

Közbeszerzés kiírása beteg és alkalmazotti meleg és hideg étkezés biztosítása, tálaló konyha üzemeltetésével

1. Általános információk:

- a tálalókonyha helyiségét és tálalókonyha teljes berendezését kórház térítésmentesen használatba adja az esztergomi székhelyen,
- a tálalókonyha mérete: 505m², amely magában foglalja a tálaló konyhát, mosogatóhelyiséget, raktárakat, illetve étkezdét.
- biztosítunk, 1db teherfelvonót, szociális helyiségeket.
- rezsiköltség illetve a tálalókonyha üzemeltetésével és annak berendezésével kapcsolatos valamennyi költség ajánlattevőt terheli,
- autót gépkocsivezetővel az ajánlattevő biztosítja a tálaló konyha és a meghatározott épületek közötti szállításhoz,
- jelenleg érvényes hatósági engedéllyel rendelkezik, a konyhára vonatkozó későbbi engedély megkérése az ajánlattevő feladata,
- kórház frissen beszerzett új ipari mosogatógépet biztosít nyertes ajánlattevő munkavégzéséhez, melynek főbb paraméterei az alábbiak szerinti:

elektromos (saját gőzfejlesztővel rendelkező), rozsdamentes, folyamatos üzemű, szalagos, min. 2000 tányér/óra kapacitású, hő-visszanyerővel, mosó-öblítőszer adagolóval és szárítózónával, Temp Royal típusú egyéni tálca mosogatására.

2. Műszaki tartalom:

- Az ajánlattevő a szerződés teljes időtartama alatt köteles eleget tenni a közétkeztetésre vonatkozó, 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglaltaknak, továbbá minden olyan jogszabályban foglaltaknak, mely az ajánlatkérőre vonatkozik a betegek ételmezésével kapcsolatban.
- A Kórház betegosztályaira az ebédet egyéni tálcás tálalási rendszerrel kell szállítani. A kiszállításhoz szükséges gépjárműve(ke)t a sofőrrel együtt Ajánlattevő biztosítja. Az osztályokra szállított egyéni tálcák tartalmának, a dátumnak és a betegosztály megnevezésének jól láthatóan jelölve és a szállítás teljes folyamata alatt látszódnia kell.
- A reggeli, tízórai, uzsonna és a vacsora étkezése hideg étkezés, kivételt képeznek azok a menük, ahol a diéta szabályai nem teszik lehetővé és szükséges a meleg étel. Az ebéd minden esetben meleg étkezés.
- A hidegkonyhai készítményeket adagonként csomagolva, pontos megnevezéssel, tartalom feltüntetésével, szavatossági idő megjelöléssel ellátva kell az ajánlatkérő számára átadni. A pékárut az adott étkezésénél természetes egységükre csomagolva, adagonként osztható formában, a diétás menüsoroknál adagonként csomagolva kell átadni.
- az ajánlattevőnek rendelkeznie kell dietetikus saját alkalmazottal,
- alkalmazotti étkeztetés biztosítása étkezdében, illetve kizárólag kórházi dolgozók esetében ételhordóban elvitelre történjen
- az alkalmazotti étkezés adagszáma 120 adag/nap.
- a beteg étkezés adagszáma 330 adag/nap,(éves viszonylatban legkevesebb létszám 190 adag, legtöbb 410 adag)
- az osztályokra történő napi ételszállítás, kezdetét és időtartamát ajánlatkérő határozza meg,
- A folyadék mennyiség betegenként étkezéseknél 3dl/ fő, plusz 5dl fő/nap amelynek az elosztását az osztályok között az ajánlatkérő határozza meg.

- Az egyéni tálca beltartalmának (adagtál fedéllel, leveses tál fedéllel, kompótos tál) hiánya esetén a pótlás az ajánlattevő feladata, továbbá köteles biztosítani a folyadék szállítására megfelelően záródó, leeresztő csappal rendelkező szállító edényeket a szükséges űrtartalommal és darabszámban.
- az ajánlattevő köteles minden hónap 20. napjáig megküldeni a következő tárgyhavi étlapot, melynek tartalmaznia kell
- Az étel adagszám leadása a tárgynapot megelőző napon történik 10.00 óráig. A reggeli, tízórai vonatkozásában tárgynapot megelőző nap 14.00 óráig, az ebéd vonatkozásában tárgynapon 8:30-ig, az uzsonna, vacsora vonatkozásában 11.00 óráig az ajánlattevő fenntartja a létszámmódosítás lehetőségét, amely legalább az ebéd és a vacsora tekintetében a tárgynapra esik. A hétvége, ünnepnapok étel adagszám leadási időpontja az utolsó munkanap, módosítási lehetőség tárgynapon 1 alkalommal, aznap reggel 8:30-ig a tárgynapi ebéd, uzsonna, vacsora és a következő nap reggeli vonatkozásában.
- Az étel adagszám leadása diétánként, osztályokra bontva történik.
- Az étel átadása-átvétele osztályonként, diétákra bontva történik.
- A kórházi osztályokra felszállított egyéni tálcák, a felszállítástól számított 2 óra múlva szállíthatók vissza, az italszállító edények legkorábban a következő étkezés előtt.
- az egyéni tálcák szállítókonténeireinek fel-és visszaszállítása a Neurológia-Pszichiátria pavilonból az ajánlattevő feladata
- az ajánlatkérő napi teljesítményigazolással igazolja a leszállított étel mennyiségét,
- az Ajánlattevőnek külön kell az egyes étkezések árát megadni
- az étel minőségéért, és a diétás étrendek tápanyagtartalmának, elkészítési módjának és az adott étrendben felhasznált alapanyagok összetételének megfelelőségéért az ajánlattevő felel,
- a diétás menüsorok paramétereinek meghatározása a kórház által meghatározottan, a beteg igényének megfelelően történik

Az ajánlattevő az ajánlatkérő számára biztosítja az étrendek tápanyagtartalmába, az alapanyagok összetevőinek listájába, illetve a gyártmánylapokba és az egyes ételek nyersanyagkiszabásába, receptúrájába való betekintést alkalomszerűen.

Az ételek megrendeléséhez szükséges szoftvert nyertes Ajánlattevőnek kell biztosítania.

A minőség ellenőrzésére, az ajánlatkérő a Dietetikai Szakfelügyelethez fordulhat, amelynek vizsgálatát az ajánlattevőnek tőrnie kell és a Szakfelügyelet vizsgálatának eredményét a működése során figyelembe kell vennie.

3. Egyebek:

- az ajánlattevő köteles szerződést kötni az üzemterületre vonatkozólag, a jogszabályi előírásoknak, valamint fertőzőtség esetére rovar-, és rágcsáló irtási feladatok elvégzésére az arra szakosodott céggel, és az ajánlattevő rendelkezésére bocsátani a szerződés egy másolati példányát,
- az ajánlattevő köteles szerződést kötni a tevékenységével kapcsolatban keletkezett hulladék és moslék elszállíttatására, és az ajánlattevő rendelkezésére bocsátani a szerződés egy másolati példányát,
- az ajánlattevő köteles szerződést kötni az üzemterületen lévő zsírfogó berendezés eseti, de legalább évi kétszeri tisztítására, és az ajánlattevő rendelkezésére bocsátani a szerződés egy másolati példányát,

- az ajánlattevő feladata az üzemeltetési terület karbantartása, javítása az ajánlatkérő egyidejű tájékoztatásával,
- az ajánlattevő köteles karbantartási szerződést kötni a mosogatógép, illetve tálalószalag rendszeres karbantartására, az ajánlattevő által meghatározott szakszervizzel,
- az ajánlattevő építészeti és gépészeti átalakítást nem végezhet,
- az ajánlattevő köteles a feladatellátás során használt eszközöket, berendezéseket a szerződés végén életkoruknak megfelelő, üzemszerű állapotban, hiánytalanul visszaadni,
- az ajánlattevő a használatába adott berendezéseken felül új berendezést, csak az ajánlatkérő tudtával és beleegyezésével vonhat be a feladatellátásba,

Az étel kiszállításához igénybe vett gépkocsi az alábbi paramétereknek kell, hogy megfeleljen:

- dobozos kivitelű,
- magasított (1,6m-nél magasabb beltér)
- 3 fő szállítására alkalmas utas kabinnal,
- hosszú tengelytávú,
- kétszárnyas raktérajtóval, az ajtó mögé beépített emelőhátfallal rendelkező.

4. Esztergomi székhelyre vonatkozó speciális kiegészítő információk:

- Esztergomban az ételek rendelkezésre kell álljanak az alábbi időpontokban :
- reggeli: 7:00 óra
- tízórai: 7:00 óra
- ebéd: 11:30 óra
- uzsonna: 13:30 óra
- vacsora: 13:30 óra

Étlapok készítése:

37/2014. (.IV.30) EMMI rendeletben foglaltaknak feleljen meg, változatosság, korcsoportra vonatkozóenergiaigény, tápanyag összetétel, formai feltételek tekintetében, továbbá dietetikus tervezze, idényjellegű legyen és az egyes menüsorok feleljenek meg a korszerű táplálkozástudományi ismereteknek.

Az étlap a folyadékot is étkezésenként tartalmazza.

A 37/2014. (.IV.30) EMMI rendeletben előírt étkezésszámot kérjük az étlapon szerepeltetni- 3 főétkezés, 1 kisétkezés (uzsonna) – az I.-III.bekezdésben szereplő menüsorok esetén, kivéve a diabéteszes menüsorok esetén, ahol a 3 főétkezés, 2 kisétkezés (tízórai, uzsonna) szerepeljen az étlapon.

4 hetes forgóétlapot kérünk minden menüsor tekintetében, az idényjellegű változtatások alkalmazásával, amelyek a tárgyható előtti hónap 20. napjáig megérkező étlapon szerepeljenek.

A megrendelés leadására biztosított szoftver, amit az Ajánlattevő biztosít, legyen alkalmas a havi étlap biztosítására is. Továbbá képes legyen az adatok biztonságos kezelésére mindkét fél részére.

Receptúrák, anyagkiszabás:

37/2014. (.IV.30) EMMI rendeletben foglaltaknak feleljen meg a 19-69 éves korcsoport tekintetében.

Ételkészítés:

Az ételek készítését dietetikus felügyelje, különös tekintettel az egyes menüsorokban szereplő ételek szükséges jellemzőinek meglétére (állag, tápanyag tartalom, energiatartalom, ízesítés, rostanyag tartalom)

Létszámrendelés:

A létszám rendelése a fent megadott időpontokig történik, osztályokra, menüsorokra bontva.

Tálalás, átadás- átvétel:

Az egyes étkezésekre kiszabott ételek, élelmiszerek az adott étkezésnél kerüljenek kiadásra.

A 5 dl/ fő folyadék rendelés leadása külön történik betegosztályokra lebontva, cukrozott, édesítőszeres és keserű tea bontásban.

A diétás menüsoroknál adagonként kérjük egybecsomagolni, diéta megnevezéssel, szavatossági idővel ellátni a reggeli, tízórai és uzsonna, vacsora étkezésekre adott ételeket, élelmiszereket.(hidegkonyhai készítmény, pékáru, zöldség, gyümölcs).

Ha két étkezés kiadási ideje egybe esik, akkor kérjük jelölni a csomagon belül, jól látható módon, hogy melyik élelmiszer melyik étkezéshez tartozik.

A normál és könnyű-vegyes étrendek esetében csak a hidegkonyhai készítmény, zöldség, gyümölcsből készítsenek csomagot a diéta megnevezéssel, szavatossági idővel ellátva. A pékáru csak darabos jellegű esetén kerüljön a csomagba. (zsemle, kifli). Egyébként megfelel adagonként kiadható, természetes egységére csomagolt átadás.

A vacsora pépes ételei lehűtve, jól záródó tálaló edényekben, adagonként csomagolva, a diéta megnevezéssel, készítési dátummal ellátva kerüljenek átadásra.

A szállításra használt tároló edényzet jól tisztítható anyagból készüljön, kis önsúllyal és tartós kivitelben.

Az ebéd meleg ételei egyéni tálcákban kerülnek kiadásra, dátum, diéta, betegosztály megnevezés jelölésével olyan módon, hogy a szállítási folyamat teljes ideje alatt jól láthatóak és a tálcában lévő menüsor azonosítására alkalmasak legyenek.

Az átadás-átvétel során a Dietetikai Szolgálat munkatársa darabszámra átveszi az ételadagokat. A reggeli, tízórai, uzsonna,vacsora hidegcsomagjait, pékáruját, folyadékját az Ajánlattevő által készített tálalólisták alapján diéták szerint.

A betegosztályokra kiadott tálcák számát, diéta jelzését ellenőrzi az Ajánlattevő által készített tálalólisták alapján, amelyet leellenőrzött a megrendelés alapján. A tálalólisták képezik a szállítólevelet a betegosztályok felé, amelyek alapján a betegosztályon átveszik az ételt.

A kórház megbízott munkatársa (kóstoló orvos, dietetikus) minőségileg szűrőpróbaszerű ellenőrzést végez, amelyet a kóstoló könyvbe feljegyez. A feltárt hibákat javítani kell, ha nem lehet, akkor a hibás étellel egyező tápanyagtartalmú, élvezeti értékű, mennyiségű és megegyező konyhatechnikával készült ételt kell biztosítani az Ajánlattevőnek.

Az ételek, élelmiszerek megfelelőségéért minden tekintetben az Ajánlattevő felel a jogszabályok betartásával és a személyi feltételek biztosításával.(dietetikus alkalmazása)

Az Ajánlattevő köteles a hatályos jogszabálynak megfelelő adagolási útmutatót készíteni (nem a jogszabályban szereplő minimum-maximum mennyiségleírás!!!), hanem minden, az étlapon szereplő ételfajta pontos adagolási mennyisége szerepeljen a leírásban, amely mennyiségek betartását mércével ellátott vagy pontosan bemért adagoló eszközök használatával szükséges betartania.

Az elkészített adagolási útmutatót a tálalókonyhán jól látható helyen ki kell függeszteni és kérésre a Kórház részére át kell adni.

Teljesítési igazolás:

A teljesítési igazolást a napi teljesítési igazolások alapján állítja ki az Ajánlattevő.

A napi teljesítési igazolások a megrendelések alapján leellenőrzött osztályos tálalólisták alapján készülnek, amelyeknek meg kell egyezniük egymással. A megrendelést képezi a tárgynap előtt leadott rendelés módosítása, amelyek ideje külön meg van adva, étkezésekre bontva. Továbbá minden olyan pótrendelő, amely teljesítését az Ajánlattevő elfogadta és megbízott vezetője aláírásával igazolta.

A teljesítést étkezésenként kell feltüntetni a napi teljesítési és a havi teljesítési igazoláson is.

Az Ajánlatkérő elvárja az Ajánlattevő dietetikusának szoros együttműködését a Kórház Dietetikai Szolgálatával minden tekintetben.

5. Dorogi telephelyre vonatkozó speciális kiegészítő információk:

- Dorogon az ételek rendelkezésre kell álljanak az alábbi időpontokban :
- ebéd: 11:00 óra
- dorogi telephelyen tálalókonyha nem kerül átadásra.
- a beteg étkezés adagszáma 120 adag/nap,(éves viszonylatban legkevesebb létszám 110 adag, legtöbb 130 adag)

6. Étlapok (szakmai ajánlat elkészítése):

A szakmai ajánlatnak minősülő étlapoknak és a hozzá tartozó dokumentumoknak az alábbiakat kell tartalmaznia:

Az ajánlattevő által nyújtott étkezések korcsoportra vonatkozó energiatartalma egy főre a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 3. mellékletében feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével naponta biztosítandó.

Az ajánlattevő köteles:

- 20 napos mintaétlapot készíteni őszi-téli (november hónap utolsó 10 napjára, illetve december hónap első 10 napjára vonatkozó) időszakra, napi ötszöri étkezésre (reggeli, tízórai, ebéd uzsonna, vacsora) felnőtt (19-69 éves korcsoport számára).

A mintaétlapokon fel kell tüntetni minden étkezés számított energia-, fehérje-, zsír-, telített zsír-, szénhidrát-, cukor-, és sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapokhoz tartozó étrend 10 személyes nyersanyagkiszabásait korcsoportra vonatkozóan, étkezésenkénti bontásban, és az alapanyagokat 2x10 napos időszakra összesítve is.

Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend 2x10 napra számított átlagos energiatartalmát (kcal), fehérje-, zsír- (feltüntetve a telített zsírtartalmat is), szénhidrát-, valamint a számított sótartalmat grammban kifejezve, ezenkívül az energiaszázalékban kifejezett zsírtartalmat és hozzáadott cukortartalmat tartalmazó kimutatást. Tartalmazza továbbá a tej-, tejtermékből származó kalcium összes mennyiségét (mg.).

Az ellenőrzés alapját mindenkor az Ajánlattevő által elkészített étlaphoz tartozó és az ajánlatba becsatolt nyersanyag-kiszabások képezik.

Amennyiben a szakmai ajánlat bármely elemében olyan előírást tartalmaz, mely nem felel meg a vonatkozó jogszabályoknak, úgy Ajánlatkérő az ajánlatot érvénytelennek nyilvánítja.

A szerződés teljesítésére vonatkozó különleges feltételek:

- 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló jogszabály előírásai.
- 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló jogszabály előírásai.
- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény előírásai.
- 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló jogszabály előírásai.
- 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiénéről előírásai.

További előírások:

- Az étrend jellege megfeleljen az étkeztetett korcsoportnak.
- Az étrend időnyének megfelelő legyen. Fel kell tüntetni a hónapot (november-december), melyre az étlap készült, és az ebben a hónapban fellelhető, leginkább jellemző hazai, időnyjellegű nyers zöldségeket és gyümölcsöket tükrözze az étlap.
- Az első és második fogás (ízben, színben, emészthetőségben, alapanyagban) összeillő legyen.
- Ebéd esetén gyümölcsle nem alkalmazható a leves kiváltására, csak leves mellett adható.
- A kiszabott mennyiségeknek adagolhatónak, „ételszerűnek” kell lenniük (pl. fél zsemle, vagy 1,5 dkg vaj / fő elfogadható; az olyan mértékek, mint pl.: két vagy három tizedes mértékek nem felelnek meg az adagolhatóságnak.(pl.: 0,68 db zsemle / fő)
- Napi szinten meg kell felelni a következő feltételeknek:

- biztosítandó energiamennyiség betartandó!
- a számított só tartalom napi szinten nem mehet az előírt érték fölé, 1,5 grammnál viszont nem lehet kevesebb!
- be kell tartani a napi gabona, teljes kiőrlésű gabona biztosításra és a zöldség-gyümölcs biztosításra vonatkozó előírást!

Az Ajánlatkérő tájékoztatja az ajánlattevőket, hogy az étlapok, nyersanyagkiszabatok és kimutatások kifejezetten olyan ajánlati elemek, melyek a beszerzés tárgyára, a szerződéses feltételekre adott tartalmi, szakmai ajánlatot képezik.

Ajánlatkérő előírja, hogy az ajánlattevőnek minden esetben fel kell tüntetni, hogy milyen szoftverrel készült a nyersanyagkiszabás és étlap.

A fenti szempontrendszer alapján az Ajánlatkérő megvizsgálja az ajánlatba becsatolt mintaétlapokat és az ennek alapján elkészített nyersanyag-kiszabatokot. Kérjük, a hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak szerint készítsék el a mintaétlapokat. Amennyiben a mintaétlap a jogszabályban foglaltaknak nem felel meg, az az ajánlat érvénytelenségét vonja maga után.

Definíciók (forrás: A 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet)

- ✓ **Receptúra:** egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált, tisztított nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával.
- ✓ **Nyersanyag-kiszabati ív:** A közétkeztetőnek nyersanyag-kiszabati ívet kell vezetnie (közétkeztetési rendelet 1. melléklet), amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.
- ✓ Az étlapon és a nyersanyag-kiszabati íven az ételekhez felhasznált, tisztított nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel kell feltüntetni.

A fentiekben nem részletezett elemek tekintetében a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásai az irányadók.

Változatossági mutató (nem értékelési szempont):

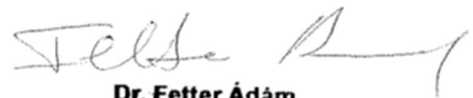
A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásaira figyelemmel az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy a fenti változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

Fentieknek megfelelően a változatossági mutató értékelésére az ajánlattevő szakmai ajánlatában a 20 napos mintaétrend tartalma alapján kerül sor. A rendeletben foglaltaknak megfelelően az ajánlattevő által bemutatott változatossági mutató értéke minimum 60 kell, legyen a mintaétrend alapján, ez az érték kapja a minimum pontszámot (1 pont). Azt az ajánlatot, melyben a változatossági mutató értéke 60-nál kevesebb, Ajánlatkérő érvénytelennek nyilvánítja.

Az ajánlatot tevő gazdasági szereplők részére a közbeszerzési eljárás során a Kórház helyszíni bejárás lehetőségét biztosítja a feladat pontos felmérése, illetve az ezzel összefüggésben a legjobb ajánlat kidolgozása érdekében.

7. Kiszállítás, melegen tartás

Kiszállítás, melegen tartás során Ajánlattevő köteles a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet előírásait betartani. A melegen fogyasztandó ételt legalább + 63C-on kell tartani, hőmérsékletét maghőmérővel rendszeresen (ajánlottan legalább óránként) ellenőrizni kell. Az ételek előírt hőmérsékleten tartása a szállítás során, egészen az ételek tálalásának megkezdéséig az Ajánlattevő felelőssége és feladata (megfelelő hőntartó edények biztosítása a kiszállítás során) A melegen tálalásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés, vagy újra hőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe helyezni, melyet az étel behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni. A meleg étel +63 °C -on (vagy e fölött) addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik (pl. a marha pörkölt több órán át tartható így, míg a hal rövid idő alatt szétesik ezen a hőfokon). Élelmiszer-, ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására. A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegbben tálaljuk. A lehűtött vagy hideg ételt hűtőkocsiban, ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával, vagy egyéb módon kell végezni. Ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval szabad. Közétkeztetésben javasolt ételkísérő jegy használata, melyen fel kell tüntetni az előállítás és minőségmegőrzés idejét. A tálalókonyhán biztosítani kell az adagszámnak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitású, működőképes melegítő-, melegen tartó- és hűtőberendezést. Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos.



Dr. Fetter Ádám
Felclős akkreditált
közbeszerzési szaktanácsadó
00186