

Tłumaczmy Żywioły

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zapytania do szacowania

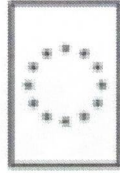
L.p.	Nazwa przedmiotu zapytania	Opis szczegółowy (wymagania minimalne)	Ilość	Harmonogram dostaw	Miejsce dostaw
Zadanie nr 1. Wydatek nr 4					
1.	Poczęstunek dla ucznia	Zestaw poczęstunku dla ucznia w formie „suchego prowiantu” składającego się minimum z: woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej, batonik zbożowy, 25 g, zawierający min. składników zbożowych 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa), bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, serem żółtym (niedopuszczalne jest stosowanie produktów seropodobnych), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane),	32 grupy x 30 uczniów = 960 zestawów	Zajęcia prowadzone w okresie od maja 2022 do listopada 2022 w dni robocze (poniedziałek – piątek), z wyłączeniem miesięcy lipiec-sierpień 2022. Dostawa w godzinach 9.00-11.00 dla określonej liczby grup. Szczegółowy harmonogram dostaw zostanie ustalony z Wykonawcą.	Siedziba Zamawiającego



Fundusze Europejskie
Program Regionalny

OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

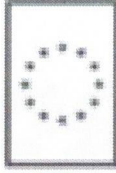


Tłumaczmy Żywioły

		• bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, z wędliną- szynka, polędwica (niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu MON (mięso oddzielone mechanicznie)), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane). Całość zapakowana w papierową torebkę (białą/brązową), kajzerki zapakowane w taki sposób, aby zapewnić ich świeżość i trwałość (np. folia spożywcza, folia do żywności, zamykane pudełko).			
1.	Poczęstunek dla nauczycieli	Zestaw poczęstunku dla nauczyciela składający się z: • woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej, • batonik zbożowy, 25 g, zawierający min. składników zbożowych 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa), • danie ciepłe (zapakowane hermetycznie danie składające się z zupy (min. 200 ml) warzywnej, ziemniaki/ryż/kasza (min. 200 g/os.) + ryba (z wyłączeniem Pangii)/mięso (po obróbce termicznej) min. 150 g bez panierki, 200 g z panierką,	5 spotkań x 45 osób = 225 zestawów	Zajęcia prowadzone w okresie od maja 2022 do października 2022 w dni robocze (poniedziałek – piątek), z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2022. Dostawa w godzinach 9,00-11.00 dla określonej liczby osób.	Siedziba Zamawiającego

Tłumaczymy Żywioty

		surówki/jarzyny gotowane, min. 150g/os. Propozycja menu Wykonawcy.		Szczegółowy harmonogram dostaw zostanie ustalony z Wykonawcą.			
Zadania nr 2. Wydatek nr 5							
1.	Poczęstunek dla uczniów	Zestaw poczęstunku dla ucznia w formie „suchego prowiantu” składającego się minimum z: • woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej, • batonik zbożowy, 25 g, zawierający min. składników zbożowych 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa), • bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, serem żółtym (niedopuszczalne jest stosowanie produktów seropodobnych), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane), • bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki			128 grup x 18 osób = 2304 zestawów	Zajęcia prowadzone w okresie od maja 2022 do listopada 2022 w dni robocze (poniedziałek – piątek), z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2022. Dostawa w godzinach 9.00-11.00 dla określonej liczby grup. Szczegółowy harmonogram dostaw zostanie ustalony z Wykonawcą.	Siedziba Zamawiającego



Tłumaczmy Żywioły

	konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, z wędliną- szynka, polędwica (niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu MON (mięso oddzielone mechanicznie)), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane). Całość zapakowana w papierową torebkę (biała/brązowa), kajzerki zapakowane w taki sposób, aby zapewnić ich świeżość i trwałość (np. folia spożywcza, folia do żywności, zamykane pudełko).		
Wszystkie produkty nie mogą zawierać: dodanych cukrów (jedynie cukry naturalnie występujące w produkcie), tłuszczy utwardzonych, konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy, produkty muszą spełniać normy określone w wymogach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Wykonawca musi uwzględnić w przygotowywanych posiłkach +/- 15 % usługi dla uczniów/nauczycieli z ogólnie występującymi alergiami i uczuleniami oraz dietami żywieniowymi (np. dieta bezglutenowa, cukrzycowa).			
Wykonawca zobowiązany jest do: 1. Wykonawca musi dysponować co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transporcie posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149 z późn. zm.). 2. Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwpidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.			

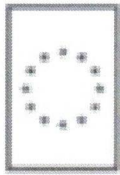


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Tłumaczymy Żywioty

3. Wykonawca musi być wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.). – należy dołączyć do Oferty.
4. przestrzegania obowiązujących wytycznych GIS w sprawie stanu epidemicznego z powodu COVID-19.

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Wspomagania Edukacji
w Opolu

dr Bronisława Ogonowski