



Białystok, 02.10.2026 r.

Zapytanie ofertowe

Zapraszam do złożenia oferty na realizację usługi hotelowo-gastronomicznej wraz z usługami towarzyszącymi w związku z organizacją Eventu promującego Województwo Podlaskie oraz Program „Czek Turystyczny” w terminie 5-6 listopada 2026 r.

1. Zamawiający:

Podlaska Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 2 lok. 203
15-950 Białystok
NIP 5422795289

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelowo-gastronomicznej wraz z usługami towarzyszącymi grupie min. 80 uczestników Eventu promującego Województwo Podlaskie oraz Program „Czek Turystyczny” w terminie 5-6 listopada 2026 r.

Działanie realizowane jest w ramach zadanie publicznego pn. „Podlaski Czek Turystyczny” dofinansowanego ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2026.0074/0107/UDOT/DT/BP/JKK z dnia 12.08.2026 r.”

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu zamówienia w ilości i terminach zgodnych z poniższym harmonogramem:

- 1) Usługa hotelowa w pokojach jedno i/lub dwuosobowych ze śniadaniem w terminie 5-6.11.2026 r. zgodnie z poniższym zakresem:
 - a) liczba potwierdzonych noclegów wyniesie min. **70 osób***;
 - b) Wykonawca zapewni w ogólnej liczbie pokoi, co najmniej 20 pokoi jednoosobowych, które umożliwią podział uczestników względem płci;
 - c) każdy pokój wyposażony będzie w oddzielne łóżka, czystą pościel, ręczniki oraz węzeł sanitarny (łazienka, umywalka, WC);
 - d) wszystkie pokoje usytuowane będą w tym samym budynku, w którym odbędzie się wspólna kolacja lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie (do 50 m);
 - e) bezpłatny dostęp do Internetu w każdym pokoju.

* zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 2) Bufet kawowy ciągle dostosowany do min. **80 osób*** w terminie 5-6.11.2026 r. w tym:
- a) napoje: herbata, woda gazowana/ niegazowana, kawa z ekspresu, mielona i rozpuszczalna do wyboru;
 - b) dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy;
 - c) ciasto (min. 3 rodzaje np. sękacz, sernik, makowce);
 - d) kanapki dekoracyjne (minimum 4 sztuki na osobę - łącznie co najmniej 240 g), do wyboru np. z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, itp. Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej dwa dodatki: świeże warzywo np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, oliwki lub inne. Kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje), nie dopuszcza się pieczywa tostowego;
 - e) przekąski zimne typu „finger foods” – co najmniej 5 propozycji (łącznie co najmniej 200 g na osobę);
 - f) Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską oraz naczynia, serwetki i sztucce (nie dopuszcza się stosowania naczyń i sztućców jednorazowych).

* zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 3) Usługa gastronomiczna w terminie 5-6.11.2026 r. zgodnie z poniższym zakresem:
- a) Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków i poczęstunków serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych;
 - b) 05.11.2026 r. obiad w formie bufetu szwedzkiego dla min. **80 osób*** – do wyboru minimum 3 dania kuchni regionalnej, 2 zupy, 2 sałatki, napoje gorące i zimne, deser (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie), bufet sukcesywnie uzupełniany
 - c) 05.11.2026 r. kolacja (serwowana) dla min. **80 osób*** – do wyboru minimum 2 dania kuchni regionalnej, minimum 6 rodzajów zimnych przekąsek na stołach, napoje gorące i zimne, piwo bezalkoholowe – 20 litrów, wino bezalkoholowe – 20 litrów, ciasta (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie);
 - d) 06.11.2026 r. obiad w formie bufetu szwedzkiego dla min. **80 osób*** – do wyboru minimum 3 dania kuchni regionalnej, 2 zupy, 2 sałatki, napoje gorące i zimne, deser (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie), bufet sukcesywnie uzupełniany.

* zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 4) Zapewnienie sali konferencyjnej/ bankietowej na min. **120 osób** wraz z niezbędnym zapleczem technicznym w dniu 5 i 6.11.2026 r. spełniającej następujące wymagania:
- a) sala klimatyzowana;
 - b) wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczbą uczestników;
 - c) zapewnienie min. 5 foteli oraz stolika do przeprowadzenia panelu dyskusyjnego z prelegentami;
 - d) aranżacja miejsca do przeprowadzenia panelu przez wykonawcę zgodnie z sugestiami zamawiającego np. zapewnienie kwiatów, itp.
 - e) wyposażona w tablicę flipchart z papierem i flamastrami, nagłośnienie (w tym min. 2 mikrofony), projektor, laptop oraz ekran multimedialny celem wyświetlania prezentacji oraz obsługę techniczną;

- f) sala powinna zapewniać estetykę adekwatną do charakteru oraz rangi przedsięwzięcia i zapewniać możliwość zorganizowania na niej lub obok kolacji serwowanej (nie dopuszcza się możliwości wykorzystania sal gimnastycznych, hal, korytarzy i innych tego typu przestrzeni).
- 5) Zapewnienie miejsca parkingowego dla ok. 50 samochodów osobowych w cenie usługi, zlokalizowany w odległości nie większej niż 200 m od obiektu.

3. Informacje dodatkowe:

- 1) Liczba uczestników może ulec zmianie. Ostateczna liczba uczestników zostanie wskazana do dnia 30.10.2026 r. (liczba uczestników może ulec zmianie maksymalnie o +/- 20%).;
- 2) Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość osób biorących udział w przedsięwzięciu, która nie będzie mniejsza niż 70 uczestników.
- 3) W terminie 5 dni od dnia podpisania umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje menu obiadu oraz kolacji. W razie braku akceptacji Wykonawca przedstawi w ciągu jednego dnia alternatywne menu zgodne z opisem i ustaleniami Zamawiającego.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

Warunkiem udziału w postępowaniu jest poprawne złożenie oferty w wyznaczonym terminie.

5. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium
1.	Cena brutto	100 %

O wyborze oferty decyduje najniższa cena brutto. (W cenę oferty należy wliczyć wszystkie koszty wykonania zamówienia). W przypadku, gdy najkorzystniejsza oferta zostanie złożona na taką samą kwotę wówczas o wyborze Wykonawcy będzie decydowała kolejność złożenia oferty.

6. Istotne postanowienia przyszłej umowy:

- 1) Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego, po wykonaniu przedmiotu zamówienia w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego przez Wykonawcę, pod warunkiem, iż wpłynie ona do Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia. W przeciwnym wypadku zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego.
- 2) Podstawą wystawienia faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego jest podpisanie bez zastrzeżeń przez Zamawiającego protokołu odbioru usługi, potwierdzającego zgodność tych działań z poszczególnymi obowiązkami Wykonawcy.
- 3) Przedłożona oferta obejmuje wszystkie składowe przedmiotu zamówienia.

7. Miejsce i sposób uzyskania dodatkowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Informacja e-mailowa: biuro@podlaskie.it

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej w oparciu o wzór określony przez Zamawiającego w załączniku nr 1 na adres mailowy: biuro@podlaskie.it

Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, osobę/y reprezentującą/e Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze, osobę/osoby uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy albo osobę/y działającą/e na podstawie pełnomocnictwa. Na etapie składania ofert dopuszcza się dostarczenie skanu, pod warunkiem, że Wykonawca dostarczy oryginał oferty na etapie podpisania umowy.

Cena oferty winna obejmować podatek od towarów i usług według stawki obowiązującej w dniu składania ofert.

Termin składania ofert upływa w dniu **7 października 2026 r.**

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie oferty.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej specyfikacji, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności których nie można było przewidzieć.

9. Informacja na temat wykluczenia Wykonawców:

Wykonawca może zostać wykluczony z postępowania w następujących okolicznościach:

- 1) Oferta została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu.
- 2) Oferta została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w ich imieniu, lub osobami wykonującymi w ich imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy, chyba że osoba nie będzie brała udziału w dalszym postępowaniu w sprawie wyboru wykonawcy.

10. Informacja na temat możliwości odrzucenia ofert:

Oferta może zostać odrzucona jeśli:

- 1) została złożona po terminie składania ofert,
- 2) zawiera istotne błędy lub nie wskazano kwoty realizacji zamówienia.

11. Określenie możliwości składania ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w ramach przedmiotu zamówienia.

12. Określenie warunków zmiany umowy:

Zamawiający nie przewiduje zmiany warunków umowy.

13. Czy Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert:

Tak.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy;
2. Załącznik nr 2 – Wzór umowy;