

ÉTLAPKÖVETELMÉNYEK (A SZAKMAI AJÁNLAT RÉSZEKÉNT CSATOLVA)

1. Az ajánlattevők kötelesek az ajánlatukban, a szakmai ajánlat részeként az alábbi normál konyhatechnológiával készülő mintaétlapokat benyújtani:

- 20 napos mintaétlap nyári-őszi időszakra napi háromszori étkezésre (tízórai, ebéd, uzsonna), óvodás (4-6 éves) korcsoport számára,
- 20 napos mintaétlap nyári-őszi időszakra napi háromszori étkezésre (tízórai, ebéd, uzsonna), alsó tagozatos (7-10 éves) korcsoport számára,
- 20 napos mintaétlap nyári-őszi időszakra napi háromszori étkezésre (tízórai, ebéd, uzsonna), felső tagozatos (11-14 éves) korcsoport számára,
- 20 napos mintaétlap nyári-őszi időszakra napi ötszöri étkezésre (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora) középiskolás (15-18 éves) korcsoport számára.

A mintaétlapokhoz tartozó minden étkezés számított energia-, fehérje-, zsír-, szénhidrát-, cukor- és sótartalmát csatolni kell. A számítások alapját a csatolt nyersanyag-kiszabások képezik.

Az ajánlattevő által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 3. mellékletében feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével az alábbiak szerint naponta biztosítandó.

Az ajánlattevő köteles:

- napi ötszöri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 100 %-át három fő- és két kísétketetéssel,
- napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65 %-át egy fő- és két kísétketetéssel biztosítani.

Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapokhoz tartozó 1 személyes nyersanyag-kiszabásokat

- étkezésenkénti bontásban, és
- a teljes időszakra összesítve.

2. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend napi bontásban feltüntetett energiaértékeket tartalmazó kimutatásokat. Minden étlaphoz külön-külön szükséges elkészíteni és becsatolni.

3. Ajánlattevő csatolja ajánlatához a mintaétlapok által biztosított étrend 10 napra számított összesített sótartalmat grammban kifejezve, valamint energiaszázalékban kifejezett zsírtartalmat és hozzáadott cukortartalmat tartalmazó kimutatást. Minden étlaphoz külön-külön szükséges elkészíteni és becsatolni.

4. A számításokat bemutató kimutatások alapját mindenkor az annak megfelelő Ajánlattevő által elkészített és az ajánlatba becsatolt nyersanyag-kiszabások képezik.

5. A középiskolás menünél elvárás a heti négyszeri meleg vacsora biztosítása

6. Ajánlattevő ajánlatában csatolja nyilatkozatát, mely szerint vállalja minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő speciális étkezést, az általa igényelt diétás étrend biztosítását a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki előírások betartása mellett.

A MINTAÉTRENDKÉP ÉRVÉNYESSÉGÉNEK MEGÁLLAPÍTÁSA AZ ALÁBBI SZEMPONTRENDSZER SZERINT TÖRTÉNIK:

- Az étrend jellege megfeleljen az étkeztetett korcsoportoknak.
- Az étrend az idénynek megfelelő legyen.
- Komplettnak legyen az elkészített és az ajánlatba becsatolt étlap
 - minden főétkezés,
 - az óvodás és az általános iskolás korosztály számára a főétkezésen kívül a tízórai, uzsonna is,

- A zsír energiaszázalék napi szinten feleljen meg minden korosztályban a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás- egészségügyi előírásokról szóló 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet előírásának.
- Az italként kínált tej cukrozása nem megengedett.
- Az ízesített tejkészítmények további cukrozása nem megengedett.
- A 3 év feletti korcsoport részére 1,5 % vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.
- A mintaétrenden belül ugyanaz az étel csak egyszer szerepelhet.
- Zöldségköret (1/2 adag is), töltött-, rakott étel, mártás vagy főzelék féle óvodásoknál ötnaponta minimum 3 alkalommal kell, hogy szerepeljen ebéd részeként.
- Zöldségköret (1/2 adag is), töltött-, rakott étel, mártás vagy főzelék féle általános iskolásoknál, minimum 2 alkalommal kell, hogy szerepeljen ebéd részeként.
- Gyümölcs ötnaponta 3 alkalommal kell, hogy szerepeljen ebéd részeként óvodás és általános iskolás korosztály étlapjában.
- Baromfihús ötnaponta 2 alkalommal kell, hogy szerepeljen az étrendben óvodás és általános iskolás korosztály étlapjában.
- Az étrend tükrözze az egészséges táplálkozás irányelveit és a korszerű konyha-technológia alkalmazását.

1. A fenti szempontrendszer alapján az ajánlatkérő megvizsgálja az ajánlatba becsatolt mintaétlapokat, nyersanyag-kiszabásokat.

2. Az Ajánlatkérő minden egyes dokumentumot – dietetikus közreműködésével – megvizsgál. A számításokat bemutató kimutatások alapját mindenkor az annak megfelelő nyersanyag-kiszabások képezik. Amennyiben a nyersanyag-kiszabás és az egyéb becsatolt kimutatások között tartalmi eltérés van, minden esetben a nyersanyag-kiszabást tekinti Ajánlatkérő az irányadónak.

3. Érvénytelen az az ajánlat, amely eltér a mintaétrendek energia- és tápanyagtartalmára, valamint a felhasználásra kerülő élelmiszerek, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásaitól, tehát:

- Eltér a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. melléklete (Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő) értékektől, vagyis az abban meghatározott minimum és maximum tartományon kívül esik;
- Eltér a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 6. melléklete (Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva) értékeitől,
- A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 3. mellékletében foglaltaknak (A kor-csoportonkénti energiatartalomra vonatkozó előírás) nem felel meg
- Eltér a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 5. melléklete (Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel (g/fő) értékeitől).