

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

62/2020/0000039D

mely létrejött egyrészről a

* **Kistérségi Humán Szolgáltató Központ** (3200 Gyöngyös, Fő tér 7., adószám: 16748208-2-10, képviseli: Maka Piroska igazgató) mint megrendelő (továbbiakban **Megrendelő**),

másrészről a

* **Mátra Party Kft.** (székhely: 1085 Budapest, Rege út 8-10. 1.em.25., nyilvántartó cégbíróság: Fővárosi Törvényszék Cégbírósága, cégjegyzékszám: 01-09-667216, adószám: 12336757-2-43, számlavezető pénztézet neve: TAKARÉKBANK Zrt., bankszámlaszám: 50464795-10004586-00000000, e-mail: fari.marton@fhgasztro.hu, képviseli: Fári László Márton ügyvezető)

mint vállalkozó (továbbiakban: **Vállalkozó**) között, az alábbi feltételekkel:

Preambulum

Megrendelő, mint ajánlatkérő 2020.07.16-án, EKR000714442020 iktatási számon közbeszerzési eljárást indított „Közétkeztetési szolgáltatások nyújtása” tárgyban.

Megrendelő a közbeszerzési eljárásában benyújtott ajánlatokat a közbeszerzési eljárásban alkalmazott értékelési szempontrendszer alapján értékelve az eljárás nyerteseként Vállalkozót jelölte meg.

A fentiek alapján a felek a *közbeszerzésekről* szóló 2015. évi CXLI. törvény (a továbbiakban: Kbt.) rendelkezéseivel összhangban, az Ajánlati Dokumentációban rögzítetteknek eleget téve az alábbi szerződést kötik:

1.) Szerződés tárgya:

- 1.1. A Megrendelő megrendeli a Vállalkozótól a Preambulumban hivatkozott közbeszerzési eljárás keretében kiadott ajánlati dokumentációban meghatározott intézményeinek (továbbiakban az „Intézmények”) élelmezési szolgáltatásának (Szolgáltatás) ellátását. A szolgáltatást a jelen Szerződésben, a szolgáltatásra irányadó mindenkor hatályos jogszabályokban, továbbá a Vállalkozó által a Preambulumban hivatkozott közbeszerzési eljárásban benyújtott ajánlatában megjelölt és igazolt minőségbiztosítási, élelmiszerbiztonsági, környezetvédelmi, valamint munkahelyi egészségvédelmi rendszerében foglaltak szerint kell nyújtani. A Szolgáltatásra vonatkozó részletes követelményrendszert tartalmazó eljárást megindító felhívás és Ajánlati Dokumentáció, valamint a közbeszerzési eljárásban adott esetben nyújtott kiegészítő tájékoztatás(ok) a jelen szerződés 1. számú mellékletét képezik.
- 1.2. A Vállalkozó a jelen szerződés aláírásával a Szolgáltatásnak az 1. sz. mellékletben és az a közbeszerzési eljárásban benyújtott ajánlatában rögzítettek szerinti teljesítését vállalja.
- 1.3. Vállalkozó mindent köteles megtenni annak érdekében, hogy a Szolgáltatást igénybe vevőket a lehető legjobb ellátásban részesítse.

Szerződő Felek – az irányadó jogszabályokban és a jelen Szerződésben foglalt kötelezettségeiken túl - a szerződés időtartama alatt töreksenek a legmagasabb színvonalú együttműködés megvalósítására.

- 1.4. A Vállalkozó a Szerződés hatálya alatt – ide nem értve a Szerződés hatályának fennállása esetén a jelen Szerződésben, illetve a *Polgári Törvénykönyvről* szóló 2013. évi V. törvényben (a továbbiakban: Ptk) meghatározottak szerinti átmeneti hatályú fedezeti szerződés megkötésének esetét - az Ajánlati felhívásban, dokumentációban és a nyertes ajánlatban, továbbá a jelen Szerződésben foglalt tevékenységek ellátására a Vállalkozón kívül harmadik személyt vagy társaságot csak a Megrendelő előzetes írásbeli hozzájárulásával vehet igénybe.
- 1.5. A Kbt. 131. § (2) bekezdésének eleget téve Felek rögzítik, hogy a Szerződés mellékletét képezi a Vállalkozó közbeszerzési eljárásban benyújtott Ajánlata (annak fizikai csatolása nélkül), aminek megfelelően a nyertes ajánlat értékelésre kerülő tartalmi elemeire tett megajánlásai a szerződés részét, Vállalkozó kötelezettségét képezik.

2.) A Vállalkozót a Szolgáltatáshoz kapcsolódóan terhelő kötelezettségek

A Szolgáltatás teljesítéséhez kapcsolódóan Vállalkozó kötelezettségét képezi:

- a Szolgáltatás teljesítéséhez igénybe vett eszközpark folyamatos karbantartása, javítása és szükség szerinti cseréje Vállalkozó saját költségére.
- kommunális hulladék (ide értve az ételmaradékokat is) elszállítása.
- a Szolgáltatás teljesítésére alkalmas főzőkonyha biztosítása legalább az eljárást megindító felhívásban meghatározott napi adagszám elkészítésére, és ugyanennyi adag leszállításra történő kibocsátására azzal, hogy Megrendelő számára a szolgáltatás megkezdésekor az eljárást megindító felhívásban rögzített mennyiséget kell biztosítani. Vállalkozónak figyelembe kell vennie, hogy Megrendelő által igényelt mennyiség a Szolgáltatás időszaka alatt a tényleges ellátandó létszám függvényében változhat.
- a megrendelt ételek főzőkonyhából a tálaló konyhákba történő kiszállítása azzal, hogy az ételek kiszállítása során be kell tartani a szállításra vonatkozó mindenkor jogszabályi, illetve szabványban előírt követelményeket.
- a főzőkonyha üzemeltetése során Megrendelő mindenkor igényeinek megfelelő mennyiség biztosítása Megrendelő jelen Szerződésben meghatározott intézményei részére. A főzőkonyha kapacitása alapján fennmaradó mennyiségi többletet a Vállalkozó harmadik személy részére – kizárólag kiszállítás útján – értékesítheti, azonban e tevékenysége nem eredményezheti a megrendelői igények kielégítésének megghiúsulását vagy késedelmét.
- a főzőkonyha üzemeltetésére vonatkozó ÁNTSZ engedély beszerzése a Szolgáltatás megkezdésére előírt határidőre.
- a működtetés megkezdése előtt a hatályos jogszabályoknak, előírásoknak megfelelő munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályzat kidolgozása, valamint az előírt oktatások megtartása,
- a Szolgáltatás megkezdésének időpontjáig az Idősek Bentlakásos Otthonában az egyéni egytálcás rendszer alkalmazásához szükséges valamennyi szükséges eszköz beszerzése.

3.) Vállalkozói díj:

A Megrendelő a szerződés szerinti Szolgáltatás ellenértékeként a szerződés 2. számú mellékletében meghatározott vállalkozói díj fizetésére köteles a 4/2. számú mellékletben található, az étkezések napi árát étkezés típusonkénti meghatározása alapján.

Megrendelő a vállalkozói díjat ÁFA-val növelten köteles megfizetni.

A vállalkozói díj a Szolgáltatás teljes ellenértékét (beleértve a szükség szerinti felszereléssel a főzőkonyha üzemeltetésével és az adagok kiszállításával, valamint a Vállalkozóra vonatkozóan előírt kötelezettségek teljesítésével kapcsolatos költségeket) magában foglalja, aminek megfelelően Vállalkozó a Szolgáltatás teljesítésével összefüggésben e szerződés alapján semmilyen egyéb díj, ellenérték és/vagy költség megtérítésére nem tarthat igényt.

A vállalkozói díj 2021. december 31-ig fix (kötött) díj. Ezt követően a vállalkozói díj évente minden naptári év első napjára visszamenően a KSH által hivatalosan kibocsátott, a mindenkor tárgyévet megelőző naptári évre vonatkozó szakági (munkahelyi- és diákétkeztetés) inflációs ráta mértékével automatikusan módosul. Az érintett naptári év első napja és a figyelembe veendő inflációs ráta publikálása közötti időtartamra vonatkozó díjkülönbözetet Vállalkozó a soron következő számlában jogosult Megrendelőnek kiszámlázni. A számlából (külön tételként) egyértelműen ki kell tűnnie, hogy mennyi a díjkülönbözet összege és az milyen időszakra vonatkozik.

4.) Fizetési mód:

4.1. A vállalkozói díj havonta utólag a Vállalkozó által a tárgyhónapban teljesített és a Megrendelő által leigazolt összes adagszámra vonatkozóan kiállított számlák alapján, banki átutalással történik, a Kbt. 27/A.§, 135.§ (1), (5)-(6) bekezdésének és a Ptk. 6:130. § (1)-(2) bekezdésének figyelembevételével. A Vállalkozó a tárgyhavi teljesítésre vonatkozó számlát valamennyi ellátással érintett szervezeti egységre vonatkozóan tartozik kiállítani.

A Kbt. 135. § (1) bekezdésének megfelelően Megrendelő a szerződés teljesítésének elismeréséről (teljesítésigazolás) vagy az elismerés megtagadásáról legkésőbb a Vállalkozó teljesítésétől, vagy az erről szóló írásbeli értesítés kézhezvételétől számított tizenöt napon belül írásban köteles nyilatkozni az alábbiakban meghatározottak szerint. A számla ellenértékét Megrendelő átutalással egyenlíti ki. A számla havi elszámolás alapján kerül kiállításra, melynek fizetési határideje a számla Megrendelő által történő kézhezvételét követően a tárgyhónapot követő hónap 30. napja.

A számlák kifizetésére vonatkozó feltételek a következők:

1. a tárgyhónapot követő hónap 5. napjáig a Vállalkozó e-mail útján egyeztetni a tárgyhónapban ténylegesen teljesített adagszámokat az érintett intézmények egységvezetőivel,
2. a számla az 1. pontban foglaltak szerint egyeztetett adagszámra kerül kiállításra,
3. a kiállított számlák alaki, tartalmi és formai kellékei a hatályos adó és számviteli jogszabályokban foglaltaknak megfelel, és az tartalmazza a jelen szerződés 4. számú mellékleteként csatolt ajánlat részét képező ártáblázat szerinti bontásban az adott hónapra vonatkozóan teljesített szolgáltatás, számlában foglalt ellenértékének részösszegeit,
4. a teljesítés megtörténtét a Megrendelő vagy meghatalmazottja a beérkező számlán

az érintett intézmények egységvezetőitől kapott teljesítési adatok alapján igazolja.

Amennyiben a Vállalkozó számláit nem a jogszabályok szerint készíti el és nyújtja be, Megrendelő jogosult a fizetés megtagadására, ami nem minősül a fizetési kötelezettség késedelmes teljesítésének.

A fizetés abban az időpontban számít teljesítettnek, amikor a vállalkozói díj összegével a Megrendelő számlája megterhelésre kerül Késedelmes fizetés esetén a Ptk-ban meghatározott késedelmi kamatot számíthat fel Vállalkozó Megrendelőnek.

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

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

A Kbt. 136. § (2) bekezdésnek eleget téve a külföldi adóilletőségű nyertes ajánlattevő köteles a szerződéshez arra vonatkozó meghatalmazást csatolni, hogy az illetősége szerinti adóhatóságtól a magyar adóhatóság közvetlenül beszerezhet a nyertes ajánlattevőre vonatkozó adatokat az országok közötti jogsegély igénybevétele nélkül.

Vállalkozó a jelen Szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt haladéktalanul írásban köteles Megrendelőt értesíteni a Kbt. 143. § (3) bekezdésében megjelölt ügyletekről.

5.) Szolgáltatás teljesítése és határidők:

5.1. A szolgáltatás megkezdése

- Felek megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a Szolgáltatást a Szerződés hatályba lépését követő hónap 1. napján kezdi meg.
- A Vállalkozó köteles a Szolgáltatás nyújtásához szükséges engedélyeket a Szolgáltatás megkezdéséig beszerezni és azok meglétét a Szolgáltatás nyújtása alatt folyamatosan biztosítani.
- Vállalkozó köteles a Szolgáltatás ellátását az ellátással érintett intézményektől légvonalban számított 40 km-es körzeten belül működő főzőkonyhából biztosítani. Ennek érdekében Vállalkozónak a Szolgáltatás kezdő napjától, azaz a Szerződés hatályba lépését követő hónap 1. napjától a Szerződés teljesítésének időtartama alatt folyamatosan a beszerzés tárgyát képező adagszám előállítására és kibocsátásra képes, arra alkalmas főzőkonyhát kell működtetnie az ellátással érintett intézményektől légvonalban számított 40 km-es körzeten belül. A megfelelő konyhával rendelkezést Vállalkozó legkésőbb a Szolgáltatás megkezdésének napján köteles igazolni a konyhának helyet adó ingatlan tulajdoni lapjának vagy az ingatlan használatára

vonatkozó szerződésnek, továbbá a főzőkonyha működési engedélyének a bemutatásával. A főzőkonyha Vállalkozó által történő működtetésének ellenőrzésére a Megrendelő a Szerződés hatálya alatt bármikor jogosult.

- 5.2. Vállalkozó az alábbi teljesítési határidőkben köteles a Szerződés szerinti Szolgáltatást teljesíteni. Az ételeket az alábbiakban megjelölt időszakban kell az érintett intézmények részére az 5.3. pontban megjelölt címre leszállítani:

Idősek Bentlakásos Otthona:

R: 7:00-7:30 (tízórait lehet hozni a reggelivel együtt)

E: 11:00-11:30 (uzsonnát lehet hozni az ebéddel együtt)

V: 16:00-16:30 (utóvacsora szállítható a vacsorával)

Hétszínvirág Napközi Otthon:

R: 7:00-7:30

E: 12:00-12:30

Uzsonna egyadagos előre csomagolt tálalásban érkezik az intézménybe az ebéddel együtt.

I. Alapellátási Központ - Petőfi úti telephely:

E: 11:30-12:00

Szociális étkeztetés Petőfi úti telephely:

10:00-10:30

Szociális étkeztetés Lokodi úti telephely:

10:00-10:30

Szociális étkeztetés Idősek Klubja Visonta úti telephely:

11:30-12:00

Családok Átmeneti Otthona és Gyermek Átmeneti Menház úti telephely:

E: 11:30-12:00

- 5.3. Teljesítés helye

Családok Átmeneti Otthon (3200 Gyöngyös, Menház út 33.)

Hétszínvirág Napközi Otthon (3200 Gyöngyös, Lokodi út 7.)

Gyermek Átmeneti Otthon (3200 Gyöngyös, Menház út 33.)

Idősek Bentlakásos Otthona (3200 Gyöngyös, Dózsa György út 20-22.)

I. Alapellátási Központ (3200 Gyöngyös, Petőfi út 73.)

Szociális étkeztetés Idősek Klubja (3200 Gyöngyös, Visonta út 2.)

Szociális étkeztetés (3200 Gyöngyös, Lokodi út 7.)

Szociális étkeztetés (3200 Gyöngyös, Petőfi út 73.)

- 5.4. A teljesítés módja

Vállalkozó a megrendelt mennyiséget köteles a tárgynapon az 5.2. pontban meghatározott időpontokban kiszállítani a megrendelésben megjelölt teljesítési helyre.

Az adagszámok megrendelése írásban legkésőbb a tárgyhetet megelőző hét 4. napján – irányzámmal – egész hétre történik. Vállalkozó pótrendelést, vagy lemondást köteles

elfogadni az étkezési napot megelőző nap 10 óráig írásban, e-mail üzenet megküldésével.

A főzőkonyhából a tálalókonyhákba történő étel kiszállítása is Vállalkozó feladata.

A meleg ételek szállítása kizárólag a szakhatósági előírásoknak megfelelő tehergépkocsival történik, az előírásoknak megfelelően nem egyadagos előrecsomagolt ételek esetén fertőtleníthető, rozsdamentes, hőtartó, a szállított ételmennyiséghez igazodó/kompatibilis szállítóedényzetben, egyadagos előrecsomagolt ételek esetén fogyasztásra kész állapotban, egyszer használatos csomagolásban szállítólevéllel történik azzal, hogy az ételek kiszolgálásáig biztosítani kell az ételek melegen tartását, melyhez a tárgyi feltételt a Vállalkozó biztosítja. Az egyéni egytálcás ételek esetén (IBO) a technikai feltételek (szállító kocsi, 100 fő számára zárt tálcák és edényzet) biztosítása. Az edényzet tisztántartása, mosogatása Vállalkozó feladata, melyet naponta köteles elvégezni. A moslák elszállításáról a Vállalkozó gondoskodik naponta.

A Vállalkozó kötelezi magát arra, hogy Megrendelőnek, vagy az általa megbízott személynek lehetőséget biztosít a közegészségügyi szabályok betartása mellett

- az étel készítéséhez felhasznált nyersanyagok minőségének, mennyiségének ellenőrzésére;
- a nyersanyag kiszabatok ellenőrzésére, kalóriaértékének, tápanyag összetételének elemzésére;
- a felhasználásra kerülő élelmiszer-alapanyagok beszerzési forrásainak ellenőrzésére;
- Vállalkozó főzőkonyhájának látogatására, ellenőrzésére az étel szállítási feltételeinek vizsgálatára;
- a kiadott készétel mennyiségének és minőségének ellenőrzésére.

Előbbi ellenőrzésekről Megrendelő jogosult - és súlyos hiányosság esetén köteles - észrevételeit haladéktalanul írásban közölni Vállalkozóval, aki a hiányosságok megszüntetéséről tett intézkedéséről Megrendelőt három napon belül írásban köteles tájékoztatni.

Amennyiben Vállalkozó a súlyos hiányosságokat haladéktalanul, de legkésőbb a Megrendelő felhívásától számított 10 munkanapon belül nem küszöböli ki, Megrendelő jogosult a szerződés azonnali hatállyal történő felmondására.

Vállalkozó alkalmazottaival, illetve a Szolgáltatás teljesítéséhez általa igénybe vett személyekkel a Megrendelő házirendjét köteles betartatni.

A zavartalan üzemeltetés érdekében a Megrendelő és a Vállalkozó meghatalmazott képviselői szükség szerint egyeztetnek és törekszenek a felmerülő esetleges problémák haladéktalan megoldására.

Vállalkozó köteles a Szolgáltatás teljesítése során a szerződés 1. számú mellékletét képező Ajánlati dokumentáció Műszaki leírás fejezetében foglalt követelményrendszert maradéktalanul betartani. Vállalkozó garantálja az ajánlatában benyújtott mintaételek rögzített összetevők értékének megfelelő értékeket tartalmazó ételek szállítását. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a jelen szerződés hatálya alatt dietetikus szakembert foglalkoztat. A dietetikus szakember képesítését tanúsító bizonyítvány másolatát a szerződés hatályba lépésekor át kell adni Megrendelő részére. Amennyiben a dietetikus személyében változás következik be, a fentiek szerinti

kötelezettség Vállalkozót az új szakember alkalmazását követő 5 munkanapon belül terheli.

Vállalkozó a dietetikus közreműködésével havi étlapot köteles készíteni telephelyenként, amelyet a tárgydőszakot megelőző 30 nappal korábban át kell adnia Megrendelőnek. Az étlap elkészítéséhez tartozó kiszabott nyersanyag, valamint az energia és tápanyagtartalomra vonatkozó kimutatásokat Vállalkozó a Megrendelő kérése esetén két munkanapon belül tartozik átadni.

Vállalkozó köteles a Szolgáltatás végzéséhez szükséges hatósági engedélyeket a Szolgáltatás teljes időtartamára biztosítani, így saját költségére és veszélyére köteles minden szükséges intézkedést megtenni az engedélyek esetleges meghosszabbítása, illetve érvényességük fenntartása érdekében is. A szerződés hatálya alatt a Szolgáltatásnak folyamatosan meg kell felelnie az irányadó minőségbiztosítási, élelmiszer biztonság irányítási és környezetirányítási rendszer követelményeknek (MSZ EN ISO 9001, DIN EN ISO 14001 és DIN EN ISO 22000 (vagy azzal egyenértékű rendszer), illetve a mindenkor egyéb jogszabályi előírásoknak.

Vállalkozó a Szolgáltatást a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben foglaltakon alapulóan az ajánlatában garantált minőségi értéken és mennyiségi norma alapján nyújtja. Amennyiben a szerződés hatálya alatt a hivatkozott, alapul szolgáló minőségi értékek az ajánlatban foglaltaknál a Megrendelő számára kedvezőbb értékekre változnak, Vállalkozó a Szolgáltatást ez utóbbi minőségi értékek alapján köteles biztosítani.

5.5. A szolgáltatásokkal szembeni szakmai elvárások

- Vállalkozónak az étrend elkészítésénél figyelembe kell venni az étkeztetni kívánt korcsoportok életkori sajátosságait, ízlésvilágát, az egyes ételfélék jelleg, íz, szín- és konzisztencia szerinti harmóniáját, valamint azt, hogy érvényesüljön az egyes étkezések fehérje komplexitása, az energia- és tápanyagtartalom arányos eloszlása.

Vállalkozó köteles az ételek jellegének megfelelő ízesítést alkalmazni.

Az Idősek Otthona ellátottjai étrendjének összeállításánál Vállalkozónak figyelembe kell vennie az idős és jellemzően beteg ellátotti körhöz kapcsolódó sajátosságokat, így pl: a húсок, a krumpoli és a rizs köret esetében kerülni kell a száraz texturát, inkább a szaftos, és könnyen rágható, ez által emészthető ételeket kell szolgáltatnia. Az étrend összeállításánál a hagyományos magyar ételek preferáltak.

Az étrendek kialakítása során Vállalkozó köteles alkalmazkodni az ünnepekhez, az ünnepekhez kapcsolódó étkezési szokások figyelembe vételével.

- Az ebédeket három fogásból kell összeállítani.
 1. Leves
 2. Húsétel körettel vagy főzelék feltéttel vagy tésztaféleség
 3. Gyümölcs (esetleg gyümölcsle), savanyúság
- A húseteleket lehetőség szerint csont nélküli húсокból kell elkészíteni, a csontszilánkok ételbe kerülésének elkerülésére fokozott figyelmet kell fordítani.

- Az étkezések során az ebéd tekintetében biztosítani kell az egy levesből és egy főételből történő választás lehetőségét.
- A reggelihez meleg bőséges folyadékot (tej, kakaó, tea) és pékárút kell biztosítani. Idősek Otthonában 1 l/fő/nap tea biztosítása zárható melegen tartó edényben.
- Az uzsonnák tárolásához fólia szükséges.
- Az ételallergiás és speciális ellátást igénylő ellátottak számára az előírt, megfelelő ételeket külön kell elkészíteni.
- Eseti igények alapján – a szokásos ellátás helyett – hideg úticsomag összeállítását kell biztosítani.
- Vállalkozónak havi étlapot kell készíteni dietetikus közreműködésével az előírt bontásban, amelyet az adott időszakot megelőző kettő héttel korábban át kell adnia a megrendelőnek. A kiszabott nyersanyag, valamint az energia és tápanyagtartalomra vonatkozó kimutatásokat Vállalkozó köteles Megrendelő erre vonatkozó kérése esetén két munkanapon belül átadni.
- Vállalkozó feladata
 - o az anyagbeszerzés, az alapanyagok és ételeknek az előírások szerinti tárolása,
 - o az ételek elkészítése,
 - o ételminták tárolása,
 - o az adagok tálalásra alkalmas átadó edényzetben és megfelelő hőfokon történő rendelkezésre bocsátása a főzőkonyha melletti ebédlőben történő felhasználás esetén,
 - o az ételek kiszállításához szükséges tároló edényzet és a mindenkori jogszabályi követelményeknek megfelelő szállító járművek biztosításával, (szükség szerint csere edényzet biztosítása a folyamatos szállítás érdekében),
 - o az átadó és szállítás során használt tároló edényzet begyűjtése és mosogatása,
 - o az ételmaradék és moslék elszállítása.
- Az alapanyagokat csak olyan beszállítóktól lehet beszerezni, melyek megbízható minőségű teljesítéséről a Vállalkozó megfelelő előzetes információkkal rendelkezik. A beszerzett alapanyag minőségét felhasználás előtt ellenőrizni kell.
- Az ételek elkészítése során biztosítani kell a termékek előírás szerinti elkülönített kezelését, aminek tárgyi és technológiai feltételeit a Vállalkozónak kell kialakítania.
- Az élelmiszert csak emberi fogyasztásra alkalmas, teljes értékű egészséges, a termék jellegének megfelelő alap-, és adalékanyagból, az élelmezési követelményeknek megfelelően lehet előállítani. A kiszolgálás, tálalás időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az ételek tisztaságát, minőségét élvezeti- és tápértékét. Az ételkészítés teljes folyamata alatt gondoskodni kell a berendezések, eszközök tiszta, higiénikus állapotának megőrzéséről.
- Az ételkészítés során a nyers- és késztermékek elkülönítése, folyamatsorrendjének betartása, hőkezelési, hőtartási előírások betartása követelmény.
- A hőkezelésen átesett, de közvetlen felszolgálásra, tálalásra nem kerülő termékek tárolása során az idegen anyagtól származó szennyeződések elkerülése érdekében megfelelő hőmérsékleten kell tartani az ételeket.
- Hőkezelt készített csak tiszta, zárt kiképzésű szállító járművön lehet szállítani. Az étellel, élelmiszerral együtt más anyag nem szállítható. Az ételek szállítására

Handwritten signature or mark

alkalmazott – a dokumentációban előírtaknak megfelelő edényzetet – minden használat előtt megfelelően meg kell tisztítani. Az étel különböző összetevőit külön kell csomagolni. Az étel nem tálalható a szállítóedényből.

- A főzőkonyha üzemeltetéséhez szükséges szakszemélyzet biztosítása Vállalkozó kötelezettsége. A személyzet valamennyi tagjának rendelkeznie kell a vonatkozó jogszabályok szerinti egészségügyi bizonyítvánnyal. A főzőkonyhán csak a mindenkor munkaiügyi rendelkezéseknek megfelelően alkalmazott munkavállalók dolgozhatnak. Megrendelő fenntartja magának a jogot arra, hogy amennyiben Vállalkozó által alkalmazott személyzet valamelyik tagja az intézmény tevékenységére tekintettel az elvárásokkal össze nem egyeztethető magatartást tanúsít, kérje Vállalkozótól az intézményből történő eltávolítását. Vállalkozónak vállalnia kell, hogy e kérésnek – amennyiben a bejelentés megalapozott – késedelem nélkül eleget tesz.
- A megrendelt étkezési adag leszállításának teljesítésére Vállalkozó által Megrendelő alkalmazottai részére történő átadással kerül sor. Az adott intézményben az étel átvételével megbízott az étel kóstolását és hőmérsékletének ellenőrzését követően a szállító levélen aláírásával igazolja a napi teljesítés átvételét.
- A havonta kiállított számla teljesítés igazolásának alapja az adott hónaphoz tartozó, naponta igazolt szállítólevelek összesítése és ezen összesítő valamint a szállítólevelek másodpéldányának csatolása a számla mellé. A számla teljesítésigazolása az Megrendelő által a számlára rávezetett záradékkal történik.
- Az elkészített étel átadásig történő melegen tartásának biztosítása Vállalkozó feladata. Az étel tálalása és az ellátottak által használt tányérok, evőeszközök mosogatása Megrendelő feladata.

5.6. Étlap egyeztetése

Vállalkozó az étlapot 30 nappal köteles előre egyeztetni a Megrendelő képviselőivel az étlap tervezetének megküldésével.

Az étlapnak összhangban kell állnia a „Preambulum” fejezetben hivatkozott közbeszerzési eljárásban benyújtott ajánlat részét képező mintaétlapokban foglaltakkal. Az egyeztetés elmaradása esetén a Megrendelő jogosult Vállalkozót felszólítani („Felszólítás”) arra, hogy szüntesse meg a szerződészegést, és tegyen eleget szerződéses kötelezettségének a Felszólításban jelzett ésszerű időtartamon belül. Megrendelő a Felszólítással egyidejűleg jogosult bármely, a Vállalkozó részére járó fizetését felfüggeszteni a szerződészegés fennállásának, illetve orvoslásának időtartamáig. A Megrendelő képviselőjének az étlap megküldésétől számított 5 nap áll a rendelkezésére, hogy az étlappal kapcsolatos észrevételeit a Vállalkozóval írásban közölje. Észrevétel hiányában 5 nap elteltével a Vállalkozó által megküldött étlapot elfogadottnak kell tekinteni.

5.7. Mennyiségi és minőségi kifogások

A vizsgált étel nem megfelelő minősége, 20%-nál nagyobb súlycsökkenése, kisebb mennyisége vagy a jelen szerződésben meghatározott irányelvektől való 20 %-nál nagyobb eltérés, illetve a Vállalkozó ajánlatában benyújtott mintaétlap adataitól vagy a mindenkor hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő mintaétlap adataitól eltérő étlap esetén (melyet a Vállalkozó és a Megrendelő képviselői egyhangúan jegyzőkönyvben rögzítenek, vagy a Megrendelő az illetékes élelmezési hatóság vizsgálatával dokumentál) a Megrendelő – az egyéb szerződésen és jogszabályon alapuló igényein túl – jogosult Vállalkozót felszólítani („Felszólítás”) arra, hogy szüntesse meg a szerződészegést, és

tegyen eleget szerződéses kötelezettségének a Felszólításban jelzett ésszerű időtartamon belül.

Megrendelő a Felszólítással egyidejűleg jogosult bármely, a Vállalkozó részére járó fizetését felfüggeszteni a szerződésszegés fennállásának, illetve orvoslásának időtartamáig. Amennyiben Vállalkozó nem szünteti meg a szerződésszegést a Felszólításban rögzített határidőn belül, vagy a szerződésszegés súlyára tekintettel a szerződés fenntartása a Megrendelőtől nem várható el, úgy Megrendelő jogosult a szerződést felmondani. Megrendelő a vizsgálat tárgyával érintett napi étel vonatkozásában a kifogásolt étel teljes adagszámának árából 20 %-os levonást alkalmaz a Megrendelő.

Amennyiben a Vállalkozó képviselője és a Megrendelő által kijelöltek egyhangúan étkezésre alkalmatlannak tartják az ételt (mely tényét jegyzőkönyvben rögzítenek), és annak kiszolgálását megtiltják, akkor ezen ételféleség és adagszám számlázására és kifizetésére nem kerül sor.

Ebben az esetben a Vállalkozó köteles a megfelelő étkezéséről gondoskodni 45 percen belül. Az így biztosított ételt köteles bemutatni a Megrendelő által kijelöltek személyeknek. Ezen ételadagokért többletköltség nem számolható fel.

5. A Megrendelő Étkeztetési Bizottságot állít fel, amelynek tagja az Ajánlattevő állandó képviselője, az élelmezésvezető, az élelmezéssel érintett feladatellátási hely vezetője által kijelölt 1-1 állandó munkatárs és az Ajánlatkérő állandó kijelölt munkatársa. Az Étkeztetési Bizottság szükség és indokoltság szerint, de legalább félévente ülésezik, üléseiről jegyzőkönyv készül. Feladata minden olyan kérdés megtárgyalása és véleményezése, amely az étkeztetés mennyiségével, minőségével, változatosságával, korszerűségével, színvonalával függ össze. A Bizottságot a Megrendelő indítványára 15 napon belül össze kell hívni.

5.8. Főzőkonyha rendelkezésre állása

Vállalkozó feladata az egyes intézmények ellátotti körébe tartozók szakszerű közétkeztetésének biztosítása azzal, hogy a főzőkonyhát Vállalkozónak kell biztosítania.

Vállalkozónak a szolgáltatást oly módon kell biztosítania, hogy az ajánlatában megjelölt főzőkonyha működésének bármely okból történő akadályoztatása esetén legalább a beszerzési mennyiségben meghatározott adagszámhoz igazodó tartalékkapacitással biztosítani tudja a szolgáltatás szerződésben előírt időpontban, mennyiségben és minőségben történő nyújtását. A főzőkonyhai tartalékkapacitást az ajánlatban megjelölt vagy a Megrendelő által a főzőkonyhai tartalékkapacitásra vonatkozóan a közbeszerzési eljárásban előírt követelményeknek – különösen a vendéglátó- ipari termékek előállításának, és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 20.§ (2) bekezdéseiben rögzítetteknek megfelelően az ellátással érintett intézményektől légvonalban számított 40 km-es körzeten belül kell biztosítani. A tartalékkapacitást biztosító konyha rendelkezésre állása a Szerződés 5.1. pontjában foglaltak szerint igazolandó.

5.9. Vis maior, szolgáltatás felfüggesztése

Vis maior esetétől és az alábbiak említett kivételektől eltekintve, a Vállalkozó köteles a Szerződés teljes időtartama alatt vállalt szolgáltatásainak teljes körét biztosítani.

Jelen Szerződés alapján nyújtandó szolgáltatás teljesítését csak olyan esetben lehet felfüggeszteni, ha a Vállalkozó érdekkörén kívül álló okok miatt nem képes biztosítani a szolgáltatásokat vagy azok egy részét rendes üzemeltetési körülmények között. Ilyen helyzet áll elő, ha a Megrendelő területén, vagy az ellátással érintett intézmények használatában zavar támad (pl. energiabiztosítás megszakad, stb.), a Megrendelő személyzete által szervezett munkabeszüntetés esetén – mely akadályozza az ellátással érintett intézmények rendes körülmények közötti látogatását –, vagy ha a berendezések – a Vállalkozónak fel nem róható okból - nem működnek. Az ilyen esetekben felmerült károkért a Vállalkozó nem felel. A Vállalkozó, függetlenül attól, hogy ezért nem felelős, köteles mindent megtenni annak érdekében, hogy a szolgáltatásokat minél előbb ismét biztosítani tudja. A jelen bekezdésben foglaltak kivételével, ha a Vállalkozó nem tudja biztosítani a szolgáltatást, úgy a Megrendelő, a Vállalkozó költségére jogosult harmadik személyt bevonni a vállalt szolgáltatás maradéktalan teljesítése érdekében (fedezeti szerződés). A fedezeti szerződés megkötéséből eredően a Megrendelőt ért kár megtérítésére a Vállalkozó a Ptk. rendelkezései szerint köteles.

6.) Felszerelés

6.1. Vállalkozó a szerződés hatálya alatt a jelen szerződés 3. számú mellékletében megjelölt főzőkonyháról köteles teljesíteni a szolgáltatást. Vállalkozó a szerződés hatálya alatt havária esetére a szolgáltatás ellátását a 3. számú mellékletben megjelölt tartalékkapacitást biztosító főzőkonyháról köteles teljesíteni.

6.2. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a szerződés hatálya alatt a konyha felszerelését és a Szolgáltatás teljesítéséhez szükséges egyéb eszközöket a konyha működőképességének fenntartása és a Szolgáltatás színvonalának folyamatos biztosítása érdekében beszerzi, azokat szükség szerint javítja vagy kicseréli. Vállalkozó biztosítja a Megrendelő tálalókonyháira történő szállításokhoz a megfelelő melegen tartó dobozokat, boxokat, és az Idősek Otthona tekintetében az egyéni egytálcás étkeztetés technikai és tárgyi feltételeit.

7.) Felelősségbiztosítás:

Vállalkozó köteles a Szolgáltatásra vonatkozóan az abban résztvevő valamennyi személyre kiterjedő minimum 50 millió Ft/év és minimum 10 millió Ft/káresemény kártérítési limitű, felelősségbiztosítással rendelkezni. A felelősségbiztosításra vonatkozó alapadatokat (biztosítási érték, kárlimit, hatály, esetleges korlátozás stb.) a jelen szerződés aláírásával egyidejűleg Vállalkozó átadja Megrendelő részére. E kötelezettség a fenti adatokban bekövetkező bármilyen változás esetén három munkanapon belül terheli Vállalkozót.

8.) Kötbér

Amennyiben Vállalkozó a szerződés rendelkezéseit olyan okból megszegve, amiért felelős, a Szolgáltatást az előírt időpontban nem vagy nem hiánytalanul az előírt minőségben nyújtotta kötbér fizetésére köteles. A késedelmes, hibás, illetve megghiúsult teljesítést a Megrendelő a Vállalkozó részére küldött írásos dokumentumban tartozik rögzíteni.

Tony Ugy

Késedelmes teljesítésnek minősül, amennyiben Vállalkozó a számára előírt határidőhöz képest az előírt szolgáltatással legalább 1 órás késedelembe esik. Késedelmes teljesítés esetén a kötbér a késedelemmel érintett teljesítés nettó vállalkozói díjának 10 %-a óránként, de legfeljebb a késedelemmel érintett teljesítés nettó vállalkozói díjának 30%-a.

Hibás teljesítésnek minősül, amennyiben Vállalkozó nem megfelelő mennyiségben (adagszámban), illetve a jogszabályoknak, és a szerződésben a szolgáltatás teljesítésére vonatkozóan rögzített követelményeknek nem megfelelő minőségben szolgáltat. Hibás teljesítés esetén a kötbér a hibás teljesítéssel érintett teljesítés nettó vállalkozói díjának 10 %-a.

A szerződés teljesítése megghiúsulásának tekintendő, ha a Vállalkozó a Szolgáltatás teljesítését a szerződés hatályba lépését követő hónap 1. napján nem kezdi meg, valamint ha a Vállalkozó késedelmes, nem-, vagy hibás teljesítésével érintett napok száma három egymást követő hónapban eléri a hármat. A teljesítés megghiúsulása esetén Megrendelő a szerződéstől elállhat vagy azonnali hatállyal felmondhatja azt.

A szerződés megghiúsulása esetén a megghiúsulást megelőző hónapban a szolgáltatás nettó ellenértékének alapulvételével számított egy éves teljes nettó szolgáltatás díj 20 %-át köteles megfizetni a Vállalkozó.

A kötbér kifizetése nem érinti Megrendelő azon jogát, hogy a szerződésszegéssel okozott és a kötbér összegével nem fedezett kárának megtérítését követelje.

9.) **Hatálybalépés, felmondás:**

- 9.1. Jelen szerződés a felek által történő aláírással lép hatályba és 48 hónapig marad hatályban.
- 9.2. Rendkívüli felmondási jog illeti meg a Feleket a szerződésben foglalt kötelezettségek súlyos megsértése esetén, továbbá az e pontban külön meghatározott egyéb esetekben. Súlyos szerződésszegésnek minősül a Megrendelő részéről, amennyiben fizetési kötelezettségének teljesítésével 30 napon meghaladó késedelembe esik. Súlyos szerződésszegésnek minősül a Vállalkozó részéről, amennyiben
 - a) folyamatos szolgáltatási kötelezettségének akár 1 napig nem tesz eleget,
 - b) az általa elkészített étel bizonyítottan Vállalkozó hibájából megbetegedést idéz elő,
 - c) az ételek minősége 3-nál több alkalommal nem felel meg az ajánlatban foglaltaknak, vagy az elkészített, és felszolgált/elszállított ételek emberi fogyasztásra alkalmatlan voltát az ÁNTSZ a lefolytatott vizsgálat alapján akár egyetlen alkalommal is jegyzőkönyvben rögzíti.
 - d) a főzőkonyha működésére vonatkozó engedély visszavonásra vagy felfüggesztésre kerül,
 - e) a szerződés 5.5. pontjában foglalt, az előírt követelményrendszer betartására és/vagy a dietetikus alkalmazására vonatkozó kötelezettségét a Megrendelő erre vonatkozó felszólítása ellenére sem teljesíti szerződésszerűen,
 - f) a szerződés 5.5. fejezetben foglalt, a havi étlap készítésére vonatkozó kötelezettségét háromnál több alkalommal elmulasztja vagy nem határidőben teljesíti,
 - g) a főzőkonyha nem a szerződésben előírt minőség, élelmiszerbiztonsági, illetve környezetirányítási rendszer előírásai szerint működik,
 - h) ha a Vállalkozási szerződés így rendelkezik.

- 9.3. A Kbt. 136. § (2) bekezdésnek eleget téve a külföldi adóilletőségű nyertes ajánlattevő köteles a szerződéshez arra vonatkozó meghatalmazást csatolni, hogy az illetősége szerinti adóhatóságtól a magyar adóhatóság közvetlenül beszerezhet a nyertes ajánlattevőre vonatkozó adatokat az országok közötti jogsegély igénybevétele nélkül.

Vállalkozó a jelen szerződés teljesítésének teljes időtartama alatt haladéktalanul írásban köteles Megrendelőt értesíteni a Kbt. 143. § (3) bekezdésében megjelölt ügyletekről.

- 9.4. A jelen szerződést bármelyik fél jogosult azonnali hatállyal felmondani, amennyiben a fenntartó döntése folytán a Megrendelő jelentős – a hozzá tartozó egységek leválasztásával járó – szervezeti átalakítására kerül sor vagy a Megrendelő megszüntetésére vonatkozó döntés születik.

10.) **Egyéb feltételek:**

- 10.1. Jelen szerződés csak a felek közös megegyezésével, írásos formában a Kbt. vonatkozó rendelkezéseinek alkalmazásával módosítható.
- 10.2. Minden, a jelen szerződés keretében a felek által egymásnak küldött értesítésnek írott formában (ajánlott levélben, telefaxon, illetve amennyiben ezt a szerződés lehetővé teszi e-mailben) kell történnie. Ezen értesítések hatálya a címzett általi vételkor, illetve neki történő kézbesítéskor áll be.
- 10.3. A jelen szerződéssel kapcsolatban nyilatkozattételre a Vállalkozó részéről jogosult: Fári László Márton 1121-Budapest, Rege út 8-10. I.em. 25., Mobil telefon: +36 70 9478829, a Megrendelő részéről jogosult: Maka Piroska 3200 Gyöngyös, Fő tér 7.; Tel.: +36 30 558 9660.
- 10.4. Jelen szerződés 1-3. számú mellékletei, a 4. számú mellékletként csatolt ajánlat, valamint az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. tv. (Áht.) 41. § (6) alapján szükséges átláthatósági nyilatkozatot tartalmazó az 5. számú melléklet a szerződés elválaszthatatlan részét képezik.
- 10.5. Jelen szerződés 4 azonos érvényű példányban készült, melyből a felek 2-2 példányt kapnak.
- 10.6. Amennyiben a jelen szerződés, az ajánlati dokumentáció és az ajánlat között ellentmondás van, úgy elsődlegesen jelen szerződés, ezt követően az ajánlati dokumentáció, végül az ajánlat rendelkezései alkalmazandók.

A jelen szerződésben nem vagy nem kimerítően szabályozott kérdések tekintetében a Polgári Törvénykönyv vonatkozó szabályai az irányadók.

Handwritten signatures

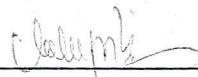
A szerződésből eredő vitás kérdéseket Szerződő Felek kötelesek megkísérelni egymás között békés úton rendezni. Ha a rendezés békés úton nem lehetséges, a keletkezett jogvita eldöntésére Felek – a perértéktől függően – a Gyöngyösi Járásbíróság, illetve az Egri Törvényszék kizárólagos illetékességét kötik ki.

Gyöngyös, 2020. szeptember 25.

Gyöngyös, 2020. szeptember 25.



Vállalkozó



Megrendelő



Pénzügyi ellenjegyzés:

Kelt: 2020. 09. 25.

.....

alítrás

1. számú melléklet

**Az eljárást megindító felhívás és Ajánlati Dokumentáció, valamint a közbeszerzési eljárásban adott
esetben nyújtott kiegészítő tájékoztatás(ok)**
(annak fizikai csatolása nélkül)

2. számú melléklet

Vállalkozó ajánlata
(annak fizikai csatolása nélkül)

100

3. számú melléklet

A szerződés szerinti szolgáltatásokat nyújtó főzőkonyha és havária esetére tartalékkapacitást biztosító főzőkonyha megjelölése

Alulírott Fári László Márton, mint a Mátra Party Kft. (székhely: 11121 Budapest, Rege út 8-10. 1. em. 25., nyilvántartó cégbíróság: Fővárosi Törvényszék Cégbírósága, cégjegyzékszám: 01-09-667216, adószám: 12336757-2-43) cégjegyzésre jogosult képviselője - a Kistérségi Humán Szolgáltató Központ által „GYÖNGYÖS KÖRZETE KISTÉRSÉG TÖBBCÉLÚ TÁRSULÁSA ÁLTAL FENNTARTOTT SZEMÉLYES GONDOSKODÁST NYÚJTÓ SZOCIÁLIS ÉS GYERMEKJÓLÉTI INTÉZMÉNY TELEPHELYEIN KÖZÉTKÉZTETÉS BIZTOSÍTÁSA” tárgyban indított közbeszerzési eljárás eredményeként kötött közbeszerzési szerződés alapján nyilatkozom, hogy Társaságunk a szerződés szerinti szolgáltatásokat a 4051/12 hrsz alatti, természetben 3200 Gyöngyös, Kócsag utca 36. szám alatt található főzőkonyhából teljesíti.

Nyilatkozunk, hogy havária esetére tartalékkapacitást biztosító főzőkonyhaként az alábbi főzőkonyhából teljesítjük a szolgáltatásokat:

a(z) 1183 hrsz. alatti, természetben 3200 Gyöngyös, Martinovics u. 2. sz. cím alatt található főzőkonyha.

Gyöngyös, 2020. szeptember 25.



Mátra Party Kft.
Fári László Márton
ügyvezető

4. számú melléklet
4/1. számú melléklet

Ártáblázat
(*annak fizikai csatolása nélkül*)

104

4. számú melléklet
4/2. számú melléklet

Étkezések napi árak étkezés típusonkénti meghatározása

EW

MÁTRAI PARTY KFT PÉNZÜGYI ADÁNYLAT

Teljesítés helye (szervezeti egység neve és címe)	Szolgáltató igénybe vett elítelt alk száma	Étkezés típusa	1x		1x		1x		3x		3x		5x		6x		Adagszám összesen naponta	Szolgáltatási napok száma	Eiadási ár	
			étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár	étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár			étkezők adagszám ma naponta a hét 5 napján	Eiadási ár
Hétszínvári Napközi Otthon	3200 Gyöngyös, Lokodi út 7	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	84	251	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
Családok Átmeneti Otthona	3200 Gyöngyös, Mentház út 33	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	12	365	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
Gyermekek Átmeneti Otthona	3200 Gyöngyös, Mentház út 33	diétás	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	6	365	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
1. Alapellátási Központ Pszichiatríai betegek nappali ellátása	3200 Gyöngyös, Petőfi út 73	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	12	251	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
1. Alapellátási Központ Szenvedélybetegek nappali ellátása	3200 Gyöngyös, Petőfi út 73	diétás	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	12	251	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
Szociális étkeztetés	Idősek Klubja 3200 Gyöngyös, Visonta út 2	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	25	251/312	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
Idősek Bantlakásos Otthona	3200 Gyöngyös, Petőfi út 73	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	96	251/312	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
Dózsa György út-20- 22	3200 Gyöngyös, Dózsa György út-20- 22	normál	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	étkezők	Eiadási ár	100	295	Eiadási ár	
			adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA	adagszám	ÁFA			adagszám	ÁFA
összesen			164	1222	18	84	0	470	36	894	119 573 129	151 857 874								

MÁTRAI PARTY KFT.
1095 Budapest, Baross u. 4. 3em. 14ajfr
Adószám: 12387572-42

4/2. számú melléklet a 2020. 07. 17-én, EKR000714442020 iktatási számon, "Közétkeztetési szolgáltatás nyújtása" tárgyban indított közbeszerzési eljárás keretében kötött közbeszerzési szerződéshez

A napi többszöri étkezésre adott ajánlat típusonkénti megbontása

Napi háromszori étkezők		
Megnevezés	Pénzügyi ajánlat szerinti nettó eladási ár Ft / adag	Megbontása típusonként, nettó Ft / adag
Tízórai	930,00	150,00
Ebéd		630,00
Uzsonna		150,00
Összesen	930,00	930,00

Napi ötször étkezők - Normál		
Megnevezés	Pénzügyi ajánlat szerinti nettó eladási ár Ft / adag	Megbontása típusonként, nettó Ft / adag
Reggeli	1 560,00	280,00
Tízórai		150,00
Ebéd		630,00
Uzsonna		150,00
Vacsora		350,00
Összesen	1 560,00	1 560,00

Napi ötször étkezők - Diétás		
Megnevezés	Pénzügyi ajánlat szerinti nettó eladási ár Ft / adag	Megbontása típusonként, nettó Ft / adag
Reggeli	1 660,00	300,00
Tízórai		170,00
Ebéd		685,04
Uzsonna		170,00
Vacsora		334,96
Összesen	1 660,00	1 660,00

Napi hatszor étkezők - Diétás		
Megnevezés	Pénzügyi ajánlat szerinti nettó eladási ár Ft / adag	Megbontása típusonként, nettó Ft / adag
Reggeli	1 795,43	300,00
Tízórai		170,00
Ebéd		685,04
Uzsonna		170,00
Vacsora		334,96
Utóvacsora		135,43
Összesen	1 795,43	1 795,43

Kelt: Gyöngyös, 2020. szeptember 25.

Vállalkozó

fan

Megrendelő

