

# MŰSZAKI LEÍRÁS

Az Ajánlattevő vállalja a normál A-B menüs (iskolák, továbbá szociális intézmények esetében az ebéd vonatkozásában azonos első fogás (leves) mellett a második fogás (fő fogás) tekintetében A-B menü előválasztási lehetőségének biztosításával) étkeztetés mellett a diétás és táplálék-allergiás készételek kiszállítását a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben megfogalmazott minőségi és mennyiségi előírások szerint, különös tekintettel a nevezett rendelet 3. mellékletében megfogalmazott korcsoportonkénti napi energiaszükségletre, a 1169/2011/EU (2011.X.25.) Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet II. mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok szerint, továbbá korrekt egységes dietetikai szakmai irányelvek betartásával.

A diéták fajtái az Egységes Diétás Rendszer alapján:

- Energia- és tápanyagtartalom szerinti változatai (energia és fehérjegazdag étrend, energiaszegény étrend, fehérjeszegény étrend, zsírszegény étrend, módosított szénhidrát összetételű, nátriumszegény étrend),
- Ét elkészítési eljárások szerinti változatok (normál, könnyű-vegyes, rostban gazdag, rostban szegény és kímélő fűszerezésű, pépes, folyékony - pépes),
- Különleges diéták (enzymopátiák-galaktózémia, - phenylketonuria, ételallergiák, étel intoleranciák),
- Egyéb speciális megközelítésű étrend (vallási pl.: sertéshús mentes étrend),
- valamint mindezek további kombinációi.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy az általa teljesített ételadag tartalmazza a jogszabály szerinti tápanyagtartalmat.

## Létszám

A napi adagszám csökkenhet betegségek miatti lemondások esetén. Rendkívüli szünet esetén, foglalkozás nélküli munkanapokon, őszi- téli - tavaszi - nyári szünetekben, valamint a fenntartó által meghatározott zárvatartás időtartama alatt a bölcsődékben nincs étkeztetés. Veszélyhelyzet életbe lépését követően, vagy annak ismételt kihirdetését követően az adagszám eltérhet, akár jelentős mértékben.

Létszám alakulása bölcsődei közétkeztetési szolgáltatás esetén hétfőtől péntekig terjedő időtartamban, kivétel azon szombati munkanapokat, ami ünnepnapok áthelyezése miatt következik be, ebben az esetben a szolgáltatás hétfőtől szombatig terjedő időtartamban kerül igénybevétele. Bölcsődei étkeztetés esetén napi négyszeri étkezés igénybevétele történik (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna).

Létszám kialakítása idősek, szociális alapú közétkeztetési szolgáltatás esetében hétfőtől vasárnapig terjedően. Az idősoththoni ellátás étkezéseinek száma napi ötszöri étkeztetés (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora). Szociális étkezők esetében napi egyszeri étkezés igénybevétele történik (ebéd).

A napi adagszám csökkenhet az iskolai/óvodai osztályok/csoportok intézményen kívüli programjai esetén és betegségek miatti lemondások esetén. Rendkívüli szünet esetén, tanítás nélküli munkanapokon, őszi - téli - tavaszi - nyári szünetekben, valamint a fenntartó által meghatározott zárvatartás időtartama alatt az iskolákban és az óvodákban nincs étkeztetés. Veszélyhelyzet és/vagy járványhelyzet esetén az adagszám eltérhet, akár jelentős mértékben. A létszám alakulása az óvodai, iskolai közétkeztetési szolgáltatás esetében hétfőtől péntekig terjedő időtartamban, kivétel azon szombati munkanapokat, ami ünnepnapok áthelyezése miatt következik be, ebben az esetben a szolgáltatás hétfőtől szombatig terjedő időtartamban

kerül igénybevétele. Óvodai-iskolai étkeztetés esetén napi háromszori étkezés igénybevétele történik (tízórai, ebéd, uzsonna).

### **Létszámjelentés menete**

Az Újbudai Bölcsődei Intézmények ételmezési létszámának lejelentése a Budapest Főváros XI. Kerület Újbuda Önkormányzata Gazdasági Műszaki Ellátó Szolgálat (a továbbiakban: ÚJBUDA GAMESZ) közreműködésével (e-mail-en keresztül).

Az Újbudai Idősek Háza és az Újbudai Szociális Szolgálat létszámának lejelentése e-mail-ben, illetve szükség esetén telefonon keresztül történik az arra megnevezett személy által az ÚJBUDA GAMESZ Ételmezési Csoportja tájékoztatásával.

A bölcsődei, az Újbudai Idősek Háza, a szociális étkeztetés tárgynapi létszámát, az azt megelőző nap 9<sup>00</sup> óráig a saját rendszerükben rögzíteni valamint továbbítani szükséges, hétfői létszám péntek 09<sup>00</sup> óráig kerül rögzítésre. A bölcsődei szünet első napját megelőző utolsó gondozási nap 09<sup>00</sup> óráig kerül rögzítésre.

Az óvodai, iskolai intézmények ételmezési létszámának lejelentése az E-Menza informatikai programon keresztül történik az arra megnevezett személy által (szülő, intézményvezető stb.), mely megköveteli az Ajánlattevő kompatibilis informatikai rendszerét.

A tárgynapi létszámot, az azt megelőző nap 9<sup>00</sup> óráig a rendszerben rögzíteni kell, hétfői létszám péntek 9<sup>00</sup> óráig kerül rögzítésre. A tanítási szünet első napját megelőző utolsó tanítási nap 9<sup>00</sup> óráig kerül jelentésre.

### **Étlap tervezése, értékelése, elfogadása**

Az Ajánlattevő vállalja, hogy a közétkeztetési szolgáltatás keretében a közétkeztetési étlaptervezeteket előkészíti.

Az előkészítést követően az étlapokat (iskola továbbá szociális intézmények esetében az ebéd vonatkozásában azonos első fogás (leves) mellett a második fogás (fő fogás) tekintetében A-B menü előválasztási lehetőségének biztosításával) az Ajánlattevőnek kötelessége megküldeni az ÚJBUDA GAMESZ Ételmezési Csoportnak, az Újbudai Polgármesteri Hivatal Szociális és Egészségügyi Osztálynak, valamint az intézményvezetők részére.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy az étlaptervezeteket megküldi a tárgyhónapot megelőzően két hónappal, legkésőbb azon hónap 10.-ig. Az étlapok kiértékelésére szánt idő 5 munkanap.

Közös időpont egyeztetéssel személyes vagy online megbeszélése az étlaptervezeteknek, melynek során az érdekek egyeztetése történik. Az étlaptervezeteken jelen vannak: a közétkeztető dietetikai szolgálata, vezetők, szakácsok, Újbuda Önkormányzata részéről az ÚJBUDA GAMESZ Ételmezési Csoport vezetője, az Újbudai Polgármesteri Hivatal Szociális és Egészségügyi Osztály vezetője, referense, dietetikusa az Újbudai Bölcsődei Intézmények, az Újbudai Idősek Háza, az Újbudai Szociális Szolgálat képviselői.

A javított elfogadásra került étlapokat az Ajánlattevő vállalja, hogy a tárgyhónapot megelőzően minden hónap 5. napjáig továbbítja az Újbuda Polgármesteri Hivatal Szociális és Egészségügyi Osztály és az Újbuda GAMESZ Ételmezési Csoport felé. Az Ajánlattevő biztosítja az Újbudai Idősek Háza, az Újbudai Szociális Szolgálat felé az ebéd vonatkozásában azonos első fogás (leves) mellett a második fogás (fő fogás) tekintetében A-B menü előválasztási lehetőségét, mely választási rendszer lebonyolítása céljából vállalja egy hónap étlapjainak kiküldését, továbbá az E-menza rendszerbe feltölti az egy havi étlapokat a szülők számára, így biztosítva a második fogás (fő fogás) tekintetében az A-B menüválasztás lehetőségét az iskolás gyermekek számára. A második fogás (fő fogás) tekintetében az A-B menü kiválasztására nyitva álló időszak: tárgyhót megelőző hónap 6-tól 18-ig közötti napokon, azzal, hogy a menü kiválasztásának elmaradása esetében automatikusan A menü kerül rögzítésre.

Az elfogadásra kerülő étlapok a bölcsődék, és a szociális intézmények esetében (megfelelő jelölésekkel, tápanyagértékekkel ellátva, jogszabályoknak megfelelően) kerüljön kifüggesztése szülők és idősek (ellátottak) számára jól látható helyen, az e-mailben történő megküldés mellett a tárgyhatet megelőző hét szerda 12<sup>00</sup> óráig.

Egységes Diétás Rendszer és az Egy-alapanyag Rendszer figyelembevételével a diétás étlapok közétkeztető általi elkészítése, ellenőrzésre kiküldése majd azt követően konzultáció lehetőségének biztosítása.

Az elfogadásra került étlapok iskolák-óvodák esetében (megfelelő jelölésekkel, tápanyagértékekkel ellátva, jogszabályoknak megfelelően) kifüggesztése tárgyhatet megelőző hét szerda 12<sup>00</sup> óráig.

### **Az étlaptervezés szempontjai**

- Az étlapon szereplő ételek, ételsorok, fogások, napi étkezések legyenek változatosak alapanyagokban, színükben, összetételükben, ízükben, halmazállapotukban, ételkészítési módjukban.
- A közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevők igényeinek, szokásainak figyelembevétele.
- Fontos szempont a különleges-vallás figyelembevétele az étlaptervezés során.
- Diétás étlapok tervezése során fontos szempont a diétára jellemző sajátosságok figyelembevétele mellett az egy alapanyag rendszer betartása és a diéta specialitásában megengedhető konyhatechnológia mindenkor alkalmazása.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy az étlapon feltüntetett élelmiszereknek, alapanyagoknak a 80%-át a közétkeztetési rövid ellátási lánc keretében, illetve helyi élelmiszertermelőktől szerzi be.

### Vonatkozó és betartandó jogszabályok, ajánlások:

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

1169/2011/EU rendelet

36/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet

36/2014 (XII. 17.) FM rendelet

EMMI szakmai irányelv az egészséges csecsemő táplálásáról (Hatályos: 2019.11.06-tól)

NEFMI szakmai protokoll a diabetes mellitus dietoterápiájáról felnőttkorban (Hatályos: 2010.12.29.-től)

2020. EüK. 12. szám EMMI irányelv 4 (Az Emberi Erőforrások Minisztériuma egészségügyi szakmai irányelve a diabetes mellitus kórismezéséről, a cukorbetegség antihyperglykaemiás kezeléséről és gondozásáról felnőttkorban

(hatályos: 2020.07.16-tól)

Az Emberi Erőforrások Minisztériuma egészségügyi szakmai irányelve a gyermekkori diabetes ellátásáról (Azonosító: 002075)

### **Ételkészítés személyi feltételei**

Szakképzettséggel, és releváns gyakorlattal rendelkező:

- legalább 1 fő dietetikus,
- 1 fő élelmezésvezető,
- 1 fő élelmiszerbiztonsági szakember,
- 1 fő diétás szakács.

Az Ajánlattevő gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését vagy 1 fő diétás szakács végezze, vagy azt dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy a dolgozók rendelkeznek megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel, releváns gyakorlattal a feladataik ellátásához a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 16.§-a szerint. A fent megnevezett munkakörök betöltéséhez bizonyítható, igazolható képzettség, szakirányú végzettség bemutatása elvárt. Az Ajánlattevő biztosítja a dolgozók egészségügyi alkalmasságát.

Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

33/1998. (VI.24.) NM rendelet

1999. évi XLII. törvény

68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM rendelet

**Ételszállítási szolgáltatás útvonal, hűtlánc**

Az Ajánlattevő vállalja az étel előállítását a saját élelmezési üzemében (konyháján) a saját költségén, saját kockázatán.

Az Ajánlattevő vállalja az elkészített ételek kiszállítását ételszállító gépjárművekkel az érintett intézményekbe.

Meleg ételek szállítását aszerint kell megoldani, hogy az előírt hőmérsékleti követelmények betarthatóak legyenek. Az ételek elkészítésétől a kiszolgálás megkezdéséig a hőfok nem csökkenhet 63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. Amennyiben az elkészült ételek folyamatosan melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tartása nem biztosított azokat az elkészítést követő 3 órán belül adhatók ki. Az Ajánlattevő gondoskodik arról, hogy a kiszállított ételek hőmérséklete meleg étel esetén legalább a 63 °C-os, míg a hideg étel kiszállításakor 0-5 °C-os hőmérsékletű legyen. Az Ajánlattevő vállalja, hogy a gyorsított (sokkolt), vagy a hideg ételket hűtőkocsiban, ennek hiányában az előírt hűtési hőfok (0-3°C sokkolt ételek esetében) fenntartásával szigetelt falú thermoládával, hűtőládával biztosítja. Sokkolással hűtött élelmiszerek szállításának megoldása egyadagos kisereléssel mind a diétás étkeztetés, mind az Újbudai Szociális Szolgálat esetében. Az Ajánlattevő vállalja, hogy nagyobb távolságról történő, hosszabb időt igénybe vevő szállítás esetén is az ételek hőfoka nem csökken/nő jelentős mértékben adott időn belül (3 óra). Az Ajánlattevő vállalja, hogy biztosít a rakott, töltött, csöben sült ételek, felfújtak szállítására alkalmas thermoládát.

A kiszállítást az Ajánlattevőnek úgy kell szervezni, hogy a kiszállítás célhelyszínén az intézmény tálalókonyhájában elég idő álljon rendelkezésre a szükségszerű újra melegítésre.

A szállító jármű legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megővésére. A szállító jármű alkalmasságát, annak tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását berakodás előtt ellenőrizni kell, valamint az étel átadása-átvétele alkalmával is! A szállítótartályok és edények tisztaságáról, fertőtlenítéséről az Ajánlattevő gondoskodik. Az ételszállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszere.

Az Ajánlattevő vállalja az Újbudai Szociális Szolgálat keretében az egyadagos ételkiszállítást a megnevezett elosztó helyekre. Biztosítja, hogy az ételcsomagolás megfeleljen a csomagolóanyagokra vonatkozó előírásoknak. Biztosítja a csomagolás minőségének megfelelőségét, mely az elkészített és kiszállított ételt megővja annak minőségi és mennyiségi veszteségeitől egyaránt. Biztosítja az egyadagos kiszállítás során a higiéniai szabályok betartását, betartja a jogszabályokban megfogalmazott hőmérsékleti szabályokat és az ételek szükségszerű átmeneti tárolását szabályszerűen biztosítja (hűtés-melegen tartás).

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

852/2004/EK rendelet  
62/2011. (VI.30.) VM rendelet  
33/1998. (VI.24.) NM rendelet  
1999. évi XLII. törvény  
1935/2004/EK rendelet  
37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

#### **Ételátadás- Ételátvétel**

Az Ajánlattevő vállalja, hogy folyamat révén biztosítja a megfelelő higiéniai feltételeket, árumozgató eszközöket (kocsi), a minőségellenőrzéshez használatos eszközöket, valamint a göngyölegek visszaszállítását igazoló nyomtatványokat és azok dokumentálását.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy az étel átadását a közétkeztetésben érintett intézmények nyitvatartási idején belül oldja meg az alábbiak szerint. Az Ajánlattevőnek vállalnia kell azt, hogy az ajánlatának megfelelően biztosítja az előírt mennyiségű, hőmérsékletű és minőségű étel kiszállítását a jogszabályban előírtaknak megfelelően. A bölcsődékben a reggeli, tízórai, uzsonna, átadása-átvétele 6<sup>00</sup>-7<sup>00</sup> óra közötti időtartamban történjen. Az ebéd átadási átvételi időpontja 10<sup>00</sup> -10<sup>30</sup> óra közötti időpontban valósuljon meg.

Kiszállítás Újbudai Szociális Szolgálat (egyadagos) időpontja reggel 8<sup>30</sup> óra az Újbudai Szociális Szolgálat nyitva álló helyisége (1119 Budapest, Mérnök utca 40.) - változtatás jogával - klubhelyiségekbe egyadagos kiszerezésben vagy duplafalu badellában történő kiszállítási időpont 10<sup>30</sup>-11<sup>30</sup> óra.

Újbudai Idősek Háza reggeli, tízórai, uzsonna, vacsora kiszállítási időpontja 7<sup>00</sup>-7<sup>30</sup> óra ebéd 10<sup>30</sup>-11<sup>00</sup> óra közötti időtartamban kerül kiszállításra.

Iskolák-óvodák esetében tízórai, uzsonna átadása-átvétel 6<sup>00</sup>-7<sup>00</sup> óra közötti időtartamban történjen. Az ebéd átadási-átvételi időpontja 10<sup>30</sup>-11<sup>00</sup> óra közötti időpontban valósuljon meg.

Az Ajánlattevőnek vállalnia kell azt, hogy az ajánlatának megfelelően biztosítja az előírt mennyiségű, hőmérsékletű és minőségű étel kiszállítását a jogszabályban előírtaknak megfelelően.

Szállítójegyzéken az étel átadását-átvételét dokumentálni kell.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

852/2004/EK rendelet  
33/1998. (VI.24.) NM rendelet  
37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

#### **Ételminta**

Az Ajánlattevő vállalja, hogy a jogszabályi előírásnak megfelelően a kiszállított étel adagszámának figyelembevételével ételminta eltételére az előírt mennyiségű ételt biztosítja.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabály:

62/2011. (VI.30.) VM rendelet

#### **Csomagolás**

Az ételt az Ajánlattevő csak tiszta, sérülésmentes edénybe, mindenkori érvényben lévő jogszabályi előírásnak megfelelő csomagolóanyagba csomagolhatja, valamint a mindenkori jogszabályi előírásoknak megfelelő élelmiszerekre vonatkozó jelölésekkel ellátva.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

1935/2004/EK rendelet  
442/2012. (XII.29.) Korm. rendelet  
1169/2011/EU rendelet

### **Minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság**

Kötelező az Ajánlattevőnek a következő dokumentumok igazolása:

- Nyersanyag-kiszabati ív (ajánlatadásra).

Szerződéskötésre és a szerződés időtartama alatt folyamatosan:

- Nyersanyag-kiszabati ív
- felhasznált élelmiszer-csomagoló anyagok megfelelőség igazolása, bizonyítása
- higiéniai oktatás igazolása
- dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolása
- HACCP dokumentáció megléte.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

2008. évi XLVI. törvény  
178/2002/EK rendelet  
852/2001/EK rendelet  
853/2004/EK rendelet

### **Ételhulladék kezelése**

Az élelmiszer hulladékról való gondoskodás az Ajánlattevő kötelessége. Az élelmiszerhulladék, melléktermékek gyűjtését és tárolását az Ajánlattevőnek úgy kell megoldania, hogy az a környezetet ne szennyezze. Az élelmiszerhulladékok tárolásáról, valamint annak legalább hetente kétszeri elszállításáról gondoskodnia kell minden kiszállítási pontról. Az élelmiszerhulladékról az Ajánlattevő nyilvántartást köteles végezni. Minden élelmiszerhulladék mennyiséget köteles dokumentálni.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

142/2011/EU rendelet  
1069/2009/EK rendelet  
62/2011. (VI.30.) VM rendelet  
852/2004/EK rendelet

### **Tűz, munkavédelem, környezet és vagyonvédelem**

Az Ajánlattevő vállalja a tűz-, munka-, vagyon- és környezetvédelem érdekében, hogy a személyi és a tárgyi feltételeket biztosítja.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

1993. XCIII. törvény  
1995. évi LIII. törvény  
1996. évi XXXI. törvény

### **Informatikai háttér**

Az Ajánlattevő a bölcsodei étkeztetés esetén biztosítja hogy az elkészített, jóváhagyott, megfelelő jelzésekkel, tápanyagértékekkel ellátott étlapokat e-mail-en keresztül a tárgyhatet megelőző hét hétfő 12<sup>00</sup> óráig továbbítja. Amennyiben az Ajánlattevő az étlapokban bármi nemű változtatást eszközöl, azt a jogszabályban előírtaknak megfelelően, hivatalos formában

az Ajánlatkérő felé jelzi és tájékoztatási kötelezettségének eleget téve a közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevőket értesíti.

Az Ajánlattevő biztosítja, hogy az intézmények (iskolák, óvodák), valamint a szülők általi ételmezési létszám lejelentést az ún. E-Menza rendszeren keresztül.

Az Ajánlattevő biztosítja, hogy határidőn belül biztosítja (iskolák esetében) az ebéd második fogás (fő fogás) vonatkozásában az A-B menü közötti napi szintű választási rendszer lehetőségét, melynek céljából az étlapokat megküldi az E-Menza rendszeren keresztül a szülők felé a tárgyhónapot megelőző hónap 5. napjáig. Amennyiben az Ajánlattevő az étlapokban bármilyen változtatást eszközöl, azt a jogszabályban előírtaknak megfelelően, hivatalos formában Ajánlatkérő felé jelzi és tájékoztatási kötelezettségének eleget téve a közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevőket értesíti az E-Menza rendszeren keresztül. Az Ajánlattevő részéről az ún. E-Menza rendszer bevezetésének időpontja a szerződéskötést követő 1 hónapon belül szükséges.

Az Ajánlattevő biztosítja továbbá azt, hogy az Újbudai Idősek Háza és az Újbudai Szociális Szolgálat részére az ebéd második fogás (fő fogás) tekintetében az A – B menü választás lebonyolíthatósága érdekében a normál étlapokat a tárgyhónapot megelőző hónap 5. napjáig megküldi az Újbudai Idősek Háza, valamint az Újbudai Szociális Szolgálat felé.

### **Közétkeztetési szolgáltatás ellenőrzése (folyamatos, szűrőpróbaszerű)**

Az Ajánlattevőnek vállalnia kell, hogy a Ajánlatkérőnek joga van ahhoz, hogy az egyes korosztályoknak megfelelően elkészített ételekben, a jogszabályban meghatározott tápanyag- és vitamintartalom meglétét ellenőrizze - akár külső szakemberek bevonásával (bevizsgálás). Az Ajánlattevő vállalja, hogy az Újbuda Önkormányzata által megbízott személy(ek), a különböző korosztályoknak megfelelően elkészített anyagkiszabati íveket átadja átvizsgálás céljából. Az Ajánlatkérő igényt tart az Ajánlattevő főzőkonyháiban történő látogatásra, érzékszervi minősítésre.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabály:

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

### **Hibás tételek, hibás teljesítések, nem kiszállított tételek**

Az Ajánlattevő vállalja, hogy amennyiben az Újbuda Önkormányzata által megbízott személy(ek) által a közétkeztetés keretében kiszállított étel kóstolási ellenőrzést követően megállapítást nyer annak fogyaszthatatlansága, azt a közétkeztetést igénybe vevő(k) részére jó minőségű, azonos tápanyagtartalmú, azonos értékű étel biztosításával az étkezés megkezdésének időpontjáig pótolja. Az Ajánlattevő vállalja, hogy előzetesen elfogadott étlapokon szereplő ételeket kiszállítja.

### **Járványhelyzet, Veszélyhelyzet**

Az Ajánlattevő biztosítja, hogy kihirdetett veszélyhelyzet és/vagy járványhelyzet esetén a közétkeztetési szolgáltatást zavartalanul biztosítja. A járványhelyzet alatt a járvány terjedésének megelőzésére biztosít minden személyi és tárgyi feltételt, így a kiszállításra kerülő étel egyadagos csomagolását a jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyagok alkalmazásával szállítja ki. Biztosítja továbbá, hogy az egyadagos kiszállítás keretében a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletnek megfelelően az étel megfelelő mennyiségben, minőségben, megfelelő tápanyagtartalommal kerül a közétkeztetési szolgáltatást igénybevevőkhöz.

#### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

62/2011. (VI.30.) VM rendelet  
852/2004/EK rendelet  
1935/2004/EK rendelet

### **Tálalókonyhák üzemeltetése iskolák esetében**

Az Ajánlattevő köteles az Ajánlatkérő tulajdonában lévő 20 db rendeltetésszerű használatra alkalmas iskolai tálalókonyhát átvenni és a szerződés időtartama alatt működtetni. Az Ajánlattevő 30 napon belül köteles átvenni a tálalókonyhákat és azok gépeinek, berendezéseinek használatáról nyilatkozni kell.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy az ÚJBUDA GAMESZ foglalkoztatásában a Budapesti Komplex Szakképzési Centrum Újbudai Speciális Szakiskolája tálalókonyhájában.

A helyiségek átadásáról átadás-átvételi jegyzőkönyv készül, melyben rögzítésre kerül a helyiségek átvételkori állapota, a helyiségben fellelhető az Újbuda Önkormányzata tulajdonát képező berendezések, eszközök.

A feladat az Ajánlattevő főzőkonyhájában elkészített ételek megfelelő mennyiségben, minőségben történő kiszállítása átvétele, tárolása, megfelelő mennyiségben, minőségben, hőmérsékleten való kitálalása és a tálalással járó összes feladat ellátása. Gondoskodik továbbá a megfelelő tálalóeszközök beszerzéséről, pótlásáról. Biztosítja, hogy a tálaláshoz szükséges üvegpoharak és porcelán tányérok meglétét. Műanyag tányérok és poharak használata nem elfogadható az iskolák tálalókonyháiban a tálalási folyamat lebonyolításához Ajánlattevő részéről.

Az Ajánlattevőnek biztosítani kell a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket, a fogyóeszköz folyamatos pótlását a rendelkezésére bocsátott helyiségekben a mindenkor hatályos irányadó szakmai, hatósági előírások szerint. Az átvett tálalókonyha érvényes, szabályos HACCP szabályzatáról gondoskodik. Az Ajánlattevő biztosítja az ebéd és a második fogás (fő fogás) tekintetében az A – B menü kiadagolásához a megfelelő személyi és tárgyi feltételeket. A használatba vett tálalókonyhák helyiségeiben a tűzoltó készülékek szabályos elhelyezéséről, kezeléséről, ellenőrzéséről, szükség szerinti cseréjéről gondoskodik. A szükséges biztonságtechnikai és érintésvédelmi vizsgálatokat elvégzi. Rendszeres rovar és rágcsálóirtás elvégzése. Havi, éves nagytakarítások elvégzése, annak dokumentálása (ajtók, ablakok, munkafelületek, falak, padozat tisztítása, fertőtlenítése). Köteles a vonatkozó, mindenkor hatályos jogszabályoknak, ajánlásoknak és szakmai szabályoknak megfelelően a folyamatos közétkeztetési szolgáltatást biztosítani.

Az Ajánlattevő feladata a tálalókonyha rendeltetésszerű működtetése.

A tálalókonyhák helyiségeiben biztosított a fűtés, a hideg- és melegvíz- vételi lehetőség, a gáz-, és áramvételi lehetőség.

Az Ajánlattevő az iskolai tálalókonyhákban a közétkeztetési szolgáltatás időtartama alatt keletkező valamennyi közüzemi díjat (villamosáram, víz- csatorna díja, földgáz-, távhő-díjait) megtéríti az ÚJBUDA GAMESZ által kibocsátott számla alapján.

Az Ajánlattevő vállalja, hogy a tálalókonyha hatósági ellenőrzése esetén teljeskörű írásbeli tájékoztatást ad az Ajánlatkérő felé annak eredményéről, a hatóság által kiállított jegyzőkönyv továbbításával együtt. Továbbá az esetlegesen feltárt hiányosságok megoldásának menetéről intézkedési tervet készít, és továbbítja a hatóság és az Ajánlatkérő felé is.

A közétkeztetési szolgáltatás végzéséhez szükséges valamennyi engedély beszerzése, bejelentések megtétele, dokumentáció, nyilvántartás elkészítése a nyertes Ajánlattevő feladata és költsége.

### Vonatkozó és betartandó jogszabályok:

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet  
62/2011. (VI.30.) VM rendelet



### Szállítási pontok -Óvoda

1	<b><u>1. Albertfalvai Óvoda</u></b> 1116 Budapest, Ezüstoffenyő tér 1.
2	<b>Telephelyek:</b> <b>1. Bükköny Óvoda</b> 1116 Budapest, Bükköny u. 9.
3	1116 Budapest, Derzsi u. 54.
4	1116 Budapest, Érem u. 6.
5	<b>2. Pajkos Óvoda</b> 1119 Budapest, Pajkos u. 35.
6	<b><u>2. Dél-Kelenföldi Óvoda</u></b> 1119 Budapest, Lecke u. 15-19.
7	<b>Telephelyek:</b> <b>1. Újbudai Lurkó Óvoda</b> 1119 Budapest, Bornemissza u. 21.
8	<b>2. Újbudai Cseperedő Óvoda</b> 1119 Budapest, Albert u. 28.
9	<b><u>3. Észak-Kelenföldi Óvoda</u></b> 1119 Budapest, Tétényi út 46-48.
10	<b>Telephelyek:</b> <b>1. Újbudai Napraforgó Óvoda</b> 1119 Budapest, Bikszádi u. 57-59.
11	<b>2. Újbudai Palánták Óvoda</b> Cím: 1119 Budapest, Mérnök u. 42.
12	<b>3. Keveháza Utcai Óvoda</b> 1119 Budapest, Keveháza u. 4.
13	<b><u>4. Gazdagréti Óvoda-Kindergarten in Gazdagrét</u></b> 1118 Budapest, Csíkihegyek u. 11.
14	<b>Telephelyek:</b> <b>1. Gazdagréti Szivárvány Óvoda</b> 1118 Budapest, Gazdagréti tér 2/a.
15	<b>2. Aranykapu Óvoda</b> 1118 Budapest, Törökugrató u. 13.
16	<b><u>5. Kelenvölgy-Órmezei Óvoda Kindergarten in Kelenvölgy-Órmező</u></b> 1112 Budapest, Neszmélyi út 22-24.
17	<b>Telephelyek:</b> <b>1. 1112 Budapest, Neszmélyi út 36.</b>
18	<b>2. Újbudai Napsugár Óvoda</b> 1112 Budapest, Menyecske u. 2.
19	<b>3. Kelenvölgyi Óvoda</b> 1116 Budapest, Kecskeméti J. u. 11-15.
20	<b><u>6. Lágymányosi Óvoda</u></b> 1117 Budapest, Bogdánfy u. 1/b.
21	<b>Telephelyek:</b> <b>1. Újbudai Csicsergő Óvoda</b>

	1117 Budapest, Siroki u. 6.
22	<b>2. Újbudai Nyitnikék Óvoda</b> 1114 Budapest, Kanizsai u. 17-25.
23	<b>7. Sasadi Óvoda</b> 1118 Budapest, Dayka Gábor u. 4/b.
24	Telephelyek: <b>1. Törösvár Utcai Óvoda</b> 1112 Budapest, Törösvár u. 19-21.
25	<b>2. Újbudai Tesz-Vesz Óvoda</b> 1118 Budapest, Zólyomi út 20-22.
26	<b>8. Szentimrevárosi Óvoda</b> 1113 Budapest, Badacsonyi u. 20-22.
27	1113 Budapest, Diószegi u. 44.
28	Telephelyei: <b>1. Alsóhegy Utcai Óvoda</b> 1118 Budapest, Alsóhegy u. 13-15.
29	<b>2. Újbudai Karolina Óvoda</b> 1113 Budapest, Karolina út 64-72.

#### Szállítási pontok- Bölcsőde és szociális intézmények

	<b>1</b> <b>Újbudai Bölcsődei Intézmények (székhely)</b> 1119 Budapest, Tétényi út 46-48.
1	<b>Újbudai Szemünk Fénye Központi Bölcsőde</b> 1119 Budapest, Tétényi út 46-48.
2	Telephelyek: <b>Újbudai Bóbita Bölcsőde</b> 1116 Budapest, Fonyód utca 3-5.
3	<b>Újbudai Dúdló Bölcsőde</b> 1112 Budapest, Menyecske utca 2.
4	<b>Újbudai Katica Bölcsőde</b> 1118 Budapest, Törökugrató utca 11.
5	<b>Újbudai Kuckó Bölcsőde</b> 1117 Budapest, Bogdánfy utca 4/a.
6	<b>Újbudai Mesevár Bölcsőde</b> 1118 Budapest, Zólyomi út 20-22.
7	<b>Újbudai Mogyoróskert Bölcsőde</b> 1115 Budapest, Fraknó utca 13-15.
8	<b>Újbudai Napsugár Bölcsőde</b> 1118 Budapest, Csíki-hegyek utca 9.
9	<b>Újbudai Pöttöm Bölcsőde (2 tálalókonyha)</b> 1118 Budapest, Ménesi út 41. földszint
10	1118 Budapest, Ménesi út 41. 1. emelet
11	<b>2</b> <b>Újbudai Idősek Háza</b> 1115 Budapest, Fraknó u. 7.
12	<b>3</b> <b>Újbudai Szociális Szolgálat</b>

	1115 Budapest, Keveháza u. 6.
<b>13</b>	<b>Albertfalva telephely</b> 1116 Budapest, Kisújszállás u. 10.
<b>14</b>	<b>Szentimreváros telephely</b> 1113 Budapest, Bocskai út 43-45.
<b>15</b>	<b>Gazdagrét telephely</b> 1118 Budapest, Gazdagréti tér 1.
<b>16</b>	<b>Kenderes telephely</b> 1116 Budapest, Kenderes u. 4.
<b>17</b>	<b>Kelenföldi Szociális Ház</b> 1119 Budapest, Fejér Lipót utca 59.
<b>18</b>	<u>Ellátottak számára nyitva álló helyiség:</u> 1119 Budapest, Mérnök u. 40.

### Tálalópontok-Iskolák

<b>1</b>	<b>Bethlen Gábor Általános Iskola és Gimnázium</b> 1115 Budapest, Bartók Béla út 141.
<b>2</b>	Telephely: <b>Montessori Tagiskola</b> , 1119 Budapest Keveháza u. 2.
<b>3</b>	Tagiskola: <b>Kincskereső Tagiskola</b> , 1116 Budapest, Fogócska u. 6.
<b>4</b>	<b>Domokos Pál Péter Általános Iskola</b> 1119 Budapest, Sopron út 50.
<b>5</b>	<b>Farkasréti Általános Iskola</b> 1112 Budapest Érdi út 2.
<b>6</b>	<b>Gazdagrét - Csikihegyek Általános Iskola</b> 1118 Budapest, Csikihegyek u. 13-15.
<b>7</b>	<b>Gazdagrét - Törökugrató Általános Iskola</b> 1118 Budapest, Törökugrató u. 15.
<b>8</b>	<b>Kelenvölgyi Általános Iskola</b> 1116 Budapest, Kecskeméti József u. 14.
<b>9</b>	<b>Lágymányosi Bárdos Lajos Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola</b> 1117 Budapest, Baranyai u. 16-18.
<b>10</b>	<b>Örmezei Általános Iskola</b> 1112 Budapest, Menyecske u. 2.
<b>11</b>	<b>Újbudai Adám Jenő Általános Iskola</b> 1118 Budapest, Kőbölkút u. 27.
<b>12</b>	<b>Újbudai Bocskai István Általános Iskola</b> 1113 Budapest, Bocskai út 47-49.
<b>13</b>	<b>Újbudai Gárdonyi Géza Általános Iskola</b> 1114 Budapest, Bartók Béla út 27.
<b>14</b>	<b>Újbudai Grosics Gyula Sport Általános Iskola</b> 1119 Budapest, Bikszádi u. 11-15.
<b>15</b>	<b>Újbudai Montágh Imre Általános Iskola, Óvoda, Fejlesztő Nevelés-oktatást Végző Iskola, Készségfejlesztő Iskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény</b> 1119 Budapest, Fogócska utca 4.
<b>16</b>	Telephely: 1116 Budapest Rátz László 73-75.

<b>17</b>	<b>Újbudai Petőfi Sándor Általános Iskola</b> 1116 Budapest, Kiskőrös u. 1.
<b>18</b>	<b>Újbudai Teleki Blanka Általános Iskola</b> 1119 Budapest, Bikszádi u. 61-63.
<b>19</b>	<b>Újbudai József Attila Gimnázium</b> 1117 Budapest, Váli u. 1.
<b>20</b>	<b>Budapesti Komplex Szakképzési Centrum Újbudai Speciális Szakiskolája</b> 1119 Budapest, Leiningen u. 27-35.