1. Proponowane menu posiłku (wagi, ilości podane nie mnie niż):

- filet drobiowy z piersi kurczaka panierowany 100 g (100% mięsa z piersi kurczaka)

- ziemniaki z koperkiem i masełkiem 200 g

- surówka marchew z jabłkiem 100 g

- sok owocowy 100% - 200 ml lub naturalna woda źródlana/mineralna niegazowana - 330 ml (do wyboru przez ucznia lub jego opiekuna). Sok jabłkowy/pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, zawierający włącznie naturalne cukry (dopuszcza się z dodatkiem witaminy C, bez dodatku cukru). Sok w opakowaniu wielomateriałowym (kartonik jednorazowego użytku) wraz ze słomką opakowaną osobno gwarantującą czystość. Woda w opakowaniu jednostkowym szklanym lub z tworzywa sztucznego. Jakość i oznakowanie wody zgodne z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych.

- wafelek 36 g (kruchy wafelek z kremem kakaowym oblany w całości czekoladą. Zawartość masy kakaowej w czekoladzie nie mniej niż 35%)

- owoc jabłko (zgodne z normą handlową dla jabłek wydaną Rozporządzeniem WE nr 1221/2008 z dnia 05.12.2008r – klasa I, świeże, miękkie, słodko-kwaśne)

1. Dodatkowe informacje do opisu zamówienia:

- powyższe menu każdorazowo na prośbę Zamawiającego ma być dostosowane (poprzez odpowiednią zmianę składnika lub sposobu przyrządzenia) do posiłku spełniającego diety osobno: lekkostrawną – rozdrobnioną, bezbiałkową, bezglutenową, bezcukrowa.

- Łączna ilość zamawianych posiłków objętych dietą będzie wynosić nie więcej niż 3% faktycznie zamówionych posiłków

- wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia będzie współpracował z dietetykiem, który będzie odpowiadał za przygotowanie diet o których mowa powyżej.

- posiłek świeży, pachnący, ciepły w momencie podania uczniom, pozbawiony zbędnych konserwantów i sztucznych barwników

- forma serwowania: ciepłe posiłki przywiezione we wskazane miejsce, gotowe do bezpośredniego wydawania uczniom w opakowaniach jednorazowych TERMO, wraz z sztućcami jednorazowymi i serwetkami. Wydanie realizują pracownicy Wykonawcy. Wykonawca zagwarantuje w miejscu wydawania posiłków minimum 1 osobę na 50 zamawianych posiłków

- Wykonawca zagwarantuje również (w razie konieczności) możliwość skorzystania z jednorazowego kubka do picia (na wyraźną prośbę ucznia lub opiekuna)

- odpady pokonsumpcyjne i opakowania po posiłkach muszą zostać zebrane i wywiezione z miejsca konsumpcji nie później niż w dniu jego dostarczenia. Wykonawca gwarantuje prawidłową segregację odpadów i ich utylizację.

- Osoby serwujące posiłki muszą posiadać odpowiednie badania gwarantujące zachowanie jakości i higieny posiłków, być ubrani czysto i estetycznie

- Wykonawca musi posiadać przenośne, zadaszone stanowisko wydawania posiłków w plenerze nie mniejsze niż 9 m2

- Wykonawca będzie przygotowany do logistycznego dostarczenia jednocześnie w 5 miejsc, a w kolejne 6 w odstępie 30 – 40 minut. Posiłki będą wydawane we wskazanych miejscach w godzinach pomiędzy 11.45, a 12.45. Kolejność dostarczania posiłków wg wskazanych każdorazowo miejsc będzie ustalana wraz z harmonogramem.