



Protokół oceny ofert w kryterium degustacji potraw

Postępowanie z dnia 07.08.2025 r.

Przedmiot zamówienia: Świadczenie kompleksowych usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury podczas wydarzenia organizowanego w dniach 24-26 września 2025 roku

Data degustacji: 29.08.2025 r. godz. 10:00

Miejsce degustacji: Sala 201 w budynku dydaktycznym Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków

1. Skład komisji oceniającej:

1. Tomasz Klaja
2. Magdalena Izdebska
3. Tomasz Bigaj
4. Łukasz Daniel

2. Przebieg degustacji:

W dniu 29.08.2025 r. komisja w składzie jw. dokonała degustacji potraw przygotowanych przez wykonawców:

- Wykonawca 1
- Wykonawca 2
- Wykonawca 3

Degustacja odbyła się zgodnie z kryteriami wskazanymi w zapytaniu ofertowym. Potrawy zostały dostarczone w sposób uniemożliwiający identyfikację ich pochodzenia oraz bez oznaczeń wykonawców. Numery wykonawców zostały przez nich wylosowane, przed przygotowaniem stanowisk do degustacji.

Każdy członek komisji indywidualnie ocenił próbki w skali punktowej:

- Jakość potraw (świeżość, sposób przygotowania, kompozycja smakowa) – maks. 20 pkt
- Estetyka i sposób podania – maks. 10 pkt
- Walory smakowe (równowaga smaków, doprawienie, oryginalność) – maks. 10 pkt

Maksymalnie: 40 pkt od jednego członka komisji.

3. Tabele ocen indywidualnych

- Członek komisji nr 1

Wykonawca	Jakość (0–20)	Estetyka (0–10)	Smak (0–10)	Razem (0–40)
1	16	10	7	33
2	18	8	9	35
3	0	0	0	0

- Członek komisji nr 2

Wykonawca	Jakość (0–20)	Estetyka (0–10)	Smak (0–10)	Razem (0–40)
1	16	10	7	33
2	18	8	9	35
3	0	0	0	0

- Członek komisji nr 3

Wykonawca	Jakość (0–20)	Estetyka (0–10)	Smak (0–10)	Razem (0–40)
1	13	10	7	30
2	15	5	8	28
3	0	0	0	0

- Członek komisji nr 4

Wykonawca	Jakość (0–20)	Estetyka (0–10)	Smak (0–10)	Razem (0–40)
1	16	10	8	34
2	17	6	10	33
3	0	0	0	0

4. Wyniki zbiorcze (średnie arytmetyczne)

Wykonawca	Pkt członek 1	Pkt członek 2	Pkt członek 3	Pkt członek 4	Wynik końcowy (średnia)
1	33	33	30	34	32,5
2	35	35	28	33	32,75
3	0	0	0	0	0

5. Ewentualne uwagi:

JEDEN Z WYKONAWCÓW NIE PRZYSTĄPIŁ DO
DEGUSTACJI - PRZYZNANO 0 Pkt.

6. Podsumowanie i wnioski:

Na podstawie przeprowadzonej degustacji komisja stwierdza, że najwyższą ocenę uzyskał:
Wykonawca2....., z wynikiem 32,75 pkt.

Oceny zostaną uwzględnione w końcowym rankingu ofert zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.

7. Podpisy członków komisji:

1. Tomasz Kucyk
2. Magdalena Jedlewska
3. Tomasz Białas
4. Łukasz Dąbka