

Nr Sprawy: TZ.2724.63.2018
I.Dz. 1003/2018/W

Wrocław, dnia 23.03.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o. zaprasza Państwa do złożenia oferty na świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z podziałem na części dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z podziałem na części, dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
2. Zamówienie finansowane jest ze środków programu „HORYZONT 2020” Komisji Europejskiej dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt.: „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”.
3. Opis Przedmiotu Zamówienia stanowi Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego.
4. Formularz Oferty stanowi Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.
5. Formularz Szczegółowego Menu stanowi Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego.
6. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w Zapytaniu Ofertowym stanowi Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego.
7. Wzór Wykazu wykonanych usług stanowi Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego.
8. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na jedną lub wszystkie części. Liczba części:
 - **część nr 1 – świadczenie usług cateringowych** wraz z obsługą oraz zapewnieniem asortymentu cateringowego dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w siedzibie Zamawiającego przy ul. Stabłowickiej 147, 54-066 Wrocław;
 - **część nr 2 – świadczenie usługi restauracyjnej** dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w lokalu Wykonawcy.

Ok 24

9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, bez konieczności podawania jego przyczyn.

II. Miejsce i termin świadczenia usługi:

CZĘŚĆ 1:

- miejsce świadczenia usługi: Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o., ul. Stabłowicka 147, 54-066 Wrocław.
- termin świadczenia usługi: 24-25 maja 2018 r.

CZĘŚĆ 2:

- miejsce świadczenia usługi: lokal Wykonawcy.

Uwaga: Zamawiający wymaga, aby lokal, w którym będzie realizowana usługa, umiejscowiony był w odległości maksymalnie 1 km od Rynku (licząc od Ratusza). Wymagana odległość uwarunkowana jest tym, że dla uczestników warsztatu, w tym gości z zagranicy zarezerwowano noclegi w centrum Wrocławia, w okolicach Rynku, a Zamawiającemu zależy, aby po wyjściu z lokalu zaproszeni goście mogli bezpiecznie wrócić pieszo do swojego hotelu.

- termin świadczenia usługi: 24 maja 2018 r. w godz. 19.00 – ok. 22.00.

III. Miejsce oraz termin składania ofert:

Oferta powinna być złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: karolina.koc@eitplus.pl nie później niż **do dnia 05.04.2018 r. godz. 10:00.**

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia:

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
 - b) spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.
 - wykażą, że w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonali:
 - w przypadku części nr 1 – minimum 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób lub

Chech

- **w przypadku części nr 2** – minimum 5 usług restauracyjnych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób;
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia,
 - d) **w przypadku części 2** – spełniają warunek dotyczący lokalizacji miejsca świadczenia usługi, tj. lokal, w którym będzie realizowana usługa, umiejscowiony jest w odległości maksymalnie 1 km od Rynku (licząc od Ratusza).
2. Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu.
 3. Ponadto Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, wobec których wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na załączonym Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego, wraz z wymaganymi załącznikami. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej oraz przesyła za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres wskazany przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia Formularza Szczegółowego Menu przez uzupełnienie informacji o rodzajach oferowanych produktów.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w sposób czytelny i podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby uprawnione do jego reprezentacji.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Oferty zawierające braki formalne, podlegają uzupełnieniu w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w określonym przez siebie terminie.
7. Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
8. Oferty niespełniające warunków, wyszczególnionych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym wraz z załącznikami, w tym oferty złożone po terminie składania ofert, zostaną odrzucone.

Chęć

VI. Informacja o oświadczeniach lub dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu złożenia oferty i potwierdzenia spełniania warunków udziału w Zapytaniu ofertowym:

1. Wypełniony Formularz Oferty stanowiący Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego;
2. Wypełniony Formularz Szczegółowego Menu, stanowiący Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego;
3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w Zapytaniu Ofertowym oraz braku podstaw do wykluczenia, sporządzony według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego;
4. Wykaz wykonanych usług wg wzoru, stanowiącego Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego, wraz z potwierdzeniem, że usługi te zostały wykonane należycie (listy referencyjne).

Dokumenty wymienione w pkt. 1-4 powinny zostać wypełnione zgodnie z treścią niniejszego Zapytania Ofertowego oraz podpisane przez umocowanego/ych przedstawiciela/i Wykonawcy.

VII. Kryteria oceny ofert:

CZĘŚĆ NR 1:

- a) Cena za osobę – 60 %
- b) Doświadczenie Wykonawcy – 20 %
- c) Dodatkowe dania – 20 %

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- a) **Cena za osobę (C)- waga 60 %, według wzoru:**

$$\text{Cena (C)} = \frac{\text{Cena minimalna}}{\text{Cena badana}} \times \text{waga (60)} = \dots \text{Punktów}$$

Maksymalna ilość punktów – 60

Zdobyta ilość punktów = C

Chonk

b) Doświadczenie Wykonawcy (D) - waga 20 %, według poniższego opisu:

Zamawiający określa dla potrzeb dokonania oceny maksymalną ilość wykonanych usług tj. 15 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert lub – jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, przy czym:

- za wykazanie należytego świadczenia 5 usług Wykonawca otrzyma 0 pkt
- za wykazanie należytego świadczenia 6-10 usług Wykonawca otrzyma 10 pkt
- za wykazanie należytego świadczenia 11-15 usług Wykonawca otrzyma 20 pkt

W celu potwierdzenia wymaganego doświadczenia, w wykazie wykonanych usług należy obowiązkowo załączyć dowody ich należytego wykonania aby usługi zostały uwzględnione przy ocenie ofert.

Maksymalna ilość punktów – 20

Zdobyta ilość punktów = D

c) Dodatkowe dania (A) - waga 20 %, według poniższego opisu:

Przez kryterium „Dodatkowe dania”, Zamawiający rozumie dodatkowe pozycje menu, wykraczające poza minimum, określone przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zaproponowane przez Wykonawcę w cenie usługi, których liczba jest wykazana w Formularzu Oferty, stanowiącym Załącznik nr 2, a rodzaj – w Formularzu Szczegółowego Menu, stanowiącym Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego. Formularz Szczegółowego Menu określa, które pozycje będą punktowane przez Zamawiającego.

Za każde dodatkowe danie, Wykonawca otrzyma 1 punkt.

Ilość punktów, zdobytych w ramach ww. kryterium zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

$$\begin{array}{l} \text{Dodatkowe dania (A) = } \frac{\text{Liczba dań dodatkowych}}{\text{określona w ofercie badanej}} \times \text{waga (20) = ... Punktów} \\ \text{Największa liczba dań dodatkowych} \\ \text{spośród otrzymanych ofert} \end{array}$$

Maksymalna ilość punktów – 20

Zdobyta ilość punktów = A

Cle nle

Całkowita ilość zdobytych punktów stanowi sumę wartości C + D + A

Zamawiający uzna i wybierze jako najkorzystniejszą, ofertę z najwyższą liczbą punktów.

CZĘŚĆ NR 2:

- a) Cena za osobę - 50 %
- b) Dodatkowe dania - 20 %
- c) Lokalizacja miejsca wykonania usługi - 30 %

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- a) **Cena za osobę (C) – waga 50 %, według wzoru:**

$$\text{Cena (C)} = \frac{\text{Cena minimalna}}{\text{Cena badana}} \times \text{waga (50)} = \dots \text{Punktów}$$

Maksymalna ilość punktów – ...

Zdobyta ilość punktów = C

- b) **Dodatkowe dania (A) - waga 20 %, według poniższego opisu:**

Przez kryterium „Dodatkowe dania”, Zamawiający rozumie dodatkowe pozycje menu, wykraczające poza minimum, określone przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zaproponowane przez Wykonawcę w cenie usługi, których liczba jest wykazana w Formularzu Oferty, stanowiącym Załącznik nr 2, a rodzaj – w Formularzu Szczegółowego Menu, stanowiącym Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego. Formularz Szczegółowego Menu określa, które pozycje będą punktowane przez Zamawiającego.

Za każde dodatkowe danie, Wykonawca otrzyma 1 punkt.

Ilość punktów, zdobytych w ramach ww. kryterium zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

Chon

Liczba dań dodatkowych
określona w ofercie badanej

Dodatkowe dania (A) =

x waga (20) = ... Punktów

Największa liczba dań dodatkowych
spośród otrzymanych ofert

Maksymalna ilość punktów – 20

Zdobyta ilość punktów = A

c) Lokalizacja miejsca wykonania usługi (L) – waga 30 %, według poniższego opisu:

Zamawiający wymaga, aby lokal, w którym będzie realizowana usługa, umiejscowiony był w odległości maksymalnie 1 km od Rynku (licząc od Ratusza), przy czym:

- za lokalizację w odległości 1000 – 750 m od Ratusza, Wykonawca otrzyma 0 pkt
- za lokalizację w odległości 749 – 500 m od Ratusza, Wykonawca otrzyma 10 pkt
- za lokalizację w odległości 499 – 250 m od Ratusza, Wykonawca otrzyma 20 pkt
- za lokalizację w odległości poniżej 250 m od Ratusza, Wykonawca otrzyma 30 pkt

Maksymalna ilość punktów – 30

Zdobyta ilość punktów = L

Całkowita ilość zdobytych punktów stanowi sumę wartości C + A + L

Zamawiający uzna i wybierze jako najkorzystniejszą, ofertę z najwyższą liczbą punktów.

VIII. Opis sposobu obliczania ceny:

1. Łączna cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 1.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca podał wartość netto i cenę brutto realizacji zamówienia za 1 osobę oraz łączną wartość netto i cenę brutto wykonania zamówienia.
3. Wartość netto i cena oferty brutto musi być podana cyfrowo i słownie, z dokładnością do jednego grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (zasada zaokrąglania – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
4. Podana przez Wykonawcę cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty i wymagania określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia związane z realizacją usługi.

Cleorh

5. Zamawiający nie dopuszcza podania ceny w walucie niż PLN.

IX. Inne informacje:

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana otrzyma zamówienie drogą elektroniczną na adres e-mail, wskazany w ofercie.
2. Zamawiający poza kosztami wskazanymi przez Wykonawcę w Formularzu Oferty nie będzie zobowiązany do uiszczenia jakichkolwiek innych opłat na rzecz Wykonawcy.

Odpowiedź na niniejsze zapytanie będzie stanowić ofertę Wykonawcy, a Zamawiający nie będzie zobowiązany do ponownego zapytania o cenę oferty, w związku z czym prosimy o określenie terminu ważności oferty.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia,
2. Załącznik nr 2 - Formularz oferty,
3. Załącznik nr 3 – Formularz Szczegółowego Menu,
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w Zapytaniu Ofertowym,
5. Załącznik nr 5 - Wykaz wykonanych usług.


Kamila Charkh-Ali
Kierownik Działu
Zakupów i Logistyki

Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego
Znak sprawy: TZ.2724.63.2018

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o. z podziałem na następujące części:

CZĘŚĆ NR 1 – świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą oraz zapewnieniem asortymentu cateringowego dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w siedzibie Zamawiającego przy ul. Stabłowickiej 147, 54-066 Wrocław:

CZĘŚĆ NR 2 – świadczenie usługi restauracyjnej dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w lokalu Wykonawcy.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI NR 1:

1. Miejsce wykonania usługi:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o., ul. Stabłowicka 147, 54-066 Wrocław.

2. Termin wykonania usługi:

Termin świadczenia usługi: 24-25 maja 2018 r.

W dniu 24 maja 2018 r.:

- godz. 12.00 – 17.30 – bufet kawowy na sali konferencyjnej
- godz. 12.00 – 13.00 – lunch na gorąco
- godz. 15.15 – 15.45 – przerwa kawowa

W dniu 25 maja 2018 r.:

- 9:00 – 13.00 – bufet kawowy na sali konferencyjnej
- 10.45 – 11.15 – przerwa kawowa
- 13.00 – 14.00 – lunch na gorąco

3. Liczba uczestników:

Maksymalna liczba uczestników – 50 osób. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana min. 14 dni przed terminem wykonania usługi. Ponadto, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ostatecznej liczby uczestników o +/- 5 osób w terminie do 2 dni roboczych przed datą realizacji usługi, na co Wykonawca wyraża zgodę.

Chos

24/5

4. Obowiązki Wykonawcy:

a) Szczegółowy zakres usługi obejmuje:

- Przygotowanie, dostarczenie i wydanie potraw i napojów we wskazanym przez Zamawiającego miejscu w obrębie siedziby Zamawiającego.
- Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85 st. C (termosy, podgrzewacze) oraz napojów zimnych.
- Zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.
- Obsługę bufetu (stołów do serwowania) i stolików koktajlowych.
- Nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych.
- Aranżację bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. świece, dekoracje sezonowe lub/i ikebany z kwiatów (świeże, cięte - np. orchidee i róże o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego, dwujęzyczne opisy napojów i potraw ang.-pol.).
- Zapewnienie zastawy stołowej (porcelana) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm).
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób), odpowiedniego ubioru Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania. Zamawiający wymaga, aby obsługa kelnerska posługiwała się językiem angielskim na poziomie podstawowym. Zamawiającemu wymaga, aby w żadnym momencie świadczenia usługi nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na odpowiednim poziomie.
- Obsługę zaplecza.
- Usuwanie i utylizację odpadków oraz śmieci.
- Reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego.
- Zebranie Asortymentu Cateringowego oraz wyposażenia, a tym samym pozostawienie miejsca świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego w niezmienionym stanie, w jakim zostało ono zastane.

b) Dodatkowe informacje:

- UWAGA: Zamawiający wymaga, aby część dań została przyrządzona m. in. wg diety wegetariańskiej, bezglutenowej i bez laktozy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez wybranego Wykonawcę.
- Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym, tak aby standard świadczonych przez wykonawcę Usług Cateringowych był na jak najwyższym poziomie. Tym samym

Cleah

Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.

- Na min. 14 dni przed terminem wykonania Usługi Cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zdjęcia lub wizualizacje aranżacji bufetu, stołu,
- Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za utrzymanie należytych standardów w zachowaniu swego Personelu oraz za ewentualne zniszczenia pomieszczeń, sprzętu, mebli lub innych przedmiotów stanowiących własność Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług Cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:
 - produkty świeże, przyrządzone w dniu dostawy zlecenia;
 - wysoką jakość wędlin (brak skrobi i soi)
 - brak produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne, mięso nie może być MMO.
- Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, paczki ciastek, mleko).
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na miejsce świadczenia Usługi Cateringowej najpóźniej na 30 minut przed ustalonym terminem rozpoczęcia realizacji Usługi oraz zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 1 godzinę po zakończeniu realizacji Usługi, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia tego terminu, w zależności od okoliczności.

5. Wymagania dotyczące wyposażenia:

- stoliki koktajlowe – wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 - 120 cm;
- pokrowce na stoliki koktajlowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
- pokrowce na stoły cateringowe – zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub bordowy. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz (80% polyester, 20% elastan);
- kolor i rodzaj zastawy stołowej – biel, porcelana lub szkło bezbarwne;
- ozdoby stołów cateringowych – naturalne tj. na przykład żywe kwiaty w białym szkle;
- sztucze – wykonane ze stali nierdzewnej, w tym samym rodzaju dla każdej osoby;

6. Wymagania dotyczące menu:

a) Asortyment przerw kawowych:

Napoje gorące:

- Herbata:
 - czarna – min. 200 ml/os.

Chętnie

4/

- smakowa – min. 200 ml/os.
- zielona – min. 200 ml/os.
- Kawa rozpuszczalna – min. 300 ml/os.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – min. 300 ml/os.
- Dodatki: cukier biały, brązowy, cytryna, mleko UHT 1,5%, mleko bez laktozy, mleko sojowe

Napoje zimne:

- Woda gazowana – min. 250 ml/os.
- Woda niegazowana – min. 250 ml/os.
- Soki owocowe – min. 250 ml/os.

Ciasto:

- Ciasto tortowe (min. 2 rodzaje, w tym jedno ciasto bez glutenu oraz laktozy) – min. 100 g/os.
- Ciasto z owocami (min. 2 rodzaje, w tym jedno ciasto bez glutenu oraz laktozy) – min. 100 g/os.
- Ciastka kruche (min. 2 rodz., w tym jeden rodzaj ciastek bez glutenu oraz laktozy) – min. 80 g/os.

Przekąski słone:

- Tartinki na kromeczkach z bagietki, z sałatą, dekorowane świeżymi warzywami, kielkami – łącznie min. 6 szt./os. (w tym część tartinek wykonanych z pieczywa bez glutenu):
 - z łososiem
 - z salami
 - z musem twarogowym
 - z serem dor blue

Owoce:

- sezonowe serwowane w całości lub pokrojone w kostkę – min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.

b) Asortyment lunchu na gorąco:

Bufet zimny:

- Zimne mięsa i wędliny (min. 4 rodzaje, pieczone oraz surowe typu: szynka serrano, parmeńska, szwarcwaldzka lub wędzone) – min. 150 g/os.
- Sery na półmiskach (min. 4 rodzaje) – min. 100 g/os.
- Pieczywo bankietowe jasne i ciemne – min. 150 g/os.
- Pieczywo bankietowe jasne i ciemne bez glutenu – min. 150 g/os.
- Masło – min. 10 g/os.
- Masło bez laktozy – min. 10 g/os.
- Sosy, min.: musztarda, ketchup, jogurtowy, czosnkowy, winegret.

Bufet ciepły:

- Zupa (min. 2 rodzaje, w tym jedna zupa wegetariańska) – łącznie min. 300 ml/os.
- Mięso (min. 2 rodzaje) – min. 200 g/os.
- Danie wegetariańskie (min. 2 rodzaje) – min. 100 g/os.
- Danie z produktów bezglutenowych (min. 1 rodzaj) – min. 100 g/os.
- Dodatki typu: ziemniaki opiekane/ryż/kluski lub kopytka – min. 300 g/os.
- Bukiety warzyw obsypanych prażonym sezamem (min. 2 rodzaje) – min. 50 g/os.
- Sałaty serwowane dekoracyjnie w misach (min. 2 rodzaje) – 100 g/os.

Chudo

pl

Deser:

- Ciasto tortowe (min. 2 rodzaje, w tym jedno ciasto bez glutenu oraz laktozy) – min. 100 g/os.
- Ciasto z owocami (min. 1 rodzaj) – min. 100 g/os.
- Mini musy (min. 2 rodzaje, w tym jeden deser bez laktozy) np. kawowy z wiórkami gorzkiej czekolady lub mini mus waniliowy przekładany owocami – 25% ilości

Owoce:

- Sezonowe serwowane w całości lub pokrojone w kostkę – min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.

Napoje gorące:

- Herbata:
 - czarna – min. 200 ml/os.
 - smakowa – min. 200 ml/os.
 - zielona – min. 200 ml/os.
- Kawa rozpuszczalna – min. 300 ml/os.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – min. 300 ml/os.
- Dodatki: cukier biały, brązowy, cytryna, mleko UHT 1,5%, mleko bez laktozy, mleko sojowe

Napoje zimne:

- Woda gazowana – min. 250 ml/os.
- Woda niegazowana – min. 250 ml/os.
- Soki owocowe – min. 250 ml/os.

c) Asortyment bufetu kawowego na sali konferencyjnej:

Napoje gorące:

- Herbata:
 - czarna – min. 200 ml/os.
 - smakowa – min. 200 ml/os.
 - zielona – min. 200 ml/os.
- Kawa rozpuszczalna – min. 300 ml/os.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – min. 300 ml/os.
- Dodatki: cukier biały, brązowy, cytryna, mleko UHT 1,5%, mleko bez laktozy, mleko sojowe

Napoje zimne:

- Woda gazowana – min. 250 ml/os.
- Woda niegazowana – min. 250 ml/os.
- Soki owocowe – min. 250 ml/os.

Ciasto:

- Ciastka kruche (min. 2 rodzaje, w tym jeden rodzaj ciastek bez glutenu oraz laktozy) – min. 80 g/os.

Cleon

14

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI NR 2:

1. Miejsce wykonania usługi:

Lokal Wykonawcy.

Zamawiający wymaga, aby lokal, w którym będzie realizowana usługa, umiejscowiony był w odległości maksymalnie 1 km od Rynku (licząc od Ratusza).

2. Termin wykonania usługi:

Termin świadczenia usługi: 24 maja 2018 r. w godz. 19.00 – ok. 22.00.

3. Liczba uczestników:

Maksymalna liczba uczestników – 50 osób. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana min. 14 dni przed terminem wykonania usługi. Ponadto, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ostatecznej liczby uczestników o +/- 5 osób w terminie do 2 dni roboczych przed datą realizacji usługi, na co Wykonawca wyraża zgodę.

4. Obowiązki Wykonawcy:

a) Szczegółowy zakres usługi obejmuje:

- Nieustanną dbałość o estetykę bufetu i stołów.
- Zapewnienie muzyki w tle (może to być muzyka odtwarzana z danego nośnika).
- Aranżację stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. świece, dekoracje sezonowe i/lub ikebany z kwiatów (świeże, cięte – np. orchidee i róże o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego, dwujęzyczne opisy napojów i potraw ang.-pol.).
- Zapewnienie zastawy stołowej (porcelana) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość uczestników, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, sztuców ze stali nierdzewnej, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm).
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 15 osób), odpowiedniego ubioru Pracowników Wykonawcy (estetyczne, jednolite stroje) oraz ich odpowiedniego zachowania. Obsługa kelnerska powinna również posługiwać się językiem angielskim na poziomie podstawowym.
- Reagowanie na wszystkie wytyczne i potrzeby Zamawiającego.

b) Dodatkowe informacje:

- Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym, tak aby standard świadczonych przez wykonawcę usług był na jak najwyższym poziomie. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie uwagi Zamawiającego.
- Na min. 14 dni przed terminem wykonania usługi, Wykonawca zobowiązany jest do ostatecznego ustalenia z Zamawiającym szczegółów realizacji zamówienia.
- Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za utrzymanie należytych standardów w zachowaniu

Chester

[Signature]

swego Personelu.

- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług restauracyjnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających wysokie normy jakości i estetyki, przez co Zamawiający rozumie:
 - produkty świeże, przyrządzone w dniu dostawy zlecenia;
 - posiłki muszą być wykonane metodą tradycyjną, Zamawiający wymaga użycia wysokiej jakości wędlin (brak skrobi i soi) bez użycia produktów typu instant, tzw. gotowych typu: mrożonki, produkty masłopodobne; mięso nie może być MMO.

5. Wymagania dotyczące menu:

- W ramach wykonania usługi Zamawiający wymaga przygotowania kolacji w formie serwisu a la carte. Pod tym określeniem Zamawiający rozumie przygotowanie stołów bankietowych dla wskazanej liczby osób, przygotowanie stołu pomocniczego z potrawami i napojami, obsługę kelnerską oraz zamknięte menu dla każdego gościa z wcześniej dobranymi we współpracy z Zamawiającym potrawami.
- Zamawiający wymaga, aby dania w karcie wykonane były m.in. według diety wegetariańskiej, bezglutenowej i bezlaktozowej.

a) Asortyment cateringowy:

Bufet zimny (dostępny na stołach pomocniczych):

- Zimne mięsa i wędliny (min. 4 rodzaje, pieczone oraz surowe typu: szynka serrano, parmeńska, szwarcwaldzka lub wędzone) – min. 150 g/os.
- Sery na półmiskach (min. 4 rodzaje) – min. 100 g/os.
- Potrawy z ryb (min. 3 rodzaje) – min. 100 g/os
- Pieczywo bankietowe jasne i ciemne (w tym również pieczywo bez glutenu) – min. 150 g/os.
- Masło – min. 10 g/ os
- Sosy min.: musztarda, ketchup, jogurtowy, czosnkowy, vinegret
- Owoce sezonowe serwowane w całości lub pokrojone w kostkę – min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.

b) Zasadnicza kolacja a la carte (do wyboru przez gości w karcie dań):

Dania główne

- Zupa (min. 2 rodzaje, w tym jedna zupa wegetariańska) – łącznie min. 300 ml/os.
- Mięso (min. 1 rodzaj) – min. 200 g/os.
- Danie z kuchni polskiej (min. 1 rodzaj) – standardowa porcja na osobę
- Danie wegetariańskie (min. 1 rodzaj) – min. 100 g/os.
- Danie z produktów bezglutenowych (min. 1 rodzaj) – min. 100 g/os.
- Dodatki typu: ziemniaki opiekane/ryż/kluski lub kopytka – min. 300 g/os.
- Bukiety warzyw/salaty (min. 2 rodz.) – min. 50 g/os.

Deser:

- Ciasto tortowe lub deser typu panna cotta, Crème brûlée (min. 1 rodzaj) – min. 100 g/os.
- Lody – min. 100 g/os.

Napoje gorące:

- Herbata:

Cusku

4

- czarna – min. 200 ml/os.
- smakowa – min. 200 ml/os.
- zielona – min. 200 ml/os.
- Kawa rozpuszczalna – min. 300 ml/os.
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego – min. 300 ml/os.
- Dodatki: cukier biały, brązowy, cytryna, mleko UHT 1,5%, mleko bez laktozy, mleko sojowe.

Napoje zimne:

- Pozostałe napoje muszą być właściwie dobrane przez Wykonawcę do poszczególnych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez wybranego Wykonawcę.

Chęć

NIP: 894-293-00-22, REGON: 020671635
BZ WBK S. A. 16 oddział we Wrocławiu
50 1090 2402 0000 0001 0804 3436

Spółka jest zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej we Wrocławiu
VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000300736
Kapitał Zakładowy: 101 154 000,00 zł.

Krzysztof Piskun

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.63.2018

FORMULARZ OFERTY

**Świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z podziałem na części
dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ sp. z o.o.**

1. ZAMAWIAJĄCY:
Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Sp. z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław, Polska

2. WYKONAWCA:
Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Lp.	Nazwa Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Telefon / faks	e-mail:

3. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres mailowy	

4. Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:
- 1) zapoznałem się z treścią Zapytania ofertowego wraz z załącznikami dla niniejszego zamówienia,
 - 2) gwarantuję wykonanie niniejszego zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego i wszystkimi załącznikami,
 - 3) wartość mojej (naszej) oferty za prawidłowe wykonanie i pełną realizację całości zamówienia jest określona w pkt 5.

cleck

5. Formularz cenowy:

CZĘŚĆ 1 – świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą oraz zapewnieniem asortymentu cateringowego dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w siedzibie Zamawiającego przy ul. Stabłowickiej 147, 54-066 Wrocław:

Wartość netto za 1 osobę: PLN (słownie: ...)

Stawka VAT: ... %

Cena brutto za 1 osobę: PLN (słownie: ...)

Łączna wartość netto realizacji zamówienia (wartość netto za 1 osobę x 50 osób): PLN (słownie: ...)

Stawka VAT: ... %

Łączna cena brutto realizacji zamówienia (cena brutto za 1 osobę x 50 osób): PLN (słownie: ...)

W wycenie należy uwzględnić wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności: transport do siedziby Zamawiającego, wyposażenie, dekoracje oraz wyżywienie i obsługę gości, zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia.

CZĘŚĆ 2 – świadczenie usługi restauracyjnej dla uczestników warsztatu regionalnego projektu pt. „Synchronizacja priorytetów i mechanizmów finansowania oraz ewaluacji Infrastruktur Badawczych (IB) o znaczeniu ponadnarodowym – InRoad”, w lokalu Wykonawcy:

Wartość netto za 1 osobę: PLN (słownie: ...)

Stawka VAT: ... %

Cena brutto za 1 osobę: PLN (słownie: ...)

Łączna wartość netto realizacji zamówienia: PLN (słownie: ...)

Stawka VAT: ... %

Łączna cena brutto realizacji zamówienia: PLN (słownie: ...)

W wycenie należy uwzględnić wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności: dekoracje, wyżywienie i obsługę gości, zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia.

6. Informacje dot. doświadczenia Wykonawcy:

CZĘŚĆ NR 1 – świadczenie usług cateringowych	
Opis	Ilość usług*
Ilość należycie wykonanych usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem składania ofert lub – jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (minimum 5)	
CZĘŚĆ NR 2 – świadczenie usługi restauracyjnej	
Opis	Ilość usług*
Ilość należycie wykonanych usług restauracyjnych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert lub – jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (minimum 5)	

*Wskazana ilość usług powinna być potwierdzona dokumentami wskazującymi na należyte wykonanie/wykonywanie usług. Maksymalna ilość usług przyjęta przez Zamawiającego – 15.
NIP: 894-293-00-22, REGON: 020671635

BZ WBK S. A. 16 oddział we Wrocławiu
50 1090 2402 0000 0001 0804 3436

Spółka jest zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej we Wrocławiu
VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000300736
Kapitał Zakładowy: 101 154 000,00 zł.

olek

7. Informacje dot. proponowanego Menu:

CZĘŚĆ NR 1 – świadczenie usług cateringowych:

Ilość dodatkowych dań, oferowanych w cenie realizacji usługi:

CZĘŚĆ NR 2 – świadczenie usługi restauracyjnej:

Ilość dodatkowych dań, oferowanych w cenie realizacji usługi:

8. Informacje dot. lokalizacji miejsca wykonania usługi:

CZĘŚĆ NR 1 – świadczenie usług cateringowych – w siedzibie Zamawiającego.

CZĘŚĆ NR 2 – świadczenie usługi restauracyjnej:

Adres miejsca realizacji usługi:

Odległość miejsca realizacji usługi od Rynku (liczona od Ratusza): m (maks. 1 km od Ratusza).

9. niniejsza oferta jest ważna przez ... dni,

10. oświadczam (y), że spełniam warunki udziału w postępowaniu;

11. oświadczam(y), że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w Zapytaniu ofertowym

12. składam(y) niniejszą ofertę *[we własnym imieniu]* / *[jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia]*¹,

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

Podpis(y):

l.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy (ów)	Miejscowość i data
1)					

¹ Wykonawca skreśla niepotrzebne.

Menu proponowane przez Wykonawcę
CZĘŚĆ NR 1 - świadczenie usług cateringowych

I Asortyment przerw kawowych:

Typ:	Lp.	Oferowany rodzaj (prosimy uzupełnić)
Napoje		
Napoje gorące:	1	Herbata czarna - min. 200 ml/os.
	2	Herbata smakowa - min. 200 ml/os.
	3	Herbata zielona - min. 200 ml/os.
	4	Kawa rozpuszczalna - min. 300 ml/os.
	5	Kawa z ekspresu ciśnieniowego - min. 300 ml/os.
Dodatki do napojów gorących:	1	Cukier biały
	2	Cukier brązowy
	3	Cytryna
	4	Mleko UHT 1,5 %
	5	Mleko bez laktozy
	6	Mleko sojowe
Napoje zimne:	1	Woda gazowana - min. 250 ml/os.
	2	Woda niegazowana - min. 250 ml/os.
	3	Sok owocowy - min. 250 ml/os.
Ciasta		
Ciasto tortowe - min. 2 rodzaje, min. 100 g/os.	1	Ciasto tortowe: ...
	2	Ciasto tortowe bez glutenu i laktozy: ...
Ciasto z owocami - min. 2 rodzaje, min. 100 g/os.	1	Ciasto z owocami: ...
	2	Ciasto z owocami bez glutenu i laktozy: ...
Ciastka kruche - min. 2 rodzaje, min. 80 g/os.	1	Ciastka kruche: ...
	2	Ciastka kruche bez glutenu i laktozy: ...
Dodatkowe rodzaje ciast oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Przekąski słone		
Tartinki na kromeczkach z bagietki - min. 6 szt./os. (w tym część	1	z łososiem

tartinek wykonana z pieczywa bez glutenu

2	z salami
3	z serem twarogowym
4	z serem dor blue
1	
2	
3	

Dodatkowe rodzaje przekąsek słonych oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)

Owoce	
1	
2	
3	

Owoce sezonowe - min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.

II Asortyment lunchu na gorąco:

Typ:	Lp.	Oferowany rodzaj
Napoje		
Napoje gorące:	1	Herbata czarna - min. 200 ml/os.
	2	Herbata smakowa - min. 200 ml/os.
	3	Herbata zielona - min. 200 ml/os.
	4	Kawa rozpuszczalna - min. 300 ml/os.
	5	Kawa z ekspresu ciśnieniowego - min. 300 ml/os.
Dodatki do napojów gorących:	1	Cukier biały
	2	Cukier brązowy
	3	Cytryna
	4	Mleko UHT 1,5 %
	5	Mleko bez laktozy
	6	Mleko sojowe
Napoje zimne:	1	Woda gazowana - min. 250 ml/os.
	2	Woda niegazowana - min. 250 ml/os.
	3	Sok owocowy - min. 250 ml/os.
Bufet zimny		
Zimne mięsa i wędliny - min. 4 rodzaje, min. 150 g/os.	1	
	2	
	3	
	4	
Dodatkowe rodzaje zimnych mięs i wędlin oferowane przez	1	

Chęć

Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	2	
	3	
Sery na półmiskach - min. 4 rodzaje, min. 100 g/os.	1	
	2	
	3	
	4	
Dodatkowe rodzaje serów oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Dodatki:	1	pieczywo bankietowe jasne i ciemne - min. 150 g/os.
	2	pieczywo bankietowe jasne i ciemne bez glutenu - min. 150 g/os.
	3	masło - min. 10 g/os.
	4	masło bez laktozy - min. 10 g/os.
Sosy:	1	musztarda
	2	ketchup
	3	jogurtowy
	4	czosnkowy
	5	winegret
Bufet ciepły		
Zupy - min. 2 rodzaje, łącznie min. 300 ml/os.	1	zupa ...
	2	zupa wegetariańska: ...
Dodatkowe rodzaje zup oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Mięso - min. 2 rodzaje, min. 200 g/os.	1	
	2	
Dodatkowe rodzaje mięs oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Danie wegetariańskie - min. 2 rodzaje, min. 100 g/os.	1	
	2	
Dodatkowe rodzaje dań wegetariańskich oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	

	3	
Danie z produktów bezglutenowych - min. 1 rodzaj, min. 100 g/os.	1	
Dodatkowe rodzaje dań z produktów bezglutenowych oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Dodatki - min. 300 g/os.	1	ziemniaki oplekane
	2	ryż
	3	kluski
	4	kopytka
Bukiety warzyw obsypanych prażonym sezamem - min. 2 rodzaje, min. 50 g/os.	1	
	2	
Salaty serwowane w dekoracyjnych misach - min. 2 rodzaje, min. 100 g/os.	1	
	2	
Dodatki oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy rodzaj dodatku)	1	
	2	
	3	
Deser		
Ciasto tortowe - min. 2 rodzaje, min. 100 g/os.	1	Ciasto tortowe: ...
	2	Ciasto tortowe bez glutenu i laktozy: ...
Ciasto z owocami - min. 1 rodzaj, min. 100 g/os.	1	Ciasto z owocami: ...
Mini mus - min. 2 rodzaje	1	Mini mus: ...
	2	Mini mus bez laktozy: ...
Dodatkowe rodzaje deserów oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Owoce		
Owoce sezonowe - min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.	1	
	2	
	3	
III Asortyment bufetu kawowego na Sali Konferencyjnej:		
Typ:	Lp.	Oferowany rodzaj
Napoje		
Napoje gorące:	1	Herbata czarna - min. 200ml/os.

Celchy

	2	Herbata smakowa - min. 200ml/os.
	3	Herbata zielona - min. 200ml/os.
	4	Kawa rozpuszczalna - min. 300ml/os.
	5	Kawa z ekspresu ciśnieniowego - min. 300 ml/os.
Dodatki do napojów gorących (bez ograniczeń):	1	Cukier biały
	2	Cukier brązowy
	3	Cytryna
	4	Mleko UHT 1,5%
	5	Mleko bez laktozy
	6	Mleko sojowe
Napoje zimne:	1	Woda gazowana - min. 250 ml/os.
	2	Woda niegazowana - min. 250 ml/os.
	3	Sok owocowy - min. 250 ml/os.
Ciasto		
Ciastka kruche - min. 2 rodzaje, min. 80 g/os.	1	Ciastka kruche: ...
	2	Ciastka kruche bez glutenu i laktozy: ...
CZĘŚĆ NR 2 - świadczenie usługi restauracyjnej		
Typ:	Lp.	Oferowany rodzaj
	Bufet zimny	
Zimne mięsa i wędliny pieczone, surowe lub wędzone - min. 4 rodzaje, min. 150 g/os.	1	
	2	
	3	
	4	
Dodatkowe rodzaje zimnych mięs i wędlin oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Sery na półmiskach - min. 4 rodzaje, min. 100 g/os.	1	
	2	
	3	
	4	
Dodatkowe rodzaje serów oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	

Potrawy z ryb - min. 3 rodzaje, min. 100 g/os.	1	
	2	
	3	
Dodatkowe rodzaje potraw z ryb (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Dodatki:	1	pieczywo bankietowe jasne i ciemne - min. 150 g/os.
	2	pieczywo bankietowe jasne i ciemne bez glutenu - min. 150 g/os.
	3	masło - min. 10 g/os.
Sosy:	1	musztarda
	2	ketchup
	3	jogurtowy
	4	czosnkowy
	5	winegret
Owoce sezonowe - min. 3 rodzaje, min. 150 g/os.	1	
	2	
	3	
Dania główne		
Zupy - min. 2 rodzaje, łącznie min. 300 ml/os.	1	zupa ...
	2	zupa wegetariańska: ...
Dodatkowe rodzaje zup oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Mięso - min. 1 rodzaj, min. 200 g/os.	1	
Dodatkowe rodzaje mięs oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Danie kuchni polskiej - min. 1 rodzaj, standardowa porcja na osobę	1	
Dodatkowe rodzaje dań kuchni polskiej oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Danie wegetariańskie - min. 1 rodzaj, min. 100 g/os.	1	

Chyba

Dodatkowe rodzaje dań wegetariańskich oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Danie z produktów bezglutenowych - min. 1 rodzaj, min. 100 g/os.	1	
Dodatkowe rodzaje dań z produktów bezglutenowych oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Dodatki - min. 300 g/os.	1	ziemniaki opiekane
	2	ryż
	3	kluski
	4	kopytka
Bukiety warzyw/salaty - min. 2 rodzaje, min. 50 g/os.	1	
	2	
Dodatki oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy rodzaj dodatku)	1	
	2	
	3	
Deser		
Ciasto tortowe lub inny deser typu pana cotta, creme brulee - min. 1 rodzaj, min. 100 g/os.	1	
Deser lodowy - min. 100 g/os.	1	
Dodatkowe rodzaje deserów oferowane przez Wykonawcę (Wykonawca otrzyma 1 pkt za każdy dodatkowy rodzaj)	1	
	2	
	3	
Napoje		
Napoje gorące:	1	Herbata czarna - min. 200 ml/os.
	2	Herbata smakowa - min. 200 ml/os.
	3	Herbata zielona - min. 200 ml/os.
	4	Kawa rozpuszczalna - min. 300 ml/os.
	5	Kawa z ekspresu ciśnieniowego - min. 300 ml/os.
Dodatki do napojów gorących:	1	Cukier biały
	2	Cukier brązowy
	3	Cytryna
	4	Mleko UHT 1,5 %

Napoje zimne odpowiednio dobrane przez Wykonawcę do poszczególnych potraw:	5	Mleko bez laktozy
	6	Mleko sojowe
	1	
	2	
	3	

Chish

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.63.2018

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU
ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA,
W ZAPYTANIU OFERTOWYM, KTÓREGO PRZEDMIOTEM JEST:
Świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z podziałem na części
dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ sp. z o.o.**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Wrocławskie Centrum Badań EIT+ Spółka z o.o.
ul. Stabłowicka 147
54-066 Wrocław, Polska

2. WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Lp.	Nazwa Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Telefon / faks	e-mail:

Oświadczam (y), że spełniam (y) warunki udziału w zapytaniu ofertowym tj.:

a) posiadam(y) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

b) spełniam (y) warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.

— w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonałem (liśmy):

- w przypadku części 1 – minimum 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób lub
- w przypadku części 2 – minimum 5 usług restauracyjnych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób,

co potwierdzam (y) w załączonym wykazie wraz z poświadczeniem należytej realizacji usług;

c) znajduję(my) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

d) **dotyczy części nr 2:** spełniam (y) warunek dotyczący lokalizacji miejsca świadczenia usługi, tj. lokal, w którym będzie realizowana usługa, umiejscowiony jest w odległości maksymalnie 1 km od Rynku (licząc od Ratusza) ¹,

¹ Jeśli nie dotyczy, proszę skreślić.

Clesia

Oświadczam (y), że nie podlegam (y) wykluczeniu na podstawie, określonej w Zapytaniu Ofertowym, w pkt IV ppkt 3, tj.

- nie zalegam (y) z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne lub zawarłem (liśmy) porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskałem (liśmy) przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

PODPIS(Y):

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć (cie) Wykonawcy (ów)	Miejscowość i data
1)					
2)					

Chęć

Załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego
Nr Sprawy: TZ.2724.63.2018

WYKAZ USŁUG

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie zapytania ofertowego, którego przedmiotem jest:

Świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z podziałem na części dla Wrocławskiego Centrum Badań EIT+ sp. z o.o.

Oświadczam(y), że:

w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonałem (liśmy) następujące usługi:

- w przypadku części 1 – minimum 5 usług cateringowych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób lub
- w przypadku części 2 – minimum 5 usług restauracyjnych dla grup zamkniętych, liczących minimum 50 osób:

CZĘŚĆ NR 1 – Świadczenie usług cateringowych				
Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba obsługiwanych osób	Data wykonania usługi	Podmiot na rzecz którego usługa została zrealizowana (nazwa, adres, nr telefonu do kontaktu)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Chęć

11				
12				
13				
14				
15				

CZĘŚĆ NR 2 – Świadczenie usługi restauracyjnej

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba obsługiwanych osób	Data wykonania usługi	Podmiot na rzecz którego usługa została zrealizowana (nazwa, adres, nr telefonu do kontaktu)
1				
2				
3				
4				
5				

W załączeniu przedstawiam dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane należycie (referencje).

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

PODPIS(Y):

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć (cie) Wykonawcy (ów)	Miejscowość i data
1)					
2)					

Chester