



Részletes pályázati felhívás

Kiíró neve:

Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ

Kiíró címe:

6800 Hódmezővásárhely, Kossuth tér 1. I. emelet 15.

Kiíró elérhetősége:

- Levelezési címe: 6800 Hódmezővásárhely, Kossuth tér 1. I. emelet 15.
- Telefon: 06 (62) 795-216
- Elektronikus levelezési címe: jozsef.balazs@kk.gov.hu

1. A pályázati felhívás tárgya:

A Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ vagyongazdálkodásában és Hódmezővásárhely Megyei Jogú Város Önkormányzata tulajdonában álló, a Hódmezővásárhely 3483 helyrajzi szám alatt felvett, természetben a 6800 Hódmezővásárhely, Németh László utca 16. szám alatti feladatellátási helyen található, a Németh László Gimnázium, Általános Iskola használatában lévő 8 m² alapterületű eladótér, mögötte 6 m² alapterületű raktárhelyiség iskolai büfé üzemeltetése céljából való bérbeadása.

2. A pályázat benyújtásának módja és helye:

A pályázatokat zárt borítékban, a Pályázó neve és székhelye megjelöléssel és a következő feliratokkal ellátva:

*„Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ Németh László Gimnázium, Általános Iskola
büféjének üzemeltetése*

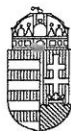
Határidő előtt, illetve iktatóban felbontani tilos!”

magyar nyelven, 1 darab eredeti példányban (aláírással és személyi adatokkal ellátva) kell benyújtani személyesen, vagy meghatalmazott útján a Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ 6800 Hódmezővásárhely, Kossuth tér 1. I. emelet 15. szám alatt található irodájába, vagy postai úton a Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központnak címezve.

A postán feladott pályázatot a Kiíró csak akkor tekinti határidőn belül benyújtottnak, ha annak kézhezvételére a 3. pontban meghatározott pályázati határidőig sor kerül. A pályázat, illetve az azzal kapcsolatos postai küldemények elvesztéséből eredő kockázat Pályázót terheli.

3. A pályázat benyújtásának határideje:

2017. augusztus 28. napja 10:00 óra, azzal, hogy a Pályázó a határidő lejártáig módosíthatja vagy visszavonhatja pályázatát.



4. A pályázatok bontása, a bontás helye és ideje:

A határidőben beérkezett pályázatokat tartalmazó zárt borítékok bontására a pályázati határidő lejártának napján a Kiíró Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ 6800 Hódmezővásárhely, Kossuth tér 1. I. emelet 17. szám alatti irodájában 2017. augusztus 28. napján 10 óra 05 perckor kerül sor.

A pályázatok felbontásánál a Kiíró által létrehozott bizottság, a Pályázók, valamint az általuk meghívott személyek lehetnek jelen. A pályázatok felbontásakor a Kiíró az alábbi információkat közli a jelenlévőkkel: a Pályázó neve és székhelye, illetve a Pályázó által ajánlott bérleti díj (mint ÁFA alól mentes tevékenység).

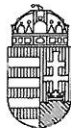
5. A pályázatnak az alábbi adatokat és iratokat kell tartalmaznia:

- Kötelező tartalmi elemek:

- A Pályázónak az általa készített terméklistára és a bérleti díjra vonatkozó ajánlatát, azzal, hogy a bérleti díj nem lehet kevesebb, mint 50.000 HUF/hó, azaz Ötvenezer forint/hónap.
- A Pályázó terméklistája, amelyen feltüntetni az árusítani kívánt termékek listáját.
- A Pályázó által működtetni kívánt elektromos eszközök fogyasztási adataira, illetőleg energiaosztályára vonatkozó lista, amelyet a Pályázó két tanú aláírásával hitelesít.
- A Pályázó elérhetőségi adatai: A Pályázó neve, címe, elérhetősége (telefonszáma, elektronikus levelezési címe), adott esetben az általa kijelölt kapcsolattartó neve és elérhetősége.
- Pályázó nyilatkozata arról, hogy a pályázat tárgyát illetően a tevékenység megkezdéséhez és folytatásához szükséges engedélyek kiadásához szükséges feltételeknek Pályázó megfelel.
- Nyilatkozatot arról, hogy a Pályázó az 1. számú Mellékletet képező bérleti szerződés feltételeit elfogadja.
- Nyilatkozat arra vonatkozóan, hogy a Pályázó nem áll az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény 25. § (1) bekezdésében meghatározott kizáró okok hatálya alatt.

- Eshetőleges tartalmi elemek:

- Referencia nyilatkozat: legalább 1 db 3 évnél nem régebbi pozitív referencia bemutatása büfé üzemeltetéséről, megjelölve a szerződést kötő másik fél nevét, címét, telefonszámát, a kapcsolattartó nevét, a szerződés időtartamát és nyilatkozatot a szerződésszerű teljesítéséről.



6. A Pályázó ajánlattételi kötöttsége:

Az ajánlati kötöttség a pályázat benyújtása határidejének lejártától kezdődik. A Pályázó ajánlatához a pályázat benyújtása határidejének elteltétől számított 60 napig kötve van, kivéve, ha a Kiíró ezen időponton belül a pályázatot megnyert Pályázóval szerződést köt, a pályázati felhívást visszavonja, vagy a pályázatot érvénytelennek minősíti.

7. A pályázatok elbírálásának módja, hiánypótlás:

A Kiíró megállapítja, hogy a Pályázó és a pályázat a pályázati felhívásban meghatározott követelményeknek megfelelnek-e.

A Kiíró a bérleti díjra vonatkozó ajánlatot és az adatokat tekintve a hiánypótlást kizárja, azonban a többi irat, nyilatkozat vagy szerződésminta esetén 1 (egy) napos hiánypótlási határidőt ír ki, vagyis a Pályázó legkésőbb 2017. augusztus 29. napjáig köteles hiánypótolni.

Kiíró – az indokul szolgáló okok jegyzőkönyvbe vétele mellett – a pályázati eljárásból kizárja azt a Pályázót,

- aki által ajánlott bérleti díj összege nem éri el az 50.000 HUF/hó, azaz Ötvenezer forint/hónap (ÁFA alól mentes tevékenység) összeget, vagy
- akinek a pályázata a hiánypótlási határidő lejáratát követően nem tartalmazza az 5. pont szerinti adatokat, iratokat, illetőleg nyilatkozatokat.

8. A pályázatok értékelése:

- A pályázati felhívásban meghatározott követelményeknek megfelelő Pályázók közül az a nyertes Pályázó, aki az alábbi bírálati szempontok és pontszámítási szabályok figyelembe vételével a legmagasabb pontszámot éri el.
- A bírálati szempont a bérleti díjak, a terméklista, az energiafogyasztásra vonatkozó nyilatkozat, illetve az esetleges referenciák alapján történik.
- A legmagasabb bérleti díjat jelölő Pályázó 35 pontot kap, a többi Pályázó bérleti díját a Kiíró arányosítja a legmagasabb bérleti díjhoz két tizedesjegy pontosságig számolva.
- A Pályázó, ha a terméklistáján szereplő termékcsoporthoz maradéktalanul megfelel az Oktatási Közlöny 2005. évi 25. számában foglalt – az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet ajánlása az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához – tanulmányában található javaslatoknak, akkor 20 pontot kap.
- Minden ésszerű és szükséges elektromos eszközök után 1 pont adható, ha azoknak megfelelő az energiaosztálya és fogyasztása.
- Továbbá az esetleges referencia nyilatkozatokért maximálisan további 5 pont adható, minden referencia nyilatkozat után 0,5 pont jár, azzal, hogy 5-nél több referencia nyilatkozat esetén is maximálisan 2,5 pont adható.
- Egyenlő pontszámok esetén a további pontot ér, ha a Pályázó



9. Eredményhirdetés:

Kiíró az eljárás eredményéről az ajánlatok bontását követő 8 napon belül írásban értesíti a Pályázókat. Eredménytelen azonban a pályázati eljárás, ha nem nyújtottak be pályázatot, továbbá érvénytelen a pályázati felhívás, ha a benyújtott pályázatok egyike sem felel meg a pályázati kiírásban foglalt feltételeknek.

10. A megkötendő szerződés típusa és időtartama és a szerződéskötésre vonatkozó információk:

Bérleti szerződés időbeli hatálya 2017. szeptember 1. és 2018. június 15. napja közötti időszak, azzal, hogy a Felek kölcsönös megállapodása és egyetértése esetén bármely Fél legkésőbb 2018. május elején kezdeményezheti a szerződés meghosszabbítására irányuló egyeztetési eljárást. Továbbá a Pályázó igénye szerint a bérleti jogviszony kezdő időpontja 2017. szeptember 15. napjára módosulhat, azzal, hogy ebben az esetben a Pályázónak időarányos bérleti díj fizetési kötelezettsége áll fenn.

A Kiíró az eredményhirdetést követő naptól számított 10 napon belül a nyertes Pályázóval, vagy visszalépése esetén az eljárás második helyezettjeként kihirdetett Pályázóval jelen pályázat 1. számú Mellékletében foglalt bérleti szerződés tervezete szerint köt szerződést.

11. További információk:

- Kérdés esetén kapcsolattartásra kijelölt személy: Báthoryné dr. Licska Anikó (elérhetősége: 06 (62) 795-208).
- A helyiség az intézményvezetővel előzetesen egyeztetett időpontban tekinthető meg.
- Kiíró fenntartja magának a jogot, hogy a Részletes pályázati felhívásban közölt feltételeknek, illetve a vonatkozó jogszabályok érvényességi feltételeinek nem megfelelő ajánlatokat, vagy a pályázat egészét érvénytelennek, vagy eredménytelennek nyilvánítsa, illetőleg a pályázatot az ajánlattételi határidő lejártáig módosítsa, vagy visszavonja, továbbá, hogy amennyiben a pályázat érvénytelenségének, vagy eredménytelenségének alapjául szolgáló körülmény – ideértve a Kiíró gazdálkodási, vagy működési érdekeit is – a pályázat elbírálását követően következett be, akkor a szerződés megkötésétől egyoldalúan, és minden kártérítési kötelezettség nélkül elálljon.

1. számú Melléklet: A bérleti szerződés tervezete

2. számú Melléklet: Az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet ajánlása az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához



Bérleti szerződés

Mely létrejött alulírott helyen és időben az 1.) pontban meghatározott **Felek** között:

1.)

egyrésről

Név: Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ
Székhelye: 6800 Hódmezővásárhely, Kossuth tér 1.
Adóigazgatási azonosító száma: 15835169-2-06
Előirányzat-felhasználási keretszámla száma: 10028007-00336781-00000000
ÁHT azonosítója: 361439
KSH statisztikai számjele: 15835169-8412-312-06
Jelen szerződés teljesítése során képviseli Balázs József tankerületi igazgató, mint **Bérbeadó**,

másrésről

Név:
Székhelye:
Képviselő elérhetősége (telefon, e-mail):
Adóigazgatási azonosító száma:
Bankszámlaszáma:
Egyéni vállalkozói nyilvántartási száma:
mint **Bérlő**,

harmadrésről

Név: Németh László Gimnázium, Általános Iskola
Székhelye: 6800 Hódmezővásárhely, Németh László utca 16.
Képviseli: Árva László, igazgató
Adóigazgatási azonosító száma: 15835169-2-06
OM azonosító: 029759,
mint **Intézmény** között.

2.) A szerződés tárgya

2.1. A Bérbeadó bérbe adja, Bérlő bérbe veszi – a 4.) pontban rögzített Bérleti díj megfizetése mellett – a Bérbeadó vagyonkezelésében és Hódmezővásárhely Megyei Jogú Város Önkormányzata tulajdonában álló, a Hódmezővásárhely 13136/33 helyrajzi szám alatt felvett, természetben a **6800 Hódmezővásárhely, Németh László utca 16. szám** alatti feladatellátási helyen található, az Intézmény használatában lévő 8 m² alapterületű eladóhelyiséget, valamint a mögötte található 6 m² alapterületű raktárhelyiséget (*a továbbiakban: bérlemény*), iskolai büfé üzemeltetése céljából. Továbbá Bérlő a bérlemény használati ideje alatt (*lásd: Jelen bérleti szerződés 3.2. pont*) jogosult arra, hogy rendeltetésszerűen és az Intézmény házirendjében foglaltak megfelelő megtartása mellett használhassa a következő helyiségeket: személyzeti konyha, személyzeti WC.

2.2. Bérlő a bérleményt jelen bérleti szerződés megkötése előtt megtekintette, és azt rendeltetésszerű és szerződészerű használatra alkalmasnak tartja.

2.3. Bérlő a bérleményt az általa megtekintett állapotban veszi át.

2.4. Bérlő okirattal bizonyítja a Bérbeadó felé, hogy az iskolai büfé üzemeltetéséhez szükséges jogszabályban meghatározott bejelentési kötelezettségének eleget tett. Amennyiben Bérlő e kötelezettségét nem teljesíti, Bérbeadó jogosult a szerződést felmondani és a Bérlőt teljes kártérítési kötelezettség terheli.



3.) A bérleti jogviszony időtartama

3.1. A Bérbeadó a bérleményt a Bérlőnek jelen megállapodás időtartamára bérbe adja. A bérleti jogviszony időtartama 2017. szeptember 1. napja és 2018. június 15. napja közötti időszak.

4.) Bérleti díj

4.1. Szerződő Felek megállapodnak abban, hogy a Bérleti díjat Bérlő havonta utólag teljesíti, melynek összegét (...) HUF/hónap, azaz (...) forint/hónapban – az általános forgalmi adóról szóló 2007. évi CXXVII. törvény 86. § (1) bekezdésének l) pontja szerinti adó alól mentes tevékenységként – rögzítik. Bérlő a Bérleti díjat a Bérbeadó által kibocsátott számla ellenében, a számla kézhezvételét követő 8 (nyolc) napon belül banki átutalással a jogosult számlájára teljesíteni köteles. Felek rögzítik, hogy a Bérleti díj a közüzemi díjakat is tartalmazza.

4.2. A Bérleti díj megfizetésének elmulasztása esetén a Bérbeadó a Bérlőt írásban felszólítja, hogy az írásbeli értesítő kézhezvételétől számított 8 (nyolc) nap elteltével a Bérleti díj tartozását egyenlítse ki. A felszólításban a Bérbeadó köteles tájékoztatni a Bérlőt, hogy amennyiben a határidő eredménytelenül telne el, Bérbeadó jogosult a Jelen szerződést felmondani.

4.3. Amennyiben Bérlő a Bérleti díj megfizetésével késedelembe esik, köteles a Polgári törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvényben (*a továbbiakban: Ptk.*) meghatározott mértékű késedelmi kamatot a késedelembe esése időpontjától a Bérbeadó részére megfizetni.

Továbbá Bérlő tudomásul veszi, hogy kamatfizetési kötelezettsége keletkezik akkor is, ha késedelmét utóbb kimentette.

5.) A Felek jogai és kötelezettségei

5.1. Bérbeadó jogai és kötelezettségei

5.1.1. A Bérbeadó szavatol azért, hogy a bérlemény a bérlet egész időtartama alatt rendeltetésszerű és szerződészerű használatra alkalmas, és harmadik személynek nincs olyan joga, amely a bérlőt a zavartalan használatban akadályozza.

5.1.2. A Bérbeadó a Bérlő szükségtelen háborítása nélkül jogosult a használatot ellenőrizni.

5.1.3 Szerződő Felek kikötik, hogy Bérlő tevékenysége az Intézmény alapfeladatának ellátását nem zavarhatja vagy veszélyeztetheti. Amennyiben azonban a Bérlő tevékenysége zavarja vagy veszélyezteti az Intézmény alapfeladat-ellátási tevékenységét, a Bérbeadó jogosult a szerződést felmondani.

5.1.4. A bérleti jogviszony kezdetekor a Bérlő részére történő birtokbaadásról, valamint a bérleti jogviszony megszűnésekor a bérelt területek Bérbeadó részére visszaadásáról a Felek közösen jegyzőkönyvet vesznek fel. Felek rögzítik, hogy a Bérbeadó képviselőjében a birtokbaadáskor, valamint a visszaadásakor Árva László Intézményvezető Úr jár el.

5.2. Bérlő jogai és kötelezettségei

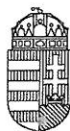
5.2.1. A Bérlő köteles a bérlet tartama alatt a bérleményt rendeltetésszerűen és szerződészerűen használni, állagát megóvni, az Intézmény házirendjében meghatározottakat megtartani és másokkal is megtartatni.

5.2.2. A Bérlő saját költségére biztosítja az iskolai büfé üzemeltetéséhez szükséges eszközöket, illetve berendezési- és felszerelési tárgyakat. A Bérlő által a bérleménybe bevitt eszközökben, berendezési és felszerelési tárgyakban keletkezett bármely kár vagy hiány esetére a Bérbeadó a felelősségét kizárja

5.2.3. Bérlő kötelezi magát arra, hogy az általa vállalt tevékenységének végzése során az Oktatási Közlöny 2005. évi 25. számában foglalt – az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet ajánlása az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához – tanulmány előírásainak megfelelően jár el.

5.2.4. Bérlő vállalja továbbá, hogy szolgáltatását a higiéniai követelmények állandó betartásával, a lehetőség szerinti legjobb minőségben végzi el. A bérlemény tisztántartása a Bérlő kötelezettsége.

5.2.5. Bérlő vállalja, hogy a szerződés tárgyát képező tevékenysége folytatása során árait a kiskereskedelmi árak közelében tartja.



5.2.6. A Bérelő a szerződésben foglalt tevékenységet csak a Bérbeadó előzetes hozzájárulásával változtathatja meg. Ennek elmulasztása olyan szerződésszegésnek minősült, amely alapján a bérbeadó jogosult a bérleti jogviszonyt felmondani.

5.2.7. A Bérelő a bérleményen bármely felújítást, átalakítást csak a Bérbeadóval kötött előzetes írásbeli megállapodás alapján végezhet el. Ha a Bérbeadó a felújítási munkálatokhoz nem járul hozzá, akkor követelheti az eredeti állapot helyreállítását, és a bérleti szerződés megszűnésekor a felújítási munkák ellenértékére a Bérelő nem tarthat igényt.

5.2.8. A Bérelő köteles a Bérbeadót értesíteni, ha a bérleményt károsodás veszélye fenyegeti vagy a Bérbeadót terhelő munkálatok elvégzésének szükségessége merül fel.

5.2.9. A szerződés megszűnésekor a Bérelő a bérleményt az eredeti állapotban köteles a Bérbeadó részére visszaszolgáltatni. A bérlemény állapotában bekövetkezett károkért és hibákért a Bérelőt teljes kártérítési kötelezettség terheli.

5.2.10. Bérelő a bérleti jogviszony időtartama alatt a bérleményt nem jogosult albérletbe vagy harmadik személy használatába adni, egyéb módon hasznosítani.

5.2.11. Bérelő vállalja, hogy a HACCP szabványnak megfelelő felszereltséggel és szabályok folyamatos biztosításával végzi tevékenységét.

6. Felmondás

6.1. Rendes felmondás

6.1.1. A jelen határozott időre kötött szerződést bármelyik fél rendes felmondással felmondhatja a havi bérleti díj kikötése esetén a hónap végére, legkésőbb a hónap tizenötödik napjáig.

6.1.2. Felek rögzítik, hogy ha a felmondás nem a fentiekben meghatározott határidő betartásával történik, a bérleti jogviszonyt a felmondás közlését követő hónap végére felmondottnak kell tekinteni.

6.2. Bérbeadó felmondási joga

6.2.1. A 2.4.; a 4.2.; az 5.1.3. és az 5.2.6. pontban meghatározottakon kívül a Bérbeadó akkor is jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani, ha a Bérelő a Bérbeadó felhívása ellenére folytatja a nem rendeltetésszerű vagy a szerződésnek egyébként nem megfelelő használatot, illetve ha a Bérelő az irányadó jogszabályokban foglalt egyéb lényeges kötelezettségét megszegi, vagy nem teljesíti.

7. Vegyes rendelkezések

7.1. Kapcsolattartás

7.1.1. Szerződő Felek rögzítik, hogy a kapcsolattartás elsődleges módja elektronikus, illetőleg postai levelezés, vagy telefonos megkeresés formájában történik. Szerződő Felek rögzítik, hogy a szerződés teljesítése során a kapcsolatot az alábbiakban megjelölt személyeken keresztül tartják.

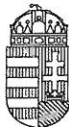
A Bérbeadó által kapcsolattartásra kijelölt személy:

Név: Árva László, intézményvezető

Telefonszám: +36 (62)

E-mail cím:

Értesítési cím: 6800 Hódmezővásárhely, Németh László utca 16.



A Bérló részéről kijelölt kapcsolattartó személy:

Név:

Telefonszám:

E-mail cím:

Értesítési cím:

7.1.2. Szerződő Felek rögzítik, hogy a kapcsolattartó személyében bekövetkezett változásról haladéktalanul tájékoztatják egymást. A másik fél kapcsolattartója részére megküldött minden értesítést és tájékoztatást mindaddig hatályosnak és érvényesnek kell tekinteni, ameddig az adott fél írásban be nem jelenti a másik félnek a kapcsolattartó személyében bekövetkezett változásokat.

7.2. Módosítás

7.2.1. Jelen szerződésben szabályozottakat csak írásban (papír alapú dokumentum), a Felek cégszerű aláírásával lehet módosítani. Szóban, ráutaló magatartással vagy írásban, de a szerződést aláíró képviselő személyektől eltérő beosztással rendelkező személyek által tett jognyilatkozat a szerződés módosítására nem alkalmas.

7.2.2. Jelen szerződést a megkötésére irányadó jogi szabályozás betartásával, és formában lehet módosítani.

7.2.3. Felek megállapodnak abban, hogy ha a jelen szerződés vagy annak bármely része, vagy rendelkezése érvénytelen vagy végrehajthatatlan, illetve utóbb azzá válik, úgy az érvénytelenné vagy végrehajthatatlanná vált részt vagy rendelkezést oly módon kell megváltoztatni, hogy az azzal eredetileg elérni kívánt szerződéses cél lehetőség szerint megvalósuljon.

7.3. Titoktartás és adatvédelem

7.3.1. Felek a szerződéssel kapcsolatosan kölcsönösen kijelentik, hogy – az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló 2011. évi CXII. törvény alapján szabályozott közérdekű és közérdekből nyilvános adatok kivételével – a teljesítés során, vagy egyéb módon tudomásukra jutott minden információt és adatot bizalmasan kezelnek és megőriznek, ezeket a másik fél előzetes, írásbeli hozzájárulása hiányában egyik fél sem hozza nyilvánosságra, vagy illetéktelen harmadik személy tudomására.

8.) Jogvita rendezése

8.1. Szerződő Felek kijelentik, hogy egymással kapcsolatos vitájukat, amely a jelen szerződésből vagy azzal összefüggésben, így különösen annak megszegésével, megszűnésével, érvényességével, hatályosságával vagy értelmezésével kapcsolatban közöttük keletkezik elsősorban peren kívül, közvetlen tárgyalások útján maguk között próbálják rendezni.

8.2. Felek rögzítik, hogy a szerződés annak mellékleteivel együttesen értelmezendő.

8.3. Ha a Felek a fent meghatározott módon 60 (hatvan) napon belül nem tudják megoldani a szerződés alapján vagy ezzel összefüggésben keletkezett vitájukat, úgy a pertárgy értékétől függően a Hódmezővásárhelyi Járásbíróság illetőleg a Szegedi Törvényszék kizárólagos illetékességét kötik ki.

9.) Értelmezések

9.1. Értelmezési viták esetén az érintett rendelkezést akként kell értelmezni, vagy kiegészíteni, hogy ezáltal az egyébként szándékolt gazdasági célnak megfelelően alkalmazható legyen.

9.2. Abban az esetben, ha a szerződés szövegében szabályozási hiány mutatkozik, vagy ilyen a későbbiek során merülne fel, a Felek kötelesek arra, hogy ezt olyan szabályozással pótolják, amelyet a szerződéskötéskor egyébként megkívántak volna.

9.3. Jelen szerződés valamely kikötésének érvénytelensége nem érinti a többi rendelkezés érvényességét. Az érvénytelen kikötés helyébe olyan rendelkezéseknek kell lépnie, amely leginkább



megfelel a Felek szerződéskötéskor kinyilatkoztatott akaratának, valamint a jogszerűség követelményeinek.

10.) Záró rendelkezések

10.1. Jelen szerződés a Felek között a törvényesen felhatalmazott képviselők aláírását követően lép hatályba.

10.2. Jelen szerződésben nem szabályozott kérdésekben a magyar jog egyéb rendelkezései – különös figyelemmel a hatályos Ptk., illetve a lakások és helyiségek bérletére, valamint az elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII. törvény szabályaira – az irányadók.

10.3. Jelen szerződés 5 (öt) számozott oldalból áll, 4 (négy) egymással szó szerint megegyező eredeti példányban készült, melyből 3 (három) példány a Bérbeadó, 1 (egy) példány a Bérelő birtokába kerül. A szerződés 1 (egy) Mellékletet tartalmaz. A Felek saját, a Mellékletet is tartalmazó példányaik átvételét a szerződés aláírásával elismerik.

Szerződő Felek jelen szerződést elolvasták, azt egyezően értelmezték, és mint a valósággal, és ügyleti akaratukkal mindenben megegyezőt, cégszerűen az alulírott helyen és időpontban jóváhagyólag írták alá.

Kelt:

.....
Bérbeadó

Balázs József

tankerületi igazgató

Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ
képviselésében

.....
Bérelő

.....
Intézmény

Árva László

intézményvezető

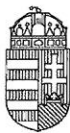
Németh László Gimnázium,
Általános Iskola

Pénzügyi szempontból ellenjegyzem:

.....
Lencse Ferenc

pénzügyi ellenjegyző

a Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ
részéről



Ajánlás

az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához

2005.

Országos Elmélet-szerbíztonsági és
Táplálkozástudományi Intézet

Elozró

A Gyermekét egészségese táplálásra kennekedőn fontos, hiszen nemcsak testi és szellemi fejlődésük, nevelődési érdekében szülői gondoskodásunk megvárta az a pontos fogvatott energiá- és tápanyagmennyiségét, valamint az ezeket tartalmazó élelmiszereket, hanem arra is kell gondolni, hogy a kisgyermekkorban megismert megzabolott megkedvelt élelmiszereket később kevesi az ember felvett korában is. Mivel az iskolai büfék már teljesen kennekedő, barátságos megzabolni az értékes táplálékot, amelyeket nem fogvatott gyermekkorban, így azra sok esetben nem fogva az ételnek a gyümölcsöt, vagy a főzeléket, vagy a tejét és tejtermékeket ezért mindig fennáll mind a különféle tápanyagok, vitaminok, illetve a nem megfedelő táplálkozási ösztönzők bevezetése kialakításának fokozott közközni.

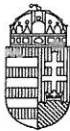
A Gyermekét korszerű megvárta az egészségese táplálkozásra ebben nagy szerepe lehet a családi táplálkozásunk, táplálkozási szokásaink, az edényre készítésünk és tudásunk. Úgyis fontos szerepe van az iskolai kennekedésében adott ételnek, valamint az iskolai büfék kialakításnak. Ha a Gyermekét az iskolai étkezés során elvárta az egészségese táplálkozási ismeretét és azokat az ételket találja az étkezésben, illetve élelmiszereket a büfében, amelyek rendszeres, rendszeres fogvatottak van az étkezés, akkor az iskola nemcsak oktatja, hanem meg is teremti a gyermekét számára az egészségese táplálkozás lehetőségét.

Az egészségese táplálkozás alapvető (1. Táplálkozási ajánlások a felhívó megvárta lakosság számára) - szerkesztette: Dr. Rodler Imre, legutóbbi kiadás 2005-ben) szerint készült az az összeállítás, amely az iskolai büfék egészségese táplálkozásba bevezetése kiállításával foglalkozik és részletesen bemutatja az ajánlható élelmiszereket - gondosan szem előtt tartva a táplálási, előkészítési, előkészítési során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat.

Dr. Rodler Imre

első főszerző főorvos

Országos Elmélet-szerbíztonsági és Táplálkozástudományi Intézet



HÓDMEZŐVÁSÁRHELYI TANKERÜLETI KÖZPONT

ALVÁNYAS AZ ISKOLAI BÜTFÉK KÖRSZERŰ TAPLÁLKOZÁSBA HIELESKEDŐ VÁLÁSZTEKÉNYAK KIALAKÍTÁSÁHOZ

Az Országos Élelmiszervegyészségi és Tplálközvetítőbizottsági Intézet (OÉIT) Döntésben Focoztálya, valamint Élelmiszervegyészségi Focoztálya az orvostudományi és táplálközvetítőbizottsági bizonyítékokkal alátámasztott megállapításai és ajánlása alapján az iskolai bütfék kialakításra az alábbiakban részletezett javaslatokat teszi.

A bütfék kialakításának kialakításakor fontos a helyi természeti-helyi fogyasztási szokásoknak szempontjait is figyelembe venni, mivel ez számos ok miatt kedvező népegészségügyi hatásokkal járhat (kevésbé tartósított, frissebb any, kevesebb szállítás költsége, környezetvédelem, helyi munkalehetőség megteremtése, helyi kapcsolatok fejlődése, stb.)

A büfé-válásztek kialakításának általános szempontjai

Az iskolai bütfék kialakításának összeállításakor fontos szempontnak kellene lennie annak, hogy a büfé is terepe legyen az egészségnevelésnek, segítse az egészséges táplálkozásra nevelést, az egészséges táplálkozásra szokások kialakítását. Ezt a büfé akkor tudja legjobban szolgálni, ha az iskolai ételmenüzetekből alakítja ki áruválasztékát, melyeket az egészséges táplálkozás érdekében ajánlott fogyasztani. Azokat az élelmiszereket, melyekből az egészséges táplálkozás szempontjait nem nyújtja le, hanem pl. 2 helyettes ajánlott fogyasztani, nem szerencsés a büfében minden nap a gyümölcsök elé tenni. Másrészről a büfében az egészséges táplálkozás szempontjait naponta rendszeresen fogyasztandó termékek bőveges választékát kell kínálni.

Általánosan elfogadottak az egészséges táplálkozás érdekében javasolt „szokás-modorítésként” azt mondhatjuk, hogy a zöldség- és gyümölcs-fogyasztás növelése a teljes ételválasztékából készült pékáruk, a tej és tejes italok, a sovány húskok előtérbe helyezésére, valamint a zsír, só és cukor fogyasztásának csökkentésére azok a szempontok, melyekért az élelmiszereink kell az iskolai büféválasztékban is. Mindenképp egészséges, betegségmentes hűtési jogszabványt és az orvostudományi szakmai kutatásra által bizonyított.

Ebből következően a zöldségféléknek és gyümölcsöknek, a teljes értékű gabonatermékeknek, a tejnek és tejes italoknak, valamint a sovány húskoknak minden nap jelen kell lenniük a bütfék kialakításában. A zsiradékot akár helyben készíthetjük, akár előre csomagoltak, minden esetben tartalmazzanak az étvágyukat

megelőző áru zöldséget, illetve tej ízesítőben csomagolt uborka káposztát, szarvasgomba káposztát, fahéj zöldséget, stb.

Azokban a büfében ahol közepes méretű és felmunkált a fogyasztók, főképpen helyettesítő élelmiszert is készíthet, a vásárlók igénye szerint. A büfé előkészítési munkáját a kereskedővel kell megbeszélni.

Az iskolai büfé kialakítását összeállítására vonatkozó további ajánlások az élelmiszerek csoportosítás szerinti részletekben található.

Élelmiszerek szerinti csoportosítás

1. Húskok
2. Hítkészítmények
3. Belsőfélszervek
4. Hal halászati termékek
5. Tej, leír, joghurt
6. Sajt, túró
7. Margarin, vaj, vajkrém
8. Cukor, méz
9. Gabonapelyhek, gabonakészítmények
10. Kávéporok, pörköltanyagok
11. Burgonya
12. Zöldségfélék (friss, sárga, konzerv)
13. Gyümölcsök (friss, befőtt, kompót, aszalt)
14. Tojás
15. Olajos magvak
16. Laktóz
17. Foszfor- és kalcium
18. Egyéb italok

1. Húskok

➢ A büfé választékban a sovány húskok különféle mennyiségben (például burgonyával, és sovány sajtjal) készült mártásokkal) jelennek meg.

2. Hítkészítmények

➢ Előszörben sovány húskészítményekre van szükség (banonni, gyúrt, puliszonok, zselé, felfújt zöldséges felfújt), de ha nem szükséges, valamilyen esetben a nagyobb zsírtartalmú is szerepelhetnek (szalámi, kolbászstílus).

➢ Felhasználható: szendvicsek vagy saláta részletek.



3. Belsőterek ill. belsőterek képzésének

- Belsőterek önállóan nem jelennek meg a befűtési tervben, csak képzésanyagként.
- Felhasználták: szendricsek készítéséhez (például különböző mélységű kénoklások).

4. Hál. hálókészítést

- Hálókészítéstől háló készítésig képzés, tananyag: igany, szunur.

5. Tej, tejföl, joghurt

- A tejnek a gyümölcsök táplálkozásában kiemelt jelentősége van, ezért általában jelen kell legyen a befűtési tervben, nem elég ha a gyümölcsök tudják, hogy a tej és a tejföl itatók fontosak a szervezetnek, hanem meg is kell mutatni ezeket a termékeket a befűtésben.
- A szokásos forma: 2 dl-t tartalmazó dobozos (később 3 dl. kávéos italoké), vagy 2,3 dl-es polkarokban szolgálva. Kezdetben az egyszerű táplálkozásban jól illészerű tejtermék a joghurt (natur, gyümölcsös, és natúr, változat), joghurttal és a kefir is, ezáltal a mindennapi kávélat részét. Nevelés a változatosság a gyümölcsös joghurtokból átváltással.

6. Sajt, túró

- Születelhető kemény, ill. félkemény sajtok, szendricsek részeként a kócskaját szintén szendricsekben vagy önállóan, darabosként használható. Nyír és ízcsipet csipókkal bővíthető a választék.
- A sajt- ill. túrótermékek előzetesen szendricsek előkészítéséhez használhatók fel, de önállóan, 1 adagos formában is használhatók. Működéséből többféle készítés létezik és jön szóba az iskolai háfi kávélatokban (natur, zöldséges, málnás, narancs, túró, kócska, kócska, túró, stb.).

7. Marokni, vörösmegye

- Szendricsek ill. ézelet-szegek készítéséhez felhasználhatók.

8. Csokoládé

- A helyben készült italok előkészítésére használható. A hozzáadott cukor tartalom miatt kevesebb legyen.

9. Gabonaszemek, gabonakészítmények

- Az alábbi készítmények szerepelhetnek a kávélatban:
 - Műzli-zselétek
 - Tejfel- erdei gabonai tartalmú Lele-zselé, puffasztott gabonaszelék, extrudált kenyerek.
 - Gabonapelyhek natúr- vagy gyümölcsjoghurttal (3 dl-s mályog dobozban, élesztővel).
 - Nyír (szén édesített) műzli, natúr- vagy gyümölcsjoghurttal (3 dl-s mályog dobozban, élesztővel).

10. Kenyeriék, péksütemények

- A kenyérből, zsemlekből ill. kiflik változatából előzetesen a maggyal, korpával, búzával, rozssal, gabonával kevert kenyerek a befűtési tervben, Tüskenyos, bizonyítottan igazolják, hogy ezekkel a termékekkel a rendszeres fogyasztás csökkenti az elhízás és az alacsony energiatartalmú betegségek kockázatát. A kávélatban el kell kerülni az ún. szénest (félbarna, nem teljes olévali barna) kenyerek adását.
- A péksütemények közül a nagy só- és zsírtartalmúak, illetve hozzáadott cukorban gazdag termékek helyett a túró, dió, málna, változatok legyenek jelen a napi választékban. A cukormentes péksütemények kávélatban: Sós hűtőanyag mályog, páros, ajnos, joghurt, stb. használható.

11. Burgonya

- A kávélatba, sóban és zsírtartalommal gazdag burgonya készítmények személyesen formában nem tartoznak a befűtés kávélat előkészítésébe.

12. Zöldségek (biz. zöldség konzerv)

- A zöldségek rendszeres és bőséges fogyasztásának szív- és érrendszeri, valamint daganatos betegségeket megelőző hatását számos nemzetközi vizsgálat igazolta. A zöldségek kiválasztásánál fontos az előkészítés módja.
- Előzetesen zöldségek előkészítéséhez javasoljuk Minden zöldséget tartalmazó zöldséget is.
- Felhasználhatók saláták alapanyagaként is.
- Konzerv zöldségek (100 g-os) zöldség konzervet is tartalmaznak (a tartalmú fűszerek, élesztővel).
- A zöldségek 2 alapanyag jobbat szokás: natúr, vagy ízcsipet joghurt, kefir, és édesítőszerekkel.



13. Gyümölcsök (friss, befőzött, kompot, aszalt)

A gyümölcsök rendszeres és bőséges fogyasztása a zöldség-főzelékfélékhez hasonlóan betegségszűkeztető hatást ezért nélkülözhetetlen része az egészséges táplálkozásnak, valamint az iskolai büfé-kínálatnak is.

- Friss gyümölcsök, az évszaknak megfelelően
- Kompot készítése minyanyag dobozokban, evőeszközzel
- Aszalt gyümölcsök, kis adagokban.

14. Tészták

- Keményre főrtve salátához alapanyagként, vagy szeletelve szendvicsek készítéséhez
- Szendvicstészták formájában

15. Olajos magvak

- Felhasználható kis csomagolásban; tisztított napraforgómag, tökmag, mandula, dió, diák-csészege.
- Földimogyoró nem javasolt az esetleg előforduló allergias reakció veszélye miatt.
- Szózott olajos magvak nem tartoznak a napi fogyasztásra ajánlható élelmiszerek közé, ezért az iskolabüfében sem ajánlott az aratásuk.

16. Lekvár

Felhasználható: kis mennyiség dobozokban (20 g-os) áruárta

17. Rostos italok

- Rostos gyümölcs- és zöldséglék árutasítása ajánlott 2/3/5 dl-es (esetleg szivószálas) egységekben, vagy 2-3 dl-es poharakba adagolva.
- Lehetővé teszi a nagyobb gyümölcs-, vagy zöldségartalmú, illetve 100 %-os gyümölcslé legyen a választásban.

18. Egyéb italok

- A szénásvány- és zsvénásványmentes ásványvízeknek mindenképpen helye van az egészséges iskolabüfé kínálatában.

- Árutasítás 1/2 illetve 0,33 literes készítésében ajánlott.
- A büfé kínálatban csak csökkentett energiatartalmú üdítőitalok lehetnek.
- Koffeintartalmú ("energitalok", kávé) és alkoholtartalmú italok nem tartoznak az iskolabüfé kínálatába
- * Kivéve a természetes koffeintartalmú kakaó- és csokoládéitalokat.

Iskolai büfék választéka Néhány javaslat

Szendvicsek:

- Felvágott: szendvics (kopás, magvas vagy rozsos zsemle, kafi, kenyér; margarum; zöldség; sovány fűsziget)
- Májkrémes szendvics (kopás zsemle; baromfi májkrém; zöldség; esetleg mártással)
- Sajtos szendvics (kopás zsemle, rozsos zsemle; margarum; zöldség; szeletelt sajt vagy kockasajt)
- Túrós krémes szendvics (kopás zsemle; túrós vagy kötött túró; zöldség)
- Halás szendvics (kopás zsemle; halhérom konzerv halból, citromlével, margarinnal, zöldség)

Higiénés háttér:

Mielőtt a szendvicsek készítését felmerülő higiénés kérdéseket tárgyalnánk az alábbiak ismeretese elkerülhetetlenül szükséges

- Jelenleg a 91985 (X. 23.) Élelmiszerekkel kapcsolatos közegészségügyi szabályok, EüM-BKM az együttes rendelet van érvényben, mely változott a 2006. január 1-től alkalmazandó Európai Unió új élelmiszerhigiéniai rendelete:omaga (elsőszorban az 852/2004/EK rendelet) életbe lépésével egyidejűleg módosulni fog. Az új rendelkezések a szemléletet tükrözi a továbbiakban vizuál higiénés feltehet-szűrőszűrő
- Az egyik fontos elterés, hogy nem kell külön hűtő a kábócso körvételén fogyasztásra szánt élelmiszereknek, azaz a felvágottaknak, sajtféléknek, készleteknek. Elegendő ezeket - kis mennyiségű és napi beszerzés esetén - egy hűtőszekrényen belül elkülönítve zárt edényben tartani. Ily módon a felvágottak, májkrémek illetve a tejtermékek hűtőt, szakított tartályokat megféléloen meg lehet oldani. Változatlanul külön hűtőt kell azonban biztosítani az élelő tisztítási elemiszereknek a szennyzeteknek tartalmazó kézobúzában meg közelezése szoruló feltevez, illetve a tisztítás minősítés kézz. az közvetlen fogyasztásra szánt termékeknek.



> Egy másik fontos elvárás, hogy a zöldség-gyümölcs mérése a tárolókonyhában is lehetséges, abban az esetben, ha nincs szennyezhető, durva szennyezéses rajta.

A szendvicsekkel kapcsolatos higiénés háttér:

A szendvicsek készítéséhez felhasználható felfüggetl. illetve sajít-félék hűtött, szalicilát tartalmú megoldható egy hűtőszekrényben, legmennyesen zárható, külső-külső edényzetben.

A bűfés lis alapvető, valamint a megfelelő tojásteremtés, lebetőgésnek hiánya miatt a bűfésben csak iparilag fertőtlenített hájtójs. használható fel.

Zöldségek, gyümölcsök vonatkozásában is csak a látható, durva szennyezéssel mentes termények vehetők be az egységbe: pl. uborka, paradicsom, paprika, sárgarépa, alma, kere, stb. Egyéb, erősen szennyezett földes árú alkalmazása tilos.

A fenniek szem előtt tartása mellett a zöldségek mosására, tisztására több lehetőséget kínálunk.

-Amennyiben a bűfés szennyezése helyben moza, tisztítja a zöldséget, e célra a közvetlen fogyasztásra szánt elemenszerkeztől gondosan elkülönített helyet kell biztosítani.

-Ha nem áll rendelkezésre külön medence a zöldség mosására a mosogató medencét kell erre a célra használni úgy, hogy nyitás előtt kell a mosást, tisztítás műveletet elvégezni, a napi munkagombok megfelelően. A medencét a zöldség előkészítés után alaposan ki kell mosni fertőtleníteni.

-Ha erre nincs lehetőség, előszűrített zöldséget kell beszerezni.

Saláták:

Joghurt: kukorica-saláta reszelt sajttal

Vegyes saláta hamis majonézrel

Görög saláta (vagy ehhez hasonló jellegű saláta, olíva olajjal, ecetes öntettel)

Virslis saláta

Saláta-mix (idény szerint kapható friss, aprított zöldségkeverék öntettel vagy szóssal, esetleg olajos magvakkal, sajttal, túróval, sonnával díszítve)

Higiénés háttér:

Szennyezett zöldség-alapanyagokhoz vonatkozóan a felhívások azonosak a szendvicsek készítésével. Szóba jöhet a salátakészítéshez tisztított, felfüggetl. káposzta-, zöldség-, salátakeverék beszerzése, csomagolt, konyhakész formában. A joghurtot, majonézt, önteteket hűtött tárolást igényelnek.

A tojás mosására, fertőtlenítésére vonatkozó rendelkezési előírásokat szigorúan be kell tartani, amennyiben erre nincs lehetőség, iparilag fertőtlenített hájtójs. tojást kell alkalmazni. A tojást minden esetben alapos hőkezelésnek kell kivenni, ha nem nyersre kell főzni.

Képek:

Tej (2 dl-es, iskolai) formában, vagy adagolva)

Kabóc (2 dl-es iskolai) formában, vagy adagolva)

Tej alapú túrnixital (szennyezett, illetve gyümölcsös)

Joghurt - gyümölcsös

- mázli

- máz

- joghurttal (pohárak vagy adagolva)

Kéfir

Roston gyümölcslé

Ásványvíz (szennyezett és szennyezett, 3-5 dl-es egységben, vagy adagolva)

Higiénés háttér

Hűtést igénylő termékek hűtött tárolását meg kell oldani, lejárati időket figyelni kell.

„Édesítők” és „zsírolóanyagok”:

Mázli zseletek

Aszált gyümölcsök (lis. adagokban)

Olajos magvak (lis. adagokban)

Natur pástétogatott kukorica

Tejjes: értéku gabona-terméskből készült keksz-féle, puffasztott gabonazselét, extrudált kenyér

Tejtermék deszertek (krémtúrós, joghurtos, puding)

Gyümölcsök

A készlet formában is adható termékeket (gabonapelyes gyümölcs joghurttal, kószópéteft) zarátkos tejejt, egyszer használatos műanyag dobozokba celi-méri kiadagolni, és műanyag evőeszközzel ellátni, ahogy ez a saláták esetében is történik.

Az édesítők és a zsírolóanyagok ne tartalmazzanak sok hozzáadott cukrot, és a zsírolóanyagok ne szított készítmények legyenek.

Higiénés háttér:

Az aszált gyümölcsök, olajos magvak azutána lis. adagokban, előre csomagoltban való használata meg. Az öntés készlet formában való elkészítést, azaz termékeket a nyitás előtt vagy az utolsó ízletében (pl. tanítási óra alatt) készíteni lis. adagokban becsomagolni. A készletbe használt eszközöket megfelelően meg kell jelölni és csak erre a célra szabad használni, elmosogatásra is gondot kell fordítani. A gyümölcsökre vonatkozó szabályokról később lesz szó.



Önállóan készíthető termékek:

Zsemle (korpás, magos, rozso), kifli (korpás, magos, rozso, stb.), kenyér (korpás, magos, rozso, stb.), sajtos pogácsa, magva: peres Lekvár (20 g-os adagokban)
Turokrém, sajtkrém (kiz. adagokban)
Frisz gyümölcsök (evszáknak megfelelően)
Konzerv zöldségek (például kukorica)

Higiénés követ.

A gyümölcs-félék tiszta, fogyasztható állapotúról gondoskodni kell, a mosás feltételét meggyeztetni a zöldségtele vonatkozó szabályozással (ld. Szendvics-és). A látható szennyeződéstől mentes gyümölcsök, paradicsom, paprika, uborka folyóvízzel utána-mossa megvalósítható - amennyiben az iskolai konyha tiláló konyha hozzájárul, és erre a célra alkalmas: külön medencével rendelkezik - a konyhatiszta területen lévő, külön medencében vagy záróbetétes edényben, a konyhában folyó napi munkától időben elhatárolva. Háználát után a medencét vagy az edényeket alaposan ki kell mosni, fertőtleníteni.

*

A megfelelő élelmiszermintálaton kívül az egészséges: táplálkozási megfontolás-ere, alapelveinek teljesítésére különös figyelmet kell fordítani, ha a bűfő környezetben az egészséges életmódot és táplálkozást bemutató, azt szorgalmazó plakátokat, képeket (például az Egészséges Táplálkozás Háza), zsemle hírtételeket, valamint láthatóba járó gyerekek által készített rajzokat, festményeket helyezzünk el.

Azokban a bűfőkben, ahol korépickezők és felöltök a fogyasztók, EBEDMÉNY AJÁNLÁST lehet kialakítani arra gondolva, hogy sokszor a szokásos étel-ételek helyett vitaminos táplálékot a bűfőkben a fogyasztó.

Élelmiszer ajánlás

Célzattal állnak esemény felhívásait (hal, húscs, sajtok, tojás), zöldségféléket, gyümölcsöket, teljes értékű kenyert-híftut vagy zsemlet, valamint folyadékot kínálni a bűfőkben.

Néhány példa:

- ♦ Rozso: zsemle, natúr-zsír (baronfőből, sertés-karajból), vegyes saláta, teli időszakban uborka karikák, alma, 100 %-os narancslé
- ♦ Korpás zsemle, kórtett túró, putamán paprika, kórté, ocsibarack lé.
- ♦ Szendvics: ásványvíz, gránát kenyérből zsemlet zsendvics margarinnal, 1 pohár natúr joghurt, vagy zsendvicskompót.

A következő táblázat irányadóként néhány példán mutatja be azokat az élelmiszereket, amelyeket célzattal rendszeresen fogyasztani azok helyett, amelyek nem tartoznak az iskolakortuk számára napi fogyasztásra ajánlott élelmiszerek közé.

Ezek helyett...	Ezek ajánlottak:
Cukrozott, zsíros, savas italok	Rozso: gyümölcs-zöldséglevek, ásványvíz
Zsírban gazdagabb, fehér lisztből készült, linzer-, leveles-vajszaláta alapú sütemények	Különböző tojással kevert rétezek, piták, piskóták illetve túró-, dió-, mákos pékek
Csokoládé, cukorkák	Műzli zselék, aszalt gyümölcsök, kompot befőt, friss gyümölcs, tejdesszertek
Szokásos módon készült, nagy zsírtartalmú zsendvics	Sóvíz, hús, illetve húskészítmények készült zsendvics, zok zöldséggel
Chipsz, só, ropk, só, magvak	Szárazmagos ropk, pártogtatott kukorica, puffasztott gabonaszalát, natúr olajos magvak



Melléklet a büfé üzemeletjeje számára

Egyes élelmiszer-összetevők javasolt határértékei a 6-18 éves korú gyermekek, serdülők egészségét etrendjének összeállításához

(Átlagosan naponta, illetve élelmiszer-összetevő határértékek az élelmiszer 100 g ml, 100 ml tömegre vonatkozóan, és megfigyelés a Magyar Élelmiszerbiztonsági Szakszervezetre vonatkozó értékek. Kivétel képeznek azok az élelmiszerek, amelyek iskolai belföldön való fogyasztásukra vonatkozó egészség-összetevő mennyiségű, vagy ezekben az esetekben az adott egészségügyi vonatkozó határérték szerinti (6.)

Az egészségügyi szempontok elősegítő, lehetővé téve iskolai büféüzemek bevezetésének megkönnyítése érdekében az Egészségügyi Minisztérium javaslatára összeállított, kizárólag 6-18 éves gyermekek, serdülők számára javasolható élelmiszerek, egyes összetevőiknek előírtak a mennyiségű, határértékéről. Ez az anyag kiegészítendő használatba annak megnevezése, hogy egy adott termék tartalmaz-e az iskolai büfé-kamrába, illetve az iskolában elhelyezhető élel- és ital-csomagokból bevezethető üdítőkészítő körébe.

Az összeállítás a Táplálkozás Ajánlások, a 80/1999. (XII. 28) GM-EM-FVM együttes rendelet, a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) valamint a betegségek megelőzésére vonatkozó, és az élelmiszerekről szóló WHO/FAO Szakértői Bizottság által 2003-ban megfogalmazott iránymű, továbbá az orvos- és táplálkozástudomány jelenlegi ismeret, bizonyítékai figyelembevételével készült.

Az összeállításban nem szereplő élelmiszercsoportok tápanyag-tartalmára a táblázatban jelenleg nincs adatunk.

1. Kenyer, péksütemény, keksz, rúd, extrudált kenyér

- a) kenyér, keksz, rúd, extrudált kenyér
 - * élelmi rosttartalom legalább 3 g/100 g
 - * zsírtartalom legfeljebb 2 g/100 g
 - * nátriumtartalom legfeljebb 1,3 g/100 g
- b) péksütemény
 - * élelmi rosttartalom legalább 3 g/100 g
 - * zsírtartalom legfeljebb 6 g/100 g
 - * nátriumtartalom legfeljebb 0,7 g/100 g
- c) keksz, kekszrúd, töltött péksütemény
 - * élelmi rosttartalom legalább 3 g/100 g
 - * zsírtartalom legfeljebb 24 g/100 g
 - * nátriumtartalom legfeljebb 0,7 g/100 g

2. Zöld-saláta (fűszelvény)

- * az ömlesztett zöldség 5 g/100 ml
- * az ömlesztett gyümölcs legalább 15 g/100 ml

3. Olajos magvak

- * hozzáadott só 0%

5. Gyümölcslevek, italok

- a) lekvár, dzsem

- * gyümölcs-tartalom legalább 45%
- * cukortartalom a gyümölcs természetes cukortartalmával együtt legfeljebb 40 g/100 g
- * mesterséges ízmesztés 0%, kivéve a purosságot, ha az élelmiszer értékelésénél megfigyelés alatt van (pl. málna, meggy)
- * hozzáadott vízmaximálisan 0% (szőlőborsó kivételével)
- * hozzáadott ásványi anyag 0%
- b) befőtt
 - * a készítmény cukortartalmának legfeljebb 17 g/100 g
 - * mesterséges ízmesztés 0%
 - * hozzáadott vízmaximálisan 0% (szőlőborsó kivételével)
 - * hozzáadott ásványi anyag 0%

6. Gyümölcs- és zöldség alapú ital

- a) gyümölcs- és zöldség
 - * gyümölcs- illetve zöldséganyag 100%
 - * természetes aroma hozzáadása lehetőleges a készítmény saját aromájának visszaállítására céljából
 - * színezékek 0%
- b) gyümölcs- és zöldségkeverék
 - * gyümölcs-tartalom a vonatkozó élelmiszerkönyv szerint
 - * cukormentes élelmiszernek lennie
 - * tartósítószer 0%
 - * természetes aroma hozzáadása a készítmény saját aromájának visszaállítására céljából
 - * mesterséges ízmesztés 0%
- c) gyümölcs- és zöldségital
 - * gyümölcs- illetve zöldséganyag legalább 12%
 - * cukormentes élelmiszernek lennie
 - * tartósítószer 0%
 - * színezékek 0%
 - * természetes aroma hozzáadása a készítmény saját aromájának visszaállítására céljából
 - * mesterséges ízmesztés 0%
- d) gyümölcs alapú zörp
 - * a legutolsó élelmiszer-tartalom legalább 33%
 - * a legutolsó élelmiszer-tartalom legalább 60%
 - * cukormentes élelmiszernek lennie
 - * tartósítószer 0%
 - * mesterséges ízmesztés 0%, kivéve a purosságot, ha az élelmiszer értékelésénél megfigyelés alatt van (pl. málna, meggy)

7. Természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, palackozott ivóvíz, egyéb üdítők

- a) természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, palackozott ivóvíz
 - * nátriumtartalom legfeljebb 200 mg/l
 - * szulfidtartalom legfeljebb 4g/l
 - * izotóniás 0%
 - * koffein, növényi kivonatok hozzáadása nem megengedett
- b) egyéb üdítők



- * széndioxid-tartalom legfeljebb 4 g/l
- * csökkentett nátriumtartalom legyen
- * biológiaiaktív anyagok (pl. koffein, növényi kivonatok) hozzáadása nem megengedett

8. Tej

- * hozzáadott cukortartalom legfeljebb 75 g/l

9. Zsírok

- a) margarin
- * kolcsarin 0 mg/100 g
 - * transz-zsíranyag legfeljebb 1%
 - * nátrium legfeljebb 100 mg/100 g
- b) vajkrem
- * kolcsarin legfeljebb 130 mg/100 g
 - * zsírtartalom legfeljebb 40 g/100 g
 - * nátrium legfeljebb 100 mg/100 g

10. Hús, hal, hús-, és halkészítmény

- a) hús, hal
- * zsírtartalom legfeljebb 2,5 g/100 g
- b) hús- és halkészítmény*
- * zsírtartalom legfeljebb 1,35 g/100 g
- *Törésétnél kell a hús zsírtartalmának vizuális ellenőrzését végezni

11. Tej és tejtermék

- a) tej és tejjel készült ital (pl. tejlekvár, kakaó, csokoládésital)
- * fehérjetartalom legalább 3,2 g/100 g
 - * zsírtartalom legfeljebb 2,3 g/100 g
 - * biológiaiaktív anyagok (pl. koffein, növényi kivonatok) hozzáadása nem megengedett
 - * hozzáadott cukortartalom legfeljebb 75 g/l
- *A 11. a) pontban megadott fehérje- és zsírtartalom értékek a tejszorból készült italokra nem vonatkoznak

b) fermentált tejtermék (kefir, joghurt, gyümölcsjoghurt)

- * fehérjetartalom legalább 3,2 g/100 g
- * zsírtartalom legfeljebb 3,6 g/100 g

c) túró, krémtúró, készített túrókészítmény

- * hozzáadott só legfeljebb 0,4 g/100 g
- * a túró zsírtartalma legfeljebb 7 g/100 g, kivétel juh túró
- * a túrókészítmény zsírtartalma legfeljebb 19 g/100 g, kivétel juh túró

d) sajt

- * zsírtartalom legfeljebb 1,5 g/100 g
- * zsírtartalom legfeljebb 30g/100 g

12. Egyéb készítmény (pl. csipriz)

- * zsírtartalom legfeljebb 0,8 g/100 g
- * zsírtartalom legfeljebb 25 g/100 g