

Rawa Mazowiecka, dnia 09.12.2016 r.

Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej  
i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika  
w Rawie Mazowieckiej  
96-200 Rawa Mazowiecka,  
ul. Zwolińskiego 46

## Informacja dla Wykonawców

W odpowiedzi na pismo Wykonawcy dotyczące postępowania o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na: dostawę i montaż nowego specjalistycznego wyposażenia, komputerów i sprzętu multimedialnego do pracowni kształcenia zawodowego oraz przeprowadzenie szkoleń z zakresu jego obsługi i wykorzystania do zajęć zawodowych w ramach 4 projektów realizowanych przez Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej, współfinansowanych przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020 Działanie XI.3. Kształcenie zawodowe

W dniu 8 grudnia 2016 r. wpłynęło do Zamawiającego: Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej im. Mikołaja Kopernika w Rawie Mazowieckiej pytanie dotyczące w/w zamówienia publicznego

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późniejszymi zmianami) Zamawiający przekazuje Wykonawcy oraz udostępnia treść zapytań jakie wpłynęły do Zamawiającego w postępowaniu wraz z wyjaśnieniami Zamawiającego na stronie internetowej [www.rawa-kopernik.pl](http://www.rawa-kopernik.pl)

### I. Treść zapytań oraz odpowiedź Zamawiającego na zapytanie Wykonawcy do SIWZ

#### **Pytanie:**

**Dotyczy części 3: Dostawa i montaż nowego specjalistycznego wyposażenia pracowni zawodowych w ramach projektu Poznaj zawód podczas stażu lub praktyk nr RPLD.11.03.01-10-0033/16**

**Czy Zamawiający wymaga by osoba przeprowadzająca szkolenie przeszkoliła załogę z zakupionego sprzętu, jego obsługi czy też wynajęła kucharza trenera, który przeprowadzi szkolenie z przygotowania potraw?**

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga szkolenia zapewniającego wsparcie dla nauczycieli umożliwiające pełne wykorzystanie sprzętu do prowadzenia zajęć zawodowych. Szkolenie zostanie przeprowadzone zgodnie z programem ustalonym z Zamawiającym. Wykonawca zapewni trenera o wysokich kwalifikacjach doświadczonego w zakresie obsługi sprzętu gastronomicznego, w tym w zakresie przygotowania potraw z wykorzystaniem wózka do flambrowania oraz urządzenia do Sous Vide. Zamawiający oczekuje szkolenia z wykorzystaniem surowców spożywczych.

Zamawiający informuje że powyższe odpowiedzi na pytania stanowią integralną część SIWZ.

Opracowała:  
Agata Lipska

Zatwierdziła:  
Ewa Kawalek