

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA PREZENTACJI POTRAW ORAZ PORTFOLIO

### I. Postanowienia ogólne

1. Prezentacja potraw oraz portfolio składane w postępowaniu stanowią część oferty Wykonawcy i podlegają ocenie w kryteriach oceny ofert, w związku z czym **nie ma możliwości uzupełnienia prezentacji oraz portfolio w innym terminie**, ponieważ naruszałoby to zasadę równego traktowania Wykonawców i zasadę uczciwej konkurencji.
2. Zamawiający odrzuci ofertę gdy:
  - 1) zaserwowane menu podczas prezentacji Wykonawcy będzie inne niż wskazane przez Zamawiającego,
  - 2) menu zaserwowane podczas prezentacji otrzymają 0 pkt w którymkolwiek z pod kryteriów w ramach kryterium „Sposób prezentacji potraw”,
  - 3) Wykonawca nie przygotuje prezentacji w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, bądź prezentacja będzie niekompletna,
  - 4) Wykonawca nie złoży wraz z ofertą portfolio, bądź portfolio będzie przygotowane niezgodnie z warunkami opisanymi w SIWZ.

### II. Prezentacja potraw

1. Wykonawca **przygotuje prezentację składającą się z następujących posiłków:**
  - 1) **tartinki dekoracyjne** – 3 rodzaje na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników o średnicy minimum 4-5 cm:
    - a) mięsna,
    - b) rybna,
    - c) wegetariańska;
  - 2) **przekąski na zimno typu finger food** – 3 rodzaje (koreczek bankietowy, mini sałatka, tortilla):
    - a) mięsna,
    - b) rybna,
    - c) wegetariańska;
  - 3) **zupa – dwa rodzaje**
    - a) krem pomidorowo- paprykowy
    - b) rosół
  - 4) **danie główne** – 2 rodzaje:
    - a) mięsne: wieprzowina w sosie,
    - b) wegetariańskie: pierogi ze szpinakiem;



5) **deser** – 3 rodzaje:

- a) ciasto domowe;
- b) pana cotta;
- c) mus owocowy;

2. **Zasady przygotowania prezentacji:**

- 1) prezentacja odbędzie się w dniu **15 stycznia 2020 r., o godzinie 09:00** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Twardowskiego 16 w Krakowie, w Sali Adrastea (parter), która zostanie udostępniona Wykonawcom w dniu prezentacji od godziny 08:00. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw do godziny 10:30;
- 2) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw;
- 3) przyporządkowanie numerów nie będzie znane członkom komisji oceniającym próbki w momencie dokonywania oceny próbek;
- 4) każdemu Wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia dwóch stołów o wymiarach 80 cm x 180 cm, gdzie będą prezentowane potrawy;
- 5) każda z potraw powinna być przygotowana (liczba sztuk/gramatura) w taki sposób, by mogła ocenić ją każda osoba z 4 osobowej komisji;
- 6) do prezentacji Wykonawca powinien dołączyć informację o składnikach potraw;
- 7) Zamawiający zastrzega, że posiłki w ramach prezentacji muszą być przygotowane tak, jakby miały być wydawane podczas spotkań na co najmniej 100 os. na etapie realizacji umowy;
- 8) Wykonawcy przygotują prezentację z użyciem własnych produktów i przy pomocy własnego sprzętu i zastawy tj. obrusów, szkła, sztućców, porcelany. **Zastawa użyta do podania potraw nie może sugerować nazwy Wykonawcy.**

III. **Portfolio:**

- 1) **portfolio musi** dokumentować usługi cateringowe zrealizowane przez Wykonawcę **w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert** i służyć ocenie ofert w kryterium: „Portfolio” (sposób przyznawania punktów został szczegółowo opisany w rozdziale XVI ust. 4 SIWZ);
- 2) sposób przygotowania portfolio:
  - a) Zamawiający wymaga dostarczenia portfolio w formie arkuszy o formacie A4 połączonych ze sobą w sposób trwały, które musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej rozdzielczości w minimalnym formacie 15 cm x 20 cm (**min. 12 sztuk**, wydruk oraz forma elektroniczna na płycie DVD, CD lub pamięci przenośnej – pendrive), zawierające zdjęcia z realizacji **co najmniej 3 różnych usług cateringowych**, przy czym fotografie muszą obejmować:
    - aranżacje nakrycia stołów,
    - poczęstunek na zimno,
    - poczęstunek na ciepło,
    - prezentację ustawienia owoców, ciastek i deserów.



- b) na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach i paterach itp., rodzaj użytej zastawy i sztuczków oraz dekoracje stołów i nakrycia – w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.
- c) **Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem zawierającym:**
  - rodzaj posiłku,
  - rodzaj potrawy,
  - miejsce realizacji sfotografowanej usługi,
  - data realizacji sfotografowanej usługi,
  - forma spotkania.