

ZAMÓWIENIA PUBLICZNE W ZAKRESIE WYŻYWIENIA W SZKOŁACH OD 1 WRZEŚNIA 2022 R. W ZWIĄZKU ZE ZMIANĄ USTAWY PRAWO OŚWIATOWE. REJESTR UMÓW

WAŻNE INFORMACJE O SZKOLENIU:

Z dniem 1 września 2022 r. wejdzie w życie art. 106a ustawy Prawo oświatowe, w brzmieniu:

- Szkoła podstawowa, z wyjątkiem szkoły podstawowej dla dorosłych, oraz szkoła artystyczna realizująca kształcenie ogólne w zakresie szkoły podstawowej, **zapewnia uczniom jeden gorący posiłek w ciągu dnia i stwarza możliwość jego spożycia w czasie pobytu w szkole.**
- Korzystanie z posiłku, o którym mowa w ust. 1, jest dobrowolne i odpłatne.

W oparciu o zmianę przepisów ustawy Prawo oświatowe (art. 106a) kierownik jednostki musi podjąć ważne rozstrzygnięcia, m.in. w zakresie organizacji wyżywienia (zakup usługi cateringowej czy produktów spożywczych do przygotowania posiłków) oraz sposobu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (dla szkoły, czy przygotowane przez organ prowadzący dla kilku/wszystkich szkół podstawowych). Proponujemy Państwu udział w szkoleniu, podczas którego omówimy powyższe zagadnienia a uczestnicy otrzymają odpowiedzi na szereg pytań, które rodzą się w związku ze wskazanymi zmianami w przepisach Prawa oświatowego, w kontekście zamówień publicznych.

CELE I KORZYŚCI:

- Wskazanie sposobów postępowania w zakresie zakupu usługi cateringowej lub produktów do zapewnienia uczniom gorącego posiłku w ciągu dnia w przypadku gdy to szkoła samodzielnie przygotowuje takie postępowanie lub też gdy postępowanie zostanie przygotowane i przeprowadzone „zbiorowo”, z dopuszczeniem składania ofert częściowych?
- Uzyskanie wskazówek w zakresie takiego przygotowania umowy, która zapewniłaby możliwość zmiany cen składników mających wpływ na realizację zamówień w perspektywie kilkunastu miesięcy (dotyczy to postępowań o wartości poniżej 130 000 zł oraz tych objętych trybami zamówień publicznych).
- Wskazanie w jaki sposób przygotować i przeprowadzić postępowania w zakresie wyżywienia i na jakie regulacje prawne zwrócić uwagę.
- Uczestnicy otrzymają zestawienie aktów prawnych, prezentację w formacie pdf omawianą na szkoleniu, a także dodatkowe opracowania i informacje przygotowane przez prowadzącego szkolenie związane z omawianym zagadnieniem.

PROGRAM:

1. **Aktualny stan prawny** – zestawienie przepisów i wymagań obowiązujących w dacie prowadzenia szkolenia. Uwagi praktyczne dotyczące zamówień w aktualnym stanie prawnym – zmiany w roku 2022.
2. **Podział sposobu postępowania w zależności od przedmiotu zamówienia i wartości zamówienia:**
 - **Obliczenie wartości zamówienia zgodnie z ustawą PZP - sumowanie zamówień?**
 - **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 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 i wymóg ustawy Prawo oświatowe- „**jeden gorący posiłek w ciągu dnia**”.
 - Istotne elementy umowy, w szczególności wskaźniki waloryzacji przy sukcesywnym wzroście cen.
 - 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 zamówienia równej lub przekraczającej 130 000 zł:**
- Obliczenie wartości zamówienia – dodatkowa weryfikacja i możliwe zwolnienia.
 - Wybór trybu postępowania.
 - Przygotowanie SWZ, załączników i ogłoszenia o zamówienia w BZP. Na co zwrócić uwagę?
 - Prowadzenie postępowania na przykładzie trybu podstawowego (art. 275 pkt 1).
 - **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. Obowiązek przygotowania danych do rejestru umów o wartości powyżej 500 zł, prowadzonego przez Ministra Finansów do 1 lipca 2022 r.**
6. Kilka uwag praktycznych przygotowanych przez prowadzącego szkolenie.
7. Panel dyskusyjny. Podsumowanie zajęć.

ADRESACI:

Dyrektorzy szkół podstawowych oraz szkół artystycznych realizujących kształcenie ogólne w zakresie szkoły podstawowej, przedstawiciele organów prowadzących, pracownicy urzędów gmin i miast, CUW-ów i ZEAS-ów odpowiedzialni za zamówienia publiczne oraz zadania oświatowe, kontrolerzy i audytorzy wewnętrzni, członkowie komisji przetargowych, pracownicy Regionalnej Izby Obrachunkowej.

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, w tym w weryfikacji ogłoszeń o zamówieniu i treści specyfikacji, budowaniu rozwiązań organizacyjnych czy w prowadzeniu szkoleń na terenie całego kraju. Posiada cenny zbiór doświadczeń i sprawdzonych rozwiązań, z których warto skorzystać. Praktyk i trener w trzech płaszczyznach: zamawiający, wykonawca i kontrola zamówień. Każdego roku w jego szkoleniach bierze udział kilka tysięcy osób, a częste konsultacje i doradztwo jest prowadzone nieprzerwanie od 27 lat. W rankingach popularności osób prowadzących szkolenia niezmiennie zajmuje czołowe pozycje.

Zamówienia publiczne w zakresie wyżywienia w szkołach od 1 września 2022 r. w związku ze zmianą ustawy Prawo oświatowe. Rejestr umów



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium on line.



23 maja 2022 r.

Szkolenie w godzinach 9:30-15:00



Cena: 369 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,
certyfikat ukończenia szkolenia,
możliwość konsultacji z trenerem.

DANE DO KONTAKTU: Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej Centrum Szkoleniowe w Łodzi
ul. Jaracza 74, 90-242 Łódź
tel. (42) 307 32 38, biuro@frdl-lodz.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 certyfikat w formie: Papierowej
Elektronicznej e mail.....

Proszę o przesłanie faktury 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-lodz.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przelać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl-lodz.pl do 18 maja 2022 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 _____