

IV. FEJEZET

KÖZBESZERZÉS TÁRGYÁRA VONATKOZÓ MŰSZAKI LEÍRÁS

4.1. Egyenértékűség

Ajánlatkérő a 321/2015. (X.30.) Korm rendelet 46. § (3) bekezdését alkalmazza, mely szerint: ahol a közbeszerzés tárgyának egyértelmű és közérthető meghatározása szükségessé tette meghatározott gyártmányú, eredetű, típusú dologra, eljárásra, tevékenységre, személyre, szabadalomra vagy védjegyre való hivatkozást, ezekben a konkrét esetekben a megnevezés csak a tárgy jellegének egyértelmű meghatározása érdekében történt, és a megnevezés mellett „vagy azzal egyenértékű” terminust minden esetben alkalmazza Ajánlatkérő, azt minden esetben érteni kell, Ajánlattevők eszerint tehetik meg ajánlatukat. Az egyenértékűséget az ajánlatban az ajánlattevőnek kell igazolni külön nyilatkozatban, megadva azt a terméket, mely esetében egyenértékű ajánlatot tesz, megnevezve az egyenértékűség objektív bizonyítékát.

4.2. Általános követelmények

Ajánlatkérő tájékoztatja ajánlattevőket, hogy amennyiben az ajánlatok értékelése során, az ajánlatok műszaki paramétereknek való megfelelése tekintetében kétség merül fel, úgy ajánlatkérő hiteles gyártói igazolás/nyilatkozat benyújtását fogja kérni ajánlattevőtől.

Műszaki leírás (specifikáció)

1. Előzmények

Ajánlatkérő élelmezési csoportja jelenleg a következő négy telephelyen üzemel:

9700 Szombathely, Markusovszky Lajos u. 5.,

9700 Szombathely, 11-es Huszárút 130.,

9900 Körmend, Munkácsy Mihály utca 1.,

9970 Szentgotthárd, Hunyadi J. u. 31.

Ajánlatkérő opcionálisan a celldömölki telephelyére (9500 Celldömölk, Nagy S. tér 3.) és az intaházi telephelyére (9551 Mesteri-Intaháza) kiterjesztheti a jelen közbeszerzési eljárás keretében megkötésre kerülő szerződés tárgyi hatályát egyoldalú döntésével, a szerződéstervezetben rögzítettek szerint.

A főzőkapacitások centralizációjával 2002-ben központi főzőkonyha került kialakításra 2000 adag kapacitással a jelenlegi szolgáltató által. Bevezetésre került az egyéni tálcás rendszerben történő betegétkeztetés. 2009-ben a főzőkonyha széttagolt működése (főzés, tálalás, raktározás) a központi főzőkonyha területére lett beintegrálva a jelenlegi szolgáltató által. Az épületegyüttesben azóta felújítás nem történt, a követelményeknek és előírásoknak (HACCP) megfelel. A tálalási rendszer jelenleg egységes az intézményben. Temp-Rite típusú zárt egyéni tálcás rendszer van használatban. Jelenleg főzőkonyha: 9700 Szombathely, Markusovszky Lajos u. 5. szám alatt (Ényt. szerinti minősítéssel rendelkezik) és Celldömölkön üzemel (Ényt. szerinti minősítéssel rendelkezik), amelynek átvétele esetén, azaz az opció alkalmazásakor a nyertes azon Konyhájából szolgáltat, amelyre vonatkozóan minősítéssel rendelkezik

Jelenleg tálalókonyha üzemel: Szentgotthárdon (Ényt. szerinti minősítéssel rendelkezik) és Intaházán. Utóbbi a Kórház saját üzemeltetésében van. Opció alkalmazása esetén a tálalókonyha nem üzemel, azon telephely esetében is egyéni tálcás rendszert kíván ajánlatkérő alkalmazni.

2. Általános információk a jelenlegi állapotra vonatkozóan

2.1. Ajánlatkérő felhívja a figyelmet, hogy a kiírásban szereplő ágyszám- és mennyiség adatok a hatályos jogszabályok függvényében, legfeljebb +10%-kal változhatnak:

Ágyszám: 1673 (959 aktív és 714 krónikus), ezen felül az ellátotti férőhely (22).

Betegosztályok száma: 34.

A fenti létszámok +10%-kal változhatnak a szerződés teljesítése során. Az Ajánlattevőknek ajánlatukat ezen kockázat figyelembevételével kell megadni. Az adagok, ágyszámok jelzett változásán belüli módosulása okán nem kezdeményezhető a szerződésben foglaltak módosítása.

Opció érvényesítése esetén:

- Celldömölki telephely
Ágyszám: 85
Tálalási mód: egyéni tálcás tálalási rend
- Intaházai telephely: csoportos tálalás
Ágyszám: 85
Ellátotti férőhely (szociális): 22, összesen: 107

Tálalásimód: csoportos tálalási rend van jelenleg, de az egyéni tálcás tálalásra történő átállást kéri ajánlatkérő abban az esetben, ha az opció alkalmazásra kerül. A tálalókonyha üzemeltetése megszűnik.

2.2. Ellátott osztályok ágylétszáma, épületek szerinti megoszlása, alkalmazott tálalási forma:

- Szombathely, Markusovszky utcai telephely:
Ágyszám: 1089 db
Tálalásimód: egyéni
- Szombathely, 11-es Huszár úti telephely:
Ágyszám: 174 db
Tálalásimód: egyéni
- Szentgotthárd, Hunyadi úti telephely:
Ágyszám: 130 db
Tálalásimód: egyéni
- Körmend, Munkácsy utcai telephely:
Ágyszám: 110 db
Tálalásimód: egyéni

Opció érvényesítése esetén:

- Celldömölki telephely
Ágyszám: 85
Tálalásimód: egyéni
- Intaházai telephely: csoportos tálalás
Ágyszám: 85
Ellátottiférőhely (szociális): 22, összesen: 107

Tálalásimód: csoportos tálalási rend van jelenleg, de az egyéni tálcás tálalásra történő átállást kéri ajánlatkérő abban az esetben, ha az opció alkalmazásra kerül. A tálalókonyha üzemeltetése megszűnik

3. Betegétkeztetés

Ételszállítási időpontok a betegétkeztetés vonatkozásában:

Egyéni tálcás tálalás esetén:

- a reggeli és tízórai szállítása: 6,30 – 8,00 –ig,
- az ebéd és az uzsonna szállítása: 11,00 – 13,00 –ig,
- kísétkelés szállítása: ebéddel együtt
- a vacsora és a pótvacsora szállítása: ebéddel együtt, hűtés az ápolási egységen

Szentgotthárd, Hunyadi úti telephely

Egy darab üzemén kívüli főzőkonyha, ami jelenleg tálalókonyhaként működik.

Az ebédet egyéni tálcás tálalási móddal közvetlenül a betegosztályokra kell eljuttatni. A kísétkeléseket a tálalókonyhán kell átadni Ajánlatkérő személyzetének és ők juttatják el az osztályokra ill. mosogatják helyben a kísétkelések fogyasztói eszközeit.

Körmendit elephely

Az ételek átadása az aktuális betegosztály folyosóján történik.

Szombathely, 11-es Huszár úti telephely

Az ételek átadása az aktuális betegosztály folyosóján történik.

4. A szolgáltatással szembeni követelmények

Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles a konyha üzemeltetését önállóan, a kórházi ételmezés mai elvárásainak megfelelő színvonalon, a vonatkozó jogszabályok (a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet; az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimum feltételekről szóló 60/2003. (X.20.) ESZCSM rendelet), szakmai előírások maradéktalan betartásával, az Ajánlatkérő mint egészségügyi intézmény működésére vonatkozó belső szabályzataival összhangban álló módon, saját kockázatára végezni, és ezért teljes kártérítési felelőssége alá írni. Ennek érdekében folyamatosan biztosítani kell a változatos és egészséges táplálkozást szemelölt tartó ételválasztékot. Az Ajánlattevőként szerződő félnek kötelezettséget kell vállalnia arra, hogy az Ajánlatkérő működési rendjére vonatkozó szabályzatokat alkalmazza, a nyersanyagnormát a betegek részére szigorúan felhasználja. Az átadásra kerülő konyhaüzem épület – bérletől elvárható – teljeskörű karbantartása – beleértve a konyhatechnológiai és egyéb berendezések, továbbá felszerelési tárgyakat is – az Ajánlattevőként szerződő fél feladata. Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles az általa elvégzett javítási-, karbantartási munkálatokról karbantartási naplót vezetni, melyet az Ajánlatkérő jogosult ellenőrizni.

Ajánlattevőnek vállalnia kell, hogy előzetes egyeztetés alapján az Ajánlatkérő igénye szerint protokollétkezést és rendezvények ellátását, amelynek ellenértéke a megkötésre kerülő szerződés általános vállalkozói díjának részét képezi.

Ajánlatkérő hozzájárul, hogy a konyha szabad kapacitásának erejéig az Ajánlattevő a megkötésre kerülő szerződésen kívüli személyi kör részére szolgáltatást nyújtson, és a használttal arányos költséget az Ajánlattevő köteles az Ajánlatkérőnek megtéríteni (bruttó 70 Ft/adag). Ajánlattevő kötelezettséget vállal, hogy ezen kiszállításokról, rendezvényekről az Ajánlatkérőt havonta írásban tájékoztatja. Ezen vállalkozói tevékenység azonban nem kockáztathatja és veszélyeztetheti a zavartalan intézeti ellátást, és annak minőségét.

Ajánlatkérő részéről kapcsolattartók:

- Ápolási igazgató,
- Dietetikai koordinátor,
- osztályvezető ápoló(k).

Az Ajánlattevőként szerződő félnek az ételmezéshigiéniai és HACCP rendszerének felülvizsgálata céljából az Ajánlatkérő képviselőinek folyamatos betekintést kell engednie. Az Ajánlattevőként

szerződő félnek a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer előírásai szerint lehetőséget kell biztosítania a betegellátó osztályok ellátottai, személyzete részére a reklamáció lehetőségére (pl. vásárlók könyve). Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles betekintést engedni ezen reklamációkba, és ezen fogyasztói reklamációk esetén soron kívül eljárni.

Az Ajánlattevőként szerződő félnek alkalmaznia kell az ételmezésvezetőjeként dietetikusi képzettséggel rendelkező szakembert, valamint a rendeletekben mindenkor előírt számú, szakképesítéssel és gyakorlattal rendelkező szakembereket. A futamidő alatt kizárólag az Ajánlattevőként szerződő fél felelőssége, hogy megfelelő létszámú és képzettségű szakemberrel biztosítsa a szolgáltatás Ajánlatkérő által előírt, és a mindenkor hatályos jogszabályoknak megfelelő, folyamatos biztosítását, továbbá a korszerűsítés elvégzését.

5. Az elvárt szolgáltatási struktúra

Az Ajánlattevőként szerződő fél és az Ajánlatkérő kötelezettségei

Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles az ételmezés üzemeltetését önállóan, a kórházi ételmezés mai elvárásainak megfelelő színvonalon, az üzemeltetésre vonatkozó szakmai előírások maradéktalan betartásával, az Ajánlatkérő mint egészségügyi intézmény működésére vonatkozó belső szabályzataival összhangban álló módon, saját kockázatára végezni, és ezért teljes kártérítési felelőssége áll fenn. A betegek részére a legújabb táplálkozástudományi ismeretek függvényében, folyamatosan biztosítania kell a betegségeiknek és állapotuknak megfelelő, változatos ételválasztékot.

Az ételmezési rendszer folyamata

5.1. Az étlapok tervezése:

„A közétkeztetésben - különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre - az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkeztetést kell biztosítani.” [az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. § (3) bekezdése]

Hivatkozva a fenti törvényre, a betegek (normal és diétatípusok szerinti bontásban) étrendjét az Ajánlattevő készíti el az Ajánlatkérővel konzultálva a jelenlegi táplálkozástudományi elvárásoknak megfelelően, a közétkeztetések működését szabályozó hatályos rendelet (37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról; 60/2003. (X.20.) ESZCSM rendelet az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről) mellékleteiben található élelmiszer-felhasználási ajánlások figyelembevételével, az alábbiakban feltüntetett diétatípusok szerint, kódszámok alapján.

Alkalmazott diéták:

Diétamegnevezés	Diétakód
KV fdús	7
Vegetáriánus/feh. szegény	8
Krónikuspépes	9
KV (könnyűvegyes)	10
1-3 évgyermek KV	11
4-6gyermek KV	12
7-10gyermek KV	13
11-14gyermek KV	14
15-18gyermek KV	15
diab. ZS I	36

ZS I	49
ZSII	50
diab. ZSII 6x	56
P1 –pankreász	90
diab KV	101
diab KV6x	102
Analóg (diab)	104
diabPépes	111
Colitiszes	132
Tej, tejtermékmentes	151
Gluténmentes	155
Folyékony	181
Folyékonypépes	182
Pépes	183
Tápszonda	189
Kalóriaszegény	201
Sószegény	264

Ennek alapján kerüljenek be élelmezési rendszerébe.

A diétás rendszer alapján a beteg kezelőorvosa által, kódszámok alapján meghatározott diéta mindig az alapétrend valamilyen változatát jelenti, mely a beteg állapotától függően vagy mennyiségileg és minőségileg (energiatartalom, tápanyag-összetétel), vagy az ételkészítési mód alapján (Pl.: folyékony, pépes stb.) változik meg.

Az étlap tervezés követelményei:

- Betegek esetében feleljen meg az adott diétatípus tápanyagszükségletének (dietetikai protokoll).

5.2. Beszerzés és raktározás:

A beszállítóknak élelmiszerbiztonsági (HACCP) és / vagy minőségbiztosítási rendszerrel kell, rendelkezniük. Az Ajánlattevőként szerződő fél az áruk raktározását a szakhatósági előírásoknak megfelelően, szakosítottan, megfelelő hőmérsékleten köteles biztosítani.

5.3. A létszám megállapítása:

Betegek:

A betegosztályok diétatípusonkénti létszámának pontos, időben történő lejelentése az Ajánlattevőként szerződő fél felé az Ajánlatkérő betegosztályainak feladata.

A betegosztályokon a beteg étrendjének meghatározása a kezelőorvos feladata. A beteglétszám az osztályvezető ápoló vagy az általa megbízott személy közvetítésével, az Ajánlatkérő által biztosított számítógépes hálózaton keresztül, az Ajánlattevőként szerződő fél által biztosított webs alkalmazáson keresztül kell érkezni az Ajánlattevőként szerződő félhez.

A létszám lejelentésének rendje:

Előzetesen tervezett létszám lejelentése tárgynapot megelőző nap 9:00-ig kell rögzíteni a rendszerben (hétvégén és ünnepnapokon az utolsó munkanapon 9:00 óráig előzetesen egyeztetett időpontokban).

Pót-, lerendelések rendje: reggeli esetében tárgynap 7:45-ig, ebéd, vacsora esetében 11:15-ig kell rögzíteni a számítógépes rendszerben, ezt követően papír pótrendelő nyomtatvány ellenében

13.30.-ig lehet ebéd és vacsora pótrendelést igényelni. A tárgynapi létszámból ebéd és vacsorale rendelése 9.45-ig lehetséges.

A másnapi létszám rendelést módosítani délután 14:00-ig, illetve hétféje létszámot pénteken 14:00-ig lehetséges a számítógépes felületen. Hétféje és ünnepnapon a létszám módosítása papír alapú pótéslerendló nyomtatványokon történik.

Celldömölki és Intaházi telephelyen az élelmezési létszám leadása nem számítógépes rendszerben, hanem létszámlejejtő nyomtatványokon történik, melynek összesítését az élelmezés végzi.

A lejeltett osztályos igények alapján a számítógép segítségével osztályos bontásban, kimutatás (létszám és diétatípusok szerint) készül. Az Ajánlatkérő ezzel a feladattal megbízott szolgálata ezekről írja meg az egyéni tálcás tálaláshoz a diéták előírásait („Tálalókártya”-it). Ezután az osztályos létszám alapján az Ajánlattevőként szerződő fél számítógépes programja (a tárgynapot megelőző napon) elkészíti az anyagszükségletre- („Anyagkiszabát”-ot) és a raktárszükségletre („Raktárkivételzési lap”-ot) vonatkozó kimutatást. Az egyéni tálcás tálaláshoz, a diétahibák elkerülése érdekében – diétatípusok és ételféleségek szerint – külön kimutatás („Tálalólista”) készül, ez képezi az alapját a reggeli, ebéd és a hidegvacsora tálalásának.

5.4. A nyersanyagok előkészítése:

Az ételkészítéshez szükséges nyersanyagok előkészítése során az Ajánlattevőként szerződő félnek figyelembe kell venni a szakosítottságot, be kell tartania a szakhatósági előírásokat. A nyersanyagok előkészítettségi fokánál az Ajánlattevőként szerződő félnek figyelembe kell venni az egyes diétákból adódó követelményeket.

5.5. Az ételek elkészítése:

Reggeli és tízórai készítése (betegek részére):

A napi 6 dl folyadék (tej, tea, tejeskávé) a főzőkonyhától elkülönítve a tejkonyhában készüljön el.

A folyadékok elkészítésének határideje 6.30.

Reggeli és tízórai elkészítése a hidegkonyhán történik, osztályonként csomagolva. Kísérő „tálalólistával, amely az adagszámokat és a diétás bontásokat tartalmazza.

Ebéd készítése (betegek részére):

Az Ajánlattevőként szerződő fél az ételkészítés során köteles az szakhatósági előírásokat betartani. A betegek ételei külön receptura alapján, a HACCP követelményeinek megfelelően készüljenek. A receptura tartalmazza az egyes ételek 100 személyre szóló anyagkiszabását és készítési módját (gyártmánylap). Tartalmazza azokat a technológiai módosításokat is, melyeket a betegek részére az egyes diétatípusokon belül be kell tartani (HACCP).

Az ételkészítés során külön kiszabás alapján, térben elkülönítve készüljenek az ellátottak ételei.

Az Ajánlattevőként szerződő félnek az ételek elkészítésénél a szakosítottságot biztosítania kell. Az ételkészítés során az egyes ételeknél a technológiai folyamatok meghatározott sorrendben, térben és időben kövessék egymást. Ennek megfelelően helyezkedjenek el a konyhában a főző- és sütőberendezések.

Az elkészített ételek feleljenek meg a mennyiségi, minőségi követelményeknek. Ennek érdekében az Ajánlattevőként szerződő fél részéről az ételeket készítő szakács, valamint a szakácsok munkáját felügyelő főszakács feleljen azért, hogy az ételekhez kiszabott valamennyi nyersanyag megfelelő mennyiségben és minőségben felhasználásra kerüljön.

Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles betartani a diétáknak megfelelően elvárt technológiai módosításokat. A ritkábban előforduló egyedi diétás ételek elkészítéséhez az Ajánlatkérő által megbízott élelmezési koordinátor technológiai utasításait be kell tartani. A dietetikus a fentieket felügyelni jogosult.

Az ételek elkészítésének határideje 11 óra.

Kisétkezesek összeállítása:

Egyénileg csomagolva az ebéddel.

Hidegvacsorák összeállítása:

Az ellátottak részére az Ajánlattevőként szerződő fél minden nap hideg vacsorát biztosítson. A hidegvacsorák diéta típusonkénti összeállítását az Ajánlattevőként szerződő fél erre a feladatra kijelölt munkatársa a hidegkonyhában végzi.

A vacsorák diéta típusonkénti csomagolása a napi kiszabás alapján, a vacsoraösszesítő adagszám, diétatípusok („Tálalólap”) segítségével, a reggeli órákban történik. Ajánlattevő a hűtést igénylő becsomagolt vacsorákat az ápolási egységekre történő szállításig köteles hűtőben tárolni (HACCP).

Az ételek minőségi ellenőrzése:

Ajánlatkérő alkalmazásában jelenleg is működik egy élelmezési koordinátor dietetikusi végzettséggel, aki – az Ajánlattevőként szerződő fél képviselőjének jelenlétében – az alábbiakra jogosult:

- az Ajánlattevőként szerződő fél élelmezés higiéniai és HACCP rendszerének felülvizsgálatára,
- az étrendek tápanyagtartalmának ellenőrzése céljából, folyamatosan bekérheti az étlapokhoz tartozó tápanyagtartalmi számításokat,
- a nyersanyagok tárolását és előkészítését szűrőpróbaszerűen ellenőrzi,
- az Ajánlattevőként szerződő fél megbízottjával – az előírt napi dietetikai kontrollon felül szűrőpróbaszerűen az adagok mennyiségi és minőségi (állag, hőmérséklet, tálalás) ellenőrzésére.

Az összes elkészült ételt tálalás előtt Ajánlatkérő részéről a vezető dietetikus (vagy az általa megbízott) az Ajánlattevőként szerződő fél megbízottjával minőségileg (HACCP) és mennyiségileg minden nap dokumentáltan ellenőrzi.

Ételminták:

A minőségi ellenőrzés után az Ajánlattevőként szerződő fél köteles valamennyi aznap készült ételből a HACCP követelményeinek megfelelően ételmintát eltenni és azt 72 órán át hűtőszekrényben őrizni.

5.6. Tálalás, szállítás, étkeztetés:

Tálalás

A tálalás tálalószalagon, egyedi tálcsás tálalási rendszerben, valamint csoportos tálalási rendszerben történjen dietetikusok felügyelete mellett.

Betegek

Reggeli

A reggeli tálalása párhuzamosan két menetben történjen.

A tejkonyhából az Ajánlattevőként szerződő fél (tálalási lista alapján) az egész napos folyadékmennyiséget (tej, tea, tejeskávé, turmixok) osztályos jelzéssel ellátott folyadéktároló tartályokba adagolja.

Reggeli kitálalása diétatípusok szerint, dietetikus felügyelete mellett történjen, osztályos jelzéssel ellátott konténerekbe vagy dobozokba helyezve.

A központi telephelyen, Huszár úti telephelyen és Celldömölkön. Az osztályok tálalási sorrendjét Ajánlatkérő (az osztályok jellegét, területi elhelyezkedését figyelembe véve) határozza meg. A Szentgotthárdi, Körmendi, valamint az Intaházai telephelyre a reggeli az előző napi vacsorával kerüljön kiszállításra. Kivételt képez a friss pékárú, amely a helyi pékségből frissen érkezzon a részlegekbe.

Ebéd (egyéni tálalás és csoportos tálalási rendszer)

Az elkészített ebédet a tálalásig melegen tartó kocsikban kell készen tartani a HACCP előírásoknak megfelelően. A betegek ételeinek kitálalása zárt egyéni tálalás rendszerben osztályos bontásban, tálalószalagon, diétatípusok szerint, dietetikus felügyelete mellett, osztályos létszámjelzéssel ellátott konténerekbe helyezve történjen.

A Celldömölkön és Intaházán egyéni tálalás ételeinek kitálalása zárt egyéni tálalás rendszerben osztályos bontásban, diétatípusok szerint, dietetikus felügyelete mellett, osztályos létszámjelzéssel ellátott konténerekbe helyezve történjen. Kísérő tálalólistával, valamint adagolási útmutató alapján. A betegosztályok tálalási sorrendjét, Ajánlatkérő (az osztályok jellegét, területi elhelyezkedését figyelembe véve) határozza meg.

Kisétkezések:

Egyénileg csomagolva az ebéddel együtt kerüljön a betegekhez.

Hidegvacsora:

A diétatípusok alapján becsomagolt hidegvacsorák kiosztása a hidegkonyhában történjen. A hűtést igénylő, becsomagolt hidegvacsorákat a tálalást követően a kiszállításig a HACCP előírásoknak megfelelően az Ajánlattevőként szerződő fél köteles hűtőben tárolni.

A tálalási folyamat során az Ajánlattevőként szerződő fél a becsomagolt hidegvacsorákat osztályonkénti bontásban, a tényleges létszám és diétatípusok szerint, diétás kódszámok alapján helyezze el, a zárt, csak erre a célra használható osztályos jelzéssel ellátott műanyag ládába. A tálalási folyamat (a szállítás összehangolása érdekében) legyen párhuzamos az ebédosztással.

Szállítás

Reggeli

A folyadéktároló edények osztályokra történő szállítása az Ajánlattevőként szerződő fél feladata. A folyadékok osztályok szerinti kiadagolása a reggeli osztályokra történő szállításával párhuzamosan történjen.

A folyadék folyamatos adagolásáról és megfelelő tárolásáról (hűtő) ezt követően, az Ajánlatkérő betegosztályai gondoskodnak.

A folyadékok kiosztása után a folyadékszállító tartályokat az Ajánlattevőként szerződő fél (szállító) munkatársainak vissza kell szállítani a báziskonyha mosogatójába.

A reggeli osztályokra történő szállítását osztályos jelzéssel ellátott, adagszámmal jelölt konténerekben biztosítsák. A betegosztályokra érkezett reggelit az Ajánlatkérő betegosztályai által erre a feladatra megbízott dolgozója átveszi, a konténereken jelzett adagszám alapján.

A betegek étkeztetése után, az Ajánlatkérő betegosztályainak feladata, hogy a szennyes tálalóedényeket a konténerekbe hiánytalanul összegyűjtsék. Az Ajánlattevőként szerződő fél (szállító) munkatársainak a szennyes edényeket hiánytalanul vissza kell szállítani a báziskonyha központi mosogatójába.

A visszaszállítás előtt meg kell győződnie arról, hogy a kiszolgált adagszámnak megfelelő mennyiségű szennyes tálaló edények hiánytalanul a konténerekben vannak. Hiány esetén az Ajánlattevőként szerződő fél munkatársainak joga van reklamálniuk az osztályok felé, illetve Ajánlattevőnek jogában áll a vissza nem kapott edények értékét kiszámlázni Ajánlattevőnek. A báziskonyhára visszaérkezett szennyes edények a kaparó helyiségbe, majd a fehér edény mosogatóba, a konténerek pedig a konténermosóba kerüljenek.

Ebéd

Az ebéd osztályokra történő szállítása, a szennyes edények visszaszállítása, a reggeli szállítással azonos módon történjen.

A betegek étkeztetése után, az Ajánlatkérő betegosztályainak feladata, hogy a szennyes tálalóedényeket a konténerekbe hiánytalanul összegyűjtsék. Az Ajánlattevőként szerződő fél (szállító) munkatársainak a szennyes edényeket hiánytalanul vissza kell szállítania a báziskonyha központi mosogatójába.

A visszaszállítás előtt meg kell győződniük arról, hogy a kiszolgált adagszámnak megfelelő mennyiségű szennyes tálaló edények hiánytalanul a konténerekben vannak. Hiány esetén az Ajánlattevőként szerződő fél munkatársainak joga van reklamálniuk az osztályok felé. A báziskonyhára visszaérkezett szennyes edények a kaparó helyiségbe, majd a fehéredény mosogatóba, a konténerek pedig a konténermosóba kerüljenek.

Vacsora

A hideg vacsorákat az Ajánlattevőként szerződő fél csak erre a célra használható, osztályos jelzéssel ellátott, zárt **hő tároló stíloport dobozban**, jégakkumulátorral, az ebédszállítással párhuzamosan szállítsa a betegosztályokra. A kiszállítást követő átadás-átvételt után a betegeknek való kiosztásig az Ajánlatkérő feladata és felelőssége a vacsorák szakhatósági előírásoknak megfelelő (hűtési lánc biztosítása) tárolása.

A hidegvacsorát tartalmazó ládákat az Ajánlattevőként szerződő fél (szállító) munkatársainak hiánytalanul vissza kell szállítania a báziskonyhára.

Az osztályon keletkezendő ételhulladék fertőző tulajdonsága miatt veszélyes hulladékként kezelendő. Az Ajánlattevőként szerződő félnek kötelezettséget kell vállalnia, hogy ezen ételmaradékok tárolására szükséges edényzetet az osztályok részére biztosítja. Elszállításáról és megsemmisítéséről az Ajánlattevőként szerződő félnek gondoskodni kell.

Étkeztetés

A betegek étkeztetésének folyamata:

A betegek étkeztetése Ajánlatkérő feladata. Az Ajánlattevőként szerződő fél által a betegosztályokra szállított ételeket az osztályok e feladattal megbízott munkatársai osztják ki a betegek között az osztályos ételosztók és a termo-tálcákon elhelyezett diétás kártyák alapján (diétatípusok szerint).

A kiszolgált ételek minőségének megőrzése, a HACCP követelményeinek betartása érdekében az Ajánlatkérő kötelezettséget vállal azért, hogy az osztályokra érkezett ételeket a lehető legrövidebb időn belül felszolgálják a betegeknek (egyéb osztályos feladatok, pl.: vizit, nem keresztezhetik a betegek étkeztetésének folyamatát).

Ugyancsak Ajánlatkérő feladata, hogy a betegek étkeztetése után a szennyes edényeket, a hidegvacsorás ládákat szintén a lehető legrövidebb időn belül hiánytalanul összegyűjtsék, majd a konténerekbe helyezték.

5.7. Dietetikusok feladatai:

- Biztosítják a betegek teljeskörű diétáját.
- Tervezik a betegek étlapját.
- Osztályos munkájukat diétás betétlapon dokumentálják, amely az ápolási dokumentáció része.
- Betegosztályok panaszainak az Ajánlatkérő mint egészségügyi intézmény működésére vonatkozó belső szabályzataival összhangban álló módon történő kezelése.
- A betegosztályokon lehetőség szerint részt vesznek a viziteken, a beteg gyógykezelésével kapcsolatos megbeszéléseken, de legalább az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges

szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X.20.) ESZCSM rendelet szerint meghatározott napi 2 óra időtartamban történjen a betegosztályokon a feladatellátás. A beteglétszámhoz kell igazítani a szükséges időtartamra vonatkoztatott dietetikusi létszámot folyamatosan. Javaslatot tesznek az alkalmazandó diétára, vagy annak megváltoztatására.

- Táplálási tervet készítenek a beteg állapotváltozásaihoz igazodva.
- Végzik a diétákkal kapcsolatos tápanyag- és energiaszámításokat.
- Egészségnevelő munkát végeznek.
- Járóbeteg szakrendeléseken diétás szaktanácsadást tartanak.
- Ellenőrzik a betegosztályokon az Ajánlatkérő mint egészségügyi intézmény működésére vonatkozó belső szabályzataival összhangban álló módon történő betegétkeztetés megvalósítását.
- Ellenőrzik és irányítják az egyéni tálcás tálalást mennyiségi, minőségi, dietetikai szempontból.
- Orvos-szakmai kérdésekben az osztályos főorvossal, orvossal konzultálnak.
- Osztályos munkájukat az ápolási igazgató, míg ételmezési tevékenységhez kapcsolódó munkájukat a vállalkozó által kijelölt személy irányítja és felügyeli.
- Betegosztályok létszámjelentésének korrekciója.
- Ellátják a kóstelési feladatokat, észrevételeiket „kóstelési lapon” rögzítik.
- Tálalólistákat javítják, tálalást irányítják.
- Kapcsolatot tartanak Ajánlatkérő dietetikai koordinátorával.
- Betegétkeztetés terén:
 1. gondoskodik az elavult edényzet folyamatos cseréjéről (leves kifolyásának megelőzése céljából),
 2. Gondoskodik a szállítókocsi napi vagy szükség szerinti tisztítás és fertőtlenítésről, valamint a szállító kocsi szükség szerinti cseréjéről. (kisétkezés-ebéddel vagy jelenleg vacsorával,
 3. gondoskodik továbbá arról, hogy a vacsora szállítása nem műanyag, hanem stiloport dobozban - jégakkuval ellátva- történjen akképpen, hogy a biztonságos rögzítés biztosítva legyen.

6. Bérelt ingó és ingatlanvagyonra vonatkozó rendelkezések

A bérleti szerződéssel érintett ingatlanrészek és a hozzájuk tartozó helyiségek az alábbiak:
Ajánlatkérő székhelyén található konyhaüzem ingatlanrészei:

Földszint	446,63 m2
helyiség megnevezése	alapterülete (m2)
Közlekedő	24,1
fekete mosogató	17,62
sütő-főzőtér	110,99
Hűtőszekrény	19,3
Húselőkészítő	51,57
Tejkonyha	18,16
Szállítóedény tároló	12,5
Cukrászat	27,54
Iroda	14,04
Iroda	9
Előtér	3,8
Zöldség előkészítő	24,93
Hidegkonyha	25,8
Szállítóedény mosó	8,63
Raktár	2,87
Közlekedő	8,86

Kézi raktár	13,41
Lift gépház	3,96
Előtér	8,8
Iroda	40,75
Pince	329,36
Közlekedő	5,83
Raktár	27,45
Raktár	43,14
Raktár	6,77
Raktár	6,55
Hűtőkamra	7,88
Előtér	2,18
Hűtőkamra	1,74
Raktár	20,42
Műhely	40,21
Raktár	107,79
Műhely	19,38
Raktár	40,02

A bérleti szerződés tárgyi hatálya alá tartozó ingóságok listáját jelen műszaki leírás melléklete tartalmazza.

Az ingó- és ingatlanvagyon használatára vonatkozó rendelkezéseket a szerződéstervezet tartalmazza.

7. Munkahelyi (alkalmazotti) étkeztetéssel kapcsolatos előírások

Az alkalmazotti étkeztetés a főzőkonyha melletti különálló épületben lévő alkalmazotti étteremben történik, melyen 2002. óta felújítás nem történt. Az alkalmazotti étteremben a menu szolgáltatás mellett az à la carte szolgáltatás is működik.

Alkalmazotti étkezés támogatásának rendszere és mértéke:

A dolgozók munkahelyi étkeztetése: Ajánlatkérő jelenleg nem támogatja az alkalmazottak melegeztetését, és a jövőben sem tervezi ennek támogatását.

Éttermek kapacitása, igénybevétele:

Étkezési időpontok az alkalmazottak részére a következőképpen alakultak:

Szombathelyi Markusovszky utcai ebédlő ideje az étteremben:

ebéd: 11,30–tól 14,30–ig (pénteken 14.00-ig)

Szentgotthárdra a dolgozóknak menu kiszállítás történik tálcaszettben.

Opció érvényesítése esetén:

Celldömölki telephely ebédlő ideje menu kiszállítás történik.

Intabázi telephely ebédlő ideje: menu kiszállítás történik.

Hétvégén, valamint ünnepnapokon: az ebéd előrendeléses rendszerben egyénileg éthordó vihető el.

Az Ajánlattevőként szerződő félnek a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer előírásai szerint lehetőséget kell biztosítania Ajánlatkérő alkalmazottai részére a reklamáció lehetőségére (pl. vásárlók könyve).

Az Ajánlattevőként szerződő félnek folyamatosan biztosítania kell az alkalmazottak részére az egészséges táplálkozást szem előtt tartó ételválasztékot.

„A közétkeztetésben - különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre - az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkeztetést kell biztosítani.” [az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. § (3) bekezdése]

Hivatkozva a fenti törvényre, a diétázó alkalmazottak étrendjét az Ajánlattevő készíti el az Ajánlatkérővel konzultálva a jelenlegi táplálkozástudományi elvárásoknak megfelelően, a közétkeztetések működését szabályozó hatályos rendelet (37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról; 60/2003. (X.20.) ESZCSM rendelet az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről) mellékleteiben található élelmiszer-felhasználási ajánlások figyelembevételével, az alábbiakban feltüntetett diétatípusok szerint, kódszámok alapján. Ennek alapján kerüljenek be az élelmezési koordinátor számítógépes élelmezési rendszerébe.

Az étlaptervezés követelményei:

- Alkalmazottak esetében feleljen meg az egészséges táplálkozás követelményeinek.

Az alkalmazottak részére kiszolgált ételféleségek:

Az alkalmazottak részére a Központi telephelyen, munkanapokon

- kétféle (A-B menü) választási lehetőséggel ebéd biztosítása.
- a'la carte választási lehetőség biztosítása ebéd esetében.

Ebéd készítése (alkalmazottak részére):

Az Ajánlattevőként szerződő fél az ételkészítés során köteles az egészségügyi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági (HACCP) előírásokat betartani. Az alkalmazottak ételei külön receptura alapján, a HACCP követelményeinek megfelelően készüljenek. A receptura tartalmazza az egyes ételek 100 személyre szóló anyagkiszabását és készítési módját (gyártmánylap). Tartalmazza azokat a technológiai módosításokat is, melyeket az egyes diétatípusokon belül be kell tartani (HACCP).

Az ételkészítés során külön kiszabás alapján, térben elkülönítve készüljenek az alkalmazottak (A és B és az a'la carte menü) ételei.

Az Ajánlattevőként szerződő félnek az ételek elkészítésénél a szakosítottságot biztosítania kell. Az ételkészítés során az egyes ételeknél a technológiai folyamatok meghatározott sorrendben, térben és időben kövessék egymást. Ennek megfelelően helyezkedjenek el a konyhában a főző- és sütőberendezések.

Az elkészített ételek feleljenek meg a mennyiségi, minőségi követelményeknek. Ennek érdekében az Ajánlattevőként szerződő fél részéről az ételeket készítő szakács, valamint a szakácsok munkáját felügyelő főszakács feleljen azért, hogy az ételekhez kiszabott valamennyi nyersanyag megfelelő mennyiségben és minőségben felhasználásra kerüljön.

Az Ajánlattevőként szerződő fél köteles betartani a diétáknak megfelelően elvárt technológiai módosításokat. A ritkábban előforduló egyedi diétás ételek elkészítéséhez az Ajánlatkérő által megbízott élelmezési koordinátor technológiai utasításait be kell tartani. A dietetikus a fentieket felügyelni jogosult.

Az ételek elkészítésének határideje 11 óra.

Ebéd

Ajánlattevő az alkalmazottak részére elkészített ételeket adagszám szerint melegen tartó kocsikba szedi, és a báziskonyháról nyíló étterem tálalópultjához szállítja. Az ételt az étterem tálaló személyzete adagolja. Az étkeztetés önkiszolgáló rendszerben történjen.

Az alkalmazotti étkeztetés az Ajánlatkérő székhelyén található étteremben történik. Az alkalmazotti étkeztetést biztosító étterem nyitva tartása: hétfőtől-csütörtökig: 11.30-14.30 óráig, pénteken:

11.30-14.00 óráig; ezen nyitva tartást Vállalkozó köteles betartani. Az Ajánlattevőként szerződő félnek biztosítania kell az alkalmazott részére az ételkiszállítást az egyes teljesítési helyekre (telephelyekre).