

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE NA WYŻYWIENIE W SZKOŁACH I PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH. PRZYGOTOWANIE I PROWADZENIE POSTĘPOWANIA. PRAKTYCZNE PRZYKŁADY

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

Zamówienia publiczne w placówkach oświatowych związane z wyżywieniem dzieci obwarowane są szeregiem wymagań i obowiązków wskazanych w ustawach czy rozporządzeniach. Często praktyczne przygotowanie i przeprowadzenie takich postępowań w procedurach do i powyżej 130 000 zł to wyzwanie organizacyjne.

Podczas proponowanego szkolenia omówimy procedury zamówień publicznych na wyżywienie realizowane poprzez usługę cateringu lub zakup artykułów spożywczych, żywności do stołówki. Podpowiemy jak prawidłowo przygotować postępowanie, na co zwrócić szczególną uwagę. Prowadzący przedstawi istotne kwestie związane z przygotowaniem postępowania, zasadami opisu przedmiotu zamówienia, kryteriami oceny ofert, projektem umowy oraz wskaźnikami waloryzacji.

CELE I KORZYŚCI:

- Zdobędziesz, uzupełnisz i uporządkujesz wiedzę z zakresu procedur związanych z udzielaniem zamówień publicznych w placówkach oświatowych - postępowań o wartości poniżej 130 000 zł oraz tych objętych trybami zamówień publicznych (wartość zamówienia równa lub powyżej 130 000 zł). **Zapoznasz się z procedurami w przypadku różnych sposobów realizacji wymagań dotyczących wyżywienia uczniów: zamówienia na usługę cateringu oraz na dostawę artykułów żywnościowych i produktów potrzebnych do przygotowania posiłku.**
- Poznasz sposoby postępowania w przypadku, gdy szkoła samodzielnie przygotowuje takie zamówienie lub gdy zamówienie zostanie przygotowane „zbiorowo” przez organ prowadzący, z dopuszczeniem do składania ofert częściowych.
- **Zapoznasz się z zasadami i metodami przygotowania i przeprowadzania postępowań - opisów przedmiotu zamówienia, pozwalających w procedurach zamówień publicznych ustalić kryteria oceny ofert, projektu umowy, zaproszenia do składania ofert w procedurze poniżej progu 130 000 zł.**
- **Poznasz wymagania i obowiązki w zakresie procedur, których przedmiotem jest wyżywienie o wartości zamówienia równej lub powyżej 130 000 zł w trybie podstawowym opartym na art. 275 pkt 1.**
- Otrzymasz odpowiedzi na szereg pytań, które rodzą się w związku ze zmianami w przepisach pzp.
- Dowiesz się, w jaki sposób przygotować i przeprowadzić przedmiotowe postępowania i na jakie regulacje prawne zwrócić uwagę w odniesieniu do najczęściej popełnianych błędów i nieprawidłowości.
- Poznasz zasady przygotowania umowy, która zapewniłaby możliwość zmiany cen składników mających wpływ na realizację zamówień w perspektywie kilkunastu miesięcy.

PROGRAM:

1. **Aktualny stan prawny** – zestawienie przepisów i wymagań obowiązujących w dniu prowadzenia szkolenia. Uwagi praktyczne dotyczące zamówień.
2. **Podział sposobu postępowania w zależności od przedmiotu zamówienia i wartości zamówienia.**
 - **Obliczenie wartości zamówienia zgodnie z ustawą pzp. Sumowanie zamówień w przypadku dostawy art. spożywczych oraz usługi cateringu?**
 - **Regulacje wewnętrzne** – procedury nie objęte przepisami ustawy pzp („regulaminowe”).
 - **Ustawa pzp – tryby i możliwość ich zastosowania w przypadku wyżywienia.**
 - **Zamówienie dla szkoły albo postępowanie realizowane przez organ prowadzący dla kilku/ kilkunastu szkół.**
 - **Realizacja obowiązku przez kuchnię albo posiłki organizowane z zewnątrz.**

3. **Przygotowanie i prowadzenie postępowania nie objętego trybami ustawy pzp (poniżej 130 000 zł).**
 - Regulacja wewnętrzna, Na co zwrócić uwagę?
 - **Opis przedmiotu zamówienia: gorący posiłek, dostawa, usługa.**
 - **Istotne elementy umowy w szczególności wskaźniki waloryzacji przy sukcesywnym wzroście cen. Jakie wskaźniki waloryzacji w przypadku art. spożywczych i usługi cateringu?**
 - **Ogłoszenie, zaproszenie, warunki i wymagania, kryteria oceny ofert.**
 - **Elektronizacja w prowadzonym postępowaniu. Jak można usprawnić postępowanie?**
 - **Dokumentowanie postępowania. Obowiązek przygotowania sprawozdania z udzielonych zamówień.**
4. **Zamówienia publiczne o wartości równej lub przekraczającej 130 000 zł.**
 - **Obliczenie wartości zamówienia – dodatkowa weryfikacja i możliwe zwolnienia.**
 - Wybór trybu postępowania – najczęściej wybierany tryb postępowania na podstawie art. 275 pkt 1 (tryb podstawowy bez negocjacji).
 - Przygotowanie SWZ, załączników i ogłoszenia o zamówienia w BZP. Na co zwrócić uwagę?
 - **Opis przedmiotu zamówienia. Dopuszczenie podziału zamówienia na części.**
 - **Jak poprawnie opisać przedmiot zamówienia, aby w kryteriach oceny ofert cena przekraczała 60%?**
 - **Opis wymagań jakościowych przedmiotu zamówienia gwarancją ceny 100%.**
 - **Warunki udziału, kryteria oceny ofert - jakie w przypadku art. spożywczych („wsad do kotła”), a jakie w przypadku usługi cateringu?**
 - **Umowa, wskaźniki waloryzacyjne zapewniające konkurencyjność w postępowaniu. Przykłady na TAK i na NIE.**
 - Wymagane dokumenty i oświadczenia w ofercie.
 - **Harmonogram czasowy przeprowadzenia postępowania.**
 - Wszczęcie postępowania – pytania i odpowiedzi.
 - Termin składania i otwarcia ofert – czynności.
 - Badanie i ocena ofert – czynności, kolejność, obowiązki i możliwości.
 - Wybór lub unieważnienie.
 - Zawarcie umowy.
 - Dokumentowanie postępowania.
 - **Realizacja umowy – zmiany, aneksy.**
 - Raport z realizacji umowy.
 - Obowiązki w trakcie realizacji umowy – punkty kluczowe.
 - **Sytuacje niedopuszczalne w realizacji umów w zamówieniach publicznych.**
 - Odbiór przedmiotu zamówienia.
 - Ogłoszenie o wykonaniu umowy w Biuletynie Zamówień Publicznych.
5. **Dobre praktyki, kilka uwag praktycznych przygotowanych przez prowadzącego szkolenie.**
6. **Podsumowanie. Panel dyskusyjny.**

ADRESACI:

Przedstawiciele organów prowadzących, dyrektorzy i kierownicy wydziałów oświaty/edukacji, CUW-ów, dyrektorzy szkół, intendenci, pracownicy przygotowujący opis przedmiotu zamówienia oraz zajmujący się przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania na wyżywienie uczniów/dzieci, członkowie komisji przetargowych, kontrolerzy i audytorzy wewnętrzni, jednostki nadzorujące.

PROWADZĄCY:

Jeden z najbardziej cenionych specjalistów i trenerów w zakresie zamówień publicznych w Polsce, zamówieniami publicznymi zajmuje się od 1994 roku – doskonale zorientowany w specyfice funkcjonowania podmiotów podlegających systemowi zamówień publicznych. Trener zamówień publicznych wpisany w roku 1994 na listę Prezesa UZP w zakresie: dostaw, usług, usług informatycznych oraz robót budowlanych. Autor licznych publikacji i artykułów. W latach 1995-2006 wpisany na listę arbitrów Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych. Wiedza praktyczna sprawdza się przy konsultacjach w przygotowaniu i prowadzeniu postępowań, weryfikacji ogłoszeń o zamówieniu i treści specyfikacji czy budowaniu rozwiązań organizacyjnych, lub w prowadzeniu szkoleń na terenie całego kraju. W chwili obecnej jest to osoba posiadająca cenny zbiór doświadczeń i sprawdzonych rozwiązań, z których warto skorzystać. Praktyk w trzech płaszczyznach: zamawiający, wykonawca i kontrola zamówień. Każdego roku w jego szkoleniach bierze udział kilka tysięcy osób (średnio w roku ok. 100 szkoleń jedno/dwu lub trzydniowych), a częste konsultacje i doradztwo (także telefonicznie) świadczy od 30 lat. W rankingach popularności osób prowadzących szkolenia niezmiennie zajmuje czołowe pozycje.

Zamówienia publiczne na wyżywienie w szkołach i placówkach oświatowych. Przygotowanie i prowadzenie postępowania. Praktyczne przykłady



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



1 lipca 2024 r.

Szkolenie w godzinach 09:30-14:30



Cena: 449 PLN netto/os. Przy zgłoszeniu do 18 czerwca 2024 cena wynosi 409 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera:

udział w profesjonalnym szkoleniu on-line z możliwością zadawania pytań, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia.

DANE DO

KONTAKTU:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej, Świętokrzyskie Centrum
ul. Sienkiewicza 78, IV piętro, 25-501 Kielce
tel. 41 344 66 30, 730-696-423, centrum@frdl.kielce.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 przesłanie faktury na adres mailowy:

Proszę o przesłanie certyfikatu na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.kielce.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesłać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.kielce.pl do 26 czerwca 2024 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 _____