

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 oraz regulacjami wysokości stawki żywieniowej, co umożliwi prawidłowe przygotowanie się do procedury zamówienia 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.
- Przedstawienie rozwiązań w sytuacjach, w których następują znaczące zmiany ceny towarów.
- 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. Inflacja, zmiany cen towarów i jej wpływ na zamówienie** – propozycje rozwiązań.
 - 7. 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,
- 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.

PROWADZĄCA:

od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Od lat była związana z Inspekcją Sanitarną, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych - w tym żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu. Trenerka, ze względu na swoje wieloletnie doświadczenie, pomaga również wielu instytucjom w procesie udzielania zamówień na artykuły spożywcze. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w spółce medycznej.

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.



15 czerwca 2023 r.

Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



Cena: 379 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line z możliwością zadawania pytań, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia.

DANE DO KONTAKTU: Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej, Świętokrzyskie Centrum ul. Sienkiewicza 78, IV piętro, 25-501 Kielce tel. 41 344 66 30, 730-696-423, centrum@frdl.kielce.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 przesłanie faktury na adres mailowy:

Proszę o przesłanie certyfikatu na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.kielce.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przestać poprzez formularz zgłoszenia na

www.frdl.kielce.pl do 12 czerwca 2023 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 _____