

ZAPYTANIE OFERTOWE



ZSZ Nr 2
w Białymstoku

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 w Białymstoku
im. kpt. Władysława Wysockiego

zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
na dostawy usługi roboty budowlane

pn. „**Sukcesywne dostawy produktów rolnych, warzyw i owoców**”,

Postępowanie nie podlega ustawie z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznym (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1710), gdyż wartość zamówienia jest niższa niż kwota 130.000 złotych netto.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2
w Białymstoku

mgr Kazimierz Wróblewski

Zatwierdzam:

Białystok, dnia 17 lipiec 2023 r.

1. Dane Zamawiającego:

Nabywca:

Miasto Białystok, ul. Słonimska 1, 15-950 Białystok, NIP 966 211 72 20

Odbiorca:

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego ul. Świętojańska 1, 15-082 Białystok.

2. Opis przedmiotu zamówienia: sukcesywne dostawy do siedziby zamawiającego produktów rolnych, warzyw i owoców zgodnie z ogólnym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego, w ilościach oszacowanych przez Zamawiającego w formularzu cenowym stanowiącym **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

3. Termin wykonania zamówienia: od dnia 01.09.2023 r. do dnia 21.06.2024 r.

4. Kryterium wyboru oferty:

- 1) Zamawiający przy wyborze i ocenie złożonych ofert będzie kierował się następującym kryterium, które będzie posiadało określone niżej znaczenie:

Cena – 100 % (100 pkt)

Kryterium „cena” będzie obliczane według wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_o} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – punkty przyznane w kryterium „Cena”

C_n – najniższa cena (spośród nie odrzuconych ofert)

C_o – cena oferty badanej

- 2) Wykonawca może zostać wezwany do wyjaśnienia treści oferty, w szczególności rażąco niskiej ceny lub do uzupełnienia oferty.
- 3) Oferty będą oceniane (spośród nie odrzuconych ofert) w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawcę. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów (suma punktów wynikających z powyższych kryteriów). Pozostałym Wykonawcom spełniającym wymagania kryterium przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.
- 4) Obliczenia dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku.
- 5) Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż już zaoferowane w złożonych ofertach.
- 6) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wymaganiom określonym w zapytaniu ofertowym oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryterium oceny ofert.

5. Komunikacja:

- 1) Za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- 2) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego w terminie **do 3 dni** od dnia otrzymania zapytania ofertowego lub jego publikacji na stronie internetowej Zamawiającego.

- 3) Zamawiający jednocześnie przekaże treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wszystkim Wykonawcom, którym przekazał zapytanie ofertowe bez ujawniania źródła zapytania lub zamieści je na stronie internetowej.
- 4) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania wpłynął po upływie terminu składania ofert, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający pozostawia wniosek bez rozpoznania.

6. Opis sposobu przygotowania oferty

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres sis@zsz2.bialystok.pl na **opatrzonymi kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym formularzu ofertowym i formularzu cenowym** stanowiącymi odpowiednio załącznik nr 2 i 3 do zapytania ofertowego;

- 1) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę za pośrednictwem poczty elektronicznej;
- 2) złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje jej odrzucenie;
- 3) oferta wraz z załącznikami musi być czytelna i nie może być zaszyfrowana;
- 4) dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach;
- 5) koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.

7. Termin złożenia oferty upływa w dniu 20.07.2023 r. godz. 12.00.

8. Termin otwarcia ofert: otwarcie ofert nastąpi w dniu składania ofert o **godz. 12.30** w siedzibie Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

9. Uwagi Zamawiającego:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
- 2) Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
 - c) unieważnieniu postępowania,
- podając uzasadnienie.

10. RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- a) Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego reprezentowany przez Dyrektora Szkoły, ul. Świętojańska 1, kod 15-082, Białystok.
- b) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można kontaktować się pod adresem email: iode@conet.net.pl; telefon: 601 441 374.
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w zw. z Pzp w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego /*dane identyfikujące postępowanie, np. nazwa, numer/* prowadzonym w trybie
- d) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 Pzp.
- e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w sposób gwarantujący jego nienaruszalność, jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, zamawiający przechowuje protokół postępowania wraz z załącznikami przez cały okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- f) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
- g) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- h) Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO **prawo dostępu** do danych osobowych Pani/Pana dotyczących. W przypadku korzystania z tego uprawnienia, zamawiający może żądać wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia (zgodnie z art. 75 Pzp). W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (74 ust. 3 Pzp);
 - na podstawie art. 16 RODO **prawo do sprostowania / uzupełnienia** Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z tego uprawnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą (zgodnie z art. 19 ust. 2 Pzp) oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników (zgodnie z art. 76 Pzp).

W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 rozporządzenia 2016/679, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego.

- na podstawie art. 18 RODO **prawo** żądania od administratora **ograniczenia przetwarzania** danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**. W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania (art. 19 ust. 3 ustawy Pzp)
 - **prawo do wniesienia skargi** do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- i) Nie przysługuje Pani/Panu: w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych, prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

11. Wykaz załączników do zapytania ofertowego

- 1) Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1,
- 2) Formularz ofertowy – załącznik nr 2,
- 3) Formularz cenowy – załącznik nr 3.

OGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych do kuchni **Internatu ZSZ Nr 2 przy ul. Warszawskiej 62 w Białymstoku** spełniających odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych. Dostawy realizowane będą **od trzech do czterech razy w tygodniu**, w dniach i godzinach uzgodnionych z zamawiającym. Realizacja przedmiotu umowy będzie następowała sukcesywnie w zależności od potrzeb zamawiającego i na podstawie zapotrzebowania zamawiającego, przekazywanego wykonawcy telefonicznie lub pisemnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Wykonawca zrealizuje dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi wykonawca.

Pracownicy wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach – orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Dostarczane sukcesywnie partie towaru będą odpowiednio opakowane i oznakowane, o najwyższej jakości, z ważnym terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż 70% terminu przewidywanego przez producenta. Produkty posiadać będą aktualne świadectwa dopuszczające do spożycia i sprzedaży, które wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu każdorazowo na jego wezwanie.

Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, określonych na czytelnych etykietach. Wykonawca gwarantuje zamawiającemu, że oferowane i dostarczone produkty żywnościowe będą wolne od wad. Wykonawca gwarantuje, że oferowane i dostarczone produkty żywnościowe spełniają wymogi określone przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132) oraz aktów wykonawczych do niej.

Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP. Produkty mają być oznakowane zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2020 poz. 1149) tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod

względem uszkodzeń, czystości i zapachu. Zamawiający zobowiązuje jednocześnie Wykonawcę do tego, aby jakość dostarczanych artykułów spożywczych będących przedmiotem niniejszego zamówienia, sposób ich pakowania, a także rodzaj używanych opakowań zbiorczych powodowały obniżenie ponoszonych przez zamawiającego kosztów przechowywania, przygotowania, dystrybucji dostarczanych artykułów i wytwarzanych z nich potraw jak również kosztów wywozu i utylizacji powstałych odpadów.

Przez cały okres realizacji umowy wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu będącego przedmiotem zamówienia. Wymagania jakie powinien spełnić wykonawca w zakresie opakowań: pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

Wykonawca przy każdej dostawie przedstawi upoważnionemu pracownikowi zamawiającego „Handlowy dokument identyfikacyjny” zgodnie z ustawą z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753). Na żądanie zamawiającego, wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego HACCP lub równoważny.

Dostarczone produkty winny być należytej jakości w gatunku pierwszym, oraz spełniać - w zależności od zaoferowanej przez wykonawcę Części zamówienia – wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o **bezpieczeństwie żywności i żywienia** (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132);
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o **jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1688);
- ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o **produktach pochodzenia zwierzęcego** (t.j. Dz.U. 2023 poz. 872);
- rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **w sprawie higieny środków spożywczych** (Dz.Urz. UE L 139 ze zm.);
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. **w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych** (Dz.U. 2020 poz. 1149);
- rozporządzenia 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 poz. 1154);
- rozporządzeniu (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. **ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego**, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 ze zm.);

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. **w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- rozporządzeniu Komisji (WE) NR 975/2009 z dnia 19 października 2009 r. zmieniające dyrektywę 2002/72/WE **w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi**;
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 2005 r. **w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych**;
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. **w sprawie dodatków do żywności**;
- ustawie z dnia 7 maja 2009 r. **o towarach paczkowanych** (Dz.U. 2022 poz. 2255);
- rozporządzeniu wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu **do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw** (Dz. U. UE. L.2011.157.1 z dnia 15 czerwca 2011r.);
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. **w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych** (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774)
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. **o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** (Dz.U. 2022 poz. 1688);
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 lipca 2004 r. z dnia 8 lipca 2004 r. **w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi** (Dz.U. 2008 nr 86 poz. 532).

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości poszczególnych produktów **do 30%** od ilości poszczególnych artykułów spożywczych określonych w formularzu cenowym, gdy potrzeby zamawiającego będą wynikać ze zmiany stanów żywionych lub profilu żywienia. Niemniej łączna wartość zamówienia z uwzględnieniem powyższych zmian, nie może przekroczyć wartości niniejszej umowy, która jest tożsama z ceną zawartą w formularzu cenowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia końcowej łącznej ilości zamawianych artykułów **do 30%** wartości całości zamówienia. W związku z powyższym zamawiający gwarantuje wykonawcy wykorzystanie **minimum 70% limitu** ilościowego. Z powodu zamówienia przez zamawiającego ilości mniejszej niż ilość szacunkowa wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe ani też prawne.

W zależności od dostępności środków finansowych lub rzeczywistych potrzeb zamawiającego, możliwe będzie zwiększenie lub zmniejszenie zakresu zamówienia podstawowego lub wartości pierwotnej umowy w maksymalnych granicach **+/- 20%**.

W przypadku wystąpienia siły wyższej, w szczególności z uwagi na **wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych**, takich jak zamknięcie szkół, które zmniejszają zapotrzebowanie w produkty spożywcze, zamawiający zastrzega sobie opcję

w postaci zmniejszenia zakresu ilościowego zamówienia, wskazanego w formularzu cenowym maksymalnie **do 70%** z prawem do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia wykonawcy. W związku z powyższym Zamawiający gwarantuje wykonawcy wykorzystanie **minimum 30% limitu ilościowego** wskazanego w formularzu cenowym. W przypadku skorzystania przez zamawiającego z wymienionego uprawnienia, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu, w szczególności roszczenia finansowe.

Zgodnie z ustawodawstwem Unii Europejskiej wszyscy producenci żywności mają obowiązek zastosowania w swoich zakładach produkcyjnych następujące systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności:

- Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
- Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)
- Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

Wdrażanie wymienionych systemów jest obowiązkiem każdego producenta żywności w Unii Europejskiej, wynika to z rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Na poziomie krajowym obowiązek ten wynika z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2020 poz. 2021).