

Nagykáta



Nagykovács Város Önkormányzata

Polgármesterétől

2760 NAGYKÁTA, DÓZSA GYÖRGY U. 2.
Tel: 06-29-641-100
Fax: 06-29-440-086

Szám: K/5382-2/2026.

Tárgy: Közérdekű adatigénylés

Jutasi Benjamin
részére

elektronikus úton: kmt+request-30257-48dbcec6@kimittud.hu

Tisztelt Jutasi Benjamin!

Hivatkozva a 2026. június 10-én elektronikus úton a titkarsag@nagykata.hu címre benyújtott közérdekű adatigénylésére az alábbi választ adom:

A közétkeztetési feladatot jelenleg ellátó szolgáltató vagy szolgáltatók megnevezése:

A közétkeztetést a Nagykovács Városi Napközi Otthonos Óvodában és a tankerületi fenntartású közoktatási intézményekben jelenleg a Stenzl House Kft. (székhely: 2700 Cegléd, Árok u. 16.) biztosítja városunkban.

A közétkeztetést a Nagykovács Városi Bölcsődében az intézmény saját főzőkonyhája biztosítja. A közétkeztetést a Kistérségi Gondozási Központ, Nagykovács intézményben az intézmény saját főzőkonyhája biztosítja.

A közétkeztetésre vonatkozó hatályos szerződés vagy szerződések másolatát, különös tekintettel a szolgáltatási díjra, a szerződés időtartamára, a teljesítési feltételekre és a minőségi követelményekre:

A Nagykovács Városi Napközi Otthonos Óvodában és a tankerületi fenntartású közoktatási intézményekben a közétkeztetésre vonatkozó hatályos szerződés csatoltan megküldésre kerül. A Nagykovács Városi Bölcsőde és a Kistérségi Gondozási Központ, Nagykovács intézményben nincs szerződés, mivel az intézmény látja el a feladatot.

Az elmúlt 3 év közétkeztetési kiadásainak éves bontását, lehetőség szerint az alábbi részletezésben: alapanyagköltség, szolgáltatási díj, egyéb kapcsolódó költségek.

Az elmúlt 3 év közétkeztetési kiadásai a Nagykovács Városi Napközi Otthonos Óvodában és a tankerületi fenntartású közoktatási intézményekben éves bontásban:

Év	Bruttó összeg:
2026.01-05 hó	93.063.091.- Forint
2025.	211.648.980.- Forint
2024.	195.058.246.- Forint
2023.	165.109.480.- Forint

A számlát az igénybe vett adagszám és az egységár szorzata alapján fizeti az önkormányzat.

Az elmúlt 3 év közétkeztetési kiadásai a Nagykátai Városi Bölcsődében éves bontásban:

Év	Alapanyagköltség	Bér és járulék költség	Összesen
2026.01-05 hó	1.665.862 .- Forint	4.927.525.- Forint	6.593.387.- Forint
2025.	4.038.065.- Forint	12.384.338.- Forint	16.422.403.- Forint
2024.	4.088.225.- Forint	16.108.829.- Forint	20.197.054.- Forint
2023.	3.745.170.- Forint	13.654.904.- Forint	17.400.074.- Forint

Szolgáltatási díj nincs.

Az elmúlt 3 év közétkeztetési kiadásai a Kistérségi Gondozási Központ, Nagykáta éves bontásban:

Év	Alapanyagköltség	Bér és járulék költség	Összesen
2026.01-05 hó	10.869.656.- Forint	21.577.074.- Forint	32.446.730.- Forint
2025.	27.904.885.- Forint	37.076.727.- Forint	64.981.612.- Forint
2024.	29.258.460.- Forint	33.874.880.- Forint	63.133.340.- Forint
2023.	26.563.339.- Forint	26.436.968.- Forint	53.000.307.- Forint

Szolgáltatási díj nincs.

A Nagykáta területén biztosított gyermekétkeztetés, óvodai, iskolai vagy szociális étkeztetés aktuális étlapja, valamint az ahhoz tartozó allergén- és tápértékatatok:

A Nagykáta Városi Napközi Otthonos Óvoda és a tankerületi fenntartású közoktatási intézményekben a közétkeztetés aktuális heti étlapja csatoltan megküldésre kerül.

A Nagykáta Városi Bölcsőde aktuális heti étlapja csatoltan megküldésre kerül.

A Kistérségi Gondozási Központ, Nagykáta aktuális heti étlapja csatoltan megküldésre kerül.

Az elmúlt 2 évben a közétkeztetéssel kapcsolatban beérkezett panaszok száma, tárgya, valamint az ezek alapján tett intézkedések:

Az elmúlt két évben a közétkeztetéssel kapcsolatban panasz nem érkezett az önkormányzathoz.

Az elmúlt 2 év közétkeztetéshez kapcsolódó hatósági, szakmai vagy belső ellenőrzések jegyzőkönyveit, illetve azok összefoglaló eredménye:

A Stenzl-House Kft. által üzemeltetett 2760 Nagykáta, Czakó András u. 1. szám alatti főző-/befejező konyhán 2026. évben végzett élelmiszer- higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés történt, melyet csatoltan megküldöm.

A Nagykáta Városi Bölcsődében az elmúlt két évben nem volt közétkeztetéshez kapcsolódó ellenőrzés.

A Kistérségi Gondozási Központ, Nagykáta intézményben 2026. évben végzett ellenőrzés jegyzőkönyvét csatoltan megküldöm.

Ha történt közbeszerzési eljárás vagy beszerzési versenyeztetés a közétkeztetés tárgyában, annak dokumentációja, az ajánlattevők megnevezése és az értékelési szempontok:

A Nagykáta Város Önkormányzata Képviselő-testülete által lefolytatott beszerzési eljárás dokumentációját csatoltan megküldöm.

Az ajánlattevők megnevezése:

STENZL-HOUSE Kft. (2700 Cegléd, Árok utca 16.)

Íz-Mód Kft. (1133 Budapest, Tisza út 8. 2. em. 19.)

FABÓK&FABÓK Kft. (2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.)

Értékelési szempont: összességében legelőnyösebb ajánlat

Nagykáta, 2026. június 23.

Tisztelettel:



Nagykátai Város Önkormányzata
Polgármesteri Hivatala
2761 Nagykatá, Dózsa György út 2.

K I V O N A T

Készült Nagykatá Város Önkormányzata Képviselő-testülete 2025. augusztus 5-én megtartott rendkívüli ülésének jegyzőkönyvéből

119/2025. (VIII.5.) számú Képviselő-testületi h a t á r o z a t

Nagykatá Város Önkormányzata Képviselő-testülete az Ezer Adagos Konyha üzemeltetésére és az önkormányzat által kötelezően biztosítandó intézményi gyermekétkeztetés biztosítására az „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyban kiküldendő ajánlattételi felhívást a képviselő-testület elfogadja, mely az eredeti jegyzőkönyv melléklete.

A Képviselő-testület az ajánlattételi felhívást az alábbi gazdasági szereplőknek küldi meg:

Fabók&Fabók Kft.	2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33.
Íz-Mód Kft.	1133 Budapest, Tisza út 8. 2. emelet 19. ajtó
STENZL-HOUSE Kft.	2700 Cegléd, Árok utca 16.

A képviselő-testület felhatalmazza a polgármestert, hogy az eljárás eredményes lefolytatása érdekében a szükséges intézkedéseket tegye meg.

A képviselő-testület felhatalmazza a polgármestert, hogy az Ajánlattételi felhívásra beérkezett érvényes ajánlatok közül az összességében legelőnyösebb ajánlatot benyújtó pályázóval a szerződést megkösse.

-kmf-

Karsainé Magyar Ildikó sk.
jegyző

Dorner Gábor sk.
polgármester

Kivonat hitelül:



AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése”

tárgyú beszerzési eljárásban

AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

Ajánlatkérő ezúton kéri fel ajánlattételre a Tisztelt Ajánlattevőt (a továbbiakban: Ajánlattevő) a jelen felhívásban meghatározott feladat elvégzésére a felhívásban és a szerződés tervezetben leírtak szerint, és az abban foglalt feltételek figyelembevételével.

1.) AZ AJÁNLATKÉRŐRE VONATKOZÓ ADATOK:

1.1. Ajánlatkérő neve, címe, telefon- és faxszáma, e-mail címe:

Ajánlatkérő neve:	Nagykátai Város Önkormányzata
Ajánlatkérő címe:	2760 Nagykatá, Dózsa Gy. út 2.
Ajánlatkérő telefonszáma:	+36 29 641-100
Ajánlatkérő faxszáma:	+36 29 440-086
Ajánlatkérő e-mail címe:	titkarsag@nagykata.hu

1.2. A kapcsolattartó címe, telefonszáma, e-mail címe

Kapcsolattartó:	Dörner Gábor polgármester
Kapcsolattartó címe:	2760 Nagykatá, Dózsa Gy. út 2.
Kapcsolattartó telefonszáma:	+36 30 459-7328
Kapcsolattartó e-mail címe:	titkarsag@nagykata.hu

2.) AZ ELJÁRÁS FAJTÁJA:

Jelen beszerzés tárgya a 2015. évi CXLIII. törvény 3. mellékletében szerepel. A Közbeszerzési Hatóság által kiadott Elnöki tájékoztató alapján a jelen beszerzés a vonatkozó közbeszerzési értékhatár alapján beszerzési eljárás keretében valósítható meg.

Ajánlatkérő külön dokumentációt nem készít, a feltételeket a jelen ajánlattételi felhívás és annak mellékletei tartalmazzák teljeskörűen. Ajánlatkérő a felhívást és annak mellékleteit (bérleti szerződés és vállalkozási szerződés) e-mailben és postai úton küldi meg az ajánlattételre felkért cégeknek.

3.) ELŐZMÉNYEK ÉS A BESZERZÉS TÁRGYA:

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 21/A §-a szerinti önkormányzati feladatok ellátása érdekében Nagykatá Város Önkormányzata **intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés** ellátását kívánja beszerezni az Önkormányzat tulajdonában álló főzőkonyha üzemeltetésbe adása mellett a települési önkormányzat közigazgatási területén a tankerületi központ részeként működő nevelési-oktatási intézményekben, a Mátray Gábor Általános Iskolában (továbbiakban Iskola) 1 telephellyel), a Damjanich János Gimnázium és Mezőgazdasági Technikumban (továbbiakban: Középiskola) (1 telephellyel) a Nagykatái Járási EGYMI és Általános Iskolában óvodai és általános iskolai ellátásra (1 telephellyel) és a fenntartásában lévő Nagykatá Városi Napközi Otthonos Óvodában (továbbiakban Óvoda) (4 telephellyel) a köznevelési intézményekben étkeztetési szolgáltatást igénybevevő ellátottak, valamint a szünidei gyermekétkeztetést igénybevevők részére (továbbiakban együtt ételmezési ellátás).

A szolgáltatás nyújtás során tervezett **12 havi adagszámok** a következők:

	Tízórai	Diétás Tízórai	Ebéd	Diétás ebéd	Uzsonna	Diétás uzsonna
Óvoda	70.000	1.100	70.000	1.100	70.000	1.100
Iskola/Alsó-Felső tagozat	22.000	10	23.500	10	20.500	10
Középiskola	0	0	11.500	0	0	0
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)	0	0	3.500	0	0	0
Összesen:	92.000	1.110	108.500	1.110	90.500	1.110

A megadott 294.330 db összesített 12 havi adagszámtól Megrendelő +/-30%-kal eltérhet a szerződés időtartama alatt, illetve a jelenleg nulla tervezett adagként megjelölt étkezési típusokra is adhat le rendelést, amennyiben azokra igény merül fel az érintett intézményekben.

Az étkeztetés általános étkeztetés, azzal, hogy a nyertes ajánlattevőnek biztosítania kell a diétás étkeztetést, vegetáriánus, liszt- vagy tejérzékeny, ill. egyéb speciális étkeztetést is.

Vállalkozónak a vonatkozó hatályos jogszabályokban meghatározottak szerinti követelményszintet kell teljesítenie az élelmezési ellátás során, figyelemmel kell lennie az élelmezés keretében a felhasznált élelmiszer nyersanyagok energia- és tápanyag tartalmára, a menük összeállításánál is a jogszabályokban foglaltak szerint kell eljárnia. Irányadó: közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet és a közétkeztetésre, élelmiszerbiztonságra vonatkozó egyéb, mindenkor hatályos rendelkezések.

Az étrend sorok összeállítása során a Vállalkozónak figyelembe kell vennie a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 4. §-ának előírásait. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy az étlapot változtatatosan, az évszakoknak megfelelő vitamindús összetételben állítja össze.

Vállalkozó vállalja, hogy az étrend változatosságáról, ezzel kapcsolatos észrevételekről az Óvoda/Iskola/Középiskola vezetőjével, valamint igény esetén a Megrendelővel egyeztetést folytat.

Megrendelő jogosult a gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának továbbá a szociális étkeztetés térítési díjának megállapítására és beszedésére a vonatkozó jogszabályi előírások szerint. A felhívás közzétételkor hatályos térítési díjakat Nagykáta Város Önkormányzata Képviselő-testületének a Nagykáta Város Önkormányzata Képviselő-testületének a gyermekétkeztetés térítési díjáról és a szociális és gyermekjóléti alapellátások keretében biztosított szolgáltatások intézményi térítési díjának megállapításáról szóló 10/2020. (VIII.31.) önkormányzati rendelete rögzíti.

Az intézményi térítési díj felülvizsgálata/megállapítása érdekében ajánlattevő köteles ajánlatában elkülönítetten kimutatni az étkeztetéssel összefüggésben felmerülő nyersanyagköltséget és ezen felüli rezsiköltséget és az erre vonatkozó tényadatokat a mellékelt excel táblázat szerint. Az adatokat adagonként, a felolvasólapon szereplő nettó Ft/adag adatokhoz képest, az egyes típusok szerinti bontásban kérjük megadni!

Vállalkozó az élelmezési szolgáltatáshoz kapcsolódóan az ahhoz kapcsolódó egyéb feladatokat, mint mosogatás, kiszállítás, tálalás stb. is ellátja.

A Megrendelő fenntartja a jogot, hogy a Vállalkozó által ellátott étkeztetés minőségét, a szolgáltatás színvonalát, megítélését megbízottja útján ellenőriztesse.

Megrendelő kiköti, hogy amennyiben a szállított étel egy éven belül két alkalommal az arra feljogosított szerv vizsgálata szerint nem felel meg az egészségügyi, illetve a minőségi követelményeknek, megrendelő a szerződést jogosult rendkívüli felmondással megszüntetni.

A szolgáltatással érintett intézményekben a tálalási, mosogatási, konyha és ebédlő takarítási feladatok ellátása is a nyertes ajánlattevő Vállalkozó feladatát képezik, az alábbi tálalókonyhák igénybevételeivel:

Nagykátá, Czakó A. u. 1. Óvoda székhely

Nagykátá, Vásártér u. 1. Óvoda II. telephely

Nagykátá, Dózsa Gy. út 18. Óvoda III. telephely

Nagykátá, Dózsa Gy. út 24. Óvoda IV. telephely

Nagykátá, Jászberényi út 76. Mátray Gábor Általános Iskola

Nagykátá, Tüzelő u. 7. Nagykátai Járási EGYMI és Általános Iskola óvodai és általános iskolai ellátás

Nagykátá, Dózsa György út 26/A. (Damjanich János Gimnázium és Mezőgazdasági Technikum)

Vállalkozó feladatát képezi a kulturált étkezés biztosításához kapcsolódóan a szállító edényzet, a kis értékű tárgyi eszközök (tányér, pohár, evőeszköz, kancsó), tiszta asztalterítő, szalvéta megfelelő mennyiségben történő rendelkezésre bocsátása. A főzőkonyhán és tálalókonyhán lévő szállító edényzet, tálaló és étkészletek, fogyó eszközök (tányér, pohár, kanál stb) Vállalkozó használatába kerülnek, ezekre vonatkozóan pótlási kötelezettsége van a vállalkozónak és a szerződés lejártakor köteles azokat darabszámra megegyezően használható állapotban visszaadni.

Megrendelő biztosítja a Vállalkozó részére az élelmezési ellátás szolgáltatás biztosításához a Megrendelő **Városi főzőkonyhájának (cím: 2760 Nagykátá, Czakó A. út 1.), az iskolai, középiskolai és óvodai tálalóknak és étkezőknek a használati jogát. A Városi főzőkonyha és a tálalókonyhák helyszíni bejárás keretében megtekinthetők, amennyiben erre az ajánlattevők igényt tartanak. Ilyen irányú igényüket kérjük az 1.1. pontban megadott kapcsolattartási elérhetőségeken jelezni, és ezt követően értesítjük Önöket a helyszíni bejárás időpontjáról.**

A Vállalkozónak rendelkeznie kell az élelmezési szolgáltatások ellátásához kapcsolódóan a jogszabályok szerinti, saját nevére szóló engedélyekkel. A Vállalkozó a használatra átvett valamennyi helyiséget köteles rendeltetésszerűen használni, a rendeltetésszerű használattal kapcsolatos karbantartást, közegészségügyi előírásoknak megfelelő festési-

mázolási munkákat, hatályos tűzvédelmi előírásoknak megfelelő feltételeket, rágcsáló-irtást elvégezni.

Vállalkozó köteles továbbá a használatba vett helyiségeket rendszeresen, a Nemzeti Népegészségügyi Központ előírásainak megfelelően takarítani. Köteles továbbá az ebédlők vonatkozásában az ebédeltetést követő takarítást saját költségén biztosítani.

Vállalkozó köteles a főzőkonyha, az étkezők, tálalókonyhák, valamint a főzőkonyhán, az étkezőkben és telephelyek szerinti tálalókonyhákban található eszközök, berendezések, felszerelések használatért díjat fizetni. **A bérleti díj előre, havonta fizetendő. A használatért fizetendő díj mértékére a Vállalkozó jelen beszerzési eljárás keretében ajánlatot köteles tenni. A használatért fizetendő díjra tett megajánlás nem lehet kevesebb, mint nettó 900.000,- Ft/hónap. Ennél kedvezőtlenebb ajánlatot a megrendelő érvénytelennek tekint.**

Vállalkozó köteles a mindennapi használatból járó karbantartási feladatok elvégzésére. Vállalkozó továbbá a helyiségeket saját költségén, **Nagykátai Város polgármesterének előzetes írásbeli hozzájárulásával állagmegóvás értékében vagy indokolt és szükséges mértékben felújíthatja** (a helyiség használhatóságát és értékét növelő egyéb, építési, szerelési munkát végezhet el). Jóváhagyott értéknövelő beruházás, felújítás esetén a tervezői költségbeccsléssel alátámasztott és **Nagykátai Város polgármestere által előzetesen elfogadott költségeket az ajánlatkérő utólag megtéríti.**

A Vállalkozó a Nemzeti Népegészségügyi Központ által kiadott engedélyben meghatározott konyhai maximális adagszámra tekintettel, a rendelkezésre álló saját szabad kapacitása esetén jogosult a jelen szerződés alapján használt helyiségeket és eszközöket -a jelen szerződés tárgyát képező étkeztetési szolgáltatás biztosításán kívüli-, vállalkozási célokra is igénybe venni.

Megrendelő a fentiek mellett, a használatért fizetendő díj ellenében biztosítja a Vállalkozó számára a főzőkonyhán és telephelyek szerinti tálalókonyhákban található eszközök, berendezések, felszerelések használati jogát is. Az eszközöket, berendezéseket és felszereléseket a Megrendelő jegyzőkönyv alapján adja át a Vállalkozónak. Az eszközök nyilvántartása továbbra is az adott intézménynél, illetve a Megrendelőnél történik. Az átadott eszközöket rendeltetésének megfelelően kell használni. A használatra átvett nagy értékű tárgyi eszközök, berendezések, felszerelések javításának, karbantartásának költségei a Vállalkozót terhelik azzal, hogy jóállással érintett eszköz esetén a jóállási igény érvényesítésében a Megrendelő együttműködik a Vállalkozóval.

A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy amennyiben valamely nagyértékű tárgyi eszköz javítása, karbantartása már nem gazdaságos, azt a Megrendelőnek írásban jelzi, aki dönt annak leselejtezéséről. Leselejtezés esetén az adott eszközre pótlási kötelezettsége a Megrendelőnek nem áll fenn.

A Vállalkozó által igénybe venni kívánt, a Megrendelőtől használatba vett eszközökön felüli esetleges további tárgyi eszközöket a Vállalkozó a saját költségén köteles beszerezni, ezek a beszerzett eszközök a Vállalkozó tulajdonát képezik.

Vállalkozó az élelmezés zavartalan lebonyolítása érdekében köteles az általa rendelkezésre bocsátott kisértékű tárgyi eszközök, felszerelések pótlásáról folyamatosan gondoskodni.

A főzőkonyhán található helyiségek igénybevételéhez szükséges közüzemi szolgáltatást, vezetékes telefon és internet szolgáltatást, valamint távfelügyeletet a Megrendelő biztosítja, azonban az átadott helyiségek használata során keletkező valamennyi közüzemi, telekommunikációs és a távfelügyeleti költség a Vállalkozót terheli.

A főzőkonyhai gázfogyasztás önálló almérő útján mérhető. Az almérő óra állását Vállalkozó minden hónap 5. napjáig fotóval dokumentálva megküldeni köteles Megrendelő részére. A Vállalkozó részére az almérőn mért tényleges fogyasztásnak megfelelő mennyiség kerül továbbszámlázására. A rendszerhasználati díjak és pénzeszközök összesen tételek esetében a számlán szereplő összegek megosztásra kerülnek Vállalkozó és a Nagykáta Városi Napközi Otthonos Óvoda között 25-75%-os arányban. A teljesítménydíj számla összege szintén megosztásra kerül a Vállalkozó és a Nagykáta Városi Napközi Otthonos Óvoda között 25-75%-os arányban.

Vállalkozó köteles az önálló fogyasztásmérőt, almérőt a Megrendelővel egyeztetett határidőben a nevére átíratni, a szolgáltatóval a saját nevében szerződést kötni. A távfelügyelet díja jelenleg bruttó 8.731 Ft/hónap, a vezetékes telefon és internet szolgáltatás díja a Szolgáltató által számlázott összegben továbbszámlázásra kerül a Vállalkozó felé.

A főzőkonyhán a hideg-, melegvíz és villamos energia fogyasztás önálló fogyasztásmérővel rendelkezik, a gázmérő almérővel, a Középiskola tálalókonyhája szintén önálló fogyasztásmérőkkel rendelkezik. A szerződés fennállása során a Vállalkozó köteles a mért fogyasztást megtéríteni. A Vállalkozó köteles az önálló fogyasztásmérőket, almérőket a Megrendelővel egyeztetett határidőben a nevére átíratni, és a közüzemi szolgáltatásokra a szolgáltatókkal a saját nevében szerződést kötni. A Vállalkozó a közüzemi díjakat a fentiek alapján közvetlenül fizeti meg a szolgáltatók számára.

A főzőkonyhán keletkező valamennyi hulladék, illetve a szolgáltatás során keletkező élelmiszer hulladék elszállítására a Vállalkozó köteles önállóan, a saját nevében leszerződni. A szemétszállítás költségeit a kiállított számlák alapján a Vállalkozó közvetlenül a szolgáltatást végzőnek fizeti meg. A Vállalkozónak köteleznie kell magát, hogy a szolgáltatás során keletkezett hulladékot, moslékot mind a főzőkonyháról, mint a tálalókonyhákról a jogszabályoknak megfelelően elszállítja, megsemmisíti, vagy megsemmisítteti.

Vállalkozónak az ételeket úgy kell biztosítania, hogy valamennyi tálalókonyhára az alábbi legkésőbbi időpontig megérkezzen:

tízórai: 8 óráig, ebéd: 11.30 óráig, uzsonna: ebéddel egyidőben.

Vállalkozó feladatát képezi a konyháról az Iskolába/Középiskolába/Óvodába az étel kiszállítása. Az étel kiszállítása kizárólag az NNK előírási szerint fertőtlenített, kizárólag rozsdamentes, biztonságosan zárható hőtárolós szállítóedényekben történik, szállítólevéllel, igazolva az ételek tálalókonyhára történő átadáskori hőmérsékletét.

4.) A SZERZŐDÉS MEGHATÁROZÁSA

Vállalkozási szerződés és Bérleti szerződés

5.) A SZERZŐDÉS IDŐTARTAMA VAGY A TELJESÍTÉS HATÁRIDEJE

A szerződés **határozott** időtartamra jön létre. Megrendelő a szerződést **2025. szeptember 1. napjától 2026. augusztus 31-ig** tartó határozott időre kívánja megkötni

Az étkezések megrendelése a Vállalkozó által biztosított „Megrendelő” nyomtatványon történik, naponta leadott megrendeléssel. A Vállalkozó döntése alapján a megrendelés történhet telefonos, emailes úton is. A szünidei étkezés megrendelése nem naponta történik, hanem a kezdetét legalább 15 nappal megelőzően adja le megrendelő az igényt, melyet szükség esetén ésszerű időben korrigál.

Lemondásra az étkezések esetében a megelőző napig 14.00 óráig van lehetőség

A TELJESÍTÉS HELYE

Megrendelő és Vállalkozó székhelye és telephelye, az étellemezéssel érintett Óvoda és Iskola, Középiskola.

6.) AZ ELLENSZOLGÁLTATÁS TELJESÍTÉSÉNEK FELTÉTELEI

7.) Az ajánlatkérő előleget nem fizet. Az ajánlatkérő az ételadagokra vonatkozó számla ellenértékét tárgyhavonta utólag a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:130 § (1)-(2) bekezdései szerint átutalással egyenlíti ki. A részletes fizetési feltételeket a vállalkezési szerződés tervezet tartalmazza.

8.) AZ AJÁNLAT ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTJA

Ajánlatkérő a pénzügyi ajánlatát a következő szerint köteles benyújtani:

	Tízórai/db nettó Ft	Diétás Tízórai/db nettó Ft	Ebéd/db nettó Ft	Diétás ebéd/db nettó Ft	Uzsonna/db nettó Ft	Diétás uzsonna/db nettó Ft
Óvoda						
Iskola/Alsó- Felső tagozat						
Középiskola						
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)						

Vállalkozó köteles külön ajánlatot adni a Főzőkonyha/ étkezők/tálalókonyhák/eszközök havi Vállalkozó által fizetendő használati díjára, nettó Ft/hó összegben megadva a Felolvasólap szerint.

Az ajánlatkérő a benyújtott ajánlatokat az összességében legelőnyösebb ajánlat bírálati szempont szerint értékeli, a következők szerint:

Pénzügyi ajánlat vonatkozásában:

Bírálati szempont	Súlyszám
Óvodai étkezés tízórai, Ft/db, nettó érték	10
Óvodai étkezés ebéd, Ft/db, nettó érték	10
Óvodai étkezés uzsonna, Ft/db, nettó érték	10
Óvodai étkezés diétás tízórai, Ft/db, nettó érték	5
Óvodai étkezés diétás ebéd, Ft/db, nettó érték	5
Óvodai étkezés diétás uzsonna, Ft/db, nettó érték	5
Iskolai étkezés tízórai, Ft/db, nettó érték	10
Iskolai étkezés ebéd, Ft/db, nettó érték	10
Iskolai étkezés uzsonna, Ft/db, nettó érték	10
Iskolai étkezés diétás tízórai, Ft/db, nettó érték	5
Iskolai étkezés diétás ebéd, Ft/db, nettó érték	5
Iskolai étkezés diétás uzsonna, Ft/db, nettó érték	5
Középiskolai étkezés tízórai, Ft/db, nettó érték	2
Középiskolai étkezés ebéd, Ft/db, nettó érték	3
Középiskolai étkezés uzsonna, Ft/db, nettó érték	1
Középiskolai étkezés diétás tízórai, Ft/db, nettó érték	1
Középiskolai étkezés diétás ebéd, Ft/db, nettó érték	1
Középiskolai étkezés diétás uzsonna, Ft/db, nettó érték	1
Szünidei étkeztetés, általános iskola, ebéd, Ft/db	1

Az értékelési pontszám alsó és felső határa: 1-10 pont.

Az értékelési szempontok esetében a megajánlásokat ajánlatkérő a következők szerint alakítja pontszámokká:

A legalacsonyabb érték legkedvezőbb (ezen ajánlat kapja a maximális pontszámot (10 pont), a többi ajánlat tartalmi elemére pedig a legkedvezőbb tartalmi elemhez viszonyítva fordítottan arányosan számolja ki a pontszámokat az alábbi képlet szerint:

$$A_{\text{legjobb}}/A_{\text{vizsgált}} * (10-1) + 1.$$

Ajánlatkérő az értékelést soronként végzi. Az ajánlati árat kettő tizedesjegyre kell megadni.

A fentiek szerinti pontszámot az ajánlatkérő megszorozza a súlyszámmal, és azt kettő tizedesjegyre kerekíti.

Használati díj vonatkozásában, súlyszám 100

A Főzőkonyha/iskolai étkező/tálalók/eszközök havi Vállalkozó által fizetendő használati díjára adott ár, mint értékelési szempont esetében:

Ezen értékelési szempont esetében a legmagasabb érték legkedvezőbb (ezen ajánlat kapja a maximális pontszámot (10 pont), a többi ajánlat tartalmi elemére pedig a legkedvezőbb tartalmi elemhez viszonyítva fordítottan arányosan számolja ki a pontszámokat az alábbi képlet szerint:

$$A_{\text{vizsgált}}/A_{\text{legjobb}} * (10-1) + 1.$$

Az ajánlati árat kettő tizedesjegyre kell megadni.

A használatért fizetendő díjra tett megajánlás nem lehet kevesebb, mint nettó 900.000,- Ft/hónap. Ennél kedvezőtlenebb ajánlatot a megrendelő érvénytelennek tekint.

A fentiek szerinti pontszámot az ajánlatkérő megszorozza a súlyszámmal), és azt kettő tizedesjegyre kerekíti.

Az eljárás nyertese az az ajánlattevő, aki a fentiek szerinti legmagasabb összesített pontszámot kapja.

9.) AZ AJÁNLAT KÖTELEZŐ TARTALMI ELEMEI

- Tartalomjegyzék
- Felolvasólap
- Ajánlati nyilatkozat
- Nyilatkozat kizáró okok fenn nem állásáról
- Nyilatkozat a pénzügyi és alkalmassági követelmények való megfelelésről
- Nyilatkozat a műszaki és szakmai alkalmassági követelmények való megfelelésről (2 nyilatkozat)
- Szakmai ajánlat
- Alírási címpéldány vagy aláírás minta

10.) ALKALMASSÁGI KÖVETELMÉNYEK

- a.) Alkalmos az ajánlattevő, ha az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben (36 hónapban) rendelkezik legalább 50 millió forint nettó árbevétellel.

- b.) Alkalmos az ajánlattevő, ha rendelkezik az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben teljesített (befejezett) referenciával, amely közétkeztetési szolgáltatások ellátására vonatkozott és amely értéke elérte legalább a nettó 10 millió forintot.

Az ajánlattevőnek a referenciára vonatkozóan az ajánlatában nyilatkoznia kell, amely nyilatkozat a következőket tartalmazza:

- szerződés tárgyát
 - szerződést kötő másik fél megnevezését
 - a referencia időtartamát (kezdés/befejezés, év/hónap/nap) megjelöléssel
 - a teljesítés helyét.
 - arról nyilatkozat, hogy a szerződés teljesítése szerződésszerű volt-e.
- c.) Alkalmos az ajánlattevő, ha rendelkezik legalább 1 fő élelmezésvezető szakemberrel, aki rendelkezik legalább középfokú végzettséggel és legalább 3 éves élelmezésvezetői tapasztalattal. Fentiek igazolására az ajánlattevőnek nyilatkozatot kell benyújtania, melyben be kell mutatnia a szakember nevét, szakmai referenciát és be kell csatolnia a végzettséget igazoló okiratot.
- d.) Az ajánlattevőnek az ajánlatában szakmai ajánlatot kell benyújtania, amiben kitér a szolgáltatás bemutatására, legalább 2 oldalban.

11.) TÁRGYALÁS

A benyújtott ajánlatot az ajánlatkérő **tárgyalás nélkül bírálja el, de fenntartja a jogot, hogy tárgyalást tartson**

12.) AZ AJÁNLTÁTELELI HATÁRIDŐ

2025. augusztus 25. (hétfő) 10:00 óra.

13.) AZ AJÁNLAT BENYÚJTÁSÁNAK CÍME ÉS MÓDJA:

- 13.1. Az ajánlatokat Nagykáta Város Önkormányzata 2760 Nagykáta, Dózsa Gy. út 2. címre kell benyújtani (postai úton, vagy személyesen az ajánlattételi határidő lejártáig. Személyes benyújtás munkanapokon 8:00-16:00 óra (kivételesen pénteki munkarend, amely napon 8:00-13:00 óra), az ajánlattétel napján 8:00-10.00 között.
- 13.2. Az ajánlatkérő az ajánlatot akkor tekinti határidőn belül benyújtottnak, ha annak kézhezvétele az ajánlattételi határidő lejártáig, a bontás megkezdéséig megtörténik. A postai küldemények elirányításából, elvesztéséből eredő összes kockázat Ajánlattevőt terheli. Ajánlattevő felelőssége, hogy ajánlata megfelelő csomagolásban, formában és időben kerüljön benyújtásra.
- 13.3. Az ajánlatnak **Felolvasó lapot** kell tartalmaznia, melyen fel kell tüntetni az Ajánlattevő adatait (nevét, címét elérhetőségét stb.) valamint a nettó ajánlati árat.
- 13.4. Az ajánlatnak a Felolvasó lap után oldalszámokat is feltüntetendő **tartalomjegyzéket** kell tartalmaznia, mely alapján az ajánlatban szereplő dokumentumok az oldalszám alapján megtalálhatóak. **Az ajánlatot oldalszámozással kell ellátni.** Az oldalszámozás egyvel kezdődjön és oldalanként növekedjen. Elegendő a szöveget vagy számokat, vagy képet tartalmazó oldalakat számozni, az üres oldalakat nem kell, de lehet. A címlapot és hátlapot (ha vannak) nem kell, de lehet számozni.

14.) A HIÁNYPÓTLÁS LEHETŐSÉGE VAGY ANNAK KIZÁRÁSA

Az ajánlatkérő teljes körűben biztosítja a hiánypótlás lehetőségét.

15.) AZ AJÁNLATOK FELBONTÁSÁNAK HELYE, IDEJE, AZ AJÁNLATOK FELBONTÁSÁNÁL JELENLÉVŐ SZEMÉLYEK

Az ajánlatok felbontásának helye és ideje:

Nagykátai Város Önkormányzata 2760 Nagykátai, Dózsa Gy. út 2 6-os bejárat emelet, tanácskozó terem, 2025. augusztus 25. napján 10.00 óra

Az ajánlat felbontásánál az ajánlatkérő és az Ajánlattevő képviselői lehetnek jelen.

Az ajánlat felbontása során ismertetésre kerülnek a Felolvasó lapon feltüntetett információk és az elbírálásra kerülő ajánlati elem.

16.) AJÁNLAT ÉRVÉNYTELENSÉGE, AJÁNLATTEVŐ KIZÁRÁSA:

Az ajánlatkérő csak az érvényes ajánlatot bírálja el érdemben.

16.1. Az ajánlat érvénytelen, ha:

- a) azt a jelen felhívásban meghatározott, illetve az esetlegesen meghosszabbított ajánlattételi határidő lejártá után nyújtották be;
- b) az Ajánlattevő, illetőleg alvállalkozója az eljárásból kizárásra kerül;
- c) az Ajánlattevő nem csatolja a kötelezően előírt tartalmi elemeket;
- d) egyéb módon nem felel meg az ajánlattételi felhívásban, valamint a jogszabályokban meghatározott feltételeknek.

16.2. Az Ajánlattevő kizárásra kerül az eljárásból, ha:

Az eljárásban hamis adatot szolgáltat, illetve hamis nyilatkozatot tesz.

17.) AZ AJÁNLATI KÖTÖTTSÉG MINIMÁLIS IDŐTARTAMA:

Az ajánlati kööttség az ajánlattételi határidő lejártától számított 60 nap.

18.) AZ EREDMÉNY KÖZLÉSÉNEK MÓDJA ÉS A SZERZŐDÉS TERVEZETT IDŐPONTJA

18.1. Ajánlatkérő az eljárás eredményéről írásban (postai úton, e-mail, fax, stb.) tájékoztatja az Ajánlattevőt.

18.2. A szerződések megkötésének pontos időpontja külön kerül egyeztetésre.

19.) AZ AJÁNLATTÉTEL KÖLTSÉGE, ILLETVE A DOKUMENTÁCIÓ HASZNÁLATA

Az ajánlat elkészítésével és benyújtásával kapcsolatos költségeket az Ajánlattevőnek kell viselni, ilyen (vagy hasonló) jogcímen anyagi jellegű igény nem érvényesíthető az Ajánlatkérővel szemben.

Jelen dokumentum csak az Ajánlatkérő, az Ajánlattevő (illetve ezek alkalmazottai, meghatalmazottjai) részéről használható fel, kizárólag jelen beszerzési eljárás során. Egyéb jellegű felhasználás esetén az Ajánlatkérő írásbeli hozzájárulása szükséges.

20.) CÉGSZERŰ ALÁÍRÁS

Az Ajánlattevő részéről minden nyilatkozaton, dokumentumon, hitelesítésen a cégszerű aláírás fogadható el.

21.) EGYÉB INFORMÁCIÓK

- 21.1. Felhívjuk Ajánlattevő figyelmét a jelen ajánlattételi felhívásban foglalt előírások és feltételek alapos áttekintésére és kérjük, hogy ajánlatukat a leírtak figyelembevételével tegyék meg.
- 21.2. Ajánlatnak ajánlati adatlapot – Felolvasólapot - kell tartalmaznia. A kitöltendő és csatolandó Ajánlati felolvasólap a felhívás mellékletét képezi.
- 21.3. Ajánlatkérő a nyilatkozatmintákat szerkeszthető formában is megküldi Ajánlattevő részére e-mailben.
- 21.4. Az ajánlatnak tartalmaznia kell Ajánlattevő nyilatkozatát arról, hogy a felhívás feltételeit megértette és elfogadja, továbbá nyertessége esetén a szerződést teljesíti (Ajánlattevői nyilatkozat minta melléklet).
- 21.5. Az ajánlathoz csatolt nyilatkozatokat eredeti példányban, cégszerűen aláírva kell benyújtani.
- 21.6. Az ajánlathoz csatolni kell – az ajánlatban szereplő aláírások cégszerűségének igazolására - az Ajánlattevőre/alvállalkozóra vonatkozóan a cégjegyzésre jogosult(ak) hatályos aláírási címpéldányának, vagy ügyvéd által ellenjegyzett aláírási mintájának másolati példányát. Az ajánlatot zárt borítékban, csomagolásban, 1 eredeti példányban, a borítékot **„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése”** „Határidő előtt nem bontható fel.” felirattal ellátva kell eljuttatni.
- 21.7. Az ajánlatkérő bármikor visszavonhatja, illetőleg az ajánlattételi határidő lejártáig módosíthatja a jelen felhívásban foglaltakat. Az ajánlatkérő a módosítást a jelen felhívással egyező módon teszi meg.
- 21.8. Ajánlattevő jelen eljárásban kifejezetten saját költségére és kockázatára vehet részt, az eljárás indoklás nélküli felfüggesztése, visszavonása vagy a beszerzési eljárásra történő visszajelzés elmaradása, illetve a szerződéskötés elmaradása esetén az Ajánlattevő kárigényt semmilyen jogcímen nem érvényesíthet ajánlatkérővel szemben.
- 21.9. Ajánlatkérő fenntartja magának azt a jogot, hogy az eljárás annak bármely szakaszában visszavonásra kerüljön bármiféle jogi és/vagy anyagi következmény nélkül.
- 21.10. Az eljárásban kizárólag az ajánlattételre felhívott Ajánlattevők vehetnek részt, az ajánlattételi felhívás harmadik személy részére át nem ruházható.
- 21.11. Üzleti titok alatt ajánlatkérő a Ptk-ban meghatározott fogalmat érti. Ajánlattevő ajánlatában - kifejezetten és elkülönített módon, mellékletben – közölt üzleti titoknak számító adat nyilvánosságra hozatalát megtilthatja. Az Ajánlattevő nem tilthatja meg nevének, címének (székhelyének, lakóhelyének), valamint olyan ténynek, információnak, megoldásnak vagy adatnak (a továbbiakban együtt: adat) a nyilvánosságra hozatalát, amely a bírálati szempont alapján értékelésre kerül, de az ezek alapjául szolgáló részinformációk, alapadatok nyilvánosságra hozatalát megtilthatja. Nem korlátozható, illetőleg nem tiltható meg üzleti titokra hivatkozással olyan adat nyilvánosságra hozatala, amely a közérdekű adatok nyilvánosságára és a közérdekből nyilvános adatra vonatkozó, külön törvényben meghatározott adatszolgáltatási és tájékoztatási kötelezettség alá esik.

22.) A FELHÍVÁSSAL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁS KÉRÉSE:

Az 1.2 pontban meghatározott kapcsolattartó címén és elérhetőségein kizárólag írásban.

23.) A FELHÍVÁS MEGKÜLDÉSÉNEK IDŐPONTJA:

Nagykátá, 2025. augusztus 7.

Nagykátá, 2025. augusztus 7.



FELOLVASÓLAP

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése”
tárgyú közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Ajánlattevő adatai:

Ajánlattevő neve:	
Ajánlattevő székhelye:	
Ajánlattevő cégjegyzékszám:	
Belföldi adószáma:	
Pénzforgalmi jelzőszám:	
Képviselő neve:	

A kapcsolattartó adatai:

Kapcsolattartó személy neve:	
Kapcsolattartó személy telefon vagy mobil száma:	
Kapcsolattartó személy faxszáma:	
Kapcsolattartó személy e-mail címe:	

Alulírott, mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tiszttség megjelölése)

nyilatkozom,

hogy a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által **„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése”** tárgyú beszerzési eljárás tekintetében az alábbi ajánlatot tesszük:

	Tízórai/ db nettó Ft	Diétás Tízórai/db nettó Ft	Ebéd/db nettó Ft	Diétás ebéd/db nettó Ft	Uzsonna/db nettó Ft	Diétás uzsonna/db nettó Ft
Óvoda						
Iskola/Alsó- Felső tagozat						
Középiskola						
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)						

A főzőkonyha/iskolai étkező/tálalók/eszközök havi, vállalkozó által fizetendő **használati díj** mértékére az alábbi ajánlatot tesszük:, **nettó Ft/hó**

Kelt:, 2025.

.....
(cégszerű aláírás)

AJÁNLATTEVŐI NYILATKOZAT¹

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése”
tárgyú közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Alulírott, mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

1. Kijelentem, hogy megismertük és megértettük az ajánlattételi felhívást és a felhívás minden dokumentumát, beleértve az esetlegesen kibocsátott kiegészítéseket és módosításokat, valamint az Ajánlattevő kérdéseire adott válaszokat, továbbá a szerződéstervezeteket, elfogadjuk az azokban megfogalmazott feltételeket és ajánlatunkat ennek figyelembevételével készítettük el.
2. Elfogadjuk, hogy amennyiben olyan kitélet tettünk ajánlatunkban, ami ellentétben van a felhívással, illetve azok bármely feltételével, akkor az ajánlatunk érvénytelen.
3. Kijelentem, hogy az ajánlatunkban tett nyilatkozatok megfelelnek a valóságnak.
4. Kijelentem, hogy az ajánlatban csatolt összes aláírt dokumentumot, nyilatkozatot, igazolást az aláírására jogosult személy írta alá.
5. Kijelentem, hogy nyertességem esetén a szerződést a dokumentációhoz csatolt szerződésben foglaltaknak megfelelően teljesítem.
6. Tudatában vagyunk annak, hogy közös ajánlat esetén a közösen ajánlatot tevők személye nem változhat sem a beszerzési eljárás, sem az annak alapján megkötött szerződés teljesítése során. Annak is tudatában vagyunk, hogy a közös Ajánlattevők egyetemlegesen felelősek mind a beszerzési eljárás, mind az annak eredményeként megkötött szerződés teljesítése során.
7. Kijelentjük, hogy amennyiben, mint nyertes Ajánlattevő kiválasztásra kerülünk, a szerződést megkötjük, továbbá az ajánlattételi felhívásban (és a kapcsolódó dokumentációban) rögzített szolgáltatást az ajánlatban meghatározott díjért szerződésszerűen teljesítjük.
8. Ajánlatunkat az ajánlattételi határidőt követő 60 napig fenntartjuk.

Kelt:, 2025.

.....
cégszerű aláírás

¹ Közös ajánlattétel esetén ezt a nyilatkozatot valamennyi Ajánlattevő azonos tartalommal köteles aláírni.

Nyilatkozat kizáró okokról

Alulírott, mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

Nem állnak fenn velünk szemben az ajánlatkérő által előírt következő kizáró okok, amely szerint nem lehet ajánlattevő, aki:

- a) egy évnél régebben lejárt adó-, vámfizetési vagy társadalombiztosítási járulékfizetési kötelezettségének nem tett eleget, kivéve, ha tartozását és az esetleges kamatot és bírságot az ajánlat benyújtásának időpontjáig megfizette vagy ezek megfizetésére halasztást kapott;
- b) végelszámolás alatt áll, vonatkozásában csődeljárás elrendeléséről szóló bírósági végzést közzétettek, az ellene indított felszámolási eljárást jogerősen elrendelték, vagy ha a gazdasági szereplő személyes joga szerinti hasonló eljárás van folyamatban, vagy aki személyes joga szerint hasonló helyzetben van;
- c) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- d) gazdasági, illetve szakmai tevékenységével kapcsolatban bűncselekmény elkövetése az elmúlt három éven belül jogerős bírósági ítéletben megállapítást nyert.

Kelt:, 2025.

.....
cégszerű aláírás

Nyilatkozat pénzügyi alkalmassági követelményről

Alulírott, mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben az árbevételünk a következő volt:

Év	Árbevétel (nettó Ft)
2022. év	
2023. év	
2024. év	
Összesen:	

Kelt:, 2025.

.....
cégszerű aláírás

Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott, mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben (36 hónapban) a következő, közétkeztetési szolgáltatások ellátására vonatkozó referenciá(ka)t teljesítettük:

A szerződést kötő másik fél neve, címe	
Közétkeztetési szolgáltatás tárgya	
Elvégzett szolgáltatások bemutatása	
Az ellenszolgáltatás nettó összege Ft-ban	
Teljesítés ideje [kezdés/befejezés naptári nap pontossággal (év, hónap, nap)	
Teljesítés helye	
A teljesítés az előírásoknak és a szerződésnek megfelelően történt-e? (Igen/ nem)	

Kelt:, 2025.

.....
cégszerű aláírás

Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott , mint a (Ajánlattevő megnevezése) (Ajánlattevő székhelye), (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy rendelkezünk a következő szakemberrel:

Élelmezésvezető:

Szakember neve:

Szakember végzettsége:

Szakember végzettségének megszerzési ideje:

Szakember referenciája (munkáltató, munkakör, időtartam):

Nyilatkozom, hogy a szakember végzettséget igazoló okiratát csatolom.

Kelt: , 2025.

.....
cégszerű aláírás

	Alapanyag						Rezsi						Ar Ft/db (felolvasólap szerint)						Háromszori étkezés összesen		
	Tízórai		Ebéd		Uzsonna		Tízórai		Ebéd		Uzsonna		Tízórai		Ebéd		Uzsonna		Nettó	Bruttó	
	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó			
Óvoda		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Óvoda diétás Iskola		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Alsó/Felső Táborzat Iskola		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Alsó/Felső Táborzat Diétás		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Középsiskola		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Középsiskola Diétás		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	0
Szűnidei gyermek étkezés	n.r.	n.r.		0	n.r.	n.r.		0	n.r.	n.r.		0	n.r.	n.r.		0	n.r.	n.r.		0	0

Kelt:, 2025. hó nap

P.H.

.....

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS TERVEZET

Amely létrejött egyrészről

Nagykátai Város Önkormányzata (2760 Nagykatá, Dózsa Gy. út 2., képviselője: Dorner Gábor polgármester) mint Bérbeadó – továbbiakban „**Megrendelő**” –

másrészről

a (cégjegyzékszám: székhelye:
....., adószáma: bankszámla-száma:
..... rövidített neve:) mint Bérletelő – továbbiakban „**Vállalkozó**” –

- együtt a továbbiakban, mint: Felek -

között alulírott helyen és időben az alábbi feltételek szerint:

Preambulum

Felek rögzítik, hogy Megrendelő, mint Ajánlatkérő 2025. augusztus .. napján Ajánlattételi Felhívás megküldésével beszerzési eljárást indított „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyban. A szerződő felek rögzítik, hogy megrendelő Nagykatá Város Önkormányzatának tulajdonát képező, 2760 Nagykatá, Czakó A. út 1 alatt található főzőkonyhát, valamint az érintett intézményekben működő tálaló konyhákat azok felszerelési és berendezési tárgyaival együtt közétkeztetési tevékenység céljára a vállalkozó részére használatba adja. Vállalkozó a főzőkonyhák, illetve a tálalókonyhák és eszközök használatáért díjat fizet, a külön Bérleti szerződésben rögzítettek szerint.

Felek rögzítik, hogy a jelen Szerződés osztja a Bérleti Szerződés jogi sorsát, azaz bármelyik Szerződés bármely okból történő megszűnésével egyidejűleg a másik szerződés a Felek minden további jognyilatkozata nélkül, automatikusan megszűnik.

1.) A szerződés tárgya, hatálya

1.1. Megrendelő megrendeli, Vállalkozó elvállalja az Ajánlattételi felhívásban részletezett feltételek szerint Nagykatá város területén a gyermekétkeztetési szolgáltatások ellátását a HACCP előírásainak megfelelően:

Ellátott intézmények, szervezetek

Nagykatá, Czakó A. u. 1. Óvoda székhely

Nagykatá, Vásártér u. 1. Óvoda II. telephely

Nagykatá, Dózsa Gy. út 18. Óvoda III. telephely

Nagykatá, Dózsa Gy. út 24. Óvoda IV. telephely

Nagykatá, Jászberényi út 76. Mátray Gábor Általános Iskola

Nagykatá, Tüzelő u. 7. Nagykatái Járási EGYMI és Általános Iskola óvodai és általános iskolai ellátás

Nagykátá, Dózsa György út 26/A. (Damjanich János Gimnázium és Mezőgazdasági Technikum)

A szolgáltatás nyújtás során tervezett 12 havi adagszámok a következők:

	Tízórai	Diétás Tízórai	Ebéd	Diétás ebéd	Uzsonna	Diétás uzsonna
Óvoda	70.000	1.100	70.000	1.100	70.000	1.100
Iskola/Alsó-Felső tagozat	22.000	10	23.500	10	20.500	10
Középiskola	0	0	11.500	0	0	0
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)	0	0	3.500	0	0	0
Összesen:	92.000	1.110	108.500	1.110	90.500	1.110

A megadott 12 havi összesített adagszámtól Megrendelő +/-30%-al eltérhet a szerződés időtartama alatt.

1.2. A Vállalkozó a Nemzeti Népegészségügyi Központ által kiadott engedélyben meghatározott konyhai maximális adagszámra tekintettel, a rendelkezésre álló saját szabad kapacitása esetén jogosult a jelen szerződés alapján használt főzőkonyhát és az ottani eszközöket -a jelen szerződés tárgyát képező étkeztetési szolgáltatás biztosításán kívüli-, vállalozási célokra is igénybe venni.

1.3. A Vállalkozó jelen szerződés aláírásával az alábbiakról nyilatkozik:

- a szolgáltatásra vonatkozó, külön jogszabályban meghatározott szakmai követelményeket ismeri és azok betartására kötelezettséget vállal
- az ellátottak adatainak vonatkozásában az adatvédelmi jogszabályi rendelkezéseket betartja és betartatja.
- lejárt köztartozása nincs.

1.4. Jelen szerződést a felek határozott időtartamra kötik, **2025. szeptember 1. napjától 2026. augusztus 31. napjáig.**

2. A szerződés teljesítése, szerződést biztosító mellékkötelezettségek

2.1.) Vállalkozó a szerződés melléklete szerinti egységáron köteles biztosítani az étkeztetést.

2.2.) A Vállalkozó a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 1. sz. mellékletében meghatározott nyersanyag-kiszabati előírások szerint biztosítja a szolgáltatást.

A Vállalkozó kötelezi magát, hogy a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 15. § (1) bekezdése alapján, a szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet biztosítja.

A Vállalkozó kötelezi magát, hogy az ellátottak energia, tápanyag és élelmianyag szükségleteit, az egyes korcsoportok szükségleteit és étkezési sajátosságait figyelembe véve, a hatályos

jogszabályoknak megfelelően a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben és a 62/2011. (VII. 10.) VM rendeletben és annak mellékletében foglaltak szerint elégti ki. A Vállalkozó kötelezettséget vállal, hogy a szolgáltatott étel mindenkor igazodik az életkori sajátosságoknak megfelelő közélémezési előírásokhoz.

Az étrendesorok összeállítása során a Vállalkozónak figyelembe kell vennie a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 4. §-ának előírásait.

2.3.) A Vállalkozó az általa működtetett főzőkonyháról az elkészített ételt az 1.1.) pontban felsorolt telephelyekre szállítja ki és gondoskodik az étel tárolásáról.

2.4.) A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 17. § (3) bekezdés értelmében a Vállalkozó köteles az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez térítésmentesen az adott korosztály részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

2.5.) A Megrendelő azonnal értesíti Vállalkozót, ha a szolgáltatás során a szerződésben vállalt kötelezettségéhez képest bármilyen eltérést észlel, vagy tapasztal. Vállalkozó az értesítést követően azonnal, saját költségén köteles gondoskodni a minőségi kifogás, vagy hiányosság megszüntetéséről és jegyzőkönyv felvételéről.

2.6.) Az átadott helyiségek, kis- és nagy értékű tárgyi eszközök átvételét és azok rendeltetésszerű használatát a felek által kötött külön szerződés szabályozza. Vállalkozó köteles az egészségügyi, higiéniai előírások betartásáról, az ételek megfelelő hőfokon történő tárolásáról gondoskodni. Köteles továbbá az üzemeltetéshez szükséges engedélyekkel folyamatosan rendelkezni.

2.7.) A Vállalkozónak az ételeket úgy kell biztosítani, hogy valamennyi tálalókonyhára az alábbi legkésőbbi időpontig megérkezzen: tízórai: 8 óráig, ebéd: 11.30 óráig, uzsonna: ebéddel egyidőben.

2.8.) Amennyiben a szerződés teljesítése során bármikor a Vállalkozó érdekkörében olyan vis maior körülmény áll elő, amely akadályozza az időben történő teljesítést, úgy a Vállalkozónak haladéktalanul értesítenie kell a Megrendelőt a késedelem tényéről, annak várható elhúzódásáról és okairól, és haladéktalanul köteles pótolni az ellátást.

2.9.) Amennyiben a Vállalkozó elmulasztja a szerződésben vállalt kötelezettségeinek teljesítését a szerződésben vállalt határidőn (határidőkön) belül, úgy a Megrendelő a szerződésszegésből fakadó egyéb kárrendezésekre vonatkozó igényein túl késedelmi kötbérre jogosult. A késedelmes teljesítés esetén a kötbér mértéke az érkezés tekintetében, minden megkezdett órai késés esetén a késedelmet szenvedett szolgáltatás (adagok) ellenértéke nettó összegének 0,5 %-a óránként. Megrendelő a kötbért meghaladó kárát is érvényesítheti a Vállalkozóval szemben.

2.10.) A szállítás elmaradása esetén a nem teljesített szolgáltatás (adagok) ellenértéke nettó összegének 15 % -át, mint meghiúsulási kötbért követelhet a Megrendelő a Vállalkozótól. Megrendelőnek jogában áll az esedékessé vált kötbért a Vállalkozói díjból visszatartani.

3.) A szerződés megszűnése

3.1.) Rendes felmondás:

Felek rögzítik, hogy jelen szerződés rendes felmondás útján történő megszüntetésének lehetőségét a határozott időtartamra tekintettel kizárják közös megegyezésükkel.

3.2.) Rendkívüli felmondás:

Vállalkozó súlyos szerződésszegése esetén a Megrendelő jogosult azonnali hatállyal, vagy olyan felmondási idővel, mely az ellátási kötelezettség folyamatosságát nem veszélyezteti, felmondani a szerződést. A Vállalkozó részéről súlyos szerződésszegésnek minősül különösen, ha a szerződés időtartama alatt:

- háromszori írásos felszólításra sem felel meg a szolgáltatás színvonala az ajánlati, illetve szerződéses feltételeknek,
- ha a Vállalkozó a Megrendelő által 3 hónapon belül 3 alkalommal írásban jelzett ugyanazon minőségi kifogás, vagy hiányosság megszüntetéséről nem gondoskodott. A minőségromlást szakhatóságnak kell igazolnia;
- ha a Vállalkozó által ellátott élelmezésben a Megrendelő által tartós (legalább 1 hónapos) minőségromlás tapasztalható, és szakértői vélemény a minőségromlást megerősíti,
- felszólítás ellenére nem teljesíti időben és hiánytalanul fizetési kötelezettségeit,
- a Vállalkozó 5 napon keresztül, neki felróható okból nem biztosítja a szerződésben meghatározott szolgáltatást,
- a szállított étel egy éven belül két alkalommal az arra feljogosított szerv vizsgálata szerint nem felel meg az egészségügyi, illetve a minőségi követelményeknek,

3.3.) Amennyiben a szerződés időtartama alatt a Vállalkozó saját érdekkörében felmerült ok miatt a jelen szerződés tárgyát képező feladatokat időlegesen nem tudja teljesíteni, úgy Megrendelő jogosult ezen feladatokat akár harmadik személlyel elvégeztetni.

Ha a Megrendelő a Vállalkozó nem teljesítése miatt más vállalkozót kénytelen igénybe venni a folyamatos ellátás biztosítása érdekében, a Vállalkozó köteles megtéríteni a Megrendelőt e miatt terhelő többletköltségeket.

3.5.) A Megrendelő részéről súlyos szerződésszegésnek minősül és megalapozza Vállalkozó felmondási jogát, ha a szerződés időtartama alatt

- ismételt írásbeli felszólításra sem teljesíti a Vállalkozóval szembeni fizetési kötelezettségeit, vagy
- más céget bíz meg jelen szerződés tárgyát képező feladatok ellátásával jelen szerződés szerinti időtartamra, kivéve, ha erre azért kerül sor, mert Vállalkozó időlegesen nem, vagy hibásan teljesített.

3.6.) A Vállalkozó – a Megrendelő ellenkező írásbeli utasításáig – adott esetben a felmondási idő alatt is köteles a szolgáltatás maradéktalan teljesítésére.

4.) Megrendelések lebonyolítása

A Vállalkozó a havi étlapot a tárgyhónapot megelőző hónap végén átadja az étkeztetést igénybe vevő intézményeknek.

Az étlapon fel kell tüntetni:

- a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
- b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

c) bármely egyéb, hatályos jogszabályban előírt adatot.

A Vállalkozó a közétkeztetést hétfőtől péntekig, illetőleg a mindenkor érvényes munkarend szerint köteles biztosítani az igényeknek megfelelően.

Az étkezések megrendelése a Vállalkozó által biztosított „Megrendelő” nyomtatványon történik, naponta leadott megrendeléssel. A Vállalkozó döntése alapján a megrendelés történhet telefonos, e-mailos úton is. A szünidei étkezés megrendelése nem naponta történik, hanem a kezdetét legalább 15 nappal megelőzően adja le megrendelő az igényt, melyet szükség esetén ésszerű időben korrigál.

Lemondásra az étkezések esetében a megelőző napon 14.00 óráig van lehetőség

A Vállalkozó számlájának meg kell egyeznie az alaprendelések pót- és étkezéslemondás alapján korrigált mértékével.

5.) A teljesítés menete

Vállalkozó az 1.1.) pontban felsorolt intézmények helyére saját edényzetében és gépkocsiján köteles az ételeket kiszállítani és megfelelően tálni. A Vállalkozó alkalmazottai végzik a tálnást és a mosogatást. Vállalkozó köteles gondoskodni a szállító edényzet higiénias tisztántartásáról.

A Megrendelő vagy az Intézmény munkatársa jogosult a tálnóban az ételek mennyiségét és a tálnás szakszerűségét ellenőrizni.

A Vállalkozó a főzőkonyhában és a tálnókonyhákban keletkező hulladékot az előírásoknak megfelelően elszállítja.

A szükséges járművet és szállító-edényzetet a Vállalkozó biztosítja és köteles betartani az ételek szállításával kapcsolatos hatósági előírásokat.

Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy az étel kiszállítása kizárólag a hatályos hatósági előírások szerint fertőtlenített, kizárólag rozsdamentes, biztonságosan zárható hőtárolós szállítóedényekben – szállítólevéllel biztosítottan –, ellenőrzött hőmérséklet mellett történik.

A Vállalkozó saját finanszírozásában gondoskodik a főzőkonyhába és tálnókonyhákba, ebédlőkbe szükséges és a korosztályi sajátosságoknak megfelelő, az étkezéshez, tálnáshoz szükséges evőeszközök, az üveg, porcelán tálak, edények, poharak, kancsók, sótartók, fogpiszkáló, mosható / letörölhető asztalterítők, szalvéták folyamatos pótlásáról.

A tárgyi eszközök pótlásáról, a gépi berendezések karbantartásáról a szerződés időtartama alatt a Vállalkozónak saját finanszírozásában és folyamatosan gondoskodnia kell, különösen a következő eszközök körében:

a) az étel alapanyagok beszállítását, az alapanyagok előkészítését, az ételek elkészítését, azok melegen tartását, a HACCP rendszernek megfelelő melegen és / vagy hűtve tárolását szolgáló tárgyi eszközök, gépek, berendezések, továbbá

b) a teljesítés helyszínén szükséges szállító, tároló, tálnó edények, a tálnó konyhákban levő melegítő, melegen tartó és / vagy hűtve tartó tárgyi eszközök (pl. hűtőszekrények, mikrohullámú sütők, gázmelegítő berendezések),

- c) a diétás ételek előállítására alkalmas főzőkapacitást biztosító főző és különleges szállítóedények, egyéni adagtárolók,
- d) speciális rozsdamentes ételhordók, a normál ételadagok és a diétás étkezésnél az egyéni tálcás ételek kiszállításához szükséges rozsdamentes és / vagy hőtárolós ételhordók,
- e) az árumozgató eszközök, kézi kocsik, göngyölegek (rekeszek, ládák, badellák, stb.),
- f) ételszállításra alkalmas, a HACCP szabályzatának megfelelő gépjármű park.

Vállalkozó feladatát képezi a kulturált étkezés biztosításához kapcsolódóan a szállító edényzet, a kis értékű tárgyi eszközök (tányér, pohár, evőeszköz, kancsó), tiszta asztalterítő, szalvéta megfelelő mennyiségben történő rendelkezésre bocsátása. A főzőkonyhán és tálalókonyhán lévő szállító edényzet, tálaló és étkészletek, fogó eszközök (tányér, pohár, kanál stb) Vállalkozó használatába kerülnek, ezekre vonatkozóan pótlási kötelezettsége van a Vállalkozónak és a szerződés lejártakor köteles azokat darabszámra megegyezően használható állapotban visszaadni.

A Vállalkozó saját finanszírozásában biztosítja minden étkezési hely vonatkozásában az étkeztetéssel kapcsolatos takarító-, mosogató és tisztítószerkeket a gyártó használati utasításában vagy ajánlásában szereplő értékek alapján kalkulált mennyiségben, továbbá az ehhez kapcsolódó biztonsági adatlapokat.

6.) Fizetési feltételek

6.1.) Szerződő felek a Vállalkozó ajánlatának megfelelően a mellékletben foglalt szolgáltatási árban állapodnak meg. Az ár tartalmazza a Vállalkozó valamennyi költségét, így a nyersanyagnormát, a szállítást, ételszállító edényzet használatát és az egyéb rezszi költségeket, valamint a tálalókonyha üzemeltetésének költségeit.

6.2) Vállalkozó az adott hónapot követő hónap 5. napjáig részletes, írásos, étkezés típusonkénti, adagszámonkénti, napi bontású kimutatását küld a Megrendelő részére. Vállalkozó a Megrendelő teljesítés igazolása alapján a teljesítésigazolás napját követő 8 napon belül állítja ki tárgyhavi számláját. Megrendelő a Vállalkozó által szabályszerűen, Megrendelő címére kiállított és eljuttatott számla ellenében átutalással egyenlíti ki Vállalkozó számlájára történő átutalással a számla Megrendelő általi kézhezvételét követő 8 napon belül. A Vállalkozó által kiállított teljesítésigazolás nélkül érkezett számlát Megrendelő visszautasíthatja. A teljesítést Megrendelő képviselőjében a polgármester/alpolgármester igazolja. Megrendelő fizetési késedelme esetén Vállalkozó a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:155. § szerinti törvényes kamatot követelheti.

7.) A teljesítés ellenőrzése

7.1.) Kötelezettséget vállal a Vállalkozó a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet betartására és tevékenysége ellenőrizhetőségére. Ennek érdekében Megrendelő bármikor jogosult ellenőrizni az ellátás körülményeit (tisztasági, közéletmezési előírások betartását és a szállítást, stb.), a szolgáltatás minőségi és mennyiségi paramétereit. Vállalkozó az ilyen ellenőrzéseket köteles lehetővé tenni és a szükséges felvilágosításokat, mintákat az ellenőrzést végző személyek számára biztosítani. Megrendelő az arra feljogosított szerv útján évente legalább egyszer ellenőrzi az ellátás minőségét is.

7.2.) A Megrendelő bármikor jogosult az adagok mennyiségi és minőségi (állag, hőmérséklet, tálalás) ellenőrzésére vagy ellenőriztetésére.

A Megrendelő megbízottja jogosult az étkezési szolgáltatás folyamán a felhasznált havi összesített nyersanyagköltséget ellenőrizni.

8. Egyéb rendelkezések

8.1 Kapcsolattartók:

Vállalkozó részéről:

Megrendelő részéről:

8.2. Jelen szerződés módosítására a Felek közös írásbeli megállapodása alapján van lehetőség.

8.3. Amennyiben a jelen szerződés másképp nem rendelkezik, bármelyik fél által a másiknak küldendő mindenfajta közleményt, értesítést írásban, magyar nyelven kell megtenni és a legmegfelelőbb módon (i) saját kezűleg kézbesítve, vagy (ii) ajánlott és tértivevényes levélben kell eljuttatni, a másik fél mindenkori székhelyére/lakcímére. A felek bármelyike vagy kézbesítésre meghatalmazottjaik által szabályszerűen átvett küldeményt úgy kell tekinteni, hogy az mindkettejük részére szabályszerűen kézbesítésre került.

A közlemény/értesítés kézbesítettnek tekintendő:

- (i) küldőnc útján való kézbesítés esetén a kézbesítéskor, vagy a személyes átvételkor vagy a személyes átvétel megtagadása esetén az átvétel megtagadásának időpontjában;
- (ii) ajánlott és tértivevényes levélben való postázás esetén a tértivevény által igazolt kézbesítési időpontban; ennek hiányában, ha a levél a kézbesítés sikertelenségére utaló jelzéssel érkezik vissza a feladóhoz, második kézbesítés megkísérlése napját követő 5. (ötödik) munkanapon.

8.4.) Felek vitáikat elsősorban egymással folytatott tárgyalások útján rendezik, melyet írásban dokumentálni kell, a tárgyalások sikertelensége esetén esetleges jogvitájuk elbírálására – hatáskörtől függően – a Megrendelő székhelye szerinti helyi és megyei bíróság illetékességét kötik ki.

8.5) Jelen szerződésben nem szabályozott kérdésekben az ajánlattételi felhívás, a Ptk., a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet és a közétkeztetésre, élelmiszerbiztonságra vonatkozó egyéb, mindenkor hatályos rendelkezések az irányadók.

8.6.) A jelen szerződés ... számozott oldalból álló darab eredeti példányát a felek, mint akaratukkal mindenben megegyezőt jóváhagyólag írják alá.

Mellékletek:

1. sz. melléklet: Vállalkozó díjtáblázata

Nagykátá, 2025. augusztus

.....
Megrendelő

.....
Vállalkozó

Pénzügyileg ellenjegyzem:
Nagykátá, 2025. augusztus

Szécsényiné Frank Anita
pénzügyi ügyintéző

BÉRLETI SZERZŐDÉS

tervezet

Amely létrejött egyrészről

Nagykátai Város Önkormányzata (2760 Nagykátai, Dózsa Gy. út 2., képviselőjében: Dorner Gábor polgármester) mint Bérbeadó – továbbiakban „Bérbeadó” –

másrészről

a (cégjegyzékszám: székhelye:
....., adószáma: bankszámla-száma:
..... rövidített neve:) mint Bérlet – továbbiakban „Bérlet” –

- Bérbeadó és Bérlet együtt a továbbiakban, mint: Felek -

között alulírott helyen és időben az alábbi feltételek szerint:

Preambulum

Felek rögzítik, hogy Bérbeadó, mint Ajánlatkérő 2025. augusztus 6. napján Ajánlatvételi Felhívás megküldésével beszerzési eljárást indított „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyban. Az eljárás eredményeképpen Bérbeadó, mint megrendelő és Bérlet, mint vállalkozó - az eljárás nyertese - vállalkozási szerződést kötöttek Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása tárgyban (továbbiakban: Közétkeztetési Szerződés).

Felek megállapítják, hogy jelen bérleti szerződés alapját a beszerzési eljárás során keletkezett dokumentumokban foglaltak képezik, különös tekintettel a fent hivatkozott eljárás Ajánlatvételi Felhívásában foglaltakra, ezért amennyiben a jelen bérleti szerződés rendelkezést nem tartalmaz, úgy az abban foglaltak az irányadóak.

Felek rögzítik továbbá, hogy a Bérlet, mint az eljárás nyertese vállalta, hogy az Ajánlatvételi Felhívásban foglaltak szerint a főzőkonyhának, az iskolai, gimnáziumi és óvodai tálalókonyháknak, valamint a főzőkonyhán, az étkezőkben és tálalókonyhákban található eszközök, berendezések, felszerelések használatáért díjat fizet, melyre tekintettel a felek a jelen bérleti szerződést megkötik.

1./

Felek rögzítik, hogy Bérbeadó rendelkezése alatt áll a Preambulumban írt - Ajánlatvételi Felhívásban rögzített - főzőkonyha, az iskola, középiskola és óvoda tálalói, valamint a főzőkonyhán, az iskolai étkezőben és telephelyek szerinti tálalókonyhákban található, illetve a Bérbeadó és az érintett Intézmények által rendelkezésre bocsátott további eszközök, berendezések, felszerelések (a jelen pontban említett helyiségek, valamint eszközök és azok egyes elemei együttes említésük esetén a jelen szerződésben a továbbiakban, mint: „Bérlet”).

2./

Bérbeadó bérbe adja, Bérlet 2025. szeptember 1. napjától 2026. augusztus 31. napjáig szóló határozott időtartamra bérbe veszi a Bérbeadó tulajdonát képező, 1./ pontban körülírt Bérletet.

Felek rögzítik, hogy a Bérlemény tételei és jellemzői a Felek által közösen felvett átadás-átvételi jegyzőkönyvben kerülnek felsorolásra, melyet Felek a felvételt követően a jelen szerződés 1. számú mellékleteként csatolnak.

Felek rögzítik, hogy Bérbeadó a Bérelő részére a Bérlemény részletes megvizsgálására előzetesen lehetőséget biztosított.

Bérelő a Bérleményt az 1. számú mellékletben rögzített állapotban, az 1. számú mellékletben felsorolt tételek és jellemzők szerint veszi át.

3./

Felek a bérleti díj összegét havonta- Ft-ban állapítják meg, melyet Bérelő havonta előre, átutalással, Bérbeadó számlája ellenében fizet meg a Bérbeadó számára, 15 napos fizetési határidővel.

4./

Bérelő kötelezettséget vállal arra, hogy a bérleti szerződés időtartama alatt a Bérleménnyel kapcsolatosan felmerülő közüzemi és távfelügyeleti díjakat az alábbiak szerint megfizeti:

A főzőkonyhán a hideg-, melegvíz és villamos energia fogyasztás önálló fogyasztásmérővel rendelkezik, a gázmérő almérővel ellátott, a Gimnázium tálalókonyhája szintén önálló fogyasztásmérőkkel rendelkezik. A szerződés fennállása során a Vállalkozó köteles a mért fogyasztást megtéríteni. A Vállalkozó köteles az önálló fogyasztásmérőket, almérőket a Megrendelővel egyeztetett határidőben a nevére átíratni, és a közüzemi szolgáltatásokra a szolgáltatókkal a saját nevében szerződést kötni. A Vállalkozó a közüzemi díjakat a fentiek alapján közvetlenül fizeti meg a szolgáltatók számára. A távfelügyeleti díj, a vezetékes telefon és internet használat díja és a gázdíj külön megállapodás alapján továbbszámlázásra kerül Vállalkozó részére. A főzőkonyhán keletkező valamennyi hulladék, illetve a szolgáltatás során keletkező élelmiszer hulladék elszállítására a Vállalkozó köteles önállóan, a saját nevében leszerződni. A szemétszállítás költségeit a kiállított számlák alapján a Vállalkozó közvetlenül a szolgáltatást végzőnek fizeti meg.

5./

Felek megállapodnak, hogy Bérelő a jelen szerződésben meghatározott bérleti díj fizetési kötelezettségének késedelmes teljesítése esetére a késedelemmel érintett összeg után évi 10 %-os mértékű késedelmi kamat megfizetésre köteles.

6./

Bérelő a saját költségére köteles

- a) elvégezni a kizárólagosan általa használt helyiségek karbantartását, takarítását, rágcsáló- és rovarirtását (az intézménnyel és bérbeadóval egyeztetve), a belső festést, mázolást is beleértve,
- b) a kizárólagosan általa használt berendezések, felszerelési tárgyak, a szolgáltatáshoz szükséges tárgyi eszközök javítását, folyamatos karbantartását elvégezni,
- c) a zsírfogó aknákat dokumentáltan legalább évenkénti egyszer tisztítani,
- d) a Nemzeti Népegészségügyi Központ és egyéb hatóságok által előírt karbantartásokat elvégezni.

Bérelő a Bérleményhez tartozó helyiségeket saját költségén, a Bérbeadó előzetes írásbeli hozzájárulásával felújíthatja (a helyiség használhatóságát növelő egyéb, építési, szerelési munkát végezhet el).

Jóváhagyott értéknövelő beruházás, felújítás esetén a költségbecsléssel alátámasztott és a Polgármester által előzetesen elfogadott költségeket a Bérbeadó utólag megtéríti.

A Bérelő a Nemzeti Népegészségügyi Központ által kiadott engedélyben meghatározott konyhai maximális adagszámra tekintettel, a rendelkezésre álló saját szabad kapacitása esetén jogosult a jelen szerződés alapján használt főzőkonyhát és az ottani eszközöket – a Vállalkozási Szerződés szerinti étkeztetési szolgáltatás biztosításán kívüli -, vállalozási célokra is igénybe venni.

Az átadott eszközöket rendeltetésének megfelelően kell használni. A használatra átvett nagy értékű tárgyi eszközök, berendezések, felszerelések javításának, karbantartásának költségei a Bérelőt terheli azzal, hogy jóállással érintett eszköz esetén a jóállási igény érvényesítésében a Megrendelő együttműködik a Vállalkozóval.

A Bérelő kötelezettséget vállal arra, hogy amennyiben valamely nagyértékű tárgyi eszköz javítása, karbantartása már nem gazdaságos, azt a Bérbeadónak írásban jelzi, aki dönt annak leselejtezéséről, pótlási kötelezettség nélkül.

Bérelő az élelmezés zavartalan lebonyolítása érdekében köteles az általa rendelkezésre bocsátott kisértékű tárgyi eszközök, felszerelések pótlásáról folyamatosan gondoskodni.

Bérelő köteles továbbá a használatba vett helyiségeket rendszeresen, a jogszabályoknak és a Nemzeti Népegészségügyi Központ előírásainak megfelelően takarítani, köteles továbbá az ebédeltetést követő takarítást, mosogatást saját költségén biztosítani.

7./

Bérbeadó kijelenti, hogy a főzőkonyhát másnak bérbe, illetve használatba nem adta, illetőleg senkinek olyan jogot nem engedélyezett, amely Bérelő használatát megakadályozná.

8./

Felek megállapodnak, hogy Bérbeadó a Bérlemény birtokát 2025. szeptember elsején ruhazza át a Bérelőre.

Bérbeadó a Bérlemény birtokának átruházásával egyidejűleg a Bérelő részére 1 db, a Bérleményhez tartozó kulcsgarnitúrát ad át.

A Bérlemény birtokba adásáról a Felek átadás-átvételi jegyzőkönyvet vesznek fel, amelyben rögzítik:

- az átadás-átvétel napját, pontos idejét,
- az azon résztvevő személyek nevét,
- a Bérlemény műszaki állapotát, az ingó vagyontárgyakat, Felek által fontosnak tartott jellemzőkkel,
- a Bérlemény mérőóráinak állását,

továbbá azt a tényt, hogy a Bérlemény birtokbavétele megtörtént.

Felek rögzítik, hogy Bérelő a birtokbavétel napjától kezdődően köteles a kárveszély viselésére.

9./

Bérelő köteles a Bérleményt, az abban található berendezési tárgyakat, valamint a Bérleményhez tartozó közös helyiségeket rendeltetésszerűen használni, a használat során az együttélés követelményeinek megfelelő magatartást tanúsítani.

Felek rögzítik, hogy a Bérelő felel minden olyan kárért, mely a rendeltetésellenes, illetve szerződésellenes használatból összefüggésben akár a Bérleményben, akár annak berendezési tárgyaiban keletkezik.

10./

Felek megállapodnak, hogy Bérlő a Bérleményt albérletbe vagy harmadik személy tartós használatába a Bérbeadó kifejezett előzetes írásbeli hozzájárulása nélkül nem adhatja.

Felek rögzítik, hogy amennyiben Bérlő a Bérleményt a Bérbeadó kifejezett előzetes írásbeli hozzájárulása nélkül adja albérletbe vagy engedi át más tartós használatába, úgy Bérlő minden olyan kárt köteles megtéríteni, ami e nélkül nem következett volna be.

11./

Felek rögzítik, hogy Bérbeadó jogosult arra, hogy előzetes értesítés után, a Bérlő szükségtelen háborítása nélkül a Bérlemény rendeltetésszerű használatát bármikor ellenőrizze. A Bérlő köteles a Bérleménybe történő bejutást biztosítani és az ellenőrzést tűrni.

Bérlő köteles tűrni továbbá, hogy a Bérbeadó a Bérlemény állagának megóvásához szükséges munkálatokat elvégezze.

12./

Felek rögzítik, hogy Bérbeadót az elmaradt bérleti díj/használati díj és közüzemi díj erejéig zálogjog illeti meg a Bérlőnek a Bérlemény területén lévő vagyontárgyain, melyek elszállítását a Bérbeadó zálogjoga fennállása alatt megakadályozhatja.

13./

Bérlő a 9./ pontban rögzítetteken túlmenően felel minden olyan kárért, amely a jelen szerződésből eredő bármely kötelezettségének megszegéséből származik.

Felek rögzítik, hogy amennyiben a Bérlő a Bérlemény kulcsait a bérleti szerződés fennállása alatt bármikor elveszti vagy megrongálódik, köteles erről a Bérbeadót késedelem nélkül értesíteni, továbbá köteles az eredetivel legalább megegyező vagy jobb minőségű zár cseréjének és a kulcspótlás költségeit, illetve a Bérbeadó ezzel kapcsolatosan felmerült egyéb kárát megtéríteni.

14./

Felek rögzítik, hogy jelen bérleti szerződés rendes felmondás útján történő megszüntetésének lehetőségét a határozott időtartamra tekintettel kizárják közös megegyezésükkel.

Felek rögzítik továbbá, hogy a jelen Bérleti Szerződés osztja a Közétkeztetési Szerződés jogi sorsát, azaz bármelyik Szerződés bármely okból történő megszűnésével egyidejűleg a másik szerződés a Felek minden további jognyilatkozata nélkül, automatikusan megszűnik.

Felek rögzítik, hogy amennyiben Bérlő a bérleti díj, egyéb közüzemi díjmegfizetésére irányuló kötelezettségének határidőben nem tesz eleget, a Bérbeadó jogosult a Bérlőt 8 napos határidővel fizetési kötelezettsége teljesítésére felszólítani. Amennyiben Bérlő a díjfizetési kötelezettségének a felszólítás ellenére sem tesz eleget, úgy Bérbeadó jogosult a díjat a Közétkeztetési szerződés alapján általa fizetendő díjba beszámítani, kompenzálni.

15./

Bérbeadó a jelen bérleti szerződést rendkívüli felmondással, azonnali hatállyal felmondhatja, amennyiben

- Bérlő a Bérleményt a Bérbeadó előzetes, kifejezett engedélyét tartalmazó írásbeli hozzájárulása nélkül albérletbe adja, vagy tartós használatát más részére átengedi,
- Bérlő a Bérbeadó felhívása ellenére folytatja a Bérlemény nem rendeltetésszerű vagy a szerződésnek egyébként nem megfelelő használatát,
- Bérlő a Bérbeadó többszöri felszólítása ellenére sem teszi lehetővé a Bérlemény ellenőrzését,

- Bérló a jelen bérleti szerződésben vállalt egyéb kötelezettségét súlyosan megszegi.

16./

A Bérló jelen bérleti szerződés megszűnésének napján – vagy a Felek által közösen megállapított időpontban - a Bérleményt tisztán, saját ingóságaitól kiürítve, az átadáskori felszereltséggel (kivéve: selejtezett eszközök) köteles a Bérbeadó részére visszaadni.

Felek az átadás-átvételtől jegyzőkönyvet vesznek fel, melyben rögzítik a Bérlemény állapotát, és rendelkeznek a Bérleményben esetlegesen bekövetkezett károk helyreállítási költségeinek viseléséről.

Felek rögzítik, hogy amennyiben a Bérleményben bekövetkezett károk helyreállításának költségeit a Bérló köteles viselni, úgy Bérló a helyreállítás költségét az átadás-átvételi jegyzőkönyv felvételétől számított 5 napon belül köteles a Bérbeadónak megfizetni.

Amennyiben Bérló a bérleti szerződés megszűnésekor a Bérlemény kulcsait a Bérbeadó részére nem vagy hiányosan adja vissza, köteles Bérbeadónak az azok pótlásával járó költségeket megtéríteni.

Bérló tudomásul veszi, hogy sem a bérleti jogviszony megszűnésekor, sem a Bérlemény rendeltetésszerű használatának akadályá esetén a Bérbeadó nem köteles részére másik bérleményt vagy helyiséget biztosítani.

17./

Felek rögzítik, hogy amennyiben Bérló a 16./ pontban meghatározott időpontig a Bérleményt nem adja vissza a Bérbeadó részére, köteles arra az időre, amíg a Bérleményt jogcím nélkül használja, a tárgyhavi bérleti díj kétszeresének megfelelő összegű használati díjat fizetni, köteles továbbá a Bérleménnyel kapcsolatosan erre az időszakra felmerült közüzemi díjakat és egyéb költségeket megfizetni.

18./

Jelen bérleti szerződés módosítására a Felek közös írásbeli megállapodása alapján van lehetőség.

19./

Amennyiben a jelen szerződés másképp nem rendelkezik, bármelyik fél által a másiknak küldendő mindenfajta közleményt, értesítést írásban, magyar nyelven kell megtenni és a legmegfelelőbb módon (i) saját kezűleg kézbesítve, vagy (ii) ajánlott és tértivevényes levélben kell eljuttatni, a másik fél mindenkor székhelyére/lakcímére. A felek bármelyike vagy kézbesítésre meghatalmazottjaik által szabályszerűen átvett küldeményt úgy kell tekinteni, hogy az mindkettejük részére szabályszerűen kézbesítésre került.

A közlemény/értesítés kézbesítettnek tekintendő:

- küldönc útján való kézbesítés esetén a kézbesítéskor, vagy a személyes átvételkor vagy a személyes átvétel megtagadása esetén az átvétel megtagadásának időpontjában;
- ajánlott és tértivevényes levélben való postázás esetén a tértivevény által igazolt kézbesítési időpontban; ennek hiányában, ha a levél a kézbesítés sikertelenségére utaló jelzéssel érkezik vissza a feladóhoz, úgy automatikusan, a kézbesítés második megkísérlését követő 5. (ötödik) munkanapon.

20./

Bármely vita eldöntésére, amely a szerződésből vagy azzal összefüggésben, annak megszegésével, megszűnésével, érvényességével vagy értelmezésével kapcsolatban keletkezik, a felek alávetik magukat a Bérbeadó székhelye szerint illetékes, hatáskörrel rendelkező bíróságnak.

21./

Felek megállapodnak, hogy amennyiben a jelen szerződés valamely rendelkezése érvénytelen, úgy ezen érvénytelen rendelkezés nem okozza az egész szerződés érvénytelenségét, kivéve, ha az érvénytelen rész nélkül a Felek nem állapodtak volna meg egymással.

Jelen szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény vonatkozó rendelkezései az irányadók.

Jelen bérleti szerződés 6 oldalból áll és 4 egymással szó szerint megegyező, eredeti példányban készült.

Felek képviselői jelen Szerződést elolvasás és megértés után, mint akaratukkal mindenben megegyezőt, jóváhagyólag aláírták.

Nagykátán, 2025. augusztus

.....
Bérbeadó

.....
Bérlő

Mellékletek:

1. számú melléklet: Bérlemény-lista
2. számú melléklet: Ajánlattételi Felhívás

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 7. 9:15
Címzett: 'stenzlkonyha@gmail.com'
Tárgy: Ajánlattételi felhívás megküldése
Melléletek: ajánlattételi felhívás.doc; árazótábla.xlsx; Bérleti szerződés-tervezet.pdf; Vállalkozási szerződés-tervezet.pdf; Ajánlattételi felhívás.pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívását.

Kérem, az ajánlattételi felhívás megérkezését visszajelezni szíveskedjenek a titkarsag@nagykata.hu e-mail címre.

Tisztelettel:

Dörner Gábor sk.
polgármester

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 7. 9:14
Címzett: 'irenke0115@gmail.com'
Tárgy: Ajánlattételi felhívás megküldése
Melléletek: ajánlattételi felhívás.doc; árazótábla.xlsx; Bérleti szerződés-tervezet.pdf; Vállalkozási szerződés-tervezet.pdf; Ajánlattételi felhívás.pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívását.

Kérem, az ajánlattételi felhívás megérkezését visszajelezni szíveskedjenek a titkarsag@nagykata.hu e-mail címre.

Tisztelettel:

Dorner Gábor sk.
polgármester

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 7. 9:13
Címzett: 'info@fabokfood.hu'
Tárgy: Ajánlattételi felhívás megküldése
Melléletek: ajánlattételi felhívás.doc; árazótábla.xlsx; Bérleti szerződés-tervezet.pdf; Vállalkozási szerződés-tervezet.pdf; Ajánlattételi felhívás.pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívását.

Kérem, az ajánlattételi felhívás megérkezését visszajelezni szíveskedjenek a titkarsag@nagykata.hu e-mail címre.

Tisztelettel:

Dorner Gábor sk.
polgármester

Titkárság

Feladó: Józsa László <jozsalaszlo@hotmail.com>
Küldve: 2025. augusztus 18. 6:16
Címzett: Titkárság
Tárgy: Ajánlattételi felhívás

Tisztelt Cím!

Megkaptuk a Nagykáta Város Önkormányzata "Intézményi Gyermekétkezés,szünidei gyermekétkezés és konyha üzemeltetés" tárgyú ajánlattételi felhívást.

Üdvözlettel:
Józsa László
Stenzl-House kft.

Titkárság

Feladó: Irén Módosné Major <irenke0115@gmail.com>
Küldve: 2025. augusztus 7. 11:15
Címzett: titkarsag@nagykata.hu
Tárgy: VÁLASZ

ÜDV! AZ AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS MEGÉRKEZETT!

Üdvözlettel:

Módosné Major Irén

30/925-3044

FELOLVASÓLAP

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése”
tárgyú közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Ajánlattevő adatai:

Ajánlattevő neve:	ÍZ-Mód KFT
Ajánlattevő székhelye:	1133 BUDAPEST TISZA út 8.2. emelet 19
Ajánlattevő cégjegyzékszám:	1609008214
Belföldi adószáma:	13452050-2-41
Pénzforgalmi jelzőszám:	MBH BANK 10300002-10700480-49020014
Képviselő neve:	MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN

A kapcsolattartó adatai:

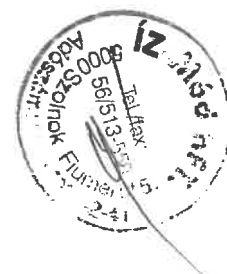
Kapcsolattartó személy neve:	MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN
Kapcsolattartó személy telefon vagy mobil száma:	06309253044
Kapcsolattartó személy faxszáma:	
Kapcsolattartó személy e-mail címe:	IRENKE0115@GMAIL.COM

Alulírott MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN mint az ÍZ-MÓD KFT (Ajánlattevő megnevezése) 1133 BUDAPEST TISZA UTCA 8. 2.EMELET 19 (Ajánlattevő székhelye), BUDAPEST KÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1609008214 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ (tisztség megjelölése)

nyilatkozom,

hogy a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében az alábbi ajánlatot tesszük:

	Tízórai/db nettó Ft	Diétás Tízórai/db nettó Ft	Ebéd/db nettó Ft	Diétás ebéd/db nettó Ft	Uzsonna/db nettó Ft	Diétás uzsonna/db nettó Ft
Óvoda	275	600	1069	1650	275	600
Iskola/Alsó- Felső tagozat	285	615	1359	1680	285	615
Középiskola	300	625	1400	1700	300	625
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)			1475			



A főzőkonyha/iskolai étkező/tálalók/eszközök havi, vállalkozó által fizetendő **használati díj**
mértékére az alábbi ajánlatot tesszük: **900.000 nettó Ft/hó**

Kelt: SZOLNOK, 2025.08.25

Szolnok Községi Kft.
.....
(cégszerű aláírás)



Tartalomjegyzék

Felolvasólap

- | | |
|---|-----|
| 1.Bérleti díj ajánlat | 1. |
| 2.Ajánlattevői nyilatkozat | 1. |
| 3.Nyilatkozat kizáró okokról | 3. |
| 4.Nyilatkozat Pénzügyi alkalmassági követelményről | 4. |
| 5.Nyilatkozat műszaki szakmai Alkalmasságról | 5. |
| 6.Nyilatkozat műszaki-szakmai Alkalmasságról. | 6. |
| 7.Szakmai ajánlat, szolgáltatás bemutatása (2 oldal) | 7. |
| 8.Szakmai önéletrajz | 8. |
| 9.Árazótábla | 9. |
| 10.Aláírási címpéldány fénymásolata | 11. |
| 11. NAV 0-ás Adóigazolás | 10. |
| 12.Szakmai bizonyítvány másolata | 12. |



AJÁNLATTEVŐI NYILATKOZAT¹

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Alulírott **MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN** mint az **ÍZ-MÓD KFT** (Ajánlattevő megnevezése) **1133 BUDAPEST TISZA UTCA 8. 2.EMELET 19** (Ajánlattevő székhelye), **BUDAPEST KÖRNYÉKI** (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve); **1609008214** (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult **ÜGYVEZETŐ** (tisztség megjelölése)

Nagykátai Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által **„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése”** tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

- 1. Kijelentem, hogy megismertük és megértettük az ajánlattételi felhívást és a felhívás minden dokumentumát, beleértve az esetlegesen kibocsátott kiegészítéseket és módosításokat, valamint az Ajánlattevő kérdéseire adott válaszokat, továbbá a szerződéstervezeteket, elfogadjuk az azokban megfogalmazott feltételeket és ajánlatunkat ennek figyelembevételével készítettük el.**
- 2. Elfogadjuk, hogy amennyiben olyan kitélt tettünk ajánlatunkban, ami ellentétben van a felhívással, illetve azok bármely feltételével, akkor az ajánlatunk érvénytelen.**
- 3. Kijelentem, hogy az ajánlatunkban tett nyilatkozatok megfelelnek a valóságnak.**
- 4. Kijelentem, hogy az ajánlatban csatolt összes aláírt dokumentumot, nyilatkozatot, igazolást az aláírására jogosult személy írta alá.**
- 5. Kijelentem, hogy nyertességem esetén a szerződést a dokumentációhoz csatolt szerződésben foglaltaknak megfelelően teljesítem.**
- 6. Tudatában vagyunk annak, hogy közös ajánlat esetén a közösen ajánlatot tevők személye nem változhat sem a beszerzési eljárás, sem az annak alapján megkötött szerződés teljesítése során. Annak is tudatában vagyunk, hogy a közös Ajánlattevők egyetemlegesen felelősek mind a beszerzési eljárás, mind az annak eredményeként megkötött szerződés teljesítése során.**
- 7. Kijelentjük, hogy amennyiben, mint nyertes Ajánlattevő kiválasztásra kerülünk, a szerződést megkötjük, továbbá az ajánlattételi felhívásban (és a kapcsolódó dokumentációban) rögzített szolgáltatást az ajánlatban**

¹ Közös ajánlattétel esetén ezt a nyilatkozatot valamennyi Ajánlattevő azonos tartalommal köteles aláírni.



Nyilatkozat kizáró okokról

Alulírott MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN mint az ÍZ-MÓD KFT (Ajánlattevő megnevezése) 1133 BUDAPEST TISZA UTCA 8. 2.EMELET 19 (Ajánlattevő székhelye), BUDAPEST KÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1609008214 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ (tisztség megjelölése)

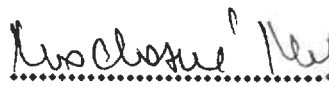
Nagykátai Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

Nem állnak fenn velünk szemben az ajánlatkérő által előírt következő kizáró okok, amely szerint nem lehet ajánlattevő, aki:

- a) egy évnél régebben lejárt adó-, vámfizetési vagy társadalombiztosítási járulékfizetési kötelezettségének nem tett eleget, kivéve, ha tartozását és az esetleges kamatot és bírságot az ajánlat benyújtásának időpontjáig megfizette vagy ezek megfizetésére halasztást kapott;
- b) végelszámolás alatt áll, vonatkozásában csődeljárás elrendeléséről szóló bírósági végzést közzétettek, az ellene indított felszámolási eljárást jogerősen elrendelték, vagy ha a gazdasági szereplő személyes joga szerinti hasonló eljárás van folyamatban, vagy aki személyes joga szerint hasonló helyzetben van;
- c) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- d) gazdasági, illetve szakmai tevékenységével kapcsolatban bűncselekmény elkövetése az elmúlt három éven belül jogerős bírósági ítéletben megállapítást nyert.

Kelt: SZOLNOK, 2025.08.25


cégszerű aláírás



Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról


Alulírott MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN mint az ÍZ-mód KFT (Ajánlattevő megnevezése) 1133 BUDAPEST TISZA UTCA 8. 2.EMELET 19 (Ajánlattevő székhelye), BUDAPEST KÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1609008214 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ (tisztség megjelölése)

Nagykátai Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben (36 hónapban) a következő, közétkeztetési szolgáltatások ellátására vonatkozó referenciá(ka)t teljesítettük:

A szerződést kötő másik fél neve, címe	SZOLNOK FIUMEI ÚTI ÁLTALÁNOS ISKOLA
Közétkeztetési szolgáltatás tárgya	GYERMEKÉTKEZÉS
Elvégzett szolgáltatok bemutatása	ÓVODA, ISKOLA ÉTKEZTETÉS
Az ellenszolgáltatás nettó összege Ft-ban	63000500
Teljesítés ideje [kezdés/befejezés naptári nap pontossággal (év, hónap, nap)]	2019.01.01-2026.12.31
Teljesítés helye	SZOLNOK
A teljesítés az előírásoknak és a szerződésnek megfelelően történt-e? (Igen/ nem)	IGEN

Kelt: SZOLNOK, 2025.08.25

.....
cégszerű aláírás



A közétkeztetés szakmai bemutatása

Az iskola nagyon fontos szerepet tölt be a gyermekek egészséges táplálkozásában, hiszen ha naponta háromszor ott étkeznek, akkor a napi energiabevitelük nagy részét (60-70%-át) is ott fogyasztják el. Gyermekkorban különösen nagy szerepe van az egészséges táplálkozásnak, ennek érdekében az iskolában egészséges étrendet, az iskolai automatákban, büfében pedig egészséges kínálatot kell biztosítani.

A közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi szempontjait a 37/2014. (IV.30.) EMMI-rendelet szabályozza, melynek tervezetét az OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet) munkatársai dolgozták ki 2009-ben, és bevezetése előtt széleskörű társadalmi egyeztetés zajlott a tartalmáról. A 2015. január 1-jén hatályba lépett rendelet betartásért a helyi kormányhivatal munkatársai felelősek, az élelmiszer biztonságával és minőségével kapcsolatos feladatokat pedig a NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) látja el.

A közétkeztetési rendelet bevezetése nemzetközi szinten is jó gyakorlatnak minősül, és fordulóponthoz jelenthet a gyermekkori elhízás és alultápláltság megfékezésében.

A rendelet pontosan meghatározza, hogy korcsoportonként mennyi energiát és az egyes nyersanyagokból, ételcsoportokból milyen adagokat kell biztosítani. Természetesen vannak egyéni különbségek a gyermekek energia- és tápanyagigénye között, de ezekre a közétkeztetésben nem tudnak tekintettel lenni (ilyenkor a szülő feladata gondoskodni például arról, hogy egy sportoló gyermek többletenergiához jusson).

Az iskolai közétkeztetés révén a gyerekek hozzájutnak a szükséges energiához, tápanyagokhoz, mely segíti őket, hogy jobban és tovább tudjanak figyelni a tanórákon, jobban teljesítsenek a sportban, és az sem mellékes, hogy a szülők – különösen, ha a gyermek a tízórait és az uzsonnát is a közétkeztetésben kapja – időt és pénzt spórolhatnak meg.

A napi háromszori iskolai étkezés igénybevétele esetén a gyermeknek alapvetően nincs szüksége arra, hogy ételt, vagy a vízen kívül más italt vigyen magával az iskolába.

Fontos tudni: az otthoni reggelire mindig szükség van, kihagyása ronthatja az iskolai teljesítményt.



A közétkeztetés legfőbb előnyei:

- a gyermek rendszerességhez szokik,
- idényjellegű, új típusú élelmiszereket ismerhet meg változatos formában,
- étkezési kultúrája fejlődhet a tanárokkal, társakkal való együtt étkezés során,
- ha a gyermek napi háromszori étkezésre van befizetve, akkor a szükséges zöldségből és gyümölcsből már két adagot megkap,
- nem áll fenn az alultápláltság vagy a túlsúly veszélye,
- a rendszeres és kiegyensúlyozott táplálkozás jobb iskolai és sportteljesítményt eredményezhet.

Az iskolai közétkeztetés formái

Az étkeztetést az iskola többféleképpen biztosíthatja:

- az ételek a helyi konyhán készülnek,
- az ételeket kiszállítják az intézménybe,
- a tanulók az intézmény épületén belül az ebédlőben, vagy az arra kijelölt, étkezésre alkalmas helyiségben esznek,
- a tanulók az iskola épületén kívül, de az előírásoknak megfelelő helyiségben étkeznek.

Az étrendet (ha nem kell diétás étrendet is biztosítani), az élelmezésvezető tervezi meg, akinek figyelnie kell arra, hogy az egyes élelmiszercsoportok milyen gyakorisággal fordulnak elő, mekkorák az adagok, tartalmazzák-e az előírt tápanyagokat, illetve megrendeli az alapanyagokat.

A felhasználásra kerülő alapanyagokat a nap elején vagy még előző nap előkészítik. Az egész folyamat során figyelnek a tisztaságra, az élelmiszerbiztonsági és egyéb szabályok betartására, amelyet a minőségért felelős személy ellenőriz.

Az iskolai közétkeztetésnek az alábbi elvárásoknak kell megfelelnie:

- legyen egészséges, biztonságos és költséghatékony,
- megfelelő mennyiségű ételeket kínáljon, lehetőség szerint idényjellegű minőségi alapanyagokból,
- legyen vonzó alternatívája az otthoni étkezésnek,
- legyen tradicionális, de új ízeket is kínálj,
- legyen kevés az ételmaradék, de lehessen repetázni,
- a sózást minimálisra csökkenteni,
- víz mindig legyen az asztalokon.

Iskolagyümölcs-, iskolazöldség-, iskolatejprogram



Az iskolagyümölcs- és iskolazöldség-program megvalósulását a 15/2021. (III. 31.) AM rendelet, az iskolatejprogramot a 19/2021. (V. 5.) AM rendelet szabályozza. Az európai uniós társfinanszírozású programok fő célkitűzése az egészséges étkezési szokások tartós kialakítása, melynek érdekében a programban részt vevő intézményekben hetente több alkalommal is kínálnak a tanulóknak zöldséget, gyümölcsöt, illetve tejet és tejtermékeket.

A Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (NNGYK, a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) és Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) jogutódja) 2022-ben – a rendelet előírásainak megfelelően – plakátokat, tájékoztató anyagokat is készített, melyekkel kifejezetten ösztönzik a gyermekeket az egészséges táplálkozásra, és felhívják figyelmüket a tej és tejtermékek fogyasztásának fontosságára, melyek a teljes értékű fehérje--, vitamin- (B₁, B₁₂, D) és ásványianyag-tartalmukkal (kalcium, foszfor, magnézium) hozzájárulnak az egészséges csontozat és fogazat kialakulásához.

Szülők közreműködése az iskolák egészségprogramjában

Fontos, hogy a szülők is ismerjék gyermekük iskolájának egészségprogramját, és szükség esetén tegyenek javaslatokat a javítására. Indítványozhatnak például „nyílt napot”, amikor megkóstolhatják a menzán kapott ételeket, ellenőrizhetik, hogy a gyermeknek van-e elegendő ideje az ebéd elfogyasztására, hogy megfelelőek-e az étkezési körülmények (tisztaság, bútorzat, evőeszközök mérete stb.), s kezdeményezhetnek elégedettségmérést, ha a közétkeztető ezt nem méri rendszeresen. Szükség esetén javaslatokat tehetnek az iskolai étel- és italautomata-, valamint a büfé kínálatának egészségesebbé tételére is.

Érdemes időt szánniuk arra, hogy minden nap megbeszéljék gyermekükkel, mi volt a menü, mi ízlett és mi nem, illetve hogy elmagyarázzák számára az alapvető különbségeket az otthoni és az iskolai étkeztetés között: az egyik meghittebb és személyre szabottabb, a közétkeztetés során pedig gyerekek százait, ezreit szolgálják ki.

A szülők az étel-miszer-pazarlás elkerüléséért is sokat tehetnek. Hiányzás esetén mindig mondják le az aznapi étkezést (ha egy 600 fős iskolában csak a tanulók 5%-a beteg, és a szülők nem mondják le a napi ételt, akkor 30 adag tízórai, ebéd, uzsonna megy a szemétkébe). Hívják fel a gyermek figyelmét is arra, hogy az étel-miszer érték, nem szabad pazarolni, és kóstolás nélkül semmit ne hagyjon a tányérján.

Kelt SZOLNOK 2025.08.25



Szakmai önéletrajz

SZEMÉLYES ADATOK	
Név:	MÓDOSNÉ MAJOR IRÉN
Állampolgárság	MAGYAR

ISKOLAI VÉGZETTSÉG, EGYÉB TANULMÁNYOK (Kezdje a legfrissebbel, és úgy haladjon az időben visszafelé!)	
Mettől meddig (év)	Intézmény megnevezése / Végzettség
1974-1978	HUBA UTCAI VENDÉGLÁTÓIPARI SZKI

MUNKAHELYEK, MUNKAKÖRÖK (Kezdje az aktuálissal, és úgy haladjon az időben visszafelé!)	
Mettől meddig (év/hó)	Munkahely megnevezése, munkakör ismertetése
2001.JANUÁR 1-	IZEMESTER 2000 KFT CÉGTULAJDONOS ÜGYVEZETŐ
	ÍZ-MÓD Kft. ÉLELMEZÉSVEZETŐ TULAJDONOS

GYAKORLAT BEMUTATÁSA (Kezdje a legutolsóval, és úgy haladjon az időben visszafelé!)	
Korábbi projektek ismertetése, Időpontjai (-tól, -ig) év/hó	Ellátott funkciók és Feladatok
1995-JANUÁR 1-2025 napjainkig	ÉLELMEZÉSVEZETŐ ÍZ-MÓD kft
	IZMESTER KFT

Kelt: SZOLNOK, 2025.08.25

Madosné Major Irén
szakember aláírása



	Alapanyag				Ehéd				Uszónna				Rezei				A/ Fv. dia (elővesszőp szerint)				Hátmozdort ékezdés			
	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó	Nettó	Bruttó		
Óvoda	145	184	588	747	145	184	120	152	481	611	120	152	275	349	1.069	1.358	275	349	1.619	2.056				
Óvoda diétás	330	419	908	1.153	330	419	220	343	742	942	220	343	600	762	1.650	2.096	600	762	2.850	3.620				
Iskola Alsó/ felső Tagozat	157	199	748	950	157	199	128	163	611	776	128	163	285	362	1.359	1.726	285	362	1.929	2.450				
Iskola Alsó/ felső Tagozat	338	429	924	1.173	338	429	227	352	756	960	227	352	615	781	1.680	2.134	615	781	2.910	3.696				
Diétás	165	210	770	978	165	210	135	171	630	800	135	171	300	381	1.400	1.778	300	381	2.000	2.540				
Közéiskola	345	438	935	1.187	345	438	280	356	765	972	280	356	625	794	1.700	2.159	625	794	2.950	3.747				
Diétás																								
Szünidei			811	1.030					664	843					1.475	1.873			1.475	1.873				
Övertek																								
Értékesítés																								

Kelt: SZOLNOK, 2025. augusztus 25. napj

P.H.





Iktatószám: 6259973089
Ügyintéző: Ecseri Erika
Telefonszám: (1) 427-3200-5882
Ügyszám: 6722711691

ADÓIGAZOLÁS

A rendelkezésemre álló dokumentumok - nyilvántartások, adószámlák, bevallások - alapján igazolom, hogy

**ÍZ-MÓD VENDÉGLÁTÓ, KERESKEDELMI ÉS SZOLGÁLTATÓ KORLÁTOLT
FELELŐSSÉGŰ TÁRSASÁG**

13452050-2-41

1133 BUDAPEST TISZA ÚT 8. 2.em. 19.ajtó

adóalanyak a Nemzeti Adó- és Vámhivatalnál ezen igazolás kiadásának napján **nyilvántartott tartozása, valamint végrehajtásra, vagy visszatartásra átadott köztartozása nincs.**

Ezen igazolást az adóalany kérelmére adtam ki.

Ez az igazolás nem szolgál bizonyítási alappal a tartozás beszedésére irányuló eljárásokban.

Ezen igazolás tartalmazza a Nemzeti Adó- és Vámhivatal nyilvántartása szerint fennálló tartozás, ideiglenesen eredménytelen végrehajtással érintett tartozás, az adók módjára behajtandó köztartozás, a végrehajtásra, vagy visszatartásra átadott köztartozás megfizetésére vonatkozó adatokat.

BUDAPEST, 2025. augusztus 12.

Vörös Attila
igazgató
(hatáskör gyakorlója)

Ecseri Erika
ügyintéző
(kiadmányozó)

Ellenőrzési azonosító: 8275199893054521260339038



CÍMPÉLDÁNY

Az Íz-Mód Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság cégjegyzése akként történik, hogy a cégszöveg alá Módosné Major Irén (sz: Szolnok, 1959. 01. 15. an: Gusztafik Erzsébet) 5000 Szolnok Ady Endre út 2. II/6. sz. alatti lakos cégtulajdonos a cégszöveg alá a teljes nevét írja a következők szerint:

Íz-Mód Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság

Módosné Major Irén
Módosné Major Irén

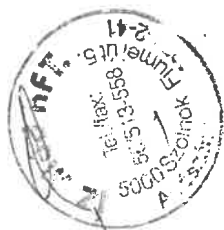
DR. SARKADI IMRE
közjegyző
5000 SZOLNOK, PF.: 72
Bartók út 1. II. 315.
Telefon: (68) 424-524/148
Telefax: (68) 372-794

K.5418. H-084/2005.

Dr. Sarkadi Imre szolnoki közjegyző tanúsítom, hogy az alulírott napon, hivatalos helyiségemben **Módosné Major Irén** (anyja: Gusztafik Erzsébet, született: Szolnok, 1959. január 15.) Szolnok, Ady Endre utca 2. II. 6. szám alatti lakos, aki személyazonosságát 115285 DA számú személyazonosító igazolványával hitelt érdemlően igazolta és a fenti "Aláírási címpéldány" elnevezésű okiratot előttem saját kezűleg írta alá.

Aláírás előtt aláírási jogosultságát a Szolnokon, 2005. január 24. napján kelt és Dr. Somodi László ügyvéd által készített és ellenjegyzett Alapító Okirattal igazolta.

Kelt: Szolnokon, 2005., Kettőezerötödik évi, Február hó 01., Első napján.



Imre
Dr. Sarkadi Imre
közjegyző

Sorszáma: PT G

Törzslap száma: 120/2001 ÉLV

BIZONYÍTVÁNY

MIDDOSNÉ MIREOR JREN

aki _____

19. év _____ hó _____ napján született,

(anyja neve: _____)

szakmai tanulmányait a(z) _____

_____ végzett.

A(z) _____
Magyar Közgazdaságtudományi Egyetem
Továbbképzési Intézete
Bemutató, Hertenföld u. 15.

mellett működő szakmai vizsgálathozsáfogó eldóti szakmai vizsgát tett.

szakmai elméletből: (4) jó

szakmai gyakorlatból: (3) közepes

eredményei.

Ez a bizonyítvány az 1993. évi LXXVI. törvény 12. §-a értelmében az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott

52 6601 01

Értelmezésvázlat

megnevezési szakképesítést igazol.

Budapest, 2001. év november hó 07.-n

M. Borek (handwritten signature)
a szakmai vizsgálathozsáfogó eldóti
J. Horváth (handwritten signature)
a szakmai vizsga elvégzési
intézmény vezetője

P.H.

A. T. 570. r. 82. - Birta-Hymnel - 4269
Birta-Hymnel Rt. - (Reg. 5-80985)
Látta: OM részéről V. A. 1999. XI. 25.



FELOLVASÓLAP

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú
közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Ajánlattevő adatai:

Ajánlattevő neve:	FABÓK&FABÓK.KFT
Ajánlattevő székhelye:	2367 Újhartyán Hunyadi utca 33
Ajánlattevő cégjegyzékszám:	13 09 131248
Belföldi adószáma:	14892404-2-13
Pénzforgalmi jelzőszám:	11600006-00000000-42341307 ERSTE BANK
Képviselő neve:	Fabók Máté Antal

A kapcsolattartó adatai:

Kapcsolattartó személy neve:	Fabók Máté Antal
Kapcsolattartó személy telefon vagy mobil száma:	06-30-889-15-23
Kapcsolattartó személy faxszáma:	
Kapcsolattartó személy e-mail címe:	info@fabokfood.hu

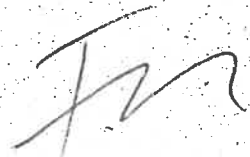
Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) névében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése)

nyilatkozom,

hogy a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében az alábbi ajánlatot tesszük:

	Tízórai/db nettó Ft	Diétás Tízórai/db nettó Ft	Ebéd/db nettó Ft	Diétás ebéd/db nettó Ft	Uzsonna/db nettó Ft	Diétás uzsonna/db nettó Ft
Óvoda	287	617	1130	1690	287	617
Iskola/Alsó- Felső tagozat	297	621	1290	1740	297	621
Középiskola	317	627	1490	1790	317	627
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)			1450			

Fabók & Fabók Kft.
 2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
 Adószám: 14892404-2-13



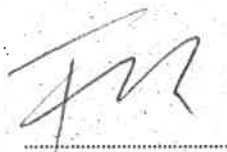
I. NYILATKOZAT KONYHA BÉRLETI DÍJRÓL

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** Kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében.

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

A főzőkonyha/iskolai étkező/tálalók/eszközök havi, vállalkozó által fizetendő **használati díj** mértékére az alábbi ajánlatot tesszük: 900.000. **(Kilencszáz-ezer), Forint/hó**

Újhartyán 2025.08.21.



Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14892404-2-13

TARTALOMJEGYZÉK

FELOLVASÓLAP

1 NYILATKOZAT BÉRLETI DÍJRÓL

2 AJÁNLATTEVŐI NYILATKOZAT

3 NYILATKOZAT KIZARÓ OKOKRÓL

4 NYILATKOZAT PENZÜGYI ALKALMASSÁGI KÖVETELMÉNYRŐL

5 NYILATKOZAT MŰSZAKI-SZAKMAI ALKALMASSÁGRÓL

6 NYILATKOZAT MŰSZAKI-SZAKMAI ALKALMASSÁGRÓL

7 SZAKMAI ÖNÉLETRAJZ

8 SZAKMAI LEÍRÁS (GYERMEKÉTKEZTETÉS BEMUTATÁSA)

9 ÁRAZÓTÁBLA (ARAK)

10 SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MASOLAT

11 ALÁÍRÁSI CÍMPELDANY MASOLAT

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 39.
Adószám: 14892404-2-13



2. AJÁNLATTEVŐI NYILATKOZAT

„Intézményi gyermekétkeztetés, szüneti gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevő nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szüneti gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

1. Kijelentem, hogy megismertük és megértettük az ajánlattételi felhívást és a felhívás minden dokumentumát, beleértve az esetlegesen kibocsátott kiegészítéseket és módosításokat, valamint az Ajánlattevő kérdéseire adott válaszokat, továbbá a szerződéstervezeteket, elfogadjuk az azokban megfogalmazott feltételeket és ajánlatunkat ennek figyelembevételével készítettük el.
2. Elfogadjuk, hogy amennyiben olyan kitéelt tettünk ajánlatunkban, ami ellentétben van a felhívással, illetve azok bármely feltételével, akkor az ajánlatunk érvénytelen.
3. Kijelentem, hogy az ajánlatunkban tett nyilatkozatok megfelelnek a valóságnak.
4. Kijelentem, hogy az ajánlatban csatolt összes aláírt dokumentumot, nyilatkozatot, igazolást az aláírására jogosult személy írta alá.
5. Kijelentem, hogy nyertességem esetén a szerződést a dokumentációhoz csatolt szerződésben foglaltaknak megfelelően teljesítem.
6. Tudatában vagyunk annak, hogy közös ajánlat esetén a közösen ajánlatot tevők személye nem változhat sem a beszerzési eljárás, sem az annak alapján megkötött szerződés teljesítése során. Annak is tudatában vagyunk, hogy a közös Ajánlattevők egyetemlegesen felelősek mind a beszerzési eljárás, mind az annak eredményeként megkötött szerződés teljesítése során.
7. Kijelentjük, hogy amennyiben, mint nyertes Ajánlattevő kiválasztásra kerülünk, a szerződést megkötjük, továbbá az ajánlattételi felhívásban (és a kapcsolódó dokumentációban) rögzített szolgáltatást az ajánlatban meghatározott díjért szerződésszerűen teljesítjük.
8. Ajánlatunkat az ajánlattételi határidőt követő 60 napig fenntartjuk.

Kelt: Újhartyán 2025.08.21.

.....
cégszerű aláírás

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14992404-2-13

3. Nyilatkozat kizáró okokról

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróóság (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróóság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

Nem állnak fenn velünk szemben az ajánlatkérő által előírt következő kizáró okok, amely szerint nem lehet ajánlattevő, aki:

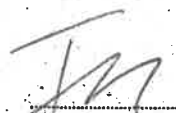
a) egy évnél régebben lejárt adó-, vámfizetési vagy társadalombiztosítási járulékfizetési kötelezettségének nem tett eleget, kivéve, ha tartozását és az esetleges kamatot és bírságot az ajánlat benyújtásának időpontjáig megfizette vagy ezek megfizetésére halasztást kapott;

b) végelszámolás alatt áll, vonatkozásában csődeljárás elrendeléséről szóló bírósági végzést közzétettek, az ellene indított felszámolási eljárást jogerősen elrendelték, vagy ha a gazdasági szereplő személyes joga szerinti hasonló eljárás van folyamatban, vagy aki személyes joga szerint hasonló helyzetben van;

c) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;

d) gazdasági, illetve szakmai tevékenységével kapcsolatban bűncselekmény elkövetése az elmúlt három éven belül jogerős bírósági ítéletben megállapítást nyert.

Kelt: Újhartyán 2025.08.21.


cégszerű aláírás


Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14592404-2-13

4. Nyilatkozat pénzügyi alkalmassági követelményről

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevő nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben az árbevételünk a következő volt:

Év	Árbevétel (nettó Ft)
2022. év	118101000
2023. év	115862000
2024. év	92557000
Összesen:	326520000

Kelt: Újhartyán 2025.08.21.


cégszerű aláírás

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33
Adószám: 14892404-2-13

5. Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft. (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben (36 hónapban) a következő, közétkeztetési szolgáltatások ellátására vonatkozó referenciá(ka)t teljesítettük:

A szerződést kötő másik fél neve, címe	Rechau Kft
Közétkeztetési szolgáltatás tárgya	Munkahelyi étkeztetés, közétkeztetés
Elvégzett szolgáltatások bemutatása	500-800 dolgozó napi étkezésének biztosítása reggeli, ebéd, vacsora
Az ellenszolgáltatás nettó összege Ft-ban	65.600.900 forint
Teljesítés ideje [kezdés/befejezés naptári nap pontossággal (év, hónap, nap)	2020.02.30-2027.06.31
Teljesítés helye	Újhartyán Rechau gyár
A teljesítés az előírásoknak és a szerződésnek megfelelően történt-e? (Igen/ nem)	Megfelelő igen

Kelt: Újhartyán 2025.08.21.

.....
cégszerű aláírás

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14892404-2-13

6. Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott Fabók Máté Antal mint a **Fabók & Fabók** kft (Ajánlattevő megnevezése) 2367 Újhartyán, Hunyadi utca 33 (Ajánlattevő székhelye), Budapesti Cégbíróság (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 1309131248 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult Ügyvezető (tisztség megjelölése) a Nagykata Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „**Intézményi gyermekétkeztetés, szüneti gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése**” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy rendelkezünk a következő szakemberrel:

Élelmezésvezető: IGEN

Szakember neve: Fabók Máté Antal

Szakember végzettsége: Vendéglátó Szakközép iskola

Szakember végzettségének megszerzési ideje: 2008.05.19

Szakember referenciája (munkáltató, munkakör, időtartam): Fabókfood Kft 2005-2025.

Élelmezésvezető, Üzletvezető

Nyilatkozom, hogy a szakember végzettségét igazoló okiratát csatolom.

Kelt: Újhartyán 2025.08.21.


cégszerű aláírás

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33
Adószám: 14892404-2-13

7. SZAKMAI ÖNÉLETRAJZ

Név: Fabók Antal Máté

Született:

Anyja neve: I

Iskolai Végzettség Tanulmányok:

Gundel Károly Vendéglátóipari Szakközépiskola 1996-2000

Óktáv továbbképző központ 2006-2008

Középfokú vendéglátó Végzettség, Üzletvezető

Munkahelyek, Munkakörök:

2008.08.01- 2025 Fabók and Fabók kft élelmézésvezető, üzletvezető

Meleg, konyhai üzemeltetés, Munkahelyi étkeztetés, gyermekétkeztetés, Szociális étkeztetés

Napi 400-500 adag étel elkészítése, szakmai felügyelete, étlaptervezés,

Catering szolgáltatás, Hideg tálak készítése.

Újhartyán 2025.08.21

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 3a.
Adószám: 14892404-2-13

8.A GYERMEKEK EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉSÉNEK BEMUTATÁSA

Az egészséges étkezés alapjai gyerekeknek rendkívül fontosak az optimális növekedés, fejlődés és jó egészség fenntartása érdekében. Az alábbiakban felsorolok néhány alapvető elvet, amelyek segítenek az egészséges étkezés kialakításában gyerekek számára:

1. Vegyes étrend

Fontos, hogy a gyerekek étrendje változatos és kiegyensúlyozott legyen. Különböző élelmiszercsoportokból kell táplálékot biztosítani, beleértve a zöldségeket, gyümölcsöket, teljes kiőrlésű gabonákat, fehérjéket (hús, hal, tojás, hüvelyesek), tejtermékeket és egészséges zsírokat.

2. Zöldségek és gyümölcsök

Bátorítsd a gyerekeket, hogy fogyasszanak sok zöldséget és gyümölcsöt minden nap. Ezek a táplálékok gazdagok vitaminokban, ásványi anyagokban és rostokban, és hozzájárulnak az egészséges immunrendszerhez.

3. Teljes kiőrlésű gabonák

Válassz teljes kiőrlésű gabonákat, mint például a barna rizs, a teljes kiőrlésű kenyér, a zabpehely vagy a teljes kiőrlésű tészta. Ezek a táplálékok tartalmazzák a szükséges rostokat és tápanyagokat.

4. Fehérjeforrások

Biztosítsd, hogy a gyerekek elegendő fehérjét fogyasszanak, ami segít az izomzat és sejtek építésében. Egészséges fehérjeforrások közé tartoznak a hús, hal, baromfi, tojás, hüvelyesek (pl. bab, lencse) és a tejtermékek.

5. Egészséges zsírok

A jó minőségű zsírok szintén fontosak a gyerekek számára. Kínálj nekik egészséges forrásokat, mint például olívaolaj, avokádó, diófélék és magvak. Kerüld a magas só- és cukortartalmú ételeket, valamint a transzzsírokat tartalmazó élelmiszereket.

6. Csökkentett cukor- és sófogyasztás

Korlátozd a gyerekek cukor- és sóbevitelét. Kerüld a cukros üdítőket, édességeket és feldolgozott élelmiszereket. A só mennyiségét is érdemes korlátozni, és inkább friss élelmiszereket választani.

7. Rendszeres étkezések és megfelelő folyadékbevitel

Fontos, hogy a gyerekek rendszeresen étkezzenek, és kiegyensúlyozott étkezéseket fogyasszanak. Biztosítsd, hogy elegendő folyadékot igyanak, például vizet vagy egészséges italokat. Fontos megjegyezni, hogy minden gyermek egyedi, és az étkezési szokások is eltérőek lehetnek. Ügyelj arra, hogy a fenti elveket alkalmazva figyeljünk a gyermek egyéni táplálkozási szükségleteire és preferenciáira, és megfelelő mennyiségben és minőségben biztosítsuk számára az egészséges táplálékot.

Fontos már gyerekkorban kialakítani az egészséges táplálkozást?

A gyerekkorban kialakított egészséges táplálkozás rendkívül fontos szerepet játszik a gyerekek fejlődésében és jó egészségének fenntartásában. Az alábbiakban felsorolok néhány okot, miért fontos már korán odafigyelni a megfelelő táplálkozásra:

Optimális fejlődés és növekedés: Az egészséges táplálkozás biztosítja a megfelelő tápanyagokat és vitaminokat, amelyek nélkülözhetetlenek a gyerekek optimális fejlődéséhez és növekedéséhez. A megfelelő táplálkozás hozzájárul az egészséges testtömeg és izomzat kialakulásához.

Eros immunrendszer: Az egészséges táplálkozás segít megerősíteni a gyerekek immunrendszerét, így ellenállóbbá teszi őket a betegségekkel szemben. A megfelelő tápanyagok és antioxidánsok fogyasztása segít megvédeni őket a fertőzésekkel és betegségekkel szemben.

Energia és mentális teljesítmény: Az egészséges étkezés hozzájárul a megfelelő energiaszint fenntartásához a gyerekek számára. A megfelelő táplálkozás segít optimalizálni az agyi funkciókat, javítja a koncentrációt és a memóriát, és támogatja a mentális teljesítményt. **Megfelelő tápanyagbevitel:** Az egészséges táplálkozás biztosítja a megfelelő tápanyagok, vitaminok és ásványi anyagok bevitelét, amelyek szükségesek a gyerekek egészséges testi és szellemi fejlődéséhez. A kiegyensúlyozott étrend segít elkerülni a tápanyaghiányos állapotokat.

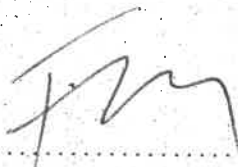
Egészséges szokások kialakítása: Ha már gyerekkorban megtanulják az egészséges táplálkozás alapjait, könnyebben alakítanak ki egészséges étkezési szokásokat. Ez hosszú távon segíti őket abban, hogy egész életükben egészségesen táplálkozzanak és megőrizzék jó egészségüket.

Megelőzés és hosszú távú egészség: Az egészséges táplálkozás segít megelőzni olyan egészségügyi problémákat, mint elhízás, szív- és érrendszeri betegségek, cukorbetegség és egyes ráktípusok. A korai életkorban kialakított egészséges táplálkozási szokások hozzájárulnak a hosszú távú egészség megőrzéséhez.

Fontos felismerni, hogy az egészséges táplálkozás nem csak a testi, hanem a szellemi és érzelmi egészség szempontjából is kiemelkedően fontos a gyerekek számára. Ezért érdemes már korán odafigyelni a megfelelő táplálkozásra, hogy hosszú távon jó egészségi állapotban maradjanak.

Újhartyán 2025.08.21

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14892404-2-13



Állomány	Első				Második				Harmadik				Összesen			
	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt	Nettó	Brtt
Órda	161	204	633	804	161	204	126	160	497	631	126	160	287	364	1.130	1.435
Órda dírtás	344	439	946	1.201	344	439	271	344	744	946	271	344	617	784	1.690	2.145
Iskola dírtás	166	211	722	917	166	211	131	166	568	721	131	166	297	377	1.290	1.638
Felső Tiszántúli	348	442	974	1.237	348	442	273	347	766	973	273	347	621	789	1.740	2.210
Iskola dírtás	178	226	836	1.059	178	226	139	177	656	833	139	177	317	403	1.490	1.892
Középiskola	351	446	1.002	1.273	351	446	276	350	788	1.000	276	350	627	796	1.790	2.273
Dírtás	n.r.	n.r.	812	1.031	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	638	811	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	1.450	1.842
Szűkei	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.
Gyermek	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.
Állomány	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.	n.r.
Összesen	1.450	1.842	4.150	5.183	1.450	1.842	1.450	1.842	5.183	6.625	1.450	1.842	1.450	1.842	5.183	6.625

FABOK ANYJAL MATE

9

Ünherlyén 2025.08.21

Fabók & Fabók Kft.
 2367 Ünherlyén, Hunyadi u. 39.
 Adószám: 14692404-2-13

Sorszám: PTF 138259

Törzslap száma: 2/112 / 20.08.

BIZONYÍTVÁNY

FABÓK MÁTÉ ANTAL

alji [redacted]

19. [redacted] év [redacted] hó [redacted] napján született,

(anyja neve: [redacted])

számai tanfolyamait: (4)

OKTÁV TOVÁBBÉPŐ

KÖZPONT IRT

_____ végzet.

A(2) _____

OKTÁV TOVÁBBÉPŐ

KÖZPONT IRT

melletti melléklet számai vizsgabizottság előtt számai vizsgát tett:

számai érettség: jó (4)

számai gyakorlati: jó (4)

eredmény: _____

Is a bizonyítvány az 1993. évi LXXVI. törvény 12. §-a értelmében az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott

52 7822 03 azonosító számú

vevődegéltető üzletvezető

megnevezési szabályozásait igazol.

Esztergom, 20.08. év augusztus 16. 15. óra

[Handwritten Signature]

a számai vizsgabizottság elnöke

a számai vizsgát szervező intézmény vezetője



Fabók & Fabók Kft.
László Utca 11. sz.
Akkasztó, 1482-401-2-13

[Handwritten Signature]

A. T. 570. sz. - Párizs-Honvéd - 2465
Párizs Honvéd Bt. - (Fax: 549985)
Létrejött: 1993. V. A. 2007. III. 22.

ALÁÍRÁS MINTA

Alulírott Fabók Máté Antal (édesanyja neve: Fajt Borbála, lakcíme: 2367 Újhartyán, Szép utca 5.) mint a FABÓK&FABÓK Kereskedelmi és Vendéglátóipari Korlátolt Felelősségű Társaság ügyvezetője a társaság képviseletében a céget önállóan akként jegyzem, hogy az előírt, előnyomott, illetve előnyomtatott cégnev alá nevemet az alábbiak szerint írom:

Fabók Máté Antal:



Tanúsítvány:

Alulírott Pacsirta Ügyvédi Iroda (2370 Dabas, Dinnyés Lajos út 35.) képviseletében eljáró dr. Pacsirta István Gábor ügyvéd jelen okirat ellenjegyzésével tanúsítom, hogy Fabók Máté Antal sz. Fabók Máté Antal (született: Budapest, 1982.02.05., édesanyja neve: Fajt Borbála, adóazonosító jele: 8420380784) 2367 Újhartyán, Szép utca 5. szám alatti lakos, aki személyazonosságát a 690372 ME számú személyi igazolvánnyal, lakcímét az 502975 LP számú lakcímkártyával, és a cégiratok alapján a céget igazoltan képviseli, az okiratot előttem saját kezűleg írta alá.

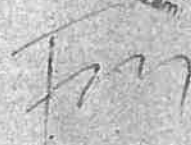
Készítettem, és Dabason, 2022. november 08. napján ellenjegyzem:


PACSIRTA ÜGYVEDI IRODA

Dr. Pacsirta István Gábor ügyvéd
2370 Dabas, Dinnyés L. u. 35.

Körlevél: 36066616

Fabók & Fabók Kft.
2367 Újhartyán, Hunyadi u. 33.
Adószám: 14892404-2-13



FELOLVASÓLAP

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú
közbeszerezési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Ajánlattevő adatai:

Ajánlattevő neve:	STENZL-HOUSE KFT
Ajánlattevő székhelye:	2700 CEGLÉD ÁROK UTCA 16.
Ajánlattevő cégjegyzékszám:	13 09 171026
Belföldi adószáma:	24978709-2-13
Pénzforgalmi jelzőszám:	MBH 10300002-10621876-49020015
Képviselő neve:	JÓZSÁNE LEHOTAY DÓRA

A kapcsolattartó adatai:

Kapcsolattartó személy neve:	JÓZSA LÁSZLÓ
Kapcsolattartó személy telefon vagy mobil száma:	+36705221828
Kapcsolattartó személy faxszáma:	
Kapcsolattartó személy e-mail címe:	stenzlkonyha@gmail.com

Alulírott JÓZSÁNE LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése)

nyilatkozom,

hogy a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében az alábbi ajánlatot tesszük:

	Tízórai/db nettó Ft	Diétás Tízórai/db nettó Ft	Ebéd/db nettó Ft	Diétás ebéd/db nettó Ft	Uzsonna/db nettó Ft	Diétás uzsonna/db nettó Ft
Óvoda	250	582	1035	1558	250	582
Iskola/Alsó- Felső tagozat	260	592	1208	1568	260	592
Középiskola	270	592	1353	1568	270	592
Szünidei gyermek étkezés (általános iskola)			1410			

A főzőkonyha/iskolai étkező/tálalók/eszközök havi, vállalkozó által fizetendő **használati díj**
mértékére az alábbi ajánlatot tesszük: 900.000 **nettó Ft/hó**

Kelt: CEGLÉD , 2025.08.18

Józsáne Lehotay Dóra
STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13

Tartalomjegyzék

Felolvasólap

Bérleti díj ajánlat

Ajánlattevői nyilatkozat 10.

Nyilatkozat kizáró okokról 20.

Nyilatkozat Pénzügyi alkalmassági követelményről 30.

Nyilatkozat műszaki szakmai Alkalmasságról 40.

Nyilatkozat műszaki-szakmai Alkalmasságról 50.

Szakmai ajánlat, szolgáltatás bemutatása (2 oldal) 60.

Szakmai önéletrajz 80.

Árazótábla 90.

Alírási címpéldány fénymásolata 100.

NAV 0-s Adóigazolás 110.

Szakmai bizonyítvány másolata 120.

AJÁNLATTEVŐI NYILATKOZAT¹

„Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése” tárgyú
közbeszerzési értékhatárt el nem érő beszerzési eljárásban

Alulírott JÓZSÁNÉ LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

1. Kijelentem, hogy megismertük és megértettük az ajánlattételi felhívást és a felhívás minden dokumentumát, beleértve az esetlegesen kibocsátott kiegészítéseket és módosításokat, valamint az Ajánlattevő kérdéseire adott válaszokat, továbbá a szerződéstervezeteket, elfogadjuk az azokban megfogalmazott feltételeket és ajánlatunkat ennek figyelembevételével készítettük el.
2. Elfogadjuk, hogy amennyiben olyan kitételt tettünk ajánlatunkban, ami ellentétben van a felhívással, illetve azok bármely feltételével, akkor az ajánlatunk érvénytelen.
3. Kijelentem, hogy az ajánlatunkban tett nyilatkozatok megfelelnek a valóságnak.
4. Kijelentem, hogy az ajánlatban csatolt összes aláírt dokumentumot, nyilatkozatot, igazolást az aláírására jogosult személy írta alá.
5. Kijelentem, hogy nyertességem esetén a szerződést a dokumentációhoz csatolt szerződésben foglaltaknak megfelelően teljesítem.
6. Tudatában vagyunk annak, hogy közös ajánlat esetén a közösen ajánlatot tevők személye nem változhat sem a beszerzési eljárás, sem az annak alapján megkötött szerződés teljesítése során. Annak is tudatában vagyunk, hogy a közös Ajánlattevők egyetemlegesen felelősek mind a beszerzési eljárás, mind az annak eredményeként megkötött szerződés teljesítése során.
7. Kijelentjük, hogy amennyiben, mint nyertes Ajánlattevő kiválasztásra kerülünk, a szerződést megkötjük, továbbá az ajánlattételi felhívásban (és a kapcsolódó dokumentációban) rögzített szolgáltatást az ajánlatban meghatározott díjért szerződésszerűen teljesítjük.
8. Ajánlatunkat az ajánlattételi határidőt követő 60 napig fenntartjuk.

Kelt: CEGLÉD, 2025.08.18

STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13
Józsa
cégszerű aláírás

¹ Közös ajánlattétel esetén ezt a nyilatkozatot valamennyi Ajánlattevő azonos tartalommal köteles aláírni

Nyilatkozat kizáró okokról

Alulírott JÓZSÁNÉ LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében

az alábbi nyilatkozatot tesszük:

Nem állnak fenn velünk szemben az ajánlatkérő által előírt következő kizáró okok, amely szerint nem lehet ajánlattevő, aki:

- a) egy évnél régebben lejárt adó-, vámfizetési vagy társadalombiztosítási járulékfizetési kötelezettségének nem tett eleget, kivéve, ha tartozását és az esetleges kamatot és bírságot az ajánlat benyújtásának időpontjáig megfizette vagy ezek megfizetésére halasztást kapott;
- b) végelszámolás alatt áll, vonatkozásában csődeljárás elrendeléséről szóló bírósági végzést közzétettek, az ellene indított felszámolási eljárást jogerősen elrendelték, vagy ha a gazdasági szereplő személyes joga szerinti hasonló eljárás van folyamatban, vagy aki személyes joga szerint hasonló helyzetben van;
- c) tevékenységét felfüggesztette vagy akinek tevékenységét felfüggesztették;
- d) gazdasági, illetve szakmai tevékenységével kapcsolatban bűncselekmény elkövetése az elmúlt három éven belül jogerős bírósági ítéletben megállapítást nyert.

Kelt: CEGLÉD, 2025. 08.18

STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13
Józsáné Lehotay Dóra
cégszerű aláírás

Nyilatkozat pénzügyi alkalmassági követelményről

Alulírott JÓZSÁNÉ LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben az árbevételünk a következő volt:

Év	Árbevétel (nettó Ft)
2022. év	313.560.000FT
2023. év	408.569.008 FT
2024. év	545.425.980 FT
Összesen:	1.267.555.988 FT

Kelt:CEGLÉD, 2025.08.18

János Csontos
cégszerű aláírás

STENZL-HOUSE KFT
2700 Cegléd, Arok u. 16.
Állás: Igazgató
Cégszám: 24978709-2-13

Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott JÓZSÁNÉ LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszám) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy az ajánlattételi határidő lejártát megelőző 3 évben (36 hónapban) a következő, közétkeztetési szolgáltatások ellátására vonatkozó referenciá(ka)t teljesítettük:

A szerződést kötő másik fél neve, címe	TÁPIÓSZELE VÁROS ÖNKORMÁNYZATA FARMOS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA TÓALMÁS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA SZENTLŐRINCKÁTA KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA VÁCI MIHÁLY KATOLIKUS ÁLT.ISKOLA NAGYKÁTA VÁROS ÖNKORMÁNYZATA SZÉKELY JÓZSEF REFORMÁTUS ÁLT.ISKOLA
Közétkeztetési szolgáltatás tárgya	KÖZÉTKEZTETÉS, GYERMEKÉTKEZTETÉS
Elvégzett szolgálatok bemutatása	BŐLCSŐDEI, ÓVODAI, ISKOLAI, KÖZÉPISKOLAI GYERMEKEK ÉTKEZTETÉSE
Az ellenszolgáltatás nettó összege Ft-ban	2022: 313.984.369 FT 2023: 406.096.000 FT 2024: 545.425.980 FT
Teljesítés ideje [kezdés/befejezés naptári nap pontossággal (év, hónap, nap)]	TÁPIÓSZELE VÁROS ÖNKORMÁNYZATA 2016.01.01-2026.12.31 FARMOS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA 2018.09.01-2027.09.01 TÓALMÁS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA 2021.09.01-2027.09.01 SZENTLŐRINCKÁTA KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA 2024.09.01-2026.09.01 VÁCI MIHÁLY KATOLIKUS ÁLT.ISKOLA 2020.09.01-2026.09.01 NAGYKÁTA VÁROS ÖNKORMÁNYZATA 2020.09.01-2025.08.31 SZÉKELY JÓZSEF REFORMÁTUS ÁLT.ISKOLA 2023.09.01-2026.09.01
Teljesítés helye	TÁPIÓSZELE, NAGYKÁTA, SZENTLŐRINCKÁTA, TÓALMÁS SZENTMÁRTONKÁTA, FARMOS
A teljesítés az előírásoknak és a szerződésnek megfelelően történt-e? (Igen/ nem)	IGEN

Kelt: CEGLÉD, 2025.08.18.

4.

Józsné Lehotay Dóra
STENZL-HOUSE KFT.
 2700 Cegléd, Árok u. 16.
 Adószám: 24978709-2-13

4

Nyilatkozat műszaki-szakmai alkalmasságról

Alulírott JÓZSÁNÉ LEHOTAY DÓRA mint a STENZL-HOUSE KFT (Ajánlattevő megnevezése) 2700,CEGLÉD ÁROK UTCA 16 (Ajánlattevő székhelye), BUDAKÖRNYÉKI (Ajánlattevőt nyilvántartó cégbíróság neve), 13 09 171026 (Ajánlattevő cégjegyzékszama) nevében kötelezettségvállalásra jogosult ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ (tisztség megjelölése) a Nagykáta Város Önkormányzata, mint Ajánlatkérő által „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés és konyha üzemeltetése*” tárgyú beszerzési eljárás tekintetében nyilatkozunk, hogy rendelkezünk a következő szakemberrel:

Élelmezésvezető: IGEN

Szakember neve: JÓZSA LÁSZLÓ

Szakember végzettsége: KÖZÉPFOKÚ VENDÉGLÁTÓIPARI SZKI

Szakember végzettségének megszerzési ideje: 1999.06.22

Szakember referenciája (munkáltató, munkakör, időtartam): TÁPIÓSZELE VÁROS ÖNKORÁMÁNYZATA, ÉLELMEZÉSVEZETŐ. 2003.03.01- 2025.08.18-ig

Nyilatkozom, hogy a szakember végzettséget igazoló okiratát csatolom.

Kelt: CEGLÉD, 2025.08.18

Józsa László
cégszerű aláírás

STENZL-HOUSE KFT
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978703-2-13

6. Szakmai ajánlat (szolgáltatás bemutatása)

Az ebéd a Óvodai étkezés fő étkezése. Minden esetben komplettnek kell lennie. A óvodában hetente kétszer-háromszor kapnak főzelékfélét. A nyersanyagok és a kony- hatechnológiai eljárások széles alkalmazásával tesszük változatossá az ebédeket.

Minden esetben alapélelmiszerekből készítjük az ételeket, kerüljük a fagyasztott félkész, készételeket, konzervek, befőttek, levesporok stb. felhasználását.

3 éves kor fölött a zöldségfélét leginkább habarással sűrítjük, illetve csőben sült vagy rakott ételeket készítünk.

Figyelünk az ízek és a színek harmóniájára. Lehetőség szerint nem adunk egymás utáni napokon hasonló jellegű nyersanyagokat – például puffasztó hatású karfiolt, brok- kolit, vagy egymás utáni két nap rakott ételt.

A húsfélék közül leggyakrabban csak fehér húsokat, csirke- és pulykahúst, annak is a melle részét, valamint a szálkamentes tengeri halat, ritkábban sovány sertéshúst használunk. Az óvodában a szóját önálló ételként nem alkalmazzuk (kivéve a felvágottakban előforduló szójaadalékokat).

A kisdedek kéthetente egyszer húsos levest kapnak, ami mellé másodiknak tésztafélét, édességet adunk ill. 10 élelmezési nap alatt 4x kerülhet étlapra desszert, cukrászati sütemény, finom pékáru (Tisztifőorvos/OÉTI ajánlása szerint a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve). A gyermekeknek ezen a napon is valamilyen főzelékfélét adunk, mivel kisebb a gyomorkapacitásuk és emiatt a leves számukra nem ajánlott.

Az ebéd záró fogása minden esetben gyümölcs. A gyümölcs jellege idénynek megfelelően változik.

A zsiradékbevitel ideális szinten tartása miatt az étrendbe igen ritkán kerül bő zsiradékban sült étel (max. 10 nap alatt egyszer). A koleszterin bevitel szinten tartása érdekében csak növényi olajat használunk. Kenőzsiradék (vaj, vajkrém, margarin) használható szendvicshez, süteményhez: 0–10g/fő mennyiségben.

József Csutay uo
STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13

6.

Az uzsonna is minden esetben hideg étkezés. Jellemét tekintve hasonló szempontok érvényesülnek, mint a reggelinél, azzal a különbséggel, hogy nem szükséges komplettnek lennie.

Innivaló minden esetben jár az uzsonnához is, de az nem minden esetben tejes folyadék. Egyszer – egyszer mézes vagy lekváros kenyeret is adhatunk.

Változatosabbá tehetjük az étrendet, uzsonnára adott gyümölcs – ill. zöldségسالátákkal vagy müzslivel is.

Közétkeztetésben az alábbi élelmiszereket nem lehet felhasználni:

- a) ételpor, leveskocka, sót tartalmazó ételízesítő,
- b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús,
- c) 20% feletti zsírtartalmú húskészítmény,
- d) koffeintartalmú ital vagy energiatital a 9. § (1) bekezdése szerinti tea, illetve a kaó kivételével,
- e) alkoholt tartalmazó élelmiszer,
- f) szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp,
- g) hozzáadott cukrot tartalmazó vagy 50% alatti gyümölcsstartalmú gyümölcslevek, h) tepertő, tepertőkrém,
- i) zsír,
- j) 12%-nál magasabb zsírtartalmú tejföl,
- k) mesterséges édesítőszer a 6 év alatti korcsoportnak nem adható

Cegléd 2024.08.12

Jóváírás
STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13



SZAKMAI REFERENCIA NYILATKOZAT

Személyes Adatok:

Név:Józsa László

Születési dátum: .. .

Lakcím:H .. .

Telefon: .. .

Email:jozsaszlo@hotmail.com

Magamról:

Nős,feleségem Józsné Lehotay Dóra pedagógus,cégtulajdonos,2013-ban házasodtunk össze 2 kislányunk születésével és büszke édesapja vagyok.

Szeretem a versenysportokat,a mai modern gasztronómiát és a magyar borászatot,mellyel szüleim is foglalkoznak.

A Vendéglátás kiemelt szerepet játszik az életemben hiszen nagyon korán vezetői tapasztalatokra tehettem szert, most pedig családi vállalkozásként 2016-óta irányítjuk feleségemmel a Stenzl-House kft.-t

Iskolai Tanulmányok:

1987-1995 Blaskovich János Általános Iskola Tápiószele

1995-1999 Gundel Károly Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola

2015 Debreceni Egyetem Élelmezésvezetői Konferencia

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015

Tapasztalat:

1995-1999 Hotel Intercontinental Budapest (szakmai tanulmányok)

2003.03.01-2015.12.31. Tápiószele Város Önkormányzata :

-1200 adagos Közétkeztetési konyha élelmezésvezetői feladatkör ellátása

2016.01.01-STENZL-HOUSE kft.:

Társtulajdonos,Élelmezésvezető: Tápiószele Város Önkormányzata, 1200 adagos főző és tálalókonyháinak üzemeltetése

2019.01.01-STENZL-HOUSE kft:

Farmos Község Önkormányzata 600 adagos főző és tálalókonyháinak üzemeltetése,élelmezésvezető

2020- STENZL-HOUSE Kft.Nagykátai Város Önkormányzata 1000 adagos konyha üzemeltetése,élelmezésvezető

Nyelvismeret:

Angol nyelv alapszinten

Célkitűzés:

A közétkeztetés és a gyermekélelmezés szakmai szempontok szerinti bemutatása,újra szeressen a gyermek a „MENZÁN”étkezni,a házas (nagy főztje)íz világ megteremtése,vidéki, háztáji alapanyagok visszacsempészése az étrendbe a kritériumok adta lehetőségek szerint.

Józsné Lehotay Dóra
STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13

8

ALÁÍRÁS-MINTA

Alulírott, **Józsáné Lehotay Dóra sz. Lehotay Dóra** (Cegléd, 1988. 04. 13., an.: Nagy Éva Ágnes, AJ: 8442970320) 2766 Tápiószele, Pesti út 5. szám alatti lakos kijelentem, hogy a STENZL-HOUSE Termelő és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság /székhely: 2766 Tápiószele, Pesti út 5./ **képviselője** a céget akként jegyzem, hogy az előre írt vagy gépelt, előre nyomott vagy nyomtatott cégszöveg alá az aláírásomat az alábbi módon **önállóan** vezetem rá.

Kelt: Nagykáta, 2014. június 24.

Józsáné Lehotay Dóra
.....
Józsáné Lehotay Dóra

Készítettem, ellenjegyzem:
Nagykáta, 2014. június 24.

Dr. Kudelich Ferenc

Dr. Kudelich Ferenc
Ügyvéd
2766 Nagykáta, Bajcsy-Zs. u. 11.
Adószám: 59134536-1-33
Tel: 30 249 4490

10
STENZL-HOUSE KFT.

2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13

Józsáné Lehotay Dóra



Elektronikusan hitelesítette
Király Edith

2025.07.11. 08:19

Nemzeti Adó- és Vámhivatal
Pest Vármegyei Adó- és Vámigazgatósága

Iktatószám: 6345287654
Ügyintéző: Illés Katalin
Telefonszám: (1) 450-4079
Ügyszám: 6149728560

ADÓIGAZOLÁS

A rendelkezésemre álló dokumentumok - nyilvántartások, adószámlák, bevallások, bevallást pótló bevallások, önellenőrzések, átvezetési kérelmek, végleges határozatok - alapján igazolom, hogy

STENZL-HOUSE Termelő és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság

24978709-2-13

2700 CEGLÉD ÁROK UTCA 16.

adóalanyak a Nemzeti Adó- és Vámhivatalnál ezen igazolás kiadásának napján **nyilvántartott tartozása, valamint végrehajtásra, vagy visszatartásra átadott köztartozása nincs.**

Ezen igazolást az adóalany kérelmére adtam ki.

Ez az igazolás nem szolgál bizonyítási alappal a tartozás beszedésére irányuló eljárásokban.

Ezen igazolás tartalmazza a Nemzeti Adó- és Vámhivatal nyilvántartása szerint fennálló tartozás, ideiglenesen eredménytelen végrehajtással érintett tartozás, az adók módjára behajtandó köztartozás, a végrehajtásra, vagy visszatartásra átadott köztartozás megfizetésére vonatkozó adatokat.

BUDAPEST, 2025. július 11.

Dr. Minya Mihály
dandártábornok
igazgató
(hatáskör gyakorlója)

Király Edith
osztályvezető
(kiadmányozó)

Ellenőrzési azonosító: 5180124752047530260724635

Jóváhagyott
STENZL-HOUSE KFT.
2700 Cegléd, Árok u. 16.
Adószám: 24978709-2-13

Szám: HC 0002791

Készlet száma: B-A4 / 1998

SZAKKÖZÉPISKOLAI ÉRETTSÉGI-KÉPESÍTŐ BIZONYÍTVÁNY

JÓZSA LÁSZLÓ

Született: [redacted] év [redacted] hó [redacted] napján

[redacted] városban (községben)

Anyja neve:

GUNDE SÁBÓCA (néven viselve) [redacted] Városi Általános

Szakközépiskola, Szaktanárasképző és Híradástechnikai

az érettségi-képesítő vizsgabizottság előtt szakközépiskolai
érettségi-képesítő vizsgát tett a következő eredménnyel:

Magyar nyelv és irodalom	<u>elégényes</u>
Történelem	<u>elégényes</u>
Értelem	<u>elégényes</u>
Matematika	<u>elégtelen</u>
Fizika	<u>[redacted]</u>
Angol nyelv és irodalom	<u>elégtelen</u>
Életrajzi feladat	<u>X</u>
Számai gyakorlat	<u>elégtelen</u>

Ez a szakközépiskolai-érettségi-képesítő bizonyítvány az 1985.
évi I. törvény 80. § (3) bekezdése szerint

KÉPESÍTETT VANDÉLKÉPTŐ

képesítést ad,

VANDÉLKÉPTŐI PARÁZI

szakképesítéshez kötött munkakör betöltésére képesít, tovább-
bá felsőoktatási intézményekbe való jelentkezésre jogosít.

Kelt Budapesten, 1997 év június hó 22-én.



[Signature]
a vizsgabizottság
számonkötője

[Signature]
a vizsgabizottság
elnöke

[Signature]
igazgató

A. 70. 551. F. sz. - Pártus Nyomdai - 21397
Pártus Nyomdai Rt. (Hsz. 1.785)
Létrejött: 1997. XI. 19.

12

12

STENZL-HOUSE KFT.
1700. Cegléd, Árkady utca 10
Adószám: 24978709-2-13

12

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 28. 14:06
Címzett: 'stenzlkonyha@gmail.com'
Tárgy: Értesítés
Melléletek: Értesítés- Stenzl-House Kft..pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívásra beérkezett ajánlatok elbírálásáról szóló értesítését.

Tisztelettel

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 28. 14:07
Címzett: 'irenke0115@gmail.com'
Tárgy: Értesítés
Mellékletek: Értesítés- Íz-Mód Kft..pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívásra beérkezett ajánlatok elbírálásáról szóló értesítését.

Tisztelettel

Titkárság

Feladó: Titkárság <titkarsag@nagykata.hu>
Küldve: 2025. augusztus 28. 14:08
Címzett: 'info@fabokfood.hu'
Tárgy: Értesítés
Melléletek: Értesítés-Fabók&Fabók Kft..pdf

Tisztelt Cím!

Csatoltan megküldöm Nagykáta Város Önkormányzata „Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése” tárgyú ajánlattételi felhívásra beérkezett ajánlatok elbírálásáról szóló értesítését.

Tisztelettel

Nagykát



Nagykát Város Önkormányzata

Polgármesterétől

2760 NAGYKÁTA, DÓZSA GYÖRGY U. 2.

Tel: 06-29-641-100

Fax: 06-29-440-086

Szám: K/7959-7/2025.

Értesítés!

Fabók&Fabók Kft.

Újhartyán
Hunyadi u. 33.
2367

Tisztelt Ajánlattevő!

Nagykát Város Önkormányzata részéről ajánlattételre kértem fel „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése*” tárgyú ajánlattételi felhívásra.

Benyújtott ajánlatát ezúton megköszönöm!

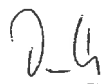
A beérkezett ajánlatok elbírálása megtörtént.

Értesítem, hogy az ajánlattételi felhívásra beérkezett ajánlatok közül nem az Önök ajánlata lett a nyertes.

Nagykát, 2025. augusztus 26.

Tisztelettel




Dorner Gábor

Nagykát



Nagykát Város Önkormányzata

Polgármesterétől

2760 NAGYKÁT, DÓZSA GYÖRGY U. 2.

Tel: 06-29-641-100

Fax: 06-29-440-086

Szám: K/7959-8/2025.

Értesítés!

Íz-Mód Kft.

Budapest
Tisza út 8. 2. em. 19.
1133

Tisztelt Ajánlattevő!

Nagykát Város Önkormányzata részéről ajánlattételre kértem fel „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése*” tárgyú ajánlattételi felhívásra.

Benyújtott ajánlatát ezúton megköszönöm!

A beérkezett ajánlatok elbírálása megtörtént.

Értesítem, hogy az ajánlattételi felhívásra beérkezett ajánlatok közül nem az Önök ajánlata lett a nyertes.

Nagykát, 2025. augusztus 26.

Tisztelettel:



Nagykát



Nagykat Város Önkormányzata

Polgármesterétől

2760 NAGYKÁTA, DÓZSA GYÖRGY U. 2.

Tel: 06-29-641-100

Fax: 06-29-440-086

Szám: K/7959-9/2025.

Értesítés!

Stenzl-House Kft.

Cegléd

Árok u. 16.

2700

Tisztelt Ajánlattevő!

Nagykat Város Önkormányzata részéről ajánlattételre kérem fel „*Intézményi gyermekétkeztetés, szünidei gyermekétkeztetés ellátása és konyha üzemeltetése*” tárgyú ajánlattételi felhívásra.

Benyújtott ajánlatát ezúton megköszönöm!

A beérkezett ajánlatok elbírálása megtörtént.

Értesítem, hogy az ajánlattételi felhívásra ajánlata beérkezett ajánlatok közül az Ön ajánlata lett a nyertes. Kérem, hogy a szerződés megkötése ügyében szíveskedjen felkeresni.

Nagykat, 2025. augusztus 26.

Tisztelettel:


Dörner Gábor



Datum	2026-06-22	2026-06-23	2026-06-24	2026-06-25	2026-06-26	2026-06-27	2026-06-28
ETKEZÉSEK	HETFO	KEDD	SZERDA	CSTORTOK	PENTEK	SZOMBAT	VASARNAP
NORMAL	VANILLÁS TEJ FALUSI POGÁCSA	TEA BUNDÁSKENYÉR	TEA KÖRÖZÖTT KENYÉR	TEA LECSÓ KOLBÁSSZAL KENYÉR	TEA PAPRILÁS SZALÁMI KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA KARAMELLÁS TEJ VANILLÁS CSIGA	TEA DISZNÓSAJT KENYÉR ZÖLDSÉG
GYOMORKIMÉLŐ	VANILLÁS TEJ FALUSI POGÁCSA VANILLÁS TEJ	TEA FÓTT TOJÁS KENYÉR MARGARIN TEA	TEA VAKRÉM KENYÉR TEA	TEA PARIZSI KENYÉR ZÖLDSÉG TEA	TEA TAVASZI BELVÁGOTT KENYÉR ZÖLDSÉG TEA	TEA KARAMELLÁS TEJ VANILLÁS CSIGA	TEA TOAST SONKA KENYÉR ZÖLDSÉG TEA
CUKORBETEG	FALUSI POGÁCSA	BUNDÁSKENYÉR	KÖRÖZÖTT KENYÉR	LECSÓ KOLBÁSSZAL KENYÉR	PAPRILÁS SZALÁMI KENYÉR ZÖLDSÉG	KARAMELLÁS TEJ MARGARIN	DISZNÓSAJT KENYÉR ZÖLDSÉG
TEJMENTES	VANILLÁS TEJ FALUSI POGÁCSA	TEA BUNDÁSKENYÉR	TEA KENYÉR	TEA LECSÓ KOLBÁSSZAL KENYÉR	TEA PAPRILÁS SZALÁMI KENYÉR ZÖLDSÉG	VANILLÁS CSIGA	DISZNÓSAJT KENYÉR ZÖLDSÉG
TÍZÓRAI cukorbetegek r.	ALMA	NUTRIBELLA	MŰZLI SZELET	ALMA	DIAB-ALMA	NATUR JOGHURT	DIAB-OSTYA
NORMAL	MAGY BURGONYA LEVES SZL.VÁS GOMBÓC	DARAGALUSKA LEVES TÖK FŐZELÉK PÁROLT SERTÉS	KARFIOL LEVES BARONYI S.TOKÁNY PÁROLT RIZS	ZÖLD BAB LEVES RAKOTT BROKKOLI	LENCSÉ GULYÁS RIZSFELFŰT	TOJÁS LEVES SÁRGARÉPA FŐZELÉK BELSZÍNROLÓ	PULYKANYAK LEVES SÜLT CS.SZÁRNY PETR.BURG
CUKORBETEG	MAGY BURGONYA LEVES SALT.TEJF.TÉSZTA	DARAGALUSKA LEVES TÖK FŐZELÉK	KARFIOL LEVES BARONYI S.TOKÁNY	ZÖLD BAB LEVES RAKOTT BROKKOLI	LENCSÉ GULYÁS RIZSFELFŰT	TOJÁS LEVES BÉLSZÍNROLÓ	PULYKANYAK LEVES SÜLT CS.SZÁRNY PETR.BURG
TEJMENTES	MAGY BURGONYA LEVES SZL.VÁS GOMBÓC	DARAGALUSKA LEVES TÖK FŐZELÉK	KARFIOL LEVES BARONYI S.TOKÁNY	ZÖLD BAB LEVES RAKOTT BROKKOLI	LENCSÉ GULYÁS RIZSFELFŰT	TOJÁS LEVES BÉLSZÍNROLÓ	PULYKANYAK LEVES SÜLT CS.SZÁRNY PETR.BURG
NORMAL	TEA VAKRÉM KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA FOKHAGYMÁS SZELET ZSEMLE ZÖLDSÉG	TEA FÓTT VHSILI KENYÉR MÚSTÁR	TEA KENŐMÁJAS KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA SÜLT HURKA KENYÉR MÚSTÁR	TEA CSIRKEMELL SONKA KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA TÖLTÖTT NUDI
GYOMORKIMÉLŐ	TEA VAKRÉM KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA PARIZSI ZSEMLE ZÖLDSÉG	TEA FÓTT VHSILI KENYÉR MÚSTÁR	TEA KENŐMÁJAS KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA SÜLT HURKA KENYÉR MÚSTÁR	TEA CSIRKEMELL SONKA KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA TÖLTÖTT NUDI
CUKORBETEG	TEA VAKRÉM KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA FOKHAGYMÁS SZELET ZSEMLE ZÖLDSÉG	TEA FÓTT VHSILI KENYÉR MÚSTÁR	TEA KENŐMÁJAS KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA SÜLT HURKA KENYÉR MÚSTÁR	TEA CSIRKEMELL SONKA KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA TÖLTÖTT NUDI
TEJMENTES	TEA BAROMFI PASTÉTOM KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA FOKHAGYMÁS SZELET ZSEMLE ZÖLDSÉG	TEA FÓTT VHSILI KENYÉR MÚSTÁR	TEA KENŐMÁJAS KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA SÜLT HURKA KENYÉR MÚSTÁR	TEA CSIRKEMELL SONKA KENYÉR ZÖLDSÉG	TEA TÖLTÖTT NUDI
	MARG,KENYÉR	MARG,KENYÉR	DIAB,ALMA	DIAB,OSTYA	NATUR JOGHURT	NUTRIBELLA	MARG,KENYÉR

Az étlap változtatási jogát fenntartjuk!

(Az összes étel, ital megtervezés és készítését, tartalmát a cukorbetegség számára, valamint a diabetikus lakóért, méz és befőttök kapnak a cukorbeteg.)

Indián étel

Indián étel

Indián étel

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
(00001) Normál	Vaníliás tej[7, (1,6,8,12)], Falusi pogácsa[1,7, (6,12,13)]	Tea*, Bundás kenyér*[1,3,(7)]	Tea*, Körözött túró házi*[7,(1)], Fehér kenyér[1,(7)]	Tea*, Lecsó kolbászos +++[9,(1)], Fehér kenyér [1,(7)]	Tea* Paprikás szalámi**[1,6,7), Delma joghurtos margarin[7], Fehér kenyér[1,(7)], Retek, csomós	Karamellás tej** [7], Vaníliás csiga [1,3,7,(6,12)]	Tea* Disznósajt** (1,6,7), Fehér kenyér[1,(7)], Lillahagyma
(00030) Ulcus IV.	Vaníliás tej[7, (1,6,8,12)], Falusi pogácsa[1,7, (6,12,13)]	Tea*, Főtt tojás** [3], Fehér kenyér[1,(7)], Delma joghurtos margarin [7]	Tea*, Fehér kenyér[1,(7)], Vajkém különféle kácsa**[7]	Tea*, Fehér kenyér[1,(7)], Párizsi**[1,6,7,10), Delma joghurtos margarin[7]	Tea*, Delma joghurtos margarin [7], Fehér kenyér[1,(7)], Tavaszi felvágott**[1,6,7)	Karamellás tej** [7], Vaníliás csiga [1,3,7,(6,12)]	Tea*, Fehér kenyér[1,(7)], Sorkaszalámi (1,6,7), Delma joghurtos margarin [7]
(00101) Diab. 180g	Vaníliás tej[7,15, (1,6,8,12)], Falusi pogácsa[1,7, (6,12,13)]	Tea*[15], Bundás kenyér**[1,3]	Tea*[15], Körözött túró házi*[7,(1)], Teljeskiőrlésű kenyér 1kg**[1]	Tea*[15], Lecsó kolbászos diab.+ +[9,(1,6,7)], Teljeskiőrlésű kenyér 1kg**[1]	Tea*[15], Paprikás szalámi**[1,6,7), Delma joghurtos margarin[7], Retek, csomós, Teljeskiőrlésű kenyér 1kg**[1]	Karamellás tej** [7], Korpás zsemle [1], Delma joghurtos margarin [7]	Tea*[15], Disznósajt**[1,6,7), Lillahagyma, Teljeskiőrlésű kenyér 1kg**[1]
(00430) Lakóközments	Vaníliás tej[7, (1,6,8,12)], Falusi pogácsa[1,7, (6,12,13)]	Tea*, Bundás kenyér*[1,3,(7)]	Tea*, Fehér kenyér[1,(7)], Kenőmájás** (1,6,7,10)	Tea*, Lecsó kolbászos +++[9,(1)], Fehér kenyér [1,(7)]	Tea*, Paprikás szalámi**[1,6,7), Delma joghurtos margarin[7], Fehér kenyér[1,(7)], Retek, csomós	Tej-karamell ++[7], Vaníliás csiga [1,3,7,(6,12)]	Tea*, Disznósajt** (1,6,7), Fehér kenyér[1,(7)], Lillahagyma

Reggeli	Laktózmentes	(00001) Normal	(00030) Ulcus N.	(00101) Diab. 180g	(00430) Laktózmentes	Ebéd
<p>(00430) Laktózmentes</p>	<p>(00001) Normal</p>	<p>(00030) Ulcus N.</p>	<p>(00101) Diab. 180g</p>	<p>(00430) Laktózmentes</p>	<p>(00001) Normal</p>	<p>(00001) Normal</p>
<p>Alma</p>	<p>Nutribella[†], (5,6,8,11)</p>	<p>Múzszelet, gyümölcsös** (1,6,7,12,5,8,11)</p>	<p>Alma</p>	<p>Almaberőt DIAB. úveges** (1,5)</p>	<p>Natur joghurt poharas kicsi (7)</p>	<p>Diab. ostya 40g (1,3,5,6,7,8)</p>
<p>Burgonyaleves magyaros (1,9), Szilvas gombóc** (1)</p>	<p>Daragaluska leves* (1,3,9), Tökfőzelék* (1), Sertes pótkölt** (9), Fehér kenyér (1), (7)</p>	<p>Karfoll leves - mir- ** (1,3,9), Bakonyi sertes tökány* (1,9), Párolt rizskörlet** (9), (1)</p>	<p>Zöldbab leves** (1,3,7,9), Rakott brokkoli, Fehér kenyér (1), (7)</p>	<p>Lencsegyulás (1,9,10,(12)), Rizstejfűt* (3,7,(12)), Fehér kenyér (1), (7)</p>	<p>Csurgatott tojás leves* (1,3,9,(7)), Zöldborsófőzelék* (1,7), Sült belsőtöltő (1), Fehér kenyér (1), (7)</p>	<p>Pulykanyak Leves* (1,3,9), Sült csirkeszárm** (9,(1)), Csemege uborkal (10), Burgonya petrezselymes 200 g</p>
<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>	<p>Kevett meggyes (1,3,7)</p>

Ebéd	(00101) Diab. 180g	Burgonyaleves magyaros diab. [1,9], Szilvás gombóc [1]	Tökfőzelék** [1,7,15], Sertés pörkölt** [9,(1)], Daragaluska leves* [1,3,9], Teljeskiőrlésű kenyér 1kg** [1]	Karfiolleves *mir.* ++ [1,3,7,9], Rizskörlet [9,(1)], Bakonyi sertés tokány* [1,9]	Zöldbableves *mir.* diab. [1,3,7,9], Rakott brokkoli, Teljeskiőrlésű kenyér 1kg** [1]	Rizsfelfújít** [3,7,15,(12)], Lencsegulyás [1,9,10,(12)]	Csurgatott tojás leves** [1,3,9], Zöldborsófőzelék** [1,7,15], Sült bélszínoldó(1)	Sült csirkeszárnny diab, Pulykanyak leves* [1,3,9], Csemege uborka [10], Burgonya petrezselymes 200 g
		Burgonyaleves magyaros [1,9], Szilvás gombóc** [1]	Tökfőzelék* [1,7], Daragaluska leves* [1,3,9], Sertés pörkölt** [9,(1)], Fehér kenyér [1,(7)]	Karfiolleves *mir.* ++ [1,3,7,9], Bakonyi sertés tokány* [1,9], Párolt rizskörlet** [9,(1)]	Zöldbab leves** [1,3,7,9], Rakott brokkoli, Fehér kenyér [1,(7)]	Rizsfelfújít* [3,7,(12)], Lencsegulyás [1,9,10,(12)], Fehér kenyér [1,(7)]	Zöldborsófőzelék* [1,7], Csurgatott tojás leves* [1,3,9,(7)], Sült bélszínoldó(1), Fehér kenyér [1,(7)]	Sült csirkeszárnny diab, Pulykanyak leves* [1,3,9], Csemege uborka [10], Burgonya petrezselymes 200 g
Uzsonna	(00101) Diab. 180g	Kefir poharas 150 ml** [7]	Fehér kenyér [1,(7)], Delma joghurtos margarin [7]	Almaberfőtt DIAB. üveges** [15]	Diab nápolyi kg** [15,(1)]	Natur joghurt poharas kicsi* [7]	Nutribellal*, (5,6,8,11)	Delma joghurtos margarin [7], Teljeskiőrlésű kenyér 1kg** [1]

	parfü	kezd	szelvény	csirkésítő	pénztár	szőnyeg	valamint	
Újszonta 180g	(00101) Diab.	Tea* Valkrém különféle kilos**[7], Fehér kenyér[1, (7)], Retek, csomós	Tea* Fokhagymás felvágott**, Delma joghurtos margarinn [7], Zsemle*[1], Paradicsom	Tea*, Főtt virsli, mustárral[3, 7, 10, (1, 6, 12)], Fehér kenyér[1, (7)]	Tea*, Kenőmájás** (1, 6, 7, 10), Fehér kenyér[1, (7)], Uboorka	Tea*, Sült hurka** (1), Fehér kenyér [1, (7)]	Tea* Csirkemell sonka** (1, 6, 7), Fehér kenyér[1, (7)], Delma joghurtos margarinn [7], Zöldhagyma csomós	Tea*, Töltött nudli [1, (6, 7, 13)]
	(00001) Normál	Tea* Valkrém különféle kilos**[7], Fehér kenyér[1, (7)]	Tea* Delma joghurtos margarinn [7], Zsemle*[1], Pánzsí** (1, 6, 7, 10)	Tea*, Főtt virsli, mustárral[3, 7, 10, (1, 6, 12)], Fehér kenyér[1, (7)]	Tea*, Kenőmájás** (1, 6, 7, 10), Fehér kenyér[1, (7)]	Tea*, Fehér kenyér[1, (7)], Sült baromfi vagdalt [1, 6, 7, 10]	Tea*, Csirkemell sonka** (1, 6, 7), Fehér kenyér[1, (7)], Delma joghurtos margarinn [7]	Tea*, Töltött nudli [1, (6, 7, 13)]
Vacsora	(00030) Ulcus IV.	Tea* Valkrém különféle kilos**[7], Fehér kenyér[1, (7)]	Tea* Delma joghurtos margarinn [7], Zsemle*[1], Pánzsí** (1, 6, 7, 10)	Tea*, Főtt virsli, mustárral[3, 7, 10, (1, 6, 12)], Fehér kenyér[1, (7)]	Tea*, Kenőmájás** (1, 6, 7, 10), Uboorka, Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea*, Sült hurka** (1), Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Csirkemell sonka** (1, 6, 7), Delma joghurtos margarinn [7], Zöldhagyma csomós, Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea* (15), Töltött nudli [1, (6, 7, 13)]
	(00101) Diab. 180g	Tea* (15), Valkrém különféle kilos**[7], Retek, csomós, Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea* (15), Fokhagymás felvágott**, Delma joghurtos margarinn [7], Paradicsom, Korpás zsemle[1]	Tea* (15), Főtt virsli, mustárral [3, 7, 10, (1, 6, 12)], Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea* (15), Kenőmájás** (1, 6, 7, 10), Uboorka, Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea* (15), Sült hurka** (1), Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Csirkemell sonka** (1, 6, 7), Delma joghurtos margarinn [7], Zöldhagyma csomós, Teljeskörlesű kenyér 1kg**[1]	Tea* (15), Töltött nudli [1, (6, 7, 13)]

Vasárnap	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Laktóznemléte (00430) s	Tea*, Fehér kenyér(1,(7)), Relek, csomós, baromfi pástétom	Tea*, Fokhagymás felvágott**, Delma joghurtos margarin [7], Zsemle*[1], Paradicsom	Tea*, Főtt virsli, mustárral(3,7,10, (1,6,12)), Fehér kenyér(1,(7))	Tea*, Kenőmájás** (1,6,7,10), Fehér kenyér(1,(7)), Uborka	Tea*, Sült hurka** (1), Fehér kenyér [1,(7)]	Tea*, Csirkemell sonka**(1,6,7), Fehér kenyér(1,(7)), Delma joghurtos margarin [7], Zöldhagyma csomós	Tea*, Töltött nudli: [1,(6,7,13)]

..... Élnevezési vezető
 osztályvezető

..... Vezető
 dietetikus

..... Gazdaságvezető



Quattro Syre Zrt

Cidatalk 5/5

2026.06.18. 8:26:15 | OB - Élelm

ÉTLAP 2026. 06.22. - 2026. 06.26.

26.hét

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
Reggeli	Forr.tej Rozsos kenyér Sonka,marg Kígyóuborka	Kakaó Fehér kenyér Baromfikrém Tv paprika	Gyüm.tea Rozs kenyér Zala,marg., Piros retek	Tejeskávé Fehér kenyér Sajt szelet,marg., Paradicsom	Forr.tej Gabona golyó
Tízórai	100% Gyümölcslé (cseresznye) Banán	Gyüm.tea Kiwi	100%rostos Gyümölcslé (cseresznye) Alma	Gyüm.tea Kiwi	100%rostos Gyümölcslé (cseresznye) Alma
Ebéd	Rakott- burgonya Csem.uborka	Párolt hús Brokkoli- főzelék	Rakott zöldbab	Sülthús Tarkababpüré- főzelék	Palóc-leves Mákos piskóta
Uzsonna	Gyüm.tea Fehér kenyér Körözött Tv paprika	Gyüm.tea Fehér kenyér Párizsi fel., margarin Paradicsom	Forr.tej Boci szelet	Gyüm.tea Fehér kenyér Paprikás szalámi margarin Tv paprika	Gyüm.tea Rozs kenyér Tojáskrém Paradicsom

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



Nagykátai Városi Bölcsőde

Étlap 2026.06.22 - 2026.06.28

(Készült: 2026.06.15)

(Nem diétás menü)

Menü: 0008 Gyermek 1-3

Korcsopor: Gyermek 1 - 3 éves

Hétfő

Kedd

Szerda

Csütörtök

Péntek

(*) C=Csillagfűrt D=Diófélék E=Tojás, Tojástermék É=Mest.édesítő F=Földimogyoró G=Glutén H=Hal, Haltermék
K=Kéndioxid, szulfidok M=Mustár P=Puhatestűek R=Rákfélék S=Szójabab T=Tej, Tejtermék W=Szezámag Z=Zeller
(**) EN=energia ZS=zsír TZS=Telített zsírsav FH=fehérje SZH=szénhidrát CK=cukor SÓ=só KA=kalcium

Reggeli

	Tej 2,8% (b)	Kakaó (b)	Gyümölcs tea (b)	Tejescsokolé (b)	Tej 2,8% (b)
** Tápanyag:	EN=84,00 ZS=4,20 TZS=3,00 FH=4,50 SZH=6,90 CK=6,90 SÓ=0,20 KA=***, **	EN=93,79 ZS=4,48 TZS=3,00 FH=4,84 SZH=7,47 CK=6,90 SÓ=0,20 KA=***, **	EN=2,30 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,54 CK=0,50 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=122,80 ZS=4,26 TZS=3,00 FH=4,87 SZH=10,20 CK=6,60 SÓ=0,20 KA=***, **	EN=84,00 ZS=4,20 TZS=3,00 FH=4,50 SZH=6,90 CK=6,90 SÓ=0,20 KA=***, **
* Allergén	Rozskenyér (b)	Házi kenyér b	Rozskenyér (b)	Házi kenyér b	Gabona golyó csokis
** Tápanyag:	EN=108,80 ZS=0,40 TZS=0,00 FH=4,39 SZH=21,00 CK=4,00 SÓ=2,00 KA=10,00	EN=106,80 ZS=1,44 TZS=0,32 FH=3,28 SZH=19,84 CK=1,72 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=108,80 ZS=0,40 TZS=0,00 FH=4,04 SZH=10,20 CK=4,00 SÓ=2,00 KA=10,00	EN=106,80 ZS=1,44 TZS=0,32 FH=3,28 SZH=19,84 CK=1,72 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=77,00 ZS=1,04 TZS=0,38 FH=1,66 SZH=14,80 CK=6,20 SÓ=0,05 KA=0,00
* Allergén	Sonka szelet (b)	Kacsaméjkrém(b)	Zala feivagott (b)	Sajt reszelt (b)	T
** Tápanyag:	EN=23,55 ZS=1,07 TZS=0,00 FH=3,90 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=2,93 ZS=0,24 TZS=0,09 FH=0,17 SZH=0,03 CK=0,00 SÓ=0,02 KA=0,00	EN=32,70 ZS=2,70 TZS=1,11 FH=1,95 SZH=0,27 CK=0,08 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=101,10 ZS=7,80 TZS=6,83 FH=7,85 SZH=0,08 CK=0,06 SÓ=0,12 KA=180,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00
** Tápanyag:	Margarin (b)	Zöldpaprika (b)	Margarin (b)	Margarin (b)	Margarin (b)
** Tápanyag:	EN=18,00 ZS=2,00 TZS=0,60 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,08 KA=0,00	EN=6,00 ZS=0,06 TZS=0,00 FH=0,36 SZH=0,90 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=18,00 ZS=2,00 TZS=0,60 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,08 KA=0,00	EN=18,00 ZS=2,00 TZS=0,60 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,08 KA=0,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00
** Tápanyag:	Kigyóborka (b)	Hónapos reték (b)	Hónapos reték (b)	Paradicsom (b)	Paradicsom (b)
** Tápanyag:	EN=3,60 ZS=0,03 TZS=0,00 FH=0,30 SZH=0,51 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=4,05 ZS=0,03 TZS=0,00 FH=0,32 SZH=0,59 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=6,90 ZS=0,06 TZS=0,00 FH=0,03 SZH=0,12 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=6,90 ZS=0,06 TZS=0,00 FH=0,03 SZH=0,12 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00
Energia (KC/KJ):	238,0 / 992,6	209,5 / 874,9	165,9 / 686,3	355,6 / 1481,7	161,6 / 677,5
Zsír (gr):	7,70	6,25	5,13	15,55	5,24
Telített zsírsav (gr):	3,60	3,41	1,71	8,75	3,36
Fehérje (gr):	12,23	8,65	6,31	15,63	6,16
Szénhidrát (gr):	29,07	28,24	23,00	36,22	21,70
Cukor (gr):	10,90	8,62	4,58	8,68	13,10
össz.Só (gr):	2,28	0,22	2,08	0,40	0,25
Kalcium (Mgr):	1810,00	1800,00	10,00	1980,00	1800,00

Tízórai

	Grangold csereznyel b	Gyümölcs tea (b)	Grangold csereznyel b	Gyümölcs tea (b)	Grangold csereznyel b
** Tápanyag:	EN=4,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,05 SZH=0,97 CK=0,97 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=2,30 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,54 CK=0,50 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=4,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,05 SZH=0,97 CK=0,97 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=2,30 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,54 CK=0,50 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=4,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,05 SZH=0,97 CK=0,97 SÓ=0,00 KA=0,00
** Tápanyag:	Banán (b)	Kiwi (b)	Alma (b)	Kiwi (b)	Alma (b)
** Tápanyag:	EN=38,43 ZS=0,04 TZS=0,00 FH=0,48 SZH=8,86 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=40,26	EN=28,08 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,54 SZH=6,10 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=28,08 ZS=0,09 TZS=0,00 FH=0,14 SZH=7,48 CK=5,61 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=28,08 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,54 SZH=6,10 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=28,08 ZS=0,09 TZS=0,00 FH=0,14 SZH=7,48 CK=5,61 SÓ=0,00 KA=0,00
Energia (KC/KJ):	42,4 / 178,1	30,4 / 127,2	32,1 / 86,9	30,4 / 127,2	32,1 / 86,9
Zsír (gr):	0,04	0,00	0,09	0,00	0,09
Telített zsírsav (gr):	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fehérje (gr):	0,53	0,54	0,19	0,54	0,19
Szénhidrát (gr):	9,83	6,64	8,43	6,64	8,43
Cukor (gr):	0,97	0,50	6,58	0,50	6,58
össz.Só (gr):	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Kalcium (Mgr):	40,26	0,00	0,00	0,00	0,00

Ebéd

	Rakottburgonya b	Párolt csirkemell b	Rakott zöldbab (b)	Sült sertéshús b	Palócleves (b)
* Allergén	T,G,E		T		T,G
** Tápanyag:	EN=276,50 ZS=14,73 TZS=6,59 FH=8,89 SZH=26,31 CK=0,16 SÓ=0,34 KA=32,76	EN=82,44 ZS=4,41 TZS=0,11 FH=10,24 SZH=0,09 CK=0,04 SÓ=0,04 KA=0,00	EN=349,02 ZS=23,38 TZS=5,84 FH=16,95 SZH=15,39 CK=3,04 SÓ=0,18 KA=146,00	EN=165,07 ZS=14,31 TZS=0,00 FH=7,57 SZH=0,28 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=145,28 ZS=6,98 TZS=1,56 FH=11,26 SZH=8,30 CK=0,44 SÓ=0,04 KA=15,80
* Allergén	Csemege uborka (b)	Kukoricafőzelék (b)	G	Szárazbábpüré-főz.(b)	Mákos kevert piskóta(b)
** Tápanyag:	EN=2,80 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,02 SZH=0,60 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=261,06 ZS=3,80 TZS=2,20 FH=6,78 SZH=47,04 CK=5,30 SÓ=0,23 KA=***, **	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=166,82 ZS=4,87 TZS=1,30 FH=7,64 SZH=22,13 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=44,80	EN=281,37 ZS=15,51 TZS=5,14 FH=4,56 SZH=29,78 CK=16,10 SÓ=0,04 KA=289,20
** Tápanyag:	Banán (b)	G	G	G	G
** Tápanyag:	EN=38,43 ZS=0,04 TZS=0,00 FH=0,48 SZH=8,86 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=40,26	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00	EN=0,00 ZS=0,00 TZS=0,00 FH=0,00 SZH=0,00 CK=0,00 SÓ=0,00 KA=0,00
Energia (KC/KJ):	317,7 / 1383,8	343,5 / 1442,3	349,0 / 1453,0	331,9 / 1386,6	426,7 / 1829,3
Zsír (gr):	14,76	8,02	23,38	19,18	22,49
Telített zsírsav (gr):	6,59	2,31	5,84	1,30	6,80
Fehérje (gr):	9,19	19,00	16,95	15,21	15,81
Szénhidrát (gr):	35,76	47,13	15,39	22,41	38,08
Cukor (gr):	0,18	5,34	3,04	0,00	16,54
össz.Só (gr):	0,34	0,27	0,16	0,00	0,08
Kalcium (Mgr):	73,02	1200,00	146,00	44,80	304,80

Nagykátai Városi Bölcsőde

Étlap 2026.06.22 - 2026.06.28

(Készült: 2026.06.15)

(Nem diétás menü)

Menü: 0008 Gyermek 1-3

Korcsopor: Gyermek 1 - 3 éves

Hétfő

Kedd

Szerda

Csütörtök

Péntek

(*) C=Csillagfűt D=Diófélék E=Tojás, Tojástermék É=Mest.édesítő F=Földimogyoró G=Glutén H=Hal, Haltermék
K=Kéndioxid, szulfidok M=Mustár P=Puhatestűek R=Rákfélék S=Szójabab T=Tej, Tejtermék W=Szezámag Z=Zeller
(**) EN=energia ZS=zsír TZS=Telített zsírsav FH=fehérje SZH=szénhidrát CK=cukor SÓ=só KA=kalcium

Uzsonna

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Gyümölcs tea (b)	EN= 2,30 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,54 CK= 0,50 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 2,30 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,54 CK= 0,50 SÓ= 0,00 KA= 0,00	Tej 2,8% (b) EN= 84,00 ZS= 4,20 TZS= 3,00 FH= 4,50 SZH= 6,90 CK= 8,90 SÓ= 0,20 KA= 0,00	Gyümölcs tea (b) EN= 2,30 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,54 CK= 0,50 SÓ= 0,00 KA= 0,00	Gyümölcs tea (b) EN= 2,30 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,54 CK= 0,50 SÓ= 0,00 KA= 0,00
Házi kenyér b	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	Bocsi szelet(b) T,G,E EN= 377,98 ZS= 13,99 TZS= 6,65 FH= 8,41 SZH= 52,06 CK= 25,92 SÓ= 0,08 KA= 240,00	Házi kenyér b	Rozskenyér (b) G EN= 108,80 ZS= 0,40 TZS= 0,00 FH= 4,04 SZH= 21,80 CK= 4,00 SÓ= 2,00 KA= 10,00
* Allergén	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 108,80 ZS= 0,40 TZS= 0,00 FH= 4,04 SZH= 21,80 CK= 4,00 SÓ= 2,00 KA= 10,00
** Tápanyag:	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 106,80 ZS= 1,44 TZS= 0,32 FH= 3,28 SZH= 19,84 CK= 1,72 SÓ= 0,02 KA= 0,00	EN= 108,80 ZS= 0,40 TZS= 0,00 FH= 4,04 SZH= 21,80 CK= 4,00 SÓ= 2,00 KA= 10,00
* Allergén	EN= 35,58 ZS= 2,00 TZS= 1,37 FH= 3,30 SZH= 1,03 CK= 0,76 SÓ= 0,02 KA= 3,80	EN= 34,85 ZS= 3,00 TZS= 1,23 FH= 1,65 SZH= 0,27 CK= 0,08 SÓ= 0,09 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 104,00 ZS= 9,40 TZS= 0,00 FH= 4,80 SZH= 0,10 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 16,17 ZS= 1,40 TZS= 0,43 FH= 0,57 SZH= 0,26 CK= 0,02 SÓ= 0,04 KA= 0,00
** Tápanyag:	EN= 35,58 ZS= 2,00 TZS= 1,37 FH= 3,30 SZH= 1,03 CK= 0,76 SÓ= 0,02 KA= 3,80	EN= 34,85 ZS= 3,00 TZS= 1,23 FH= 1,65 SZH= 0,27 CK= 0,08 SÓ= 0,09 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 104,00 ZS= 9,40 TZS= 0,00 FH= 4,80 SZH= 0,10 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 16,17 ZS= 1,40 TZS= 0,43 FH= 0,57 SZH= 0,26 CK= 0,02 SÓ= 0,04 KA= 0,00
* Allergén	EN= 6,00 ZS= 0,09 TZS= 0,00 FH= 0,36 SZH= 0,90 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 18,00 ZS= 2,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,08 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 16,00 ZS= 2,00 TZS= 0,60 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,08 KA= 0,00	EN= 6,90 ZS= 0,06 TZS= 0,00 FH= 0,03 SZH= 0,12 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00
** Tápanyag:	EN= 6,00 ZS= 0,09 TZS= 0,00 FH= 0,36 SZH= 0,90 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 18,00 ZS= 2,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,08 KA= 0,00	EN= 0,00 ZS= 0,00 TZS= 0,00 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00	EN= 16,00 ZS= 2,00 TZS= 0,60 FH= 0,00 SZH= 0,00 CK= 0,00 SÓ= 0,08 KA= 0,00	EN= 6,90 ZS= 0,06 TZS= 0,00 FH= 0,03 SZH= 0,12 CK= 0,00 SÓ= 0,00 KA= 0,00
Energia (KC/KJ):	150,7 / 630,3	168,7 / 703,4	462,0 / 2010,5	237,1 / 991,3	134,2 / 592,5
Zsír (gr):	3,53	6,50	18,19	12,93	1,86
Telített zsírsav (gr):	1,69	2,15	9,65	0,92	0,43
Fehérje (gr):	6,94	4,96	13,91	8,44	4,64
Szénhidrát (gr):	22,31	20,77	58,96	21,38	22,52
Cukor (gr):	2,98	2,30	32,82	2,22	4,52
Össz.Só (gr):	0,02	0,17	0,27	0,08	2,04
Kalcium (Mgr):	3,90	0,00	2040,00	0,00	10,00
Napi összesített energia					
Energia (KC/KJ):	748,8 / 3184,8	752,0 / 3147,9	1008,9 / 4236,6	955,0 / 3986,8	754,5 / 3186,2
Zsír (gr):	26,03	20,77	46,79	47,66	29,68
Telített zsírsav (gr):	11,88	7,87	17,20	10,97	10,59
Fehérje (gr):	28,88	33,15	37,37	39,82	26,80
Szénhidrát (gr):	96,97	102,77	105,79	86,66	90,72
Cukor (gr):	15,03	16,76	47,01	11,40	40,74
Össz.Só (gr):	2,64	0,66	2,51	0,48	2,37
Kalcium (Mgr):	1927,18	3000,00	2196,00	2024,80	2114,80

Aszlai K.
élelmezésvezető



K.
intézményvezető



PEST VÁRMEGYEI
KORMÁNYHIVATAL
MONORI JÁRÁSI HIVATALA

Ügyiratszám: PE-09/NEO/01588-1/2026

JEGYZŐKÖNYV

Készült: 2026. év május hó 14 napján 10 óra 30 perc kezdettel a/az

KISTÉRSÉGI GONDOZÁSI KÖZPONT
2760 Nagykáta, Petőfi S. u. 4/a
Adószám: 16796861-2-13

ellenőrzött egységben.

Tárgy: Földművelésügyi és Élelmiszerbiztonsági Minisztérium feladatát ellátó
Táplálkozás - egészségügyi minősítéssel egyetemes

Jelen vannak:

PVKH Monori Járási Hivatal Járási Népegészségügyi Osztály, mint eljáró hatóság részéről:

Neve: Lombardini Dr. Huszár Péter Beosztása: Népegészségügyi felügyelő

Neve: Kovács Klára Beosztása: vezető alpolgármester
Köztársaság tér 1. sz. épületben

Az ellenőrzött egység képviselőjében:

Neve: Nagy Krisztián Születési neve: Nagy Krisztián

Anyja neve: Árkai Margit Születési helye és ideje: Pécs, 1983. 11. 01.

Lakcíme: 2760 Nagykáta, Rákóczi út. Személyi igazolványszám: 6752062E

Eljárásjogi helyzete: élelmiszerbiztonsági minősítő. Egyéb elérési lehetősége: kope33@gmail.com

Az ellenőrzött egység üzemeltetője:

Megnevezése: Nagykáta Város Önkormányzata

Címe: 2760 Nagykáta, Dózsa Gy. utca 2.

Adószáma: 15730927-2-18 telefon/E-mail: -

Lombardini Dr. Huszár Péter
eljáró hatóság részéről

Nagy Krisztián
ügyfél részéről

Tájékoztatás és figyelmeztetés:

A hatósági ellenőrzést végző személyek hatósági igazolványa (megbízólevele), az ellenőrzés megkezdése előtt bemutatásra kerültek.

Az ellenőrző hatóság képviselője figyelmezteti az ügyfele(ke)t az általános közigazgatási rendtartásról szóló 2016. évi CL. törvény (Ákr) 5. § (2) bekezdésében foglaltaknak megfelelően jogaira és kötelezettségeire az alábbiak szerint.

– Az ügyfelet a közigazgatási hatósági eljárásokban megilleti a törvény előtti egyenlőség és az egyenlő bánásmód követelménye, indokolatlan megkülönböztetés és részrehajlás nélkül. Az ügyfélnek joga van a jogszabályban meghatározott határidőn belüli, ésszerű időben hozott hatósági döntéshez. [Ákr. 2. § (2) bekezdés]

– Az ügyfél az eljárás során bármikor nyilatkozatot, észrevételt tehet. A hatóság biztosítja az ügyfél, továbbá a tanú, a hatósági tanú, a szakértő, a tolmács, a szemel tárgy birtokosa és az ügyfél képviselője számára, hogy jogaikat és kötelezettségeiket megismerhessék, és előmozdíttja az ügyféli jogok gyakorlását. [Ákr. 5. § (1)-(2) bekezdés]

– A közigazgatási hatósági eljárásban az ügyfél köteles jóhiszeműen eljárni és a többi résztvevővel együttműködni, magatartása nem irányulhat a hatóság megtévesztésére vagy a döntéshozatal, illetve a végrehajtás indokolatlan késleltetésére. Az ügyfél jóhiszeműségét az eljárásban vélelmezni kell, a rosszhiszeműség bizonyítása a hatóságot terheli. [Ákr. 6. § (1)-(3) bekezdései]

– Ha törvény nem írja elő az ügyfél személyes eljárását, helyette törvényes képviselője, vagy az általa, illetve törvényes képviselője által meghatalmazott személy, továbbá az ügyfél és képviselője együtt is eljárhat. [Ákr. 13. § (1) bekezdés]

– A hatóság jogosult az ügyfél és az eljárás egyéb résztvevője természetes személyazonosító adatainak és az ügyfajtát szabályozó törvényben meghatározott személyes adatok, továbbá – ha törvény másként nem rendelkezik – az eljárás eredményes lefolytatásához elengedhetetlenül szükséges más személyes adatok megismerésére és kezelésére. [Ákr. 27. § (1) bekezdés]

– Az ügyfél az eljárás bármely szakaszában és annak befejezését követően is betekinthez az eljárás során keletkezett iratba, illetve ennek során másolatot, kivonatot készíthet vagy – kormányrendeletben meghatározott költségterítés ellenében – másolatot kérhet, amelyet a hatóság kérelemre hitelesít. [Ákr. 33. § (1) és (4) bekezdései]

– Az ügyfelet megilleti a hatóság határozata elleni törvényes határidőn belül benyújtott, önálló jogorvoslatának lehetősége. A hatóság végzése ellen önálló jogorvoslatnak akkor van helye, ha azt törvény megengedi, egyéb esetben a végzés elleni jogorvoslati jog a határozat, ennek hiányában az eljárást megszüntető végzés ellen igénybe vehető jogorvoslat keretében gyakorolható. [Ákr. 112. § (1) bekezdés]

– A hatóság írásban, a digitális államról és a digitális szolgáltatások nyújtásának egyes szabályairól szóló 2023. évi CIII. törvényben meghatározott elektronikus úton, vagy személyesen – ideértve az összeköttetés közvetlenségét, kölcsönösségét, folyamatos kép- és hangkapcsolatot biztosító telekommunikációs eszköz alkalmazását, ha az az adott eljárási cselekmény lefolytatására alkalmas –, illetve írásbelinek nem minősülő elektronikus úton tart kapcsolatot az ügyféllel és az eljárásban résztvevőkkel. Ha törvény másként nem rendelkezik, a kapcsolattartás formáját a hatóság tájékoztatása alapján az ügyfél választja meg. Az ügyfél a választott kapcsolattartási módról más – a hatóságnál rendelkezésre álló – módra áttérhet. Különleges jogrend vagy összehangolt védelmi tevékenység elrendelésének alapjául szolgáló ok, illetve életveszéllyel vagy súlyos kárral fenyegető helyzet esetén a hatóság választja meg a kapcsolattartás módját. [Ákr. 26. § (1)-(3) bekezdései]

– Ha jogszabály nem zárja ki, az ügyfél a nyilatkozatával pótolhatja a hiányzó bizonyítékot, ha annak beszerzése nem lehetséges. Az Ákr. 64. § (2) bekezdése értelmében, ha az ügyfél vagy képviselője más tudomása ellenére az ügy szempontjából jelentős adatot valótlanul állít vagy elhallgat – ide nem értve, ha vele szemben az Ákr. 66. § (2) bekezdésében vagy (3) bekezdés b) és c) pontjában meghatározott ok áll fenn –, illetve ha a kötelező adatszolgáltatás körében a 105. § (2) bekezdésében foglalt ok hiányában adatszolgáltatási kötelezettségét nem teljesíti, eljárási bírsággal sújtható.

A jelenlévők a jogokra és köteleességekre történő figyelmeztetés megtörténtét jelen jegyzőkönyv aláírásával megerősítik.



 eljáró hatóság részéről



 ügyfél / képviselő

végzettséggel. Szociális étkező területén ki
 állítanak ki ebédet mai napra 70 étel készült.
 Főzőknek berendezése megfelelő, adagolás-
 hoz szükséges eszközök megtalálhatóak.
 Tisztasági festés ebben az évben már
 megtörtént. Adagolási útmutató, étlap
 a konyhán kihelyezésre került, továbbá
 helyiinen átadóra került valamint
 3 nites étlap. ^{Megelőző} évi - rájátszás 2026.
 03.02. Predox kft. végezte. Dohányos tilos
 tábla jogszabályi előírásnak megfelelően kihelyezett
 Táplálkozás-egészségügyi minőség a továbbiakban
 a FUKH Monori Járási Hivatal Népegészségügyi
 osztályán bejuttatódik, melynek eredménye
 jelen ígyletről elvárhatóan kérték észre
 ennek csatlósával teljesnek tekintendő.
 Az ellenőrzés során a konyha higiénéségi
 szempontoknak megfelel


 [Signature]
 eljáró hatóság részéről


 [Signature]
 ügyfél részéről

Az ügyfél / az ellenőrzött képviselőjében jelen levő személyek nyilatkozatai, észrevételei:

Az ügyfél a jegyzőkönyvben foglaltakat
megismerve és annak tartalmával egyetért

Az ellenőrzést vezető az ellenőrzés befejezésekor tájékoztatja az ügyfelet / az ellenőrzött képviselőjében jelen levő személyeket:

A jegyzőkönyv⁵ számított oldalból áll és egy példányát

a hatóság az ügyfélnek / az ellenőrzött képviselőjében jelen levő személyeknek a helyszínen átadja/

a hatóság az ügyfél részére az ellenőrzés befejezésétől számított tíz napon belül postai/elektronikus úton megküldi.

A jelen levők egyebet nem kívánnak a jegyzőkönyvbe foglalni, kijelentik, hogy az helyesen tartalmazza az ellenőrzés során tett megállapításokat és nyilatkozatokat, ezért a jegyzőkönyvet elolvasás után oldalanként aláírják.

Készült: 1 eredeti példányban

Jelen jegyzőkönyv elválaszthatatlan részét képezi.....¹ számú melléklet.



.....
eljáró hatóság részéről



.....
ügyfél részéről

Filipcsei Lászlóné

intézményvezető

gondozasikozpont@gmail.com

Nagy Krisztián

megbízott élelmezésvezető

kope83@gmail.com

Tápió-Vidéki Többcélú Kistérségi Társulás Kistérségi Gondozási Központ

Nagykáta

Petőfi Sándor utca 4/A.

2760

Tisztelt Intézményvezető Asszony!

Tisztelt Megbízott Élelmezésvezető Úr!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) előírja, hogy „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – az Éltv. 35. § (5) alapján - megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Tápió-Vidéki Többcélú Kistérségi Társulás Kistérségi Gondozási Központ Főzőkonyha

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha diétás ételkészítéssel, helyben étkeztetéssel és kiszállítással

Címe: 2760 Nagykáta, Petőfi Sándor utca 4/A.

Üzemeltető neve, címe: Kistérségi Gondozási Központ Nagykáta, 2760 Nagykáta, Petőfi Sándor utca 4/a.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2026-03-10

Ellátottak száma: 137 fő

Ellátott korosztály: Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Nagy Krisztián, megbízott élelmezésvezető, kope83@gmail.com

A 2026. évi minősítés eredménye: 79 %, azaz közepes (3).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes három évlg/visszavonáslg, illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A szemle során sajnálattal tapasztaltuk, hogy a 2023-03-01-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 75% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben nem javult.

Az 1649-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. **A dolgozók hatékony oktatásával az újonnan feltárt hibák jelentős mértékben megszüntethetők!**

Az oktatáshoz segítséget nyújt a **Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP)**.

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.

A 80% alatti minősítést követően a megállapított hiányosságok és hibák kijavítására irányuló intézkedési terv készítése és megküldése után lehetőséget adunk az eredmény kijavítására.

Munkájukhoz a minőségi és biztonságos közétkeztetés érdekében az alábbiakra hívom fel a figyelmet:

Nélkülözhetetlen a rendszeres önellenőrzés, vagy „belső ellenőrzés”, melyhez segítséget nyújt a minősítés során is alkalmazott kérdés lista (un. csekk-lista) használata, ami a NÉBIH honlapjáról letölthető (<https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok>). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az ételkészítés-biztonságot és ételkészítés minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését támogatjuk.

Az első táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

A második táblázat a szemlén tapasztalt, ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze.

A két táblázat azonban a helyi adottságok és lehetőségek alapján rugalmasan kezelhető, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az ételkészítés-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A konyhatér tisztítására használt nyeles súrolókeféket az étkezési hulladékgyűjtő helyiségben tárolták. Az ételhulladék helyiségeknek nincsenek külön takarítóeszközei.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), (10) 316/2013.(VIII. 28.) Kormányrendelet 21. § (2) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	A különböző tisztasági fokú helyiségek takarításához elkülönített, megfelelő számú eszközt (garnitúrát) kell biztosítani. Az említett helyiségben az ételhulladék gyűjtőedényein kívül csak a helyiség saját takarítóeszközei tárolhatók. A dolgozók oktatása javasolt.
A konyhán tároltak lejárt felhasználhatósági idejű fertőtlenítő hatású szert is.	528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) k) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	A vegyszerek beszerzésénél, a raktárkészlet kezelésénél a lejáratú időket és a felhasználhatósági területet is figyelemmel kell kísérni.
A szakállat viselő dolgozó nem viselt szakállvédőt ételkészítés közben.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1) XII. fejezet (1) (2) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása GHP 5.8. Személyi higiénia	Az üzemi helyiségekben a dolgozóknak a haját teljes egészében befedő hajhálót, szakáll esetén szakállvédőt szükséges viselni.
A kézmosóhelyeken fertőtlenítő hatással nem rendelkező kéztisztítószert helyeztek ki.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	Lehetőség szerint minden (szociális blokkhoz tartozó és tálalókonyhai) kézmosóhelyen kombinált, virucid hatással is rendelkező kéztisztító-fertőtlenítőszer szükséges. A konyhát el kell látni megfelelő kéztisztító/fertőtlenítő szerrel.

<p>A dolgozók ételkészítéshez előírt szakképesítését igazoló dokumentumokat nem tudták bemutatni hiánytalanul. Élelmezésvezetői oklevéllel rendelkező élelmezésvezetőjük nincs. Az étlapot a megbízott élelmezésvezető állítja össze.</p>	<p>2008. évi XLVI. törvény 22 § (1) a) 34/2021. (VII.26.) ITM rendelet 1. § (1), 1. melléklet 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok GHP 5.11.3. Képzettség</p>	<p>Közétkeztetést irányító élelmezésvezetőnek szakirányú végzettséggel kell rendelkeznie. Élelmezésvezetői képzés keresését javasoljuk.</p>
<p>Ismételten tapasztaltuk, hogy az étlapon a tájékoztatási követelményeknek csak részlegesen tesznek eleget, nem ételenként, hanem csak étkezésenként tüntették fel az allergén összetevőket.</p>	<p>1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1), 44. cikk (1) a) 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4.§, 5.§ GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás GHP 7.2. Allergének</p>	<p>Az étlapon ételféleségenként szükséges ismertetni az allergéneket.</p>
<p>Az összegyűjtött, naponta elszállított ételhulladék mennyiségét, átadás/átvételét nem dokumentálják.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), VI. fejezet (1) (2) 1069/2009/EK rendelet 10. cikk p.) 22. cikk (1) GHP 5.6. Ételmaradék-hulladék</p>	<p>Az átadott étkezési hulladékról a vendéglátó nyilvántartást köteles vezetni, az átadás során pedig a 142/2011/EU rendelet VIII. melléklet III. fejezetében található mintának megfelelő kereskedelmi okmányt kell 3 példányban kitölteni. A kitöltés a vendéglátó kötelezettsége, a kereskedelmi okmányt az átadás helyszínén az átadó és a szállító is aláírja. A nyilvántartásokat két évig kell megőrizni.</p>
<p>Nem biztosítottak hulladékgyűjtő edényeket a zöldség-és húselőkészítőben.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet VI. fejezet (3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) GHP 5.6. Ételmaradék-hulladék</p>	<p>A technológiai helyiségekben keletkező hulladékok számára megfelelő gyűjtőedényekkel kell rendelkezniük. A konyha főzőterében, (cukrászati és hidegkonyhai részében) csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére. Mindegyik kézmosóhelyen kéz érintése nélkül használható hulladékgyűjtő edényt kell biztosítani. A hiányzó gyűjtőedények pótlásáról gondoskodni kell.</p>
<p>A húselőkészítő egyik hűtőjében sárgarépa alapanyagot tároltak.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 6.6. Előkészítés GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>A húsos hűtőbe nem szabad nyers húson kívül más alapanyagot bevinni. A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húrok töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni.</p>
<p>Az ételminták kezelése nem megfelelő. A tárolóhűtője nem megfelelőége mellett a helyben készített teából és gyümölcsből nem vettek ételmintát.</p>	<p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17 § (2), 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>Ételmintát közétkeztetésben napi 29 adagszám felett minden kiszolgált ételből a (kisétekezésekből a helyi ételkészítési műveletek után, a fogyasztóknak kiszolgált formában) kell eltenni a tárolás, illetve étkeztetés befejeztével legalább 100 gramm mennyiségben és 0- 5°C-on 72 órán át kell megőrizni. Az ételminták hűtőterének megfelelőségét rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.</p>
<p>A szállítóedényeket csak a tálalókonyhán mosogatták. A főzőkonyhán elmaradt azok újra</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1), V. fejezet (1) a) b) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § (1)</p>	<p>A szállítóedényeket mind a tálalókonyhák, mind a főzőkonyhán egyaránt el kell mosogatni. Az üzemi edények és a szállító edények – időben</p>

tálalása előtti fertőtlenítő hatású mosogatása.	GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás	elkülönítve – elmoshatók a fogyasztói edények mosogatására szolgáló medencékben is.
Ismételten tapasztaltuk, hogy a főként felvágottakhoz használt szeletelőgépet a zöldség-előkészítőbe vitték.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 6.6. Előkészítés	Fogyasztásra közvetlenül alkalmas (hús)-termékek szeletelőgépét nem szabad nyers hús előkészítő helyiségbe bevinni, ott használni, tárolni a keresztszennyeződés veszélye miatt. A szeletelőgépet át kell helyezni a főzőtérbe.
Csontoktól mechanikusan lefejtett, MSM tartalmú virslihelyettesítő készítményt is tároltak ételkészítéshez. Az ennek felhasználásával készíthető étel esetében a virsli helyettesítését az étlapon nem jelezték.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 14. § (2) GHP 6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	A jó minőséget kizárólag friss, biztonságos alapanyagok felhasználása segíti elő. Amennyiben az ételkészítés során az eredetitől eltérő alapanyagokat használnak, a változtatást az étel anyaghányad-nyilvántartásában is jelezni szükséges, valamint erről a fogyasztókat az étlapon tájékoztatni kell.
Hozzáadott, mesterséges eredetű ízfokozó, nátrium-glutamát tartalmú ételízesítő keverék használata nem volt kizárható a raktárkészlet és az anyaghányad ellenőrzése alapján.	37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) a) GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények	Közétkeztetésben kerüendő a kényelmi termékek, mesterséges ízfokozók használata.
Rendszeresen, dokumentáltan nem végeztek készétel minőségellenőrzést.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés	Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt - a jellegének megfelelő hőfokon - szabad. Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell (kóstolás), javasolt az ellenőrzést dokumentálni.
Ismételten tapasztaltuk, hogy az egység HACCP rendszerében az egyéni ételhordós ételkiadásra vonatkozó szabályozás nem található. Ugyanakkor a létesítményben nem végzett tevékenység - gluténmentes ételek készítése - szakaszt is tartalmazott.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (1) 2008. évi XLVI. törvény 22.§ (1)b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvel	A kézikönyvet a végzett tevékenységekhez igazítva frissíteni szükséges.
Nem teljes körűen dokumentálták az ételkészítést, biztosították annak nyomon követhetőségét: pl. tea, krémelek készítése nem szerepelt az üzemi/tálalásellenőrző lapjukon.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (4)a) b) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) b) GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei	A dokumentumok megfelelő vezetéséről a dolgozókat szükséges oktatni.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Szag- és páraelszívó berendezéssel nem rendelkeznek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) b), (5) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1)a) GHP 5.1.6. Szellőztetés	Lehetőség szerint a legnagyobb pára kibocsátással járó folyamatokhoz, berendezésekhez (mosogatómedencék, sütő/főző/mosogató gépegységek) igazított, megfelelő kapacitású elszívó-berendezés beépítését javasoljuk.
A nagy létszámban kiszállításra is főző konyha helyiségei hiányosak, illetve alulméretezettek. Hűtős helyiséggel nem rendelkeznek. Szűkös a szállítóedény mosogató és a húselőkészítő. Előbbiben nincs sem csorgató, sem mosogatógép.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár! Egy következő felújítás előtt javasoljuk megvizsgálni a helyiségek bővítésének lehetőségét megfelelő helyiségkapcsolat megőrzése mellett. Javasoljuk továbbá a szállítóedény

		mosogató felszerelését alkalmas kivitelű és megfelelő nagyságú, az edények száradását lehetővé tévő csorgatóval.
A nyílászárók többségének mázolása hiányos, egy ajtó küszöbhelyettesítő padlóburkolata repedt, egy belső ajtó alját védő fémlap az ajtólaptól elvált, réses.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) d) e) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	A sérült, megfelelően nem tisztítható nyílászárók javítását, mázolását javasoljuk.
Repedések láthatók a hús előkészítő falán. Több felületen faltól elvált, vagy hiányos a csempeburkolat. Salétromosodás látható a folyosó végén. A gázsütő felett nyitva hagyták egy kéménynyílás üregét.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) b) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet GHP 8.1. Karbantartás	A sérült falfelületek javítását, a hiányzó csempék pótlását, a kéménynyílás légmentes fedését javasoljuk.
A két kombi pároló berendezést lábazat nélkül közvetlenül a padozatra lett helyezve, gőzelvezetése nem biztosított. A szárazáru raktár rétegelt falemez anyaga -főként a széleken- sérült. Pozdorja belseje kilátszódik. A kisméretű húselőkészítőbe beszabott, falról lenyitható húsvágó asztalkája elhasználtodott, csuklópántjai korrodálódtak. Több hűtő műanyag felülete törött, illetve hiányzik. A szállítóedény mosogató mellett az üzemi edény mosogatónak is hiányzik a megfelelő csorgató felülete.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) f), V. fejezet (1) b) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.2.6. Munkafelületek GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A kombi-pároló berendezések használathoz megfelelő állványra emelését, gőzeinek elvezetését, a tárolópolcok javítását vagy cseréjét, a húsvágó cseréjét, a sérült, hiányos fedelű hűtők javítását, vagy cseréjét, álló, vagy falra szerelt megfelelő teherbírási csorgató felületek biztosítását javasoljuk.
A reggeli teát alumínium anyagú fazekakból tálták, azokban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) f), V. fejezet (1) b) 1935/2004/EK rendelet 3. cikk (1), 15. cikk (1) GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	Felhívjuk a figyelmüket, hogy savtartalmú ételek esetén alumíniumból készült tárolóedények használata kerülendő. Az edények cseréjét javasoljuk.
Konyhai gépekkel, egy turmix és egy szeletelőgép kivételével nem rendelkeznek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Lehetőség szerint megfelelő, a konyhai munkát segítő konyhagép/ek beszerzését javasoljuk.
A tevékenységhez és a beszállítás ütemezhetőségéhez mérten kevés a zöldséges hűtőkapacitás. Emellett az ételmintás hűtőjük magas magas fokozatra állítva is az ellenőrző hőmérője jelzése alapján +7°C-os volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) d), IX. fejezet (2)(5)(6) GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 8.1. Karbantartás	Az ételmintás hűtőszekrény és a hőmérő ellenőrzését, javítását, a hűtőkapacitás bővítését javasoljuk.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan 2026-05-04-ig kérem, szíveskedjék/jenek megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/hibák felszámolását tartalmazó *intézkedési tervüket*, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégezzük, és annak eredményét tesszük közzé.
2. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minositesi-kerelem>)
3. Hasznos szakmai támogatást ad a mindennapi munkájukhoz, munkatársaik szakmai továbbképzéséhez, feladataik magas színvonalú ellátásához (pl. HACCP terv készítése) a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniái Útmutató (GHP): <https://portal.nebih.gov.hu/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Szalay Orsolya igazgató asszony nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

1. címzettek (e-mailben)
2. tájékoztatásul: Dorner Gábor polgármester (polgarmester@nagykata.hu)
3. irattár

ZÁRADÉK

Az eredeti papír alapú dokumentummal egyező.

Másolatkészítő szervezet neve:

NNK területi szervezet

A másolat képi vagy tartalmi egyezéséért felelős személy neve:

Zomboriné dr.Havas Petra

Másolatkészítő rendszer:

Poszeidon (EKEIDR) Irat és Dokumentumkezelő rendszer. '3.849.2.9'

Másolatkészítési szabályzat:

Másolatkészítési rend elérhetősége:

Másolatkészítés időpontja:

2026.05.14. 14:38:25

Záradék megjegyzés:

.....



A dokumentum elektronikus aláírással hitelesített.
Dátum: 2026.05.14 14:38:30
NNK területi szervezet
Zomboriné dr.Havas Petra

Józsa László

ügyvezető, élelmezésvezető

jozslaszlo@hotmail.com

Stenzl-House Termelő és Szolgáltató Kft.

Cegléd

Árok utca 16.

2700

Tisztelt Ügyvezető Úr!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) előírja, hogy „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – az Éltv. 35. § (5) alapján – megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Stenzl Főzőkonyha Nagykáta

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha diétás ételkészítéssel, kiszállítással

Címe: 2760 Nagykáta, Czákó András utca 1.

Üzemeltető neve, címe: Stenzl-House Termelő És Szolgáltató Kft., 2700 Cegléd, Árok utca 16.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2026-03-24

Ellátottak száma: 1513 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, 4-6 éves, 7-14 éves, 15-18 éves, Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Józsa László, ügyvezető, élelmezésvezető, jozslaszlo@hotmail.com

A 2026. évi minősítés eredménye: 87 %, azaz jó (4).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes három évig/visszavonásig, illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A szemle során tapasztaltak alapján a 2023-11-27-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 88% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben nem változott.

Az 7352-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. A dolgozók hatékony oktatásával az újonnan feltárt hibák jelentős mértékben megszüntethetők!

Az oktatáshoz segítséget nyújt a Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP).

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.

Munkájukhoz a minőségi és biztonságos közétkeztetés érdekében az alábbiakra hívom fel a figyelmet:

Nélkülözhetetlen a rendszeres önellenőrzés, vagy „belső ellenőrzés”, melyhez segítséget nyújt a minősítés során is alkalmazott kérdés lista (un. csekk-lista) használata, ami a NÉBIH honlapjáról letölthető (<https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok>). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatunkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését támogatjuk.

Az első táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

A második táblázat a szemlén tapasztalt, ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze.

A két táblázat azonban a helyi adottságok és lehetőségek alapján rugalmasan kezelhető, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Csőpöggött a szennyvízelvezető cső a tojáselőkészítő mosogatómedencéje alatt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (8) 253/1997. (XII.20.) Kormányrendelet 77. § (1) (4) (5) GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés GHP 8.1. Karbantartás	A szennyvízelvezető hálózatnak zártnak kell lennie. A hibás lefolyót haladéktalanul meg kell javítani.
A zöldségelőkészítőben elhelyezett egyetemes konyhagépet sajtreszeléshez is használják.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 6.6. Előkészítés GHP 5.11.1. Oktatás	Az eltérő higiéniai állapotú élelmiszerekhez (pl. előkészített zöldség, sajt) használt egyetemes konyhagép használatát a HACCP rendszerben egyedileg szabályozni kell (milyen művelethez használják, milyen termékhez, hol használják a gépet, milyen alkatrészekkel, az alkatrészeit hol mosogatják és tárolják). A gép használatával kapcsolatban a dolgozók oktatását javasoljuk
Hiányzott, illetve nem frissítették a kézmosási utasítást a kézmosóhelyeken.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézmosási utasítások frissítését és jól olvasható módon való kifüggesztését javasoljuk.
Ismételten tapasztaltuk, hogy gyűjtő csomagolással (ezúttal a diétás főzőkonyhába használt gyűjtőkarton dobozokkal együtt) alapanyagokat bevitték a konyhatérbe.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), V. fejezet (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	Használt gyűjtőkarton papírdobozokat nem szabad ételkészítő, főző-/tálalótérbe bevinni, valamint nem szabad tárolás céljára használni. Alkalmas tartók biztosítását és a dolgozók oktatását javasoljuk.
A tojásfertőtlenítésre használt hypó felhasználhatósági ideje lejárt.	528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) k) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	Fertőtlenítésre csak a felhasználhatósági határidőn belüli fertőtlenítőszer használható. A vegyszerek beszerzésénél, a raktárkészlet kezelésénél a lejáratú időket is figyelemmel kell kísérni. Erre vonatkozóan a dolgozókat oktatni kell.

Sárgarépakockát hulladékgyűjtő edény bélelézsákba csomagolva fagyasztották le.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet X. fejezet 1935/2004/EK rendelet 3. cikk (1), 15. cikk (1) GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	Élelmiszereket csomagolni kizárólag élelmiszerral közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból készült csomagolóanyagokba lehet, a hulladékgyűjtő zsák erre a célra nem használható.
Az ételmintatároló hűtőben 7°C hőmérsékletet jelzett a berendezés ajtórekeszében elhelyezett légtérellenőrző hőmérője. Az ételmintákat alsó nem ellenőrzött hőmérsékletű zöldséges rekeszbe is helyezték. Kisétkezés elkészített szendvicének tömege a szükségesnél (100 gramm) kevesebb volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás	A működéshez az ellátotti létszámmal arányos kapacitású, megfelelően működő és az ételminták számára előírt 0 - 5°C hőmérsékletet biztosító hűtőszekrényt kell biztosítani. Ételmintát közétkeztetésben napi 29 adagszám felett valamennyi étel- és italféléségből legalább 100 gramm mennyiségben kell venni és megőrizni azt hűtött körülmények között (0 és +5°C) 72 óráig.
Délibábfől és virslihelyettesítő alkalmazása (melyek alkalmazását az étlapon nem tüntették fel) nem zárható ki a raktárkészlet ellenőrzése alapján. A megrendelt nyersanyagok minőségi követelményei nem rögzítettek, nem ismertek. Hozzáadott, mesterséges eredetű ízfokozó, nátrium-glutamát tartalmú ételízesítő keverék volt az alapanyag raktárban. Kárminsavat tartalmazó epres pudingport is használnak ételkészítéshez.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 14. § (2) GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények GHP 6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények	A jó minőséget kizárólag friss, biztonságos alapanyagok felhasználása segíti elő. Amennyiben az ételkészítés során az eredetitől eltérő alapanyagokat használnak, a változtatást az étel anyaghányadnyilvántartásában is jelezni szükséges, valamint erről a fogyasztókat az étlapon tájékoztatni kell. Közétkeztetésben kerülendő a kényelmi termékek, mesterséges ízfokozók, vegyszertartamú színezékek használata.
A HACCP kézikönyv tartalma általános, a helyben végzett diétás főzésre vonatkozó szabályozást nem tartamazza, egyedül az alaprajzon szerepel a helyisége.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (1) 2008. évi XLVI törvény 22.§ (1)b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei	A főzőkonyha tevékenységére adaptált HACCP rendszert el kell készíteni, a dokumentumot ki kell egészíteni. Az elkészített aktuális szabályozásról és a dokumentumok megfelelő vezetéséről a dolgozókat szükséges oktatni, az oktatást dokumentálni.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfeleléség	Jogháttér	Javítási javaslat
A hűtős helyiségben javítás után nem fedtek le egy fali elektromos kapcsolódobozt. Több világítótestet védőbúra nélkül használnak. Egy közlekedő folyosó végén nem működik a világítás.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 87.§ (1) GHP 5.2.2 Falfelületek GHP 5.1.7. Világítás	Az elektromos rendszer hibáinak javítását, a rések lefedését javasoljuk. A világítótest védőbúráját javítás, izzócsere után vissza kell helyezni. A megvilágítást biztosítani szükséges, az elektromos rendszert meg kell javítani.
A kiszállításra is főző konyha kopott, elhasználódott, nem tisztán tartható mosogató medencékkel és hiányos vízcsapokkal rendelkező szállítóedény mosogatóját nem használják.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 8.1. Karbantartás	A szállítóedény mosogatót használhatóvá kell tenni, a szállítóedények mosogatását itt kell végezni. A medencéket lecserélni, a vízcsapokat javítani, vagy cserélni javasoljuk.

A gazdasági bejárati ajtó alatt nagy rész van, ki lehet látni az ajtó alatt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) d) e) GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	Az ajtó alatti rész lefedését javasoljuk a kártevők bejutásának megelőzése érdekében.
A falon kívül vezetett csövek mentén és a zöldségtárolóban sérültek a festett falfelületek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) b) c) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 8.1. Karbantartás	A falfelületek javítását és festését javasoljuk.
Ismételten tapasztaltuk, hogy az egyetemes konyhagép belső felülete kopott, zománcozása sérült. Kiszállításhoz savanyú uborkát nem rögzíthető fedelű alumínium edényekbe is csomagoltak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1) b), IX. fejezet (3) 1935/2004/EK rendelet 3. cikk (1), 15. cikk (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	Az ételek szennyeződésének megelőzése céljából javasoljuk a konyhagép felújítását vagy cseréjét. A korszerűtlen, alumíniumból készült, nem megfelelően zárható szállítóedények cseréjét javasoljuk. Felhívjuk a figyelmüket, hogy savtartalmú ételek esetén ezek használata kerülendő.
A dolgozók zuhanyozójában hiányoznak a vízcsap csavarógombjai.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) 3/2002. (II. 8.) SzCsM–EüM együttes rendelet 19.§ (8) GHP 5.1.10. Öltözők GHP 8.1. Karbantartás	A hiányos vízcsapok javítását vagy cseréjét javasoljuk.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

- Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minositesi-kerelem>).
- Hasznos szakmai támogatást ad a mindennapi munkájukhoz, munkatársaik szakmai továbbképzéséhez, feladataik magas színvonalú ellátásához (pl. HACCP terv készítése) a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniái Útmutató (GHP): <https://portal.nebih.gov.hu/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

Budapest, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Szalay Orsolya igazgató asszony nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

- címzett (e-mailben)
- tájékoztatásul: Dorner Gábor polgármester (jegyzo@nagykata.hu)
- irattár