



RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZATÁNAK KÉPVISELŐ-TESTÜLETE

2651 Rétság, Rákóczi út 20. Telefon: 35/550-100

www.retsag.hu Email: hivatal@retsag.hu

Előterjesztést készítette és előterjeszti: dr. Varga Tibor

Javaslat közétkeztetés vállalkozásba adására ELŐTERJESZTÉS a képviselő-testület 2015. március 27.-i ülésére

Tárgyalja	Ülés	Szavazás
<input type="checkbox"/> Szociális bizottság	<input checked="" type="checkbox"/> Nyílt	<input checked="" type="checkbox"/> Nyílt szavazás
<input checked="" type="checkbox"/> Pénzügyi és Városüzemeltetési Bizottság	<input type="checkbox"/> Zárt	<input type="checkbox"/> Titkos szavazás
<input type="checkbox"/> Közbeszerzési Bizottság		<input checked="" type="checkbox"/> Egyszerű többség
<input checked="" type="checkbox"/> Képviselő-testület		<input type="checkbox"/> Minősített többség

A tárgyalandó témakör tárgyilagos és tényszerű bemutatása

Tisztelt Képviselő-testület!

A testület a 2015. évi költségvetési rendelete az év egyik kiemelt feladatákként határozta meg a napközis konyha vállalkozásba adását. Az átszervezés, átalakítás fő céljaként meghatározhatjuk:

- a költségek csökkentését,
- a dolgozók megtartását, mint elsőszámú szempont, (azaz valamennyi dolgozót átvétele),
- a kínálat növelését (legalább két fogás közötti választás lehetősége),
- a konyha eszközeinek felújítása, cseréje, a konyha felújítása,
- a vállalkozó döntésétől függetlenül központi konyha kialakítása (kiszállítás)
- az étkeztetés minőségének javítása, a korszerű táplálkozás elősegítése,
- az étkeztetés biztonsága, tartóssága (vagyis olyan vállalkozó kiválasztása, aki máról holnapra nem mondja fel a szerződést),
- a térítési díj ne emelkedjen.

A konyha 2015. évre tervezett költségei: 30.471.-eFt. Dolgozói létszám: 5 fő. Igény: óvoda:66 fő, napközi:63 fő, menza: 61 fő, szoc.étk.:12 fő, külső étkezők: 11 fő. A térítési díjak beszedése, illetve megállapítása az önkormányzat feladata marad továbbra is.

Az üzemeltető feladata a HACCP valamint a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásainak megfelelő napi étkeztetés biztosítása a megadott adagszámban. Az üzemeltetésre átvett főzőkonyhát és étkező részt, a szerződés teljes időtartama alatt üzemeltetésre alkalmas állapotban kell tartani és funkcióváltás nélkül üzemeltetni kell. A főzőkonyhában lévő berendezést, tálaló edényzetet az önkormányzat biztosítja, **vagy a vállalkozó biztosítja, újítja fel, cseréli ki stb.** (Véleményem szerint a konyha jelenlegi állapotában nehezen kapna működési engedélyt. Javasolom a személyes megtekintését.) A vállalkozó feladata, hogy a főzőkonyha (étkező) működtetése megfeleljen valamennyi hatályban lévő jogszabály előírásainak, a hatósági engedélyek rendelkezésre álljanak. (Az óvodai tálaló működési engedélyét az önkormányzat biztosítja, a szállítást a vállalkozó.) Az étkeztetés során keletkezett ételhulladék biztonságos elszállításáról, a rovar és rágcsálóirtásról, a használt étkezési olaj elszállításáról, zsírfogó berendezés rendszeres karbantartásáról, tisztításáról a vállalkozó köteles gondoskodni. A főzőkonyha (étkező) közüzemi díjainak, költségeinek kifizetése a vállalkozó feladata. A vállalkozó a főzőkonyha (étkező) használatáért havonta bérleti díjat köteles fizetni. (A bérleti díj mértékéről és feltételeiről külön bérleti szerződés rendelkezik.) Változat: a főzőkonyha felújítási költségeit a vállalkozó a bérleti díjban „lelakhatja,” vagy nem. Az iskola étkeztetés részét képező tízórai kiszállítása az általános iskolába szintén a vállalkozó feladatát képezi. Az ételek mennyiségi és minőségi átvétele a

megrendelő tálalókonyháján az óvodában, az iskolai tízórai esetén az általános iskolában és óvodában érzékszervi vizsgálattal történik. Mennyiségi hiány, vagy minőségi hiba észlelése esetén az ellátott intézmény vezetője, vagy az általa kijelölt személy az átadás-átvételkor a hibát, illetőleg hiányosságot rögzítő jegyzőkönyvet vesz fel. Ugyancsak jegyzőkönyv felvételére kerül sor a kiszállítás késedelmes teljesítése esetén. Nem megfelelő teljesítés gyanúja esetén az önkormányzatnak jogában áll külső szakértőt vagy laboratóriumot felkérni az átadott élelmiszerekből vett minta vizsgálatára, illetve a minta alapján a tényleges értékek megállapítására. Az iskolai étkeztetés (ebéd), illetve főzőkonyha helyszíne: Rétság, Templom u. 6.

Eldöntendő kérdések:

- vállalkozás vagy önkormányzati üzemeltetés,
- vállalkozásba adás esetén a felújítás költségeit: - önkormányzat viseli,
 - vállalkozó viseli,
 - lelakható,
 - vállalkozót terheli,
- (önkormányzati fenntartás mellett a felújítás elkerülhetetlen),
- bérleti díj mértéke, (javaslat: 100.000.- Ft/hó vagy a bevétel 3 %-a, vagy más összeg)
- átadás időpontja (javaslat: szept. 1.),
- áthelyezése a dolgozóknak vagy végkielégítés, vagy máshol történő továbbfoglalkoztatás,
- két fogásból választható menüt biztosítson, vagy ne, stb.

A vállalkozásba adás közbeszerzési eljárást igényel. Javaslom, hogy a közbeszerzés lebonyolításával bízzuk meg a mellékelt árajánlat alapján: Márkus és Társai Kft-t.

További eldöntendő kérdések:

- a közbeszerzés nyílt, meghívásos, gyorsított meghívásos, versenypárbeszéd, hirdetmény közzétételével induló tárgyalásos, gyorsított tárgyalásos, hirdetmény nélküli tárgyalásos, stb. legyen,
- az értékelés szempontjai: 1./ a legalacsonyabb összegű ellenszolgáltatás, vagy
 - 2./ az összességében legelőnyösebb ajánlat a részszempontok alapján, (pl.: a térítési díj nem változik 2 évig, az átvett dolgozókat nem bocsájtja el 3 évig és valamennyi juttatást biztosítja részükre, amit az önkormányzat biztosít, választék, ellenszolgáltatás összege, központi konyhává alakítás, stb. és ezek pontértéke).

A rengeteg eldöntendő kérdés miatt, javaslom, hogy a határozati javaslat pontos szövege a PVB ülésen kerüljön megszövegezésre, amely egyben a pályázati feltételeket is rögzíti. (Vonatkozó javaslatomat mellékletként csatolom, de a módosításban számítok a bizottsági tagok javaslataira is.)

Kérem a Tisztelt Testületet, hogy az előterjesztést megtárgyalni és elfogadni szíveskedjen.

Rétság, 2015. március 11.

dr. Varga Tibor
jegyző

2. Előzmények, különösen a témában hozott korábbi testületi döntések, azok végrehajtása:

- a 2007. augusztus 24.-i előterjesztés,
- a 2008. január 23.-i előterjesztés,

3. Jogszabályi háttér:

- a közalkalmazottak jogállásáról szóló 1992. évi XXXIII. törvény,
- a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet
- a térítési díjról szóló 5/2014.(III.26.) helyi rendelet.

4. Határozati javaslat

RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK/2015. (....) KT. HATÁROZATA (A változat)

A képviselő-testület a napközis konyha vállalkozásba adásával kapcsolatban a következő döntéseket hozza:

A közbeszerzési pályázat lebonyolításával megbízza:....A pályázati feltételeket a határozat melléklete tartalmazza.

Határidő: 2015.

Felelős: polgármester

RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK/2015. (....) KT. HATÁROZATA (B változat)

A képviselő-testület az előterjesztést nem támogatja.

Határidő: azonnal

Felelős: polgármester

Záradék:

Az előterjesztés jogszabálysértést nem tartalmaz

Dr. Varga Tibor
jegyző

Pályázati felhívás

Rétság Város Önkormányzat Képviselő-testülete pályázatot ír ki a tulajdonát képező 2651 Rétság, Templom u. 6. szám alatt lévő 300 adag főzésére alkalmas konyha üzemeltetésére, a gyermekétkeztetés és vendégéledel biztosítására.

A gyermekétkeztetés magába foglalja az általános iskolások, valamint az óvodás korúak étkeztetését, szociális étkeztetést és vendégétkeztetést.

Az üzemeltetés kezdete:-től határozatlan (határozott) ideig szóló szerződés, három hónapos rendes felmondási idővel.

Pályázati feltételek:

- A pályázat tartalmazza az ajánlattevő nevét, címét, egyéb elérhetőségeit (telefon, fax, e-mail cím stb.)
- A pályázó tevékenységének bemutatása, a konyha működtetésével kapcsolatos elképzelések ismertetése.
- Nyersanyagnorma és térítési díj megállapítására javaslat a gyermekétkeztetésben és az egyéb résztvevők számára
- Nyilatkozat a konyhai dolgozók átvételére, amelyek önkormányzati munkaviszonyának megszüntetését az önkormányzat rendezi.
- Nyilatkozat a vállalt bérleti díjról.
- Nyilatkozat a rezsidíjak havi átalányként történő megfizetésére, és év végi elszámolására.
- Cég esetén, a cégkivonat hiteles másolatát, a cég képviseletére jogosult nevét, elérhetőségét, képviseleti jogát igazoló okiratot (alírási címpéldány).
- Egyéni vállalkozó esetében vállalkozói igazolvány hitelesített másolatát.
- A tevékenység ellátására jogosító okiratok másolatát.
- Közétkeztetés területén szerzett legalább 1 éves tapasztalat igazolása referenciával.
- A pályázó nyilatkozata arról, hogy az ajánlat benyújtásának időpontjában nem áll végelszámolási, felszámolási vagy csődeljárás alatt.
- Ajánlattevő nyilatkozata arról, hogy vállalja jelen pályázati kiírásban foglalt feltételeket.
- Az iskolai étkeztetés a konyha épületében lévő található étkezőben történik. Vállalja a szükséges a kiszállítást illetve a kiosztást az óvodába (kb. 1 km).
- Vállalja a következő feladatokat:

Az üzemeltető feladata a HACCP valamint a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásainak megfelelő napi étkeztetés biztosítása a megadott adagszámban. Az üzemeltetésre átvett főzőkonyha és étkező részt, a szerződés teljes időtartama alatt üzemeltetésre alkalmas állapotban kell tartani és funkcióváltás nélkül üzemeltetni kell. A főzőkonyhában lévő berendezést, tálaló edényzetet az önkormányzat biztosítja, **vagy a vállalkozó biztosítja, újítja fel, cseréli ki stb.** (Véleményem szerint a konyha jelenlegi állapotában nehezen kapna működési engedélyt. Javaslom a személyes megtekintését.) A vállalkozó feladata, hogy a főzőkonyha (étkező) működtetése megfeleljen valamennyi hatályban lévő jogszabály előírásainak, a hatósági engedélyek rendelkezésre álljanak. (Az óvodai tálaló működési engedélyét az önkormányzat biztosítja, a szállítást a vállalkozó.) Az étkeztetés során keletkezett ételhulladék biztonságos elszállításáról, a rovar és rágcsálóiirtásról, a használt étkezési olaj elszállításáról, zsírfogó berendezés rendszeres karbantartásáról, tisztításáról a vállalkozó köteles gondoskodni. A főzőkonyha (étkező) közüzemi díjainak, költségeinek kifizetése a vállalkozó feladata. A vállalkozó a főzőkonyha (étkező) használatáért havonta bérleti díjat köteles fizetni. (A bérleti díj mértékéről és feltételeiről külön bérleti szerződés rendelkezik.) Változat: a főzőkonyha felújítási költségeit a vállalkozó a bérleti díjban „lelakhatja,” vagy nem. Az iskola étkeztetés részét képező tízórai kiszállítása az általános iskolába szintén a vállalkozó feladatát képezi. Az ételek mennyiségi és minőségi átvétele a

megrendelő tálalókonyháján az óvodában, az iskolai tízórai esetén az általános iskolában és óvodában érzékszervi vizsgálattal történik. Mennyiségi hiány, vagy minőségi hiba észlelése esetén az ellátott intézmény vezetője, vagy az általa kijelölt személy az átadás-átvételkor a hibát, illetőleg hiányosságot rögzítő jegyzőkönyvet vesz fel. Ugyancsak jegyzőkönyv felvételére kerül sor a kiszállítás késedelmes teljesítése esetén. Nem megfelelő teljesítés gyanúja esetén az önkormányzatnak jogában áll külső szakértőt vagy laboratóriumot felkérni az átadott élelmiszerekből vett minta vizsgálatára, illetve a minta alapján a tényleges értékek megállapítására. Az iskolai étkeztetés (ebéd), illetve főzőkonyha helyszíne: Rétság, Templom u. 6.

- Vállalja a konyha felújítását és költségeit a következő feltételek mellett:

A bérbeadó részéről biztosításra kerül:

Az üzemeltetésre meghirdetett konyha, a hozzá tartozó helyiségekkel és a használható konyhai eszközökkel.

A nyertes pályázóval az önkormányzat szerződést köt, melynek mellékletét képezi az üzemeltetésbe adott eszközök leltára.

A pályázat benyújtásának határideje:

A pályázatot 2 példányban kell Rétság Város Önkormányzat Polgármesterénél benyújtani - A Hivatal címe: 2651 Rétság, Rákóczi út 20.

A borítékon kérjük feltüntetni:

„Konyha Üzemeltetési Pályázat”.

A pályázattal kapcsolatban további információ kérhető: Hegedűs Ferenc polgármestertől a 35-350-630 telefonszámon, illetve dr. Varga Tibor jegyzőtől 35-350-630 telefonszámon.

A konyha megtekintésére is lehetőséget biztosítunk.

Érvénytelen az ajánlat, ha

- az ajánlattételi határidő után nyújtották be,
- nem felel meg a pályázati felhívásban foglaltaknak.

Az ajánlatok elbírálásának határideje:2015.

A pályázat elbírálásánál az étkeztetés ellátásának biztonsága az elsődleges, így a köz és gyermekétkeztetésben megszerzett tapasztalat az elsődleges bírálati szempont.

Továbbá előnyt jelenthet:

- nyersanyagnorma és térítési díj árfekvése,
- a helyi foglalkoztatottak száma,
- a vállalkozó által fizetendő bérleti díj,
- helyi termelők terményeire tett felvásárlási szándéknyilatkozat

A kiíró a pályázatot érvénytelennek nyilvánítja, ha

- nem érkezett pályázat,
- kizárólag érvénytelen pályázat érkezett
- a kiíró a pályázat érvénytelenségéről döntött.

A kiíró a döntésről valamennyi pályázót írásban értesít.

Üzemeltetési/ Vállalkozói szerződés megkötése

Kiíró a pályázat nyertesével határozatlan idejű üzemeltetési/vállalkozói szerződést köt.

A nyertes ajánlattevő visszalépése esetén a kiíró a soron következő helyezettel szerződést köthet.

Pályázat benyújtásához szükséges egyéb információk:

- Várható rezszi költség:

áramdíj:

vízdíj:

gáz:

- A foglalkoztatott dolgozók bére, járulékai:

- Várható étkezők száma:

óvodás korúak: fő

általános iskolások: fő

alkalmazottak: fő

szociális étkezők: fő

vendég étkezők: fő

Egyéb feltételek:

Rétság Város Önkormányzata a konyha komplett üzemeltetése fejében ellentételezésként az óvodás és iskoláskorú gyermekek illetve a nem vendég felnőtt étkezők (alkalmazottak, szociális étkezők) térítési díját fizeti meg, a vállalkozó által benyújtott számla ellenében, az árképzési szabályzat alapján.

A pályázatban megadott, és Rétság Város Önkormányzat Képviselő-testülete által jóváhagyott térítési díjak emelésére 2015-16. évben nincs (van) lehetőség.

Ezt követően maximum az éves infláció mértékéig növelhető a térítési díj mértéke Rétság Város Önkormányzat Képviselő-testülete jóváhagyásával.

A kötelező gyermek és szociális étkeztetésen túl a vállalkozónak lehetősége van külső étkeztetés folytatására, melynek teljes bevétele a Vállalkozót illeti meg.

Mellékeljük a szerződéstervezetet és a térítési díjakról szóló rendeletet.

Vállalkozási szerződés

Amely létrejött egyrészről mint önkormányzat,

továbbiakban önkormányzat,

Másrészről: mint vállalkozó,

továbbiakban Vállalkozó között az alábbi helyen, időben és feltételek mellett:

I. A szerződés tárgya, ideje, felbontása

- 1./ Az önkormányzat bérbe adja a Vállalkozónak a saját tulajdonát képező Rétság, Templom u. 6. sz. alatt található „Konyha és hozzátartozó helyiségeket (iroda és öltöző, raktár)”.
- 2./ A Vállalkozó bérbe veszi fent felsorolt Konyhát és abban kizárólag közétkeztetési tevékenységet folytat, melynek során köteles betartani a vonatkozó egészségügyi és a közétkeztetésre vonatkozó jogszabályokat, az ÁNTSZ előírásait, valamint az Önkormányzat térítési díjakra vonatkozó rendeletét, mely a szerződés mellékletét képezi.
- 3./ A felek megállapodnak abban, hogy a szerződés határozatlan (határozott) időre szól.
- 4./ A felek a szerződés időtartama alatt együttműködnek, egymást kölcsönösen tájékoztatják minden olyan adat, körülmény vagy tény felmerüléséről, amely a szerződésben foglalt teljesítését befolyásolhatják.
- 5./ A szerződés felbontására a rendes és a rendkívüli felmondási lehetőségek a feleket kölcsönösen megilletik. A felek kölcsönösen indoklás nélkül írásban közlendő három hónap felmondási időben állapodnak meg.
- 6./ Az önkormányzat kezdeményezheti a szerződés rendkívüli felmondását, ha a Vállalkozó többszöri felszólítás ellenére sem tesz eleget a szerződésben foglalt kötelezettségeinek, és azt az Önkormányzat hitelt érdemlően bizonyítani tudja. A szerződés felmondásában döntést a Képviselő-testület hoz.
- 7./ A Vállalkozó a szerződést — előzetes felszólítást követő nyolc nap eltelte után felmondhatja, ha az Önkormányzat többszöri felszólítás ellenére sem tesz eleget a szerződésben foglalt kötelezettségeinek, vagy a Vállalkozónak egyhavi étkeztetésnek megfelelő kiegyenlítettlen követelése van, és ezt hitelt érdemlően bizonyítani tudja.
- 8./ A szerződés módosítását bármelyik fél kezdeményezheti. A szerződést módosítani kizárólag közös megegyezéssel lehet.

II. Árak megállapítása, változtatásuk feltételei

- 9./ A nyersanyagköltséget a Képviselő-testület rendeletben állapítja meg. A felek a nyersanyagköltséget minden év január hónapjában felülvizsgálják. Évközi jelentős nyersanyagár emelkedése esetén a Vállalkozó javaslatot tehet a norma emelésére.
- 10./ A vállalási ármódosítását a Vállalkozó az Önkormányzat felé kezdeményezheti, infláció, energia árváltozása esetén. Döntést a Képviselő-testület hoz.

A fogyasztói ár megállapítása a következőképpen történik:

(nyersanyagérték + előállítási költség) + áfa = fogyasztói ár

előállítási költség = % nyersanyagköltség

III. Bérbeadással kapcsolatos feltételek

11./ A felek megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a szerződéshez csatolt leltárirven átveszi a konyhát, mely tartalmazza az átvett eszközök, berendezések minőségi paramétereit, a nyersanyagok mennyiségét, beszerzési és nyilvántartási árát nettó + ÁFA értékben, továbbá az átvett konyha részletes műszaki leírását.

12./ A Vállalkozó a feladat ellátása érdekében bérbe vett konyháért bérleti díjat fizet, melynek mértéke a Vállalkozó havi nettó árbevételének %-a + áfa.

A bérleti díjat a Vállalkozó az Önkormányzat számlájára minden hónap 10. napjáig átutalja, utólagos számlázás alapján. Késedelmes teljesítés esetén a Ptk. szerinti késedelmi kamatot köteles fizetni.

13./ A konyha fenntartási, üzemeltetési és karbantartási költségei a Vállalkozót terhelik, kivéve a külső homlokzat és a falban lévő tartozékok rendeltetésszerű üzemeltetés miatti meghibásodásait. A Vállalkozó elvégzi a kisebb javításokat, a fogyóeszközök pótlásáról (konyhai felszerelések, edények, gépek stb.) valamint a konyha belső felújításáról, javításáról gondoskodik. A vállalkozó viseli az új nagy értékű eszközök beszerzését, továbbá a külső felújításokat és beruházásokat. A leltározás során elkülönítve kerülnek felvételre azok a fogyóeszközök, amelyek a Vállalkozó, valamint külön azok a meglévő nagy értékű eszközök, melyek az Önkormányzat pótlási kötelezettségei közé tartoznak.

A Vállalkozó felújítást, beruházást csak az Önkormányzat írásbeli engedélyével végezhet, ennek hiányában a végzett munka költsége őt terheli. A felújítás költségeit az alábbiak szerint viselik:.....

14./Az iskolai étkeztetés a konyhai étkezőben történik. Az óvodai étkezéshez szükséges a kiszállítást illetve a kiosztást a vállalkozó végzi.

15./A Vállalkozó a konyhában keletkezett szemét tárolásáról maga gondoskodik, az elszállítást akötött szemétszállítási szerződés alapján a vállalkozó végezteti.

16./ A bérbevett helyiségek tűz- és munkavédelmi előírásainak betartásáért a vállalkozó felelős, továbbá felelős azért, hogy az általa foglalkoztatott személyek a vonatkozó tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat ismerjék és betartsák, köteles az általa foglalkoztatott személyeket jogszabályban előírt tűz-, munka- és balesetvédelmi oktatásban részesíteni és azt megfelelően dokumentálni.

17./ A bérbevett helyiségek érintésvédelmi felülvizsgálattal rendelkeznek. Az érvényes felülvizsgálatok biztosítása az Önkormányzat feladata és költsége.

18./ A szerződés megszűnésekor a Vállalkozó köteles a bérleményeket az Önkormányzat részére visszaadni. A visszaadás átadás-átvételi leltárral történik, mely mennyiségben és minőségben meg kell egyezzen az átadáskori leltárral.

IV. Étkeztetés, étkezési létszámok

19./ A Vállalkozónak az Intézményvezetők, illetve a Polgármesteri Hivatal tisztségviselője az étkezők várható létszámát egy hétre előre, tárgyhetet megelőző hét csütörtök 14 óráig leadja. Az étkezés napján 9 óráig 10 %-ot meg nem haladó mértékű változást jelenthetnek az intézményvezetők a Vállalkozónak, írásban. Az így bejelentett és mindkét fél által igazolt létszám képezi az elszámolás alapját

20./ A szociális étkeztetésben részesülőkről a Hivatal tisztségviselője határozattal értesíti a vállalkozót. A megrendelt és felhasznált adagok egyezőségét a konyha vezetője az intézmény vezetőikkel és a Hivatallal egyezteti.

21./ Az általános iskolai tanulóktól, az óvodásoktól és a szociális étkezésben részesülőktől a térítési díjat az önkormányzat megbízottja, a vendégétkezőktől a térítési díjat a Vállalkozó megbízottja szedi be. Az önkormányzati dolgozók vendégétkezőknek minősülnek.

22./ A Vállalkozó a heti étkezésről étlap-előirányzatot készít havonta, melyet az Önkormányzat jegyzőjével egyeztet. A leegyeztetett étlaptól a Vállalkozó csak indokolt esetben térhet el. Az étlapot a tárgyhónapot megelőző hónap 20-ig a Vállalkozó az étkezdében, valamint az intézmények által megjelölt helyeken köteles kifüggeszteni.

23./ A megrendelt és megfőzött, de fel nem használt adagokat a Vállalkozó az étkezési idő végén repetaként az étkezőknek kiadja.

24./ A Vállalkozó az előírt nyersanyag-normáktól napi 15%-nál többel nem térhet el, és egyhavi átlagban az eltérést 0 %-ra kell hoznia étkezési fajtánként. Az egyhavi átlag alatt az étkezési létszám alapján számított súlyozott átlagot kell érteni.

25./ A meghatározott étkezéseken túlmenően minden más étkeztetés kalkulációs kiszabását és anyagvételezését a Vállalkozó külön nyomtatványon köteles elkészíteni.

26./ Az étkeztetés ideje alatt az étkezdében tartózkodó általános iskolai tanulók felügyeletéért a kísérő tanár a felelős.

27./ Az önkormányzat az általa írásban meghatalmazott legalább két személlyel ellenőrizteti a szerződésben foglaltak betartását. Az ellenőrzésről írásos jegyzőkönyvet kell készíteni három példányban.

28./ Az ellenőrző szervnek be kell tartani az élelmezés-egészségügyi szabályokat. Az ellenőrzés tényét és megállapításait az ellenőrzött konyhán — a vállalkozó által biztosított - ellenőrzési naplóba kell bevezetni.

V. Számlázások és fizetések rendje

29./ A Vállalkozó a szolgáltatási számlát havonta, a következő hónap első napján nyújthatja be az önkormányzatnak. A Vállalkozónak a számlán külön fel kell tüntetni minden étkezési fajtát a vállalási ár alapján.

30./ A konyha üzemeltetéséből adódó közműköltiségek (víz, gáz, elektromos energia, fűtés, szennyvíz) a vállalkozót terhelik. A felek megállapodnak abban, hogy a közműköltiségeket az önkormányzat tovább számlázza a vállalkozónak aki azt 15 napon belül az önkormányzat számlájára megfizeti.

31./ A felek nyolc napos fizetési határidőt vállalnak. Késedelmes fizetés esetén mindkét fél a Ptk. szerinti kamatot számít fel.

VI. Egyéb feltételek

32./ A szerződés — intézményeket érintő — módosításairól az önkormányzat köteles az intézményvezetőket, a módosítást követő 15 napon belül írásban értesíteni.

33./ Az étkezés során keletkezett ételmaradék a vállalkozót illeti, annak értékesítéséről, hasznosításáról a vállalkozó gondoskodik.

34./ A vállalkozó vállalja, hogy a konyhában saját költségén elvégzi az ÁNTSZ által előírt, az üzemeltetéshez nélkülözhetetlen munkákat.

35./ A szerződésben nem szabályozott egyéb kérdésekben a Ptk. idevonatkozó rendelkezései az irányadóak.

A szerződésben foglaltakat a felek áttanulmányozták, azt akaratukkal egyezőnek elfogadták.

Dátum

.....
polgármester

.....
ügyvezető igazgató

(Egy cikk az iskola és óvodai közétkeztetés új szabályairól – a Félégyházi Közlönyből)

Második napja volt érvényben a rendelet, amikor a vs.hu felkeresett egy közétkeztető céget, amely azt kérte, hogy a nevét ne írják le. Az ebéd készítéséről lemaradtak ugyan, abba ugyanis már hajnal három-négy óra körül belekezdnek. Mutattak viszont az új szabályok alapján készült étlapot. Azon már precízen feltüntetik a leves és a rántott hús összetevőit, bár nem világos, mit tud kezdeni a diák azzal, hogy látja, mennyi fehérje van például a gulyáslevesben - tették fel a költői kérdést. Elmesélték azt is, mit kell másként csinálniuk a rendelet miatt.

Zsíros kenyeret például a jövőben nem lehet felszolgálni az óvodákban, általános iskolákban uzsonnaként. A közétkeztető szerint ez sajnálatos, mert a gyerekek általában szeretik, de a rendelethez alkalmazkodni kell. Viszont ha például egy kirándulásra az oktatási intézmény mégis zsíros kenyeret kér, arra a közétkeztető valószínűleg nem fog nemet mondani. A mindennapokban azonban zsír helyett például avokádókrém jut, ezt viszont az eddigi tapasztalatok alapján nem igazán kedvelik a gyerekek.

Tíznaponta kell majd hal is, de azért sincsenek igazán oda a kicsik, ahogy a tejet is inkább csak hidegen szeretik. Kakaót, tejeskávét és ivólevet ezután is lehet adni: csak a tejnél szabják meg, hogy nem lehet bele cukrot rakni, a kakaót viszont már tejkészítménynek tekinti a közétkeztető, amelynek cukrozása nem tilos. A magas zsírtartalom miatt szalámit sem adhatnak a jövőben, és a kenőmájás is kiesik, egyes májkrémek viszont az előírt zsírszázalék alatt lehetnek. A közétkeztetőnél azt mondták, a célokkal egyet tudnak érteni és eddig is sokszínű kiszolgálásra törekedtek. Most kötelezik őket arra, hogy egymást követő tíz ételmezési napon egy ételsor csak egyszer szerepeljen, de eddig sem adtak hetente pörköltet a diákoknak.

A rendelet még ősszel lépett volna hatályba, ez azért csúszott mostanáig, hogy a szolgáltatók jobban fel tudjanak készülni az átállásra. A legtöbben már eddig is az új szabályok szerint játszottak, amire például pályázatíráskor rá is kényszerültek. Az új szabályok betartása egyébként nem igazán működhet százszázalékosan, vélekedtek a közétkeztetőnél, jó esetben 95 százalékos eredményességgel lehet igazodni az előírtakhoz. Nem egyértelmű, mit lehet és mit nem, az előírások gyakran ellentmondanak egymásnak.

Kérdéses például, hogy mit értenek édesség alatt: a rendelet előírja, hogy önálló étkezésként nem adható. De mi számít önálló étkezésnek? – tette fel a kérdést az egyik közétkeztető cégnél dolgozó osztályvezető. Hiszen senki nem adott még önállóan ebédként túró rudit. Annak nevezhető-e a piskóta csokiöntettel, amely második fogás szokott lenni? A közétkeztető válasza: továbbra is adják majd, a gyakorlat pedig majd eldönti, mi életképes a szabályozásból. A szakácsok fantáziájának és az egészséges menüknak ugyanakkor a pénzügyi keret is sokszor határt szabott eddig, és most sem tudják, miként sikerül majd a megváltozott feltételekhez igazodni.

A Magyar Közétkeztetők Szövetségének elnöke, Dr. Tettinger Antal azt mondta a VS-nek, hogy szakmailag teljesen egyetért a rendelettel, az állam pedig komoly támogatást juttatott a közétkeztetésnek, idén az addigi 30-35 milliárd helyett immár hatvanmilliárdot kap az ágazat. Más kérdés, hogy a megkérdezett közétkeztető attól tart, hogy a pluszpénzből keveset lát, és a kelletnél kevesebb juthat a nyersanyagnormára, amely ráadásul az előírt változások miatt nagyobb lesz. Nem kizárt, hogy a gyerekek és szüleik a drágább étellel sem lesznek elégedettebbek. Az anyagnorma miatti aggodalmakkal Tettinger is egyetért. A szakember azt mondta, szeretnék volna, hogy a nyersanyagnorma egységes legyen, minden szolgáltatónak ugyanannyiba kerüljön, de ez nem lesz így.

Felmerül az is, hogy átfedés lesz a különböző programok között: mivel az előírt gyümölcsmeny-nyiséget almával lehet a legbiztosabban teljesíteni, azzal feltehetőleg gyakran találkozni lehet

majd a jövőben a menzán. Ugyanakkor léteznek iskolatej-, iskolaalma-programok is, ezeket ösz-
szevonni pedig nem lehet, így meglehetősen két forrásból is bőven kapnak gyümölcsöt az iskolák. A
szolgáltató szerint ez sokszor odavezethet, hogy az alma egy része megmarad, a szemétben vég-
zi, esetleg fociznak majd vele a gyerekek. Ami az iskolákat illeti: só- és cukortartó nem lehet a
jövőben az asztalokon.

Egy megkérdezett iskolaigazgató, a veszprémi Deák Ferenc Általános Iskolát vezető Horváth
Szilárd azt mondta, ők ezt már korábban bevezették. Náluk már régóta három fogás közül lehet
választani, és figyelnek arra, hogy a választékban legyen egészséges étel. Az iskolatejből való-
ban szokott maradni, de nem vésszesen sok. Szerinte fontosabb, hogy a program biztosítja minden
diáknak, hogy egészséges ételhez, italhoz jusson. A szabályok értelmében tilos szénsavas vagy
cukrozott üdítőt adni, az italként adott tej pedig nem tartalmazhat cukrot, de a teában is csak
meghatározott mértékben lehet. Étkezések között a szükséges folyadék csapvíz, illetve ásványvíz
lehet. Tejfölt és tejszínt csak ételkészítéshez használhatnak, bölcsődékben pedig nem adható bő
zsiradékban sült étel.

Sótartalmú ételport, ételízesítő krémekeket, pasztákat, leveskockát csak állományjavításra vagy
ételízesítésre lehet használni. A 15 évnél fiatalabbak nem kaphatnak 23 százaléknál magasabb
zsírtartalmú húskészítményt, és az idősebbeknél is 30 százalék a maximum. Egytől három és
négytől hat év között a gyerekek nem kaphatnak sertés- és baromfiszírt. Állati eredetű fehérjefor-
rás kell minden főétkezésre, bölcsődékben az egyik kísétkezésre is. A napi bevitt sómennyiséget
2020-ig az előző évi mennyiséghez képest legalább 10 százalékkal csökkenteni kell. Egymást
követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezései során egy ételsor csak egyszer fordulhat elő. Az
étlapokon fel kell tüntetni az étkezések energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cu-
kor-, illetve sótartalmát, valamint az allergén összetevőket.

A kormányzat közölte, hogy a bevezetés időszakában nem fog szankcionálni, azt reméli, a rend-
szer szereplői maguktól ráéreznek arra, hogy az új szabályok a gyerekek egészségét szolgálják.