



BIATORBÁGY

VÁROS POLGÁRMESTERE

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a. • Telefon: 06 23 310-174/142, 144
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

ELŐTERJESZTÉS

Az önkormányzati intézmények közétkeztetésének ellátására közbeszerzési eljárás előkészítéséről

Az oktatási bizottság 2013. március 18-ai ülésén megtárgyalta a közétkeztetéssel kapcsolatos szülői vélemények felméréséről született elemzést. Az intézményvezetőkkel és a közétkeztetési szolgáltatást nyújtó Familiar Food's képviselőivel még korábban, a 2013. február 4-én megtartott rendkívüli bizottsági ülésen vitatták meg a közétkeztetés helyzetét. Mindezek alapján a bizottság felkérte a hivatalt egy új közétkeztetési közbeszerzési eljárás előkészítésére dietetikus szakember bevonásával. Ennek megfelelően az önkormányzat 2013. évi közbeszerzési tervébe bekerült a közétkeztetésre vonatkozó közbeszerzés kiírása, illetve a Gólyafészek Bölcsőde dietetikus szakembere, Boross Andrea felkérést kapott a közbeszerzési eljárás előkészítésében és lebonyolításában való közreműködésre. Az általa elkészített előzetes elemzés és javaslat az előterjesztés mellékletében olvasható.

A korábbi közbeszerzési kiíráshoz képeset a mennyiségi és minőségi paraméterek változnának.

Kérem a tisztelt képviselő-testületet az erre vonatkozó feltételrendszer meghatározására.

Biatorbágy, 2013. április 10.

Tarjáni István s.k.
polgármester

Határozati javaslat

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének

.../2013. (.) Öh. sz. határozata

**Az önkormányzati intézmények közétkeztetésének ellátására közbeszerzési eljárás
feltételrendszerének meghatározásáról**

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta az önkormányzati intézmények közétkeztetésének ellátására tervezett új közbeszerzési kiírással kapcsolatos előterjesztést.

A képviselő-testület a közbeszerzési eljárás során a következő mennyiségi és minőségi paraméterekre kívánja érvényesíteni:

.....

Felelős: polgármester
Határidő: 2013.május 10.

Szakvélemény a biatorbágyi közétkeztetésről

Dietetikusként arra a feladatra kért fel Biatorbágy Város Önkormányzata, hogy véleményezzem szakmai szemmel, a városban működő iskolák, óvodák, ill. a családsegítő központ étkeztetését. Ezen intézmények élelmezését a Familiar Foods Kft végzi.

Az Önkormányzat által, a szülők felé kiterjesztett kérdőívek alapján elmondható, hogy nagy százalékban nem elégedettek a szülők az ételek mennyiségével, ízletességével, változatosságával, és általában véve az árával. Jelenleg az óvodai étkezés, mely áll egy tízóraiból, egy ebédből, és egy uzsonnából, összesen 274 Ft-ba kerül/nap. Az iskolákban szintén három étkezést biztosítanak, közel ugyanennyiért. Véleményem szerint mind mennyiségben, mind tápértékben gazdag, egészséges ételeket ennyi pénzből kihozni nem lehet. A kérdőívben feltett kérdésre, mely szerint vállalná-e a szülő, az étkezési díj növekedését, ha az az egészséges táplálkozás igényeinek megfelelne, szinte mindenki igennel válaszolt. Ebből is látszik, hogy a szülők elsődleges szempontja, hogy egészségesen étkezzen a gyermeke, még akkor is, ha egy kicsit többet kell is fizetnie érte.

A szakmai véleményezésemhez elengedhetetlen volt, az étlaplapok áttekintése, melyben több hibát véltem felfedezni. A részemre kiadott étlapok csak ebédet tartalmaztak, emiatt a tízórait, és az uzsonnára sajnos nem volt rálátásom. A tájékoztatásom alapján elmondhatom, az összes intézményben ugyanaz az étlap érvényes, vagyis ugyanazt az ételt eszi az óvodás gyermek, mint a felnőtt, önkormányzati dolgozó. Ezt helytelennek tartom, mivel minden korcsoportnak más-más az energia, és tápanyag szükséglete, azaz a közétkeztetésben az élettani szükségleteknek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell(ene) biztosítani. Célszerű lenne a 11-14 éveseknél (felső tagozatosok), illetve a felnőtteknél A-B menü kialakítása, mely választásra adna lehetőséget. A másik még megemlíteném, hogy a mennyiségek tekintetében is kell lennie különbségnek. Általánosságban elmondható, hogy az óvodások, kisiskolások kevesebbet esznek, mint a felsőbb tagozatosok, vagy éppen a felnőttek.

Az általam megnézett négy heti étlapban csak egyetlen egyszer szerepel gyümölcs, emellett térszta ételek, és bő olajban sült ételek egy héten belül többször is előfordulnak, ami nem az egészséges táplálkozás alapja, illetve az OÉTI által kiadott rendeletnek sem felel meg. Leves minden nap szerepel, ami teljesen felesleges, elég lenne egy héten csak kétszer, vagy háromszor adni, illetve főzelékek elé tervezni levest elég súlyos étlaptervezési hiba. A hús előfordulás változó, mert az egyik héten csak egyszer, míg a másik héten négyszer is szerepel, ez szintén nem megengedett. Halétel egyszer fordul elő a négy hétben, míg a közétkeztetésben adható belsőségek közül, a csirkemáj egyetlen egyszer sincs kiírva. Az ételek energia tartalma az egyik nap magas, míg a másik nap alacsony, illetve, amit már fentebb említettem, hogy mindenki ezt az energia mennyiséget kapja. A nem megfelelő energia és tápanyag bevitel táplálkozással összefüggő betegségek kialakulására adhat lehetőséget, azaz ha nem figyelünk oda már most a gyermekek étkezésére, akkor az a későbbi életkorokban elhízáshoz, magas vérnyomás kialakulásához, stb. vezethet.

A OÉTI által kidolgozott táplálkozás-egészségügyi ajánlás értelmében az étrend

összeállításánál ügyelni kell arra, hogy a tervezett ételek jellege az étkeztetett korcsoportoknak megfelelő legyen. Csípős, erősen fűszerezett étel a 14 év alatti korcsoport részére nem adható, de a felnőtt étlap összeállításánál egyszer-egyszer szerepelhet ilyenfajta étel is. Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap vonatkozásában egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő. Állati eredetű fehérje forrást minden főétkezésnek tartalmaznia kell. A közétkeztetőnek napi háromszori étkezés estén biztosítania kell legalább 0,3 liter tejet, vagy annak megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket, 2 adag gyümölcsöt, zöldséget, melyekből legalább 1 adagot nyers formában, 2 adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből 1 adagnak teljes őrlésűnek kell lennie.

Az italként kínált tej cukrozása nem megengedett, és tejföl csak ételkészítéshez használható fel. Az ízesített tejkészítmények további cukrozása nem megengedett. Folyadékpótlásra az ivóvízen kívül kizárólag világosra főzött tea adható. Bő olajban sült étel egy alkalommal szerepelhet tíz ételmezési napon belül. Édesség önálló fő, vagy kísétkézként nem adható. A napi ajánlott sómennyiség az óvodásoknál legfeljebb napi 2 g, míg az iskolásoknál legfeljebb napi 3,5 g lehet.

Az óvodai korcsoport napi energiaszükséglete 1350-1650 kcal/nap. A közétkeztetőnek a napi energiaszükséglet 65 %-át (1000- 1200 kcal) kell biztosítania. A 7-10 évesek (alsós tagozatosok) napi energia szükséglete 1700- 2050 kcal/nap, a közétkeztetőnek náluk is szintén a napi energiaszükséglet 65 %-át (1100- 1320) kell biztosítani. A 11-14 évesek (felső tagozatosok) napi energiaszükséglete 2000- 2400 kcal/nap, ami 1300- 1550 kcal/nap a 65 % biztosítása mellett.

Összefoglalva, szerintem a Familiar Foods Kft nem biztosítja megfelelően a korcsoportok szerinti étkezést, és nem veszi figyelembe az OÉTI által kidolgozott táplálkozási ajánlást sem. Az étlap összeállítása véleményem szerint nem megfelelő, nem követi az egészséges táplálkozás alapelveit. Nyers zöldségnek, gyümölcsnek minden nap szerepelnie kellene az étlapon. Konyhatechnológiailag sem megfelelő az összeállítás, mivel túl sok zsiradékot használnak fel akár egy héten belül, pedig párolással, sütőben sütéssel is elérhetőek a megszokott ízek, csak egészségesebb formában. Véleményem szerint, ha máshogy nem megoldható, akkor legalább a felnőtt és a gyermek étlap különbözzön egymástól. Összeállítottam külön a gyermekek, és külön a felnőttek részére egy-egy étlapot.

Mintaétlap gyermekek részre

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Gyümölcstea 2-2,5 dl/adag	Karamell 2- 2,5 dl/adag	Vaníliás tej 2- 2,5 dl/adag	Tejeskávé 2- 2,5dl/adag	Gyümölcstea 2- 2,5 dl/adag
	Natúr vajkrém 25g/adag	Párizsi 25- 30g/adag	Csemege szalámi 25- 30g/adag	Trappista sajt 35-	Sonka 25- 30g/adag
	Zsemle 1 db	Margarin 10-			Margarin 10-

	/adag Lilahagyma 80-100g/adag	15g/adag Rozskenyér 60g/adag Uborka 80-100g/adag	Margarin 10-15g/adag Kenyér 60g/adag Paradicsom 80-100g/adag	40g/adag Margarin 10-15g/adag Kifli 1db/adag Retek 80-100g/adag	15g/adag Magos kenyér 60g/adag Póréhagyma 80-100g/adag
Ebéd	Lencsefőzelék 70-80g/adag Füstölt pulykacomb 80g/adag Kenyér 60g/adag Alma 80-100g/adag	Májás tokány 80-100g/adag Sós burgonya 190-200g/adag Csalamádé 60-70g/adag Körte 80-100g/adag	Raguleves 2,5-3 dl/adag Piskótakocka 1db/adag Csokoládéöntet 1- 1,5dl/adag Narancs 80-100g/adag	Kelkáposztafőzelék 70-80g/adag Vagdalt 80g/adag Kenyér 60g/adag Kiwi 80-100g/adag	Tavaszi leves 2,5-3dl/adag Tejszínes-sajtos Csirke 90-100g/adag Párolt rizs 70-80g/adag Cékla saláta 60-70g/adag Mandarin 80-100g/adag
Uzsonna	Gyümölcstea 2-2,5 dl/adag Körözött 25g/adag Kenyér 60g/adag Sárgarépa 80-100g/adag Energia-tartalom: 1202 kcal/3 étkezés	Gyümölcstea 2-2,5 dl/adag Áfonya dzsem 20-25g/adag Margarin 10-15g/adag Zsúrkenyér 60g/adag Energia-tartalom: 1270 kcal/3 étkezés	Gyümölcstea 2-2,5dl/adag Sajtkrém 25g/adag Kenyér 60g/adag Paprika 80-100g/adag Energia-tartalom: 1394 kcal/3 étkezés	Gyümölcstea 2-2,5dl/adag Olajos hal 25-30g/adag Margarin 10-15g/adag Kenyér 60g/adag Karlábé 80-100g/adag Energia-tartalom: 1295 kcal/3 étkezés	Gyümölcstea 2-2,5dl/adag Mogyorókrém 20-25g/adag Zsúrkenyér 60g/adag Energia-tartalom: 1301 kcal/3 étkezés

