

Postępowanie przetargowe A-ZP.381.32.2025.AKZ
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych
przez Uniwersytet Szczeciński

Załącznik do protokołu

Karta indywidualnej oceny ofert
W ramach kryterium oceny jakość próbek

Oferta nr

	Kategoria 1. smak i jakość próbek	Punkty (0-3)	Uzasadnienie przyznania mniejszej liczby punktów niż maksymalna
Lp.	Nazwa 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		

**Postępowanie przetargowe A-ZP.381.32.2025.AKZ
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych
przez Uniwersytet Szczeciński**

Załącznik do protokołu

8	Różki z szynki z pastą jajeczno-serową		
9	Sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna)		
10	Sałatka z siekaną pierśią kurczaka i chrupiącymi warzywami		
11	Deser Panna cotta		
12	Deser Tiramisu		
	Suma punktów za smak i jakość próbek		

Kategoria 2. wygląd, podanie potraw, estetyka próbek	Punkty (0-12)	Uzasadnienie przyznania mniejszej liczby punktów niż maksymalna
Kategoria wygląd, podanie potraw, estetyka próbek		

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

.....
(imię i nazwisko)