MŰSZAKI LEÍRÁS

Az RSZTOP program célja megfelelő minőségű, tápláló és vitaminokban gazdag napi egyszeri kiegészítő étkezés (egytálétel) biztosítása – étkezési csomag formájában – munkanaponként hajléktalan emberek (hajléktalanok átmeneti szállásán élők, éjjeli menedékhelyen alvók, nappali melegedőt használók, utcán, közterületen vagy nem lakás céljára szolgáló helyen élők, elsőként lakhatásban élők) részére. Az étkezési csomagot felnőtt korú, változó fogyasztói csoport részére munkanapokon kell biztosítani, hűtött, címkézett, dézsma biztosan zárt, mikrohullámú sütőben melegíthető készétel formában, melynek a fogyaszthatósági ideje minimum a szállítást követő 2 nap. Az étkezési csomag mellé az ételhez rendelt félbarna kenyérszeleteket (1 db ételcsomag /10 dkg kenyér), valamint szalvétát is biztosítania kell a Vállalkozónak, megfelelő, zárt csomagolásban.

Jelen Műszaki leírásban, ahol Vállalkozó kerül megnevezésre, ott a Vállalkozó által a Vállalkozási szerződés teljesítésében történő részvétellel megbízott vagy meghatalmazott személyt vagy szervezetet is érteni kell.

Vállalkozó legkésőbb az aktuális hetet megelőző szerda 11:00-ig köteles megküldeni a tervezett étlapot, melyet Megrendelővel egyeztetnie kell.

Az igényelt étkezési csomagra vonatkozó étkezési létszám megadása hetente, napi bontásban telephelyekre bontva külön-külön megjelölve Megrendelő által készített megrendelő alapján történik, legkésőbb az aktuális hetet megelőző hét szerda 11:00 óráig. A Megrendelő az ajánlati felhívásban megadott étkezési csomag darab számaitól a heti megrendelés alapján havi részteljesítés rögzítésével **az ajánlati felhívás szerinti mértékben eltérhet** . Vállalkozó az adagszámra vonatkozó változással kapcsolatos jelzést követő hét első munkanapjától kezdve köteles a módosított adagszámot szolgáltatni.

Vállalkozó a szerződésben foglalt időpontra az étkezési csomagokat elkészíti és kiszállítja a megrendelésben szereplő címre. Az étkezési csomagok tálalását Megrendelő biztosítja.

Az étkezési csomagok kiszállítása hetente két alkalommal, munkanapokon, a Megrendelő által előírt napokon történik. Vállalkozó heti kettőnél több munkanapon is teljesíthet a Megrendelő által előírt napokon, a felek közötti külön egyeztetést követően, figyelembe véve a Megrendelő hűtőkapacitását és az étkezési csomagok fogyaszthatósági idejét.

A kiszállított ételekhez csatolni kell a mindenkor hatályos jogszabályok és szakmai előírások szerinti kísérő dokumentációt. Vállalkozó (vagy az általa megbízott, őt képviselő személy) a kiszállítással egyidejűleg köteles biztosítani és aláírásával igazolni az ***„Eljárásrend a Hajléktalanokért Közalapítvány által megvalósított, RSZTOP-3.1.1-16-2016-00001 azonosítószámú projekt keretében a célcsoport részére történő kiegészítő étkeztetés***

szolgáltatásbiztosításával kapcsolatosan” című, a Vállalkozási szerződés mellékletét képező dokumentumban meghatározott tartalmakat: az átadás-átvétel tényét, valamint a megjelenített tartalom hitelességét, az általa biztosított *Szállítólevél és átadás-átvételi elismervényen* (továbbiakban: Szállítólevél[1]).

Megrendelő minőségi elvárásai:

A beszerzés tárgyát képező ételeket hűtött állapotban, címkézett, zárt, dézsmabiztos, egyszer használatos, mikrohullámú sütőben melegíthető, egyadagos fogyasztói kiszerelésben kell kiszállítani, melyek elkészítése Vállalkozó érdekkörébe tartozó, saját/bérelt főzőkonyháról történik.
Megrendelő nem biztosít főzőkonyhai kapacitást Vállalkozók részére.

A kiszállított étkezési csomagoknak és az étkezési csomagok tárolását biztosító ételrekeszeknek meg kell felelniük a vonatkozó higiénés szabályoknak. Az étkezési csomagok csomagolása nem lehet sérült, az étel abból ki nem folyhat/eshet, különben „nem átvett” ételcsomagoknak minősülnek.

A telephelyekre való étkezési csomagok kiszállítását a Vállalkozó által biztosított érvényes forgalmi engedéllyel rendelkező, a hatályos jogszabálynak és higiéniai előírásnak, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő, a HACCP-ben a szállítóeszközökre vonatkozó takarítási tervben meghatározottak szerint tisztán tartott és takarított, ételszállításra alkalmas, zárt rakterű, hűtőtérrel rendelkező, vagy a hűtési lánc megtartását biztosító eszközökkel felszerelt (hűtőrekesz, fagyasztóláda stb.) szállítójárművekkel kell biztosítani.
A hűtött, címkézett, zárt, egyszer használatos, mikrohullámú sütőben melegíthető, egyadagos kiszerelésben végzett szállítás esetén a hűtőlánc betartását a Megrendelő számára történő átadásig Vállalkozónak biztosítani kell.

Megrendelő és Vállalkozó 3 havonta személyes konzultáción egyeztetnek a teljesítés során felmerülő kérdésekről, melyen Vállalkozónak (vagy az általa nyilatkozattétellel meghatalmazott személynek) kötelező képviseltetnie magát.

[1] Az ***„Eljárásrend a Hajléktalanokért Közalapítvány által megvalósított, RSZTOP-3.1.1-16-2016-00001 azonosítószámú projekt keretében a célcsoport részére történő kiegészítő étkeztetés szolgáltatásbiztosításával kapcsolatosan”*** című, a Vállalkozási szerződés mellékletét képező dokumentumban lévő *Szállítólevél és átadás-átvételi elismervény* című sablon (1. sz. melléklet) az alkalmazható igazoló dokumentum.

A szolgáltatás időtartama: a szerződés hatálybalépéstől számított 189 munkanap, mely nem nyúlhat túl 2021. december 31. napján.
A teljesítés kezdete: hatályba lépési feltétel bekövetkezésével, de legkorábban 2021.01.04. napjával.
Amennyiben a projekt meghosszabbítására kerül sor, akkor a 189 munkanap időtartam az irányadó a szerződés teljesítése során, a 189 munkanap a projekt határidő hosszabbítása esetén sem növekedhet.

Az étkezési csomagok kiszállítása a telephelyekre a Vállalkozási szerződésben rögzítettek szerint, a Megrendelő által meghatározott munkanapokon és időpontban történik. A napon belüli pontos szállítási időpontokat a Megrendelő határozza meg.

A hűtve szállított egyadagos kiszerelésű étkezési csomagok hőmérséklete Vállalkozó szállítóautójába helyezéskor, illetve a szállítás időtartama alatt nem lehet magasabb a jogszabályban meghatározottnál.

A hűtött, a kiszállítástól 2 napig fogyasztható étel kizárólag gyorshűtő technológiával készülhet.

Az étkezési csomagok címkézésére vonatkozó kritériumok:

Az étkezési csomagok címkéinek a mindenkori jogszabályi előírásoknak kell megfelelnie, és tartalmaznia kell az étel megnevezésére, fogyaszthatóságára, tápanyagtartalmára stb. vonatkozó minden adatot.

- az étel megnevezése
- összetevők
- allergének
- nettó mennyiség
- fogyaszthatósági határidő (év, hónap, nap)
- gyártási idő (év, hónap, nap, óra perc)
- tárolási, felhasználási feltételek
- felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe
- származási hely
- felhasználási útmutató
- alkoholtartalom 1,2% felett
- tápértékjelölés

Tápértékjelölés
• energia
• zsír /telített zsírsavak

• szénhidrát /cukrok
• fehérje
• só

Jogszabályi előírások

Az ajánlattétel és a teljesítés során az alábbi jogszabályi előírásoknak kell megfelelni:

- 2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről,
- A közbeszerzés tárgyát képező szolgáltatást a HACCP, vagy azzal egyenértékű élelmiszer biztonsági rendszer előírásainak megfelelően kell teljesíteni.
- Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, , az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről,
- a 852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról

EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNER NEVE	RÉGIÓ	MEGYE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
1. közbeszerzési rész				
Szegedi Kistérség Többcélú Társulása Egyesített Szociális Intézmény	Dél-Alföld	Csongrád	Szeged	6725 Szeged, Moszkvai krt. 1-3.
Szegedi Kistérség Többcélú Társulása Egyesített Szociális Intézmény	Dél-Alföld	Csongrád	Szeged	6728 Szeged, Bajai út 13.
Szentes Város Hajléktalan Segítő Központja	Dél-Alföld	Csongrád	Szentes	6600 Szentes, Rákóczi F. u. 183.
Halasi Többcélú Kistérségi Társulás Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Bács-Kiskun	Kiskunhalas	6400 Kiskunhalas, Molnár utca 6.
KAPOCS Szociális és Gyermekvédelmi Intézmény Hajléktalan Ellátás	Dél-Alföld	Bács-Kiskun	Kiskunfélegyháza	6100 Kiskunfélegyháza, Alpári út 53.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Dél-Alföld	Bács-Kiskun	Kecskemét	6000 Kecskemét, Matkói út 20.
Baptista Menedék Szolgálat	Dél-Alföld	Bács-Kiskun	Kiskunmajsa	6120 Kiskunmajsa, Marispuszta tanya 253/a
Békéscsabai Családsegítő és Gyermekjóléti Központ	Dél-Alföld	Békés	Békéscsaba	5600 Békéscsaba, Gyár utca 16.
Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Békés	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 3.
Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Békés	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 4.
Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Békés	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 5.
Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Békés	Békés	5630 Békés, Csallóközi u. 1/2.
Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Dél-Alföld	Békés	Békés	5630 Békés, Csallóközi u. 34.

Orosháza Város Önkormányzat Egységes Szociális Központ	Dél-Alföld	Békés	Orosháza	5900 Orosháza Szabó D. u. 1.
Szolnoki Kistérség Többcélú Társulása Humán Szolgáltató Központ	Észak-Alföld	Jász-Nagykun-Szolnok	Szolnok	5000 Szolnok, Prizma út 13.
Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezet	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1211 Budapest, Központi út 55-59.
Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezet	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1191 Budapest, Ady Endre u. 112.
Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezet	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1107 Budapest, Bihari u. 15.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1105 Budapest, Vaspálya u. 56.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1097 Budapest, Gyáli u. 33-35.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1097 Budapest, Táblás u. 31.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1097 Budapest, Külső Mester utca 84.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1087 Budapest, Kőbányai u. 22.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1097 Budapest, Aszódi utca 18.
Hajléktalanokért Közalapítvány	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1106 Budapest, Gránátos utca 2.
Hajléktalanokért Közalapítvány	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1106 Budapest, Jászberényi út 47/e

1. rész összesen	**minimum adagszám (munkanapokon)**	**799**
	maximum adagszám (munkanapokon)	**1199**

EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNER NEVE	RÉGIÓ	MEGYE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
2. közbeszerzési rész				
TÁMASZ Alapítvány Pécs	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7629 Pécs, Zsolnay Vilmos utca 105.
TÁMASZ Alapítvány Pécs	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7629 Pécs, Névtelen u. 1.
TÁMASZ Alapítvány Pécs	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7630 Pécs, Edison u. 18.
TÁMASZ Alapítvány Pécs	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7630 Pécs, Gomba u. 7.
TÁMASZ Alapítvány Pécs	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7626 Pécs, Dugonics u. 26.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Dél-Dunántúl	Baranya	Pécs	7621 Pécs, Janus Pannonius u. 6.
Magyar Vöröskereszt Somogy Megyei Szervezete	Dél-Dunántúl	Somogy	Kaposvár	7400 Kaposvár, Kanizsai u. 56.
Hajléktalanokat Segítő Szolgálat	Nyugat-Dunántúl	Győr-Moson-Sopron	Győr	9027 Győr, Avar u. 3.
Magyar Vöröskereszt Zala Megyei Szervezete	Nyugat-Dunántúl	Zala	Nagykanizsa	8800 Nagykanizsa, Dózsa György u. 73.
Magyar Vöröskereszt Zala Megyei Szervezete	Nyugat-Dunántúl	Zala	Zalaegerszeg	8900 Zalaegerszeg, Hock János u. 98.
Fogyatékkal Élőket és Hajléktalanokat Ellátó Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság	Nyugat-Dunántúl	Vas	Szombathely	9700 Szombathely, Zanati út 1.

2. rész összesen	**minimum adagszám (munkanapokon)**	**420**
	maximum adagszám (munkanapokon)	**610**

EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNER NEVE	RÉGIÓ	MEGYE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
3. közbeszerzési rész				
Debrecen-Nagytemplomi Református Egyházközség Nyitott Ajtó Szociális Központ	Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	Debrecen	4026 Debrecen, Péterfia u. 40.
Rehabilitációs Foglalkoztatási és Szociális Szolgáltató Nonprofit Közhasznú Kft.	Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	Debrecen	4029 Debrecen, Dobozi u. 2/D
Rehabilitációs Foglalkoztatási és Szociális Szolgáltató Nonprofit Közhasznú Kft.	Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	Debrecen	4031 Debrecen, Derék u. 22. IX.
Rehabilitációs Foglalkoztatási és Szociális Szolgáltató Nonprofit Közhasznú Kft.	Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	Debrecen	4030 Debrecen, Szávay Gyula u. 89.
Rehabilitációs Foglalkoztatási és Szociális Szolgáltató Nonprofit Közhasznú Kft.	Észak-Alföld	Hajdú-Bihar	Debrecen	4002 Debrecen-Ondód, Kádár dűlő 10.
Városi Szociális Központ	Észak-Alföld	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Fehérgyarmat	4900 Fehérgyarmat, Táncsics u. 84.
Oltalom Szeretetszolgálat	Észak-Alföld	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nyíregyháza	4400 Nyíregyháza, Bokréta u. 22/a
Oltalom Szeretetszolgálat	Észak-Alföld	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nyíregyháza	4400 Nyíregyháza, Rákóczi u. 104.
Salgótarján és Térsége Egészségügyi- Szociális Központja	Észak-Magyarország	Nógrád	Salgótarján	3100 Salgótarján, Acélgyári út 61.
Salgótarján és Térsége Egészségügyi- Szociális Központja	Észak-Magyarország	Nógrád	Salgótarján	3100 Salgótarján, Hősök útja 35.
Tiszaújvárosi Humánszolgáltató Központ	Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	Tiszaújváros	3580 Tiszaújváros, Huszár Andor út 1/a
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	Miskolc	3535 Miskolc, Árpád út 88.
Magyar Vöröskereszt B.-A.-Z. Megyei Szervezete	Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	Miskolc	3527 Miskolc, Baross Gábor út 13-15.

Kazincbarcikai Szociális Szolgáltató Központ	Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	Kazincbarcika	3700 Kazincbarcika, Mátyás király út 56.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Észak-Magyarország	Borsod-Abaúj-Zemplén	Sátoraljaújhely	3980 Sátoraljaújhely, Báthory u. 2.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Észak-Magyarország	Heves	Hatvan	3000 Hatvan, Nagytelek utca 2
Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezet	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1131 Budapest, Madridi u. 7.
Oltalom Karitatív Egyesület	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1051 Budapest, József nádor tér 10.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1157 Budapest, Kőrakáspark u 4-5.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1134 Budapest, Szabolcs u. 33-35.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1134 Budapest, Dózsa György út 152.
„RÉS” Szociális és Kulturális Alapítvány	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1067 Budapest, Podmaniczky utca 33.
Hajléktalanokért Közalapítvány	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1067 Budapest, Szobi u. 3.

3. rész összesen	**minimum adagszám (munkanapokon)**	**994**
	maximum adagszám (munkanapokon)	**1488**

EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNER NEVE	RÉGIÓ	MEGYE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
4. közbeszerzési rész				
Tatabányai Járási Egyesített Szociális Intézmények	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Tatabánya	2800 Tatabánya, Füzes út 40/B
Tatabányai Járási Egyesített Szociális Intézmények	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Tatabánya	2800 Tatabánya, Hegy út 20.
Utcai Szociális Segítők Egyesülete	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Tatabánya	2800 Tatabánya, Táncsics M. u. 1/F
Szociális Alapellátó Intézmény	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Tata	2890 Tata, Almási út 43.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Esztergom	2500 Esztergom, Kossuth Lajos u. 42.
Önkormányzati Szociális Szolgálat	Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	Oroszlány	2840 Oroszlány, Mátyás király út 7.
SZMJVÖ Kríziskezelő Központ	Közép-Dunántúl	Fejér	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Sörház tér 3.
SZMJVÖ Kríziskezelő Központ	Közép-Dunántúl	Fejér	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Kikindai út 8.
SZMJVÖ Kríziskezelő Központ	Közép-Dunántúl	Fejér	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Széchenyi u. 60.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Dunántúl	Veszprém	Ajka	8400 Ajka, Gyár u. 37.
Szociális és Egészségügyi Alapellátási Intézet	Közép-Dunántúl	Veszprém	Tapolca	8300 Tapolca, Arany János utca 16.
Magyar Vöröskereszt Veszprém Megyei Szervezete	Közép-Dunántúl	Veszprém	Várpalota	8100 Várpalota, Mészáros Lőrinc utca 53.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Dunántúl	Veszprém	Veszprém	8200 Veszprém, Jutasi út 24-26.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Dunántúl	Veszprém	Veszprém	8200 Veszprém, Házgyári út 1.

Baptista Menedék Szolgálat	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1221 Budapest, Péter Pál utca 21.
Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezet	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1089 Budapest, Diószeghy Sámuel u. 5.
Magyarországi Evangéliumi Testvérközösség „Fűtött Utca”	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1086 Budapest, Dankó u. 15.
Oltalom Karitatív Egyesület	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1086 Budapest, Dankó u. 9.
Menedékház Alapítvány	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1112 Budapest, Muskétás utca 1.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1084 Budapest, Kálvária utca 23.
Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1119 Budapest, Kocsis u. 5.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1013 Budapest, Feszty Árpád utca 6-8.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1011 Budapest, Fő utca 41.
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Közép-Magyarország	Budapest	Budapest	1033 Budapest, Miklós u. 32.

4. rész összesen	**minimum adagszám (munkanapokon)**	**970**
	maximum adagszám (munkanapokon)	**1427**

1-4. rész összesen	**minimum adagszám (munkanapokon)**	**3183**
	maximum adagszám (munkanapokon)	**4724**

KÖZBESZERZÉSI DIETETIKAI MŰSZAKI LEÍRÁS
A szolgáltatás tartalma, minősége

Ajánlatkérő célja:
Hajléktalan emberek számára élelmezés- és táplálkozás-egészségügyi, dietetikai szempontból a magyar, felnőtt népesség számára javasolt napi energia közel 50%-val való hozzájárulása, étkezési csomag formájában.
Az étkezési csomagot felnőtt korú, változó fogyasztói csoport részére munkanapokon kell biztosítani, hűtött, címkézett, dézsma biztosan zárt és mikrohullámú sütőben melegíthető, 1 adagos fogyasztói kiszerelésű készétel formájában (kizárólag gyorshűtő technológiával készülhet), amelynek a fogyaszthatósági ideje minimum a szállítást követő 2 nap. A szállított ételekhez csatolni kell a mindenkor hatályos jogszabályok és szakmai előírások szerinti kísérő dokumentációt.

Az Ajánlattevők szerződés hatálya alatti teljesítésének alapja:

1, Az Ajánlattevők az Ajánlatkérő által megadott 50 (ötven) darab, megnevezett, meleg ételt tartalmazó (melegkonyhai technológiával készült) étkezési csomag 1 adagos nyersanyag-kiszabata − amely tartalmazza a hozzávalókat és azok megadott mennyiségét is étkezési csomagonként – alapján kötelesek az étkezési csomagot elkészíteni, és a Szerződés tekintetében biztosítani az Ajánlatkérő részére. Tehát a szerződés időtartama alatt a teljesítés alapja kizárólag a Műszaki leírásban megnevezett 50 darab receptúra melegkonyhai technológiával történő elkészítése és kiszállítása lehet, az ettől való eltérés nem minősül szerződésszerű teljesítésnek.

A nyersanyag-kiszabattól − az alábbi esetekben lehet eltérni:

- az egyes zöldségek friss és fagyasztott változata, valamint a téli és a nyári burgonya idénytől és a Vállalkozó beszerzési lehetőségeitől, valamint kapacitásától függően egymással felcserélhető.

Az étkezési csomagok részletes nyersanyag-kiszabata, tisztított mennyiség, 1 adagra számolva

1, Sajtos - tejfölös tészta

tejföl (12% zsírtartalmú)	75 g
sajt (zsíros trappista)	55 g
száraztészta (2 tojásos)	210 g
olaj (napraforgóolaj)	5 g
só (jódozott só)	4 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom

Energia:	1084 kcal		Fehérje:	16,1E%
Fehérje:	43,4 g		Zsír:	27,7E%
Zsír:	33,2 g		Szénhidrát:	56,2E%
Ebből telített:	15,6 g		Tej-, termékekből származó Ca:	405mg
Szénhidrát:	151,6 g			
Ebből cukrok:	4,2 g			
Só:	5,6 g			

2, Sonkás kocka

száraztészta (durumlisztből)	200 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	80 g
felvágott (gépsonka)	100 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1064 kcal		Fehérje:	18,8E%
Fehérje:	49,8g		Zsír:	24,6E%
Zsír:	28,9g		Szénhidrát:	56,6E%
Ebből telített:	8,7g			
Szénhidrát:	149,8g			
Ebből cukrok:	5,6g			
Só:	7,3g			

3, Csirkemájas rizs

rizs (félfényezett)	160 g
zöldborsó (fagyasztott)	150 g
csirke (máj, nyers)	120 g
sárgarépa (fagyasztott)	100 g
vöröshagyma (friss)	50 g
olaj (napraforgóolaj)	20 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1088 kcal		Fehérje:	17,7E%
Fehérje:	47,8g		Zsír:	22,4E%
Zsír:	27 g		Szénhidrát:	59,7E%
Ebből telített:	4,5g			
Szénhidrát:	161,5g			
Ebből cukrok:	11,8g			
Só:	6,5g			

4, Sült csirkecomb, sóskamártás, főtt burgonya

csirke (comb, nyers)	200 g
sóska (fagyasztott)	250 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	90 g
liszt (búzaliszt, bl 55)	35 g
vöröshagyma (friss)	30 g
cukor (finomított)	30 g
burgonya (téli)	360 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	10 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1138 kcal		Fehérje:	22,6E%
Fehérje:	64 g		Zsír:	26E%
Zsír:	32,7 g		Szénhidrát:	50,1E%
Ebből telített:	9,6 g			
Szénhidrát:	141,8g			
Hozzáadott cukrok:	30g			

Só:	10,6g			

5, Tejfölös pulykatokány, színes párolt rizsköret

pulyka (comb, nyers)	150 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	50 g
vöröshagyma (friss)	20 g
olaj (napraforgóolaj)	15 g
rizs (félfényezett)	160 g
zöldborsó (fagyasztott)	50 g
sárgarépa (fagyasztott)	50 g
kukorica (fagyasztott)	50 g
só (jódozott só)	10 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
fokhagyma (friss)	0,2 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1079 kcal		Fehérje:	18,9E%
Fehérje:	50,6g		Zsír:	24,2E%
Zsír:	28,8g		Szénhidrát:	56,9E%
Ebből telített:	7,5g			
Szénhidrát:	152,6g			
Ebből cukrok:	11g			
Só:	12,4g			

6, Csirkemell sajtmártásban, zöldséges tört burgonya

tej (tehéntej, 2,8 zsírtartalmú)	270 ml
sajt (zsíros, trappista)	30 g
csirke (mell, nyers)	100 g
liszt (búzaliszt, bl 55)	50 g
olaj (napraforgóolaj)	10 ml
burgonya (téli)	300 g
zöldborsó (fagyasztott)	90 g
kukorica (fagyasztott)	90 g
vöröshagyma (friss)	50 g
só (jódozott só)	8 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1151 kcal		Fehérje:	23,5E%
Fehérje:	67,2g		Zsír:	23E%
Zsír:	29,3g		Szénhidrát:	53E%
Ebből telített:	11,4g		Tej-, termékből származó Ca:	513,7mg
Szénhidrát:	151,9g			

Ebből cukrok:	30,4g			
Só:	9,2g			

7, Vargabéles

túró (tehéntúró, félzsíros)	200 g
joghurt (1,8% zsírtartalmú)	120 g
száraztészta (2 tojásos)	135 g
cukor (finomított)	30 g
mazsola	20 g
tojás (tyúktojás)	1 darab
margarin (főző, 80% zsírtartalmú)	5 g
só (jódozott só)	3 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1123 kcal		Fehérje:	21,9E%
Fehérje:	61,3 g		Zsír:	22,4E%
Zsír:	27,8 g		Szénhidrát:	55,1E%
Ebből telített:	11,5 g		Tej-, termékből származó Ca:	379,6mg
Szénhidrát:	153,9 g			
Ebből cukrok:	59,1 g			
Hozzáadott cukor:	30 g			
Só:	3,6 g			

8, Kapros - citromos pulyka, cukkinis rizs:

pulyka (comb, nyers)	160 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	50 g
olaj (napraforgóolaj)	18 g
liszt (búzaliszt, bl 55)	10 g
rizs (félfényezett)	180 g
cukkíni (friss)	120 g
só (jódozott só)	12 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1118 kcal		Fehérje:	18E%
Fehérje:	50,2g		Zsír:	25,7E%
Zsír:	31,8g		Szénhidrát:	56,2E%
Ebből telített:	7,9g			
Szénhidrát:	156,4g			
Ebből cukrok:	4g			
Só:	12,3g			

9, Bolognai spagetti

sajt (zsíros, trappista)	50 g
száraztészta (durumlisztből)	150 g
paradicsom (püré)	80 g
sertés (hús, sovány, nyers)	70 g
sárgarépa (fagyasztott)	50 g
vöröshagyma (friss)	30 g
petrezselyem (gyökér, fagyasztott)	30 g
lecsó (konzerv, natúr)	20 g
cukor (finomított)	20 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1137 kcal		Fehérje:	18,7E%
Fehérje:	52,9g		Zsír:	26,2E%
Zsír:	33g		Szénhidrát:	55E%
Ebből telített:	12,3g		Tej-, termékből származó Ca:	300 mg
Szénhidrát:	155,7g			
Ebből cukrok:	41,2g			
Hozzáadott cukor:	20g			
Só:	8,8g			

10, Masánszky-rizs

tej (tehéntej 2,8% zsírtartalmú)	400 ml
margarin (főző, 80% zsírtartalmú)	15 g
rizs (félfényezett)	130 g
alma (friss)	150 g
cukor (finomított)	50 g
tojás (tyúktojás)	1 darab
zsemlemorzsa	10 g
só (jódozott só)	1 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1168 kcal		Fehérje:	10,5E%
Fehérje:	30,4g		Zsír:	23,6E%
Zsír:	30,5g		Szénhidrát:	65,8E%
Ebből telített:	11,2g		Tej-, termékből származó Ca:	494,4mg
Szénhidrát:	191,2g			
Ebből cukrok:	81,5g			
Hozzáadott cukor:	50g			
Só:	2g			

11, Pincepörkölt:

burgonya (téli)	500 g
lecsó (konzerv, natúr)	200 g
sertés (hús, sovány, nyers)	170 g
vöröshagyma (friss)	100 g
szalonna (füstölt, nyers)	10 g
liszt (búzaliszt, bl 55)	20 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1069 kcal		Fehérje:	20,9E%
Fehérje:	55,7g		Zsír:	28E%
Zsír:	33,1g		Szénhidrát:	50,3E%
Ebből telített:	9,1g			
Szénhidrát:	133,9g			
Ebből cukrok:	13,8g			
Só:	6,9g			

12, Zöldséges lencsegulyás pirított tarhonyabetéttel

burgonya (téli)	130 g
lencse (száraz)	90 g
sertés (hús, sovány, nyers)	80 g
sárgarépa (fagyasztott)	100 g
száraztészta (4 tojásos)	70 g
petrezselyem (gyökér, fagyasztott)	55 g
kolbász (szárazkolbász)	30 g
lecsó (konzerv, natúr)	30 g
vöröshagyma (friss)	30 g
szalonna (füstölt, nyers)	10 g
olaj (napraforgóolaj)	5 g
só (jódozott só)	5 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1121 kcal		Fehérje:	22,7E%
Fehérje:	63,5g		Zsír:	26,7E%
Zsír:	33,1g		Szénhidrát:	50,3E%
Ebből telített:	9,7g			

Szénhidrát:	140,2g			
Ebből cukrok:	7,4g			
Só:	7,5g			

13, Hagymás marhatokány, zöldséges sárgaborsó főzelék

marha (hús, közepes zsírtartalmú, nyers)	120 g
vöröshagyma (friss)	70 g
joghurt (1,8% zsírtartalmú)	170 ml
sárgarépa (fagyasztott)	160 g
petrezselyem (gyökér, fagyasztott)	160 g
sárgaborsó (száraz)	90 g
liszt (búzaliszt bl 55)	70 g
olaj (napraforgóolaj)	7 g
só (jódozott só)	9 g
mustár	2 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1108 kcal		Fehérje:	23,4E%
Fehérje:	64,7g		Zsír:	24,2E%
Zsír:	29,7g		Szénhidrát:	51,7E%
Ebből telített:	9,9g			
Szénhidrát:	142,5g			
Ebből cukrok:	21,3g			
Só:	10g			

14, Pulykapörkölt, babérleveles burgonyafőzelék

pulyka (comb, nyers)	150 g
vöröshagyma (friss)	30 g
lecsó (konzerv, natúr)	50 g
burgonya (téli)	500 g
joghurt (1,8% zsírtartalmú)	100 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	30 g
liszt (búzaliszt bl 55)	60 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	9 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1090 kcal		Fehérje:	21,4E%
Fehérje:	58 g		Zsír:	18,7E%
Zsír:	22,5g		Szénhidrát:	59E%
Ebből telített:	6,5g			

Szénhidrát:	160g			
Ebből cukrok:	15,7g			
Só:	9,5g			

15, Sertéspaprikás, burgonya püré

sertés (hús, sovány, nyers)	130 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	40 g
vöröshagyma (friss)	30 g
liszt (búzaliszt bl 55)	25 g
lecsó (konzerv, natúr)	40 g
burgonya (téli)	500 g
tej (tehéntej, 2,8% zsírtartalmú)	150 ml
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	11 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
vaj (teavaj)	5 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1067 kcal		Fehérje:	19E%
Fehérje:	50,4g		Zsír:	29,5E%
Zsír:	34,8g		Szénhidrát:	50,8E%
Ebből telített:	11,9g			
Szénhidrát:	135g			
Ebből cukrok:	16,8g			
Só:	11,4g			

16, Lecsós, tarhonyás hús

száraztészta (4 tojásos)	170 g
lecsó (konzerv, natúr)	200 g
sertés (hús, sovány, nyers)	130 g
vöröshagyma (friss)	50 g
olaj (napraforgóolaj)	15 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1072 kcal		Fehérje:	21,1E%
Fehérje:	56,3g		Zsír:	27E%
Zsír:	32g		Szénhidrát:	51,9E%
Ebből telített:	6,6g			
Szénhidrát:	138,3g			
Ebből cukrok:	8,8g			

Só:	7,4g			

17, Sajtos rakott karfiol

sajt (zsíros, trappista)	60 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	60 g
karfiol (fagyasztott)	300 g
sárgarépa (fagyasztott)	100 g
rizs (félfényezett)	150 g
sertés (hús, sovány, nyers)	40 g
vöröshagyma (friss)	20 g
lecsó (konzerv, natúr)	20 g
olaj (napraforgóolaj)	5 g
só (jódozott só)	6 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1077 kcal		Fehérje:	17,3E%
Fehérje:	46,4g		Zsír:	29,2E%
Zsír:	34,8g		Szénhidrát:	53,3E%
Ebből telített:	16,8g		Tej-, termékből származó Ca:	420 mg
Szénhidrát:	142,9g			
Ebből cukrok:	9,8g			
Só:	8g			

18, Vagdalt szelet, zöldborsófőzelék

sertés (hús, sovány, nyers)	100 g
tojás (tyúktojás)	20 g
kenyér (félbarna, félbarna kenyér)	60 g
vöröshagyma (friss)	20 g
zöldborsó (fagyasztott)	370 g
tej (tehéntej 2,8% zsírtartalmú)	120 ml
liszt (búzaliszt bl 55)	60 g
olaj (napraforgóolaj)	15 g
cukor (finomított)	10 g
só (jódozott só)	9 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1155 kcal		Fehérje:	23,4E%
Fehérje:	67,3g		Zsír:	24,9E%
Zsír:	31,8g		Szénhidrát:	51,4E%
Ebből telített:	7,6g			
Szénhidrát:	147,7g			
Ebből cukrok:	40,1g			
Hozzáadott cukor:	10g			

Só:	10,5g			

19, Húsgombócos „töltött" káposzta

káposzta (savanyúkáposzta)	300 g
sertés (hús, sovány, nyers)	150 g
rizs (félfényezett)	130 g
tejföl (12% zsírtartalmú)	100 g
vöröshagyma (friss)	30 g
liszt (búzaliszt bl 55)	30 g
lecsó (konzerv, natúr)	20 g
olaj (napraforgóolaj)	10 g
só (jódozott só)	5 g
fűszerpaprika (édes)	2 g
fűszerek	
ivóvíz	

Tápanyagtartalom:

Energia:	1108 kcal		Fehérje:	18,7E%
Fehérje:	51,5g		Zsír:	29,1E%
Zsír:	35,7g		Szénhidrát:	52,2E%
Ebből telített:	12,5g			
Szénhidrát:	143,8g			
Ebből cukrok:	7,3g			
Só:	8,1g			

20. Rántott csirke, petrezselymes vegyes köret

csirke (mell, nyers)	150 g
zsemlemorzsa	30 g
liszt (búzaliszt bl 55)	30 g
tojás (tyúktojás)	25 g
burgonya (téli)	350 g
kukorica (fagyasztott)	120 g
sárgarépa (fagyasztott)	100 g
olaj (napraforgóolaj)	15 g
só (jódozott só)	9 g
petrezselyem (levél, friss)	1 g
fűszerek	
ivóvíz	

Össz-tápanyagtartalom:

Energia:	1079 kcal		Fehérje:	23,4E%
Fehérje:	62,8g		Zsír:	19,2E%
Zsír:	23g		Szénhidrát:	56,8E%
Ebből telített:	3,4g			
Szénhidrát:	152,3g			
Ebből cukrok:	14,7g			
Só:	10,2g			

21. Babgulyás

burgonya (téli)	160	g
étolaj (napraforgó)	7	ml
fehérrépa (fagyasztott)	40	g
fokhagyma (friss)	1,5	g
fűszerpaprika (édes)	5	g
lecsó (fagyasztott)	30	g
sárgarépa (fagyasztott)	40	g
sertéshús (füstölt főtt)	50	g
sertéshús (friss, közepes zsírtartalmú)	110	g
só (jódozott só)	3	g
tarkabab (száraz)	100	g
vöröshagyma (friss)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1002 kcal		Fehérje	22,1 E%
Fehérje	55,1 g		Zsír	37,8 E%
Zsír	41,9 g		Szénhidrát	39,8 E%
Ebből telített zsírsavak	12,9 g			
Szénhidrát	99,3 g			
Ebből cukrok	7,8 g			
Só	5,3 g			

22. Bazsalikomos, paradicsomos csirkeragu penne tésztával, reszelt sajttal

csirkemell	170	g
étolaj (napraforgó)	10	ml
liszt (BL 55)	10	g
fokhagyma (friss)	1,5	g
só (jódozott só)	8	g
paradicsompüré	30	g
száraztészta (penne, durum)	170	g
vöröshagyma (friss)	30	g
sajt (félzsíros, trappista)	12	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1005 kcal		Fehérje	27,9 E%
Fehérje	69,8 g		Zsír	15,4 E%
Zsír	17,1 g		Szénhidrát	56,7 E%
Ebből telített zsírsavak	3,8 g		Tej-, termékekből származó Ca	72 mg
Szénhidrát	141,8 g			

Ebből cukrok	8,8 g			
Só	9,1 g			

23. Borsos tokány főtt burgonyával

burgonya (téli)	500	g
fokhagyma (friss)	1	g
só (jódozott só)	6	g
marhahús (friss, nyak)	140	g
paradicsompüré	20	g
szalonna (csemege, füstölt)	30	g
vöröshagyma (friss)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1002,1 kcal		Fehérje	17,4 E%
Fehérje	43,3 g		Zsír	38,6 E%
Zsír	42,8 g		Szénhidrát	43,3 E%
Ebből telített zsírsavak	16,1 g			
Szénhidrát	107,9 g			
Ebből cukrok	8,7 g			
Só	7,5 g			

24. Sült csirkecomb rizibizivel

csirkehús (friss, comb)	200	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	1	g
só (jódozott só)	3	g
rizs (fényezetlen)	140	g
zöldborsó (fagyasztott)	120	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1027 kcal		Fehérje	23,7 E%
Fehérje	60,7 g		Zsír	28,1 E%
Zsír	31,9 g		Szénhidrát	48 E%
Ebből telített zsírsavak	5,5 g			
Szénhidrát	122,6 g			
Ebből cukrok	7,0 g			
Só	3,5 g			

25. Zöldségrizottó pulykahússal

étolaj (napraforgó)	10	ml
fokhagyma (friss)	1	g
só (jódozott só)	6	g
kukorica (fagyasztott, csemege, morzsolt)	50	g
liszt (BL 55)	10	g
pulykahús (friss, comb)	100	g
rizs (fényezetlen)	140	g
sajt (félzsíros, trappista)	50	g
sárgarépa (fagyasztott)	50	g
vöröshagyma (friss)	30	g
zeller (fagyasztott)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1016 kcal		Fehérje	19,7 E%
Fehérje	49,8 g		Zsír	27,5 E%
Zsír	30,9 g		Szénhidrát	52,7 E%
Ebből telített zsírsavak	12,3 g		Tej-, termékekből származó Ca	300 mg
Szénhidrát	133,1 g			
Ebből cukrok	6,7 g			
Só	7,6 g			

26. Rakott zöldbab

étolaj (napraforgó)	15	ml
fűszerpaprika (édes)	1	g
só (jódozott só)	3	g
lecsó (fagyasztott)	30	g
rizs (fényezetlen)	120	g
sertéshús (friss, sovány)	120	g
tejföl, 12%-os	100	g
vöröshagyma	30	g
zöldbab (fagyasztott)	300	g
joghurt (3,5%-os)	30	g
tejpor (sovány)	15	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1080 kcal		Fehérje	19,3 E%
Fehérje	51,9 g		Zsír	32,9 E%
Zsír	39,3 g		Szénhidrát	47,6 E%
Ebből telített zsírsavak	12,7 g		Tej-, termékekből származó Ca	316 mg

Szénhidrát	127,8 g			
Ebből cukrok	24,8 g			
Só	3,7 g			

27. Hentes tokány párolt rizzsel

csemege uborka	30	g
étolaj (napraforgó)	10	ml
liszt (BL 55)	10	g
só (jódozott só)	8	g
paradicsompüré	15	g
rizs (fényezetlen)	180	g
sertéshús (füstölt, főtt)	35	g
sertéshús (friss, sovány)	100	g
vöröshagyma (friss)	30	g
fokhagyma (friss)	3	g

Tápanyagtartalom:

Energia	1012 kcal		Fehérje	16,8 E%
Fehérje	42,3 g		Zsír	23,8 E%
Zsír	26,6 g		Szénhidrát	59,4 E%
Ebből telített zsírsavak	6,9 g			
Szénhidrát	149,5 g			
Ebből cukrok	4,6 g			
Só	10,5 g			

28. Káposztás kocka

étolaj (napraforgó)	20	ml
fejes káposzta (friss)	250	g
só (jódozott só)	1	g
kristálycukor	11	g
száraztészta (kocka, durum)	200	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1002 kcal		Fehérje	11,6 E%
Fehérje	29,0 g		Zsír	19,4 E%
Zsír	21,5 g		Szénhidrát	68,7 E%
Ebből telített zsírsavak	2,3 g			
Szénhidrát	171,3 g			
Ebből cukrok	16,8 g			
Hozzáadott cukor	11,0 g			

Só	1,3 g			

29. Krumplis tészta kolbásszal

burgonya (téli)	200	g
száraztészta (kocka, durum)	170	g
szárazkolbász	60	g
vöröshagyma (friss)	30	g
lecsó (fagyasztott)	20	g
étolaj (napraforgó)	7	ml
só (jódozott só)	7	g
fűszerpaprika (édes)	2	g
fokhagyma (friss)	1	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1099 kcal		Fehérje	14,3 E%
Fehérje	39,2 g		Zsír	23,6 E%
Zsír	28,7 g		Szénhidrát	61,8 E%
Ebből telített zsírsavak	7,8 g			
Szénhidrát	169,0 g			
Ebből cukrok	5,1 g			
Só	9,5 g			

30. Zöldséges sertésgulyás tejföllel

sertéshús (friss, közepes zsírtartalmú)	120	g
burgonya (téli)	150	g
fehérrépa (fagyasztott)	100	g
zeller (fagyasztott)	100	g
sárgarépa (fagyasztott)	100	g
vöröshagyma (friss)	50	g
szalonna (csemege, füstölt)	30	g
étolaj (napraforgó)	10	g
só (jódozott só)	6	g
fokhagyma (friss)	1	g
tejföl, 20%-os	50	g

Tápanyagtartalom:

Energia	1011 kcal		Fehérje	13,3 E%
Fehérje	33,6 g		Zsír	63,9 E%
Zsír	71,5 g		Szénhidrát	22,1 E%
Ebből telített zsírsavak	24,8 g		Tej-, termékekből származó Ca	65 mg

Szénhidrát	55,7 g			
Ebből cukrok	9,0 g			
Só	7,8 g			

31. Zöldséges sertéstokány párolt rizzsel

étolaj (napraforgó)	15	ml
fokhagyma (friss)	1	g
só (jódozott só)	6	g
liszt (BL 55)	15	g
mexikói zöldségkeverék (fagyasztott)	120	g
paradicsompüré	7	g
rizs (fényezetlen)	160	g
sertéshús (friss, sovány)	120	g
vöröshagyma (friss)	50	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1053 kcal		Fehérje	17,2 E%
Fehérje	45,1 g		Zsír	23,9 E%
Zsír	27,8 g		Szénhidrát	58,9 E%
Ebből telített zsírsavak	6,2 g			
Szénhidrát	154,4 g			
Ebből cukrok	6,4 g			
Só	6,4 g			

32. Mustáros, fokhagymás sertéstokány főtt burgonyával

burgonya (téli)	500	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	1,5	g
só (jódozott só)	6	g
mustár	20	g
sertéshús (friss, sovány)	170	g
vöröshagyma (friss)	50	g
tejföl, 12%-os	50	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1022 kcal		Fehérje	20,2 E%
Fehérje	51,5 g		Zsír	35 E%
Zsír	39,6 g		Szénhidrát	44 E%
Ebből telített zsírsavak	10,2 g		Tej-, termékekből származó Ca	50 mg

Szénhidrát	111,8 g			
Ebből cukrok	10,2 g			
Só	6,8 g			

33. Paprikás burgonya virslivel

burgonya (téli)	500	g
virsli	120	g
lecsó (fagyasztott)	80	g
vöröshagyma (friss)	70	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
szalonna (csemege, füstölt)	10	g
só (jódozott só)	6	g
fűszerpaprika (édes)	3	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1034 kcal		Fehérje	11,9 E%
Fehérje	30,6 g		Zsír	44,3 E%
Zsír	50,7 g		Szénhidrát	43 E%
Ebből telített zsírsavak	14,2 g			
Szénhidrát	110,7 g			
Ebből cukrok	7,3 g			
Só	9,3 g			

34. Paradicsomos káposztafőzelék sült debrecenivel

cukor	30	g
debreceni kolbász	150	g
étolaj (napraforgó)	15	ml
fejes káposzta (friss)	400	g
só (jódozott só)	3	g
liszt (BL 55)	30	g
paradicsompüré	50	g
vöröshagyma (friss)	10	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1003 kcal		Fehérje	14,5 E%
Fehérje	36,3 g		Zsír	50,2 E%
Zsír	55,7 g		Szénhidrát	34,8 E%
Ebből telített zsírsavak	16,8 g			
Szénhidrát	86,9 g			
Ebből cukrok	46,0 g			
Hozzáadott cukor	30,0 g			
Só	8,2 g			

35. Paradicsomos, fokhagymás pulykarizottó sajtszórással

étolaj (napraforgó)	10	ml
fokhagyma (friss)	10	g
só (jódozott só)	6	g
liszt (BL 55)	5	g
paradicsompüré	10	g
pulykahús (friss, comb)	180	g
rizs (fényezetlen)	160	g
sajt (félzsíros, trappista)	50	g
vöröshagyma (friss)	50	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom:

Energia	1096 kcal		Fehérje	23,9 E%
Fehérje	65,0 g		Zsír	27,5 E%
Zsír	33,3 g		Szénhidrát	48,7 E%
Ebből telített zsírsavak	13,4 g		Tej-, termékekből származó Ca	300 mg
Szénhidrát	132,8 g			
Ebből cukrok	4,7 g			
Só	7,7 g			

36. Parajos, csirkés penne sajtszórással

csirkehús (friss, mell)	130	g
étolaj (napraforgó)	10	ml
fokhagyma (friss)	3	g
só (jódozott só)	6	g
liszt (BL 55)	10	g
parajpüré (fagyasztott)	160	g
sajt (félzsíros, trappista)	35	g
száraztészta (penne, durum)	170	g
vöröshagyma (friss)	15	g
tej (1,5 %-os)	90	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1084 kcal		Fehérje	26,5 E%
Fehérje	71,4 g		Zsír	20,6 E%
Zsír	24,6 g		Szénhidrát	52,9 E%
Ebből telített zsírsavak	8,6 g		Tej-, termékekből származó Ca	312,6 mg
Szénhidrát	142,7 g			
Ebből cukrok	8,5 g			
Só	7,4 g			

37. Pásztortarhonya

burgonya (téli)	180	g
étolaj (napraforgó)	10	ml
fokhagyma (friss)	3	g
fűszerpaprika (édes)	2	g
só (jódozott só)	7	g
kápiapaprika (fagyasztott)	50	g
lecsó (fagyasztott)	30	g
szárazkolbász	80	g
száraztészta (tarhonya, durum)	120	g
vöröshagyma (friss)	50	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1029 kcal		Fehérje	14,6 E%
Fehérje	37,4 g		Zsír	32,7 E%
Zsír	37,2 g		Szénhidrát	52,4 E%
Ebből telített zsírsavak	10,3 g			
Szénhidrát	134,1 g			
Ebből cukrok	7,2 g			

Só	10,2 g			

38. Carbonara pulykaragu spagettivel

étolaj (napraforgó)	10	ml
fokhagyma (friss)	3	g
só (jódozott só)	6	g
liszt (BL 55)	25	g
pulykahús (friss, comb)	110	g
sajt (félzsíros, trappista)	35	g
szalonna (csemege, füstölt)	5	g
száraztészta (spagetti, durum)	130	g
tej (1,5 %-os)	110	g
tejszín (10 %-os)	35	g
vöröshagyma (friss)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1060 kcal		Fehérje	21,8 E%
Fehérje	57,5 g		Zsír	30,7 E%
Zsír	36,0 g		Szénhidrát	47,5 E%
Ebből telített zsírsavak	14,7 g		Tej-, termékekből származó Ca	372,2 mg
Szénhidrát	125,2 g			
Ebből cukrok	10,1 g			
Só	7,5 g			

39. Pulykaragu Budapest módra párolt rizzsel

étolaj (napraforgó)	12	ml
fűszerpaprika (édes)	2	g
lecsó (mirelit)	40	g
só (jódozott só)	6	g
máj (friss, csirke)	40	g
pulykahús (friss, comb)	120	g
rizs (fényezetlen)	160	g
szalonna (csemege, füstölt)	20	g
vöröshagyma (friss)	30	g
zöldborsó (mirelit)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1042 kcal		Fehérje	19,1 E%
Fehérje	49,6 g		Zsír	30,5 E%
Zsír	35,1 g		Szénhidrát	50,4 E%
Ebből telített zsírsavak	10,0 g			
Szénhidrát	130,5 g			
Ebből cukrok	3,7 g			
Só	7,0 g			

40. Rántott sertéskaraj burgonyapürével

burgonya (téli)	350	g
étolaj (napraforgó)	16,5	ml
só (jódozott só)	4	g
liszt (BL 55)	15	g
margarin (min. 70 %-os)	25	g
sertéshús (friss, sovány)	120	g
tej (1,5%-os)	100	g
tojás (tyúk, fertőtlenített)	0,5	kö.darab
zsemlemorzsa	30	g
tejpor (sovány)	16	g

Tápanyagtartalom

Energia	1110 kcal		Fehérje	18,4 E%
Fehérje	50,8 g		Zsír	38,6 E%
Zsír	47,4 g		Szénhidrát	42,5 E%
Ebből telített zsírsavak	11,7 g		Tej-, termékekből származó Ca	306 mg
Szénhidrát	117,5 g			
Ebből cukrok	17,4 g			
Só	5,5 g			

41. Rizseshús

étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	1	g
fűszerpaprika (édes)	2	g
só (jódozott só)	3	g
lecsó (fagyasztott)	40	g
rizs (fényezetlen)	150	g
sertéshús (friss, sovány)	150	g
vöröshagyma (friss)	50	g
szalonna (csemege, füstölt)	10	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1032 kcal		Fehérje	17,5 E%
Fehérje	44,9 g		Zsír	35,9 E%
Zsír	41,0 g		Szénhidrát	46,6 E%
Ebből telített zsírsavak	10,1 g			
Szénhidrát	119,6 g			
Ebből cukrok	2,4 g			
Só	3,7 g			

42. Csirkecomb paprikás mártással, könyök tésztával

csirkehús (friss, comb)	200	g
száraztészta (könyök, durum)	150	g
tejföl (20 %-os)	60	g
lecsó (fagyasztott)	50	g
liszt (BL 55)	25	g
vöröshagyma (friss)	25	g
só (jódozott só)	8	g
étolaj (napraforgó)	6	ml
édes fűszerpaprika	1,5	g

Tápanyagtartalom

Energia	1093 kcal		Fehérje	24,5 E%
Fehérje	66,7 g		Zsír	25,3 E%
Zsír	30,6 g		Szénhidrát	50,2 E%
Ebből telített zsírsavak	9,6 g		Tej-, termékekből származó Ca	78 mg
Szénhidrát	136,5 g			
Ebből cukrok	5,6 g			
Só	8,6 g			

43. Székelykáposzta

savanyú káposzta	300	g
sertéshús (friss, sovány)	200	g
tejföl (20%-os)	100	g
vöröshagyma (friss)	50	g
liszt (BL 55)	40	g
tejpor (sovány)	15	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
lecsó (fagyasztott)	20	g
szalonna (csemege, füstölt)	20	g
só (jódozott só)	3	g

fűszerpaprika (édes)	2	g
fokhagyma (friss)	1	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1124 kcal		Fehérje	22,1 E%
Fehérje	61,9 g		Zsír	56,6 E%
Zsír	70,4 g		Szénhidrát	21,2 E%
Ebből telített zsírsavak	24,1 g		Tej-, termékekből származó Ca	310 mg
Szénhidrát	59,3 g			
Ebből cukrok	14,2 g			
Só	7,1 g			

44. Tárkonyos, tejfölös pulykaragu szarvacska tésztával

ételecet (10 %-os)	1	g
étolaj (napraforgó)	6	ml
fokhagyma (friss)	1	g
só (jódozott só)	6	g
liszt (BL 55)	25	g
pulykahús (friss, comb)	110	g
száraztészta (4 tojásos, szarvacska)	140	g
tejföl (20%-os)	100	g
tejpor (sovány)	15	g
vöröshagyma (friss)	30	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1090 kcal		Fehérje	20,7 E%
Fehérje	56,2 g		Zsír	29,0 E%
Zsír	34,9 g		Szénhidrát	50,3 E%
Ebből telített zsírsavak	13,4 g		Tej-, termékekből származó Ca	310 mg
Szénhidrát	136,3 g			
Ebből cukrok	12,2 g			
Só	7,3 g			

45. Temesvári pulykatokány párolt rizzsel

étolaj (napraforgó)	6	ml
fokhagyma (friss)	3	g
fűszerpaprika (édes)	3	g
só (jódozott só)	5	g
liszt (BL 55)	30	g
rizs (fényezetlen)	130	g

pulykahús (friss, sovány)	110	g
szalonna (csemege, füstölt)	5	g
tejföl (20%-os)	80	g
vöröshagyma (friss)	30	g
zöldbab (fagyasztott)	100	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1011 kcal	Fehérje	16,9	E%
Fehérje	42,6 g	Zsír	29,3	E%
Zsír	32,7 g	Szénhidrát	53,7	E%
Ebből telített zsírsavak	12,5 g	Tej-, termékekből származó Ca	104	mg
Szénhidrát	135,1 g			
Ebből cukrok	8,8 g			
Só	5,4 g			

46. Zöldbabfőzelék sertéspörkölttel

ételecet (10 %-os)	3	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	1	g
fűszerpaprika (édes)	4	g
só (jódozott só)	6	g
lecsó (fagyasztott)	50	g
liszt (BL 55)	50	g
sertéshús (friss, sovány)	150	g
tejföl (20%-os)	100	g
joghurt (3,5%-os)	50	g
tejpor (sovány)	10	g
vöröshagyma (friss)	50	g
zöldbab (fagyasztott)	330	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1046 kcal	Fehérje	21,8	E%
Fehérje	56,7 g	Zsír	46,8	E%
Zsír	54,1 g	Szénhidrát	31,2	E%
Ebből telített zsírsavak	17,9 g	Tej-, termékekből származó Ca	310	mg
Szénhidrát	81,1 g			
Ebből cukrok	25,7 g			
Só	6,6 g			

47. Zúzapörkölt tarhonyával

étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	2	g
fűszerpaprika (édes)	3	g
só (jódozott só)	7	g
lecsó (fagyasztott)	30	g
száraztészta (durum, tarhonya)	170	g
vöröshagyma (friss)	50	g
zúza (csirke)	230	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1015 kcal		Fehérje	24,1 E%
Fehérje	60,9 g		Zsír	23,4 E%
Zsír	26,3 g		Szénhidrát	52,4 E%
Ebből telített zsírsavak	4,4 g			
Szénhidrát	132,5 g			
Ebből cukrok	4,5 g			
Só	7,4 g			

48. Vadas marhatokány spagettivel

citromlé	5	g
étolaj (napraforgó)	10	ml
fehérrépa (fagyasztott)	20	g
só (jódozott só)	5	g
kristálycukor	2	g
liszt (BL 55)	6	g
marhahús (friss, nyak)	100	g
mustár	5	g
sárgarépa (fagyasztott)	25	g
száraztészta (durum, spagetti)	130	g
tejföl (20%-os)	100	g
tejpor (sovány)	15	g
vöröshagyma (friss)	10	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1075 kcal		Fehérje	17,1 E%
Fehérje	45,7 g		Zsír	38,5 E%
Zsír	45,7 g		Szénhidrát	44,4 E%
Ebből telített zsírsavak	17,0 g		Tej-, termékekből származó Ca	310 mg
Szénhidrát	118,8 g			
Ebből cukrok	16,7 g			
Hozzáadott cukor	2,0 g			
Só	5,7 g			

49. Marhapörkölt főtt burgonyával

marhahús (friss, nyak)	180	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
vöröshagyma (friss)	50	g
lecsó (fagyasztott)	40	g
fokhagyma (friss)	1,5	g
fűszerpaprika (édes)	2	g
só (jódozott só)	3	g
burgonya (téli)	500	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1038 kcal		Fehérje	18,6 E%
Fehérje	48,1 g		Zsír	38,7 E%
Zsír	44,4 g		Szénhidrát	41,9 E%
Ebből telített zsírsavak	12,1 g			
Szénhidrát	108,3 g			
Ebből cukrok	6,3 g			
Só	3,3 g			

50. Magyaros sertéstokány hagymás tört burgonyával

burgonya (téli)	420	g
étolaj (napraforgó)	20	ml
fokhagyma (friss)	2,5	g
fűszerpaprika (édes)	1,5	g
só (jódozott só)	8	g
paradicsompüré	20	g
sertéshús (friss, sovány)	120	g
szárazkolbász	45	g
vöröshagyma (friss)	80	g
liszt (BL 55)	10	g
fűszerek		

Tápanyagtartalom

Energia	1014 kcal		Fehérje	19,1 E%
Fehérje	48,3 g		Zsír	38,7 E%
Zsír	43,4 g		Szénhidrát	41,4 E%
Ebből telített zsírsavak	10,8 g			
Szénhidrát	104,6 g			
Ebből cukrok	9,8 g			
Só	10,3 g			

A tápanyagszámítás Nutricomp 4.0 programmal készült.

2, Az Ajánlattevő teljesítéskor az étkezési csomagokhoz − attól elkülönítve − köteles 100-100 gramm félbarna kenyeret biztosítani az étel fajtájától függően, a Megrendelő által jelzett igények szerint.
Az elkülönített félbarna kenyér biztosítása: előre szeletelve, 1 vagy 0,5 kilogrammos kiszerelésben, felfelé kerekített mennyiségben, zárt csomagolásban kell kiszállítani. Ajánlatkérő ez alatt az alábbiakat érti: Ha például – egy szállítási címre történő kiszállításnál – 23 adag étkezési csomagot teljesít az Ajánlattevő, akkor 3 (három) db 1 kilogrammos vagy 5 (öt) db 0,5 kilogrammos kiszerelésű, bontatlan félbarna kenyér csomagot kell kiszállítani a Vállalkozási szerződés teljesítése során.

3, Az Ajánlattevő teljesítéskor étkezési csomagonként köteles zárt módon csomagolva szalvétát biztosítani.

4, Az Ajánlattevő teljesítése során 20 munkanapon belül ugyanazt az étkezési csomagot csak 1 alkalommal adhatja. Minden étkezési csomagnak (ételfajtának) három havonta legalább egyszer szerepelnie kell az étlapon. Az előre tervezett és Megrendelőnek heti rendszerességgel elküldött étlapban szereplő ételfajták Műszaki leírásban meghatározott hozzávalói csak vis major helyzet esetén módosíthatók. Ebben az esetben Vállalkozó köteles haladéktalanul értesíteni Megrendelőt szóban (telefonon) és írásban (elektronikus levél formájában) egyaránt.

Az 50 ételfajta receptúra szerinti étkezési csomagnak (ételfajtának) három havonta legalább egyszer szerepelnie kell az étlapon .

A nyertes Ajánlattevővel megkötött vállalkozási szerződést a Felek csak írásban, a Kbt. 141. §-a alapján módosíthatják.

5, Az Ajánlattevő a Vállalkozási szerződés teljesítése során minden 3. munkanapra a tej-, tejtermékből biztosítandó magas (300 mg, vagy afeletti kalciumtartalom/étkezési csomag) kalcium-tartalmú étkezési csomagot köteles biztosítani.

Az Ajánlattevők kötelesek a szakmai ajánlat részeként az ajánlatukhoz csatolni

- 1 (egy) db, az Ajánlattevő által szabadon választott étkezési csomag hatályos előírásoknak megfelelő minta címkéjét, amelynek tartalmaznia kell az hatályos előírásokon felül a megnevezett étkezési csomagra vonatkozó tárolási és fogyasztási/felhasználási útmutatót is.