

Adagok	Összes adag					Vacsora	Összesen
	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna			
1. Báthory	-	14165	57913	14165	-	86 243	
2. Botev	-	19846	74270	19846	-	113 962	
3. Cholnok	-	9790	35850	9790	-	55 430	
4. Dózsa	-	20260	62467	20260	-	102 987	
5. Gyulaffy	-	13103	24503	13103	-	50 709	
6. Kossuth	-	14648	40531	14648	-	69 827	
7. Rózsa	-	19533	40179	19533	-	79 245	
8. Simonyi	-	8543	42798	8543	-	59 884	
9. Deák	-	22770	75300	22770	-	120 840	
10. Lovassy	-	-	48333	-	-	48 333	
11. Vetési	-	-	15514	-	-	15 514	
12. Kollégium	10609	-	16821	-	16304	43 734	
13. Táncsics kollégium	812	-	4515	-	2963	8 290	
Táncsics ebéd	-	-	3998	-	-	3 998	
14. Ipari	-	-	8766	-	-	8 766	
15. Közgazdasági	-	-	1610	-	-	1 610	
16. Jendrassik	-	-	5153	-	-	5 153	
17. Noszlopy kollégium	10475	-	10475	-	10475	31 425	
Noszlopy ebéd	-	-	5805	-	-	5 805	
18. Kozmutza	6910	12373	12373	12373	6910	50 939	
Ebből óvoda	-	1395	1395	1395	-	4 185	
Ebből háromszori	-	4347	4347	4347	-	13 041	
Ebből ötszöri	6910	6631	6631	6631	6910	33 713	
Bárczi	-	162	162	162	-	486	
<b>Összesen</b>	<b>28 806</b>	<b>155 193</b>	<b>587 336</b>	<b>155 193</b>	<b>36 652</b>	<b>963 180</b>	
				<b>Összesen</b>		<b>963 180</b>	

adag

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

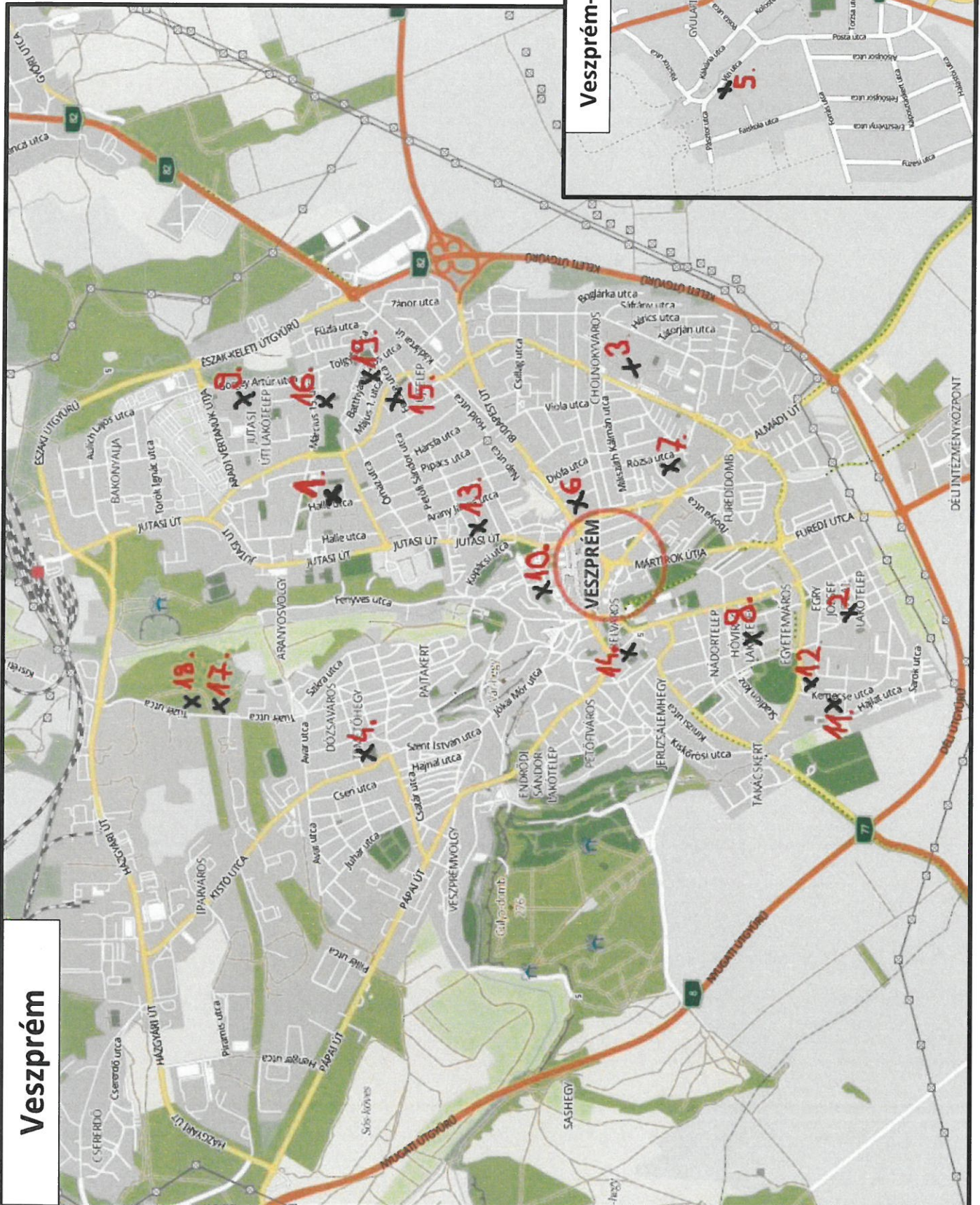
adag

Intézmény	Étkezés lehetősége	Helyi adottságok	Szükséges-e a fogkönyha helyi kialakítása és használata (igen/nem)	Szükséges-e helyben biztosítani az étkezést (igen/nem; ha nem ajánlatos, ezzel kapcsolatos elvárásai)	Étkező kialakításával kapcsolatos igények: minimális befogadó kapacitás egyidejűleg (fő)	Étkezők felszereltsége	étkezési idő (kisebbségek az étkezésben figyelembe vétele)
Veszprémi Báthory István Sportiskola Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik, a konyha és az étterem között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosón és az ablóren keresztül történik. Az ételek készítéséhez biztosított a villamos energia, fűtőgáz, hideg és meleg víz. Fekete és fehér mosogató van. A konyha gáz és villany/ fűtőszálas főzőmérő mérő, hideg és meleg víz felhasználást mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. A konyha fűtés költsége elszámolása legérősebb arányosan történhet.	ajánlattevő dönti el	igen	152	38 négyzetméteres asztal, 152 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Hiszto Borev Nemet Nemzetiségi Nyelvközpont Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik. Az ételek készítéséhez biztosított a villamosenergia, fűtőgáz, hideg és meleg víz. Fehér és fekete mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. A konyha fűtés költsége elszámolása legérősebb arányosan történhet.	ajánlattevő dönti el	igen	128	3 négyzetméteres asztal, 128 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Veszprémi Chejnovky Jenő Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról és a hátsó lépcsőházon keresztül történik. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosón keresztül történik. Az ételek készítéséhez biztosított a villamosenergia, fűtőgáz, hideg és meleg víz. Fekete és fehér mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. A konyha fűtés költsége elszámolása legérősebb arányosan történhet.	ajánlattevő dönti el	igen	150	35 négyzetméteres asztal, 100 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Dózsa György Nemet Nemzetiségi Nyelvközpont Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek 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 ételek készítéséhez biztosított a villamosenergia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz. Fekete és fehér mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. Az almérok beépítése jelentős beruházási költséggel valósítható meg.	ajánlattevő dönti el	igen	100	25 négyzetméteres asztal, 100 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Gyulai László Nemet Nemzetiségi Nyelvközpont Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem között átjárás biztosított. Az étkezőbe a bejárás az iskolai folyosóról történik. Az ételek készítéséhez biztosított a fűtőgáz, villamosenergia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz. Fehér és fekete mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. Az almérok beépítése jelentős beruházási költséggel valósítható meg.	ajánlattevő dönti el	igen	84	20 négyzetméteres, 2 kérszemélyes asztal, 84 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Veszprémi Kossuth Lajos Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. Az iskola udvaráról az ételek beszállítása a konyhába két lifttel történik. A konyhába a bejárás az átjárás biztosított. Az étkezőbe az iskolai folyosóról történik a bejárás. Az ételek készítéséhez biztosított a villamosenergia, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz. Fehér és fekete mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. Az almérok beépítése jelentős beruházási költséggel valósítható meg.	ajánlattevő dönti el	igen	75	18 hatszemélyes asztal	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)
Veszprémi Rózsa úti Általános Iskola	helyben megoldható	Az iskola konyhának és étteremnek kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás a közterületről történik. Konyhába az étterembe átjárás biztosított. Az étterembe a bejárás az iskolai folyosóról, előleborból történik. Az ételek készítéséhez biztosított a villamosenergia, fűtőgáz, mosogatóhoz a hideg és a meleg víz. Fehér és fekete mosogató van. A konyha energia felhasználását mérő mérő. A konyha és étterem fűlése az iskola fűtés rendszeréről történik. Az almérok beépítése jelentős beruházási költséggel valósítható meg.	ajánlattevő dönti el	igen	126	34 négyzetméteres asztal, 126 szék	lizórai minden nap 7:30 órától (tanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (tanterem)

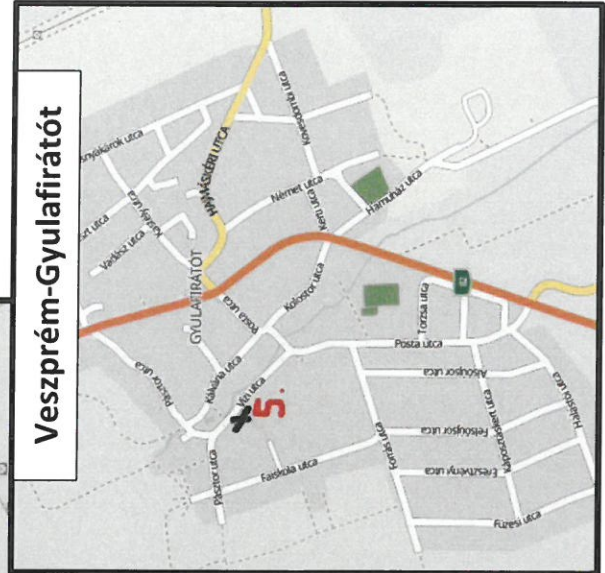
<b>Simonyi Zsigmond Ének-Zene és Testnevelési Általános Iskola</b>	Külső helyszín szükséges	Az iskola konyhának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: max. 15 perc gyaloglással elérhető legyen a helyszín	150	nincs	tiszorai minden nap 7:30 órától (lanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (lanterem) nap 7:30 órától (lanterem), ebéd minden nap 11:30 órától 14:30 óráig, uzsonna minden nap 14:30 órától (lanterem)
<b>Veszprémi Deák Ferenc Általános Iskola</b>	helyben megoldható	Az iskola konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	330	71 szék + 15 csövázás asztal, 112 csövázás szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
<b>Lovassy László Gimnázium</b>	külső helyszín szükséges	A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	91	24 asztal, 91 szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
<b>Veszprémi Középsőiskolai Központi Kollégium</b>	helyben megoldható	A kollégium konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	200	nincs	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
<b>Veszprémi Szakképzési Centrum Tancsics Mihály Szakgimnáziuma, Szakközépiskola és Kollégium</b>	helyben megoldható	A kollégium konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	46	12 (legfeljebb +3 db négyzet alakú négyzetméteres) asztal, 46 szék	reggeli 7-8:30 tiszorai 9-9:30, ebéd 11-14, uzsonna 14-14:30, vacsora 17-19:30
<b>Veszprémi Szakképzési Centrum Jendrassik István Szakgimnáziuma és Kollégiuma</b>	külső helyszín szükséges	A kollégium konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	64	15 négyzetméteres asztal, 64 szék	reggeli 6 órától 8 óráig, ebéd 11:30 órától 15:30 óráig, vacsora 19 órától 20 óráig
<b>Veszprémi Szakképzési Centrum Jendrassik István Szakgimnáziuma és Kollégiuma</b>	helyben megoldható	A kollégium konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	46	12 (legfeljebb +3 db négyzet alakú négyzetméteres) asztal, 46 szék	reggeli 7-8:30 tiszorai 9-9:30, ebéd 11-14, uzsonna 14-14:30, vacsora 17-19:30
<b>Nosztroy Gáspár Gimnázium és Kollégium</b>	helyben megoldható	Az iskola konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	46	12 (legfeljebb +3 db négyzet alakú négyzetméteres) asztal, 46 szék	reggeli 7-8:30 tiszorai 9-9:30, ebéd 11-14, uzsonna 14-14:30, vacsora 17-19:30
<b>Kozmuza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógy Pedagógiai Módszertani Intézmény</b>	helyben megoldható	Az iskola konyhájának és étteremének kialakítható helyiséggel rendelkezik. A konyhába a bejárás az iskola udvaráról történik. A konyha és az étterem felújításához szükséges víz, Fehér és fekete mosogató van. A hideg és a meleg víz, Fehér és fekete mosogató van. A konyha villamos felhasználását mérő méri. A hideg és a meleg víz nincs mérvé. A konyha és az étterem fűtése az iskola fűtése az iskola fűtési rendszeréről történik.	ajánlattevő dönti el	nem: városközpontban legyen a helyszín	46	12 (legfeljebb +3 db négyzet alakú négyzetméteres) asztal, 46 szék	reggeli 7-8:30 tiszorai 9-9:30, ebéd 11-14, uzsonna 14-14:30, vacsora 17-19:30

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

			Főzőkonyhával rendelkezik	Tálalókonyhával rendelkezik	Közüzemek főméről/alméről/fűtés Étkezési helyiség
	<u>Oktatási intézmény neve:</u>	<u>Oktatási intézmény címe:</u>			
1.	Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola	8200 Veszprém, Halle u. 10.	X	X	Étkező helyiség van, almérők vannak: víz, villany, gáz
2.	Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Botev u. 2.		X	Étkező helyiség van, gáz/villany almérőn van, víz főméről, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
3.	Veszprémi Cholnoky Jenő Általános Iskola	8200 Veszprém, Cholnoky u. 21.	X		Étkező helyiség van, villany/víz almérőn van, fűtés közös rendszerben az intézménnyel, gáz almérő is van
4.	Dózsa György Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Szent István u. 56.		X	Étkező helyiség van, főméről nincs, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
5.	Gyulaffy László Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8412 Gyulafirátót, Vízi u. 24.		X	Étkező helyiség van, villany külön belső almérőn van, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
6.	Veszprémi Kossuth Lajos Általános Iskola	8200 Veszprém, Budapest u. 11.		X	Étkező helyiség van, főmérők vannak, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
7.	Veszprémi Rózsa úti Általános Iskola	8200 Veszprém Rózsa u. 43/2		X	Étkező helyiség van, főméről van, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
8.	Simonyi Zsigmond Ének-Zenei és Testnevelési Általános Iskola	8200 Veszprém, Victor H. u. 28.	Étkezési helyszín: Simonyi Tálaló Konyha (Régi Stadion Étterem)		Étkező helyiség van, villany almérő van, fűtés saját rendszerben
9.	Veszprémi Deák Ferenc Általános Iskola	8200 Veszprém, Aradi vértanúk u. 2.		X	Étkező helyiség van, gázszolgáltatás nincs, áram almérőn van, víz főméről, távhő közös rendszerben az intézménnyel
10.	Lovassy László Gimnázium	8200 Veszprém, Cserhát ltp. 11.	Külső helyszín: Hangvilla Étterem		
11.	Vetési Albert Gimnázium	8200 Veszprém, Kemece u. 1.	Étkezési helyszín: Veszprémi Középiskolai Kp. Kollégium		
12.	Veszprémi Középiskolai Központi Kollégium	8200 Veszprém, Stadion u. 20-22.	X		Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
13.	Veszprémi Szakképzési Centrum Táncsics Mihály Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégium	8200 Veszprém, Eötvös u. 1.	X (van, de nincs használatban jelenleg)	X	Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
14.	Veszprémi Szakképzési Centrum Ipari Szakgimnázium	8200 Veszprém, Iskola u. 4.	Külső helyszín: Hangvilla Étterem		
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		Étkező helyiség van, mérési lehetőség van, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
17.	Noszlóy Gáspár Gimnázium és Kollégium	8200 Veszprém, Tüzér u. 42.	X	X	Étkező helyiség van, gáz főméről mér, villany, víz nincs mérve, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
18.	Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Tüzér u. 44.	X		Étkező helyiség van, van mérési lehetőség, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel
19.	Bárczi Gusztáv Általános Iskola, Speciális Szakiskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Batthyány u. 12.	X		Étkező helyiség van, almérők nincsenek, fűtés közös rendszerben az intézménnyel



# Veszprém



## Veszprém-Gyulafirátót

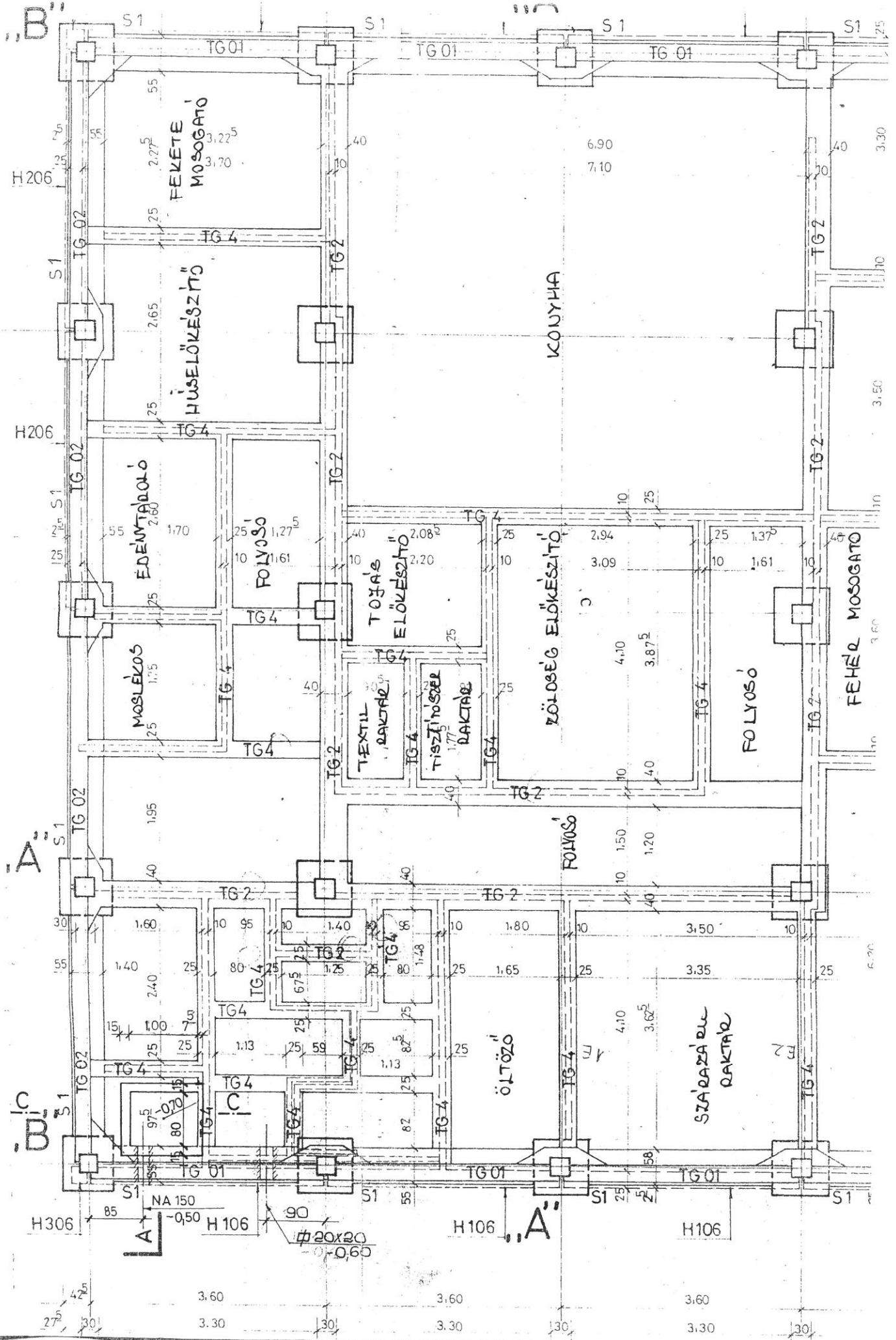
Térkép

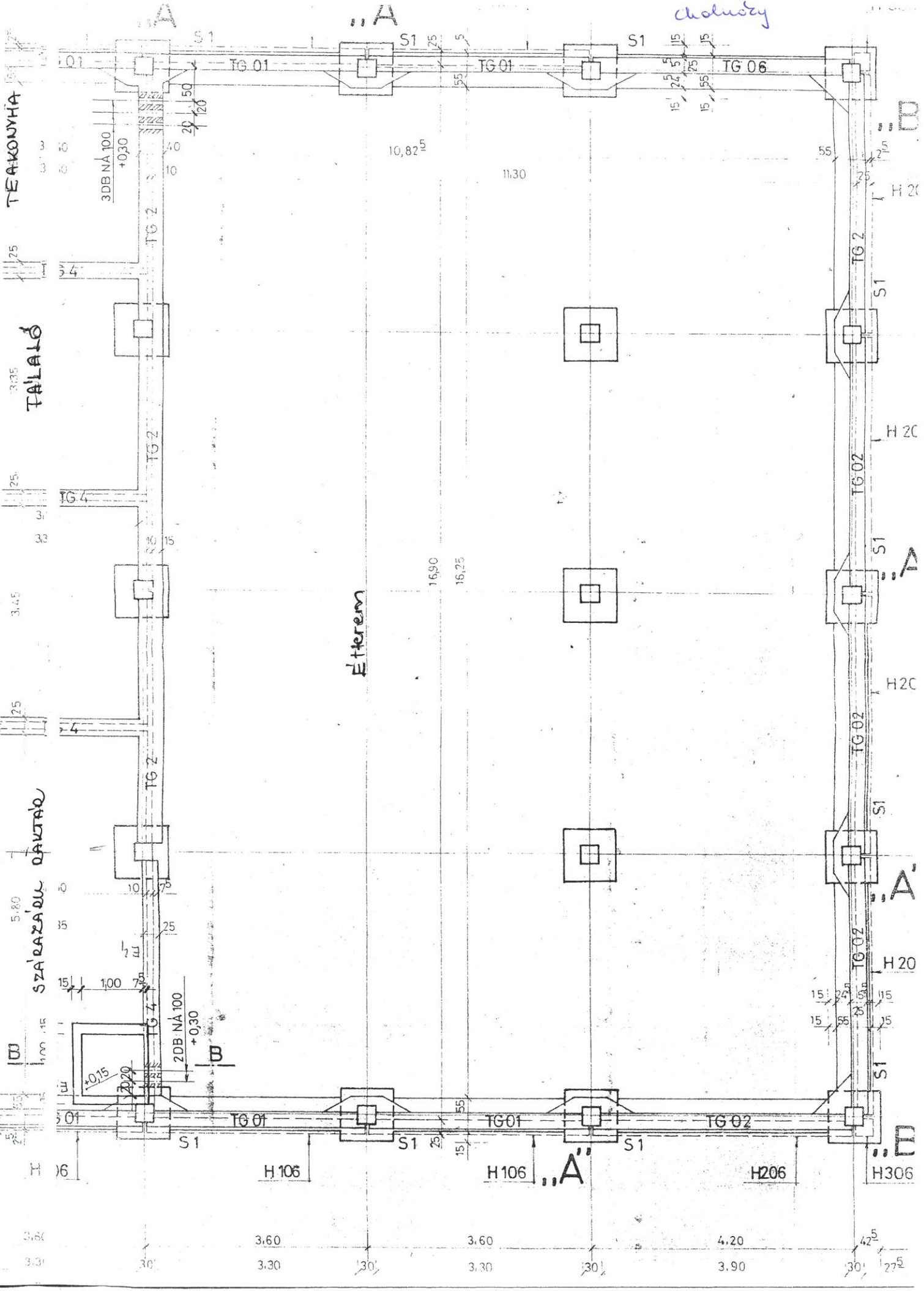
	Intézmény	Cím
1.	Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola	8200 Veszprém, Halle u. 10.
2.	Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Botev u. 2.
3.	Veszprémi Cholnoky Jenő Általános Iskola	8200 Veszprém, Cholnoky u. 21.
4.	Dózsa György Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8200 Veszprém, Szent István u. 56.
5.	Gyulaffy László Német Nemzetiségi Nyelvoktató Általános Iskola	8412 Gyulafrátót, Vízi 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, Kemece u. 1.
12.	Veszprémi Középiskolai Központi Kollégium	8200 Veszprém, Stadion u. 20-22.
13.	Veszprémi Szakképzési Centrum Táncsics 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-Venezs Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája	8200 Veszprém, Március 15. u. 5.
17.	Noszlopy Gáspár Gimnázium és Kollégium	8200 Veszprém, Tüzér u. 42.
18.	Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Tüzér u. 44.
19.	Bárczi Gusztáv Általános Iskola, Speciális Szakiskola és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	8200 Veszprém, Baththyány u. 12.



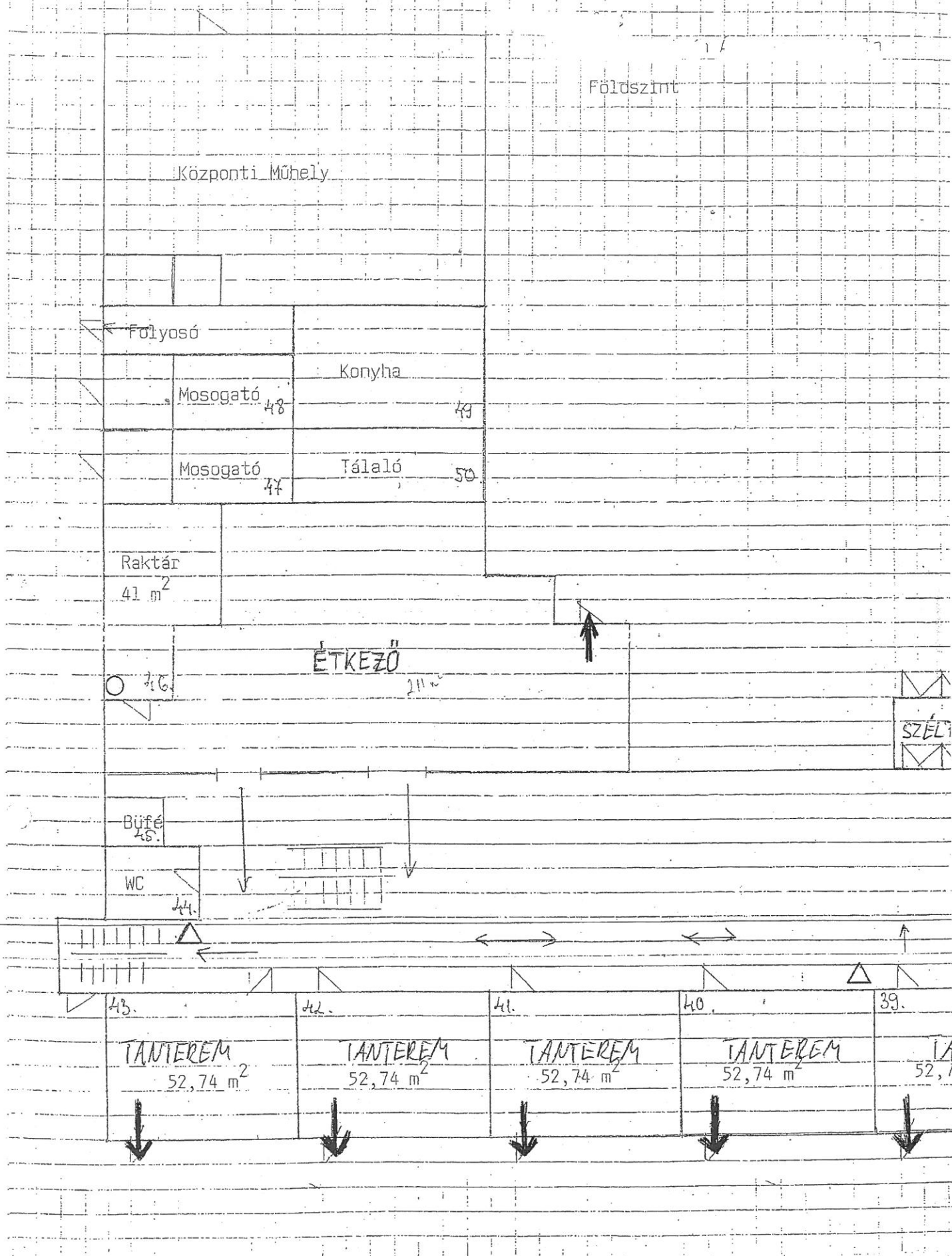


Chelwy





1/a



Központi Műhely

Földszint

Folyosó

Konyha

Mosogató 48

49

Mosogató 47

Írálló

50

Raktár  
41 m<sup>2</sup>

ÉTKEZŐ  
211 m<sup>2</sup>

SZÉL

Büfé  
45

WC  
44

43.

TANTEREM  
52,74 m<sup>2</sup>

42.

TANTEREM  
52,74 m<sup>2</sup>

41.

TANTEREM  
52,74 m<sup>2</sup>

40.

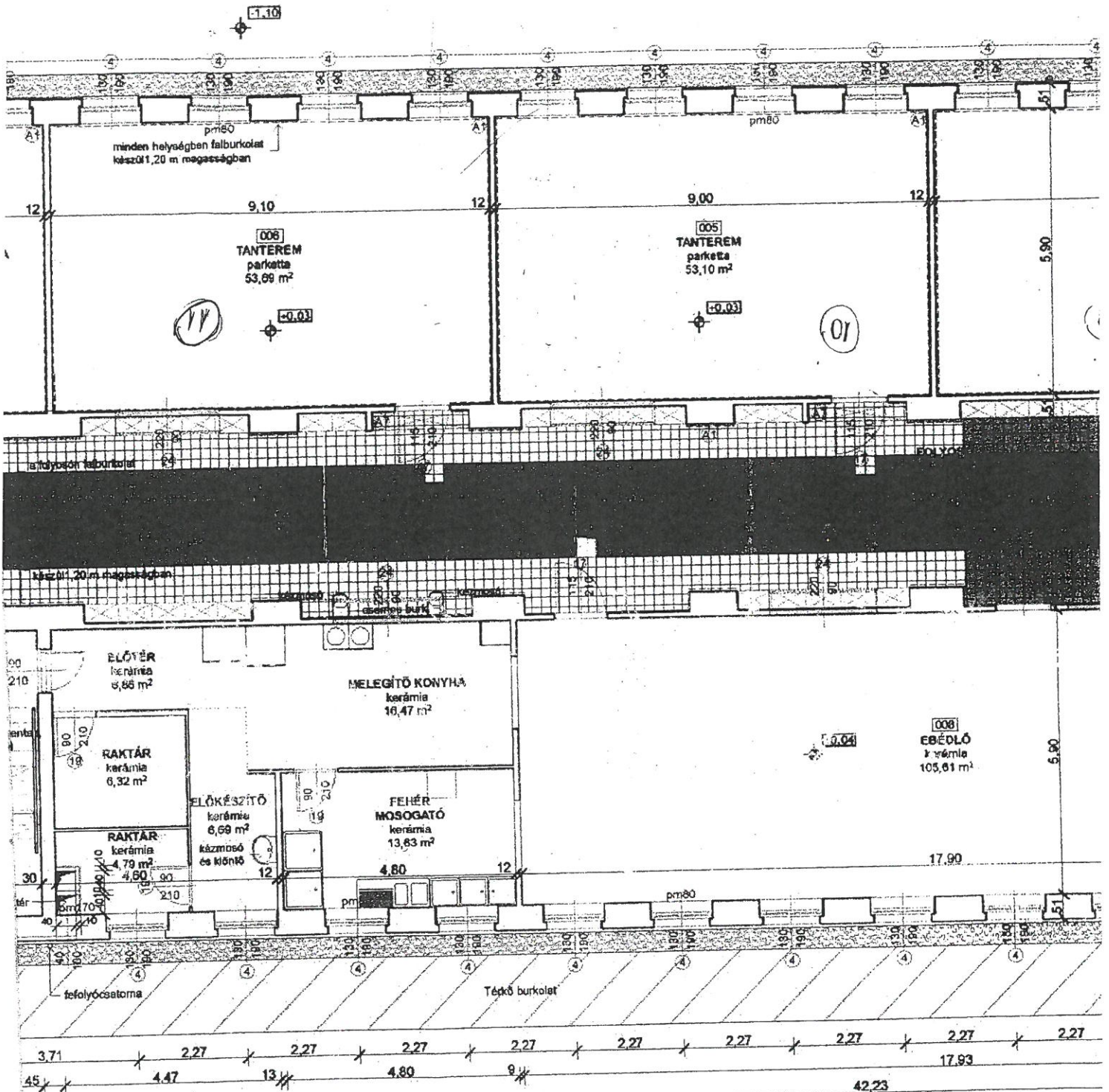
TANTEREM  
52,74 m<sup>2</sup>

39.

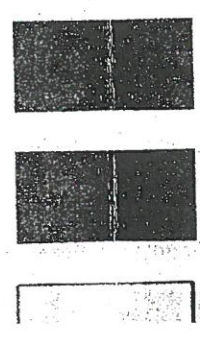
52,74

Déla

Épület földszint

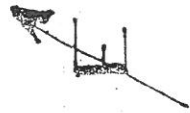


JELÖLÉSEK :

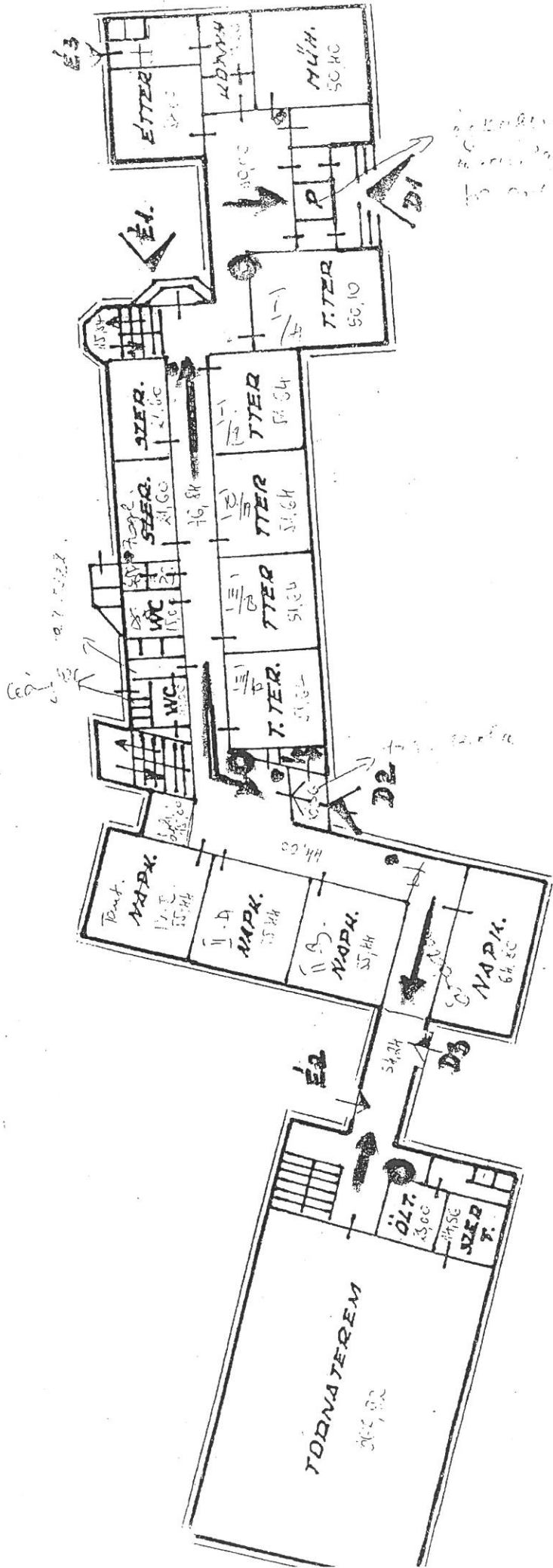


- relief felületű gres lap /rúcskös, csúszásmentes/, a s
- sima felületű gres lap /csúszásmentes/
- sima felületű gres lap /csúszásmentes/

Gyulaffy & Árt. Isk.



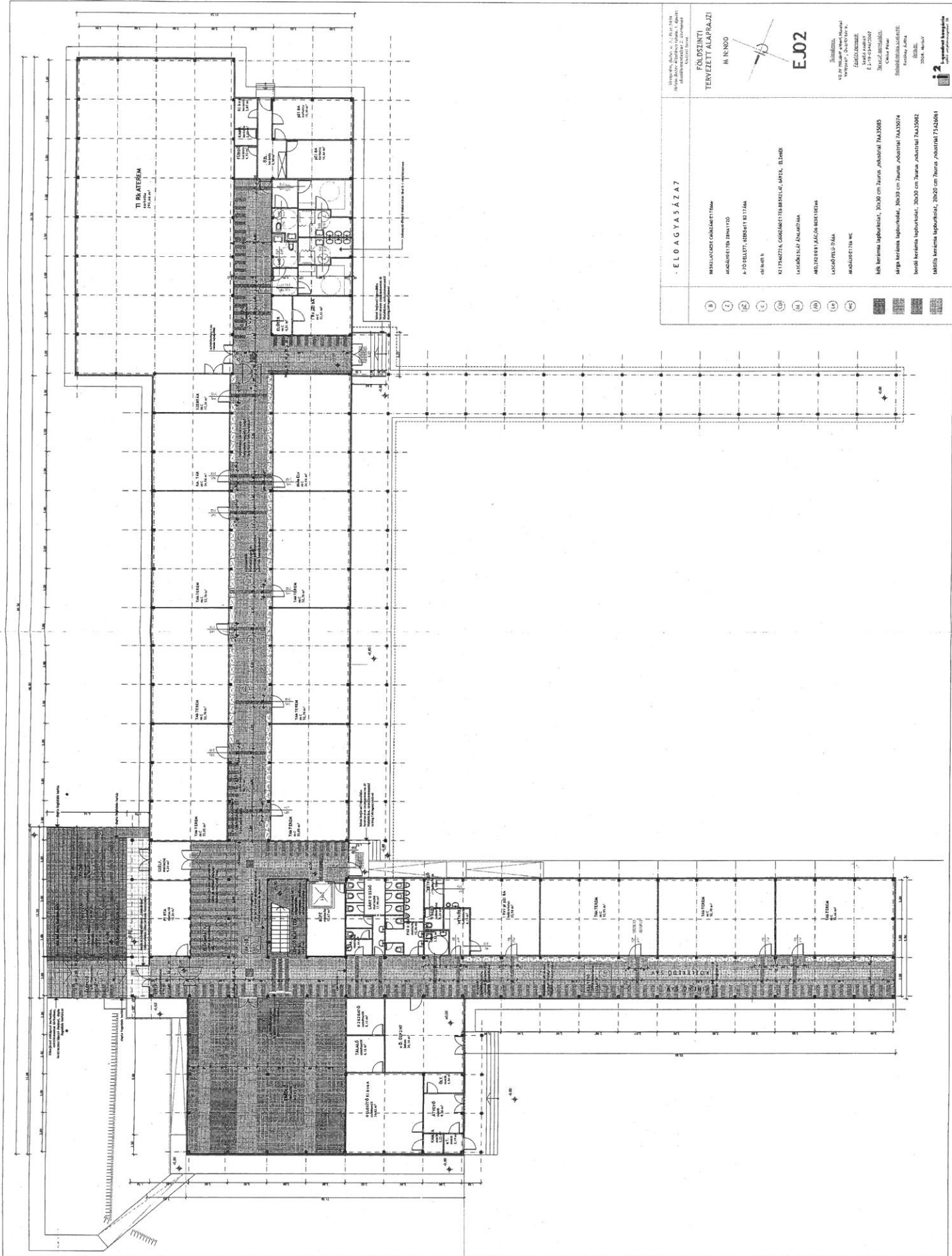
### FÖLDSZINTI ALAPRAJZ



GYULAFFY ZASZLÓ  
ÁLTALÁNOS ISKOLA  
Vestprémi - Gyulaffyutól

— MENEKÜLÉSI ÚTONYAL





Vezető: Balogh, G. J. (Főmérnök)  
 Közreműködő: Balogh, G. J. (Mérnök)  
 Készítve: 2008. május 15.

**FÜLSZINTI TERVEZÉTI ALAPRAJZI**  
 M. NINDO

**E.02**

Tervező:  
 V. B. és Társaság  
 1052 Budapest, Rózsadombi út 10.  
 Tel.: +36 (1) 460 1000  
 Fax: +36 (1) 460 1001  
 E-mail: info@vbt.hu  
 Csoport Főnök:  
 Balogh, G. J.  
 2008. május 15.

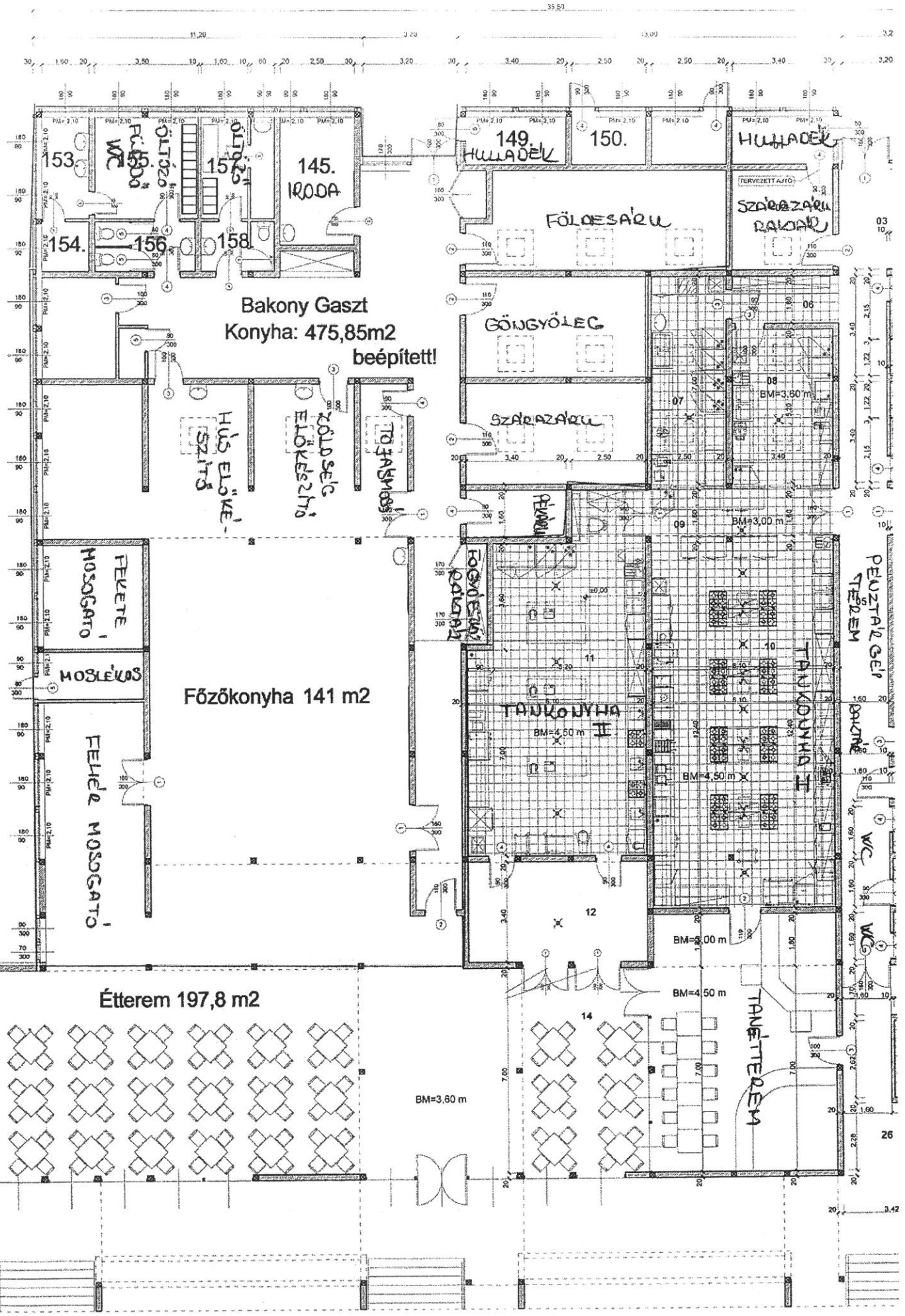
**ELŐGYZÁS AZ ÁZAT**

B: MÉRLEKZŐS GONDOLATTÉNY  
 C: AKKORDOK ÉRTELMEZÉSE  
 D: A TÖRZSLELT, A BŐVÍTÉSI TÍPUS  
 E: A BŐVÍTÉS  
 F: KÉTFALAZTOS GONDOLATTÉNYBŐLŐLŐ, APTK, ELŐKÖR  
 G: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 H: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 I: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 J: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 K: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 L: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 M: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 N: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 O: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 P: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 Q: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 R: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 S: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 T: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 U: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 V: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 W: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 X: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 Y: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE  
 Z: A BŐVÍTÉS ÉRTELMEZÉSE

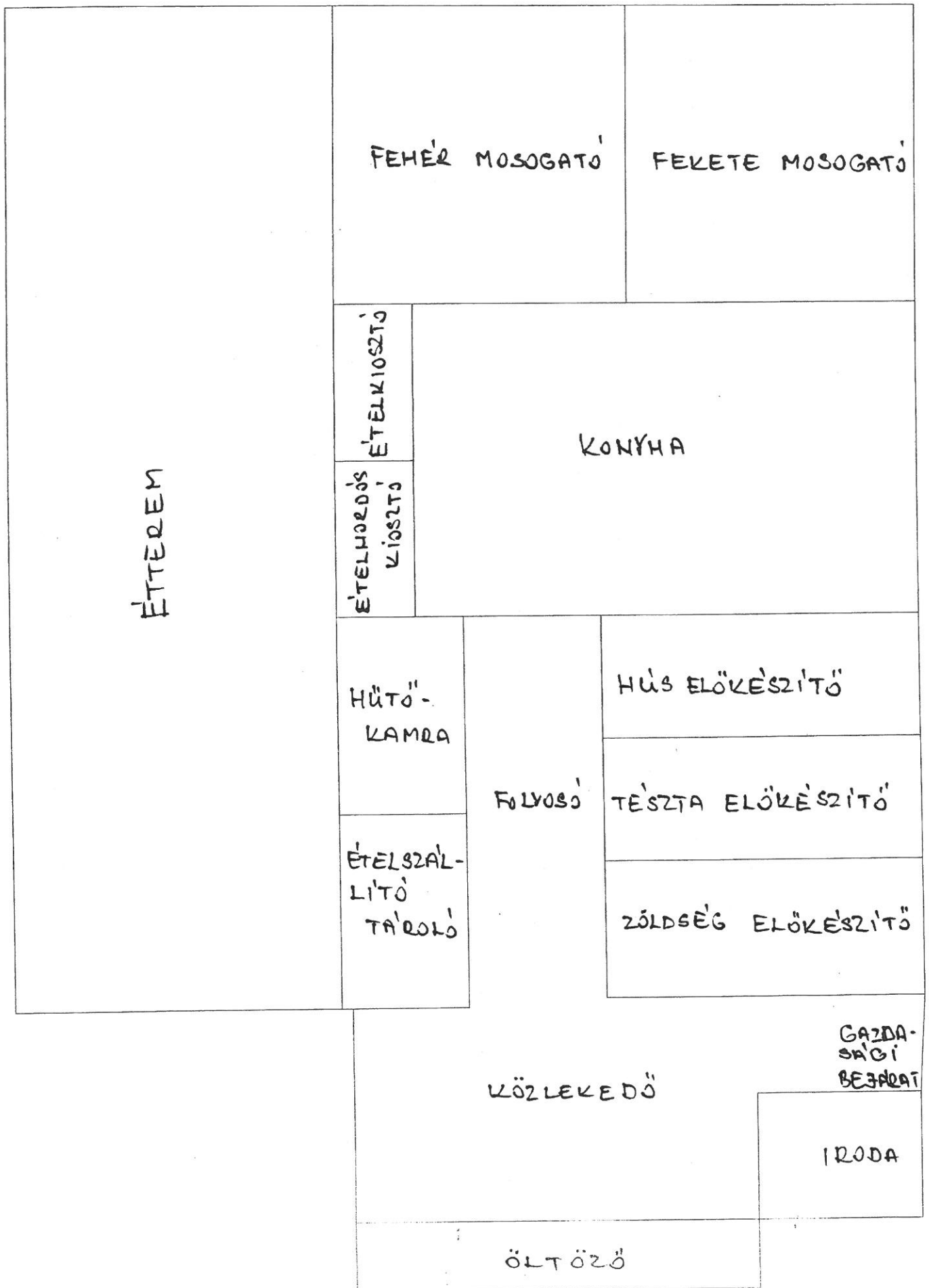
Mű. keretm. lapokból, 2000 cm társ. oldalsó / M.0205  
 Belső keretm. lapokból, 2000 cm társ. oldalsó / M.0206  
 Belső keretm. lapokból, 2000 cm társ. oldalsó / M.0207  
 Belső keretm. lapokból, 2000 cm társ. oldalsó / M.0208

1.2. A tervezés jogát a szerző fenntartja.

Ferdinánd - Venezy



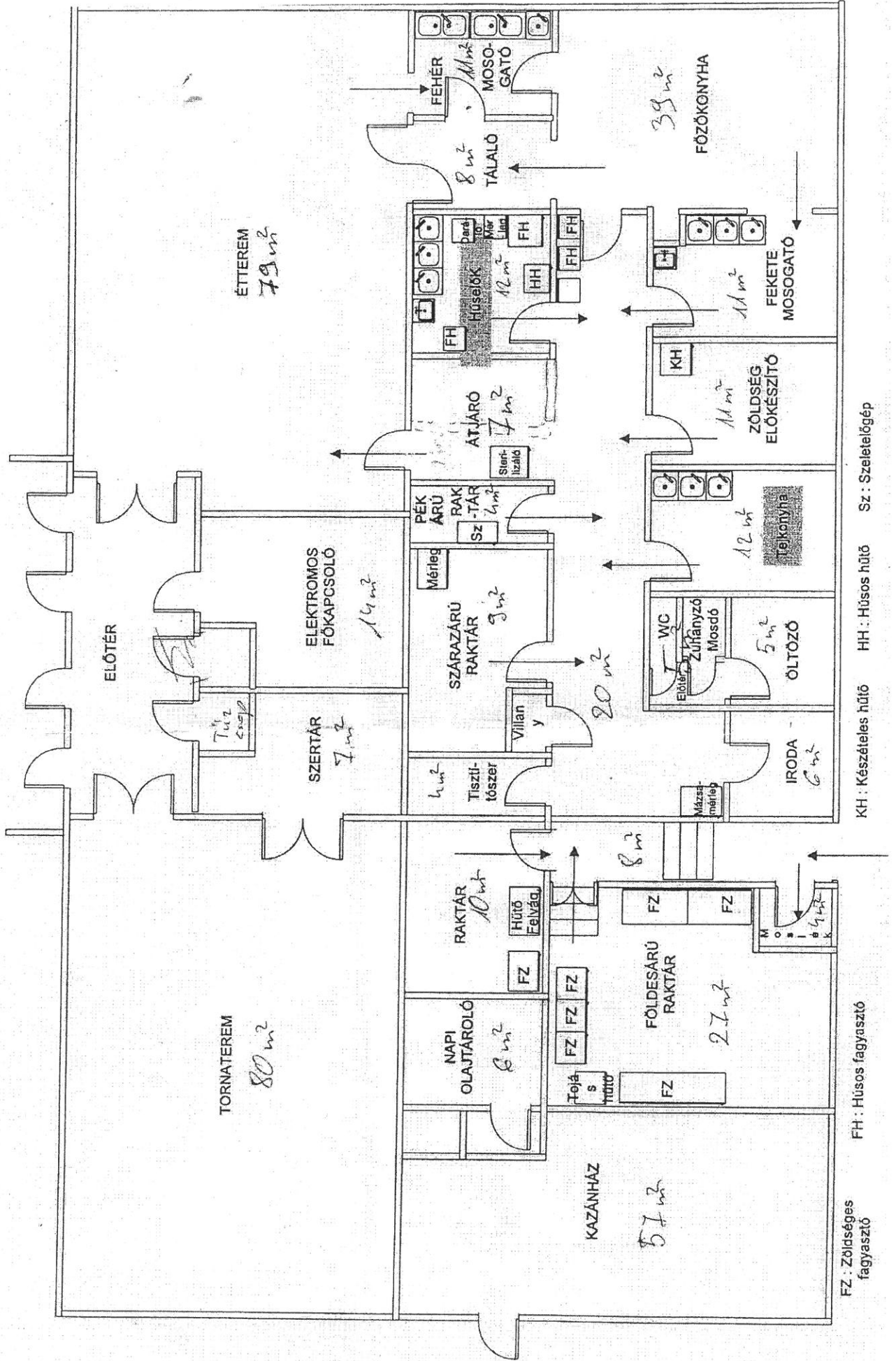




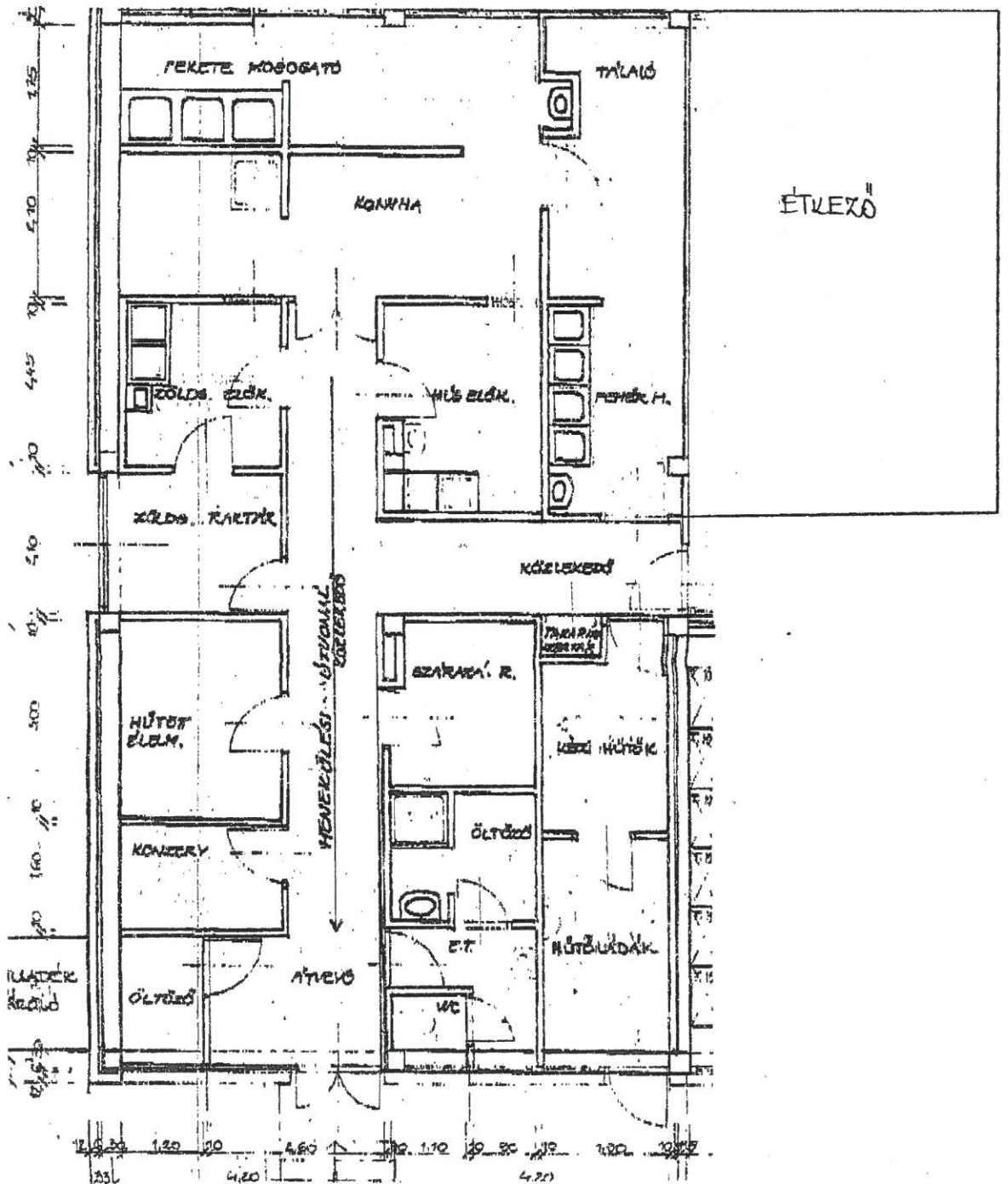




# Kozmutza Flóra Ált. Iskola alaprajza (2. változat)

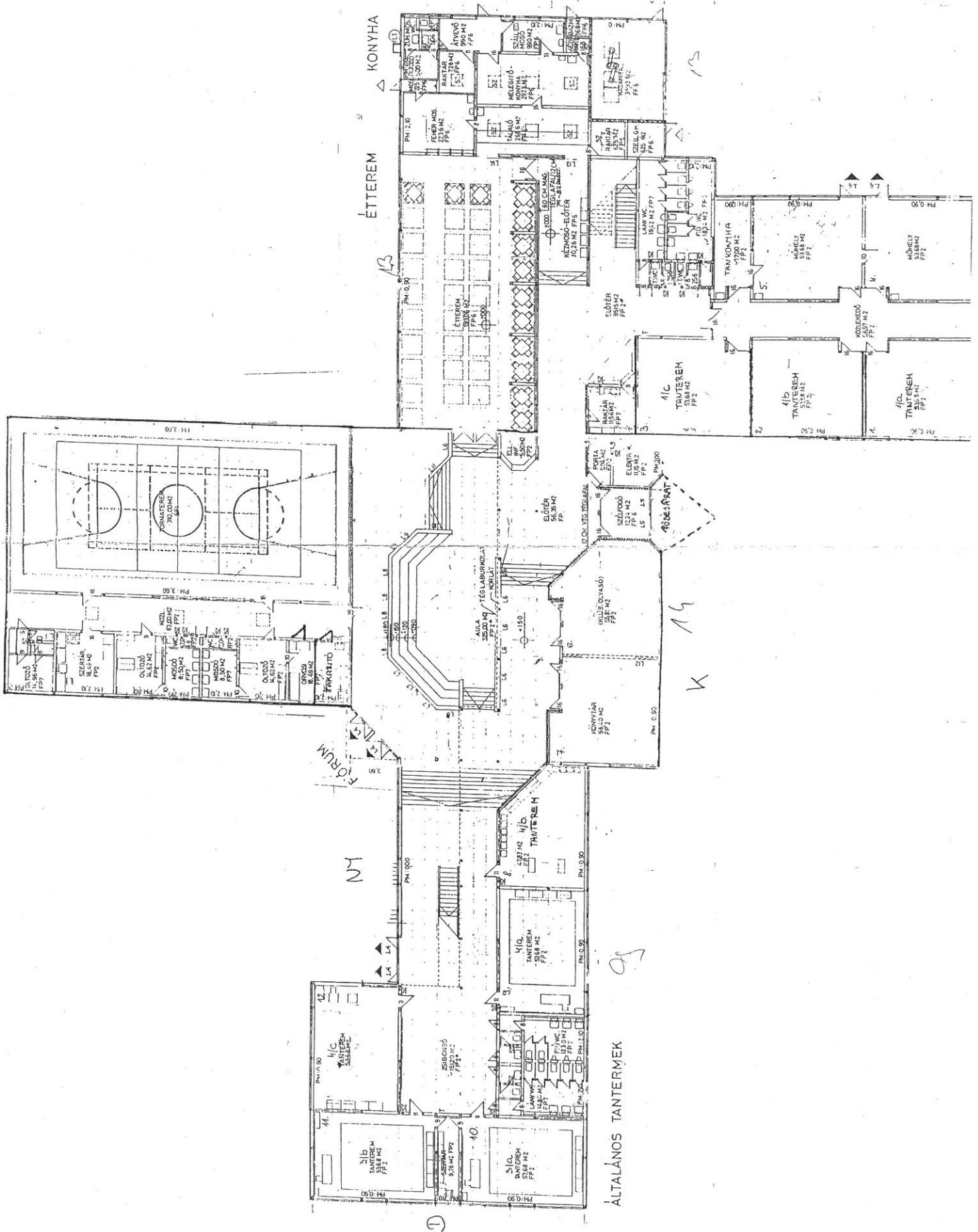


Medgyaszay



Kösa

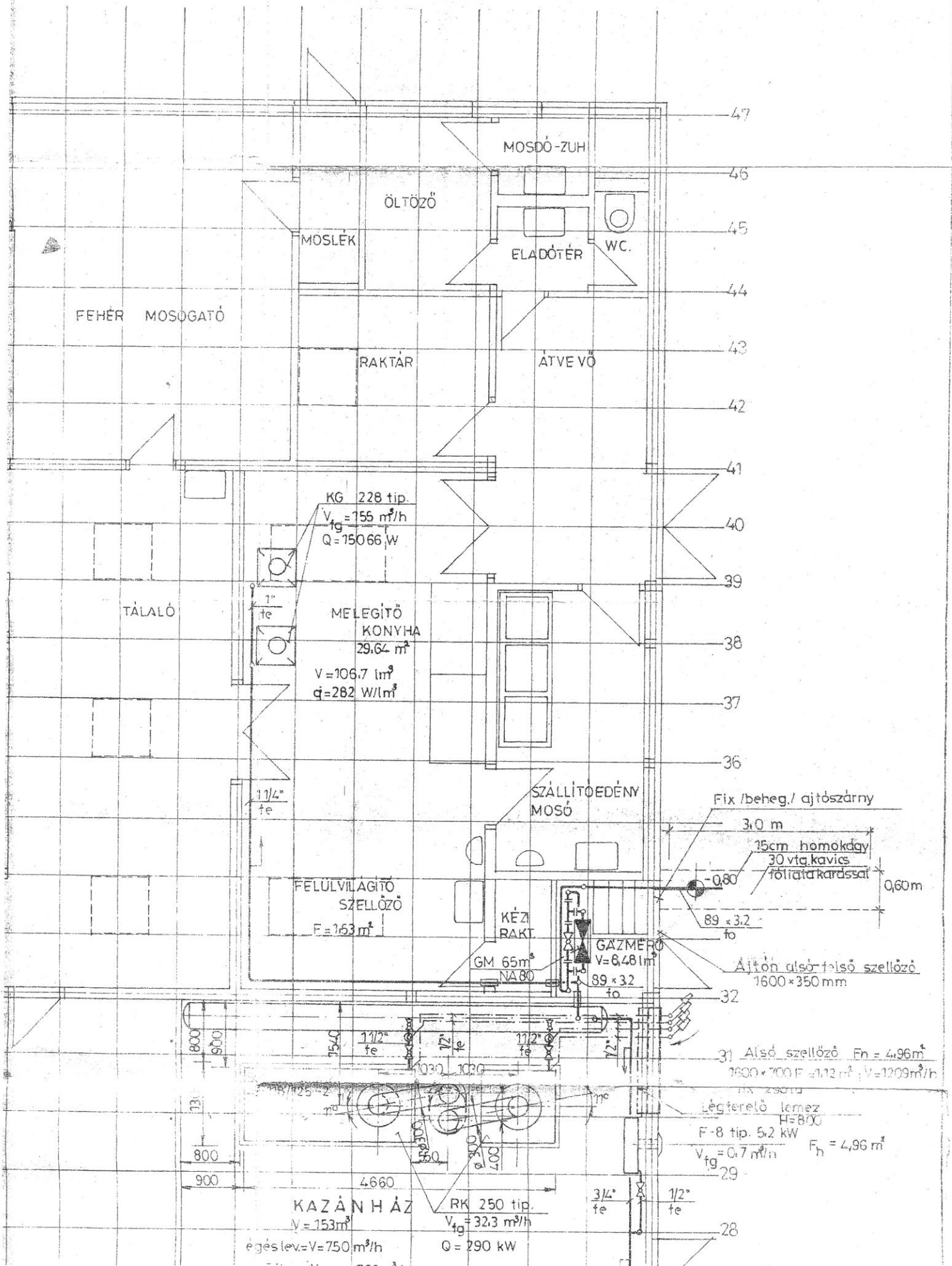
E



ÁLTALÁNOS TANTERMEK

1

Kósa



KG 228 tip.  
 $V_{tg} = 155 \text{ m}^3/\text{h}$   
 $Q = 150.66 \text{ W}$

MELEGÍTŐ  
 KONYHA  
 $29.64 \text{ m}^2$   
 $V = 106.7 \text{ lm}^3$   
 $q = 282 \text{ W/lm}^3$

FELÜLVILÁGÍTÓ  
 SZELLŐZŐ  
 $F_h = 163 \text{ m}^2$

GM 65 NA80  
 $V = 6.48 \text{ lm}^3$

KAZÁNHÁZ  
 $V = 153 \text{ m}^3$   
 egész lev. =  $V = 750 \text{ m}^3/\text{h}$

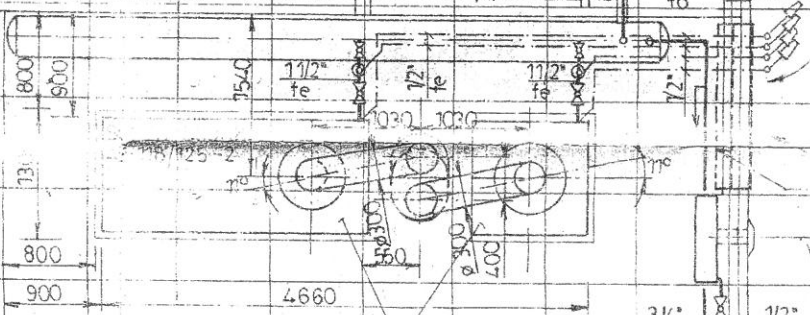
RK 250 tip.  
 $V_{tg} = 32.3 \text{ m}^3/\text{h}$   
 $Q = 290 \text{ kW}$

Fix /beheg./ ajtószárny  
 $3.0 \text{ m}$   
 $15 \text{ cm}$  homokdaj  
 $30 \text{ vtg. kavics}$   
 föltátrakardssal  
 $0.60 \text{ m}$

Ajtón alsó-felső szellőző  
 $1600 \times 350 \text{ mm}$

31 Alsó szellőző  $F_h = 4.96 \text{ m}^2$   
 $1600 \times 700 F_h = 1.12 \text{ m}^2$ ,  $V = 1209 \text{ m}^3/\text{h}$

Légterelő lemez  
 $F = 800$   
 $F-8 \text{ tip. } 5.2 \text{ kW}$   
 $V_{tg} = 0.7 \text{ m}^3/\text{h}$   $F_h = 4.96 \text{ m}^2$



Tambora

2012. IX 03  
2014. I 14  
Ursch

FELTTE MOSCHATI

TALABO

FELTE MOSCHATO

21 MUU ERATUM VERSTUM.



(X) 3

Kouma

(X)

1 2

Pine

Steinlin Kewat  
Trocken

Zölderer

Illegales, Pannet in vormalig amvoldk delne.

KÖLLEVEDÖ

Mücos

QALTBH

(X)

(X) 4

(X) 5

(X) 6



**Veszprém Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlésének  
31/2020. (VI.26.) önkormányzati rendelete  
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**

Veszprém Megyei Jogú Város Önkormányzatának Közgyűlése a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 151. § (2f) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján,

a Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. törvény a 13. § (1) bekezdés 8. pontjában meghatározott feladatkörében eljárva a következőket rendeli el:

- 1. §** 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 1-2. melléklete helyébe a rendelet 1-2. melléklete lép.
- 2. §** Ez a rendelet 2020. szeptember 1-jén lép hatályba.

**Porga Gyula s.k.**  
polgármester

**dr. Dancs Judit s.k.**  
jegyző

1. melléklet 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 31/2020. (VI.26.) önkormányzati rendelethez

„1. melléklet 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 rendelethez

<b>Normál és táplálékallergiás étkeztetés</b>			
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>1</b>		<b>Intézmény típus</b>	<b>Intézményi térítési díj egy ellátottra jutó napi összege</b>
<b>2</b>	<b>ÓVODA (normál)</b>		
3		Tízórai	94
4		Ebéd	280
5		Uzsonna	94
<b>6</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>468</b>
<b>7</b>	<b>ÓVODA (táplálékallergiás)</b>		
8		Tízórai	130
9		Ebéd	354
10		Uzsonna	130
<b>11</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>614</b>
<b>12</b>	<b>ÁLTALÁNOS ISKOLA</b>		
13		Tízórai	114
14		Ebéd	386
15		Uzsonna	114
<b>16</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>614</b>
<b>17</b>	<b>KÖZÉPISKOLA, SZAKISKOLA</b>		
18		Tízórai	114
19		Ebéd	453
20		uzsonna	114
<b>21</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>681</b>
<b>22</b>	<b>KOLLÉGIUM</b>		
23		Reggeli	223
24		Tízórai	114
25		Ebéd	453
26		uzsonna	114
27		Vacsora	285
<b>28</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>1189</b>

„C” oszlop az ÁFÁ-t nem tartalmazza”

2. melléklet 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 31/2020. (VI.26.) önkormányzati rendelethez

„2. melléklet 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

<b>Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Intézmény normál és táplálékallergiás étkeztetés</b>			
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>D</b>
<b>1</b>		<b>Intézmény típus</b>	<b>Intézményi térítési díj egy ellátottra jutó napi összege</b>
<b>2</b>	<b>ÓVODA</b>		
3		Reggeli	117
4		Tízórai	88
5		Ebéd	285
6		Uzsonna	80
7		Vacsora	176
<b>8</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>746</b>
<b>9</b>	<b>ÁLTALÁNOS ISKOLA</b>		
10		Reggeli	117
11		Tízórai	88
12		Ebéd	407
13		Uzsonna	80
14		Vacsora	218
<b>15</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>910</b>
<b>16</b>	<b>KÉSZSÉGFEJLESZTŐ ISKOLA</b>		
17		Reggeli	147
18		Tízórai	88
19		Ebéd	432
20		Uzsonna	80
21		Vacsora	218
<b>22</b>		<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>965</b>

„C” oszlop az ÁFÁ-t nem tartalmazza”





## 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 mindenkor, 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 31/2020. (VI.26.) önkormányzati rendeletében foglaltaknak.

### 1. A nyertes ajánlattevő által ellátandó tevékenység

- az ételek elkészítése, beleértve az orvosi javaslatra előírt különféle diétás (és azon belül táplálékallergiás) készételek előállítása a 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendeletnek megfelelően
- az előállításnak a nyertes ajánlattevő/álvállalkozó 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 kitálalásához, valamint a feladatellátáshoz átvett létesítmény működtetéséhez) személyzetet kell biztosítania.

D) A nyertes ajánlattevőnek OÉTI/OTH engedéllyel rendelkező, főzésre és/vagy kiszállításra és melegítésre, továbbá kitálalásra alkalmas konyhai eszközrendszert kell biztosítania az ételek elkészítéséhez és/vagy kiszállításához és melegítéséhez, továbbá kitálalásához.

**A nyertes ajánlattevő feladatai** (valamennyi teljesítési helyszín esetében):

- az ételek elkészítése vagy elkészítése és kiszállítása, és a nevezett teljesítési helyszíneken kitálalása (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, hogy az átvételre kerülő 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 időszakosan szükséges higiéniai biztonsági festést is), karbantartási költségeinek vállalása és a hibák elhárítása

**Előírások az eljárást megindító felhívás egyes teljesítési helyszíneire vonatkozóan:**

- A Veszprémi Báthory István Sportiskolai Általános Iskola főző, illetve tálalókonyhával rendelkezik. Étkező helyiség van a diákok számára, almérősítve, azaz víz, villany, gázmérők külön vannak.
- A Hriszto Botev Német Nemzetiségi Nyelvtanító Általános Iskolatálalókonyhával 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 Nyelvtanító 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 percre 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 Középszintű Központi Kollégiumban étkezési helyiség található, mérési lehetőség van, de almérők nincsenek, a fűtés pedig közös az intézménnyel.
- A Táncsics Mihály Szakgimnázium, Szakközépiskola 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-Venesz Szakgimnázium és Szakközépiskola 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 Bárczi 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 kitálas 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, felszerelésével 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 működtetnie)
- 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 kitálasra alkalmas konyhai eszközrendszerrel kell biztosítania az ételek elkészítéséhez és/vagy kiszállításához és melegítéséhez, továbbá kitálasához;
- a fejlesztési tervben foglaltak maradéktalan (minden elemére vonatkozó) teljesítése;
- 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, az 5. számú mellékletként csatolt helyszínrajzok tartalmazzák.

#### **Elvárt 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 étkeztettek 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 biztosítószéket, 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 **kialakított** helyiséggel és az étkeztetést „külső”, Ajánlattevő által biztosított helyszínen kell megoldani, ajánlattevőnek **a Szakmai ajánlata részeként** nyilatkoznia kell, hogy a szerződéskötés időpontjáig rendelkezni fog külső helyszínekkel, ahol az étkeztetést biztosítja. Amennyiben nyertes ajánlattevő a szerződéskötés időpontjáig nem tudja a helyszíneket biztosítani, abban az esetben Ajánlatkérő jogosult a második legkedvezőbb ajánlatot benyújtó ajánlattevőt nyertesnek megnevezni.

A szerződéskötés időpontjáig a helyszín bemutatásának tartalmaznia kell

- a helyszín megjelölését (cím),
- bemutatását, leírását, az előírásoknak megfelelő szolgáltatás biztosításának figyelembevételével
- a szükséges engedélyek beszerzésének elindítását.

### **Ajánlatkérői Fejlesztési Terv**

Az ajánlatkérői fejlesztéseket a 7. számú melléklet tartalmazza.

A Vállalkozó az általa üzemeltetett konyhák/étkezőkön a jelen szerződés hatályba lépését követő 36 hónapon belül köteles az előírt (jóváhagyott Végleges Fejlesztési Terv) infrastrukturális fejlesztéseket elvégezni (előírt fejlesztési határidő). Vállalkozó nyilatkozik, hogy a Közbeszerzési Dokumentációban rögzített Ajánlatkérői Fejlesztési Tervet megvizsgálta. Vállalkozó nyilatkozik, hogy ajánlati árát a helyszínek, előírt fejlesztési kötelezettségek és az Ajánlatkérői Fejlesztési Terv ismeretében tette meg, az ajánlati ára az esetleges többletmunkák/pótmunkák okán nem módosítható. A kiadott Ajánlatkérői Fejlesztési Terv hiányos volta vagy téves adattartalma nem adhat alapot esetleges Vállalkozói követelés előterjesztésére az egyes beruházások megvalósítása során. A Vállalkozó a korszerűsítő beruházásra, felújításra, az ezekhez kapcsolódó eszközbeszerzésre a szerződéskötést követően az előzmény közbeszerzési eljárás során kiadott Ajánlatkérői Fejlesztési Terv és jelen szerződés peremfeltételei mellett, 30 napon belül tesz javaslatot a Végleges Fejlesztési Terv tervezetben, mely részletes belső ütemezést is tartalmaz az előírt fejlesztéseknek az előírt fejlesztési határidőn belül történő megvalósítására és az ellátás logisztikájára. A Végleges Fejlesztési Terv minimális tartalma: (1) előírt határidőn belüli infrastrukturális fejlesztések; (2) fogyasztásmérők kialakítása; (3) egyéb ingatlan (konyha és étkező) fejlesztések/karbantartások/felújítások; (4) egyéb ingófejlesztések (5) szerződésben

rögzített egyéb kötelezettségek teljesítése; (6) Ellátási terv (mely főzőkonyha, mely étkezési helyszínt látja el).

A Megrendelő 10 napon belül észrevételezi a javaslatot, mely észrevételek alapján 10 napon belül a pontosított javaslatot a Vállalkozó átadni köteles. Felek rögzítik, amennyiben a jelen fejezet szerinti Végleges Fejlesztési Terv nem kerül a szerződéskötést követő 60 napon belül elfogadásra, úgy az Ajánlatkérői Fejlesztési Terv és jelen szerződés szerint köteles a Vállalkozó teljesíteni, a jelen szerződésben rögzített határidőn belül. Megrendelő a Végleges Fejlesztési Terv elfogadását alapos indokkal tagadhatja meg.

A Megrendelő a Végleges Fejlesztési Terv elfogadásáról írásban nyilatkozik, vagy a Végleges Fejlesztési Terv tervezetre vonatkozó írásbeli észrevételeivel kéri annak módosítását. Vállalkozó az infrastrukturális fejlesztéseket kizárólag a Megrendelő előzetes írásbeli jóváhagyásával elfogadott Végleges Fejlesztési Terv birtokában, és kizárólag az abban részletesen meghatározottak és belső határidők szerint köteles teljesíteni. Ezen infrastrukturális fejlesztések (jelen Szerződés kötbérfejezetében meghatározott mértékű) késedelme/elmaradása/nem az elfogadott tartalmú teljesítése súlyos szerződésszegés.

Szerződő felek által, a szolgáltatási kötelezettség sérelme nélkül, a „Végleges Fejlesztési Terv” közös megegyezéssel írásban a későbbiekben (akár több alkalommal) pontosítható/aktualizálható (ezen pontosítás nem minősül a Kbt. szerinti szerződésmódosításnak). A Felek a Fejlesztési Terv szerinti egyes teljesítésekről jegyzőkönyvet vesznek fel.

Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a fejlesztések megkezdése, tervezési, átalakítási, bontási és építési, épületgépészeti, egyéb beruházás és a szolgáltatáshoz szükséges tárgyi eszközök beszerzése során, erre vonatkozóan a helyszíni ellenőrzést akadályozás nélkül teszi lehetővé a Megrendelő/megbízottjai számára.

A fentiekben túlmenően a Vállalkozó biztosítani/végrehajtani köteles a szerződésszerű teljesítéshez szükséges minden további ingó/ingatlan fejlesztést. Megrendelő saját tulajdonú ingó eszközt – a jelen szerződéssel egyidejűleg átadásra kerülő és/vagy jövőbeni pályázati beszerzéseken túlmenően – nem biztosítanak a teljesítéshez.

Vállalkozó a jelen szerződés keretében elvégzett szerelési, építési-kivitelezési munkáinak teljesítéséért teljes körű jótállást vállal. A jótállási idő 36 hónap. Amennyiben a jótállás tekintetében jogszabály ennél hosszabb kötelező jótállási időt határoz meg valamely munkarész tekintetében, akkor a jogszabály előírásait kell alkalmazni. A jótállás kezdőnapja a jelen szerződésben keretében elvégzett szerelési, építési-kivitelezési munkák Megrendelő általi elismerésének napja. Megrendelő jótállással kapcsolatos jogai nem érintik Megrendelőnek jogszabályon alapuló szavatossági jogait. A felek megállapodnak abban, hogy az utófelülvizsgálati eljárás során a teljesítés helyén közösen bejárást tartanak évi min. 1 alkalommal (és a garanciális idő lejártát megelőző 30-45 nap közötti időszakban), ahol megvizsgálják, hogy a jelen szerződés tárgya szerinti létesítmény működésével kapcsolatban van-e jótállási kötelezettség alá tartozó hiba. A hibákról a felek jótállási hibajegyzéket vesznek fel. Amennyiben a bejárást során a felek hibát nem észlelnek vagy a hibákat Vállalkozó megfelelően kijavítja, akkor Megrendelő köteles ezt írásban igazolni. Az utófelülvizsgálati eljárásokat a Vállalkozó köteles hivatalosan összehívni. Ennek elmaradása esetén a garanciális idő mulasztásonként további 6 hónappal meghosszabbodik. Az utófelülvizsgálati eljárás megtartását a Megrendelő is összehívhatja Vállalkozó késedelme esetén.

4Vállalkozó által jelen szerződés teljesítése érdekében végrehajtott beruházásokat, fejlesztéseket (pl. műszaki átalakítás, korszerűsítés, eszközbeszerzések és pótlások, fogyasztási mérők kiépítése stb.) Vállalkozó saját könyveiben tartja nyilván. Jelen szerződés megszűnésekor a Vállalkozó által jelen szerződés teljesítése érdekében végrehajtott beruházásokat, fejlesztéseket Vállalkozó - külön elszámolás alapján – átadja tulajdonos részére.

#### **Elvárt infrastruktúra biztosítására rendelkezésére álló időtartam, ütemezés**

A nyertes ajánlattevő számára ajánlatkérő előzetesen tervezett időpontban, de az eljárás lezárásának megfelelően 2021. 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. Nyertes ajánlattevőnek a szerződés megkötését követő

15 napon belül a felújításokkal kapcsolatban fejlesztési szakmai tervet kell készítenie, ami el kell fogadtatnia a Megrendelővel.

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 2021. 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 étkezést (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 (ellenőrzés: pontos helyszín ismeretében Google Maps alkalmazás);

- 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 Középiskolai 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 biztosítani.

### **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.

### **Infrastrukturális fejlesztés esetében a tartalékkeret felhasználásának módja**

Megrendelő az infrastrukturális fejlesztésekre, a kiadott tételes árazott költségvetési kiírással bíró fejlesztési tervben nettó 5.000.000,- Ft + áfa összegig tartalékkeretet határozott meg. A tartalékkeret a kizárólag az infrastrukturális fejlesztés teljesítéséhez használható fel, amelynek felhasználása nem vonja maga után szerződésmódosítás vagy közbeszerzési eljárás lefolytatásának szükségességét. A tartalékkeret terhére elszámolandó munka ellenértékének meghatározása akként történik, hogy ha az árazott költségvetésben feltüntetett munkanemmel megegyezik a tartalékkeret terhére elvégzendő munka műszaki tartalma, akkor az árazott költségvetés szerinti egységáron történik az elszámolás. Amennyiben a tartalékkeret terhére elvégzendő munka nem szerepel az árazott költségvetés munkanemei között, úgy a Veszprém Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala Városüzemeltetési Iroda véleménye alapján határozzák meg az alkalmazandó árat. A tartalékkeret a tételes költségvetésben nem szereplő tételeken felül a szerződés alapját képező közbeszerzési dokumentációban nem szereplő külön megrendelt munkatételekre használható fel. A tartalékkeret a szerződés teljesítése során szükségessé váló, a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény (továbbiakban: Ptk.) 6:244. § (2) bekezdése szerinti pótmunka elvégzésére is felhasználható. A tartalékkeret elszámolására a ténylegesen elvégzett pótmunkák – megrendelői – igazolása alapján kerülhet sor. A tartalékkeret nem használható fel olyan kivitelezési munkákra, amelyeket az ajánlati felhívást kiegészítő közbeszerzési dokumentáció alapként megnevezett műszaki tartalma - mennyiségi kimutatás – magában foglal. Többletmunka nem számolható el a tartalékkeret terhére. A tartalékkeret felhasználásához kapcsolódó formai, dokumentálási követelményeket a Megrendelő utasítása szerint köteles Vállalkozó betartani.

### **Helyiségek rendelkezésre bocsátása**

A szolgáltatás nyújtásához, a közfeladat ellátásához szükséges önkormányzati és állami tulajdonú helyiségek használatára szerződés keretében ingyenes használat mellett lesznek biztosítva a nyertes ajánlattevő részére a szerződéses időtartamra. A használatra szerződést az önkormányzati és állami tulajdonú helyiségek vagyongazdálkodójával (Veszprémi Tankerületi Központ és Veszprémi Szakképzési Centrum) kell megkötönie a nyertes ajánlattevőnek. A közüzemi díjakat nyertes ajánlattevőnek a megkötött használatra 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, tehát mentesen 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*) tízóráiból, 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 igénylik. A tízórai a reggelivel, az uzsonna az ebéddel kerülhet kiosztásra.

A kísétekések 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 lehívnia 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.

Továbbá Megrendelő fenntartja magának a jogot, hogy amennyiben a veszélyhelyzet kihirdetéséről és a veszélyhelyzeti intézkedések hatálybalépéséről szóló 27/2021. (I. 29.) Korm. rendeletben foglaltak alapján a kihirdetett veszélyhelyzet a jelen szerződés hatályba lépését követően is fennáll, illetve egyéb jogszabály alapján ismételt veszélyhelyzet kihirdetésére kerül sor, továbbá ha a köznevelési intézményekben tantermen kívüli, digitális munkarend szerint folyik a nevelés-oktatás feladatellátása, erre való hivatkozással a megadott adagszámtól a teljesítés során (**akár jelentős mértékben**) eltérjen, akár intézményenként külön-külön.

### **AZ AJÁNLATOK ÖSSZEÁLLÍTÁSÁNÁL AZ ÁRTÁBLÁZATBAN (8.SZ.MELLÉKLET) SZEREPLŐ KÉPLETEKRE FOKOZOTT FIGYELMET KELL FORDÍTANI, AJÁNLATTEVŐNEK BENYÚJTÁS ELŐTT ELLENŐRIZNI KELL AZOKAT!**

#### **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:

200 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 mennyiségben 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 kitalálásával biztosítja a nyertes ajánlattevő, akkor is a 2. számú mellékletben megadott, az étkeztetések előirt időtartamának megfelelően biztosítandó az étkeztetés, a szállítási időpontokat ezen időpontokhoz igazodva, a kitalálás időszükségletét is figyelembe véve kell meghatározni.

Nyertes ajánlattevőnek vállalnia kell, hogy — amennyiben az étel elkészítésére 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 zöldség, 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 előállítás 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 tárgyhatet 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 ellátandó korcsoport esetében el irt —intézmény, korcsoport és ékezés—teljes mennyiség 4 %-ának megfelelő adagszám, mely aló kivétel a Kozmutza Flóra Óvoda, Általános Iskola Készségfejlesztő Iskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény teljesítési helyszín, ahol 11 %.

(5) Nyertes ajánlattevő a teljesítése során minden, általa biztosított ékezéshez — a hivatkozott jogszabály rendelkezésinek megfelelő tartalmú—étlapot adja.

Az étlapok kifüggesztéséről az adott Intézmény gondoskodik.

## **7. További, a teljesítést érintő információk**

(1) Nyertes ajánlattevő köteles elfogadni, hogy ajánlatkérő időszakosan előre be nem jelentett 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 Gyermek közétkeztetésből származó ételek (ebéd) érzékszervi vizsgálatát kérni, és ennek eredménye függvényében —adott esetben — a vonatkozó szerződésbiztosító mellékkötelezettség alkalmazásával élni.

(2) Az adott intézmény a létszámjelentést a tárgynapot megelőzően 48 órával köteles leadni elektronikus formában, reggel 9.00 óráig, amelyet a tárgynapot megelőző nap 9:00 óráig lehet lemondani. Megrendelő az általános iskolák esetében a napi rendelés mennyiségi adatait a tárgynapot megelőző nap 10.00 óráig elektronikusan írásban közli Vállalkozóval.

(3) A középiskolák esetében Megrendelő a következő hónapra irányadó létszámot a hónap első munkanapján jelenti le Vállalkozó felé elektronikus úton. A középiskolák esetében a pótrendelésekről és a rendelések lemondásáról a megrendelés teljesítését megelőző munkanap 9:00 óráig értesíti Megrendelő Vállalkozót.

(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 lejelenteni 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 összes étkezőhelyen nyertes ajánlattevő feladata a visszamaradt élelmiszer hulladék saját költségén történő és a jogszabályoknak megfelelő kezelése, kezeltetése, rendszeres elszállíttatása. A nyertes ajánlattevő a szerződéskötéstől számított 60 napon belül átadja ajánlatkérő részére a hulladékkezelésére, szállíttatására és ártalmatlanítására vonatkozó engedélye másolatát.

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 Önkormányzata Közgyűlésének 31/2020 (VI.26.) önkormányzati rendelete
7. sz. melléklet: fejlesztési terv\_2021 (szakmai ajánlat)
8. sz. melléklet: ártáblázat\_2021 (szakmai ajánlat)
9. sz. melléklet: műszaki leírás
10. sz. melléklet: haszonkölcsön szerződések