

Adagok	Reggeli	Tízórai	Összes adag		Uzsonna	Vacsora	Összesen
			Ebéd				
1. Báthory	-	14165	56913		14165	-	85 243
2. Botev	-	19846	74270		19846	-	113 962
3. Cholnoky	-	9685	33843		9685	-	53 213
4. Dózsa	-	20260	60467		20260	-	100 987
5. Gyulaffy	-	13103	24503		13103	-	50 709
6. Kosuth	-	14648	40531		14648	-	69 827
7. Rózsa	-	19533	40179		19533	-	79 245
8. Simonyi	-	8543	42798		8543	-	59 884
9. Deák	-	22770	71300		22770	-	116 840
10. Lovassy	-	-	48333		-	-	48 333
11. Vetési	-	-	15514		-	-	15 514
12. Kollégium	10609	-	16821		-	16304	43 734
13. Táncsics	812	-	8513		-	2963	12 288
14. Ipari	-	-	8766		-	-	8 766
15. Közgazdasági	-	-	1610		-	-	1 610
16. Jendrassik	-	-	5153		-	-	5 153
17. Noszlopy	10475	-	16280		-	10475	37 230
18. Kozmutza	6910	12373	12373		12373	6910	50 939
<i>Ebből óvoda</i>	-	1395	1395		1395	-	4 185
<i>Ebből háromszori</i>	-	4347	4347		4347	-	13 041
<i>Ebből ötszöri</i>	6910	6631	6631		6631	6910	33 713
19. Bárctzi	-	162	162		162	-	486
Összesen	28 806	155 088	578 329		155 088	36 652	953 963
					Összesen		953 963

adag

Adagok	Összes adagból a diétás/táplálékallergiás adagszám:					Összesen
	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Vacsora	
Báthory	-	-	1938	-	-	1 938
Botev	-	20	1395	20	-	1 435
Cholnoky	-	-	1020	-	-	1 020
Dózsa	-	-	1127	-	-	1 127
Gyulafty	-	-	415	-	-	415
Kossuth	-	-	722	-	-	722
Rózsa	-	-	1063	-	-	1 063
Simonyi	-	-	1901	-	-	1 901
Deák	-	-	687	-	-	687
Lovassy	-	-	1037	-	-	1 037
Vetési	-	-	457	-	-	457
Kollégium	616	-	336	-	744	1 696
Táncsics	-	-	-	-	-	-
Ipari	-	-	256	-	-	256
Közgazdasági	-	-	-	-	-	-
Jendrassik	-	-	80	-	-	80
Noszlopy	-	-	-	-	-	-
Kozmutza	844	958	958	958	844	4 562
Ebből óvoda	-	-	-	-	-	-
Ebből háromszori	-	114	114	114	-	342
Ebből ötszöri	844	844	844	844	844	4 220
Bárczi	-	162	162	162	-	486
Összesen:	1 460	1 140	13 554	1 140	1 588	18 882
Összesen diétás/táplálékallergiás						18 882

adag

Intézmény	Étkezési lehetősége	Helyi adottságok	Szükségese-e (középfoglalkozás és munkaadóval egyenlő)	Szükségese-e helyben biztosítani az étkezést (igen/nem; ha nem ajánlatkérő ezzel kapcsolatban elvárással)	étkezési kapcsolatos igények: minimális befizetés/kapacitás egy/éj/díj (Ft)	Étkezési felszereltsége	étkezési idő (kiszételezések az étkezésben történnek-e)
Vasvári Bátorfy István Sportiskola Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik, a konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosón és az előtér keresztül történik. Az étkek készítéséhez biztosított a villamos energia, meleg víz, hideg és meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha gáz és villany fogyasztást mérő mérő, hideg és meleg víz felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. A konyha tülése költség elszámolása legfeljebb egyenlő módon történik.	ajánlattevő dönti el	igen	152	36 négyzetméteres asztal, 152 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Hírszó Bócsa Német Menzisztársaság Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosón keresztül történik. Az étkek készítéséhez biztosított a villamos energia, meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha gáz, villany fogyasztást mérő mérő, hideg és meleg víz felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. A konyha tülése költség elszámolása legfeljebb egyenlő módon történik.	ajánlattevő dönti el	igen	128	3 négyzetméteres asztal, 128 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Vasvári Cholnoky János Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosón keresztül történik. Az étkek készítéséhez biztosított a villamos energia, meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha gáz, villany fogyasztást mérő mérő, hideg és meleg víz felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. A konyha tülése költség elszámolása legfeljebb egyenlő módon történik.	ajánlattevő dönti el	igen	150	35 négyzetméteres asztal, 100 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Dzsa György Német Menzisztársaság Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról és a hátsó lépcsőházon keresztül történik. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik a bejárás. Az étkek megfőzéséhez biztosított a villamos energia, mosogatáshoz a hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha energiát felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. Az ajánlatkérő beépítése jelentős beruházási költséggel valószínűsíthető.	ajánlattevő dönti el	igen	100	25 négyzetméteres asztal, 100 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Gyulffy László Német Menzisztársaság Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik a bejárás. Az étkek megfőzéséhez biztosított a villamos energia, mosogatáshoz a hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha energiát felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. Az ajánlatkérő beépítése jelentős beruházási költséggel valószínűsíthető.	ajánlattevő dönti el	igen	84	20 négyzetméteres, 2 kétszemélyes asztal, 84 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Vasvári Kossuth Lajos Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik a bejárás. Az étkek megfőzéséhez biztosított a villamos energia, mosogatáshoz a hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha energiát felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. Az ajánlatkérő beépítése jelentős beruházási költséggel valószínűsíthető.	ajánlattevő dönti el	igen	75	18 négyzetméteres asztal	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)
Vasvári Rózsa Úti Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyháinak és éttermeinek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étkező között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik a bejárás. Az étkek megfőzéséhez biztosított a villamos energia, mosogatáshoz a hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha energiát felhasználást mérő mérő van. A konyha és étterem tülése az iskola tülése rendszeréről történik. Az ajánlatkérő beépítése jelentős beruházási költséggel valószínűsíthető.	ajánlattevő dönti el	igen	126	34 négyzetméteres asztal, 126 székek	12 órán minden nap 7.30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11.30 órától 14.30 óráig, uzsonna minden nap 14.30 órától (tanterem)

Simonyi Zsigmond Emlék-Zene és Testnevelési Általános Iskola	Külső helyszín szükseges	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	nem: max. 15 perc gyaloglással elérhető legyen a helyszín	150	nincs	Iskolai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Veszprémi Dukai Ferenc Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	150	nincs	Iskolai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Lovassy László Gimnázium	Külső helyszín szükseges	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	nem: városközpontban legyen a helyszín	nem: Központi Kollégium legyen a helyszín	-	-	ebéd 12 órától 15 óráig
Vértesi Albert Gimnázium	Külső helyszín szükseges	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	330	71 szék + 15 asztal, 112 csővezeték szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
Veszprémi Kézdivaskolai Központi Kollégium	helyben megoldható	A kollégium környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	91	24 asztal, 91 szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
Veszprémi Szakképzési Centrum Tancsics Mihály Szakgimnázium, Szakköznevelési és Kollégium	helyben megoldható	A kollégium környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	-	-	ebéd 12 órától 15 óráig
Veszprémi Szakképzési Centrum Jari Szakgimnázium	Külső helyszín szükseges	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	nem: városközpontban legyen a helyszín	nem: Jendrassik Iskola legyen a helyszín	-	-	ebéd 12 órától 15 óráig
Veszprémi Szakképzési Centrum Kőszegi és Kővágyasi Szakgimnáziuma	Külső helyszín szükseges	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	200	nincs	ebéd 11:30 órától 15 óráig
Veszprémi Szakképzési Centrum Jendrassik-Vénes Szakgimnáziuma és Szakköznevelési és Szakköznevelési Iskola	helyben megoldható	A kollégium környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	200	nincs	ebéd 11:30 órától 15 óráig
Nosztalgó Gáspár Gimnázium és Kollégium	helyben megoldható	Az iskola környékén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	ajánlattevő dönti el	igen	64	15 négyzetméteres asztal, 64 szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
Kozmúza Fára Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógyrendszertudományi Módszertani Intézmény	helyben megoldható	Az iskola gazdasági területén és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A környékre a gazdasági területen található. A környékeket az étteremhez a legkisebb költséggel el lehet érni. Az étterembe a helyi iskolai foglalkozásokhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását. A környékeket a hideg és a meleg víz felvételéhez biztosított a villamos energia felhasználását.	igen	igen	46	12 téglalap +3 dbó négyzet alakú négyzetméteres asztal, 46 szék	reggeli 7. B-30 Iskolai B-9-30, ebéd 11-14, uzsonna 14-14:30, vacsora 17-18:30

Veszprémi Intézményi Szolgáltató Szervezet
8200 Veszprém, Haszkovó u. 39.

				Főzőkonyhával rendelkezik	Tálalókonyhával rendelkezik
		<u>Oktatási intézmény neve:</u>	<u>Oktatási intézmény címe:</u>		
1.	Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola	8200 Veszprém, Halle u. 10.	X	X	
2.	Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Botev u. 2.		X	
3.	Veszprémi Cholnoky Jenő Általános Iskola	8200 Veszprém, Cholnoky u. 21.	X		
4.	Dózsa György Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Szent István u. 56.		X	
5.	Gyulaffy László Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8412 Gyulafrátót, Vízi u. 24.		X	
6.	Veszprémi Kossuth Lajos Általános Iskola	8200 Veszprém, Budapest u. 11.		X	
7.	Veszprémi Rózsa úti Általános Iskola	8200 Veszprém Rózsa u. 43/2		X	
8.	Simonyi Zsigmond Ének-Zenei és Testnevelési Általános Iskola	8200 Veszprém, Victor H. u. 28.	Étkeztetési helyszín: Simonyi Tálaló Konyha (Régi Stadion Étterem)		
9.	Veszprémi Deák Ferenc Általános Iskola	8200 Veszprém, Aradi vértanúk u. 2.		X	
10.	Lovassy László Gimnázium	8200 Veszprém, Cserhát ltp. 11.	Külső helyszín: Hangvilla Étterem		
11.	Vetési Albert Gimnázium	8200 Veszprém, Kemecse u. 1.	Étkeztetési helyszín: Veszprémi Középsiskolai Kp. Kollégium		

12.	Veszprémi Középszkolai Központi Kollégium	8200 Veszprém, Stadion u. 20-22.	X	
13.	Veszprémi Szakképzési Centrum Táncsics Mihály Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégium	8200 Veszprém, Eötvös u. 1.	X (van, de nincs használatban jelenleg)	X
14.	Veszprémi Szakképzési Centrum Ipari Szakgimnázium	8200 Veszprém, Iskola u. 4.	Külső helyszín: Hangvilla Éterem	
15.	Veszprémi Szakképzési Centrum Közgazdasági és Közigazgatási Szakgimnáziuma	8200 Veszprém, Csap u. 9.	Étkezési helyszín: Jendrassik-Venesz Szakgimn.	
16.	Veszprémi Szakképzési Centrum Jendrassik-Venesz Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája	8200 Veszprém, Március 15. u. 5.	X	
17.	Noszlopy Gáspár Gimnázium és Kollégium	8200 Veszprém, Tüzér u. 42.	X (van, de nincs használatban jelenleg)	X
18.	Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Tüzér u. 44.	X	
19.	Bárczi Gusztáv Általános Iskola, Speciális Szakiskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Bathány u. 12.	X	

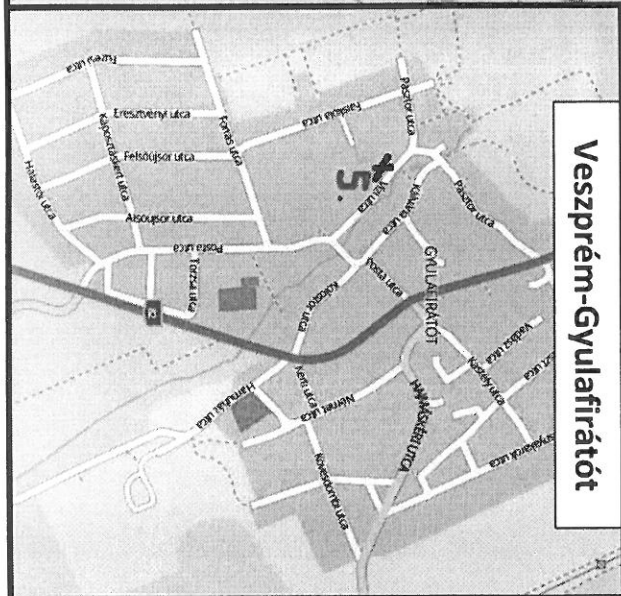
Közüzemek főmérő/almérő/fűtés
Étkezési helyiség
Étkező helyiség van, almérők vannak: víz, villany, gáz
Étkező helyiség van, gáz/villany almérőn van, víz főmérőn, fűtés közös rendszerben az intézményel
Étkező helyiség van, villany/víz almérőn van, fűtés közös rendszerben az intézményel, gáz almérő is van
Étkező helyiség van, főmérő nincs, fűtés közös rendszerben az intézményel
Étkező helyiség van, villany kívül belső almérőn van, fűtés közös rendszerben az intézményel
Étkező helyiség van, főmérők vannak, fűtés közös rendszerben az intézményel
Étkező helyiség van, főmérő van, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézményel
Étkező helyiség van, villany almérő van, fűtés saját rendszerben
Étkező helyiség van, gázszolgáltatás nincs, áram almérőn van, víz főmérőn, távhő közös rendszerben az intézményel

Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
Étkező helyiség van, mérési lehetőség van, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
Étkező helyiség van, gázt főmértő mérő, villany, víz nincs mérve, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
Étkező helyiség van, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel

Veszprém



Veszprém-Gyulafirátót



Térkép

	Intézmény	Cím
1.	Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola	8200 Veszprém, Halle u. 10.
2.	Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola Veszprémi Cholnoky Jenő Általános Iskola	8200 Veszprém, Botev u. 2. 8200 Veszprém, Cholnoky u. 21.
4.	Dózsa György Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Szent István u. 56.
5.	Gyulaffy László Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8412 Gyulaifirátót, Vizi u. 24.
6.	Veszprémi Kossuth Lajos Általános Iskola	8200 Veszprém, Budapest u. 11.
7.	Veszprémi Rózsa úti Általános Iskola	8200 Veszprém Rózsa u. 43/2
8.	Simonyi Zsigmond Ének-Zenei és Testnevelési Általános Iskola	8200 Veszprém, Victor H. u. 28.
9.	Veszprémi Deák Ferenc Általános Iskola	8200 Veszprém, Aradi vértanúk u. 2.
10.	Lovassy László Gimnázium	8200 Veszprém, Cserhát ltp. 11.
11.	Vetési Albert Gimnázium	8200 Veszprém, Kemecse u. 1.
12.	Veszprémi Középiskolai Központi Kollégium	8200 Veszprém, Stadion u. 20-22.
13.	Veszprémi Szakképzési Centrum Tancsics Mihály Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégium	8200 Veszprém, Eötvös u. 1.
14.	Veszprémi Szakképzési Centrum Ipari Szakgimnázium	8200 Veszprém, Iskola u. 4.
15.	Veszprémi Szakképzési Centrum Közgazdasági és Közigazgatási Szakgimnáziuma	8200 Veszprém, Csap u. 9.
16.	Veszprémi Szakképzési Centrum Jendrassik-Venesz Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája	8200 Veszprém, Március 15. u. 5.
17.	Noszlopy Gáspár Gimnázium és Kollégium	8200 Veszprém, Tűzér u. 42.
18.	Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Tűzér u. 44.
19.	Bárczi Gusztáv Általános Iskola, Speciális Szakiskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Batthyány u. 12.

KÖZBESZERZÉSI MŰSZAKI LEÍRÁS

A beszerzés meghatározása

Nyertes ajánlattevő (vállalkozó) a szerződés teljesítése során meg kell, hogy feleljen elsősorban a 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletnek, a *közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról* szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletnek, az *élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről* szóló 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendeletnek, továbbá egyéb vonatkozó előírásoknak (elsősorban a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásainak, HACCP követelményeknek) és a mindenkori, az étkeztetést befolyásoló esetleges új rendeleteknek.

Nyertes ajánlattevő (vállalkozó) az alkalmazandó díjak képzése során meg kell, hogy feleljen Veszprém Megyei Jogú Város Önkormányzatának a köznevelési intézményekben alkalmazandó gyermekétkeztetési térítési díjról és az óvodákban a nemzeti köznevelésről szóló törvényben meghatározott nem magyar állampolgár által fizetendő térítési díjról szóló 32/2016. (VI.29.) önkormányzati rendelet módosításáról szóló 29/2019. (XI.21.) önkormányzati rendeletében foglaltaknak: a díjban érvényesítendő nyersanyag norma értékek az egyes étkezések tekintetében külön-külön nem lehetnek alacsonyabbak a rendeletben az adott étkezés körében meghatározott norma (nettó Ft) értéknél. Ez a rendelkezés nem értelmezhető azon étkezésekre, amelyekre a hivatkozott rendeletek nem tartalmazznak normaértéket.

1. A nyertes ajánlattevő által ellátandó tevékenység

- a készételek elkészítése, beleértve az orvosi javaslatra előírt különféle diétás (és azon belül táplálékallergiás) készételek előállítását;
- az előállításnak a nyertes ajánlattevő saját üzemében (konyhájában), illetve az ajánlatkérő által rendelkezésére bocsátott konyha helyiségben kialakításra kerülő főzőkonyhában kell megtörténnie;
- a fenti készételek naponkénti és adagonkénti eljuttatása (amennyiben az elkészítésre nem a helyben rendelkezésre álló/kialakított főzőkonyhában kerül sor) a meghatározott teljesítési helyszínekre;
- a teljesítési helyszíneken az ételek melegítése/kitálalása, az étkező helyiség biztosítása, üzemeltetése, mosogatás, illetőleg a hulladék-gyűjtés a 45/2012. (V. 8.) VM rendeletnek (a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról) és a 309/2014. (XII. 11.) Kormányrendeletnek (a hulladékkal kapcsolatos nyilvántartási és adatszolgáltatási kötelezettségekről) megfelelően;
- az ételmaradék visszaszállítása a szerződésben rögzítettek szerint.

A nyertes ajánlattevő kötelezettsége (valamennyi teljesítési helyszín esetében):

A) A Veszprémi Intézményi Szolgáltató Szervezet által ellátott egyes intézmények közétkeztetésének folyamatos biztosítása a megjelölt adagszámban a hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI Rendelet szerinti mennyiségi és minőségi összetételben

B) Az ajánlatkérő — kisszámú, külön megjelölt létesítmény kivételével — a nyertes ajánlattevő számára biztosítja a főző/tálaló konyha, és étkező működtetésére alkalmas helyiségeket, amelyek infrastruktúrával történő felszerelése a nyertes ajánlattevő feladata. A nyertes ajánlattevő diszkrecionális joga, hogy a rendelkezésére bocsátott főzőkonyha kiépítésére alkalmas helyiségekben kialakításra kerülő konyhákban főz, vagy részben/egészben saját maga (esetleg alvállalkozója) által működtetett konyháról látja el a szerződött igényeket az átadott helyiségek tálaló/főző konyhaként történő igénybevételével (kivéve a Kozmutza Flóra Óvoda,

Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény) ahol köteles főző konyhát és étkezőt kialakítani és működtetni. Ugyanakkor ajánlatkérő kifejezett előírása, hogy azokon a teljesítési helyszíneken, ahol étkező kialakítására helyiséget biztosít, a nyertes ajánlattevő köteles a nevezett intézmények étkeztetését ezen helyiségekben biztosítani. Azon létesítmények vonatkozásában pedig, ahol nem biztosítható étkezésre alkalmas helyiség, és ajánlatkérő eltérően nem rendelkezik, a nyertes ajánlattevőnek az általa — az ajánlatkérő előírásainak megfelelően — biztosított helyszínen kell az előírt étkeztetéseket lebonyolítani.

- C) A nyertes ajánlattevőnek a feladat ellátásához (főzés és/vagy kiszállítás és melegítés, továbbá kitalálásához, valamint a feladatellátáshoz átvett létesítmény működtetéséhez) személyzetet kell biztosítania.
- D) A nyertes ajánlattevőnek OÉTI/OTH engedéllyel rendelkező, főzésre és/vagy kiszállításra és melegítésre, továbbá kitalálásra alkalmas konyhai eszközrendszerrel kell biztosítania az ételek elkészítéséhez és/vagy kiszállításához és melegítéséhez, továbbá kitalálásához.

A nyertes ajánlattevő feladatai (valamennyi teljesítési helyszín esetében):

- az ételek elkészítése vagy elkészítése és kiszállítása, és a nevezett teljesítési helyszíneken kitalálása (tálaló/főző konyha és étkezők üzemeltetése) a dokumentációban foglaltak szerint;
- az üzemeltetésre átvett (konyha kialakítására alkalmas megfelelő infrastruktúrával kialakított) helységben az étel megfőzése és/vagy kiszállítása és melegítése, a megfelelő helyeken történő tálalása;
- a főző/tálaló konyhák működési engedélyének beszerzése a nyertes ajánlattevő kötelezettsége. Továbbá a nyertes ajánlattevőnek valamennyi szolgáltatási helyszín tekintetében ki kell építenie és működtetnie kell HACCP rendszerét. A szolgáltatás kizárólag engedéllyel és HACCP minősítéssel rendelkező létesítményekkel végezhető. Az ajánlattevőnek az ajánlatban kifejezetten nyilatkoznia kell, hogy megértette, elfogadta és nyertessége esetén vállalja a főző/tálaló konyhák működési engedélyének beszerzése a nyertes ajánlattevő kötelezettsége. Továbbá a nyertes ajánlattevőnek valamennyi szolgáltatási helyszín tekintetében ki kell építenie és működtetnie kell HACCP rendszerét. A szolgáltatást kizárólag engedéllyel és HACCP minősítéssel rendelkező létesítményekkel végezhető
- az üzemeltetésre átvett, étkeztetésre rendelkezésre álló helyiségek felszerelése, tisztán tartása, működtetése;
- az étkeztetés során keletkező ételhulladék biztonságos, jogszabályi előírásoknak megfelelő elszállításának biztosítása az edényzet telítődésének megfelelő rendszerességgel. Ajánlatkérő előírja, hogy ezt a nyertes ajánlattevő (vagy alvállalkozója) saját edényzetben kell, hogy végezze, melynek tisztításáról is gondoskodik;
- az üzemeltetésre átvett konyha és étkező, valamint az ezeket magába foglaló épületrész üzemszerű használatából származó működési, állagmegóvási (ideértve az évenkénti higiéniai biztonsági festést is), karbantartási költségeinek vállalása és a hibák elhárítása

Előírások az eljárást megindító felhívás II.2.3) pontban felsorolt egyes teljesítési helyszínekre vonatkozóan:

- A Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola főző, illetve tálalókonyhával is rendelkezik. Étkező helyiség van a diákok számára, almérősítve, azaz víz, villany, gázmérők külön vannak.

- A Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola tálalókonyhával rendelkezik. Étkező helyisége van, almérők gáz és villany, a fűtés pedig közös rendszerben az intézménnyel.
- A Cholnoky Jenő Általános Iskola hasonló paraméterekkel rendelkezik, mint a Hriszto Botev Iskola, az almérők tekintetében van változás, mert almérősítve a villany és a víz, a fűtés pedig szintén közös az intézménnyel.
- A Dózsa György Általános Iskolában, a Gyulaffy László Német Nemzetiségű Nyelvoktató Általános Iskolában, a Kossuth Lajos Általános Iskolában, illetve a Rózsa Úti Általános Iskolában étkező helyiség van, viszont almérők nincsenek, a mérősítés csak jelentős összegű beruházással valósítható meg, fűtésük is közös az intézménnyel.
- A Simonyi Zsigmond Általános Iskolában külső helyszín szükséges, ami maximum 15 percnnyire van az iskolától. A nyertes ajánlattevőnek kell a megfelelő helyszínt biztosítania a dokumentációban foglaltaknak megfelelően.
- A Deák Ferenc Általános Iskolában gázszolgáltatás nincs, az áramfogyasztás mérésére almérő szolgál, a fűtés (távhő) közös rendszerben az intézménnyel.
- A Lovassy László Gimnáziumban, a Vetési Albert Gimnáziumban, a Veszprémi Szakképzési Centrum Ipari Szakgimnáziumában, valamint a Közgazdasági és Közigazgatási Szakgimnáziumban, nem található étkező helyiség, a nyertes ajánlattevőnek kell a megfelelő helyszínt biztosítania a dokumentációban foglaltaknak megfelelően.
- A Középiszkolai Központi Kollégiumban étkezési helyiség található, mérési lehetőség van, de almérők nincsenek, a fűtés pedig közös az intézménnyel.
- A Táncsics Mihály Szakgimnázium, Szakközépiszkola és Kollégium rendelkezik főző, illetve tálalókonyhával is. Étkező helyisége van, mérési lehetősége is, fűtése közös az intézménnyel. A meleg vizet gázbojler állítja elő.
- A Jendrassik-Venezs Szakgimnázium és Szakközépiszkola főzőkonyhával rendelkezik, étkezési helyisége is van, a gáz, villany főmérőn mérhető, a víz pedig almérősítve van, fűtése közös az intézménnyel.
- A Noszlopy Gáspár Gimnázium és Kollégiumban mind főző, mind tálalókonyha található, étkező helyiség van, a gáz főmérőn mérhető, jelenleg a víz, villany nincs mérve.
- A Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola és Kollégiumban étkező helyiség van, mérési lehetőség is, viszont nincs almérősítve, jelentős beruházással valósítható csak meg, fűtése közös az intézménnyel.
- A Bárcai Gusztáv Általános Iskola, Speciális Szakiskolában a vásárolt élelmezés diétás/táplálékallergiás részét szolgáltatja a nyertes ajánlattevő, mivel ott saját konyha működik, de a diétás étkezés feltételei nem megoldottak.

A vonatkozó adatszolgáltatást az 1., 2., 3. számú mellékletként csatolt táblázatok tartalmazzák, illetve az 4. sz. térkép és a 5. számú mellékletként csatolt alaprajzok ismertetik.

Az étkeztetések ajánlatkérő által előírt kezdő időpontja és időtartama étkezésenként és intézményenként eltérő lehet, melyet a 2. számú mellékletként csatolt táblázat intézményenkénti bontásban *(étkezési idő (kisétkezések az étkezőben történnek-e))* tartalmazza.

A nevezett időpontok a kitálalás megkezdésére vonatkoznak.

Elvárt infrastruktúra — főző/tálaló — konyha helyiségre vonatkozóan

Ajánlatkérő elvárja, hogy nyertes ajánlattevő az 1. számú melléklet szerinti adagszámoknak megfelelő teljesítményű főző/tálaló konyhát létesítsen az előírt teljesítési helyszíneken.

A konyhák kiépítésével, felszelésével kapcsolatosan az ajánlatkérőnek konkrét elvárása — a következőkön kívül — nincsen:

- a nyertes ajánlattevő diszkrecionális joga, hogy a rendelkezésére bocsátott főzőkonyha kiépítésére alkalmas helyiségekben kialakításra kerülő konyhákban főz, vagy részben/egészben saját maga (esetleg alvállalkozója) által működtetett konyháról látja el a szerződött igényeket az átadott helyiségek tálaló konyhaként történő igénybe vételével (kivéve a Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, ahol köteles főző konyhát és étkezőt kialakítani és működtetni)
- a főző/tálaló konyhák működési engedélyének beszerzése a nyertes ajánlattevő kötelezettsége. Továbbá a nyertes ajánlattevőnek valamennyi szolgáltatási helyszín tekintetében ki kell építenie és működtetnie kell HACCP rendszerét;
- a nyertes ajánlattevőnek OÉTI/OTH engedéllyel rendelkező, főzésre és/vagy kiszállításra és melegítésre, továbbá kitalálásra alkalmas konyhai eszközrendszerrel kell biztosítania az ételek elkészítéséhez és/vagy kiszállításához és melegítéséhez, továbbá kitalálásához;

A szolgáltatás biztosításához átadandó konyha helyiségek tárgyi eszközei tekintetében ajánlatkérő nem rendelkezik felszereléssel, ezek beszerzése teljes körűen a nyertes ajánlattevő feladatát képezi. A konyha helyiségek alaprajzait, közmű ellátottságát, a 6. számú mellékletként csatolt helyszínrajzok tartalmazzák.

Elvart infrastruktúra az étkeztetés biztosítása körében

Ajánlatkérő elvárja, hogy nyertes ajánlattevő a tálalás/étkeztetés ellátásához valamennyi eszköz és tárgyi feltétel megteremtését biztosítsa, ami a szabályos, biztonságos és színvonalas szolgáltatásnyújtás érdekében szükséges. Különös tekintettel szükségesek a nyertes ajánlattevő részéről az alábbiak biztosítása, alapvetően, de nem kizárólagosan:

- étkező székek és asztalok az egyidejűleg ellátandó létszámnak megfelelő mennyiségben, a helyiség adottságainak figyelembevételével,
- tálcák ételkiosztáshoz,
- tányérok és poharak, vizes kancsók a fenti igénybevétel lebonyolításához,
- evőeszközök a fenti igénybevétel lebonyolításához,
- szalvétatartó, szalvéta, egyéb tálalási és konyhai kellékek,
- szemetes edények, fogasok/polcok az étkeztetettek ruháinak, táskáinak, felszerelésének kulturált elhelyezése érdekében.

A diákétkeztetést szolgáló összes helyiség minden berendezését — a 2. számú melléklet szerinti maximális létszámú diák egyidejű (*étkező kialakításával kapcsolatos igények: minimális befogadó képesség egyidejűleg*) étkeztetését biztosító széket, asztalt, illetve a konyhai berendezéseket, eszközöket, felszereléseket — a nyertes ajánlattevőnek kell a szolgáltatás teljes időtartamában biztosítania.

Az előző adatok alapján a nyertes ajánlattevőnek oly módon kell a szolgáltatás biztosításához szükséges infrastruktúrát kialakítani, hogy az eszközök, erőforrások olyan mennyiségben és minőségben álljanak rendelkezésre, melyek lehetővé teszik a zavartalan, pontos, higiéniai szabályoknak, valamint jelen műszaki leírásnak, és ajánlatkérő alábbi, a szolgáltatás nyújtására vonatkozó elvárásainak megfelelő szolgáltatás lebonyolítását:

- asztalok letörlése, az étkező helyiség rendbe tétele, két étkező csoport között;
- gyermekbarát környezet kialakítása (pl.: étkező helyiségek festésével, falon elhelyezett képekkel, szobanövényekkel, színes, de könnyen tisztán tartható bútorozás, burkolatok stb.);
- tanári asztalokon abrosz elhelyezés.

Az üzemeltetésre átadandó helyiségek tárgyi eszközei tekintetében ajánlatkérő nem rendelkezik felszereléssel, ezek beszerzése teljes körűen a nyertes ajánlattevő feladatát képezi azzal lehetőséggel, hogy a 2. számú melléklet szerinti táblázat „Étkezők felszereltsége” megnevezésű oszlopban megadott berendezési tárgyakat a teljesítéséhez a nyertes ajánlattevő

felhasználhatja, de esetleges elhasználódásuk esetén pótlásukról a nyertes ajánlattevőnek kell gondoskodnia.

Azon intézmények esetében, amelyek nem rendelkeznek étkezőnek kialakítható helyiséggel és az étkeztetést „külső” helyszínen kell megoldani, ajánlattevőnek be kell mutatnia azt a helyszínt, ahol az étkeztetést biztosítja. A bemutatásnak tartalmaznia kell az helyszín megjelölését (cím), bemutatását, leírását, működési engedélyét. Továbbá, a szolgáltatás biztosítása alátámasztására ajánlattevőnek be kell nyújtania az étkező helyiséget üzemeltető nyilatkozatát arról, hogy a helyszínen az ajánlattevő ajánlatának megfelelően (megajánlott étlap szerint a megajánlott áron, az ajánlatkérő által a felhívásban és a dokumentációban megfogalmazott elvárásoknak megfelelően) biztosítja a helyszíni étkeztetést.

Elvárt infrastruktúra biztosítására rendelkezésére álló időtartam, ütemezés

A nyertes ajánlattevő számára ajánlatkérő a 2020. július 01. napján tudja átadni a teljesítéshez igénybe vehető területet. A nyertes ajánlattevőnek a ki/átalakítással kapcsolatban keletkező/előírt tevékenységét ezt követően van lehetősége elvégezni. Ajánlatkérő a közzétett felhívásban jelezte, hogy a közbeszerzési eljárás esetleges elhúzódása ezen időpont eltolódásához vezethet.

A munkálatok azonban olyan ütemezésben végzendők el, hogy az átalakítás eredményeként a szolgáltatás biztosítása az előírt határidőben meg tudjon kezdődni a nyertes ajánlattevő köteles közétkeztetési szolgáltatást az első tanítási napon (előre láthatólag 2020 szeptember 01-n) megkezdeni.

A kialakítás elvégzésének — nyertes ajánlattevőnek felróható okból történő — elhúzódása esetén az ajánlatkérő a szerződésben rögzítettek szerint jár el.

Nem tekinti ajánlatkérő az ajánlattevőnek felróható hibás/késedelmes teljesítésnek,

- ha a kialakítás megtörtént, és a nyertes ajánlattevő a hatósági engedélyeztetést időben elindította, de az nem zárul le a szolgáltatás megkezdésére előírt határidőig;
- ha a szerződés megkötésére — pl. a közbeszerzési eljárás elhúzódása miatt — olyan késedelemmel kerül sor, melyre tekintettel a fentiek szerinti elvárás nem volt a nyertes ajánlattevő által teljesíthető.

A kivitelezési munkák elhúzódása esetén is a nyertes ajánlattevőnek szolgáltatási kötelezettsége van, alternatív szolgáltatást kell-e nyújtania, mely azonban nem érintheti az ajánlatában tett árajánlatot. Ajánlatkérő e körben elfogadja:

- ha legalább az étkező helyiségek elkészülnek, és az itt kitalálásra kerülő ételek valamely külső — nyertes ajánlattevő által biztosított — konyhából kerülnek, az előírásoknak és a vállalásoknak egyebekben minden tekintetben megfelelő módon és tartalommal kiszállításra;
- amennyiben az étkező helyiségek sem készülnek el, a nyertes ajánlattevő hideg étkeztetést (ebédet) biztosít.

Alternatív szolgáltatás nyújtására ajánlatkérővel történő előzetes egyeztetést követően és ajánlatkérő jóváhagyásával kerülhet sor.

Ajánlatkérő a fentiek szerinti helyettesítő szolgáltatást

- az ajánlattevőnek fel nem róható késedelem esetén legfeljebb a szerződéskötéstől számított 1 hónap utolsó napjáig,
- az ajánlattevőnek felróható késedelem esetén a késedelmi/hibás teljesítési kötbér — szerződésben rögzített — maximális érvényesítéséhez tartozó időtartam eléréséig fogadja el.

Elvárt infrastruktúra külső helyszínek esetében

Fentiektől eltérően, azon teljesítési helyszínek vonatkozásában, ahol az ajánlatkérő nem tud a szolgáltatás teljesítéséhez helyiséget rendelkezésre bocsátani, a nyertes ajánlattevőnek az alábbi feltételeknek megfelelő helyszínen kell a teljesítést biztosítani:

- Simonyi Iskola: a létesítmény hivatalos kijáratától, szabályos gyalogos közlekedéssel, legfeljebb 15 percen belül elérhető étkezési helyszínen kell az étkeztetést biztosítani;

- A Lovassy Gimnázium és az Ipari Szakközépiskola esetében Veszprém város belvárosában biztosítandó étkezési helyszín;
 - Közgazdasági Szakközépiskola étkezési létszáma ellátható a Jendrassik Szakközépiskola területén kialakításra kerülő ellátási helyszínen
- A Vetési Albert Gimnázium étkezési létszáma ellátható a Veszprémi Középsiskolai Központi Kollégium éttermében.
- Az ilyen formában megajánlásra kerülő teljesítési helyszínek tekintetében is a műszaki leírás előírásainak megfelelő módon köteles a szolgáltatást a nyertes ajánlattevő biztosítani.

Elvárt infrastruktúra havária esetében

Ajánlatkérő elvárja, hogy a nyertes ajánlattevő minden körülmények között biztosítsa az előírt szolgáltatást.

Ennek érdekében előírja, hogy a nyertes ajánlattevőnek — legalább az alkalmassági feltételben előírt paraméterek szerinti — konyha álljon rendelkezésére a közétkeztetés biztosítására abban az esetben is, ha a teljesítés helyszínén a főzés/tálalás nem lehetséges (pl: áram/gáz kimaradás, vagy, ha a konyha bármely egyéb okból nem üzemeltethető).

Ez esetben a nyertes ajánlattevőnek a havária konyháról történő kiszállítással kell az étkeztetést a *közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról* szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletnek megfelelően biztosítania.

Humán erőforrás szükséglet

Az étkeztetés során, annak lebonyolításához nyertes ajánlattevőnek szükséges biztosítani a személyzetet, nevezetesen: az ételek elkészítési/melegítési, szállítási és anyagmozgatási, konyhai-tálalói, ételosztó, ételmaradék-kezelő, mosogató és takarító, valamint a feladatellátáshoz átvett létesítmény működtetéséhez szükséges személyzet.

A gyermekek/diákok felügyeletét — a külső helyszínek kivételével — az iskola biztosítja.

Helyiségek rendelkezésre bocsátása

A szolgáltatás nyújtásához, a közfeladat ellátásához szükséges önkormányzati és állami tulajdonú helyiségek haszonkölcsön szerződés keretében ingyenes használat mellett lesznek biztosítva a nyertes ajánlattevő részére a szerződéses időtartamra. A haszonkölcsön szerződést a önkormányzati és állami tulajdonú helyiségek vagyongazdálkodójával (Veszprémi Tankerületi Központ és Veszprémi Szakképzési Centrum) kell megkötnie a nyertes ajánlattevőnek. A közüzemi díjakat nyertes ajánlattevőnek a megkötött haszonkölcsön szerződésben foglalt rendelkezések szerint kell viselnie.

Tulajdoni viszonyok

Az üzemeltetéshez a szolgáltatás nyújtásához a nyertes ajánlattevő által a teljesítési helyszíneken beépített, elhelyezett, biztosított eszközök, felszerelés berendezések tulajdonjoga a futamidő alatt és azt követően a nyertes ajánlattevőt illetik meg. így az ajánlati árba kizárólag ezek rendeltetésszerű használatából adódó költségek építhetők be.

A fenti feladatok ellátásához rendelkezésre bocsátott helyiségeket a futamidő lejártakor a nyertes ajánlattevő köteles legalább az eredeti állapotnak megfelelő, üres állapotban, térítés, maradvány érték, vagy egyéb vagyoni kötelezettségtől, tehermentesen visszaadni.

2. Várható éves adagszámok és ennek teljesítési helyenkénti bontása

A várható éves adagszámokat ajánlatkérő a teljes (normál + diétás/táplálékallergiás) adagszámok egybeszámításával határozta meg ajánlatkérő. A diétás étkezést minden korosztály számára és minden helyszínen biztosítani köteles a nyertes ajánlattevő, a normál étkezés egységárán. A diétás/táplálékallergiás étkezések várható/legmagasabb aránya került megadásra a teljes beszerzésre irányadó módon, az alábbiak figyelembevételével:

- az egyszeri étkezés (*menza*) az ebédet jelenti;
- a háromszori étkezés (*napközi*) tízóraitól, ebédből és uzsonnából áll;
- a kollégiumi teljesítési helyszíneken biztosítandó (*kollégium!*) étkezés alatt — a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet szerint meghatározott — reggelit, tízórait, ebédet, uzsonnát és vacsorát érti az ajánlatkérő. A nyertes ajánlattevő köteles az ötszöri kollégiumi egyedi étkezés esetében - a teljes 5-szöri – étkezés (egész napos étkezés) lehetőségét biztosítani. Az étkezők az egyes étkezéseket (reggeli vagy reggeli és tízórai, ebéd vagy ebéd és uzsonna, valamint a vacsora) külön-külön igényelik. A tízórai a reggelivel, az uzsonna az ebéddel kerülhet kiosztásra. A kísétkezések csomagolásáról és szállíthatóságáról ajánlattevő gondoskodik. Az ajánlattevő köteles a *kollégiumi* étkezés esetében a teljes 5-szöri étkezés ellenértékét megajánlani, melyen belül az egyedi rendelkezések lehetőségének biztosítása érdekében köteles az ajánlati ár bontásáról (reggeli, reggeli és tízórai, ebéd, ebéd és uzsonna, valamint a vacsora) is nyilatkozni. Az ajánlatban a Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény teljesítési helyszínen — minden ellátás szerinti korcsoport számára biztosítandó étkezés: napközi vagy egész napos (ötszöri étkezés: mely reggelit, tízórait, ebédet, uzsonnát és vacsorát tartalmaz).

Az éves mennyiségeket intézményenkénti/étkezési helyenkénti bontásban az 1. számú melléklet tartalmazza.

Opcionális rész: Megrendelő fenntartja magának a jogot, hogy – éves szinten, az első illetve a mindenkori adott tanévre – a megállapított adagszámtól, létszámtól, illetve szállítási naptól a teljesítés során legfeljebb +25%-kal eltérjen, akár intézményenként külön-külön. Az opcionális tételek esetében az ajánlatkérő fenntartja a jogot, hogy az opciót akár több részletben történő lehívásával az opciós tételek tekintetében a szerződéskötést követően, a szerződés hatálya alatt bármikor éljen, és hogy akár csak részben, illetve részletekben vegye azt igénybe, illetve adott esetben egyáltalán nem köteles lehívni a megjelölt opciós tételeket. Az opciós jog érvényesítése az ajánlatkérő egyoldalú nyilatkozatával történik, melyet a nyertes ajánlattevő nem utasíthat vissza. Az ajánlattevők ennek tudatában nyújtsák be az ajánlatukat. Az opciós mennyiségek lehívása az ajánlatkérő jogosultsága, de nem kötelezettsége, így az opciós mennyiségek lehívásának elmaradása esetén ajánlattevők az ajánlatkérővel szemben semmilyen követelést nem támaszthatnak.

3. Az étkezési napok éves száma

Szállítási napok száma: átlagosan 21 nap / 1 hónap, összesen általános és középiskola: 185 szolgáltatási nap/év, kollégium: 200 szolgáltatási nap /év, óvoda: 220 szolgáltatási nap/év. Az egyes étkezések biztosítására előírt időpontokat, időtartamokat a dokumentáció részeként kiadásra kerülő dokumentáció tartalmazza.

Lehetséges eltérések az induló tanítási évben, és a futamidő alatti további tanítási években:

- A teljes mennyiségen belül diétás/táplálékallergiás étrendek száma adott időszakon belül, változhat.
- Az étkezési napok, ill. szünetek még azonos intézménytípuson belül is eltérhetnek. A megadott szállítási napszám az adott intézménytípuson belüli legmagasabb szám.
- Az intézmények tavaszi, nyári, őszi, téli szünetet tarthatnak, vagy egyéb ok miatt zárva lehetnek. Ebben az időszakban az étkeztetés szünetel. Az ebből adódó mennyiségi eltérés miatt Ajánlatkérőt semmilyen kötelezettség e szerződés vonatkozásában nem terheli.

4. **A kiszállítást az alábbi időpontokban (óra/perc) és módon kell teljesíteni** Amennyiben az étkeztetést szállítással és az étel kitálalásával biztosítja a nyertes ajánlattevő, akkor is

a 2. számú mellékletben megadott, az étkeztetések előírt időtartamának megfelelően biztosítandó az étkeztetés, a szállítási időpontokat ezen időpontokhoz igazodva, a kitálasítás időszükségletét is figyelembe véve kell meghatározni.

Nyertes ajánlattevőnek vállalnia kell, hogy — amennyiben az ételkészítésére nem helyben kialakított főzőkonyhában kerül sor — a készételeket a közegészségügyi követelményeknek megfelelő, fertőtlenített, kizárólag rozsdamentes, légmentesen záródó, hőtárolós szállítóedényekben szállítja, melyben biztosítani tudja, hogy nagyobb távolságról történő, hosszabb időt igénybe vevő szállítás esetén is az ételek hőfoka nem csökken/nő jelentős mértékben adott időn (legalább 3 órán) belül. A szállítást a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő szállító járművel és szállítólevéllel bizonylatolva szállítja az intézményekbe, valamint biztosítja, hogy a készételeket a szállításkor, illetve a tároláskor minőségcsökkenés, sérülés, vagy szennyeződés ne érje.

5. Heti étlap elkészítés és megrendelés

Nyertes ajánlattevő vállalja, hogy mindenkor a közbeszerzési kiírásban megadott előírásoknak, megfelelően tervezi meg étlapját, igazodva az ajánlatban megajánlott étlapok tartalmához:

- az ajánlatban megajánlott étlapjától maximálisan 20%-kal térhet el, azonban a megváltoztatott étlaptervezetnek is a közbeszerzési eljárás feltételeiben meghatározott követelményeknek kell megfelelnie;
- a szerződés hatálya alatt az ajánlatában megajánlott étlapjaival összefüggésben értékelés alá vont zöltség, gyümölcs, illetve gabona biztosítása vonatkozásában tett vállalási értékeknek, illetve tartalomnak, meg kell, hogy feleljen valamennyi módosított étlapja;
- a szerződés hatálya alatt valamennyi módosított étlapja tekintetében kiadódó változatossági mutatók közül a mindenkori legalacsonyabb érték nem lehet kevesebb, mint az ajánlata értékelése során figyelembe vett érték.

A diétás étlapok a nyertes ajánlattevő által a normál étkezések vonatkozásában biztosított étlapokhoz kell, hogy igazodjanak, az étlaptervezés és a vonatkozó diétás előírások figyelembevételével.

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

Nyertes ajánlattevőnek az aktuális hétre vonatkozó estelegesen módosított étlapját legkésőbb a tárgyhatár megelőző 10 munkanappal előbb kell átadnia ajánlatkérőnek, amelyek arra 2 munkanapon belül írásban észrevételeket tehetnek.

Ajánlatkérő észrevételeit nyertes ajánlattevő köteles figyelembe venni, és azt a teljesítése folyamán betartani. Amennyiben nem érkezik észrevétel, a heti étlapot elfogadottnak kell tekinteni.

6. Az étlapok összeállításánál nyertes ajánlattevőnek a következőket kell figyelembe vennie:

- (1) Nyertes ajánlattevő az étkeztetést a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben foglaltak szerint köteles ellátni; az étrend tervezése során az e rendeletben és a mellékleteiben foglalt mennyiségi minőségi, az alapanyagokra vonatkozó előírásoknak megfelelően köteles eljárni.
- (2) Tájékoztatási kötelezettsége tekintetében a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 6.§ (2) a) és b) pontja értelmében az adatokat az étlapon köteles feltüntetni étkezésenként. Ezen kívül az adatok alátámasztásaként a nyersanyagkiszabás mellékleteként köteles kimutatást készíteni ezen adatokról étkezésenkénti és naponkénti bontásban azzal a kiegészítéssel, hogy a zsír- és hozzáadott cukortartalom százalékos kimutatását is elkészíti. Továbbá a 11.§ (3) a), és c) pontjainak igazolására készítsen olyan kimutatást, mely egyértelműen igazolja a megfelelő Ca-tartalom biztosítását. Figyelemmel arra, hogy számos esetben helyszínen ugyanazon a teljesítési helyszínen kell az általános iskolai két korcsoport számára az étkeztetést biztosítani, továbbá, mivel az általános iskolai étkezésre azonos ajánlati áron tehet megajánlást az ajánlattevő, ajánlatkérő elfogadja, hogy a két korcsoport számára ugyanazon étlap kerüljön kiadásra. (Ugyanakkor a nyertes ajánlattevő felelőssége megoldani, hogy — ezen belül — a korcsoportok vonatkozásában, az eltérő rendelkezéseknek megfelelően, eltérő módon biztosítsa a szolgáltatást.)
- (3) A nyertes ajánlattevő az étrendek vonatkozásában az alábbiak szerint köteles a szolgáltatást biztosítani:
 - a menza étkezések esetén a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet napi egyszeri étkezésre vonatkozó előírásai (különösen, de nem kizárólagosan az energia tartalom (5.§ (2) bekezdés d) pont szerint, tápanyag tartalom vonatkozásában a 7.§ (5) bekezdés; és 13.§) szerint;
 - a napközi étkezések esetén a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet napi háromszori étkezésre vonatkozó előírásai (különösen, de nem kizárólagosan az energia tartalom (5.§ (2) bekezdés c) pont szerint, tápanyag tartalom vonatkozásában a 7.§ (4) és (6) bekezdés; 11.§ (3) bekezdés a) pont, és 13.§) szerint;
 - az egész napos (ötszöri) és a kollégiumi étkezések esetén az étrendek vonatkozásában a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet egész napos ellátásra vonatkozó előírásai (különösen, de nem kizárólagosan az energia tartalom (5.§ (2) bekezdés a) pont szerint, tápanyag tartalom vonatkozásában a 7.§ (2) és (6) bekezdés; 11.§ (3) bekezdés a) pont, és 13.§) szerint.
- (4) Nyertes ajánlattevő a köteles a teljesítés során diétás étkezés biztosítására is. Ennek mennyisége legfeljebb minden ellátandóként előírt — intézmény, korcsoport és étkezés — teljes mennyiség 3 %-ának megfelelő adagszám, mely alól kivétel a Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény teljesítési helyszín, ahol 11 %.
- (5) Nyertes ajánlattevő a teljesítés során minden, általa biztosított étkezéshez — a hivatkozott jogszabály rendelkezésinek megfelelő tartalmú — étlapot készít. Az étlapok kifüggesztéséről adott Intézmény gondoskodik.

7. További, a teljesítést érintő információk

- (1) Nyertes ajánlattevő köteles elfogadni, hogy ajánlatkérő időszakosan ellenőrzéseket végezhet vagy arra szakképzett személyeket/intézményt kérhet fel. Az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos — pl. nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási — dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez

szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt ellenőrzi.

E körben nyertes ajánlattevőnek kifejezetten vállalnia kell, hogy

- alárendeli magát a veszprémi Intézményi Szolgáltató Szervezet által működtetett értékelési rendszernek;
 - minőségi kifogás esetén az ajánlatkérő/vagy az egyes intézmények vezetője jogosult a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Gyermekek közétkeztetéséből származó ételek (ebéd) érzékszervi vizsgálatát kérni, és ennek eredménye függvényében — adott esetben — a vonatkozó szerződésbiztosító mellékkötelezettség alkalmazásával élni.
- (2) Az ajánlatkérő az általános iskolák esetében a napi rendelés mennyiségi adatait a tárgynapot megelőző nap 10:00 óráig írásban közli a nyertes ajánlattevővel. A középiskolák esetében ajánlatkérő a következő hónapra irányadó létszámot a hónap első munkanapján jelenti le a nyertes ajánlattevő felé.
- (3) A középiskolák esetében a pótrendelésekről és a rendelések lemondásáról a megrendelés teljesítését megelőző munkanap 9:00 óráig értesíti az ajánlatkérő a nyertes ajánlattevőt.
- (4) Ajánlatkérő fenntartja a jogot arra, hogy adott esetben (pl. iskolai kirándulási napokra) ebéd helyett hidegcsomagot igényeljen. A hidegcsomag igénylést ajánlatkérő a tárgynapot megelőző 5. napig írásban, e-mail útján köteles jelezni a nyertes ajánlattevőnek. A hidegcsomag elszámolása — a hidegcsomag kéréssel érintett — ebéd szolgáltatási díja alapján történik.
- (5) Felhívjuk a nyertes ajánlattevő figyelmét, hogy az 1. számú melléklet szerinti éves mennyiségben/adagszámban az egyes intézmények tekintetében további — nem a jelen eljárás eredményeként megkötendő szerződés keretében — teljesítendő felnőtt (pedagógus, iskolai dolgozói létszám, szociális étkezők) étkeztetésre vonatkozó igény is felmerülhet, melyet a nyertes ajánlattevő — jelen megrendeléstől eltérő jogviszony keretében, de — köteles biztosítani, ellátni.
- (6) Az „élelmezési szolgáltatás biztosítása (ételmaradék elszállítással)” tevékenység biztosítása, az ételmaradék (142/2011/EU rendelet értelmében élelmiszer hulladék) begyűjtése és elszállítása engedélyhez, illetve nyilvántartásba vételhez kötött tevékenység, így amennyiben ajánlattevő ilyennel nem rendelkezik, a tevékenység alvállalkozó igénybevételel végezhető, mely körülményt az ajánlattevő a vonatkozó (Kbt. 40.§ (1) bekezdés) nyilatkozaton meg kell, hogy jelöljön.

Mellékletek:

1. sz. melléklet: Éves adagszámok
2. sz. melléklet: Teljesítési helyek, adottságok
3. sz. melléklet: Konyhák főbb műszaki jellemzői
4. sz. melléklet: Térkép
5. sz. melléklet: Intézmények alaprajzai (13 db pdf fájl)
6. sz. melléklet: Veszprém Megyei Jogú Város Önkormányzatának a köznevelési intézményekben alkalmazandó gyermekétkeztetési térítési díjról és az óvodákban a nemzeti köznevelésről szóló törvényben meghatározott nem magyar állampolgár által fizetendő térítési díjról szóló 32/2016. (VI.29.) önkormányzati rendelet módosításáról szóló 29/2019. (XI.21.) önkormányzati rendelete