

Kérdések és válaszok a büféhelyiség pályázatához

I. Kérdések

A „késztermék” fogalmának értelmezése

A pályázati felhívás szerint „kizárólag késztermék árusítható (helyszíni előállítás nem lehetséges)”. Ez a megfogalmazás számomra nem egyértelmű.

Kérem szíves tájékoztatásukat arról, hogy a kiíró a fenti kikötést az alábbiak közül melyik értelemben használja:

- a büfében semmilyen ételkészítési tevékenység nem végezhető, kizárólag előrecsomagolt, késztermékként beszerzett áru hozható forgalomba; vagy
- a kikötés arra irányul, hogy a vásárlók fogyasztásra kész terméket kapjanak, és a meglévő engedélyek birtokában a helyben készített friss szendvics továbbra is árusítható.

A kettő között lényeges a különbség: az a) értelmezés esetén a jelenlegi kínálat érdemi részét el kell hagynom, és ezt az ajánlatomban is így kell szerepeltetnem.

A NETA-ra való hivatkozás értelmezése

A felhívás szerint „a NETA tv. hatálya alá tartozó termékek árusítása tilos”. A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény azonban adójogi szabály, amely a termék első belföldi értékesítőjét, azaz a gyártót vagy importőrt terheli, és nem árukínálati előírásként született. Emiatt a szó szerinti alkalmazása több ponton eltér attól, amit az egészséges iskolabüfé-kínálatra vonatkozó szakmai ajánlások (OGYÉI, NNK) tartalmaznak — mégpedig mindkét irányban:

- A NETA hatálya alá esik minden édesítőszert tartalmazó termék, függetlenül attól, hogy cukrot egyáltalán nem tartalmaz. A szó szerinti értelmezés szerint tehát a cukormentes ásványvíz-alapú ízesített ital, a cukormentes üdítő és a cukormentes rágógumi is tiltott lenne, holott ezek éppen a cukorbevitel csökkentését szolgálják.
- Ugyanakkor a NETA hatálya alá nem tartozik a szokványos pékáru és finompékáru, így a szó szerinti értelmezés szerint a magas cukor- és zsírtartalmú édes péksütemény továbbra is árusítható lenne.

- Hasonló határeset a legalább 40% kakaótartalmú étcsokoládé, amely a törvény alapján nem adóköteles, de cukortartalma alapján a szakmai ajánlásoknak nem felel meg.

Kérem szíves tájékoztatásukat arról, hogy a kiíró a kikötést az alábbiak közül melyik értelemben használja:

1. a NETA tv. termékkategóriáinak szó szerinti alkalmazása; vagy
2. a NETA a felhívásban csupán hivatkozási alapként szerepel, és a tényleges elvárás az iskolabüfék árukínálatára vonatkozó szakmai ajánlásoknak (OGYÉI-segédlet) megfelelő kínálat kialakítása.

Amennyiben a két szempont ütközik, kérem annak megjelölését is, hogy melyik az irányadó.

II. Válaszok

A késztermék fogalmának és a helyszíni ételkészítés tilalmának értelmezése

A pályázati felhívásban szereplő korlátozás elsődleges célja a büféhelyiségben végzett sütésből, főzésből és más hőkezelési eljárásokból eredő szag-, pára-, füst- és hőterhelés kizárása, mivel ezek az intézmény oktatási és működési körülményeit zavarhatják.

Ennek megfelelően a büféhelyiségben nem végezhető:

- sütés vagy főzés;
- olajban sütés;
- grillezés vagy pirítás;
- helyben történő melegétel-készítés;
- egyéb, számottevő hő-, pára-, füst- vagy szagképződéssel járó ételkészítési tevékenység.

A korlátozás ugyanakkor nem zárja ki a hidegkonyhai termékek, különösen a hideg szendvicsek helyben történő összeállítását, amennyiben:

- a büféhelyiség erre műszakilag és élelmiszer-higiéniai szempontból alkalmas;
- az üzemeltető rendelkezik az ehhez szükséges valamennyi hatósági feltétellel, nyilvántartásba vétellel és dokumentációval;

- a tevékenységet a vonatkozó HACCP-rendszer tartalmazza;
- az alapanyagok tárolása, hűtése, előkészítése és kezelése szabályszerűen történik;
- az összetevőkre és allergénekre vonatkozó tájékoztatás biztosított;
- a tevékenység nem jár az intézmény működését zavaró szag-, pára-, hulladék- vagy egyéb környezeti terheléssel.

Megfelelő, jogszerűen működő külső konyhában elkészített, az élelmiszer-biztonsági, csomagolási, szállítási, hűtési, nyomonkövetési és tájékoztatási követelményeknek megfelelő, fogyasztásra kész szendvics szintén beszállítható és forgalmazható a büfében.

Az üzemeltető meglévő engedélyeinek, nyilvántartásba vételének és élelmiszer-biztonsági dokumentációjának ki kell terjednie a ténylegesen végzett tevékenységre és az érintett helyiségre.

A szerződéstervezet

A korábbi pályázati dokumentáció hiányossága időközben rendezésre került. A módosított pályázati felhívással együtt a teljes bérleti szerződéstervezet és az elfogadásáról szóló nyilatkozatminta is elérhető az intézmény honlapján.

Az ajánlat összeállítása során a teljes módosított pályázati felhívást, a szerződéstervezetet és valamennyi közzétett mellékletet kell figyelembe venni.

A NETA hatálya alá tartozó termékek értelmezése

A pályázati felhívásban szereplő tilalom a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvényben meghatározott termékkategóriákra vonatkozik. A hivatkozás célja az érintett termékek körének meghatározása; a korlátozás alkalmazása szempontjából nincs jelentősége annak, hogy a termékadó megfizetésére a gyártó, az importáló vagy más személy köteles.

A NETA hatálya alá tartozó termék ezért akkor sem árusítható, ha cukor helyett édesítőszer tartalmaz. Ugyanakkor az, hogy valamely termék nem tartozik a NETA hatálya alá, önmagában nem jelenti azt, hogy korlátozás nélkül forgalmazható. A teljes kínálatnak meg kell felelnie a pályázati dokumentációban, az élelmiszer-biztonsági és népegészségügyi előírásokban, valamint az iskolai büfék árukínálatára vonatkozó követelményekben foglaltaknak.

Amennyiben valamely termékre több követelmény alkalmazandó, minden esetben a szigorúbb előírást kell figyelembe venni.

Felhívjuk figyelmét, hogy a módosított pályázati felhívás alapján az ajánlatok benyújtásának határideje 2026. szeptember 4. 12:00 óra. Az ajánlatot a teljes módosított dokumentáció és a jelen kiegészítő tájékoztatás figyelembevételével kell összeállítani. A jelen tájékoztatás a pályázati felhívás tartalmát nem módosítja, kizárólag annak értelmezését szolgálja.

Tisztelettel:

Budapesti Gépészeti Szakképzési Centrum
mint Kiíró”