



## Budapesti Sportszolgáltató Központ

### 2. sz. melléklet A VÁROSLIGETI MŰJÉGPÁLYA DÍSZTERMÉNEK HÁZIRENDJE

Az eredeti, neobarokk stílusban felújított Díszterem a Budapesti Sportszolgáltató Központ (továbbiakban: BSK) üzemeltetésében lévő Városligeti Műjégpálya sportlétesítmény műemléki Korcsolyacsarnokának legértékesebb rendezvényhelyszíne. A magas színvonal biztosítása érdekében a Dísztermet bérlő, illetve használatba vevő személynek, illetve szervezetnek az alábbiakat szükséges vállalnia:

1. A Dísztermet a BSK kiürített állapotban, bútorzat nélkül hasznosítja, ezért a berendezésről a Bérlő gondoskodik saját költségére.
2. A Díszterem parketta burkolatú, ennek megfelelően csak műanyag lábú, vagy műanyag tappancsokkal ellátott eszközök vihetők be.
3. A Díszterem falait, padlózatát megfúrni, szögelni nem szabad, az installációkat, berendezéseket egyéb módon kell rögzíteni.
4. A gazdagon díszített oszlopok és falak védelmének érdekében a bútorok mozgását csak erre szakosodott személyzet végezheti.
5. A teremben használt technikai eszközöknek rendelkezniük kell a berendezésnek megfelelő műszaki tanúsítvánnyal. (TÜV, stb.)
6. A Bérlőnek, vagy a Bérlővel szerződésben álló valamennyi alvállalkozónak (vendéglátó-ipari vagy egyéb technikai szolgáltatást nyújtó cégnek) teljes körű vállalkozói felelősség biztosítással kell rendelkeznie.
7. Abban az esetben, ha a Bérlő *saját felelősségére* nem a Városligeti Műjégpálya többszintű vendéglátását helyben ellátó, a helyszínen konyhával, kiszolgáló- és hűtőhelyiségekkel rendelkező Csónakázótó Kft-t bízza meg a catering ellátásával, a vendéglátó-ipari szolgáltatást (catering) nyújtó cégnek az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:
  - saját üzemeltetésű konyhával kell rendelkeznie. A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 20. § (2) bekezdés értelmében a „*vendéglátó létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére hozható csak forgalomba*”, melynek teljesülnie kell;
  - saját konyháján HACCP rendszert kell, hogy üzemeltessen;
  - figyelemmel kell lenni arra, hogy a Díszteremhez közvetlenül nem kapcsolódik hátsó, kiszolgáló helyiség, a göngyölegek – rekeszek, dobozok, ládák stb – tárolása úgy lehetséges, ha a Bérlő ezek számára külön, a Díszteremhez közvetlenül nem kapcsolódó helyiséget, területet is bérel a Városligeti Műjégpályán (ellenkező esetben a göngyölegeket ki-, illetve bepakolás után el kell szállítani);
  - a BSK nem tud a Korcsolyacsarnok épületében bérelhető konyhát, hűtő-és fagyasztószekrényeket biztosítani, ezért a cateringet úgy kell megszervezni, hogy a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 19. § (1) bekezdése értelmében a „*rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálat megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálat megkezdéséig nem csökkent +63 Celsius fok alá. A hűtést igénylő ételeknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.*” A 19. § (2) bekezdés értelmében „*Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészülésüket követő 3 órán belül adhatóak ki.*”
  - a személyzet irányítását és felügyeletét ellátó vezetőjének élelmiszerbiztonsági szaktudással, ezen belül élelmiszer-ismereti, -biztonsági, -minőségi, -higiéniai ismeretekkel kell rendelkeznie;
  - a 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet 4. § (1) alapján gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon, higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek

- munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek, vagyis ANTSZ minimum vizsgával rendelkezzenek;
- a vendéglátó-ipari ellátás teljes mértékben megfeleljen a hatályos jogszabályoknak.

**Jelen házirend visszavonásig hatályos.**

**Budapest, 2015. január 26.**