



Gdynia dnia: 2026-03-31

Pismo: CRZP/55/2026/AZP

## WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ\_1

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie Tryb podstawowy bez negocjacji - art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp na **”Zapewnienie usługi gastronomicznej podczas Dnia Elektryka organizowanego przez Wydział Elektryczny w dniu 15.04.2026 r.”** – znak sprawy CRZP/55/2026/AZP.

Zamawiający, **Uniwersytet Morski w Gdyni**, działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej ”SWZ”) wraz z wyjaśnieniami:

**1. Prosimy o wskazanie, czy Zamawiający w okresie ostatnich 12 miesięcy realizował zamówienia o analogicznym lub zbliżonym charakterze, obejmujące usługi cateringowe dla wydarzeń o porównywalnej liczbie uczestników oraz zakresie świadczenia.**

**W przypadku odpowiedzi twierdzącej prosimy o podanie liczby uczestników, zakresu menu, zakresu obsługi, wykonawcy oraz wartości zawartej umowy. Dane te są niezbędne dla odniesienia kalkulacji ceny do rzeczywistych warunków rynkowych oraz ograniczenia ryzyka złożenia ofert nieporównywalnych.**

### **Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wszystkie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego- prowadzone przez Uniwersytet Morski w Gdyni- na usługi cateringowe są ogólnodostępne na platformie e-propublico. Zamówienia archiwalne dostępne są w zakładce archiwum, pod adresem: <https://e-propublico.pl/Zamawiajacy/Archiwum?zamawiajacyId=2f18fdb-a-b36e-473e-bfee-84d00f8365f3>.

**2. Prosimy o wskazanie cen jednostkowych poszczególnych elementów menu stosowanych w poprzednich postępowaniach lub aktualnych umowach, w szczególności w odniesieniu do dań ciepłych, przekąsek typu finger food, sałatek, deserów oraz napojów. Ewentualnie prosimy o udostępnienie formularza cenowego z poprzedniego postępowania. Brak powyższych danych uniemożliwia odniesienie się do rzeczywistych poziomów cen rynkowych i może prowadzić do znaczących rozbieżności ofert.**

### **Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**



W większości postępowań prowadzonych przez Zamawiającego na usługi cateringowe, nie jest wymagane złożenie wraz z ofertą kalkulacji ceny. Wykonawcy podają całościową cenę oferty, w konsekwencji Zamawiający nie dysponuje cenami jednostkowymi poszczególnych elementów.

**3. Prosimy o wskazanie kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Wnosimy o udzielenie powyższej informacji już na etapie udzielania wyjaśnień treści SWZ, a nie dopiero bezpośrednio przed otwarciem ofert. Brak tej informacji powoduje istotne ryzyko przygotowania ofert nieadekwatnych do rzeczywistych możliwości finansowych Zamawiającego.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Zamawiający zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) udostępni kwotę przeznaczoną bezpośrednio przed otwarciem ofert, ale po terminie składania ofert.

**4. Prosimy o potwierdzenie, czy wskazana liczba 70 uczestników ma charakter ostateczny, czy też może ulec zmianie. W przypadku możliwości zmiany prosimy o określenie maksymalnego zakresu odchyień, co ma bezpośredni wpływ na kalkulację kosztów oraz organizację realizacji usługi.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wskazana liczba jest ostateczna.

**5. Prosimy o jednoznaczne określenie zakresu infrastruktury zapewnianej przez Zamawiającego, w szczególności czy obejmuje ona stoły pod bufet, stoły koktajlowe, zaplecze techniczne, dostęp do wody, zmywalnię oraz miejsce składowania odpadów. Brak jednoznacznych informacji w tym zakresie powoduje istotne różnice w kalkulacji ceny pomiędzy wykonawcami.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości uczestników wydarzenia, ale nie mniejszej niż 20 szt. oraz stoły, na których serwowany będzie bufet szwedzki. Zamawiający zapewnia zaplecze techniczne w postaci pomieszczenia z dostępem do bieżącej wody z którego może skorzystać Wykonawca. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie pojemniki na śmieci, które wykorzystane zostaną na odpadki powstałe w trakcie przygotowywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samego wydarzenia oraz ich wywozu z miejsca realizacji usługi na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 3 godzin po zakończeniu wydarzenia.

Wszystkie powyższe informacje znajdują się w załączniku nr 5 do SWZ.



**6. Prosimy o wskazanie liczby oraz mocy dostępnych punktów zasilania, a także ich rozmieszczenia względem miejsca realizacji usługi. Informacje te są kluczowe dla zapewnienia możliwości podłączenia urządzeń gastronomicznych oraz prawidłowej organizacji realizacji usługi.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

W pomieszczeniu, w którym usługa ma być świadczona, Zamawiający dysponuje czterema gniazdami o łącznej mocy przyłączeniowej 3,5 kW- bezpośrednio pod blatami oraz czterema gniazdami o łącznej mocy przyłączeniowej 3,5 kW do których należałoby podłączyć przedłużacz w celu doprowadzenia prądu do blatów. Przedłużacz po stronie Wykonawcy.

**7. Prosimy o doprecyzowanie warunków logistycznych realizacji zamówienia, w szczególności możliwości dojazdu, warunków rozładunku, odległości transportowych oraz dostępności windy. Elementy te mają bezpośredni wpływ na koszty realizacji zamówienia.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wykonawca będzie miał możliwość wjechania na teren kampusu oraz zaparkowania pojazdu bezpośrednio pod halą w której usługa będzie świadczona. Do hali prowadzi schody, jest również dostępny podjazd dla wózków. Wewnątrz budynku znajduje się winda, z której Wykonawca będzie mógł skorzystać.

**8. Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający dopuszcza zwiększenie liczby obsługi kelnerskiej powyżej minimum wskazanego w SWZ, bez ograniczeń formalnych.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Tak.

**9. Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych w ramach menu, przy zachowaniu jakości, charakteru wydarzenia oraz gramatury.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Tak.

**10. Prosimy o doprecyzowanie, co Zamawiający rozumie przez "przypadek naruszenia", w szczególności czy każde uchybienie traktowane będzie jako odrębne naruszenie oraz czy możliwe jest kumulowanie kar. Brak precyzyjnych zapisów może prowadzić do dowolnej interpretacji oraz nieproporcjonalnego naliczania kar.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Jest to katalog otwarty. Możliwe jest kumulowanie kar zgodnie z wzorem umowy



(załącznik nr 4 do SWZ).

**11. Prosimy o doprecyzowanie przesłanek wstrzymania płatności oraz wskazanie, czy przewidziana jest formalna procedura odbioru końcowego usługi. W przypadku zamówienia jednorazowego kwestie te mają kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa rozliczeń.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Jest to katalog otwarty. Zamawiający nie przewidujemy formalnej procedury odbioru zamówienia.

**12. Prosimy o wskazanie, do której godziny Wykonawca zobowiązany jest do zakończenia realizacji usługi, w tym demontażu oraz uprzątnięcia miejsca realizacji.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Zgodnie z pkt 13 szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 5 do SWZ): *Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samego wydarzenia oraz ich wywozu z miejsca realizacji usługi na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 3 godzin po zakończeniu wydarzenia.*

Miejsce realizacji powinno zostać uprzątnięte maksymalnie do godziny 17:00 w dniu świadczenia usługi.

**13. Prosimy o wskazanie, czy Zamawiający przewiduje jakiegokolwiek ograniczenia czasowe dotyczące montażu i przygotowania stanowiska przed rozpoczęciem wydarzenia.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Pomieszczenie będzie dostępne w dniu świadczenia usługi, a także po wcześniejszym ustaleniu, w dniu poprzedzającym od godz. 17:00. Pomieszczenie powinno być gotowe na godzinę 9:00 w dniu 15.04.2026 r.

**14. Prosimy o doprecyzowanie, czy całość zastawy, sprzętu oraz elementów wyposażenia leży po stronie Wykonawcy, czy też Zamawiający zapewnia jakiegokolwiek elementy w tym zakresie.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Zamawiający nie zapewnia żadnych elementów wyposażenia.



**15. Prosimy o wyjaśnienie, czy brak szczegółowego określenia elementów wpływających na kalkulację ceny nie prowadzi do naruszenia zasady uczciwej konkurencji oraz porównywalności ofert, o których mowa w art. 16 ustawy Prawo zamówień publicznych.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wszystkie elementy wpływające na cenę zostały określone w szczegółowym opisie przedmiocie zamówienia (załącznik nr 5 do SWZ).

**16. Prosimy o wskazanie, w jaki sposób Zamawiający zamierza zapewnić porównywalność ofert w sytuacji, gdy istotne elementy wpływające na cenę oferty nie zostały jednoznacznie określone.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Wszystkie elementy wpływające na cenę zostały określone w szczegółowym opisie przedmiocie zamówienia (załącznik nr 5 do SWZ).

**17. Prosimy o wyjaśnienie, czy sposób ukształtowania kar umownych, w szczególności poprzez brak precyzyjnego zdefiniowania pojęcia "przypadku naruszenia" oraz możliwość ich wielokrotnego naliczania, nie prowadzi do naruszenia zasady proporcjonalności oraz równowagi stron stosunku zobowiązaniowego.**

**Stanowisko (wyjaśnienie) Zamawiającego:**

Nie.

Kierownik Zamawiającego lub osoba  
upoważniona