

Wstęp	1
Zaopatrzeniowiec, intendent	2
Uwarunkowania związane z prowadzeniem żywienia	6
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności i żywienia.....	6
Żywienie zbiorowe.....	11
<i>Zasady ogólne żywienia zbiorowego</i>	12
<i>Planowanie posiłków</i>	13
<i>Średnioważona norma żywienia</i>	14
<i>Dokumentacja</i>	17
Surowce używane do przygotowania posiłków	18
<i>Wybór dostawcy i dostawa produktów</i>	19
<i>Oznakowanie produktów</i>	22
Magazynowanie – przechowywanie produktów.....	23
Środki finansowe na żywienie	25
Opłata za żywienie	25
<i>Zwolnienia w ponoszeniu opłat</i>	25
Stawka żywieniowa	26
Wydatkowanie środków	27
Zamówienia publiczne	30
Działania przygotowawcze	30
<i>Określenie przedmiotu zamówienia</i>	30
<i>Wspólny Słownik Zamówień</i>	31
<i>Szacowanie wartości zamówienia</i>	32
<i>Powołanie komisji przetargowej</i>	36
<i>Opracowanie SIWZ</i>	37
Udzielanie zamówień	39
<i>Przetarg nieograniczony</i>	39
<i>Zapytanie o cenę</i>	53
Działania związane z wyborem najkorzystniejszej oferty.....	56
<i>Otwarcie ofert</i>	56
<i>Badanie i ocena ofert</i>	56
<i>Wybór oferty najkorzystniejszej</i>	58
<i>Działania po wyborze najkorzystniejszej oferty</i>	58
<i>Inne działania zamawiającego</i>	64
Uproszczona procedura udzielania zamówień czyli kolejność działań zamawiającego	67
Zamówienia pozaustawowe	71

Gospodarka magazynowa	75
Podstawowe pojęcia	75
Instrukcja magazynowa	76
<i>Charakterystyka zapasów składowanych w magazynach oraz warunki ich przechowywania.....</i>	<i>76</i>
<i>Charakterystyka budowli i pomieszczeń magazynowych</i>	<i>78</i>
<i>Charakterystyka wyposażenia magazynowego</i>	<i>78</i>
<i>Charakterystyka technologicznego procesu magazynowego.....</i>	<i>79</i>
<i>Organizacja gospodarki magazynowej.....</i>	<i>79</i>
<i>Zabezpieczenie magazynu przed kradzieżą</i>	<i>85</i>
<i>Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w magazynach</i>	<i>85</i>
<i>Podstawowe zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego w magazynach.....</i>	<i>86</i>
<i>Postanowienia końcowe.....</i>	<i>87</i>
Wymogi higieniczno-sanitarne	87
Dokumentacja	89
Zakres czynności magazyniera	90
Gospodarka środkami pieniężnymi i drukami	96
Gospodarowanie środkami pieniężnymi.....	97
Gospodarowanie drukami ścisłego zarachowania	99
Obowiązki kasjera.....	100
<i>Dowody księgowo.....</i>	<i>100</i>
Ochrona pracy	104
Obowiązki pracodawcy	104
<i>Szkolenia bhp.....</i>	<i>104</i>
<i>Środki ochrony, odzież i obuwie robocze.....</i>	<i>105</i>
<i>Higiena osobista pracownika</i>	<i>106</i>
Podsumowanie.....	107
Wykaz aktów prawnych	110
Załączniki.....	113

Wstęp

Prowadzenie żywienia zbiorowego w żłobku, przedszkolu, szkole, ośrodku wychowawczym – w placówce, w której prowadzona jest kuchnia, związane jest z realizacją zakupu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych niezbędnych do przygotowania posiłków.

Kuchnia – zakład żywienia zbiorowego nazywany w wielu placówkach stołówką, funkcjonuje na określonych zasadach zapisanych w statucie danej jednostki, wg przyjętego schematu organizacyjnego. W zależności od liczby żywionych, rodzaju przygotowywanych posiłków, stanu wyposażenia, w każdej takiej jednostce są zatrudnieni *pracownicy* realizujący zadania związane z żywieniem.

Jednym z takich kluczowych stanowisk, jest stanowisko związane z realizacją zakupów (dostaw) na potrzeby kuchni - stołówki, zakładu żywieniowego. Stanowisko to nazywane jest „zaopatrzeniowcem”, „intendentem”, „referentem gospodarczym”...

Zakres czynności dla takiego stanowiska jest określany przez dyrektora placówki - kierownika zakładu pracy i jest dostosowany do potrzeb placówki, stąd znaczne zróżnicowane obowiązków na tym stanowisku w tych placówkach.

Publikacja ta przedstawia zadania związane z realizacją zakupów na potrzeby żywienia.

Zaopatrzeniowiec, intendent

Stanowisko to występujące w zakładach produkcyjnych, spółdzielniach, zakładach żywienia zbiorowego placówek oświatowych i pomocy społecznej, jest pokrewne stanowisku *kwatremistrza* w wojsku, organizacjach harcerskich, straży pożarnej.

O ile *kwatremistrz* zajmuje się najczęściej¹:

- planowaniem i realizacją inwestycji i remontów,
- zapewnieniem utrzymania we właściwym stanie technicznym użytkowych obiektów i pomieszczeń,
- dokonywaniem zakupu (*wyszczególnienie produktów*) niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania (*określenie jednostki organizacyjnej*),
- prowadzeniem spraw z zakresu gospodarki magazynowej,
- prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówień publicznych pozostających w związku z zakresem (*wykonywanych prac*);

a *zaopatrzeniowiec* zajmuje się najczęściej²:

- sporządzaniem zapotrzebowań,
- dokonywaniem zakupów (*wyszczególnienie produktów*),
- sprowadzaniem materiałów do produkcji,
- prowadzeniem spraw z zakresu zaopatrzenia zakładu w materiały;

to intendent w placówce oświatowo-wychowawczej zajmuje się *najczęściej*³:

- sprawuje nadzór nad całością pomieszczeń i sprzętu kuchennego placówki,
- prowadzi zaopatrzenie placówki, kieruje i sprawuje nadzór nad żywieniem w placówce,
- sprawuje pośredni nadzór nad pracownikami kuchni,
- zaopatruje placówkę w produkty żywnościowe, artykuły gospodarcze oraz inne,
- czuwa nad jakością i dyscypliną pracy podległego personelu kuchennego,
- przyjmuje opłaty za wyżywienie w wyznaczonych dniach,
- wykonuje zadania związane z całością spraw administracyjno-gospodarczych w placówce,
- zaopatruje placówkę w żywność i sprzęt,

¹ dokonano wyboru na podstawie zakresów prac *kwatremistrza* (w różnych jednostkach)

² dokonano wyboru na podstawie zakresów prac *zaopatrzeniowca* (w różnych jednostkach)

³ dokonano wyboru na podstawie zakresu prac *intendenta* zapisanego w statutach (różnych placówek)