

MŰSZAKI LEÍRÁS

Az Emberi Erőforrás Fejlesztési Operatív Program Plusz keretében tervezett (EFOP plusz projekt) program megvalósításának célja megfelelő minőségű, teljesértékű, az egészséget megőrző táplálkozást szolgáló, lehetőség szerint vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag összetétellel rendelkező, fogyasztásra kész élelmiszereket tartalmazó, napi egyszeri étkezést (főétkezést) kielégítő szolgáltatás biztosítása – ételcsomag formájában – osztási naponként (munkanaponként) hajléktalan (hajléktalanok átmeneti szállásán élők, éjjeli menedékhelyen alvók, nappali melegedőt használók, nem lakás céljára szolgáló helyen élők, az utcai szociális munkát nyújtó szolgálatok gondozásában állók, külső férőhelyen lakhatási szolgáltatást igénybe vevők) személyek részére.

Az ételcsomagot felnőtt korú, változó fogyasztói csoport részére munkanapokon kell biztosítani. Az ételcsomag tartalma szerint melegétel vagy melegétel és kiegészítő élelmiszer együttesként került meghatározásra. Melegétel esetében hűtött, címkézett, dézsma biztosan zárt, újrahasznosítható, szelektíven gyűjthető jelöléssel ellátott ételtartó dobozban, mely mikrohullámú sütőben melegíthető készétel formában, melynek a fogyaszthatósági ideje minimum a szállítást követő 2 nap. Kiegészítő élelmiszer esetében a kiegészítő élelmiszer jellege szerinti elvárt hőmérsékleten tárolt és szállított, meghatározott kiszerelés szerinti csomagolásban biztosított készétel, melynek fogyaszthatósági ideje minimum a szállítást követő 2 nap.

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 ételcsomagra vonatkozó étkezési létszám megadása hetente, napi bontásban, szállítási helyszínekre 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 ételcsomag darab számaitól a heti megrendelés alapján havi részteljesítés rögzítésével **az ajánlati felhívás szerinti mértékben eltérhet**. Vállalkozó az adagszámmra vonatkozó változással kapcsolatos jelzést követő hét első munkanapjától kezdve köteles a módosított adagszámot szolgáltatni.

Vállalkozó a szerződésben foglalt időpontra az ételcsomagokat elkészíti és kiszállítja a megrendelésben a szállítási helyszínek címeire. Az ételcsomagok tárolását Megrendelő biztosítja.

Az ételcsomagok kiszállítása hetente minimum két alkalommal – maximum munkanaponként 1 alkalommal, az elvárt fogyaszthatósági idő figyelembevételével munkanapokon, a Megrendelő által előírt napokon történik, a Megrendelő által meghatározott (Partnerszervezet mindenkor nyitvatartása szerinti) időpontban. 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 ételcsomagok 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 megvalósítandó, EFOP_PLUSZ-5.2.1-23-2024-00001 azonosítószámú, „Élelmiszer támogatás biztosítása hajléktalan személyek részére” elnevezésű projekt keretében a célcsoport részére történő 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 átvételi elismervényen* (továbbiakban: Szállítólevél¹).

Fogalomtár:

Ételcsomag: Egy étkezésre szánt ételek és élelmiszerek összessége. 1 ételcsomag tartalom a Műszaki leírás c. dokumentumban az ételcsomag nyersanyagkiszabát résznél került meghatározásra. 1 ételcsomag tartalma: Meleg étel vagy Meleg étel + Kiegészítő élelmiszer.

Meleg étel: valamilyen hőközléssel járó konyhatechnológiai eljárason (pl. főzés, párolás, sütés stb.) átesett étel, amely jellemzően főétkezésként fogyasztandó.

Kiegészítő élelmiszer: olyan élelmiszer, melyet a főétkezés mellé adnak az ideálisabb tápanyagtartalom és/vagy élvezeti érték elérése érdekében. A kiegészítő élelmiszer jól adagolható, a meleg ételtől külön csomagolt legyen (kivéve: lédig gyümölcsök). A kiegészítő élelmiszer lehet többek között kenyér, gyümölcs, savanyúság, csomagolt kekszek és egyéb édesipari készítmények, esetleg sütemények.

Megrendelő minőségi elvárásai:

A beszerzés tárgyát képező ételcsomagok tartalma szerinti meleg ételek esetén azokat hűtött állapotban, címkézett, dézsmabiztosan zárt, egyszer használatos, de újrahasznosítható és szelektíven gyűjthető ételtartó dobozban, mely mikrohullámú sütőben melegíthető, egyadagos fogyasztói kiserelésben kell kiszállítani, melyek elkészítése Vállalkozó érdekkörébe tartozó, saját/bérelt főzőkonyháról történik.

¹ Az *”Eljárásrend a Hajléktalanokért Közalapítvány által megvalósítandó, „Élelmiszer támogatás biztosítása hajléktalan személyek részére” elnevezésű projekt keretében a célcsoport részére történő kiegészítő étkezés szolgáltatásbiztosításával kapcsolatosan* című, a Vállalkozási szerződés mellékletét képező dokumentumban lévő *Szállítólevél és átvételi elismervény* című sablon (1. sz. melléklet) az alkalmazható igazoló dokumentum.

Megrendelő nem biztosít főzőkonyhai kapacitást Vállalkozók részére.

A beszerzés tárgyát képező ételcsomagok tartalma szerinti kiegészítő élelmiszerek esetén

- savanyúságot, desszertet, kekszet dézsmabiztosan zárt, egyszer használatos, egyadagos fogyasztói kiserelésben, felcímkézve kell kiszállítani.
- a félbarna kenyeret szeletelve, a lerendelt ételcsomagok számával megegyező mennyiségben (100 gramm/ételcsomag), dézsmabiztosan zárt csomagolásban biztosítja, saját csomagolás esetén felcímkézve kell kiszállítani
- gyümölcs rekeszes szállítói kiserelésben (lédig) kell kiszállítani, Vállalkozó által az étlapon jelölve az adott ételcsomag esetén szállított gyümölchöz rendelt osztási darabszám javaslatot, 1 ételcsomag vonatkozásában.

A kiegészítő élelmiszerek esetében Vállalkozónak biztosítania kell továbbá, hogy

- a kiegészítő élelmiszer jellegének megfelelő hőmérsékleten történjen a tárolás és a szállítás az ételcsomagok átadás-átvételéig,
- dézsmabiztosan zárt csomagolást különös tekintettel arra, hogy műanyag dobozos csomagolás esetén a tároló doboznak újrahasznosíthatónak és szelektíven gyűjthetőnek kell lennie.

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

A szállítási helyszínekre való ételcsomagok kiszállítását a Vállalkozó által biztosított érvényes forgalmi engedéllyel rendelkező, a hatályos jogszabálynak és higiéniai előírásnak, az ételmezés-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, dézsmabiztosan zárt, egyszer használatos, mikrohullámú sütőben melegíthető, egyadagos kiserelésben végzett szállítás esetén a hűtőlánc betartását a Megrendelő számára történő átadásig Vállalkozónak kell biztosítani.

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

A szolgáltatás időtartama:

A teljesítés kezdete: a szerződés aláírását követő második hét első napja.

A teljesítés vége: 2028. december 31. napja azzal, hogy Ajánlatkérő fenntartja a lehetőséget, hogy a Kbt. 141. § (4) bekezdés a) pontjára figyelemmel, 30 nappal a szerződéses határidő lejárta előtt (2028. november 30. napja), egyoldalú jognyilatkozatával legfeljebb 6 hónappal a

szerződést meghosszabbíthatja. Ajánlatkérő kifejezetten rögzíti, hogy a szerződés meghosszabbítása esetén, a meghosszabbított idő alatt Ajánlatkérő jogosult a szerződés felmondására rendes felmondással 30 napos felmondási idővel.

Az ételcsomagok kiszállítása a szállítási helyszínekre 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 ételcsomagok hőmérséklete Vállalkozó szállítóautójába helyezéskor, illetve a szállítás időtartama alatt nem lehet magasabb a jogszabályban meghatározottnál.

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

Az ételcsomagok címkézésére vonatkozó kritériumok:

Az ételcsomagok tartalmát képező Meleg étel és kiegészítő élelmiszer címkéinek a mindenkori jogszabályi előírásoknak kell megfelelnie, és tartalmaznia kell az étel megnevezésére, fogyaszthatóságára, tápanyagtartalmára stb. vonatkozó minden adatot.

- az élelmiszer/étel megnevezése
- összetevők – tömegük szerinti csökkenő mennyiségben
- allergének
- nettó mennyiség
- fogyaszthatósági idő (év, hónap, nap)
- tárolási, felhasználási feltételek
- felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe
- felhasználási és/vagy tárolási útmutató
- alkoholtartalom 1,2% felett
- tápértékjelölés: energia, zsír/telített zsírsavak, szénhidrát/cukrok, fehérje, só

Kiegészítő élelmiszerek esetén, amennyiben a csomagolás mérete nem éri el a 10cm²-t, akkor csak az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- élelmiszer/étel neve
- allergének
- nettó mennyiség
- fogyaszthatósági idő

Bolti termékek esetén (pl. keksz, desszert, savanyúság) elfogadható az eredeti termékcímke-tartalom.

Abban az esetben, ha kiegészítő élelmiszerként gyümölcs szerepel az ételsomagban, akkor a gyümölcs tápérték adatait a meleg étel címkéjén, a meleg étel tápértékadataitól elkülönítve kell feltüntetni.

Az étlaptartalomra vonatkozó kiegészítő tartalomelvárás:

Gyümölcs kiegészítő élelmiszer esetében Vállalkozónak jelölnie kell az Étlapon, az adott gyümölcs esetén javasolt osztási darabszámot, 1 ételsomag vonatkozásában. (Minimum 1 darab egész gyümölcs, ami el kell, hogy érje a kiszabásban meghatározott súlyt. Apróbb gyümölcs (pl. szilva) esetén annyi egész darab gyümölcs, ami eléri a meghatározott súlyt.)

Jogsabályi előírások

Az ajánlattétel és a teljesítés során az alább felsorolt jogsabályi előírásokon túl az ajánlattevőknek a mindenkor hatályban lévő tárgyi eljárásra vonatkozó jogsabályoknak kell megfelelni:

- 2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról (3. melléklet a 19-69 éves korcsoport napi egyszeri energiaszükségletének vonatkozásában),
- 1/2000. (I.7.) SzCsM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről (a hajléktalanok étkeztetése vonatkozásában),
- 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,
- 852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
- 2073/2005 EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

Ételcsomagok kiszállításának és átadás-átvételének helyszínei a közbeszerzési részek vonatkozásában

1. közbeszerzési rész:

KÖZBE SZERZ ÉSI RÉSZ	PARTNERSZERVEZET NEVE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
1	"RÉS" Szociális és Kulturális Alapítvány	Budapest	1067 Budapest, Podmaniczky u. 33.
1	„Silencio” Hitközösség	Kecskemét	6000 Kecskemét, Jókai u. 33.
1	Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Békés	5630 Békés, Csallóközi u. 1/2.
1	Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Békés	5630 Békés, Csallóközi u. 34.
1	Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 3.
1	Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 4.
1	Békés Városi Szociális Szolgáltató Központ	Békés	5630 Békés, Farkas Gyula u. 5.
1	Békéscsabai Családsegítő és Gyermekjóléti Központ	Békéscsaba	5600 Békéscsaba, Gyár utca 16.
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1087 Budapest, Kőbányai út 22
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1087 Budapest, Könyves Kálmán körút 84
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1097 Budapest, Gyáli út 33-35
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1097 Budapest, Külső Mester utca 84
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1103 Budapest, Robert Bosch utca 10
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1105 Budapest, Előd utca 9
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1134 Budapest, Dózsa György út 152
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1134 Budapest, Szabolcs utca 33-35
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1157 Budapest, Kőrakáspark utca 4-5
1	Budapesti Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1052. Budapest, József nádor tér 10

1	Debrecen-Nagytemplomi Református Egyházközség Nyitott Ajtó Szociális Központ	Debrecen	4026 Debrecen Péterfia u. 40.
1	KAPOCS Szociális és Gyermekvédelmi Intézmény	Kiskunfélegyháza	6100 Kiskunfélegyháza, Alpári út 53.
1	Kazincbarcikai Szociális Szolgáltató Központ	Kazincbarcika	3700 Kazincbarcika, Mátyás király út 54.
1	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Miskolc	3535 Miskolc, Árpád út 88.
1	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Sátoraljaújhely	3980 Sátoraljaújhely, Báthory u.2.
1	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Kecskemét	6000 Kecskemét Matkói út 20.
1	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Hatvan	3000 Hatvan, Nagytelek utca 2.
1	Magyar Ökumenikus Segélyszervezet	Gyula	5700 Gyula, Zrínyi M. tér 2.
1	Magyar Vöröskereszt Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Szervezete	Miskolc	3527 Miskolc, Baross Gábor út 13-15.
1	Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezete	Budapest	1107 Budapest, Bihari u. 15.
1	Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezete	Budapest	1131 Budapest, Madridi utca 7.
1	Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezete	Budapest	1191 Budapest, Ady Endre út 112.
1	Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezete	Budapest	1211 Budapest, Központi út 59.
1	Magyar Vöröskereszt Pest Vármegyei Szervezete	Cegléd	2700 Cegléd, Dugovics u. 2/a.
1	Makói Egyesített Népjóléti Intézmény Éjjeli Menedékhely	Makó	6900 Makó, Ardics tanya 2.
1	Misszió Alapítvány	Budapest	1194, Budapest, Viola utca 30.
1	Oltalom Szeretetszolgálat	Nyíregyháza	4400 Nyíregyháza, Bokréta u.22/a.
1	Oltalom Szeretetszolgálat	Nyíregyháza	4400 Nyíregyháza, Rákóczi út 104.
1	Orosháza Város Önkormányzat Egységes Szociális Központ	Orosháza	5900 Orosháza, Szabó Dezső utca 1.
1	ReFoMix Nonprofit Közhasznú Kft.	Debrecen-Ondód	4002 Debrecen-Ondód, Kádár dűlő 10.
1	ReFoMix Nonprofit Közhasznú Kft.	Debrecen	4024 Debrecen, Wesselényi utca 55.

1	ReFoMix Nonprofit Közhasznú Kft.	Debrecen	4029 Debrecen, Dobozi u. 2/D.-2-E.
1	ReFoMix Nonprofit Közhasznú Kft.	Debrecen	4031 Debrecen, Derék u. 22. IX.
1	Salgótarján és Térsége Egészségügyi-Szociális Központja	Salgótarján	3100 Salgótarján, Acélgyári út 61.
1	Salgótarján és Térsége Egészségügyi-Szociális Központja	Salgótarján	3104 Salgótarján, Hősök útja 35.
1	Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata Egyesített Szociális Intézmény	Szeged	6725 Szeged, Moszkvai krt. 1-3
1	Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata Egyesített Szociális Intézmény	Szeged	6728 Szeged, Bajai út 13.
1	Szent Miklós Integrált Szolgáltató központ	Kisvárd	4600 Kisvárd, Vásár tér 16.
1	Szentes Város Hajléktalan Segítő Központja	Szentes	6600 Szentes Rákóczi Ferenc utca 183
1	Szolnoki Kistérség Többcélú Társulása Humán Szolgáltató Központ	Szolnok	5000 Szolnok, Prizma utca 13.
1	Tiszaújvárosi Humánszolgáltató Központ	Tiszaújváros	3580 Tiszaújváros, Huszár A. út 1/a.
1	Városi Szociális Központ	Fehérgyarmat	4900 Fehérgyarmat, Táncsics u. 84.

1. KÖZBESZERZÉSI RÉSZ ÖSSZESEN	MINIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	1924 db ételcsomag
	MAXIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	2680 db ételcsomag

2. közbeszerzési rész

KÖZBESZERZÉSI RÉSZ	PARTNERSZERVEZET NEVE	TELEPÜLÉS	SZÁLLÍTÁSI CÍM
2	„Hírös Diák” Alapítvány	Kunbaja	6435 Kunbaja, Dózsa Gy. u. 50.
2	„Silencio” Hitközösség	Madaras	6456 Madaras Báthori u. 16.
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1044 Budapest, Váci út 102
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1081 Budapest, Alföldi utca 6-8
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1084 Budapest, Kálvária utca 23
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1097 Budapest, Aszódi utca 18
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1105 Budapest, Bánya utca 37
2	Budapest Módszertani Szociális Központ és Intézményei	Budapest	1119 Budapest, Kocsis utca 5
2	Fogyatékkal Élőket és Hajléktalanokat Ellátó Közhasznú Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság	Szombathely	9700, Szombathely, Zanati út 1.
2	Hajléktalanokat Segítő Szolgálat Győr	Győr	9027 Győr, Avar utca 3.
2	Hajléktalanokért Közalapítvány	Budapest	1067 Budapest, Szobi u. 3.
2	Hajléktalanokért Közalapítvány	Budapest	1106 Budapest, Gránátos utca 2.
2	Hajléktalanokért Közalapítvány	Budapest	1106 Budapest, Jászberényi út 47/e
2	Halasi Többcélú Kistérségi Társulás Szociális Szolgáltató Központ	Kiskunhalas	6400 Kiskunhalas, Molnár u. 6.
2	Kistérségi Egyesített Szociális Intézmény	Mosonmagyaróvár	9200 Mosonmagyaróvár, Barátság u. 20.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Budapest	1011 Budapest, Fő utca 41.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Budapest	1013 Budapest, Feszty Árpád utca 6-8.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Budapest	1033, Budapest, Miklós u. 32.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Budapest	1117 Budapest, Galvani utca 44/a

2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Kalocsa	6300 Kalocsa Kossuth Lajos utca 22.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Pécs	7621 Pécs, Janus Pannonius u. 6.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Veszprém	8200 Veszprém, Házgyári út 1. 3. em.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Veszprém	8200 Veszprém, Jutasi út 24-26.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Ajka	8400 Ajka, Gyár u.37.
2	Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület	Esztergom	2500 Esztergom, Kossuth Lajos u. 42.
2	Magyar Vöröskereszt Budapest Fővárosi Szervezete	Budapest	1089 Budapest, Diószeghy S. utca 5.
2	Magyar Vöröskereszt Komárom-Esztergom Vármegyei Szervezete	Tatabánya	2800 Tatabánya, Posta utca 5.
2	Magyar Vöröskereszt Pest Vármegyei Szervezete	Százhalombatta	2440 Százhalombatta, Csenterics Sándor u. 3.
2	Magyar Vöröskereszt Somogy Vármegyei Szervezete	Kaposvár	7400 Kaposvár, Rózsa Ignác u 1.
2	Magyar Vöröskereszt Veszprém Vármegyei Szervezete	Várpalota	8100 Várpalota, Mészáros Lőrinc utca 53.
2	Magyar Vöröskereszt Zala Vármegyei Szervezete	Nagykanizsa	8800 Nagykanizsa, Dózsa György út 73.
2	Magyar Vöröskereszt Zala Vármegyei Szervezete	Zalaegerszeg	8900 Zalaegerszeg, Hock J. u. 98.
2	Önkormányzati Szociális Szolgálat	Oroszlány	2840 Oroszlány, Mátyás király út 7.
2	Székesfehérvár Megyei Jogú Város Önkormányzata Kríziskezelő Központ	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Kikindai út 8.
2	Székesfehérvár Megyei Jogú Város Önkormányzata Kríziskezelő Központ	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Sörház tér 3.
2	Székesfehérvár Megyei Jogú Város Önkormányzata Kríziskezelő Központ	Székesfehérvár	8000 Székesfehérvár, Széchenyi u. 60.
2	Szociális Alapellátó Intézmény Éjjeli Menedékhely és Nappali Melegedő	Tata	2890. Tata, Almási út 43.
2	Szociális és Egészségügyi Alapellátási Intézet	Tapolca	8300 Tapolca, Arany János utca 16.
2	Szociális Gondozó Központ Érd	Érd	2030 Érd, Fehérvári út 89.
2	Szociális Gondozó Központ Érd	Érd	2030 Érd, Topoly utca 2.
2	TÁMASZ Alapítvány Pécs	Pécs	7626 Pécs, Dugonics u. 26.

2	TÁMASZ Alapítvány Pécs	Pécs	7629 Pécs, Névtelen u. 1.
2	TÁMASZ Alapítvány Pécs	Pécs	7629 Pécs, Zsolnay u. 105
2	TÁMASZ Alapítvány Pécs	Pécs	7630 Pécs, Edison u. 18.
2	TÁMASZ Alapítvány Pécs	Pécs	7630 Pécs, Gomba u. 7.
2	Tatabányai Járási Egyesített Szociális Intézmények	Tatabánya	2800 Tatabánya, Füzes utca 40/B
2	Tatabányai Járási Egyesített Szociális Intézmények	Tatabánya	2800 Tatabánya, Hegy utca 20.
2	Utcai Szociális Segítők Egyesülete	Tatabánya	2800 Tatabánya, Táncsics M. út 1/F

2. KÖZBESZERZÉSI RÉSZ ÖSSZESEN	MINIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	1559 db ételcsomag
	MAXIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	2329 db ételcsomag

1-2. KÖZBESZERZÉSI RÉSZ ÖSSZESEN	MINIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	3483 db ételcsomag
	MAXIMUM ADAGSZÁM (munkanapokon)	5009 db ételcsomag

KÖZBESZERZÉSI DIETETIKAI MŰSZAKI LEÍRÁS

A szolgáltatás tartalma, minősége

Ajánlatkérő célja:

Hajléktalan emberek számára az egészségmegőrző étrendbe illeszkedő, teljesértékű, komplett, változatos, 800-1200 kcal közötti energiatartalmú ételcsomagok biztosítása.

Az ételcsomagot felnőtt korú, változó fogyasztói csoport részére munkanapokon kell biztosítani.

Az ételcsomag tartalmát képező meleg ételt hűtött, címkézett, dézsmabiztosan zárt és mikrohullámú sütőben melegíthető, 1 adagos, újrahasznosítható és szelektíven gyűjthető, azaz Polietilén (PE - (PET)1, (HPD-PE) 2, (LD-PE) 4-es fajtájú műanyag), vagy Polipropilén (PP - 5-ös fajtájú műanyag)-ból készült ételtartó dobozban, azaz fogyasztói kiszerezésű készétel formájában, mely kizárólag gyorsító technológiával készülhet, és amelynek a fogyaszthatósági ideje minimum a szállítást követő 2 nap. A Vállalkozónak biztosítania kell a megfelelő hőmérsékleten történő szállítást és tárolást az átadás-átvételig. A szállított ételekhez csatolni kell a mindenkor hatályos jogszabályok és szakmai előírások szerinti kísérő dokumentációt.

Az ételcsomag tartalmát képező Kiegészítő élelmiszer a kiegészítő élelmiszer jellegének megfelelő hőmérsékleten történő szállítását és tárolását a Vállalkozónak biztosítania kell az ételcsomagok átadás-átvételéig.

A kiegészítő élelmiszereket (például desszert) is hűtött, címkézett újrahasznosítható és szelektíven gyűjthető ételtartó dobozban, egyadagos fogyasztói kiszerezésben kell kiszállítani, dézsmabiztosan zárt csomagolásban, különös tekintettel arra, hogy műanyag dobozos csomagolás esetén a tároló doboznak újrahasznosíthatónak és szelektíven gyűjthetőnek kell lennie (kivéve: előre csomagolt bolti termékek, melyek a saját csomagolásukban szállíthatóak; illetve a lédig gyümölcsök, melyet rekeszben szükséges szállítani).

Az Ajánlattevők szerződés hatálya alatti teljesítésének alapja:

1, Az Ajánlattevők az Ajánlatkérő által megadott - 70 (hetven) darab, megnevezett, ételcsomag 1 adagos nyersanyag-kiszabata – amely tartalmazza a hozzávalókat és azok megadott mennyiségét is ételcsomagonként – alapján kötelesek az ételcsomagot elkészíteni, és a Szerződés tekintetében biztosítani az Ajánlatkérő részére. A szerződés időtartama alatt tehát a teljesítés alapja kizárólag a Műszaki leírásban megnevezett 70 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.
- gyümölcs kiegészítő ételkészítés esetében a Vállalkozó beszerzési lehetőségeitől, valamint kapacitásától függően egymással felcserélhető az alábbiak szerint: 150 g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban. A gyümölcsök változatossága miatt 90 munkanap alatt maximum 50%-ban adható alma, a másik 50%-ban valamelyik helyettesítő gyümölcsöt kell biztosítani.
- a kiszabattban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben.

Az ételcsomagok részletes nyersanyag-kiszabata, tisztított mennyiség, 1 adagra számolva

A tápanyagszámítás Nutricomp 5.13programmal készült.

1. ételcsomag	Sajtos tejfölös tészta + gyümölcs					
	2 tojásos száraztészta	150	g			
	tejföl, 12%-os	120	g			
	trappista sajt	55	g			
	napraforgóolaj	5	ml			
	jódzott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Alma	150	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	978,4	kcal		4089,68	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	37,789	g	Zsír	36,98	g
	Szénhidrát	121,906	g	Állati zsír	30,095	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	15,037	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1448,95	mg			

2. ételcsomag	Sonkás kocka					
	durumtészta	150	g			
	gépsonka	100	g			
	tejföl, 12%-os	80	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódzott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	876,1	kcal		3662,014	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						

	Fehérje	43,59	g	Zsír	27,132	g
	Szénhidrát	113,34	g	Állati zsír	15,9	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	5,09	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1333,4	mg			

3. ételcsomag	Csirkemájás rizs savanyúsággal					
	rizs	140	g			
	csirkemáj	130	g			
	zöldborsó	100	g			
	sárgarépa	70	g			
	vöröshagyma	50	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Csemege uborka	100	g			
Megjegyzés:	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	969,5	kcal		4052,414	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	45,12	g	Zsír	25,004	g
	Szénhidrát	139,38	g	Állati zsír	4,81	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	10,193	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1947,5	mg			

4. ételcsomag	Sült csirkecomb, sóskamártás, főtt burgonya + kókuszgolyó					
	burgonya	250	g			
	csirkecomb	200	g			
	sóska	180	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	vöröshagyma	30	g			
	búzaliszt	25	g			

	cukor	20	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódosított só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	891,4	kcal		3726,252	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	57,485	g	Zsír	27,737	g
	Szénhidrát	99,265	g	Hozzáadott cukor	19,98	g
	Állati zsír	17	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	26,2925	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1069,36	mg			
Desszert	Kókuszgolyó					
	háztartási keksz	40	g			
	tej, 1,5%-os	16	g			
	vegyesíz	6,5	g			
	kókuszreszelék	6	g			
	cukor	6	g			
	margarin, 70%-os	6	g			
	kakaópor	2	g			
Megjegyzés	1 db 80g-os vagy 2db 40g-os kész golyó. Bolti késztermék is használható, ebben az esetben 80g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó.					
	Energia	294,6	kcal		1231,429	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	5,247	g	Zsír	11,314	g
	Szénhidrát	42,56	g	Hozzáadott cukor	16,774	g
	Állati zsír	0,36	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	18,55	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	194,733	mg			

5. ételcsomag	Tejfölös pulykatokány, színes párolt rizsköret + lekváros piskótatekerics					
	pulykacomb	150	g			
	rizs	100	g			
	sárgarépa	50	g			
	zöldborsó	50	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	kukorica	20	g			
	vöröshagyma	20	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	809,8	kcal		3385,063	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	44,698	g	Zsír	26,129	g
	Szénhidrát	97,743	g			
	Állati zsír	10,915	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	8,0383	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1413,72	mg			
Desszert	Lekváros piskótatekerics					
	tojás	40	g			
	vegyesíz	25	g			
	cukor	20	g			
	búzaliszt	20	g			
	napraforgóolaj	3	ml			
	vaníliás cukor	0,5	g			
	sütőpor	0,5	g			
Megjegyzés	1 db 80g-os szelet. A lekváros piskótatekerics kiszabása külön található. Bolti késztermék is használható, ebben az esetben 80g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó.					
	Energia	309	kcal		1291,757	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	8,136	g	Zsír	7,7546	g
	Szénhidrát	51,1685	g	Hozzáadott cukor	33,4795	g

	Állati zsír	4,8	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	35,7795	g			
<i>Ásványianyag ok</i>						
	Nátrium	129,012	mg			

6. ételcsomag	Csirkemell sajtmártásban, zöldséges tört burgonya					
	burgonya	250	g			
	tej, 2,8%-os	200	ml			
	csirkemell	120	g			
	zöldbab	75	g			
	zöldborsó	75	g			
	vöröshagyma	50	g			
	trappista sajt	30	g			
	búzaliszt	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	911,5	kcal		3809,903	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	62,694	g	Zsír	25,845	g
	Szénhidrát	104,638	g	Állati zsír	15,398	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	21,328	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1676,85	mg			

7. ételcsomag	Kapros zöldbabos pulyka, bulgurral + mazsolás fahéjas tejberizs					
	pulykacomb	140	g			
	bulgur	120	g			
	zöldbab	50	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	napraforgóolaj	18	ml			
	búzaliszt	10	g			
	jódozott só	4	g			
	kapor	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	840,7	kcal		3514,134	kJ

Makrotápanyagok						
	Fehérje	47,452	g	Zsír	28,6136	g
	Szénhidrát	104,428	g	Állati zsír	10,554	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	5,251	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1740,79	mg			
Desszert	Mazsolás fahéjas tejberizs					
	tej, 1,5%-os	150	g			
	rizs	25	g			
	cukor	15	g			
	vaníliás pudingpor	5	g			
	mazsola	5	g			
	vaníliás cukor	1	g			
	fahéj	0,05	g			
	Energia	256,6	kcal		1072,657	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	7,0415	g	Zsír	2,5305	g
	Szénhidrát	50,908	g	Hozzáadott cukor	15,984	g
	Állati zsír	2,25	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	27,214	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	83,9982	mg			
Megjegyzés	Bolti késztermék is használható, ebben az esetben 200g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó, valamint ízesített verzió a preferált: csokoládés, gyümölcsös, fahéjas.					

8. ételcsomag	Bolognai spagetti + gyümölcs					
	durumtészta	130	g			
	paradicsompüré	80	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	70	g			
	sárgarépa	50	g			
	trappista sajt	35	g			
	zeller	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	cukor	10	g			

	jódózott só	4	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Alma	150	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	1138,9	kcal		4760,714	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	44,175	g	Zsír	43,608	g
	Szénhidrát	140,2	g	Hozzáadott cukor	9,99	g
	Állati zsír	26,565	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	38,915	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2577,28	mg			

9. ételcsomag	Pincepörkölt savanyúsággal					
	burgonya	350	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	140	g			
	lecsó	100	g			
	vöröshagyma	50	g			
	füstölt szalonna	15	g			
	napraforgóolaj	12	ml			
	jódózott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Csalamádé	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetőek (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1026,1	kcal		4289,149	kJ

<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	37,968	g	Zsír	56,4944	g
	Szénhidrát	88,743	g	Hozzáadott cukor	4,995	g
	Állati zsír	44,41	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	14,8383	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2699,12	mg			

10. ételcsomag	Zöldséges lencsegulyás pirított tarhonyával, kenyérrel					
	burgonya	80	g			
	sárgarépa	60	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	80	g			
	lencse	70	g			
	petrezselyemgyökér	50	g			
	4 tojásos száraztészta	30	g			
	lecsó	30	g			
	szárazkolbász	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	füstölt szalonna	10	g			
	napraforgóolaj	5	ml			
	jódozott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	Félbarna	100	g			
	Energia	1191,9	kcal		4982,093	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	57,422	g	Zsír	44,332	g
	Szénhidrát	138,889	g	Állati zsír	36,626	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	8,0123	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2443,04	mg			

11. ételcsomag	Hagymás marhatokány, sárgaborsófőzelék + keksz					
	sárgaborsó	120	g			
	közepes zsírtartalmú marhahús	120	g			
	joghurt, 3,5%-os	100	g			
	vöröshagyma	70	g			
	búzaliszt	35	g			
	napraforgóolaj	7	ml			
	jódozott só	3	g			
	mustár	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Keksz	Édes	50	g			
	Energia	1129,4	kcal		4720,728	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	61,574	g	Zsír	34,6404	g
	Szénhidrát	141,395	g	Hozzáadott cukor	11,4	g
	Állati zsír	20,4	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	20,2835	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1596,05	mg			

12. ételcsomag	Pulykapörkölt, burgonyafőzelék + gyümölcs					
	burgonya	350	g			
	pulykacomb	130	g			
	lecsó	50	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	búzaliszt	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	2	g			
	babérlevél	1	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Alma	150	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	901,4	kcal		3767,821	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	42,4921	g	Zsír	30,1776	g
	Szénhidrát	112,216	g	Hozzáadott cukor	0	g
	Állati zsír	10,193	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	15,9515	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1345,24	mg			

13. ételcsomag	Sertéspörkölt tésztakörettel					
	durumtészta	130	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	130	g			
	lecsó	40	g			
	tejföl, 12%-os	40	g			
	vöröshagyma	30	g			
	búzaliszt	25	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1089,5	kcal		4554,296	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	44,271	g	Zsír	46,945	g
	Szénhidrát	121,155	g	Állati zsír	35,47	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	4,9975	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1345,8	mg			

14. ételcsomag	Lecsós tarhonyás hús					
	lecsó	140	g			
	4 tojásos száraztészta	140	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	130	g			
	vöröshagyma	50	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódózott só	2	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind az fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1089,8	kcal		4555,314	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	46,274	g	Zsír	49,812	g
	Szénhidrát	112,737	g	Állati zsír	33,758	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	3,2127	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1232,15	mg			

15. ételcsomag	Sajtos rakott karfiol + keksz					
	karfiol	300	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	80	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	trappista sajt	60	g			
	rizs	50	g			
	lecsó	20	g			
	vöröshagyma	20	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódózott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Keksz	Édes	50	g			
	Energia	1111,9	kcal		4647,933	kJ

<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	47,711	g	Zsír	58,887	g
	Szénhidrát	96,413	g	Hozzáadott cukor	11,4	g
	Állati zsír	42,58	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	18,5708	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2081,5	mg			

16. ételcsomag	Vagdaltszelet, zöldborsófőzelék					
	zöldborsó	300	g			
	tej, 2,8%-os	120	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	100	g			
	félbarna kenyér	60	g			
	búzaliszt	30	g			
	tojás	20	g			
	vöröshagyma	20	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	cukor	10	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	1,5	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1101,6	kcal		4604,683	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	55,353	g	Zsír	45,404	g
	Szénhidrát	115,908	g	Hozzáadott cukor	9,99	g
	Állati zsír	29,66	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	36,5257	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1834,08	mg			

17. ételcsomag	Húsgombócós savanyúkáposzta kenyérrel					
	savanyúkáposzta	300	g			

	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	rizs	50	g			
	vöröshagyma	30	g			
	lecsó	20	g			
	búzaliszt	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	Félbarna	100	g			
	Energia	1176,4	kcal		4917,218	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	44,846	g	Zsír	51,287	g
	Szénhidrát	132,413	g	Állati zsír	39,68	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	9,0033	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2795,2	mg			

18. ételcsomag	Rántott csirkemell, petrezselymes burgonya, savanyúsággal					
	burgonya	350	g			
	csirkemell	150	g			
	búzaliszt	30	g			
	zsemlemorzsa	30	g			
	tojás	25	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	petrezselyemzöld	5	g			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Káposztasaláta	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetőek (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	918,3	kcal		3838,666	kJ

Makrotápanyagok						
	Fehérje	57,445	g	Zsír	19,563	g
	Szénhidrát	125,62	g	Hozzáadott cukor	5	g
	Állati zsír	4,5	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	13,4125	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	2771,57	mg			

19. ételcsomag	Babgulyás kenyérrel					
	közepes zsírtartalmú sertéshús	110	g			
	szárazbab	90	g			
	burgonya	80	g			
	petrezselyemgyökér	40	g			
	sárgarépa	40	g			
	lecsó	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	füstölt szalonna	15	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fűszerpaprika	4	g			
	jódzott só	3	g			
	fokhagyma	1,5	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	Félbarna	100	g			
	Energia	1180,3	kcal		4933,656	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	54,394	g	Zsír	48,6745	g
	Szénhidrát	129,315	g	Állati zsír	37,24	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	9,6386	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	2342,57	mg			

20. ételcsomag	Bazsalikomos paradicsomos csirke tésztával, sajttal + gyümölcs					
-----------------------	---	--	--	--	--	--

	durumtészta	140	g			
	csirkemell	140	g			
	paradicsompüré	40	g			
	vöröshagyma	30	g			
	trappista sajt	15	g			
	búzáliszt	10	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódózott só	2	g			
	fokhagyma	1,5	g			
	bazsalikom	0,1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Alma	150	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	938,2	kcal		3921,68	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	60,527	g	Zsír	17,8585	g
	Szénhidrát	132,155	g	Állati zsír	5,615	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	19,4561	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1339,01	mg			

21. ételcsomag	Borsos tokány főtt burgonyával, kenyérral					
	burgonya	350	g			
	közepes zsírtartalmú marhahús	140	g			
	füstölt szalonna	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	paradicsompüré	20	g			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
	feketebors	0,1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyer	Félbarna	100	g			
	Energia	1118,4	kcal		4674,734	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	49,278	g	Zsír	43,431	g
	Szénhidrát	129,893	g	Állati zsír	41,5	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	10,5883	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2616,82	mg			

22. ételcsomag	Sült csirkecomb rizizivel, meggybefőttel					
	csirkecomb	200	g			
	rizs	100	g			
	zöldborsó	80	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Meggy befőtt	100	g			
	Energia	943,3	kcal		3942,932	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	55,268	g	Zsír	29,965	g
	Szénhidrát	111,163	g	Hozzáadott cukor	12	g

	Állati zsír	10,4	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	25,5218	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1386,65	mg			

23. ételcsomag	Zöldségrizottó pulykahússal					
	pulykacomb	120	g			
	rizs	100	g			
	csiperke	100	g			
	sárgarépa	50	g			
	trappista sajt	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	zeller	30	g			
	napraforgóolaj	12	ml			
	búzaliszt	10	g			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	817,2	kcal		3415,963	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	48,688	g	Zsír	25,1914	g
	Szénhidrát	97,613	g	Állati zsír	12,762	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	2,7057	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1679,97	mg			

24. ételcsomag	Rakott zöldbab + keksz					
	zöldbab	300	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	rizs	60	g			
	lecsó	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	1	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Keksz	Édes	50	g			
	Energia	1175,6	kcal		4913,822	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	40,827	g	Zsír	60,364	g
	Szénhidrát	115,31	g	Hozzáadott cukor	11,4	g
	Állati zsír	39,68	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	27,252	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1520,99	mg			

25. ételcsomag	Hentestokány bulgurral					
	bulgur	120	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	100	g			
	csemege uborka	40	g			
	füstöltsonka	35	g			
	vöröshagyma	30	g			
	paradicsompüré	15	g			
	búzaliszt	10	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	980,4	kcal		4098,172	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	40,916	g	Zsír	46,379	g
	Szénhidrát	105,802	g	Állati zsír	35,45	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	5,7982	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2453,57	mg			

26. ételcsomag	Káposztás kocka + puding					
-----------------------	---------------------------------	--	--	--	--	--

	téli fejeskáposzta	250	g			
	durumtészta	140	g			
	cukor	20	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	823,4	kcal		3441,616	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	21,5	g	Zsír	20,564	g
	Szénhidrát	136,43	g	Hozzáadott cukor	19,98	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	25,0825	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	874,56	mg			
Desszert	Puding					
	tej, 1,5%-os	160	g			
	vaníliás pudingpor	15	g			
	cukor	15	g			
Megjegyzés	Bolti késztermék is használható, ebben az esetben 180g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó. Az ízt tekintve nincs megkötés, továbbiakban lehet tejszínhabos vagy anélküli változat is.					
	Energia	189	kcal		789,8949	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	5,4988	g	Zsír	2,4118	g
	Szénhidrát	36,0923	g	Hozzáadott cukor	14,985	g
	Állati zsír	2,4	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	23,465	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	85,286	mg			

27. ételcsoport	Krumplis tészta kolbással, savanyúsággal					
	burgonya	200	g			
	durumtészta	130	g			
	szárazkolbász	60	g			
	lecsó	30	g			
	vöröshagyma	30	g			

	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1,5	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Csemege uborka	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1037,4	kcal		4336,423	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	34,914	g	Zsír	35,3755	g
	Szénhidrát	142,815	g	Állati zsír	19,26	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	6,7186	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	3167,29	mg			

28. ételcsomag	Zöldséges sertésgulyás tejföllel, kenyérrel					
	burgonya	150	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	sárgarépa	100	g			
	petrezselyemgyökér	50	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	vöröshagyma	50	g			
	zeller	50	g			
	füstölt szalonna	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	Félbarna	100	g			
	Energia	1190,1	kcal		4974,745	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	41,818	g	Zsír	66,813	g
	Szénhidrát	102,773	g	Állati zsír	56,08	g

<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	10,9408	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2699,22	mg			

29. ételcsoport	Zöldséges sertéstokány párolt rizszel					
	mexikói vegyesfőzelék	120	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	rizs	110	g			
	vöröshagyma	50	g			
	búzáliszt	15	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	paradicsompüré	7	g			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1029,6	kcal		4303,87	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	36,847	g	Zsír	44,339	g
	Szénhidrát	119,316	g	Állati zsír	28,68	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	6,3043	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1372	mg			

30. ételcsoport	Mustáros fokhagymás sertéstokány főtt burgonyával					
	burgonya	350	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	140	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	vöröshagyma	50	g			
	mustár	15	g			
	búzáliszt	15	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1,5	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1019,1	kcal		4259,927	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	38,052	g	Zsír	54,3395	g
	Szénhidrát	91,8595	g	Állati zsír	38,96	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						

	Cukrok	8,3061	g			
Ásványianyagok	Ásványianyagok					
	Nátrium	1435,66	mg			

31. ételcsomag	Paprikás burgonya virslivel, savanyúsággal					
	burgonya	400	g			
	virslis	120	g			
	lecsó	80	g			
	vöröshagyma	70	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	füstölt szalonna	15	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Csalamádé	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1019,5	kcal		4261,335	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	29,792	g	Zsír	54,325	g
	Szénhidrát	99,93	g	Hozzáadott cukor	4,995	g
	Állati zsír	34,95	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	15,8325	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	3807,02	mg			

32. ételcsomag	Paradicsomos káposztafőzelék sült debrecenivel + puding					
	téli fejeskáposzta	300	g			
	debreceni	150	g			
	paradicsompüré	50	g			
	búzaliszt	30	g			
	vöröshagyma	20	g			
	cukor	20	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	933,9	kcal		3903,684	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	34,78	g	Zsír	55,483	g
	Szénhidrát	71,93	g	Hozzáadott cukor	19,98	g
	Állati zsír	40,5	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	34,76	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	3255,76	mg			
Desszert	Puding					
	tej, 1,5%-os	160	g			
	vaníliás pudingpor	15	g			
	cukor	15	g			
Megjegyzés	180g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó. Az ízét tekintve nincs megkötés, továbbiakban 180g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó. Az ízét tekintve nincs megkötés, továbbiakban lehet tejszínhabos vagy anélküli változat is.					
	Energia	189	kcal		789,8949	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	5,4988	g	Zsír	2,4118	g
	Szénhidrát	36,0923	g	Hozzáadott cukor	14,985	g
	Állati zsír	2,4	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	23,465	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	85,286	mg			

33. ételcsoport	Paradicsomos fokhagymás pulykarizottó sajttal + gyümölcs					
	pulykacomb	140	g			
	rizs	130	g			
	vöröshagyma	50	g			
	trappista sajt	30	g			
	paradicsompüré	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fokhagyma	6	g			
	búzáliszt	5	g			
	jódzott só	2	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	Alma	150	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	942,7	kcal		3940,338	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	50,093	g	Zsír	24,917	g
	Szénhidrát	127,793	g	Állati zsír	13,484	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	17,008	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1398,92	mg			

34. ételcsomag	Parajos csirkés penne sajtszórással					
	spenót	160	g			
	durumtészta	140	g			
	csirkemell	130	g			
	tej, 1,5%-os	90	g			
	trappista sajt	30	g			
	vöröshagyma	15	g			
	búzaliszt	10	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fokhagyma	3	g			
	jódózott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	957,4	kcal		4001,993	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	66,274	g	Zsír	22,79	g
	Szénhidrát	120,644	g	Állati zsír	11,08	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	8,0485	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1320,7	mg			

35. ételcsomag	Pásztortarhonya savanyúsággal					
	burgonya	120	g			

	durumtészta	100	g			
	szárazkolbász	80	g			
	lecsó	20	g			
	vöröshagyma	50	g			
	kápia paprika	50	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fokhagyma	3	g			
	jódózott só	2	g			
	fűszerpaprika	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	Csemege uborka	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	906,7	kcal		3790,016	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	33,992	g	Zsír	36,839	g
	Szénhidrát	108,199	g	Állati zsír	25,68	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	6,5548	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	3082,94	mg			

36. ételcsoport	Carbonara pulykaragu spagettivel					
	durumtészta	120	g			
	tej, 1,5%-os	110	ml			
	pulykacomb	110	g			
	főzőtejszín	35	g			
	trappista sajt	35	g			
	vöröshagyma	30	g			
	búzálszt	25	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	füstölt szalonna	5	g			
	fokhagyma	3	g			
	jódózott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1025	kcal		4284,45	kJ
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	56,3412	g	Zsír	35,8955	g
	Szénhidrát	117,884	g	Állati zsír	24,7555	g

<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	10,1447	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1416,11	mg			

37. ételcsomag		Pulykaragu Budapest módra párolt rizzzel				
	rizs	110	g			
	pulykacomb	100	g			
	csiperke	50	g			
	lecsó	40	g			
	csirkemáj	40	g			
	zöldborsó	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	füstölt szalonna	20	g			
	napraforgóolaj	12	ml			
	jódozott só	2	g			
	fűszerpaprika	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	862,2	kcal		3603,92	kJ
Makrotápanyagok						
	Fehérje	44,346	g	Zsír	32,1164	g
	Szénhidrát	97,81	g	Állati zsír	19,69	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	3,6055	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1200,78	mg			

38. ételcsomag		Rántott sertéskaraj burgonyapürével, őszibarackbefőttel				
	burgonya	300	g			
	sovány sertéshús	120	g			
	tej, 1,5%-os	100	g			
	zsemlemorzsa	30	g			
	margarin, 70%-os	25	g			
	tojás	20	g			
	búza liszt	15	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	őszibarack befőtt	100	g			
	Energia	1080,80	kcal	4517,654	kJ	
Makrotápanyagok						

	Fehérje	44,26	g	Zsír	45,658	g
	Szénhidrát	120,64	g	Hozzáadott cukor	14	g
	Állati zsír	14,12	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	30,13	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1712,05	mg			

39. ételcsomag		Rizseshús savanyúsággal				
	közepes zsírtartalmú sertéshús	150	g			
	rizs	110	g			
	vöröshagyma	50	g			
	lecsó	40	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	füstölt szalonna	10	g			
	jódozott só	2	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	káposztasaláta	100	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetőek (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1131,90	kcal	4731,173	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	37,75	g	Zsír	62,773	g
	Szénhidrát	102,48	g	Hozzáadott cukor	5	g
	Állati zsír	43,15	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	11,68	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2235,69	mg			

40. ételcsomag		Csirkecomb paprikás, tésztakörettel				
	csirkecomb	200	g			
	durumtészta	120	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	lecsó	50	g			

	búzáliszt	25	g			
	vöröshagyma	25	g			
	napraforgóolaj	6	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	937,40	kcal	3918,224	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	62,62	g	Zsír	24,734	g
	Szénhidrát	114,93	g	Állati zsír	17	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	5,52	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1453,94	mg			

41. ételcsomag		Székelykáposzta kenyérrel				
	savanyúkáposzta	300	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	140	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	vöröshagyma	50	g			
	búzáliszt	25	g			
	füstölt szalonna	15	g			
	lecsó	20	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	fűszerpaprika	2	g			
	jódozott só	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	félbarna kenyér	100	g			
	Energia	1199,30	kcal	5013,197	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	45,98	g	Zsír	70,993	g
	Szénhidrát	92,63	g	Állati zsír	55	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	10,16	g			
<i>Ásványianyagok</i>						

	Nátrium	3015,55	mg			
--	---------	---------	----	--	--	--

42. ételcsomag		Tárkonyos tejfölös pulykaragu, tésztakörettel				
	pulykacomb	130	g			
	4 tojásos száraztészta	110	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	vöröshagyma	30	g			
	búzaliszt	25	g			
	napraforgóolaj	6	ml			
	jódozott só	3	g			
	ecet, 20 %-os	1	g			
	fokhagyma	1	g			
	tárkony	0	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	854,3	kcal	3570,9	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	49,4798	g	Zsír	25,1854	g
	Szénhidrát	106,37	g	Állati zsír	17,805	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	5,1688	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1620,48	mg			

43. ételcsomag		Temesvári pulykatokány, párolt rizzsel				
	rizs	110	g			
	pulykahús	110	g			
	zöldbab	100	g			
	tejföl, 12%-os	80	g			
	búzaliszt	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	füstölt szalonna	5	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	3	g			
	fokhagyma	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	970,20	kcal	4055,336	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	40,40	g	Zsír	34	g

	Szénhidrát	124,43	g	Állati zsír	22,9	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	9,11	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1380,56	mg			

44. ételcsomag		Zöldbabfőzelék sertéspörkölttel, kenyérrel				
	zöldbab	300	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	vöröshagyma	50	g			
	lecsó	50	g			
	búzáliszt	25	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	fűszerpaprika	4	g			
	jódozott só	3	g			
	ecet, 20 %-os	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	félbarna kenyér	100,00	g			
	Energia	1154,80	kcal	4827,021	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	46,25	g	Zsír	60,215	g
	Szénhidrát	105,04	g	Állati zsír	39,680	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	20,83	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2125,79	mg			

45. ételcsomag		Zúzapörkölt tarhonyával, savanyúsággal				
	csirke-zúza	200	g			
	durumtészta	120	g			
	vöröshagyma	50	g			
	lecsó	30	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	3	g			
	fokhagyma	2	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	csemege uborka	100,00	g			
	A kiszabotban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetőek (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	822,90	kcal	3439,776	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	50,27	g	Zsír	24,917	g
	Szénhidrát	98,36	g	Állati zsír	4,800	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	5,87	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2325,85	mg			

46. ételcsomag		Vadas marhatokány, tésztakörettel				
	durumtészta	130	g			
	tejföl, 12%-os	100	g			
	közepes zsírtartalmú marhahús	100	g			
	sárgarépa	60	g			
	petrezselyemgyökér	30	g			
	búzáliszt	20	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	vöröshagyma	10	g			
	citromlé	5	g			
	mustár	5	g			
	jódozott só	4	g			
	cukor	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1006,90	kcal	4208,677	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	42,00	g	Zsír	36,674	g
	Szénhidrát	125,77	g	Hozzáadott cukor	1,998	g
	Állati zsír	25,00	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	10,53	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1859,85	mg			

47. ételcsomag		Marhapörkölt főtt burgonyával, savanyúsággal				
	burgonya	400	g			
	közepes zsírtartalmú marhahús	150	g			
	vöröshagyma	50	g			
	lecsó	40	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	csalamádé	100,00	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	926,70	kcal	3873,545	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	41,18	g	Zsír	40,208	g
	Szénhidrát	97,24	g	Hozzáadott cukor	4,995	g
	Állati zsír	21,00	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	14,74	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	2480,69	mg			

48. ételcsomag		Magyaros sertéstokány, hagymás tört burgonyával + gyümölcs				
	burgonya	350	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	vöröshagyma	80	g			
	füstöltkolbász	45	g			
	paradicsompüré	20	g			
	napraforgóolaj	20	ml			
	búzáliszt	10	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					

Gyümölcs	alma	150,00	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	1119,80	kcal	4680,856	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	40,91	g	Zsír	59,866	g
	Szénhidrát	101,05	g	Állati zsír	40,110	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	18,37	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1912,14	mg			

49. ételcsomag Sertéspörkölt lencsefőzelékkel						
	közepes zsírtartalmú sertéshús	130	g			
	lencse	90	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	vöröshagyma	50	g			
	lecsó	30	g			
	búzáliszt	30	g			
	napraforgóolaj	15	g			
	cukor	5	g			
	mustár	5	g			
	jódozott só	3	g			
	ecet, 20 %-os	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1049,00	kcal	4384,709	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	52,88	g	Zsír	54,173	g
	Szénhidrát	86,17	g	Hozzáadott cukor	4,995	g
	Állati zsír	36,57	g			
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	12,02	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1348,59	mg			

50. ételcsomag		Lecsós sertéstokány, bulgurral				
	lecsó	200	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	120	g			
	bulgur	90	g			
	vöröshagyma	50	g			
	napraforgóolaj	12	ml			
	búzaliszt	10	g			
	füstölt szalonna	5	g			
	jódozott só	3	g			
	cukor	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	903,00	kcal	3774,392	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	36,95	g	Zsír	45,106	g
	<i>Szénhidrát</i>	91,54	g	Hozzáadott cukor	2,997	g
	<i>Állati zsír</i>	32,33	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	7,59	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1359,24	mg			

51. ételcsomag		Vagdalt szelet kelkáposztafőzelékkel				
	kelkáposzta	300	g			
	burgonya	150	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	110	g			
	fehérkenyér	50	g			
	búzaliszt	30	g			
	vöröshagyma	20	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	tojás	10	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	3	g			
	fokhagyma	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					

	Energia	963	kcal	4023,662		
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	44,674	g	Zsír	43,096	g
	Szénhidrát	97,269	g	Állati zsír	27,49	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	8,0172	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1808,31	mg			

52. ételcsomag "Húsgombóc" főtt burgonyával, kapormártással						
	burgonya	350	g			
	tej, 1,5%-os	150	g			
	pulykahús	120	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	rizs	40	g			
	búzáliszt	25	g			
	margarin, 70%-os	20	g			
	vöröshagyma	20	g			
	tojás	15	g			
	kapor	8	g			
	jódozott só	4	g			
	ecet, 20 %-os	2	g			
	fűszerpaprika	1	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1071.3	kcal	4478,005		
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	48,612	g	Zsír	36,54	g
	Szénhidrát	134,366	g	Állati zsír	21,35	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	14,2877	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1883,88	mg			

53. ételcsomag Halrudacska párolt rizzsel, majonézzel						
	rizs	120	g			
	majonéz	20	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	panírozott halrudacska	6	db			
	jódozott só	2	g			

Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően. 6 db halrudacska ~190g					
	Energia	1051,80	kcal	4396,5926	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	31,54	g	Zsír	44,360	g
	Szénhidrát	130,30	g	Állati zsír	1,1732	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	1,00	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1724,33	mg			

54. ételcsomag		Csilisbab, kenyérrel				
	közepes zsírtartalmú sertéshús	140	g			
	kukorica	80	g			
	vörös vesebab	80	g			
	vöröshagyma	50	g			
	paradicsom	50	g			
	paradicsompüré	40	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fűszerpaprika	2	g			
	jódozott só	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Kenyér	félbarna kenyér	100,00	g			
	Energia	1197,40	kcal	5004,9582	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	59,51	g	Zsír	46,201	g
	Szénhidrát	136,31	g	Állati zsír	33,46	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	20,96	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1939,52	mg			

55. ételcsomag		Csülökpörkölt főtt burgonyával, savanyúság				
	burgonya	400	g			
	csülök	150	g			
	vöröshagyma	40	g			

	lecsó	30	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
	jódozott só	4	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	káposztasaláta	100,00	g			
	A kiszabtatban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetők (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1023,00	kcal	4276,3376	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	36,45	g	Zsír	53,694	g
	Szénhidrát	95,63	g	Hozzáadott cukor	5	g
	Állati zsír	43,50	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	14,45	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2867,88	mg			

56. ételcsomag		Csirkecomb, főtt burgonya, meggy mártás				
	burgonya	300	g			
	csirkecomb	200	g			
	meggy	150	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	búzáliszt	25	g			
	cukor	15	g			
	napraforgóolaj	6	ml			
	jódozott só	3	g			
	citromlé	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	910,40	kcal	3805,3142	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	55,26	g	Zsír	24,0654	g
	Szénhidrát	114,23	g	Hozzáadott cukor	14,985	g
	Állati zsír	17,00	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						

	Cukrok	34,16	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1422,16	mg			

57. ételcsomag		Bakonyi pulykaapró, tésztakörettel				
	durumtészta	130	g			
	pulykacomb	120	g			
	csiperke	100	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	vöröshagyma	40	g			
	búzáliszt	25	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	füstölt szalonna	5	g			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	945,20	kcal	3951,1382	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	52,57	g	Zsír	26,119	g
	Szénhidrát	123,81	g	Állati zsír	14,582	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	5,33	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1448,40	mg			

58. ételcsomag		Házi sültkolbász, tört burgonya, párolt almás káposzta				
	burgonya	300	g			
	sütnivaló kolbász	140	g			
	téli fejeskáposzta	100	g			
	lilakáposzta	100	g			
	alma	50	g			
	vöröshagyma	50	g			
	napraforgóolaj	15	ml			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1163,60	kcal	4863,8034	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	43,38	g	Zsír	73,523	g

	Szénhidrát	79,05	g	Állati zsír	58,8	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	9,26	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2783,95	mg			

59. ételcsomag		Lecsó virslivel, tarhonyával				
	lecsó	300	g			
	durumtészta	130	g			
	virsl	100	g			
	vöröshagyma	80	g			
	füstölt szalonna	15	g			
	búzaliszt	10	g			
	napraforgóolaj	8	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1005,20	kcal	4201,9437	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	36,10	g	Zsír	41,2256	g
	Szénhidrát	121,16	g	Állati zsír	30,95	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	6,83	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2461,04	mg			

60. ételcsomag		Sült csirkecomb szilvaszósszal, bulgurral				
	szilva	220	g			
	csirkecomb	200	g			
	bulgur	100	g			
	cukor	20	g			
	napraforgóolaj	8	ml			
	jódozott só	3	g			
	fűszerpaprika	1	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	862,80	kcal	3606,3363	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						

	Fehérje	56,05	g	Zsír	18,9566	g
	Szénhidrát	120,18	g	Hozzáadott cukor	19,98	g
	Állati zsír	10,40	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	40,63	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1394,86	mg			

61. ételcsomag		Erdélyi lucskoskáposzta főzelék, kenyérrel				
	téli fejeskáposzta	300	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	130	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	vöröshagyma	40	g			
	búzaliszt	25	g			
	füstöltkolbász	20	g			
	füstölt szalonna	10	g			
	napraforgóolaj	8	ml			
	jódozott só	3	g			
	kapor	3	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
<i>Kenyer</i>	félbarna kenyér	100,00	g			
	Energia	1117,10	kcal	4669,6531	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	47,02	g	Zsír	59,3056	g
	Szénhidrát	96,65	g	Állati zsír	50,05	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	11,82	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2507,63	mg			

62. ételcsomag		Csikóstokány tarhonyával				
	közepes zsírtartalmú sertéshús	140	g			
	durumtészta	120	g			
	tejföl, 12%-os	60	g			
	vöröshagyma	30	g			

	lecsó	25	g			
	búzaliszt	10	g			
	füstölt szalonna	10	g			
	napraforgóolaj	7	g			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1094,70	kcal	4575,9363	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	43,96	g	Zsír	56,3735	g
	Szénhidrát	101,55	g	Állati zsír	47,36	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	4,76	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1498,03	mg			

63. ételcsomag		Édes savanyú csirke zöldséges tésztával + gyümölcs				
	csirkemell	120	g			
	durumtészta	110	g			
	téli fejeskáposzta	40	g			
	sárgarépa	30	g			
	zöldhüvelyű zöldbab	30	g			
	vöröshagyma	30	g			
	paradicsompüré	30	g			
	kukoricakeményítő	30	g			
	szójaszósz	20	ml			
	csiperke	20	g			
	cukor	15	g			
	napraforgóolaj	8	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
	citromlé	4	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Gyümölcs	alma	150,00	g			
	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	909,60	kcal	3802,2745	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	50,98	g	Zsír	11,2592	g

	Szénhidrát	149,66	g	Hozzáadott cukor	14,985	g
	Állati zsír	1,20	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	35,03	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	2720,04	mg			

64. ételcsoport Gombapörkölt, tésztakörettel + meggyes piskóta						
	csiperke	250	g			
	durumtészta	130	g			
	lecsó	50	g			
	vöröshagyma	40	g			
	búzaliszt	25	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	fűszerpaprika	3	g			
	jódozott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	770,70	kcal	3221,6696	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	35,52	g	Zsír	12,052	g
	Szénhidrát	129,09	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	3,98	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	864,57	mg			
Desszert	Meggyes piskóta					
	meggy	40	g			
	tojás	40	g			
	cukor	20	g			
	búzaliszt	20	g			
	napraforgóolaj	3	ml			
	vaníliáscukor	1	g			
	sütőpor	1	g			
	fahéj	0	g			
Megjegyzés	A meggyes piskóta kiszabása külön található. Bolti késztermék is használható, ebben az esetben 120g + - 10% súlybéli eltérés az irányadó.					
	Energia	269,80	kcal	1127,8290	kJ	

<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	8,21	g	Zsír	7,9549	g
	Szénhidrát	40,58	g	Hozzáadott cukor	20,4795	g
	Állati zsír	4,80	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	24,52	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	119,14	mg			

65. ételcsomag		Vega csilisbab rizzsel				
	rizs	110	g			
	vörös vesebab	70	g			
	kukorica	70	g			
	vöröshagyma	60	g			
	trappista sajt	50	g			
	paradicsompüré	40	g			
	kápia paprika	30	g			
	búzaliszt	10	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	cukor	4	g			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1107,50	kcal	4629,3070	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	45,21	g	Zsír	26,785	g
	Szénhidrát	171,68	g	Hozzáadott cukor	3,996	g
	Állati zsír	14,05	g			
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	21,00	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1930,44	mg			

66. ételcsomag		Zöldséges rizottó sajttal				
	csiperke	150	g			
	zöldborsó	100	g			
	rizs	100	g			
	trappista sajt	60	g			
	vöröshagyma	50	g			

	vörös vesebab	40	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	960,60	kcal	4015,2538	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	49,42	g	Zsír	28,118	g
	Szénhidrát	127,00	g	Állati zsír	16,86	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	8,76	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1799,74	mg			

67. ételcsomag		Vagdaltszelet burgonyapürével, savanyúsággal				
	burgonya	300	g			
	tej, 1,5%-os	100	g			
	közepes zsírtartalmú sertéshús	100	g			
	fehérkenyér	60	g			
	margarin, 70%-os	25	g			
	tojás	20	g			
	jódozott só	3	g			
	vöröshagyma	20	g			
	fokhagyma	1	g			
	fűszerpaprika	2	g			
	napraforgóolaj	10	ml			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
Savanyúság	káposztasaláta	100,00	g			
	A kiszabotban szereplő savanyúságok nem helyettesíthetők egymással, azok csak vis maior esetben cserélhetőek (káposztasaláta, csemege uborka, csalamádé). A 100g nettó súlytartalomba beleértendő a savanyúság leve is maximum 20% mértékben					
	Energia	1109,20	kcal	4636,4642	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	39,02	g	Zsír	55,673	g
	Szénhidrát	110,45	g	Hozzáadott cukor	5	g
	Állati zsír	28,30	g			
Egyéb tápanyagok						

	Cukrok	20,43	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	3119,44	mg			

68. ételcsomag		Tejszínes bazsalikomos zöldségragu, tésztakörettel				
	durumtészta	120	g			
	főzőtejszín	100	g			
	sárgarépa	100	g			
	trappista sajt	50	g			
	petrezselyemgyökér	40	g			
	vöröshagyma	40	g			
	karalábé	40	g			
	zeller	40	g			
	búzaliszt	20	g			
	napraforgóolaj	12	ml			
	jódozott só	3	g			
	fokhagyma	1	g			
	bazsalikom	0	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1056,40	kcal	4415,5653	kJ	
Makrotápanyagok						
	Fehérje	38,26	g	Zsír	43,3735	g
	Szénhidrát	126,41	g	Állati zsír	30,05	g
Egyéb tápanyagok						
	Cukrok	10,78	g			
Ásványianyagok						
	Nátrium	1947,25	mg			

69. ételcsomag		Spagetti füstölt sajt mártásban + gyümölcs				
	tej, 1,5%-os	200	g			
	durumtészta	120	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	trappista sajt	40	g			
	búzaliszt	40	g			
	füstölt sajt	20	g			
	margarin, 70%-os	20	g			
	jódozott só	3	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					

Gyümölcs	alma	150,00	g			
Megjegyzés	A megjelölt 150g alma helyett választható szilva, narancs vagy körte is, azonos súlyban.					
	Energia	1134,60	kcal	4742,6130	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	44,88	g	Zsír	41,98	g
	Szénhidrát	142,43	g	Állati zsír	25,46	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	24,18	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1994,55	mg			

70. ételcsoport		Zöldséges rakott tészta, sajttal				
	tej, 1,5%-os	200	g			
	mexikói vegyesfőzelék	130	g			
	durumtészta	110	g			
	tejföl, 12%-os	50	g			
	trappista sajt	30	g			
	búzaliszt	30	g			
	margarin, 70%-os	20	g			
	jódozott só	2	g			
Megjegyzés	Az étel kellemes és jellegzetes ízvilágát kialakító fűszerek szabadon alkalmazhatóak, mind a fűszerek fajtáját, mind a mennyiségét illetően.					
	Energia	1002,10	kcal	4188,5971	kJ	
<i>Makrotápanyagok</i>						
	Fehérje	39,48	g	Zsír	33,685	g
	Szénhidrát	133,84	g	Állati zsír	17,33	g
<i>Egyéb tápanyagok</i>						
	Cukrok	18,54	g			
<i>Ásványianyagok</i>						
	Nátrium	1392,87	mg			

4, Az Ajánlattevő teljesítése során biztosítja, hogy 1 teljesítési hónap vonatkozásában ugyanaz az ételcsomag csak egy alkalommal fordul elő. Mind a 70 ételcsomagnak (receptúra szerinti ételfajtának) 90 munkanaponta legalább egyszer szerepelnie kell az étlapon. A gyümölcsök változatos biztosítása érdekében 90 munkanap alatt maximum 50%-ban adható alma, a másik 50%-ban valamelyik helyettesítő gyümölcsöt kell biztosítani.

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.

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

Ajánlatkérő szerződéskötési feltételként előírja, hogy a szerződéskötést megelőzően a nyertes ajánlattevő köteles bemutatni a 70. sorszámú ételcsomag esetén (Zöldséges rakott tészta, sajttal), elkészített minta címkézést, amely megfelel a 1169/2011 EU rendeletben és a hatályos jogszabályokban előírtaknak, mely tartalmazza a megnevezett meleg ételcsomagra vonatkozó tárolási és fogyasztási/felhasználási útmutatót is. Az előírt minta-címke szerződéskötéskori hiánya az ajánlattevő szerződéskötéstől való visszalépésének minősül a Kbt. 131. § (4) bekezdése alapján, amely esetben Ajánlatkérő - amennyiben kihirdetésre került - a második legkedvezőbb ajánlatot benyújtóval köti meg a szerződést.

Ajánlatkérő szerződéskötési feltételként előírja, hogy a Nyertes Ajánlattevő köteles legkésőbb a szerződés megkötése napjáig igazolni, hogy rendelkezik érvényes MSZ EN ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015) szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszerre vonatkozó tanúsítvánnyal vagy ezzel egyenértékű egyéb tanúsítvánnyal. A tanúsítványnak a teljesítés teljes időtartama alatt érvényesnek kell lennie. Az előírt tanúsítvány szerződéskötéskori hiánya az ajánlattevő szerződéskötéstől való visszalépésének minősül a Kbt. 131. § (4) bekezdése alapján, amely esetben Ajánlatkérő - amennyiben kihirdetésre került - a második legkedvezőbb ajánlatot benyújtóval köti meg a szerződést.