-érték arányú, amelynek az összpontszáma a legnagyobb.

Az eljárás nyertese az az ajánlattevő, aki az ajánlatkérő részére a ajánlati felhívásban és a közbeszerzési dokumentumokban meghatározott feltételek alapján, valamint az értékelési szempontok szerint a legkedvezőbb és érvényes ajánlatot tette.

Ha több ajánlatnak azonos az előző bekezdés szerint kiszámított összpontszáma, az az ajánlat minősül a legjobb ajánlatnak, amely a nem egyenlő értékelési pontszámot kapott értékelési szempontok közül a legmagasabb súlyszámú szempontra nagyobb értékelési pontszámot kapott.

A közbeszerzési dokumentáció kidolgozását **Dr. Nedwed Mária, ügyvéd, felelős akkreditált közbeszerzési szaktanácsadó** felügyelte, aki a véglegezett, jelen előterjesztés mellékleteként csatolt teljes anyagot szakmailag megfelelőnek tartotta. **Ezen közbeszerzési dokumentáció a Közbeszerzési Hatóság számára megjelenés előtti felülvizsgálatra megküldhető, amennyiben annak szakmai tartalmát tisztelt polgármester úr és bizottsági tagok elfogadják.**

**A dokumentáció szakmai tartalmát a közétkeztetés biztosításával kapcsolatosan szerzett eddigi tapasztalataink, az érintett intézmények véleményei és kérései, továbbá más kerületek, települések gyakorlata és nemzetközi/hazai szakirodalom feldolgozása alapozta meg.**

Budapest, 2023. ……………………………………..

**Farkas Tünde**

**igazgató**

**Bischitz Johanna Integrált Humán Szolgáltató Központ**