



Szczecin, dnia 17.06.2024 r.

A-ZP.381.21.2024.WB

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym pn.: **Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego przez okres 12 miesięcy od zawarcia umowy**

Zamawiający działając na podstawie art. 253 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 roku, poz. 1605 ze zm.), informuje, że

1. Wybrano ofertę Wykonawcy:

KAMIŁA DĘBOWSKA
ul. POLSKICH MARYNARZY 95/2
71-050 SZCZECIN
Cena: 2 306,00 zł brutto

2. Wykonawcom przyznano następującą liczbę punktów w ramach kryteriów oceny ofert i przyznano łączną punktację:

Numer oferty	Wykonawca	Liczba punktów w zakresie kryterium cena	Liczba punktów w zakresie kryterium jakość próbek	Łączna liczba punktów
1.	4Line Catering Dietetyczny Sp. z o.o. Ul. Europejska 33 71-022 Szczecin REGON 526124440	39,68 pkt	14,34 pkt	54,02 pkt
2.	EDU Alicja Kurek Ul. Sowińskiego 72c/8 70-236 Szczecin REGON 021395597	41,52 pkt	7,33 pkt	48,85 pkt
3.	Michał Baszak Sushi&Pizza House Ul. Krzywoustego 14/21 70-250 Szczecin REGON 521768500	45,09 pkt	15,00 pkt	60,09 pkt
4.	KAMIŁA DĘBOWSKA ul. POLSKICH MARYNARZY 95/2 71-050 Szczecin REGON 321335150	50,00 pkt	31,00 pkt	81,00 pkt

Szczegółowe wyliczenie punktacji w kryterium jakościowym dla poszczególnych ofert:

1. 4Line Catering Dietetyczny Sp. z o.o. – smak i jakość próbek – 0,12 pkt, wygląd, podanie potraw, estetyka próbek – 0,03 pkt.



2. EDU Alicja Kurek - smak i jakość próbek – 0,04 pkt, wygląd, podanie potraw, estetyka próbek¹ - 0,03 pkt.
3. Michał Baszak Sushi&Pizza House - smak i jakość próbek – 0,08 pkt, wygląd, podanie potraw, estetyka próbek – 0,07 pkt.
4. KAMILA DĘBOWSKA - smak i jakość próbek – 0,20 pkt, wygląd, podanie potraw, estetyka próbek – 0,11 pkt.

Karty oceny w załączeniu.

.....

¹ Brak dodatku/-ów skutkuje obniżeniem punktacji w kategorii estetyka o 20%

Zgodność liczby potraw z bankietem degustacyjnym
Oferta A

Lp.	Nazwa potrawy	Obecność potrawy
1.	Barszcz czerwony czysty	✓
2.	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	✓
3.	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	✓
4.	Krokiety z kapustą i grzybami	✓
5.	Szparagi w szynce	✓
6.	Śledź w sosie tatarskim	✓
7.	Jajka faszerowane z łososiem	✓
8.	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	✓
9.	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	✓
10.	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	✓
11.	Rogaliki z nadzieniem	✓
12.	Deser Panna cotta	✓
13.	Deser Tiramisu	✓
	DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:	✓
1.	dodatki co najmniej trzy np. sos, dip	✓
2.	sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)	partie
3.	woda – gazowana i niegazowana w butelkach	✓
4.	soki – 3 rodzaje soków 100%	✓
5.	napoje gorące: kawa, herbata,	✓
6.	dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry	✓

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Zgodność liczby potraw z bankietem degustacyjnym

Oferta **B**

Lp.	Nazwa potrawy	Obecność potrawy
1.	Barszcz czerwony czysty	✓
2.	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	✓
3.	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	✓
4.	Krokiety z kapustą i grzybami	✓
5.	Szparagi w szynce	✓
6.	Śledź w sosie tatarskim	✓
7.	Jajka faszerowane z łososiem	✓
8.	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	✓
9.	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	✓
10.	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	✓
11.	Rogaliki z nadzieniem	✓
12.	Deser Panna cotta	✓
13.	Deser Tiramisu	✓
	DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:	
1.	dodatki co najmniej trzy np. sos, dip	✓
2.	sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)	✓
3.	woda – gazowana i niegazowana w butelkach	✓
4.	soki – 3 rodzaje soków 100%	✓
5.	napoje gorące: kawa, herbata,	✓
6.	dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry	✓

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Zgodność liczby potraw z bankietem degustacyjnym

Oferta 

Lp.	Nazwa potrawy	Obecność potrawy
1.	Barszcz czerwony czysty	✓
2.	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	✓
3.	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	✓
4.	Krokiety z kapustą i grzybami	✓
5.	Szparagi w szynce	✓
6.	Śledź w sosie tatarskim	✓
7.	Jajka faszerowane z łososiem	✓
8.	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	✓
9.	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	✓
10.	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	✓
11.	Rogaliki z nadzieniem	✓
12.	Deser Panna cotta	✓
13.	Deser Tiramisu	✓
DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:		
1.	dodatki co najmniej trzy np. sos, dip	✓
2.	sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)	✓
3.	woda – gazowana i niegazowana w butelkach	✓
4.	soki – 3 rodzaje soków 100%	✓
5.	napoje gorące: kawa, herbata,	✓
6.	dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry	✓

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Zgodność liczby potraw z bankietem degustacyjnym

Oferta ^D

Lp.	Nazwa potrawy	Obecność potrawy
1.	Barszcz czerwony czysty	✓
2.	Medaliony z połówki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	✓
3.	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	✓
4.	Krokiety z kapustą i grzybami	✓
5.	Szparagi w szynce	✓
6.	Śledź w sosie tatarskim	✓
7.	Jajka faszerowane z łososiem	✓
8.	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	✓
9.	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	✓
10.	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	✓
11.	Rogaliki z nadzieniem	✓
12.	Deser Panna cotta	✓
13.	Deser Tiramisu	✓
	DODATKI DO BANKIETU DEGUSTACYJNEGO:	
1.	dodatki co najmniej trzy np. sos, dip	✓
2.	sól, pieprz, przyprawy (co najmniej dwa)	✓
3.	woda – gazowana i niegazowana w butelkach	✓
4.	soki – 3 rodzaje soków 100%	✓
5.	napoje gorące: kawa, herbata,	✓
6.	dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry	✓

A.

EDU ALICJA KUREK

A

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr A

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	0 zimne
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	2 (zimne)
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	0
6	Śledź w sosie tatarskim	1
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Sałatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	0
12	Deser Panna cotta	0
13	Deser Tiramisu	0
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	6

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	9
---	----------

brak soli i pieprzu, brak podgrzewacza (potrawy zimne)

...Wojciech Bożek
(imię i nazwisko)

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr **A**

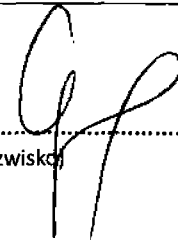
Kategoria 1. smak i jakość próbek		Punkty (0-3)
Lp.	Nazwa potrawy	
1	Barszcz czerwony czysty	0 pkt z uwagi
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	20 - 11
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	1
6	Śledź w sosie tatarskim	0
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Sałatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	1
12	Deser Panna cotta	0
13	Deser Tiramisu	0
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	6

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	10
---	-----------

Brak soli i pieprzu,
 ograniczone możliwości
 smażenia potraw
 w przykrych - brak podgrzewaczy.

.....
 (imię i nazwisko)



Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr *A*

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	0
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	2
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	0
6	Śledź w sosie tatarskim	0
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	0
12	Deser Panna cotta	0
13	Deser Tiramisu	0
Suma punktów za smak i jakość próbek		3

*zimne
zimne*

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	6

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	9
---	----------

*Brak soli i nie prze
Brak możliwości spróbowania
ciepłych potraw, gdyż nie ma
podgrzewacza.*

Monika Chojas
.....
(imię i nazwisko)

B

Uline Catering

Dietetywny

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr **B**

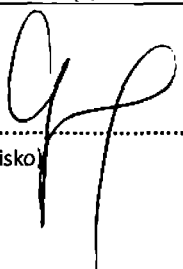
Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	1 pkt
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0 b. ostrej
4	Krokiety z kapustą i grzybami	1
5	Szparagi w szynce	1
6	Śledź w sosie tatarskim	1
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	1
10	Sałatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0 prosty
11	Rogaliki z nadzieniem	3
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	1
Suma punktów za smak i jakość próbek		

*teofila i agulene
XGP.*

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	3

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	13
---	-----------

.....
 (imię i nazwisko)



Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr B

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	2
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	1
5	Szparagi w szynce	2
6	Śledź w sosie tatarskim	1
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	1
10	Salatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	3
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	2
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	2

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	16
--	----

Wojciech Bozek
(imię i nazwisko)

**Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku**

Załącznik do protokołu

**Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek**

Oferta nr 3

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	2
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	1
5	Szparagi w szynce	1
6	Śledź w sosie tatarskim	1
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	1
10	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	3
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	
Suma punktów za smak i jakość próbek		0
		11
Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek		Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek		3
Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)		14

*też ostrze
ze wermosha
reszale c
smaku*

Monika Kaczyńska
.....
(imię i nazwisko)

C

KAMILA DEBONSKA

NIP 253 003 6662

**Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku**

Załącznik do protokołu

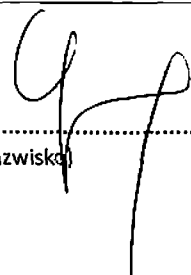
**Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek**

Oferta nr ... *C*

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	3 pkt
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	2
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	2
4	Krokiety z kapustą i grzybami	2
5	Szparagi w szynce	2
6	Śledź w sosie tatarskim	3
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	1
10	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	1
11	Rogaliki z nadzieniem	1
12	Deser Panna cotta	2
13	Deser Tiramisu	2
	Suma punktów za smak i jakość próbek	

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	11

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	32
---	-----------



 (imię i nazwisko)

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakości próbek

Oferta nr ... **C**

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	3
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	2
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	2
4	Krokiety z kapustą i grzybami	2
5	Szparagi w szynce	2
6	Śledź w sosie tatarskim	3
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	1
11	Rogaliki z nadzieniem	1
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	2
	Suma punktów za smak i jakość próbek	18

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	11

Suma punktów – kryterium jakości próbek (kategoria 1 i 2)	30
--	-----------

.....*Monika Chojtka*.....
 (imię i nazwisko)

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakości próbek

Oferta nr C

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	3
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	2
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	2
4	Krokiety z kapustą i grzybami	2
5	Szparagi w szynce	2
6	Śledź w sosie tatarskim	3
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	1
10	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	1
11	Rogaliki z nadzieniem	1
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	2
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	11

Suma punktów – kryterium jakości próbek (kategoria 1 i 2)	31
---	----

Wojciech Bożek
(imię i nazwisko)

① MICHAŁ BARSZAK STÓT D

SUSHI & PIZZA HOUSE

ul. BOLESKAŁA WRZYKOWIEC

14/21

70-250 INCEPCJA

NIP: 8542438441.

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakości próbek

Oferta nr D

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	0
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	2
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	1
6	Śledź w sosie tatarskim	0
7	Jajka faszerowane z łososiem	1
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	2
12	Deser Panna cotta	2
13	Deser Tiramisu	0
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	7

Suma punktów – kryterium jakości próbek (kategoria 1 i 2)	16
--	-----------

Wojciech Bożek
(imię i nazwisko)

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr 1

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	0
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	1
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	0
6	Śledź w sosie tatarskim	0
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	1
11	Rogaliki z nadzieniem	2
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	1
Suma punktów za smak i jakość próbek		8

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	8

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	16
---	-----------

Marek Chojko
.....
(imię i nazwisko)

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.21.2024.WB
Świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Szczecińskiego na okres od 29
czerwca 2024 roku do 28 czerwca 2025 roku

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr D

Kategoria 1. smak i jakość próbek		
Lp.	Nazwa potrawy	Punkty (0-3)
1	Barszcz czerwony czysty	0 pkt
2	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym	1
3	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym	0
4	Krokiety z kapustą i grzybami	0
5	Szparagi w szynce	1
6	Śledź w sosie tatarskim	0
7	Jajka faszerowane z łososiem	0
8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową	0
9	Salatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)	0
10	Salatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami	0
11	Rogaliki z nadzieniem	2
12	Deser Panna cotta	1
13	Deser Tiramisu	0
Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-11)
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	7

Suma punktów – kryterium jakość próbek (kategoria 1 i 2)	13
---	----

.....
(imię i nazwisko)

