

Kraków, dn. 30. 03. 2017r.

PROTOKÓŁ

Protokół kontroli realizacji umowy w sprawie gorących posiłków dla osób objętych pomocą społeczną realizowanej przez: Spółkę Powszechną Spółdzielczą "Spójność" "Nowe Huty"
(nazwa podmiotu)

w lokalu: bar "Północ" os. Teatralne 11
(lokal, w którym wydawane są posiłki)

na podstawie umowy nr W/29/105 / MOPS / 105 / 2016 z dnia 19. 12. 2016r.

Imię i nazwisko oraz stanowisko kontrolującego Małgorzata Gil - st. prac. soc. ; Edyta Pieniążko - prac. soc

nr upoważnienia do przeprowadzenia kontroli 60/2017 ; 58/2017

Termin przeprowadzenia kontroli 30. 03. 2017r.

W trakcie kontroli informacji i wyjaśnień udzielał/a (wraz z podaniem pełnionej funkcji)

Dawida Jęczyńska - Kierownik baru

Ustalenia kontroli:

1. Posiłki wydawane są przez 6 dni w tygodniu, w godzinach 8⁰⁰ - 18⁰⁰

2. Wykonawca zapewnia wydanie posiłku za dni wolne od pracy:

TAK

NIE

NIE DOTYCZY (posiłki wydawane są przez 7 dni w tygodniu)

3. Sposób i miejsce, w których podpisywana jest lista gwarantuje ochronę danych osobowych klientów MOPS:

TAK

NIE

4. Wykonawca egzekwuje potwierdzanie otrzymania posiłku poprzez podpis klienta:

TAK

NIE

5. Maksymalna liczba wydawanych posiłków wynosi: 3 dziennie, 9 tygodniowo
(na podstawie analizy list osób uprawnionych do posiłku)

6. Na liście wykreślono niewykorzystane posiłki, gdy ich ilość przekroczyła 2 wstecz:

TAK

NIE

7. Posiłki przygotowywane są w dniu wydawania (na podstawie informacji przekazanych przez personel lokalu, w którym przeprowadzana jest kontrola):

TAK

NIE

8. W dniu kontroli posiłek objęty umową składa się z dań:

Jadłospis ogólnodostępny

/ NIE ZOSTAŁ WYSZCZEGÓLNIONY*

9. Jadłospis z poprzedniego tygodnia SPEŁNIA warunki umowy (jest podana gramatura, posiłki są urozmaicone /nie powtarzają się w ciągu tygodnia/, przynajmniej 2 razy w tygodniu zapewniono posiłek mięsny):**

TAK

NIE

04. 04. 2017
Starszy Pracownik Socjalny

Małgorzata Gil

10. Zaobserwowano lub powzięto informację o wydawaniu towaru w stanie nieprzetworzonym:

€ TAK

€ NIE

11. Zaobserwowano lub powzięto informację o dokonywaniu wypłat zamiast przygotowanego posiłku:

€ TAK

€ NIE

12. Warunki lokalowe umożliwiają spożycie posiłku, są zapewnione miejsca siedzące przy stolikach (z zastrzeżeniem nie wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania):

€ TAK

€ NIE

13. W godzinach wydawania posiłków klientom MOPS w lokalu obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu:

€ TAK

€ NIE

14. Czy nieprawidłowości stwierdzone podczas ostatniej kontroli lub zgłoszone wykonawcy w innym trybie (stwierdzone lub zgłoszone nieprawidłowości należy wymienić w punktach) zostały usunięte (należy uzupełnić wyłącznie w sytuacjach stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji umowy):

Nie dotyczy

15. UWAGI osoby przeprowadzającej kontrolę:

Brak uwag

16. UWAGI osoby reprezentującej Wykonawcę (w tym odniesienie do zastrzeżeń zgłoszonych podczas bieżącej oraz poprzednich kontroli):

Brak uwag

Protokół sporządzono w2..... jednobrzmiących egzemplarzach.

Zastrzeżenia do treści niniejszego protokołu należy przekazać Zamawiającemu w formie pisemnej w terminie do 14 dni od daty otrzymania protokołu.

Starszy Pracownik Socjalny

30.03.2017

Małgorzata Gil

PRACOWNIK SOCJALNY

(data sporządzenia protokołu i podpis pracownika MOPS)

30.03.2017

(data otrzymania protokołu i podpis osoby reprezentującej)

Kierownik Zakładu

Danuta Tarczyńska

* Niepotrzebne skreślić

** Do protokołu należy załączyć jadłospis dla osób korzystających z pomocy w formie posiłków za tydzień wstecz, zawierający informację dot. wagi posiłku

Starszy Pracownik Socjalny

Małgorzata Gil

zgodnie z oryginałem: 04.04.2017

Zestawienie dań obiadowych
dla Konsumentów HOPS w Krakowie
w barze 301 "Północny"

Data

20.03.17r.	480g	Zupa jarzynowa
	300g	Placki ziemniaczane
	100g	Pieczarki z śmietanie
21.03.17r.	480g	Zupa ziemniaczana
	250g	Gołąbki z mięsem i ryżem
	50g	Sos pomidorowy
22.03.17r.	480g	Zupa ogórkowa z ryżem
	200g	Naleśniki z serem
	250g	Kompot
23.03.17r.	480g	Zupa pieczarkowa z makaronem
	340g	Zazanka z kapustą i kiebasą
24.03.17r.	450g	Zurek z jajkiem
	300g	Pierogi ziemne
25.03.17r.	480g	Krupnik na kurczaku
	300g	Pierogi z kapustą i grzybami
	150g	Kompot
26.03.17r.	480g	Zupa pomidorowa z larym ciastem
	300g	Ziemniaki
	300g	Gulasz wieprzowy

zobacz
oryginał
04.04.2017
Starszy Pracownik
Małgorzata Gil

Kierownik Zakładu
Danuta Tarczyńska