S Z C Z E G Ó Ł O W Y T R Y B P R A C Y ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO ORAZ ZASADY DOKONYWANIA OCENY „JAKOŚCI" PRZEDSTAWIONYCH PRZEZ WYKONAWCÓW ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

POWOŁANIE I SKŁAD ZESPOŁU

w postepowaniu Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego nr /ZP/PROW/122/2024

„Dostawy mięsa do Stołówki w Dobrzeniu Wielkim przez okres 12 miesięcy”

§ 1

Zespół Degustacyjny powołuje Prezes Prowod Sp z o. o na wniosek Komisji Przetargowej spośród pracowników Obiektu gastronomicznego – Stołówki Dobrzeń Wielki ul Wspólna 4, dalej **STOŁÓWKA** .

§ 2

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

§ 3

Zespół Degustacyjny składa się z trzech osób. W skład zespołu degustacyjnego wchodzą pracownicy stołówki zatrudnieni na stanowiskach kierownika stołówki, szefa kuchni, pomocy kuchennej , posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych, umożliwiające przeprowadzenie oceny jakości. Rolę przewodniczącego Zespołu Degustacyjnego powierza się Szefowi Kuchni, a w przypadku jego nieobecności kierownikowi stołówki .

§ 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, określone w Specyfikacji Asortymentowo-Ilościowo-Wartościowe

**§ 6**

Kierownik Stołówki, 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:
2. wskazanie miejsca złożenia produktów,
3. właściwe, zanonimizowane oznaczenie (ponumerowanie) poszczególnych „stoisk” Wykonawców, w tym sprawdzenie czy wszystkie pozycje asortymentowe podlegające ocenie jakości zostały dostarczone,
4. przyjęcie od każdego z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik do Szczegółowego Trybu Pracy Zespołu Degustacyjnego,
5. Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich produktów podlegających ocenie jakości lub dostarczenie ich po terminie określonym w wezwaniu nie podlega uzupełnieniu w myśl art. 107 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

Wskazanym 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.
3. Produkty nie nadające się do konsumpcji w formie surowej, będą poddane obróbce termicznej takich jak (gotowanie smażenie, gotowanie na parze, a także innym procesom zastosowanym przez kucharza, tak by produkt nadawał się do spożycia

§ 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 tajne, 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.
3. Przykład obliczania punktów - protokołu degustacji, w którym udział wzięło dwóch Wykonawców.
4. Punktacja przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla Komisji Przetargowej do oceny ofert.
5. Protokoły z oceny jakości Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego przedstawia na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które załączane są do dokumentacji postępowania

**PROTOKÓŁ**

Z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego Nr na dostawy artykułów żywnościowych w postaci

do Stołówki Dobrzeń Wielki ul. Wspólna 4

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | RAZEM | 90 | 36 | 36 | 18 |
| Średnia punktów z danego parametru | | 9,0 | 3,6 | 3,6 | 1,8 |
| Suma uzyskanych punktów podczas degustacji : 18 | | | | | |

PODPISY CZŁONKÓW ZESPOŁU DEGUSTACYTNEGO:

1.Szef Kuchni -

2Kierownik Stołówki

3Pomoc Kuchenna -

**PROTOKÓŁ**

Z przeprowadzonej degustacji w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego Nr

na dostawy artykułów żywnościowych w postaci

do Stołówki Dobrzeń Wielki ul. Wspólna 4

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa  produktu/producent | Smak | Zapach | Konsystencja | Wygląd  zewnętrzny |
| 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 |
| 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 | 60 | 24 | 24 | 12 |
| Średnia punktów z danego parametru | | 6,0 | 2,4 | 2,4 | 1,2 |
| Suma uzyskanych punktów podczas degustacji : 12 | | | | | |

PODPISY CZŁONKÓW ZESPOŁU DEGUSTACYTNEGO:

1.Szef Kuchni -

2Kierownik Stołówki

3Pomoc Kuchenna -

Załącznik nr 8

do „Specyfikacji Warunków Zamówienia” nr /ZP/PROW/122/2024

Dobrzeń Wielki , dnia

**OŚWIADCZENIE**

W związku z udziałem naszej firmy w **Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego nr /ZP/PROW/122/2024 „Dostawy mięsa do Stołówki w Dobrzeniu Wielkim przez okres 12 miesięcy”**

niniejszym oświadczam, że nie wnoszę zastrzeżeń:

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