1. **Posiłek podstawowy - ciepły jednodaniowy**

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.

**2. Posiłek uzupełniający w formie paczki:**

2.1 Forma serwowania pakietu dodatkowego: w opakowaniu typu torebka papierowa z uchwytem pozwalająca uczniowi szkoły podstawowej na swobodnie przenoszenie pakunku i korzystanie z niego.

2.2 Pakiet dodatkowy zostanie dołączony do posiłku ciepłego w formie paczek.

2.3 W skład paczki wchodzi:

1. 1 sztuk bułki pszennej, wyborowej – kajzerka (minimum 50g), obustronnie posmarowanej masłem (minimum 10g, wyrób minimum 80% tłuszczu), przełożonej liściem sałaty lodowej –kruchej (pokrywającej całość powierzchni przekrojonej bułki) wraz z plastrem wieprzowej polędwicy sopockiej (minimum 12g, polędwica wykonana ze schabu wieprzowego bez kości, bez tłuszczu; peklowany, wędzony, parzony) oraz plastrem sera Ementaler (minimum 15g ementaler, produkowany z krowiego mleka, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający o smaku łagodnym, zawierający nie mniej niż 45% tłuszczu w masie suchej), czterema plasterkami zielonego ogórka i czterema plasterkami rzodkiewki.
2. 1 szt. sok owocowy 100% - 200 ml. 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.
3. Kołocz/kołacz Śląski (1 szt. kawałek wielkości nie mniejszej niż 5cm na 5cm +/-0,5 cm, opakowany w pudełku jednorazowym dopuszczonym do użytku spożywczego) – kołocz wykonany przez producenta posiadającego stosowne świadectwo jakości wydane przez Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych potwierdzające zgodność procesu produkcji, której streszczenie opublikowano w DZ. Urz. UE seria C 299 z 05.11.2010 r str. 7. tj. produkt posiada certyfikat Unii Europejskiej „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Dopuszczalne zamiennie dostarczanie kołacza z nadzieniem makowym, serowym lub jabłkowym w ilościach proporcjonalnych (po 1/3 całości zamówienia).
4. 1 szt. Miód pszczeli (minimum 50g) w opakowaniu szklanym lub z tworzywa sztucznego. W 100% naturalny produkt, miód wielokwiatowy, nektarowy. Mile widziany wyrób regionalny posiadający certyfikat Unii Europejskiej „Chronione Oznaczenie Geograficzne” tj. Miody rudnickie, Miody popielowskie z Borów Stobrawskich. Do opakowania dołączona zostanie drewniana pałeczka do miodu (o długości nie mniejszej niż 10 cm, zakończona kuleczką ze szczelinami) dopuszczona do użytkowania atestem PZH.
5. wafelek 36 g (kruchy wafelek z kremem kakaowym oblany w całości czekoladą. Zawartość masy kakaowej w czekoladzie nie mniej niż 35%)
6. 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).
7. Dodatkowe informacje do opisu zamówienia:

- powyższe menu posiłku ciepłego 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 2 osoby na 90-120 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.