



Uniwersytet w Białymstoku  
Umowa nr POPW.01.03.00-20-034/09-00

Białystok, 20.01.2012 r.

W związku z realizacją przez Uniwersytet w Białymstoku umowy nr POW.01.03.00-20-034/09-00 z Polską Agencją Rozwoju Przedsiębiorczości na realizację w okresie 01.08.2009 r. - 31.03.2012 r. projektu „*Utworzenie Centrum Syntezy i Analizy BioNanoTechno Uniwersytetu w Białymstoku*” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej zapraszamy Państwa do składania ofert na:

### **Organizację konferencji wraz z usługą gastronomiczną oraz transportem uczestników do Instytutu Chemii, ul. Hurtowa 1**

Zapytanie ofertowe dotyczy wyboru miejsca organizacji konferencji **w mieście Białystok w obiekcie minimum „3 gwiazdkowym”, dn. 8.03.2012 r**, wraz z usługą gastronomiczną oraz transportem uczestników do Instytutu Chemii, ul. Hurtowa 1, na konferencji promującej otwarcie Centrum Syntezy i Analizy BioNanoTechno Uniwersytetu w Białymstoku w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej, Działanie I.3 Wspieranie Innowacji

#### **I. Zamawiający i Wykonawca**

Zamawiającym jest:

**Uniwersytet w Białymstoku,  
Wydział Biologiczno-Chemiczny,  
Instytut Chemii  
ul. Hurtowa 1  
15-399 Białystok**

Ilekróć w niniejszym zapytaniu ofertowym jest mowa o Wykonawcy należy przez to rozumieć podmiot, do którego zostało skierowane niniejsze zapytanie lub który złoży ofertę w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe.

#### **II. Opis przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest:

1. **Wynajęcie sali konferencyjnej** na min. 200 osób w mieście Białystok, dn. 8.03.2012 r, wyposażonej w: ekran, rzutnik, flipchart, nagłośnienie, bezprzewodowe mikrofony, bezprzewodowy Internet.
2. **Miejsce na recepcję przed salą konferencyjną** o powierzchni nie mniejszej niż 10 m<sup>2</sup>.
3. **Świadczenie usługi gastronomicznej** polegającej na:
  - przygotowaniu, dostarczeniu do wskazanej sali wraz z rozłożeniem na stołach poczęstunku dla min. 200 osób podczas 1 przerwy kawowej i 1 przerwy kanapkowo-kawowej.
  - przygotowaniu, dostarczeniu do sali wraz z usługą kelnerską obiadu (obiad serwowany).
4. **Transport** autokarami min. 200 osób, po zakończonej konferencji (godz. 17.00) do Instytutu Chemii, ul. Hurtowa 1.



W ofercie składanej przez Wykonawcę powinno znaleźć się proponowane za wskazaną cenę menu. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenie po zakończeniu szkolenia. Zaplanowana liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników konferencji.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: świadczenia usług gastronomicznych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.). Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.

**Warunkiem otrzymania wynagrodzenia przez Wykonawcę jest przedłożona, poprawnie wystawiona faktura VAT.**

**Specyfikacja usługi gastronomicznej powinna w szczególności składać się z:**

Pierwsza przerwa kawowo-kanapkowa:

- 1) Gorące napoje (kawa, herbata, mleczko do kawy, cytryna do herbaty, cukier)
- 2) Napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach, soki owocowe)
- 3) Ciasto pieczone (min. 3 rodzaje ciasta pieczonego)
- 4) Kanapki dekoracyjne (min. 2 kanapki na osobę) i zimne przekąski (menu proponuje Wykonawca)

Druga przerwa kawowa:

- 1) Gorące napoje (kawa, herbata, mleczko do kawy, cytryna do herbaty, cukier)
- 2) Napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach, soki owocowe)
- 3) Ciasto pieczone (min. 3 rodzaje ciasta pieczonego)

Obiad serwowany:

- 1) Zupa (menu proponuje Wykonawca)
- 2) Danie drugie, serwowane na ciepło: danie mięsne, ziemniaki, surówka (menu proponuje Wykonawca).
- 3) Gorące napoje (kawa, herbata, mleczko do kawy, cytryna do herbaty, cukier)
- 4) Napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach, soki owocowe)

**III. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę**

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, o ile:

- a) posiada on uprawnienie do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;



b) posiada odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz sytuację finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;

c) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznych oraz zasobami ludzkimi do wykonania zamówienia.

#### **IV. Opis sposobu przygotowania oferty**

Oferta powinna być przygotowana na papierze firmowym lub formularzu ofertowym, opatrzona pieczętą firmową i podpisana przez osobę upoważnioną (zgodnie z KRS lub innym właściwym dokumentem).

Osoba uprawniona do porozumienia z wykonawcą:

Marta Płońska-Brzezińska

tel. 85 745 7816

mplonska@uwb.edu.pl

#### **V. Opis sposobu dostarczenia oferty**

Oferty należy dostarczyć do siedziby zamawiającego:

Uniwersytet w Białymstoku,  
Wydział Biologiczno-Chemiczny,  
Instytut Chemii  
ul. Hurtowa 1  
15-399 Białystok  
mplonska@uwb.edu.pl

za pośrednictwem e-maila lub osobiście do dnia **01.02.2012 do godz. 15.00**

#### **VI. Kryteria oceny oferty**

W ofercie należy podać kwotę brutto zamówienia.

Kryterium brany pod uwagę przy wyborze ofert do realizacji będzie:

- najniższa cena.

Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona zakupu u Oferenta, którego oferta cenowa była najniższa.