



Fundusze Europejskie - dla rozwoju Polski Wschodniej

Białystok, 3 października 2014r.

RO-410.083/300/2014

### Szacownie wartości zamówienia

na organizację seminarium naukowego w terminie 17 października 2014 r. wraz z zapewnieniem usługi cateringowej (Hajnówka, woj. Podlaskie) połączonego z uroczystością wmurowania kamienia węgielnego pod budowę Naukowego Centrum Badawczo-Rozwojowego Zamiejscowego Wydziału Leśnego Politechniki Białostockiej.

Postępowanie nie podlega w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 14.000 euro (art.4 pkt 8 ustawy).

#### 1. Beneficjent (Zamawiający):

**Politechnika Białostocka**  
15-351 Białystok, ul. Wiejska 45 A  
REGON 000001672 NIP 542-020-87-21

#### 2. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę polegającą na:

- 1) Organizacji seminarium naukowego na temat możliwości wykorzystania infrastruktury Naukowego Centrum Badawczo-Rozwojowego Zamiejscowego Wydziału Leśnego w Hajnówce do realizacji prac B+R, budowanego w ramach projektu „Rozbudowa i modernizacja infrastruktury naukowo – badawczej Politechniki Białostockiej” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013, Osi priorytetowej I Nowoczesna gospodarka; Działania I.3 Wspieranie Innowacji, Organizacja seminarium planowana jest na 17 października br. jako odrębny punkt w ramach Inauguracji roku akademickiego 2014/2015 na Zamiejscowym Wydziale Leśnym w Hajnówce ul. Piłsudskiego. (woj. Podlaskie). W seminarium uczestniczyć będzie ok. 100 osób.  
W trakcie seminarium należy zapewnić osobisty udział prelegenta – uznanego autorytetu w dziedzinie badań i prac rozwojowych. Prelegent przedstawi wykład związany z działalnością badawczo – rozwojową nawiązującą do zakresu projektu Nr POPW.01.03.00-20-019/12 „Rozbudowa i modernizacja infrastruktury naukowo – badawczej Politechniki Białostockiej” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013; Osi priorytetowej I Nowoczesna gospodarka; Działania I.3 Wspieranie Innowacji.  
Ponadto Prelegent przygotowuje prezentację na omawiany temat w formie elektronicznej, wyświetlaną podczas wykładu na ekranie oraz przedłoży prezentację w formie papierowej - w ilości dostosowanej do liczby uczestników seminarium – ok. 100 osób.  
Poza tym prelegent zobowiązany jest do przygotowania wniosków i konkluzji na omawiany przez siebie temat.
- 2) Zapewnienie uczestnikom seminarium stałego dostępu do napojów (2 przerwy cateringowe z kawą, herbatą, wodą mineralną, sokami i ciastkami).
- 3) Zapewnienie uczestnikom seminarium obiadu wraz z obsługą kelnerską.  
Przykładowe menu:

**Dania gorące – po 150g/ os:**

Zupa wiejska na łopatkę  
Schab w sosie grzybowym  
Pieczone gołąbki w kapuście pekińskiej  
Udziec z indyka z żurawiną

**Dodatki do dań gorących - po 200g/ os:**

Pieczone ziemniaki z czosnkiem  
Ryż na ostro  
Warzywa z pieca  
Zestaw nowalijek

**Przekąski zimne**

**Rybne po 100g/ os:**  
Ryba faszerowana

**KIEROWNIK PROJEKTU**  
Nr POPW.01.03.00-20-019/12  
„Rozbudowa i modernizacja infrastruktury naukowo-badawczej  
Politechniki Białostockiej”  
realizowanego w ramach PO Rozwój Polski Wschodniej  
POPW.01.03.00-20-019/12-00

  
dr hab. inż. Eugeniusz Sałewicz, prof. nzw.



Pstrąg pieczony na zimno  
Łosoś z pastą twarogową  
Sałatka z makreli z rzodkiewką  
Sola ze szpinakiem w galaretkce cytrynowej  
Tatar z łososia na cytrynie

**Mięsne po 150 gr/os:**

Mostek cielęcy z sosem musztardowym  
Pótmiski pasztetów z ówkwł  
Pótmisek mięs wędzonych  
Rożki (roladki) ze schabu z chrzanem  
Rożki (roladki) z wątróbką drobiową  
Zawijany kurczak z pistacjami  
Klopsiki mięsne podane na ogórku  
Boczek na zimno ze śliwką  
Szynka dojrzewająca z melonem  
Jajka w trzech smakach

**Dodatki - po 50g/os:**

Sałatka z ryżem i ogórkiem świeżym  
Sałatka krabowa  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Pótmisek warzyw  
Pieczarki marynowane  
Ogórki małosolne  
Sos tatarski  
Chrzan tarty na śmietanie  
Chleby

**Ciasta – po 100g /os:**

Sernik domowy  
Szarlotka  
Murzynek z owocami  
Babka piaskowa  
Owoce - po 50g /os

**Napoje zimne – po 200ml/os:**

Woda niegazowana z cytryną  
Soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki

**Bar kawowy – po 200ml / os:**

Kawa, herbata  
Mleko, cukier, cytryna

**Wino – po 150 ml / os:**

Białe i czerwone wytrawne

\* Powyższe menu zostało opracowane na podstawie realizowanych dotychczas na Politechnice Białostockiej eventów, wykonawca powinien zapewnić w czasie cateringu menu porównywalne jakościowo i estetycznie.

Uprzejmie proszę o przestanie odpowiedzi do dnia 06 października 2014 r.

**3. Osoba do kontaktu:**

Tomasz Szydło  
e-Mail: [t.szydlo@pb.edu.pl](mailto:t.szydlo@pb.edu.pl)  
tel.: (85) 746 97 64