

# 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 9723 helyrajzi szám alatt felvett, természetben a 6800 Hódmezővásárhely, Klauzál Gábor utca 63. szám alatti feladatellátási helyen található, a Hódmezővásárhelyi Klauzál Gábor Általános Iskola használatában lévő 7 m<sup>2</sup> alapterületű helyiség 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 Hódmezővásárhelyi Klauzál Gábor 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 a Pályázót terheli.

**3. A pályázat benyújtásának határideje:**

2017. szeptember 12. 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. szeptember 12. 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 30.000 HUF/hó, azaz Harmincezer forint/hónap.
- A Pályázó terméklistája, amelyen feltünteti 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 nyilatkozata arról, hogy előre láthatólag milyen nyitvatartási renddel kívánja az iskolai büfét üzemeltetni.
- 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 szerződés szerű teljesítéséről.

- Nyilatkozat arról, hogy a Pályázó a tanév tartalma alatt az intézmény adott (a Pályázó által meghatározott) számú rendezvényét térítésmentes vendéglátással támogatja.

#### **6. A Pályázó ajánlattételi kööttsége:**

Az ajánlati kööttség 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. szeptember 13. napjáig köteles hiánypótlani.

Kiíró – az indokul szolgáló okok jegyzőkönyvbe vétele mellett – a pályázati eljárásból kizárja azt a Pályázót,  
- aki által ajánlott bérleti díj összege nem éri el a 30.000 HUF/hó, azaz Harmincezer forint/hónap (ÁFA alól mentes tevékenység) összeget, vagy  
- akinek a pályázata a hiánypótlási határidő lejárátát követően nem tartalmazza az 5. pont szerinti adatokat, iratokat, illetve 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, vendéglátásról szóló nyilatkozat 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 termékcsoport 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 (lásd 2. számú Melléklet), 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.

- Pontegyenlőség esetén az a Pályázó nyer, aki nyilatkozattal vállalja, hogy az intézmény tanév közbeni (a Pályázó által meghatározott számú) rendezvényét térítésmentesen vendéglátással támogatja. Minden vállalt rendezvény után a Pályázó további 3 pontot kap.

### **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 15. 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 legkésőbb 2017. október 1. napjára módosulhat, azzal, hogy 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: dr. Lencse Georgina (elérhetősége: 06 (62) 795-216).

- 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  
**Képviseli:** Balázs József tankerületi igazgató  
, mint **Bérbeadó,**

másrésről

**Név:**  
**Székhelye:**  
**Képviseli:**  
**Képviselő elérhetősége (telefon, e-mail):**  
**Adószáma:**  
**Céggjegyzékszám:**  
, mint **Bérlő,**

harmadrésről

**Név:** Hódmezővásárhelyi Klauzál Gábor Általános Iskola  
**Székhelye:** 6800 Hódmezővásárhely, Klauzál utca 63.  
**Képviseli:** Miklós Anikó intézményvezető  
**Adóigazgatási azonosító száma:** 15835169-2-06  
**OM azonosító:** 200957  
, mint **Intézmény** között.

### 2.) A szerződés tárgya

2.1. A Bérbeadó bérbe adja, Bérlő bérbe veszi – a 4.1. pontban rögzített Bérleti díj megfizetése mellett – a Bérbeadó vagyongazdálkodásában és Hódmezővásárhely Megyei Jogú Város Önkormányzata tulajdonában álló, Hódmezővásárhely 9723 helyrajzi szám alatt felvett, természetben a **6800 Hódmezővásárhely, Klauzál utca 63. szám** alatti feladatellátási helyen található, az Intézmény használatában lévő 7 m<sup>2</sup> alapterületű helyiséget (*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 helyiséget: 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 azonnali hatállyal 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 15. 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 1) 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 a jogosult számlaszámára banki átutalással 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 jelen szerződést azonnali hatállyal 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 azonnali hatállyal 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 birtokbaadásakor, valamint a visszaadásakor Miklós Anikó intézményvezető asszony 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 megővni, 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 tárgyokban 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. Bérelő vállalja továbbá, hogy szolgáltatását a higiéniai követelmények állandó betartásával, a lehetőség szerinti legjobb minőségben végzi el. A bérlemény tisztántartása a Bérelő kötelezettsége.

5.2.5. Bérelő 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 minősül, amely alapján a Bérbeadó jogosult a bérleti jogviszonyt azonnali hatállyal 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: Miklós Anikó

Telefonszám: +36 (62) 222-316

E-mail cím: iskola@klauzalgabor.hu

Értesítési cím: 6800 Hódmezővásárhely, Klauzál utca 63. Oldal 4 / 5



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 Oldal 5 / 5

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 Bérlő 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 üzleti akaratukkal mindenben megegyezőt, cégszerűen az alulírott helyen és időpontban jóváhagyólag írták alá.**

.....  
**Bérbeadó**

**Balázs József**

**tankerületi igazgató**

Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ  
képviselésében

.....  
**Bérlő**

**Pénzügyi szempontból ellenjegyzem:**

.....  
**Intézmény**

**Miklós Anikó**

**intézményvezető**

Hódmezővásárhelyi Klauzál Gábor  
Általános Iskola

.....  
**Lencse Ferenc**

**pénzügyi ellenjegyző**

a Hódmezővásárhelyi Tankerületi Központ  
részéről

### **Mellékletek felsorolása:**

1. számú Melléklet: Felek által felvett jegyzőkönyv

# **Ajánlás**

**az iskolai büfék korszerű táplálkozásba  
illeszkedő választékának kialakításához**

**2005.**

**Országos Élelmiszerbiztonsági és  
Táplálkozástudományi Intézet**

## Előszó

A gyermekek egészséges táplálkozása kiemelkedően fontos, hiszen nemcsak testi és szellemi fejlődésük, növekedésük érdekében szükséges gondosan meghatározni a naponta fogyasztott energia- és tápanyagmennyiséget, valamint az ezeket tartalmazó élelmiszereket, hanem arra is kell gondolni, hogy a kisgyermekkorban megismert, megszokott, megkedvelt élelmiszereket, ételeket keresi az ember felnőtt korában is. Másrészt sok felnőtt már nehezen ismerkedik, barátkozik meg azokkal az értékes táplálékokkal, amelyeket nem fogyasztott gyermekkorban, így aztán soha életében nem fogja szeretni például a gyümölcsöket, vagy a főzelékeket, vagy a tejet és tejtermékeket, ezért mindig fennáll majd a különféle tápanyaghiányok veszélye, illetve a nem megfelelő táplálkozással összefüggő betegségek kialakulásának fokozott kockázata.

A gyermeket könnyű megtanítani az egészséges táplálkozásra, ebben nagy szerepe lehet a család táplálkozásának, táplálkozási szokásainak, az édesanya készségének és tudásának. Ugyanígy fontos szerepe van az iskolai közétkeztetésben adott ételeknek, valamint az iskolai büfék kínálatának. Ha a gyermek az iskolai oktatás során elsajátítja az egészséges táplálkozás ismereteit és azokat az ételeket találja az étteremben, illetve élelmiszereket a büfében, amelyek rendszeres, mindennapi fogyasztására van szükség, akkor az iskola nemcsak oktatja, hanem meg is teremti a gyermekek számára az egészséges táplálkozás lehetőségét.

Az egészséges táplálkozás alapelvei (1. „**Táplálkozási ajánlások a felnőtt magyarországi lakosság számára**” - szerkesztette: Dr. Rodler Imre, legutóbbi kiadás 2005-ben) szerint készült ez az összeállítás, amely az iskolai büfék egészséges táplálkozásba beilleszthető kínálatával foglalkozik és részletesen bemutatja az ajánlható élelmiszereket - gondosan szem előtt tartva a tárolás, előkészítés, elkészítés során alkalmazandó élelmiszerbiztonsági előírásokat.

Dr. Rodler Imre  
mb. főigazgató főorvos  
Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet

# **AJÁNLÁS AZ ISKOLAI BÜFÉK KORSZERŰ TÁPLÁLKOZÁSBA ILLESZKEDŐ VÁLASZTÉKÁNAK KIALAKÍTÁSÁHOZ**

Az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) Dietetikai Főosztálya, valamint Élelmiszerbiztonsági Főosztálya az orvostudomány és táplálkozástudomány bizonyítékokkal alátámasztott megállapításai és ajánlásai alapján az iskolai büfék kínálatára az alábbiakban részletezett javaslatokat teszi.

A büfék kínálatának kialakításakor fontos a „helyi termelés–helyi fogyasztás” serkentésének szempontját is figyelembe venni, mivel ez számos ok miatt kedvező népegészségügyi hatásokat gyakorol (kevesebb tartósítószer, frissebb áru, kevesebb szállítási költség, környezetvédelem, helyi munkalehetőség segítése, helyi kapcsolatok fejlődése, stb.).

## **A büfé–választék kialakításának általános szempontjai**

Az iskolai büfék kínálatának összeállításakor fontos szempontnak kellene lennie annak, hogy a büfé is terepe legyen az egészségnevelésnek: segítse az egészséges táplálkozásra nevelést, az egészséges táplálkozási szokások kialakítását. Ezt a büfé akkor tudja legjobban szolgálni, ha azokból az élelmiszerekből alakítja ki árukínálatát, melyeket az egészséges táplálkozás érdekében naponta ajánlott fogyasztani. Azokat az élelmiszereket, melyekből az egészséges táplálkozás szerint nem naponta, hanem pl. 2 hetente ajánlott fogyasztani, nem szerencsés a büfében minden nap a gyermekek elé tenni. Más szóval a büfékben az egészséges táplálkozás szerint naponta rendszeresen fogyasztandó termékek bőséges választékát kell kínálni.

Általánosan összefoglalva az egészséges táplálkozás érdekében javasolt „szokás-módosításokat”, azt mondhatjuk, hogy a zöldség- és gyümölcsfogyasztás növelése, a teljes őrlésű gabonából készült pékáruk, a tej és tejes italok, a sovány húsok előtérbe helyezése, valamint a zsír, só és cukor fogyasztásának csökkentése azok a szempontok, amelyeknek érvényesülniük kell az iskolai büfészolgálatban is. Mindezek egészségvédő, betegségmegelőző hatása jól ismert és az orvostudomány számos kutatása által bizonyított.

Ebből következően a zöldségféléknek és gyümölcsöknek, a teljes őrlésű gabonatermékeknek, a tejnek és tejtermékeknek, valamint a sovány húsoknak minden nap jelen kell lenniük a büfék kínálatában. A szendvicsek akár helyben készülnek, akár előre csomagoltak, minden esetben tartalmazzanak az évszaknak megfelelő friss zöldséget, illetve téli időszakban csemege uborka karikákat, sárgarépa karikát, fekete retek szeleteket, stb.

Azokban a büfékben, ahol középiskolások és felnőttek a fogyasztók, főétkezést helyettesítő ételkínálat is készülhet, a vásárlók igénye szerint. A büfé *ebédmenü ajánlásáról* a későbbiekben lesz szó.

Az **iskolai büfé kínálat összeállítására vonatkozó további ajánlások** az élelmiszerek szerinti csoportosítás részletezésében találhatóak.

## **Élelmiszerek szerinti csoportosítás**

1. Húsok
2. Húskészítmények
3. Belsősegek, ill. belsőség-készítmények
4. Hal, halkonzervek
5. Tej, kefir, joghurt
6. Sajt, túró
7. Margarin, vaj, vajkrém
8. Cukor, méz
9. Gabonapelyhek, gabonakészítmények
10. Kenyérfélék, péksütemények
11. Burgonya
12. Zöldségfélék (friss, saláta, konzerv)
13. Gyümölcsök (friss, befőtt, kompót, aszalt)
14. Tojás
15. Olajos magvak
16. Lekvár
17. Rostos üdítők
18. Egyéb italok

### *1. Húsok*

- A büfé választékban a sovány húsok különféle szendvicsekben (például baromfi- és sovány sertéshúsból készült natúrszeletként) jelennek meg.

### *2. Húskészítmények*

- **Elsősorban sovány húskészítményekre** van szükség (baromfi párizsi, pulykasonka, zalai felvágott, zöldséges felvágott), de kis mennyiségben, vékony szeletekben a nagyobb zsírtartalmúak is szerepelhetnek (szalámi-, kolbászfélék).
- Felhasználhatók: szendvicsekben vagy saláta részeként.

### 3. Belsősegek, ill. belsőség-készítmények

- Belsősegek önállóan nem jelennek meg a büfékínálatban, csak készítményként.
- Felhasználhatók: szendvicsek készítéséhez (például különböző májkrémek, kenőmájas).
- 

### 4. Hal, halkonzervek

- Halkonzervekből halas szendvics készíthető, igény szerint.

### 5. Tej, kefir, joghurt:

- A **tejnek** a gyermekek táplálkozásában kiemelt jelentősége van, ezért állandóan jelen kell lennie a büfékínálatban; nem elég, ha a gyerekek tudják, hogy a tej és a tejes italok fontosak a szervezetük számára, hanem meg is kell találniuk ezeket a termékeket a büfében.
- A szokásos forma: 2 dl-t tartalmazó dobozos iskolatej ill. **kakaós** iskolatej, vagy 2-3 dl-es poharakban adagolva. Kedvelt és az egészséges táplálkozásba jól illeszkedő tejtermék a joghurt (natúr, gyümölcsös- és müzlis változata), joghurtital és a kefir is, ezek is a mindennapi kínálat részei. Növelhető a változatosság a gyümölcsös joghurthabok árusításával.

### 6. Sajt, túró

- **Szeletelhető kemény, ill. félkemény sajtok** szendvicsek részeként, a kockasajt szintén szendvicsben vagy önállóan, darabonként árusítható. Natúr és ízesített sajtokkal bővíthető a választék.
- A **sajt-** ill. **túrókrémek** elsősorban szendvicsek elkészítéséhez használhatók fel, de önállóan, 1 adagos formában is árusíthatók. Mindkettőből többféle ízesítés létezik és jön szóba az iskolai büfé kínálatában (natúr, zöldfűszeres, snidlinges, tavaszi túró, körített túró, stb.).

### 7. Margarin, vajkrémek

- Szendvicsek elkészítéséhez kerülnek felhasználásra.

### 8. Cukor, méz

- A helyben készült italok édesítésére használható. A hozzáadott cukortartalom minél kevesebb legyen.

## 9. Gabonapelyhek, gabonakészítmények

Az alábbi készítmények szerepelhetnek a kínálatban:

- **Müzi-szeletek**
- **Teljes értékű gabonát tartalmazó kekszfélék, puffasztott gabonaszeletek, extrudált kenyerek**
- **Gabonapelyhek** natúr- vagy gyümölcsjoghurttal (3 dl-s műanyag dobozban, evőeszközzel)
- **Natúr** (nem édesített) **müzi**, natúr- vagy gyümölcsjoghurttal (3 dl-s műanyag dobozban, evőeszközzel)

## 10. Kenyérfélék, péksütemények

- A kenyérből, zsemlékből ill. kiflik választékából elsősorban a **magvas-, korpás-, barna-, rozs-, graham** típusúak kerülhetnek a büfé polcaira. Tudományos bizonyítékok igazolják, hogy ezeknek a termékeknek a rendszeres fogyasztása csökkenti az elhízás és az ahhoz gyakran társuló betegségek kockázatát. A kínálatban el kell kerülni az un. színezett (félbarna, nem teljes őrlésű barna) kenyerek adását.
- A **péksütemények** közül a nagy só- és zsiradéktartalmúak, illetve hozzáadott cukorban gazdag termékek helyett a **túrós, diós, mákos változatok** legyenek jelen a napi választékban. A cukrozott pékárú kínálata kerülendő! Sós kifli helyett magvas perec, sajtos pogácsa ajánlható.

## 11. Burgonya

- A különféle, sóban és zsiradékban gazdag burgonya készítmények semmilyen formában nem tartoznak a büfében kínált élelmiszerek közé.

## 12. Zöldségfélék (friss, saláta, konzerv)

A zöldségfélék rendszeres és bőséges fogyasztásának szív- és érrendszeri, valamint daganatos betegségeket megelőző hatását számos nemzetközi vizsgálat igazolta. A zöldségfélék kínálata elválaszthatatlan része az iskolai büféknek.

- Elsősorban szendvicsek összeállításához javasoltak. Minden szendvics tartalmazzon zöldséget is.
- Felhasználhatók saláták alapanyagaként is.
- Középiskolai büfében, kis kiszerelésű (100 g-os) zöldség konzervet is érdemes adni (a pattintható fedeles változatot, evőeszközzel).
- A salátaönteteknek 2 alaptípusa jöhet szóba: natúr, vagy ízesített joghurtos/kefíres; és ecetes-olívaolajos).



### 13. Gyümölcsök (friss, befőtt, kompót, aszalt)

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

- **Friss gyümölcsök**, az évszaknak megfelelően
- **Kompót** kimérve, műanyag dobozokban, evőeszközzel.
- **Aszalt gyümölcsök**, kis adagokban.

### 14. Tojás

- Keményre főzve salátához alapanyagként, vagy szeletelve szendvicsek készítéséhez.
- Szendvicskrém formájában.

### 15. Olajos magvak

- Felhasználható kis csomagolásban; tisztított napraforgómag, tökmag, mandula, dió, „diák csemege”.
- Földimogyoró nem javasolt az esetleg előforduló allergiás reakció veszélye miatt.
- Sózott olajos magvak nem tartoznak a napi fogyasztásra ajánlható élelmiszerek közé, ezért az iskolabüfében sem ajánlott az árusításuk.

### 16. Lekvár

Felhasználható: kis műanyag dobozokban (20 g-os) árusítva.

### 17. Rostos üdítők

- Rostos gyümölcs- és zöldséglé árusítása ajánlott 2/3/5 dl-es (esetleg szívószálas) egységekben, vagy 2-3 dl-es poharakba adagolva.
- Lehetőség szerint a nagyobb gyümölcs-, vagy zöldségtartalmú, illetve 100 %-os gyümölcslé legyen a választékban.

### 18. Egyéb italok

- A szénsavas-, és szénsavmentes ásványvizeknek mindenképpen helye van az egészséges iskolabüfé kínálatában.

- Árusítása 1/2 illetve 0,33 literes kiszerelésben ajánlott.
  - A büfé kínálatában csak csökkentett energiatartalmú üdítőitalok lehetnek.
  - Koffeintartalmú\* („energia-italok”, kávé) és alkoholtartalmú italok nem tartoznak az iskolabüfé kínálatába.
- \* Kivéve a természetes koffeintartalmú kakaós és csokoládéitalokat.

## Iskolai büfék választéka Néhány javaslat

### Szendvicsek:

**Felvágottas szendvics** (korpás, magvas vagy rozsos zsemle, kifli, kenyér; margarin; zöldség; sovány felvágott)

**Májkrémes szendvics** (korpás zsemle; baromfi májkrém; zöldség, esetleg mustárral)

**Sajtós szendvics** (korpás zsemle, rozsos zsemle; margarin; zöldség; szeletelt sajt, vagy kockasajt)

**Túrókrémes szendvics** (korpás zsemle; tavaszi vagy körített túró; zöldség)

**Halas szendvics** (korpás zsemle; halkrém konzerv halból, citromlével, margarinnal; zöldség)

### *Higiénés háttér:*

*Mielőtt a szendvicsek kapcsán felmerülő higiénés kérdéseket tárgyalnánk az alábbiak ismertetése elkerülhetetlenül szükséges*

- Jelenleg a 9/1985 (X. 23.) Étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályok, EüM-BkM. sz. együttes rendelet van érvényben, mely várhatóan a 2006. január 1-től alkalmazandó Európai Unió új élelmiszerhigiéniai rendeletcsomag (elsősorban az 852/2004/EK rendelet) életbe lépésével egyidejűleg módosulni fog. Az új rendeletnek a szemléletét tükrözi a továbbiakban vázolt higiénés feltételrendszer.
- Az egyik fontos eltérés, hogy nem kell külön hűtő a különböző közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszereknek, azaz a felvágottaknak, sajt-féléknek, készételeknek. Elegendő ezeket - kis mennyiségek és napi beszerzés esetén - egy hűtőszekrényen belül elkülönítve, zárt edényben tárolni. Ily módon a felvágottak, májkrémes szendvicsek illetve a tejtermékek hűtött, szakosított tárolását megfelelően meg lehet oldani. Változatlanul külön hűtőt kell azonban biztosítani az eltérő tisztaságú élelmiszereknek: a szennyezettnek tekintendő, későbbiekben még hőkezelésre szoruló félkész, illetve a tisztának minősülő kész, un. közvetlen fogyasztásra szánt termékeknek.

- Egy másik fontos eltérés, hogy a zöldség/gyümölcs mosása a tálalókonyhákön is lehetséges abban az esetben, ha nincs szemmel látható, durva szennyeződés rajta.

#### *A szendvicsekkel kapcsolatos higiénés háttér:*

A szendvicsek készítéséhez felhasználandó felvágott- illetve sajt-félék hűtött, szakosított tárolása megoldható egy hűtőszekrényben, légmentesen záródó, külön-külön edényzetben.

A büfé kis alapterülete, valamint a megfelelő tojásfertőtlenítés lehetőségének hiánya miatt a büfében csak iparilag fertőtlenített héjú tojás használható fel.

Zöldségek, gyümölcsök vonatkozásában is csak a látható, durva szennyeződéstől mentes termények vihetők be az egységbe: pl. uborka, paradicsom, paprika, sármentes répa, alma, körte, stb. Egyéb, erősen szennyezett földes áru alkalmazása tilos.

A fentiek szem előtt tartása mellett a zöldségek mosására, tisztítására több lehetőség kínálkozik.

- Amennyiben a büfé személyzete helyben mossa, tisztítja a zöldséget, e célra a közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszerektől 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, tisztítási műveletet elvégezni, a napi szükségletnek megfelelően. A medencét a zöldség előkészítés után alaposan ki kell mosni, fertőtleníteni.
- Ha erre sincs lehetőség, előtisztított zöldséget kell beszerezni.

#### Saláták:

##### **Joghurtos kukoricasaláta reszelt sajttal**

##### **Vegyes saláta hamis majonézzel**

**Görög saláta** (vagy ehhez hasonló jellegű saláta, oliva olajos, ecetes öntettel)

##### **Virsli saláta**

**Saláta-mix** (idény szerint kapható friss, aprított zöldségkeverék öntettel vagy anélkül, esetleg olajos magvakkal, sajttal, túróval, sonkával dúsítva)

#### *Higiénés háttér:*

Szennyezett zöldségalapanyagokra vonatkozóan a feltételek azonosak a szendvicseknél leírtakkal. Szóba jöhet a salátakészítéshez tisztított, felaprított káposzta-, zöldség-, salátakeverék beszerzése, csomagolt, konyhakész formában.

A joghurtos, majonézes öntetek hűtött tárolást igényelnek.

A tojás mosására, fertőtlenítésére vonatkozó rendeleti előírásokat szigorúan be kell tartani, amennyiben erre nincs lehetőség, iparilag fertőtlenített héjú tojást kell alkalmazni. A tojást minden esetben alapos hőkezelésnek kell kitenni, keményre kell főzni.

### Italok:

**Tej** (2 dl-es, iskolatej formában, vagy adagolva)

**Kakaó** (2 dl-es iskolatej formában, vagy adagolva)

**Tej alapú turmixital** (ízesített, illetve gyümölcsös)

**Joghurt** - gyümölcsös

- müzlis

- natúr

- joghurtital (poharas vagy adagolva)

**Kefir**

**Rostos gyümölcsle**

**Ásványvíz** (szénsavas és szénsavmentes, 3-5 dl-es egységekben, vagy adagolva)

### *Higiénés háttér:*

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

### „Édességek” és „nassolnivalók”:

**Müzli szeletek**

**Aszalt gyümölcsök** (kis adagokban)

**Olajos magvak** (kis adagokban)

**Natúr pattogatott kukorica**

**Teljes értékű gabona-termékből készült kekszféle, puffasztott gabonaszelet, extrudált kenyér**

**Tejtermék desszertek (krémtúró, joghurthab, puding)**

**Gyümölcsök**

A kimért formában is adható termékeket (gabonapehely gyümölcs joghurttal, kompót/befőtt) zárható tetejű, egyszer használatos műanyag dobozokba célszerű kiadagolni, és műanyag evőeszközzel ellátni, ahogy ez a saláták esetében is történik.

Az édességek és a nassolnivalók ne tartalmazzanak sok hozzáadott cukrot, és a nassolnivalók ne sózott készítmények legyenek.

### *Higiénés háttér:*

Az aszalt gyümölcsök, olajos magvak árusítása kis adagokban, előre csomagoltan valósítható meg. Az ömlesztett formában vásárolt magvakat, aszalt termékeket a nyitás előtt vagy az árusítási szünetekben (pl. tanítási óra alatt) célszerű kis adagokban becsomagolni. A kiméréshez használt eszközöket megfelelően meg kell jelölni és csak erre a célra szabad használni, elmosogatásukra is gondot kell fordítani. A gyümölcsökre vonatkozó szabályokról később lesz szó.

### Önállóan kapható termékek:

**Zsemle** (korpás, magos, rozsos, stb.), **kifli** (korpás, magos, rozsos, stb.), **kenyér** (korpás, magos, rozsos, stb.) **sajtos pogácsa, magvas pereg**

**Lekvár** (20 g-os adagokban)

**Túrókrém, sajtkrém** (kis adagokban)

**Friss gyümölcsök** (évszaknak megfelelően)

**Konzerv zöldségek** (például kukorica)

### *Higiénés háttér:*

A gyümölcs-félék tiszta, fogyasztható állapotáról gondoskodni kell, a mosás feltételei megegyeznek a zöldségekre vonatkozó szabályozással (ld. Szendvicsek). A látható szennyeződéstől mentes gyümölcsök, paradicsom, paprika, uborka folyóvízes utánpótlása megvalósítható - amennyiben az iskolai konyha/tálaló konyha hozzájárul, és erre a célra alkalmas külön medencével rendelkezik - a konyhaüzem területén lévő, külön medencében vagy szűrőbetétes edényben, a konyhában folyó napi munkától időben elhatárolva.

Használat után a medencét vagy az edényeket alaposan ki kell mosni, fertőtleníteni.

\*

A megfelelő ételmezőgazdaságon kívül az egészséges táplálkozás népszerűsítésére, alapelveinek terjesztésére kitűnő lehetőséget teremt, ha a büfé környezetében az egészséges életmódot és táplálkozást bemutató, azt szorgalmazó plakátokat, képeket (például az Egészséges Táplálkozás Háza), színes hírleveleket, valamint iskolába járó gyerekek által készített rajzokat, festményeket helyeznek el.

Azokban a büfékben, ahol középiskolások és felnőttek a fogyasztók, **EBÉDMENÜ AJÁNLÁST** lehet kialakítani, arra gondolva, hogy sokszor a szokásos ebéd ételek helyett vásárol táplálékokat a büfében a fogyasztó.

### Ebédmenü ajánlás

Célszerű állati eredetű fehérjeforrásokat (hal, húskészítmények, tojás), zöldségfélét, gyümölcsöket, teljes őrlésű kenyeret/kiflit vagy zsemlet, valamint folyadékot kínálni ebédre.

### *Néhány példa:*

- ◆ Rozsos zsemle, natúrszelet (baromfiből, sertéskarajból), vegyes saláta, téli időszakban uborka karikák, alma, 100 %-os narancslé.
- ◆ Korpás zsemle, körített túró, pritamin paprika, körte, őszibarack lé.
- ◆ Szénsavmentes ásványvíz, graham kenyérből sonkás szendvics margarinnal, 1 pohár natúr joghurt, vagy almakompót.

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

<b>Ezek helyett...</b>	<b>ezek ajánlottak:</b>
Cukrozott, szénsavas üdítőitalok	Rostos gyümölcs-zöldséglevek, ásványvíz
Zsiradékban gazdagabb, fehér lisztből készült, linzer-, leveles-vajastésza alapú sütemények	Különböző töltelékkel készült rétesek, piték, piskóták illetve túros-, diós-, mákos pékáruk
Csokoládék, cukorkák	Müzli szeletek, aszalt gyümölcsök, kompót/befőtt, friss gyümölcs, tejdesszertek
Szokásos módon készült, nagy zsiradéktartalmú szendvics	Sovány hússal, illetve húskészítménnyel készült szendvics, sok zöldséggel
Chipsek, sós ropik, sós magvak	Szezámagos ropik, pattogatott kukorica, puffasztott gabonaszelet, natúr olajos magvak

## Felhasznált irodalom:

1. Rodler Imre (szerk.): Táplálkozási ajánlások a magyarországi felnőtt lakosság számára. Közinfo, 2003. november, Különszám
2. Greiner, E., Domonkos A.: serdülőkorúak táplálkozásának jellemzői és megítélése a megelőzés tükrében. Új Diéta, 2003. 2. szám, 20-23. o.
3. Magyar Közlöny, 1999/125. szám: 2. számú melléklet a 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM együttes rendelethez
4. Vigné Sági Katalin: A betegségmegelőző egészséges táplálkozás alapelvei és gyakorlati alkalmazásuk a gyermekélelmezésben. A gyermekétkeztetés aktuális kérdései. Budapest, 2000. 155-161. o.
5. Greiner Erika, Németh Vera: A gyermek-közétkeztetés gyakorlata a „Ne csak együnk...” iskolai program tükrében. A gyermekétkeztetés aktuális kérdései. Budapest, 2000. 144-147. o.
6. Vereecken CA, Bobelij K, Maes L: Original food policy at primary and secondary schools in Belgium-Flanders: does it influence young people's food habits? EurJClinNutr, 2005, 59, 261-77
7. National Public Health Institute: Food and nutrition policy ([http://www.ktl.fi/nutrition/nutrition\\_policy.html](http://www.ktl.fi/nutrition/nutrition_policy.html)) 2005
8. Mikkilä V., Räsänen L, Raitakari OT, Pietinen P, Viikari J: Longitudinal changes in diet from childhood into adulthood with respect to risk of cardiovascular diseases: The Cardiovascular Risk in Young Finns Study. EurJClinNutr, 2004, 58, 1038-45
9. Harvey J: Vending healthy drinks. A Guide for Schools. Food Standard Agency
10. European Vending Association: „Vending in Schools, a Matter of Choice”. Baseline on the vending industry's activities to help fighting overweight and obesity in children. EU Platform on Diet, Physical Activity and Health. May 2005
11. Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus), 56/2004. (IV.24.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól.
12. Bíró-Lindner: Tápanyagtáblázat: táplálkozástan és tápanyag-összetétel. Medicina, 1999, Budapest. (Ez az országszerte használt szakkönyv a segédeszköze a dietetikusoknak és az élelmezési szakembereknek, amikor étrendet terveznek. A könyv a hazai élelmiszerek tápanyagtartalmát adja meg, részben mért adatok alapján, részben

tápanyagszámítások, receptúrák alapján. Ezt a könyvet tudják használni a büfé-üzemeltetők is, amikor árukínálatukat összeállítják.)

13. Bíró György, Molnár Pál: A szívre egészséges tápanyagösszetételű, „szívbarát” élelmiszerek továbbfejlesztett és bővített kritériumrendszere.

Élelmiszervizsgálati Közlemények, 2005, LI, 1. 2-23

14. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO expert consultation. WHO, Geneva, 2003.

15. The European Forum on eating at school – making healthy choices. Provisional proceedings. Strasbourg, Council of Europe, 2003.



## Melléklet a büfé üzemeltetője számára

### Egyes élelmiszer-összetevők javasolt határértékei a 6-18 éves korú gyermekek, serdülők egészséges étrendjének összeállításához

*(A feltüntetett tápanyag, illetve élelmiszer-összetevő határértékek az élelmiszer 100 g, ill. 100 ml tömegére vonatkoznak, és megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyvben szárazanyagra megadott értékeknek. Kivételt képeznek azok az élelmiszerek, amelyek iskolai büfében való forgalmazhatósága valamelyik tápanyag-összetevő mennyiségétől függ, ezekben az esetekben az adott tápanyagra vonatkozó határértéket tüntettük fel.)*

Az egészséges táplálkozást elősegítő, lehetővé tevő iskolai büfékínálat bevezetésének megkönnyítése érdekében az Egészségügyi Minisztérium javaslatára összeállítás készült a 6-18 éves gyermekek, serdülők számára javasolható élelmiszerek egyes tápanyagainak elfogadható mennyiségéről, határértékeiről. Ez az anyag kiegészítésül használható annak megítélésére, hogy egy adott termék beilleszthető-e az iskolai büfé-kínálatba, illetve az iskolában elhelyezett étel- és ital-automatákból beszerezhető táplálékok körébe.

Az összeállítás a Táplálkozási Ajánlások, a 80/1999. (XII. 28) GM-EüM-FVM együttes rendelet, a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) valamint a betegségmegelőző táplálkozásról, és az élelmiszerekről szóló WHO/FAO Szakértői Bizottság által 2003-ban megjelentetett kiadvány, továbbá az orvos- és táplálkozástudomány jelenlegi ismeretei, bizonyítékai figyelembevételével készült.

Az összeállításban nem szereplő élelmiszercsoportok tápanyag-határértékeire a szakirodalomban jelenleg nincsenek ajánlások.

#### 1. Kenyér, péksütemény, kétszersült, extrudált kenyér

##### a) kenyér, kétszersült, extrudált kenyér

- élelmi rosttartalom legalább 3 g/100 g
- zsírtartalom legfeljebb 2 g/100 g
- nátriumtartalom legfeljebb 1,2 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) kelt, hajtogatott, töltött péksütemény

- élelmi rosttartalom legalább 3 g/100 g
- zsírtartalom legfeljebb 24 g/100 g
- nátriumtartalom legfeljebb 0,7 g/100 g

#### 2. Zöldségsaláta (öntettel)

- az öntet zsírtartalma legfeljebb 5 g/100 ml
- az öntet cukortartalma legfeljebb 15 g/100 ml

#### 3. Olajos magvak

- hozzáadott só 0%

#### 5. Gyümölcskészítmények

##### a) lekvár, dzsem

- gyümölcsstartalom legalább 45%
- cukortartalom a gyümölcs természetes cukortartalmával együtt legfeljebb 40 g/100 g
- mesterséges színezék 0%, kivéve a piros színezéket, ha az az élvezeti érték megtartása miatt szükséges (pl. málna, meggy)
- hozzáadott vitamin 0% (aszcorbinsav kivételével)
- hozzáadott ásványi anyag 0%

##### b) befőtt

- a késztermék cukortartalma legfeljebb 17 g/100 g
- mesterséges színezék 0%
- hozzáadott vitamin 0% (aszcorbinsav kivételével)

- hozzáadott ásványi anyag 0%

## **6. Gyümölcs és zöldség alapú ital**

### **a) gyümölcs- és zöldséglé**

- gyümölcs- illetve zöldséghányad 100%
- természetes aroma hozzáadása lehetséges a készítmény saját aroma visszapótlása céljából
- színezék 0%

### **b) gyümölcs-, és zöldségnektár**

- gyümölcsstartalom a vonatkozó élelmiszerkönyv szerint
- csökkentett energiatartalmú legyen
- tartósítószer 0%
- természetes aroma hozzáadása a készítmény saját aromájának visszapótlása céljából lehetséges
- mesterséges színezék 0%

### **c) gyümölcs- és zöldségital**

- gyümölcs-, illetve zöldségtartalom legalább 12 %
- csökkentett energiatartalmú legyen
- tartósítószer 0%
- színezék 0%
- természetes aroma hozzáadása a készítmény saját aromájának visszapótlása céljából lehetséges

### **d) gyümölcs alapú szörp**

- a hígítás előtti gyümölcsstartalom legalább 33%
- a hígítás előtti összes szárazanyag-tartalom legalább 60%
- csökkentett energiatartalmú legyen
- tartósítószer 0%
- mesterséges színezék 0%, kivéve a piros színezéket, ha az az élvezeti érték megtartása miatt szükséges (pl. málna, meggy)

## **7. Természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, palackozott ivóvíz, egyéb üdítőital**

### **a) természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, palackozott ivóvíz**

- nátriumtartalom legfeljebb 200 mg/l
- széndioxid-tartalom legfeljebb 4g/l
- ízesítőanyag 0%
- biológiailag aktív anyagok (pl. koffein, növényi kivonatok) hozzáadása nem megengedett

### **b) egyéb üdítőital**

- széndioxid-tartalom legfeljebb 4g/l
- csökkentett energiatartalmú legyen
- biológiailag aktív anyagok (pl. koffein, növényi kivonatok) hozzáadása nem megengedett

## **8. Tea**

- hozzáadott cukortartalom legfeljebb 75 g/l

## **9. Zsiradék**

### **a) margarin**

- koleszterin 0 mg/100 g
- transz-zsír-sav legfeljebb 1%
- nátrium legfeljebb 100 mg/100 g

### **b) vajkrém**

- koleszterin legfeljebb 120 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 25 g/100 g

### **b) hús- és halkészítmény\***

- nátriumtartalom legfeljebb 1,35 g/100 g

\*törekedni kell a kis zsírtartalmú húskészítmények használatára!

## **11. Tej és tejtermék**

### **a) tej és tejjel készült ital (pl. tejeskávé, kakaó, csokoládéital)\***

- fehérjetartalom legalább 3,2 g/100 g
- zsírtartalom legfeljebb 2,8 g/100 g
- biológiailag aktív anyagok (pl. koffein, növényi kivonatok) hozzáadása nem megengedett
- hozzáadott cukortartalom legfeljebb 75 g/l

\*a 11. a) pontban megadott fehérje- és zsírtartalom értékek a tejből készült italokra nem vonatkoznak

### **b) fermentált tejtermék (kefir, joghurt, gyümölcsjoghurt)**

- fehérjetartalom legalább 3,2 g/100 g
- zsírtartalom legfeljebb 3,6 g/100g
- hozzáadott cukortartalom legfeljebb 75 g/l

### **c) túró, krémtúró, ízesített túrókészítmény**

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

### **d) sajt**

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

## **12. Egyéb készítmény (pl. csipsz)**

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