



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi w zakresie przygotowania i dostawy dziennych zestawów posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek) dla dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola nr 2 przy ul. B. Prusa 3/5 w Ząbkach.

ROZDZIAŁ I: INFORMACJE OGÓLNE:

- 1) Dzieci przedszkolne w wieku od 3 lat do 6 lat.
- 2) Aktualna stawka za całodienne żywienie jednego dziecka wynosi 16,50 zł brutto.
- 3) Liczba dzieci objętych żywieniem w jednym roku przedszkolnym, tj. wrzesień – czerwiec każdego roku wynosi nie więcej niż 100 dzieci.
- 4) Okres świadczenia usługi: 24 miesiące - od dnia 1 września 2022 r.
- 5) W okresie wakacyjnym (lipiec – sierpień) każdego roku przedszkole czynne jest tylko przez okres trwania 3-4 tygodniowego dyżuru wakacyjnego. W pozostałym okresie wakacji przedszkole jest zamknięte, a Zamawiający w tym okresie nie będzie dokonywał zamówień posiłków. Szczegółowe informacje w zakresie dyżuru wakacyjnego zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 6) Łączna szacowana liczba posiłków do przygotowania i dostarczenia w okresie trwania zamówienia wynosi: 32 676. Na jednodaniowy posiłek jednego dziecka, zwany dalej posiłkiem składa się: śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek.
- 7) W okresach między świątecznych w przedszkolu przebywa około 25% dzieci.
- 8) Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodzić żadnych roszczeń.
- 9) Frekwencja dzieci według wydanych posiłków:

	Publiczne Przedszkole Nr 2			RAZEM	Liczba dzieci (średnia m-c)
	śniadanie	obiad	podwieczorek		
2021					
Styczeń	1 256	1 256	1 256	1 256	66
Luty	1 038	1 038	1 038	1 038	52
Marzec	1 076	1 076	1 076	1 076	47
Kwiecień	965	965	965	965	46
Maj	1 567	1 567	1 567	1 567	78
Czerwiec	1 409	1 409	1 409	1 409	67
Lipiec/Sierpień	792	792	792	792	53
Wrzesień	1 527	1 527	1 329	1 461	66
Październik	1 322	1 322	1 267	1 304	62
Listopad	999	999	965	988	49
Grudzień	1 138	1 123	1 104	1 122	51



Publiczne Przedszkole nr 2
ul. B. Prusa 3/5
05-091 Zabki

2022					
Styczeń	1 182	1 182	1 168	1 177	59
Luty	988	988	968	981	49
Marzec	1 713	1 713	1 670	1 699	74

ROZDZIAŁ II: ZASADY REALIZACJI USŁUGI ŻYWIENIA:

- 1) Posiłki dostarczane będą 3 razy dziennie we wszystkie dni pracy przedszkola od poniedziałku do piątku, w następujących godzinach: śniadanie 8.15, obiad 11.30 i podwieczorek 14.30.
- 2) Nie dopuszcza się jednorazowego dostarczenia przygotowanych posiłków na cały dzień.
- 3) Posiłki Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w specjalistycznych termosach (np. termoporty, klipery) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz najwyższej jakości przewożonych potraw.
- 4) Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 8.15 (śniadanie na stan z poprzedniego dnia).
- 5) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi Przedszkola propozycję jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Zamawiający przed zatwierdzeniem proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu, ma prawo do dokonania zmian w jego treści.
- 6) **Wydawanie dostarczonych posiłków:**
 - a) Wykonawca po dostarczeniu do przedszkola danego rodzaju posiłku zobowiązany będzie do jego bezpośredniego przygotowania do podania dzieciom. Wykonawca dokona podziału dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującym jadłospisem na dany dzień i ilością dzieci w grupach.
 - b) Bezpośrednią dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego. Posiłki wykładane będą na naczynia przez pracowników Zamawiającego bezpośrednio w salach przedszkolnych.
 - c) Po spożyciu posiłków Wykonawca zobowiązany będzie do zebrania naczyń z sal, ich umycia i dezynfekcji oraz odebrania resztek. Zamawiający udostępni nieodpłatnie zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem, umożliwiające umycie, dezynfekcję zastawy stołowej i naczyń przez Wykonawcę.
- 7) **Udostępnienie pomieszczenia kuchennego:**
 - a) Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia kuchni przedszkolnej. Pomieszczenia zostaną udostępnione w celu mycia i dezynfekcji naczyń, które będą przynoszone z sal po posiłkach oraz do ewentualnego podgrzania posiłków. Wykonawca nie może wykorzystywać zaplecza kuchennego do innych celów niż przewidziane powyżej. Koszty zużycia prądu i wody ponosi Zamawiający.
 - b) Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości pomieszczenia kuchni Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt.
 - c) Wykonawca w każdym dniu użytkowania z zaplecza kuchennego, zobowiązany będzie do pozostawienia go w należytych stanie, w tym do umycia podłogi.



Publiczne Przedszkole nr 2
ul. B. Prusa 3/5
05-091 Zabki

- d) W terminie do 7 dni od dnia podpisania Zamawiający wraz z Wykonawcą spiszą protokół wyposażenia i sprzętu udostępnionego Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia.
- e) Wymiary kuchni właściwej: 374 cm/ 610 cm. Wymiary zmywalni: 400 cm/ 170 cm
- f) Wyposażenie:
- taboret gazowy jedno palnikowy 50 cm/50 cm- 1 szt.,
 - kuchnia gazowa czteropalnikowa z piekarnikiem elektrycznym 60 cm/ 60 cm - 1 szt.,
 - kuchnia gazowa czteropalnikowa bez piekarnika 90 cm/90 cm - 1 szt.,
 - zmywarko - wyparzarka 80 cm/ 62 cm/ 58 cm + podest pod zmywarkę + okap 50cm/50 cm - po 1 szt.,
 - lodówka mała 55 cm/83 cm - 1 szt.,
 - stół ze stali nierdzewnej 70 cm/ 120 cm - 1 szt. + 4 taborety,
 - szafki stojące ze stali nierdzewnej 150 cm/ 60 cm - 3 szt.,
 - szafka stojąca ze stali nierdzewnej 100 cm/ 60 cm – 2 szt.,
 - szafki wiszące ze stali nierdzewnej podwójne 60 cm/ 80 cm/ 30 cm - 3 szt.,
 - szafka wisząca ze stali nierdzewnej pojedyncza 60 cm/ 40 cm/ 30 cm - 1 szt.,
 - okap ze stali nierdzewnej 80 cm/ 160 cm - 1 szt.,
 - kosz na śmieci ze stali nierdzewnej - 1 szt.,
 - szafka stojąca ze stali nierdzewnej 50 cm/ 180 cm/ 60 cm - 1 szt.,
 - szafka wisząca ze stali nierdzewnej 120 cm/ 60 cm/30 cm - 1 szt.,
 - szafka stojąca ze stali nierdzewnej 130 cm/ 60 cm - 1 szt.,
 - szafka stojąca ze stali nierdzewnej 120 cm/ 60 cm - 1 szt.,
 - zlewozmywak dwukomorowy ze stali nierdzewnej 120 cm/ 60 cm - 1 szt.
- 8) W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania. W przypadku zmiany organizacji dnia pracy dostawa posiłków może odbyć się w innych godzinach – po wcześniejszym poinformowaniu Wykonawcy.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
- 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/- 3°C).
- 11) Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów (bemarów), w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- 12) Wykonawca musi być gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.). wytwarzanych posiłków. W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycje dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.



ROZDZIAŁ III. ZAKRES POSILKÓW WYMAGANY PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W OKRESIE TRWANIA ZAMÓWIENIA:

A. ŚNIADANIE:

ZASADY OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA ŚNIADAŃ:

- 2 razy w tygodniu pieczywo razowe (bez innego rodzaju pieczywa),
- 3 razy w tygodniu białe pieczywo (bez innego rodzaju pieczywa),
- 3 razy w tygodniu zupa mleczna,
- 1 raz w tygodniu szwedzki stół (dzieci mają wybór),
- Zamawiający nie dopuszcza parówek, pasztetów, mielonek i ketchupu,
- Warzywa Wykonawca zobowiązany będzie podać oddzielnie, nie na kanapkach.

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE ŚNIADAŃ WYMAGANE W JADŁOSPISIE:

- zestaw: zupa mleczna 200 ml (zamiennie: płatki jaglane, ryżowe, owsiane, jęczmienne, kukurydziane, kasza manna, kasza jaglana, kasza kuskus, kukurydziana, makarony) oraz dwie kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem z herbatą z cytryną 200 ml; **Zamawiający nie dopuszcza gotowych płatków z wyłączeniem kukurydzianych.**
- zestaw: trzy kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem z kawą mleczną lub kakao, lub mlekiem lub herbatą z cytryną i miodem lub jogurtem z prażonymi płatkami owsianymi, płatkami migdałowymi, wiórkami kokosowymi z żurawiną (lub inną mieszanką) – 200 ml.
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: zupa mleczna na bazie napoju sojowego lub ryżowego lub owsianego lub migdałowego;
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: napój bezglutenowy lub herbata trzy kanapki z pieczywem bezglutenowym;
- kielbaski wiedeńskie lub frankfurterki lub kielbasa podwawelska na gorąco z pieczywem i masłem z sosem pomidorowym przygotowanym samodzielnie na bazie przecieru pomidorowego i koncentratu pomidorowego z czosnkiem, cebulką i ziołami wraz z warzywem;
- **w okresie trwania umowy - od maja do sierpnia, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia wraz ze śniadaniem dodatkowego napoju w postaci wody niegazowanej o pojemności 0,33 ml na każde dziecko.**
- inny zestaw śniadaniowy zaproponowany przez Wykonawcę z wykorzystaniem wymienionych przez Zamawiającego produktów i zestawów śniadaniowych - po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym.

Produkty do przygotowania kanapek:

- pieczywo posmarowane masłem: razowe, pełnoziarniste, białe; kajzerki: żytnie, pszenne, mieszane i bezglutenowe;
- kanapka 1: masło, ser żółty lub wędlina (szynka), warzywo;
- kanapka 2: masło, inny dodatek np.:



- twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką lub
- twarożek z truskawkami lub bananem lub marchewką i jabłkiem lub
- pasta jajeczna ze szczypiorkiem lub
- twarogowo jajeczna lub
- pasta z jajek i sera żółtego lub
- pasta z tuńczyka i jajek lub
- paprykarz domowy z tuńczykiem lub
- pasta z makreli wędzonej lub
- łosoś wędzony z serem białym lub
- jajko gotowane krojone lub
- pasta drobiowa z piersi z kurczaka.
- warzywa do kanapek: pomidor, papryka, ogórek zielony, kiszony, małosolny, sałata, rzodkiewka, szczypiorek, rukola, roszponka, kiełki rzodkiewki, kiełki słonecznika itp.
-

B. OBIAD:

Napoje do obiadu:

- kompot z naturalnych owoców
- lub z owoców mrożonych z miodem (bez cukru).

Pierwsze danie: zupa 200 ml na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa zacierkowa z natką,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa koperkowa z makaronem,
- ryżanka z pomidorami,
- zupa brokułowa,
- krupnik jaglany z kurkumą i koperkiem.

Drugie danie: na każde dziecko: nie mniej niż 70g mięsa lub ryby, surówka 60g, gotowana jarzynka 50g, sosy mięsne 100g, dania mączne 200g, kompot 200ml.

- ziemniaki,
- zamiennie ryż, makaron,
- kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana i inne kasze.

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE DAŃ OBIADOWYCH W JADŁOSPISIE:

1. ZESTAWY DANIA MIĘSNE: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego lub cielęciny, np.:

- leczo z mięsem kurczaka,
- gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym,



- risotto z mięsem kurczaka,
- nuggetsy z kurczaka w panierce - **nie dopuszcza się podawania gotowych, kupowanych nuggetsów z kurczaka,**
- knedle z mięsem,
- kotlet pożarski,
- makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną,
- udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony,
- kotlet schabowy, z piersi kurczaka lub indyka, mielony, roladki z kurczaka pieczone,
- pierogi z mięsem,
- potrawka drobiowa,
- klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, pomidorowym,
- gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami,
- krokiety z mięsem,
- hamburgery wołowe z sosem cebulowym lub pieczeniowym,
- sznycel z indyka,
- gulasz z cielęciny w sosie koperkowym,
- pieczona pierś z kurczaka w sosie curry,
- pieczeń rzymska,
- wołowina z pomidorami i papryką,
- pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym,
- zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym,
- pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym,
- eskalopki ze schabu w sosie żurawinowym,
- kluski śląskie z sosem mięsno – pieczarkowym
- schab w sosie z pieczarkami,
- pierś z indyka w ziołach i miodzie,
- zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem,
- sos wołowy z warzywami i pomidorami,
- pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

Do każdego ww. dania dwie surówki – jedna z warzyw surowych, druga na ciepło, codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

a) na zimno, np.:

- colesław z kapusty białej,
- marchewka, jabłko i żurawina z oliwą,
- surówka z buraków jabłka i żurawiny z jogurtem naturalnym,
- surówka z kapusty kiszanej,
- sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą,
- surówka z ogórków kiszonych groszku cebuli i marchewki,
- surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą,



- surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami śliwki suszone lub pestki słonecznika,
- surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy,
- surówka z pora jabłka i marchewki z oliwą,
- mizeria z ogórków świeżych i koperku,
- surówka z selera, jabłka z rodzynkami i jogurtem,
- surówka z kapusty lodowej z żurawiną,
- surówka ze szpinaku sałaty prażonych pestek słonecznika i pomidorów suszonych,
- surówka z ogórków świeżych i groszku ze szczypiorkiem i jogurtem,
- surówka z kalarepy i marchewki z jogurtem,
- carpaccio z sałaty i buraków z sosem winegret i serem feta,
- salsa z pomidorów cebuli szczypiorku awokado i kukurydzy z oliwą,
- surówka z dyni, marchewki, pora, jabłka, chrzanu z oliwą,
- sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem,
- tzatziki z ogórka świeżego koperku i jogurtu,
- sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

b) na ciepło, np.:

- fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior z prażonym siemieniem lnianym lub sezamem lub pestkami słonecznika,
- buraczki duszone na maśle,
- jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez, z koperkiem,
- marchewka z groszkiem.

2. ZESTAWY DANIA RYBNE: ryba pieczona, smażona, duszona, np.:

- ryba po grecku z warzywami,
- filety miruny pieczone lub smażone w pesto z suszonych pomidorów czosnku i ziół,
- filet z miruny panierowany,
- pieczeń z ryby z sosem cebulowym,
- ryba pieczona w ziołach,
- ryba w cieście naleśnikowym.

3. ZESTAWY DANIA MĄCZNE:

- pierogi ruskie, z kaszą gryczaną i serem, z owocami, z soczewicą,
- knedle z mięsem,
- zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami,
- kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową lub jogurtem z miodem,
- kluski kopytka z kaszą jaglaną okraszone przesmażonym boczkiem z cebulką i posypką z sera białego lub sosem pieczarkowym,
- kluski śląskie z sosem mięsno pieczarkowym.



4. ZESTAWY INNE:

- leczo z dyni cukinii papryki pomidorów cebuli i marchewki,
- placki ziemniaczane z jogurtem i czosnkiem, z płatkami owsianymi i marchewką z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem i czosnkiem,
- kotlety ziemniaczane z pestkami słonecznika i duszonymi pieczarkami,
- kotlety z kalafiora i jajek gotowanych,
- kotlety wegetariańskie (jarzynowo – warzywne),
- kotlety jajeczne,
- kotlety jaglano – warzywne,
- łazanki z kapustą,
- fasolka po bretońsku.

C. PODWIECZOREK:

ZASADY W ZAKRESIE PRZYGOTYWANIA I DOSTARCZANIA PODWIECZORKA:

- codziennie do podwieczorku owoc,
- 3 razy w tygodniu podwieczorek serwowany na ciepło,
- napoje do podwieczorku: 200 ml na każde dziecko, np.: kawa zbożowa na mleku, herbata owocowa z cytryną i miodem, mleko, kakao, sok owocowy z wyciskanych owoców,
- posiłek minimum 150g na każde dziecko.

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE PODWIECZORKA W JADŁOSPISIE:

- racuchy z jabłkami (po 3 szt. na dziecko),
- ryż zapiekany z jabłkami lub musem owocowym i jogurtem,
- jogurt naturalny z prażonymi płatkami owsianymi migdałowymi wiórkami kokosowymi i żurawiną z miodem,
- serek biały na słodko lub słono z bułeczką maślaną lub kajzerką, kiełbasa „z wody” w sosem z przecieru pomidorowego i koncentratu z ziołami i czosnkiem,
- pudding ryżowy ze smażonymi owocami,
- kugel z makaronu zapiekany z twarogiem bananem rodzynkami i jajkami,
- sałatka jarzynowa z kukurydzą lub groszkiem lub cieciorą,
- naleśniki z prażonym jabłkiem z cynamonem lub serem białym i polewą jogurtową z miodem,
- deser z kaszy manny z polewą owocową,
- pasta z kaszy jaglanej z pieczarkami pomidorami suszonymi i cebulką,
- makaron z polewą jogurtowo – owocową,
- pudding ryżowy z musem owocowym,
- kanapki: wędlina, ser.



ROZDZIAŁ IV: WYMAGANIA W ZAKRESIE POSIŁKÓW:

1. **Potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, bez glutaminianu sodu, bez substancji zagęszczających, konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Zamawiający do zagęszczania dopuszcza użycie mąki ryżowej lub kukurydzianej.**
2. Do przygotowywania posiłków Wykonawca zobowiązany jest stosować tłuszcze spożywcze: olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
3. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemienia lnianego.
4. Zamawiający nie dopuszcza podawania dzieciom ciast, ciastek, batonów itp., z wyjątkiem dni uzgodnionych z Zamawiającym, np. tłusty czwartek.
5. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.
6. Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów, niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. Zwrot posiłków nastąpi na podstawie protokołu reklamacji/zwrotu posiłków. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie, na własny koszt dostarczyć ponownie posiłki w przeciągu do 2 godzin od stwierdzenia nieprawidłowości.
8. Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Rozporządzeniu 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 w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154 ze zm.) oraz inne wymagania przepisów prawnych obowiązujących w tym zakresie.