



### Kryteria oceny ofert

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów biorąc pod uwagę następujące kryteria:

- 1) kryterium cena – 40% (40 pkt). Cena obliczana wg średniej z cen proponowanych za każdy z rodzajów cateringu, wg Formularza ofertowego;
- 2) kryterium degustacji (jakościowe): jakość jedzenia (świeżość, konsystencja, zapach, proporcje), smak (doprawienie, harmonijność smaku), temperatura podania, menu (atrakcyjność, oryginalność, harmonia, sezonowość, róże techniki) – 15% (15 pkt: 0 pkt – niedostateczne, 5 pkt – dostateczne, 10 pkt – dobre, 15 pkt – bardzo dobre), stanowiące sumę oceny członków Komisji dzieloną przez ilość członków Komisji. Zamawiający uszczegóławia punktacje i jej rozumienie:
  - a) 15 pkt – bardzo atrakcyjne, oryginalne, harmonijne (słoność, słodycz, kwasowość, ostrość), wywołuje efekt zachwyty, zdecydowanie smakuje, temperatura odpowiednia do posiłku, wyczuwalność świeżych produktów, brak nieprzyjemnych zapachów;
  - b) 10 pkt – poprawione, ogólne smaczne, standardowe, bez szczególnej inwencji, ale bez istotnych uchybień względem temperatury, proporcji, jakości produktów;
  - c) 5 pkt – mało smaczne menu, widoczne uchybienia (nieodpowiednia temperatura, brak spójności i harmonii w proporcjach);
  - d) 0 pkt – niesmaczne, nieświeże produkty, zaburzone proporcje, nieprzyjemne zapachy, zimne lub niezgodne z opisem, zdecydowanie zniechęca do spożycia;
- 3) kryterium estetyki (jakościowe): estetyka podania rozumiana jako kompozycja serwowanego talerza czystość i schludność podania, dekoracje – 15% (15 pkt: 15 pkt – niedostatecznie, 5 pkt – dostatecznie, 10 pkt – dobrze, 15 pkt – bardzo dobrze), stanowiące sumę oceny członków Komisji dzieloną przez ilość członków Komisji. Zamawiający uszczegóławia punktacje i jej rozumienie:
  - a) 15 pkt – podanie bardzo atrakcyjne, oryginalne, harmonijne, wywołuje efekt zachwyty, zdecydowanie zachęca do spożycia;
  - b) 10 pkt – podanie poprawne, standardowe, bez szczególnej inwencji, ale bez istotnych wad estetycznych;
  - c) 5 pkt – podanie mało atrakcyjne, widoczne uchybienia (bałagan, słaba/uboga kompozycja);
  - d) 0 pkt – podanie nieestetyczne, niechlujne lub niezgodne z opisem, zdecydowanie zniechęca do spożycia;
- 4) kryterium wyposażenie: możliwość oraz cena zapewnienia dodatkowych elementów – 30% (30 pkt).

Do oceny kryterium jakość należy przedstawić proponowane menu oraz próbki poniższych potraw:

- a) trzy przystawki typu finger food (jedna w wersji wegańskiej),
- b) lunch wersja VIP (jedno danie mięsne przygotowane na bazie drobiu, mięsa wołowego lub wieprzowego oraz jedno danie w wersji wegańskiej),
- c) deser (dowolne ciasto i jeden rodzaj deseru porcjowanego w słoiczku lub innym naczyniu).

Próbki powinny być dostarczone do siedziby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A. w dniu otwarcia kopert, tj. 14.04.2026 r. do godz. 13.00 w Łodzi przy ul. Ks. Biskupa Wincentego Tymienieckiego 22G, sala Łącznik szklany

Punktacja w zakresie przedstawionego powyżej kryterium zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$\text{Pkt} = (\text{Cmin}/\text{Cb}) * 40 + (\text{Jb}/\text{Jmax}) * 15 + (\text{Eb}/\text{Emax}) * 15 + ((\text{Wmin}/\text{Wb}) * 30$$

Pkt - otrzymana ilość punktów zamówienia

Cmin - cena oferty minimalnej netto

Cb - cena oferty badanej netto



Jb – punkty przyznane badanej ofercie za kryterium degustacji (jakościowe)

Jmax – maksymalna ocena kryteriów jakościowych (tj. 15)

Eb – punkty przyznane ofercie badanej za kryterium estetyki (jakościowe)

Emax – maksymalna ocena kryteriów estetyki (tj.15)

Wb – cena oferty badanej wyposażenia netto

Wmin – cena oferty wyposażenia minimalnej netto

1. Maksymalna łączna liczba punktów, jaką może uzyskać Oferent wynosi – **100 pkt.**
2. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów łącznych spośród ofert nieodrzuconych i spełniających wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego **w Zapytaniu ofertowym.** Wybrana zostanie oferta, która otrzyma największą ilość punktów.

**Uwaga!**

Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana w niniejszym postępowaniu zawarta zostanie umowa stanowiąca **Załącznik nr 5.**