**Zał. nr 1 do rozeznania cenowego**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

* Sporządzenie oraz dostawa gorących dwudaniowych posiłków: zupa, II danie dla wychowanków PO-W - powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży.
* W przypadku wychowanków ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi np. dieta cukrzycowa posiłek powinien być dostosowany do indywidualnych potrzeb dziecka.
* Gorące posiłki będą dostarczane na bieżąco wg zapotrzebowania składanego przez PO-W.
* Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu 15 dni
* Przynajmniej 3 razy w tygodniu powinien być to posiłek mięsny lub rybny (o gramaturze min 100 gr sztuka mięsa w całości) oraz surówką, sałatką lub innymi dodatkami.
* Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych- konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
* W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
* Sporządzenie i dostawa obiadów odbywać się będzie 7 dni w tygodniu w tym w dni wolne od nauki szkolnej, święta oraz w wakacje.
* Średnio dziennie w dni nauki szkolnej zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło - 25 obiadów.
* Średnio w weekendy roku szkolnego - 30 obiadów.
* Średnio w okresie ferii, wakacji i świąt - 15 obiadów.
* Dostawa gotowego posiłku ma się odbywać w dni powszednie w godzinach: 12.00-14.00, w niedzielę i święta 12.15 – 13.15.
* Zamawiający zastrzega, iż ilość wychowanków korzystających z posiłków w 2018 r. może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie ilości będziemy na bieżąco informować Wykonawcę.
* Posiłki powinny być dostarczane w termoizolacyjnych termosach, aby wychowankowie otrzymali ciepły posiłek.
* Posiłki powinny być dostarczone na miejsce do Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej   
  w Kijanach transportem przystosowanym do przewozu żywności i na koszt wykonawcy.
* Próbki żywnościowe będą pobierane i przechowywane przez dostawcę zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz. U. z 2017r., poz. 149 z późn. zm.).i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r.   
  w sprawie żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80 poz.545)
* Zobowiązuje się dostawcę do odbioru odpadów pozostałych z posiłku w dniu następnym po dniu dostawy.
* Wykonawca przedłoży do akceptacji propozycję jadłospisu obejmującego z góry miesięczny okres wyżywienia.