

BÉRLETTEL VEGYES VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

Amely létrejött
egyrésről

Uzsoki Utcai Kórház
nyilvántartási száma: 492676
székhely: 1145 Budapest, Uzsoki utca 29-41.
elérhetőség: +36-1-467-3700/2100 és 2200 mellék
adószám: 15492674-2-42
pénzforgalmi számlaszám: 10023002-00317234-00000000
képviselőként eljáró személy neve, címe: Dr. Ficzer Andrea
főigazgató,
mint **Megrendelő**

másrészről

P. DUSSMANN Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság
rövidített cégnév: **P. DUSSMANN Kft.**
cégjegyzékszám: Cg. 01-09-078410
székhelye: 1134 Budapest, Váci út 35.
adószáma: 10591345-2-44
bankszámlavezető bank: UniCredit Bank Hungary Zrt.
bankszámla száma: 10900028-00000002-03250013
képviseli: Csákó Torsten
mint **Vállalkozó**

(Megrendelő és Vállalkozó együttes említésük esetén: „**Szerződő Felek**” vagy „**Felek**”) között az alulírott helyen és napon a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény (a továbbiakban: „**Ptk.**”), valamint a közbeszerzésekről szóló 2015. évi CXLI. törvény (a továbbiakban: „**Kbt.**”) rendelkezései alapján.

I. ELŐZMÉNYEK

1. Felek jelen szerződést a **Kbt. 131. § (1) bekezdésének** megfelelően „**Betegélelmezés és alkalmazotti élelmezés**” tárgyában, közbeszerzési eljárásban (továbbiakban: „**Közbeszerzési Eljárás**”) közzétett végleges feltételek, a Közbeszerzési Eljárásban kiadott szerződéstervezet és a nyertes ajánlata alapján kötik meg.
2. Jelen szerződés vonatkozásában a **Kbt. 131. § (1) bekezdése** szerinti végleges feltételnek minősülnek a közbeszerzési dokumentumok, és az Ajánlat tartalma.
3. A fenti Közbeszerzési Eljárás során a beérkezett ajánlatok értékelését követően Megrendelő a Vállalkozó ajánlatát fogadta el nyertes ajánlatként így Felek a törvényes határidőn belül szerződést (továbbiakban: „**Szerződés**”) kötnek egymással.

II. ÉRTELMEZÉSI SZABÁLYOK

1. Amennyiben a Közbeszerzési Eljárás során a közbeszerzési dokumentumok valamelyike módosításra került, úgy értelemszerűen a módosított tartalmú szövegét kell figyelembe venni a **Kbt. 131. § (1) bekezdése** szerinti végleges feltételként.

2. Amennyiben a Közbeszerzési Eljárás során alkalmazásra került a kiegészítő tájékoztatás jogintézménye, úgy egyaránt a végleges feltételek közé sorolandók a feltett kérdések és az azokra adott válaszok is.

3. Szerződéses okmányok: Felek kijelentik, hogy teljes megállapodásukat nem kizárólag jelen Szerződés törzsszövege tartalmazza. A Közbeszerzési Eljárás során keletkezett iratokat úgy kell tekinteni, mint amelyek a jelen Szerződés elválaszthatatlan részeit képezik, azzal együtt olvasandók és értelmezendők, különös tekintettel az alábbi dokumentumokra (továbbiakban: **„Szerződéses Okmányok”**):

- a Kbt. 3. § 21. pontja szerinti Közbeszerzési Dokumentumok;
- Nyertes ajánlat.

4. Szerződéses Okmányok értelmezése: A Szerződéses Okmányok közötti, vagy azokon belüli, ugyanazon kérdésre vonatkozó bármely eltérés, ellentmondás, értelmezési nehézség esetén a legteljesebb műszaki-szakmai tartalmat rögzítő rendelkezés az irányadó.

III. A SZERZŐDÉS TÁRGYA

1. Jelen bérlettel vegyes vállalkozási szerződés alapján Vállalkozó köteles a Közbeszerzési Eljárás során meghatározott *betegélelmezési és alkalmazotti élelmezési* szolgáltatással kapcsolatos Feladatok ellátására jelen Szerződés időtartama alatt, a jelen Szerződés **1. számú** mellékletét képező Műszaki Leírásban foglalt feltételeknek megfelelően.

2. A Szerződés tárgya az Uzsoki Utcai Kórház fekvőbetegei és személyzete közétkeztetésének folyamatos biztosítása - beleértve a **43/2014.(VIII.19.) EMMI. rendelet 2.sz. melléklete 11. sorszám** alatt meghatározott ellátás biztosítását is - valamint az étkezés során keletkező ételhulladék biztonságos elszállítása (Jelen Szerződés **IV. fejezet „Élelmezési szolgáltatás”**).

A feladat részletes ismertetését a közbeszerzési dokumentumok tartalmazzák.

3. A jelen Szerződés III. 1. pontjában meghatározott feladatok ellátása érdekében a Megrendelő az élelmezési üzemének (konyhák, ebédlők) – a jelen Szerződéshez **2. számú** mellékleteként csatolt alaprajzon feltüntetett – részeit, valamint – a jelen Szerződés **3. számú** mellékletében megjelölt – konyhai, illetőleg az ételszállításra szolgáló berendezéseket, egyéb eszközöket, felszerelési tárgyakat, azaz a kis és nagyértékű eszközöket (a továbbiakban, együttesen: **„Bérlemény”**) bérbe adja, a Vállalkozó pedig bérbe veszi a jelen Szerződésben foglalt feltételek szerint (Jelen Szerződés **V. fejezet „Bérlet”**).

4. Az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló **368/2011 (XII.31.) Kormányrendelet 50. §-a** alapján Felek rögzítik, hogy a Feladatok szakmai, műszaki teljesítés mennyiségi és minőségi jellemzőit, elvégzésük gyakoriságát a Közbeszerzési Eljárás során rögzítették.

IV. ÉLELMEZÉSI SZOLGÁLTATÁS

1. Élelmezési szolgáltatás:

Jelen Szerződés szempontjából **élelmezési szolgáltatásnak** (továbbiakban: „**Szolgáltatás**” vagy „**Szolgáltatások**”) minősülnek jelen Szerződés **1. számú** mellékletét képező Műszaki Leírás 2. pontjában meghatározott feladatok.

2. Alapmennyiség és Opcionális Mennyiség:

2.1. Alapmennyiség:

Napi átlag beteglétszám: 400 fő, dolgozói ebéd napi átlag: 300 fő.

A normál (ideértve a könnyű vegyes étkeztetést is) és a diétás étkeztetés várható aránya: 60-40 %.

Napi étkeztetések száma: normál (ideértve a könnyű vegyes étkeztetést is) étkeztetés esetén: napi négy étkeztetés (reggeli, ebéd, uzsonna, vacsora.)

diétás étkeztetés esetén napi öt étkeztetés (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora) az elvárt mennyiség.

Megrendelőnél az évi teljesítendő élelmezési napok száma: 146 000 élelmezési nap/ 12 hónap

A Szerződő Felek a fenti mennyiségre együttesen alapmennyiségként (továbbiakban: „**Alapmennyiség**”) hivatkoznak. Alapmennyiség: 146 000 élelmezési nap/12 hónap

2.2. Opcionális Mennyiség:

2.2.1. A Vállalkozó a jelen Szerződés aláírásával elfogadja, hogy Megrendelő az Alapmennyiségtől eltérhet (továbbiakban „**Opcionális Mennyiség**”).

2.2.2. Megrendelő jogosult az Alapmennyiségtől **+30 %**-kal felfelé eltérni. Amennyiben az opciós eltérés tört számot eredményez, úgy Megrendelő lefele kerekít.

2.2.3. Az Opcionális Mennyiség kapcsán a Felek rögzítik, hogy Vállalkozó csak az Alapmennyiség igénybevételét követően, de a Szerződés teljesítési idejének lejártá előtt legkésőbb 3 hónappal jogosult igénybe venni.

2.2.4. Megrendelő az Opcionális Mennyiség igénybevételére irányuló jogát az Vállalkozóhoz intézett egyoldalú, írásbeli nyilatkozat útján gyakorolja.

2.2.5. A Felek rögzítik, hogy az Opcionális Mennyiség igénybevétele esetén is az elszámolás az Alapmennyiségre megállapított Egységárakon történik.

3. A teljesítés helye:

3.1. Felek rögzítik, hogy Vállalkozónak tevékenységét a Közbeszerzési Eljárás során meghatározott alábbi fő teljesítési helyeken kell végeznie:

3.1.1. **1145 Budapest, Uzsoki utca 29–41. Róna u. 192–216.** által határolt terület (központi telephely):

- A két főépülete esetében a szállítás emberi erővel történik 18 osztályra, illetve részlegre.
- Továbbá a főépületeken kívül két épületbe történik kiszállítás gépjárművel 6 osztályra, illetve részlegre.

3.1.2. **1145 Budapest, Hungária krt. 167-169.** (Krónikus-Rehabilitációs részleg):

- A kiszállítás elvégzése gépjárművel történik 6 részlegre.

3.2. Vállalkozó tudomásul veszi, hogy tevékenységét egy működő intézmény rendjére figyelemmel kell végeznie, Vállalkozó a teljesítés szervezése végzése kapcsán erre a körülményre kiemelt figyelmet fordít.

4. Általános rendelkezések:

4.1. Vis maior esetétől és az alábbi 4.2. pontban említett kivételektől eltekintve, a Vállalkozó köteles jelen Szerződés teljes időtartama alatt vállalt, jelen Szerződés III. 2. pontjában meghatározott Szolgáltatást teljeskörűen biztosítani.

4.2. Jelen Szerződés alapján nyújtandó Szolgáltatások teljesítését csak olyan esetben lehet teljes joggal és bejelentéssel felfüggeszteni, ha a Vállalkozó akaratától független okok miatt nem képes biztosítani a Szolgáltatásokat vagy azok egy részét rendes üzemeltetési körülmények között.

4.2.1. Ilyen helyzet áll elő, ha a Megrendelő területén, vagy a konyhák és az ebédlők használatában zavar támad (pl. energiabiztosítás megszakad, stb.), a Megrendelő személyzete által szervezett munkabeszüntetés esetén – mely akadályozza a konyhák vagy ebédlők rendes körülmények közötti látogatását –, vagy ha a berendezések – a Vállalkozónak fel nem róható okból - nem működnek. Az ilyen esetekben felmerült károkért a Vállalkozó nem felel.

4.2.2. A Vállalkozó, függetlenül attól, hogy ezért nem felelős, köteles mindent megtenni annak érdekében, hogy a Szolgáltatást minél előbb ismét teljesíteni tudja, és ez ügyben egyeztet a Megrendelővel.

5. A Vállalkozó kötelezettségei és jogai:

5.1. A konyhák és ebédlők üzemeltetését Vállalkozó, a kórházi ételmezés mai elvárásainak megfelelő színvonalon, a vonatkozó jogszabályok, és szakmai előírások maradéktalan betartásával, kulturáltan, saját kockázatára végzi, ezért teljeskörű felelősséget vállal. Ennek érdekében Vállalkozó folyamatosan biztosítja a változatos és egészséges táplálkozást szem előtt tartó ételválasztékot.

5.2. A Megrendelő által átadott helyiségek rendeltetésszerű használata.

5.3. A Megrendelő által átadott berendezések, eszközök és felszerelési tárgyak rendeltetésszerű használata, azok folyamatos karbantartása. A tálalóedény készlet (tányér, tálca, evőeszközök, egyéb fogyóeszközök) természetes elhasználódása következtében szükségessé váló pótlásának biztosítása.

5.4. Vállalkozó köteles az ételmezés folyamatos biztosításához szükséges árubeszerzési tevékenységet maradéktalanul ellátni.

5.5. A Vállalkozó köteles a Megrendelő dietetikusával szorosan együttműködni.

5.6. Vállalkozó köteles a Megrendelő alkalmazottai részére menüválasztási lehetőséget - legalább 2 féle menü (A-B menü) és a la carte étlapot – biztosítani [továbbiakban: alkalmazotti menü] Az alkalmazotti étkeztetés részletes ismertetését Jelen Szerződés 1. számú mellékletét képező Műszaki Leírásának 21. pontja tartalmazza.

5.7. Vállalkozó az általa rendelkezésére bocsátott teherautóval köteles az ételeket átszállítani a központi telephely - ételmezési üzemet magába foglaló épületen kívüli - osztályaira, továbbá a Hungária krt-i telephelyére. Az ételek átadása a betegosztályokon a Megrendelő által felhatalmazott szakszemélyzet részére történik.

5.8. Vállalkozó köteles mindenkor kifüggeszteni az alkalmazotti menü és az a la carte étkezés árait az ebédlőben.

5.9. Vállalkozó köteles továbbá havonta minden hónap 10. napjáig átadni a Megrendelő részére osztályonkénti bontásban az ellátotti és alkalmazotti ételmezési adagszámokról, és felszolgált adagokról készített kimutatását. A Vállalkozónak a kimutatást olyan bontásban kell elkészítenie, hogy a mintaétlapok változatossági útmutatója és ezzel a Vállalkozó 2. értékelési szempont és annak összes alszempontja szerinti vállalása megállapítható legyen.

5.10. Vállalkozó köteles elhelyezni minden betegosztályon egy-egy füzetet („Vásárlók Könyve”), amelybe a betegek jegyezhetik be az étkezéssel kapcsolatos észrevételeiket.

5.11. Vállalkozó kötelezettsége a szakhatósági előírásoknak megfelelően étel- és italminták vétele, amelyek lezárás előtti tartalmát a Megrendelő dietetikusai ellenőrzik.

5.12. Vállalkozó a Szerződés megszűnése után üzemképes állapotban bocsátja vissza a rendelkezésére bocsátott helyiségeket, gépeket, berendezéseket és felszerelési tárgyakat.

5.13. A Vállalkozó köteles a reggelit, a vacsorát és kísétkeztetést (uzsonna és a tízórai) adagonkénti – és a Műszaki Leírásban foglaltaknak megfelelő - csomagolásban átadni az osztályoknak.

5.14. A Vállalkozó köteles figyelembe venni, hogy a Kórház MSZ EN ISO 9001:2009 Minőségügyi rendszer előírásai szerint működik. Ezen szabályozó dokumentumok elérhetőségét a Megrendelő biztosítja a Vállalkozó részére.

5.15. Vállalkozó köteles betartani a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet rendeletben írtakat, illetve a közétkeztetésre a szolgáltatás teljesítési időszakában vonatkozó hatályos jogszabályokat, valamint köteles gondoskodni az étkeztetés során visszamaradó ételhulladék elszállításáról a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő módon.

5.16. A Szolgáltatás teljesítéséhez szükséges személyzet alkalmazása, a személyzet illetményének folyósítása, az egész tevékenységhez kapcsolódó közterhek (ideértve a társadalombiztosítással szembeni kötelezettségek) viselése a Vállalkozó feladata. Vállalkozó köteles az elvitelre szánt élelmiszerekhez környezetbarát egyszerhasználatos edényzetet biztosítani térítés ellenében.

5.17. Vállalkozó a Szolgáltatások nyújtásán túlmenően az alábbi feladatokat köteles ellátni saját költségén:

(a) Vállalkozó biztosítja az élelmiszerellátást és az élelmiszerek tárolását és tartalékolását a Konyhán.

(b) A helyiségeket, a konyhai és az értékesítéshez szükséges berendezéseket a Vállalkozónak megfelelő állapotban és tisztán kell tartania, különös figyelemmel a Konyhákra és az áruraktárra, valamint az áru átvételére vagy a hulladék lerakására kijelölt helyekre.

(c) A központi konyhaüzem rovar- és rágcsálómentesítését a Vállalkozó saját költségén végzi a mindenkorai jogszabályoknak, szakhatósági előírásoknak. A Szerződés hatályba lépését követően a Vállalkozó kötelessége az első rovar- és rágcsálóirtás elvégzése.

(d) A kommunális hulladék és az egyéb hulladék (pl. moslék, egyszerhasználatos műanyag tányér) eljuttatása a szeméttároló helyiségbe a Vállalkozó kötelessége, csakúgy, mint a biogén hulladékok elkülönített tárolása, megsemmisítése és elszállítása. A Vállalkozó gondoskodik a Szerződés szerinti kommunális hulladék és egyéb hulladék elszállításáról.

5.18. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy az őt érintő és a Megrendelő működési rendjére vonatkozó szabályokat alkalmazza, betartja. Továbbá együttműködik a Megrendelő

minőségbiztosítási rendszerének működtetésében, a felelősségi területébe tartozó kérdésekben saját minőségbiztosítási rendszerét (HACCP) harmonizálja.

5.19. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a közbeszerzési eljárásban értékelési szempontként előírt mintaétlapok dietetikai minőségét a Szerződés egész időtartama alatt fenntartja és működteti.

5.20. Vállalkozó köteles a Szerződés megkötésétől számított 30 napon belül (Katasztrófa-) Élelmezési tervet készíteni a **43/2014.(VIII.19.) EMMI. rendelet 2.sz. melléklete 11. sorszám** alatt meghatározottaknak megfelelően, melyet Megrendelővel egyeztetve köteles benyújtani.

5.21. A Vállalkozó vállalja, hogy a Megrendelő által a szerződéskötéskor rendelkezésre bocsátott belső szakmai szabályzatokban, különösen a Szervezeti és Működési Szabályzatban, az Adatvédelmi Szabályzatban foglaltakat alkalmazza és maradéktalanul betartja.

5.22. Vállalkozó vállalja, hogy folyamatos szakmai ellenőrzési lehetőséget biztosít a Megrendelő számára az alábbiak szerint:

- A Vállalkozó az élelmezés higiéniai és HACCP rendszerének felülvizsgálata céljából a Megrendelő képviselőinek (kórházi dietetikus) folyamatos betekintést enged a teljesítéshez köthető dokumentációba.

- A Megrendelő képviselője (kórházi dietetikus) az étrendek tápanyagtartalmának ellenőrzése céljából, folyamatosan bekérheti az étlapokhoz tartozó tápanyagtartalmi számításokat.

- A nyersanyagok tárolását és előkészítését a Megrendelő által, erre a feladatra kijelölt szakmai csoport (kórházi dietetikus), szűrőpróbaszerűen jogosult ellenőrizni.

- A Megrendelő a Vállalkozó megbízottjával – az előírt napi dietetikai kontrollon felül szűrőpróbaszerűen az adagok mennyiségi és minőségi (állag, hőmérséklet, tálalás) ellenőrzésére jogosult.

- Vállalkozó évente minimum egy alkalommal köteles mikrobiológiai vizsgálatokat végeztetni (minimum 10 db környezeti minta, 3 db ételminta, 1 db vízminta vizsgálatonként).

- A Vállalkozó a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer előírásai szerint lehetőséget biztosít a betegellátó osztályok ellátottai, személyzete, illetve a Kórház alkalmazottai részére a reklamáció lehetőségére (pl. vásárlók könyve). Reklamációk esetén a Vállalkozó köteles betekintést engedni ezen reklamációkba, és ezen fogyasztói reklamációk esetén (a megrendelő szakmai kapcsolattartójával egyeztetve) soron kívül eljárni.

5.23. Vállalkozó köteles a kizárólagos használatra átvett helyiségek takarítását elvégezni jelen Szerződés 1. számú mellékletét képező Műszaki Leírás 18. pontjában meghatározottak alapján. Megrendelő képviselője szűrőpróbaszerűen ellenőrzi a higiéniai előírások teljesítését.

5.24. Vállalkozó jogosult:

- a betegosztályokon az adagok mennyiségi és minőségi (állag, hőmérséklet, tálalás) ellenőrzésére;

- A Felek rögzítik, hogy a Vállalkozó külső igénylőnek is szolgáltatathat a Műszaki Leírás szerint, azonban Megrendelő megrendeléseinek állandó elsőbbséget kell biztosítani. A Felek rögzítik továbbá, hogy a Vállalkozó külső igénylők részére nyújtott Szolgáltatása kizárólag az ételek elkészítésére korlátozódik, a Vállalkozó a külső igénylőket jelen Szerződés teljesítési helyszínein nem jogosult kiszolgálni;

- szerződésszerű teljesítés esetén a Megrendelő a jelen Szerződés aláírásával kifejezetten

hozzájárul ahhoz, hogy a Vállalkozó a Megrendelő intézményében végzett Szolgáltatását pályázati, marketing anyagaiban, illetve internetes honlapján referenciaként feltüntesse.

6. Megrendelő kötelezettségei és jogai:

6.1. Megrendelő kötelezettségei:

6.1.1. Teljesítés elősegítése: Megrendelő megteszi mindazon munkáltatói intézkedéseket, melyek ahhoz szükségesek, hogy képviselői a Szerződés teljesítése során Vállalkozó rendelkezésére álljanak, vele együttműködjenek. Felek rögzítik, hogy Vállalkozó az egyes Feladatok végzése kapcsán megállapított kezdési és teljesítési határidők elmulasztását utólagosan nem mentheti ki pusztán arra hivatkozással, hogy Megrendelő képviselőinek nem volt megfelelő az együttműködési hajlandósága. Ha Megrendelő valamelyik delegált képviselője nem működik együtt Vállalkozóval, akkor Vállalkozó köteles ezt haladéktalanul írásban jelezni Megrendelő részére. Ha Vállalkozó e kötelezettségét elmulasztja, a határidő elmulasztását nem mentheti ki a fentiekre hivatkozással. Amennyiben azonban - Megrendelő együttműködési kötelezettségére tekintettel - Vállalkozó az előző pontban foglalt kötelezettségének eleget tett, Megrendelő viszont a szükséges intézkedéseket nem teszi meg, vagy késedelmesen teszi meg, és Vállalkozó emiatt nem tudja szerződésszerű feladatait határidőben elvégezni, úgy az ilyen késedelemből eredő kárért és késedelemért Vállalkozó nem felel.

6.1.2. Megrendelő köteles a Vállalkozó használatába adni ételmezési üzemének jelen Szerződés **2. számú mellékletében** meghatározott helyiségeit, továbbá jelen Szerződés **3. számú mellékletében** meghatározott berendezési, felszerelési tárgyait, eszközeit. A Kórház a Szerződés időtartama alatt gondoskodik, hogy az átadott helyiségek rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban legyenek (a falakban futó rendszerek, gépészeti berendezések, közüzemi szolgáltatások), különös tekintettel az ételkészítés biztonsági előírásokra.

6.1.3. A létszámjelentést írásban a diétatípusok megjelölésével a Dietetikai csoporton keresztül a tárgynap 08:00 órát megelőző 24 órával, ünnep és pihenőnap előtt 48 órával. Pihenő-és munkaszüneti napokat követő első napra vonatkozó étkezési létszámot a pihenő-és munkaszüneti napot megelőző napon 08:00 óráig kell írásban jelenteni a nyertes ajánlattevő részére. Létszámváltozás esetén a pót-, ill. lerendelést a tárgynapon 10:00 óráig, reggeli létszám módosítását kérheti az osztály reggel 07:30 ig.

6.1.4. Az ételek mennyiségi és minőségi átvétele, a tálaláskor a Dietetikai Szolgálat közreműködésével történik. A minőségi átvételről a Kórház kóstoló könyvet vezet. A betegosztályokon az ételt a Kórház Ápolási igazgatósága által átvételre felhatalmazott alkalmazottja veszi át, és az átvételt a tálalólistán aláírásával igazolja.

6.1.5. Az ÁNTSZ előírásai szerint vett étel- és italminták tartalmának ellenőrzésére és igazolására azok lezárása előtt.

6.2. Megrendelő jogai:

6.2.1. Ellenőrzési jog: Megrendelő jogosult Vállalkozónak a jelen Szerződésben vállalt feladatai ellátásával kapcsolatos tevékenységét önállóan vagy megbízólevéllel ellátott képviselője révén ellenőrizni olyan módon, hogy Vállalkozó teljesítését Megrendelő ezen tevékenysége ne akadályozza.

6.2.2. Az elkészített ételeket a fogyaszthatóság szempontjainak megfelelően szemrevételezéssel és ízleléssel minősíteni (ételkóstolás). A kóstolást a Kórház dietetikai csoportjának vezetője

vagy megbízottja illetőleg a kórházi management tagjai, kószoló orvos és a Vállalkozó üzletvezetője vagy megbízottja közösen végzik.

Hibás teljesítés esetén a Ptk. 6:187. § (2) bekezdés szerint a Megrendelő választási joga alapján:

1. a Szerződés VIII.3.1. pontja szerinti hibás teljesítési kötbért érvényesít, vagy
2. Szavatossági igényt érvényesít. Ebben az esetben a minősítés során feltárt hibát vagy hibákat a Vállalkozó haladéktalanul köteles kijavítani. Amennyiben az észlelt hiba nem javítható ki, az étlapnak és a diétás elvárásoknak megfelelő hasonló, de azonos jellegű ételt kell készíteni.

A Megrendelő szavatossági igény teljesítésének időtartamára jogosult a hibás teljesítéssel érintett adagok kijavításáig vagy kicseréléséig a Szerződés VIII.2. pontja késedelmi kötbért érvényesíteni.

Amennyiben az Vállalkozó a megadott határidőig a hibásan teljesített mennyiséget nem cseréli ki, úgy a Vállalkozó a határidő eredménytelen elteltét követően a Szerződés VIII.4.1. pont szerinti meghiúsulása esetére kikötött kötbér megfizetni.

A Megrendelő az 1. vagy 2. pont szerinti meghozott döntéséről a hibás teljesítés Vállalkozó irányába történő közlésével egyidejűleg értesíti az Vállalkozót.

6.2.3. Utasítási jog: Vállalkozó köteles Megrendelő által adott valamennyi jelen Szerződésben szabályozott témában kiadott utasítást teljesíteni, eltekintve attól, ha ez jogszabály, hatósági rendelkezés megsértésére, avagy az élet és vagyonbiztonság (ideértve az adatvagyon is) veszélyeztetésére vezetne, mivel ilyen esetben jogszerűen megtagadhatja a Vállalkozó az utasítás teljesítését. Megrendelő vagy bármely nevében eljáró személy célszerűtlen és/vagy szakszerűtlen utasítására Vállalkozó köteles Megrendelő jelen Szerződésben megnevezett kapcsolattartójának a figyelmét haladéktalanul írásban felhívni. Amennyiben felhívás ellenére is fenntartja Megrendelő az utasítást, úgy köteles azt végrehajtani, kivéve, ha az utasítás teljesítését jogszerűen megtagadhatja Vállalkozó. Ebben az esetben azonban a célszerűtlen/szakszerűtlen utasításból adódó minden következmény Megrendelőt terheli.

6.2.4. Megrendelő jogosult Vállalkozó vagy alvállalkozók közreműködő személyeivel kapcsolatos magatartásbeli, etikai, szóbeli vagy írásbeli kommunikációs stílusbeli kifogásait írásban jelezni, amelyet Vállalkozó köteles lehető leghamarabb, de legfeljebb 5 napon belül orvosolni. Amennyiben erre nem kerül sor, úgy Vállalkozó köteles másik közreműködőt biztosítani, avagy a személyes egyeztetések, megbeszélések során az adott személy helyett más személy révén részt venni. Felek rögzítik, hogy a kifogásolt személy a teljesítésben részt vehet, de a személyes egyeztetéseken nem.

7. Szerződéses ellenérték:

7.1. Megrendelő a jelen Szerződés szerinti Szolgáltatások ellenértékeként a Vállalkozónak egységár alapján (továbbiakban: „**Egységár**” vagy „**Egységárok**”) Vállalkozó díjat tartozik fizetni.

Felek rögzítik, hogy a Vállalkozó a Közbeszerzési Eljárásban az 1. értékelési szempont - mint Egységárakra - az alábbi megajánlást tette:

1.1. értékelési alszempont: Gyógyintézeti normál és könnyű vegyes ételmezés: **1 620** nettó Ft/ételmezési nap/fő, valamint

1.2. értékelési alszempont: Diétás ételmezés: **1 650** nettó Ft/diétás ételmezési nap/fő.

1.3. értékelési alszempont: Az alkalmazottak által fizetendő ebéd menü: **590** nettó Ft/alkalmazotti ebéd menü.

A fentieknek megfelelően Vállalkozó a jelen pontokban rögzített Egységárazakon túlmenően semmilyen jogcímen nem jogosult a Kórháztól további díj vagy költségtérítés igénylésére.

Vállalkozó Megrendelő részére az 1.3. értékelési alszempont ellenőrzése érdekében havonta átadja az étlapot, amelyen feltüntetésre kerülnek az Egységárazak.

Amennyiben az 1.1.-1.3. értékelési alszempont szerinti megajánlás nem kerül teljesítésre, úgy a Vállalkozó jelen Szerződés VIII. 4.2. pont szerinti kötbér fizetésére köteles.

7.2. A Vállalkozói Díj az Egységárazak és ténylegesen szolgáltatott mennyiség alapján kiszámított összegben a 8.5. pont szerint havonta kiállított számlák alapján a jelen Szerződés IV. 8. pontjában foglaltaknak megfelelően kerül kifizetésre.

7.3. Vállalkozói Díj indexálása:

7.3.1. A Felek a Kbt. 141. § (4) bekezdés a) pontja és (5) bekezdés alapján megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a jelen Szerződés megkötését követő 12 hónap után jogosult egy alkalommal az Egységárazak indexálására a KSH által közzétett, nyilvánosan elérhető adatbázis (fogyasztóiár-index) alapján.

7.3.2. Ha az indexálás esedékessége olyan időpontra esne, amikor az indexálás esedékességének évét megelőző fogyasztóiár-indexet a KSH még nem tette közzé, úgy a felek az indexálást a 7.3.1. ponttól eltérően csak a fogyasztóiár-index közzétételének időpontjában végzik el.

7.3.3. Az indexálás mértéke: a Központi Statisztikai Hivatal által évente kiadott, az indexálás esedékességének évét megelőző naptári évre érvényes fogyasztóiár-index mértéke.

7.3.4. A felek az indexálás esedékességének időpontjában (7.3.1. vagy 7.3.2. pont) megállapítják az indexálással növelt Egységár összegét. Az Vállalkozó indexálással növelt Egységárat az indexálást követő első, teljes hónap teljesítésének ellenszolgáltatásában érvényesítheti.

8. Fizetési mód:

8.1. A Megrendelő a Vállalkozói díjat -a Ptk. 6:130. § (1)-(2) bekezdésben foglaltakra, valamint az 1997. évi LXXXIII törvény 9/A.§-ban írtakra figyelemmel- a Vállalkozó által kiállított számlák alapján, azok kézhezvételétől számított 60 napon belül a Vállalkozónak az UniCredit Bank Hungary Zrt. Banknál vezetett 10900028-00000002-03250013 számú számlájára történő átutalással fizeti meg.

8.2. **Fizetési késedelem** esetén Megrendelő és Vállalkozó a **Ptk. 6:155. § (1)** bekezdésében foglaltak szerinti késedelmi kamat megfizetésére kötelesek.

8.3. Vállalkozó a számla benyújtására havonta jogosult. Vállalkozó havonta elvégzett, teljesítési igazolással (számítógépes létszám és élelmezési nap, norma szerinti bontásban készített, osztályonkénti nyilvántartással) alátámasztott Szolgáltatásnak a 4. számú mellékletben meghatározott Egységárazak alapján számított ellenértékéről a tárgyhót követő első munkanaptól jogosult a számlát kiállítani a Megrendelő részére. A számla mellékletét képezik az osztályonkénti létszám és élelmezési napok normabontásban készített és az ápolási igazgatóság által írásban felhatalmazott szakszemélyzet által igazolt nyilvántartás és kórházi összesítő, továbbá a vezető dietetikus által készített kórházi összesítő.

8.4. A számla igazolása:

- a Szolgáltatás mennyiségi és minőségi teljesítésének az igazolására a Kórház vezető dietetikusa jogosult,



- a számla és mellékleteinek ellenőrzése a Pénzügyi és Számviteli Osztály feladata.

8.5. A **Kbt. 136. § (1) bekezdés a) pontjának** eleget téve Felek megállapodnak, hogy Vállalkozó a Szerződés teljesítése során nem fizethet ki, illetve számolhat el a Szerződés teljesítésével összefüggésben olyan költségeket, melyek **a Kbt. 62. § (1) bekezdés k) pont ka)-kb)** alpontja szerinti feltételeknek nem megfelelő társaság tekintetében merülnek fel, és melyek a Vállalkozó adóköteles jövedelmének csökkentésére alkalmasak.

8.6. **Kbt. 27/A. §** alapján a Megrendelő köteles fogadni és feldolgozni az olyan elektronikus számlákat, amelyek megfelelnek az EN 16931-1:2017 számú európai szabványnak és az Európai Bizottság által e szabványhoz az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett szintaxislistának.

9. Felelősségbiztosítás:

9.1. A Felek rögzíti, hogy a Vállalkozó saját **egészségügyi felelősségbiztosítással rendelkezik**, melyet jelen Szerződés egész időtartama alatt köteles fenntartani.

A Vállalkozó egészségügyi felelősségbiztosítási kötvényének másolata jelen Szerződés elválaszthatatlan, 7. számú mellékletét képezi.

9.2. A Közbeszerzési Eljárás során előírt felelősségbiztosítás mértéke, terjedelme: legalább 200.000.000,- Ft/kár és legalább 300.000.000,- Ft/év.

9.3. Amennyiben felelősségbiztosítása bármely okból megszűnt, Vállalkozó köteles ezt haladéktalanul bejelenteni Megrendelőnek, és új biztosítást kötni. Ezen kötelezettség elmulasztása, vagy a Vállalkozó működési engedélyének visszavonása esetén Megrendelő jogosult a Szerződést azonnali hatállyal megszüntetni. A szerződésszegésből eredő kár megtérítéséért Vállalkozó felel.

V. BÉRLET

1. A Megrendelő jelen Szerződés időtartamára a Szolgáltatások teljesítéséhez a Vállalkozó részére biztosítja a Műszaki Leírás szerinti, vagyonkezelésében lévő ebédlők és konyhák helységei, valamint a konyhai, illetőleg az ételszállításra szolgáló berendezéseket, egyéb eszközöket, felszerelési tárgyakat, azaz a Bérleményt, melyeket Vállalkozó **havi 1 500 000 Ft bérleti díj** megfizetése mellett az üzemeltetési tevékenység ellátása céljából használhat.

2. A Bérleményre vonatkozó bérleti díj összegéről Megrendelő havonta, a tárgyhónap 5. napjáig állítja ki a számlát. A Vállalkozó a bérleti díjat a számla ellenében, a számla kézhezvételét követő 30 (harminc) napon belül köteles megfizetni.

3. A Megrendelő a bérleti díj összegét jogosult annak első esedékességet követő minden év január elsejétől az előző évi, KSH által közzétett inflációs rátával emelni.

4. A rezsiköltségeket a Megrendelő a tárgyhónapot követően, a közüzemi szolgáltatóktól kapott számlán szereplő bruttó díjaknak – a konyhák üzemeltetésével arányos részét - megfelelően továbbszámolja a Vállalkozóra.

5. A Vállalkozó a költségtérítéseket a Megrendelő által a **5. számú mellékletben** foglaltak szerint havonta – ÁFA mentesen - kiállított számlák alapján, azok kézhezvételétől számított 30 napon belül a Megrendelőnek a Magyar Államkincstárnál vezetett 10023002-00317234-00000000 számú bankszámlájára történő átutalással fizeti meg. A fizetés abban az időpontban számít teljesítettnek, amikor a Vállalkozó bankja által átutalt összeg a MÁK által Megrendelő számláján jóváírásra kerül.

Amennyiben a Megrendelő a bérleti díj fizetésével késedelembe esik, Vállalkozó költségtérítés fizetési kötelezettségének esedékessége a késedelemmel érintett napok számával meghosszabbodik.

6. Megrendelő a jelen Szerződés V. 1. pontban meghatározott bérleti díj és a V. 4. pontban meghatározott járulékos költségek ellenértékén túlmenően semmilyen jogcímen nem jogosult Szolgáltatótól további díj- vagy költségtérítés igénylésére.

7. Vállalkozó a Bérleményben lévő eszközökre, berendezésekre köteles vagyonsz biztosítási szerződést kötni, és a Megrendelő felhívására bemutatni.

VI. HATÁLYBA LÉPÉS, A SZERZŐDÉS IDŐTARTAMA

1. Hatályba lépés: Jelen Szerződés a Szerződő Felek általi aláírás napján lép hatályba, amennyiben az aláírásra nem egyidejűleg kerül sor, úgy a Szerződés hatályba lépésének napja a később aláíró fél aláírásának napja.

2. A Szerződés időtartama: a Szerződés hatályba lépésétől számított **12 hónap**.

3. Tekintettel arra, hogy a beszerzés tárgya központosított – országos, regionális –, illetve fenntartó által, vagy a fenntartó megbízásából indított közös közbeszerzési eljárásba is bevonásra kerülhet, ezért Megrendelő a következő bontó feltételt köti ki:

Megrendelő szerződéses kötelezettséget kizárólag a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:116. § (2) bekezdése szerinti, arra vonatkozó bontó feltétellel vállal, hogy amennyiben a beszerzés tárgyára vonatkozóan a központosított közbeszerzési rendszerben, összevont közbeszerzési eljárásban, vagy a fenntartó által, vagy a fenntartó megbízásából indított közös közbeszerzési eljárás keretében, keretmegállapodás vagy szerződés kerül megkötésre, a központosított, a közös vagy összevont közbeszerzés rendszerében kell a beszerzést megvalósítani. Felek rögzítik, hogy ebből Megrendelőnek semmilyen hátrányos következménye nem származhat.

VII. A HAVI TELJESÍTÉS VIZSGÁLATA, IGAZOLÁSA

1. Vállalkozó teljesítését Megrendelő havonta utólag köteles megvizsgálni és nyilatkozni a teljesítés átvételéről vagy annak megtagadásáról a **Kbt. 135. § (1) bekezdése** szerint.

2. A teljesítés igazolása vagy megtagadása kapcsán nyilatkozattételre jogosult Megrendelő részéről Viziné Molnár Anna ápolási igazgató, vagy az általa meghatalmazott személy.

3. Felek hangsúlyozzák, hogy Megrendelő nem minősül szakvállalatnak a Szerződés tárgya vonatkozásában, ezért Megrendelőtől nem elvárható, hogy észlelje a hozzá nem értő által fel nem ismerhető hibákat, vagy, hogy az észlelt hibákat, hiányosságokat teljes szakszerűséggel és pontossággal megjelölje.

VIII. A SZERZŐDÉS MEGERŐSÍTÉSE

1. Vállalkozó a **Ptk. 6:186. §**, illetőleg az alábbiak szerint kötbér fizetésére köteles, ha olyan okból, amelyért felelős, megszegi a Szerződést. Mentesül a kötbérfizetési kötelezettség alól, ha szerződésszegését kimenti.

2. Késedelmi kötbér:

2.1. Vállalkozó kötbér fizetésére köteles, ha a Műszaki Leírásban meghatározott kiszállítási időintervallum utolsó időpontjához képest késedelemben esik olyan okból, amelyért felelős.

2.2. A késedelmi kötbér alapja és mértéke: a napi késedelmesen kiszállított adagszám nettó ellenértékének 0,5 %/perc.

Amennyiben Vállalkozóval szemben egybefüggő 12 hónapos időtartam alatt 10 alkalommal késedelmi kötbér kiszabására került sor, úgy Megrendelő jogosult a Szerződés azonnali hatályú felmondás útján történő megszüntetésére.

3. Hibás teljesítési kötbér:

3.1. Általános, hibás teljesítési kötbér:

Vállalkozó kötbér fizetésére köteles a Szerződésben vagy a Műszaki Leírásban meghatározott feltételek nem teljesülése esetén olyan okból, amelyért felelős. Hibás teljesítésnek tekintendő különösen, amennyiben a Vállalkozó által kiszállított adag nem felel meg a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglalt követelményeknek, vagy az fogyasztásra nem alkalmas (pl. szavatossági ideje lejárt), továbbá, ha az alkalmazottak által fizetendő ebéd menü Egységára meghaladja a Vállalkozó által jelen Szerződés IV. 7.1. pontjában tett 1.3.értékelési alszempont szerinti megajánlását.

A hibás teljesítési kötbér alapja és mértéke hibás teljesítéssel érintett adagszám nettó ellenértékének 5 %-a

3.2. Változatossági mutató megsértése miatt kötbér:

Amennyiben a hibás teljesítés olyan okból történik, melyért Vállalkozó felel, a Vállalkozó 20 napos mintaétlapra (normál, könnyű vegyes és diétás mintaétlapok) vonatkozó értékelési szempontként vállalt változatossági mutatója nem éri el a vállalt %-os értéket, úgy Vállalkozó hibás teljesítési kötbért köteles fizetni az alábbiak alapján:

a) Ha a Megrendelő a teljesítés ellenőrzése során megállapítja, hogy a változatossági mutató nem éri el a Vállalkozó megajánlását, úgy a jogszabályban meghatározott (60 %-os) minimum érték és a Vállalkozó vállalása között a tárgyhavi Vállalkozói Díj 0,5%-nak megfelelő kötbér megfizetésére köteles.

b) Ha a Megrendelő a teljesítés ellenőrzése során megállapítja, hogy a változatossági mutató nem éri el a jogszabályban meghatározott (60 %-os) minimum értéket sem, úgy

- a megállapított tényleges változatossági mutató és a jogszabályi minimum érték között százalékpontonként a tárgyhavi Vállalkozói Díj 1%-nak megfelelő kötbér megfizetésére köteles,

- a jogszabályi minimum érték és a Vállalkozó vállalása között százalékpontonként a tárgyhavi Vállalkozói Díj 1%-nak megfelelő kötbér megfizetésére köteles.

3.3. A változatossági mutató megsértése miatt kötbér két alkalommal történő kiszabását követően a Megrendelő jogosult a Szerződés azonnali hatályú felmondás útján történő megszüntetésére.

Amennyiben Vállalkozóval szemben a Szerződés teljesítése alatt 2 alkalommal változatossági mutató megsértése miatt kötbér kiszabására került sor, úgy a Megrendelő jogosult a Szerződés azonnali hatályú felmondás útján történő megszüntetésére.

4. Meghiúsulási kötbér:

4.1. Alkalomszerű meghiúsulás:

Megrendelés Vállalkozó felelősségi körébe tartozó okból bekövetkező meghiúsulása (pl. szavatosság sikertelen orvoslása) esetén Vállalkozó meghiúsulási kötbér fizetésére köteles.

Meghiúsulási kötbér alapja: lehetetlenüléssel érintett adagszám nettó ellenértéke.

Meghiúsulási kötbér mértéke: 30%.

4.2. Szerződés meghiúsulása:

Azon lehetetlenülés esetén, mely olyan okból történik, amelyért Vállalkozó felelős, továbbá jelen Szerződés Vállalkozó szerződésszegésére alapított felmondása vagy attól való elállása esetében Vállalkozó kötbér és kártérítési felelősséggel tartozik.

A meghiúsulási kötbér mértéke: 20 %.

A meghiúsulási kötbér alapja:

Gyógyintézeti normál és könnyű vegyes étrendre (lsd 1.1. értékelési alszempont élelmezési nap/fő) megadott érték szerint 200.000 élelmezési napra számított ellenértéke.

Diétás étrendre (lsd. 1.2. értékelési alszempont élelmezési nap/fő) megadott érték szerint 100.000 élelmezési napra számított ellenértéke.

Az alkalmazottak által fizetendő ebéd menüre (lsd. 1.3. értékelési alszempont nettó Ft/alkalmazotti ebéd menü) megadott érték szerint 50.000 élelmezési napra számított ellenértéke.

5. Kötbérekkel kapcsolatos egyéb rendelkezések:

5.1. Amennyiben Vállalkozó Megrendelő kötbérigényét kifogásolja, köteles ezt haladéktalanul, írásban megtenni. Felek megállapodnak abban, hogy Megrendelő jogosult az esedékessé vált, elismert kötbért a még ki nem egyenlített ellenértékből levonni, vagy értesítő levél útján érvényesíteni; valamint amennyiben Megrendelőnek a kötbér mértékét meghaladó kára keletkezik, azt jogosult Vállalkozó felé továbbhárítani.

5.2. A meghiúsulási kötbér érvényesítése a teljesítés követelését kizárja. A késedelemi kötbér megfizetése nem mentesít a teljesítési kötelezettség alól. A Felek rögzítik, hogy meghiúsulási kötbér érvényesítése kizárja a késedelmi kötbér érvényesítését.

IX. MEGSZÜNTETÉS SZERZŐDÉSSZEGÉS OKÁN

1. Megrendelő jogosult Vállalkozó súlyos szerződésszegése esetén – írásbeli nyilatkozatában megjelölt felmondási idővel vagy akár azonnali hatállyal – a Szerződést felmondani vagy attól elállni akár részlegesen is. Erre szolgáló oknak minősül, ha:

- a) Vállalkozó bármilyen módon megtéveszti Megrendelőt, vagy valótlan adatot szolgáltat és ez közvetlen vagy közvetett módon súlyosan káros hatással lehet a lényeges szerződéses kötelezettségek teljesítésére;
- b) ha egybefüggő 12 hónapos időtartam alatt 10 alkalommal késedelmi kötbér kiszabására került sor,
- c) Vállalkozóval szemben a Szerződés teljesítése alatt 2 alkalommal változatossági mutató megsértése miatt kötbér kiszabására került sor,
- d) Vállalkozó a teljesítést jogos ok nélkül megtagadja;
- e) Vállalkozó jelen Szerződésen alapuló kötelezettségeit olyan jelentős mértékben megszegte, hogy ennek következtében Megrendelőnek a további teljesítés nem áll érdekében;



f) Vállalkozó felfüggeszti a kifizetéseit, ellene jogerősen felszámolási eljárást rendelnek el, Vállalkozó legfőbb szerve a társaság végelszámolásának, megkezdéséről, felszámolásának kezdeményezéséről határoz;

g) jogszabályon alapuló felmondási vagy elállási okok fennállnak [pld. **Kbt. 143. § (2) (3) bek.**]

2. A felmondási idő – amennyiben a felmondás nem azonnali hatályú – kezdő időpontja az erről szóló értesítés kézhezvételének napja, legrövidebb időtartama pedig **15 nap**, vagy a **Kbt. 143 § (3) bekezdésében** megjelölt esetekben azon időtartam, mely lehetővé teszi, hogy a Megrendelő a Szerződéssel érintett feladata ellátásáról gondoskodni tudjon. Felek rögzítik, hogy az adott Fél a felmondást, elállást közlő levélben köteles megjelölni, hogy azonnali hatállyal vagy felmondási idő közbeiktatásával kívánja a Szerződést megszüntetni. A Szerződés felmondása, vagy attól való elállási jog gyakorlása csak írásban érvényes.

3. A Megrendelő köteles dokumentálni a Szerződés teljesítésére vonatkozó adatokat, ennek keretében köteles ellenőrizni és dokumentálni azon szerződéses kötelezettségek teljesítését, amelyeket a közbeszerzési eljárásban az értékelés során figyelembe vett, valamint minden, a Szerződésben foglaltaktól eltérő teljesítést, annak okait és - adott esetben - a szerződésszegéssel kapcsolatos igények érvényesítését.

4. A Megrendelő köteles a Közbeszerzési Hatóságnak bejelenteni, ha a nyertes ajánlattevőként szerződő fél –Vállalkozó – szerződéses kötelezettségét súlyosan megszegte és ez a Szerződés felmondásához vagy elálláshoz, kártérítés követeléséhez vagy a Szerződés alapján alkalmazható egyéb jogkövetkezmény érvényesítéséhez vezetett, valamint, ha a Szolgáltató olyan magatartásával, amelyért felelős, részben vagy egészben a Szerződés lehetetlenülését okozta.

5. A Megrendelő a Szerződést felmondhatja, vagy - a Ptk.-ban foglaltak szerint - a Szerződéstől elállhat, ha:

a) feltétlenül szükséges a Szerződés olyan lényeges módosítása, amely esetében a Kbt.141. § alapján új közbeszerzési eljárást kell lefolytatni;

b) az ajánlattevő nem biztosítja a Kbt.138. §-ban foglaltak betartását, vagy az ajánlattevőként szerződő fél személyében érvényesen olyan jogutódlás következett be, amely nem felel meg a Kbt.139. §-ban foglaltaknak; vagy

c) az EUMSZ 258. cikke alapján a közbeszerzés szabályainak megszegése miatt kötelezettségszegési eljárás indult vagy az Európai Unió Bírósága az EUMSZ 258. cikke alapján indított eljárásban kimondta, hogy az Európai Unió jogából eredő valamely kötelezettség tekintetében kötelezettségszegés történt, és a bíróság által megállapított jogsértés miatt a Szerződés nem semmis.

6. A Megrendelő a Szerződést felmondhatja, vagy - a Ptk.-ban foglaltak szerint - a Szerződéstől elállhat, ha a Szerződés megkötését követően jut tudomására, hogy a szerződő fél tekintetében a közbeszerzési eljárás során kizáró ok állt fenn, és ezért ki kellett volna zárni a közbeszerzési eljárásból.

7. A Megrendelő a Kbt. 143.§. (3) bekezdése alapján jogosult és egyben köteles a Szerződést felmondani - ha szükséges olyan határidővel, amely lehetővé teszi, hogy a Szerződéssel érintett feladata ellátásáról gondoskodni tudjon - ha

a) a nyertes ajánlattevőben közvetetten vagy közvetlenül 25%-ot meghaladó tulajdoni részesedést szerez valamely olyan jogi személy vagy személyes joga szerint jogképes szervezet,

amely tekintetében fennáll a Kbt. 62. § (1) bekezdés k) pont kb) alpontjában meghatározott feltétel;

b) a nyertes ajánlattevő közvetetten vagy közvetlenül 25%-ot meghaladó tulajdoni részesedést szerez valamely olyan jogi személyben vagy személyes joga szerint jogképes szervezetben, amely tekintetében fennáll a Kbt. 62. § (1) bekezdés k) pont kb) alpontjában meghatározott feltétel.

8. A felmondás esetén a nyertes ajánlattevő a Szerződés megszűnése előtt már teljesített Szolgáltatás szerződésszerű pénzbeli ellenértékére jogosult.

X. AKADÁLYKÖZLÉS

1. Vállalkozó köteles Megrendelőt az ok feltüntetésével, és a várható késedelem megjelölésével minden olyan körülményről haladéktalanul értesíteni, amely a határidőben és szerződésszerűen történő teljesítést akadályozza vagy veszélyezteti (a továbbiakban: **akadályközlő levél**).

2. A haladéktalan értesítés elmulasztásából eredő kárért Vállalkozó felelős, utólagosan nem hivatkozhat ebbéli tájékoztatási kötelezettsége megsértésére előnyök szerzése céljából, kötelezettsége, felelőssége kimentése érdekében.

XI. A SZERZŐDÉS MÓDOSÍTÁSA

1. Jelen Szerződésben szabályozottakat csak írásban (papír alapú dokumentum), Felek cégszerű aláírásával lehet módosítani.

2. Jelent Szerződést a Kbt. 141. §-ában foglalt előírásainak megfelelően, a közbeszerzési eljárás alapján megkötött szerződések módosítására vonatkozó szabályok betartásával lehet módosítani.

3. Felek e helyütt is rögzítik, hogy a **Kbt. 142. § (3)** bekezdésében ütköző szerződésmódosítás semmisnek minősül.

4. Vállalkozó tudomással bír arról, hogy a szerződésmódosítás jogszerűségének Közbeszerzési Hatóság által végzett, **308/2015. (X.27.) Kormányrendelet** szerinti ellenőrzéséről.

XII. VEGYES RENDELKEZÉSEK

1. A Szerződés teljesítésében részt vevőkre vonatkozó szabályok megsértése: Ha a Szerződés teljesítésében részt vevőkre vonatkozó szabályok [**Kbt. 138. §- 140. §**] Vállalkozó általi be nem tartása okán Megrendelőt hátrány éri – ide értve a bírságot, elvonást, visszafizetést), úgy a teljes vagyoni hátrányt kárként köteles megtéríteni Vállalkozó.

A teljesítésbe kizárólag bejegyzésmentes erkölcsi bizonyítvánnyal rendelkező dolgozók vonhatók be.

2. A közpénzekkel való felelős gazdálkodás elvének érvényesítése a Szerződés teljesítése során: Felek rögzítik, hogy Megrendelőt a **Kbt. 142. §-ban** foglaltak kapcsán ellenőrzési jogosultság illeti meg, továbbá jogosult ezen jogszabályi rendelkezés teljesítéséhez szükséges adatokat kezelni, a **Kbt. 142. § (5) és (6)** bekezdése szerinti bejelentés kapcsán a Közbeszerzési Hatóság részére adatokat továbbítani. Vállalkozó a fentieket tudomásul veszi.

3. A **Kbt. 136. § (1) bekezdés b) pontjának** eleget téve Felek megállapodnak, hogy Vállalkozó köteles a jelen Szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt tulajdonosi szerkezetét a Megrendelő számára megismerhetővé tenni. Vállalkozó – a megismerhetővé tételre vonatkozó kötelezettsége mellett – a jelen Szerződés időtartama alatt írásban köteles tájékoztatni Megrendelőt minden, a tulajdonosi szerkezetében bekövetkezett változásról, a megváltozott és az új adatok, valamint a változás hatályának megjelölésével. Vállalkozó a jelen Szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt haladéktalanul írásban köteles Megrendelőt értesíteni a **Kbt. 143. § (3) bekezdésében** megjelölt ügyletekről.

4. A **nyertes ajánlat tartalma**: Felek rögzítik, hogy a Szerződésnek jogi értelemben véve akkor is részét képezik nyertes ajánlat azon elemei, melyek értékelésre kerülnek. A nyertes ajánlat értékelésre kerülő elemei szerződéses kötelezettséget képeznek.

5. Felek rögzítik, hogy amennyiben a nyertes ajánlat olyan elemet tartalmaz, mely a Közbeszerzési Eljárásban közölt végleges feltételekkel ellentétes, úgy az adott feltétel nem írtnak tekintendő.

6. **Szerződéses iratok**: Megrendelő Kbt. alapján fennálló iratmegőrzési kötelezettségére, a végleges feltételeket tartalmazó iratok nem kerülnek csatolásra jelen Szerződéshez.

A fizikai csatolás hiánya nem képezi jogi akadályát annak, hogy a végleges feltételeket jelen Szerződéssel együtt alkalmazzák Felek.

7. **Alvállalkozók**: Vállalkozó alvállalkozó igénybevételére a Kbt. 138. §-nak megfelelően jogosult. Vállalkozó köteles jelen Szerződés teljesítésével összefüggésben valamennyi alvállalkozója, teljesítési segédje igénybevételére vonatkozó Szerződésében kikötni, hogy az alvállalkozó tevékenységének ellenőrzésére Megrendelő is jogosult. Vállalkozó felelős az alkalmazottainak, alvállalkozóinak, teljesítési segédeinek magatartásáért, tevékenységéért.

7.1. A Kbt. 138. § (3) bekezdése alapján Vállalkozó a Szerződés aláírásával nyilatkozik arról, hogy a Szerződés teljesítéséhez nem vesz igénybe a Közbeszerzési Eljárásban előírt kizáró okok hatálya alatt álló alvállalkozót.

7.2. Vállalkozó tudomással bír arról, hogy a Szerződés teljesítésének időtartama alatt köteles:

- a Szerződés aláírását követően később bevont alvállalkozók tekintetében előzetesen a Megrendelőnek valamennyi olyan alvállalkozót bejelenteni (a Kbt. 138. § (3) bekezdés szerinti információ tartalommal: megnevezésen túl az elérhetőség, valamint a képviselőre jogosult megjelölésével), amely részt vesz a Szerződés teljesítésében, továbbá

- a Megrendelőt tájékoztatni az alvállalkozók bejelentésben közölt adatainak változásáról.

8. **Közlések hatályosulása**: Minden követelést, lemondást, bejelentést vagy a jelen Szerződés által megkívánt, vagy megengedett más értesítést írásban kell elküldeni és azt az alábbiak szerint kell közölni tekinteni:

- kézben és átvételi igazolás ellenében történő átadás esetén az átadás időpontjában,
- ajánlott küldeményként vagy gyorsposta, illetve más futárszolgálat útján történő kézbesítés esetén a kézbesítés időpontjában,
- faxüzenet formában az elküldést követő munkanapon (faxigazolás megérkezése esetén),
- email formában az email elküldését követő munkanapon (e-mail elolvasásáról szóló visszaigazoló e-mail esetén).

9. Kapcsolattartók:

Megrendelő részéről:

- Név és beosztás: Viziné Molnár Anna, ápolási igazgató
- Telefonszám: 06/30-546-5960
- E-mail: vizia@uzsoki.hu

Vállalkozó részéről:

- Név és beosztás: Varga Krisztián élelmezési ágazatigazgató
- Telefonszám: 06 (20) 400-9103
- E-mail: varga.krisztian@dusmann.hu

10. Átláthatósági nyilatkozat: Vállalkozó az államháztartási törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet 50. § (1a) bekezdésében foglaltakkal összhangban, a jelen Szerződés aláírásával nyilatkozik arról is, hogy a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény 3. § (1) bekezdése értelmében átlátható szervezetnek minősül. Vállalkozó a nyilatkozatban foglaltak változása esetén arról haladéktalanul köteles Megrendelőt tájékoztatni. A valótlan tartalmú nyilatkozat alapján kötött visszerthes Szerződést Megrendelő felmondja vagy - ha a Szerződés teljesítésére még nem került sor - a Szerződéstől eláll.

11. Titoktartás: Felek megállapodnak abban, hogy jelen Szerződés keretei között folytatandó tevékenységüket teljes körűen, továbbá a jelen megállapodás keretei között – akár szóban, akár írásban, vagy bármely egyéb módon – átadott bármely műszaki, jogi, üzleti és egyéb információt, tényt, adatot, dokumentumot – ideértve, de nem csak erre korlátozva a know-howt, eljárásokat, adatrendszerekre vonatkozó információkat, számítógépes programokat, hirdetői ügyfélkör és szerzők, továbbá szakemberek listáit, adatait – bizalmasan kezelik, azt harmadik személlyel nem közlik, nyilvánosságra nem hozzák, nem másolják, nem reprodukálják, kivéve, ha ahhoz a másik fél előzetesen írásban hozzájárult vagy jogszabály alapján az adat közérdekből nyilvános. Felek a velük munkaviszonyban, tagsági viszonyban, vagy munkavégzésre irányuló egyéb jogviszonyban állók, vállalkozók, vagy bármely egyéb jogcímen nevükben eljárók magatartásáért - ideértve a jelen pont szerinti titoktartási kötelezettséget is - úgy felelnek, mintha maguk jártak volna el. A jelen pontban írt titoktartási kötelezettség időbeli korlátozás nélkül terheli a Feleket.

12. A Szerződés Kbt. által meghatározott tartalma:

12.1. A Kbt. 131. § (2) bekezdésének eleget téve Felek rögzítik, hogy a Szerződéses Okmányok részét képezi Vállalkozó ajánlata, így a nyertes ajánlat értékelésre kerülő tartalmi elemei a Szerződés részét, Vállalkozó kötelezettségét képezik.

12.2. A Kbt. 136. § (1) bekezdés a) pontjának eleget téve Felek megállapodnak, hogy Vállalkozó a Szerződés teljesítése során nem fizethet ki, illetve számolhat el a Szerződés teljesítésével összefüggésben olyan költségeket, melyek a Kbt. 62. § (1) bekezdés k) pont ka)-kb) alpontja szerinti feltételeknek nem megfelelő társaság tekintetében merülnek fel, és melyek Vállalkozó adóköteles jövedelmének csökkentésére alkalmasak.

12.3. A Kbt. 136. § (1) bekezdés b) pontjának eleget téve Felek megállapodnak, hogy Vállalkozó köteles a jelen Szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt tulajdonosi szerkezetét a Megrendelő számára megismerhetővé tenni. Vállalkozó – a megismerhetővé tételre vonatkozó kötelezettsége mellett – a jelen Szerződés időtartama alatt írásban köteles tájékoztatni Megrendelőt minden, a tulajdonosi szerkezetében bekövetkezett változásról, a

megváltozott és az új adatok, valamint a változás hatályának megjelölésével. Vállalkozó a jelen Szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt haladéktalanul írásban köteles Megrendelőt értesíteni a Kbt. 143. § (3) bekezdésében megjelölt ügyletekről.

12.4. A Kbt. 136. § (2) bekezdésének eleget téve Felek megállapodnak, hogy külföldi adóilletőségű Vállalkozó köteles a Szerződéshez arra vonatkozó meghatalmazást csatolni, hogy az illetősége szerinti adóhatóságtól a magyar adóhatóság közvetlenül beszerezhet Vállalkozóra vonatkozó adatokat az országok közötti jogsegély igénybevétele nélkül.

13. Felek rögzítik, hogy a Vállalkozó a Közbeszerzési Eljárásban a 2. értékelési szempontra az alábbi vállalásokat tette:

13.1. A mintaétlapok változatossági mutatója (%):

2.1. A gyógyintézeti normál mintaétlapok változatossági mutatója (%)	100 %
2.2. A könnyű vegyes mintaétlapok változatossági mutatója (%)	100 %
2.3. A cukorbeteg részére készített mintaétlapok változatossági mutatója (%)	100 %

13.2. Felek rögzítik, hogy Vállalkozó által jelen Szerződés 13.1. pontja tett vállalásokat jogosult ellenőrizni, melynek alapját a Szerződés 5.9. pontja szerint havonta megküldött kimutatás képezi.

Amennyiben az ellenőrzés során az értékelési szempont szerinti megajánlás nem kerül teljesítésre, úgy a Vállalkozó jelen Szerződés VIII.3.2.-3.3. pont szerinti kötbér fizetésére köteles.

14. Felek rögzítik, hogy a szerződésszerű teljesítéshez nélkülözhetetlen a Közbeszerzési Eljárás során értékelési szempontként meghatározott vállalások, tulajdonságok teljesítése. Az értékelési szempontok körében vállaltak teljesülésének hiánya tehát polgári jogi értelemben véve nem jelentéktelen hiba, így az ajánlatban vállaltak teljesülésének elmaradása okán Megrendelő a Ptk. 6:159. § (2) bekezdése szerinti valamennyi kellékszavatossági jogot gyakorolhatja.

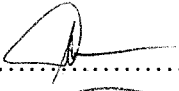



15. Amennyiben a teljesítés során a Felek által nem rögzített minőséget érintő kérdés merül fel, úgy Vállalkozó köteles Megrendelőt haladéktalanul írásban tájékoztatni, majd a kapott utasításnak megfelelően eljárni.

16. Vállalkozó – külön díjigény nélkül – köteles a rendeltetésszerű használathoz szükséges valamennyi – jelen Szerződésben vagy Közbeszerzési Eljárás során kifejezetten nem említett, de a szakmai szokások szerint a kifogástalan teljesítéshez kapcsolódó – tevékenység ellátására.

Jelen Szerződést a Felek elolvasták, azt közösen értelmezték, és saját elhatározásukból, minden befolyástól mentesen, mint üzleti akaratukkal mindenben megegyezőt, a képviselet szabályainak megtartásával saját kezűleg aláírták. A Szerződés 6 eredeti példányban készült, melyből 3 példány Megrendelőt, 3 példány Vállalkozót illet.

Mellékletek:

1. sz. melléklet: Műszaki Leírás
2. sz. melléklet: Konyha alapterülete
3. sz. melléklet: Nyertes ajánlattevőnek átadásra kerülő nagyértékű eszközök listája és a Nyertes ajánlattevőnek átadásra kerülő kisértékű eszközök listája
4. sz. melléklet: Egységárak (Nyertes ajánlattevő részletes árajánlata)
5. sz. melléklet: Szolgáltató által a Kórház részére fizetendő díjak (bérleti díj és rezsi költségek)
6. számú melléklet: Alvállalkozók bejelentése
7. Felelősségbiztosítási kötvény másolata
8. A szerződés teljesítésében résztvevők bejegyzésmentes erkölcsi bizonyítványai

Uzsoki Utcai Kórház	P. DUSSMANN Kft.
Aláírás:  Képviseleti: Dr. Ficzere Andrea 	Aláírás:  
<i>Megrendelő</i>	<i>Vállalkozó</i>
Budapest, 2021. [06] hó [11] napján	Budapest 2021. [06] hó [23] napján

Pénzügyi ellenjegyző:

Leitner Béla

mb. gazdasági igazgató

Ellenjegyeztem: 

Budapest, 2021. év ...06.... hónap ...11... napján.

Műszaki ellenjegyző:

Viziné Molnár Anna

ápolási igazgató

Ellenjegyeztem: 

Budapest, 2021. év ...06.... hónap ...10... napján.



KÖZBESZERZÉSI MŰSZAKI LEÍRÁS

SZAKMAI FELADATOK, KÖTELEZETTSÉGEK

„Betegélelmezési és alkalmazotti élelmezés”

1. SZOLGÁLTATÁS TÁRGYA:

1.1. A nyertes ajánlattevő vállalja:

1.1.1. - a Kórház (mint ajánlatkérő Kórház vagy ajánlatkérő elnevezéssel szerepel alább) élelmezési üzemének rendeltetésszerű működtetését,

1.1.2. - az üzemeltetésre átvett eszközök, berendezési, felszerelési tárgyak folyamatos karbantartását, tálalóedényzet (tányér, tálca, evőeszközök, egyéb fogyóeszközök) természetes elhasználódása következtében szükségessé váló pótlásokkal,

1.1.3. - valamint a feladat ellátásához szükséges személyi állomány alkalmazását, a személyzet illetményének folyósítását, az egész tevékenységhez kapcsolódó közterhek (ideértve a társadalombiztosítással szembeni kötelezettségek) viselését,

1.1.4.- és a kórház elhelyezésének földrajzi adottságából származó, betegosztályokra történő ételszállítási feladatok végrehajtását.

A közbeszerzési szerződés elnyeréséhez – egyéb feltételek teljesítése mellett – nélkülözhetetlenül szükséges a kórházi élelmezéssel-táplálkozás élettani szempontok szerint szükségszerűen együtt járó feladatok (valamennyi a szolgáltatásra vonatkozó érvényben lévő jogszabályi előírásnak megfelelően) és normatívák elvállalása, az ehhez szükséges szakmai képzettség és jártasság, együttműködés a kórház alkalmazásában álló dietetikusokkal, s az egyéb élelmezési területeken a normatívák maradéktalan és folyamatos teljesítésének vállalása.

1.2. Az Uzsoki utcai Kórház (1145 Budapest, Uzsoki utca 29-41) élelmezési feladatait élelmezési üzemének bérbeadásával 1994. szeptemberétől külső nyertes ajánlattevő igénybevételeivel biztosítja.

Az érdeklődő gazdasági szereplők részére a közbeszerzési eljárás során a Kórház helyszíni bejárás lehetőségét biztosítja a feladat pontos felmérése, illetve az ezzel összefüggésben a legjobb ajánlat kidolgozása érdekében.

A konyha az új épülettömb (1145 Budapest, Róna u. 196) mélyföldszintjén helyezkedik el és a Műszaki Leírás 1. számú mellékletében meghatározott (összesen 1236,3 m²) alapterületű, 1000 adagos, egyéni tálalást is biztosító élelmezési üzem, melynek működtetése is a nyertes ajánlattevő feladata.

2. ÉLELMEZÉSI SZOLGÁLTATÁSNAK MINŐSÜL:

1. Étlapok tervezése
2. Ellátotti létszám megállapítása
3. Alkalmazotti létszám megállapítása (előfizetési menü)
4. Anyagkiszabás elkészítése
5. Árubeszerzési tevékenység ellátása
6. Nyersanyagok előkészítése az ételek elkészítéséhez
7. Ételek elkészítése
8. Ételek tálalása és az osztályokra történő kiszállítása (ide értve a Hungária krt-i telephelyeket is)
9. Egyéni tálcsa rendszer edényeinek és szállító edényeknek az összeszedése és visszaszállítása
10. Reggeli, vacsora és kísértkezés¹ (uzsonna és vagy tízórai) adagolása, csomagolása
11. Mosogatás:
 - a. fehér edényzet mosogatása,
 - b. fekete edényzet mosogatása,
 - c. szállító edények és szállító konténerek mosogatása,
 - d. az egyéni tálcsa rendszer edényeinek mosogatása,
 - e. szállítói jármű tisztántartása, fertőtlenítése.
12. Élelmezési szolgáltatással kapcsolatos adatok rögzítése és adatszolgáltatás a Kórház részére.
13. Az élelmezési szolgáltatásnak elválaszthatatlan részei azok a tevékenységek, munkafolyamatok és adminisztrációk, amelyek a szerződés szerű teljesítést megalapozzák, illetve ellenőrizhetővé teszik.
14. Nyertes ajánlattevő köteles saját költségén gondoskodni a kommunális hulladék elszállításáról
15. Nyertes ajánlattevő feladata a (Katasztrófa-)élelmezési terv elkészítése a 43/2014.(VIII.19.) EMMI. rendelet 2. sz.melléklet 11. sorszám alatt meghatározott tartalommal, valamint a mindenkor hatályos jogszabályi elvárásoknak megfelelően folyamatos aktualizálása
16. alkalmazotti étkeztetés önkiszolgáló rendszerű megszervezése,

A kórházi ellátásban a betegek élelmezése a táplálkozási szükségleten túl, fontos gyógytényezőként is szerepel, ezért állandóan figyelemmel kell kísérni a diétetika és az alkalmazott táplálkozástudomány eredményeit és minden lehetőséget fel kell használni azok széleskörű alkalmazására.

Az élelmezési anyagok beszerzésénél, tárolásánál és felhasználásánál az ételek elkészítésénél, szállításánál és tálalásánál, valamint a betegellátó osztályig történő eljuttatásánál maradéktalanul be kell tartani a technológiai, valamint a higiénés (852/2004/EK rendelet az élelmiszer higiénéről; 68/2007(VII.26) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet) előírásokat.

¹¹ A műszaki leírásban szereplő uzsonna árát az ebéd árába, a diétás étrend esetén a tízórai árát is az ebéd árába kell beépíteni.

3. TELEPHELYEK MEGHATÁROZÁSA

A Kórház fekvőbeteg ellátást nyújtó telephelyei az alábbiak:

1. 1145 Budapest, Uzsoki utca 29-41- 1145 Budapest, Róna u. 192-216. által határolt központi telephely (Főzőkonyha üzemel!)
2. 1146 Budapest, Hungária krt. 167-169
Krónikus Rehabilitációs részleg (Főzőkonyha nem üzemel!)
Élelmezési ellátása a központi telephelyről kiszállítással –ágyig történő tálcás kiszolgálással- történik.

Pontosan három helyszínre kell szállítani.

1. A központi telephelyen (Róna utcai telephely) két főépülete esetében a szállítás emberi erővel történik ez 18 osztályt ill. részleget jelent.
2. A központi telephelyen (Róna utcai telephelyen) ezenkívül 2 épületbe történik kiszállítás gépjárművel 6 osztályra ill. részlegre.
3. Hungária krt-i telephelyre 6 részlegre kell szállítani az ételt gépjárművel.

Az élelmezési üzem alapterületi adatait és helyiségeit a **Műszaki Leírás 1. számú melléklete** szemlélteti.

Az átadásra kerülő eszközök listáját az **Műszaki Leírás 2.-3 számú mellékletei** tartalmazzák.

4. FELADATOK MEGHATÁROZÁSA

4.1 A szolgáltatás tárgya és mennyisége

A szolgáltatás tárgya az ajánlatkérő ellátotti és alkalmazotti élelmezésének biztosítása az ellátotti élelmezés fekvőbeteg osztályokra történő szállításával.

Napi átlag beteglétszám: 400 fő.

Dolgozói ebéd napi átlag: 300 fő.

A konyha kapacitása: 1000 adag/nap.

A normál (ideértve a könnyű vegyes étkeztetést is) és a diétás étkeztetés várható aránya:
60 - 40 %.

Ajánlatkérőnél az évi teljesítendő élelmezési napok száma: 146 000 élelmezési nap/12 hónap

4.2 Nyertes ajánlattevőnek a szerződéstervezetben foglaltak szerint - a fenti 1. és 2. fejezetben és jelen fejezetben meghatározott feladatokat – kell ellátnia.

4.3 Nyertes ajánlattevőnek a folyamatos, zökkenőmentes működéséhez szükséges hiányzó edényzet, eszközök beszerzéséről saját költségén kell gondoskodnia (ennek tulajdonjoga a nyertes ajánlattevőnél marad).

- 4.4 Nyertes ajánlattevőnek figyelembe kell vennie, hogy a kórház konyháinak fenti pontok szerinti üzemeltetése, az ott elhelyezett, illetőleg az ételszállítást megoldó berendezések, eszközök, felszerelési tárgyak de magának az egész konyhai területeknek, nemkülönben az ebédlő helyiségének a használata a nyertes ajánlattevő részéről díjfizetés ellenében történik.

A Kórház a konyha üzemeltetéséhez szükséges közüzemi szolgáltatásokat biztosítja.

A közüzemi díjak kifizetéséről – külön mérési lehetőség hiányában – a kórház gondoskodik, s ennek a konyha üzemeltetésével arányos részét (közüzemi számla bruttó összegéből számítva) hárítja át átalány-összeg formájában a nyertes ajánlattevőre, a kiállított számlán szereplő összeg az ÁFA tv. 70.§. (1(bek.b.) pont alapján mentes az adótól.

- 4.5. A nyertes ajánlattevő az Ajánlatkérő konyhájában jogosult az ajánlatkérő számára nyújtott szolgáltatáson túlmenően mások számára is főzni.
- 4.6. Az üzemeltetésre átvett eszközök használhatóságáról, működőképességéről és pótlásáról az ajánlattevőnek kell gondoskodnia. A tálalóedényzet (a Műszaki Leírás 2.sz. mellékletben rögzítetten használatba átadott kísértékű eszközök) természetes elhasználódása következtében szükségessé váló pótlása a nyertes ajánlattevő feladata
- 4.7. A nyertes ajánlattevőnek gondoskodni kell, hogy az étkeztetés során visszamaradó ételhulladék elszállításáról a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően.
- 4.8. Nyertes ajánlattevőnek gondoskodni kell a reggeli, az uzsonna és a vacsora adagonként külön történő csomagolásáról valamint a diéták szerinti jól látható megjelöléséről.

5. ÜGYVITELI, INFORMATIKAI, ADMINISZTRATÍV FELADOK ÉS KÖTELEZETTSÉGEK

5.1 Nyertes ajánlattevőnek olyan számítógépes élelmezési programmal kell rendelkeznie, amely alkalmas az élelmezéssel kapcsolatos ügyviteli, informatikai és az elemzésekhez szükséges adatok nyilvántartására, kezelésére és feldolgozására. Az élelmezési anyagokról a jelzett számítógépes program segítségével mennyiségi és értékben történő kimutatást kell a megrendelő részére biztosítani havonta, a folyamat ellenőrzése érdekében.

5.2 Nyertes ajánlattevő kötelezettséget vállal arra, hogy az étrendek tápanyag-, és energiatartalmának jellemzői, valamint a nyersanyagkiszabások hozzáférhetőek legyenek a Kórház megbízottjai, illetőleg a Dietetikai csoport részére.

5.3 Nyertes ajánlattevő feladata az élelmezési létszámok rögzítésére szolgáló berendelő, valamint a pót- és lerendelő Dietetikai csoporttól (Hungária körúti telephelyről is) való elszállítása, valamint azok rögzítése az élelmezési programban a létszám megállapítására.

6. ELLÁTOTTAK LÉTSZÁMÁNAK MEGÁLLAPÍTÁSA ÉS ÉTELRENDELÉS

A dietetikusok, betegosztályok főnővérei vagy azok helyettesei állapítják meg a tárgynapon várható ételmezési létszámot. A megállapított létszám alapján, írásban rendeli meg az osztály az ételmezést a tárgynap 08:00 óráat megelőző 24 órával a Dietetikai csoporton keresztül. Ünnap és pihenőnap előtt 48 órával. Pihenő-és munkaszüneti napokat követő első napra vonatkozó étkezési létszámot a pihenő-és munkaszüneti napot megelőző napon 08:00 óráig kell írásban jelenteni a nyertes ajánlattevő részére szintén a dietetikai csoporton keresztül. Az ételmezési létszámot reggeli, ebéd, kísétkezés, valamint vacsora bontásban kell megadni.

7. ÉTELRENDELÉSEK MÓDOSÍTÁSA

Papír alapú jelentési forma:

A tárgynapot 24 órával megelőzően megrendelt étkezési létszámban a megrendelést követően a tárgynapig bekövetkező változásokat

1. növekedés esetén: étel pótrendelés
2. csökkenés esetén: étel lerendelés

megnevezésű bizonylaton a betegellátó osztály, a beteglétszám, egyéni diéta esetén a beteg neve, reggeli, ebéd, kísétkezés, vacsora megjelölése, valamint a diéta feltüntetésével, kell jelenteni a Nyertes Ajánlattevő nyilvántartását vezető megbízottja felé elektronikus úton (e-mail), a Nyertes Ajánlattevő által a szerződéskötéskor megadott e-mail címére megküldve, Ajánlatkérő által a szerződéskötéskor megadott e-mailcímről, a tárgynapon 10:00 óráig.

Az ellátotti létszámot reggeli, ebéd, kísétkeztetés, illetve vacsora esetében külön-külön is lehet módosítani.

A tárgynap reggeli létszám módosítását kérheti az osztály reggel 07:30-ig.

Elektronikus alapú jelentési forma:

Az ételrendelés és módosítás jelenleg papír alapon történik Ajánlatkérő részéről a Szolgáltató irányába, de Ajánlatkérő mielőbb szeretne áttérni az elektronikus jelentési formára.

8. ÉTLAPOK TERVEZÉSE ELLÁTOTTAK RÉSZÉRE

8.1 Nyertes ajánlattevő vállalja a kórházban tartózkodó betegek igényeihez igazodó gyógyintézeti normál, könnyű vegyes és **diétás étlapok** elkészítését, öt hetes forgó-rendszerben, szorosan együttműködve a kórház Dietetikai csoportjával.

8.2 Nyertes ajánlattevő az ellátottak részére napi négyszeri normál, könnyű vegyes étkezést biztosít, három fő étkezéssel (reggeli, ebéd, vacsora) és egy kis étkezéssel (uzsonna) melyből a reggeli, a kísétkezés és a vacsora hideg étel, míg az ebéd meleg étel. Ezen étkezésekkel biztosítja a nyertes ajánlattevő a korcsoportnak előírt energia szükséglet 100%-át. A diétás étrendet igénylő betegek részére szükség esetén ötszöri étkezést biztosít.

8.3 A szükséges diéta féleségeket a kórház dietetikusai határozzák meg, és döntenek az esetleges változtatásukról. Ajánlatkérő a Műszaki Leírás 4. sz. mellékletében kiadott excel táblázatban sorolja fel a 2019.-évben az intézményben (ajánlatkérőnél) található diétákat.

8.4 Az egy főre, egy napra jutó étel nettó forintértékének meg kell felelnie a jogszabály (43/1999.(III.3.) Korm. rendelet) által előírt nyersanyagnormának, melytől csak a Kórház írásbeli utasítására lehet eltérni (például fizetőbetegek kiemelt étkezése).

8.5 A Nyertes ajánlattevő a heti étlap tervezetét az azt megelőző hét keddjén adja át a Dietetikai csoportnak jóváhagyás és javítás céljából, az alkalmazott ételmezési programon keresztül.

8.6 Az étlaptervezet- ellátottak részére- csak a vezető dietetikus aláírásával lehet érvényes. Egyéni étrendre szoruló betegek esetén a kórház dietetikusai tervezik a szükséges étrend típust.

8.7 Nyertes ajánlattevő számára az étlaptervezésénél a következő szempontok figyelembevétele kötelező:

1. a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak teljesítése
2. ellátottak betegségének megfelelő - előírt - diéta
3. diétás konyhatechnológiai előírások
4. igény-szerinti folyadékfogyasztás biztosítás

8.8 Az étlaptervezésnél kiemelten fontosnak tartjuk a pékáruk, kenyerek minőségét, különös tekintettel a cukorbetegség étrendjére. Ennek a betegcsoportnak, barna-, korpás- ill. teljes kiőrlésű pékárut kell az étrendjébe illeszteni. A többi diéta esetén is, - ahol a diéta sajátosságai megengedik- korszerű, kenyeret, pékárut köteles a nyertes ajánlattevő biztosítani.

Az egész napra jutó pékáru, kenyér mennyisége két részletben szerepeljen az étlapban azaz, külön legyen a reggeli és külön a vacsora adag.

9. ANYAGKISZABÁS KÉSZÍTÉSE

9.1 Az anyagkiszabás elkészítése a nyertes ajánlattevő feladata, aki a Dietetikai csoporton keresztül kapott ételmezési létszámjelentők alapján készíti el azt.

9.2 A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását valamint az ételek elkészítését a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 1. melléklete szerinti nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell elvégezni.

9.3 A pótigénylésekre (amit a Dietetikai csoporton keresztül kap a nyertes ajánlattevő) minden esetben póanyagkiszabást kell készíteni.

10. ÉLELMEZÉSI ANYAGOK BESZERZÉSE, RAKTÁROZÁSA

10.1 Nyertes ajánlattevő köteles gondoskodni a folyamatos feladatellátáshoz szükséges árubeszerzési tevékenységről.

10.2 Új termékek bevezetése, étlapba illesztése, csak a vezető dietetikus jóváhagyásával, előzetes érzékszervi minősítés után lehetséges.

10.3 Az ételmezéshez szükséges anyagok beszerzésénél és raktározásánál az ÁNTSZ valamint adott területre kidolgozott HACCP előírásait kell betartani.

11. ÉLELMEZÉSI ANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉTELKÉSZÍTÉSHEZ

A nyersanyagok előkészítése során be kell tartani a higiéniai előírásokat (852/2004/EK rendelet az élelmiszer higiéniairól; 68/2007(VII.26) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet), nyersanyagfajtától függően biztosítani kell a hűtés folyamatosságát. Figyelembe kell venni az előkészítésnél, a várhatóan alkalmazandó konyhatechnológiát. Az előkészítés során a nyersanyag beltartalmi értéke ne sérüljön és esztétikailag is kifogástalan maradjon. Az ételmezéshez szükséges anyagok előkészítéséhez a hatósági valamint az adott területre kidolgozott HACCP előírásait kell betartani.

12. AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE (MELEGKONYHA, HIDEGKONYHA, CUKRÁSZAT)

12.1 Az ételkészítés az előkészített nyersanyagok olyan összeállítása, amely a táplálkozás-tudomány eredményének, a diéta követelményeinek és az ételkészítés műveleteinek a megfelelő konyhatechnológiával történő együttes alkalmazását jelenti.

12.2 Ez a termelési szakasz határozza meg az elkészítendő ételek jellegét, állagát, ízét, zamatát. Fontos követelmény, hogy az ételkészítésnél alkalmazott konyhatechnológia során az élelmiszer megőrizze előnyös élettani tulajdonságait, beltartalmi értékeit, növelje élvezeti- és emészthetőségi értékeit.

12.3 Az ételkészítés összes folyamatában biztosítani kell a higiénés körülményeket, valamint a megfelelő személyi higiéniát, amit rendszeres ellenőrzéssel igazolni kell. A különböző munkafolyamatokat megfelelő szakmai végzettséggel és gyakorlattal, rendelkező dolgozók végezzék. A diétás étel készítését diétás szakács végezze, vagy dietetikus szakképesítésű szakember felügyelje.

12.4 Az elkészítendő ételeket fajtáitól, alkalmazandó konyhatechnológiai eljárástól és részben mikrobiológiai szempontoktól függően időben és helyben elkülönítetten kell készíteni. Az ételkészítéshez az NÉBIH, ÁNTSZ valamint az adott területre kidolgozott HACCP előírásait kell betartani.

12.5 A Kórház különösen nagy hangsúlyt fektet a szerződés időtartama alatt a szolgáltatás színvonalára, ennek érdekében rendszeres ellenőrzéseket tart a főzőkonyhában, ahol jogosult az ellátás körülményeit, szakszerűségét vizsgálni, ezen tevékenységét a Kórház dokumentálni köteles.

13. A ELKÉSZÍTETT ÉTELEK ORGANOLEPTIKUS (ÉRZÉKSZERV) VIZSGÁLATA („ÉTELKÓSTOLÁS”)

13.1 Az elkészített ételeket a fogyaszthatóság szempontjainak megfelelően szemrevételezéssel és ízleléssel minősíteni kell. Minden elkészített ételt minősíteni kell, minden ételt meg kell kóstolni. Amennyiben az Ajánlatkérő a választás jogánál fogva a szavatossági jogát kívánja érvényesíteni, úgy a minősítés során feltárt hibát vagy hibákat ki kell javítani. **Amennyiben az észlelt hiba nem javítható ki, az étlapnak és a diétás elvárásoknak megfelelő hasonló, de azonos jellegű ételt kell készíteni.**

13.2 Kóstolás nélkül ételt tálalni, kiadni nem lehet!

13.3 Kóstolás résztvevői:

A kóstolást a kórház dietetikai csoportjának vezetője vagy megbízottja illetőleg a kórházi management tagjai, kóstoló orvos és nyertes ajánlattevő képviselője vagy megbízottja közösen végzik.

13.4 A Kóstolókönyv

A kóstolás során tapasztaltak, az észrevételek és a szükséges hibajavítások elvégzésére hozott intézkedések rögzítése a kóstolási jegyzőkönyvben történik. A kóstolás során tapasztaltakat, az

észrevételeket, az íz és állag, valamint az ételkészítés folyamatában keletkezett technológiai hibák javítására hozott intézkedéseket minden alkalommal rögzíteni kell a kóstolási jegyzőkönyvben.

A kóstolási jegyzőkönyvben a megjegyzések rögzítésére alkalmas rovatot, valamint a kóstolásban résztvevőknek aláírási lehetőséget kell biztosítani.

A kóstolási jegyzőkönyvet nyertes ajánlattevő köteles gyűjteni és megőrizni.

14. ÉTELMINTÁK VÉTELE, MEGŐRZÉSE

Nyertes ajánlattevő köteles tálalás előtt minden olyan ételből (reggeli, ebéd, vacsora) amelyből 10 adagnál többet készítenek legalább 100 g mennyiségű mintát venni, és 72 órán keresztül az erre a célra rendelkezésre álló hűtőszekrényben a hatályban lévő előírások szerint megőrizni. Az ételminta vételre vonatkozó hatósági előírásokat maradéktalanul be kell tartani.

15. ELKÉSZÍTETT ÉTELEK ADAGOLÁSA, TÁLALÁSA

A reggeli, vacsora és kísértkezések tálalása

Csomagolásuk adagonként, melyhez a kenyér illetve a zsemle hozzácsomagolva legyen, egyszer használatos habtálcára, fóliával történjen. Tálalása pedig osztályonként, külön-külön higiénikus tartóeszközökben (a szükséges tálalólistákkal együtt) valósuljon meg.

A diétás ételadagokat a diétafeleség szerint jól láthatóan meg kell jelölni!

A napi pékáruk adagolása, osztályokra juttatása két részletben történjen külön reggelire és vacsorára.

Az elkészített ételek-italok tálalásának időbeosztása:

1. Reggeli tálalásának ideje együttesen: 06:00-07:45 óráig történik, de tálalásukról étkezésenként elkülönítetten kell gondoskodni. Uzsonna és vacsora ételek tálalásának ideje: 10:00 - 12:30 óráig történik, de itt is gondoskodni kell az egyes étkezések elkülönítéséről. Az uzsonna és a vacsora az ebéddel együtt kerül kiszállításra.

Az ebéd tálalása

A betegek részére a tálalást egyéni tálcás rendszerben kell megvalósítani a kórház összes telephelyén.

Az ebéd tálalása a kórház dietetikusai irányításával zajlik. Az osztályok tálalásának sorrendjét a vezető dietetikus határozza meg.

Nyertes ajánlattevőnek a folyamatos, zökkenőmentes működéshez szükséges hiányzó edényzet, eszközök pl.: a rögzítéséhez szükséges kapcsok beszerzéséről saját költségén kell gondoskodnia. A tálalókártyák beszerzése és folyamatos pótlása a Kórház dietetikai csoport által meghatározott rendszerességgel és mennyiségi és minőségi előírások szerint történik.

Nyertes ajánlattevő az ételek adagolásának és az adagolás ellenőrzésének megkönnyítésére bemért adagolóeszközöket köteles biztosítani. Az ételadagok nagyságát és mennyiségét nyertesajánlattevő köteles az ételmezési üzem területén jól látható helyen kifüggeszteni. Az ételadagok nagyságát a 37/2014.(IV.30.) EMMIrendelet 4.melléklete rögzíti, amelynek hatályba lépési ideje 2014. január 01.

Ebéd tálalási ideje:

- Hungária körúti telephelyre 10:30 - 11:00 óráig, a betegellátó-osztályokra pedig legkésőbb 12:00 óráig kerüljön fel az ételszállító konténerekbe kitálalt ebéd.
- Ebéd tálalási ideje a Központi telephelyre: 11:00 - 12:30-ig.

16. KITÁLALT ÉTELEK SZÁLLÍTÁSA AZ OSZTÁLYOKRA, A KISZÁLLÍTOTT ÉTELEK ÁTADÁSA KIOSZTÁSA AZ OSZTÁLYOKON, SZENNYES EDÉNYEK ÖSSZESZEDÉSE, VISSZASZÁLLÍTÁSA AZ ÉLELMEZÉSRE

Az ételek osztályra történő szállításának sorrendjét a vezető dietetikus határozza meg.

Az élelmiszerek és készételek minden esetben tálalólista kíséretében kerülnek fel az osztályokra. Ennek alapján történik meg az ételek átvétele. A betegosztályokon az ételt az átvételre kijelölt szakdolgozó veszi át.

Az ételek kiosztását az osztályos ápolók végzik. **Az étkezés befejeztével a nyertes ajánlattevő összeszedi a szennyes edényeket, beteszi a sínezett ételszállító- konténerbe. Az ételszállító-konténer visszaszállítása a konyhaüzem területére nyertes ajánlattevő feladata.**

17. MOSOGATÁS

FEHÉR EDÉNYZET MOSOGATÁSA

Az ellátottak és alkalmazottak étkeztetésére rendszeresített fehér edényzet mosogatását elkülönítetten, a HACCP, ÁNTSZ és egyéb hatósági előírásoknak megfelelően kell végezni.

FEKETE EDÉNYZET MOSOGATÁSA

Fekete edényzet: az ételkészítés során, a konyhán használt eszközök, gépek, berendezések és tartozékuk, amelyeket az étkeztetés eszközeitől elkülönülten használnak és tárolnak. A fekete edényzet mosogatását is a hatályos előírások alapján kell végezni.

SZÁLLÍTÓ EDÉNYZET ÉS SZÁLLÍTÓ KONTÉNEREK MOSOGATÁSA

A szállító edényzet valamint a szállító konténerek rendszeres tisztántartása az erre kijelölt területen a nyertes ajánlattevő feladata.

A technológiai folyamatok végzéséhez szükséges higiéniai előírások, hatósági rendelkezések betartása és betartatása a nyertes ajánlattevő felelőssége és kötelezettsége.

18. TAKARÍTÁS

A kizárólagos használatra átvett helyiségek takarítását Nyertes ajánlattevőnek kell vagy elvégezni az alábbiak szerint:

- Az étterem területén kialakított tálalóterület takarítása
- A konyha és kapcsolódó területeinek belső takarítása
- A konyhatechnológiai berendezések tisztítása
- Asztalok és székek tisztántartása az étkezési idők alatt

- Az étterem látogatói által a kiadótérben okozott szennyeződések eltávolítása az üzemidő alatt
- Szifonok, gyűjtőrácsok, szellőző berendezések külső tisztítása
- A konyhai és éttermi textília tisztítása
- Saját dolgozók munkaruházatának tisztítása

Ajánlatkérő képviselője szűrőpróbaszerűen ellenőrzi a higiéniai előírások teljesítését.

19. ÉTELHULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA

Nyertes ajánlattevőnek gondoskodnia kell az étkeztetés során visszamaradó ételhulladék elszállításáról a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelő módon.

20. KIFOGÁSOK BEJELENTÉSE

A beteg étkezésével kapcsolatban, szóban és írásban kifogást emelhet. A szóban jelzett probléma, továbbításra kerül a vezető dietetikusnak, aki kapcsolatot tart a nyertes ajánlattevővel, és megbeszéli a korrigálás lehetőségeit.

Az írásos kifogását a beteg az osztályokon megtalálható, Vásárlók Könyvébe rögzítheti, melyet a nyertes ajánlattevő köteles biztosítani és pótolni a beteg ellátó osztályokra, és a Dietetikai csoport részére. A Vásárlók könyvét az ebben rögzített kifogásokkal együtt a Dietetikai csoporton keresztül az Ápolási Igazgatósághoz kell eljuttatni. Az Ápolási Igazgató az észrevételeket elolvassa, aláírja, majd a Nyertes Ajánlattevővezetőjéhez juttatja, aki aláírja és megválaszolja azokat.

21. ALKALMAZOTTI ÉLELMEZÉS

1. Alkalmazotti napi ebéd adagok:

Dolgozói ebéd napi átlag: 300 fő (tájékoztató adat)

- munkanapokon kb 300 adag ebéd (tájékoztató adat)
- munkaszüneti napokon kb 40 adag ebéd(tájékoztató adat)

2. A nyertes ajánlattevő feladatkörébe tartozik:

- alkalmazotti étkeztetés önkiszolgáló rendszerű megszervezése,

3. Alkalmazotti étkezés támogatásának rendszere és mértéke:

Jelenleg Ajánlatkérő nem támogatja az alkalmazottak melegétkezését, és a jövőben sem tervezi ennek támogatását.

4. Étkezési időpont jelenleg az alkalmazottak részére a következőképpen alakulnak:

Helyszín: Rónai utcai épület alagsor

- ebéd munkanapokon: 11:30-14:00 óráig
- ebéd ünnep és munkaszüneti napokon: 11:30-14:00 óráig

5. Az alkalmazottak részére kiszolgált ételféleségek:

Az alkalmazottak részére

5.1. kétféle normál (A-B menü) választási lehetőséggel ebéd biztosítása, előfizetéses rendszerben működő ételválasztással rendelhető kényelmes étlapról. Nyertes ajánlattevő heti két alkalmat biztosít az előfizetésre az szolgáltatást igénybe vevők számára.

5.2. à la carte választási lehetőség biztosítása ebéd esetében:

Az à la carte étkeztetés során az önkiszolgáló pultokból a vendég maga állíthassa össze az elfogyasztani kívánt ételféleségeket – akár fél adagot is -, melynek árazása súly alapján történjen.

5.3. Az alkalmazotti étkeztetés során ajánlattevőnek a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak szerint kell eljárnia.

Nyertes ajánlattevő az alkalmazottak részére ebédszolgáltatást biztosít munkanapokon és ünnep és munkaszüneti napokon. Szolgáltató naponta frissíti ételválasztékát és ugyanazon ételajánlatát legkevesebb három hét elteltével ismétli meg.

6. Ebéd készítése (betegek és alkalmazottak részére):

Ajánlattevő az ételkészítés során köteles az egészségügyi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági (HACCP) előírásokat betartani. Az alkalmazottak és a betegek ételei külön receptura alapján, a HACCP követelményeinek megfelelően készüljenek. A receptura tartalmazza az egyes ételek 100 személyre szóló anyagkiszabását és készítési módját (gyártmánylap). Tartalmazza azokat a technológiai módosításokat is, melyeket egyes diétatípusokon belül be kell tartani (HACCP).

Az ételkészítés során külön kiszabás alapján, térben elkülönítve készüljenek az ellátottak (könnyű-vegyes, valamint diétás bontásban) és az alkalmazottak (A és B és az a'la carte menü) ételei.

7. Alkalmazottak étkeztetésének folyamata:

Ajánlattevő az alkalmazottak részére elkészített ételeket adagszám szerint melegen tartó kocsikba szedi, és az étterembe szállítja. Az ételeket az étterem tároló személyzete adagolja. Az étkeztetés önkiszolgáló rendszerben történjen az alábbiak figyelembe vételével:

1. A kórházban továbbra is biztosítani kell az alkalmazottak számára az étkezési lehetőséget.
2. Az alkalmazotti étkeztetés tekintetében menü és à la carte típusú étkezést kell biztosítani. Ajánlatkérő a munkavállalók részére étkezési támogatást nem biztosít, így Ajánlattevő és Ajánlatkérő munkavállalói állnak közvetlen kapcsolatban, Ajánlattevő feladata az előfizetéses menü rendelésével és megfizetésével kapcsolatos összes kötelezettség ellátása.

8. Az alkalmazottak ellátásának díja:

- a) normál menü díja: Nyertes ajánlattevő megajánlása szerinti nettó Ft
- b) à la carte étkezés árát: a Vállalkozó maga állapítja meg.

Az alkalmazottak ellátására vonatkozó díjat a menü tekintetében nyertes ajánlattevő az alábbiak szerint indexálhatja:

8.1. Nyertes ajánlattevő a Szerződés megkötését követő 12 hónap után jogosult egy alkalommal az alkalmazottak ételmezésére vonatkozó Egységárak indexálására a KSH által közzétett, nyilvánosan elérhető adatbázis (fogyasztóiár-index) alapján.

8.2. Ha az indexálás esedékessége olyan időpontra esne, amikor az indexálás esedékességének évét megelőző fogyasztóiár-indexet a KSH még nem tette közzé, úgy a felek az indexálást a 8.1. ponttól eltérően csak a fogyasztóiár-index közzétételének időpontjában végzik el.

8.3. Az indexálás mértéke: a Központi Statisztikai Hivatal által évente kiadott, az indexálás esedékességének évét megelőző naptári évre érvényes fogyasztóiár-index mértéke.

8.4. A felek az indexálás esedékességének időpontjában (8.1. vagy 8.2. pont) megállapítják az indexálással növelt Egységár összegét. Az Vállalkozó indexálással növelt Egységárat az indexálást követő első, teljes hónap teljesítésének ellenszolgáltatásában érvényesítheti.

9. Nyertes ajánlattevő köteles az elvitelre szánt élelmiszerekhez környezetbarát egyszerűhasználatos edényzetet biztosítani térítés ellenében.

Figyelembe veendő előírások jegyzéke:

1997. évi CLIV. törvény az egészségügyről;

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletéről

96/2003. (VII.14.) Korm. rendelet az egészségügyi szolgáltatások gyakorlásának általános feltételeiről, valamint a működési engedélyezési eljárásról;

60/2003. (X.20.) ESzCsM. rendelet az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről;

1.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 1. sz. melléklete: a nyersanyag kiszabati előírás egy adagra/fő

2.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 2. sz. melléklete: változatossági mutató

3.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 3. sz. melléklete: korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

4.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 4. sz. melléklete: adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)

5.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 5. sz. melléklete: az étkezés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel (g/fő)

6.sz. melléklet: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet 6. sz. melléklete: egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva

68/2007(VII.26) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

852/2004 EK rendelet az élelmiszer higiéniairól előírási

152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

az OTH, illetve az ÁNTSZ Országos Tisztiorvosi Hivatala és az OGYÉI mindenkori ajánlása,

43/2014.(VIII.19.) EMMI. rendelet az egészségügyi intézmények egészségügyi válsághelyzeti terveinek tartalmi követelményeiről, valamint egyes egészségügyi tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról

Műszaki Leírás 1. számú melléklete

KONYHA ALAPTERÜLETE

PDF-ben a Közbeszerzési dokumentumhoz mellékelve

Műszaki Leírás 2. számú melléklete

**Uzsoki Utcai Kórház Konyha Üzemeltetésével Kapcsolatban a Nyertes
Ajánlattevőnek Átadásra Kerülő Nagyértékű Eszközök Listája**

PDF-ben a Közbeszerzési dokumentumhoz mellékelve

Műszaki Leírás 3. számú melléklete

**Uzsoki Utcai Kórház Konyha Üzemeltetésével Kapcsolatban a Nyertes
Ajánlattevőnek Átadásra Kerülő Kisértékű Eszközök Listája**

PDF-ben a Közbeszerzési dokumentumhoz mellékelve

Műszaki Leírás 4. számú melléklete

AZ EGYES DIÉTATÍPUSOK ELŐFORDULÁSA

EXEL-ben a Közbeszerzési dokumentumhoz mellékelve

Műszaki Leírás 5. számú melléklete

KONYHA FOTÓK

JPEGL-ben a Közbeszerzési dokumentumhoz mellékelve

Műszaki Leírás 1. számú melléklete

Konyha alapterület

Helyiség szám	Helyiség megnevezés	Helyiség alapterület (m ²)
B005	Éttermi előtér	48,22
B006	Férfi WC előtér	2,77
B007	WC fülke	1,43
B008	Előtér	14,45
B009	Diétás nővér	18,35
B010	Élelmezés vezető	20,08
B011	Iroda	2,57
B012	Alkalmazotti étterem	114,86
B013	Kocsimosó-leszedő	26,33
B014	Moslék	3,93
B015	Fehéredény-mosogató	51,44
B016	Edénytároló	7,46
B017	Szennyves beadó	7,46
B018	Átjáró	24,29
B019	Tálaló	14,84
B020	Előtér	7,02
B021	Személyzeti étterem	33,6
B022	Kocsitároló	19,11
B023	Női WC előtér	2,77
B024	WC fülke	1,43
B025	Közlekedő	44,76
B026	Kenyér raktár	17,71
B027	Előtér	3,93
B028	Fürdőszoba	2,57

B029	Személyzeti öltöző	12,16
B030	Előtér	3,93
B031	Fürdőszoba	2,57
B032	Személyzeti öltöző	12,16
B033	Szárazáru raktár	24,78
B034	Hűtő	7,02
B035	Konzerv raktár	19,38
B036	Hulladékraktár	3,93
B037	Tisztaruha raktár	3,93
B038	Szennyesruha raktár	3,25
B039	Fűszerraktár	3,25
B040	Napianyag raktár	17,86
B041	Tojás előkészítő	13,41
B042	Előtér	7,02
B043	Tejforraló	13,41
B044	Áruátvevő	15,31
B045	Átvevő iroda	4,96
B046	Előtér	7,02
B047	Hús előkészítő	13,41
B048	Zöldség előkészítő	13,41
B049	Takarítószer tároló	3,25
B050	Előtér	7,02
B051	Földes áru raktár	21,25
B052	Séf	8,65
B053	Tálaló kocsi tároló	369,61
B054	Hidegkonyha	20,56
B055	Előtér	7,02
B056	Cukrászat	20,56
B057	Fekete mosogató	19,61
B058	Fekete mosogató	10,08
B059	Konyhai göngyöleg raktár	29

B060	Raktár	26,57
B061	Raktár	26,57
összesen:	1263,3	

Cikk kódja	Cikk neve	Gyáriszám	Nyitó (használt)		Aktuális	
			Készlet	Érték	Készlet (használt)	Érték (új cikk árával)
Felhasználó:	0003	Élelmezés Uzsoki P.Dussmann				
Főkönyviszám	011					
0005161	1/1 GN edény+fedo		13,00	0,00	13,00	10,24
0005162	1/2 GN edény+fedo		13,00	0,00	13,00	10,24
0005163	1/6 GN edény+fedo		20,00	0,00	20,00	15,75
011	összesen			0,00		36,22
Főkönyviszám	1317991					
0003866	Klaviatúra		1,00	0,00	1,00	1 300,00
0005769	Egér optikai		1,00	0,00	1,00	3 900,00
3000423	Monitor Samsung 943N SyncMaster		1,00	0,00	1,00	43 146,80
1317991	összesen			0,00		48 346,80
Főkönyviszám	13179923					
0007576	Telefonkészülék /Euroset 805S/		4,00	0,00	4,00	3,15
13179923	összesen			0,00		3,15
Főkönyviszám	13179924					
0002455	Számítógép-asztal		1,00	0,00	1,00	2 998,00
0007352	Polc perforált 1000x300		1,00	0,00	1,00	0,79
0007353	Polc perforált 1200x300		3,00	0,00	3,00	2,36
0007354	Polc perforált 1500x300		1,00	0,00	1,00	0,79
0007357	Ives tárgyaló elem		2,00	0,00	2,00	1,57
0007358	Éttermi asztal (A4)		13,00	0,00	13,00	10,24
0007359	Éttermi asztal (A5)		18,00	0,00	18,00	14,17
0007364	Görgöszekrény		2,00	0,00	2,00	1,57
0007367	Szekrény 1 ajtós közép magas		4,00	0,00	4,00	3,15
0007368	Szekrény nyitott közép magas		4,00	0,00	4,00	3,15
0007369	Öltözőszekrény 1 ajtós		10,00	0,00	10,00	516 500,00
0007386	Támlásszekrény tárgyaló U.É.		4,00	0,00	4,00	33 068,00
0007387	Támlásszekrény mű.ülés U.É.		97,00	0,00	97,00	76,38
0007388	Öltözőpad U.É.		2,00	0,00	2,00	1,57
0007820	Tároló állv. rácsos 100X40cm		2,00	0,00	2,00	1,57
0007821	Tároló állv. rácsos 150X40cm		2,00	0,00	2,00	1,57
13179924	összesen			0,00		552 684,90
Főkönyviszám	13179926					
0007343	Kézzsáritó, elektromos		1,00	0,00	1,00	0,79
0007383	Előszobafal U.É.		4,00	0,00	4,00	3,15
0007822	Hulladékgyűjtő mű. 50l		3,00	0,00	3,00	2,36
0014562	Melegen tartó konténer (UPC101)		10,00	0,00	10,00	7,87
0014563	Melegen tartó konténer (GN1/1 200)		30,00	0,00	30,00	23,62
0014564	Melegen tartó konténer (GN 1/1 300)		8,00	0,00	8,00	6,30
3007805	Poliethilén bevonatú, fém vázas tálcát		6,00	0,00	6,00	374 820,00
3007806	Rozsdamentes nyitott tálcaszállító koc		7,00	0,00	7,00	1 108 450,00
3007807	Rozsdamentes kétaknás fűtött tányér		2,00	0,00	2,00	302 900,00
3007874	Szeméttároló kuka, műanyag, 240 l		2,00	0,00	2,00	31 980,00
13179926	összesen			0,00		1 818 194,09
Főkönyviszám	211169					
0007467	Sötétítő(dekor)függöny		7,00	0,00	7,00	41 138,00
211169	összesen			0,00		41 138,00

8.3 Munkahelyi készletek az új cikk mérlegelt árával

Cikk kódja	Cikk neve	Gyáriszám	Nyitó (használt)		Aktuális	
			Készlet	Érték	Készlet (használt)	Érték (új cikk árával)
Felhasználó:	0003	Élelmezés Uzsoki P.Dussmann				
Főkönyviszám	211179					
0003149	Galuskaszaggató horg.		1,00	0,00	1,00	0,79
0003266	Állófogas,klf.		3,00	0,00	3,00	32 400,00
0003512	Rozsdamentes üstkeverő		1,00	0,00	1,00	0,79
0007355	Állófogas,klf		2,00	0,00	2,00	4 722,00
0007817	Húsfogas, falra szerelheto		1,00	0,00	1,00	0,79
0007819	Hulladékgyűjtő kocsi rm.		2,00	0,00	2,00	1,57
0007829	Konzervnyitó, ipari		1,00	0,00	1,00	0,79
0007830	Gaszt.edény rm.1/1 65		3,00	0,00	3,00	2,36
0007831	Gaszt.edény rm.1/1 200kan.kiv		18,00	0,00	18,00	14,17
0007832	Gaszt.edény rm.1/1 65kan.kiv		10,00	0,00	10,00	7,87
0007833	Gaszt.edény rm.1/1 200fix fed.		10,00	0,00	10,00	7,87
0007834	Gaszt.edény rm.1/2 200fix fed.		16,00	0,00	16,00	12,60
0007835	Gaszt.edény rm.1/3 200fix fed.		20,00	0,00	20,00	15,75
0007836	Gaszt.edény rm.1/3 200kan.kiv.		18,00	0,00	18,00	14,17
0007837	Gaszt.edény rm.1/6 200fix fed.		30,00	0,00	30,00	23,62
0007838	Gaszt.edény rm.2/3 200perf.		2,00	0,00	2,00	1,57
0007839	Gaszt.edény rm.2/3 200fix fed.		10,00	0,00	10,00	7,87
0007840	Gaszt.edény rm.2/3 200kan.kiv		13,00	0,00	13,00	10,24
0007841	Gaszt.edény rm.1/2 200kan.kiv		23,00	0,00	23,00	18,11
0007842	Zsírfgó edény mosogatóhoz,rm.		5,00	0,00	5,00	3,94
0008019	Tálalószett,zárt,höntartó		600,00	0,00	600,00	571,44
3007800	BLANCO hőszigetelt kompakt tálca		290,00	0,00	290,00	3 886 000,00
211179	összesen			0,00		3 923 838,32
0003	összesen			0,00		6 384 241,48
Mindösszesen				0,00		6 384 241,48

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003
Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Típus	Típus	Mennyiség	Üh. ideje Üh. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003 Élelmezés Uzsoki P.Dussmann							
24032	1319211	Hiftorony mini				2002.11.13	
25028	1319211	Hústároló polc rozsdamentes				2002.10.14	
25029	1319211	Italtartó raklap rozsdamentes				2002.10.14	
25030	1319211	Italtartó raklap rozsdamentes				2002.10.14	
25031	1319211	Italtartó raklap rozsdamentes				2002.10.14	
25128	1319211	Főzősziget I.				2003.04.01	
		Elektromos piritősepernyő			2 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst			1 db	2003.06.23	
		Köztes szigetelem			1 db	2003.06.23	
		Köztes szigetelem			1 db	2003.06.23	
		Köztes szigetelem			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst			1 db	2003.06.23	
25129	1319211	Főzősziget II.				2003.04.01	
		El. nagykonyhai tűzhely			1 db	2003.06.23	
		El. nagykonyhai tűzhely			1 db	2003.06.23	
		El. rost sütőlap			1 db	2003.06.23	
		El. olajsütő			1 db	2003.06.23	
		El. tűzhely sütővel			1 db	2003.06.23	
		El. tűzhely sütővel			1 db	2003.06.23	
		Rm. szigetasztal			1 db	2003.06.23	
		Szigetasztal			1 db	2003.06.23	
		Köztes szigetelem			1 db	2003.06.23	
		Köztes szigetelem			1 db	2003.06.23	
25130	1319211	Főzősziget III.				2003.04.01	
		Gőzüzemű főzőüst 60l			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst 60l			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst 80l			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst 80l			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst 150l			1 db	2003.06.23	
		Gőzüzemű főzőüst 150l			1 db	2003.06.23	

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003

Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	Üh. ideje Üh. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003	Élmezés Uzsoki P.Dussmann						
000007		Szigetasztal			1 db	2003.06.23	
000008		Szigetasztal			1 db	2003.06.23	
25132	1319211	Elektromos sütő 3x1 sütőtérrel				2003.04.01	
25133	1319211	Elektromos tűzhely 4 főzőlappal	11,5 KWh			2003.04.01	
25136	1319211	Évőeszköz tároló és feladó kocsis				2003.04.01	
25137	1319211	Csomagológép asztali zsugorfoliás				2003.04.01	22.986
25138	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25139	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25140	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25141	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25142	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25143	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25144	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25145	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25146	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25147	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25148	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25149	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25150	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25151	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25152	1319211	Rendszertkocsi thermotálca tárolás/száll				2003.04.01	
25157	1319211	Kosaras feladó kistányér számára				2003.04.01	
25158	1319211	Kosaras feladó kistányér számára				2003.04.01	
25159	1319211	Kosaras feladó kistányér számára				2003.04.01	
25160	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25161	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25162	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25163	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25164	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25165	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	
25166	1319211	Táldiszipenzer fűtött leveses főzelékes tálnak	2.1 KWh			2003.04.01	

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003

Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	Üh. ideje Üh. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003	Élmezés Uzsoki P.Dusmann						
25167	1319211	Táldíszpenzer fűtött levezes főzelékes tálnak	2.1 KWh		2003.04.01		
25168	1319211	Tálalószalag 8m			2003.04.01		
25169	1319211	Ételt melegen tartó kocsi 3 vízfűrdős	2.1 KWh		2003.04.01		
25170	1319211	Ételt melegen tartó kocsi 3 vízfűrdős	2.1 KWh		2003.04.01		
25171	1319211	Ételt melegen tartó kocsi 3 vízfűrdős	2.1 KWh		2003.04.01		
25172	1319211	Ételt melegen tartó kocsi 3 vízfűrdős	2.1 KWh		2003.04.01		
25173	1319211	Ételt melegen tartó kocsi 3 vízfűrdős	2.1 KWh		2003.04.01		
25174	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25175	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25176	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25177	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25178	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25179	1319211	Tálcatartó kocsi kistányér előporcionálásra			2003.04.01		
25180	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25181	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25182	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25183	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25184	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25185	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25186	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25187	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25188	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25189	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25190	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25191	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25192	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25193	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25194	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25195	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25196	1319211	Kosaras feladó tányérok, fedők számára	2.0 KWh		2003.04.01		
25200	1319211	Mérleg gyors elektronos rak tártár	2.0 KWh		2003.04.01		

99-409

99-409

8.10 Tárgyi eszközök listája

(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003

Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	űn. ideje űn. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003 Élelmezés Uzsoki P.Dusmann							
25201	1319211	Mérleg gyors elektromos raktári			2003.04.01		
25202	1319211	Mérleg gyors elektromos raktári			2003.04.01	99-410	
25203	1319211	Mérleg gyors elektromos raktári			2003.04.01	990500095	
25204	1319211	Melegen tartó pult			2003.04.01	134	
25205	1319211	Melegen tartó pult			2003.04.01	135	
25210	1319211	Habverő és keverőgép			2003.04.01	3/2000	
25212	1319211	Galuskaszagató			2003.04.01	29	
25213	1319211	Fozosármoly elektromos			2003.04.01	00-03	
25215	1319211	Kenyékkettévágó gép			2003.04.01	90.044	
25216	1319211	Fozosármoly elektromos			2003.04.01		
25828	1319211	Mosogatógép szalagos automata		MEIKO	2003.04.01	MBT-G 76 009 2A	
25933	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcal v horoggal	180 W		2003.04.01		
26526	1319211	Falipolc perforált lapos 1700x300 mm			2003.04.01		
26527	1319211	Falipolc perforált lapos 1700x300 mm			2003.04.01		
26528	1319211	Falipolc perforált lapos 1700x300 mm			2003.04.01		
26531	1319211	Falipolc perforált lapos 2100x300 mm			2003.04.01		
26532	1319211	Falipolc perforált lapos 2100x300 mm			2003.04.01		
26704	1319211	Íróasztal számítógéppasztallal			2003.04.01		
26705	1319211	Íróasztal számítógéppasztallal			2003.04.01		
27369	1319211	Munkaasztal rozsdamentes alsó polcos			2003.04.01		
27370	1319211	Asztal konyhai előkészítő rácsos polcos			2003.04.01		
27378	1319211	Kézikocsi rozsdamentes egy polcos			2003.04.01		
27379	1319211	Kézikocsi rozsdamentes egy polcos			2003.04.01		
27380	1319211	Kézikocsi rozsdamentes egy polcos			2003.04.01		
27381	1319211	Kézikocsi rozsdamentes egy polcos			2003.04.01		
27382	1319211	Pult semleges alul ajtós polcos			2003.04.01		
27383	1319211	Tálalókocsi 2 polcos			2003.04.01		
27384	1319211	Tálalókocsi 2 polcos			2003.04.01		
27385	1319211	Tálalókocsi 2 polcos			2003.04.01		
27386	1319211	Tálalókocsi 2 polcos			2003.04.01		
27387	1319211	Munkaasztal alsópolcos gördítheto			2003.04.01		

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)
Felhasználó: 0003 - 0003
Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	Üh. ideje Üh. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003	Élmezés Uzsoki P.Dusmann						
27388	1319211	Munkasztal alsópolcos görditheto			2003.04.01		
27390	1319211	Moslékoló asztal rozsdamentes hátsó peremmel			2003.04.01		
27391	1319211	Munkasztal alsópolcos 120x70x85 cm			2003.04.01		
27392	1319211	Munkasztal alsópolcos 120x70x85 cm			2003.04.01		
27393	1319211	Munkasztal alsópolcos görditheto			2003.04.01		
27400	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27401	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27402	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27403	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27404	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27405	1319211	Munkasztal alsópolcos rozsdamentes peremes			2003.04.01		
27407	1319211	Munkasztal rozsdamentes alsópolcos peremes 120x70x85 cm			2003.04.01		
27408	1319211	Munkasztal rozsdamentes peremes 160x70x85 cm			2003.04.01		
27409	1319211	Munkasztal rozsdamentes peremes 160x70x85 cm			2003.04.01		
27410	1319211	Munkasztal rozsdamentes alsó polcos 60x70x85 cm			2003.04.01		
27411	1319211	Fakanál tartó rozsdamentes 80x50x160 cm			2003.04.01		
27412	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27413	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27414	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27415	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27416	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27417	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27418	1319211	Falipolc rozsdamentes 3 polcos 100x30x65 cm			2003.04.01		
27419	1319211	Tálca és evőeszköz tartó koszi 150 tálca részére			2003.04.01		
27420	1319211	Pohártartó koszi, görd.			2003.04.01		
27421	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27422	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27423	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27424	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27425	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27426	1319211	Tálca szállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003

Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	Új. ideje Új. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003	Értelmezés Uzsoki P.Dussmann						
27427	1319211	Tálcaszállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27428	1319211	Tálcaszállító konténer 2x10 tálcás			2003.04.01		
27429	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27430	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27431	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27432	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27433	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27434	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27435	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27436	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27437	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27438	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27439	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27440	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27441	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27442	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27443	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27444	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27445	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27446	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27447	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27448	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27449	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27450	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27451	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27452	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27453	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27454	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27455	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27456	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		
27457	1319211	Tálcaszállító konténer 3x10 tálcás			2003.04.01		

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)

Felhasználó: 0003 - 0003

Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Típus	Típus	Mennyiség	Üh. ideje Üh. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003 Élmezés Uzsoki P.Dussmann							
27458	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.100x40x180 cm				2003.04.01	
27459	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.100x40x180 cm				2003.04.01	
27460	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.150x60x180 cm				2003.04.01	
27461	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.150x60x180 cm				2003.04.01	
27462	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.150x60x180 cm				2003.04.01	
27463	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27464	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27465	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27466	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27467	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27468	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27469	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27470	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27471	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27472	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27473	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27474	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.160x60x180 cm				2003.04.01	
27475	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.200x60x180 cm				2003.04.01	
27476	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.200x60x180 cm				2003.04.01	
27477	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.200x60x180 cm				2003.04.01	
27478	1319211	Álvány 4 telepolcos rm.200x60x180 cm				2003.04.01	
27479	1319211	Álvány 4 rácspolcos rm.160x50x180 cm				2003.04.01	
27481	1319211	Hutoszekrény 170l				2003.04.01	
27489	1319211	Méteg gyors asztali elektromos 10kg				2003.04.01	
27490	1319211	Méteg gyors asztali elektromos 10kg				2003.04.01	
27492	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	
27493	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	
27494	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	
27495	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	
27496	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	
27497	1319211	Hutoszekrény teleajtós rozsdamentes 525l				2003.04.01	

8.10 Tárgyi eszközök listája
(felhasználónként azonosító szerint rendezve)
Felhasználó: 0003 - 0003
Azonosító: -

Azonosító Sorszám	Főkönyv.	Megnevezés Megnevezés	Tipus	Tipus	Mennyiség	Ün. ideje Ün. ideje	Gyártási szám Gyártási szám
0003 Élrevezés Úzsoki P.Dussmann							
27498	1319211	Hűtőszekrény teleajtós rozsdamentes 525l	180 W			2003.04.01	
27500	1319211	Sütő-pároló szekrény hőégkeveréses 30-300 C fok	36,9 KWh			2003.04.01	
27586	1319211	Tálcsaszedő kocsi 24 tálcsás				2003.04.01	
27587	1319211	Tálcsaszedő kocsi 24 tálcsás				2003.04.01	
27609	1319211	Állvány 4 telepontos rm.200x60x180 cm				2003.04.01	
27921	1319211	Sütő-pároló szekrény hőégkeveréses 50-250 C fok	36,9 KWh			2003.04.01	
27922	1319211	Hűtőpult-tálalópulthoz illetve rozsdamentes+kiadópolic csuszl.ré				2003.04.01	
27923	1319211	Hűtőkamra mély modulrendszer 2318*1170*1980				2003.04.01	
27924	1319211	Hűtőkamra mély modulrendszer 2318*1170*1980				2003.04.01	
27925	1319211	Hűtőkamra normál modulrendszer 6 m3				2003.04.01	
27926	1319211	Hűtőkamra normál modulrendszer 2318*1170*1980				2003.04.01	
27927	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27928	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27929	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27930	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27931	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1, 5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27932	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27934	1319211	Hűtőkamra rozsdamentes normál 1,5 m3 polcál v horoggal	180 W			2003.04.01	
27935	1319211	Robotógép univerzális húsfeldolgozó tartozékokkal				2003.04.01	
27936	1319211	Robotógép univerzális passzírozó tartozékokkal				2003.04.01	
29114	13191	Számtógép				2009.10.02	CZC92469RQ
33133	131211	Rozsdamentes futótt feladó kocsi leveses tálakához				2016.06.27	50419FD0801
4029	1319211	Habverőgép				1989.11.02	159/89
8417	13193	Gépkocsi Tehergépkocsi MAZDA				2002.01.08	
0003 Élrevezés Úzsoki P.Dussmann							
216 db							

További nyilatkozatok

Egyéb nyilatkozatok

Felolvasólap

Felolvasólap

Azon főbb, számszerűsíthető adatok, amelyek az értékelési szempontok alapján értékelésre kerülnek

1. Nettó ajánlati ár

1.1. értékelési szempont: Összesített nettó ajánlati ár [nettó Ft gyógyintézeti normál (ideértve a könnyű vegyes ételmezést is)ételmezési nap/fő]

1 620

1.2. értékelési szempont: Összesített nettó ajánlati ár [nettó Ft diétás ételmezési nap/fő]

1 650

1.3. értékelési szempont: Az alkalmazottak által fizetendő ebéd menü nettó egység ára [nettó Ft / alkalmazotti ebéd menü]

590

2. A mintaétlapok változatossági mutatója

2.1. A gyógyintézeti normál mintaétlapok változatossági mutatója [%]

100

2.2 A könnyű vegyes mintaétlapok változatossági mutatója [%]

100

2.3 A cukorbeteg részére készített mintaétlapok változatossági mutatója [%]

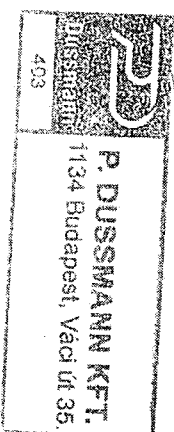
100

ELÁTOTTI ÉLELMÉZÉS		Nettó Érték
I. Normál élelmézés		
I.1.1. főétkeztetés napra (gyógyintézet normál és könnyű vegyes)		
- I.1.1. Reggeli nettó Ft		485,00
- I.1.2. Ebéd (beleértve az uzsonna árát is) nettó Ft		729,00
- I.1.3. Vacsora nettó Ft		486,00
I.2. Összesen főétkeztetés napra (könnyű vegyes) főétkeztetés napra nettó Ft:		1.620,00
I.3. Összesen gyógyintézet normál és könnyű vegyesétkeztetés napra nettó Ft (240 főre):		388.800,00
I.1.1. főétkeztetés napra (diétás)		
- I.1.1. Reggeli nettó Ft		412,50
- I.1.2. Ebéd (beleértve a uzsonnát és az uzsonna árát is) nettó Ft		742,50
- I.1.3. Vacsora nettó Ft		495,00
I.2. Összesen főétkeztetés napra (diétás) főétkeztetés napra nettó Ft:		1.650,00
I.3. Összesen diétás étkeztetés napra nettó Ft (160 főre):		264.000,00
Összesen / étkeztetés nap (I.3. Normál+I.3.1. Diétás) nettó Ft:		652.800,00

ALKALMAZOTTI ÉLELMÉZÉS		Nettó Főmenü
II.1.1. főétkeztetés napra alkalmazottal		
- II.1.1. Ebéd nettó Ft/ő		500,00

A nettó értékekhez az egészségügyi szolgáltatásokért fizetendő ártérítést, a munkaadó által fizetendő munkaadói járulékokat hozzá kell adni.

ELÁTOTTI ÉLELMÉZÉS		Nyersanyagnorma (Ft-ban, ÁFA nélkül)	Rezsidi (Ft-ban, ÁFA nélkül)	Szolgáltatási díj ÁFA nélkül
II.1.1. főétkeztetés napra (gyógyintézet normál és könnyű vegyes)				
- II.1.1. Reggeli		132,50	267,50	485,00
- II.1.2. Ebéd (beleértve a uzsonnát és az uzsonna árát is)		237,50	481,50	729,00
- II.1.3. Vacsora		185,00	321,00	486,00
Összesen főétkeztetés napra (könnyű vegyes) főétkeztetés napra:		555,00	1.070,00	1.620,00
II.1.1. főétkeztetés napra (diétás)				
- II.1.1. Reggeli		132,50	267,50	412,50
- II.1.2. Ebéd (beleértve a uzsonnát és az uzsonna árát is)		247,50	485,00	742,50
- II.1.3. Vacsora		185,00	340,00	495,00
Összesen diétás főétkeztetés napra:		565,00	1.092,50	1.650,00
Összesen főétkeztetés normál és könnyű vegyes és diétás főétkeztetés napra:		1.120,00	2.170,00	3.270,00
ALKALMAZOTTI ÉLELMÉZÉS				
II.1.1. főétkeztetés napra alkalmazottal				
- II.1.1. Ebéd nettó Ft		345,00	245,00	500,00



Szolgáltató által fizetendő nettó havi bérleti díj összege

A Kórház által a Szolgáltató rendelkezésére bocsátott konyha – és az átadott berendezési tárgyakkal együtt – használatért a Szolgáltató **1.500.000 Ft/hó, azaz egymillió ötszázezer forint havi bérleti díjat** (ÁFA mentes), **valamint a jelen mellékletben nevesített rezsi költségeket köteles fizetni** – kiállított számlák alapján, azok kézhezvételétől számított 30 napon belül a Kórháznak a Magyar Államkincstárnál vezetett 10023002-00317234-00000000 számú bankszámlájára történő átutalással.

A fizetés abban az időpontban számít teljesítettnek, amikor a Szolgáltató bankja által átutalt összeg a MÁK által Kórház számláján jóváírásra kerül.

Fentieknek megfelelően a Kórház a jelen pontban rögzített költségtérítésen túlmenően semmilyen jogcímen nem jogosult Szolgáltatótól további díj- vagy költségtérítés igénylésére.

A Kórház által továbbszámlázott rezsidíjak felsorolása:

Uzsoki Utcai Kórház konyhaüzem havi rezsi- és az üzemeltetés járulékos költségei	
Telephely	Havi átalánydíj*
Földgáz (benne van a gőz energia díja is!)	nettó 2.177.719.- Ft
Villamos energia	nettó 1.394.805.- Ft
Víz-csatorna	nettó 1.059.797.- Ft
Rezsi átalány összesen	nettó 4.632.321.-Ft
Távbeszélő díja	Tényleges használat után továbbszámlázva

* az ÁFA tv. 70.§. (1) bek. b.) pontja alapján mentes az adó alól.

NYERTES AJÁNLATTEVŐ BEJELENTÉSE ÉS NYILATKOZATA
A KBT. 138. § (3) BEKEZDÉS SZERINTI ALVÁLLALKOZÓKRÓL

Alulírott Csákó Torsten, a **P. DUSSMANN Kft.** (1134 Budapest, Váci út 35.) képviselőjeként az *Uzsoki Utcai Kórház mint Ajánlatkérő* által kiírt „*Betegélelmezés és alkalmazotti élelmezés*” tárgyú közbeszerzési eljárásban nyertes ajánlattevőként

bejelentem, hogy

a **Kbt. 138. § (3) bekezdése** alapján a fenti tárgyú szerződés teljesítésében az alábbi

1.

alvállalkozó megnevezése: **HANSASPEED Kft.** (1106 Budapest, Jászberényi út 24-36.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (30) 300-6333

alvállalkozó képviseletre jogosult megjelölése: Bartal Gyöngyi ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: ételszállítás

2.

alvállalkozó megnevezése: **BIOFILTER Zrt.** (2045 Törökbálint, Kinizsi utca 15.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (80) 442-999

alvállalkozó képviseletre jogosult megjelölése: Deák György vezérigazgató

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: ételhulladék, használt olaj szállítás

3.

alvállalkozó megnevezése: **GASTROMED Kft.** (1163 Budapest, Remény utca 59.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (30) 210-1991

alvállalkozó képviseletre jogosult megjelölése: Tivadar András ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: karbantartás

4.

alvállalkozó megnevezése: **B-Omega-T PFMS Kft.** (1084 Budapest, Fecske utca 39. tetőszint 19.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (1) 789-7128

alvállalkozó képviselőre jogosult megjelölése: Bodnár Tibor Levente ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: rovar- és rágszálóirtás

5.

alvállalkozó megnevezése: **FRIGO-MAX Kft.** (8297 Tapolca, Csabi utca 4.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (30) 216-5448

alvállalkozó képviselőre jogosult megjelölése: Főzőr Károly ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: karbantartás

6.

alvállalkozó megnevezése: **Spülmax Kft.** (1094 Budapest, Tompa u. 15/a.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (1) 215-3024

alvállalkozó képviselőre jogosult megjelölése: Weltner Béla Gusztáv ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: karbantartás

7.

alvállalkozó megnevezése: **Faragó Környezetvédelmi Kft.** (2366 Kakucs, Ipartelep utca 12-16.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (29) 576 230

alvállalkozó képviselőre jogosult megjelölése: Faragó Tamás ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: zsírfogó tisztítás

8.

alvállalkozó megnevezése: **MTSZ TEAM Kft.** (4211 Ebes, Tóth Árpád u. 25/A.)

alvállalkozó elérhetősége: +36 (30) 417-3959

alvállalkozó képviselőre jogosult megjelölése: Magyar György Tamás ügyvezető

az a tevékenysége, melynek teljesítéséhez igénybe vételre kerül az alvállalkozó: elszívó ernyő tisztítás

Kijelentem, hogy a fenti alvállalkozók egyike sem áll a Közbeszerzési Eljárás során előírt a Kbt. 62.§ (1)-(2) pontjában meghatározott kizáró okok hatálya alatt.

A Kbt. 138. § (3) bekezdése alapján vállalom, hogy minden jövőbeni alvállalkozót írásban bejelentek Megrendelő részére.

P. DUSSMANN Kft.	
Aláírás:	
Képviseli: Csákó Torsten	
	P. DUSSMANN KFT. 1134 Budapest, Váci út 35.
Vállalkozó	
Budapest 2021. [06] hó [23]. napján	

00020325 P.DUSSMANN SZOLGÁLTATÓ KFT

Spectra

Tranzakció

1

Tranzakció típusa	HD001 - Kimenő forint átutalás
Tranzakció típusa (ISO)	
Kód	PMNT/ICDT/DMCT
Összeg	-1 513 628,00 HUF
Kezdeményező	
Név	P.DUSSMANN SZOLGÁLTATÓ KFT
Megbízó számlaszáma	HU05 1090 0028 0000 0002 0325 0013 HUF
	"FOLYÓSZÁMLA"
Kedvezményezett	
Név	ALLIANZ HUNGÁRIA ZRT.
Kedvezményezett számlaszáma	HU66 1091 8001 0000 0496 0098 0918
Bankfiók	UniCredit Bank Hungary Zrt. Head Office
Közlemény	kötvényszám: FX 451234, éves biztosítási díj, 2100219 szlaszám, 2021/01/15
Értéknap	
Könyvelés	
Könyvelés dátuma	2021/01/15
Tranzakcióazonosító	20210115602410 0000084 1
Partnerek közti egyedi azonosító	NOTPROVIDED
Spectra egyedi azonosító	000000000002740489431
Narratív	+IZV 00308541108

ADATLAP VI.

Kötvényszám: FX 451234
díjelszámolás sorszáma: FX 451234/06/00

A biztosító a Ptk. 6:78 § (2) bekezdésében előírt kötelezettségének eleget téve tájékoztatja a biztosítottat arról, hogy jelen biztosítási fedezet az Allianz Allianz Global Corporate and Specialty AG Németország által a **Dussmann Stiftung & Co. KGaA** részére írt nemzetközi biztosítási programjának a része.

Szerződő/Biztosított:	P. Dussmann Kft. 1134 Budapest, Váci út 35.
Adószám:	10591345242
Biztosító:	Allianz Hungária Zrt. 1087 Budapest, Könyves Kálmán körút 48-52.
Biztosítási tartam:	határozott
Kockázatviselés kezdete:	2021. január 1.
Kockázatviselés vége:	2021. december 31. A fedezet a tartam alatt okozott, bekövetkezett és legkésőbb a lejáratot követő 30 napon belül bejelentett biztosítási eseményekre terjed ki.
Díjfizetés esedékessége:	biztosítási időszakonként előre, a számlán megjelölt esedékességi dátum szerint
A díjfizetés ütemezése:	egyszeri
A díjfizetés módja:	számla alapján banki átutalás
Biztosítás tárgya:	általános-, termék-, szolgáltatás és környezetszennyezési felelősség A termék felelősség biztosítási fedezet a biztosított által gyártott és/vagy forgalmazott terékekre vonatkozik.
Biztosított tevékenység:	<ul style="list-style-type: none">- integrált épület üzemeltetés (facility management), műszaki üzemeltetés, üzletház üzemeltetés- kulturális intézmény működtetése- közétkeztetés, börtön étkeztetés, gyermek, diák és munkahelyi közétkeztetés, ételkiszállítás, egyadagos kiszerelésű ételkiszállítás, diétás ételek készítése- kórház ételmezés szolgálat- tűzvédelmi és biztonsági szolgálat, objektumvédelem, pénzkísérés, személyvédelem, testőrszolgálat- személy-és vagyonvédelmi tevékenység- biztonsági rendszer szolgálat- fegyveres őrzés- közterület- takarítás, gyárak és üzemek takarítása- kórházak és szociális intézmények külső és belső takarítása, külső és belső épülettakarítás, területek takarítása (beleértve az újrahasznosító szolgáltatásokat)- kertészet- recepció szolgálat- portaszolgálat- járműjavítás- energiahasznosítás- munkaerőkölcsönzés harmadik személyek részére- szemétdobók kölcsönzése harmadik személyek részére

- mozdonyvezetői/tolató szolgáltatások
- töltőállomások és autómosók üzemeltetése harmadik személyek részére
- vízi-és légi járművek, valamint gépjárművek le-és felrakodása
- klíma, légtechnikai berendezések karbantartása, javítása és ezekhez kapcsolódó szakipari munkák

Insured activity:

- *integrated facility management, technical management, commercial management (including operational and engineering facilities)*
- *management of cultural institutions*
- *feeding service, (incl. public catering service) like catering in prison and public catering, child, student and workplace public catering, transport of food, transport of one portion food, dietetic catering*
- *feeding service in hospitals*
- *fire and security service, factory and property protection, transport of cash and valuable, bodyguard*
- *person and property custody*
- *security system service*
- *armed guarding*
- *clean-up of building and public territories, external and internal clean-up of factories and works*
- *external and internal clean up of hospital and social institution, clean-up of building(including recycling services)*
- *horticulture*
- *reception services*
- *porter's services*
- *preparing vehicles*
- *energy management*
- *hiring manpower to third parties*
- *refuse disposal for third parties*
- *locomotive driving / shunting services*
- *operation of filling stations and car-washes for third parties*
- *loading & unloading of shipping, aircraft and land vehicles*
- *maintenance and repair of air-conditioning, ventilation equipment and related trade*

Kombinált kártérítési limit: EUR 1.000.000 (HUF megfelelője) biztosítási eseményenként és évente összesen az általános, termék, szolgáltatás és környezetszennyezési felelősségbiztosításra kombináltan

Árfolyam: 1 HUF = 0,002726 EUR

Területi hatály: Magyarország, de termék felelősségre világ, kivéve USA/Kanada/Ausztrália/Új-Zéland

Önrészesedés: EUR 500 (HUF megfelelője) biztosítási eseményenként

Biztosítási feltételek, záradékok, kizárások és megkötések, ügyfél-tájékoztatók:

Felelősségbiztosítások - Általános biztosítás feltételek és ügyféltájékoztató (AHE-43501/2)

Általános felelősségbiztosítás – Különös biztosítási feltételei (AHE-10225/6)

Termékfelelősség biztosítás különös biztosítási feltételek (AHE-10322/4)

(J53) A fedezet kiterjesztése a világ országaira (kivétel: USA, Kanada, Ausztrália, Új-Zéland és Európa területe) (AHE-14020/P)

Környezetszennyezési felelősségbiztosítás – Különös biztosítási feltételek és Ügyfél-tájékoztató (AHE-10264/5)

Kiterjesztés környezetszennyezési felelősségbiztosításhoz- A környezeti károkkal kapcsolatos közigazgatási jogi felelősségre (AHE-10449/P)

Különös biztosítási feltételek és Ügyfél-tájékoztató Szolgáltatás felelősségbiztosítás (AHE- 12317/4)

FBK Záradék: Fertőző betegség kizárás felelősség (AHE-43506/F)

Ügyféltájékoztató és szerződési feltételek kiegészítése (AHE-12600/11)

Szankciós klauzula: Jelen biztosítási fedezet nem érvényes azon káreseményekre és nem fizethető kártérítés, azon esetekben, amikor a fedezet sértené az ENSZ, az Európai Unió, az USA vagy bármely egyéb nemzetgazdaság kereskedelmi szankcióit, szabályait, előírásait valamint ha a Master kötvény és/vagy a viszontbiztosítási szerződés szankciós előírásai miatt nem fizethető kártérítés.

Éves díj: HUF 1.513.628

A biztosító a Ptk. 6:78 § (2) bekezdésében előírt kötelezettségének eleget téve tájékoztatja a biztosítottat arról, hogy jelen biztosítási fedezet a Dussmann Stiftung nemzetközi biztosítási programjának része, mely alapján jelen biztosítási szerződés mögött viszontbiztosítási fedezet áll.

A biztosítási feltételekben és a Polgári Törvénykönyvben meghatározott megszűnési okokon túl a jelen biztosítási szerződés a Ptk. 6:116. § (2) bekezdése alapján - a felek külön nyilatkozata nélkül - megszűnik akkor is, ha a viszontbiztosítási fedezet teljes egészében vagy részben megszűnik.

A biztosítás megszűnésének az időpontja azonos a viszontbiztosítási szerződés megszűnésének az időpontjával. Ilyen esetben a szerződés megszűnésének tényéről és a megszűnés időpontjáról a biztosító 48 órán belül írásban köteles tájékoztatni a biztosítottat.

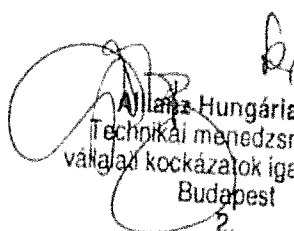
Jelen biztosítás megszűnése esetén a szerződőt a megszűnés időpontjáig terheli a díjfizetési kötelezettség és a biztosító is ezen időpontig bekövetkezett biztosítási eseményekért tartozik helytállni.

Minden káreseményt haladéktalanul kérünk bejelenteni az Allianz Hungária Zrt. Vállalati nemzetközi kárrendezés és regressz Központnál (cím: 1087 Budapest, Könyves Kálmán krt. 48-52., E-mail: ck@allianz.hu, www.allianz.hu/ugyfelszolgalat).

Budapest, 2021. január 13.

Vargáné
Dr. Rakiczki
Renáta
Márta

Digitálisan aláírta: Vargáné Dr. Rakiczki Renáta Márta
DN: c=HU, l=Budapest, o=Allianz Hungária Zrt., ou=Jogi és Compliance Igazgatóság, cn=Vargáné Dr. Rakiczki Renáta Márta, title=kamarai jogtanácsos, serialNumber=1.3.6.1.4.1.3555.5.1.395006.319319918, serialNumber=kasz:36074235, sn=Vargáné Dr. Rakiczki, email=renata.rakiczki@allianz.hu, givenName=Renáta Márta, 2.5.4.97=VATHU-10337587-4-44
Dátum: 2021.01.14 13:10:45 +01'00'
Adobe Acrobat Reader verzió: 2017.011.30188


Allianz Hungária Zrt.
Technikai menedzsment és
vállalati kockázatok igazgatóság
Budapest
2.

Allianz Hungária Zrt.

A SZERZŐDÉS TELJESÍTÉSÉBE BEVONT SZAKEMBEREK LISTÁJA

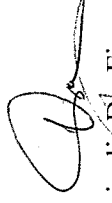
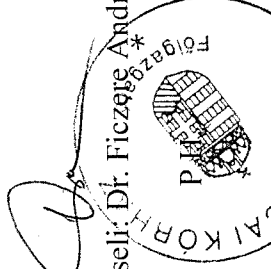
Alulírott Csákó Torsten, a **P. DUSSMANN Kft.** (1134 Budapest, Váci út 35.) képviselőjeként az **Uzsoki Utcai Kórház**, mint Ajánlatkérő által kiírt **„Betegélelmezés és alkalmazotti élelmezés”** tárgyú közbeszerzési eljárásban nyertes ajánlattevőként bejelentem, hogy a tárgyi eljárás teljesítésével összefüggésben az alábbi táblázat tartalmazza a teljesítésbe bevont személyek listáját:

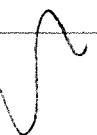

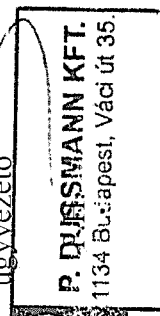
TELJESÍTÉSBEN RÉSZTVEVŐ SZAKEMBEREK	SZAKEMBER NEVE	BEOSZTÁS	VÉGZETTSÉG	KÉPZETTSÉG	ERKÖLCSI BIZONYÍTVÁNY BEMUTATÁSA MEGTÖRTÉNT
FELHÍVÁS VI.4.3) II. B.2.1 PONTJA VONATKOZÁSÁBAN BEMUTATOTT SZAKEMBER	Kuglósi Mónika	élelmezés vezető	FELSŐFOK	DIETETIKUS	IGEN
FELHÍVÁS VI.4.3) II. B.2.2. PONTJA VONATKOZÁSÁBAN BEMUTATOTT SZAKEMBER	Lovas Noémi Mária	élelmezés vezető helyettes	FELSŐFOK	DIETETIKUS	IGEN
FELHÍVÁS VI.4.3) II. B.2.3. PONTJA VONATKOZÁSÁBAN BEMUTATOTT SZAKEMBER	Dimák Árpád	szakács, diétás szakács	NEM RELEVÁNS	szakács, diétás szakács	IGEN
TELJESÍTÉSBEN RÉSZTVEVŐ TOVÁBBI SZAKEMBEREK					
1.	Rózsa Mária				IGEN
2.	Mezeiné Tyukodi Irma				IGEN
3.	Schindler Attila				IGEN
4.	Pelyva Ferencné				IGEN
5.	Albert Barna János				IGEN
6.	Horváthné Pocsai Szilvia				IGEN
7.	Joó Tibor Ferenc				IGEN
8.	Joó Andrea				IGEN
9.	Czeglédi Ibolya				IGEN
10.	Smilnyák Andrea				IGEN

11.	Képiró Csabáné			IGEN
12.	Borhidi Miklós			IGEN
13.	Tóth Gábor Lajos			IGEN
14.	András Zsuzsanna			IGEN
15.	Horváth Noémi			IGEN
16.	Bartos Pál			IGEN
17.	Gasinski Edina			IGEN

Nyilatkozom, hogy a teljesítésbe bevonni kívánt szakemberek eredeti bejegyzésmentes erkölcsi bizonyítványainak bemutatása a szerződésalkötéskor megtörtént.

Budapest, 2021. június....

Uzsoki Útcai Kórház	
Aláírás:	
 Képviseli: Dr. Ficzere Andrea	
	
Megrendelő	
Bp., 2021. 06. hó 23. napján	

P. DUSSMANN Kft.	
Aláírás:	
 Képviseli: Csáková Torsten	
	
	
Vállalkozó	
Bp., 2021. 06. hó 23. napján	

2 /
Gábor Árpád Árpád

2