



Urząd Miasta Szczecin

Biuro ds. Zamówień Publicznych
pl. Armii Krajowej 1, 70-456 Szczecin
tel. +4891 42 45 102, fax +4891 42 45 104
bzp@um.szczecin.pl - www.szczecin.pl

Szczecin, dnia 23 luty 2026 r.

Wykonawcy
uczestniczący w postępowaniu

Nasz znak: BZP-I.271.6.4.2026.BM

Znak sprawy: BZP/5/26

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym na: **Organizację wyjazdowych szkoleń dla nauczycieli Zespołu Szkół nr 6 w Szczecinie.**

- I. Zamawiający na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą” **przekazuje wykonawcom treść pytań wraz z odpowiedziami:**

Pytanie Nr 2

W Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1: Szkolenie „Cukiernik - wypieki włoskie i francuskie” Zamawiający wskazuje następujący zakres tematyczny:

- 1) Włoskie wypieki typu panettone.
- 2) Francuskie wypieki z ciasta drożdżowego i ciasta francuskiego.
- 3) Brioche.
- 4) Bostock.
- 5) Babka "Kouglof".
- 6) Cruffiny , croissanty, roollsy, donuty.
- 7) Palmiers z odwróconego ciasta francuskiego.
- 8) Flan parisienne z odwróconego ciasta francuskiego.
- 9) Kouign Amann - bretońskie ciasto maślane.
- 10) Nadzienia i dodatki wykorzystywane do wypieków francuskich i włoskich.

Czas zajęć: 20 godzin dydaktycznych plus przerwy.

Po szczegółowej analizie i informacjach pozyskanych bezpośrednio od wszystkich szkół kulinarnych/cukierniczych w Łodzi, a także od specjalistycznych firm cukierniczych i szkół kulinarnych w innych miastach Oferent wskazuje, iż: powyższy zakres tematyczny jest bardzo rozległy, przygotowanie poszczególnych wyrobów jest niezwykle czasochłonne, nawet przy założeniu, że jest prowadzone w

specjalistycznie wyposażonym studio kulinarnym, przez wysokiej klasy specjalistę dla grupy sześciu (lub pięciu) Uczestniczek/Uczestników o wysokich umiejętnościach cukierniczych.

Tak szeroki zakres warsztatów jest prowadzony przez **tylko jedną ze szkół kulinarnych w Polsce, w wymiarze minimum 24 godzin zegarowych (to 32 godziny dydaktyczne)**, przez dwóch trenerów/prowadzących dla grupy 12 - 15 uczestników i uczestniczek, każda z tych łącznie 14 – 17 osób wykonuje przez 3 dni warsztatowe konkretne zadania, aby móc zrealizować cały zakres warsztatów.

Po konsultacjach ze Specjalistami w dziedzinie cukiernictwa francuskiego i włoskiego Oferent wskazuje, że dla zaplanowanej grupy sześciu (lub pięciu) Uczestników i Uczestniczek byłoby możliwe przeprowadzenia efektywnego szkolenia na wysokim poziomie merytorycznym i praktycznym w następującym zakresie:

1. Panettone i viennoiserie w ujęciu profesjonalnym, z pełnym zrozumieniem fermentacji i struktury;
2. Proces od a do z – od prowadzenia zakwasu po finalny wypiek;
3. Kontrola czasu, temperatury i wilgotności, kluczowe w produkcji rzemieślniczej;
4. Kontrolowanie dojrzewania i balansu smakowego ciasta wyrobów włoskich i francuskich;
5. Jak uzyskać właściwą strukturę i aromaty włoskich i francuskich wyrobów cukierniczych.

Praktyczne przygotowanie:

1. Włoskie wypieki typu panettone
2. Brioche
3. Babka "Kouglof"
4. Cruffiny
5. Palmiers z odwróconego ciasta francuskiego
6. Kouign Amann - bretońskie ciasto maślane
7. Nadzienia i dodatki wykorzystywane do wypieków francuskich i włoskich

W związku z przedstawioną argumentacją Oferent kieruje prośbą o wyrażenie zgody na modyfikację programu zajęć ujętego w OPZ, ponieważ żaden z potencjalnych wykonawców, nie ma możliwości, aby zapewnić przeprowadzenie efektywnego, na odpowiednim poziomie merytorycznym i praktycznym szkolenia w postaci wskazanej w Postępowaniu.

Odpowiedź:

W związku z przedstawionymi wątpliwościami Wykonawcy Zamawiający dokonuje w Pkt II niniejszego pisma stosownej modyfikacji SWZ.



II. Zamawiający na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy dokonuje **modyfikacji SWZ** w następującym zakresie:

1. W Załączniku nr 7 do SWZ Dział II pkt 3 i 4 otrzymuje brzmienie:

„3. Program szkolenia obejmuje następujący zakres tematyczny:

- 1) Panettone i viennoiserie w ujęciu profesjonalnym, z pełnym zrozumieniem fermentacji i struktury;
- 2) Procesy krok, po kroku – od prowadzenia zakwasu po finalny wypiek;
- 3) Kontrolowanie czasu, temperatury i wilgotności, w produkcji rzemieślniczej;
- 4) Kontrolowanie dojrzewania i balansu smakowego ciasta wyrobów włoskich i francuskich;
- 5) Uzyskiwanie właściwej struktury i aromatów włoskich i francuskich wyrobów cukierniczych.
- 6) Praktyczne przygotowanie:
 - a) Włoskich wypieków typu panettone,
 - b) Brioche,
 - c) Babki "Kouglof",
 - d) Cruffin,
 - e) Palmiers z odwróconego ciasta francuskiego,
 - f) Kouign Amann - bretońskiego ciasta maślanego,
 - g) Nadzień i dodatków wykorzystywanych do wypieków francuskich i włoskich

4. Szkolenie powinno składać się z:

- 1) części teoretycznej: prezentacje multimedialne lub pokazy wprowadzające i prezentujące wypieki francuskie i włoskie, przykładowe nadzienia i dodatki,
- 2) części praktycznej: tworzenie receptur wypieków włoskich i francuskich, wymienionych w pkt 3 ppkt 6 niniejszego działu, wypiekanie ciast zgodnie z tematyką szkolenia.”

2. W Rozdziale XII SWZ pkt 3 otrzymuje nowe brzmienie:

„3. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres **30 dni tj. do dnia 01.04.2026 r. włącznie**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.”

3. Zamawiający przedłuża termin składania i otwarcia ofert oraz wnoszenia wadium do dnia **03.03.2026 r.** Ilekroć w SWZ występuje data 27.02.2026 r. zastępuje się ją datą **03.03.2026 r.**

4. Niniejsza modyfikacja stanowi integralną część SWZ.

5. Pozostałe zapisy SWZ pozostają niezmienione.