

SPOSÓB OCENA PRÓBEK

L.p.	Poz.2 - budyń bez cukru, smak waniliowy, Poz. 13 - galaretka truskawkowa Poz.22 - kasza manna, Poz.63- mąka pszenna, Poz.97 - przyprawa do potraw, Poz.98 – ryż brązowy, Poz.103- sos grzybowy w proszku, Poz.114- zioła prowansalskie, Poz.115 - żelatyna spożywcza	Sposób oceny	Ilość punktów (skala)
1.	Smak dla poz.2 : po ugotowaniu mocno wyczuwalny smak wanilii, bez cukru, dla poz.13 : po ugotowaniu, mocno wyczuwalny smak truskawki dla poz. 22 i 63 : po ugotowaniu, świeży ,zbożowy, bez obcych posmaków dla poz.97 : wyczuwalne suszone warzywa i zioła, dla poz.98 : po ugotowaniu, świeży, zbożowy, bez obcych posmaków dla poz.103 : mocno grzybowy, bez obcych posmaków i goryczy dla poz.114: wyrazista kompozycja łącząca ziołowe smaki, głównie rozmarynu, oregano, tymianku, bazylii dla poz.115 :bez smaku	na podstawie złożonej próbki	0-20

Załącznik nr 2 do zapytania cenowego DZ/DZ-072-169/2026

2.	Zapach dla poz.2 : przed ugotowaniem i po ugotowaniu mocno wyczuwalny zapach waniliowy dla poz.13 : przed ugotowaniem i po ugotowaniu mocno wyczuwalny zapach truskawkowi dla poz. 22 i 63 : świeży ,zbożowy, bez obcych zapachów dla poz.97 : warzyw i ziół dla poz.98 : świeży, zbożowy, bez obcych zapachów, bez stęchlizny, dla poz.103 : grzybowy dla poz.114: zapach ziół dla poz.115 :bez zapachu		0-10
3.	Konsystencja dla poz.2 : proszek luźny, nie zbrylony, po ugotowaniu lekko płynna bez grudek dla poz.13 : proszek luźny, nie zbrylony, po ugotowaniu płynny bez grudek, po wystudzeniu zwarta , galeretowata, nie twarda dla poz. 22 :sucha, ziarnista, bez grudek dla poz.63 : sucha, sypka, jednolita dla poz.97: sypka, z widocznymi drobnymi warzywami suszonymi i ziołami dla poz.98 : sypka, ziarna sprężyste, twarde dla poz.103 : proszek luźny, nie zbrylony, z kawałkami suszonych grzybów dla poz.114 : proszek nie zbrylony dla poz.115 : nie zbrylone luźne kryształki		0-10

Załącznik nr 2 do zapytania cenowego DZ/DZ-072-169/2026

4.	Wygląd zewnętrzny dla poz.2 : barwa jasnokremowa, jasnobiała dla poz.13 : barwa różowo – czerwona dla poz.22 ; kolor biało-kremowy z lekko żółtawym odcieniem dla poz.63 : kolor biało- kremowy dla poz.97 : proszek z widocznymi suszonymi warzywami i ziołami dla poz.98 : kolor ciemnobrązowy, ziarna wydłużone dla poz.103 : kolor brązowy, może różnić się odcieniami brązu, w zależności od użytych grzybów, z widocznymi kawałkami suszonych grzybów dla poz.114 :proszek o brązowej lub beżowej barwie dla poz.115 :proszek lekko żółtawy, po rozpuszczeniu w wodzie bezbarwne		0-10
----	--	--	------

Kryterium oceny oferty przetargowej :

1. Cena –pkt 40 co daje 40 % ogólnej oceny oferty

2. Jakość- pkt 60 co daje 60 % ogólnej oceny oferty.

Zamawiający podzielił kryterium jakości na 4 części , wyodrębniając tzw.” podkryteria „.

Każdemu z „podkryteriów ‘przyznano wagę punktów , sumującą się do 60 pkt I tak:

- 1/Smak - od 0 do 20 pkt,
- 2/Zapach - od 0 do 10 pkt,
- 3/Konsystencja - od 0 do 10 pkt,
- 4/Wygląd zewnętrzny - od 0 do 20 pkt.

Ocena jakości dokonywana jest poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawcę produktów. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć w określonym terminie próbki wybranych przez Zamawiającego produktów, tj.

1. Poz. 2 - budyń bez cukru, smak waniliowy 2 opakowania
2. Poz. 13 - galaretka truskawkowa 2 opakowania

Załącznik nr 2 do zapytania cenowego DZ/DZ-072-169/2026

3. Poz. 22 - kasza manna 1 kg
4. Poz. 63 - mąka pszenna, typ 550, 1 kg
5. Poz. 97 – przyprawa do potraw, min.32% warzyw, bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących i barwników, 1 opakowanie
6. Poz. 98 – ryż brązowy, 1 kg
7. Poz. 103 – sos grzybowy w proszku, 1 opakowanie
8. Poz. 114 – zioła prowansalskie, 1 opakowanie
9. Poz. 115 – żelatyna spożywcza, 1 opakowanie

Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów.

Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów.

Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.