

Numer sprawy: ZK-DAZ.262.235.2026

Białystok, dn.1.1.MAJ.2026..

ZAPYTANIE OFERTOWE NA:

Usługę organizacji 2 uroczystych kolacji na terenie miasta Białegostoku na potrzeby Międzynarodowej Konferencji „INNOwacje w dekarbonizacji budownictwa i systemach energetycznych INNOBuild” współfinansowanej przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA) w ramach inicjatywy „Wsparcie sojuszy Uniwersytetów Europejskich”, finansowanej ze środków Unii Europejskiej z programu Fundusze Europejskiego dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS) oraz 16 International Staff Week realizowanego w ramach Programu Erasmus+.

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych – podstawa prawna: art. 2 ust. 1 pkt 1.

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Dane Zmawiającego: Politechnika Białostocka, Wiejska 45A, 15-351 Białystok REGON: 000001672, NIP: 542-020-87-21

Adres strony internetowej: <http://www.pb.edu.pl/>

Osoba do kontaktu z Wykonawcami: Jakub Załuska, tel. 85 746 90 34

E-mail do korespondencji: j.zaluska@pb.edu.pl

Godziny pracy: Poniedziałek – Piątek: 7:30 – 15:30

2. PROCEDURA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 1) Postępowanie jest prowadzone w trybie zapytania ofertowego, zwanego dalej „Zapytaniem”, dla którego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, z późn. zm.).
- 2) **Komunikacja odbywać się będzie w formie elektronicznej** - za pośrednictwem Platformy Zakupowej Marketplanet pod adresem internetowym <https://pb.ezamawiajacy.pl/oraz-poczty-elektronicznej-.....@pb.edu.pl>, na zasadach określonych w Zapytaniu.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Kod CPV : 5532100-6 usługi przygotowania posiłków, 55320000-9 usługi podawania posiłków
- 2) Przedmiotem zamówienia jest:

Część 1: Organizacja kolacji w miejscu zapewnionym przez oferenta uczestnikom konferencji INNOBUILD w dniu 21.05.2026 r.

Oferent powinien zapewnić przestronne pomieszczenie na organizację kolacji z dodatkową strefą relaksu na świeżym powietrzu w klimatycznej atmosferze (roślinność, jeziorko) z rozstawionymi leżakami, mieszczące co najmniej 100 osób. Zapewnienie przestrzeni na występ zespołu muzycznego podczas wydarzenia.

Orientacyjna liczba uczestników: **70**

W ramach kolacji zaplanowano:

1. II dania gorące serwowane indywidualnie (co najmniej 1 propozycja dania wegetariańskiego lub wegańskiego porcja co najmniej 150g/osobę, dodatki do dania gorącego co najmniej 200 g/osobę);

- krem z białych warzyw z grzankami w ziołach lub.

- kaczka w sosie wiśniowym, ziemniaki, surówka oraz pieczone jabłko lub polędwica z dorsza, sos maślano-cytrynowy, szpinak duszony w śmietanie, ziemniaki puree, mieszanka sałat z sosem vinegrette

2. Przekąski zimne (co najmniej 100 g/osobę)

zestaw 8 wybranych przekąsek/os:

- ślimaczki napoli z salami
- mini burger z szarpaną wieprzowiną/wieprzowiną BBQ
- sakiewka z ciasta francuskiego z serem i frankfurterką
- mini tarty ze szpinakiem
- croissanty z tuńczykiem/z chrupiącym kurczakiem
- tortilla z wędzonym łososiem
- omlet z szynką i serkiem śmietankowym

- befszytk tatarski na bagietce
 - tartaletki z filetem z kaczki, konfiturą z czerwonej cebuli, musem jabłkowym orzechem pekan
 - tortilla z wędzonym łososiem (VEGE)
 - śledź z sosem tatarskim, piklowaną czerwoną cebulą na placku ziemniaczanym (VEGE)
 - sushi (VEGE)
 - selekcja koreczków: -z mini mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i pesto (VEGE) -z chorizo, grillowana papryką i ananasem -z palcówką dworską, serem gouda, korniszonem i cebulką perłową -z szynką dojrzewającą, serem korycińskim, melonem i winogronem
 - sałatka królewska z ananasem i kurczakiem curry
 - sałatka z wątróbką drobiową w panku, mieszanka sałat, karmelizowane jabłka w miodzie i żubrówce, pomarańcza, pomidorki koktajlowe, dressing malinowy
 - sałatka z grillowanym serem halloumi, mieszanka sałat, mango, ogórek świeży, pestki granatu, cytrynowo-miodowy sos winegret (VEGE)
3. Napoje zimne i gorące (co najmniej 500 ml/osobę);
- kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, kawa parzona
 - herbata Sir Williams - różne rodzaje
 - mleko, cukier, cytryna
 - soki owocowe/ woda niegazowana z cytryną
4. Stół słodki (co najmniej 200 g/osobę):
- ciasto (różne rodzaje co najmniej 5 różnych),
 - wyroby cukiernicze, min: mini bezy Pavlova, mini serniczki, mini tarty, deserki tiramisu
 - owoce krojone - nie mniej niż 3 rodzaje (co najmniej 50g/osobę);

Zaproponowana oferta będzie obejmowała zapewnienie sprzętu (stoły, zastawa, konfekcja stołowa), dekorację stołów zgodnie ze standardem DC, obsługę kelnerską, koszt oprawy muzycznej (DJ anglojęzyczny, z wysokim komunikatywnym poziomem znajomości języka), koszt obsługi technicznej wydarzenia.

Wykonawca wyceni usługę z usługą kelnerską polegającą na podawaniu posiłków podczas wydarzenia. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń szczegółowych.

Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztukę. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do formy podania posiłku. Na polecenie Zamawiającego posiłek może być podawany w formie bufetu (konsumpcja na siedząco lub stojąco) lub być dostarczony i wyporcjonowany na miejscu przez Wykonawcę zamówienia. Podczas podawania posiłków w porcjach na osobę należy uwzględnić przygotowanie miejsc siedzących uczestnikom wydarzenia, w tym osób niepełnosprawnych tj. dostosowanie stolików do potrzeb osób niepełnosprawnych, odpowiednie rozmieszczenie stolików umożliwiające przejazd osobie na wózku i odpowiednia wysokość stolików.

Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.

Zamawiający wymaga informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.

Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską powinni być jednolicie ubrani.

W celu zapobiegania marnowaniu żywności, po uroczystości Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanego jedzenia (opakowania zapewnia Wykonawca) i przekazania go Zamawiającemu.

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich szczegółów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi

w wielkościach szacunkowych podanych przez Zamawiającego.

Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników spotkania. Informacja o ostatecznej liczbie uczestników zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni przed realizacją usługi.

Dostarczane przez Zamawiającego potrawy winne być podpisane w języku polskim i angielskim.

Część 2: Organizacja kolacji w miejscu zapewnionym przez oferenta uczestnikom konferencji INNOBUILD i uczestnikom 16 ISW w dniu 20.05.2026 r.

Oferent powinien zapewnić przestronne pomieszczenie na organizację kolacji, mieszczące co najmniej 150 osób.

Orientacyjna liczba uczestników: **130**

W ramach kolacji zaplanowano:

1. Przekąska zimna serwowana (co najmniej 150 g/osobę),
 2. Zupa serwowana (co najmniej 250ml/osobę),
 3. I danie gorące serwowane indywidualnie (co najmniej 1 propozycja dania wegetariańskiego co najmniej 420g/osobę),
 4. Deser serwowany indywidualnie (co najmniej 120 g/osobę):
 5. Napoje zimne i gorące (co najmniej 400ml/osobę);
- kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, kawa parzona
 - herbata z dodatkami
 - mleko, cukier, cytryna
 - soki owocowe/ woda niegazowana z cytryną

Zaproponowana oferta będzie obejmowała zapewnienie sprzętu (stoły, zastawa, konfekcja stołowa), dekorację stołów zgodnie ze standardem DC, obsługę kelnerską,

Wykonawca wyceni usługę z usługą kelnerską polegającą na podawaniu posiłków podczas wydarzenia.

Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uwzględniać ewentualne sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu realizacji złożonych przez Zamawiającego zleceń szczegółowych.

Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do formy podania posiłku. Na polecenie Zamawiającego posiłek może być podawany w formie bufetu (konsumpcja na siedząco lub stojąco).

Podczas podawania posiłków w porcjach na osobę należy uwzględnić przygotowanie miejsc siedzących uczestnikom wydarzenia, w tym osób niepełnosprawnych tj. dostosowanie stolików do potrzeb osób niepełnosprawnych, odpowiednie rozmieszczenie stolików umożliwiające przejazd osobie na wózku i odpowiednia wysokość stolików.

Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.

Zamawiający wymaga informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.

Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską powinni być jednolicie ubrani.

W celu zapobiegania marnowaniu żywności, po uroczystości Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanego jedzenia (opakowania zapewnia Wykonawca) i przekazania go Zamawiającemu.

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich szczegółów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkościach szacunkowych podanych przez Zamawiającego.

Zaplanowana szacunkowa liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników spotkania. Informacja o ostatecznej liczbie uczestników zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni przed realizacją usługi.

Dostarczane przez Zamawiającego potrawy winne być podpisane w języku polskim i angielskim.

- 3) **Możliwość składanie ofert częściowych – TAK/NIE** (niepotrzebne skreślić).
- 4) **Termin realizacji:** 20 i 21.05.2026 r.
- 5) **Termin płatności:** do 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania faktury.
- 6) **Okres gwarancji:** -
- 7) **Szczegółowe warunki realizacji zamówienia określa projekt umowy stanowiący załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego (jeśli dotyczy)**

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki (o ile dotyczy):

5. WERYFIKACJA PRZESŁANEK WYKLUCZENIA WYKONAWCY

Zamawiający dokona weryfikacji samoistnych i obligatoryjnych przesłanek wykluczenia Wykonawcy o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

Na podstawie art. 7 ust. 1 ww. ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Zamawiający dokona weryfikacji przesłanek wykluczenia w oparciu o złożone wraz z ofertą Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu (wg wzoru – zał. Nr 2 do zapytania ofertowego).

6. WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA, KTÓRE NALEŻY ZŁOŻYĆ WRAZ Z OFERTĄ

1. Zamawiający wymaga, aby oferta zawierała:
 - 1) **Wypełniony formularz ofertowy** (wg wzoru – zał. nr 1 do Zapytania ofertowego).
 - 2) **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu** (wg załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego)
 - 3) **Pełnomocnictwo** do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z dokumentów rejestrowych lub innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
 - 4) **Oświadczenie wykonawcy** dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
2. **Formularz oferty nie podlega uzupełnieniu. Niezałączenie lub załączenie niepodpisanego Formularza ofertowego skutkować będzie odrzuceniem oferty z postępowania.**
1. **Niezałączenie lub załączenie niepodpisanego Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu (z zastrzeżeniem wezwania do jego złożenia) skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania i uznaniem jego oferty za odrzuconą.**

7 INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 1) Wszelkie oświadczenia, wnioski, pytania, zawiadomienia oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują za pośrednictwem Platformy Zakupowej Marketplanet poprzez zakładkę „Korespondencja” lub ~~przy pomocy poczty elektronicznej na adresie e-mail:@pb.edu.pl.~~ W tytule wiadomości e-mail należy podać numer referencyjny sprawy, której ona dotyczy.
- 2) Ofertę sporządzona się w języku polskim, zgodnie z treścią Formularza ofertowego, którego wzór stanowi załącznik do

Zapytania. Oferta musi być podpisana przez osobę (osoby) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy.

- 3) Oferta (formularz ofertowy) oraz pozostałe dokumenty składane wraz z ofertą powinny zostać złożone w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Jeśli Wykonawca nie dysponuje takimi podpisami, Zamawiający dopuszcza również złożenie oferty w postaci kopii (skanów) dokumentów podpisanych przez osoby upoważnione.
- 4) Załączanie dokumentów odbywa się przy użyciu funkcjonalności „Dodaj dokument” w sekcji „Dokumenty” w zakładce „Oferta” i wybraniu docelowego pliku który ma zostać wczytany. Wykonawca winien opisać załącznik nazwą umożliwiającą jego identyfikację.
- 5) Wymagania techniczne oraz organizacyjne, dotyczące komunikacji Zamawiającego z Wykonawcami, zasady funkcjonowania platformy zakupowej Marketplanet, a także sposób składania ofert oraz zamieszczania przez Wykonawców wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień, oraz innych informacji określa **Instrukcja dla Wykonawców**, dostępna na Platformie Zakupowej Marketplanet w zakładce „Regulacje i procedury procesu zakupowego”.

8 TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 1) Termin związania ofertą wynosi **30 dni**.
- 2) Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 1) Ofertę należy złożyć na Platformie Zakupowej Marketplanet w zakładce „OFERTY” do dnia r. do godz.
- 2) Otwarcie ofert nastąpi w dniu r. o godz.

10. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY

- 1) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:
Cena - waga 100 %
- 2) Cena oferty winna obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca przy realizacji zamówienia (koszt transportu, ew. ubezpieczenia, itp.) z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków;
- 3) Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta przedstawiająca najkorzystniejszy bilans ceny i pozostałych kryteriów (o ile zostały określone);
- 4) O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi poprzez upublicznienie na Platformy Zakupowej Marketplanet informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej.

11. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO:

- 1) Zmiany terminu składania ofert;
- 2) Nieudzielenia odpowiedzi na pytania Wykonawców;
- 3) Zmiany treści Zapytania;
- 4) Poprawienia oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w ofercie;
- 5) Wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty;
- 6) Wezwania Wykonawcy do uzupełnienia oferty o wymagane dokumenty i oświadczenia;
- 7) Odrzucenia oferty wraz z podaniem uzasadnienia;
- 8) Przeprowadzenia negocjacji z wybranym przez siebie Wykonawcą, w przypadku braku ofert lub gdy wszystkie oferty podlegają odrzuceniu;
- 9) Przeprowadzenia negocjacji cenowych z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia;
- 10) Unieważnienia Zapytania bez podania przyczyny (na każdym etapie postępowania) i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

12. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

- 1) Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych będą upoważnieni pracownicy Zamawiającego (Politechniki Białostockiej) oraz spółka Otwarty Rynek Elektroniczny S.A. siedziba w Warszawie (02-672) przy ul. Domaniewskiej 49, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000041441, REGON: 017282436, NIP: 526-25-35-153, jako właściciel Platformy Zakupowej, na której Zamawiający (Politechnika Białostocka) prowadzi postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, działającą pod adresem: <https://pb.ezamawiajacy.pl>;
- 2) Klauzula informacyjna z art. 13 RODO stanowi Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.

13. LISTA ZAŁĄCZNIKÓW:

- 1) Formularz ofertowy – *Załącznik nr 1*;

- 2) Wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu – Załącznik nr 2;
- 3) Klauzula informacyjna RODO - Załącznik nr 3;
- 4) Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego - Załącznik nr 4,
- 5) Wzór umowy - Załącznik nr 5

11 MAJ 2026

Kierownik
Działu Zarządzania Międzynarodowych
Erasmus+ i KENIA

mgr inż.
Agata Dziekońska

.....
Data i podpis Wnioskodawcy /
przedstawiciela wnioskodawcy
dokonującego opisu przedmiotu zamówienia

Kierownik
Działu Zarządzania i Obsługi
Umów Międzynarodowych

mgr inż.
Agata Dziekońska

11 MAJ 2026

Kierownik
Działu Aparatury i Zakupów

inż. Mariusz Sieroka

.....
Data i podpis kierownika jednostki (lub jego zastępcy)
przeprowadzającej procedurę zapytania ofertowego

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
Zamawiający:
Politechnika Białostocka,
ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok

FORMULARZ OFERTY

My niżej podpisani:

.....
(imiona i nazwiska osób, których uprawnienie do podpisywania oferty i podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy wynika z dokumentów rejestrowych lub pełnomocnictw)

Działający w imieniu i na rzecz:

(należy podać pełną nazwę Wykonawcy)

Adres siedziby:

Prowadzącego działalność na podstawie wpisu do: Krajowego Rejestru Sądowego/(CEIDG)*, pod nr.....

(podać numer pod którym spółka jest wpisana do rejestru)

Pozostałe dane:

Regon:

NIP:

Kapitał zakładowy:

Nr tel.:

E-mail:

Osoba wyznaczona przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym:

.....

służbowy nr tel.

służbowy e-mail:

Przystępując do zapytania ofertowego nr ZK-DAZ.262.235.2026 część 1 na:

Usługę organizacji uroczystej kolacji na terenie miasta Białegostoku na potrzeby Międzynarodowej Konferencji

Oferuję/oferujemy:**

(opis produktu lub usługi, producent, nazwa, nr katalogowy lub inne wymagania stawiane ofercie)

Lp.	Rodzaj asortymentu podstawowego	Liczba porcji/ waga	Cena jednostkowa netto za osobę	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za osobę
1	krem z białych warzyw z grzankami w ziołach	150g/osoba			
2	kaczka w sosie wiśniowym, ziemniaki, surówka oraz pieczone jabłko lub polędwica z dorsza, sos maślano- cytrynowy, szpinak duszony w śmietanie, ziemniaki puree, mieszanka salat z sosem vinegrette	150g/osoba			
3	ślimaczki napoli z salami	100g/osoba			
4	mini burger z szarpaną wieprzowiną/wieprzowiną BBQ	100g/osoba			
5	sakiewka z ciasta francuskiego z serem i frankfurterką	100g/osoba			
6	mini tarty ze szpinakiem	100g/osoba			
7	croissanty z tuńczykiem/z chrupiącym kurczakiem	100g/osoba			
8	tortilla z wędzonym łososiem	100g/osoba			
9	omlet z szynką i serkiem śmietankowym	100g/osoba			

10	befszyk tatarski na bagietce	100g/osoba			
11	tartaletka z filetem z kaczki, konfiturą z czerwonej cebuli, musiem jabłkowym orzechem pekan	100g/osoba			
12	tortilla z wędzonym łososiem (VEGE)	100g/osoba			
13	śledź z sosem tatarskim, piklowaną czerwoną cebulą na placku ziemniaczanym (VEGE)	100g/osoba			
14	sushi (VEGE)	100g/osoba			
15	selekcja koreczków: z mini mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i pesto (VEGE) z chorizo, grillowana papryka i ananasem z palcówką dworską, serem gouda, komiszonem i cebulką perliową z szynką dojrzewającą, serem korycińskim, melonem i winogronem	100g/osoba			
16	sałatka królewska z ananasem i kurczakiem curry	100g/osoba			
	sałatka z wątróbką drobiową w panko, mieszanka sałat, karmelizowane jabłka w miodzie i żurówce, pomarańcza, pomidorki koktajlowe, dressing malinowy				
17	sałatka z grillowanym serem halloumi, mieszanka sałat, mango, ogórek świeży, pestki granatu, cytrynowo-miodowy sos winegret (VEGE)	100g/osoba			
18	kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, kawa parzona	500ml/osoba			
19	herbata Sir Williams - różne rodzaje	500ml/osoba			
20	mleko, cukier, cytryna	porcja/osoba			
21	soki owocowe/ woda niegazowana z cytryną	500ml/osoba			
22	ciasto (różne rodzaje co najmniej 5 różnych),	200g/osoba			
23	wyroby cukiernicze, min: mini bezy Pavlova, mini serniczki, mini tarty, deserki tiramisu	200g/osoba			
24	owoce krojone - nie mniej niż 3 rodzaje	50g/osoba			
			Razem wartość netto (zł) :		
			Razem kwota podatku VAT (zł) :		
			Razem wartość brutto (zł) :		

Cena netto za osobę: zł, plus podatek VATzł. Łączna cena ofertowa brutto: zł.

Cena netto za całość zamówienia : zł, plus podatek VATzł.

Łączna cena ofertowa brutto: zł.

Z terminem realizacji zamówienia :

Z okresem gwarancji:

Z terminem płatności: do 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania faktury.

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby
uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Zamawiający:

Politechnika Białostocka,

ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok

FORMULARZ OFERTY

My niżej podpisani:

.....

(imiona i nazwiska osób, których uprawnienie do podpisywania oferty i podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy wynika z dokumentów rejestrowych lub pełnomocnictw)

Działający w imieniu i na rzecz:

(należy podać pełną nazwę Wykonawcy)

Adres siedziby:

Prowadzącego działalność na podstawie wpisu do: Krajowego Rejestru Sądowego/(CEIDG)*, pod nr.....

(podać numer pod którym spółka jest wpisana do rejestru)

Pozostałe dane:

Regon:

NIP:

Kapitał zakładowy:

Nr tel.:

E-mail:

Osoba wyznaczona przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym:

.....

służbowy nr tel.

służbowy e-mail:

Przystępując do zapytania ofertowego nr ZK-DAZ.262.235.2026 część 2 na:**Usługę organizacji uroczystej kolacji na terenie miasta Białegostoku na potrzeby Międzynarodowej Konferencji**

Oferuję/oferujemy:**

(opis produktu lub usługi, producent, nazwa, nr katalogowy lub inne wymagania stawiane ofercie)

Lp.	Rodzaj asortymentu podstawowego	Liczba porcji/ waga	Cena jednostkowa netto za osobę	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za osobę
1	Przekąska zimna serwowana	150g/osoba			
2	Zupa serwowana	250g/osoba			
3	I danie gorące serwowane indywidualnie (co najmniej 1 propozycja dania wegetariańskiego)	420g/osoba			
4	Deser serwowany indywidualnie	120g/osoba			
5	kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, kawa parzona	400ml/osoba			
6	herbata z dodatkami	400ml/osoba			
7	soki owocowe/ woda niegazowana z cytryną	400ml/osoba			
8	mleko, cukier, cytryna	porcja/osoba			

Razem wartość netto (zł) :	
Razem kwota podatku VAT (zł) :	
Razem wartość brutto (zł) :	

Cena netto za osobę: zł, plus podatek VATzł. Łączna cena ofertowa brutto: zł.

Cena netto za całość zamówienia : zł, plus podatek VATzł.

Łączna cena ofertowa brutto: zł.

Z terminem realizacji zamówienia :

Z okresem gwarancji:

Z terminem płatności: do 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania faktury.

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby
uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

Zamawiający:
Politechnika Białostocka,
ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU

Oświadczam / oświadczamy, że:

1. Spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt 4 Zapytania ofertowego, w szczególności: (jeśli dotyczy).
2. Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu **do Oferty załączamy:** (jeśli dotyczy).
3. Podane ceny zawierają wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty, również te wprost niewymienione.
4. Zapoznaliśmy się z projektem umowy, nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte (jeśli dotyczy).
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od daty otwarcia ofert.
6. Wypełniłem/liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem/liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.***
7. **Jednocześnie informujemy, iż w przypadku wyłonienia naszej firmy na Wykonawcę zamówienia:**
 - 1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy o treści przedstawionej w załączonym do Zapytania ofertowego projekcie umowy (jeśli dotyczy);
 - 2) osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia / umowy będzie:; służbowy e-mail:; służbowy nr tel.;
 - 3) adres poczty elektronicznej do składania oświadczeń woli, które nie wymagają zachowania formy pisemnej e-mail:

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby
uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

* Niepotrzebne skreślić/wpisać odpowiednio.

** Jeśli jednostka przeprowadzająca procedurę zapytania ofertowego dopuszcza składanie ofert częściowych, należy powielić ten punkt o odpowiednią ilość części.

*** W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego

Zamawiający:

Politechnika Białostocka,

ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok

Informacja Administratora – zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (dalej RODO)

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Białostocka, ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok, tel.: 85 746 90 00, www.bip.pb.edu.pl (dalej Uczelnia).
2. Administrator, zgodnie z art. 37 ust. 1 lit. a RODO, powołał Inspektora Ochrony Danych, z którym w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych może się Pani/Pan kontaktować za pomocą poczty elektronicznej pod adresem: iod@pb.edu.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą **w celu związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w procedurze zapytania ofertowego** w związku z realizacją obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być dostawy usług informatycznych administratora, obsługa prawna administratora, osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa, w szczególności zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - dostępu do treści swoich danych – na podstawie art. 15 RODO,
 - prawo do sprostowania danych – na podstawie art. 16 RODO,
 - prawo do ograniczenia przetwarzania danych – na podstawie art. 18 RODO.Nie przysługuje Pani/Panu prawo do: usunięcia danych osobowych (w związku z art. 17 ust. 3 lit. b,d,e), przenoszenia danych osobowych oraz prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.
7. Gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza powszechnie obowiązujące przepisy w tym zakresie, przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, w Polsce jest to Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie skutkować odrzuceniem oferty lub wykluczeniem oferenta z udziału w postępowaniu.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą wykorzystywane do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani profilowania, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia.

Ponadto Wykonawca winien w imieniu i na rzecz Administratora wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu (Administratorowi), chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego

Zamawiający:

Politechnika Białostocka,

ul. Wiejska 45A, 15-351 Białystok

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO

W imieniu reprezentowanego przeze mnie WYKONAWCY:

.....
(nazwa wykonawcy)

.....
(siedziba i adres)

jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022, poz. 835) niniejszym oświadczam, że powyższy Wykonawca, którego reprezentuję nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego tj.:

- 1) nie jest Wykonawcą wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE)765/2006 z dn. 18 maja 2006 r. dotyczącym środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy zwanym dalej „rozporządzeniem 765/2006” i rozporządzeniu Rady (WE) 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających zwanym dalej „rozporządzeniem 269/2006” albo wpisanym na listę osób i podmiotów , wobec których są stosowane środki sankcyjne na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw wewnętrznych; w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka , o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
- 2) nie jest Wykonawcą, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na na listę osób i podmiotów , wobec których są stosowane środki sankcyjne na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw wewnętrznych w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka , o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
- 3) nie jest Wykonawcą, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę osób i podmiotów , wobec których są stosowane środki sankcyjne na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw wewnętrznych w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka , o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;

Równocześnie oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
miejscowość, data

.....
podpis wykonawcy,
przedstawiciela wykonawcy

