

Przygotowanie i przeprowadzenie zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe do 170.000 zł

CO ZYSKASZ?



Certyfikat



Materiały szkoleniowe



Sesja QA

PROGRAM SZKOLENIA

1. Jak dobrze zaplanować zamówienie do 170.000 zł

- Plan postępowań na rok a realia finansowe jednostki
- Zamówienia planowane i nieplanowane
- Jak planować zakupy żywności i usług cateringowych w ciągu roku
- Zamówienia do 170 000 zł a zamówienia objęte Pzp - podstawowe różnice

2. Ustalanie wartości zamówienia

- Budżet a szacunkowa wartość zamówienia - czym się różnią
- Jak prawidłowo szacować wartość zamówienia
- Kiedy zamówienia trzeba łączyć, a kiedy można szacować je oddzielnie
- Zakaz dzielenia zamówienia w celu uniknięcia stosowania Pzp
- Próg 170 000 zł netto - jakie ma znaczenie w praktyce

3. Warsztat praktyczny - zamówienia na żywność i catering

- Jak prawidłowo pogrupować planowane zakupy
- Czy jajka, nabiał, mięso, pieczywo i inne grupy produktów można szacować oddzielnie?
- Catering na różne wydarzenia - jedno czy kilka zamówień?
- Jak przeprowadzić i udokumentować rozeznanie rynku
- Ćwiczenia na konkretnych przykładach - ustalenie wartości zamówienia i wybór właściwej procedury

4. Odpowiedzialność i dyscyplina finansów

- Czy zamówienia do 170 000 zł mogą naruszać dyscyplinę finansów?



- Najczęstsze błędy prowadzące do odpowiedzialności
- Kto i kiedy ponosi odpowiedzialność

PROWADZĄCY

Marta Śmiecińska – Adwokat w ZABOROWSKA Kancelaria Adwokacka - posiada doświadczenie obejmujące zarówno postępowania sądowe, jak i obsługę największych inwestycji infrastrukturalnych realizowanych w Polsce. Łączy perspektywę procesową, kontraktową i biznesową, dzięki czemu rozumie nie tylko przepisy prawa, ale również praktyczne konsekwencje podejmowanych decyzji.

