

SCENARIUSZ ORAZ WYMAGANIA ODNOŚNIE DO BADANIA PRÓBKI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Cel badania próbki.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, złożył wraz z ofertą szczegółowe menu na podstawie i dla wariantu II, III i VI usług cateringowych, opisanych w załączniku A do SWZ (OPZ)

Celem złożenia próbki jest dokonanie przez Zamawiającego oceny przedmiotu zamówienia i przyznanie punktów ofercie w pozacenowych kryteriach oceny ofert.

Ocena dokonywana będzie przez 7 osób wyznaczonych przez JM Rektora UKEN.

Osoby wskazane w zdaniu powyżej będą oceniały próbki dań w obecności Wykonawcy lub osób przez niego upoważnionych, zgodnie z procedurą określoną poniżej.

II. Opis badania.

1. Badanie próbki odbędzie się w siedzibie Zamawiającego w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, do 7 dni od daty otwarcia ofert.
2. Termin (dzień i godzina) prezentacji zaoferowanego menu podany zostanie Wykonawcy, na co najmniej cztery dni przed planowanym terminem prezentacji dań
3. **Do prezentacji zostanie przez Zamawiającego wybrane 5 dań z menu przedstawionego wraz z ofertą**
4. Badanie próbki będzie prowadzone wg, następującego scenariusza:
 - a. Każdy z wykonawców będzie miał do dyspozycji miejsce (stoisko), na którym zaprezentuje przygotowane dania,
 - b. każde ze stoisk będzie oznaczone cyfrą tak, by osoby oceniające nie znały nazw Wykonawców prezentujących dania,
 - c. ocenie będą podlegały smak, w tym zapach, konsystencja, świeżość produktów, estetyka podania,
 - d. każde z prezentowanych dań musi być opisane nazwą wraz z podaniem składu, wagi, kraju pochodzenia surowca, zgodnie z informacjami opisanymi w SWZ, w rozdziale sposób oceny oferty
5. W trakcie badania próbki Zamawiający ma prawo zadawać pytania, zatem osoba reprezentująca Wykonawcę powinna posiadać szczegółowe informacje nt. prezentowanych dań.
6. Z przeprowadzonego badania próbki każdy z członków zespołu oceniającego sporządzi protokół, w którym będą przyznane punkty. Protokoły zostaną przekazane do Komisji przetargowej, która po zsumowaniu punktów przyzna odpowiednią ilość punktów w pozacenowych kryteriach oceny ofert, zgodnie z opisem SWZ.
7. Ocena próbek będzie także udokumentowana zdjęciami wykonanymi przez Zamawiającego, które będą stanowiły załączniki do protokołu z postępowania.

UWAGA!

Wykonawca prezentując dania nie może posiadać na stoisku żadnych informacji umożliwiających identyfikację Wykonawcy. To samo dotyczy personelu obsługującego stoisko.

Nie zastosowanie się do ww. wymagań będzie skutkowało dyskwalifikacją Wykonawcy i odrzuceniem jego oferty.