

Łódź, dnia 15.04.2021 r.

**ZSG.0012.6.2021**

**Dotyczy zadania pn.: „Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów” w ramach projektu „Moja pasja - Gastronomia”**

**Umowa o dofinansowanie projektu Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00**

**Ogłoszenie opublikowano w Bazie konkurencyjności w dniu 13.04.2021 r., Nr ogłoszenia: 2021-19979-42559**

Zamawiający: **Miasto Łódź**, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, NIP 725-002-89-02 w imieniu, którego działa **Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź**, reprezentowany przez Dyrektora Zespołu Szkół, **godz. urzędowania: poniedziałek – piątek od 8.00-16.00**, adres e-mail: [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl), strona internetowa szkoły: <http://gastronomik.edu.pl/>, BIP szkoły: <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>.

**Zadanie pytania:**

Pytanie 1:

1. Proszę o informacje ile osób w 1 grupie przewiduje zamawiający w kursach:  
**Kurs dla uczniów w zakresie obsługi zakupionego sprzętu dydaktycznego**  
**Kurs „Food finger”**  
**Kurs „Baristyka”**

**Odpowiedź:** Maksymalna liczba uczestników projektu w 1 grupie wyniesie 10 osób.

Pytanie 2:

W związku z możliwością wzięcia udziału w postępowaniu ofertowym „Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów” w ramach projektu „Moja pasja - Gastronomia” mam pytanie: Szkoła jest zobowiązana do zakupu produktów na szkolenia:

- 2.1. Jaka kwota przeznaczona jest na zakupy produktów na poszczególne części? Ma to znaczenie przy tworzeniu planu szkolenia i receptur.
- 2.2. Czy Zamawiający zakupi wszystkie potrzebne składniki zgodnie z ich specyfikacją jaką przedstawi Oferent. Na szkolenia np. w finger food ilość produktów to około 120 - 150 pozycji?
- 2.3. Spis potrzebnych produktów ma być sporządzany technicznie czy też opisowo? np. ser wędzony "Raciborski" czy po prostu "ser wędzony twarogowy", "krewetki surowe w panczeru kaliber 16/20" czy "krewetki surowe w panczeru" lub naczynia jednorazowe typu "shot" pojemności 80 - 100 ml, sztuk 200" czy po prostu "naczynia do serwisu - 200 szt."?

Tego typu informacje mają bardzo duże znaczenie ponieważ kwota przeznaczona na zakupy dla jednej grupy ma wpływ na ilości receptur a tym samym ilość produktów. Podczas szkolenia grupa uczestników np. 12 osobowa dzielona jest na zespoły np. 3 osobowe. Każda zespół przygotowuje inne dania i potrawy w ilości około 5 - 6 porcji. W trakcie 15 godzinowego szkolenia - godziny dydaktyczne, czyli około 6 godzin zegarowych jednego dnia np. na szkoleniu finger food - to szybkie i proste przekąski 4 zespoły są w stanie przygotować około 16 - 20 receptur jednego dnia. Doświadczenie jakie posiadam w tego typu szkoleniach z uczniami realnie zakłada opcję około 35- 40 pozycji do przygotowania podczas 2 dniowego szkolenia. Jet to tylko kwestia motywacji dla uczestników, siły autorytetu - to wynika z oczekiwań wobec trenera i odpowiedniego poprowadzenia ćwiczeń.

### Odpowiedź:

Zamawiający nie widzi potrzeby podawania kwot przeznaczonych na zakupy w projekcie. Ocenie podlega plan merytoryczny szkolenia przedstawiony przez Wykonawcę. Przedstawione receptury na etapie składania ofert będą dostosowywane do poziomu i umiejętności poszczególnych grup (trener każdorazowo przed rozpoczęciem pracy z kolejną grupą będzie zobowiązany do konsultacji z koordynatorem realizowanych ćwiczeń). Szkolenia prowadzone są w godzinach popołudniowych (rozpoczynają się około godz.16-17ej).

Przewidziane są trzy spotkania dla grupy, plan spotkań musi być dostosowany do planu uczniów, nie może być mowy o ustaleniu stałych dni i godz. zajęć na cały projekt. Plan spotkań ustala się dla danej grup.

Opis potrzebnych produktów ma być sporządzany technicznie czy też opisowo do ustalenia po wyłonieniu wykonawcy

Dyrektor  
Zespołu Szkół Gastronomicznych



mgr Zofia Wrześniewska

---

podpis osoby uprawnionej

Łódź, dnia 15.04.2021 r.