

4/2019

VÁLLALKOZÁSI SZERZŐDÉS

EREDETI

amely létrejött egyrészről **Medgyesegyháza Nagyközség Önkormányzata** képviseli **Nagy Béla** polgármester (5666 Medgyesegyháza, Kossuth tér 1. sz.) mint megrendelő (a továbbiakban megrendelő), másrészről a **Süllös & Süllös Kereskedelmi és Vendéglátóipari Betéti Társaság** képviseli **Süllös Gyula** ügyvezető igazgató (1171 Budapest, Páncél u. 16 sz.) mint vállalkozó (a továbbiakban vállalkozó) között az alábbi feltételekkel:

1.) A megrendelő megrendeli a vállalkozó elvállalja az Önkormányzat fenntartásában működő intézmények gyermek - és szociális étkeztetését, valamint a megrendelő alkalmazottai, nyugdíjasai és egyéb igénylő részére a közétkeztetés biztosítását.

A teljesítés helyei:

1. számú Óvoda, Medgyesegyháza, Hősök u. 2 sz.
 2. számú Óvoda, Medgyesegyháza, Jókai u. 3 sz.
 3. számú Óvoda, Bánkút, Kossuth u. 2 sz.
 - Diákétkeztetés, Medgyesegyháza, Jókai u. 3 sz.
 - Munkahelyi vendéglátás, Medgyesegyháza, Jókai u. 3 sz.
 - Szociális Otthon, Medgyesegyháza, Kossuth u. 5 sz.
 - Idősek Klubja, Medgyesegyháza, Luther u. 9 sz.
- Ezen túlmenően szociális és külső étkezők ételadagjának konyháról történő elviteli lehetőségének a biztosítása.

Éves ételadagok:**Óvodások:**

tízórai: 130 adag/220 nap
 ebéd: 130 adag/220 nap
 uzsonna: 130 adag/220 nap

Iskolások:

tízórai: 130 adag/185 nap
 ebéd: 160 adag/185 nap
 uzsonna: 100 adag/185 nap

Bentlakásos Szociális Otthon:

Napi háromszori étkezés: 30 adag/365 nap

Házi Szociális gondozás és Szociális gondozás:

60 adag/220 nap

Idősek Klubja:

ebéd 20 adag/220 nap

Munkahelyi étkezés:

70 adag/220 nap

Nagyközségi Önkormányzat Polgármesteri Hivatala, Medgyesegyháza	
Érkezési szám: 1407	Az érkezés napja:
... .. előadó db. melléklet

2.) Az ételek árképzése a 80/1999.(XII.28.) GM-EüM-FVM rendelet és az 1/2000(I.7.) SzCsM. rendeletben foglalt ajánlások szerint történhet. A vállalkozó a megrendelő által meghatározott nyersanyagnormák felhasználásával alakítja ki ár kalkulációját a következő ár kalkulációt alkalmazva:

$Nyersanyag (nettó) + 57\% \text{ haszonkulcs} + 15\% \text{ ÁFA} = \text{eladási ár.}$

Ezen eladási ár az összes járulékos, szállítási stb. költséget is magában foglalja. Az eladási ár évente egy alkalommal módosítható, a KSH által megadott hivatalos infláció mértékével, a tárgyév január hó 01-ével és ez a következő év január hó 01-ig érvényes. A legközelebbi eladási ár felülvizsgálat 2005. január hó 01-vel esedékes. Első alkalommal – 2005 évre – a 2004. évi nyersanyagnorma 5%-kal emelkedik. A térítési díjak beszedése a vállalkozó feladata.

3.) A vállalkozó az általános intézményi közétkeztetésen kívül még külön vállal diétás közétkeztetést, diák reformétkeztetést és lisztérzékeny gyermekek ételhordós egyéni étkeztetését is.

4.) A megrendelő a szolgáltatás ellenértékét havonta, az igazolt teljesítést követően utólag kiállított számla ellenében a számla kézhezvételétől számított 15 naptári napon belül banki átutalással egyenlíti ki. A számla összege a térítési díj és a szolgáltatás teljes összege közötti különbség.

5.) A vállalkozó a megrendelő tulajdonát képező konyhát, azok berendezéseit és eszközeit az általa ismert és megtekintett állapotban bérbe veszi. A bérbevett ingó és ingatlan dolgokról a szerződő felek a jelen szerződés elválaszthatatlan mellékletét képező, azok tényleges értékét is feltüntető leltárt vesznek fel.

6.) Az előző pont szerint bérbevett konyha és berendezési tárgyak után a vállalkozó a megrendelőnek havi 60.000.-Ft+ÁFA, azaz bruttó 75.000.-Ft (Hetvenötezer forint)/hó bérleti díjat fizet havonta előre a tárgyhónap 5. napjáig, a megrendelő egyszámlájára történő átutalással.

A bérleti díj a bérbeadó által évente január 1-jétől egyoldalúan módosítható a KSH által előzetesen becsült előző évi árszínvonal emelkedésének mértékével, amelyről a bérlőt a bérbeadó előzetesen értesíti.

7.) A pályázati biztosítékként átutalt 300.000.- Ft (azaz: háromszázezer forint) a megrendelőnél marad kaucióként pénzügyi teljesítések esetleges elmaradásának fedezetére. A bérleti jogviszony megszűnésekor a kaució visszajár.

8.) A konyhával egybeépült ebédlő közüzemi (villany, gáz, víz, szennyvíz) költségeit a vállalkozó fizeti meg, míg a berendezési tárgyak (szék, asztal, terítő, függöny) tisztítása, javítása, pótlása, az ebédlő takarítása és karbantartása a megrendelő feladata.

Az ebédlőt a szerződő felek rendezvényeikre – egymással előzetesen egyeztetve – térítésmentesen használhatják. A rendezvények után a rendező köteles takarítani.


9.) A konyha épület belső berendezéseinek karbantartása, a kisebb állagmegőrző munkák, javítások elvégzése, a festés, mázolás, a gépek, berendezések, konyhai eszközök karbantartása, pótlása a vállalkozó feladata, ezek költségei a vállalkozót terhelik.

- 10.) A működéshez szükséges szakhatósági engedélyek beszerzése – az ezeknek megfelelő folyamatos működtetés - a főzőkonyha a HACCP élelmiszerbiztonsági szabvány szerinti működtetése a vállalkozót terheli.
A fentiek elmaradásából okozott kárért a vállalkozó teljes anyagi felelősséget vállal.
- 11.) A főzőkonyha üzemeltetésével kapcsolatos közműköltiségek (víz, villany, gáz, csatornadíj stb.) a vállalkozót terhelik.
- 12.) Az élelmezési nyersanyagok beszerzése a vállalkozó feladata, aki vállalja, hogy csak hatóságilag ellenőrzött, állatorvos által felügyelt alapanyagokat és szalmonella mentes tojást használ fel az ételkészítés során.
- 13.) A vállalkozó vállalja, hogy az ételkészítés során bevizsgált, jó minőségű alapanyagot használ fel. az étlapokat a megrendelővel szezononként egyeztetni az esetleges panaszokat, észrevételeket vezetői szinten kivizsgálja.
A nyersanyag felhasználási normákat +, - 5 %-os pontossággal betartja.
- 14.) Az 1. pontban felsorolt teljesítési helyekre az étel pontos, szakszerű kiszállítása, a szállító eszközök és edények biztosítása a vállalkozó feladata.
- 15.) A vállalkozó vállalja, hogy az edények tisztítása, a takarítás során a lehetőségekhez mérten környezetbarát anyagokat használ fel. A mosogatáshoz csak az ÁNTSZ és a HACCP kézikönyvben bevizsgált vegyszereket használja.
- 16.) A vállalkozó vállalja, hogy legkésőbb 2004. november hó 15-ig 20 millió Ft összegre felelősségbiztosítást köt a megrendelő, mint kedvezményezett javára a hibás közétkeztetési szolgáltatás (bizonyított élelmiszerfertőzés, élelmiszermérgezés stb.) esetére.
- 17.) A vállalkozó vállalja, hogy a megrendelő alkalmazásában álló közalkalmazottakat (1 fő élelmezésvezető, 4 fő szakács, 3 fő konyhalány) határozatlan időre szóló munkaszerződés alapján, jelenlegi illetményükkel és illetménypótlékaikkal azonos mértékű munkabérral tovább foglalkoztatja és biztosítja a részükre a Kjt. 25/A és 25 /B §-ában foglalt kedvezményeket.
- 18.) A vállalkozónak a közétkeztetés során saját élelmiszer biztonsági rendszert kell működtetnie a biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló "Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP) rendszer elvei alapján. A vállalkozó vállalja, hogy két éven belül megszerzi a Medgyesegyházi Konyha részére az ISO-9002 tanúsítványt.
- 19.) Jelen szerződés határozatlan időre szól, de bármelyik fél 6 (azaz hat) hónapos határidővel indokolás nélkül felmondhatja.
- 20.) A szerződő felek ezen szerződéssel kapcsolatban felmerülő bármely jogvita esetén kikötik a Gyulai Városi Bíróság kizárólagos illetékességét.
Jelen szerződés elválaszthatatlan mellékeltét képezi a pályázati felhívás és a

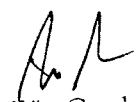
vállalkozó pályázata. A szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Ptk. Vállalkozási szerződésekre és vonatkozó rendelkezései, a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és forgalmazás feltételeiről rendelkező 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet valamint a szolgáltatások minőségvédelmére vonatkozó hatályos jogszabályok rendelkezéseit kell alkalmazni.

Ezen szerződést, mint akaratunkkal mindenben megegyezőt a mai napon átolvasás, közös értelmezés után, mint akaratunkkal mindenben megegyezőt jóváhagyólag aláírtuk.

Medgyesegyháza, 2004. november 10.


Nagy Béla
polgármester




Süllös Gyula
ügyvezető igazgató

SÜLLŐS & SÜLLŐS
VENDÉGLÁTÓ BT.
1171 Bp., Páncél u. 10.
Adósz.: 28140418-2-42

igazgató
1.