

## **WARSZTATY PRAKTYCZNE Z ZAKRESU PRZYGOTOWANIA I PRZEPROWADZENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE. PROWADZENIE GOSPODARKI MAGAZYNOWEJ ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI PO PRZEPROWADZENIU ZAMÓWIENIA I PODPISANIU UMOWY**

### **WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:**

W trakcie proponowanych zajęć uczestnicy zostaną wprowadzeni w praktyczne aspekty zamówień publicznych na środki spożywcze i usługi cateringowe. Będą mieli okazję zapoznać się z wzorcowymi gramaturami, które odpowiadają normom żywienia, wyliczeniami wartości zamówienia z ich uwzględnieniem oraz regulacjami wysokości stawki żywieniowej, co umożliwi prawidłowe przygotowanie się do procedury zamówienia publicznego produktów spożywczych w placówkach publicznych. Ekspert, prowadzący spotkanie, przedstawi także zasady prowadzenia gospodarki magazynowej po realizacji zamówienia i podpisaniu umowy.

### **CELE I KORZYŚCI:**

**Pozyskanie i usystematyzowanie wiedzy w zakresie zamówień publicznych na środki spożywcze, w tym m.in.:**

- Omówienie opisu przedmiotu zamówienia w przypadku środków spożywczych, z uwzględnieniem zapisów uzasadniających dzielenie zamówienia na części.
- Wyjaśnienie opisu przedmiotu zamówienia – usługa cateringowa.
- Przedstawienie opisu wymagań dla poszczególnych środków spożywczych – opis ok 180 produktów spożywczych, z uwzględnieniem kryteriów jakościowych dla środków spożywczych, wynikających przede wszystkim z norm żywienia oraz dodatkowo w żywieniu dzieci i młodzieży wynikających z wymagań 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.
- Szacowanie wartości zamówienia, z uwzględnieniem ilości środków spożywczych niezbędnej do realizacji norm żywienia, na podstawie wzorcowych gramatur dla poszczególnych grup wiekowych.
- Konsultacje z ekspertem.

### **PROGRAM:**

- 1. Zakres stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm) w odniesieniu do zamówień publicznych na środki spożywcze i usługi cateringowe.**
- 2. Zasady ustalania wartości zamówienia udzielanego w częściach** - wskazówki praktyczne, przykłady, omówienie najnowszej opinii Urzędu Zamówień Publicznych:
  - a. Ustalanie wartości zamówienia na dostawy środków spożywczych i usługi cateringowe powtarzające się, podlegające wznowieniu na podstawie ilości i wartości zamówień udzielonych w ciągu poprzednich 12 miesięcy;

- b. Ustalanie wartości zamówienia na dostawy środków spożywczych i usługi cateringowe na podstawie norm żywienia i wzorcowych gramatur w poszczególnych grupach wiekowych dzieci, młodzieży, osób dorosłych;
- c. Ustalanie wysokości stawki żywieniowej umożliwiającej realizację norm żywienia, zasady regulacji stawki żywieniowej.
- 3. Zamówienie o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 tys. zł** – tryb postępowania, dokumentowanie (**wzorcowa dokumentacja**: regulamin; wniosek o zamówienie publiczne; opis przedmiotu zamówienia; oświadczenie o braku podstaw do wyłączenia z postępowania; protokół z postępowania; zaproszenie do składania ofert; wzór umowy; formularz ofertowy).
- 4. Zamówienie o wartości przekraczającej kwotę 130 tys. zł** – tryb postępowania i dokumentowanie (**wzorcowa dokumentacja**: regulamin udzielania zamówień publicznych powyżej 130 tys. zł, wraz z załącznikami: plan postępowań o udzielenie zamówień na rok ... - zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne; plan postępowań o udzielenie zamówień na rok ... - zamówienia o wartości równej lub przekraczającej progi unijne; wniosek o zamówienie publiczne).
- 5. Gospodarka magazynowa po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy** – aspekty praktyczne: opisywanie faktur, kontrola limitów wynikających z zawartych umów, kontrola stawki żywieniowej i realizacja wydatków na żywienie w danym okresie rozliczeniowym, wprowadzanie środków spożywczych na magazyn (pojedyncze produkty i grupy asortymentowe), rozchód z magazynu (rzetelne wydawanie mające wpływ na wyliczenia wartości odżywczej oraz koszty żywienia), raportowanie stanów magazynowych.
- 6. Konsultacje**, dyskusja na każdym etapie trwania szkolenia.

#### **ADRRESACI:**

Szkolenie skierowane jest do intendentów, księgowych oraz innych osób związanych z zamawianiem środków spożywczych i planowaniem żywienia w jednostkach publicznych, w tym publicznych zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz dorosłych:

- dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych,
- właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki,
- dyrektorów placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.),
- dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w ww. placówkach.

**Warsztaty praktyczne z zakresu przygotowania i przeprowadzenia zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe. Prowadzenie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy**



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



**25 listopada 2022 r.**

**Szkolenie w godzinach: 9.00 – 15.00**



**Cena: 339 PLN netto/os.** Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

## CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,  
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,  
certyfikat ukończenia szkolenia,  
możliwość konsultacji z trenerem.

## DANE DO KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej  
ul. Żurawia 43, 00-680 Warszawa  
**Milena Dudek**, tel. 71 372 41 21, [milena.dudek@okst.pl](mailto:milena.dudek@okst.pl)  
**Katarzyna Nowak**, tel. 32 206 98 43 wew. 28, [katarzyna.nowak@okst.pl](mailto:katarzyna.nowak@okst.pl)  
**Anna Rawza**, tel. 32 206 80 39 wew. 33, [anna.rawza@okst.pl](mailto:anna.rawza@okst.pl)

## DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy  
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,  
stanowisko,  
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe) TAK  NIE

Proszę o certyfikat w formie: Papierowej   
Elektronicznej  e mail.....

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora [www.frdl.org.pl](http://www.frdl.org.pl) oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

**Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na [www.frdl.org.pl](http://www.frdl.org.pl) do 21 listopada 2022 r.**

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej \_\_\_\_\_