

**Tárgy:** Közétkeztetés versenyeztetése

**Sorszám:** IV/3.

**Előkészítette:** Gál András osztályvezető  
Műszaki Osztály

**Döntéshozatal módja:**  
Egyszerű szótöbbség

**Véleményező  
bizottság:** Pénzügyi Bizottság

**Tárgyalás módja:**  
Nyilvános ülés

## **Egyéb előterjesztés**

### **Békés Város Képviselő-testülete**

### **2015. november 19-i soron kívüli ülésére**

**Tisztelt Képviselő-testület!**

Békés Város Önkormányzata Képviselő-testülete 432/2015. (X. 29.) határozatában döntött arról, hogy a helyi közétkeztetés ellátására közbeszerzési eljárást ír ki.

A szolgáltatás megrendelés éves adagszámai az alábbiak:

		Eötvös		Dr. Hepp		EGYMI		Óvodák	
		adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok
Óvodai	reggeli								
	tízórai							450	220
	ebéd							450	220
	uzsonna							450	220
	vacsora								
Iskolai	reggeli								
	tízórai	220	185	445	185	53	185		
	ebéd	228	185	543	185	54	185		
	uzsonna	220	185	445	185	53	185		
	vacsora								
Közép-iskola	reggeli								
	tízórai					7	185		
	ebéd					28	185		
	uzsonna					7	185		
	vacsora								
Felnőtt	ebéd	83	185	54	185				

		Tisza Kálmán		Szociális		EGYMI kollégium	
		adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok
Óvodai	reggeli						
	tízórai						
	ebéd						
	uzsonna						
	vacsora						
Iskolai	reggeli					18	200
	tízórai					18	200
	ebéd			400	50	18	200
	uzsonna					18	200
	vacsora					18	200
Közép-iskola	reggeli					21	200
	tízórai					21	200
	ebéd	48	185			21	200
	uzsonna					21	200
	vacsora					21	200
Felnőtt	ebéd						

A versenyeztetésre kiírt éves adagszám mindösszesen 812.680. A közbeszerzés javasolt időtartama 3 év.

Főzőkonyha üzemeltetése kötelező, melynek az Eötvös konyhájában kell megtörténnie. A jelenlegi munkavállalók közül a nyertes ajánlattevőnek 20 fő dolgozót át kell vennie, a jelenlegi jogviszonyának megfelelően tovább kell foglalkoztatnia a közbeszerzési időtartam végéig. A tálalókonyhák üzemeltetése szintén a vállalkozó feladatát képezi az óvodákon kívül.

A konyhák és éttermek szakhatósági engedélyeinek beszerzése és az esetlegesen szükséges eszközök beszerzése is a nyertes feladatát képezi a zsírfogók üzemeltetésével együtt. A főzőkonyha közműveinek mértté tételét is az ajánlattevőnek kell kialakítani.

A közbeszerzési dokumentáció további, részletes feltételeit a Közbeszerzési Bírálóbizottság Békés Város Önkormányzata és Polgármesteri Hivatala Közbeszerzési Szabályzata alapján határozza meg.

Az ajánlati ár mellett fő értékelési szempont a jelenlegi étkezési minőségi előírások szerinti mintaétlapok benyújtása is, melynek tervezetét mellékeljük.

Kérem a T. Képviselő-testülettől, az alábbi határozati javaslat elfogadását.

**Határozati javaslat:**

**Békés Város Önkormányzata Képviselő-testülete a helyi közétkeztetés ellátására kiírandó közbeszerzési eljárás irányadó feltételeit a határozat mellékletét képező 1. és 2. sz. melléklete szerinti tartalommal jóváhagyja.**

**Határidő:** Értelem szerint  
**Felelős:** Izsó Gábor polgármester  
Tárnok Lászlóné jegyző

Békés, 2015. november 18.

**Izsó Gábor  
polgármester**

Jogi ellenjegyző

Pénzügyi ellenjegyző

## 1. sz. melléklet

## Közbeszerzési eljárásra irányadó feltételek

		Eötvös		Dr. Hepp		EGYMI		Óvodák	
		adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok
Óvodai	reggeli								
	tízórai							450	220
	ebéd							450	220
	uzsonna							450	220
	vacsora								
Iskolai	reggeli								
	tízórai	220	185	445	185	53	185		
	ebéd	228	185	543	185	54	185		
	uzsonna	220	185	445	185	53	185		
	vacsora								
Közép-iskola	reggeli								
	tízórai					7	185		
	ebéd					28	185		
	uzsonna					7	185		
	vacsora								
Felnőtt	ebéd	83	185	54	185				

		Tisza Kálmán		Szociális		EGYMI kollégium	
		adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok	adag	Étkezési napok
Óvodai	reggeli						
	tízórai						
	ebéd						
	uzsonna						
	vacsora						
Iskolai	reggeli					18	200
	tízórai					18	200
	ebéd			400	50	18	200
	uzsonna					18	200
	vacsora					18	200
Közép-iskola	reggeli					21	200
	tízórai					21	200
	ebéd	48	185			21	200
	uzsonna					21	200
	vacsora					21	200
Felnőtt	ebéd						

A versenyeztetésre kiírt éves adagszám mindösszesen 812.680. A közbeszerzés javasolt időtartama 3 év.

Főzőkonyha üzemeltetése kötelező, melynek az Eötvös konyhájában kell megtörténnie. A jelenlegi munkavállalók közül a nyertes ajánlattevőnek 20 fő dolgozót át kell vennie, a jelenlegi jogviszonyának megfelelően tovább kell foglalkoztatnia a közbeszerzési időtartam végéig. A tálalókonyhák üzemeltetése szintén a vállalkozó feladatát képezi az óvodákon kívül.

A konyhák és éttermek szakhatósági engedélyeinek beszerzése és az esetlegesen szükséges eszközök beszerzése is a nyertes feladatát képezi a zsírfogók üzemeltetésével együtt. A főzőkonyha közműveinek mértté tételét is az ajánlattevőnek kell kialakítani.

## **Műszaki és szakmai alkalmassági követelmények Mintaétlapok dietetikai előírásai**

Az Ajánlattevő köteles a szakmai ajánlat részeként normál konyhatechnológiával készülő mintaétlapokat benyújtani az alábbiak szerint:

- 2x10 napra, nyári-őszi időszakra szóló mintaétlap - óvodások (4-6 év) 3x-i étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna)
- 2x10 napra, téli-tavaszi időszakra szóló mintaétlap - általános iskola (7-10 év) 3-i étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna)
- 2x10 napra, nyári-őszi időszakra szóló mintaétlap - általános iskola (11-14 év) 3-i étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna)
- 2x10 napra, téli-tavaszi időszakra szóló mintaétlap – felnőtt korosztály (19-69 év) 1-i étkezés (ebéd)

Ajánlattevőnek az étrend elkészítésénél figyelembe kell venni a közétkeztetési szolgáltatással érintett korcsoportok életkori sajátosságait, íz világát, az egyes ételféleségek jelleg-, íz-, szín és konzisztencia szerinti összhangját, valamint azt, hogy érvényesüljön az egyes étkezések energia- és tápanyagtartalom arányos elosztása. A mintaétlapoknak a mindennapi életben megvalósítható étrendeknek kell lenniük. A mintaétlapokkal az Ajánlatkérő az Ajánlattevő jövőbeni szolgáltatás minőségét hivatott felmérni.

Az ajánlatok vizsgálatára a bírálati szakaszban kerül sor.

**Amennyiben a mintaétlap nem megfelelő minősítést kap, úgy az ajánlat érvénytelenné nyilvánítható a Kbt. 73. § -ában foglalt érvénytelenségi ok alapján.**

**Az Ajánlattevő köteles minden mintaétlaphoz az alábbiakat becsatolni:**

- A mintaétlapokhoz tartozó 100 személyes nyersanyag-kiszabásokat étkezésenkénti bontásban.
- A mintaétlapokhoz tartozó 100 személyes nyersanyag-kiszabásokat 10 napos időszakonként összesítve.
- Minden étkezés energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm), zsír (gramm), szénhidrát (gramm), hozzáadott cukor (gramm), nátrium tartalmát (mg) és a nátriumból számított összesített sótartalmat (gramm) és az 1169/2011 EU rendelet 2. számú melléklete alapján meghatározott allergén összetevőket.
- Minden nap összesített energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm), zsír (gramm), szénhidrát (gramm), hozzáadott cukor (gramm), nátrium tartalmát (mg) és a nátriumból számított összesített sótartalmat (gramm) és az 1169/2011 EU rendelet 2. számú melléklete alapján meghatározott allergén összetevőket összesítve.
- A 10 napos mintaétlapok átlag összesített energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm és energia %), zsír (gramm és energia %), szénhidrát (gramm és energia %), hozzáadott cukor (gramm és energia %), nátrium tartalmát (mg) és a nátriumból számított összesített sótartalmat (gramm)

- Minden korosztály minden étlapjához változatossági mutató számítást a 37/2014. (IV.30) EMMI rendelet 2. számú melléklet képlete alapján 20 élelmezési napra vonatkozóan.
- Minden korosztály étlapjához külön az adagolási előírásokat (egy adag elkészített ételre vonatkozóan).

#### **Mintaétlapok értékelésének szempontjai:**

- A napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkézéssel kell biztosítani.
- A napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebédrel kell biztosítani.
- Minden főétkezésnek komplettnek kell lenni, tehát állati eredetű fehérjeforrást tartalmaznia kell, a kísétkézések közül pedig a tízórait is komplettálni köteles Ajánlattevő.
- *Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább*
  - a) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
  - b) 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 élelmezési nap átlagában legalább öt alkalommal nyers formában.*
- A 3 év feletti korcsoport részére 1,5% vagy ez alatti zsírtartalmú tejet kell biztosítani.
- Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.
- Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.
- A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.
- Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.
- A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.
- A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.
- Tíz élelmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, származhat zsiradékból.
- Tíz élelmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.
- *Tíz élelmezési nap alatt összesen*
  - a) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre 3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék biztosítandó.
  - Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható. Az étlapokban a napi só beviteli értékektől a lefelé való eltérés megengedett.

- A napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.
- *Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:*
- a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
- b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
- c) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
- d) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,
- e) alkoholt tartalmazó élelmiszert,
- f) szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,
- g) a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcs-lén kívül más gyümölcs italt,
- h) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsízt,
- i) az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszírt, valamint
- j) kókusz- és pálmazsírt sütéshez, főzéshez.
- Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.
- Zöldségköret vagy főzelék óvodások étlapján ötnaponta minimum három alkalommal kell, hogy szerepeljen ebéd részeként.
- Zöldségköret vagy főzelék iskolások és felnőttek étlapján ötnaponta minimum két alkalommal kell, hogy szerepeljen ebéd részeként.
- Hal óvodások, iskolások étlapján ötnaponta minimum két alkalommal kell, hogy szerepeljen.
- Az étrend tükrözze az egészséges táplálkozás irányelveit és a korszerű konyhatechnológia alkalmazását.
- A 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában nem lehet kisebb 60-nál.
- Az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.
- A napi energia beviteli értékeknél a következőket kell alkalmazni: háromszori étkezés esetén a 3. számú mellékletben foglaltak szerint kell eljárni úgy, hogy az ebéd tervezésénél a napi egyszeri étkezés szolgáltatása sorban meghatározott energia beviteli értéket kell biztosítani minden napra vonatkozóan. Így érvényesül az egyes étkezések energia- és tápanyagtartalom arányos elosztása. Kivételt képeznek az óvodai étlapok, ahol az ebédre meghatározott napi energia beviteli értékektől a + -10 %-os eltérés megengedett.

### **A mintaétlapok értékelése**

1. *A mintaétlapok értékelésének szempontjai* alapján Ajánlatkérő megvizsgálja a mintaétlapokat és a nyersanyag-kiszabásokat. Ajánlatkérő minden egyes dokumentumot (dieteikus közreműködésével) megvizsgál. A számítások alapját az Ajánlattevő által csatolt nyersanyag-kiszabások képezik. Amennyiben a mintaétlapok és a becsatolt nyersanyag-kiszabások között tartalmi eltérés tapasztalható minden esetben a nyersanyag-kiszabásban foglaltak az irányadók.
2. Érvénytelen az ajánlat, ha



- Hiányoznak a mintaétlapokhoz tartozó 100 személyes nyersanyag-kiszabások étkezésenkénti bontásban.
- Hiányoznak a mintaétlapokhoz tartozó 100 személyes nyersanyag-kiszabások 10 napos időszakonként összesítve.
- Hiányzik minden étkezés energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm), zsír (gramm), szénhidrát (gramm), hozzáadott cukor (gramm), nátrium tartalma (mg) és a nátriumból számított összesített só tartalma (gramm) és az 1169/2011 EU rendelet 2. számú melléklete alapján meghatározott allergén összetevők.
- Hiányzik minden nap összesített energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm), zsír (gramm), szénhidrát (gramm), hozzáadott cukor (gramm), nátrium tartalma (mg) és a nátriumból számított összesített só tartalma (gramm) és az 1169/2011 EU rendelet 2. számú melléklete alapján meghatározott allergén összetevők összesítve.
- Hiányzik a 10 napos mintaétlapok átlag összesített energia (KJ/Kcal), fehérje (gramm és energia %), zsír (gramm és energia %), szénhidrát (gramm és energia %), hozzáadott cukor (gramm és energia %), nátrium tartalma (mg) és a nátriumból számított összesített só tartalma (gramm)
- Hiányzik minden korosztály minden étlapjához tartozó változatossági mutató számítás a 37/2014. (IV.30) EMMI rendelet 2. számú melléklet képlete alapján 20 élelmezési napra vonatkozóan.
- Hiányoznak az adagolási előírások (egy adag elkészített ételre vonatkozóan).
- A mintaétlap nem felel meg a mintaétlapok értékelésének szempontjaiban meghatározott bármely feltételnek.
- Eltér: az 1. sz. melléklet Nyersanyag - kiszabati előírás egy adag/fő korcsoportonkénti meghatározott értékeitől
- Eltér: a 3. sz. melléklet Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő) korcsoportonkénti meghatározott értékeitől
- Eltér: a 4. sz. melléklet Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre) korcsoportonkénti meghatározott értékeitől
- Eltér az 5. sz. melléklet Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi só bevitel (g/fő) korcsoportonkénti meghatározott értékeitől. A lefelé való eltérés megengedett.
- Eltér a 6. sz. melléklet Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva korcsoportonkénti meghatározott értékeitől.

**Mellékletek a mintaétlapokhoz:**

1. számú melléklet

**Nyersanyag - kiszabati előírás egy adag/fő**

Nyersanyag	Korcsoportok									
	1–3 év		4–6 év		7–10 év		11–14 év		15. évtől	
Hús	hideg étkezéshez:		hidegétkezéshez:		hidegétkezéshez:		hidegétkezéshez:		hidegétkezéshez:	
	15–25 g		20–30 g		30–40 g		40–50 g		40–60 g	
	színhús: 40–60 g		színhús: 60–80 g		színhús: 80–100 g		színhús: 90–110 g		színhús: 100–120 g	
	darált hús: 30–40 g		darált hús: 40–50 g		darált hús: 50–60 g		darált hús: 60–70 g		darált hús: 60–80 g	
	levesekhez: 20–40 g		levesekhez: 30–50 g		levesekhez: 40–60 g		levesekhez: 50–70 g		levesekhez: 60–80 g	
	raguhoz: 30–50 g		raguhoz: 40–60 g		raguhoz: 60–80 g		raguhoz: 70–90 g		raguhoz: 80–100 g	
Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható		23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék		23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	
	hideg-		hideg-		hideg-		hideg-		hideg-	
	étkezéshez, rakott, töltött ételekhez:		étkezéshez, rakott, töltött ételekhez:		étkezéshez, rakott, töltött ételekhez:		étkezéshez, rakott, töltött ételekhez:		étkezéshez, rakott, töltött ételekhez:	
	15–25 g		20–30 g		0–15 g		30–40 g		0–25 g	

	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:	levesekhez:
	20–30 g	30–40 g	0–20 g	40–60 g	0–30 g	50–60 g	0–30 g	50–60 g	0–30 g
	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:	feltétként:
	25–40 g	40–60 g	0–30 g	50–80 g	0–40 g	60–90 g	0–50 g	90–120 g	0–60 g
	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:	tésztákhoz:
	25–40 g	40–60 g	0–30 g	60–80 g	0–40 g	70–90 g	0–50 g	80–100 g	0–50 g
Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40–60 g <sup>1</sup>	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g	feltétként: 90–110 g	feltétként: 100–120 g				
	felfújthoz: 20–30 g <sup>1</sup>	felfújthoz: 30–40 g	felfújthoz: 40–50 g	felfújthoz: 40–60 g	felfújthoz: 50–60 g				
	szendvicshez: 15–25 g <sup>1</sup>	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 40–50 g	szendvicshez: 40–60 g				
	levesekhez: 20–40 g <sup>1</sup>	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–70 g	levesekhez: 60–80 g				
Hal, halkonzerv	feltétként: 40–60 g	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g	feltétként: 90–110 g	feltétként: 100–120 g				
	levesekhez nem adható	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 60–80 g	levesekhez: 80–100 g				
	szendvicshez: 15–25 g	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 40–50 g	szendvicshez: 40–60 g				
Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1–2 dl	tej: 1–2 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–3 dl				
	kefir, joghurt: 1–1,5 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl				
	gyümölcs joghurt: 1–1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl				
Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20–30 g	sajt szendvicshez: 30–40 g	sajt szendvicshez: 30–50 g	sajt szendvicshez: 40–60 g	sajt szendvicshez: 40–70 g				

	túró hidegétkezéshez: 15–25 g	túró hidegétkezéshez: 20–30 g	túró hidegétkezéshez: 30–40 g	túró hidegétkezéshez: 40–50 g	túró hidegétkezéshez: 40–60 g
	túró ételkészítéshez: 30–50 g	túró ételkészítéshez: 50–70 g	túró ételkészítéshez: 70–100 g	túró ételkészítéshez: 80–110 g	túró ételkészítéshez: 100–150 g
Tejföl	10–20 g	20–30 g	30–40 g	30–50 g	30–60 g
Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g
Zsiradék	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-5 g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-8 g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-10 g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-10 g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-15 g
	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–4 g
Szalonna	ételkészítéshez: 2–4 g	ételkészítéshez: 2–5 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–10 g
	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30–80 g
Cukor, méz	méz: 5–10 g	méz: 5–20 g	méz: 5–20 g	méz: 10–20 g	méz: 20–30 g
	cukor teában: 0–5 g	cukor teában: 0–7 g	cukor teában: 0–9 g	cukor teában: 0–10 g	cukor teában: 0–10 g
Gabona alapú élelmiszer (száraltészta is)	gabonapehely hideg étkezéshez: 10–20 g <sup>3</sup>	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80 g
	körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g

	körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g	körethez zöldséggel együtt: 50-70 g
	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 40-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100 g
	kenyérfélék, kalács: 30-40 g	kenyérfélék, kalács: 40-50 g	kenyérfélék, kalács: 50-60 g	kenyérfélék, kalács: 60-70 g	kenyérfélék, kalács: 70-100 g
	péksütemény: 0,5"-1 db	péksütemény: "0,5-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-3 db
	egyéb gabonakészítmények <sup>4</sup> hideg étkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények hidegétkezéshez: <sup>4</sup> 20-30 g	egyéb gabonakészítmények <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 40-60 g
	gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db
Burgonya	főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 130-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 180-230 g	főzelékhez: 200-250 g
	rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott ételhez, körethez: 200-250 g	rakott ételhez, körethez: 250-300 g
Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátához: 40-80 g	nyersen salátához: 60-90 g	nyersen salátához: 70-100 g	nyersen salátához: 80-110 g	nyersen salátához: 100-150 g
	nyersen hideg étkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-70 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 50-90 g	nyersen hidegétkezéshez: 60-100 g
	levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 50-80 g	levesekhez: 60-90 g	levesekhez: 70-100 g	levesekhez: 80-120 g
	főzelékhez, körethez: 80-150 g	főzelékhez, körethez: 130-180 g	főzelékhez, körethez: 150-200 g	főzelékhez, körethez: 180-230 g	főzelékhez, körethez: 200-250 g

Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40–90 g	60–110 g	70–120 g	70–150 g	80–150 g
Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40–60 g	főzelékhez, körethez: 50–70 g	főzelékhez, körethez: 60–80 g	főzelékhez, körethez: 70–90 g
		levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 40-50 g
		hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 20-40 g
Olajos magvak	10–20 g <sup>5</sup>	10–20 g	20–30 g	20–30 g	30–40 g
Gyümölcslé és zöldséglé	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	2–3 dl

<sup>1</sup> Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.

<sup>2</sup> Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30 %-a számítandó.

<sup>3</sup> Kivéve müzli keverékek.

<sup>4</sup> Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó, stb.

<sup>5</sup> Kizárólag darált formában.

2. számú melléklet

**Változatossági mutató**

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100,$$

ahol V = változatossági mutató, f = félések száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma.

3. számú melléklet

**Korcsopontonkénti napi energiaszükséglet  
kcal/nap/fő)**

Étkeztetés típusa	Korcsoportok							70. évtől
	1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év		
Egész napos étkeztetés	1100–1300	1350–1650	1700–2050	2000–2400	2000–2600	2000–2500	2000–2400	
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000–1200	1200–1500	1550–1850	1800–2200	1800–2200	1800–2200	1800–2200	
Bölcsődei étkeztetés	800–950							
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900–1100	1100–1320	1300–1550	1300–1700	1300–1650	1300–1550	
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450–600	600–750	700–850	700–900	700–900	700–850	

4. számú melléklet

**Adagolási előírás  
(1 adag elkészített ételre)**

Ételsorelem	Korcsoportok					15. évtől
	1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év		
Friss zöldség (dkg)	2–5	3–7	4–8	5–9	6–10	
Friss gyümölcs (dkg)	4–9	6–11	7–12	7–15	8–15	
Gyümölcslé/zöldséglé (dl)	1–2	1–2	1–2	1–2	2–3	
Saláta (dkg)	4–8	6–9	7–10	8–11	10–15	
Savanyúság (dkg)	3–7	5–8	6–9	7–10	8–13	
Zöldség köret (dkg)	8–15	13–18	15–20	18–23	20–25	
Főzelékek (dl)	1,5–2	2–2,5	2–2,5	2,5–3	3–4	

Hal (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
Szelet hús (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20–35	30–45	40–55	50–65	56–70
Levesek (dl)	1,5–2	2–2,5	2,5–3	2,5–3,5	2,5–4
Burgonya (dkg)	10–15	15–20	18–23	20–25	25–30
Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7–15	10–20	10–20	15–25	25–30
Mártás (dl)	1–1,5	1,5–2	1,5–2	2–2,5	2–2,5
Tej/ízesített tejkészítmény/tea (dl)	1–2	1–2	2–2,5	2–2,5	2–3

#### 5. számú melléklet

#### Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel\* (g/fő)

Étkeztetés típusa	Korcsoportok							70. évtől
	1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év		
Egész napos étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)	
Bölcsődei étkeztetés	1,5	–	–	–	–	–	–	
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	–	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	–	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)	

\* Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.



6. számú melléklet

**Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra,  
egy főre számítva\***

Élelmiszer, élelmiszercsoport	Étkeztetés típusa				Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
		Egész napos étkeztetés	Bölcsoidei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	
Hús		legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
Húskészítmény		23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %- nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23 %- nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %- nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Hal		legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
Máj, zúza, szív és májkészítmény <sup>1</sup>		legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal

Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
Szárzetszta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal
Gyümölcsle és zöldséglé	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal

Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal <sup>2</sup>	nem adható	legfeljebb két alkalommal <sup>3</sup>	legfeljebb egy alkalommal
Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez

\* A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.

1 A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

2 Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.

3 Óvodás korosztályban nem adható.