

REGULAMIN DZIAŁANIA ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO
powołanego do oceny jakości artykułów żywnościowych
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

Celem regulaminu jest gwarancja maksymalnego zobiektywizowania ocen wystawianych poszczególnym Wykonawcom, a tym samym zapewnienie zachowania warunków równej konkurencji i równego traktowania uczestników postępowania.

1. Dyrektor MDPS „Złota Jesień” w celu oceny jakości artykułów żywnościowych powołuje Zespół Degustacyjny.
2. W skład Zespołu Degustacyjnego wchodzi pracownicy kuchni wyznaczeni przez jego kierownika posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych.
3. Zespół Degustacyjny składa się z trzech osób: Przewodniczący Zespołu oraz dwie osoby spośród personelu kuchni pracujący na stanowiskach kucharzy.
4. Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego wybierany jest spośród osób wymienionych w pkt 3.
5. Przewodniczący Komisji przetargowej odpowiedzialny jest:
 - 1) za właściwe przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia oceny jakości produktów piekarniczych i mięsnych,
 - 2) za właściwe przyjęcie produktów piekarniczych i mięsnych podlegających ocenie jakości od wszystkich Wykonawców, a w szczególności:
 - a) wskazanie miejsca składania produktów podlegających ocenie,
 - b) właściwe oznaczenie – ponumerowanie produktów umożliwiające identyfikację danego Wykonawcy,
 - c) nieujawnienie Zespołowi Degustacyjnemu źródeł pochodzenia produktu.
6. Podczas oznakowania produktów mogą być obecni Wykonawcy.
7. Zespół Degustacyjny dokonuje oceny jakości produktów na podstawie następujących „podkryteriów”:
 - 1) smak – świeży, właściwy dla danego gatunku..... 0 - 10 pkt
 - 2) zapach – czysty, bez obcych posmaków itp. 0 - 10 pkt

- 3) konsystencja – właściwa dla danego gatunku, o odpowiedniej gęstości, wilgotności, spójności - w otoczce lub skórcie odpowiedniej dla danego produktu itp. 0 - 10 pkt
- 4) wygląd zewnętrzny – barwa i wygląd charakterystyczny dla gatunku..... ..0 - 10 pkt
8. Ocena jakości dokonywana jest poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawców produktów.
9. Zespół Degustacyjny winien dążyć do wypracowania zgodnego, wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów.
10. Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, Przewodniczący Zespołu zarządza głosowanie, którego wynik winien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności.
11. Z przeprowadzonej oceny jakości Zespół Degustacyjny sporządza protokoły w liczbie odpowiadającej liczbie Wykonawców, których produkty podlegają ocenie.
12. Zespół Degustacyjny sumuje punkty przyznane poszczególnym produktom w ramach każdego pod kryterium a następnie wylicza średnią liczbę punktów danego pod kryterium dla wszystkich produktów danego Wykonawcy. Suma średnich poszczególnych pod kryteriów stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy w kryterium oceny jakości.
13. Wyliczenie punktów zostaje dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
14. Punktacja z oceny jakości dokonana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla Komisji Przetargowej do dokonania oceny i porównania ofert.
15. Protokoły oceny jakości sporządzone przez Zespół Degustacyjny załączane są do dokumentacji postępowania.