

Chorzów, 08.09.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dot.: postępowanie o udzielenie zamówienia, nazwa zadania: **Ogólnopolska konferencja naukowa „To (nie) jest skansen! A także inne: poznane, lecz nierozwiązane dylematy muzealnictwa na wolnym powietrzu - usługi gastronomiczne w lokalu Wykonawcy w postaci dwóch kolacji w formie bufetowej.**

Zamówienie wyłączone jest ze stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2023 poz. 1605 z późn. zm.)

I. Nazwa (firma) i adres 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
Adres email:	sekretariat@muzeumgpe-chorzow.pl
Godziny urzędowania:	7:30 -15:30

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Zapewnienie organizacji kolacji spożywanych na siedząco w restauracji, które odbędą się w dniach 8 i 9 października 2025 r.

- Kolacja 8 października odbędzie się w godz.: 18:30 – 22:00 dla 127 osób, kolacja bufetowa.
- Kolacja 9 października odbędzie się w godz.: 19:30 – 21:30 dla 107 osób, kolacja bufetowa.
Liczba gości może ulec zmianie (zostanie podana do 3 października 2025 r.). Nie będzie jednak niższa niż 80.

Zadanie realizowane w ramach projektu pn. „Ogólnopolska konferencja naukowa „To (nie) jest skansen! A także inne: poznane, lecz nierozwiązane dylematy muzealnictwa na wolnym powietrzu” (przy współpracy z Narodowym Instytutem Kultury i Dziedzictwa Wsi).

2. Specyfikacja przedmiotu zamówienia

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

a) Restauracja musi być zlokalizowana w odległości do 1 km od miejsca organizacji konferencji po ciągach komunikacyjnych lub w odległości pozwalającej na przejście w czasie

nie dłuższym niż 15 min trasą pieszą z miejsca organizacji konferencji (ul. Parkowa 25, 41-500 Chorzów);

b) Restauracja będzie dysponować salą mogącą pomieścić 127 osób;

c) Wystrój obiektu będzie odpowiedni dla charakteru spotkania (formalny), a restauracja powinna serwować kuchnię europejską wraz z elementami tradycyjnej kuchni regionalnej;

d) Menu uwzględniające możliwość wyboru opcji wegańskiej (również bez laktozy i glutenu) i mięsnej (ostateczny rozkład opcji wegańskiej i mięsnej oraz liczba gości podany do 3 października 2025 r.). Dla każdej osoby przewidziana:

- zupa (wegańska lub mięsna), nie mniej niż 200 ml,
- danie główne mięsne lub wegańskie (do wyboru), nie mniej niż 100 g,
- dwa dodatki warzywne (łącznie nie mniej niż 100 g na 1 osobę),
- dwa dodatki skrobiowe (łącznie nie mniej niż 100 g na 1 osobę),
- deser w bufecie (kawałek ciasta nie mniej niż 80 g, 2 rodzaje do wyboru),
- napoje do wyboru: wrzątek, kawa, herbata w różnych smakach, woda, sok, dodatki: cytryna, cukier biały, mleko krowie i roślinne.

e) Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, miejsca siedzące zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę szklaną/porcelanową/ceramiczną i sztucce.

Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuczków jednorazowego użytku. Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić niezbędne wyposażenie umożliwiające przygotowanie kolacji oraz wszelkie naczynia do spożywania dań, tj. tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucce i serwetki, a także zapewnić obsługę kelnerską w jednolitych strojach;

f) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić porządek, czystość, estetykę podania oraz właściwą temperaturę dań (Wykonawca musi udostępnić pogrzewacze);

g) Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości;

III. Termin wykonania zamówienia

Planowany termin realizacji zamówienia: 8-9 października 2025 r.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w formie: kolacji na terenie restauracji.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

2. Posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

3. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykażą, że w okresie ostatnich **3 lat** przed terminem składania ofert należycie wykonali co najmniej jedno zamówienie polegające na wykonaniu umowy na organizację przyjęć okolicznościowych na kwotę o wartości **40,000,00 zł brutto**. Na potwierdzenie spełniania wymaganych przez Zamawiającego warunków udziału w postępowaniu, pod rygorem wykluczenia Wykonawcy z postępowania, Wykonawca zobowiązany będzie załączyć do oferty wykaz potwierdzający wykonanie usług cateringowych (wykaz według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego).

4. Na pełną ofertę Wykonawcy, poddawaną ocenie w niniejszym zapytaniu ofertowym składa się:

- formularz ofertowy (wzór w załączniku nr 1; przy określaniu wyceny należy uwzględnić możliwość zmniejszenia liczby gości, a tym samym proporcjonalnie kosztów),
- wykaz usług zbliżonych do przedmiotu zamówienia (wzór w załączniku nr 2),
- zgoda na przetwarzanie informacji osobowych (załącznik nr 3),
- zaparafowany wzór umowy, co jest tożsame ze zgodą na późniejsze wprowadzenie umowy w proponowanym brzmieniu (załącznik nr 4),
- menu oferowane przez Wykonawcę podlegające wycenie przedstawionej w załączniku nr 1 (w menu należy podać również proponowaną gramaturę w przeliczeniu na 1 osobę),
- fotografie przykładowych aranżacji stołów i wystroju restauracji.

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.

V. Osoba merytorycznie odpowiedzialna za realizację zamówienia

Lech Krzyżanowski, tel. +48 32 241 07 18 wew. 213

VI. Kryteria oceny ofert i sposób oceny

1. 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.

2. 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.
3. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty w takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
4. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.
5. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy z żądaniem wyjaśnienia treści złożonej oferty oraz o uzupełnienie oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, wraz z wyjaśnieniem ich treści.
6. Zamawiający uznaje za najkorzystniejszą ofertę, która otrzymała największą liczbę punktów oraz nie podlega odrzuceniu.
7. Zamawiający zamieści informację o wyborze oferty najkorzystniejszej na BIP.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od udzielenia zamówienia bez podania przyczyny.

VII. 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**.

VIII. Istotne postanowienia umowne

Wzór umowy stanowi **załącznik nr 4** do zapytania.

IX. Miejsce i termin oraz sposób złożenia oferty

1. Ofertę w postaci Formularza ofertowego, zaparafowanego wzoru umowy (załącznik nr 4), oraz wykazu doświadczenia (według załącznika nr 2), należy złożyć do dnia **12.09.2025 r. do godz. 10:30** za pomocą poczty elektronicznej na adres: przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl.

2. Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.

X. Wyjaśnienia treści zapytania ofertowego

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania, a Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

2. Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej treść zapytań i udzielone wyjaśnienia bez ujawniania źródła zapytania.

3. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na zapytania w kwestiach mających wpływ na zachowanie przejrzystości i konkurencyjności postępowania.

4. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami:

Piotr Pudełko, tel. 32 2410718 w.210, e-mail: przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl

XI. 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 Nauki

/-/ Lech Krzyżanowski