Toruń, 21.01.2021 roku

ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIA WYKONAWCÓW

**w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów art. 138g-138s ustawy Prawo zamówień publicznych pn. „Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie kursów kulinarnychw ramach projektu pn. *„Kurs na edukację. Rozwój Kompetencji i Kwalifikacji Zawodowych osób dorosłych z województwa kujawsko-pomorskiego.”***

Toruńska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. udziela niniejszym odpowiedzi na pytania Wykonawcy złożone w ww. postępowaniu.

Pytanie 1

Zamawiający w OPZ wskazuje dużą możliwą różnicę w liczebności grup tj. 2 -10 osób. Ze względu na fakt, iż to zamawiający odpowiada za rekrutację, czy istnieje taka możliwość, że większość grup będzie liczyła np. 2-3 osoby, choćby ze względu na obostrzenia związane z sytuacją epidemiczną w kraju?

Odpowiedź

Zgodnie z zapisami załącznika nr 1 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia: *Maksymalna liczba uczestników w grupie: 10. Minimalna liczba uczestników w grupie: 2. Za zgodą Zamawiającego, maksymalna liczba uczestników w grupie może być większa (dotyczy uzasadnionych przypadków, np. konieczność zmiany grupy ze względu na nowe terminy realizacji zajęć w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną, zmiana zapisów wniosku o dofinansowanie projektu w zakresie maksymalnej ilości osób na kursie).*

Ilość osób w grupach i co za tym idzie ilość grup uzależniona będzie od rekrutacji i sytuacji epidemiologicznej (wytycznych/zaleceń dotyczących organizacji kursów w trakcie trwania pandemii).

Na tym etapie Zamawiający nie może określić konkretnych ilości, nie może także potwierdzić jaka liczebność osób w grupach będzie występowała najczęściej.

Pytanie 2

Zamawiający w OPZ wskazuje, iż terminy zajęć zostaną dopasowane do możliwości uczestników, czy zatem możliwe jest narzucenie wykonawcy oprócz terminu również np. ilości godzin kursu przypadających na jeden dzień?

Odpowiedź

Zgodnie z zapisami załącznika nr 1 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia: *Harmonogramy zajęć ustalone w porozumieniu z Zamawiającym.*

Zgodnie z zapisami załącznika nr 2 do SIWZ – Wzór Umowy, §3 ust.1, pkt 5: *W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do: (…) wprowadzenia poprawek i zmian do harmonogramu zaproponowanych przez Zamawiającego.*

Pytanie 3

Zgodnie z OPZ zamawiający wymaga, aby wykonawca dysponował kuchniami na cele przeprowadzenia szkoleń o wielkości min 100 m2. Czy zamawiający wlicza powierzchnię kuchni np.: obieralnie, magazyny, pomieszczenia obróbki wstępnej żywności itp. zgodnie z wymaganiami HACAP.

Odpowiedź

Zamawiający wymaga, aby kursy realizowane były zgodnie z zalecaniami/wytycznymi **Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii oraz** Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi stanu epidemii organizacji spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

Zamawiający dopuszcza możliwość wliczenia w powierzchnię kuchni także innych pomieszczeń takich jak: obieralnie warzyw, magazyny warzyw i owoców, przypraw, artykułów czystych, pomieszczeń obróbki wstępnej żywności, zmywalni, pod warunkiem iż pomieszczenia te sąsiadują z częścią kuchni, w której realizowany będzie kurs oraz wykorzystywane będą bezpośrednio do realizacji kursu. Jednocześnie powierzchnia kuchni szkoleniowej (miejsca, w którym realizowana będzie główna część kursu) musi spełniać warunki określone w zalecaniach/wytycznych **Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii oraz** Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie odstępu pomiędzy uczestnikami i minimalnej powierzchni przypadającej na jednego uczestnika.

Pytanie 4

Zgodnie z zapisami SIWZ pkt.5, zamawiający wymaga, aby instruktorzy posiadali doświadczenie na stanowisku szefa kuchni. Czy zamawiający dopuszcza, aby w przypadku cukiernika wskazać inne kierownicze stanowisko zgodnie z zawodem? W cukierniach nie ma stanowiska szefa kuchni.

Odpowiedź

Zgodnie z zapisami SIWZ Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje/będzie dysponował na etapie realizacji zamówienia co najmniej 2 instruktorami,z których każdyposiada co najmniej 3 letnie (36 miesięcy) doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni oraz doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 30 warsztatów gastronomicznych.

Zamawiający nie dopuszcza, aby w celu wykazania spełnienia tego warunku wskazać doświadczenie osoby na innym stanowisku niż stanowisko szefa kuchni.

*Beata Kmieć*

*Przewodnicząca Komisji Przetargowej*