



PRZYGOTOWANIE I PRZEPROWADZENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ŚRODKI SPOŻYWCZE I USŁUGI CATERINGOWE

Prowadzenie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy

**Prawidłowe opisywanie środków spożywczych z uwzględnieniem wymagań
Rozporządzenia z 16 lutego 2026 r.
Szkolenie online**

TERMIN SZKOLENIA: 19 sierpnia 2026 r. 08:00-14:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

PROWADZĄCY:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietytyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywnienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. 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 biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy.

PROGRAM:

1. Zakres stosowania Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.) w odniesieniu do zamówień publicznych na środki spożywcze i usługi cateringowe.
2. Nowelizacja Prawa zamówień publicznych wprowadzająca nowy próg stosowania Prawa zamówień publicznych: termin wprowadzenia zmian, praktyczne aspekty stosowania nowych regulacji dotyczących zwiększonego progu stosowania ustawy Prawa zamówień publicznych, szacowania wartości zamówienia publicznego oraz podziału całości zamówienia na grupy asortymentowe środków spożywczych.
3. Zasady ustalania wartości zamówienia udzielanego w częściach wskazówki praktyczne, przykłady, omówienie najnowszej opinii Urzędu Zamówień Publicznych:
 - 3.1. 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,
 - 3.2. 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,

3.3. Ustalanie wysokości stawki żywieniowej umożliwiającej realizację norm żywienia, zasady regulacji stawki żywieniowej.

4. Zamówienie o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 170 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).
5. Zamówienie o wartości przekraczającej kwotę 170 tys. zł – tryb postępowania i dokumentowanie (wzorcowa dokumentacja: Regulamin Udzielania Zamówień Publicznych powyżej 170 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).
6. 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 żywność 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.

WARSZTATY

1. Omówienie opisu przedmiotu zamówienia – środki spożywcze – z uwzględnieniem zapisów uzasadniających dzielenie zamówienia na części.
2. Omówienie opisu przedmiotu zamówienia – usługa cateringowa.
3. Szczegółowy opis wymagań dla poszczególnych środków spożywczych – opis ok 300 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 16 lutego 2026 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.
4. Szacowanie wartości zamówienia z uwzględnieniem ilości środków spożywczych niezbędnej do realizacji norm żywienia na podstawie wzorcowych gramatur dla poszczególnych grup wiekowych.

PLATFORMA SZKOLENIOWA:

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **315 zł netto za uczestnika,**
260 zł netto/os. przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób

Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

Rezygnacji można dokonać mailowo na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

Dane do faktury (zgodne z Państwa danymi w KSeF):	Wypełnij zgłoszenie online przez stronę www.owal.edu.pl lub wyślij skan na adres: slomka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca:	
Adres:	
..... NIP:	
Odbiorca (opcjonalnie):	
.....	
Adres:	
..... NIP:	

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (do kontaktu w czasie szkolenia)

Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu zgłaszającego



Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

podpis składającego oświadczenie

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

podpis składającego oświadczenie