

Budaörs Város Önkormányzat Polgármestere
ELŐTERJESZTÉSE
a Településfejlesztési és Vagyongazdálkodási Bizottság
a Pénzügyi Ellenőrző Bizottság
és a Képviselő-testület
2019. szeptemberi rendes
üléseire

Tárgy: Tájékoztató a gyerekétkeztetéssel kapcsolatos közbeszerzési eljárásról és kapcsolódó feladatokról

Az előterjesztés tárgyalása Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. Törvény (továbbiakban: Mötv) 46. §. (1) bekezdése, valamint Budaörs Város Önkormányzatának Képviselő-testülete Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 36/2010. (XI. 12.) önkormányzati rendelete (a továbbiakban: SZMSZ) 18. § (1) bekezdése és az 58. § - a alapján nyílt ülésen történik.

Tisztelt Képviselő-testület! Tisztelt Bizottságok!

Tájékoztatom a T. Képviselő-testületet valamint a T. Bizottságokat, hogy Budaörs Város Önkormányzat Képviselő-testületének Önkormányzati Közbeszerzési Döntéshozó Bizottsága a tárgybeli beszerzés tekintetében BUDAÖRS VÁROS ÖNKORMÁNYZATÁNAK SZERVEZETI ÉS MŰKÖDÉSI SZABÁLYZATÁRÓL SZÓLÓ 36/2010. (XI.12.) önkormányzati rendeletben rögzített illetve a 74/2018. (IV.25.) ÖKT sz határozattal elfogadott Közbeszerzési szabályzat alapján fennálló hatáskörében eljárva döntött a 10 éves, határozott időre szóló, a közbeszerzésekről szóló 2015. évi CXLI. törvény (Kbt.) szerint lefolytatott közbeszerzési eljárás eredményéről. A szakértők bevonásával lebonyolított eredményessé nyilvánított közbeszerzés során a Julianne Szolgáltató és Kereskedelmi Kft. ajánlata érvényes lett, ezért és figyelemmel arra, hogy több érdeklődő közül a legjobb ár-érték arány (Kbt. 76. § (2) bekezdés c) pont értékelési szempont szerint, a nyertes ajánlattevőként e gazdasági szereplő került kihirdetésre.

A szakmai szempontból minősített ajánlat alapján – dietetikus szakértő bevonásával - tárgyalást tartottunk, melyen többek között az előterjesztés mellékleteként is csatolt prezentáció keretében tájékoztattott az Ajánlattevő az egészséges étkeztetéssel kapcsolatos terveiről, javaslatairól. Ennek keretében az alábbi kiemelt területeken kerülhet sor a minőségi étkeztetés szempontjainak fokozottabb érvényesülésére:

1. Étlap megújítás, receptúra felülvizsgálat, avagy 'az igazi menza reform' bevezetése
2. Konyhatechnológia fejlesztése, étkezők felújítása, korszerűsítése,
3. Átláthatóság és együttműködés a közös célok megvalósításáért,
4. A fenti kategóriákba nem sorolható további elképzelések.

A díjtételeket felülvizsgálva megállapítást nyert, hogy a teljes becsült éves költség – nettó 381.176.719 Ft – összegével szemben beérkezett 458.273.378 Ft/év ajánlat, alig több, mint 20 %-os (20,23 %), míg a nyersanyagnorma a hatályos rendeletben foglaltakhoz képest 14%-os mértékben emelkedett.

Figyelemmel arra, hogy az elmúlt időszakban az időközben megszűnő szerződések alapján szolgáltatói díjemelésre csupán egy alkalommal került csak sor, álláspontunk szerint a végső ajánlatban megajánlott díjtételek a jelenlegi gazdasági-piaci viszonyokra figyelemmel versenyképesek.

Az emelkedés ellenére javasoljuk, hogy a Képviselő-testület döntsön arról, hogy az intézményi térítési díjak változatlanok maradnak.

Tájékoztató a gyerekétkeztetéssel kapcsolatos közbeszerzési eljárásról és kapcsolódó feladatokról – EDTR-ben jóváhagyott. Nyomtatva 2019.09.05. PBA/S.Zs.

Mellékletek:

1. Ajánlattevő prezentációs anyaga - Tervezett szolgáltatás bemutatása – kovászos kenyér

Határozati javaslat a Településfejlesztési és Vagyongazdálkodási Bizottság és Pénzügyi Ellenőrző Bizottság részére:

A határozathozatal az SZMSZ 37. § (2) bekezdése alapján **minősített többséggel**, az SZMSZ 60. §-a és 38. § (1) bekezdése alapján **nyílt szavazással** történik.

Budaörs Város Önkormányzat Képviselő-testületének Településfejlesztési és Vagyongazdálkodási Bizottsága és Pénzügyi Ellenőrző Bizottsága javasolja a Képviselő-testületnek, hogy döntson az alábbiak szerint:

Budaörs Város Önkormányzat Képviselő-testülete úgy dönt, hogy elfogadja az előterjesztésben adott tájékoztatást azzal, hogy a **NAPKÖZBENI ELLÁTÁSA KERETÉBEN BIZTOSÍTOTT GYERMEKÉTKEZTETÉS, VALAMINT A GYERMEKINTÉZMÉNYEKBEN BIZTOSÍTOTT EGYÉB ÉTKEZTETÉS INTÉZMÉNYI (NETTÓ) TÉRÍTÉSI DÍJÁRÓL** szóló 13/2011. (III.28.) számú önkormányzati rendelet szerinti díjtételek változatlanul maradnak.

Határozati javaslat a Képviselő-testület részére:

A határozathozatal az SZMSZ 37. § (2) bekezdése alapján **minősített többséggel**, az SZMSZ 60. §-a és 38. § (1) bekezdése alapján **nyílt szavazással** történik.

Budaörs Város Önkormányzat Képviselő-testülete úgy dönt, hogy elfogadja az előterjesztésben adott tájékoztatást azzal, hogy a **NAPKÖZBENI ELLÁTÁSA KERETÉBEN BIZTOSÍTOTT GYERMEKÉTKEZTETÉS, VALAMINT A GYERMEKINTÉZMÉNYEKBEN BIZTOSÍTOTT EGYÉB ÉTKEZTETÉS INTÉZMÉNYI (NETTÓ) TÉRÍTÉSI DÍJÁRÓL** szóló 13/2011. (III.28.) számú önkormányzati rendelet szerinti díjtételek változatlanul maradnak.

2019. szeptember 3.


Wittinghoff Tamás
Polgármester

Az előterjesztést készítette:

Műszaki Ügyosztály vezető, Lőrincz Mihály:

Látta

Polgármesteri Kabinet Iroda: Vágó Csaba:

Pénzügyi Iroda: Barta Gáborné

Törvényességi Felügyelet: Jegyzői Iroda:

Dr. Bocsi István jegyző:

SZAKÉRTŐI ÉRTÉKELÉS

Budaörs Város Önkormányzatának a 2019. évben induló „Iskolai és óvodai étkeztetés” tárgyú közbeszerzési eljárás keretén belül az ajánlattételi szakaszban beérkezett **első ajánlat(ok) értékelése** az alábbiak alapján:

- I. gyermekétkeztetés-szakmai alkalmasság
- II. a szakmai ajánlat részeként benyújtott mintaétlapok táplálkozás-egészségügyi szempontok szerinti értékelés a kidolgozott módszertan alapján
- III. ajánlati elem értékelése, a minőségi pontszám kialakítása a vállalások alapján

1. AJÁNLATTEVŐ: JULIENNE KFT.

I. Gyermekétkeztetés-szakmai alkalmasság M/2:

- 1 fő felsőfokú dietetikus képesítéssel, és legalább 3 éves gyermekétkeztetési szakmai gyakorlattal rendelkező szakember
- 2 fő diétás szakács szakmai képesítéssel, és legalább 3 éves diétás gyermekétkeztetési tapasztalattal rendelkező szakember

A csatolt dokumentumok alapján a teljesítésbe bevont szakemberek (szervezetek) megnevezése, végzettségük vagy képzettségük, szakmai tapasztalatuk szerint **az előírt alkalmassági követelményeknek megfelelnek.**

II. Az ajánlattételi szakaszban a szakmai ajánlat részeként benyújtott mintaétlapok táplálkozás-egészségügyi szempontok szerinti értékelés a kidolgozott módszertan alapján


A benyújtott étlapok, a nyersanyag-kiszabati ívek, és a csatolt elemzések **megfelelnek** a felhívásban előírtaknak, valamint a **37/2014 (IV. 30) EMMI** rendeletnek *(lsd. csatolt melléklet)*.

III. A minőségi pontszámok az alábbi vállalások alapján

Értékelés tárgya	1. szempont vállalása esetén (Burgonya <u>legfeljebb</u> <u>hetente 2 alkalommal</u> <u>szerepel</u> adott heti étlapon)				KAPOTT PONT	2. szempont vállalása esetén (Szárastészta / rizs <u>egymást követő</u> <u>napokon nem szerepelnek</u> az adott heti étlapon)				KAPOTT PONT	ÖSSZESEN
	1.hét	2.hét	3.hét	4.hét		1.hét	2.hét	3.hét	4.hét		
Óvodai étlap 4-6 éves korsorozat mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 7-10 éves korsorozat mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 11-14 éves korsorozat mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 15-18 éves korsorozat mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./11. nap	17./20. nap	1 pont	2
Összesen:											8

Egyes élelmiszerekre vonatkozó **vállalásokat mindkét szempont esetén teljesítette** az Ajánlattevő.
Minőségi összpontszám: **8 pont**

Budaörs. 2019. 08. 07.


PREVENT TANÁCSADÓ IRODA
 2095 Piliszentő, Gránásperg u. 15.
 Szabó Lajosné e.v.
 Adsz.: 60885119-1-33
 Nyilv.sz.: 24307095
 +36/70 202 8485

PREVENT TÁMÁSADÓ IRODA

1. sz. melléklet A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet szerinti minősítés

✓ - megfelelt

JULIENNE KFT.

4. Az étrendi tervezés szabályai	1	2	3	4	5	6	7
A változatossági mutató az egyetemes követő kétszer tíz ételmezési nap melegeitkeztetésének vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, az egyetemes követő kétszer tíz ételmezési nap főétkeztetésében egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.	100	100	100	100			
Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkeztetésnek (ebéd)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A pontos tápanyagszámítás elvégeztettségére érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel tüntetni az ételhez felhasználott, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatok szerinti megnevezéssel, valamint pontos mennyiséggel.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények							
napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísérettel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel biztosítani.				✓			
valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tiz- vagy szárszemélyes recepitával és	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltüntetni az étkezők korcsoportját és létszámát.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6. Tájékoztatói kötelezettség							
A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
szeptemberi időszakokra, ill. annak megfelelt	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

JULIENNE KFT.

	1	2	3	4	5	6	7
	Ovodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	Ovodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfehérje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja - glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja - tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
A Közétkeztető az étlapon feltünteteti minden étkezés számított							
energia-, (kcal/fő-ben)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zsír-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
telített zsírsav-,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
fehérje-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
szénhidrát-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
cukortartalmát, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
számított sótartalmát, (g/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.					✓	✓	✓
7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok- Diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.							
Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
ezekből legalább egy adag nyers formában,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
két adag gabona alapú élelmiszer,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs,				✓			
a tíz étkezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.				✓			
a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén tej, illetve tejtermék naponta történő adásával kell biztosítani.	✓	✓	✓			✓	✓
8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában							
a 3 év feletti korcsoport részére 2,8% vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.	✓	✓	✓	✓		✓	✓

PREVENT TÁMÁSADÓ IRODA

JULIENNE KFT.

	1	2	3	4	5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, nap 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, nap 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, nap 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, nap 1x-i étkezéssel	Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfahéj- allergiások részére nap 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja - gluten- érzékenyek részére nap 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja - tojás allergiások részére nap 3x-i étkezéssel
Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.	✓	✓	✓	✓		✓	✓
A főgyasztásra kész ételmiszertként beszerzett ízesített tejkezsztményhez cukor nem adható.	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Zsíradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Tíz ételmezési nap							
átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a származhat zsíradékból (elemzésekéből számított átlagérték)	1-10 nap 29,5 %	11-20 nap 26,5 %	1-10 nap 29,4 %	11-20 nap 29,4 %	1-10 nap 29,5 %	11-20 nap 26,6 %	1-10 nap 29,1 %
átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 10%-át teheti ki.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
alatt összesen napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre 3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék biztosítandó (3540 mg)	36-42 mg ✓	36-48 mg ✓	40-20 mg ✓	42-32 mg ✓	44-23 mg ✓	44-26 mg ✓	
A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódosított konyhasó használható.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasználott ételmiszerek, ételmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.							
Közétkeztetésben a következő ételmiszereket nem lehet felhasználni:							
a) sótartalmú ételpor, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

JULIENNE KFT.

	1	2	3	4	5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel.	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejteherje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja - glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja - tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatart,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
g) szénasavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
h) a Magyar Élelmiszertankönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcsöt, kivül más gyümölcs italt,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsöt,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
j) a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt, valamint	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
k) kókusz- és pálmazsirt sütéshez, főzéshez.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni adalékanyagokat.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Édesítőszer ételkészítéshez nem használható.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9. Diétás étkeztetés							
A diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.					✓	✓	✓
A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni,					✓	✓	✓
A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.						✓	
A diétás étrend összeállításánál a változatossági mutatóra,					✓	✓	✓
a naponta biztosítandó élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat a diétát igénylő személy állapotának és a rá vonatkozó diéta típusának megfelelően kell betartani					✓	✓	✓

PREVENT TÁMÁSADÓ IPOMÁ

I. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez
Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

Nyers- anyag	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintáétlapja, napj 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintáétlapja, napj 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintáétlapja, napj 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintáétlapja, napj 1x-i étkezéssel
3.	✓	✓	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 40-50 g	hidegétkezéshez: 40-60 g
4.	✓	✓	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhús: 90-110 g	színhús: 100-120 g
5. ⁺	✓	✓	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 50-90 g	darált hús: 60-100 g
6.	✓	✓	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
7.	✓	✓	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 70-90 g	raguhoz: 80-100 g
8. ⁺	✓	✓	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék
9. ⁺	✓	✓	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g
10. ⁺	✓	✓	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 50-60 g
11. ⁺	✓	✓	feltétként: 40-60 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 60-90 g	feltétként: 90-120 g
12. ⁺	✓	✓	tészákhoz: 40-60 g	tészákhoz: 60-80 g	tészákhoz: 70-90 g	tészákhoz: 80-100 g
13.	✓	✓	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
14.	✓	✓	feltétjűhöz: 30-40 g	feltétjűhöz: 40-50 g	feltétjűhöz: 40-60 g	feltétjűhöz: 50-60 g

PREVENT TANÁCSADÓ IRODA

Nyers- anyag	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
15. ⁺	✓	✓	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 40-60 g
16.	✓	✓	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
17.	✓	✓	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
18.	✓	✓	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 80-100 g
19.	✓	✓	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 40-60 g
20.	✓	✓	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.	✓	✓	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.	✓	✓	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	✓	✓	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.	✓	✓	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.	✓	✓	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26. ⁺	✓	✓	20-30 g	20-40 g	20-50 g	20-60 g
27. ⁺	✓	✓	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g
28.	✓	✓	Ételkészítéshez*: 0-8 g	Ételkészítéshez*: 0-10 g	Ételkészítéshez*: 0-10 g	Ételkészítéshez*: 0-15 g

PREVENT TÁPLÁLÁSADÓ IRÓDA

Nyers- anyag	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintátlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintátlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintátlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintátlapja, napi 1x-i étkezéssel
29.	✓	✓	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-4 g
30.	✓	✓	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-10 g
31.	✓	✓	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30-80 g
32.	✓	✓	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g
33.	✓	✓	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-10 g
34.	✓	✓	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80 g
35.	✓	✓	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g
36.	✓	✓	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g	körethez zöldséggel együtt: 50-70 g
37.	✓	✓	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100 g
38.	✓	✓	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfélék, kalács: 50-70 g	kenyérfélék, kalács: 60-100 g
39.	✓	✓	pékstütemény: 1/2-1 db	pékstütemény: 1-2 db	pékstütemény: 1-2 db	pékstütemény: 1-3 db
40.	✓	✓	egyéb gabonakészítmények ⁺ hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények ⁺ hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények ⁺ hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények ⁺ hidegétkezéshez: 40-60 g
41.	✓	✓	gabonaszalét 1 db	gabonaszalét 1-2 db	gabonaszalét 1-2 db	gabonaszalét 1-2 db
42.	✓	✓	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-230 g	főzelékhez: 180-250 g
43.	✓	✓	rákott ételhez, körethez: 150-200 g	rákott ételhez, körethez: 180-230 g	rákott ételhez, körethez: 200-250 g	rákott ételhez, körethez: 250-300 g

PREVENT TANÁCSADÓ IRODA

Nyers- anyag	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
44. ^a	✓	✓	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyersen salátákhoz: 60-110 g	nyersen salátákhoz: 80-150 g
45. ^a	✓	✓	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-90 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-100 g
46. ^a	✓	✓	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-120 g
47. ^a	✓	✓	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, körethez: 160-250 g
48.		✓	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g
49.	✓	✓	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, körethez: 70-90 g
50.	✓	✓	levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 40-50 g
51.	✓	✓	hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 20-40 g
52.	✓	✓	10-20 g	20-30 g	20-30 g	30-40 g
53. ^a	✓	✓	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl

PREVENT TANÚCSADÓ IRODA

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez Korcsopordonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

Étkeztetés típusa	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok				
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-1 étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-1 étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-1 étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-1 étkezéssel
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	✓	✓	900-1100	1100-1320	1300-1550	
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	✓					700-900

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Egyes ételminszercsoportokra vonatkozó előírások tíz ételmezési napra, egy főre számítva

Eredmények jelölése: NORMÁL ÉTLAPOK / DIÉTÁS ÉTLAPOK

Élelmiszer, ételminszercsoport		Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1		2		3		Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4	
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás			Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál	
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	7/6	10/7	8/6	9/10	8/8	9/10	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	6	7
4.	Húskészítmény	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal	4/3	4/5	4/4	4/4	4/2	4/3	legfeljebb két alkalommal	0	0
		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	1/0	0/0	1/0	0/0	1/1	0/1			
5.	Hal	legalább egy alkalommal	2/2	1/1	2/3	1/1	2/2	1/1	legalább egy alkalommal	1	1
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény*	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	1/1	0/0	1/1	0/0	1/1	0/0	legfeljebb két alkalommal	1	0
7.	Tojás (értékelés során anyagkiszárból számított a tojásfelhasználás értéke)	legalább 3, legfeljebb 5 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások	3,6/ 3,0	3,3/ 3,5	3,3/ 3,0	3,0/ 3,0	3,8/ n.a.	3,2/ n.a.	legalább 2, legfeljebb 4 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások	2,7	2

PREVENT TANÚCSABÓ IRODA

	Ételmiszer, ételmiscsoport	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1						2						3						Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4			
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintáétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintáétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintáétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintáétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál																
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap													
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	2/2	1/1	2/7*	1/10*	2/2	1/2	legfeljebb három alkalommal	2		2													
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	1/1	2/2	1/1	2/2	1/1	2/2	legfeljebb két alkalommal	1		2													
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	2/4	2/2	2/4	2/3	2/2	2/2	legfeljebb öt alkalommal	2		2													
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legfeljebb egy, legfeljebb három alkalommal							legfeljebb három alkalommal																
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	egy alkalommal	1		1													
13. ⁺	Gyümölcsle és zöldséglé	legfeljebb négy alkalommal	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	legfeljebb két alkalommal	0		0													
14.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	2/0	1/0	2/0	1/0	2/0	1/0	legfeljebb két alkalommal	0		0													
15. ⁺	Ízesített tejkezesítőanyag	legfeljebb négy alkalommal	4/1	1/0	4/2	1/0	4/4	1/1	legfeljebb két alkalommal	0		0													
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	legfeljebb egy alkalommal	0		0													
17.	Olajos magvak	legfeljebb egy alkalommal	2/2	1/1	2/2	1/1	2/2	1/1																	

PREVENT TANÁCSADÓ IRODA

Élelmiszer, élelmiszercsoport		Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1		2		3		Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4	
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás			Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál	
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	10/11	10/11	11/n.a	12/n.a	11/11	12/11	legalább három alkalommal	4	5
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb két alkalommal*	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	legfeljebb egy alkalommal	0	0
20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb tíz alkalommal	10/7	8/6	9/6	9/7	5/5	6/7	nem adható	0	0
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	2/0	0/0	2/1	0/0	2/2	0/0	nem adható	0	0
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	0/0	1/0	0/0	1/1	0/0	1/0	legfeljebb egy alkalommal	0	1
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	1/0	0/0	1/1	0/0	1/0	0/0	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	0	0

n.a. nem alkalmazható

* Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapjában a gluténérzékenyek számára a diéta jellegéből adódóan elfogadható a rizs gyakorisága

Szabó Lajosné
PREVENT TANÁCSADÓ IRODA
2095 Pillestető, Gránitpark u. 15.
Szabó Lajosné a.v.
Adatsz.: 8085119-1-33
Nyilv.sz.: 24307095
+36.70 202 8485

