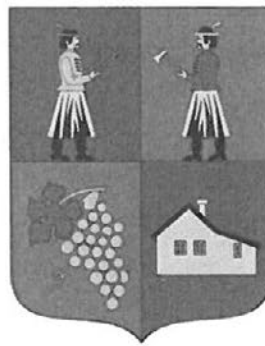


A

**CSEMŐI GYERMEKÉTKEZTETÉST
ELLÁTÓ KONYHA FENNTARTÁSÁNAK
ÉS ÜZEMELTETÉSÉNEK ELEMZÉSE**



Csemő Község Önkormányzatának megbízása alapján készítette az

O-PMM Projekt és Marketing Menedzsment Kft.

Közreműködő szakértők:

Oláh József üzemmérnök-közgazdász

Nagy Csaba élelmezésvezető, élelmiszeripari szakmérnök

2016. október 20.

TARTALOMJEGYZÉK

VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ	4
1. ELŐZMÉNYEK, PÁLYÁZAT	7
Pályázati kiírás	
Gyakran ismételt kérdésekre közzétett válaszok, értelmezések - GYIK	
Pályázati adatlap	
Támogató okirat	
Az elemzés célja, módszertana	
2. A JELENLEGI ÜZEMELTETÉSI HELYZET BEMUTATÁSA	11
Vállalkozási szerződés	
Költségek, kiadások	
Díjrendelet, bevételek	
3. EGY HASONLÓ ÖNKORMÁNYZATI ÜZEMELTETÉSŰ KONYHA BEMUTATÁSA	13
Szervezet, működés	
Költségek, kiadások	
4. JOGSZABÁLYI KÖRNYEZET	15
Vonatkozó jogszabályok	
A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet fontosabb előírásai	
5. SAJÁT ÜZEMELTETÉSI MODELL	17
Szervezet, működés	
A konyha vezetőjére vonatkozó előírások	
Költségek, kiadások	
Bevételek	
6. AZ ÜZEMELTETÉSI MODELLEK ÖSSZEHASONLÍTÁSA	21
Az összehasonlítás módszertana, elemei	
Hatások a foglalkoztatottságra, a szervezetre	
Hatások a bevételekre	
Hatások a kiadásokra, költségekre	
Egyéb nem számszerűsíthető hatások	
MELLÉKLETEK	24
1. Pályázati kiírás gyermekétkeztetés 2015	
2. Konyhafejlesztés pályázat 2015 Gyakran ismételt kérdések - GYIK	
3. Pályázati adatlap a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására	

4. Támogató okirat NGM-29319-75-2015
5. Vállalkozási szerződés az üzemeltetésre a Csemői Konyha Bt-vel
6. Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének 1/2013. (I.29.) rendelete „Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkedvezményeiről”
7. 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
8. Csemői Önkormányzati Konyha SZMSZ javaslat SZMSZ javaslat, minta
9. Gyermekétkeztetés létszámok adagok a 2015. évi beszámolóból
10. Tószeg Község Önkormányzati konyhájának működési adatai 2015 évben

VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

A nemzetgazdasági miniszter - a belügyminiszterrel és az emberi erőforrások miniszterével egyetértésben – 2015. márciusában pályázatot hirdetett a Magyarország 2015. évi központi költségvetéséről szóló 2014. évi C. törvény (a továbbiakban: Költségvetési törvény) 3. melléklet II. 9. pont szerint **a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására**. A Pályázati felhívás 2. pontjában a következők találhatók:

„2. A pályázat célja

Központi költségvetési forrás biztosítása az önkormányzati fenntartású, óvodai gyermekétkeztetést szolgáló főzőkonyha, befejező konyha, melegítő-tálaló konyha, és kapcsolódó kiszolgáló létesítmény (a továbbiakban együttesen: konyha) létrehozása vagy bővítése, fejlesztése érdekében.

Pályázati alcélok:

Önkormányzati fenntartású létesítmény fejlesztése

- e) már működő konyha infrastrukturális felújításával, fejlesztésével, akadály-mentesítésével,*
- f) étkező, étterem felújításával, akadálymentesítésével,*
- g) friss, helyi alapanyagok felhasználását segítő technológia fejlesztéssel,*
- h) a korszerű táplálkozást segítő technológia fejlesztésével....*

A Pályázó vállalja, hogy

- amennyiben a Pályázat olyan fejlesztési célt is tartalmaz, amelyhez építésügyi hatósági engedély is szükséges, úgy legkésőbb 2015. szeptember 30-ig a szükséges építésügyi hatósági engedéllyel/engedélyekkel fog rendelkezni,*
- a közétkeztetési feladat-ellátás során a környezetvédelmi szempontokat érvényesíti, ennek keretében gondoskodik legalább a sütőzsiradék külön gyűjtéséről és elszállításáról, a veszélyes hulladék megfelelő kezeléséről, illetve – ahol a hulladékkezelési közszolgáltatás ezt lehetővé teszi – a szelektív hulladékgyűjtésről.*

A pályázati felhívás további vállalásokat **nem írt elő és nem hivatkozott arra**, hogy annak **elválaszthatatlan és kötelező részének** kell tekinteni az **ebr42** felületen található, hivatalos dokumentumnak nem tekinthető **„Gyakran ismételt kérdések”**-ben szereplő válaszokat, állásfoglalásokat, értelmezéseket. A MÁK ügyintézője a hiánypótlás során szóban, telefonon kötelező vállalásként jelölte meg az ott szereplő értelmezést:

„A támogatás célját tekintve fontos kiemelni, hogy

... kizárólag olyan intézmények támogathatók, melyek önkormányzati tulajdonban vannak, illetve a feladat ellátását az önkormányzat saját fenntartású, üzemeltetésű konyhával/étkezővel biztosítja. Az intézmény az önkormányzat költségvetési szerve, a konyhai alkalmazottak az önkormányzat alkalmazásában állnak, ennek megfelelően az önkormányzati tulajdonú Nonprofit Kft vagy vállalkozó által üzemeltetett konyha/étkező fejlesztése nem támogatható.”

A benyújtott és elfogadott pályázati adatlapon a hiánypótlást követően a következőt vállaltuk:

„... Az önkormányzatunk a külső szolgáltatóval kötött szerződést a következő ütemterv szerint tervezi kiváltani:

- 1. Élelmezési szakértő és közgazdász bevonásával szervezeti terv és minden fontos elemre kiterjedő költséghaszon-elemzés elkészítése, amelynek céljai a várható üzemeltetés költségeinek minél pontosabb meghatározása, a jelenlegi rendszer értékelése és az újjal való összehasonlítása, illetve testületi előterjesztés elkészítése.*
- 2. Képviselő testületi döntés az új rendszerre való átállásról.*
- 3. Jelenlegi szerződés szabályos felmondása, megszüntetése.*
- 4. Vezetői pályázat meghirdetése és lebonyolítása.*
- 5. Az üzemeltető szervezet személyi és tárgyi feltételeinek kialakítása.*
- 6. Az üzemeltetés átvétele...”*

A pályázatra „**Támogató okirat**” került kibocsátásra, amely 2015. december 12-én vált hatályossá. A pályázatot az abban vállalt műszaki tartalommal eredményesen megvalósítottuk, befejeztük és a lezárása folyamatban van. A **Támogató okiratban** a „**Támogatott beruházási cél részletezése**” rovatban **nem szerepel** a konyha/étterem üzemeltetésének kötelező önkormányzati feladatként való megjelölése.

A pályázatban tett vállalásunknak megfelelően elkészítettünk egy pénzügyi – gazdasági elemzést arról, hogy a saját üzemeltetésbe történő átvétel milyen feltételekkel történhet meg, illetve milyen várható pénzügyi-gazdasági, foglalkoztatottsági kihatásai vannak.

Az elemzés legfontosabb megállapításai

Feltételezéseik az összehasonlításban, ahol a saját üzemeltetés és a vállalkozó által történő üzemeltetés tény /terv adatait hasonlítják össze:

- Az előállított étel adagszám ugyanannyi;
- Az államilag támogatott adagszámokra vonatkozó normatív támogatás megegyezik;
- Az értékesített adagszám egyező;
- Az értékesítésre kerülő ételek ára megegyezik (az ár meghatározása Képviselő testületi döntés hatáskörébe tartozik);
- Az alapanyag költségnél feltételezzük az egyezőséget, bár itt már nem lesznek meg a vállalkozó által elérhető kedvezmények;
- Az energia és közmű költségek ugyanazok;
- A karbantartás – javítás költségei ugyanolyan mértékű használat esetén megegyeznek;
- A hulladékszállítás és ártalmatlanítás költségei egyezők;

- A konyhai szak-és kisegítő személyzet minimálisan 7-7 fő mindkét esetben, de a saját üzemeltetés esetén előírt képzettséggel/végzettséggel és gyakorlattal rendelkező konyha vezetőt kell közalkalmazottként foglalkoztatni (ezt a funkciót a vállalkozó általi üzemeltetés esetén a vállalkozás tulajdonosa/vezetője látja el).

Hatások a foglalkoztatottságra, a szervezetre

A teljes mértékben saját üzemeltetésű konyha esetében a hatályos rendeleteknek megfelelő szervezeti és működési szabályzatot kell készíteni. A konyhai személyzet (szakácsok, kisegítők, takarítók) stb. létszáma (7-8 fő) nem változik a jelenlegihez képest, tehát a csemői foglalkoztatottságra nincs hatással. A konyhai személyzet közalkalmazotti státuszba kerül, a munkatársak jövedelme érdemben nem változik. Többlet létszámot egyedül az előírt képzettséggel/végzettséggel és gyakorlattal rendelkező konyhavezető személye jelenti, amit pályázat útján kell betölteni, tehát az nem biztos, hogy csemői lakos lesz.

Hatások a bevételekre

A bevételeket az állami normatívák és az ételek értékesítése jelenti. Mivel az adagszámok és a térítési díjak ugyanazok mind a saját, mind az idegen üzemeltetés esetében, ezért eltérésekkel nem számolunk.

Hatások a kiadásokra

Az adagszámok ugyanazok mindkét esetben, a feltételezésünk az, hogy az alapanyag és az előállítás meghatározó költségei is elhanyagolható mértékben közel vannak egymáshoz. A konyhai személyzet bérköltsége – a konyhai vezető kivételével – megegyeznek.

Tehát többlet kiadást csak a konyhai vezető bérköltsége és járulékai jelentenek. A közalkalmazotti bértábla alapján (G fizetési osztály, 6 év szolgálati időt feltételezve) a konyha vezetőjének várható évi bérköltsége 12x173.000 Ft=2.076.000 Ft, várható járulékai évi 561.000 Ft, **összesen 2.637.000 Ft.**

Ez viszont jelentős – meg nem spórolható - többlet kiadás!

Egyéb nem számszerűsíthető hatások

Fontos hatásként kell megemlíteni azt, hogy az önkormányzat általi üzemeltetés esetén az un. „**PUHA KÖLTSÉGVETÉS**” elve érvényesül. Ennek az a lényege, hogy sem az alkalmazottak, sem a vezető nincs egyenes, közvetlen személyes anyagi érdekeltségben a költségek csökkenetésével, illetve a bevételek növelésével.

A érdekeltség hiánya több területeken jelenthet – előre nem meghatározható – többlet költséget.

1. ELŐZMÉNYEK, PÁLYÁZAT

Pályázati kiírás a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására

A nemzetgazdasági miniszter - a belügyminiszterrel és az emberi erőforrások miniszterével egyetértésben – 2015. márciusában pályázatot hirdetett a Magyarország 2015. évi központi költségvetéséről szóló 2014. évi C. törvény (a továbbiakban: Költségvetési törvény) 3. melléklet II. 9. pont szerint **a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására.**

A „Pályázati kiírás” a jelen elemző dokumentum **1.sz. mellékleteként** megtekinthető.

A Pályázati kiírás 2. pontjában a következők találhatók:

„2. A pályázat célja

Központi költségvetési forrás biztosítása az önkormányzati fenntartású, óvodai gyermekétkeztetést szolgáló főzőkonyha, befejező konyha, melegítő-tálaló konyha, és kapcsolódó kiszolgáló létesítmény (a továbbiakban együttesen: konyha) létrehozása vagy bővítése, fejlesztése érdekében.

Pályázati alcélok:

Önkormányzati fenntartású létesítmény fejlesztése

- a) már működő konyha kapacitásbővítésével,*
- b) étkező, étterem kapacitásbővítésével,*
- c) új konyha létesítésével,*
- d) új étkező, étterem kialakításával,*
- e) már működő konyha infrastrukturális felújításával, fejlesztésével, akadály-mentesítésével,*
- f) étkező, étterem felújításával, akadálymentesítésével,*
- g) friss, helyi alapanyagok felhasználását segítő technológia fejlesztéssel,*
- h) a korszerű táplálkozást segítő technológia fejlesztésével.*

A pályázati alcélok esetében a beruházási összköltség 50%-áig eszközbeszerzésre is igényelhető támogatás.

...

A Pályázó vállalja, hogy

- amennyiben a Pályázat olyan fejlesztési célt is tartalmaz, amelyhez építésügyi hatósági engedély is szükséges, úgy legkésőbb 2015. szeptember 30-ig a szükséges építésügyi hatósági engedéllyel/engedélyekkel fog rendelkezni,*
- a közétkeztetési feladat-ellátás során a környezetvédelmi szempontokat érvényesíti, ennek keretében gondoskodik legalább a sütőzsiradék külön gyűjtéséről és elszállításáról, a veszélyes hulladék megfelelő kezeléséről, illetve – ahol a hulladékkezelési közszolgáltatás ezt lehetővé teszi – a szelektív hulladékgyűjtésről.*

A pályázati kiírás további vállalásokat **nem írt elő és nem hivatkozott arra**, hogy annak **elválaszthatatlan és kötelező részének** kell tekinteni az **ebr42** felületen található, - hivatalos dokumentumnak nem tekinthető - „**Gyakran ismételt kérdések**”-ben szereplő válaszokat, állásfoglalásokat, értelmezéseket.

Konyhafejlesztés pályázat 2015 Gyakran ismételt kérdések - GYIK

A hiánypótlással kapcsolatos tájékozódó érdeklődés során a MÁK ügyintézője szóban, telefonon kötelező vállalásként jelölte meg az ott szereplő, következő értelmezést:

„A támogatás célját tekintve fontos kiemelni, hogy

...

... kizárólag olyan intézmények támogathatók, melyek önkormányzati tulajdonban vannak, illetve a feladat ellátását az önkormányzat saját fenntartású, üzemeltetésű konyhával/étkezővel biztosítja. Az intézmény az önkormányzat költségvetési szerve, a konyhai alkalmazottak az önkormányzat alkalmazásában állnak, ennek megfelelően az önkormányzati tulajdonú Nonprofit Kft vagy vállalkozó által üzemeltetett konyha/étkező fejlesztése nem támogatható.”

A „Konyhafejlesztés pályázat 2015 Gyakran ismételt kérdések – GYIK” a jelen elemző dokumentum **2.sz. mellékleteként** megtekinthető.

A Pályázati adatlap tartalma

A Pályázati felhívásra az **ebr42** elektronikus felületen, majd papír alapon határidőben benyújtottuk a pályázati adatlapot és annak hiánypótlását. A pályázati adatlapon a hiánypótlást követően a következőt vállaltuk:

„... Az önkormányzatunk a külső szolgáltatóval kötött szerződést a következő ütemterv szerint tervezi kiváltani:

- 1. Élelmezési szakértő és közgazdász bevonásával szervezeti terv és minden fontos elemre kiterjedő költséghason-elemzés elkészítése, amelynek céljai a várható üzemeltetés költségeinek minél pontosabb meghatározása, a jelenlegi rendszer értékelése és az újjal való összehasonlítása, illetve testületi előterjesztés elkészítése.*
- 2. Képviselő testületi döntés az új rendszerre való átállásról.*
- 3. Jelenlegi szerződés szabályos felmondása, megszüntetése.*
- 4. Vezetői pályázat meghirdetése és lebonyolítása.*
- 5. Az üzemeltető szervezet személyi és tárgyi feltételeinek kialakítása.*
- 6. Az üzemeltetés átvétele...”*

A „Pályázati adatlap” kiíró által elfogadott változata a jelen elemző dokumentum **3.sz. mellékleteként** megtekinthető.

A Támogató okirat tartalma

A pályázatra „**Támogató okirat**” került kibocsátásra, amely 2015. december 12-én vált hatályossá. A **Támogató okiratban** a „**Támogatott beruházási cél részletezése**” rovatban **nem szerepel** a konyha/étterem üzemeltetésének kötelező önkormányzati feladatként való megjelölése.

A pályázatban tett vállalásunknak megfelelően elkészítettünk egy pénzügyi – gazdasági elemzést arról, hogy a saját üzemeltetésbe történő átvétel milyen feltételekkel történhet meg, illetve milyen várható pénzügyi-gazdasági, foglalkoztatottsági hatásai vannak.

A „*Támogató okirat*” hatályos változata a jelen elemző dokumentum **4.sz. mellékleteként** megtekinthető.

A konyhafejlesztési projektet a pályázatban foglalt tartalommal hiánytalanul megvalósítottuk. Az átépítés – kivitelezés műszaki átadás-átvétele rendben megtörtént. A konyhai eszközök beszerzése, cseréje a pályázat szerint megvalósult. Az elszámolás benyújtása, a szakmai beszámoló elkészítése folyamatban van.

A pályázatban tett vállalásunknak megfelelően elkészítettünk egy pénzügyi – gazdasági elemzést arról, hogy a saját üzemeltetésbe történő átvétel milyen feltételekkel történhet meg, illetve milyen várható pénzügyi-gazdasági, foglalkoztatottsági hatásai vannak.

Az elemzés célja, módszertana

Az elemzés célja az, hogy Csemő Község Önkormányzata a pályázatban és a támogató okiratban tett vállalásait teljesítse, ezen belül:

- a Képviselő testület szakmailag és gazdaságilag megalapozott elemzést kapjon a jelenlegi helyzetről és a tervezett saját üzemeltetésről;
- a Képviselő testület lehetőleg részletes tájékoztatást kapjon a saját üzemeltetés jogszabályi feltételeiről, a kialakítandó személyi feltételekről;
- a Képviselő testület pontos előrejelzést kapjon a várható többletkiadásokról, többlet költségekről;
- a Képviselő testület képet kapjon a nem számszerűsíthető kockázatokról és hatásokról;

Az elemzésünk akkor éri el a céljait, ha a Képviselő testület megalapozottan, felelősséggel tud dönteni az jövőbeli fenntartás és az üzemeltetés kérdéseiben.

Az elemzések során

- összefoglaljuk a jelenlegi üzemeltetés jellemző adagszámait, szervezeti, pénzügyi és gazdasági adatait;

- bemutatjuk egy hasonló adottságú települése önkormányzati üzemeltetésű konyhájának adagszámait, valamint a szervezeti, gazdasági-pénzügyi adatait;
- felvázoljuk a saját üzemeltetés szervezeti feltételeit és rendszerét;
- főbb téma-csoportonként elemezzük és összefoglaljuk a várható hatásokat.

2. A JELENLEGI ÜZEMELTETÉSI HELYZET BEMUTATÁSA

Vállalkozási szerződés a konyha üzemeltetésére

A csemői gyermekétkeztetést biztosító konyha a Ladányi Mihály Általános Iskola (2713 Csemő, Szent István u. 34.) épületében található. A gyermek-és Ft közétkeztetési feladatok ellátása a meglévő 600 adagos főzőkonyha üzemeltetésre történő átadás-átvételével és a hozzá tartozó létesítmények szabad kapacitásának használatával történő üzemeltetésre **Csemői Konyha Bt**-vel kötött vállalkozási szerződést Csemő Község Önkormányzata.

A konyha üzemeltetésére vonatkozó „Vállalkozási szerződés” hatályos változata a jelen elemző dokumentum **5.sz. mellékleteként** megtekinthető.

Költségek, kiadások

A vállalkozót illető bevételek függetlenek az önkormányzat által kapott és számlázott bevételektől. A vállalkozó csak a szerződésben megállapított étkeztetési adagok normái alapján jogosult számlázni, ezen felül a vállalkozási szerződés VII. fejezet 27. pontjában megállapított rezsiköltség támogatás átszámlázására jogosult.

A 2015. évi étkeztetés lebonyolításáért a vállalkozó a következő összegeket számlázta:

- étkezési adagok a hatályos norma alapján:	37.116.092 Ft
- rezsiköltség támogatás:	1.270.000 Ft
Összesen:	38.386.092 Ft

Ezen kívül az önkormányzatot terhelte az óvodai melegkonyhán alkalmazott konyha kisegítő személy bére és járulékai:

1.618.438 Ft

Az étkeztetéssel kapcsolatos óvodai kiadások:

192.690 Ft

A gyermekétkeztetéssel kapcsolatos kiadások összesen: **40.197.200 Ft**

A fenti számok alapján 2015 évben a 383 fő gyermekétkeztetésre számított éves fajlagos költség: **104.954 Ft / fő.**

A konyhát üzemeltető vállalkozó a költségszerkezetére vonatkozóan nem kötelezhető adatszolgáltatásra. A nyilatkozata alapján 7 fő konyhai személyzetet alkalmaz (élelmezés vezető, szakácsok, kisegítők) teljes munkaidős foglalkoztatásban. Az alkalmazottak valamennyien csemői lakosok.

Díjrendelet, bevételek

A vállalkozót illető bevételek függetlenek az önkormányzat által kapott és számlázott bevételektől. A vállalkozó csak a szerződésben megállapított étkeztetési adagok normái alapján jogosult számlázni, kiegészítve azt a 2015. ére megállapított rezsiköltség hozzájárulással.

A 2015. évi étkeztetés után a kimutatott adagszámok és jogosultságok alapján az önkormányzat állami támogatások igénybe vételére jogosult. Ezen kívül az étkezők által befizetett térítési díjak jelentik a bevételek másik részét.

A térítési díjakat a jelenleg hatályos, Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének 1/2013. (I.29.) rendelete *„Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkedvezményeiről”* állapítja meg.

A Képviselő Testület térítési díjakra vonatkozó rendelete a jelen elemző dokumentum **6.sz. mellékleteként** megtekinthető.

Az önkormányzat bevételei a 2015. évben kimutatott étkeztetési adagok alapján:

- Állami támogatás:	30.964.842 Ft
- Befizetett térítési díjak ÁFA-val:	5.671.200 Ft
Összesen.	36.636.042 Ft

3. EGY HASONLÓ ÖNKORMÁNYZATI ÜZEMELTETÉSŰ KONYHA BEMUTATÁSA

Szervezet, működés

Az összehasonlításunkban a Tószeg Község Önkormányzata által fenntartott és üzemeltetett, gyermekétkeztetést is biztosító konyha adatai szerepelnek. Tószeg Község állandó népessége 4.513 fő, az étkeztetésben szereplő gyermekek száma 350 fő. Az étkeztetés adatai (adagok, támogatások) a jelen dokumentum **10.sz. melléklet**-ében található meg részletesen.

A tószegi önkormányzati konyha által előállított és értékestett étel adagok nagyon hasonló arányúak, mint a csemőiek, illetve a térítési díj is nagyon közeli mértékű, ezért ideális az összehasonlításhoz.

Költségek, kiadások

A tószegi önkormányzati üzemeltetésű konyha kiadási és költségadatai 2015 évre.

Dologi kiadások	39 482 969
Gyógyszer-beszerzés	5 213
Folyóirat-beszerzés	5 619
Élelmiszer-beszerzés	27 985 355
Irodaszer, nyomtatvány	2 862
Munkaruha, védőruha	143 382
Egyéb üzemeltetési anyagbeszerzés	1 100 888
Villamosenergia	307 049
Gázenergia	633 081
Víz-és csatornadíj	1 325 583
Karbantartás, kisjavítás	54 000
Mc levonható ÁFA	7 919 937
Személyi kiadások	13 614 157
Alapill, ill.kieg., kompenzáció	10 786 967
SZOCHO	2 827 190

A Konyha működési engedélyében szereplő adagszám: 500 adag

Ténylegesen előállított átlagos adagszám: 350 adag/nap

2015 évben előállított összes adag : 69.368 adag

Konyhavezető: 1 fő
Élelmezés vezető: 1 fő
Konyhai kisegítők: 5 fő

ÖSSZES KÖLTSÉG:	45 177 189
Egy napi adagra jutó költség (Ft/adag)	651

Összegezve az adatokat, az ellátottak száma: **350 fő**, a **45.177.189 Ft** teljes üzemeltetési költség alapján az ellátott főre vetített becsült éves költség: **129.078 Ft / fő**, ez az adat reálisnak összehasonlítási alapnak tekinthető.

4. JOGSZABÁLYI KÖRNYEZET

A konyha üzemeltetésére vonatkozó, **meghatározó jogszabályok** a következők:

- az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény,
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény,
- a számvitelről szóló 2000. évi C. törvény,
- 86/2007. (VIII. 17.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról,
- a közbeszerzésekről szóló 2011. évi CVIII. törvény,
- az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet,
- a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló **62/2011 (VI. 30.) VM rendelet**,
- a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet**.

Az alapszabályozást a **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet tartalmazza**, amely régóta várt korszerűsítést jelentett a vendéglátás és étkeztetés szabályozásában, megjelenésével 2011. augusztus 1-től hatályát veszítette három korábban alkalmazott korszerűtlen rendelet. (Az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együtt es rendelet; a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer- előállítás és -forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együtt es rendelet; a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együtt es rendelet.) A megszűnt rendeletek közül kettő jóval hazánk Európai Unióhoz csatlakozását megelőzően lépett hatályba. Ezek a jogszabályok – elismerve megjelenésük idejében betöltött szakmai szerepüket – sem tartalmilag, sem pedig szellemiségükben nem illeszkedtek maradéktalanul az Európai Unió jogrendjébe, és betarthatatlan helyzetek elé állították a vendéglátóipari szakmát.

Az új rendelet nem terheli indokolatlan kötelezettségekkel a vendéglátással foglalkozó élelmiszeripari vállalkozókat és a közétkeztetést biztosító intézményeket, ugyanakkor hatékonyan szavatolja a fogyasztók egészséges és biztonságos élelmiszerhez való jogát.

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet fontosabb előírásai

Az egyik legtöbbet hivatkozott és vitatott rendelet a közétkeztetést biztosító konyhák működtetése kapcsán. Rendkívül szigorúan és részleteiben szabályozza

- az étrend tervezés szabályait, a nyersanyag-kiszabati előírásokat,
- az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelményeket,
- a naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszercsoportokat,

- a felhasználási előírásokat, korlátozásokat és tilalmakat egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában;
- a személyi feltételeket,
- a hatósági ellenőrzések területeit és rendszerét.

Mivel a rendelet betartása az intézményvezető feladata, ezért az intézmény vezetőjével szemben is nagyon magasak az elvárások:

16. § (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az élelmezésvezető felügyeli.

(2) Az étrend összeállítását az élelmezésvezető végzi.

(3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek

a) élelmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie,

b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettséggel és legalább öt éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártassággal kell rendelkeznie,

c) dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie, vagy

d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségivel, vagy érettségivel és szakács szakképesítéssel kell rendelkeznie, mely esetben legalább tíz éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság szükséges.

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet táplálkozás-egészségügyi tárgyú akkreditált képzésén ötévente részt kell venniük.

A „37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet” a jelen elemző dokumentum **6.sz. mellékleteként** megtekinthető.

Az OÉTI és az ÁNTSZ Országos Tisztifőorvosi Hivatala készített egy gyakran felmerülő kérdéseket tartalmazó összeállítást, amely a következő linken található:

<https://www.hungast.hu/web/gyakran-ismetelt-kerdesek-a-kozetkeztetesi-rendelettel-kapcsolatosan.html>

5. SAJÁT ÜZEMELTETÉSI MODELL

Szervezet, működés

A saját üzemeltetés esetére kidolgoztuk **Csemő Önkormányzati Konyha Szervezeti és Működési Szabályzat**-át – tervezetként (továbbiakban: SZMSZ). Ez a szabályzat max. 600 adagos konyha üzemeltetését írja le és szabályozza, alapvetően önálló költségvetési szervként, de integrálható a Polgármesteri Hivatal szervezetébe is.

Az SZMSZ teljes mértékben meghatározza az intézmény szervezeti felépítését, a működés szabályait és részletes feladatléírást tartalmaz. Fontosabb részei:

- Az intézmény feladatai;
- Az intézmény szervezeti felépítése;
- Az intézmény működésének főbb szabályai;
- Az intézmény alapidokumentumainak meghatározása.

A „Csemői Önkormányzati Konyha SZMSZ javaslat” a jelen elemző dokumentum **8.sz. mellékleteként** megtekinthető.

A konyha vezetőjére vonatkozó előírások, elvárások

A konyha vezetőjének és/vagy az őt helyettesítő élelmezésvezetőnek a feladatai:

- vezeti az intézményt, felelős az intézmény működéséért és gazdálkodásáért
- a munkáltatói és fegyelmi jogkör gyakorlója az intézményvezető
- tervezi, szervezi, irányítja és ellenőrzi az intézmény szakmai és gazdasági működésének valamennyi területét
- gyakorolja a munkáltatói jogokat
- ellátja az intézmény működését érintő jogszabályokban, önkormányzati rendeletekben és döntésekben a vezető részére előírt feladatokat,
- elkészíti az intézmény SZMSZ-ét és más, kötelezően előírt szabályait, rendelkezéseit,
- támogatja az intézmény munkáját segítő testületek, szervezetek, közösségek tevékenységét
- folyamatosan értékeli az intézmény tevékenységét, munkáját,
- közreműködik az intézmény költségvetésének, gazdálkodásáról szóló beszámoló jelentéseinek elkészítésében, gondoskodik az ahhoz szükséges adatszolgáltatásról,
- a konyha üzemeltetésével kapcsolatos feladatok megszervezése, irányítása, felügyelete, ellenőrzése, HACCP rendszer betartása, nyilvántartások vezetése,
- az étlapot a korszerű táplálkozási igényeknek, és a kötelező tápanyagszükségletek figyelembevételével, egy héttel előre elkészíti, figyelembe véve a kiadott élelmezési normát,
- a gazdasági vezetővel közösen kialakítja a beszállítói kört, folyamatosan figyelemmel kíséri a beszerzési árak alakulását,

- az étlapnak megfelelő nyersanyagbeszerzésekről gondoskodik, hogy azok a megfelelő időben, mennyiségben, és minőségben a rendelkezésre álljanak,
- ellenőrzi, és felügyeli az ételek minőségét, adagolását és kiosztását, a mennyiségi, és minőségi kifogásokat kivizsgálja,
- az étkezőről létszámjelentést, havi elszámolást készít
- gondoskodik a konyhai dolgozók rendszeres képzéséről, felügyeli a higiéniai munkavédelmi követelmények betartását,
- irányítja a konyhai dolgozók munkáját,
- biztosítja a HACCP rendszer maradéktalan megvalósulását,
- az élelmiszerraktár felelős kezelője,
- irányítja, ellenőrzi a konyhai dolgozók munkáját, elkészíti a dolgozók munkabeosztását, szabadságolási tervét
- ellenőrzi a konyhai dolgozók higiénés tevékenységét, a technológiai rend és fegyelem betartását, az ételminták szabályszerűségét,
- beszedi az étkezési térítések és hetente elszámol a pénztárnak.

Felelős továbbá:

- az ételmezés megfelelő minőségben, mennyiségben történő biztosításáért,
- az elszámolások helyességéért, az ételmezési norma betartásáért,
- a konyhai berendezések, eszközök rendeltetésszerű használatáért, a gépek, berendezések állagának megóvásáért,
- a megrendelések szabályszerű bonyolításáért,
- a raktárból kivételezett anyagok felhasználásáért és a visszavételezésért,
- a HACCP követelményeinek betartásáért.

Az ételmezésvezető belső ellenőrzési tevékenysége:

- a konyhai felhasználás ellenőrzése, anyag-kiszábat alapján,
- az étel mennyiségének és minőségének ellenőrzése,
- a konyhai technológia betartásának ellenőrzése,
- a higiénés rend, a takarítás ellenőrzése,
- védő és munkaruhák rendeltetésszerű használatának ellenőrzése,
- munkarend, munkafegyelem betartásának ellenőrzése.

A konyha vezetői állás betöltéséhez az önkormányzatnak pályázatot kell meghirdetnie, amiben a fentiek elvárásként, előírásként meg kell fogalmazni.

Ahhoz, hogy ezt a - mások szemében csak egyszerű - konyhai munkát elvégezze valaki, fejlett logikai érzékre, állandó önképzésre, tanulási hajlandóságra, technikai tudásra és képzésre kell alkalmasnak lennie, egyébként alkalmatlan. Nem elég a főiskolai diploma, és ételmezésvezetői végzettség, ha nincs hajlandóság, vagy logikai érzék, hiszen a jogszabályok változása szinte mindennapos, amiknek alkalmazását a gyakorlati munkavégzésben érvényesíteni kell.

A fent leírtakból jól látható, hogy a főzőkonyha által ellátott feladatok színesek, sokrétűek. A munka változatosságát a jogszabályok, az információs igények változása biztosítja, és ez

a mozgató rugója annak is, hogy a fejlődés bekövetkezzen. A közétkeztetési konyhán végzett munka felelősségteljes, nagy odafigyelést, kitartást, teherbírást igényel, továbbá a jogszabályi változások tekintetében naprakész tájékozottságot is.

Költségek, kiadások

A kiadásoknál, költségeknél a vállalkozásban történő üzemeltetés adatait figyelembe véve, a következő feltételekkel számolunk:

- Az előállított étel adagszám ugyanannyi;
- Az értékesített adagszám egyező;
- Az **alapanyag költségnél feltételezzük az egyezőséget**, azzal a megjegyzéssel, hogy itt már nem lesznek meg a vállalkozó által tárgyalással és kompenzációkkal elérhető kedvezmények, engedmények;
- A felhasznált **energia és közmű mennyisége és egységei – így a költségei – ugyanazok**. Ezek a költségek ismertek, hiszen a jelenlegi üzemeltető vállalkozás részre ezt térítésként átadjuk.
A villamos áram, gáz, víz-szennyvíz költségét ugyanazon a szinten feltételezzük, évi 1.270.000 Ft.
- A **karbantartás – javítás költségei** ugyanolyan mértékű használat esetén megegyeznek;
- A **hulladékszállítás és ártalmatlanítás költségei** egyezők;

A konyhai szak- és kisegítő személyzet minimálisan 7-7 fő mindkét esetben. A konyhai személyzet közalkalmazotti státuszba kerül, **a munkatársak jövedelme érdemben nem változik**. Kismértékű bérköltség emelkedés a közalkalmazotti bértábla és a magas munkanélküliségű ceglédi járás munkaerő piaci adottságainak eltérése miatt azonban egyértelműen várható. A piaci bér itt ebben a térségben alacsonyabb, mint a közalkalmazotti bér!

Külön vizsgálatot igényel a konyhavezető / ételmezésvezető személye. A saját üzemeltetés esetén előírt képzettséggel/végzettséggel és gyakorlattal rendelkező **ételmezésvezetőt és / vagy konyhavezetőt kell közalkalmazottként foglalkoztatni** (ezt a két funkciót a vállalkozó általi üzemeltetés esetén a vállalkozás tulajdonosa / vezetője látja el).

A konyhavezető / ételmezésvezető bérköltsége és járulékai azonban egyértelműen többletkiadást jelentenek. A közalkalmazotti bértábla alapján (G fizetési osztály, min. 6 év szolgálati időt feltételezve) a konyha vezetőjének várható

- évi bérköltsége 12x173.000 Ft=2.076.000 Ft,
- várható járulékai évi 561.000 Ft,
- **összesen minimum 2.637.000 Ft.**

Megjegyezzük azt, hogy nagy valószínűséggel ilyen alacsony bérszinten még a ceglédi járásban sem fog pályázni erre az állásra megfelelő végzettségű és tapasztalatú szakember.

Abból az optimális állapotból kiindulva, hogy a saját üzemeltetést sikerül úgy megoldani, hogy a költségszint nem magasabb, mint a vállalkozó általi üzemeltetés esetében, tehát a következőkkel kell számolni:

Dologi kiadások, anyagköltségek, karbantartási költségek, konyhai személyzet bérköltségei, járulékok, pótlási költségek:	37.116.092 Ft
Közműköltségek (villany, gáz, víz, szennyvíz):	1.270.000 Ft
Óvodai melegítőkonyha kisegítő alkalmazott bére és járulékai:	1.618.438 Ft
Étkeztetéssel kapcsolatos óvodai kiadások:	192.690 Ft
Konyhavezető bérei és járulékai:	2.637.000 Ft
Összesen:	42.834.220 Ft

A gyermekétkeztetésben ellátott gyermeke száma: **383 fő**, az ellátott főre vetített becsült éves költség: **111.838 Ft / fő**.

Ha ezt a költséget összehasonlítjuk a **3. pontban bemutatott tószegi önkormányzati konyha** adataival ahol az ellátott gyermeke száma: **350 fő**, ahol a **45.177.189 Ft** teljes költség alapján az ott ellátott főre vetített becsült éves költség: **129.078 Ft / fő**, akkor az előző adat reálisnak ez rendkívül kedvezőnek tekinthető.

Bevételek

A bevételek esetében is a következőket feltételezzük:

- Az előállított étel adagszám ugyanannyi;
- Az államilag támogatott adagszámokra vonatkozó normatív támogatás megegyezik;
- Az értékesített adagszám egyező;
- Az értékesítésre kerülő ételek ára megegyezik (az ár meghatározása Képviselő testületi döntés hatáskörébe tartozik).

Ennek megfelelően a 2015-re számított bevételek sem különbözhetnek attól a helyzettől, amikor külső vállalkozó üzemelteti a konyhát:

- Állami támogatás:	30.964.842 Ft
- Térítési díjak, számlázott étel értékesítés:	5.671.200 Ft
Összesen:	36.636.042 Ft

6. AZ ÜZEMELTETÉSI MODELLEK ÖSSZEHAISONLÍTÁSA

Az összehasonlítás módszertana, elemei

Fontosnak tartottuk bemutatni egy hasonló adottságú település önkormányzati üzemeltetésű konyhájának jellemzőit, gazdasági – pénzügyi mutatóit a 3. fejezetben. Az összehasonlítás során azonban egy nagyon fontos szempontot mérlegelnünk kellett, ez pedig a konyhai személyzet bérezése, amely a költségek között a második legjelentősebb tétel.

A konyha vezetője és az alkalmazottak közalkalmazotti munkaviszonyban vannak / lesznek. A közalkalmazottak bérezése a hatályos bértábla alapján alakul, ez viszont nagyon eltérő lehet a gyakorlati idő (szolgálati idő) okán.

Emiatt azt a megoldást választottuk, hogy a jelenlegi üzemeltetés költségeit, bevételeit és humán erőforrás igényét hasonlítottuk össze a tervezett saját üzemeltetés esetén tervezhető, előre jelezhető adatokkal és paraméterekkel.

Feltételezéseik az összehasonlításban, ahol a **saját üzemeltetés** és a **vállalkozó által történő üzemeltetés tény / terv adatait** hasonlítjuk össze:

- Az előállított étel adagszám ugyanannyi;
- Az államilag támogatott adagszámokra vonatkozó normatív támogatás megegyezik;
- Az értékesített adagszám egyező;
- Az értékesítésre kerülő ételek ára megegyezik (az ár meghatározása Képviselő testületi döntés hatáskörébe tartozik);
- Az alapanyag költségnél feltételezzük az egyezőséget, bár itt már nem lesznek meg a vállalkozó által tárgyalással és kompenzációkkal elérhető kedvezmények, engedmények;
- A felhasznált energia és közmű mennyisége és egységei – így a költségei - ugyanazok;
- A karbantartás – javítás költségei ugyanolyan mértékű használat esetén megegyeznek;
- A hulladékszállítás és ártalmatlanítás költségei egyezők;
- A konyhai szak- és kisegítő személyzet minimálisan 7-7 fő mindkét esetben, de a saját üzemeltetés esetén előírt képzettséggel/végzettséggel és gyakorlattal rendelkező élelmezésvezetőt és / vagy konyhavezetőt kell közalkalmazottként foglalkoztatni (ezt a két funkciót a vállalkozó általi üzemeltetés esetén a vállalkozás tulajdonosa / vezetője látja el).

Hatások a foglalkoztatottságra, a szervezetre

A teljes mértékben saját üzemeltetésű konyha esetében a hatályos rendeleteknek megfelelő szervezeti és működési szabályzatot kell készíteni. A konyhai személyzet

(szakácsok, kisegítők, takarítók) stb. létszáma (7-8 fő) nem változik a jelenlegihez képest, tehát a csemői foglalkoztatottságra nincs érdemi hatással.

A konyhai személyzet közalkalmazotti státuszba kerül, a munkatársak jövedelme érdemben nem változik. A kismértékű bérköltség emelkedés a közalkalmazotti bértábla és a magas munkanélküliségű ceglédi járás munkaerő piaci adottságainak eltérése miatt azonban egyértelmű.

Többszörös létszámot egyedül az előírt képzettséggel/végzettséggel és gyakorlattal rendelkező konyhavezető személye jelenti, amit pályázat útján kell betölteni, tehát az nem biztos, hogy csemői lakos lesz.

Hatások a bevételekre

A bevételeket az állami normatívák, a térítési díjak és az ételek értékesítése jelenti. Mivel az adagszámok és a térítési díjak ugyanazok mind a saját, mind az idegen üzemeltetés esetében, ezért eltérésekkel nem számolunk.

Hatások a kiadásokra

Az adagszámok ugyanazok mindkét esetben, a feltételezésünk az, hogy az alapanyag és az előállítás meghatározó költségei is elhanyagolható mértékben közel vannak egymáshoz. A konyhai személyzet bérköltsége – a konyhai vezető kivételével – megegyeznek.

Tehát többszörös kiadást csak a konyhavezető bérköltsége és járulékai jelentenek. A közalkalmazotti bértábla alapján (G fizetési osztály, min. 6 év szolgálati időt feltételezve) a konyha vezetőjének várható évi bérköltsége 12x173.000 Ft=2.076.000 Ft, várható járulékai évi 561.000 Ft, **összesen 2.637.000 Ft.**

Ez viszont jelentős – meg nem spórolható - többszörös kiadás!

Egyéb nem számszerűsíthető hatások

Fontos hatásként kell megemlíteni azt, hogy az önkormányzat általi üzemeltetés esetén az un. „**PUHA KÖLTSÉGVETÉS**” elve érvényesül. Ennek az a lényege, hogy sem az alkalmazottak, sem a vezető nincs egyenes, közvetlen személyes anyagi érdekeltségben a költségek csökkentésével, illetve a bevételek növelésével.

A érdekeltség hiánya a következő területeken jelenthet – előre nem meghatározható – többszörös költséget:

- anyagbeszerzési költség magasabb;
- a hulladék mennyisége nagyobb;
- az energia felhasználás nem minimalizálható;
- az ÁNTSZ előírások be nem tartása miatti bírság, kötelezés több;

- hiányzások aránya szabadság, betegség miatt nagyobb, így a helyettesítési költség.

MELLÉKLETEK

1. Pályázati kiírás - Gyermekétkeztetés 2015
2. Konyhafejlesztés pályázat 2015 – Gyakran Ismételt Kérdések GYIK
3. Pályázati adatlap a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására
4. Támogató okirat NGM-29319-75-2015
5. Vállalkozási szerződés az üzemeltetésre a Csemői Konyha Bt-vel
6. Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének 1/2013. (I.29.) rendelete *„Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkezés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkedvezményeiről”*
7. 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
8. Csemői Önkormányzati Konyha SZMSZ javaslat SZMSZ javaslat, minta
9. Gyermekétkezés létszámok adagok a 2015. évi beszámolóból
10. Tószeg Község Önkormányzati konyhájának működési adatai 2015 évben

Pályázati Kiírás

2015. március

A nemzetgazdasági miniszter – a belügyminiszterrel és az emberi erőforrások miniszterével egyetértésben – pályázatot hirdet a Magyarország 2015. évi központi költségvetéséről szóló 2014. évi C. törvény (a továbbiakban: Költségvetési törvény) 3. melléklet II. 9. pont szerinti

a gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására,

összhangban

- az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Áht.),
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény,
- a számvitelről szóló 2000. évi C. törvény,
- a közbeszerzésekről szóló 2011. évi CVIII. törvény (a továbbiakban: Kbt.),
- az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Ávr.),
- a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011 (VI. 30.) VM rendelet (a továbbiakban: Rendelet),
- a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

rendelkezéseivel.

1. Pályázók köre

Települési önkormányzat, illetve társulás esetén a társulás székhelye szerinti települési önkormányzat (továbbiakban: Pályázó) nyújthat be pályázatot.

2. A pályázat célja

Központi költségvetési forrás biztosítása az önkormányzati fenntartású, óvodai gyermekétkeztetést szolgáló főzőkonyha, befejező konyha, melegítő-tálaló konyha, és kapcsolódó kiszolgáló létesítmény (a továbbiakban együttesen: konyha) létrehozása vagy bővítése, fejlesztése érdekében.

Pályázati alcélok:

Önkormányzati fenntartású létesítmény fejlesztése

- a) már működő konyha kapacitásbővítésével,
- b) étkező, étterem kapacitásbővítésével,
- c) új konyha létesítésével,
- d) új étkező, étterem kialakításával,
- e) már működő konyha infrastrukturális felújításával, fejlesztésével, akadálymentesítésével,
- f) étkező, étterem felújításával, akadálymentesítésével,
- g) friss, helyi alapanyagok felhasználását segítő technológia fejlesztéssel,
- h) a korszerű táplálkozást segítő technológia fejlesztésével.

A pályázati alcélok esetében a beruházási összköltség 50%-áig eszközbeszerzésre is igényelhető támogatás.

Jelen pályázat keretében eszközbeszerzésnek minősül:

- az egészséges, korszerű táplálkozást támogató technológiai fejlesztésekhez szükséges konyhai gépek, eszközök beszerzése,
- az élelmiszerhigiénéről szóló szabályozásnak valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló közösségi jogi és nemzeti szabályozásnak megfelelő konyhai gépek, eszközök, bútorok beszerzése,

- az élelmiszerhigiénéről szóló szabályozásnak valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló közösségi jogi és nemzeti szabályozásnak megfelelő konyhai készletek beszerzése (tálca, edények, tányérok, evőeszközök, poharak stb.),
- étkező, étterem bútorzatainak beszerzése,
- a környezetvédelmi szempontokat érvényesítő eszközbeszerzések, így pl. a szelektív hulladékkezeléshez, a sütőzsiradék külön gyűjtéséhez, veszélyes hulladék kezeléséhez, komposztáláshoz stb. történő eszközbeszerzés.

Egy pályázó kizárólag egy pályázat benyújtására jogosult, melynek keretében legfeljebb **egy feladat-ellátási helyen** megvalósítandó fejlesztéshez igényelhet támogatást. A pályázatban megjelölt feladat-ellátási helyen több pályázati alcél szerinti részberuházásra is igényelhető támogatás.

A Pályázó vállalja, hogy

- amennyiben a Pályázat olyan fejlesztési célt is tartalmaz, amelyhez építésügyi hatósági engedély is szükséges, úgy legkésőbb 2015. szeptember 30-ig a szükséges építésügyi hatósági engedéllyel/engedélyekkel fog rendelkezni,
- a közétkeztetési feladat-ellátás során a környezetvédelmi szempontokat érvényesíti, ennek keretében gondoskodik legalább a sütőzsiradék külön gyűjtéséről és elszállításáról, a veszélyes hulladék megfelelő kezeléséről, illetve – ahol a hulladékkezelési közszolgáltatás ezt lehetővé teszi – a szelektív hulladékgyűjtésről.

3. Keretösszeg

A Költségvetési törvény 3. melléklet II. 9. pont szerinti jogcímen a pályázati célra **1 000,0 millió forint** áll rendelkezésre.

4. A támogatás formája

A pályázaton vissza nem térítendő költségvetési támogatás igényelhető.

5. A támogatás mértéke

A támogatás maximális mértéke függ a megvalósítandó alcéltól, illetve a Pályázó egy lakosra jutó adóerő képességétől.

A pályázat szempontjából az adóerő képesség a 2014. II. negyedéves költségvetési jelentés alapján a helyi iparüzési adóalap 1,4%-át jelenti.

Az egy lakosra jutó adóerő képesség társulás esetében a Pályázóra (a székhely szerinti települési önkormányzatra) vonatkozó adatok alapján kerül megállapításra.

Támogatás maximális mértéke a települési önkormányzat <u>adóerő</u> képessége alapján			
0-18.000 Ft/fő	18.001-25.000 Ft/fő	25.001-40.000 Ft/fő	40.000 Ft/fő felett
fejlesztési költség 95%-a,	fejlesztési költség 85%-a,	fejlesztési költség 75%-a,	fejlesztési költség 50%-a,

Minimálisan biztosítandó saját erő mértéke:

Saját erő minimális mértéke a települési önkormányzat <u>adóerő</u> képessége alapján			
0-18.000 Ft/fő	18.001-25.000 Ft/fő	25.001-40.000 Ft/fő	40.000 Ft/fő felett
fejlesztési költség 5%-a,	fejlesztési költség 15%-a,	fejlesztési költség 25%-a,	fejlesztési költség 50%-a,

A Pályázó általános forgalmi adó (továbbiakban: ÁFA) levonási joga:

Amennyiben a Pályázót adólevonási jog **nem illeti meg** a támogatásból finanszírozott beruházás során felmerült kiadásaival kapcsolatban, a pályázat elbírálása és az elszámolás során a pályázatban szereplő beruházás **ÁFÁ-val növelt (bruttó)** értéke kerül figyelembevételre.

Amennyiben a pályázót az adólevonási jog **megilleti** a támogatásból finanszírozott beruházás során felmerült kiadásaival kapcsolatban, a pályázat elbírálása és az elszámolás során a pályázatban szereplő beruházás **ÁFA nélküli (nettó)** értéke kerül figyelembevételre.

A pályázatban szereplő beruházás költségvetését úgy kell megtervezni, hogy az megfeleljen a pályázóra vonatkozó ÁFA elszámolási szabályoknak.

Nem részesülhet támogatásban az a pályázó, amely

- a Költségvetési törvény 2. melléklet III.5. pont szerinti Gyermekeképzés támogatása jogcímen nem részesül támogatásban;
- **nem rendelkezik a pályázatban szereplő beruházásra vonatkozó jogerős építésügyi hatósági engedéllyel, vagy nem vállalja az engedély beszerzését 2015. szeptember 30-ig, vagy vállalása ellenére eddig az időpontig nem szerzi meg az engedélyt**, amennyiben a Pályázat tartalmaz olyan fejlesztési célt, amelyhez építésügyi hatósági engedély is szükséges;
- nem vállalja közétkeztetési feladat-ellátás során a környezetvédelmi szempontok 2. pontban rögzített minimális érvényesítését;
- a pályázat benyújtásakor az Áht. 50. § (4) bekezdése szerinti köztartozása van;
- adósságrendezési eljárás alatt áll;
- azon intézmény/feladat ellátási hely vonatkozásában, ahol a pályázat benyújtása előtt a pályázati kiírásnak megfelelő beruházást hazai vagy uniós forrásból már megkezdte és még nem fejezte be.

6. Pályázatok benyújtása

A pályázati adatlap benyújtása elektronikus úton a helyi önkormányzatokért felelős miniszter által üzemeltetett ebr42 önkormányzati információs rendszeren keresztül, az erre a célra kialakított pályázati felületen történik. A kizárólag papír alapon benyújtott pályázati adatlap érvénytelen.

További benyújtandó dokumentumok elektronikus feltöltése a Magyar Államkincstár által üzemeltetett e-Adat rendszeren keresztül történik.

A pályázati adatlapot és a további benyújtandó dokumentumokat papír alapon a Kincstár területileg illetékes igazgatóságára (a továbbiakban: Igazgatóság) történő postai úton való megküldésével, vagy az Igazgatóságon személyesen történő leadással lehet papír alapon benyújtani egy eredeti és két másolati példányban. A benyújtási határidőt megtartottnak kell tekinteni, ha a helyi önkormányzat az alább megjelölt határon 16:00-ig elektronikusan rögzítette a pályázati adatlapot, a pályázatot lezárta, valamint a pályázatot és a további benyújtandó dokumentumokat legkésőbb az azt követő munkanapon postára adta, vagy az Igazgatóságon személyesen leadta. A kizárólag papír alapon benyújtott támogatási kérelem érvénytelen.

Pályázatok benyújtásának határideje:

- elektronikus feltöltés lezárása: **2015. május 29. 16:00**
- papír alapon történő benyújtás: **2015. június 1.**

E határidő elmulasztása jogvesztő.

7. Benyújtandó dokumentumok

A benyújtott pályázatnak tartalmaznia kell:

	Benyújtandó dokumentumok:	Pályázati alcélok			Benyújtás módja E= elektronikusan, P=papír alapon, EP= elektronikusan és papír alapon is
		1.a)- b)	1.c)- d)	1.e)- h)	
1.	Az <i>ebr42</i> önkormányzati információs rendszerben kitöltött megfelelő Pályázati Adatlap (kinyomtatva, aláírva, bélyegzővel is ellátva), mely tartalmazza a köztartozásra, a környezetvédelmi követelmények vállalására, és az ÁFA levonási jogra vonatkozó, valamint az Ávr. 75.§ (2) bekezdés szerinti (*) nyilatkozatokat	X	X	X	EP
2.	árajánlat vagy tervezői költségbeclés/költségvetés <u>eredeti példánya</u> , (telekvásárlás esetén az adás-vételi szerződés tervezete, eladásra vonatkozó szándéknyilatkozat a jelenlegi tulajdonostól)	X	X	X	P
3.	az Ávr. 75. § (4) bekezdés a) pontja szerinti - saját forrás biztosítására vonatkozó, 30 napnál nem régebbi nyilatkozat <u>eredeti példánya</u>	X	X	X	P
4.	önkormányzati tulajdont alátámasztó 30 napnál nem régebbi <u>elektronikusan lekért tulajdoni lap másolata</u>	X		X	EP
5.	önkormányzati tulajdonú telken új építés esetén a telek önkormányzati tulajdonát alátámasztó 30 napnál nem régebbi <u>elektronikusan lekért tulajdoni lapjának másolata</u>		X		EP
6.	vásárlás esetén a megvásárolni kívánt ingatlanról, új építés esetén a telekről készített fénykép dokumentáció (legfeljebb 10 darab)		X		E
7.	Élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságvéleménye (opcionális)	X		X	P

**FONTOS! az építésügyi hatósági engedély meglétének igazolása a támogatói okirat kiadásának feltétele.*

8. Hiánypótlás

A pályázatok szabályszerűségi, formai és tartalmi felülvizsgálatát, a szükséges hiánypótlást az Igazgatóság az Ávr. 70. § (3) bekezdése és a 78. §-a alapján végzi.

A hiánypótlás keretében benyújtott dokumentumok Igazgatóság részére történő benyújtási határideje: 2015. június 17.

E határidő elmulasztása jogvesztő.

Ha a Pályázó a hiánypótlásnak nem tesz eleget vagy azt nem megfelelően teljesíti, és emiatt a pályázat az elbírálásra jogosult szervnek nem továbbítható, a pályázatot – egy másolati példány megtartásával – , az ok megjelölésével az Igazgatóság visszaküldi a Pályázónak és egyúttal értesíti, hogy pályázata érvénytelen.

A papír alapon beérkezett – a pályázati kiírásnak megfelelő – pályázatokat az Igazgatóság a hiánypótlás lezárultát követően 2015. június 24-éig továbbítja az államháztartásért felelős miniszter (továbbiakban: miniszter) részére.

Az e-Adat rendszerre feltöltött, elektronikusan beérkező adatok elérhetőségéről az Igazgatóság szintén 2015. június 24-éig értesíti a minisztert a Nemzetgazdasági Minisztérium, Önkormányzati Költségvetési Rendszerek Főosztályán keresztül.

9. Pályázat elbírálása

A beérkezett pályázatokról a miniszter dönt a Nemzetgazdasági Minisztérium két, az Emberi Erőforrások Minisztériuma és a Belügyminisztérium egy-egy képviselőjéből álló Tárcaközi Bizottság javaslata alapján.

A döntést alátámasztandó, a Tárcaközi Bizottság a Pályázótól további dokumentumok benyújtását is kérheti.

A döntést megalapozó értékelési szempontok különösen:

- 2015. szeptember 1-jétől a kötelező óvodáztatás miatti új óvodás gyermekek száma,
- gyermekétkeztetésben résztvevő ellátottak száma,
- a fejlesztéssel külső szolgáltatóval kötött szerződés kiváltható,
- a települési önkormányzat egy főre jutó adóerő képessége.

A pályázat elbírálásakor előnyt élveznek:

- óvodai gyermekétkeztetésen túl további étkeztetési feladatellátást szolgáló intézmények (pl. iskolai étkeztetés, szociális étkeztetés),
- felújítás szükségességét erősítő élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági szakvéleménnyel rendelkező intézmények,
- a fenntartási költségek csökkentését szolgáló intézkedések (pl. energetikai korszerűsítés),
- a 2015/2016. nevelési év kezdetéig megvalósuló fejlesztések, továbbá
- a pályázat benyújtásakor már építészeti hatósági engedéllyel rendelkező beruházások.

A pályázati alcélok esetében nem nyújtható támogatás:

- iroda
- kiszolgáló helyiség
- öltöző
- büfé
- konyhakert

kialakítására, felújítására, bővítésére valamint

- számítástechnikai, irodai eszközök
- szállítóeszközök, gépjárművek
- anyagok,
- munkaruha, védőruha

beszerzésére.

10. A miniszteri döntés, döntésről való értesítés

A miniszteri döntés határideje: 2015. július 15.

A miniszter döntése alapján a pályázatok

- támogatásban részesülnek (**nyertes pályázók**),
- **tartalék listára kerülnek** (a pályázati feltételeknek megfelelő, de forráshiány miatt támogatásban nem részesülő pályázatok).

A miniszter döntéséről a **pályázók** a döntést követő 3 napon belül értesülnek az *ebr42* önkormányzati információs rendszeren keresztül.

A **nyertes pályázók** (a továbbiakban: Kedvezményezett) a döntésről elektronikus támogatói okiratban értesülnek.

Amennyiben a nyertes pályázat építésügyi hatósági engedélyhez kötött fejlesztést tartalmaz, a támogatói okirat csak abban az esetben adható ki, ha a hatósági engedély rendelkezésre áll. Ebben az esetben a Pályázók elektronikus értesítő levélben értesülnek a döntésről. Amennyiben a pályázat benyújtásakor építésügyi hatósági engedéllyel *nem* rendelkező nyertes pályázók 2015. szeptember 30-ig nem teljesítik az építésügyi hatósági engedély beszerzését és annak *ebr42* önkormányzati információs rendszeren keresztül – ugyanezen hatánapig – történő bejelentését, valamint Igazgatóság felé történő igazolását, úgy a miniszteri döntés hatályát veszti.

Az előirányzat terhére, a tartalék listán szereplő pályázatokról a miniszter 2015. november 15-éig dönt. A tartalék listán szereplő, építésügyi hatósági engedélyhez kötött fejlesztést tartalmazó pályázatok közül kizárólag azok támogathatók, amelyek a beruházásra vonatkozóan építésügyi hatósági engedéllyel rendelkeznek, vagy azt megszerzik, és azt az *ebr42* önkormányzati információs rendszeren keresztül 2015. szeptember 30-áig jelzik. A tartalék listán szereplő, **támogatásban részesülő** Pályázók a döntésről a döntést követő 3 napon belül az *ebr42* önkormányzati információs rendszeren keresztül támogatói okiratban kapnak tájékoztatást.

A tartalék listán szereplő, de **támogatásban nem részesülő** pályázók a miniszteri döntésről az elutasítás indokait is tartalmazó elektronikus levélben 2015. december 15-éig értesülnek.

A pályázatokkal kapcsolatos döntések a www.kormany.hu honlapon is közzétételre kerülnek.

A pályázati döntéssel szemben jogorvoslatnak helye nincs, kifogás benyújtására nincs lehetőség.

11. A támogatói okirat

A Kedvezményezett a támogatói okiratban foglalt műszaki-szakmai tartalomra az *ebr42* önkormányzati információs rendszerben 10 napon belül tehet észrevételt. Ennek elmulasztása esetén a támogatói okirat elfogadottnak tekintendő.

Észrevétel esetén a Kedvezményezettel a támogató egyeztet. Amennyiben ez 30 napon belül nem vezet eredményre, úgy a Kedvezményezett elveszíti a támogatásra való jogosultságát, a miniszteri döntés hatályát veszti.

12. Támogatás folyósítása

A támogatás folyósításának feltétele az elfogadottnak minősített támogatói okirat.

A támogatásról szóló döntést a támogatói okiratok elfogadására rendelkezésre álló határidőt követő 5 napon belül utalványozás céljából a miniszter a helyi önkormányzatokért felelős miniszter részére megküldi. A támogatást a Magyar Államkincstár egy összegben folyósítja.

13. Támogatás felhasználása

A Kedvezményezett a beruházás megvalósításával vállalja az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal előírásainak betartását valamint a HACCP rendszer előírásainak megfelelő konyha kialakítását.

A támogatás terhére nem számolható el:

- pályázati kiírás előtt kiállított számlák alapján felmerült tervezői és egyéb költségek,
- személyi juttatások,
- késedelmi pótlék, kötbér,
- büntetések, pótdíjak költségei,
- nyilvánosság.

A támogatói okirat szerinti célok módosításának a Kedvezményezett részéről történő kezdeményezésére **két alkalommal** van lehetőség, mely nem eredményezheti a támogatási intenzitás növekedését és a felhasználás végső határidejének meghosszabbítását.

A Kedvezményezettnek a támogatásból megvalósuló beruházást a beruházás megvalósításától számított 10 évig az eredeti rendeltetésének megfelelően - a működtetésre vonatkozó hatályos jogszabályok betartásával - kell használnia.

A beruházás végrehajtása során a Kbt. hatálya alá tartozó beszerzések esetén a Kedvezményezett köteles betartani a Kbt. előírásait.

14. A támogatás elszámolása és ellenőrzése

A támogatás felett a Kedvezményezett rendelkezik, és felelős annak jogszerű felhasználásáért.

A Kedvezményezett a támogatás felhasználásáról elkülönített, naprakész nyilvántartást vezet.

A Kedvezményezett a támogatás felhasználásáról tárgyév december 31-ei fordulónappal, az éves költségvetési beszámoló keretében és rendje szerint számol el. A támogatás felhasználásának végső határideje: **2016. december 31.** Az e hatánapig fel nem használt támogatásrészt vissza kell fizetni a központi költségvetésbe.

A Kedvezményezett a támogatás felhasználását követő 60 napon belül, de legkésőbb **2017. február 28-áig** – a miniszter által kiadott Útmutató alapján – szakmai és pénzügyi beszámolót nyújt be elektronikus úton az ebr42 önkormányzati információs rendszeren keresztül, valamint papír alapon az Igazgatóság útján a miniszter részére, amelyben szöveges indokolással, pénzügyileg rendezett számlák összesítőjével, fényképes dokumentációval alátámasztottan beszámol a támogatási összegnek a támogatási szerződésben előírt célnak megfelelő és rendeltetésszerű felhasználásáról.

Az Igazgatóságnak a pénzügyi beszámoló Ávr. 94. §-a szerinti felülvizsgálatára 21 nap áll rendelkezésre. Ha ennek során megállapítja, hogy a Kedvezményezett a kapott támogatási összeget nem a meghatározott célra, vagy csak részben használta fel, erről a pénzügyi és szakmai beszámoló továbbításával egyidejűleg értesíti a minisztert.

A miniszter a pénzügyi és szakmai beszámoló részbeni, vagy teljes elfogadásáról 60 napon belül dönt, majd értesíti a Kedvezményezettet az Igazgatóságon keresztül.

A jogosulatlanul igénybe vett támogatásról, támogatásrészről a Kedvezményezett az Áht. 53/A. §-ának és az Ávr. 97-99. §-ainak figyelembe vételével köteles az Igazgatóság útján lemondani és azt ügyleti kamattal, illetőleg késedelmi kamattal együtt visszafizetni.

A támogatás Pályázati Kiírásban nem részletezett kérdéseit a támogatói okirat tartalmazza.

A Pályázók, a pályázati kiírással és a támogatás felhasználásával kapcsolatos szakmai kérdéseikkel a Nemzetgazdasági Minisztérium Önkormányzati Költségvetési Rendszerek Főosztályához (illetékes munkatársak: Szirti Kinga, 06-1/795-7608, kinga.szirti@ngm.gov.hu, és Hengerics Veronika, 06-1/795-9091, veronika.hengerics@ngm.gov.hu) fordulhatnak.

Konyhafejlesztési pályázat 2015

Gyakran ismételt kérdések

2015. április 22-én a kormányzati portálon megjelent *A gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására* kiírt pályázat benyújtásával, a Pályázati Adatlap kitöltésével kapcsolatban az alábbiakra szükséges felhívni a pályázatot benyújtani szándékozó települési önkormányzatok figyelmét.

- A pályázati kiírás **maximálisan igényelhető támogatási összeget** *nem tartalmaz*, azt a települési önkormányzat a vállalandó saját erő figyelembe vételével határozza meg.
- **A pályázók köre** a 2015. évi költségvetési törvény 2. melléklet III. 5. *Gyermekétkeztetés támogatása* jogcím szerinti támogatásban részesülő **települési önkormányzat**, illetve – a gyermekétkeztetés társulás által történő ellátása esetén – **a társulás székhelye szerinti települési önkormányzat**. Amennyiben a III. 5. szerinti támogatást az önkormányzat önállóan igényli, úgy a pályázat benyújtására is önállóan jogosult. Tekintettel arra, hogy társulás esetén a székhely szerinti önkormányzat a pályázó, illetve – nyertes pályázat esetén – a kedvezményezett, a beruházás megvalósítása, valamint a beruházással való elszámolás a székhely önkormányzat kötelezettsége.
- A Pályázati Adatlapon *A fejlesztéssel érintett óvodai gyermekétkeztetést biztosító intézmény adatai* tábla II.1-II.4. pontjai kitöltésekor minden esetben a **fejlesztési kívánt konyha/étkező** adatait szükséges megadni.
- A pályázat tekintetében a beruházási összérték az építési költségek és az eszközbeszerzés értékének összegét jelentik.
- **A támogatás célját** tekintve fontos kiemelni, hogy
 - o támogatás kizárólag olyan létesítmény fejlesztésére, kialakítására igényelhető, amely *óvodai gyermekétkeztetést (is) ellát*. Például: kizárólag iskolai, bölcsődei, szociális étkeztetést biztosító konyha, étkező nem támogatható; továbbá
 - o kizárólag azon intézmények támogathatóak, melyek *önkormányzati tulajdonban* vannak, illetve *a feladat ellátását az önkormányzat saját fenntartású, üzemeltetésű konyhával/étkezővel* biztosítja. Az intézmény az önkormányzat költségvetési szerve, a konyhai alkalmazottak az önkormányzat foglalkoztatásában állnak, ennek megfelelően az önkormányzati tulajdonú Nonprofit Kft vagy vállalkozó által üzemeltetett konyha/étkező fejlesztése nem támogatható;
 - o a pályázat **alapvetően komplex fejlesztéseket** támogat, ennek megfelelően a Pályázati Adatlapon egy soron lehet szerepeltetni a különböző fejlesztési célokat. Ugyanakkor *kizárólag eszközbeszerzésre* támogatás nem nyújtható. Mindenképpen szükséges tehát figyelembe venni a Pályázati Kiírás azon kitételét, miszerint „a pályázati alcélok esetében a beruházási összköltség 50%-áig eszközbeszerzésre is igényelhető támogatás”;
 - o amennyiben a konyha és az étkező nem egy helyrajzi számon található, úgy az két feladat ellátási helynek számít. Pályázat csak egy feladat ellátási helyre nyújtható be.
- **A saját forrás biztosításának igazolása** képviselő-testületi határozattal történik, mely határozatnak része a beruházáshoz biztosítandó saját forrás összege (Ft-ban).

- A pályázati kiírásban benyújtandó dokumentumként szerepel **az árajánlat vagy tervezői költségbecslés/költségvetés**. Amennyiben tételes költségvetés nem áll rendelkezésre, úgy a hatályos jogszabályoknak és szabványoknak megfelelő költségbecslést kell benyújtani (munkanemenkénti összesítésben). Eszközbeszerzésre vonatkozóan piaci árajánlatot szükséges beszerezni, amelynek keretében elfogadható a forgalmazó vagy kereskedő által kiadott egyedi árajánlat, prospektus, termékkatalógus vagy kinyomtatott árlista.
- A pályázat keretében *1 piaci szereplőtől bekért árajánlat benyújtása elegendő*. Az eszközbeszerzésre benyújtott támogatási igény a csatolt piaci árajánlat alapján kerül elbírálásra, ugyanakkor elszámolni a ténylegesen beszerzett eszközről szükséges, amely eltérhet a pályázat keretében benyújtott piaci árajánlattól.
- **A megítélt támogatás terhére** a 2015. április 22-e után, a pályázatot benyújtó önkormányzat nevére kiállított számlák számolhatóak el. Elszámolható költségek közé tartoznak *a járulékos költségek is* (tervező, közbeszerzés, műszaki ellenőr stb.), amelyek a pályázók az építési célok között tüntethetők fel.
- Az **élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság véleményének** becsatolása nem kötelező. Csak azon pályázók esetében ajánlatos annak csatolása, ahol korábban a hatóság felhívta a figyelmét a fenntartónak a fejlesztés, felújítás sürgető szükségességére. Ezen pályázatok a pályázati kiírás alapján előnyben részesülhetnek.
- A pályázati alcélok esetében nem nyújtható támogatás **kiszolgáló helyiség** kialakítására, felújítására, bővítésére - *kivéve a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § (1) szerinti kiszolgáló helyiséget, a 10. § szerinti illemhelyet, valamint befejező vagy főzőkonyha esetén a raktárt*. Az öltöző, illetve az egyéb helyiségek költségeit a pályázónak önerőként kell vállalni.

Szükséges továbbá felhívni a pályázatot benyújtó önkormányzatok figyelmét az ebr 42 önkormányzati információs rendszerben töltendő Pályázati Adatlaphoz készített Kitöltési Útmutató részletes, alapos megismerésére is.

Igénylésazonosító: 254 001

Pályázati adatlap

A gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatására

I.1.	Pályázó önkormányzat neve:	Csemő Község Önkormányzata
I.2.	Önkormányzat egy lakosra jutó adóerő képessége:	6 901
I.3.	Feladatellátás módja:	önállóan
I.4.	Társulás székhely önkormányzata esetén a társulás neve:	
I.5.	Pályázat kitöltőjének neve:	Oláh József
I.6.	Pályázat kitöltőjének telefonszáma:	+36705269878
I.7.	Pályázat kitöltőjének email-címe:	perszeusz@t-online.hu

Fejlesztéssel érintett óvodai gyermekétkeztetést biztosító intézmény adatai:

II.1.	Intézmény neve:					Ladányi Mihály Általános Iskola
II.2.	Település					Csemő
II.3.	Cím (utca, házszám)					Szent István út 32-34.
II.4.	Helyrajzi szám					52/6
II.5.	Konyha típusa					főzőkonyha
II.6.	Konyhához kapcsolódik kiszolgáló létesítmény? (étkező, étterem)					igen
II.7.	Kapcsolódó kiszolgáló létesítmény befogadóképessége					52
II.8.	Konyha által kiszolgált óvodák száma, adatai:					1
	Óvoda neve	Székhely címe (település)	Székhely címe	Óvoda által ellátott feladat	OM azonosítója	Étkeztetettek átlagos száma 2014. évben (fő)
	Csemői Nefelejcs Óvoda	Csemő	Petőfi Sándor u. 2.	köznevelés, étkeztetés	202351	112
II.9.	Konyha által kiszolgált egyéb intézmények száma, amennyiben van ilyen intézmény azok adatai (pl. iskolai étkeztetés, szociális étkeztetés stb.)					1
	Intézmény neve	Intézmény címe (település)	Intézmény címe	Intézmény által ellátott feladat	OM azonosítója	Étkeztetettek átlagos száma 2014. évben (fő)
	Ladányi Mihály Általános Iskola	Csemő	Szent István út 32-34.	köznevelés, étkeztetés	201226	264
II.10.	A tervezett fejlesztéssel a külső szolgáltatóval kötött szerződés kiváltható-e?					igen

III. A megvalósítandó fejlesztési célok részletezése:

Pályázati alcél	A megvalósítandó fejlesztés (részben vagy egészben) hatósági engedélyhez kötött?	A megvalósítandó fejlesztéshez szükséges hatósági engedéllyel rendelkezik-e, illetve vállalja annak megszerzését:
1	2	3
e), g), h)	nem	

A táblázat következő oszlopa a következő oldalon található...

	Beruházási tétel költsége (Ft)			Igényelhető támogatás maximális mértéke	Igényelt támogatás (Ft)			Vállalható önerő minimális mértéke (Ft)	Vállalt önerő (Ft)
	építés (Ft)	eszközbeszerzés (Ft)	Összesen (Ft)		építés (Ft)	eszközbeszerzés (Ft)	Összesen:		
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Megvalósítandó cél bemutatása (építési célok, eszközbeszerzés részletezése)									
Az átfogó célok: a meglévő konyha épületgépészeti korszerűsítése és technológiai átalakítása, valamint az elavult konyhatechnikai eszközök cseréje.	13 420 090	9 832 034	23 252 124	22 089 518	12 749 085	9 340 432	22 089 517	1 162 606	1 162 607

IV. Szöveges indokolás

Csemő Község Önkormányzata tulajdonában lévő 2713 Csemő, Szent István út 32-34. szám alatti iskolaépületben lévő konyha jelenleg is működik, rendeltetésszerű üzemeltetés zajlik benne, mindennapi használatban van, az iskolai és az óvodai közétkeztetést innen oldjuk meg. A konyhatechnológiai berendezések a mintegy 10 évvel ezelőtti kivitelezés technológiai színvonalának felelnek meg. A technológiai útvonal célszerű módosítása, illetve a légtechnika alapvető problémái miatt (rendkívüli zajhatás) szükségszerűvé vált az épületben lévő légtechnika és két helyiség átalakítása.

Az épületbe tartószerkezeti átalakítás nélkül, elhelyezésre kerül egy hús hűtőkamra és egy hűtött húselőkészítő. A két helyiség elhelyezhető a folyosó mellett lévő két már meglévő kialakított helyiségben, úgy hogy a hűtött terek falait és mennyezeti részét 8 cm vastagságú PIR habtöltetű hézagmentes, mosható felületű, panelekkel kell leburkolni. A kialakított tereket hűteni kell, erre a célra kiépítünk két hűtő-aggregátot. A kültéri egységet a fedett rakodó és a konyhaépület csatlakozásánál lévő sarokba kell elhelyezni, a kültéri egységeket benyúlás elleni védelemmel el kell keríteni.

Az épületben ki lett alakítva légtechnika, a kötelező üzemeltetése azonban rendkívül hangos, a légtechnikai csőrendszer nincs elburkolva, emiatt elviselhetetlen a zajhatás. A légtechnikai rendszert teljes mértékben felújítjuk, az elszívó ernyőket az új konyhatechnológiai elhelyezés szerint átalakításra kerülnek.

A konyha berendezései közül a gázsütő és a főző berendezések elavultak, korszerűtlenek és rossz energiahatékonysággal működnek. Újak lesznek a főző- sütőeszközök és berendezések. Egy húsfogas beszerzésével lehetővé válik fűléstől a húsételek előkészítése. Beszerzésre kerülnek tároló állványok és egy új kenyérszeletelő, valamint kicseréljük a mosogatógépet és a mosogató medencéket.

Az önkormányzatunk a külső szolgáltatóval kötött szerződést a következő ütemterv szerint tervezi kiváltani:

1. Élelmezési szakértő és közgazdász bevonásával szervezeti terv és minden fontos elemre kiterjedő költség-haszonelemzés elkészítése, amelynek céljai a várható üzemeltetés költségeinek minél pontosabb meghatározása, a jelenlegi rendszer értékelése és az újjal való összehasonlítása, illetve testületi előterjesztés elkészítése.
2. Képviselő testületi döntés az új rendszerre való átállásról.
3. Jelenlegi szerződés szabályos felmondása, megszüntetése.
4. Vezetői pályázat meghirdetése és lebonyolítása.
5. Az üzemeltető szervezet személyi és tárgyi feltételeinek kialakítása.
6. Az üzemeltetés átvétele.

Nyilatkozat:

V.	A pályázatban megvalósított beruházási cél tekintetében az önkormányzat ÁFA levonási joggal	nem rendelkezik
VI.	A pályázó vállalja, hogy a Pályázatban ismertetett beruházást a 2015/2016. nevelési év kezdetéig megvalósítja:	igen

A kérelmező önkormányzat jelen Pályázati Adatlap aláírásával nyilatkozik, hogy:

- amennyiben a Pályázat olyan fejlesztési célt is tartalmaz, amelyhez építésiügyi hatósági engedély is szükséges, a támogatott tevékenység megvalósításához szükséges hatósági engedélyekkel rendelkezik, ennek hiányában azok megszerzését legkésőbb 2015. szeptember 30-áig vállalja,
- a közétkeztetési feladat-ellátás során a környezetvédelmi szempontokat érvényesíti, ennek keretében gondoskodik legalább a sütőzsiradék külön gyűjtéséről és elszállításáról, a veszélyes hulladék megfelelő kezeléséről, illetve – ahol a hulladékkezelési közszolgáltatás ezt lehetővé teszi – a szelektív hulladékgyűjtésről,
- a kérelemben szereplő adatok, információk és dokumentumok megfelelnek a valóságnak, teljeskörűek és hitelesek,
- az önkormányzat a pályázat benyújtásakor adó-, járulék-, illeték- vagy vámtartozása nincs,
- az önkormányzat nem áll adósságrendeziési eljárás alatt,
- nem áll fenn harmadik személy irányába olyan kötelezettsége, amely a pályázat céljának megvalósulását megghiúsíthatja,
- a kérelemben rögzített célok tekintetében az európai unió által társfinanszírozott, illetve más hazai támogatási rendszer keretében támogatásban nem részesült,
- megfelel az Áht. 50. §-ában meghatározott követelményeknek,
- vállalja a támogatásból való beruházás 10 évig eredeti rendeltetésnek megfelelő használatát.
- a Költségvetési törvény 2. melléklet III.5. pont szerinti Gyermekekétkeztetés támogatása jogcímen támogatásban részesül.

Dátum: 2015. év június hó 11. nap
P. H.

.....
polgármester/elnök

.....
jegyző



NGM/29319/75/2015.

TÁMOGATÓI OKIRAT

A Magyarország 2015. évi központi költségvetéséről szóló 2014. évi C. törvény (a továbbiakban: Költségvetési törvény) 3. melléklet II. 9. pont szerinti *Gyermekétkeztetés feltételeit javító fejlesztések támogatása jogcímen*

Csemő Község Önkormányzata

(a továbbiakban: Kedvezményezett),

254001

igénylés azonosítójú pályázatában foglaltakat figyelembe véve,

egyszeri jellegű, vissza nem térítendő központi költségvetési támogatásban részesül.

A támogatás összege	22 089 517 Ft
A támogatás maximális mértéke a beruházás összköltsége %-ában:	95%
Minimálisan vállalandó önerő mértéke a beruházás összköltsége %-ában:	5%

A támogatási összeget a Belügyminisztérium utalványozása alapján a Magyar Államkincstár a Támogatói Okirat hatályosulását követő 5 napon belül folyósítja a Kedvezményezettnek.

A támogatási összeg kizárólag a gyermekétkeztetés feltételeit javító beruházás megvalósítására használható fel, az alábbiak szerint:

61.) Támogatott feladat ellátási hely

Intézmény neve	Település	Cím	Helyrajzi szám
Ladányi Mihály Általános Iskola	Csemő	Szent István út 32-34.	52/6

62.) Támogatott műszaki tartalom

Önkormányzati fenntartású, gyermekétkeztetést szolgáló főzőkonyha felújítása, fejlesztése a benyújtott Pályázati Adatlap III. 4. pontjában foglaltaknak megfelelően

Támogatott beruházási cél részletezése
- már működő konyha infrastrukturális felújításával, fejlesztésével, akadálymentesítésével, - friss, helyi alapanyagok felhasználását segítő technológia fejlesztéssel, - a korszerű táplálkozást segítő technológia fejlesztésével

valamint kapcsolódó eszközbeszerzés az alábbi bontásban:

Építési célra fordítható támogatás összege	Eszközbeszerzésre fordítható támogatás összege	Összesen
12 749 085 Ft	9 340 432Ft	22 089 517 Ft

A Kedvezményezett vállalja, hogy a támogatás felhasználása során fokozott figyelemmel érvényesíti a vonatkozó államháztartási, számviteli jogszabályokat, az adóügyi és társadalombiztosítási előírásokat, valamint a közbeszerzésekről szóló 2011. évi CVIII. törvény (a továbbiakban: Kbt.) és a közpénzekből nyújtott támogatások átláthatóságáról szóló 2007. évi CLXXXI. törvény, továbbá a jelen támogatói okirat előírásait.

A Kedvezményezett kijelenti, hogy megfelelő ismeretekkel rendelkezik arról, hogy a költségvetésből származó támogatási pénzeszköznek a jelen támogatói okirat szerinti felhasználása során esetlegesen a Kbt. rendelkezései szerinti közbeszerzési eljárást kell lefolytatnia. Tudomásul veszi, hogy közbeszerzési eljárási kötelezettség esetén, amennyiben a beszerzés közbeszerzési eljárás nélkül történik meg, akkor a Kedvezményezett köteles a támogatási összeget teljes egészében a jelen támogatói okiratban meghatározott kamatokkal együtt a központi költségvetésbe visszafizetni, és a Kbt.-ben meghatározott egyéb jogkövetkezményeket is viselni.

A támogatás felett a Kedvezményezett rendelkezik, és felelős annak jogszerű felhasználásáért. A Kedvezményezett tudomásul veszi, hogy a támogatás nem ruházható át, nem engedélyezhető.

A Kedvezményezett tudomásul veszi, hogy a támogatást a visszaigényelhető általános forgalmi adó megfizetésére nem használhatja fel. Amennyiben a Kedvezményezett a jogállása változása miatt, vagy más okból a támogatás felhasználása során a fizetendő adójából rá áthárított, vagy az általa megállapított adót levonta, vagy a keletkező adóterhet másra áthárította, a levonásba helyezett, illetve áthárított és a támogatott általános forgalmi adó összegének megfelelő költségvetési támogatást köteles a jogosulatlanul igénybe vett támogatásokra vonatkozó szabályok szerint visszatéríteni.

A Kedvezményezett a támogatás felhasználása során a támogatás terhére a százezer forint értékhatárt meghaladó értékű áru beszerzésére vagy szolgáltatás megrendelésére irányuló szerződést kizárólag írásban köthet. Írásban kötött szerződésnek minősül az elküldött és visszaigazolt megrendelés is. Az írásbeli alak megsértésével kötött szerződés teljesítése érdekében történt kifizetés összege a támogatott tevékenység költségei között nem vehető figyelembe.

A Kedvezményezett a támogatással érintett intézmény működésére vonatkozó adatok változását 10 napon belül köteles a Nemzetgazdasági Minisztérium részére írásban bejelenteni.

A támogatás felhasználásának végső határideje **2016. december 31.** Az e hatánapig fel nem használt támogatásrészt vissza kell fizetni a központi költségvetésbe.

A Kedvezményezett a támogatás felhasználását követő 60 napon belül, de legkésőbb **2017. február 28-áig** – a miniszter által kiadott Útmutató alapján – szakmai és pénzügyi beszámolót nyújt be elektronikus úton az ebr42 önkormányzati információs rendszeren keresztül, valamint papír alapon az Igazgatóság útján a miniszter részére, amelyben szöveges indokolással, pénzügyileg rendezett számlák összesítőjével, fényképes dokumentációval alátámasztottan beszámol a támogatási összegnek a támogatási szerződésben előírt célnak megfelelő és rendeltetésszerű felhasználásáról.

A támogatás jogosulatlan igénybevétele, jogszabálysértő vagy nem rendeltetésszerű felhasználása, továbbá a költségvetési támogatás visszavonása esetén a jogosulatlanul igénybe vett támogatásról, támogatásrészről a Kedvezményezett az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (a továbbiakban: Áht.) 53/A. §-ának, az Ávr. 78. § (2) bekezdés b) pontjának és az Ávr. 97-99. §-ainak figyelembe vételével köteles a Magyar Államkincstár illetékes területi szervei (a továbbiakban: Igazgatóság) útján lemondani és azt ügyleti kamattal, illetőleg késedelmi kamattal együtt visszafizetni.

Az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) (a továbbiakban: Ávr.) 98. § (1)-(2) bekezdései szerint az ügyleti kamat mértéke a jegybanki alapkamat kétszerese, a késedelmi kamat mértéke a késedelemmel érintett naptári félév első napján érvényes jegybanki alapkamat.

Az ügyleti kamat számításának kezdő időpontja a költségvetési támogatás folyósításának napja, utolsó napja a visszafizetési kötelezettség teljesítésének napja. A késedelmi kamat számításának kezdő időpontja a kötelezett késedelembe esésének napja, utolsó napja a visszafizetési kötelezettség teljesítésének napja. Az Ávr. 99. § (5) bekezdése alapján a Kedvezményezett a támogatással összefüggésben keletkező visszafizetési kötelezettségét a Kincstár által megjelölt fizetési számlára történő befizetéssel teljesíti.

Ha Kedvezményezett ezen elektronikus úton közölt Támogatói Okirattal összefüggésben nem tesz nyilatkozat formájában észrevételt az ebr42 információs rendszeren keresztül, úgy a Támogatói Okirat az Önkormányzat részéről is elfogadottnak minősül.

A jelen Támogatói Okiratban foglalt műszaki-szakmai tartalomra a Kedvezményezett az ebr42 önkormányzati információs rendszerben 10 napon belül tehet észrevételt. Ennek elmulasztása esetén a Támogatói Okirat elfogadottnak tekintendő.

Észrevétel esetén a Kedvezményezett a Nemzetgazdasági Minisztérium egyeztet. Amennyiben ez 30 napon belül nem vezet eredményre, úgy a Kedvezményezett elveszíti a támogatásra való jogosultságát, és a döntés hatályát veszti.

A Támogatói Okiratban nem szabályozott kérdésekben az Áht., az Ávr., valamint a Pályázati Kiírás rendelkezéseit kell alkalmazni.

Jelen Támogatói Okirat elválaszthatatlan részét képezi a Pályázati Kiírás, a Kedvezményezett által benyújtott pályázati adatlap és annak mellékletét képező valamennyi nyilatkozat, dokumentum függetlenül attól, hogy azok ténylegesen csatolásra kerültek-e.

Kelt: Budapest, 2015. 12. hó 12. nap


Varga Mihály
államháztartásért felelős miniszter

Kapják: 1. sz. pld. Kedvezményezett elektronikus formában

2. sz. pld. Belügyminisztérium elektronikus formában
3. sz. pld. Magyar Államkincstár területileg illetékes igazgatósága elektronikus formában
4. sz. pld. Irattár

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

Amely létrejött egyrészről

Csemő Község Önkormányzata (2713 Csemő, Petőfi Sándor u. 1.)

képviseli: Dr. Lakos Roland polgármester,

adószáma:15730284-2-13

számlaszáma:11742025-15390761

mint **Megrendelő** (a továbbiakban: Megrendelő),

másrészről a

Csemői Konyha Bt. (Székhelye: 2713 Csemő, Szent István u. 32-34.)

képviseli: Lendér József ügyvezető,

cégjegyzék száma:

adószáma: 24554905-2-13

számlaszáma:

mint **Vállalkozó** (továbbiakban: Vállalkozó)

között, együtt Szerződő Felek (továbbiakban: Szerződő Felek) között, alulírott helyen és napon az alábbi feltételek szerint:

I. Szerződés tárgya

1. A jelen szerződés tárgya: Csemő Község Önkormányzata intézménye, a Csemői Nefelejcs Óvoda és Klebersberg Intézményfenntartó Központ intézménye, a csemői Ladányi Mihály Általános Iskola számára közétkeztetési feladatok ellátása a meglévő 600 adagos főzőkonyha (2713 Csemő, Szent István u. 34.) üzemeltetésre történő átvételével, és a hozzá tartozó létesítmények szabad kapacitásának használatával.
2. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a feladatot eredményesen elvégzi, Megrendelő köteles az eredményesen elvégzett munkát átvenni és annak a jelen szerződésben meghatározott ellenértékét megfizetni.
3. A munkát a Vállalkozó szakembereinek és felszereltségének bevonásával, a Megrendelő meglévő helyiségeinek, felszereléseinek, berendezéseinek az átvételével kell végezni.

II. Megrendelő jogai és kötelezettségei

4. Az étkeztetési szolgáltatás megrendelését Megrendelő megbízottja által írásban, a Vállalkozó Megbízottjánál (konyha vezetőjénél) legkésőbb a tárgynapot megelőző második nap 12.00 óráig köteles leadni. Az esetleges lemondást, illetve pótmegrendelést, tárgynapot megelőző nap 12.00 óráig köteles megtenni.
5. Megrendelő a szolgáltatás ellenértékét a jelen szerződésben foglaltak szerint köteles megfizetni a Vállalkozónak.

III. Vállalkozó jogai és kötelezettségei

6. Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy Megrendelő számára jelen szerződés tárgyában meghatározott szolgáltatást saját költségén elvégzi.
7. Vállalkozó jelen szerződésben foglaltak szerint köteles eljárni.
8. Vállalkozó kötelezi magát, hogy az étlapot változatosan, az évszaknak megfelelően, vitamindús összetételben állítja össze. Ugyanaz az étel két héten belül nem ismétlődhet, még más néven sem.

9. Vállalkozó vállalja továbbá bemutatott orvosi igazolás alapján diétás (mely lehet cukros, tejérzékeny) étrend elkészítését is 20 adag feletti megrendelés esetén.
10. Vállalkozó köteles a Megrendelő, minden olyan körülményről haladéktalanul értesíteni, amely a teljesítés eredményességét, vagy kellő időre való elvégzését veszélyezteti, vagy gátolja. Az értesítés elmulasztásából eredő kárért a Vállalkozó felelősséggel tartozik.
11. Az átvett helyiségek, felszerelések, berendezések, épületen belüli közművek karbantartása, szokásos használatból eredő hibák javítása a Vállalkozó feladata és költsége. Az ennek elmulasztásából eredő következmények teljes egészében a Vállalkozót terhelik. A helyiségek felszereléseinek, gépeinek, berendezéseinek leltárral történő átadás-átvételéről készült jegyzőkönyv a szerződés mellékletét képezi.
12. A szerződés időtartama alatt szükségessé váló fogyóeszköz beszerzése és finanszírozása a Vállalkozó feladata.
13. A Vállalkozó köteles a 11. pont alapján átvett eszközöket a természetes elhasználódás figyelembevételével hiánytalanul visszaszolgáltatni a szerződés lejártának időpontjában. A meghibásodás, elhasználódás miatt gazdaságosan már nem javítható nagy értékű tárgyi eszközök pótlása, beszerzésük finanszírozása a Vállalkozó feladata. A pótoltt eszközt a Vállalkozó köteles a szerződés lejártakor ellenszolgáltatás nélkül a Megrendelő részére átadni. Amennyiben a Vállalkozó a Megrendelő előzetes hozzájárulásával végez olyan beruházást, amely nem átvett eszköz berendezés pótlásának minősül, a szerződés határozott idejének lejártával köteles azt, a Megrendelő részére ellenszolgáltatás ellenében átadni.
14. A rendeltetésszerű használat melletti elhasználódás következtében a bérbevett konyha karbantartási munkáinak végrehajtása a Vállalkozó feladata és költsége. A fentiek végrehajtását, a munkák, pótlások tényét, azok várható költségét a Vállalkozó minden esetben köteles a Megrendelővel előzetesen egyeztetni, jóváhagyásra előterjeszteni. A pótlásról, karbantartásról készült számlák, műszaki dokumentációk, tanúsítványok egy példányát a Vállalkozó a Megrendelő részére köteles átadni.
15. A vállalkozónak rendelkeznie kell olyan szabad kapacitással, vagy olyan harmadik féllel kötött szerződéssel, ami üzemzavar vagy vis major esetén, átmenetileg lehetővé teszi a szolgáltatás „külső forrásból” történő ellátását.
16. Az előző pontban leírtak kivételével az intézményekben a meleg étellel történő ellátást, kizárólag a főzőkonyhában előállított ételekkel kell megoldani.
17. Vállalkozó köteles megtagadni a Megrendelő utasítása szerinti munkát, ha ez jogszabály vagy hatósági rendelkezés megsértését vagy élet- és vagyonbiztonság veszélyeztetését okozná.
18. Vállalkozó a főzőkonyha és berendezéseinek használatáért havi bérleti díjat jelen szerződésben foglaltak szerint nem köteles fizetni a Megrendelőnek.

IV. A munka ellenőrzése

19. Vállalkozó működése során köteles betartani a hatályos járványügyi, tűz-, és munkavédelmi-, valamint biztonsági élelmezésbiztonsági és nyersanyagnorma előírásokat. A Vállalkozó köteles a Megrendelő megbízottja általi nyersanyagnorma felhasználás papír alapú ellenőrzését minden időpontban lehetővé tenni. E vizsgálatokon a Vállalkozó képviselője útján köteles részt venni, a megállapított hiányosságokat saját költségén megszüntetni. Súlyos élelmezés egészségügyi esemény, feltárt szabálytalanság esetén a laboratóriumi vizsgálatok költségét a Vállalkozó köteles viselni.

V. Az esetleges szabad kapacitások kihasználása

20. A Vállalkozó a konyha működésével kapcsolatban esetlegesen felmerülő szabad kapacitásokat – az alapellátás veszélyeztetése nélkül – szabadon hasznosíthatja.

VI. Vállalkozási díj, fizetési feltételek

21. A Vállalkozó a havonta elvégzett munka után, a tárgyhót követő hónap 5-ig számla benyújtására jogosult. A számla kibocsátásának feltétele, hogy a tárgyhavi teljesítést a Megrendelő elismerje, igazolja.
22. A Megrendelő kötelezettséget vállal arra, hogy a Vállalkozó számláit, azok kézhezvételét követő 5 napon belül, átutalás útján kiegyenlíti, a Vállalkozó vezetett **10403129-31253651-00000000** számú bankszámlájára. A Vállalkozó számláit a Megrendelő kapcsolattartójának adja át.
23. A Vállalkozót az adott hónapban elfogyasztott adagok nyersanyagnormája alapján állítja ki a vállalkozási díjról a számlát.
24. A teljesítés során a Vállalkozó előleget nem kérhet, a Megrendelő pedig előleget nem adhat.

VII. Bérleti díj, fizetési feltételek

25. A Megrendelő a Vállalkozónak bérbe adja a főzőkonyhát, kiegészítő helyiségeit, berendezéseit, melyek használatáért a Vállalkozó bérleti díjat nem köteles fizetni a Megrendelő részére.
26. A Vállalkozó fizeti a bérlemények közüzemi díjait.
27. A Megrendelő a Vállalkozónak az étkezési hónapokra, havi 100.000.-Ft, azaz egyszázezer forint +ÁFA összegű rezszi támogatást nyújt.

VIII. A felek együttműködése

28. A szerződő felek megállapodnak abban, hogy a jelen szerződésben foglaltaknak maradéktalan megvalósítása érdekében szükség szerint folyamatosan együttműködnek. Ennek megfelelően időben tájékoztatják egymást, nem csupán a jelen szerződésben foglaltak teljesítéséről, hanem minden olyan kérdéstről (tény, adat, körülmény), amely a szerződés teljesítésére kihatással lehet.
29. A Vállalkozó kötelezettséget vállal arra, hogy a Megrendelőt haladéktalanul értesíti abban az esetben, ha jelen szerződés maradéktalan teljesítése előtt ellene csőd-, felszámolási-, végelszámolási-, illetve végrehajtási eljárás indul. A Vállalkozó ugyancsak köteles a Megrendelőt értesíteni, ha jelen szerződés maradéktalan teljesítését megelőzően szervezeti változásra, jogok és kötelezettségek átszállására, szétválásra, kiválásra, összeolvadásra, vagy beolvadásra kerül sor. A Vállalkozó felelős az értesítés elmulasztásából eredő kárért.

A Megrendelő által a kapcsolattartásra kijelölt személy:

Név: Vargáné Bezzeg Szilvia

Telefon: 06-70-629-3478

e-mail: konyveles@csemo.eu

A Vállalkozó által kapcsolattartásra kijelölt személy:

Név: Lendér József
Telefon: 06-70-333-0805
e-mail: lenderjozsef@freemail.hu

IX. Szerződésszegésért való felelősség

30. Bármelyik fél ismételt vagy súlyos szerződésszegése esetén a másik fél jogosult a szerződésszegő félhez intézett írásbeli nyilatkozattal a szerződést azonnal hatállyal felmondani. Ha a szerződés azonnali hatályú felmondására a Vállalkozónak felróható ok miatt került sor, a Megrendelő jogosult a teljesítési bankgarancia lehívására, valamint a szerződésszegéssel összefüggésben keletkezett egyéb kára Vállalkozó általi megtérítésére.
31. Az előző pontban foglaltak alkalmazásának feltétele, hogy a Megrendelő egyoldalú jognyilatkozatának – a felmondási ok megjelölésén túl, - részletesen tartalmaznia kell a rendkívüli felmondást megalapozó tényeket, a teljesítési bankgarancia lehívásának, valamint az egyéb kártérítési igény benyújtásának alapjául szolgáló értéket.
32. A szerződés azonnali hatályú felmondására, illetve a vonatkozó jogkövetkezmények alkalmazására a Megrendelő részéről különösen az alábbi esetekben kerülhet sor:
- a. A Vállalkozó a határidőket rendszeresen nem tartja be,
 - b. A Vállalkozó titoktartási kötelezettségét megszegte,
 - c. A Vállalkozó karbantartási kötelezettségét megszegve a rendelkezésre bocsátott épületekben, vagy nagy értékű eszközökben visszafordíthatatlan károkat okozott, illetve a pótlási kötelezettségét megszegte,
 - d. Ha a Vállalkozó a hiba kijavítását alapos ok nélkül megtagadja, vagy határidőre nem végzi el,
 - e. A Vállalkozó ellen csőd-, felszámolási-, vagy végelszámolási eljárás kerül megindításra,
 - f. A szakhatóságok által feltárt súlyos működési és élelmezés egészségügyi szabálytalanság esetén.
33. Amennyiben a Vállalkozó hibás teljesítése, vagy teljesítés megghiúsulása olyan, a Megrendelő érdekkörében felmerült ok miatt következett be, amelyért a Megrendelő felelős, úgy a Vállalkozónál emiatt felmerült többletköltséget, kárt – annak hitelt érdemlő igazolása alapján) – a Megrendelő köteles a Vállalkozónak megtéríteni.

X. A szerződés időbeli hatálya

33. A szerződő felek a szerződést határozatlan időre kötik.

XI. Nyilatkozatok

34. Mindkét fél kijelenti, hogy:
- kellő felhatalmazással és jogkörrel rendelkezik a jelen szerződés aláírására és teljesítésére,
 - a jelen szerződés aláírását az erre kijelölt vezető, illetőleg cég igazgatósága, vagy vezető testülete szabályszerűen engedélyezte, és az megfelel az erre vonatkozó jogszabályi rendelkezéseknek.
 - A jelen szerződést a fél nevében aláíró személy megfelelő, a vonatkozó jogszabályok által megkívánt, regisztrált aláírási joggal rendelkezik, így részéről a szerződés aláírása és teljesítése nem eredményez, más olyan szerződés vagy egyéb jognyilatkozat megszegését, melyben félként szerepel.

- Nincs olyan függőben lévő kötelezettsége, vagy érdekkörében lévő más körülmény, amely kedvezőtlenül hathat jelen szerződésben foglaltak érvényességre, teljesítésére, vagy saját teljesítési készségére, illetve képességére.

XII. Késedelmes pénzügyi teljesítés

35. A Megrendelő, illetve a Vállalkozó fizetési késedelme esetén a Ptk. irányadó szabályai szerint kell eljárni.

XIII. Titoktartás

36. A szerződő felek megállapodnak abban, hogy a jelen szerződésben foglaltakat, valamint a teljesítésük során az egymásnak átadott információt bizalmasan, üzleti titokként kezelik. Ez értelemszerűen nem vonatkozik arra az információra, melynek titokban tartását jogszabály nem teszi lehetővé.

XIV. Jogviták rendezése

37. A szerződő felek megállapodnak abban, hogy esetleges jogvitáikat elsődlegesen békés úton, tárgyalások útján kívánják rendezni, s csupán akkor fordulnak bírósághoz, ha a tárgyalásos rendezés nem vezetett eredményre. Erre az esetre a felek kikötik a Ceglédi Városi Bíróság kizárólagos illetékességét.

XV. A szerződés mellékletei

38. A szerződéshez csatolt mellékletek:

- az átvett helyiségek, valamint azoknak felszerelései, gépei, berendezési tárgyai

39. Jelen szerződést, a felek képviselői, elolvasás és közös értelmezés után, mint akaratukkal mindenben egyezőt, 5 (öt) magyar nyelvű eredeti példányban jóváhagyólag aláírták, amelyből Megrendelő 3 (három), Vállalkozó 2 (kettő) eredeti példányt kap.

Csemő, 2014. december 16.

Lendér József
ügyvezető

Dr. Lakos Roland
polgármester

Jegyzői ellenjegyzés:

Pénzügyi ellenjegyzés:

**Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének
1/2013. (I.29.) rendelete**

**Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett
gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkezdvezményekről**

Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testülete az Alaptörvény 32. cikkének (2) bekezdésében, valamint a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. Törvény (továbbiakban: Gyvt.) 162.§ (2) és (5) bekezdésekben foglalt felhatalmazás alapján az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkezdvezményről az alábbi rendeletet (továbbiakban: Ökr.) alkotja:

A rendelet célja

1.§

E rendelet célja, hogy az önkormányzat a nevelési-oktatási intézményeibe járó gyermekek, tanulók által igénybe vett étkeztetés intézményi térítési díját – a Gyvt. 151.§ (3) bekezdésében foglaltak szerint -, valamint a térítési díjkezdvezménnyel kapcsolatos szabályokat megállapítsa.

A rendelet hatálya

2.§

A rendelet hatálya kiterjed – ha a Gyvt. és e rendelet másképpen nem rendelkezik –

- a) az önkormányzat területén lakóhellyel rendelkező Gyvt. 4.§ (1) bekezdésének a) pontjában meghatározott
- b) az önkormányzat területén élő Gyvt. 4.§ (1) bekezdésének b) pontjában meghatározott személyekre.

Általános rendelkezések

3.§

- (1) Az önkormányzat gyermekétkeztetés keretében az alábbi ellátásokat nyújtja:
 - a) óvodai étkeztetés (tízórai, ebéd, uzsonna)
 - b) általános iskolai étkeztetés (tízórai, ebéd, uzsonna)
 - c) általános iskolai menzai étkeztetés (ebéd)
- (2) Az önkormányzat a közigazgatási területén élő ellátásra jogosultak részére az (1) bekezdésben meghatározott ellátásokat a fenntartásában lévő intézményben biztosítja.
- (3) Az önkormányzat a fenti ellátásokat a Csemő Konyha Bt.-vel kötött szerződés alapján biztosítja. Az uzsonna a csemői Nefelejcs Óvodában kerül elkészítésre.

Eljárási rendelkezések

4.§

- (1) Az étkeztetés igénybevételére irányuló kérelem a nevelési-oktatási intézmény vezetőjéhez nyújtható be.
- (2) A 3.§ (1) bekezdésében meghatározott ellátások igénybevételét az intézményvezető intézkedése alapozza meg.

5.§

- (1) Ha e rendelet másképpen nem rendelkezik az étkeztetés ellátásért térítési díjat kell fizetni.
- (2) Az étkeztetés ellátás intézményi térítési díját az önkormányzat képviselő-testülete évente 1 alkalommal – a Gyvt. 151.§ (2) bekezdése alapján - tárgyév április 1. napjáig állapítja meg. Az intézményi térítési díjakat az Ökr. 1. melléklete tartalmazza, melyek nettó összege megegyezik a nyersanyagnorma összegével.

- (3) Az ellátás igénybevételéért fizetendő térítési díj összegéről (továbbiakban: személyi térítési díj) – melyet az intézményvezető a Gyvt. 151.§ (4) bekezdésének alkalmazásával állapít meg – az intézményvezető értesíti a fizetésre kötelezettet, legkésőbb az ellátás igénybevételétől számított 30 napon belül.
- (4) A személyi térítési díjat az intézményvezető évente 2 alkalommal felülvizsgálja. A felülvizsgálat során megállapított új térítési díjat a felülvizsgálatot követő 2. hónap 1. napjától kell alkalmazni.
- (5) A személyi térítési díjat az igénybevétel napjától havonta előre, tárgyhónap 10. napjáig kell megfizetni.
- (6) Ha a fizetésre kötelezett a térítési díj összegét vitatja az intézményvezető értesítésének kézhezvételétől számított 8 napon belül a képviselő-testülethez fordulhat. A Képviselő-testület határozattal dönt a személyi térítési díj mértékéről.
- (7) Az iskolai és óvodai ételmezési nyilvántartás vezetésével, az intézményi térítési díjak – az intézményvezetők által jóváhagyott kedvezmények figyelembevételével – előírásával, beszédésével az Önkormányzat megbízza Horváth Tibornét, a csemői Nefelejcs Óvoda óvodatitkárát. A minden hónap 10. napjáig beszédett térítési díjakat, a megbízott köteles adott hónap 12. napjáig az Önkormányzat pénztárába befizetni, ezzel egyidejűleg a be nem szedett étkezési térítési díjakkal kapcsolatban nyilatkozni és a Csemő Konyha Bt. vezetőjének jelenteni az étkezés lemondását az előzőek tekintetében.
- (8) Az étkeztetésből keletkező ÁFA kötelezettséggel kapcsolatos teendőket, a normatívával történő elszámolást az Önkormányzat pénzügyi előadója az ételmezési nyilvántartásból szolgáltatott adatok alapján a vonatkozó törvény előírásainak megfelelően látja el.

6.§

- (1) Az Önkormányzat Bünmegelőzési, közbiztonsági, szociális, család-, gyermek-, és egészségvédelmi bizottsága a Gyvt. 151.§ (9) bekezdése alapján további térítési díjkedvezményt állapíthat meg a gyermek egyéni rászorultsága alapján.
- (2) A Gyvt. 151.§ (5) bekezdésében és az (1) bekezdésben meghatározott kedvezmény csak egy – a gyermek számára kedvezőbb – jogcímen vehető igénybe.

Záró rendelkezések

7.§

- (1) E rendelet 2013. február 1. napján lép hatályba.
- (2) A rendelet hatályba lépésével egyidejűleg hatályát veszti Csemő Község Önkormányzat Képviselő testületének az iskolában és óvodában 2012-ben fizetendő étkezési térítési díjakról szóló 18/2011. (XII.20.) rendelete.

Bartha Ajajosné
polgármester

Dr. Lakos Roland
jegyző

A rendelet kihirdetve: 2013. január 29-én.

Csemő, 2013. január 29.

Az eredetivel minden esetben meg egyeztetve keltetve.
2016. szeptember 1.

Dr. Lakos Roland
jegyző

Dr. Lakos Roland
jegyző

I. melléklet
a 1/2013. (I.29.) számú rendelethez

A gyermekétkeztetés intézményi térítési díja

Nefelejcs Óvoda

- Tízórai	93 Ft + 27% ÁFA	=	118 Ft
- Ebéd	244 Ft + 27% ÁFA	=	310 Ft
- Uzsonna	28 Ft + 27% ÁFA	=	36 Ft

Ladányi Mihály Általános Iskola

- Tízórai	105 Ft + 27% ÁFA	=	133 Ft
- Ebéd	290 Ft + 27% ÁFA	=	368 Ft
- Uzsonna	39 Ft + 27% ÁFA	=	50 Ft

Csemő, 2013. január 29.

Bartha Alajosné
polgármester

Dr. Lakos Roland
jegyző

Az eredetivel minden esetben egyezően hiteles másolat.
Csemő 2016. szeptember 1.

CSEMŐ
POLGÁRMESTER
Dr. LAKOS ROLAND
polgármester.

TÓTH JÁNOS
jegyző

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés sz) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § d) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § (1) E rendelet hatálya kiterjed

a) valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető);

b) a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban együtt: Intézmény).

(2) Azon Intézmény, amely saját, működő főzőkonyhával rendelkezik és a közétkeztetési szolgáltatást ennek keretében biztosítja, az (1) bekezdés a) pontja szerinti Közétkeztetőnek is minősül.

(3) A gyermekek védelméről és a gyámsági igazgatásról szóló törvény (a továbbiakban: Gyvt.) szerinti lakóotthon, valamint a főzőkonyhával nem rendelkező gyermekotthon és utógondozó otthon vonatkozásában csak a 2. §-ban, a 4. § (2) és (3) bekezdésében, a 8. §-ban, a 10. § (1) bekezdésében, valamint a 14. § (1) bekezdés a), c)-h) pontjában és (2)-(4) bekezdésében foglaltakat kell alkalmazni.

(4) E rendelet előírásait nem kell alkalmazni a Gyvt. szerinti családi napközi, Biztos Kezdet Gyerekház, helyettes szülői és nevelőszülői ellátás, a szociális nyári gyermekétkeztetés, valamint a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló törvény szerinti lakóotthon és a támogatott lakhatás, továbbá a szociális szakellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében megszervezett, valamint a nem állami vagy önkormányzati finanszírozású nyári táborok, sporttáborok, erdei iskolák esetében.

(5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendeletben (a továbbiakban: Szmfr.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandók.

(6) Az e rendeletben foglaltaktól ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból el lehet térni.

2. Fogalom-meghatározások

2. § (1) E rendelet alkalmazásában:

1. *adag*: a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;

2. *diétás étrend*: olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítás során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;

3. *édesítőszer*: az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszer pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;

4. *édesség*: valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;

5. *élelmiszer*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke szerinti fogalom;

6. *étel*: a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtés után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer;

7. *ételsor*: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;

8. *étrend*: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor;

9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés*: az Szmfr. 4. § (1) bekezdés e)-f) és h) pontja szerinti étkeztetés;

10. *főzőkonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;

11. *gabona alapú élelmiszer*: a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek;

12. *hidegétkezés*: hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;

13. *hozzáadott cukor*: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;

14. *közétkeztetés*: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, a szolgáltatási szerződésben rögzített feltételek szerint, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;

15. *nyersanyag*: az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;

16. *pszeudo gabona (álgabona)*: a nem a pázsitfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;

17. *receptúra*: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;

18. *színhús*: az állat fajtától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;

19. *tálalókonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;

20. *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer*: olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét - beleértve a csírárt és a korpát is - tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó élelmiszer;

21. *tíz ételmezési nap*: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.

(2) E rendelet alkalmazásában

a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;

b) kísétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.

(3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.

(4) Ha a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetésre vonatkozóan e rendelet külön előírást nem tartalmaz, a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során az egész napos ellátásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

3. Nyersanyag-kiszabati ív

3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltüntetni egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.

(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

4. § (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

(2) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kísétkezésnek is tartalmaznia kell.

(3) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.

(4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.

(5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatházis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

5. § (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.

(2) A Közétkeztető köteles

a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kísétkezéssel,

b) bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel,

c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkeztetéssel,

d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebédvel biztosítani.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető

a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;

b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1) A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők - bölcsődében, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők - által is jól látható helyen kifüggeszti.

(2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3) Ha az étlapon változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

(5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

(6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. § (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)-(5) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

- b) négy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
- c) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
- (3) Bőlsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább
 - a) 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
 - b) három adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
 - c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
- (4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább
 - a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
 - b) két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
 - c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
- (5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, a tíz ételmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

8. § (1) A 7. § (2)-(5) bekezdése tekintetében
- a) az 1-3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú,
 - b) a 3 év feletti korcsoport részére 1,5% vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.
- (2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.
 - (3) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.
 - (4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.
 - (5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.
9. § (1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.
- (2) Bőlsődei étkeztetés esetén bő zsiradékokban sült étel nem adható.
10. § (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.
- (2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.
11. § (1) Tíz ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bőlsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból.
- (2) Tíz ételmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.
12. § (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.
- (2) Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.
 - (3) A tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható.
 - (4) Az étkezőasztalon só- és cukortartó nem helyezhető el.
13. § Az egész napos étkeztetés, a bőlsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.
14. § (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:
- a) sőtartalmú ételport, sőtartalmú leveskockát, sőtartalmú ételízesítő krémet, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
 - b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
 - c) 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 15 éves kor alatti korosztály számára,
 - d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
 - e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,
 - f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,
 - g) szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,
 - h) a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslelén kívül más gyümölcs vagy zöldség italt,
 - i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslé, valamint

j) az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt.

(2) Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.

(3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

(4) Édesítőszer a három év alatti korcsoportnak - a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével - nem adható.

9. Diétás étkeztetés

15. § (1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)-(5) bekezdésben, valamint a 16. § (4) és (5) bekezdésében foglaltak betartásával.

(2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más - ilyen feltételekkel rendelkező - Közétkeztetőtől rendeli meg.

(3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

10. Személyi feltételek

16. § (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az ételmezésvezető felügyeli.

(2) Az étrend összeállítását az ételmezésvezető végzi.

(3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az ételmezésvezetőnek

a) ételmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie,

b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettséggel és legalább öt éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártassággal kell rendelkeznie,

c) dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie, vagy

d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségivel, vagy érettségivel és szakács szakképesítéssel kell rendelkeznie, mely esetben legalább tíz éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában - ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést - való dokumentált jártasság szükséges.

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Ételmezés- és Táplálkozástudományi Intézet táplálkozás-egészségügyi tárgyú akkreditált képzésén évente részt kell venniük.

11. Hatósági ellenőrzés

17. § (1) Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzik.

(2) A Közétkeztető és az Intézmény köteles

a) az ellenőrzés során az ételmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, a dietetikus, diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani és

b) az a) pontban felsorolt dokumentumokat 90 napig megőrizni.

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között 20%-os eltérés megengedett.

12. Átmeneti rendelkezések

18. § (1) Az 5. mellékletben az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2014. szeptember 1-jétől kell teljesíteni.

(2) Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest az 5 g/nap bevitel eléréséig.

(3) Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

(4) Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportokra vonatkozó rendelkezéseket azzal kell alkalmazni, hogy a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 2 g/nap bevitel eléréséig.

(5) A 16. § (3) bekezdése szerinti személyeknek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal e rendelet hatályba lépését követő három éven belül kell részt venniük.

13. Záró rendelkezések

19. § (1) Ez a rendelet - a (2) és (3) bekezdésben foglalt kivétellel - 2014. szeptember 1-jén lép hatályba.

(2) A 8. § (1) bekezdés b) pontja 2015. július 1-jén lép hatályba.

(3) A 6. § (2) bekezdés a) pontja 2016. december 13-án lép hatályba.

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D	
1.	Nyersanyag	Korcsoportok			
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	1
3.		hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hideg
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhú
5.		darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-50 g	darált hús: 50-60 g	darált l
6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesek

7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 80-100 g
8.	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható
9.		hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-50 g
10.		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g
11.		feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 80-100 g
12.		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 80-100 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 100-120 g
14.		felfűjthoz: 20-30 g	felfűjthoz: 30-40 g	felfűjthoz: 40-50 g	felfűjthoz: 50-60 g
15.		szendvicshoz: 15-25 g	szendvicshoz: 20-30 g	szendvicshoz: 30-40 g	szendvicshoz: 40-50 g
16.		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 100-120 g
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g
19.		szendvicshoz: 15-25 g	szendvicshoz: 20-30 g	szendvicshoz: 30-40 g	szendvicshoz: 40-50 g
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshoz: 20-30 g	sajt szendvicshoz: 30-40 g	sajt szendvicshoz: 30-50 g	sajt szendvicshoz: 40-60 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 100-120 g
26.	Tejföl	10-20 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g
27.	Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshoz: 0-10 g	szendvicshoz: 0-10 g	szendvicshoz: 0-20 g	szendvicshoz: 20-30 g
28.	Zsiradék	Ételkészítéshez: 0-5 g	Ételkészítéshez: 0-8 g	Ételkészítéshez: 0-10 g	Ételkészítéshez: 10-15 g
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 3-5 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 6-8 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 20-30 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 10-15 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 50-60 g
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 70-80 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g
37.		teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 40-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g
38.		kenyérfélék, kalács: 30-40 g	kenyérfélék, kalács: 40-50 g	kenyérfélék, kalács: 50-60 g	kenyérfélék, kalács: 60-80 g
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 2-3 db
40.		egyéb	egyéb	egyéb	egyéb

		gabonakészítmények hidegétkezéshez: 10-20 g	gabonakészítmények hidegétkezéshez: 10-30 g	gabonakészítmények hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonakészítmények hidegétkezéshez: 20-40 g
41.		gabonaszemet nem adható	gabonaszemet 1 db	gabonaszemet 1-2 db	gabonaszemet 1-2 db
42.	Burgonya	főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 130-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-200 g
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott ételhez, körethez: 200-250 g
44.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 40-80 g	nyersen salátákhoz: 60-90 g	nyersen salátákhoz: 70-100 g	nyersen salátákhoz: 80-110 g
45.		nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-70 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 50-100 g
46.		levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 50-80 g	levesekhez: 60-90 g	levesekhez: 70-100 g
47.		főzelékhez, körethez: 80-150 g	főzelékhez, körethez: 130-180 g	főzelékhez, körethez: 150-200 g	főzelékhez, körethez: 180-230 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g	80-110 g
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-50 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g
52.	Olajos magvak	10-20 g	10-20 g	20-30 g	20-30 g
53.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{körETF}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körETE}} \times 100,$$

ahol V = Változatossági mutató, f = félések száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Korcsopontonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteg- gyógyintézet étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.	Bölcsődei étkeztetés	800-950						

6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Adagolási előírás
(1 adag elkészített ételre)**

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2-5	3-7	4-8	5-9	6-10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4-9	6-11	7-12	7-15	8-15
5.	Gyümölcsle/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6.	Saláta (dkg)	4-8	6-9	7-10	8-11	10-15
7.	Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8.	Zöldség köretek (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9.	Főzelékek (dl)	1,5-2	2-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10.	Hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11.	Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13.	Levesek (dl)	1,5-2	2-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4
14.	Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16.	Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény/tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Az étkeztetés típusától függően a korcsopontonként megengedett napi sóbevitel
(g/fő)**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Ékeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
4.	Bölcsődei étkeztetés	1,5	-	-	-	-	-	-
5.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	-	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	-	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer, élelmiszercsoport	Étkeztetés típusa			
2.		Egész napos étkeztetés	Bölcsődei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
4.	Húskészítmény	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
5.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal
7.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal
13.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Édesség, finom pékáru a legalább	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal

	1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve				
15.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú ételmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal	nem adható	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez

**CSEMŐI
ÖNKORMÁNYZATI
KONYHA**

SZERVEZETI ÉS MŰKÖDÉSI SZABÁLYZATA

Készítette: intézményvezető

Jóváhagyta: határozatával

2017.

Csemői Önkormányzati Konyha

Szervezeti és Működési Szabályzata

Csemő Község Képviselőtestülete a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény, illetve a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről szóló 1/2000. (I.7) SZCSM rendelet, valamint a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról alapján működteti az Csemői Önkormányzati Konyhát.

Az Csemői Önkormányzati Konyha feladata alapvetően az Önkormányzat kezelésében lévő oktatási- nevelési intézmények, szociális ellátások, valamint egyéb külső igénybevevők részére kulturált és higiénikus körülmények között étkezés biztosítása.

I. fejezet

Általános rendelkezések

1 A Szervezeti és Működési Szabályzat célja:

A Szervezeti és Működési Szabályzat /továbbiakban: SZMSZ/ célja, hogy rögzítse az intézmény adatait és szervezeti felépítését, a vezetők és alkalmazottak feladatait és jogkörét, az intézmény működési szabályait.

2 Az intézmény legfontosabb adatai:

2.1 Az intézmény megnevezése:

Csemői Önkormányzati Konyha

2.2 Az intézmény székhelye, címe:

.....

2.3 Elérhetőség:

.....
.....

2.4 Az intézmény feladata:

Gyermekétkeztetés, szociális étkeztetés, szabad kapacitás esetén felnőtt munkahelyi étkeztetés és vendégétkeztetés

2.5 Az intézmény alaptevékenységei:

562912 Óvodai intézményi étkeztetés
562913 Iskolai intézményi étkeztetés
562916 Üdülői, tábori étkeztetés
562917 Munkahelyi étkeztetés
562920 Egyéb vendéglátás
889921 Szociális étkeztetés

2.6 Szakágazat száma (TEÁOR):

562900 Egyéb vendéglátás

2.7 Az intézmény működési területe:

Csemő Község közigazgatási területe

2.8 Az alapító és felügyeleti szerv megnevezése:

Csemő Község Képviselőtestülete

2.9 Az intézmény fenntartója, székhelye:

Csemő Község Képviselőtestülete

2713 Csemő, Petőfi S. u. 1.

2.10 Az alapító okirat kelte:

.....

2.11 Feladatellátást szolgáló vagyon:

Az önkormányzat a hatályos vagyonrendeletében nyilvántartott, a Ladányi Mihály Általános Iskola épületében lévő, korlátozottan forgalomképes ingatlant (2713 Csemő, Szent István u. 32-34., hrsz.: 52/6.), valamint a konyha helyiségeiben található, leltár szerinti teljes tárgyi eszközállományt a feladatok ellátása céljából használatba adja.

2.11 Az intézmény befogadóképessége, kapacitása:

étterem 52 fő, a konyhán naponta 600 adag étel készíthető el.

3. Az intézmény jogállása: költségvetési szerv

4. Gazdálkodás formája, megszervezésének módja: Gazdálkodási besorolása: önállóan működő költségvetési szerv

5. A tevékenység végzése során az alábbi rendeletek előírásai kerülnek betartásra:

1. Az 1995. évi XC törvény az élelmiszerekről,
2. Az 1/1996. (I.9.) FM-NK-IKM együttes rendelete az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC törvény végrehajtásáról,
3. a hatályos 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről,
4. 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
5. a 44/2000. (XII.27.) EüM sz. rendelet a veszélyes anyagokkal és veszélyes készítményekkel kapcsolatos egyes eljárások, illetve tevékenységek részletes szabályairól,
6. a nemdohányzók védelméről szóló 1999. évi XLII. Törvényben foglaltak.
7. a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

6. A Szervezeti és Működési Szabályzat hatálya:

Az intézmény számára jogszabályokban, testületi döntésekben megfogalmazott feladat- és hatásköri, szervezeti és működési előírásokat a jelen SZMSZ-ben foglaltak figyelembe vételével kell alkalmazni.

Az SZMSZ hatálya kiterjed:

- az intézmény vezetőjére,
- az intézmény dolgozóira,
- az intézmény szolgáltatásait igénybe vevőkre.

Az SZMSZ Csemő Község Képviselőtestületének jóváhagyásával lép hatályba és visszavonásig érvényes.

II. fejezet

Az intézmény feladatai

1. Az intézmény feladatai és hatásköre:

1.1 Étkeztetés:

Gyermekétkeztetés
Szociális étkeztetés
Felnőtt munkahelyi étkeztetés
Vendégétkeztetés

Az étkeztetés keretében az önkormányzat által üzemeltetett nevelési és oktatási intézményekben tanuló gyermekek, szociális étkezők a napi étkezéséről gondoskodik, illetve szabad kapacitás esetén felnőtt munkahelyi étkeztetést és vendégétkeztetést is folytat.

Az intézményi térítési díjat „Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének 112/2013. (I.29.) rendelete Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkedvezményeiről” szabályozza, beszedéséről az intézményvezető gondoskodik.

Az ellátás igénybevételéhez szükséges feladatokat (felvétel, térítési díj megállapítás, méltányosság, étkezési adagszám nyilvántartás) az intézményvezető végzi.

A szociális étkezés igénybevételének rendje:

- Étkeztetésben részesíthető Csemő Község Önkormányzat Képviselő-testületének xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx rendelete Az önkormányzat fenntartásában lévő nevelési-oktatási intézményben igénybe vett gyermekétkeztetés intézményi térítési díjáról, valamint a térítési díjkedvezményeiről” szerint szociális rászorultság alapján szociális étkezésre jogosult személy.
- Az ellátást kérheti a szociálisan rászoruló, annak hozzátartozója vagy törvényes képviselője, egészségügyi intézmény, családorvos, lakókörnyezet, társadalmi-egyházi szervezet (stb.),
- Szükséges dokumentumok: kérelem, jövedelemigazolás, étkezésben részesülők nyilvántartási lapja,
- A szolgáltatás, térítés ellenében vehető igénybe. A térítési díjak összegét minden évben az önkormányzat helyi szociális rendeletben határozza meg.

A gyermekétkeztetés igénybevételének rendje:

- Az ellátást igénybe vevő gyermek szülői felügyeletet gyakorló szülője vagy más törvényes képviselője (továbbiakban: kérelmező) a gyermekétkeztetés iránti kérelmét az intézmény vezetőjénél nyújthatja be.
A kedvezményes gyermekétkeztetés iránti kérelemhez mellékelni kell továbbá:
- három vagy több gyermek esetén a családi pótlékról szóló igazolást,
- a közös háztartásban élő eltartott gyermek tartós betegségére vagy fogyatékosságára vonatkozó igazolást,
- a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultság igazolását.
- A kedvezmény iránti kérelmet az Csemői Önkormányzati Konyha vezetőjéhez kell benyújtani. A kedvezményt a tárgyhó 1. napjától kezd megállapítani.

- Napközbeni ellátás keretében biztosított étkeztetésben az ebéd külön is igényelhető.

1.2 Hatásköre:

Az intézmény számára meghatározott feladatoknak, hatásköröknek az intézmény szervezeti dolgozói közötti megosztásáról az intézmény vezetője gondoskodik. A feladatok és hatáskörök megosztása nem lehet ellentétes a jogszabályok és az alapító, fenntartó által az intézmény egyes szervezeti egységeire, és dolgozóira kötelezően előírt feladatokkal, hatáskörökkel.

1.3 A üzemelés alatt az alábbiakat folyamatosan be kell tartani:

- a főzőkonyhán egyszerre maximum 600 adag étel készíthető el,
- évente két alkalommal megelőző jelleggel, illetve szükség szerint rovarrágszállóírtást kell végezni,
- a zárt szemét-, hulladékgyűjtést és annak rendszeres elszállítását meg kell szervezni,
- a dolgozók alkalmazásának feltételeit – munkaköri alkalmassági és személyi higiénés alkalmasság igazolása, érvényes „Egészségügyi nyilatkozat”, egészségügyi minimum vizsga (a nem szakképzett és az 5 évnél régebbi vizsgával rendelkezők számára) – biztosítani kell,
- a szakhatósági hozzájárulást az üzletben kell tartani és azt az ellenőrzés során fel kell tudni mutatni,
- a tevékenység megszűnését vagy változását az illetékes népegészségügyi hatóságnál írásban be kell jelenteni.

III. fejezet

Az intézmény szervezeti felépítése

1. Szervezeti ábra:

Az intézmény szervezeti ábráját a 2. sz. melléklet tartalmazza.

2. Belső szervezeti tagolódás:

Az intézmény élén az intézményvezető áll.

3. Helyettesítés rendje:

A konyhai alkalmazottak munkaköri leírása tartalmazza a helyettesítés rendjét.

4. Munkaköri leírások:

Az intézményben foglalkoztatott dolgozók feladatainak leírását a munkaköri leírások tartalmazzák. A munkaköri leírások tartalmazzák a foglalkoztatott dolgozók jogállását, a szervezetben elfoglalt munkakörnek megfelelően feladatait, jogait és kötelezettségeit.

A munkaköri leírások elkészítéséért és aktualizálásáért felelős:

- a vezető esetében a jegyző
- beosztott dolgozók esetében az intézmény vezetője.

5. Az intézmény vezetőjének kinevezési rendje:

Az intézményvezetőt a pályázata alapján Csemő Községi Képviselőtestület nevezi ki. Közalkalmazotti jogviszonyával kapcsolatban a munkáltatói jogokat Csemő Község polgármestere gyakorolja.

6. Az intézmény vezetése és a vezető feladatai:

Intézményvezető/élelmezésvezető:

6.1 Feladatai:

- vezeti az intézményt, felelős az intézmény működéséért és gazdálkodásáért
- a munkáltatói és fegyelmi jogkör gyakorlója az intézményvezető
- tervezi, szervezi, irányítja és ellenőrzi az intézmény szakmai és gazdasági működésének valamennyi területét
- gyakorolja a munkáltatói jogokat
- ellátja az intézmény működését érintő jogszabályokban, önkormányzati rendeletekben és döntésekben a vezető részére előírt feladatokat,
- elkészíti az intézmény SZMSZ-ét és más, kötelezően előírt szabályait, rendelkezéseit,
- támogatja az intézmény munkáját segítő testületek, szervezetek, közösségek tevékenységét
- folyamatosan értékeli az intézmény tevékenységét, munkáját,
- közreműködik az intézmény költségvetésének, gazdálkodásáról szóló beszámoló jelentéseinek elkészítésében, gondoskodik az ahhoz szükséges adatszolgáltatásról,
- a konyha üzemeltetésével kapcsolatos feladatok megszervezése, irányítása, felügyelete, ellenőrzése, HACCP rendszer betartása, nyilvántartások vezetése,
- az étlapot a korszerű táplálkozási igényeknek, és a kötelező tápanyagszükségletek figyelembe vételével egy héttel előre elkészíti, figyelembe véve a kiadott élelmezési normát,
- a gazdasági vezetővel közösen kialakítja a beszállítói kört, folyamatosan figyelemmel kíséri a beszerzési árak alakulását,
- az étlapnak megfelelő nyersanyagbeszerzésekről gondoskodik, hogy azok a megfelelő időben, mennyiségben, és minőségben a rendelkezésre álljanak,
- ellenőrzi, és felügyeli az ételek minőségét, adagolását és kiosztását, a mennyiségi, és minőségi kifogásokat kivizsgálja,
- az étkezőről létszámjelentést, havi elszámolást készít
- gondoskodik a konyhai dolgozók rendszeres képzéséről, felügyeli a higiéniai munkavédelmi követelmények betartását,
- irányítja a konyhai dolgozók munkáját,
- biztosítja a HACCP rendszer maradéktalan megvalósulását,
- az élelmiszerraktár felelős kezelője,
- irányítja, ellenőrzi a konyhai dolgozók munkáját, elkészíti a dolgozók munkabeosztását, szabadságolás tervét
- ellenőrzi a konyhai dolgozók higiénés tevékenységét, a technológiai rend és fegyelem betartását, az ételminták szabályszerűségét,
- beszedi az étkezési térítéseket és hetente elszámol a pénztárnak.

6.2 Felelős:

- az élelmezés megfelelő minőségben, mennyiségben történő biztosításáért,
- az elszámolások helyességéért, az élelmezési norma betartásáért,
- a konyhai berendezések, eszközök rendeltetésszerű használatáért, a gépek, berendezések állagának megóvásáért,

- a megrendelések szabályszerű bonyolításáért,
- a raktárból kivételezett anyagok felhasználásáért és a visszavételezésért,
- a HACCP követelményeinek betartásáért.

6.3 Az élelmezésvezető belső ellenőrzési tevékenysége:

- a konyhai felhasználás ellenőrzése, anyagkiszabot alapján
- az étel mennyiségének és minőségének ellenőrzése,
- a konyhai technológia betartásának ellenőrzése,
- a higiénés rend, a takarítás ellenőrzése,
- védő és munkaruhák rendeltetésszerű használatának ellenőrzése,
- munkarend, munkafegyelem betartásának ellenőrzése.

Az intézményvezető távolléte esetén az intézményvezető megbízása alapján látják el a vezetői feladatokat.

IV. fejezet

Az intézmény működésének főbb szabályai

1. Az intézmény munkavégzéssel kapcsolatos szabályai

1./ Munkáltatói jogok gyakorlása

1.1. Az intézményvezető felett a munkáltatói jogokat az Csemő Községi Önkormányzat Képviselőtestülete és a Képviselőtestület által átadott jogkörökben a polgármester gyakorolja.

1.2. Az intézmény valamennyi dolgozója felett a munkáltatói jogokat az intézményvezető gyakorolja:

- kinevezés
- közalkalmazotti jogviszony módosítása
- közalkalmazotti jogviszony megszüntetése
- valamennyi dolgozó tekintetében a csoportvezetők előzetes meghallgatásával dönt:
- tanulmányi szerződés megkötéséről
- rendkívüli fizetés nélküli szabadságról
- a túlmunka elrendeléséről
- a munkaidőnek az általánostól eltérő ledolgozásáról
- fegyelmi eljárás megindításáról

1.1 A munkaviszony létrejötte:

Az intézmény az alkalmazottak esetében a belépéskor munkaszerződésben, vagy határozatlan idejű kinevezéssel határozza meg, hogy az alkalmazottat milyen munkakörben, milyen feltételekkel és milyen mértékű alapbérrel foglalkoztatja.

1.2 Munkavégzés teljesítése, munkaköri kötelezettségek, hivatali titok megőrzése:

A munkavégzés teljesítése az intézmény vezetője által kijelölt munkahelyen, az ott érvényben lévő szabályok és a munkaszerződésben, vagy kinevezési okmányokban leírtak szerint történik.

A dolgozó köteles a munkakörébe tartozó munkát képességei kifejtésével, az elvárható szakételemmel és pontossággal végezni, a hivatali titkot megtartani.

Ezen túlmenően nem közölhet illetéktelen személlyel olyan adatot, amely a munkaköre betöltésével összefüggésben jutott tudomására és amelynek közlése a munkáltatóra, vagy más személyre hátrányos következményekkel járhat. A dolgozó munkáját az arra vonatkozó szabályoknak és előírásoknak, a munkahelyi vezetője utasításainak, valamint a szakmai elvárásoknak megfelelően köteles végezni.

Amennyiben adott esetben jogszabályban előírt adatszolgáltatási kötelezettség nem áll fenn, nem adható felvilágosítás azokban a kérdésekben, amelyek hivatali titoknak minősülnek, és amelyek nyilvánosságra kerülése az intézmény érdekeit sértené.

Az intézménynél hivatali titoknak minősülnek a következők:

- az intézmény működésével kapcsolatos információk,
- a dolgozók személyi adatai, munkavégzésükkel összefüggő információk
- a szociális étkezésben, és a kedvezményes gyermekétkeztetésben részesülőkkel kapcsolatos adatok, információk.

A hivatali titok megsértése fegyelmi vétségnek minősül.

1.3 A munkaidő beosztása:

Az intézmény nyitvatartási ideje: Hétfő – Péntek: 07.00-tól 14.30 óráig

1.4 Szabadság:

Az éves rendes és rendkívüli szabadság kivételéhez előzetesen a munkahelyi vezetővel egyeztetni kell. A rendkívüli és fizetés nélküli szabadság engedélyezésére minden esetben csak az intézményvezető jogosult.

A dolgozók éves rendes szabadságának mértékét a közalkalmazottak jogállásáról szóló 1992. évi XXXIII. törvényben, valamint a Munka Törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvényben foglalt előírások szerint kell megállapítani. A dolgozókat megillető és kivett szabadságról nyilvántartást kell vezetni.

Az intézményben a szabadság nyilvántartás vezetéséért az intézményvezető, az intézményvezető esetében a jegyző felelős.

1.5 Az intézménnyel munkaviszonyban álló dolgozók díjazása:

A munka díjazására vonatkozó megállapodásokat munkaszerződésben, vagy kinevezési okiratban kell rögzíteni. Ennek részleges szabályait a hatályos jogszabályok tartalmazzák.

2./ Ügyviteli szabályok

Az intézményi költségvetés tervezésével és végrehajtásával kapcsolatos különleges előírásokat, feltételeket, a hozzá kapcsolódó jogosítványok gyakorlását az Csemői Polgármesteri Hivatallal kötött megállapodás tartalmazza. A megállapodást az SZMSZ 1. számú melléklete tartalmazza.

2.1. Kötelezettség vállalás

Olyan intézkedés, amely teljesítése – áruszállítás, szolgáltatás, munkáltatói jogok gyakorlása – az intézményre kötelezettséget ró. A kötelezettség vállalásra jogosult személy tevékenységéért anyagilag, fegyelmileg és büntetőjogilag felelős. Az intézmény részére jóváhagyott költségvetési előirányzatokon belül a részelőirányzatok felhasználásáról kötelezettség vállalással, az ellátó szervezet vezetője, vagy az általa megbízott személy jogosult rendelkezni.

2.1. Utalványozás:

A önállóan működő költségvetési szervet, mint intézményt érintő kiadás teljesítésének elrendelésére, a bevétel beszédésének vagy elszámolásának elrendelésére – azaz utalványozásra – az Csemői Önkormányzati Konyha vezetője, vagy az általa megbízott személy jogosult.

2.2. Ellenjegyzés:

Az utalvány ellenjegyzésére az Csemői Polgármesteri Hivatal - a jegyző által írásban felhatalmazott – gazdasági vezetője jogosult. A kiadások teljesítése és a bevételek beszédése előtt az okmányok ellenőrzésére, a jogosultság, az összecszerűség, a fedezet meglétének, az alaki követelmények betartásának érvényesítésére a jegyző által felhatalmazott személyek jogosultak.

2.3. Érvényesítés:

A kiadások teljesítése és a bevételek beszédése előtt az okmányok ellenőrzésére, a jogosultság, az összecszerűség, a fedezet meglétének, az alaki követelmények betartásának érvényesítésére a jegyző által megbízott – az Csemői Polgármesteri Hivatal pénzügyi számvetési szakképesítésű – dolgozói jogosultak.

3. Az intézmény képviselete

Az intézmény képviseletének rendje a személyes képviselet, az aláírási jogosultságot, valamint a cégszerű aláírás szabályait tartalmazza.

3.1. Személyes képviselet

- Az intézmény önálló jogi személy, melynek képviseletére az intézményvezető jogosult.
- Az intézményvezető – az intézmény kereteit meg nem haladó mértékben – teljes kötelezettségvállalással és utalványozási joggal rendelkezik.

3.2. Aláírási jogosultság

Az intézmény hatáskörébe tartozó alábbi ügyekben az intézményvezető rendelkezik aláírási joggal:

- munkáltató jogkör gyakorlása a Konyha alkalmazásában állók tekintetében
- az Csemői Önkormányzati Konyha mindennapi működésével kapcsolatos tevékenységek tekintetében (számlák jóváhagyása, áru átvétele, megrendelések)

Az intézményvezető akadályoztatása -, illetve tartós távolléte esetén a helyettesítéssel megbízott személyek gyakorolják a kiadmányozási jogot.

Jegyző általi jogi ellenjegyzés szükséges az alábbi ügyekben:

- az Csemői Önkormányzati Konyha épületének működtetésével szükséges megrendelések engedélyezéséhez
- szerződések, megállapodások jóváhagyásához

3.3 Bélyegző használata

Az intézmény cégszerű aláírásánál az alábbi bélyegzőket kell használni

- cégszerű aláíráshoz, pénzfelvételhez, ill. anyagi jellegű kötelezettségvállaláshoz az intézmény nevét tartalmazó kör alakú bélyegzőt

Kör alakú bélyegző: külső ívén az intézmény neve, címe, közepén Magyarország címere

Egyéb esetekben az intézmény téglalap alakú bélyegzőjét használja, mely az alábbiakat tartalmazza:

Csemői Önkormányzati Konyha 2713 Csemő, xxxxxxxxxxxxxxxx. Adószáma: xxxxxxxxxxxxxxxx Bankszámlaszáma: xxxxxxxxxxxxxxxx

- Az intézményben cégbélyegző használatára az intézményvezető jogosult.
- A bélyegzők beszerzéséről, kiadásáról, nyilvántartásáról, cseréjéről, leltározásról, pótlásáról az intézmény vezetője gondoskodik.

4. Kártérítési kötelezettség:

A munkavállaló a munkaviszonyából eredő kötelezettségének vétkes megszegésével okozott kárért kártérítési felelősséggel tartozik. A kártérítés mértékét a Munka Törvényéről szóló 2012. évi I. törvény szerint, illetve a közalkalmazottak jogállásáról szóló 1992. évi XXXIII. törvény 81 §-ában foglalt előírások szerint kell megállapítani.

Szándékos károkozás esetén a munkavállaló a teljes kárt köteles megtéríteni.

A munkavállaló vétkességére tekintet nélkül a teljes kárt köteles megtéríteni a visszaszolgáltatási vagy elszámolás kötelezettséggel átvett olyan dolgokban bekövetkezett hiány esetén, amelyeket állandóan őrizetben tart, kizárólagosan használ, vagy kezel és azokat jegyzék vagy elismervény alapján vette át.

A térítési díjak beszedőit teljes kártérítési felelősség terheli az általuk kezelt pénz tekintetében.

Amennyiben az intézménynél a kárt többen együttesen okozták, vétkességük, a megőrzésre átadott dolgokban bekövetkezett hiány esetén pedig munkabérük arányában felelnek.

Amennyiben a kárt többen okozták, egyetemleges kötelezésnek van helye. A kár összegének meghatározásánál a Munka Törvénykönyve az irányadó.

5. A helyettesítés rendje:

Az intézményben folyó munkát a dolgozók időleges, vagy tartós távolléte nem akadályozhatja.

A dolgozó távolléte esetére a helyettesítés rendszerének kidolgozása az intézmény vezetőjének feladata.

A helyettesítéssel kapcsolatos, egyes dolgozókat érintő konkrét feladatokat a munkaköri leírások rögzítik.

6. Anyagi felelősség:

A dolgozó a szokásos személyi használati tárgyakat meghaladó mértékű és értékű használati értéket csak az intézményvezető engedélyével hozhat be munkahelyére, illetve viheti ki onnan.

Az intézmény valamennyi dolgozója felelős a berendezési, felszerelési tárgyak rendeltetésszerű használatáért, a gépek, eszközök szakkönyvek stb. megővéseért.

7. Az intézmény ügyiratkezelése:

Az ügyiratkezelés irányításáért és ellenőrzéséért az intézmény vezetője felelős.

8. A kiadmányozás rendje:

Az intézményben a kiadmányozás az intézményvezető feladata.

2.4 Az intézmény gazdálkodásának rendje:

Az intézmény gazdálkodásával, ezen belül kiemelten a költségvetés tervezésével, végrehajtásával, az intézmény kezelésében lévő vagyon hasznosításával összefüggő feladatok, hatáskörök szabályozása – a jogszabályok és a fenntartó rendelkezéseinek figyelembevétel – az intézmény vezetőjének feladata.

Az intézmény önállóan működő költségvetési szerv, az önkormányzat által előírt pénzügyi kerettel gazdálkodhat.

Számláit, bizonylatait az Csemői Polgármesteri Hivatal Pénzügyi és Gazdálkodási Irodája kezeli és tartja számon.

V. fejezet

Az intézmény alapidokumentumai

1. Alapidokumentumok:

- Alapító Okirat
- Működési Engedély
- Szervezeti és Működési Szabályzat
- Házi rend
- Étkeztetés Szakmai Programja

2. Az intézmény működésével összefüggő szabályzatok:

- Munkavédelmi szabályzat
- Tűzvédelmi szabályzat

Záró rendelkezések

Az SZMSZ hatálybalépése:

Az intézmény Szervezeti és Működési Szabályzatát Csemő Községi Képviselőtestület hagyja jóvá. Az SZMSZ Csemő Községi Képviselőtestület jóváhagyásával egyidejűleg lép hatályba.

Az SZMSZ mellékleteinek naprakész állapotban tartásáról az intézmény vezetője gondoskodik.

Csemő, 2017.

.....
intézményvezető

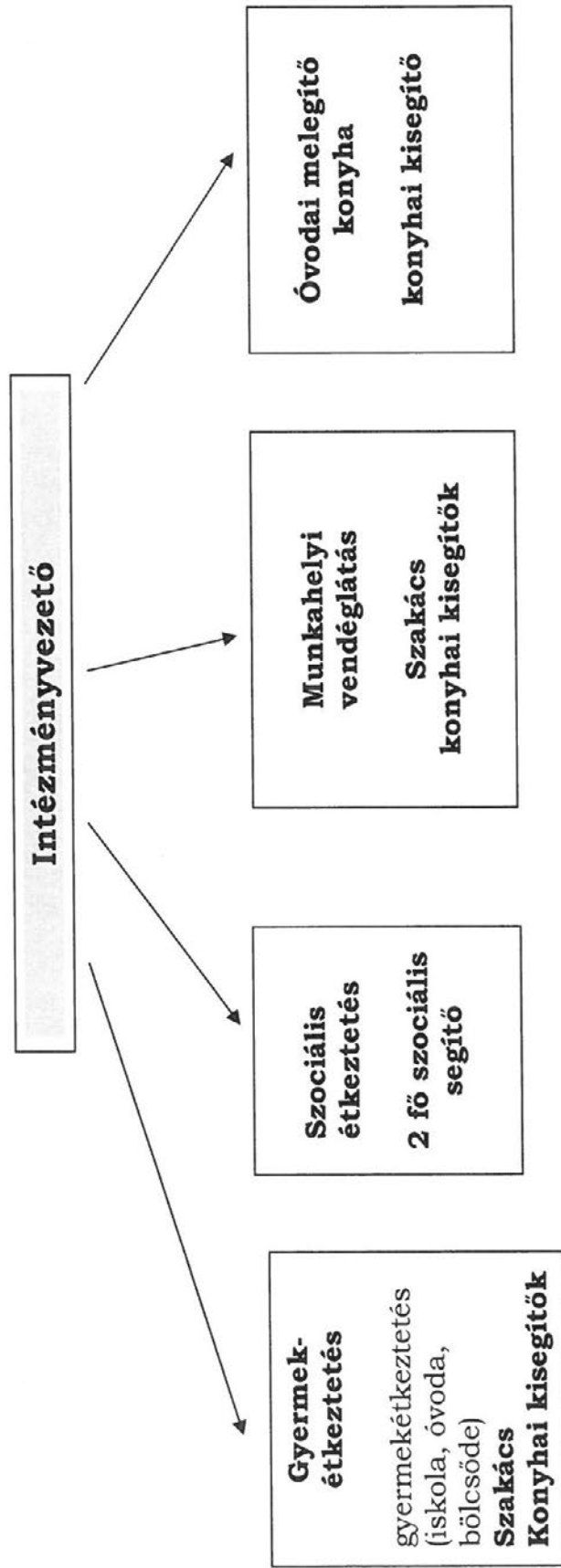
Záradék:

A szabályzatot Csemő Községi Önkormányzat Képviselő-testülete a Kt. számú határozatával hagyta jóvá.

Csemő, 2017.

dr. Tóth János
jegyző

SZERVEZETI ÁBRA – az intézmény vezetője véglegesíti a pályázata alapján!



2.b) Étkeztetés főbb adatai (2015. évi elszámolás felmérés)

Intézmény	Étkeztetési napok száma	100%-os normatív kedvezményben részesülők száma						50%-os normatív kedvezményben részesülők száma					
		ötszöri étkezésben részesül	négyszeri étkezésben részesül	háromszori étkezésben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	8.	9.	10.	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	12.	
1	2	3	4	5	6	7	8.	9.	10.	11.	12.		
Bölcsőde	235	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Fogyatékos személyek nappali intézményében elhelyezett gyermekek	251	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Óvoda	220	0	0	0	90	0	0	0	0	4	1	0	
Általános iskola	185	0	0	0	110	85	8	0	0	10	5	3	
Gimnázium	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Szakközépiskola	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Szakiskola	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Kollégium	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Összesen:		0	0	0	200	85	8	0	0	14	6	3	

A táblázat következő oszlopa a következő oldalon található...

Normatív kedvezményben nem részesülők száma						Étkeztettek száma összesen								
ötszöri étkezésben részesül	14.	négyzéri étkezésben részesül	háromszori étkezésben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	ötszöri étkezésben részesül	négyzéri étkezésben részesül	háromszori étkezésben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	Mindösszesen	Összes étkeztetett gyermek, tanuló között az étkeztetést biztosító önkormányzat területén lakóhellyel, ennek hiányában tartózkodási hellyel rendelkezők száma		
13.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	20	2	0	0	0	0	114	3	0	117		
0	0	0	15	12	18	0	0	0	135	102	29	266		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
0	0	0	35	14	18	0	0	0	249	105	29	383		
0	0	0										383		

Kim
Tószeg Önkormányzati K
2015. év

Intézmény típusa	100%-os normatív kedvezményes adagszám				
	ötszöri étkezésben részesül	négyszeri étkezésben részesül	háromszori étkezésben részesül	tízórai + ebédben részesül	c
1	3	4	5.	6.	
Bölcsőde					
Fogyatékos személyek nappali intézményében elhelyezett gyermekek					
Óvoda			7549	312	
Általános iskola			9390	3426	
Gimnázium					
Szakközépiskola					
Szakiskola					
Kollégium					
Összesen:	0	0	0	0	
			16939	3738	

Kimutatás
Tószeg Önkormányzati Konyha
2015. év 1-12. l

Normatív kedvezményben nem részesülők adagszáma					
ötszöri étkezésben részesül	négyszeri étkezésben részesül	háromszori étkezésben részesül	tízórai + ebédben részesül	csak ebédben részesül	ötszöri étkezésben részesül
13.	14.	15.	16.	17.	18.
		4856	773		
		5922	2773	4793	
0	0	0	0	0	
10778			3546	4793	