



Projekt „Zainwestuj w siebie!” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

D-22.9.2014

WYJAŚNIENIA NR 2 DOTYCZĄCE ZAPYTAŃ DO OFERTY PRZETARGOWEJ

„Wybór personelu do realizacji dodatkowych zajęć pozalekcyjnych w projekcie pn.: „Zainwestuj w siebie !” realizowanych przez Powiat Garwoliński / Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Żelechowie.

Zamawiający w WYJAŚNIENIU DOTYCZĄCE ZAPYTAŃ DO OFERTY PRZETARGOWEJ zawarł informacje iż *„Zamawiający założył, że osoba spełniająca to kryterium potrafi sztukę carvingu przełożyć na praktyczne wykorzystanie w gastronomii do różnego rodzaju dekoracji potraw i bufetów. Uczestnicy tego szkolenia to uczniowie klas o profilu gastronomicznym. Carving nie jest zawodem, także Zamawiający ma dowolność w interpretacji doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, zakładając jego należyte wykonanie.”*

Pytanie 1.

Dlaczego zamawiający założył iż tylko osoby z tytułem Mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii potrafi sztukę carvingu przełożyć na praktyczne wykorzystanie w gastronomii do różnego rodzaju dekoracji potraw i bufetów?

Założenie takie ogranicza udział w wykonaniu osobom które posiadają doświadczenie w dekorowaniu potraw i bufetów a jednocześnie dopuszcza do wykonania zadania osoby których wykształcenie nie dokumentuje i nie jest gwarantem posiadania wiedzy i doświadczenia zgodnego z tematem zadania (carving). Założenie zamawiającego łamie art. 22. 1 punkt 2

Zdaniem Zamawiającego warunek posiadania tytułu Mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii nie ogranicza udziału innych osób. Mogą oni dysponować przygotowaniem zawodowym wyższego stopnia np. technik żywienia i gospodarstwa domowego. Zamawiający założył, że osoba spełniająca to kryterium potrafi sztukę carvingu przełożyć na praktyczne wykorzystanie w gastronomii do różnego rodzaju dekoracji potraw i bufetów. Uczestnicy tego szkolenia to uczniowie klas o profilu gastronomicznym. Carving nie jest zawodem, także Zamawiający ma dowolność w interpretacji doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, zakładając jego należyte wykonanie.

Pytanie 2

Czy zamawiający uważa iż nie ma osób, które potrafią sztukę carvingu przełożyć na praktyczne wykorzystanie w gastronomii do różnego rodzaju dekoracji potraw i bufetów i nie posiadają tytułu Mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii?

Zamawiający założył, że osoba spełniająca to kryterium potrafi sztukę carvingu przełożyć na praktyczne wykorzystanie w gastronomii do różnego rodzaju dekoracji potraw i bufetów. Grupą docelową tego szkolenia są uczniowie klas o profilu gastronomicznym. Dlatego



Projekt „Zainwestuj w siebie!” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wymagamy aby posiadać przynajmniej wykształcenie gastronomiczne na poziomie kucharz lub kucharz małej gastronomii. Jest to najniższy stopień zawodowy nadający uprawnienia o charakterze gastronomicznym. Zamawiający nie ogranicza swoich wymagań do tylko takich osób, dopuszcza się również osoby o wyższych kwalifikacjach zawodowych – gastronomicznych, np. technik żywienia i gospodarstwa domowego. Dodatkowo stwierdzamy, że ponieważ Carving nie jest zawodem Zamawiający ma dowolność w interpretacji doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, zakładając jego należyte wykonanie.

pytanie 3

Dlaczego zamawiający ogranicza możliwość uczestniczenia w wykonaniu zadania osobom które nie posiadają tytułu Mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii a pracowały na stanowisku dekorator w dziale gastronomicznym (F&B) i zajmowały się prze 5 lat dekorowaniem potraw i bufetów i mogą to udokumentować świadectwem pracy ?

Zamawiający nie ogranicza swoich wymagań do tylko takich osób, które posiadają tytuł mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii. Dopuszcza się również osoby o wyższych kwalifikacjach zawodowych – gastronomicznych, np. technik żywienia i gospodarstwa domowego. Dodatkowo stwierdzamy, że ponieważ Carving nie jest zawodem Zamawiający ma dowolność w interpretacji doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, zakładając jego należyte wykonanie.

Pytanie 4

Przedmiotem zamówienia jest carving (rzeźbienie w owocach i warzywach) a nie czynności z zakresu gastronomi wymagające posiadania tytułu Mistrza w zawodzie kucharz lub kucharz małej gastronomii. Nie ma przepisów które wiążą carving jako element gastronomi, zatem dlaczego zamawiający uważa, iż może dowolnie interpretować doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, skoro art 22.4 wyraźnie mówi, iż opis sposobu dokonania oceny spełniania warunków, o których mowa w ust. 1, powinien być związany z przedmiotem zamówienia (w tym przypadku z carvingiem a nie zawodem kucharz) oraz proporcjonalny do przedmiotu zamówienia ?

Stwierdzamy, że ponieważ Carving nie jest zawodem Zamawiający ma dowolność w interpretacji doświadczenia osoby prowadzącej szkolenie z carvingu, zakładając jego należyte wykonanie.