

## MH EK HÉMORI élelmezés beszerzése 2025-2026

I.D.: 107397410

A szerződés típusa:	Szolgáltatásmegrendelés	A dokumentum típusa:	Új kiírások, ajánlati felhívások
CPV kódok:	55523000	Beadási határidő:	2025.01.31 10:00
Ajánlatkérő szervezet:	Magyar Honvédség Egészségügyi Központ	Rövid összefoglaló:	Ajánlatkérő (AK) a közbeszerzési dokumentumokban foglalt szolgáltatás beszerzését kezdeményezi. Beszerzés mennyisége a keretösszeg, mely nettó 757 452 000 forint. AK a keretösszeg minimum 70 %-nak lehívására vállal kötelezettséget. A betegélelmezési szolgáltatás megrendelésére keretszerződés keretében kerül sor. Tervezett élelmezési szolgáltatás mennyisége: 67 524 élelmezési nap/év. Az élelmezés folyamata az alábbiakból tevődik össze: 1. Ügyvitel. Az élelmezési szolgáltatással kapcsolatos adatok rögzítése és adatszolgáltatás a Megrendelő felé. 2. Főzőkonyha üzemeltetése 3. A Megrendelő dietetikusai által tervezett ellátotti, beteg étlapok élelmezési számítógépes programba történő rögzítése, szükség esetén frissítése. 4. A mindenkori aktuális beteg létszám összesítése 5. Megfelelő minőségű nyersanyagok beszerzése, raktározása. 6. Anyagkiszabás készítése a Megrendelő által ellenőrzött receptúra alapján. 7. Nyersanyagok előkészítése az ételek elkészítéséhez. 8. Ételek elkészítése (melegkonyha, hidegkonyha, cukrászat) 9. Ételek melegen tartása a tálalás végéig. 10. Az elkészített ételek organoleptikus (érzékszervi) vizsgálata („ételkóstolás”) 11. Ételminták vétele és megőrzése. 12. Az ételek egyéni tálcás tálalása a fekvőbetegnek 13. Az ételek éttermi tálalása a járó betegeknek dietetikus felügyeletével R, E, V. 14. Az ételek éttermi tálalása az alkalmazottaknak felszolgáló rendszerben. 15. A szennyes edények összeszedése, visszaszállítása a konyhára ételmaradékkal együtt, osztályról és étteremből. 16. Mosogatás a konyhán • fehér edényzet mosogatás • fekete edényzet mosogatás • szállító edényzet és szállító

konténerek mosogatása • szállító járművek tisztán tartása, fertőtlenítése. 17. Takarítás a Vállalkozónak átadott élelmezési területen, valamint a hozzá tartozó szociális helyiségekben. 18. Az intézményi Katasztrófaterv élelmezési biztosítása. Katasztrófaterv kidolgozása a Megrendelő által biztosított adatok alapján, meghatározott formában, a szolgáltatás megkezdését követő egy hónapon belül. A szolgáltatónak rendelkeznie kell olyan raktárkészlettel, amely adott katasztrófa helyzetben biztosítja az ellátást.

19. Biztosítani kell a szalvétát, valamint szükség esetén a műanyag edényeket (pl. fertőzés esetén, intenzív részlegre)

Az élelmezési nap egy mutatószám, amely alatt egy teljes napi élelmezést értünk, ami 3 főétkezésből és egy kisétkészből áll.

Az élelmezettek a napi étkezéseket különböző létszámban veszik igénybe, ezért a részétkezéseket élelmezési nappá (súlyozott átlagszámmá) kell alakítani. A részétkezesek egész élelmezési nappá való átalakítását százalékos megoszlás szerint kell elvégezni (Reggeli: 30%, Ebéd: 40 %, Vacsora: 30%). X) Megrendelő a tárgynap aktuális és előjegyzett beteglétszámadatát a tárgynap 10 óráig írásban jelzi a Vállalkozó részére. Az előjegyzett beteg „A” menüt kap, a diéták 48 órával később változnak. Étrendelések módosítása: A tárgynapot 24 órával megelőzően megrendelt étkezési létszámban a megrendelést követően a tárgynapig bekövetkező változásokat - növekedés esetén: étel pótrendelés - csökkenés esetén: étel lerendelés megnevezésű bizonylaton a betegellátó osztály, a beteglétszám, egyéni beteg esetén a beteg neve, R, E, V megjelölése, valamint a diéta feltüntetésével kell jelenteni

a Vállalkozó nyilvántartását vezető megbízottja felé, a tárgynapon 10.00 óráig. A hatályos belső intézkedés szerint pót- és lerendelés tárgynapon 10 óráig történhet a fentiekben megjelölt tartalommal. Az étkezés biztosításának rendje: A rehabilitációs intézet beutaltjai esetében az előzetes bejelentkezésük alapján történik a Vállalkozó felé az étkezés rendelése. Lemondási lehetőség nincs. Az élelmezési szolgáltatás az „Élelmezési üzemtechnológiai előírás” c. dokumentumban előírt tevékenységeket foglalja magában. A szerződés teljesítéséhez szükséges helyiségek, eszközök, berendezések átadására a teljesítés megkezdésekor kerül sor. Vállalkozó a szolgáltatást folyamatosan – állásidő nélkül – az „Élelmezési üzemtechnológiai előírás” c. dokumentumban foglaltak szerint, valamint a „Ételadagok nagysága, mennyisége” c. dokumentumban meghatározottak szerint köteles teljesíteni, szorosan együttműködve a Megrendelő dietetikai szolgálatával és az élelmezési alosztállyal. X)Vállalkozó az elvégzett szolgáltatásról havonta utólag jogosult számlát kiállítani.

---

Összefoglaló: Ajánlatkérő (AK) a közbeszerzési dokumentumokban foglalt szolgáltatás beszerzését kezdeményezi. Beszerzés mennyisége a keretösszeg, mely nettó 757 452 000 forint. AK a keretösszeg minimum 70 %-nak lehívására vállal kötelezettséget. A betegélelmezési szolgáltatás megrendelésére keretszerződés keretében kerül sor. Tervezett élelmezési szolgáltatás mennyisége: 67 524 élelmezési nap/év. Az élelmezés folyamata az alábbiakból tevődik össze: 1. Ügyvitel. Az élelmezési szolgáltatással kapcsolatos adatok rögzítése és adatszolgáltatás a Megrendelő felé. 2. Főzőkonyha üzemeltetése 3. A Megrendelő dietetikusai által tervezett ellátotti, beteg étlapok élelmezési számítógépes programba történő rögzítése, szükség esetén frissítése. 4. A mindenkori aktuális beteg létszám összesítése 5. Megfelelő minőségű nyersanyagok beszerzése, raktározása. 6. Anyagkiszabás készítése a Megrendelő által ellenőrzött receptúra alapján. 7. Nyersanyagok előkészítése az ételek elkészítéséhez. 8. Ételek elkészítése (melegkonyha, hidegkonyha, cukrászat) 9. Ételek melegen tartása a tálalás végéig. 10. Az elkészített ételek organoleptikus (érzékszervi) vizsgálata („ételkóstolás”) 11. Ételminták vétele és megőrzése. 12. Az ételek egyéni tálcás tálalása a fekvőbetegnek 13. Az ételek éttermi tálalása a járó betegeknek dietetikus felügyeletével R, E, V. 14. Az ételek éttermi tálalása az alkalmazottnak felszolgáló rendszerben. 15. A szennyes edények összeszedése, visszaszállítása a konyhára ételmaradékkal együtt, osztályról és étteremből. 16. Mosogatás a konyhán • fehér edényzet mosogatás • fekete edényzet mosogatás • szállító edényzet és szállító konténerek mosogatása • szállító járművek tisztán tartása, fertőtlenítése. 17. Takarítás a Vállalkozónak átadott élelmezési területen, valamint a hozzátartozó szociális helyiségekben. 18. Az intézményi Katasztrófaterv élelmezési biztosítása. Katasztrófaterv kidolgozása a Megrendelő által biztosított adatok alapján, meghatározott formában, a szolgáltatás megkezdését követő egy hónapon belül. A szolgáltatónak rendelkeznie kell olyan raktárkészlettel, amely adott katasztrófa helyzetben biztosítja az ellátást. 19. Biztosítani kell a szalvétát, valamint szükség esetén a műanyag edényzetet (pl. fertőzés esetén, intenzív részlegre) Az élelmezési nap egy mutatószám, amely alatt egy teljes napi élelmezést értünk, ami 3 főétkezésből és egy kisétkezésből áll. Az élelmezettek a napi étkezéseket különböző létszámokban veszik igénybe, ezért a részétkezéseket élelmezési nappá (súlyozott átlagszámmá) kell alakítani. A részétkezések egész élelmezési nappá való átalakítását százalékos megoszlás szerint kell elvégezni (Reggeli: 30%, Ebéd: 40 %, Vacsora: 30%). X) Megrendelő a tárgynap aktuális és előjegyzett beteglétszámadatát a tárgynap 10 óráig írásban jelzi a Vállalkozó részére. Az előjegyzett beteg „A „menüt kap, a diéták 48 órával később változnak. Ételrendelések módosítása: A tárgynapot 24 órával megelőzően megrendelt étkezési létszámokban a megrendelést követően a tárgynapig bekövetkező változásokat - növekedés esetén: étel pótrendelés - csökkenés esetén: étel lerendelés megnevezésű bizonylaton a betegellátó osztály, a beteglétszám, egyéni beteg esetén a beteg neve, R, E, V megjelölése, valamint a diéta feltüntetésével kell jelenteni a Vállalkozó nyilvántartását vezető megbízottja felé, a tárgynapon 10.00 óráig. A hatályos belső intézkedés szerint pót- és lerendelés tárgynapon 10 óráig történhet a fentiekben megjelölt tartalommal. Az étkezés biztosításának rendje: A rehabilitációs intézet beutaltjai esetében az előzetes bejelentkezésük alapján történik a Vállalkozó felé az étkezés rendelése. Lemondási lehetőség nincs. Az élelmezési szolgáltatás az „Élelmezési üzemtechnológiai előírás” c. dokumentumban előírt tevékenységeket foglalja magában. A szerződés teljesítéséhez szükséges helyiségek, eszközök, berendezések átadására a teljesítés megkezdésekor kerül sor. Vállalkozó a szolgáltatást folyamatosan – állásidő nélkül – az „Élelmezési üzemtechnológiai előírás” c. dokumentumban foglaltak szerint, valamint a „Ételadagok nagysága, mennyisége” c. dokumentumban meghatározottak szerint köteles teljesíteni, szorosan együttműködve a Megrendelő dietetikai szolgálatával és az élelmezési alosztállyal. X)Vállalkozó az elvégzett szolgáltatásról havonta utólag jogosult számlát kiállítani.

---