

Uprzejmie wr 21/2015

Kraków, 20.04.2016

Protokół kontroli realizacji umowy nr WIZP/253/MOPS/253/2014
przeprowadzonej 20.04.2016 w barze SMAKOS

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 1000 Kcal

3. Liczba klientów MOPS mających decyzją przyznane świadczenie w barze...120

4. Liczba klientów, którzy w dniu kontroli odebrali posiłek...7

5. Liczba wydanych w dniu kontroli posiłków:

a) Posiłki nieodpłatne 6

b) Posiłki za odpłatnością 1

6. Maksymalna liczba wydanych dla jednej osoby posiłków dziennie 1

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)

Wymagani lokalowe reprezentacji kempu przy podzi
miejsce siedzące przy stoliku bez wydzielonego przestrzeni
Hm... skomunikacji, no miejsca, sposób... podzielenie

b) czy sposób i miejsce, w których podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS?

data nie zawiera danych osobowych MOPS
i jest podpisywana w sposób reprezentacyjny
dyktando

c) Inne

8. Uwagi osoby reprezentującej Wykonawcę:

Reflex

Podpis pracownika MOPS

WYKONAWCA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA

31-039 Kraków, ul. Dietla 64

podpis osoby reprezentującej Wykonawcę

12 422 67 14, NIP 675-000-28-80

¹ Do protokołu należy załączyć jadłospis dla klientów MOPS za tydzień wstecz, zawierający informacje dotyczącą wagi i wartości kalorycznej posiłku.

Maciwoyry

1. Barma ciastowy cięsty 100 g
 Kuchmety i maszyn 200 g
 Smażenie 80 g

 640 g
2. Zupa pierzawka i masz. 100 g
 Półpiet up. 80 g
 Kuchmety 200 g
 Masz pierzawka 80 g

 660 g
3. Zupa paryska 250 g
 Masz 100 g
 Półpiet 80 g

 630 g
4. Zupa mianowata 100 g
 Kuchmety i maszyn 200 g

 620 g
5. Półpiet i maszyn 250 g
 Kuchmety 200 g
 Półpiet 100 g
 Smażenie 80 g

 630 g
6. Kuchmety i maszyn 100 g
 Półpiet i maszyn 220 g
 Masz ciastowy 80 g

 600 g
7. Zupa pierzawka i masz 100 g
 Półpiet i maszyn 200 g
 Półpiet 100 g

 700 g

KIEROWNIK ZAKŁADU
 Maria Telesnicka