

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

Jelen vállalkozási szerződés (továbbiakban a „**Szerződés**”) létrejött egyrészről a

Semmelweis Egyetem

székhelye: 1085 Budapest Üllői út 26.
ÁHT. azonosító szám: 230254
adószáma: 15329808-2-42
képviseli: Dr. Tulassay Tivadar rektor
mint megrendelő (továbbiakban: **Megrendelő**) másrészről

Eurest Étteremüzemeltető Kft

székhelye: 1117 Budapest, Kaposvár utca 14-18.
cégjegyzékszám: 01-09-169156
adószáma: 10794359-2-43
képviseli: Nyerges János ügyvezető
mint Vállalkozó (továbbiakban: **Vállalkozó**)

között az alulírott napon és helyen az alábbi feltételekkel.

PREAMBULUM

A közbeszerzésről szóló, többször módosított 2003. évi CXXIX törvény alapján a Megrendelő a Közbeszerzési Értesítőben nyílt ajánlati felhívást tett közzé a közbeszerzési eljárás megindítására az ellátottak és alkalmazottak étkeztetésére. Hivatkozott jogszabály rendelkezéseinek és a dokumentációban meghatározott tartalmi és formai követelményeknek megfelelően érvényes ajánlatot tett Vállalkozó a Megrendelő döntése alapján a pályázatot elnyerte.

I. A Szerződés tárgya

1.1 A Megrendelő megbízza a Vállalkozót

- a) betegeinek egyéni tálcás tálalási rendszerű, alkalmazottainak, illetve fizető vendégek térítéses rendszerű étkezés biztosításával
- b) a tevékenység ellátásához szükséges beruházások elvégzésével, a budai és pesti főzőkonyhák (továbbiakban: Konyha) a Kútvölgyi Klinikai Tömb Étterem és a NET Étterem rekonstrukciójával, a meglévő eszközpark kiegészítésével.

Az 1.1.a pontba foglalt szolgáltatások helyszínét a szerződés 1. sz. melléklete, míg az üzemeltetésre átadott konyhák és éttermek (továbbiakban: Étterem) felsorolását és alaprajzát a 2. sz. melléklet tartalmazza.

1.2 A Vállalkozó vállalja továbbá a Megrendelő továbbképzésein, rendezvényein (például évfordulók, ünnepek, stb.) étkezés biztosítását, party-catering tevékenység ellátását, valamint a Megrendelő tárgyalásaira történő étel-ital bekészítést. Ezek lebonyolítását a Vállalkozó megfelelő időben történt előzetes bejelentést követően, a felek között erre létrejött külön megállapodás alapján végzi.

- 1.3.1 A Megrendelő a Szerződés fennállása alatt az 1.1 pontban foglalt tevékenységek ellátására a Vállalkozón kívül harmadik személyt vagy társaságot a Vállalkozó szerződésszerű teljesítése esetén csak előzetes írásbeli hozzájárulásával vehet igénybe.
- 1.3.2 Amennyiben vállalkozó bármilyen okból nem teljesít vagy ismétlődően súlyos szerződésszegést követ el Megrendelő jogosult az ellátás biztonsága érdekében saját hatáskörben, Vállalkozó írásbeli tájékoztatása mellett, Vállalkozó költségére megoldani az étkeztetést.

II. Az üzemeltetés

- 2.1 A felek megállapodnak abban, hogy a Vállalkozó a Konyhák és az Éttermek üzemeltetését a szerződés megkötését követő 8 héten belül kezdi meg. A jelenleg érvényes üzemeltetési engedélyt Megrendelő a szerződés megkötését követően, legkésőbb egy héten belül átadja Vállalkozónak, aki eljár az önkormányzatnál az üzemeltetési engedély saját nevére történő átírással kapcsolatosan.
- 2.2 A Vállalkozó köteles a tevékenysége folytatásához szükséges működési engedélyt beszerezni. A Megrendelő biztosítja az engedély beszerzéséhez, valamint a működéshez szükséges dokumentumokat (pl. alaprajz, használatbavételi engedély) a Vállalkozó részére, a szerződés megkötését követő egy héten belül.
- 2.3 A felek az üzemeltetés megkezdése előtt a Konyhában és az Étteremben található berendezési tárgyakról, eszközökről közösen leltárt és helyiségfelmérést végeznek.
- 2.4 Vis major esetétől és az alábbi 2.5 pontban említett kivételektől eltekintve, a Vállalkozó köteles a Szerződés teljes időtartama alatt vállalt szolgáltatásainak teljes körét biztosítani.
- 2.5 Jelen Szerződés alapján nyújtandó szolgáltatás teljesítését csak olyan esetben lehet teljes joggal és bejelentéssel felfüggeszteni, ha a Vállalkozón kívül álló okok miatt nem képes biztosítani a szolgáltatásokat vagy azok egy részét rendes üzemeltetési körülmények között. (pl. energiabiztosítás megszakad). 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, és ez ügyben egyeztet a Megrendelővel.

III. A Vállalkozó által nyújtott szolgáltatások

3.1 Ellátotti élelmezés

- 3.1.1 A Vállalkozó az ellátottak részére napi háromszori étkezést biztosít, melyből a reggeli és a vacsora hideg étel, míg az ebéd meleg étel. A reggelihez meleg italt (teát, tejet, tejeskávét, kakaót) szolgáltat. A diabéteszes étrendű betegeknek, valamint a csecsemő és

gyermek betegosztályok számára a három főétkezésen felül még kettő kis étkezést (tízórai, uzsonna), a diabéteszes étrendű gyermekek részére utóvacsorát is szolgáltat. A Vállalkozó gyógyintézeti alapétrendet, könnyű-vegyes étrendet és diétás ételeket biztosít. Az étlap tervezése a Vállalkozó feladata. Az étlapszerkesztést a Vállalkozó a 67/2007. (VI.10.) GKM-EüM-FVM-SzMM együttes rendelet együttes rendelet irányelvei szerint készíti úgy, hogy a helyi igényeket is tükröző étlap biztosítása érdekében egyeztetni köteles az egyetem megbízottjával. (A jellemző anyaghányadokat tisztított állapotban és az étlaptervezés elvárásait a 3. számú melléklet tartalmazza.). Vállalkozó köteles biztosítani a többször módosított 41/2007.(III.13.) kormányrendelet szerinti norma betartását, mely jelenleg 550.- Ft+ÁFA/élelmezési nap. A norma változására a Megrendelő SE javaslattételi jogát fenntartja, erről szerződés módosítást kezdeményezhet.

- 3.1.2 A Vállalkozó a szolgáltatást az Egyetem diétatörzse alapján biztosítja. A diéták részletes felsorolását a szerződés 4. sz. melléklete tartalmazza.
- 3.1.3 A Megrendelő az élelmezésre vonatkozó rendelést a tárgynapot megelőző nap 10:00 óráig adja le a Vállalkozó képviselőjének. A Megrendelő jogosult tárgynapon 7:00 óráig reggeli, tárgynapon 11:00 óráig ebéd, vacsora pótrendelést leadni a Vállalkozó részére. Lerendelés elfogadása reggeli esetén tárgynapon 7:00 óráig, vacsora esetén tárgynapon 11:00, óráig ebéd esetén tárgynapon 11:00 óráig történik. A szombat, vasárnap és hétfői létszámjelentést péntek 11:00 óráig kell megadni a Vállalkozó részére.
- 3.1.4 A Vállalkozó a Szerződés teljes időtartama alatt jogosult saját költségén a gazdaságosabb üzemelés érdekében a Konyhában és az Étteremben meglévő eszközparkot korszerűsíteni, technikai, illetve étel előállítás-technológiai átszervezést végrehajtani.
- 3.1.5 Az ételeket a Vállalkozó szállítja a klinikák egyes osztályaira (1. sz. számú melléklet a szállítási címeiről), ahol az étel-, italféleségeket és a szállítóedényeket, tálalóedényeket a Megrendelő által kijelölt személyek veszik át a tálalólista alapján, annak aláírásával, amely a tálcák, tányérok darabszámát is tartalmazza. Az ételeknek az ellátottak részére történő kiosztásáról a Megrendelő személyzete gondoskodik. A Vállalkozó jogosult ellenőrizni az ételeknek a Megrendelő által történő tárolását és kiosztását. Az üres szállítóedényeket és a tálalóedényeket a Megrendelő által kijelölt személyzet adja vissza a Vállalkozó által kijelölt felelős személyeknek. A betegétkeztetés során használt edények, eszközök mosogatása Vállalkozó feladata. Az osztályokon fellépő esetleges hiányért a Megrendelő felelősséggel tartozik a Vállalkozó felé. A hiány kiszámlázására – a megfelelően tanúsított okmányok esetén - a Vállalkozó havonta jogosult. Rekonstrukció befejezéséig a jelenlegi tálalási rendszer működik.
- 3.1.6 Az ételek szállításához Megrendelő saját tulajdonú edényeit, eszközeit közös leltározással átadja az Vállalkozó részére. A szolgáltatás előírt színvonalon való teljesítéséhez szükséges kiegészítések és pótlások biztosítása Vállalkozó feladata.
- 3.1.7 Megrendelő az ételkiszállítás alább felsorolt speciális gépjárműveinek tulajdonjogát, Vállalkozó részére átadja.

1 db FIAT Ducato Maxi 2,8 JTD Dholandia DHVXA-500 emelőlifttel szerelve,
- forgalmi engedély száma: CC11999
- műszaki vizsga érvényes: 2009.06.20.

- üzembe helyezése 2003.01.03
- értékesítési értéke: 3.500.000.-Ft

1 db FORD Transit VAN 184 2.4 TD Dhollandia DHVXA-500 emelőlifttel szerelve,

- forgalmi engedély száma: CW60054
- műszaki vizsga érvényes: 2009.12.01.
- üzembe helyezése 2005.12.01.
- értékesítési értéke: 5.500.000.-Ft

3.1.8 Vállalkozó feladata, hogy a zárt, szállító konténer, egyéni tálcás edényzet, folyadékos edények higiéniai szempontból megfeleljenek a közétkeztetésben meghatározott kritériumoknak. Vállalkozó az ételek szállítását ÁNTSZ engedéllyel rendelkező, erre a célra alkalmazható gépjárművel köteles kivitelezni. A szállítást úgy kell végezni, hogy az ételek ne ömöljenek ki, valamint az ételféleségek ne keveredjenek egymással, állagukban és esztétikai értékükben ne károsodjanak.

3.1.9 Szállítás naponta szigorúan, pontosan szabályozott időpontban, kiszereelésben és jelzéssel ellátva, a klinikákkal egyeztetve történik.

Reggeli	7:00-tól	10:00-ig
Ebéd	11:00-tól	15:00-ig

Vacsora kiszállítása az ebéddel együtt történik.

A szállítás egyéb kritériumait a szerződés 6. sz. melléklete tartalmazza.

3.1.10 Az ebéd tálalása hőtartó, egyéni tálcás rendszerben történik a rekonstrukció befejezését követően. A diétafajtákat színes kártya jeleníti meg, melyről Vállalkozó gondoskodik. A reggeli és vacsora egyénileg, papír vagy egyéb tálcán, fóliába csomagolva, míg a folyadék hőtároló, italszállító konténerekben érkezik az osztályokra.

3.1.11 Ellenőrzés a klinikákon: A Megrendelő jogosult a kiszállított étel hőmérsékletét ellenőrizni. Ellenőrzés naponta a vállalkozó telephelyén: A vállalkozó biztosítja a szolgáltatás mennyiségi, minőségi átvételét az SE részéről megbízott személyeknek különös tekintettel az alábbiakra:

- a./Alapanyagok
- b./Ételkészítés technológiája, ízesítés
- b./ Diéták technológiai elkészítésének ellenőrzése
- c./ Ételek tálalása
- d./ Étlapok előírásainak betartásának ellenőrzése
- e./ Ételek kalkuláció szerinti súlyának, térfogatának ellenőrzése
- f./ Tisztasági és higiénés előírások betartásának ellenőrzése

A hibás teljesítést Megrendelő hiba naplóban rögzíti és a vállalkozó köteles a hibát azonnal korrigálni.

3.2 Alkalmazotti étkezés

3.2.1 A Vállalkozó a Megrendelő alkalmazottai részére meleg ebédet biztosít. A Vállalkozó naponta frissíti ételválasztékát és ugyanazon ételajánlatát csak minimum 2 hét elteltével ismétli meg.

- 3.2.2 Az alkalmazotti étkezés történhet a Vállalkozó üzemeltetésébe átadott személyzeti éttermekben vagy tálaló konyhába badellás rendszerben való kiszállítással, melynek helyszíneit az 1. sz. melléklet tartalmazza.
A NET étteremben a rekonstrukció megkezdéséig változatlan feltételek mellett történik a szolgáltatás..
- 3.2.3 A szállító edények tisztítása, karbantartása és szükség szerinti pótlása Vállalkozó kötelezettsége. A tálalás és a mosogatás az egyetem étkezést igénylő egységeinek a feladata.
- 3.2.4 Az Éttermek a hét munkanapjain nyitva tartanak, de hétfőn és hivatalos ünnepnapokon is biztosít a Vállalkozó előrerendeléses menüt az alkalmazottak részére, melyet ételhordóban az alkalmazottak szállítanak az osztályra. A nyitvatartási időt a Vállalkozó a Megrendelővel egyetértésben az alábbiak szerint határozza meg:
- ebédszolgáltatás 11:30 órától 14:30 óráig
Kútvölgyi Klinikai Tömb 11:30-tól 14:00-ig
- E nyitvatartási időt felek közös megegyezéssel a Megrendelő igényeinek és az Étterem látogatottságainak függvényében módosíthatják.
- 3.2.5 Az alkalmazotti étkeztetés tekintetében a Vállalkozó a Megrendelő alkalmazottaival közvetlen kapcsolatban áll a 3.2.6 pont alapján.
- 3.2.6 Az alkalmazottak az előfizetéses menüjegyeket az étterem pénztárában vásárolhatják meg a tárgyhatet megelőző hét kijelölt napjain. A fizető vendégek az a'la carte étkezésért a Vállalkozó pénztárába készpénzzel fizethetnek.

IV. A Vállalkozó jogai és kötelezettségei

- 4.1 A Vállalkozó a fenti III. pontban foglalt szolgáltatások nyújtásán túlmenően az alábbi feladatokat köteles ellátni:
- (a) A Vállalkozó a saját költségén biztosítja az élelmiszerellátást és az élelmiszerek tárolását és tartálékolását.
 - (b) A helyiségeket, a konyhai és az értékesítéshez szükséges berendezéseket a Vállalkozónak megfelelő állapotban és tisztán kell tartania, különös figyelemmel a Konyhára és az áruraktárra, valamint az áru átvételére vagy a hulladék lerakására kijelölt helyekre.
 - (c) A központi konyhaüzem rovar- és rágcsálómentesítését a Vállalkozó saját költségén végzi.
 - (d) A kommunális hulladék és a szemét eljuttatása a szeméttároló helyiségbe a Vállalkozó kötelessége csakúgy, mint a biogén hulladékok elkülönített tárolása, megsemmisítése és elszállítása. A Megrendelő által a szerződés szerinti kommunális hulladék-szállítást elvégezteti, amelynek díját a Vállalkozó számla alapján megtéríti.
- 4.2 Az ételmezési szolgáltatás ellátásához szükséges személyzet biztosítása a Vállalkozó

feladata azzal, hogy az élelmezési üzem dolgozóit –amennyiben a dolgozók erre igényt tartanak- a közalkalmazotti jogviszonyban eltöltött idő elismerése mellett, azaz munkaügyi jogutódlással Vállalkozó az üzemeltetés megkezdésének napjával átveszi, és legalább egy éven keresztül alkalmazza a jelenlegi összes illetményük meghagyása mellett. Az átvételre kerülő dolgozók alapbérét, egyéb juttatásait az 5. számú melléklet tartalmazza. A munkavállalók átvételével közalkalmazotti jogviszonyuk megszűnik. A továbbiakban munkaviszonyukra a Munka Törvénykönyvének rendelkezései az irányadók.

- 4.3 A Vállalkozó köteles tevékenységére felelősségbiztosítást kötni legalább 100 millió forint/év és 20 millió forint/káresemény értékben, amely a tevékenység megkezdésének időpontjától érvényes, és amelyet a szerződés egész időtartama alatt köteles fenntartani. Az ennek elmulasztásából eredő károkért a Vállalkozó felel.
- 4.4 A Vállalkozó az üzemeltetés megkezdésekor a Megrendelő záró árukészletét - kivéve a lejárt szavatossági idejű készítményeket - leltár alapján, számlával dokumentált beszerzési áron átveszi. A számla ellenértékét 30 napon belül fizeti meg Megrendelőnek.
- 4.5 A Vállalkozó külső igénylőnek is szolgáltatathat, azonban Megrendelő megrendeléseinek állandó elsőbbséget kell biztosítani. A külső igénylőknek nyújtott szolgáltatás után Vállalkozó a nettó eladási ár 10 %-át fizeti a Megrendelőnek térítési díjként az épület és az eszközök, berendezések használatáért a Megrendelő számlája alapján, 60 napon belül. A külsősök részére kiszolgált élelmezési bevételről Vállalkozó külön nyilvántartást vezet és erről tárgyhót követő 10. napig a Megrendelőt tájékoztatja.
- 4.6 Vállalkozó köteles mindent megtenni annak érdekében, hogy a szerződés teljesítése a Megrendelő céljának és az elvárt színvonalnak megfelelően, annak során kellő alapossággal, hatékonysággal és gondossággal jár el.
- 4.7 Vállalkozó kijelenti, hogy a szerződésben vállalt feladatok és egyéb kötelezettségek tekintetében rendelkezik a Megrendelő által megkívánt, szükséges szakismerettel, tapasztalattal, felszereléssel.
- 4.8 Vállalkozó köteles a feladatokkal összefüggő, a munkavégzés kezdetekor hatályos vagy azután hatályba lépő minden jogszabályt, hatósági rendelkezést, előírást, valamint minden egyéb követelményt és szabályt betartani, Vállalkozó e kötelezettségének teljesítéséért Megrendelő irányába helytállni tartozik, e kötelezettsége megszegésével okozott kárt Megrendelőnek megtéríteni köteles. Ebben a körben Szerződő Felek kiemelt jelentőséget tulajdonítanak a munka- és balesetvédelem, tűzvédelem, veszélyes anyagok kezelése, konyhatechnológiai eljárások betartása, HACCP rendszer működtetésére vonatkozó jogszabályoknak, ÁNTSZ előírásoknak.
- 4.9 A szerződéses feladatok elvégzéséből eredő, illetőleg azokkal összefüggésben keletkezett, harmadik személyek vagy hatóságok által a Megrendelővel szemben támasztott követelések esetén a Vállalkozó Megrendelő irányába helytállni köteles, vállalja továbbá, hogy a Megrendelővel teljes körűen, mindenre kiterjedően együttműködik, melynek során a követelésekkel kapcsolatos összes iratanyagot és információt Megrendelő rendelkezésére bocsátja.

- 4.10 Vállalkozó az ellenőrzésre jogosult szervek, személyek munkáját információszolgáltatással, a kért tájékoztatások nyújtásával köteles elősegíteni és velük együttműködni. Ennek keretében köteles biztosítani a szükséges dokumentumok rendelkezésre bocsátását, információk és kért adatok megadását.
- 4.11 A Vállalkozó az átadott helyiségeket harmadik személynek albérlésbe nem adhatja, azokban használatot harmadik személynek semmilyen formában nem engedhet.

V. A Megrendelő jogai és kötelezettségei

- 5.1 A Megrendelő jelen Szerződés időtartamára és a szolgáltatások teljesítéséhez a Vállalkozó részére biztosítja a tulajdonába lévő Étterem, Konyha és Iroda helyiségeit (2. sz. melléklet), a Szerződés 9. számú mellékletét képező lista szerinti berendezéseket, eszközöket és felszerelési tárgyakat, valamint az éttermi, irodai és szociális (öltöző) bútort, melyeket Vállalkozó bérbe vesz.
- 5.2 A Megrendelő feladata továbbá:
A villany, víz, gőz, gáz, fűtés biztosítása az épület határáig (fogadó helyiség, mérőóra) a Vállalkozó által igényelt kapacitásban, térítés ellenében. Az üzemeltetésre átadott konyhák fogadóhelyeinek mérőórával való ellátását a Vállalkozó saját költsége terhére kialakítja.
- 5.3 A Megrendelő köteles teljes körű biztosítást kötni azon ingatlanokra, ahol az Étterem, a Konyha és az áruraktár található, illetve az ott található valamennyi az 5.1 pont szerint átadott berendezésre és egyéb ingóságokra.
- 5.4 Megrendelő köteles továbbá a feladat elvégzéséhez minden szükséges adatot, iratot, információt Vállalkozó rendelkezésre bocsátani.
- 5.5 Megrendelő Vállalkozó szerződésszegése esetén az alábbi mértékű kötbér kiszámlázására jogosult:
- | | |
|---------------------------------|-------|
| - késedelmi kötbér napi | 0,5 % |
| - hibás teljesítési kötbér napi | 0,5 % |
| - meghiúsulási kötbér | 10 % |

A kötbér számítás alapja az ellátotti étkeztetés vonatkozásában a kötbérrel érintett szolgáltatás ellenértéke.

VI. Beruházás, karbantartás

- 6.1 Az ellátás színvonala és az üzembiztonság javítása érdekében a Vállalkozó a 7. számú mellékletben felsorolt fejlesztések, beruházások megvalósítását köteles elvégezni legkésőbb szakhatósági engedélyek kézhezvételétől számított 90.-ik napig. Felújításra csak az 2. számú mellékletben meghatározott, a Vállalkozó által a rekonstrukciót követően használt helyiségek kerülnek. A tervezett beruházási összeg: 360.798.000 Ft + ÁFA. A beruházott eszközök, gépek, stb. a szerződés lejártáig Vállalkozó tulajdonát képezik. Vállalkozó köteles a beruházott eszközökről a Megrendelő képviselőjével hiteles jegyzőkönyvet felvenni a megvalósult beruházás műszaki tartalmáról és annak értékéről. (A Vállalkozó által alkalmazott leírási kulcsokat a 8. számú melléklet tartalmazza.)

- 6.2 A kialakított feltételrendszer kiemelt részét kell hogy képezze a HACCP elveinek maximális érvényesítése.
- 6.3 A Vállalkozó a rekonstrukciót, minden egyes újonnan beszerezett gépet, eszközt, berendezést olyan minőségben köteles elvégezni, illetve beszerezni, karbantartani, felújítani vagy cserélni, hogy a szerződés lejártát követő két évig még biztosítsa a Megrendelő ételmezési szolgáltatásának szakszerű működtetését.
- 6.4 A gépek és eszközök folyamatos karbantartása és javítása a Vállalkozó feladata.
- 6.5 Az üzemeltetés éveiben a Vállalkozó kizárólagos használatában álló helyiségekben a szükséges festés-mázolás a Vállalkozó feladata.
- 6.6 A Vállalkozó által átvett és a szolgáltatás során feleslegessé vagy használhatatlanná vált eszközökkel és berendezési tárgyakkal a Megrendelő selejtezési szabályzata szerint, a megrendelővel egyeztetett időpontban kell eljárni.

VII. Fizetési feltételek

- 7.1 Megrendelő az alábbi díjakat köteles fizetni a Vállalkozó által biztosított szolgáltatásokért:
- (a) Az ellátottak 1.220.- Ft + ÁFA/ ételmezési nap
- (b) Az alkalmazottak ellátásának árai:
normál előfizetéses menü ára: 300.- Ft + ÁFA
a'la carte étkezés árát a Vállalkozó maga állapítja meg, - a Megrendelő képviselőjével előzetesen egyeztetve -.
- 7.2 A felek megállapodnak abban, hogy az alkalmazotti előfizetéses menü árát a Vállalkozó a piaci árakat, valamint a beszerzési és előállítási költségeket figyelembe véve a Megrendelő hozzájárulásával módosíthatja.
Az ellátottak ellátásának árát évente, minden év július elsejével felülvizsgálják. Az árváltoztatás tervezett mértéke a KSH által hivatalosan kibocsátott, a mindenkor tárgyévet megelőző naptári évre vonatkozó inflációs ráta 90 %-a.
- 7.3 A felek megállapodnak abban, hogy az igazolt szállítólevelek összesítésének alapján minden hónap 5. napjáig kiszámítják a megelőző tárgyhónapra fizetendő összeget. A Megrendelő köteles minden hónapban a számított összeget megfizetni a Vállalkozó részére a 13600019-10007910-20000011 számú bankszámlájára, a számla kézhezvételét követő 60 napon belül. A számlát legalább az 1.sz. mellékletben részletezett, szolgáltatási helyenkénti mélységű bontásban kell megadni.
- 7.4 A 7.3 pontban tárgyalt számla benyújtásának helye: Semmelweis Egyetem
Pénzügyi Igazgatóság
1085 Budapest Üllői út 26.
- 7.5 A Vállalkozó a Megrendelő részére az alábbi díjakat köteles megfizetni számla ellenében, a számla kézhezvételét követő 30 napon belül:

- a. A 3.1.7 szerinti FIAT Ducato Maxi és FORD Transit gépjárművek ellenértéke, összesen bruttó 9.000.000 Ft azaz Kilencmillió forint
- b. Az üzemeltetésre átadott konyhák esetében a közművek, energia (villany, víz, gáz, gőz, fűtés) használatának ellenértékét Vállalkozó a mérőórák, mérőeszközök szerint mért tényleges fogyasztás szerint fizeti Megrendelőnek a számla kézhezvételét követő 30 napon belül
- c. A telefondíj fizetése a tényleges fogyasztás alapján havonta történik a Vállalkozó részéről a számla kézhezvételét követő 30 napon belül.
- 7.6 A Vállalkozó a Megrendelő által az 5.1 pont szerint átadott ételmezési üzem épületei, gépei, berendezéseinek használatáért 1.000.000.- Ft/hó + ÁFA bérleti díjat fizet a Megrendelő által kibocsátott számla kézhezvételét követő 30 napon belül. A bérleti díj évente a KSH által közzétett a mindenkor tárgyévet megelőző évre vonatkozó inflációs ráta max. 100 % al emelhető a felek minden év július elsejéig történő megállapodása alapján.
- 7.8 A Megrendelő az adózás rendjéről szóló 2003. évi XCII. törvény (a továbbiakban: Art.) 36/A §. 2) bekezdés alapján tájékoztatja a Vállalkozót arról, hogy a jelen szerződés, illetőleg annak teljesítése az Art. 36/A §-ának és az Art. 36/B §-ának hatálya alá esik. A Megbízó felhívja a Megbízott figyelmét ezen rendelkezések maradéktalan betartására.

VIII. A Szerződés időtartama, megszüntetése

- 8.1 Felek a jelen szerződést 2009. *október 3.* napjától kezdődően, az üzemeltetés megkezdésétől számított 5 éves határozott időtartamra kötik.
- 8.2 Jelen szerződéskötéstől számított 5 év után Felek közös akarattal a szerződést újabb 5 évre meghosszabbíthatják. Feleknek a szerződés meghosszabbítására vonatkozó akaratukat 90 nappal a szerződés lejárta előtt írásban kell egymás felé jelezni.
- 8.3 Ezen szerződést bármelyik fél rendkívüli felmondással akkor mondhatja fel, amennyiben a másik fél a jelen szerződésben vállalt valamely (különösen fizetési, illetve szolgáltatási) kötelezettségét súlyosan megszegi és azt az írásban történt felszólítást követő 15 napon belül sem teljesíti, illetve orvosolja. A felek megállapodnak, hogy a felszólításban foglalt határidő eredménytelen elteltét követő 90. napon szűnik meg a szerződés a felek között. A Vállalkozó részéről súlyos szerződésszegésnek minősül, ha:
- az ételmezés működését bármilyen neki felróható okból szünetelteti, vagy megszünteti,
 - a konyha üzemeltetésével összefüggő, hatóság által megállapított és súlyosnak minősített szabálytalanság
 - nem teljesíti a Vállalkozói Szerződésben írt határidőre az ételmezési üzem működési engedélye tárgyi és személyi feltételeit
 - a Megrendelő felszólítása ellenére, nem nyújtja a működési engedélyében meghatározott szolgáltatásokat,
 - a Megrendelő felszólítása ellenére megszegi a vállalkozási szerződésben meghatározott együttműködési és tájékoztatási kötelezettségét,

- a Megrendelő felszólítása ellenére nem tartja be az Egyetem működésére vonatkozó szabályzatokat,
- nem teljesíti hatvan (60) napon túli lejárt tartozásait és a csődeljárásról, felszámolási eljárásról és végelszámolásról szóló 1991.évi XLIX törvény 27.§. (2-3) bekezdése szerinti fizetéseképtelensége fenyeget,

A Megrendelő részéről súlyos szerződésszegésnek minősül, ha:

- nem fizeti meg a Vállalkozási Díjat, miután a Vállalkozó a fizetési kötelezettség teljesítésére igazolt módon, az esedékes fizetési határidő lejártát követően írásban, 90 napos határidővel felszólította.

- 8.4 Amennyiben a szerződés 5 év után valamelyik fél akarata hiányában nem hosszabbodik meg, a Vállalkozó által elvégzett beruházásról a Felek külön megállapodás alapján egymással 30 nappal a szerződés lejártá előtt - elszámolni kötelesek. Az elszámolás alapján a beruházott eszközöket amortizációval csökkentett értéken a Megrendelő vagy az új üzemeltető megvásárolja, illetve a bérbevett eszközök esetén a bérletet folytatja. Az így felmerülő fizetési kötelezettségeiket a szerződő felek legkésőbb a szerződés lejártát követő egy éven belül kötelesek teljesíteni.
- 8.5 Amennyiben a szerződés akár az első, akár a második öt évben annak lejártá előtt Vállalkozónak felróható okból megszűnik, a Vállalkozó által elvégzett beruházásról a Felek külön megállapodás alapján egymással 30 nappal a szerződés megszűnése előtt elszámolni kötelesek. Az elszámolás alapján a beruházott eszközöket amortizációval és a szerződés megszűnésével Megrendelőnek okozott kárral csökkentett értéken a Megrendelő vagy az új üzemeltető megvásárolja, illetve a bérbevett eszközök esetén a bérletet folytatja. Az így felmerülő fizetési kötelezettségeiket a szerződő felek legkésőbb a szerződés lejártát követő egy éven belül kötelesek teljesíteni.
- 8.6 A szerződés lejártakor a 9. számú melléklet szerinti átadott eszközök leltár szerint kerülnek visszaadásra működőképes állapotban, illetve az azok elromlása miatti csere berendezések a Megrendelő tulajdonába mennek át 100.- Ft + ÁFA ellenérték megfizetése fejében, mely ellenérték az összes fent említett eszköz ellenértékéül szolgál.
- 8.7 A meghosszabbított szerződés lejártakor, 10 év futamidő után a Vállalkozó által beruházott gépek, berendezések (7. sz. melléklet szerint) a Megrendelő tulajdonába mennek át 100.- Ft + ÁFA ellenérték megfizetése fejében, mely ellenérték az összes fent említett eszköz ellenértékéül szolgál.

IX. Vegyes rendelkezések

- 9.1 Ha a jelen szerződés valamely rendelkezése érvénytelennek vagy végrehajthatatlannak bizonyulna, a szerződés többi része változatlanul érvényes marad. Az érvénytelennek vagy végrehajthatatlannak bizonyult rendelkezéseket olyanokkal kell helyettesíteni, amelyek érvényesek és végrehajthatóak, és mind szellemükben, mind céljaikban a lehető legközelebb

állnak az érvényüket veszített rendelkezésekhez.

9.2 Valamennyi, a jelen szerződéssel kapcsolatos értesítés, kérés vagy egyéb kommunikáció írásban történik az érintett fél alábbi címére:

(i) A Megrendelőnek:

Gazdasági terület:

név: Baumgartnerné Holló Irén

beosztás Pénzügyi Igazgató

telefon: +36-1-459-1500-55126

levelezési cím: 1085 Budapest Üllői út 26.

e-mail: baumgartnerne.hollo.iren@gmf.usn.hu

Szakmai terület:

név: Bokor László

beosztás: Üzemeltetési Igazgató

telefon: +36-20-825-9883

levelezési cím: 1085 Budapest Röck Szilárd utca 13.

e-mail: bokor.laszlo@gmf.usn.hu

(ii) A Vállalkozónak:

név Somogyi Krisztina

beosztás területvezető

telefon + 36 30/639-5431

levelezési cím 1385 Budapest, Pf.:884/7

e-mail: krisztina.somogyi@eurest.hu

9.3 Amennyiben a szerződő felek egy vagy több esetben nem, vagy csak késedelmesen tiltakoznak a szerződés valamely pontjának megszegése miatt, illetve nem élnek a szerződésben biztosított valamely jogukkal, az nem jelenti az ilyen előírások betartásáról vagy jogaiknak gyakorlásáról való lemondást, amelyek ilyen esetekben is csorbíthatatlanok maradnak.

9.4 Felek kötelesek a másik félnek, vagy annak bármely közvetett vagy közvetlen tulajdonosának üzletével és működésével kapcsolatban tudomására jutott információt bizalmasan kezelni.

9.5 Felek tudomásul veszik, hogy a jelen szerződés egyetlen rendelkezése sem jogosítja fel őket arra, hogy a másik fél nevében kötelezettséget vállaljanak harmadik személyekkel szemben.

- 9.6 Jelen szerződés kizárólag írásban módosítható.
- 9.7 Felek a jelen szerződésből eredő vagy azzal összefüggő valamennyi vita rendezésére - hatáskörük függvényében - a Fővárosi Bíróság kizárólagos illetékességét kötik ki.
- 9.8 A szerződés elválaszthatatlan részét képezik az 1-től 13-ig terjedő mellékletek.
- 9.9 A jelen szerződést - amely 6 egymással mindenben megegyező példányban, magyar nyelven készült- szerződő felek képviselői, mint ügyleti akaratukkal mindenben egyezőt jóváhagyólag aláírták.

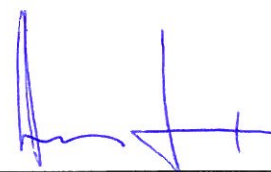
Kelt: Budapest, 2009. aug. 17.

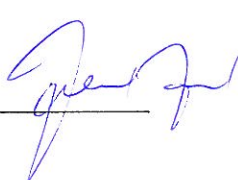
 **Eurest** Étteremüzemeltető Kft.
H-1117 Budapest,
Kaposvár u. 14-18.
Adószám: 10794359-2-43



Megrendelő
SEMMEI WEIS EGYETEM





Vállalkozó




Gál és Társa
Ügyvédi Iroda

1055 Bp., Falk Miksa u. 4



Mellékletek jegyzéke

1. A Vállalkozó által nyújtott étkeztetési szolgáltatás helyszíne
2. Üzemeltetendő konyhák és éttermek
3. Jellemző anyaghányadok tisztított állapotban
4. Diéták részletes felsorolása az Egyetem diétatörzse alapján
5. Az átvételre kerülő dolgozók felsorolása (alaphér, egyéb juttatások,)
6. Szállítás egyéb kritériumai
7. A rekonstrukciók elvárt szintje
8. Vállalkozó által alkalmazott leírási kulcsok
9. Megrendelőtől bérbevett berendezések, eszközök, tárgyak, bútorzatok
10. Ajánlati felhívás
11. Ajánlati dokumentáció a szolgáltatási műszaki specifikációval
12. Kiegészítő tájékoztatók
13. Vállalkozó benyújtott ajánlata

A Semmelweis Egyetemen nyújtott étkeztetési szolgáltatás helyszínei

Betegétkeztetés - pesti oldal

I. sz. Belgyógyászati Klinika

1083 Budapest Korányi Sándor u. 2/a.

II. sz. Belgyógyászati Klinika

1088 Budapest Szentkirályi u. 46.

Bőr és Nemikórtani és Bőronkológiai Klinika

1085 Budapest Mária u. 41.

Fül- Orr- Gégészeti és Fej-Nyaksebészeti Klinika

1083 Budapest Szigony u. 36.

Neurológiai Klinika

1083 Budapest Balassa J. u. 6.

Pszichiátriai és Pszichoterápiás Klinika

1083 Budapest Balassa J. u. 6.

Radiológiai és Onkoterápiás Klinika

1082 Budapest Üllői út 78/a.

II. sz. Szülészeti és Nőgyógyászati Klinika

1082 Budapest Üllői út 78/a.

I. sz. Sebészeti Klinika

1082 Budapest Üllői út 78

Urológiai Klinika

1082 Budapest Üllői út 78/b.

Arc- Allcsont-Szájsebészeti és Fogászati Klinika

1085 Budapest Mária u. 52.

Szemészeti Klinika

1085 Budapest Mária u. 39.

I.sz. Gyermekgyógyászati Klinika

1083 Budapest Tömő u. 25-29.

II. sz. Gyermekgyógyászati Klinika

1083 Budapest Bókay J. u. 53.

Óvoda

1094 Budapest Tűzoltó u. 7-9.

1089 Budapest Elnök u. 4.

Betegétkeztetés – budai oldal

Kútvölgyi Klinikai Tömb

1125 Budapest Kútvölgyi u. 4.

Városmajori Klinikai Tömb

1122 Budapest Városmajor u. 68.

Ortopédiai Klinika

1113 Budapest Karolina út 27.

Alkalmazotti étkeztetés helyszínei**Személyzeti éttermek**

Központi Étterem

1083 Budapest Balassa u. 8

Kútvölgyi Klinikai Tömb étterme

1125 Budapest Kútvölgyi u. 24.

Nagyvárad téri Elméleti Tömb étterme

1089 Budapest Nagyvárad tér 4.

Megrendelő által üzemeltetett tálaló konyhák és alkalmazotti étkezők

Anatómiai Intézet

1094 Budapest Tűzoltó u. 58.

Humánmorfológia

1094 Budapest Tűzoltó u. 58.

Ébredések Alapítvány

1089 Budapest Kálvária tér 5.

Radiológiai és Onkoterápiás Klinika

1082 Budapest Üllői út 78/a.

II. sz. Szülészeti és Nőgyógyászati Klinika

1082 Budapest Üllői út 78/a.

I. sz. Sebészeti Klinika

1082 Budapest Üllői út 78

II: Szemészeti Klinika

1085 Budapest Mária u. 39.

II. sz. Gyermekgyógyászati Klinika

1094 Budapest Tűzoltó u. 7-9.

Városmajori Klinikai Tömb

1122 Budapest Városmajor u. 68.

Ortopédiai Klinika

1113 Budapest Karolina út 27.

Üzemeltetendő konyhák és éttermek felsorolása és alaprajza

Budai oldal: Kútvölgyi Klinikai Tömb konyhája és Étterme és iroda
(1125 Budapest Kútvölgyi út 4.)

A rekonstrukció befejezéséig üzemeltethető konyhák:

Ortopédiai Klinika konyhája (1113 Budapest Karolina u. 27)

Városmajori Klinikai Tömb (1122 Budapest Városmajor u. 68.)

Pesti oldal: Balassa utcai konyha és Étterem és iroda (1083 Budapest Balassa u. 8.)
alagsor, földszint, első emelet

Nagyvárad téri Elméleti Tömb Étterme

Normál és könnyű vegyes ellátotti ételmezés jellemző táplálási mennyiségek étkezésenként/nap		
<i>Étkezések</i>	<i>élelmiszer</i>	<i>mennyiség/fő</i>
reggeli, tízórai:		
<i>folyadékok</i>	tea	1,5 l
	tej, tejes ital	3dl
	tejeskávé	3 dl
	diabetikus ital (= keserű tea)	12 dl
<i>pékárúk</i>	korpás zsemle	2 db
	vizes zsemle	2 db
	kifli	2 db
	kenyér	25 dkg
	háztartás keksz, Albert keksz	10 dkg
	babapiskóta, ropi	10 dkg
<i>hideg feltétek</i>	mini vaj	10-15 gr
	mini margarin, csészés margarin(Gyermekek klinikák)	10-15 gr, 250gr.
	méz	25 gr
	jam, diab. jam	25 gr
	tojás	1 db
	felvágott	5-6 dkg
	sajt	5 dkg
	reszelt sajt	5 dkg
	joghurt	1 doboz
ebéd:	leves, vagy gyümölcsle	3 dl
	húsfeltét, máj	8 dkg
	csirke (csontos)	15 dkg
	hal	15 dkg
	főzelék	3 dl
	tészta, rizs, tarhonya (nyers)	8 dkg
	burgonya	30 dkg
	zöldségköret	20 dkg
	mártás	2 dl
	sodó	felfűjt mellé = 1,5 dl; önállóan =2 dl
	saláta, savanyúság	15 dkg
	kompót	15 dkg
	gyümölcs	15 dkg
	desszert	1 db
Uzsonna, Vacsora	joghurt	1 doboz
	natur joghurt	1 doboz
	gyümölcsös joghurt	1 doboz
	kefir	1 doboz

	túrókrém	1 doboz
	tejdesszert	1 db
	túró rudi	1 db
	puding	1 doboz
<i>Hideg félék pl:</i>	tojás	1 db
	felvágott	5-6 dkg
	sajt	5 dkg
	reszelt sajt	5 dkg
	mini vaj	10-15 gr
	mini margarin,csészés margarin(Gyermek klinikák)	10-15 gr, 250gr.
<i>pékárúk</i>	korpás zsemle	2 db
	vizes zsemle	2 db
	kifli	2 db
	kalács	10 dkg
	háztartás keksz, Albert keksz	10 dkg
	babapiskóta, ropi	10 dkg
	Briós	2 db

Étlaptervezési elvárások

Az étlap tervezése Vállalkozó feladata. Az étlapszerkesztést Vállalkozó a 67/2007. (VI.10.) GKM-EüM-FVM-SzMM együttes rendelet irányelvei szerint készíti úgy, hogy a helyi igényeket is tükröző étlap biztosítása érdekében egyeztetni köteles az Megrendelő vezető dietetikusával.

- Az étlap jóváhagyás és változtatás jogát az Egyetem dietetikusokból álló munkacsoportja által gyakorolva fenntartja, (az ellátotti terület nagysága és specifikuma miatt egyeztetési kötelezettséggel) a vállalkozó felé. Az egyeztetés a vállalkozó dietetikusával történik. (Az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimum feltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) Esz.CsM rendelet szerint.
- Az étlapváltoztatásról a vállalkozó a szolgáltatás teljesítése előtt egy munkanappal egyeztetést kell kezdeményeznie az SE Élelmezési munkacsoportjával.
- Biztosítania kell a normakeret összegén belül egyedi, speciális diéták tervezését és kiszolgálását.
- A Medsol betegnyilvántartó rendszer diétatörzse alapján kell szolgáltatást biztosítania.
- 3 hetes forgóétlap őszi-téli, valamint tavaszi-nyári étlap legyen.

4

Az igényelhető diéták meghatározása

Felnőtt betegek esetében előforduló diéták típusai

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Diabetes fehérjeszegény | 30. Diabetes kalória szegény |
| 2. Diabetes glutén mentes | 31. Purinszegény |
| 3. Diabetes haemodializált | 32. Gluténmentes |
| 4. Diabetes laktóz mentes | 33. Pancreatitis |
| 5. Diabetes májkímélő | 34. Vegetáriánus |
| 6. Diabetes mediátor | |
| 7. Diabetes pancreas | 35. Choleszterin szegény |
| 8. Diabetes purinszegény | |
| 9. Diabetes sószegény | 36. Energiaszegény |
| 10. Dysphagiás | |
| 11. Fehérje és só szegény | 37. Diabetes 160CH pépes |
| 12. Fehérjedús puffasztó mentes | |
| 13. Foly.-pépes nyers tej mentes | 38. Diabetes epekímélő |
| 14. Folyadék | |
| 15. Glutén és laktóz mentes | 39. Diabetes |
| 16. Májkímélő , ulcus | 40. Roboráló |
| 17. Májkímélő fehérje szegény | 41. Dializált |
| 18. Mediátor | 42. Diabetes coli pép |
| 19. Normál | 43. Epekímélő coli pép |
| 20. Normál (szeletelt) | 44. Fehérje szegény |
| 21. Onkológiai beteg | 45. Diabetes 140CH Chol. Szegény |
| 22. Pancreas I | |
| 23. Pancreas II | |
| 24. Pépes | 46. Epekímélő hús nélkül |
| 25. Pépes májkímélő | 47. Foly-pépes műtét |
| 26. Pót diéta | 48. Steril |
| 27. Só szegény | 49. Epekímélő, colitis |
| 28. Syncumar | 50. Tej, tejtermék nélküli |
| 29. Wilson | |
- Alkalizáló, vizes
 - Alkalizáló, vizes, fehérjedús
 - Diabetesz (I-es típusú, napi 6-szori étkeztetés, napi számolás!)
 - Diabetesz, gluténmentes
 - Diabetesz, fehérje-dús
 - Diabetesz, kalória-szegény
 - Natív- cukormentes, kalóriaszegény
 - Natív-cukormentes, sószegény
 - Diabetesz, vegetáriánus

A II. sz.**Gyermekgyógyászati
klinikán alkalmazott
diéták:**

- Könnyű-vegyes
- Alkalizáló
- Alkalizáló, májkímélő
- Alkalizáló, diabetesz
- Alkalizáló, glutenmentes
- Alkalizáló, laktózmentes
- Alkalizáló, kalóriaszegény
(kalóriaszámítás naponta!)
- Alkalizáló, kalóriadús
- Alkalizáló, diabetesz,
koleszterinszegény

- Diabetesz, transzplantált
 - Diabetesz, máj kímélő
 - Diabetesz, laktózmentes
 - Diabetesz, tejfehérjementes
 - Anorexia
 - Ulcus
 - Ulcus, pépes
 - Epekímélő
 - Májkímélő
 - Májkímélő-, laktózmentes
 - Puffasztómentes
 - Laktózmentes
 - Fruktózmentes
 - Tojásmentes
 - Laktóz-, tojásmentes
 - Laktóz-, tojás-, puffasztómentes
 - Gluténmentes
 - Immunrendszer' betegek szteroid indukálta szénhidrát intolerancia - PKU
 - Kalcium-szegény
 - Nátrium-szegény
 - Oxalát-szegény
 - Só- és -fehérjeszegény, karóriadús
 - Rövidbél-szindróma
 - Rostdús
 - Rost- és kalóriadús
 - Pépes: -mentálisan retardált gyermek vagy kemoterápia miatti sebes oesopagus
 - Pépes, tej mentes
 - Pépes, tej- és puffasztómentes
 - Allergénmentes: tartósítószer-, színezőanyag-, szója-, földimogyoró-, paradicsom-, zellermentes stb.
 - Diabetesz, glutén- és laktózmentes
 - Alkalizáló. máj kímélő, natív cukormentes
 - Anyagszerezavarok estén pl.: szerotonin- vagy alaninmentes
 - Oligo-antigén
 - Ketogén
 - VMA
 - VMA, kalóriaszámlálással
 - VMA, laktózmentes
- Mindennek a pépes- folyékony változata!

Átvételre kerülő dolgozók munkaköre és alapilletménye pótlékokkal együtt

Budai oldal:

db	munkakör	bérelem	óra/hó/db	Ft /hó
1	osztályvezető	alapilletmény+pótlék	174	270 000
1	élelmezésvezető helyettes	alapilletmény+pótlék	174	166 800
5	szakács	alapilletmény+pótlék	174	474 700
1	szakmunkás	alapilletmény+pótlék	174	98 400
2	raktáros	alapilletmény+pótlék	174	90 000
1	cukrász	alapilletmény+pótlék	174	99 700
1	adminisztrátor	alapilletmény+pótlék	174	87 500
19	konyhai kisegítő	alapilletmény+pótlék	174	1 624 300
2	betanított munkás	alapilletmény+pótlék	174	157 300
	ÖSSZESEN			3 068 700

Valamennyi dolgozó határozatlan idejű munkaszerződéssel van foglalkoztatva.

Alapilletményen felüli juttatások:

Éves: 13. havi illetmény helyett bevezetett illetmény kiegészítés

Havi : étkezési utalvány 6.000,- Forint
egészségpénztári tagdíj átvállalás 2.000,- forint
munkába járás költségtérítése jogszabályban foglaltak szerint
munka és védőruha juttatás

Pesti oldal:

db	munkakör	szerződés fajta	óra/hó	Ft /hó
53	konyhai kisegítő	Határozatlan időre	8696	4 180 538
2	csoportvezető	Határozatlan időre	348	284 500
3	raktárkezelő	Határozatlan időre	522	336 800
1	raktáros	Határozatlan időre	174	95 700
1	raktárvezető helyettes	Határozatlan időre	174	135 600
1	hentes	Határozott időre	174	101 400

1	üzemvezető	Határozatlan időre	174	130 700
13	szakács	Határozatlan időre	2262	1 451 500
2	pénztáros	Határozatlan időre	348	241 600
2	gazdasági ügyintéző	Határozatlan időre	348	294 300
2	adminisztrátor	Határozatlan időre	348	234 000
1	betanított munkás	Határozatlan időre	174	82 500
2	élelmezésvezető	Határozatlan időre	348	297 600
1	közgazdász	Határozatlan időre	174	440 000
1	szállító-mosogató	Határozatlan időre	174	82 500
1	éttermi üzletvezető	Határozatlan időre	174	175 000
2	gépkocsivezető	Határozatlan időre	348	208 100

Alapilletményen felüli juttatások:

Éves: 13. havi illetmény helyett bevezetett illetmény kiegészítés

Havi : étkezési utalvány 6.000,- Forint
egészségpénztári tagdíj átvállalás 2.000,- forint
munkába járás költségtérítése jogszabályban foglaltak szerint
munka és védőruha juttatás

Az átvételre kerülő dolgozók nevét, alapbérét, egyéb juttatásainak és az elismert közalkalmazotti jogviszony mértékét feltüntető pontos listát Megrendelő a szerződés kötést követő egy héten belül megadja Vállalkozó részére.

A kiszállítással szembeni elvárások

Ajánlattevő feladata, hogy a zárt, szállító konténer, egyéni tálcás edényzet, folyadékos edények higiéniai szempontból megfeleljenek a közétkeztetésben meghatározott kritériumoknak. Ajánlattevő az ételek szállítását ÁNTSZ engedéllyel rendelkező, erre a célra alkalmazható gépjárművel köteles kivitelezni. A szállítást úgy kell végezni, hogy az ételek ne ömöljenek ki, valamint az ételféleségek ne keveredjenek egymással, állagukban és esztétikai értékükben ne károsodjanak.

- Szállítás naponta a szerződésben meghatározott szigorúan, pontosan szabályozott időpontban a klinikákkal egyeztetve történik.
- A szállítás eszközeit a vállalkozó biztosítja az egyéni, thermotálcsás tálalási rendszernek megfelelően. Az egyes tálcákat diétákként kártyákkal kell megjelölnie.
- Az ital szállítás a vállalkozó hőtárolós edényeiben a klinikák osztályaira történik.
- A szolgáltatás átadási helye: a klinikák osztályai
- Reggeli, vacsora, szolgáltatás egyéni adagolásban habtálcsán vagy műanyag dobozokban, fóliacsomagolásban kell biztosítani.
- A szállító eszközök tisztítása (oda-vissza szállítás) HACCP előírásainak megfelelően a vállalkozó felelőssége.
- Az ételmaradékot a vállalkozó köteles visszaszállítani, illetve szakszerűen kezelni.
- A szállítás következményeként a klinikákat ért károkért a vállalkozó által foglalkoztatott személyek tevékenységéért a szolgáltató tartozik kártérítési-, anyagi-, erkölcsi felelősséggel.
- A szállító edények fogyóeszközök pótlása a szolgáltató kötelezettsége.
- Az ételek klinikánkénti átvételét az élelmezési munkacsoport valamint a klinika vezetője által megbízott személyek végzik.

A rekonstrukciók elvárt szintje

A nyertes ajánlatban foglaltak szerint

- I. Balassa utcai konyha
- II. Kútvölgyi Klinikai Tömb konyhája+ étterme
- III. Nagyváradtéri Elméleti Tömb Étterme

Vállalkozó által alkalmazott leírási kulcsok

A beruházott eszközök értékcsökkenését a Vállalkozó az eszközök üzembe helyezésétől (aktiválásától) számítva a szerződés időtartama (10 év) alatt számolja el.

Az eszközök üzembe-helyezése 2010 január-ig több részletben történik.

Az eszközök üzembe-helyezéséről a Megrendelővel egyeztetve Jegyzőkönyv készül, – ami tartalmazza az eszközök értékét, és az üzembe helyezés dátumát – ennek egy példányát Vállalkozó Megrendelőhöz eljuttat.

A Jegyzőkönyvek értelmében egyértelműen számítható az eszközök mindenkori könyv szerinti értéke.

Vállalkozó által bérbe vett eszközök, tárgyak, bútorzat

(nyertes ajánlattevővel átadás-átvételkor közösen felvett leltár szerint)