

Gig/8/7/2023

SZOLGÁLTATÁSI SZERZŐDÉS

mely létrejött egyrészről az **Országos Sportegészségügyi Intézet** (székhely: 1113 Budapest, Karolina u. 27. képviselő: dr. Soós Ágnes főigazgató főorvos, adószáma: 15309721-2-43) mint **Megrendelő**, (a továbbiakban: Megrendelő vagy OSEI)

másrészről az **Országos Onkológiai Intézet** (székhelye: 1122 Budapest, Ráth György u. 7-9., képviselő: Prof. Dr. Polgár Csaba főigazgató, adószám: 15309769-2-43, FELIR azonosító: AA 5872 484) mint **Szolgáltató**, (a továbbiakban: Szolgáltató vagy OOI) között az alulírott napon és az alábbi feltételek mellett:

1. A Megrendelő és a Szolgáltató megállapodnak abban, hogy a Megrendelő a Szolgáltatótól, betegek ellátására ételmezési szolgáltatást vásárol és a Szolgáltató az ezen szerződésben és az ajánlatában meghatározott módon és feltételekkel a szolgáltatást teljesíti.
2. A Szolgáltató kötelezettséget vállal arra, hogy a betegélemezésre mindenkor érvényes jogszabályi, mennyiségi, minőségi, valamint higiénés előírások betartásával kerül sor, I. osztályú minőségben.
3. A Szolgáltató kötelezettséget vállal arra, hogy a szolgáltatást ellátó főzőkonyhájára kidolgozott HACCP szabályozást működtet, amelyről szóló igazolást Megrendelő rendelkezésére bocsátja
4. Szolgáltató köteles a szolgáltatás alapját képező étlapot a szolgáltatás teljesítését megelőzően legalább két héttel előre eljuttatni elektronikus úton Megrendelő ápolási igazgatója és a kapcsolattartásra kijelölt személy részére.

Amennyiben az étlappal kapcsolatban a Megrendelőnek bármilyen kifogása van, köteles azt haladéktalanul írásban is (e-mail) a Szolgáltató tudomására hozni és a Szolgáltatóval egyeztetni.

Amennyiben Megrendelő 3 munkanapon belül észrevétellel nem él, a Szolgáltató az étlapot elfogadottnak tekinti.

5. A Megrendelő köteles a Szolgáltatónak a következő napi ellátotti létszámot a tárgynapon megelőző nap 15:00 óráig elektronikus úton jelenteni a pongracz.adrienn@oncol.hu és a poka.eva@oncol.hu e-mail címeken

Amennyiben a tárgynapon módosítani kell a létszámot, úgy a Megrendelő a változást ebéd, uzsonna és vacsora esetében a tárgynapon 9:00 óráig köteles a Megrendelőnek elektronikus úton bejelenteni. A reggeli tekintetében a tárgynapon nincs lehetőség módosításra.

A szombat, vasárnap és hétfői létszámjelentést péntek 12:00 óráig kell megadni a Szolgáltató részére. Rendkívüli esetben, ha a hétfői betegfelvételre kerül sor, a szerződött kapcsolattartók soron kívül, telefonon egyeztetnek.

Több napos ünnep előtti létszámjelentés az ünnep előtti munkanap 12.00 óráig lehetséges.

6. A Szolgáltató kötelezettséget vállal arra, hogy az étlap és a létszámjelentés alapján megfelelő mennyiségi és minőségi összetételben a meleg és a hideg ételt a Megrendelő képviselőjének átadja az alábbiak szerint:



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

étkezés típusa	átadás időpontja	átadás helye
reggeli	07:15 inzulinos betegek reggelije az előző napi ebéddel érkezik	OOI Élelmezési Osztály Szállító: OSEI
tízórai	reggelivel együtt	
ebéd	12:00 – 12.20	OSEI Mozgásszervi Rehabilitációs Osztály
uzsonna	ebéddel együtt	
vacsora	ebéddel együtt	Szállító: OOI

A hétfégi és ünnepi szállítást teljes egészében Megrendelő (OSEI) végzi.

Amennyiben az étel átadásának időpontja a fentiekben megjelölt időpontokhoz képest 10-20 perces késéssel teljesíthető, úgy a késést a szállításért felelős Fél haladéktalanul köteles a másik Félnek telefonon bejelenteni.

7. Az étel csomagolása a Szolgáltató feladata és felelőssége saját egyszerhasználatos edényeiben, melyeket a NÉBIH előírásainak megfelelően + 3 ill. +5 C fokra sokkolva kell átadni; hideg étel esetében pedig megfelelően becsomagolva, diéta megjelöléssel az 1. sz. melléklet szerint.
8. A reggeli szállítása a Megrendelő feladata. A déli szállítás megszervezése a Szolgáltató felelőssége (kivéve a hétfégeket és az ünnepeket, amikor Megrendelő szállítja el a teljes napi étkezéseket).
9. Az ételmaradék gyűjtését és kezelését Megrendelő saját betegek tekintetében bonyolítja a jogszabályi előírásoknak megfelelően. A szennyes edényeket (thermobox, teás edény) a Megrendelő a szállítást követő napon a reggeli átvételével egy időben az Élelmezési osztályon átadja az OOI képviselőjének.
10. A Felek kötelesek az ételszállítás helyein a biztonságos ételszállítás feltételeit biztosítani (parkolóhely ételszállító tehergépkocsi részére, ételszállítási útvonal akadálymentesítése, megfelelő liftkapcsolat biztosítása stb.).
11. A Megrendelő tálalóhelyein az étel átvételét, kiosztását a Megrendelő által megbízott személyek végzik.

A Megrendelő köteles a fenti személyek jogszabály által előírt egészségügyi vizsgálatáról, munkaruházattal való ellátásáról folyamatosan gondoskodni.

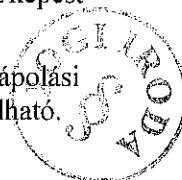
A Megrendelő a tálalóhelyen (Mozgásszervi Rehabilitációs Osztály) köteles Tálaló lapon dokumentáltan átvenni az ételt, mennyiség és minőség szerint, az utóbbi vonatkozásban érzékszervi minősítéssel is. Az érzékszervi minősítés érdekében a Szolgáltató biztosít a könnyű-vegyes (menü kód: S1) és a diabéteses étrendből (menü kód: S2) 1-1 adagot a Megrendelő képviselője részére. Ezen kívül a Szolgáltató a saját készítésű ételekből biztosít további 1 db. könnyű-vegyes (S1 mentikód) ételmintát (egész napos étkezés).

A meleg étel maghőmérsékletét a Megrendelő az étel átvételkor dokumentáltan köteles ellenőrizni. Az étel kezelésére vonatkozó szabályokat a jelen szerződés 1. sz. melléklete tartalmazza.

Amennyiben a kiszállított étel több mint a lejelentett létszám, úgy a Szolgáltató köteles a többletet visszavenni, és visszaszállítani.

Amennyiben a kiszállított étel kevesebb a lejelentett létszámnál, úgy a Szolgáltató köteles haladéktalanul a hiányt pótolni oly módon, hogy az étel az aktuális szállítási időponthoz képest egy órán belül a betegeknek még kiosztható legyen.

Amennyiben az étlap szerinti étellel nem lehet a hiányt pótolni, úgy a Megrendelő ápolási igazgatója által megbízott személy előzetes jóváhagyásával a hiány más étellel is pótolható.



G-h
P
T
7E

A szolgáltatás havi három alkalomnál több alkalommal történő mennyiségileg hiányos teljesítése súlyos szerződésszegésnek minősül.

12. A Megrendelő az esetleges minőségi kifogásait haladéktalanul köteles jelezni írásban a Szolgáltatónak. A kifogást a felek kötelesek közösen haladéktalanul kivizsgálni, a vizsgálat eredményét és a szükséges intézkedéseket pedig írásban (jegyzőkönyv, vagy feljegyzés) dokumentálni.

13. A Megrendelő hivatalos képviselője – előzetes értesítés nélkül is – jogosult a Szolgáltatónál az élelmezéshez felhasznált nyersanyagokat, a technológiai folyamatokat, a tárolást, a higiéniére vonatkozó előírások betartását a Szolgáltató jelenlévő képviselőjével a helyszínen ellenőrizni. Megrendelő próbaméréseket eszközölhet Szolgáltató főzőkönyháján. A próbamérés alapbizonylata Szolgáltató 100 adagra vonatkoztatott receptúrája.

Az ellenőrzésről jegyzőkönyvet, vagy feljegyzést kell készíteni. Az ellenőrzés írásbeli dokumentumának tartalmazni kell az ellenőrzés idejét, helyét, azt, hogy az ellenőrzés mire vonatkozott, az ellenőrzés megállapításait, a jelenlévők nevét és aláírását.

Amennyiben az ellenőrzés során a Megrendelő a technológiai folyamatokra és a higiéniére vonatkozó előírások súlyos megsértését tapasztalja, és a Szolgáltató a hiányosságokat haladéktalanul nem szünteti meg, úgy a Megrendelő, illetve képviselője jogosult arra, hogy az ezen szerződés tárgyát képező szolgáltatás körében a technológiai folyamatokra és a higiéniés előírások betartására vonatkozóan a Szolgáltató felé írásbeli bejelentést tegyen.

A Felek kötelezettséget vállalnak arra, hogy amennyiben a bejelentésre sor kerül, abban az esetben annak tárgyáról haladéktalanul, képviselőik útján egyeztetnek.

14. Szolgáltató köteles értesíteni a Megrendelőt minden olyan körülményről, amely a feladat elvégzését veszélyezteti, vagy akadályozza. Az értesítés elmaradásából eredő károkért a Szolgáltató felel.

Szolgáltató köteles a Megrendelőt haladéktalanul tájékoztatni bármely rendkívüli eseményről, mely a tevékenység ellátása során tudomására jutott. A Szolgáltató a kárenyhítési kötelezettség teljesítése kapcsán rendkívüli esemény felmerülése esetén köteles haladéktalanul a szükséges intézkedéseket megtenni.

A Szolgáltató kötelezettséget vállal arra, amennyiben ezen szerződésben foglaltakat vis maior helyzet miatt (pl. elemi kár, pandémia, veszélyhelyzet, egészségügyi veszélyhelyzet, olyan jogszabályi változás, amely a jelen szerződés szerinti szolgáltatást érinti stb.) teljesíteni nem tudja, gondoskodik arról, hogy – a szerződésben foglaltaknak megfelelően, a vis maior helyzet fennállása alatt, helyette – más Szolgáltató útján, de a Megrendelővel egyeztetve, más módon teljesítse azt. (ld. 4.számú melléklet: Helytállási Nyilatkozat).

Vis maiorra a Szolgáltató csak akkor hivatkozhat, ha e-mailben, vagy telefonon és ezt követően írásban is értesíti a Megrendelőt a vis maior tényéről, okáról és valószínű időtartamáról.

15. A felek a szolgáltatás egységárát 2.500,- Ft + ÁFA/élelmezési nap, azaz: kettőezeröttszáz forint plusz ÁFA/élelmezési nap összegben határozzák meg. A szolgáltatás egységára a jelen szerződés időtartama alatt rögzített, azonban jelen gazdasági helyzetre tekintettel –amennyiben elkerülhetetlenül szükséges - az évközbeni egyszeri áremelés lehetőségét Szolgáltató fenntartja.

16. A Szolgáltató havonta állít ki számlát, melynek melléklete a Megrendelő Ápolási Igazgatója által elfogadott, a Szolgáltató által, számla mellé csatolt, osztályos egyszerűsített létszámlista. A létszámlistát a Megrendelő kapcsolattartója, a Szolgáltató kapcsolattartójával való egyeztetés után az Ápolási Igazgató részére átadja. Megrendelő a tartalmilag és formailag szabályszerűen kiállított számla ellenértékét, annak kézhezvételétől számított 30 napon belül átutalással teljesíti a Szolgáltatónak a Magyar Államkincstárnál vezetett MÁK 10032000-01490538-00000000 számú bankszámlájára.

A Megrendelő előleget nem fizet.



17. A kifizetésre vonatkozó jogszabályi rendelkezések: 1997. évi LXXXIII. tv.9/A.§, Ptk.6:130.§ (1)-(2) bek.
18. A felek ezen szerződést 2023. február 01. napjától kezdődően 12 hónapos határozott időre kötik.
19. A szerződés a felek közös megegyezése útján, írásban módosítható.
20. A szerződést súlyos szerződésszegés esetén bármelyik fél azonnali hatállyal felmondhatja. A felek különösen súlyos szerződésszegésnek minősítik,
- ha Szolgáltató az ezen szerződésben foglaltak szerint a szállítással 1 hónap alatt 5 alkalommal késik, a lejelentett mennyiséghez képest rendszeresen kevesebb ételt szállít, továbbá megakadályozza a 9. pont szerinti ellenőrzést és intézkedést,
 - ha a Megrendelő a fizetési késedelmének nem, vagy sorozatosan késedelmesen tesz eleget.
21. A felek kijelentik, hogy a Nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény 3.) -a szerinti átlátható szervezetnek minősülnek.

22. A felek megállapodnak abban a Szolgáltató és a Megrendelő részéről az alábbi személyek jogosultak a kapcsolattartásra:

Megrendelő részéről a kapcsolattartásra kijelölt személy szakmai kérdésekben:

Név: Jakabné Nagy Gyöngyi ápolási igazgató

Elérhetőség:

e-mail cím: apig@osei.hu

telefon: +36 1 488-6100/1151 mellék

mobil: 0630-362-06-63

Megrendelő részéről a kapcsolattartásra kijelölt személy ügyviteli, operatív kérdésekben:

Név: Kelemen Piroska dietetikus, Kovács Réka dietetikus

Elérhetőség:

e-mail cím: dietetikus@osei.hu

telefon: 06-1-488-6100/1228 mellék

Szolgáltató részéről a kapcsolattartásra kijelölt személy szakmai kérdésekben

név: Póka Éva élelmezési osztályvezető

Elérhetőség:

e-mail: poka.eva@oncol.hu

telefon: 06-30-275 9334

Szolgáltató részéről a kapcsolattartásra kijelölt személy ügyviteli, operatív kérdésekben:

Név: Pongrácz Adrienn, dietetikus

Elérhetőség:

e-mail cím: pongracz.adrienn@oncol.hu

telefon:06-30-315 4225

A Helytállási Nyilatkozat szerinti kapcsolattartó:

Név: Hatolikai Máté

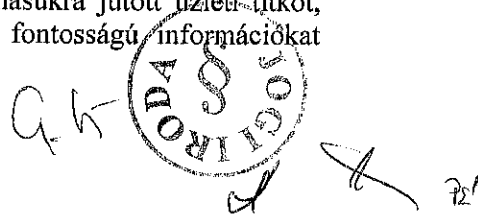
Elérhetőség:

hatolkai@kaloriagodollo.hu

telefon: 06-70-424 8300

23. Titoktartási klauzula

Szerződő felek kötelesek a jelen szerződés teljesítése során tudomásukra jutott üzleti titkot, valamint a másik félre, illetve működésére vonatkozó alapvető fontosságú információkat



23. Titoktartási klauzula

Szerződő felek kötelesek a jelen szerződés teljesítése során tudomásukra jutott üzleti titkot, valamint a másik félre, illetve működésére vonatkozó alapvető fontosságú információkat megőrizni. Ezen túlmenően sem tanúsíthatnak olyan magatartást, amellyel a másik fél jogos gazdasági érdekét sértenék. Ezen kötelezettség alól csak a hatályos adatvédelmi és adatkezelési törvényben, illetve egyéb törvényekben meghatározott esetekben mentesülnek a szerződő felek.

Felek kötelezettséget vállalnak arra, hogy a másik félre vonatkozó adatokat, eljárásokat, módszereket, dokumentumokat, okmányokat, vagy egyéb információkat, csak feladataik teljesítése érdekében – célhoz kötötten – használják fel, azokat a hasonló tevékenységet, szolgáltatást végzőnek, továbbá illetéktelen személyek, szervezetek számára nem teszik hozzáférhetővé, harmadik személyek részére nem szolgáltatják ki és azokkal semmilyen más formában nem élnek vissza.

Felek kötelezettséget vállalnak arra, hogy a másik fél által átadott adatokat, információkat, iratokat, elemzéseket bizalmasan kezelik és harmadik személyek számára nem teszik hozzáférhetővé. A szerződő felek hatályos jogszabályokban meghatározott adatközlési kötelezettségeiknek kötelesek eleget tenni, oly módon, hogy ezen kötelezettség alapján a jogosult az átadott adatokat folyamatosan és azonnal felhasználható módon tudja kezelni.

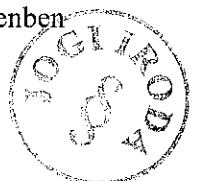
Titoktartási kötelezettség a feleket a szerződés teljes tartama alatt, valamint a szerződés megszűnését követően is köti.

Felek a titoktartási, valamint adatszolgáltatási kötelezettségük megszegéséből, megsértéséből eredően bekövetkezett károkért teljes körű – polgári és büntetőjogi – felelősséggel tartoznak.

24. Nem minősül szerződésszegésnek, ha a szerződő felek egyikének sem felróható okból (vis maior) a felek bármelyike nem tudja teljesíteni a szerződésben foglalt kötelezettségeit. Vis maior körülménynek kell tekinteni azokat az előre nem látható és emberi erővel elháríthatatlan körülményeket (pl. háború, országos sztrájk, földrengés, árvíz, tűzvész, terrorcselekmény, járvány stb.), amelyek nem függenek a felek akaratától, és közvetlenül akadályozzák az adott felet a szerződéses kötelezettségének teljesítésében.

Szerződő felek haladéktalanul kötelesek egymást tájékoztatni arról, ha bármely körülmény, esetleges vis maior a jelen szerződés szerződésszerű teljesítését érinti, vagy akadályozza. A késedelmes tájékoztatásból származó kárért a késedelmes tájékoztatásért felelős fél felel.

25. Szerződő felek a jelen szerződéssel kapcsolatban felmerülő jogviták esetében annak peresítését megelőzően kötelesek egyeztetni. Amennyiben az egyeztetés 30 napon belül nem vezet eredményre, – és ezen határidőt a felek közös megállapodás alapján nem hosszabbítják meg – a felek bármelyike jogosult bírósághoz fordulni.
26. Felek vállalják, hogy a Szerződésben szereplő, és a Szerződéssel kapcsolatban esetlegesen tudomásukra jutott személyes adatokat az Európai Parlament és a Tanács 2016/679 rendelete (a továbbiakban: GDPR), és a személyes adatok védelméről szóló jogszabályok alapján és annak megfelelően kezelik.
27. Szerződő felek rögzítik, hogy a jelen szerződés a felek valamennyi jogát és kötelezettségét tartalmazza.
Szerződő felek rögzítik, hogy a jelen szerződést csak írásban módosíthatják. A szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyv, továbbá az élelmiszerek előállítására, az alapanyagok tárolására, az élelmiszerek szállítására vonatkozó mindenkor hatályos jogszabályok és hatósági előírások és a Kbt. szabályai az irányadók. Jelen szerződést felek, annak elolvasását és értelmezését követően, mint akaratukkal mindenben egyezőt jóváhagyólag, cégszerűen írták alá.



Handwritten initials and a signature, including the letters 'PE'.


Ezen szerződés 6 (hat) számozott oldalból áll – mellékletek nélkül –, melyet a Felek mint akaratukkal mindenben megegyezőt az alulírott napon és helyen helybenhagyólag, 4 (négy) eredeti példányban aláírtak.

Jelen szerződés részét képező mellékletek:


- 1. számú melléklet: Az étel kezelésére vonatkozó szabályok
- 2. számú melléklet: Minta táblázat létszám jelentés
- 3. számú melléklet: HACCP
- 4. számú melléklet: Helytállási Nyilatkozat

Budapest, 2023. január 13.


Országos Sportegészségügyi Intézet
Megrendelő
Képv.: Dr. Soós Ágnes
főigazgató főorvos


Országos Onkológiai Intézet
Szolgáltató
Képv.: Prof. Dr. Polgár Csaba
főigazgató


Pénzügyileg ellenjegyzem:

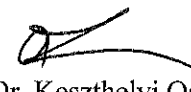

Göbölös Ivett
gazdasági főigazgató-helyettes

Pénzügyileg ellenjegyzem:


Béres Margit
gazdasági igazgató

Jogilag rendben:


Dr. Tóth-Dóra Tímea
ügyvéd


Dr. Keszthelyi Oszkár
ügyvéd

Az étel kezelésére vonatkozó betartandó szabályok, melyek a specifikáció részét képezik:

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának, és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről.

19. (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent + 63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.

(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

Biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.

Szolgáltató a megfelelő módon elkészített és PP dobozokba egyedileg kitalált ételt sokkolóba teszi annyi időre, hogy az a kívánt hőfokot (+3 ; +5 C fok) elérje.

Az OSEI beteget részére 11.30-kor kerül sor a sokkolt, PP dobozokba és thermodobozba helyezett felcímkézett étel kiszállítása, melyen szerepel a menü típusa (Könnyű-vegyes, Diabetes, Ulcus, stb) valamint egy külön címkén konkrétan az étel (menüsor) megnevezése, a sokkolás ténye és a hőmérséklet amire lehűlt valamint az eltarthatóság ideje.

Megrendelő vállalja:

- Az étel maghőmérsékletét az átvételkor dokumentáltan köteles ellenőrizni.
- A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörlése.
- A megfelelő utólagos hőkezelés érdekében a megrendelő biztosítja a tálalóhelyeken a mikrohullámú sütő készülékeket.
- Ételmintát tesz el a tálalás helyén, (Mozgásszervi Rehabilitációs Osztály II emelet) a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. (2) 4. mellékletben vonatkozó előírások szerint:

Az ételmintát:

- 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérséklet a hűtőtérben meg kell őrizni.
- A Szolgáltató által készített ételből a Megrendelő részére kiküldött ételminta az érkezés után változatlan formában kerül tárolásra.
- Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja. A kiszállított ételmintát megbontás nélkül ételminta tároló zacskóba helyezi feltüntetve az eltevés dátumát.

Szolgáltató vállalja:

- A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.
- Az ételminta eltevésének céljából egy plusz adagot küld a Megrendelőnek a Könnyű-vegyes saját készítésű ételekből.
- A megfelelően elkészített és PP dobozokba kitalált étel alacsony hőfokra történő gyorslehűtését (sokkolását) és ilyen módon történő tálalását, szállítását.



ÉLELMEZÉSI LÉTSZÁM ÖSSZESÍTŐ 2023.....hó... nap											
	Megnevezés	Mozgásszervi Rehabilitációs Osztály			Sportsebészeti és Ortopédiai Osztály			Egyéb	Intézményi összes		
		Reggeli	Ebéd- uzsonna	Vacsora	Reggeli	Ebéd- uzsonna	Vacsora	Ebéd	Reggeli	Ebéd- uzsonna	Vacsora
S1	Könnnyű-vegyes (KV)										
S3	Epés (E)										
S36	Ulcus (U)										
S33	Epés, májkímélő (EMK)										
S34	Epés, pépes (EP)										
S7	Tej- tejtermékmentes (TM)										
S4	Vegetariánus (V)										
S35	Colitis (C)										
S9	Purinszegény (PSZ)										
S41	Fehérjeszegény (FSZ)										
S2	Diabetes 180 gr. (CH)										
S23	Diabétes 180 gr. + epés (CH+E)										
S27	Diabetes 180 gr.+ tejmentes (CH+T)										
S5	Kalóriaszegény (KSZ)										
S6	Gluténmentes (GM)										
S61	Glutén-tejmentes (GMT)										
S8	Roboráló										
S10	Egyéni										
Összesen		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



G.K.
 PE



A HACCP RENDSZER IGAZOLÁSA CERTIFICATE OF THE HACCP SYSTEM

Igazoljuk, hogy a/az
This is to certify that System of Food Safety, applied by

Országos Onkológiai Intézet

Főzőkonyha

1122 Budapest, Ráth György u. 7-9.

Élelmszerbiztonsági rendszere megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú a Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazása című résznek.

Is in full conformity with the guidelines for the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system, as prescribed under No. 2-1/1969 of the Codex Alimentarius Hungaricus.

Az igazolás száma / Number of the certificate: 093/2022

Az igazolás érvényes / The certificate is valid: 2023. május 10.

Szeged, 2022. május 10.



vezető / company manager

HACCP Tanácsadó Kft.
1122 Budapest, Ráth György u. 7-9.
Tel: +36 30 5000-524
E-mail: haccptanacsadokft@gmail.com



tanácsadó / adviser

+36 30/5000-524 • haccptanacsadokft@gmail.com



Handwritten marks and initials at the bottom right corner.

Helytállási Nyilatkozat

Alulírott Ügyvezető Igazgató nyilatkozom, hogy az Országos Sportegészségügyi Intézet és az Országos Onkológiai Intézet között 2023. február 1-én 12 hónapra létrejött Szolgáltatási Szerződés 14. pontja értelmében vis maior esetén az Országos Onkológiai Intézet helyett a Kalória Gödöllői Nonprofit Közhasznú Kft. (2100 Gödöllő, Szabadság út 3. e-mail cím: hatolkai@kaloriagodollo.hu tel: 06 – 70 - 424-8300) teljesíti a Szerződésben szereplő áron és az egyéb paraméterek szerint a feladatot, közvetlen kiszállítással.

Jelen Nyilatkozat a fenti Szolgáltatási Szerződés 4.számú mellékletét képezi.

Budapest, 2023. január 12.

**KALÓRIA GÖDÖLLŐI NONPROFIT
KÖZHASZNÚ KFT.**
2100 Gödöllő, Szabadság u. 3.
Telefon: 28/422-009
Sz.sz.: 10700196-25023101-51100005
Adószám: 20609474-2-13
Hatolka Máté

Ügyvezető igazgató

Kalória Gödöllői Nonprofit Közhasznú Kft.



Handwritten marks: a checkmark, an 'X', and the letters 'PZ'.