

Dotyczy postępowania:	
Nazwa	Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Narodowe Centrum Nauki w Krakowie
Znak sprawy	DSO.271.2.2024
Zamawiający	Narodowe Centrum Nauki

Załącznik Nr 1a do SWZ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA PREZENTACJI POTRAW

I. Postanowienia ogólne

1. Prezentacja potraw składane w postępowaniu stanowią część oferty Wykonawcy i podlegają ocenie w kryteriach oceny ofert, w związku z czym **nie ma możliwości uzupełnienia prezentacji 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,

II. Prezentacja potraw

1. Wykonawca **przygotuje prezentację składającą się z następujących posiłków:**

1) Zupa dwa rodzaje

- a) zupa krem pomidorowo-paprykowy
- b) krem z białych szparag

2) Danie główne mięsne dwa rodzaje 250g/os

- a) roladka drobiowa w sosie borowikowym
- b) kurczak z suszonymi pomidorami

3) Danie główne wegetariańskie 250g/os

- a) zapiekanka z jarmużu i ziaren soi
- b) lasania warzywna

4) Dodatki do dania głównego

- a) Kluseczki gnocchi w ziołowym pesto
- b) Puree z batatów

5) Tartinki na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników, średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm, min.3 szt/os 6)

- a) Tartinka z serem fromage i łososiem i kielkami
- b) Tartinka z gorgonzolą i gruszką
- c) Tartinka z szynką, serkiem śmietankowym i świeżym ogórkiem

6) Koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) min. 4 szt./os

- a) Koreczki z krewetek otulone sezamem

- b) Koreczki z serów podhalańskich z konfiturą jagodową
- c) Koreczki z jałowcówki z korniszonem
- d) Koreczki z pomidorków koktajlowych, mini mozarelli i bazyli

7) Deska serów min. 4 rodzaje sera min. 75 g. na osobę;

8) Przekąski typu finger food 4 rodzaje – w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,

- a) Mus z tuńczyka z chlebowym chipsem
- b) Kozi ser zapiekany z suszonym pomidorem
- c) Pudding dyniowy z palonym masłem
- d) Pierozek z łososiem i ricottą w koperkowym sosie

9) Desery łącznie co najmniej 3 rodzaje 150 g na osobę,

- a) Kokosowa tapioka z musem mango
- b) Pana cotta miętowa z granolą czekoladową
- c) Eklery z kremem kawowym

10) Ciasta domowe 150g/os min 3 rodzaje

- a) Szarlotka
- b) Sernik
- c) Malinowa chmurka

11) Kawa świeżo parzona 100% Arabica, parzona w ekspresach ciśnieniowych; 600ml/os; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, 400 ml/os

2. Zasady przygotowania prezentacji:

- 1) prezentacja odbędzie się w dniu **12.02.2024 r., o godzinie 10:30** 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 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.**