

dot. FG; DB; ~~13~~ *13*

31-05-2014
el. 012/422-17-44, 012/433-23-15

Kraków, 20.01.2014

Protokół kontroli realizacji umowy nr 104/1P/MOPS nr 2 z 27.12.12.
przeprowadzonej 20.01.14 w barze *Kamien*

1. Zapewnienie klientom MOPS jednego posiłku dziennie przez 7 dni w tygodniu
TAK/NIE
• Liczba dni w tygodniu, w których wydawany jest gorący posiłek..... *7*
2. Wartość kaloryczna posiłku na podstawie przedstawionych jadłospisów min: *1.000 kcal*
3. Liczba klientów MOPS mających decyzją przyznane świadczenie w barze..... *145*
4. Liczba klientów, którzy w dniu kontroli odebrali posiłek..... *79*
5. Liczba wydanych w dniu kontroli posiłków:
 - a) Posiłki nieodpłatne *79*
 - b) Posiłki za odpłatnością
6. Maksymalna liczba wydanych dla jednej osoby posiłków dziennie
7. Uwagi osoby przeprowadzającej kontrolę:
 - a) czy są zapewnione warunki lokalowe umożliwiające spożycie przez klientów MOPS posiłków, a szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębnienia miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania)
Klienci mają zapewnione miejsca siedzące przy stoliku z innymi personami bez.
 - b) czy sposób i miejsce, w których podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS?
*- lista podpisana
- wg podpisanej py bene w obecności bufetowej*
 - c) Inne.....
0
8. Uwagi osoby reprezentującej Wykonawcę:
0

13/01/14

Proponuję porcję
dla podopiecznych MOPS

1. 700 Zupa pomidorowa z ryżem
150 Kopytka z sosem mięsny
2. 700 Knapki ze kurczakiem
100 Chocholatek z jabłkami
3. 700 Zupa ogórkowa z ziemniakami
100 Nakrętki z jabłkami
4. 700 Zupa jarzynowa z kurczakiem
700 Pochłi ziemniaczane z sosem smol.
5. 700 Kapuśniak z kiełbasą i ziemniakami
700 Pierogi ziemne z masłem
6. 750 Pasta uchemy cytryn
100 Kuchnia z kurczakiem i ryżem
7. 700 Zupa grochowa z miodem
100 Nakrętki z sosem

Każdy dzień

ramie min 1000 kcal

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA
FAB MLECZNY „KAZIMIERZ”
31-032 Kraków, ul. Krakowska 24
tel. 12 66-45, NIP 678-000-28-80