

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, kuchmistrza i kucharza, 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 z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.) zwanej dalej ustawą Pzp. 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 **wyłączeniem pozycji nr 8 - 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 nr 1 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 Pzp 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 – protokołów degustacji, w którym udział wzięło dwóch Wykonawców stanowi **załącznik nr 2 do Szczegółowego Trybu Pracy Zespołu Degustacyjnego**.

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.

Katowice, dnia

OŚWIADCZENIE - WZÓR

W związku z udziałem naszej firmy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr **8/ZP/2020** pn.: **„Dostawy pieczywa i wyrobów ciastkarskich do Szkoły Policji w Katowicach w I półroczu 2021 r.”**, niniejszym oświadczam, że nie wnoszę zastrzeżeń:

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

.....
pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Sekcja Żywnościowa
Szkoły Policji w Katowicach
SzP -

Katowice, r.

PROTOKÓŁ

z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego nr
na dostawy 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
PRODUKTY PIEKARNICZE					
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
PRODUKTY CIASTKARSKIE					
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 : $(22,5 \times 80\% = 18,00) + (11,25 \times 20\% = 2,25)$					
LICZBA PUNKTÓW UZYSKANYCH PODCZAS DEGUSTACJI: 20,25					

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
PRODUKTY PIEKARNICZE					
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
PRODUKTY CIASTKARSKIE					
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 : $(7,5 \times 80\% = 6,00) + (18,74 \times 20\% = 3,75)$					
LICZBA PUNKTÓW UZYSKANYCH PODCZAS DEGUSTACJI: 9,75					

PODPISY CZŁONKÓW ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO

1. Inspektor dietetyk -
- 2 -
- 3 -