

OPIS KRYTERIÓW I SPOSÓB OCENY OFERT

1. Opis kryteriów i sposobu oceny ofert:

1.1. Oferta oceniana będzie pod względem:

- formalnym, tj. spełnienia warunków podanych w SIWZ (wymagana dokumentacja).
- merytorycznym, poprzez:
 - sprawdzenie zgodności oferowanego asortymentu z przedmiotem zamówienia,
 - wybór najkorzystniejszej oferty zgodnie z podanymi poniżej kryteriami.

W tym etapie będą rozpatrywane oferty nie podlegające odrzuceniu, złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu.

1. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami :

I. Cena - 50 %

II. Jakość- 30 %

III. Termin przydatności do spożycia – 20 %

Kryterium I cena - zostanie ocenione zgodnie z wzorem :

$$\text{Cena} = \frac{\text{najniższa cena oferowana brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times \text{waga 50pkt}$$

Kryterium II jakość – zostanie ocenione zgodnie ze wzorem :

$$\text{Jakość} = \frac{\text{suma punktów oferty badanej}}{\text{najwyższa suma punktów uzyskanych w przetargu}} \times \text{waga 30pkt}$$

Parametry jakościowe oceniane będą według niżej opisanej charakterystyki:

Parametry jakościowe czyli ocena organoleptyczna czekolad przeprowadzona zostanie w następujący sposób. Członkowie komisji przetargowej dokonają oceny organoleptycznej **dostarczonych z ofertą próbek czekolady** w oparciu o podkryteria i skalę punktową podane poniżej. Uczestnicy próby poszczególnym ofertą przyznawać będą punkty według tabeli poniżej.

Czekolada pełna mleczna lub deserowa, pełna mleczna z orzechami, pełna mleczna z wiórkami kokosowymi, pełna mleczna z innymi dodatkami oraz czekolada gorzka

Podkryterium	Opis najwyżej punktowanego podkryterium	Ilość punktów przyznana przez badającego za posiadanie cechy opisanej w kolumnie 2
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Twardość	Przełamuje się na kawałki zgodnie z wyciśniętą formą na tabliczce	1-5
Aromat, zapach	Wyczuwalny intensywny i przyjemny zapach	1-5
Smak	Smak wyczuwalny, intensywny, właściwy dla danego rodzaju czekolady	1-5
Wygląd tabliczki	Wyraźny połysk	1-5
	Gładka powierzchnia bez zagłębień, bąbli, rys	1-5
	Głęboki kolor bez jakichkolwiek nalotów	1-5

Każdy asortyment będzie oceniany osobno, po czym punkty wszystkich asortymentów zostaną zsumowane i wyliczone zgodnie z wyżej podanym wzorem.

Suma punktów będzie oceną kryterium II badanej oferty.

Kryterium III termin przydatności do spożycia:

- 12 miesięcy i dłużej – 20 pkt,

- 7-11 miesięcy – 10 pkt.

Minimalny okres przydatności do spożycia wynosi 6 miesięcy i liczony będzie od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego. Oferta z krótszym terminem przydatności zostanie odrzucona.

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który otrzyma najwyższą sumę punktów z trzech kryteriów.