

## 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 Pile.

##### § 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 pięciu osób. W skład zespołu degustacyjnego wchodzi wyznaczeni pracownicy Sekcji Żywnościowej, posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych, umożliwiające przeprowadzenie oceny jakości. Rolę przewodniczącego Zespołu Degustacyjnego powierza się kuchmistrzowi, a w przypadku jego nieobecności kierownikowi 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 przywiezienia w wyznaczonym terminie do siedziby Zamawiającego, produktów będących przedmiotem zamówienia. Ocenie podlegać będą wszystkie produkty będące przedmiotem postępowania, wymienione w załączniku nr 2 do SIWZ - (z wyłączeniem produktów z pozycji 5 – „bułka tarta” i pozycji 27 – „zakwas”)

##### § 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 „Zespołu Degustacyjnego” odpowiedzialni są za właściwe przyjęcie produktów podlegających ocenie jakości od wszystkich Wykonawców, w szczególności
  - 1) Wskazanie miejsca złożenia produktów,
  - 2) Właściwe oznaczenie (ponumerowanie) poszczególnych „stoisk” Wykonawców, w tym sprawdzenie czy wszystkie pozycje asortymentowe podlegające ocenie jakości zostały dostarczone,
  - 3) Przyjęcie od każdego z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik do *Szczegółowego Trybu Pracy Zespołu Degustacyjnego*.
2. Niedostarczenia 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 z § 7 ust. 1. pkt 3), 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.
2. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” 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.

### § 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.

Załączniki:

1. Protokół
2. Wzór oświadczenia

### PROTOKÓŁ

Z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego nr ..... na dostawę ..... Dla Szkoły Policji w Pile.  
Produkty do degustacji dostarczyła firma .....

L.p.	Nazwa produktu/producent	Smak	Zapach	Konsystencja	Wygląd zewnętrzny
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
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
	<b>RAZEM</b>	<b>90</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>
	<b>Średnia punktów z danego parametru</b>	<b>9,0</b>	<b>3,6</b>	<b>3,6</b>	<b>1,8</b>
<b>Suma uzyskanych punktów podczas degustacji: 18</b>					

Podpisy członków Zespołu Degustacyjnego

.....  
.....  
.....

Nr .....

Piła, 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 Pile w .....r., niniejszym oświadczam, że nie wnoszę zastrzeżeń:

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

.....