

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**ZADANIE IV**

„Usługa przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego” (Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie)

I. SZACUNKOWA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA*:

<i>Rodzaj posiłku</i>	<i>Ilość zamawianych porcji</i>
Obiad	2.835

* Ryzyko szacowania wielkości zamówienia wynika z faktu, że korzystającymi z usług (konsumentami) są podopieczni w/w placówki. Ilości podopiecznych korzystających z posiłków a tym samym ostateczna wielkość zrealizowanej usługi nie zależy od woli i intencji Zamawiającego/ Odbiorcy usługi dlatego zastrzega się prawo dokonywania zmian przedmiotu zamówienia co do ilości wyżej wskazanej: **poprzez ograniczenie zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto.**

II. WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022r. poz. 2132 z późn. zm.);
- 2) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- 3) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE-sp. rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.) i wydanych na jego podstawie przepisów wykonawczych.

2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - przez cały okres obowiązywania umowy, z uwzględnieniem w/w przepisów oraz poniższych zasad:

(<https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/podstawowe-zasady-zdrowego-zywienia/>, https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf):

- 1) Wymogi dotyczące kuchni do realizacji przedmiotu zamówienia: **kuchnia Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki powinna znajdować się w odległości nie dalszej niż 25 km od granic administracyjnych miasta Kętrzyna** - liczonej po istniejących utwardzonych drogach publicznych – weryfikacja odległości będzie prowadzona przez zastosowanie strony: <https://www.viamichelin.pl/web/Trasy/>;
- 2) Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Odbiorcę usługi;
- 3) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipiec 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, z zasadami HACCP, jak również do przestrzegania wewnętrznych Regulaminów i Zarządzeń Odbiorcy usługi – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja z 2020r.); posiłki muszą być wykonywane przy współpracy ze służbami SANEPID;
- 4) **min. 50 % stawki za posiłek musi stanowić koszt produktów użytych do ich przygotowania tzw. „wsad do kotła”;**
- 5) podawany posiłek musi być świeży, z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagający dodatkowej obróbki technologicznej;
- 6) dostarczanie obiadów będzie następowało nie wcześniej niż max. 2 godziny przed rozpoczęciem serwowania tych posiłków - do tego czasu potrawy winny być przechowywane w zamkniętych, szczelnych pojemnikach (termosach), w temperaturze właściwej dla danego typu potrawy;
- 7) przechowywanie w termosach ciepłych potraw, w szczególności zawierających produkty mączne nie może być dłuższe niż max. 2 godziny;
- 8) transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków i posiadającymi zezwolenia lub dopuszczenia wynikające z obowiązujących przepisów.

3. Wykonawca musi przedstawić Odbiorcy usługi z tygodniowym wyprzedzeniem tygodniowy jadłospis z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Odbiorca usługi w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę tygodniowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian wprowadzonych przez Odbiorcę usługi. **Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia**

Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie „informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.

4. W trakcie układania jadłospisów tygodniowych należy kierować się zasadami:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej, niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej;
- 2) zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
- 3) surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw - nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
- 4) w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci dodatków do dania drugiego;
- 5) jadłospis tygodniowy obiadu powinien składać się: 2 razy dania jarskie oraz 3 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami i.in. (zamiennie) oraz surówką/sałatką;
- 6) w planowaniu posiłków należy uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, ich dostępność na rynku oraz cenę, jak również dostosowanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia, na przykład latem podczas upałów należy planować lżejsze potrawy zawierające więcej wody, na bazie sezonowych warzyw, natomiast zimą więcej potraw o wyższej wartości energetycznej (*prawidłowo przygotowany jadłospis powinien zawierać dokładną nazwę posiłku oraz informację o alergenach, receptury przygotowywanych potraw powinny być dostępne do wglądu*).

5. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem oraz smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym:

- 1) w szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości;
- 2) proces produkcji oraz dostarczania musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego;
- 3) należy stosować różnorodne techniki przyrządzania potraw – gotowanie na parze lub w wodzie, duszenie, pieczenie, zapiekanie itp. – które zapewniają zachowanie możliwie największej wartości odżywczej;
- 4) powtarzalność posiłków: w ciągu dwóch tygodni dania obiadowe, nie mogą się powtarzać.

6. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży oraz podstawy konstrukcji posiłków:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków/ udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię	Podstawy posiłków
Śniadanie	25-30%	Nie jest przedmiotem zamówienia.
Obiad	30-35%	Obiad: struktura dwudaniowa (zupa/krem oraz drugie danie); w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym; w pozostałe dni tygodnia zamiennie ryba z dodatkami, pierogi, naleśniki, makarony, pyzy oraz inne zaakceptowane przez Odbiorcę usługi; do obiadów podawanych z ziemniakami (wyklucza się puree w proszku), kaszą lub ryżem dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot/sok/inny napój uzgodniony z Odbiorcą usług.
Kolacja	20-25%	Nie jest przedmiotem zamówienia.
RAZEM	100%	-

7. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- 1) stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości;
- 2) Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej;
- 3) celem obniżenia zawartości soli i cukru w przygotowywanych potrawach należy stosować naturalne przyprawy i zioła, eksponując naturalne walory smakowe użytych składników i samej potrawy;
- 4) **nie dopuszcza się stosowanie przemysłowych półfabrykatów itp. kostek bulionowych, przypraw typu wega, mrożonek gotowych potraw (z wyłączeniem mrożonych warzyw i owoców), stosowania do przygotowania posiłków mięsa i jego przetworów z puszek lub typu MOM, puree w proszku, podawania do posiłków słodzonych napojów gazowanych takich jak: lemoniady, oranżady czy napoi typu cola itp., stosowania półproduktów z dużą ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych;**
- 5) oczekuje się ograniczenia: tłuszczów zwierzęcych używanych do przygotowywania posiłków tj: smalec, słonina, wysokoprocenowa śmietana, pełnotłuste sery, tłuste mięsa (karkówka, boczek), tłustych wyrobów gar-

mażeryjnych, parówek/serdelków oraz cukrów prostych (poza tymi zawartymi w naturalnych produktach takich jak owoce i warzywa);

- 6) do niejarskiego dania drugiego należy stosować wymiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron celem uniknięcia monotoni posiłków;
 - 7) owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte;
 - 8) ziemniaki - dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane;
 - 9) zupy - o odpowiedniej gęstości (niedopuszczalne są sytuacje, gdy w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion);
 - 10) chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną datą przydatności do spożycia;
 - 11) mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu; mięso w formie mielonej dopuszcza się nie częściej niż raz w tygodniu (wyklucza się stosowanie MOM - rozdrobnionej surowej masy mięsno-tłuszczowej otrzymanej z elementów zwierzęcych);
 - 12) ryby - w jednym kawałku;
 - 13) zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - 14) sosy mięsne - zawartość mięsa w porcji minimum 50%;
 - 15) przetwory mączne (pierogi, kopytka, makarony itp.) będą odpowiednio zabezpieczone, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk/ kg. składa się na porcję;
 - 16) należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia (za żądaniem Odbiorcy kolacja może być zastąpiona posiłkiem wigilijnym – wydawanym w terminie uzgodnionym między stronami).
8. Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy i drugiego dania, przy czym zupa i drugie danie powinny być przygotowane w jednym zestawie z dodatkami warzywnymi.
9. Temperatura posiłków gorących po wydaniu nie może być niższa niż:

zupy	drugie dania, kolacje na ciepło
75°C	65°C

10. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie oraz dostarczenie posiłku dla planowanej liczby podopiecznych wskazanych przez Odbiorcę usługi lub osoby przez niego upoważnione. Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy na dzień przed rozpoczęciem żywienia, w przypadku zmian ilości osób korzystających z posiłków informacja będzie przekazywana w dniu żywienia do godz. 9.00.
11. Dostarczanie winno następować przy wykorzystaniu sprzętu kuchennego Wykonawcy (termosów cateringowych itp.). Przy czym termosy cateringowe muszą być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C/4 godziny, itp.
- Obiady będą dostarczane **BEZPOŚREDNIO DO LOKALU ZAMAWIAJĄCEGO** w godzinach: **11:30-12:30**
- godziny mogą ulegać zmianie w zależności od potrzeb Odbiorcy usługi i będą ustalane z wykonawcą 24h przed posiłkiem.

12. Wykonawca musi posiadać do wyłącznej dyspozycji pojazd samochodowy:
- 1) umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie posiłków – jeśli kuchnia wytwarzająca posiłki znajdować się będzie poza siedzibą Odbiorcy usługi i ze względów organizacyjnych korzystanie z takiego pojazdu będzie konieczne;
 - 2) do transportu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zamówienia.

13. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80 poz. 545).

15. Odbiorca usługi dopuszcza możliwość zamawiania i rozliczania posiłków drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji WWW zainstalowanej nieodpłatnie u Odbiorcy usługi. Wówczas Wykonawca winien umożliwić dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Odbiorcy usługi. UWAGA: rozwiązanie to nie może wykluczać możliwości korzystania przez Odbiorcę usługi z tradycyjnych form zamawiania i rozliczania posiłków (wybór wg uznania Odbiorcy usługi).

III. PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA REALIZOWANEGO W RAMACH ZAMÓWIENIA

1. Kaloryczność oraz wartości odżywcze winny zostać ustalone w oparciu o obowiązujące przepisy oraz o powszechnie dostępne i obowiązujące zasady zdrowego żywienia. Przykładowe źródła wiedzy poza obowiązującymi przepisami np. źródło: Bułhak-Jachymczyk B. *Witaminy, [w:] Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, [red.] M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk, IŻŻ., PZW, Warszawa, 2008, źródło: M. Jarosz i in, *Normy żywienia dla populacji polskiej- nowelizacja*, [red.] M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, NIZP, PZH, Warszawa, 2020.

2. Założone wielkości przykładowych elementów posiłków przygotowywanych w ramach zamawianej usługi:

Zupy obiadowe	400 ml.
---------------	---------

Ziemniaki	300 g.
Jarzyny gotowane	150 g.
Surówki	150 g.
Makarony	220 g.
Potrawy mączne	250 g.
Ryż / kasze	200 g.
Kompoty / kisiele	200 ml.
Potrawka / gulasz	250 g.
Kurczak	150 g.
Pieczeń wieprzowa	90 g.
Kotlet mielony	90 g.

IV. WYMAGANIA W ZAKRESIE UTRZYMANIA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO ŻYWIENIA I SPRAWOWANIA NADZORU

1. Wykonawca zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym, do których zadań i uprawnień należy:

- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
- nadzór sanitarny nad żywnością, obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
- weryfikacja organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.

2. W szczególności obowiązkiem Wykonawcy jest:

- 1) ponoszenie odpowiedzialności za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia;
 - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi;
 - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy;
 - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, ppoż.
- 2) realizacja zaleceń Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej;
- 3) pokrywanie kosztów zaleceń pokontrolnych wynikających z bieżącej eksploatacji urządzeń wyposażenia pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji usługi;
- 4) sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego, doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach publicznych;
- 5) zmywanie termosów i in. w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego;
- 6) odbiór, przechowywanie i utylizacja we własnym zakresie resztek pokonsumpcyjnych i odpadów komunalnych;
- 7) utrzymanie w czystości pomieszczeń, sprzętu, urządzeń itp. związanych z realizacją usługi;
- 8) ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy, itp..

3. Wykonawca bezwzględnie winien bezwzględnie przestrzegać wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce.

V. ZASADY KONTROLI PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI JAKOŚCI PRODUKTÓW, PRZYGOTOWYWANYCH I WYDAWANYCH POSIŁKÓW ORAZ SPOSOBU ICH WYDAWANIA

1. Ocena jakości stosowanych produktów i przygotowywanych posiłków prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.
2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Stwierdzenie zaniedbania dotyczące jakości stosowanych produktów lub przygotowywanych posiłków, w co najmniej jednym punkcie jest podstawą do udzielenia upomnienia i naliczenia kary umownej.
4. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy – wg potrzeb zgodnie z postanowieniami umowy.

VI. ZASADY KONTROLI HIGIENY PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI

1. Kontrola posiłków prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.
2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Po zakończeniu kontroli sumuje się uzyskane punkty i porównuje się do sumy punktów możliwych do uzyskania dla danego kryterium.
4. Każde upomnienie jest podstawą do naliczenia kary umownej.
5. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy – wg potrzeb zgodnie z postanowieniami umowy.

VII. ZASADY KONTROLI PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI SPOSOBU ZATRUDNIENIA

1. W trakcie realizacji zamówienia Odbiorca usługi uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności. Odbiorca usługi uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
2. Ocena zatrudnienia na podstawie stosunku pracy do wykonywania czynności polegających na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy, o ile nie są (będą) wykonywane przez daną osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej (w szczególności obowiązek, o którym mowa wyżej dotyczy zatrudnienia osób wykonujących wszelkie czynności związane z przygotowaniem posiłków) prowadzona jest na podstawie dostarczonych dokumentów określonych w § 11 ust. 7 umowy.
3. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w przypadku powzięcia podejrzenia o możliwości naruszenia przez Wykonawcę obowiązku zatrudnienia.

VIII. PROTOKOŁY

**PROTOKÓŁ
KONTROLI JAKOŚCI PRODUKTÓW / POSIŁKÓW/ SPOSOBU DOSTARCZENIA**

dokonanej w dniuw godz.. w

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Odbiorcy usług:

1.

2.

Wykonawcy:

1.

2.

Lp.	Kryterium oceny	Data	Punktacja
1	Wygląd: (uzupełnić)		
2	Smak: (uzupełnić)		
3	Zapach: (uzupełnić)		
4	Sposób przechowywania (jeśli dotyczy) : (uzupełnić)		
5	Zgodność z jadłospisem i zasadami realizacji zamówienia		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Zupa ml		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Zupa (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Ziemniakig		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Ziemniaki (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Mięso g		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Mięso (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Sosg		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Sos (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Surówka g		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Surówka (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: (*skreślić niewłaściwe i uzupełnić)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g		
	Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: (*skreślić niewłaściwe i uzupełnić)		
6	Temperatura posiłku poszczególnych dań:		
	– zupa: 75°C,		
	– drugie dania: 65°C,		
7	Terminowość dostarczenia posiłku		
8	Inne zastrzeżenia:		
	Sprzęty, naczynia, w których dostarczane są posiłki:		
	- brudne, wyszczerbione, inne: (podać)		
	Ilość dostarczonych posiłków:		
	-..... (podać)		
9	Ilość uzyskanych punktów Maksymalna ilość punktów: pkt. (ilość pozycji poddanych kontroli) Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt		

**Podpis osoby odpowiedzialnej
ze strony Wykonawcy**

Podpis osoby kontrolującej