

## SZOLGÁLTATÁSI SZERZŐDÉS

Amely létrejött

egyrésről

név: **AGORA Szombathelyi Kulturális Központ**  
székhely: **9700 Szombathely, Fő tér 10.**  
képviselő: **Grünwald Stefánia igazgató**  
adószám: **15575188-2-18**  
bankszámlaszám: **12094507-01197561-00100001**  
mint szolgáltató – a továbbiakban: **Szolgáltató –,**

másrésről

név: **BÍRÓ ZSOLT**  
cím: **9700 Szombathely, Szigligeti Ede utca 72.**  
mint igénybevevő – a továbbiakban: **Igénybevevő –**

között a **FELSŐCSATÁRI GYERMEKÜDÜLŐ** üdültetési célú használatba adása-vétele tárgyában az alábbi feltételek szerint:

1. A **Szolgáltató** bérbe adja a kezelésében lévő gyermeküdülőt az **Igénybevevő** számára.

- A szolgáltatás igénybevételének ideje:
  - Az érkezés időpontja: **2012.06.16. 16.00 óra**
  - Az eltávozás időpontja: **2012.06.17. 09.00 óra**
  - Az éjszakák száma: **1**
- A szolgáltatást igénybevevők létszáma:
  - Gyermekek: **- fő**
  - Felnőtt: **22 fő**
- A csoportvezető neve: **Bíró Zsolt**  
elérhetősége: **30/258-2924**
- Igénybe vehető maximum létszám: **57 fő**  
(2 x 7 fő + 2 x 12 fő + 1 x 10 fő + 3 fő + 3 fő + 3 fő)
- Elhelyezés: **kőépületben, hideg-meleg vizes fürdőszobával**
- Térítési díj: **1 050 Ft/fő/éjszaka**  
Összesen: **1 050 Ft/fő**

2. Az **Igénybevevő** vállalja, hogy a fenti szolgáltatás ellenértékéért 1 050 Ft/fő térítési díjat fizet a **Szolgáltató** részére. Az **AGORA Szombathelyi Kulturális Központ** a szolgáltatásról készpénzfizetési számlát állít ki az **Igénybevevő** részére. Az **Igénybevevő** a számla összegét – a táborozást követő 5 munkanapon belül – befizeti az **AGORA Szombathelyi Kulturális Központ** házipénztárába.
3. Az **Igénybevevő** a szálláshelyet a szerződésben megjelölt első nap 14.00 órától foglalhatja el. A szállást és az üdülő helyiségeit az eredeti állapotnak megfelelően a szerződésben megjelölt utolsó nap 10.00 óráig visszaadja. A fent megjelölt időponttól való eltérés esetén az érkezés és távozás napján 420 Ft/fő különdíjat számítunk fel a konyha használatáért.
4. A **Szolgáltató** vállalja, hogy a kezelésében lévő tábort az **Igénybevevő** rendelkezésére bocsátja rendeltetésszerű használatra a jelen szerződésben foglaltak szerint.
5. Az **Igénybevevő** vállalja:
  - A szerződésben szereplő létszám változását (csökkenés, emelkedés) csak írásbeli bejelentés alapján fogadja el a **Szolgáltató**, legkésőbb az üdülés megkezdése előtt 5 munkanappal. Amennyiben az **Igénybevevő** a módosítást nem jelzi, létszámcsökkenés esetén az eredeti, létszámnövekedés esetén a ténylegesen igénybe vett létszám kerül kiszámlázásra.
  - A csoport minden tagja magával viszi a betegbiztosítási kártyát.
  - A csoport tagjai 1 db lepedőt, 1 db párna- és 1 db paplanhuzatot magukkal visznek.
  - A 173/2003. számú Kormányrendelet kötelező előírásai szerint – a szerződés mellékleteként csatolt – belföldi csoportos bejelentő lapot kitölti és a táborba érkezéskor leadja.
  - A konyhai munkákat (főzés, előkészítés) csak egészségügyi könyvvel rendelkező személyek végezhetik, az ÁNTSZ hatályos szabályainak betartásával és a konyhában kihelyezett konyhai szabályzat alapján.
  - Az **Igénybevevő** felelősséggel tartozik a tábor rendjéért, az általa használt berendezések mennyiségéért és állagáért. Amennyiben rongálást észlel, jelezze a tábor gondnokának, a tábort üzemeltető intézmény kijelölt kapcsolattartójának. Az **Igénybevevő** a tábor helyiségeiben, illetve az ott található berendezési tárgyakban okozott kár összegét köteles megtéríteni a **Szolgáltatónak**. Az **Igénybevevő** kizárólag a biztonságtechnikai előírásoknak megfelelő berendezéseket használhat. Az **Igénybevevő** az általános tűz- és munkavédelmi előírásokat köteles betartani.
  - Az **Igénybevevő** köteles gondoskodni arról, hogy a tábort kizárólag a bérlő csoport tagjai használják. Az **Igénybevevő** kötelezettséget vállal arra, hogy a bérlő csoport tagjai a tábort kizárólag felnőtt korú személy felügyelete alatt használják. A tábor használata során folytatott bármely tevékenységből származó balesetből, sérülésből fakadó, a táborozó csoport tagjait, továbbá a táborban az **Igénybevevő** tudtával illetéktelenül tartózkodó személyeket érő minden kárért az **Igénybevevő** teljes körű személyes és anyagi felelősséget vállal.
  - A csoport a tábor területén betartja a **Szolgáltató** által kiadott működésre vonatkozó házirendet, mely a táborban kifüggesztve olvasható.
6. A megállapodásban nem szabályozott kérdésekben a PTK. vonatkozó rendelkezéseit kell alkalmazni. Vitás esetekben a felek megegyezésre törekednek, jogvita esetén a Szombathelyi Városi Bíróság kizárólagos illetékességét fogadják el.
7. A felek jelen szerződésben foglaltakat magukra nézve kötelezően elismerik és azt aláírásukkal igazolják.

Szombathely, 2012. június 11.

AGORA Szombathelyi Kulturális Központ

Szoigáltató

Biró Zsolt

Igénybevevő

**FELSŐCSATÁR – GYERMEKÜDÜLŐ  
HACCP – ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI SZABÁLYZAT  
KIVONATA**

A felsőcsatári Gyermeküdülő hideg- és melegkonyhai részlegének használatba vétele során az Igénybevevőnek minden egyes tevékenységet a konyhára hatályos HACCP – Élelmiszer-biztonsági Szabályzat szerint kell végezni. A szabályzat teljes szövege megismerhető az AGORA Szombathelyi Kulturális Központban és a Felsőcsatári Gyermeküdülő konyhai helyiségében.

Az Igénybevevő szerződés szerinti kötelezettsége a szabályzat ismerete, annak megfelelő alkalmazása, a mellékletekben feltüntetett táblázatok folyamatos, szabályos kitöltése. Az Igénybevevőt terheli a felelősség, ha a bérleti idő alatt történő élelmiszer-biztonsági ellenőrzés során a helyszínen szabálytalanságok merülnek fel.

Jelen ismertető a szolgáltatási szerződés mellékletét képezi, az Igénybevevő a szerződés aláírásával egyidejűleg igazolja, hogy megismerte a Felsőcsatári Gyermeküdülő HACCP – Élelmiszer-biztonsági Szabályzatát, elfogadja és betartja az abban foglalt előírásokat. A szabályzat kivonatának megismertetése egyben megfelel az Igénybevevő írásbeli higiénés oktatásának.

**A Felsőcsatári Gyermeküdülő HACCP – Élelmiszer-biztonsági Szabályzat legfontosabb tényezőinek rövid ismertetése:**

***Személyes higiénia betartása:***

Minden konyhai dolgozóknak, élelmiszert feldolgozónak kötelező rendelkeznie érvényes egészségügyi könyvvel. Kötelező a védőköpeny használata, illetve idegen személy a konyhában nem tartózkodhat. Hivatalos ellenőrzés, látogatás esetén a vendég védőköpeny-viselése kötelező. Javasolt a gyakori kézmosás, kézfertőtlenítés – annak szabályainak betartásával.

***Keresztbe fertőzés elkerülése:***

Az élelmiszerek elkülönített tárolása (hűtést nem igénylő élelmiszerek, hűtést igénylő élelmiszerek és fagyasztást igénylő élelmiszerek) az arra kijelölt helyen (száraz tároló polc, jelölt hűtőszekrények, fagyasztók, földesáru raktár) történjen. Fontos, hogy a termékek csomagolása ne rongálódjon meg. A konyhában lévő kések, vágódeszkák, eszközök színek alapján való használata kötelező.

***Élelmiszer-biztonság veszélyeinek elkerülése:***

Csak fertőtlenített tojás használható. Kötelező a használt termékek felcímkézése és a címkék megőrzése (termék azonosítója, csomagolás dátuma, fagyasztási időpont, megbontás dátuma, minőségmegőrzés dátuma, fogyaszthatósági idő); továbbá a felhasznált termékek számlájának megőrzése a helyszínen.

***Hőmérsékleti szabályozások betartása:***

A fagyasztást igénylő élelmiszereket  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on vagy ennél hűvösebb helyen, a hűtést igénylő élelmiszereket  $1\text{ }^{\circ}\text{C}$  és  $5\text{ }^{\circ}\text{C}$  között kell tárolni. Az ételeket legalább  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$  belső hőmérsékleten kell főzni, az egyszer megfőzött ételt  $63\text{ }^{\circ}\text{C}$  feletti hőmérsékleten kell tárolni. Ételminta készítése és elrakása kötelező!

***Takarítási szabályok:***

A takarítás során mind a mosószert, mind a fertőtlenítőszert alkalmazni kell. Minden egyes munkafázis után kötelező takarítani, minden egyes takarítás után kezet kell mosni. A vegyszerek és tisztítószer használata és tárolása előírászerűen történjen. Kötelező betartani a mosogatás folyamatát; a szemetesek ürítését és tisztítását naponta.

***Áruszállítási szabályok:***

A különböző hőmérsékletet igénylő termékeket a megfelelő hőmérsékleten kell szállítani.

***Naponta kötelező feladatok:***

Ételek elpakolása; munkafelületek letakarítása; kézmosó csap tisztítása; használt eszközök tisztítása és edények, tárolóedények mosogatása; hűtők, fagyasztók hőmérőjének ellenőrzése; szemetes ürítése, takarítása; padló seprése és felmosása; táblázatok ellenőrzése, aláírása.

***Kötelező dokumentációk:***

Ellenőrzési napló, Hőmérsékleti eredmények táblázat, Nyomonkövetési táblázat.