



## **Przygotowanie i przeprowadzenie zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe. Prowadzenie gospodarki magazynowej środkami spożywczymi po przeprowadzeniu zamówienia i podpisaniu umowy**

**Szkolenie online**

TERMIN SZKOLENIA: 27 listopada 2025 r. 08:00-15:00

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

ZGŁOSZENIE ONLINE: <https://owal.edu.pl/zapisz-sie-na-szkolenie,2373>

### **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 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.
  - 2.1. 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,
  - 2.2. 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,
  - 2.3. 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.

## 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 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.
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](http://www.owal.edu.pl) [biuro@owal.edu.pl](mailto: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 mailem lub telefonicznie 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

Zgłoszenie online <https://owal.edu.pl/zapisz-sie-na-szkolenie,2373>

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dane do faktury:</b>       | <b>Wypełnioną kartę proszę<br/>przesłać faxem na<br/>numer: 22 350 77 47<br/>lub 85 87 42 196<br/>lub mailem na adres:<br/><a href="mailto:slomka@owal.edu.pl">slomka@owal.edu.pl</a><br/><br/><b>Opiekun szkolenia:</b><br/>Konrad Słomka<br/>795 900 011</b> |
| Nabywca: .....                |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Adres: .....                  |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| .....NIP: .....               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odbiorca (opcjonalnie): ..... |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Adres: .....                  |                                                                                                                                                                                                                                                                |

**Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:**

| Imię i nazwisko | Wydział | e-mail<br>uczestnika | Telefon<br>(do kontaktu<br>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 zaciągania zobowiązań w imieniu zgłaszającego

## 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](http://www.owal.edu.pl) [biuro@owal.edu.pl](mailto:biuro@owal.edu.pl)



OWAL  
. E D U . P L

### 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*