

**Formularz kontroli realizacji umowy na świadczenie usług przygotowania, dostaw i dystrybucji posiłków dla pacjentów SPZOZ w Wieluniu w tym jakości podawanych posiłków – PROTOKÓŁ.**

1. Czy Wykonawca przed rozpoczęciem realizowania bieżącego jadłospisu przedstawił jego **14-dniowy projekt**?  
TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.
2. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... posiłki zostały dostarczone w odpowiednich, określonych umową **godzinach**?  
TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.
3. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... posiłki na SOR i OIOM zostały dostarczone w spełniających normy **naczyniach jednorazowych** wraz z kompletem sztućców jednorazowych?  
TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.
4. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... sposób oraz forma dostarczenia ciepłych posiłków (obiady, zupy, itp.) zapewnił odpowiednią ich **temperaturę**?  
TAK – 2 pkt. / NIE – 0 pkt.
5. Czy dostarczone w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... posiłki były **zgodne z jadłospisem** przedstawionym Zamawiającemu lub ew. różnice nie były na tyle istotne aby zaburzony został schemat żywienia dla danej diety specjalnej?  
TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.
6. Czy przedstawiony 14-dniowy jadłospis oraz posiłki dostarczane w ramach jego realizacji w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... były **zróżnicowane pod względem składników**, tzn. żaden z posiłków kontrolowanego jadłospisu nie występował w 14-dniowym jadłospisie więcej niż 3 razy w identycznej postaci ?  
TAK – 3 pkt. / NIE – 0 pkt.
7. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. .... dostarczane posiłki były **świeże, podane w sposób estetyczny**?  
(Uszczegółowienie kryterium świeżości dla wybranych składników jadłospisu:
  - *jako świeży posiłek obiadowy zamawiający traktuje potrawę przyrządzoną nie wcześniej niż dnia poprzedniego,*
  - *jako świeże pieczywo traktowane jest pieczywo nie czerstwe, utrzymujące dobry, wygląd bez jakichkolwiek naleciałości itp.,*
  - *jako świeże owoce traktowane są owoce zebrane w ostatnim czasie, bez ewidentnych i widocznych uszkodzeń,*
  - *jako świeże wędliny należy rozumieć wędliny przechowywane do czasu podania w niskiej temperaturze, bez wyczuwalnego amoniakalnego zapachu oraz jakichkolwiek naleciałości)*  
TAK – 3 pkt. / NIE – 0 pkt.
8. Czy Wykonawca odebrał ze Szpitala odpady pokonsumpcyjne?  
TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.

**Zgodnie z § 2 ust. 5 a i b umowy Zamawiający ma prawo przeprowadzania oceny realizacji świadczonych usług zgodnie z zapisami umowy oraz oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Kontrola odbywać się będzie minimum 2 x w miesiącu, w dzień powszedni.**

Przez **uzyskanie oceny negatywnej** Zamawiający traktuje uzyskanie łącznie 7 lub mniej punktów w odpowiedziach na postawione w formularzu pytania.

**Uwaga:** uzyskanie 0 pkt. w pytaniu nr 8 powoduje uzyskanie oceny negatywnej bez względu na łączną ilość zdobytych podczas kontroli punktów.

Maksymalna liczba możliwych do uzyskania punktów: 13

Uzyskanie w dniu przeprowadzenia kontroli punkty: .....

**Wynik kontroli:** pozytywny / negatywny\*

**Przedstawiciele Zamawiającego**

1. ....

2. ....

3. ....

**Przedstawiciele Wykonawcy**

1. ....

2. ....

3. ....

.....  
godzina, data, lokalizacja (oddział)

\* niepotrzebne skreślić