

## **SZCZEGÓŁOWY TRYB PRACY ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO ORAZ ZASADY DOKONYWANIA OCENY JAKOŚCI PRZEDSTAWIONYCH PRZEZ WYKONAWCÓW ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH**

### **POWOŁANIE I SKŁAD ZESPOŁU**

#### **§ 1**

Zespół Degustacyjny powołuje Komendant Szkoły na wniosek Komisji Przetargowej spośród pracowników Sekcji Żywnościowej Szkoły Policji w Katowicach.

#### **§ 2**

Zespół Degustacyjny jest organem pomocniczym Komisji Przetargowej powoływanym do oceny jakości artykułów żywnościowych przedstawionych przez Wykonawców zgodnie z zapisami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

#### **§ 3**

Zespół Degustacyjny składa się z trzech osób. W skład zespołu degustacyjnego wchodzi pracownicy Sekcji Żywnościowej zatrudnieni na stanowiskach dietetyka, szefa kuchni, kucharza i kuchmistrza, posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych, umożliwiające przeprowadzenie oceny jakości. Rolę przewodniczącego Zespołu Degustacyjnego powierza się dietetykowi, a w przypadku jego nieobecności szefowi kuchni Sekcji Żywnościowej.

#### **§ 4**

Do osób wchodzących w skład Zespołu Degustacyjnego, stosuje się przepisy art. 17 ustawy *Prawo zamówień publicznych*. Osoby te składają oświadczenie o niepodleganiu wyłączeniu z czynności postępowania.

### **ORGANIZACJA I PRZEBIEG CZYNNOŚCI ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO**

#### **§ 5**

Po przeprowadzeniu formalnej oceny złożonych w postępowaniu ofert, Zamawiający pisemnie wezwie Wykonawców, których oferty nie będą podlegać odrzuceniu, celem dostarczenia w wyznaczonym terminie do siedziby Zamawiającego, produktów będących przedmiotem zamówienia. Ocenie podlegać będą wszystkie produkty będące przedmiotem postępowania z **wylęczeniem pozycji nr 7** - bułka tarta, określone w *Specyfikacji Asortymentowo-Ilościowo-Wartościowej*.

## § 6

Kierownik Sekcji Żywnościowej, odpowiedzialny jest za właściwe przygotowanie pomieszczenia do przeprowadzenia oceny jakości produktów spożywczych, dostosowanych do liczby Wykonawców uczestniczących w tej ocenie, a także wielkości przedmiotu zamówienia.

## § 7

1. Kierownik Sekcji Żywnościowej, oraz jeden z członków Komisji Przetargowej odpowiedzialni są za właściwe przyjęcie produktów podlegających ocenie jakości od wszystkich Wykonawców, w szczególności:
  - a) wskazanie miejsca złożenia produktów,
  - b) właściwe oznaczenie (ponumerowanie) poszczególnych „stoisk” Wykonawców, w tym sprawdzenie czy wszystkie pozycje asortymentowe podlegające ocenie jakości zostały dostarczone,
  - c) przyjęcie od każdego z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik do *Szczegółowego Trybu Pracy Zespołu Degustacyjnego*,
2. Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich produktów podlegających ocenie jakości lub dostarczenie ich po terminie określonym w wezwaniu nie podlega uzupełnieniu w myśl art. 26 ust. 3 ustawy *Prawo Zamówień Publicznych*. i jest równoznaczne z odrzuceniem oferty. W takim przypadku osoby, o których mowa w ust. 1 sporządzają protokół z opisem zaistniałej sytuacji a dostarczone produkty zostają zwrócone Wykonawcy.

## § 8

Przedstawiciele Wykonawców, po złożeniu oświadczenia, o którym mowa w § 7 ust. 1c, nie biorą udziału w dalszych czynnościach Zespołu Degustacyjnego.

## § 9

W ramach kryterium „oceny jakości”, wyodrębnia się niżej wymienione „podkryteria” obejmujące cechy organoleptyczne, które można ocenić przy pomocy zmysłów człowieka:

- 1) Smak,
- 2) Zapach,
- 3) Konsystencja,
- 4) Wygląd zewnętrzny.

## § 10

Wskazany w § 9 „podkryteriom” przyznaje się następującą punktację:

- |                      |   |                 |
|----------------------|---|-----------------|
| 1/ Smak              | – | 0; 7,5; 15 pkt, |
| 2/ Zapach            | – | 0; 3; 6 pkt,    |
| 3/ Konsystencja      | – | 0; 3; 6 pkt,    |
| 4/ Wygląd zewnętrzny | – | 0; 1,5; 3 pkt.  |

### **§ 11**

1. Zespół degustacyjny przydziela punkty ocenianym produktom wyłaniając (jeżeli jest możliwe zróżnicowanie produktów przedstawionych do oceny w zakresie danego podkryterium) produkty najlepsze, pośrednie i najgorsze. Produktom ocenionym jako najgorsze przyznaje się zawsze „0” punktów, pośrednim w zależności od kryterium 1,5; 3; 7,5; a najlepszym zawsze maksymalną liczbę punktów z danego kryterium.
2. Jeżeli w określonym kryterium – parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim Wykonawcom przyznawana jest taka sama liczba punktów.

### **§ 12**

1. Zespół Degustacyjny dąży do wypracowania zgodnego wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów w każdym z „podkryteriów”.
2. Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego zarządza głosowanie jawne, w którym każda z osób ze składu Zespołu ma jeden głos.
3. Fakt przeprowadzenia głosowania i jego wynik powinien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności.

### **§ 13**

1. Zespół Degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom żywnościowym danego Wykonawcy w ramach każdego „podkryterium” oceny oraz wylicza średnią oddzielnie dla produktów piekarniczych i ciastkarskich, których waga stanowi odpowiednio 80% i 20% przyznaných punktów.
2. Suma średnich ważonych dla produktów piekarniczych i ciastkarskich stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy za kryterium „ocena jakości”.
3. Wyliczenie punktów jest dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

## **DOKUMENTACJA PRACY ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO**

### **§ 14**

1. Z przeprowadzonej oceny jakości, Zespół Degustacyjny sporządza protokół/protokoły, w ilości odpowiadającej liczbie Wykonawców.
2. Protokół zawiera zestawienie wszystkich produktów przedstawionych do „degustacji” z podaniem ich nazwy handlowej oraz nazwy producenta.
3. Przykład obliczania punktów – protokołu degustacji, w którym udział wzięło dwóch Wykonawców.

### PROTOKÓŁ

Z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego Nr .....  
na dostawę artykułów żywnościowych w postaci ..... do Szkoły Policji  
w Katowicach.

Produkty do degustacji zgodnie ze specyfikacją stanowiącą załącznik do SWIZ dostarczyła firma  
.....mieszcząca się ..... (nazwa firmy i adres)

L.p.	Nazwa produktu/producent	Smak	Zapach	Konsystencja	Wygląd zewnętrzny
<b>PRODUKTY PIEKARNICZE</b>					
1.	Artykuł nr 1 XYZ	15	6	6	3
2.	Artykuł nr 2 XYZ	15	6	6	3
3.	Artykuł nr 3 XYZ	15	6	6	3
4.	Artykuł nr 4 XYZ	15	6	6	3
5.	Artykuł nr 5 XYZ	0	0	0	0
6.	Artykuł nr 6 XYZ	7,5	3	3	1,5
	Razem	67,5	27	27	13,5
	<i>Średnia punktów z parametru.</i>	11,25	4,5	4,5	2,25
<b>PRODUKTY CIASTKARSKIE</b>					
7.	Artykuł nr 7 XYZ	15	6	6	3
8.	Artykuł nr 8 XYZ	0	0	0	0
9.	Artykuł nr 9 XYZ	7,5	3	3	1,5
10.	Artykuł nr 10 XYZ	0	0	0	0
	Razem	22,5	9	9	4,5
	<i>Średnia punktów z parametru</i>	5,63	2,25	2,25	1,12
Suma średnich ważonych : $22,5 \times 80\% = 18 + 11,25 \times 20\% = 2,25$					
<b>LICZBA PUNKTÓW UZYSKANYCH PODCZAS DEGUSTACJI: 20,25</b>					

#### PODPISY CZŁONKÓW ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO :

1. Inspektor dietetyk - .....

2..... - .....

3..... - .....

### PROTOKÓŁ

Z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego Nr .....  
na dostawę artykułów żywnościowych w postaci ..... do Szkoły Policji  
w Katowicach.

Produkty do degustacji zgodnie ze specyfikacją stanowiącą załącznik do SWIZ dostarczyła firma  
.....mieszcząca się ..... (nazwa firmy i adres)

L.p.	Nazwa produktu/producent	Smak	Zapach	Konsystencja	Wygląd zewnętrzny
<b>PRODUKTY PIEKARNICZE</b>					
1.	Artykuł nr 1 XYZ	0	0	0	0
2.	Artykuł nr 2 XYZ	0	0	0	0
3.	Artykuł nr 3 XYZ	0	0	0	0
4.	Artykuł nr 4 XYZ	0	0	0	0
5.	Artykuł nr 5 XYZ	15	6	6	3
6.	Artykuł nr 6 XYZ	7,5	3	3	1,5
	Razem	22,5	9	9	4,5
	<i>Średnia punktów z parametru.</i>	3,75	1,5	1,5	0,75
<b>PRODUKTY CIASTKARSKIE</b>					
7.	Artykuł nr 7 XYZ	0	0	0	0
8.	Artykuł nr 8 XYZ	15	6	6	3
9.	Artykuł nr 9 XYZ	7,5	3	3	1,5
10.	Artykuł nr 10 XYZ	15	6	6	3
	Razem	37,5	15	15	7,5
	<i>Średnia punktów z parametru</i>	9,37	3,75	3,75	1,87
Suma średnich ważonych : $7,5 \times 80\% = 6 + 18,74 \times 20\% = 3,75$					
<b>LICZBA PUNKTÓW UZYSKANYCH PODCZAS DEGUSTACJI: 9,75</b>					

### PODPISY CZŁONKÓW ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO

1. Inspektor dietetyk - .....
- 2 ..... - .....
- 3 ..... - .....

## § 15

1. Punktacja przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla Komisji Przetargowej do oceny ofert.
2. Protokoły z oceny jakości Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego przedstawia na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które załączane są do dokumentacji postępowania.

Załącznik:  
Wzór oświadczenia

Zam. Publ. Nr .....

Katowice, dnia

.....

## OŚWIADCZENIE

W związku z udziałem naszej firmy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr ..... na dostawy artykułów żywnościowych w postaci ..... do Szkoły Policji w Katowicach w ..... r., niniejszym oświadczam, że nie wnoszę zastrzeżeń:

- do sposobu przygotowania oceny jakości artykułów spożywczych,
- do ilości produktów złożonych przez pozostałych Wykonawców.

.....