

## **Jakość - jako kryterium oceny ofert**

Krzysztof HAURA

*O kryteriach oceny ofert powiedziano już wiele. W dalszym ciągu jednym z najbardziej kontrowersyjnych zagadnień w tym zakresie pozostaje stosowanie przez zamawiających kryterium oceny ofert jakim jest „jakość”.*

### **POJĘCIE KRYTERIUM OCENY OFERT**

Określenie „kryterium” nie zostało ustawowo zdefiniowane, ponieważ należy do podstawowych pojęć językowych. Według słownika wyrazów obcych wyraz „kryterium” oznacza „miernik służący za podstawę oceny”. Pojęcie „kryterium oceny ofert” jest kluczowym pojęciem związanym z wyborem najkorzystniejszej ofert, o którym mowa w art. 91 ustawy Prawo zamówień publicznych, stanowiącym w ust. 1 – 3 odpowiednio:

1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia, w szczególności **jakość**, funkcjonalność, parametry techniczne, zastosowanie najlepszych dostępnych technologii w zakresie oddziaływania na środowisko, koszty eksploatacji, serwis, wpływ sposobu wykonania zamówienia na rynek pracy w miejscu wykonywania zamówienia oraz termin wykonania zamówienia.
3. Kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, a w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej.

Ustawową (legalną) definicję oferty najkorzystniejszej zawiera przepis art. 2 pkt. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Wynika z niej, że najkorzystniejszą ofertą jest: w przypadku, gdy jedynym kryterium oceny ofert jest cena - oferta z najniższą ceną, w przypadku, gdy kryteriami oceny ofert są cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia - bilans ceny i określonych w SIWZ kryteriów przedmiotowych, w przypadku zamówień w zakresie działalności twórczej lub naukowej, których przedmiotu nie można z góry opisać w sposób jednoznaczny i wyczerpujący - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia.

Podstawę wyboru oferty najkorzystniejszej określa ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. Zgodnie z tym przepisem zamawiający może dokonać wyboru oferty

najkorzystniejszej wyłącznie na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SIWZ. Oznacza to, że żadnych innych kryteriów oceny ofert zamawiający nie może brać pod uwagę. Należy tu zauważyć, że jeżeli kryteria oceny ofert zawarte są także w ogłoszeniu o zamówieniu (np. art. 41 pkt 9), musi istnieć pełna zgodność kryteriów i ich znaczeń zawartych w SIWZ oraz w ogłoszeniu. Brak zgodności oznacza zmianę kryteriów oceny ofert, co jest niedopuszczalne (art. 38 ust. 5), a w konsekwencji prowadzi do unieważnienia postępowania. Należy w tym miejscu przypomnieć, że na podstawie tego samego przepisu niedopuszczalna jest także zmiana warunków udziału w postępowaniu (z wyjątkiem, o którym mowa w art. 58).

Kryteria oceny ofert, to mierniki umożliwiające zarówno obiektywne, sprawiedliwe porównanie ofert, jak i gwarantujące wybór rzeczywiście najkorzystniejszej oferty. Powyższe znajduje potwierdzenie między innymi w dyrektywach Unii Europejskiej wskazujących w jaki sposób zamawiający ma dokonać oceny złożonych ofert w celu wyboru najlepszej. Określenie w dyrektywach uniwersalnej procedury oceny ofert i obiektywnych kryteriów, według których ocena ma być dokonywana, zapewnić ma przejrzystość tej (kluczowej) fazy postępowania, pewność prawną oraz standaryzację wszystkich postępowań o udzielenie zamówień publicznych. Intencją tych przepisów jest zagwarantowanie, by Wykonawcy już przygotowując oferty mogli jednoznacznie przewidzieć, które aspekty oferty są najważniejsze dla zamawiającego i jak będą one oceniane.

Kryteria oceny ofert przetargowych, to mierniki przyrzeczone z góry przez zamawiającego w ogłoszeniu i SIWZ, jako te, którymi będzie się on kierował przy ocenie ofert i wyborze najkorzystniejszej oferty. Takie ich określenie ogranicza w zdecydowany sposób dowolność wyboru, wzmacnia zaufanie konkurujących w przetargu wykonawców co do rzetelnego przeprowadzenia postępowania i przesądza tym, z kim ostatecznie dojdzie do umowy na realizację zamówienia dla którego postępowanie zostało zorganizowane. Kryteria oceny ofert mają zatem doniosłe znaczenie proceduralne z uwagi na swoje ochronno - stymulacyjne funkcje.

Kryterium oceny ofert przetargowych to miernik (probiez) służący za podstawę konkretnej oceny. W odniesieniu do przetargu, prowadzonego w trybie prawa zamówień publicznych, jako eliminacyjnego sposobu wyboru ofert powinna to być cecha (właściwość) umożliwiająca wartościujące porównanie konkurencyjnych ofert. Uwzględniając zaś charakter przetargu nieograniczonego i obowiązek równego traktowania wszystkich ubiegających się o zamówienie publicznych oferentów (art. 7 ustawy Prawo zamówień publicznych) kryteria oceny ofert muszą mieć charakter

przedmiotowy. Wykluczone są zatem wszelkie okoliczności podmiotowe, zwłaszcza dotyczące bezpośrednio osoby oferenta, jego zdolności i możliwości (np. wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej), wyraźnie zresztą wykluczone na mocy nowego przepisu art. 91 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych. Według ustawodawcy kryteriami oceny ofert są bowiem cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia (obowiązek ten nie dotyczy usług wymienionych w art. 5 Ustawy Prawo zamówień publicznych), w szczególności  **jakość**, funkcjonalność, parametry techniczne, zastosowanie najlepszych dostępnych technologii w zakresie oddziaływania na środowisko, koszty eksploatacji, serwis, wpływ sposobu wykonania zamówienia na rynek pracy w miejscu wykonywania zamówienia oraz termin wykonania zamówienia (art. 91 ust. 2 ustawy). Wymienione kryteria są jedynie kryteriami przykładowymi, dlatego też w praktyce zamawiający może stosować inne kryteria, nie wymienione w cyt. przepisie.

Obok funkcji proceduralnych każde kryterium oceny ofert przetargowych ma także i swoje materialnoprawne znaczenie. Wpływa ono bowiem na treść określonych postanowień ofertowych, a pośrednio i treść niektórych warunków umowy. Ich dobór nie podlega jakimkolwiek uzgodnieniom i całkowicie leży w gestii zamawiającego, tak zresztą, jak wszystkie istotne elementy umowy wynikające z oferty „wywołanej” ogłoszeniem i warunkami przetargowymi. Treść i konfiguracja kryteriów oceny ofert przetargowych podyktowane są więc interesami publicznymi, artykułowanymi jedynie przez organizatora przetargu. W przypadku przetargów o zamówienia publiczne kryteria wyboru ofert dobierane być muszą dla selekcji zapewniającej wybór rzeczywiście najkorzystniejszej publicznie oferty zgodne z ewentualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami, w szczególności ustawy o finansach publicznych.

## **WARUNKI JAKIM MUSZĄ ODPOWIADAĆ KRYTERIA OCENY OFERT**

Wybór kryteriów w przetargach dotyczących zamówień publicznych nie może być dowolny i zależny od nieograniczonego uznania podmiotu zamawiającego. Muszą one mieć charakter obiektywny, nie naruszający zasady równego traktowania wszystkich Wykonawców i winny być stosowane dokładnie w ten sam sposób wobec wszystkich ofert.

Uwagę zwraca przede wszystkim obowiązek konstruowania kryterium w ten sposób, aby ocena dokonywana w oparciu o nie była obiektywna. Kryteria oceny ofert nie

mogą być subiektywne i uznaniowe, dające zamawiającemu nieograniczoną swobodę arbitralnego wyboru oferty, lecz muszą być sformułowane obiektywnie i odnosić się wyłącznie do przedmiotu zamówienia. Kryterium będzie zgodne z wymogami równego traktowania Wykonawców jedynie pod warunkiem, że przestrzegane są przez zamawiającego w szczególności zasady: przejrzystość i obiektywizm procedury oceny. Powyższe zakłada, że kryterium sformułowane jest w taki sposób, iż pozwala wszystkim odpowiednio poinformowanym oraz zachowującym zwykłą staranność Wykonawcom na zinterpretowanie go w taki sam sposób. Ponadto zamawiający zobowiązany jest przestrzegać przez cały czas postępowania i stosować przedmiotowe kryterium jednolity w stosunku do wszystkich Wykonawców.

Kryterium oceny ofert powinno co do zasady cechować się zdolnościami pomiarowymi, umożliwiającymi wartościowanie poszczególnych propozycji umownych (miernik wystarczająco zobiektywizowany). Celem zapewnienia właściwego obiektywizmu oceny, zamawiający powinien możliwie skonkretyzować każde z przyjętych kryteriów, wyostrzając w miarę możliwości zdolności pomiarowe co uchroni go przed zarzutem uznaniowości lub zgoła tendencyjności przy ocenie ofert. Obiektywność kryteriów wymaga, by były one sformułowane w sposób wymierny, umożliwiając wyrażenie oceny w punktach.

Generalnie cele doboru kryteriów powinny być ekonomiczne tj. uzyskanie najlepszej ceny lub najlepszego bilansu ekonomicznego ceny w stosunku do pozostałych kryteriów. Dobór kryteriów na użytek przetargów publicznych jest bowiem zdeterminowany szeregiem uwarunkowań. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej powinny mieć bezpośredni związek z ekonomicznymi interesami zamawiającego. Tak więc będą one pewnym przejawem zbilansowanych interesów zamawiającego: w zależności od tego jaką wagę procentową przypisze cenie, a jaką pozostałym kryteriom odnoszącym się do przedmiotu zamówienia, tak należy rozumieć jego interesy ekonomiczne w danym zamówieniu.

Należy wyraźnie stwierdzić, że użycie innego kryterium poza ceną powoduje, że zamawiający jest w stanie zapłacić więcej w zamian za uzyskanie innej cechy oferty. Może to być wyższa jakość przejawiająca się w jednym, czy kilku parametrach o wartościach przekraczających pewien pułap. Mogą to być koszty eksploatacji, może to być również szybsza realizacja zamówienia powodująca, że zamawiający dzięki wcześniejszemu wykonaniu zamówienia zaoszczędzi pewne środki lub zdobędzie nowe. Jako zasadę należy przyjąć, że wszystkie kryteria powinny sprowadzać się do korzyści finansowych co w przypadku jednostek sektora finansów publicznych jest

odzwierciedleniem uwzględniania obok zasady legalności również zasad: gospodarności, celowości i rzetelności. Taka winna być zasada generalna. Wyjątek od niej stanowią z całą pewnością kryteria zastosowania najlepszych dostępnych technologii w zakresie oddziaływania na środowisko oraz kryterium wpływu sposobu wykonania zamówienia na rynek pracy w miejscu wykonywania zamówienia. Wyjątek taki stanowiąc będą w niektórych sytuacjach również kryteria jakości i funkcjonalności. Będzie to miało miejsce wówczas gdy zastosowanie tych kryteriów mimo iż celowe, gospodarne i racjonalne nie będzie się dało przeliczyć na efekt ekonomiczny. Należy jednak pamiętać, że użycie przez podmioty sektora finansów publicznych kryteriów pozaekonomicznych powinno być bezwzględnie ograniczone do sytuacji wyjątkowych.

## **JAKOŚĆ – KONTROWERSYJNE KRYTERIUM OCENY OFERT**

Jakość jest pojęciem trudnym do określenia i zdefiniowania. W zasadzie jest czymś niemierzalnym.

W odniesieniu do przetargów realizowanych w trybie ustawy prawo zamówień publicznych stosuje się je często jako kryterium oceny przedmiotu zamówienia w sytuacjach gdy zamawiający ma trudności w opisie przedmiotu zamówienia, w szczególności ze wskazaniem mierzalnych parametrów przedmiotu zamówienia. Nie chodzi tu o trudności w opisie wynikającym z treści art. 30 ustawy Prawo zamówień publicznych, lecz o sparametryzowanie cech przedmiotu zamówienia wykraczających poza opis wynikający z wyżej wymienionego przepisu.

Należy stwierdzić, że kryterium jakości powinno być stosowane wyłącznie dla dostaw, w szczególności dostaw przedmiotów, rzeczy, artykułów produkowanych w długich partiach, wytwarzanych przez określonych producentów, którzy utrzymują się na rynku przez długi okres czasu. W zasadzie powinno dotyczyć dostaw realizowanych w określonych przez dostawców wyróżniających je i względnie stałych opakowaniach. Wtedy bowiem można przyjąć z dużą dozą prawdopodobieństwa, że produkty dotychczas wytwarzane przez określonego producenta, dostawcę będą produkowane nadal w takim samym standardzie, że jakość tych rzeczy będzie w długim okresie czasu niezmienna. W przypadku usług takie założenie nie jest już uprawnione. Trudno bowiem fakt wykonywania poprzednio określonej usługi dobrej jakości wprost przenieść na przyszłe ich świadczenie o takiej samej jakości.

Jak zaznaczono wyżej ocenę jakości zamawiający zmuszeni są stosować w przypadkach gdy występują trudności w opisie przedmiotu zamówienia, gdy nie daje się za pomocą określonych mierzalnych parametrów określić cech rzeczy jakie zamawiający chce

w wyniku postępowania otrzymać. Doskonałym przykładem jest dostawa artykułów żywnościowych. Większość artykułów żywnościowych oznaczana jest przez producentów poprzez podanie Polskich Norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane, Polskich Norm przenoszące normy europejskie, Polskie Norm, norm branżowych lub norm zakładowych. Duża część z nich zawiera na opakowaniach dodatkowe informacje dotyczące deklarowanego składu, zawartości oraz innych parametrów takich jak wartość odżywcza, w tym wartość energetyczna. Pomimo określenia tych parametrów artykuły spożywcze wyprodukowane z tych samych deklarowanych składników, według tych samych receptur i procedur w sposób istotny różnią się w zależności od tego z produkcji jakiego wytwórcy pochodzą. Często sami producenci utrzymują w tajemnicy to „coś” co sprawia, że ich wyrób jest lepszy od wyrobów innych wytwórców produkujących to samo lecz otrzymujących w efekcie końcowym produkt o innych walorach jakościowych. Używa się po prostu określenia, że wyrób jednego producenta jest „lepszy”, jest „lepszej jakości”. Na różnice te składać się może wiele czynników w tym między innymi niuanse w technologii wytwarzania, pochodzenie użytych do produkcji surowców, stosowanie w ramach norm dozwolonych różnic w proporcjach składu surowcowego itp. Często to „coś” jest tym czego nie da się zdefiniować a już na pewno zmierzyć żadnymi wymiernymi parametrami i miernikami.

Na jakość artykułów żywnościowych składać się może cały szereg elementów, parametrów, „podkryteriów”. Najczęściej w potocznej opinii konsumentów o jakości produktów żywnościowych decydują w szczególności takie elementy jak: smak, zapach, konsystencja, wygląd zewnętrzny. Wszystkie te cechy, właściwości rzeczy związane są z subiektywnymi wrażeniami, odczuciami osób oceniających, badających daną rzecz za pomocą zmysłów. I tak:

- „smak” to właściwość rzeczy, najczęściej jadalnych, działających na zmysł smaku, często właściwość sprawiająca przyjemne wrażenie.
- „zapach” to odczuwana powonieniem właściwość ciał lotnych (lub substancji zawierających ciała lotne), woń.
- „konsystencja” to stopień twardości, gęstości lub lepkości jakiejś substancji, spoistość.
- „wygląd” to zewnętrzna postać czegoś.

Ocena jakości artykułów żywnościowych dokonywana w zakresie wyżej wymienionych przykładowych „podkryteriów” jest oceną subiektywną osoby jej dokonującej. Nie da się bowiem sparametryzować wrażeń lub odczuć poszczególnych osób. Jest oczywiste, że ten sam produkt spożywczy spełnia oczekiwania, w zakresie wyżej wymienionych cech

jakościowych (smaku, zapachu, konsystencji oraz wyglądu), jednej osoby podczas gdy może nie odpowiadać i być oceniony jako produkt „złej jakości” przez inną osobę.

Jedynym racjonalnym rozwiązaniem przy ocenie „jakości” jest w takiej sytuacji przyjęcie jako podstawy oceny opinii większości konsumentów. Opinia taka jest wypadkową subiektywnych ocen formułowanych przez poszczególnych konsumentów. Ich opinie są uwarunkowane w szczególności: czynnikami środowiskowymi, w tym rodzinnymi, tradycją, przyzwyczajeniami, doświadczeniem oraz wiedzą. Tak więc te same produkty żywnościowe mogą być w zakresie „jakości” różnie oceniane przez różne grupy osób lub też w różnych regionach kraju nie mówiąc już świata.

W takich uwarunkowaniach jedyną metodą zobiektywizowania oceny jakości artykułów żywnościowych jest dokonywanie jej w sposób zespołowy przez osoby, które w opinii większości konsumentów mają zbieżne z nimi wymagania co do jakości ocenianych produktów. Powinny to być osoby które mają ponadto doświadczenie przygotowywaniem posiłków dla zbiorowego żywienia danego środowiska oraz posiadają kwalifikacje zawodowe związane ze zbiorowym żywieniem ludzi.

Kryterium jakości w omawianym zakresie jest kryterium pozaekonomicznym i jako takie może budzić kontrowersje związane z tym, że w zamówieniach publicznych udzielanych przez podmioty sektora finansów publicznych powinny być, co do zasady, przy wyborze oferty najkorzystniejszej stosowane kryteria ekonomiczne.

Jakość artykułów żywnościowych jakie zamawiający będzie przekazywał wprost lub po dalszym przetworzeniu do konsumpcji osobom, które obsługuje i dla zaspokojenia potrzeb których produkty te zakupił ma bezpośredni i znaczący wpływ na zadowolenie konsumentów tych artykułów. Zadowolenie to może mieć swoje odzwierciedlenie w wynikach ekonomicznych osiąganych przez zamawiającego jeżeli jest on podmiotem, który prowadzi działalność gospodarczą w zakresie żywienia osób. Jeżeli bowiem wytwarzane przez niego i sprzedawane dania, posiłki oraz artykuły żywnościowe będą dobre jakościowo, najogólniej mówiąc „smaczne”, to prowadzona przez niego działalność będzie przynosiła dobre wyniki ekonomiczne. W przypadku podmiotów sektora finansów publicznych, które artykuły żywnościowe zakupują aby je następnie spożytkować na nieodpłatne żywienie osób, zadowolenie konsumentów nie może mieć wymiaru ekonomicznego. Może i powinno być jednak oceniane poprzez pryzmat gospodarności i racjonalności wydatkowania środków publicznych. Nie można bowiem oceniać jako gospodarne i racjonalne wydatkowanie środków publicznych na zakup artykułów żywnościowych „złej jakości”, których nikt nie będzie chciał jeść lub też gdy ich konsumenci będą narzekać na ich „złą jakość” i krytykować marnotrawienie środków publicznych na zakup środków spożywczych „złej jakości”.

Z uwagi na niemierzalność kryterium „jakości”, w tym niemożność sparametryzowania wszystkich cech przedmiotu zamówienia koniecznym jest sięgnięcie do oceny przedmiotu zamówienia opartej na uznaniu. Stwarza to w oczywisty sposób zagrożenie i zarzut dowolności oceny. Aby zapobiec tego rodzaju zarzutom zamawiający zobowiązany jest do szczegółowego opisu sposobu oceny. W celu zminimalizowania uznaniowości zamawiający powinien poprzez stosowanie odpowiednich procedur dążyć do zobiektywizowania ocen. Obiektywizm rozumiany zgodnie z jego językowym znaczeniem jako „bezzstronność, rzeczowość, postawę badawczą wolną od uprzedzeń” można osiągnąć poprzez:

- 1) możliwie szczegółowe opisanie kryteriów oraz „podkryteriów” oceny jakości przedmiotu, w tym podanie ich wagi w całej ocenie,
- 2) szczegółowe opisanie sposobu dokonania oceny ofert, w tym zapewnienie i wdrożenie właściwych, jednakowych warunków dokonywania oceny jakości dla wszystkich ocenianych ofert.
- 3) dokonywanie oceny przez zespół odpowiednio dobranych osób, tj. osób bezstronnych oraz posiadających stosowne kwalifikacje i doświadczenie,
- 4) zapewnienie anonimowości źródła pochodzenia ocenianych przedmiotów, rzeczy dla osób dokonujących ich oceny,

Stosowanie jawnych, jednakowych dla wszystkich Wykonawców i czytelnych procedur, oraz zespołowość dokonywania ocen skutkować powinno wyeliminowaniem dowolności oceny i zapewnieniem możliwego ich zobiektywizowania. Zapewnić powinno tym samym równe traktowanie podmiotów biorących udział w postępowaniu.

Należy mieć bowiem na uwadze to, że o fakcie, czy kryterium jest obiektywne czy subiektywne nie decyduje to, jak zamawiający dane kryterium nazwał. Decydująca jest tutaj czy zamawiający dopełnił obowiązku wynikającego z art. 36 ust. 1 pkt. 18 ustawy Prawo zamówień publicznych czyli czy dokładnie opisał sposób oceny ofert. Jeżeli więc nawet kryterium oceny określono jako „smak” lub „zapach”, co sugeruje wysoki stopień subiektywizmu przy jego stosowaniu, to o ile sposób oceny ofert wskazuje, iż ocena zostanie dokonana w sposób obiektywny, zamawiający nie narusza zasad udzielania zamówień publicznych.

## **PRZYKŁAD Z PRAKTYKI**

Praktyczne stosowanie kryterium „jakości” zostanie przedstawione na przykładzie doświadczeń w zakresie dostaw artykułów spożywczych dla państwowej jednostki

budżetowej będącej jednostką szkoleniową Policji prowadzącej nieodpłatne zbiorowe żywienie słuchaczy.

Wieloletnia praktyka zapewnienia dostaw artykułów żywnościowych umożliwiających racjonalne całodzienne wyżywienie osób, które w systemie skoszarowanym korzystają z bezpłatnego wyżywienia wskazuje, że niemożliwym jest zrezygnowanie z oceny jakości części produktów żywnościowych.

Na przestrzeni ostatnich lat zdecydowanie poszerzyła się oferta produktów żywnościowych dostępnych powszechnie na rynku. Wielość dostawców oferujących artykuły żywnościowe pochodzące od wielu różnych producentów znajduje niestety odzwierciedlenie w dużym zróżnicowaniu jakości proponowanych produktów.

Jakość serwowanych konsumentom artykułów żywnościowych oraz wytworzonych na ich bazie posiłków ma bezpośrednie przełożenie na opinię słuchaczy o poziomie wyżywienia. Jest to wartość niewymierna, nieekonomiczna, nie dająca się przeliczyć na pieniądze.

Konieczność zapewnienia słuchaczom możliwie najlepszego wyżywienia mierzonego poziomem wyrażanych przez nich dobrych i bardzo dobrych ocen i opinii w tym zakresie wymusza na kierownictwie jednostki przyjęcie w ocenie oferowanych w przetargach artykułów spożywczych stosowanie dodatkowego kryterium oceny ofert – kryterium „jakości”. Przyjęcie kryterium jakości jest zgodne z interesem publicznym, wyrażającym się w zapewnieniu dobrego poziomu wyżywienia słuchaczy, odzwierciedlonego w ich pozytywnych opiniach o jakości serwowanych posiłków. Jest oczywiste, że przyjęcie dodatkowego kryterium „jakości” rzutuje automatycznie na cenę transakcyjną, za jaką jednostka zakupi określone artykuły żywnościowe.

Zamawiający posiadając dobre rozpoznanie rynku producentów i dostawców artykułów żywnościowych potrafi właściwie oszacować różnicę cenową między oferowanymi artykułami dostatecznej jakości a artykułami bardzo dobrej jakości. Wynikające z powyższego rozpoznanie i szacunków przypisanie kryterium jakości znaczenia (tzw. wagi) w wysokości nie przewyższającej 30 % należy uznać za rozsądne i nie prowadzi do zbyt wygórowanej ceny za dostawę towaru najwyższej jakości.

Zamawiający opisując przedmiot zamówienia zawiera w SIWZ opis przedmiotu zamówienia zgodnie z dyspozycją art. 30 ustawy Prawo zamówień publicznych. W ramach takiego opisanie przedmiotu zamówienia zamawiający zakłada że otrzyma towar co najmniej „dostatecznej jakości”. Zaoferowanie artykułów żywnościowych odbiegających od określonych w SIWZ wymagań techniczno - jakościowych wynikających z opisu przedmiotu zamówienia powoduje odrzucenie oferty.

Kryterium „jakości” zamawiający przyznał wagę 30 pkt odpowiadającej 30 % ogólnej oceny oferty. Zamawiający podzielił kryterium „jakości” na mniejsze elementy nazywane „podkryteriami”. Jako „podkryteria” wskazane zostały te cechy produktu, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Każdemu z „podkryteriów” przyznano wagę punktów sumująca się do 30 punktów. I tak:

- |                      |   |                 |
|----------------------|---|-----------------|
| 1/ Smak              | – | od 0 do 15 pkt, |
| 2/ Zapach            | – | od 0 do 5 pkt,  |
| 3/ Konsystencja      | – | od 0 do 5 pkt,  |
| 4/ Wygląd zewnętrzny | – | od 0 do 5 pkt.  |

Jeżeli w określonym „podkryterium” parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim ofertom - Wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów. Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego „podkryterium”, to wskazuje się produkt najlepszy, któremu przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy, któremu przyznaje się „0” punktów. Produktom ocenionym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy „0” a liczbą maksymalną.

Zamawiający posiada dobre rozpoznanie w zakresie preferencji słuchaczy co do jakości potraw i artykułów żywnościowych wydawanych w stołówce jednostki. Rozpoznanie to potwierdzone jest między innymi badaniami ankietowymi. Preferencje konsumentów co do jakości posiłków znajdują swoje odzwierciedlenie w dokumentacji poszczególnych artykułów żywnościowych wykorzystywanych w żywieniu słuchaczy. Z zawartych tam informacji wynikają konkretne preferencje co do wyżej wymienionych „podkryteriów” jakości produktów żywnościowych. Tak więc zamawiający może i czyni to w SIWZ preferencje co do „smaku”, „zapachu”, „konsystencji” i „wyglądu – barwy używanych” produktów żywnościowych, których dostaw będzie żądał. A oto przykładowe określenia preferencji zamawiającego w zakresie stosowanych „podkryteriów” w odniesieniu do artykułów mleczarskich:

„smak” - czysty, lekko kwaśny, wyraźny dla użytych dodatków, kremowy, bez obcych posmaków, itp.

„zapach” - czysty, lekko kwaśny, wyraźny dla użytych dodatków, kremowy, bez obcych posmaków, itp.,

„konsystencja” - jednolita, gęsta, płynna, dopuszcza się niewielki podstój tłuszczu, pastowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, itp.

„wygląd zewnętrzny-barwa” – jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, charakterystyczna dla użytych dodatków, itp

Ocena jakości dokonywana jest poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawców produktów. Wykonawca zobowiązany jest w określonym terminie dostarczyć we wskazane miejsce próbki produktów podlegających ocenie. Co do zasady powinny to być kompletne opakowania. Jeżeli produkt nie występuje w oryginalnym opakowaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć próbki produktów spożywczych wielkości od 100 do 150 gramów. Produkt powinien być zaopatrzony w etykietę umożliwiającą identyfikację nazwy handlowej i nazwy producenta. Za dostarczone na degustację – ocenę jakości produkty żywnościowe Wykonawca zobowiązany jest wystawić zamawiającemu rachunek lub fakturę VAT według cen jednostkowych zawartych w ofercie.

Celem dokonania oceny „jakości” produktów spożywczych przedstawionych przez Wykonawców w jednostce, decyzją kierownika jednostki, na wniosek Przewodniczącego Komisji Przetargowej, powoływany jest zespół biegłych zwany dalej „Zespołem Degustacyjnym”. Podstawą powołania zespołu jest art. 21 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, który stanowi, że „... Jeżeli dokonanie określonych czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia wymaga wiadomości specjalnych, kierownik zamawiającego, z własnej inicjatywy lub na wniosek komisji przetargowej, może powołać biegłych. Przepis art. 17 stosuje się”.

Sposób, procedura oceny „jakości” opisany jest szczegółowo w załączonym do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia „REGULAMINIE działania „Zespołu Degustacyjnego”. Oto najistotniejsze jego postanowienia, zawierające zasady gwarantujące obiektywizm dokonywanych ocen;

- w skład Zespołu Degustacyjnego wchodzi pracownicy komórki żywnościowej wyznaczeni przez jej kierownika, posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych.
- Zespół Degustacyjny składa się z trzech osób: dietetyk (Przewodniczący Zespołu) oraz dwie osoby spośród personelu ze stanowisk szefa kuchni, kuchmistrzy, kucharzy lub młodszych kucharzy.
- Kierownik komórki żywnościowej i Przewodniczący Komisji Przetargowej odpowiedzialni są za właściwe przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia oceny jakości produktów spożywczych.

- Kierownik komórki żywnościowej oraz Przewodniczący Komisji Przetargowej odpowiedzialni są za właściwe przyjęcie produktów spożywczych podlegających ocenie jakości od wszystkich Wykonawców, w szczególności:
  - 1/ wskazanie miejsca złożenia produktów podlegających ocenie,
  - 2/ właściwe oznaczenie (ponumerowanie) poszczególnych „stanowisk ” Wykonawców, których produkty biorą udział w ocenie jakości, w sposób uniemożliwiający identyfikację danego Wykonawcy przez osoby wchodzące w skład Zespołu Degustacyjnego.
- Zespół Degustacyjny wypracowuje wspólną ocenę dla poszczególnych produktów danego Wykonawcy w każdym z „podkryteriów”.
- Zespół Degustacyjny powinien dążyć do wypracowania zgodnego wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów.
- Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, Przewodniczący Zespołu zarządza głosowanie jawne, w którym każda z osób ze składu Zespołu ma jeden głos.
- Fakt przeprowadzenia głosowania i jego wynik powinien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności.
- Z przeprowadzonej oceny jakości, Zespół Degustacyjny sporządza protokoły, w liczbie odpowiadającej liczbie Wykonawców, których produkty podlegają ocenie.
- Zespół Degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom w ramach każdego „podkryterium”. Następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium” dla wszystkich produktów danego Wykonawcy. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy za kryterium „ocena jakości”.
- Wyliczenie punktów zostaje dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.
- Punktacja z oceny „jakości” przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla Komisji Przetargowej do dokonania oceny i porównania ofert. Protokoły oceny jakości sporządzone przez Zespół Degustacyjny, załączane są do dokumentacji postępowania.

Przedstawiony sposób oceny „jakości” artykułów żywnościowych daje gwarancję maksymalnego możliwego racjonalnie zobiektywizowania ocen wystawianym poszczególnym Wykonawcom a tym samym zapewnienia zachowania warunków równej konkurencji i równego traktowania uczestników postępowania poddanych ocenie.