**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (dalej: SOPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów szkół, oddziałów przedszkolnych i przedszkoli oraz osób dorosłych z terenu Gminy Sierakowice w okresie od 2 września 2024 r. do 29 sierpnia 2025 r.”.**
2. Wykonanie usługi obejmuje:
3. **w okresie od 2 września 2024 r. do 29 sierpnia 2025 r. w zakresie dożywiania w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”:**
4. przygotowanie, dostarczanie posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach w następujących placówkach: Szkoła Podstawowa w Mojuszu, Szkoła Podstawowa w Jelonku, Szkoła Podstawowa w Lisich Jamach, Szkoła Podstawowa nr 1 w Sierakowicach, Szkoła Podstawowa w Załakowie, Szkoła Podstawowa w Puzdrowie, Szkoła Podstawowa w Łyśniewie Sierakowickim, Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Szkoła Podstawowa w Kamienicy Królewskiej, Szkoła Podstawowa w Tuchlinie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Sierakowicach, Ośrodek Rewalidacyjno-Wychowawczy w Szklanej prowadzony przez Fundację Pomocy Dzieciom Niepełnosprawnym „Uśmiech Dziecka” w Szklanej, Zespół Szkolno-Przedszkolny „Mała Szkoła” w Szopie, Niepubliczne Przedszkole „Nibylandia” w Sierakowicach, Mega Mocni Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Przedszkole w Szopie oraz Przedszkole Niepubliczne Mega Mocni w Gowidlinie.
5. przygotowanie, dostarczanie posiłków dla osób dorosłych z terenu Gminy Sierakowice.
6. ofertę należy skalkulować w oparciu o następujące ilości posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach odpowiednio:

* szacowana ilość posiłków w szkołach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem***  ***(średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| *Zupa* | *280* | *180* | *50 400* |
| *II danie* | *302* | *180* | *54 360* |
| *Zupa - ferie* | *30* | *10* | *300* |
| *II danie – ferie* | *30* | *10* | *300* |

* szacowana ilość posiłków dla osób dorosłych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba osób dorosłych*** | ***Planowana liczba dni***  ***w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni***  ***(kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| *Zupa* | *8* | *240* | *1 920* |
| *II danie* | *8* | *240* | *1 920* |

* szacowana ilość posiłków w Przedszkolu Samorządowym w Sierakowicach, Przedszkolu nr 2 „Zielony Wiatraczek” w Sierakowicach, Niepublicznym Przedszkolu „Nibylandia” w Sierakowicach oraz Niepublicznym Przedszkolu Mega Mocni w Gowidlinie, Przedszkolu w Szopie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni***  ***(kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| *Zupa* | *90* | *198* | *17 820* |
| *II danie* | *100* | *198* | *19 800* |
| *Zupa – wakacje* | *30* | *48* | *1 440* |
| *II danie - wakacje* | *30* | *48* | *1 440* |

* szacowana ilość posiłków w oddziałach przedszkolnych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***w okresie od 2 września 2024 r. do 27 czerwca 2025 r.*** | | | |
| *Zupa* | *75* | *180* | *13 500* |
| *II danie* | *122* | *180* | *21 960* |
| ***w okresie od 30 czerwca 2025 r. do 29 sierpnia 2025 r.*** | | | |
| *Zupa* | *10* | *48* | *480* |
| *II danie* | *10* | *48* | *480* |

1. **w okresie od 2 września 2024 r. do 29 sierpnia 2025 r. w zakresie** posiłków w szkołach i przedszkolach poza programem:
2. przygotowanie, dostarczanie posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w następujących placówkach: Szkoła Podstawowa w Mojuszu, Szkoła Podstawowa w Jelonku, Szkoła Podstawowa w Lisich Jamach, Szkoła Podstawowa nr 1 w Sierakowicach, Szkoła Podstawowa w Załakowie, Szkoła Podstawowa w Puzdrowie, Szkoła Podstawowa w Łyśniewie Sierakowickim, Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Szkoła Podstawowa w Kamienicy Królewskiej, Szkoła Podstawowa w Tuchlinie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Sierakowicach, Przedszkole Samorządowe w Sierakowicach, Przedszkole nr 2 „Zielony Wiatraczek” w Sierakowicach,
3. ofertę należy skalkulować w oparciu o następujące ilości posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach odpowiednio:

* szacowana ilość posiłków w szkołach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni***  ***(kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| *Zupa* | *80* | *180* | *14 400* |
| *II danie* | *200* | *180* | *36 000* |

* szacowana ilość posiłków w oddziałach przedszkolnych w szkole:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| *Śniadanie* | *200* | *180* | *36 000* |
| *Zupa* | *50* | *180* | *9 000* |
| *II danie* | *170* | *180* | *30 600* |
| *Podwieczorek* | *42* | *180* | *7 560* |

* szacowana ilość posiłków w przedszkolach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień )*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***w okresie od 2 września 2024 r. do 27 czerwca 2025 r.*** | | | |
| *Śniadanie* | *390* | *198* | *77 220* |
| *Zupa* | *360* | *198* | *71 280* |
| *II danie* | *360* | *198* | *71 280* |
| *Podwieczorek* | *180* | *198* | *35 640* |
| ***w okresie od 30 czerwca 2025 r. do 29 sierpnia 2025 r.*** | | | |
| *Śniadanie* | *50* | 48 | *2 400* |
| *Zupa* | *50* | *48* | *2 400* |
| *II danie* | *50* | *48* | *2 400* |
| *Podwieczorek* | *47* | *48* | *2 256* |

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wskazania innych aniżeli wynikające z pkt 2 placówek oświatowych na terenie Gminy Sierakowice, do których Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać i dostarczać posiłki na zasadach określonych w dokumentacji Zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu realizacji umowy przy zachowaniu cen jednostkowych poszczególnych elementów rozliczeniowych, określonych przez Wykonawcę w ofercie, jednak nie więcej niż o 50% szacunkowej ogólnej ilości wskazanej w SWZ.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenie zakresu realizacji umowy przy zachowaniu cen jednostkowych poszczególnych elementów rozliczeniowych, określonych przez Wykonawcę w ofercie poprzez skorzystanie z prawa opcji na zasadach określonych w umowie, jednak nie więcej niż o 20% szacunkowej ogólnej ilości wskazanej w SWZ.
4. Struktura zamawianych posiłków, o której mowa w pkt. 2 może ulec zmianie z zastrzeżeniem, że wartość wszystkich posiłków nie może przekroczyć wartości ogólnej określonej w umowie, z zastrzeżeniem okoliczności określonych w pkt. 5.
5. W sytuacji ograniczenia funkcjonowania placówek oświatowych na skutek wprowadzenia ograniczeń i zakazów spowodowanych stanem zagrożenia epidemiologicznego lub wstrzymania funkcjonowania placówek oświatowych Zamawiający zastrzega prawo niewykonania umowy do 100% wartości określonej w umowie.
6. Żywienie dzieci szkolnych i przedszkolnych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, zaś przedszkolnych od poniedziałku do piątku w dni funkcjonowania Przedszkola. Żywienie dzieci szkolnych i przedszkolnych może się również odbywać w czasie dodatkowych zajęć w okresie ferii.
7. Sporządzenie posiłków musi być zgodne z Rozporządzeniem 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r., poz. 1154).
8. W przypadku posiłków przygotowywanych dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat Wykonawca zobowiązuje się do:
9. dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem,
10. posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe, a jadłospis powinien zawierać:
11. śniadanie:
12. minimum 200 ml zupy mlecznej lub potrawy mlecznej,
13. kanapka minimum 150g, bułka z dodatkami w zależności od rodzaju śniadania; z serem białym, żółtym, pastą jajeczną, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbaską itp. oraz warzywami np. pomidor, ogórki, sałata, papryka itp.,
14. herbata owocowa, zwykła z cytryną, kakao –minimum 150 ml,
15. należy uwzględnić różne pieczywo, w tym bułki i chleb wieloziarnisty. Do robienia kanapek zabrania się używania chleba tostowego o długotrwałym terminie ważności. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%.
16. obiad:
17. zupa pojemność – minimum 200 ml (zupa pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp.) – zupa przygotowana na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika (zupa na wywarach warzywno – mięsnych),
18. drugie danie – gramatura co najmniej 330g (nie obejmuje napojów),

* ziemniaki, zamienne ryż, kopytka, kasze – minimum 170 g,
* dania mięsne – minimum 70 g np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec kurczaka, bitki. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa,
* dania bezmięsne – mączne 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,
* ryba – minimum 70 g,
* surówka (np. marchewka, mizeria, sałata, buraczki, kapusta pekińska, warzywa gotowane itp.)-minimum 90g,
* kompot z owoców lub woda niegazowana - minimum 150 ml.

Kalkulacja cenowa wina obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, trzy dania bezmięsne, w tym jedno rybne w ciągu tygodnia.

1. podwieczorek:

* jogurt owocowy, serek waniliowy, jogurt pitny – minimum 150 ml,
* owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, mandarynka, gruszka itp.) 1 sztuka (nie przewiduje się dzielenia owoców),
* soki owocowe w kartoniku (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka itp.),
* biszkopt, kasza manna z owocami, budyń, ciasto itp.

1. W przypadku posiłków przygotowywanych dla uczniów klas I-VIII i osób dorosłych Wykonawca zobowiązuje się do:
2. dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem,
3. posiłki (obiady) muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
4. zupa pojemność-minimum 330 ml (zupa pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp.). Zupa przygotowana na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika (zupa na wywarach warzywno – mięsnych).
5. drugie danie – gramatura co najmniej 380g (nie obejmuje napojów),

* ziemniaki, zamienne ryż, kopytka, kasze – minimum 200 g,
* mięso, ryba – minimum 100 g,
* makaron – minimum 150 g,
* surówka (np. marchewka, mizeria, sałata, buraczki, kapusta pekińska, warzywa gotowane ) – minimum 100 g,
* dania bezmięsne – mączne – minimum 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,
* kompot z owoców lub woda niegazowana – minimum 200 ml.

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i dostarczenia Zamawiającemu dziesięciodniowego jadłospisu, na co najmniej 7 dni roboczych przed terminem jego realizacji(osobie wyznaczonej przez dyrektora szkoły lub przedszkola do kontaktu z Wykonawcą), określającego szczegółowy skład posiłku.
2. Jadłospisy powinny zawierać informację o występujących w potrawach alergenach(*Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* placówka ma obowiązek zaznaczyć alergeny występujące w potrawach, nawet jeśli występują one w ilościach śladowych).
3. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągi 10 dni roboczych następujących po sobie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
4. Wykonawca udostępnia jadłospis również na swojej stronie internetowej oraz aplikuje go do sytemu rozliczeń, o którym mowa w pkt. 38poniżej, na co najmniej 7 dni roboczych przed jego realizacją.
5. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i dostawy posiłków z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
6. Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
7. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca zobowiązany jest posiadać co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno – Epidemiologicznego do realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
8. Poszczególne rodzaje składników posiłków powinny być ułożone w odpowiednich pojemnikach, tak aby zachowały parametry zbliżone do czasu ich przygotowania.
9. Posiłki musza być dostarczane do przedszkoli i szkół w czasie uzgodnionym z dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych.
10. Posiłki będą serwowane przy użyciu naczyń udostępnionych, w tym celu przez placówkę oświatową.
11. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków. Ww. pkt. nie dotyczy Szkoły Podstawowej nr 2 w Sierakowicach, w której Wykonawca zapewnia osobę z uprawnieniami do wydawania posiłków.
12. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników, w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.
13. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
15. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
16. W przypadku zwłoki w wykonywaniu przedmiotu umowy w stosunku do terminu wyznaczonego przez Zamawiającego lub z powodu istotnych zastrzeżeń wnoszonych przez Stację Epidemiologiczno-Sanitarną, po jednokrotnym pisemnym wezwaniu przez Zamawiającego, Zamawiający może zlecieć wykonanie przedmiotu umowy innemu Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w umowie.
17. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
18. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
19. Zamawiającemu przysługuje prawo zlecenia kontroli jakości i standardu świadczonych usług żywieniowych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
20. Zamawiający jest uprawniony do:
21. kontroli prawidłowości wykorzystania powierzonych Wykonawcy pomieszczeń oraz ich wyposażenia,
22. kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp. oraz innymi warunkami wynikającymi umowy.
23. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o wszelkich kontrolach realizowanych przez instytucje zewnętrzne związane z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny produkcji posiłków (np. Inspekcja Sanitarno – Epidemiologiczna).
24. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:
25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.
26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.
27. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.
28. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia.
29. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno – Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.
30. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j.(Dz. U. 2020 r.,poz. 2021) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. W zakresie jakości usług w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi innymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność.
31. Ze względu na sytuację sanitarną w kraju (np. pandemię) lub **inne istotne czynniki niezależne** od szkoły lub przedszkola, jednostki oświatowe mogą w każdym czasie przejść w tryb zdalny lub hybrydowy i należy się liczyć ze zmniejszeniem ilości dostarczanych posiłków.
32. System rozliczeń:
33. Wykonawca będzie zobowiązany do korzystania z systemu rozliczeń (e-stołówka aplikacji LOCA dostarczanej za pośrednictwem przeglądarki internetowej), udostępnionego przez szkoły, dla których organem prowadzącym jest Gmina Sierakowice.
34. Pozostałe placówki niewymienione w pkt. 2.2).A) oraz przedszkola, dla których organem prowadzącym jest Gmina Sierakowice, będą indywidualnie ustalały sposób komunikacji między placówką a Wykonawcą ws. zamawiania posiłków, zgłoszeń nieobecności uczniów objętych dożywianiem, sposobu udostępniania jadłospisów itp.
35. Wykonawca w systemie rozliczeń będzie zobowiązany m.in. do wpisania jadłospisów oraz ustalania na podstawie danych zawartych w systemie liczby i rodzaju posiłków, które należy przygotować na dany dzień.
36. Szkoły i przedszkola będą udostępniać informację o liczbie zamawianych posiłków do godz. 12.00 w danym dniu roboczym na następny dzień roboczy.
37. Wykonawca wyznaczy osoby, które będą obsługiwać system rozliczeniowy , o którym mowa wyżej.
38. Zasady korzystania z pomieszczeń i urządzeń kuchni, jadalni oraz zaplecza:
39. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych zlokalizowanych w Szkole Podstawowej nr 2 w Sierakowicach. Szkoła udostępni za odpłatnością pomieszczenia i urządzenia do przygotowania posiłków. Za zgodą Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 w Sierakowicach, Wykonawca może realizować tam inne zamówienia poza wymienionymi w SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie do pokrywania wszystkich kosztów związanych z eksploatacją dzierżawionych pomieszczeń tj. m.in. mediów, opłat za śmieci, podatki itp.
40. Zasady korzystania w okresie najmu z kuchni wraz z zapleczem i stołówką zostaną określone odrębną umową, stanowiącą załącznik nr 8 do SWZ.
41. Realizacja usług objętych przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego musi być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w tym w szczególności zgodnie z:
42. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 roku, poz. 1448),
43. Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31 z dnia 01 lutego 2002 roku ze zm.),
44. Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku),
45. Rozporządzenie WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 roku ze zm.),
46. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 roku w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,