

pn. „Akademia Wsparcia – krajowy system wspierania rozwoju opieki wczesnodziecięcej w Polsce – 2024-2026. Aktywna i zdrowa dieta żłobkowa”

z dnia ...

I. Szczegółowy opis zadań w ramach Priorytetu 6

1. Definicje

1) Produkt lokalny

Produkt lokalny to produkt żywnościowy:

- o wytworzony lub wyprodukowany na obszarze województwa, w którym zlokalizowana jest instytucja opieki, lub powiatów sąsiadujących z tym województwem,
- o którego pochodzenie jest możliwe do udokumentowania (w szczególności: faktura, oświadczenie dostawcy, certyfikat rolnictwa ekologicznego, certyfikaty systemów jakości żywności).

2) Krótki łańcuch dostaw

Krótki łańcuch dostaw w konkursie „Akademia Wsparcia – krajowy system wspierania rozwoju opieki wczesnodziecięcej w Polsce 2024-2026. Aktywna i zdrowa dieta żłobkowa” to model dystrybucji, w którym produkt lokalny trafia od producenta rolno-spożywczego do instytucji opieki, bezpośrednio lub przy udziale maksymalnie jednego pośrednika.

3) Udział produktów lokalnych

Udział produktów lokalnych w zakupach żywności oblicza się według wzoru:

Udział (%) = (wartość produktów lokalnych / całkowita wartość zakupów żywności) × 100%

Do wartości produktów lokalnych zalicza się wyłącznie produkty spełniające definicję produktu lokalnego.

4) Produkty wliczane do produktów lokalnych

Do produktów lokalnych zalicza się w szczególności:

- o świeże warzywa i owoce,
- o produkty mleczne,
- o mięso i inne produkty pochodzenia zwierzęcego,
- o produkty zbożowe,
- o jaja, rośliny strączkowe,
- o oleje tłoczone lokalnie,

- o produkty minimalnie przetworzone zgodnie z zasadą, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) 2018/848, w tym przetwory sezonowe (np. kiszonki, mrożonki),
- o miody, produkty pszczele,
- o produkty regionalne i tradycyjne wpisane na listy jakości,
- o inne produkty o niskim stopniu przetworzenia, których pochodzenie można jednoznacznie udokumentować.

5) Produkty niewliczane do produktów lokalnych

Do produktów lokalnych nie zalicza się w szczególności:

- o produktów wysokoprzetworzonych,
- o produktów importowanych,
- o usług gastronomicznych (np. catering),
- o napojów słodzonych, produktów instant,
- o gotowych dań i półproduktów wymagających jedynie podgrzania.

2. Dokumentowanie i raportowanie

1) Dokumentowanie

Zleceniobiorca zobowiązany jest do:

- o prowadzenia ewidencji zakupów żywności,
- o przypisania produktów do kategorii „produkt lokalny”,
- o przechowywania dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów w formie:
 - 1) faktury w rozumieniu art. 2 pkt 31 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2025 r. poz. 775, z późn. zm.), lub
 - 2) umowy sprzedaży w rozumieniu art. 535 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2025 r. poz. 1071 z późn. zm.) wraz z potwierdzeniem przelewu, lub
 - 3) rachunku, o którym mowa w art. 87 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2025 r. poz. 111, z późn. zm.), lub
 - 4) innych równoważnych dowodów, spełniających wymagania określone w § 6 ust. 3 pkt 2 i 3 rozporządzenia Ministra Finansów i Gospodarki z dnia 6 września 2025 r. w sprawie prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów (Dz. U. poz. 1299).

2) Raportowanie

Raportowanie realizacji zadania obejmuje:

- o sporządzenie raportu końcowego w formie elektronicznej, przygotowanego na podstawie wzoru opracowanego przez Zleceniobiorcę i zaakceptowanego przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej (dalej: MRPiPS), zawierającego w szczególności zestawienia poniesionych kosztów i wydatkowanych kwot, wykaz zakupionych produktów wraz z informacją o ich pochodzeniu (w tym dostawcach oraz udziale produktów lokalnych i ekologicznych), ewidencję jadłospisów z przypisaniem do konkretnych dni i instytucji oraz analizę udziału poszczególnych kategorii produktów, a także inne informacje i zestawienia wymagane lub zleczone przez MRPiPS oraz przekazanie go do MRPiPS,
- o weryfikację dokumentów finansowych i zakupowych na etapie sprawozdawczości,
- o przygotowanie innych wymaganych informacji i zestawień niezbędnych do prawidłowego rozliczenia zadania przez Zleceniobiorcę.

3. Wymagania dotyczące łańcucha dostaw

Kluczowe elementy łańcucha dostaw w projekcie:

1. **Dostawcy lokalni** – podmioty będący producentami produktu lokalnego w ramach krótkiego łańcucha dostaw.
2. **Model logistyczny** – sposób transportu, warunki przechowywania, harmonogramy dostaw oraz częstotliwość dostaw.
3. **System zamówień i kontraktowania** – mechanizm składania zamówień, ustalania cen, wolumenów i terminów płatności, w tym umowy z dostawcami.
4. **Zapewnienie ciągłości dostaw** – plan awaryjny na wypadek braków w dostawach lub sezonowych niedoborów produktów.
5. **Identyfikowalność i dokumentacja** – każdy produkt w łańcuchu musi mieć udokumentowane pochodzenie i status „lokalny” oraz umożliwiać kontrolę udziału produktów lokalnych w zamówieniach.

4. Efekt końcowy

Opracowany model krótkiego łańcucha dostaw musi być:

- o funkcjonujący i operacyjny,
- o gotowy do wdrożenia w instytucjach opieki w roku 2027,
- o możliwy do powielania w innych jednostkach.

Model powinien umożliwiać:

- o osiągnięcie co najmniej 70% udziału produktów lokalnych,
- o realizację regularnych dostaw,
- o zapewnienie stabilności i przewidywalności zaopatrzenia.

II. Postanowienia ogólne

Zadania realizowane w ramach Priorytetu 6 należy wykonywać zgodnie z definicjami oraz wymaganiami określonymi w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia konkursu, w szczególności w zakresie:

- o produktu lokalnego,
- o krótkiego łańcucha dostaw,
- o zasad obliczania udziału produktów lokalnych,
- o dokumentowania i kontroli realizacji.

1. Zakres obowiązków Zleceniobiorcy

1) Opracowanie jadłospisów

Zleceniobiorca opracuje co najmniej 40 tygodniowych jadłospisów:

- o zgodnych z aktualnymi normami żywieniowymi i projektem rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań żywieniowych i grup środków spożywczych stosowanych przy prowadzeniu żywienia zbiorowego w żłobkach i klubach dziecięcych,

- o dostosowanych do dzieci w wieku do lat 3,
- o opracowanych przez osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka,
- o opartych na co najmniej 70% udziale produktów lokalnych pochodzących z krótkich łańcuchów dostaw,
- o uwzględniających sezonowość produktów oraz ich dostępność.

2) Opracowanie i wdrożenie modelu krótkiego łańcucha dostaw

Zleceniobiorca zaprojektuje oraz wdroży model krótkiego łańcucha dostaw, który:

- o umożliwi osiągnięcie co najmniej 70% udziału produktów lokalnych w zakupach żywności,
- o jest zgodny z definicją krótkiego łańcucha dostaw,
- o obejmuje elementy logistyczne, kontraktowe i organizacyjne,
- o zapewnia ciągłość dostaw oraz identyfikowalność produktów.

Model musi zostać wdrożony w:

- o co najmniej 3 instytucjach opieki nad dziećmi do lat 3, w tym:
 - o minimum 1 instytucji publicznej,
 - o minimum 1 instytucji niepublicznej,
 - o o co najmniej 2 instytucjach posiadających własne zaplecze kuchenne (kuchnię), przy czym trzecia instytucja może korzystać z zaplecza kuchennego jednej z pozostałych instytucji,
- o zlokalizowanych w co najmniej 3 różnych gminach.

3) Współpraca z producentami lokalnymi

Zleceniobiorca:

- o nawiąże współpracę z lokalnymi producentami rolno-spożywczymi,
- o zawrze umowy (preferencyjnie długoterminowe) regulujące dostawy produktów,
- o zapewni zgodność dostaw z definicją produktu lokalnego oraz krótkiego łańcucha dostaw.

4) Działania edukacyjne

Zleceniobiorca przeprowadzi co najmniej 2 działania edukacyjne (np. warsztaty, szkolenia), skierowane do:

- o rodziców,
- o personelu instytucji opieki, personel kuchenny.

Zakres tematyczny powinien obejmować co najmniej jeden z obszarów:

- o żywienie zbiorowe dzieci,
- o zdrowie publiczne dzieci,
- o opieka nad dziećmi do lat 3.

2. Wskaźniki

- 1) Opracowanie minimum 40 tygodniowych jadłospisów zgodnych z obowiązującymi normami żywieniowymi oraz projektem rozporządzenia Ministra Zdrowia, opartych na co najmniej 70% udziale produktów lokalnych pochodzących z krótkich łańcuchów dostaw, z uwzględnieniem żywności ekologicznej posiadającej odpowiednie certyfikaty jakości, a także zakładających minimum 90% udział świeżych owoców i warzyw w komponowanych posiłkach.
- 2) Zaprojektowanie i wdrożenie modelu krótkiego łańcucha dostaw w instytucjach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, umożliwiającego osiągnięcie min. 70% udziału produktów lokalnych wyprodukowanych w ramach krótkich łańcuchów dostaw;

- 3) Przeprowadzenie co najmniej 2 warsztatów edukacyjnych w obszarze żywienia zbiorowego dla dzieci do lat 6, zdrowia publicznego dzieci lub opieki nad dziećmi do lat 3 dla rodziców i personelu instytucji opieki.