

FZP/w/ 517 /2018/EB

Gdynia, dn. 20.11.2018 r.

**Dotyczy:** postępowania o zamówienie publiczne nr **86/FZP/DP/2018**, którego przedmiotem jest **świadczenie usług cateringu podczas spotkań świąteczno-noworocznych w siedzibie Zamawiającego**

Szanowni Państwo!

Informuję, że w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły pytania od Wykonawcy. Niżej przekazuję treść pytań i odpowiedzi.

#### **Pytanie nr 1**

Czy w menu nr. 1 i menu nr.2 (odpowiednie załączniki do zapytania) dania gorące, ile dań gorących ma zawierać przedstawiona przez oferenta oferta ( czy oferta ma zawierać 2 dania mięsne oraz 1 danie bez mięsne czy wszystkie dania którą są wyszczególnione w rubryce dania gorące)

#### **Odpowiedź nr 1**

Prosimy o złożenie oferty i uwzględnienie w kosztach ilości i gramatury potrafi dokładnie tych, która są podane w załączniku 1a i 1b do zaproszenia.

#### **Pytanie nr 2**

Czy zamawiający dysponuje własnymi stołami bufetowymi oraz stołami i krzesłami dla uczestników.

#### **Odpowiedź nr 2**

Tak, Zamawiający dysponuje odpowiednią ilością stołów i krzesel.

#### **Pytanie nr 3**

Czy zamawiający zapewnia jakieś zaplecze kuchenne (pomieszczenie z dostępnem do wody bieżącej- kran ,zlew. Czy jest jakaś kuchenka- gazowa, elektryczna)

#### **Odpowiedź nr 3**

Nie, Zamawiający zapewnia jedynie miejsca na zaplecze cateringowe.

W imieniu Zamawiającego  
mgr Rafał Geremek  
Zastępca Dyrektora ds. Finansowych