

Zamówienia publiczne na środki spożywcze i usługi cateringowe w praktyce intendenta

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

W trakcie proponowanych zajęć uczestnicy zapoznają się z obowiązkami intendenta przede wszystkim w odniesieniu do zamówień publicznych. Dodatkowo uczestnicy zostaną zapoznani z wzorcowymi gramaturami, któremu odpowiadają normy żywienia z 2020 roku, wyliczaniem wartości zamówienia z ich uwzględnieniem oraz wyliczaniem i regulacją wysokości stawki żywieniowej, co umożliwi prawidłowe przygotowanie się do procedury ZP w kontekście produktów spożywczych w placówkach publicznych.

CELE I KORZYŚCI:

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

- Wyjaśnienie czym jest gospodarka magazynowa środkami spożywczymi.
- Omówienie Ustawy Prawo zamówień publicznych w odniesieniu do zamówień publicznych na środki spożywcze
- Przedstawienie zasad ustalania wartości zamówienia.
- Konsultacje z ekspertem.

PROGRAM:

1. Gospodarka magazynowa środkami spożywczymi:
 - a. Zasady prowadzenia magazynu środków spożywczych (programy magazynowe, kartoteki, dokumenty przyjęć i wydań, raporty okresowe) aspekty prawne, wskazówki praktyczne.
 - b. Zakres stosowania prawa zamówień publicznych.
 - c. Egzekwowanie od dostawców właściwych jakościowo dostaw.
2. Zakres stosowania Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2019 r., poz. 2019) w odniesieniu do zamówień publicznych na środki spożywcze.
3. Zasady ustalania wartości zamówienia udzielanego w częściach – wskazówki praktyczne, przykłady.
4. Wyliczanie wartości zamówienia na środki spożywcze – wskazówki praktyczne, przykłady:
 - 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.
5. Opis przedmiotu zamówienia – wskazówki praktyczne, przykłady.
6. Określanie kryteriów jakościowych dla środków spożywczych w szczególności w kontekście wymagań Rozporządzenie 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.
7. Procedura postępowania przy zamówieniu o szacunkowej wartości poniżej 130 tys. zł – przykład procedury zaopiniowanej przez prawnika.

8. Zasady postępowania przy zamówieniu o szacunkowej wartości powyżej 130 tys. zł – przykład procedury zaopiniowanej przez prawnika.
9. Naruszenie dyscypliny finansowej czyli osoby wykonujące czynności w postępowaniu, a ich odpowiedzialność za błędy w zamówieniach publicznych.
10. Dokumentacja systemu HACCP wspomagająca zarządzanie dostawami środków:
 - a. Procedura przyjmowania dostaw, formularz przyjęcia dostaw, rejestr dostawców, oświadczenia dla dostawców.
 - b. Procedura magazynowania środków spożywczych: formularz kontroli temperatury przechowywania środków spożywczych chłodzonych i mrożonych, formularz kontroli warunków przechowywania w magazynie suchym.

UWAGA! Uczestnicy szkolenia otrzymają bogate materiały szkoleniowe będą zawierać przykładowe:

1. Wzorcowe gramatury dla żłobka, przedszkola, szkoły podstawowej, szkoły średniej, osób dorosłych.
2. Regulamin Udzielania Zamówień Publicznych o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 tys. zł wraz z załącznikami: 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.
3. 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.
4. Specyfikacja warunków zamówienia.
5. Specyfikacje asortymentowo – ilościowo – wartościowe dla poszczególnych grup środków spożywczych.
6. Procedura przyjęcia dostaw w ramach dokumentacji HACCP wraz z formularzami do zapisów.
7. Procedura magazynowania środków spożywczych w ramach dokumentacji HACCP wraz z formularzami do zapisów.

ADRRESACI:

Szkolenie skierowane jest do intendentów, księgowych oraz innych osób związanych z zamawianiem środków spożywczych i planowaniem żywienia w jednostkach publicznych. Publicznych zakładów 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.

PROWADZĄCA:

Wieloletni pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiedzialny za czynności kontrolne, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor książek: „Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym”, „Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym”, „Jadłospisy dla dzieci szkolnych”, „Żywienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych”, „HACCP w żłobku i przedszkolu”, „HACCP w szkole”, „HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego”. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w Spółce medycznej.

Zamówienia publiczne na środki spożywcze i usługi cateringowe w praktyce intendenta



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



16 listopada 2021 r.

Szkolenie w godzinach: 9.00 – 15.00



Cena: 299 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 Centrum Mazowsze
ul. Żurawia 43, 00-680 Warszawa
tel. 533 849 116, fax: (42) 288 12 86
szkolenia@frdl.org.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.mazowsze.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na

www.frdl.mazowsze.pl do 10 listopada 2021 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 _____