



Muzeum  
„Górnośląski Park  
Etnograficzny  
w Chorzowie”

Chorzów, dnia 23.04.2026 r.

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Zapraszamy do złożenia oferty cenowej na:

**Obsługę cateringową przedsięwzięcia – „Na tropie żywej tradycji” – Międzyuczelniany Obóz Etnograficzny w Chorzowie (2026) z obszarem badawczym w Beskidzie Śląskim i Beskidzie Żywieckim.**

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych ustawy z dnia 11 września 2019 Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U z 2024 r. poz. 1320 ze zm.).

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

### **Kod CPV:**

**55520000-1** Usługi dostarczania posiłków

**55321000-6** Usługi przygotowywania posiłków

**55320000-9** Usługi podawania posiłków

## I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa zamawiającego: Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”  
Adres zamawiającego: ul. Parkowa 25  
Kod miejscowość: 41-500 Chorzów  
Telefon: 32 2410718  
Adres strony internetowej: [www.muzeumgpe-chorzow.pl](http://www.muzeumgpe-chorzow.pl)  
Adres email: [sekretariat@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:sekretariat@muzeumgpe-chorzow.pl)  
Godziny urzędowania: 7.30 –15.30

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**Obsługa cateringowa przedsięwzięcia – „Na tropie żywej tradycji” – Międzyuczelniany Obóz Etnograficzny w Chorzowie (2026) z obszarem badawczym w Beskidzie Śląskim i Beskidzie Żywieckim.**

**Przedmiot zamówienia podzielony na 3 zadania:**

- **Zadanie nr 1** – Świadczenie usługi cateringowej w dniach 8-10 maja 2026 r., oraz 14-16 maja 2026 r., w siedzibie Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie” każdorazowo dla 70 osób;
- **Zadanie nr 2** – Świadczenie usługi cateringowej w dniach 10-14 maja 2026 r., na terenie Szkolnego Schroniska Młodzieżowego Zarzecze, ul. Beskidzka 80, 34-325 Łodygowice każdorazowo dla 25 osób;
- **Zadanie nr 3** – Świadczenie usługi cateringowej w dniach 10-14 maja 2026 r., Ośrodek wypoczynkowy „Olza”, ul. Kolejowa 7, 44-353 Olza każdorazowo dla 40 osób.

2. Specyfikacja przedmiotu zamówienia:

### 1) Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 1:

a) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić ofertę cateringową w dniach:

8 – 10 maja 2026 r. oraz 14 – 16 maja 2026 r.:

8 maja 2026 r. - obiadokolacja (15.00 – 16.00),

9 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), przerwa kawowa (11.00 – 11.30),  
obiadokolacja (15.00 – 16.00),

10 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00),

14 maja 2026 r. - obiadokolacja (15.00 – 16.00),

15 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), przerwa kawowa (11.00 – 11.30), obiadokolacja  
(15.00 – 16.00),

16 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00),

w ilości odpowiadającej liczbie uczestników przedsięwzięcia, tj. dla 70 osób.



- b) W ramach realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
- zapewnienia niezbędnego wyposażenia do przygotowania i podania cateringu, w tym m.in.: stołów bufetowych z nakryciem, tac, pater, dzbanków, szklanek, talerzy, filiżanek, spodków, sztućców oraz serwetek;
  - zapewnienia obsługi kelnerskiej;
  - zapewnienia transportu cateringu do miejsca realizacji usługi: Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie” ul. Parkowa 25, 41-500 Chorzów;
  - utrzymania porządku, czystości oraz estetyki podania posiłków;
  - zapewnienia właściwej temperatury serwowanych dań;
  - podania obiadokolacji w podgrzewaczach umożliwiającym samodzielne nakładanie potraw;
  - zapewnienia zastawy szklanej;
  - zapewnienia jednorazowych pojemników do spakowania pozostałego jedzenia.
- c) W ramach obsługi cateringowej Wykonawca zapewni: śniadanie w formie zestawu typu lunch box w dniu 9, 10, 15, 16 maja 2026 r., przerwę kawową w dniu 9, 15 maja oraz obiadokolację w dniu 8, 9, 14, 15 maja 2026 r.
- Każde śniadanie powinno obejmować:
- 2 sztuki bułek, w tym: 1 szt. z dodatkami mięsnymi (np. masło, szynka, sałata rzymska, ogórek zielony, papryka) ORAZ 1 szt. wegetariańska z pastą jajeczną;
  - owoc (np. jabłko, banan)
  - napój niegazowany 0,5l
- Każda przerwa kawowa powinna obejmować:
- napoje gorące (bez limitu): kawa świeżo parzona z ekspresu; herbata (czarna, zielona, owocowa); dodatki: cytryna, cukier biały i brązowy, mleko krowie i roślinne, wrzątek;
  - napoje zimne (bez limitu): woda niegazowana z cytryną i miętą (podawana w dyspenserach).
  - słodki poczęstunek: 1 kawałek ciasta na osobę (min.100 g/os.). Do wyboru minimum 2 rodzaje (np. sernik, szarlotka).
- Każda obiadokolacja powinna obejmować:
- danie jednogarnkowe – min. 300 g/os. (wykonawca zapewni dwa warianty do wyboru: mięsny oraz wegetariański/wegański). Wskazana gramatura dotyczy każdej z opcji;
  - napój niegazowany 0,5l
- d) Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do okazania na żądanie Zamawiającego ważnej książeczki zdrowia osób obsługujących catering na dzień przed terminem przedsięwzięcia.
- f) Wykonawca zagwarantuje jednorazowe pojemniki w celu spakowania pozostałego jedzenia.



## 2) Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 2:

a) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić ofertę cateringową w dniach:  
10 - 14 maja 2026 r.:

10 maja 2026 r. - obiadokolacja (15.00 – 16.00),

11 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (18.00 – 19.00),

12 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (18.00 – 19.00),

13 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (18.00 – 19.00),

14 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00),

w ilości odpowiadającej liczbie uczestników przedsięwzięcia, tj. dla 25 osób.

b) W ramach realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- zapewnienia niezbędnego wyposażenia do przygotowania i podania cateringu, w tym m.in.: stołów bufetowych z nakryciem, tac, pater, dzbanków, szklanek, talerzy, sztućców oraz serwetek;
- zapewnienia obsługi kelnerskiej;
- zapewnienia transportu cateringu do miejsca realizacji usługi: Szkolne Schronisko Młodzieżowe Zarzecze, ul. Beskidzka 80, 34-325 Łodygowice;
- utrzymania porządku, czystości oraz estetyki podania posiłków;
- zapewnienia właściwej temperatury serwowanych dań;
- podania obiadokolacji w podgrzewaczach umożliwiającym samodzielne nakładanie potraw;
- zapewnienia zastawy szklanej;
- zapewnienia jednorazowych pojemników do spakowania pozostałego jedzenia.

c) W ramach obsługi cateringowej Wykonawca zapewni:

śniadanie w formie zestawu typu lunch box w dniu 11, 12, 13, 14 maja 2026 r. oraz obiadokolację w dniu 10, 11, 12, 13 maja 2026 r.

Każde śniadanie powinno obejmować:

- 2 sztuki bułek, w tym: 1 szt. z dodatkami mięsnymi (np. masło, szynka, sałata rzymska, ogórek zielony, papryka) ORAZ 1 szt. wegetariańska z pastą jajeczną;
- owoc (np. jabłko, banan)
- napój niegazowany 0,5l

Każda obiadokolacja powinna obejmować:

- danie jednogarnkowe – min. 300 g/os. (wykonawca zapewni dwa warianty do wyboru: mięsny oraz wegetariański/wegański). Wskazana gramatura dotyczy każdej z opcji;
- napój niegazowany 0,5l

d) Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.



e) Wykonawca zobowiązany jest do okazania na żądanie Zamawiającego ważnej książeczki zdrowia osób obsługujących catering na dzień przed terminem przedsięwzięcia.

f) Wykonawca zagwarantuje jednorazowe pojemniki w celu spakowania pozostałego jedzenia.

### 3) Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 3:

a) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić ofertę cateringową w dniach:

10 - 14 maja 2026 r.:

10 maja 2026 r. - obiadokolacja (15.00 – 16.00),

11 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (15.00 – 16.00),

12 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (15.00 – 16.00),

13 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00), obiadokolacja (15.00 – 16.00),

14 maja 2026 r. - śniadanie (08.00 – 09.00),

w ilości odpowiadającej liczbie uczestników przedsięwzięcia, tj. dla 40 osób.

b) W ramach realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- zapewnienia niezbędnego wyposażenia do przygotowania i podania cateringu, w tym m.in.: stołów bufetowych z nakryciem, tac, pater, dzbanków, szklanek, talerzy, filiżanek, spodków, sztućców oraz serwetek;
- zapewnienia obsługi kelnerskiej;
- zapewnienia transportu cateringu do miejsca realizacji usługi: Ośrodek wypoczynkowy „Olza”, ul. Kolejowa 7, 44-353 Olza;
- utrzymania porządku, czystości oraz estetyki podania posiłków;
- zapewnienia właściwej temperatury serwowanych dań;
- podania obiadokolacji w podgrzewaczach umożliwiającym samodzielne nakładanie potraw;
- zapewnienia zastawy szklanej;
- zapewnienia jednorazowych pojemników do spakowania pozostałego jedzenia.

c) W ramach obsługi cateringowej Wykonawca zapewni:

śniadanie w formie zestawu typu lunch box w dniu 11, 12, 13, 14 maja 2026 r. oraz obiadokolację w dniu 10, 11, 12, 13 maja 2026 r.

Każde śniadanie powinno obejmować:

- 2 sztuki bułek, w tym: 1 szt. z dodatkami mięsnymi (np. masło, szynka, sałata rzymska, ogórek zielony, papryka) ORAZ 1 szt. wegetariańska z pastą jajeczną;
- owoc (np. jabłko, banan)
- napój niegazowany 0,5l

Każda obiadokolacja powinna obejmować:

- danie jednogarnkowe – min. 300 g/os. (wykonawca zapewni dwa warianty do wyboru: mięsny oraz wegetariański/wegański). Wskazana gramatura dotyczy każdej z opcji;
- napój niegazowany 0,5l

- d) Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do okazania na żądanie Zamawiającego ważnej książeczki zdrowia osób obsługujących catering na dzień przed terminem przedsięwzięcia.
- f) Wykonawca zagwarantuje jednorazowe pojemniki w celu spakowania pozostałego jedzenia.

### III. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykażą się doświadczeniem w realizacji usług cateringowych, zgodnie z pkt 2 poniżej, wykonanych w **okresie ostatnich 2 lat** przed upływem terminu składania ofert (a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie).
2. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty:
  - 1) wykaz wykonanych usług cateringowych (zgodnie ze wzorem – załącznik nr 2), zawierający:
    - liczbę uczestników,
    - przedmiot usług,
    - daty realizacji,
    - podmioty, na rzecz których usługi zostały wykonane,
    - dowody potwierdzające należyte wykonanie usług, tj. referencje lub inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane.Jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać takich dokumentów, może złożyć oświadczenie wyjaśniające te okoliczności.
3. Wykonawca powinien posiadać doświadczenie w zakresie realizacji usług cateringowych w przedziale czasowym jednego dnia dla:
  - a. nie mniej niż 70 osób – część 1;
  - b. nie mniej niż 26 osób – część 2;
  - c. nie mniej niż 40 osób – część 3.
4. Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, zostanie wezwany do przedłożenia następujących oświadczeń i dokumentów (aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów):
  - a) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie usług cateringowych w naczyniach wielorazowego użytku oraz zakresie posiadania dopuszczonej floty samochodowej w zakresie transportu środków spożywczych. Dokument powinien być podpisany za zgodność z oryginałem.
  - b) Kopia ważnej polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę minimum 80 000,00 złotych. Ubezpieczenie musi obejmować odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę minimum 40 000,00 złotych.



- c) Kopia wpisu potwierdzona za zgodność z oryginałem (zaświadczenie z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub KRS).
  - d) Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, wraz z ofertą należy przedłożyć dokument potwierdzający prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę. W razie złożenia oferty przez pełnomocnika lub pełnomocników wraz z ofertą należy przedłożyć dokument pełnomocnictwa uprawniający do złożenia oferty w przedmiotowym postępowaniu w imieniu Wykonawcy przez osobę/osoby podpisujące ofertę.
5. Zamawiający oceni warunki udziału w postępowaniu metodą warunku granicznego spełnia albo nie spełnia.
6. Oferta Wykonawcy, który nie spełni wyżej określonych warunków udziału w postępowaniu, zostanie odrzucona przez Zamawiającego.

#### IV. DOKUMENTY WYMAGANE W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

- 1) **Załącznik nr 1** - Formularz ofertowo-cenowy
- 2) **Załącznik nr 2** - Formularz zawierający wykaz usług zbliżonych do przedmiotu zamówienia,
- 3) **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów

#### V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi rozdziałami oraz załącznikami składającymi się na treść Zaproszenia.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Zaproszeniu na dowolne części zamówienia.
3. Zamawiający nie określa liczby zadań/części, na którą wykonawca może złożyć ofertę ani maksymalnej liczby części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy.
4. Składane oferty muszą zawierać pełny zakres przedmiotu zamówienia w zakresie danego zadania/części.
5. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna i sporządzona w języku polskim.
6. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Zamawiający dopuszcza podpisanie oferty papierowej podpisem odręcznym, a następnie przesłanie skanu dokumentu.
8. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**



## **VI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

1. Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie zobowiązania, być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, jeżeli występuje.
2. Cena oferty może być jedna, Zamawiający nie dopuszcza wariantowości cen.
3. Cena oferty nie ulega zmianie przez okres ważności oferty – związania ofertą.
4. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, jak również ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz wszelkie inne koszty poniesione w celu terminowej i prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Cena oferty nie może być dowolnie deklarowaną wielkością pieniężną, lecz musi wynikać z przeprowadzonego rachunku kosztów.
6. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności:
  - 1) wartość dostaw określoną w oparciu o wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, w tym szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i niniejsze zapytanie;
  - 2) wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia w celu terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym wymagane przepisami minimalne wynagrodzenie za pracę oraz wymagany podatek VAT, jeżeli występują;
  - 3) usługi obce związane z realizacją zamówienia.
7. Wykonawca w wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, ponosić będzie skutki błędów w ofercie, w związku z powyższym Zamawiający wymaga bardzo szczegółowego i starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia.
8. Wyceny należy dokonać na Formularzu ofertowym – **załącznik nr 1**.

## **VII. OCENA OFERT I SPOSÓB OCENY**

1. O wyborze oferty decydować będzie kryterium ceny (przy spełnieniu wszystkich warunków przedstawionych w Zaproszeniu).
2. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta z najniższą ceną.
3. Ocena ofert zostanie dokonana na podstawie ceny jednostkowej brutto za całość przedmiotu zamówienia.
4. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

**Cena - 100%**

Formuła oceny:

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena ofertowa spośród ocenianych ofert brutto}}{\text{cena ofertowa ocenianej oferty brutto}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

Oferta Wykonawcy w kryterium cena może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

5. Liczba punktów w kryterium cena brutto zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza niż 5 to przy zaokrągleniu druga cyfra nie ulega zmianie, a jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa 5 lub większa to druga cyfra zostanie zaokrąglona w górę.
6. W przypadku złożenia ofert z taką samą ceną Zamawiający wezwie wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.
7. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.
8. Zamawiający uznaje za najkorzystniejszą ofertę, która otrzymała największą liczbę punktów oraz nie podlega odrzuceniu.

### VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, należy złożyć drogą elektroniczną za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl) w terminie do dnia **29.04.2026 r.** do godz. **10:00**. Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.

### IX. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.
2. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.
3. Wykonawca jest zobowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.
4. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy Podwykonawcom.
  - 4.1. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale Podwykonawcy, musi wyraźnie w ofercie wskazać, jaką część (zakres zamówienia) wykonywać będzie rzeczywiście w jego imieniu Podwykonawca oraz podać firmę Podwykonawcy. Należy w tym celu wypełnić odpowiednio oświadczenie według załącznika nr 1 – Formularz oferty. Jeżeli Wykonawca nie wypełni oświadczenia w formularzu niewypełniony, zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi Wykonawcy, bez udziału Podwykonawców.
  - 4.2. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe Podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w wykonaniu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu

pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

**4.3.** Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

5. Zamawiający nie określa liczby części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, ani maksymalnej liczby części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy.

## X. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia modyfikacji do zapytania. O każdej zmianie poinformuje na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na każdą część zadania składającego się na przedmiot zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
3. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni począwszy od daty jej złożenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert w sytuacjach budzących wątpliwość.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji.
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania, a Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
7. Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej treść zapytań i udzielone wyjaśnienia bez ujawniania źródła zapytania.
8. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na zapytania w kwestiach mających wpływ na zachowanie przejrzystości i konkurencyjności postępowania.
9. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do zapytania.
10. Niniejsze Zaproszenie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od rozstrzygnięcia postępowania bez podania przyczyny.
11. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami:

W zakresie merytorycznym: Jolanta Turlej, Anna Macherzyńska-Swoboda  
tel. 32 2410718, wew. 208, 211,

W zakresie formalnym: Karolina Baryza, tel. 32 2410718 w.210, e-mail: [przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl)

## XI. OGŁOSZENIE O WYNIKACH

Zamawiająca poinformuje wykonawców o wynikach postępowania drogą elektroniczną na stronie BIP pod adresem: [muzeumgpe-bip.slaskie.pl](http://muzeumgpe-bip.slaskie.pl).



Muzeum  
„Górnosląski Park  
Etnograficzny  
w Chorzowie”

**Załączniki :**

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2 – Formularz zawierający wykaz usług zbliżonych do przedmiotu zamówienia,

Załącznik nr 3 – Informacja o ochronie danych osobowych,

Załącznik nr 4 – Wzór umowy.

Kierownik Działu Projektów Pozabudżetowych

/-/ Jolanta Turlej