

Kraków, dn. 29. 03. 2019

PROTOKÓŁ

Protokół kontroli realizacji umowy w sprawie górných posiłków dla osób objętych pomocą społeczną realizowanej przez: KRAKÓWKA WSPÓŁCZESNA GASTRONOMIA
(nazwa podmiotu)

w lokalu: BAR POD FILARKAMI w STAROMIŚCIE
(lokal, w którym wydawane są posiłki)

na podstawie umowy nr W/2P/144/MOPS/166/2018 z dnia 02.03.2018

Imię i nazwisko oraz stanowisko kontrolującego BARBARA ŚMĘDER PODINSPEKTOR

nr upoważnienia do przeprowadzenia kontroli 127/2018

Termin przeprowadzenia kontroli 29. 03. 2019

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

PUŁĘTOWA P. CIEŁAÇA

Ustalenia kontroli:

1. Posiłki wydawane są przez 7 dni w tygodniu, w godzinach zgodnie z decyzją MOPS
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 9 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:
zupa piekarkowa z makaronem, ryba z jabłkami
.....
..... /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

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):

.....
.....

15. UWAGI osoby przeprowadzającej kontrolę:

.....
.....
.....
.....
.....

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

.....
.....
.....
.....
.....

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach.

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

29. 03. 2019
mgr Barbara Smęder
Podinspektor
(data sporządzenia protokołu i podpis pracownika MOPS)

29. 03. 2019

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA
31-039 Kraków, Biela 64
KRAKÓW
31-039 Kraków, Sędziwój 29
(data otrzymania protokołu i podpis osoby reprezentującej Wykonawcę)

* Niepotrzebne skreślić

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

Jadłospis obowiązujący w okresie od 15.03 Do 24.03 2012 roku. Gramatura posiłku od 600g.

1.	barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami	350g
	pierogi z truskawkami	250g
		600g
2.	krupnik z ziemniakami	300g
	naleśniki ukraińskie	200g
	sos pieczarkowy	100g
		600g
3.	ziemniaki	250g
	jajka gotowane z sosem chrzanowym	250g
	marchewka z groszkiem	100g
		600g
4.	zupa grysikowa	250g
	ziemniaki	200g
	pulpet wieprzowy w sosie własnym	120g
	surówka z czerwonej kapusty	80g
		650g
5.	zupa pieczarkowa z makaronem	300g
	ryż z jabłkami	300g
		600g
6.	gołąbki z mięsem i ryżem	300g
	sos pomidorowy	120g
	surówka z marchewki	200g
		620g
7.	zupa brokułowa z lanym ciastem	200g
	udko gotowane	150g
	ziemniaki	200g
	kapusta zasmażana	150g
		700g

KRAKOWSKA SPÓŁDZIELNIA
GASTRONOMICZNA
31-038 Kraków, ul. Dietla 64
BAK MLECZNY „POD FILARKAMI”
31-038 Kraków, ul. Starowiślna 29
tel. 12 422-73-02, NIP 675-000-28-80

KIEROWNIK ZAKŁADU

Jolanta Wróbel

