

**Załącznik Nr 1a do SIWZ****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 podkryteriów 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:
    - a) mięsna (koreczek bankietowy),
    - b) rybna (mini sałatka),
    - c) wegetariańska (tortilla);
  - 3) **danie główne** – 2 rodzaje:
    - a) mięsne: wieprzowina w sosie,
    - b) wegetariańskie: pierogi ze szpinakiem;
  - 4) **deser** – 2 rodzaje:
    - a) ciasto domowe,
    - b) mini drożdżówka.

## 2. Zasady przygotowania prezentacji:

- 1) prezentacja odbędzie się w dniu 17 stycznia 2019 r., o godzinie 12:00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Twardowskiego 16 w Krakowie, w Sali nr 0.11, która zostanie udostępniona Wykonawcom w dniu prezentacji od godziny 10:00. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw do godziny 12:00 (do terminu składania ofert);
- 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 przygotowują 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 sztućców 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.