

Műszaki leírás

Diósd Város Önkormányzata által fenntartott óvoda és általános iskola ellátottai és foglalkoztatottai részére közétkeztetés biztosítása

1. A beszerzés mennyisége:

Diósd Város Önkormányzata által fenntartott óvodák és a közigazgatási területén a tankerületi központ részeként működő nevelési-oktatási intézmények ellátottai és foglalkoztatottai számára 2026. szeptember 01. napjától 2028. augusztus 31. napjáig történő közétkeztetés biztosítása.

Közbeszerzés mennyisége (tájékoztató adat, mértékegység: adag/év):

Óvodai adagszámok összesen,

tízórai: 63.893

ebéd: 63.893

uzsonna: 63.893

Iskolai adagszámok összesen,

tízórai: 42.318

ebéd: 102.648

uzsonna: 38.487

Felnőtt étkezés: 3155

Összesen: 378.287 adag/év.

(A diétás és egyéb speciális étrend adagszámait a fenti normál étrend adagszámai tartalmazzák).

A szerződés Ajánlatkérő egyoldalú nyilatkozatával legfeljebb 2X1 évvel meghosszabbítható. Ajánlatkérő a meghosszabbításról legkésőbb az adott év június 15. napjáig tájékoztatja a nyertes Ajánlattevőt.

Ajánlatkérő a meghatározott mennyiség értékektől való eltérést tervezetten - 30%-ban a határozza meg, azzal, hogy Ajánlatkérő a közbeszerzési eljárás eredményeként vállalozási szerződést kíván kötni, ahol a közbeszerzési eljárásban rögzített adagszámoktól a ténylegesen igénybeveendő mennyiségek a létszámok változása miatt eltérhetnek. Ezen változások a szerződés módosítását nem igénylik. A KD-ban megadott adagszámok csak tervezettek, azok tekintetében lehívási/megrendelési kötelezettség Ajánlatkérőt nem terheli, ebből adódó kártérítési, számlázási igénye a teljesítés során a nyertes Ajánlattevőnek nem lehet.

2. A Szerződés tárgya magában foglalja az alábbiakat:

a) óvodai és iskolai gyermekétkeztetés biztosítása, ideértve a szünidei gyermekétkeztetést és a nyári napközis tábor keretében nyújtott gyermekétkeztetést is,

b) munkahelyi étkeztetési feladatok ellátása,

c) vendégétkeztetés biztosítása az önkormányzat és intézményei által megjelölt személyek részére,

d) diétás étkeztetés és ellátás biztosítása, sokkolásos technológiával készült hűtött ételek, névre szóló egyszer használatos, egyadagos kiszerezésű, mikrohullámú sütőben melegíthető, címkézett, zárt dobozokban szállítva.

e) webes panaszkezelő, ügyfélszolgálati felület működtetése, amely munkaidőben képes a panaszok fogadására és kezelésére, valamint Ajánlatkérő részére megfelelő hiteles riportok készítésére. A panaszkezelés a Vállalkozó feladata oly módon, hogy Ajánlatkérő teljes hozzáféréssel rendelkezzen a felülethez.

f) Nyertes ajánlattevőnek a szolgáltatás részeként biztosítani és üzemeltetnie kell olyan informatikai alapú, online elérhető megrendeléskezelő rendszert annak hardver részével együtt, amely alkalmas az oktatási-nevelési intézményekben ellátott gyermekek étkeztetésével összefüggő megrendelések, étlapok és pénzügyi tranzakciók kezelésére, a hatályos jogszabályok betartása mellett. A rendszernek tudnia kell az Államkincstár felé kötelezően szolgáltatott statisztikák (normatíva elszámolások) előállítását is. Az AT-nek biztosítani kell, hogy a megrendelők egyedi azonosítással, online, böngészőből elérhető módon kezelni tudják az étkezéssel kapcsolatos megrendeléseiket.

3. A nyertes Ajánlattevő köteles biztosítani a közétkeztetés ellátásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket:

- A szolgáltatás - jogszabályoknak és a szerződés rendelkezéseinek maradéktalanul megfelelő - ellátása érdekében az eszközszükséglettel kapcsolatban általános követelmény mindazon – rendelkezésre nem álló – eszközök, berendezések, tárgyi feltételek és fogyóeszközök biztosítása és folyamatos pótlása, amelyek a jogszabályoknak megfelelő és szerződésszerű teljesítéshez szükségesek.

- Nyertes Ajánlattevő feladata az ételek megfelelő minőségben, mennyiségben történő leszállítása a teljesítési (fogyasztási) helyekre (kiszolgáló egységek és tálalókonyhák együttesen), továbbá - kivéve az Óvoda Ifjúság úti, Gárdonyi utcai és Kocsis utcai intézményei (ahol a tálalást az óvoda munkatársai végzik) az ételek tárolása és megfelelő mennyiségben, minőségben és hőmérsékleten történő szakszerű kitálalása és a tálalással járó összes feladat ellátása, ehhez a szükséges humán erőforrás munkaerő és eszközök biztosítása és a folyamatos karbantartás. A feladat részét képezi az étkező helyiség folyamatos tisztántartása is, oly módon, hogy egy esetleges kormányhivatali ellenőrzés során az minden előírásnak megfeleljen. A takarításhoz szükséges eszközök és anyagok biztosítása a szolgáltató feladata.

- Nyertes Ajánlattevő köteles az ételmaradékok, ételhulladékok tárolására alkalmas zárható tárolóeszközöket felhasználói helyszínenként biztosítani, és elszállításukról saját költségén gondoskodni. A nyertes Ajánlattevő feladata a keletkező biológiailag bomló, konyhai és étkezési hulladék heti rendszerességű elszállítása és ártalmatlanítása, a szükséges bevételek elkészítése, beadása.

3. A Nyertes Ajánlattevőnek saját költségén kell gondoskodnia a szerződéses szolgáltatás időtartama alatt a szolgáltatás ellátásához szükséges tárgyi eszközök folyamatos pótlásáról, cseréjéről, javításáról

4. Az Ajánlattevő a feladat ellátása során köteles az alábbiakat biztosítani, vállalni:

a) a HACCP rendszerének folyamatos működtetése.

b) tálalókonyhák személyzetének foglalkoztatása,

c) saját költségén és saját kockázatára a közétkeztetés ellátásához, az étel elkészítéséhez, főzéséhez, tárolásához, szállításához szükséges valamennyi tárgyi eszköz biztosítása, továbbá a szolgáltatásba bevonandó eszközök beszerzése, javítása, pótlása és cseréje, ezekbe beleértve: az árumozgató eszközöket, raklapokat, rácsokat, kézi kocsikat, a maghőmérőket, rekeszeket, ládákat, uzsonnatartó egyedi dobozokat, külön italszállításra alkalmas badellákat.

d) a tálalókonyhákba az étkezéshez, tálaláshoz szükséges üveg, porcelán tálak, edények, poharak, kancsók, fogpiszkálók, mosható/letörölhető asztalterítők, szalvéta, az étkezéshez, tálaláshoz szükséges, az életkori sajátosságnak megfelelő, étkező eszközök, (kiskanállal együtt) és rozsdamentes evőeszközök saját költségén való biztosítása, beszerzése és ezek folyamatos pótlása,

e) az előállított étel gépjárművekkel történő kiszállítása a tálalókonyhákba, kiszolgáló egységekbe és az ételek feltálalása, esetén valamennyi tárgyi eszköz biztosítása.

f) az ételek megfelelő hőfokon való tartása.

g) az ételek megfelelő hőfokra való melegítése.

h) az összes étkezőhelyen a mosogatás ellátása, valamint a kizárólagos használatra átvett a konyha és étkező helyiségek környezetbarát tisztítószerrel történő takarítása a mindenkor hatályos jogszabályok és NéBih Útmutója figyelembevételével, az alábbiak szerint:

- Az étterem teljes területének mindenre kiterjedő takarítása;
- A konyha és kapcsolódó területeinek belső takarítása;
- A konyhatechnológiai berendezések tisztítása;
- Asztalok és székek tisztántartása az étkezési idők alatt is;
- Az étterem látogatói által a kiadótérben okozott szennyeződések eltávolítása az üzemi- illetve étkezési idő alatt is;
- Szifonok, gyűjtőrácsok, szellőző berendezések külső-belső tisztítása;
- A konyhai és éttermi textília tisztítása;
- Saját dolgozók munkaruházatának tisztítása.

i) az összes étkezőhelyen a visszamaradt élelmiszer hulladékok saját költségén történő és a jogszabályi előírásoknak megfelelő kezeltetése, rendszeres elszállíttatása.

j) a hűtve tárolás feltételeinek biztosítása,

k) a szolgáltatás teljes körű lefedettsége érdekében, a Nyertes Ajánlattevőnek kell minden teljesítési (fogyasztási) hely - kivéve az Óvoda Ifjúság úti, Gárdonyi utcai és Kocsis utcai intézményei - vonatkozásában az étkeztetéssel kapcsolatos takarító-, mosogató- és tisztítószereket (beleértve különös tekintettel az INOX berendezések tisztításához szükséges szereket) és azok biztonsági adatlapjait biztosítani a gyártó használati utasításában, vagy ajánlásában szereplő értékek alapján kalkulált mennyiségben,

l) Étlap változatosság biztosítása teljesítéskor: Nyertes Ajánlattevő köteles vállalni, hogy a szerződés teljesítésének időszaka alatt az óvodai étlap esetében 4x10 élelmezési nap, illetve általános iskolai és középfokú iskola étlap esetében 3x10 élelmezési nap vonatkozásában nem fordul elő ugyanaz az ételsor, biztosítva ezzel az ételek változatosságát.

5. Az élelmiszer átadás-átvétele során a Nyertes Ajánlattevő köteles betartani:

a) az áruátvétel során, az étel fogadásának időpontja tekintetében a teljesítési (fogyasztási) hely intézményének nyitva tartási idejét,

b) az átadás zavartalanságát, az ételkísérő jegyek dokumentálását,

c) megfelelő higiéniai feltételek biztosítását,

d) árumozgató eszközök biztosítását (kézikocsi, étellift),

e) minőség ellenőrzéshez használatos eszközök (maghőmérő) biztosítását, használatát,

f) visszaküldendő göngyölegek visszaszállítását (rekeszek, ládák, badellák stb.), és azok dokumentálását a göngyölegkísérő nyomtatványokon.

6. A Nyertes Ajánlattevő köteles kétféle meleg ebédszolgáltatást biztosítani – tárgyhónapra előre történő választási lehetőséggel – azaz A és B menüt az alább felsorolt korosztályok részére

a) általános iskolai tanulók,

b) általános iskolai felnőtt foglalkoztatottak,

Ha a megrendelés diétás, valamint egyéb speciális ebéd étkezésre szól, akkor a Nyertes Ajánlattevőnek nem kell biztosítani az A / B ebéd választási lehetőségét!

A DIÉTÁS ÉTKEZTETÉS A diétás étkeztetésre vonatkozóan a hatályos 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 9. Diétás étkeztetés fejezetében foglaltak az irányadóak. A Nyertes Ajánlattevő köteles a diétás étkezést igénylő személy számára a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben meghatározottak szerinti szakorvos, háziorvos, házi gyermekorvos vagy iskola egészségügyi ellátást végző iskolaorvos által előírt diétás étrendet (szak)orvosi igazolás alapján felmerülő a 1169/2011/EU rendeletben megjelölt allergénekre vonatkozóan biztosítani. Nyertes Ajánlattevő ajánlata benyújtásával vállalja az eltérő ételérzékenységi diéta igény kielégítését, és a szolgáltatás teljesítésekor azt folyamatosan biztosítja. Továbbá a Nyertes Ajánlattevőnek vállalnia kell a diéta típusok alapján történő étkezési lehetőség folyamatos igény szerinti bővítését. Az óvodákban és az általános iskolában foglalkoztatottak részére ajánlattevő igény esetén köteles diétás étrendet biztosítani. Ajánlatkérő tájékoztatásként, külön mellékletben

kiadja az eddigi ételmezési szolgáltatás teljesítése során (szak)orvosi igazolással igényelt diéta típusokat.

4. EGYÉB SPECIÁLIS ÉTKEZTETÉS Ajánlattevőnek vállalnia kell, az alább felsorolt egyéb speciális étkezések biztosítását – a szünidei gyermekétkeztetés kivételével:

- Sertéshús és belőle készült termék mentes

Nyertes Ajánlattevő a szerződés teljesítése során meg kell, hogy feleljen a 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletnek, a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletnek, továbbá egyéb vonatkozó előírásoknak (elsősorban a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásainak, HACCP követelményeknek) és a mindenkor, az étkeztetést befolyásoló mindenkor hatályos rendeleteknek.

Az étkeztetést a nyertes Ajánlattevőnek oly módon kell biztosítania, hogy lehetővé tegye a zavartalan, pontos, higiéniai szabályoknak, valamint a mindenkor hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő közétkeztetési szolgáltatás lebonyolítását.

A diétás és egyéb speciális étrendet igénylő (pl: gluténérzékeny, tejfehérje allergiás stb) ellátottak részére diétás és egyéb speciális étrend biztosítása a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelően, személyre szabottan, kizárólag az érzékenységnek megfelelő összetevő kihagyásával (pl a tejérzékeny ne tej-tojás mentes étrendet kapjon!)

Ajánlatkérő a 676/2020. (XII.28.) Korm rendelet 4. § (2) bekezdésében foglaltak szerint előírja, hogy a szerződés teljesítése során 2023. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 80 százalékának a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből kell származnia. Nyertes ajánlattevőnek a szerződés teljesítése során e rendelkezést figyelembe kell venni.

4. A szakmai ajánlat részeként az ajánlathoz mellékletként csatolni szükséges:

4.1. az Ajánlattevő köteles a szakmai ajánlat részeként, normál konyhatechnológiával készülő ebédre óvodás és iskolás korosztály esetén 10 nap alatt legalább három alkalommal friss gyümölcsöt vagy salátát, és kísétkezésre legalább egy alkalommal finompékárut, valamint kísétkezés biztosítása esetén minden nap legalább egy adag friss zöldséget tartalmazó kísétkezést bemutató *mintaétlapokat* benyújtani az alábbiak szerint:

4-6 éves (óvodás) korosztály: tízórai, ebéd, uzsonna szolgáltatásra, 10 ételmezési napra nyár-
ősz időszakra

- 4-6 éves (óvodás) korosztály: tízórai, ebéd, uzsonna szolgáltatásra, 10 ételmezési napra, tél-
tavasz időszakra

- 7-10 éves (általános iskola alsós) korosztály: tízórai, ebéd A/B, uzsonna szolgáltatásra, 10
ételmezési napra tél-tavasz időszakra

- 11-14 éves (általános iskola felsős) korosztály: tízórai, ebéd A/B, uzsonna szolgáltatásra, 10
ételmezési napra tél-tavasz időszakra

- Felnőtt korosztály: Ebéd A/B szolgáltatásra, 10 ételmezési tavasz-nyár időszakra.
- 4-6 éves (óvodás) korosztály: Tízórai, ebéd, uzsonna szolgáltatásra, 10 ételmezési napra, tél-tavaszi időszakokra tejmentes étkezésre
- 7-10 éves (általános iskola alsós) korosztály: tízórai, ebéd, uzsonna szolgáltatásra, 10 ételmezési napra tél-tavaszi időszakokra gluténmentes étkezésre

A és B menü esetében egy leves és kétféle második fogás az elvárt, a második fogások összeállítása menünkét meg kell, hogy feleljen a 37/2014 EMMI rendelt szerinti gyakorisági előírásoknak és min két menüben egymással egyenértékű fogást kell, hogy tartalmazzon (pl: A menü főzelék B menü rakott, párolt stb zöldség)

Az ajánlatban szereplő mintaétlapok feleljenek meg a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben előírtaknak.

Ajánlattevőnek az aktuális hónapra vonatkozó étlapját legkésőbb a tárgyhónapot megelőző hónap 5. munkanapjáig át kell adnia ajánlatkérőnek, amely arra 5 munkanapon belül írásban észrevételeket tehet.

4.2. Az ajánlatához csatolni kell a mintaétlapokhoz tartozó étrend *egy adagos nyersanyag kiszabásait* étkezésenkénti bontásban, és a felhasznált alapanyagokat 10 napos időszakra összesítve.

4.3. Az Ajánlattevő az általa használt és a tálalókonyhákban kifüggesztendő *adagolási útmutatót* a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. sz. mellékletének megfelelő bontásban.

4.4. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend 10 napra számított átlagos *energiatartalmát (kcal), fehérje-, zsír- (feltüntetve a telített zsírsav tartalmat is), szénhidrát-, valamint a számított sótartalmat* grammban kifejezve, ezenkívül az energiaszázalékban kifejezett átlag *zsírtartalmat és átlag hozzáadott cukortartalmat* tartalmazó kimutatást, továbbá a tej-, tejtermékből származó *kalcium* összes mennyiségét (mg.)

Az ellenőrzés alapját mindenkor az Ajánlattevő által elkészített, étlaphoz tartozó és az ajánlatba becsatolt nyersanyag-kiszabások képezik, étlaptól való eltérés esetén a nyersanyag kiszabatokban foglaltak az irányadók.

Az ajánlatkérő a közétkeztetési szolgáltatás minőségét a becsatolt mintaétlapok és nyersanyag kiszabatok alapján bírálja el. Amennyiben a szakmai ajánlat olyan előírást tartalmaz, amely nem felel meg a vonatkozó jogszabályoknak és a kiírás feltételeinek, úgy Ajánlatkérő az ajánlatot érvénytelennek nyilvánítja.

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben 4. §-ának (1) bekezdése alapján az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

A felhasznált nyersanyagokat a tápanyag számításához alkalmazott program vagy adatbázis adatainak megfelelően kell jelölni, pontos mennyiségük megadásával.

A minta étlapoknak meg kell felelnie a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben foglaltaknak, így meg kell felelnie a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra vonatkozó előírásoknak, minden egyes étkező esetén, az érintett korosztályoknál megadott étkezési igények biztosításával, az előírt napi energiaszükséglet étkezési típusainak („kcal”) megfelelően.

A szakmai ajánlatot (a minta-étlapokat és a hozzá tartozó dokumentumokat) olyan részletességgel kell elkészíteni, hogy abból megállapíthatók legyenek a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet előírásainak betartása.

5. A szerződés teljesítésére vonatkozó feltételek:

- 37/2014. (IV. 30.) EMMI-rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról,
- 68/2007. (VII.26.) FVM–EüM–SzMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről,
- 62/2011. (VI.30.) VM-rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről,
- 1/2000. (I. 7.) SzCsM-rendelet a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről.
- a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről;
- a 676/2020. (XII.28.) Korm. rendelet a közétkeztetési tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól;
- a 852/2004/EK rendelet az élelmiszer higiéniairól;
- az 1169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról;
- a 328/2011. (XII.29.) a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról;
- az 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról rendelkezéseinek, továbbá jelen pontban esetlegesen nem rögzített, de vonatkozó valamennyi további jogszabálynak.