1. **Drugie Śniadanie**
   1. Forma serwowania drugiego śniadania: talerze ceramiczne lub jednorazowe talerze plastikowe wraz z ciepłym/zimnym napojem podanym w szklanych naczyniach/kubkach ceramicznych lub jednorazowych kubkach termo pozwalającym uczniowi szkoły podstawowej na swobodne korzystanie z niego.
   2. W skład drugiego śniadania wchodzi:

- 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.

- herbata naturalna, czarna, świeżo parzona wraz z plastrem cytryny i cukrem do dyspozycji wg uznania /lub sok owocowy 100% /lub woda źródlana/mineralna - porcja nie mniej niż 200 ml. Sok jabłkowy/pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, zawierający włącznie naturalne cukry (dopuszcza się z dodatkiem witaminy C, bez dodatku cukru). 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. Napój do swobodnego wyboru przez ucznia lub jego opiekuna.

- Kawa gorąca, świeża, typu arabica rozpuszczalna (100% naturalnej kawy) o smaku łagodnym do indywidualnego przygotowywania przez opiekunów uczniów/grup – nie mniej niż 200 ml/osobę. Dodatkowo cukier, mleczko do kawy (10 ml/10% tłuszczu) bez ograniczeń.

1. **Posiłek podstawowy - ciepły obiad jednodaniowy**

2.1 Forma serwowania ciepłego posiłku: talerze ceramiczne lub jednorazowe talerze plastikowe wraz z ciepłym/zimnym napojem podanym w szklanych naczyniach/kubkach ceramicznych lub jednorazowych kubkach termo pozwalającym uczniowi szkoły podstawowej na swobodne korzystanie z niego.

2.2 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

- herbata naturalna, czarna, świeżo parzona wraz z plastrem cytryny i cukrem do dyspozycji wg uznania /lub sok owocowy 100% /lub woda źródlana/mineralna - porcja nie mniej niż 200 ml. Sok jabłkowy/pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, zawierający włącznie naturalne cukry (dopuszcza się z dodatkiem witaminy C, bez dodatku cukru). 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. Napój do swobodnego wyboru przez ucznia lub jego opiekuna.

1. **Posiłek uzupełniający w formie paczki**

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

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

* 1. W skład paczki wchodzi:

- 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.

- 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 szt. jogurt owocowy truskawkowy (z kawałkami owoców) nie mniej niż 150g porcja. Zawartość owoców nie mniej niż 7,5% w porcji – duże kawałki owoców. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 2,5g na 100g. Bez konserwantów, z użytymi naturalnymi aromatami i barwnikami, żywe kultury bakterii.

1. **Dodatkowe informacje do opisu zamówienia:**

- powyższe menu posiłku ciepłego/drugiego śniadania/paczki 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

- w czasie serwowania posiłku dostępne będą dla uczniów/opiekunów sztućce jednorazowego użytku wraz z papierowymi serwetkami.

- wydanie posiłków realizują pracownicy Wykonawcy. Wykonawca zagwarantuje w miejscu wydawania posiłków minimum 1 osobę na 30 zamawianych posiłków podczas trwania jednej tury przerwy.

- Zamawiający planuje/dopuszcza możliwość wydawania posiłków w dwóch turach/przerwach pomiędzy zajęciami tj.:

Drugie śniadanie: Tura I godz. pomiędzy 9.30-10.00, Tura II godz. pomiędzy 10.00-10.30 Obiad jednodniowy: Tura I godz. pomiędzy 12.30-13.00, Tura II godz. pomiędzy 13.00-13.30

- 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.