

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Zakup usług przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków
na potrzeby Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie”**

I. SZACUNKOWA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA*:

<i>Lp</i>	<i>Rodzaj posiłku</i>	<i>Szacunkowa ilość posiłków szt.</i>
1.	Śniadanie	4675
2.	Obiad	4675
3.	Kolacja	4675

* Wielkość szacunkowa zamówienia wynika z faktu, że odbiorcami usług (konsumentami) są uczniowie placówki oświatowej będącej Zamawiającym. Ilości uczniów a tym samym ostateczna wielkość zrealizowanej usługi nie zależy od woli i intencji Zamawiającego.

II. WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 5 dni w tygodniu przez cały okres obowiązywania umowy, z uwzględnieniem poniższych zasad:

- 1) Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego przy czym wyklucza się przygotowywanie posiłków z gotowych potraw konserwowych, stosowanie kostek rosołowych.
- 2) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2018r. poz. 1541 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipiec 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154). Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja z 2017r.). Posiłki muszą być wykonywane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy/ lub w konsultacji z dietetykiem lub osobą posiadającą odpowiednią wiedzę w tym zakresie oraz przy współpracy ze służbami SANEPID.
- 3) **min. 50 % stawki** za posiłek musi stanowić koszt produktów użytych do ich przygotowania tzw. „wsad do kotła”,
- 4) transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków i posiadającymi zezwolenia lub dopuszczenia wynikające z obowiązujących przepisów,
- 5) na terenie Zamawiającego transport posiłków ze strefy ich przejęcia do wydawalni oraz transport odpadów pokonsumpcyjnych, brudnych naczyń i sztućców odbywać się będzie przy użyciu wózków transportowych stanowiących własność Wykonawcy,
- 6) śniadanie, obiad, kolacja wydawane będą jako oddzielne posiłki,
- 7) nie dopuszcza się przywożenia do Zamawiającego w szczególności kolacji wraz ze śniadaniem i pozostawiania ich na noc celem wystawienia/wyłożenia w dniu kolejnym,
- 8) wystawianie/wykładanie śniadań i kolacji będzie następowało nie wcześniej niż max. 2 godziny przed rozpoczęciem wydawania tych posiłków (za wyjątkiem potraw gorących, które powinny być wydawane bezpośrednio przed spożyciem). - do tego czasu potrawy/produkty winny być przechowywane w zamkniętych, szczelnych pojemnikach, w temperaturze właściwej dla danego typu potrawy/produktu,
- 9) przechowywanie w termosach ciepłych potraw, w szczególności zawierających produkty mączne nie może być dłuższe niż max. 2 godziny.

2. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości uczniów i podopiecznych w sposób zwyczajowo przyjęty, najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

3. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku dla planowanej liczby uczniów i podopiecznych wskazanych przez Zamawiającego lub osoby przez niego upoważnione. **Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy na dzień przed rozpoczęciem żywienia (do godz. 15:00), w przypadku wcześniej nie dających się przewidzieć zmian ilości osób korzystających z posiłków informacja będzie przekazywana Wykonawcy najpóźniej w dniu żywienia do godz. 9.00** (telefonicznie, e-mail lub w innej postaci akceptowanej przez obie strony zamówienia).

4. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem oraz smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. W szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego. W ciągu tygodnia posiłki, a szczególności dania obiadowe, nie mogą się powtarzać.

5. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków/udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię - 3 posiłki
śniadanie	30-40%
obiad	35-40%
kolacja	25-30%
RAZEM	100%

6. Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy i drugiego dania, przy czym: zupa i drugie dania powinny być przygotowane w jednym zestawie z dodatkami warzywnymi.

7. W trakcie układania jadłospisów tygodniowych należy kierować się zasadami:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej,
- 2) w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
- 2) w posiłku surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw - nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
- 3) w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci dodatków do dania drugiego;
- 4) jadłospis tygodniowy obiadu powinien składać się: 2 razy dania jarskie oraz 3 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami (zamiennie) i surówką/sałatką.

8. Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu do Zamawiającego nie może być niższa niż:

- zupy: 75°C,
- drugie dania: 65°C.

9. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- 1) Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował wędlin wysokowydajnych, środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej,
- 2) stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości;
- 3) owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
- 4) wśród owoców maksymalnie 40% w tygodniu mogą stanowić jabłka (w tygodniową ilość owoców nie wlicza się do tej ilości soków, dodatków do kompotów /napojów),
- 5) dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
- 6) wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
- 7) ziemniaki - dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
- 8) zupy - o odpowiedniej gęstości (nie dopuszczalne są sytuacje, gdy w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion),
- 9) chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną datą przydatności do spożycia,
- 10) masło wysokotłuszczowe i margaryna wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki),
- 11) mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
- 12) ryby w jednym kawałku,
- 13) zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%,
- 14) sosy mięsne - zawartość mięsa w porcji minimum 50%,
- 15) przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejania produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
- 16) zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych; na życzenie Wykonawca zastrzega sobie dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie, płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie,
- 17) nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych,
- 18) należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia,
- 19) w dni postne (piątki) posiłki powinny być zróżnicowane.

10. Zamawiający dopuszcza podczas podawania posiłków użycie przez Wykonawcę 1-go bębna grzewczego, 1-nej kuchenki mikrofalowej (będącego mieniem Wykonawcy) w czasie i miejscu dystrybucji posiłku. W przypadku konieczności użycia większej liczby urządzeń elektrycznych zawarta będzie odrębna umowa określająca koszty energii elektrycznej, które poniesie Wykonawca.

11. Posiłki powinny być wydawane uczniom i podopiecznym w naczyniach Wykonawcy przystosowanych do mycia i wyparzania w zmywarkach (talerze, kubki - porcelanowe, sztućce nierdzewne). W jednostkach wydających posiłki w jadalniach Wykonawca zapewnia też nakrycie stołu (obrus, cerata, wg potrzeb koszyki na pieczywo, przyprawnik).

12. Wydawanie winno następować przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego Wykonawcy (tac, termosów cateringowych). Przy czym termosy cateringowe muszą być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp. Posiłki będą wydawane w czasie:

Śniadanie - 6.30 – 7.30

Obiad – 14.30 – 15.30

Kolacja – 18.00 – 18.40

- godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego i będą ustalane z wykonawcą 24h przed posiłkiem.

13. Wykonawca zapewni pracowników do wydawania posiłków, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności, których może wydelegować do przygotowania i wydawania posiłków.

14. Wykonawca musi posiadać do wyłącznej dyspozycji pojazd samochodowy:

1) umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie posiłków – jeśli kuchnia wytwarzająca posiłki znajdować się będzie poza siedzibą Zamawiającego i ze względów organizacyjnych korzystanie z takiego pojazdu będzie konieczne, 2) do transportu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zamówienia.

15. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca przejścia i wydawania posiłków w należytej czystości.

16. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80 poz. 545).

18. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania i rozliczania posiłków drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji WWW zainstalowanej nieodpłatnie u Zamawiającego. Wówczas Wykonawca winien umożliwić dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Zamawiającego. UWAGA: rozwiązanie to nie może wykluczać możliwości korzystania przez Zamawiającego z tradycyjnych form zamawiania i rozliczania posiłków (wybór wg uznania Zamawiającego).

III. PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA REALIZOWANEGO W RAMACH ZAMÓWIENIA

1. Kaloryczność oraz wartości odżywcze winny zostać ustalone w oparciu o obowiązujące przepisy oraz o powszechnie dostępne i obowiązujące zasady zdrowego żywienia.

2. Przykładowe źródła wiedzy poza obowiązującymi przepisami np. źródło: Bułhak-Jachymczyk B. *Witaminy*, [w:] *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, [red.] M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk, IŻŻ., PZWI, Warszawa, 2008, źródło: M. Jarosz i in, *Normy żywienia dla populacji polskiej- nowelizacja*, [red.] M. Jarosz, R. Gajowiak, K. Molska, IŻŻ., PZWI, Warszawa, 2012.

IV. WYMAGANIA W ZAKRESIE UTRZYMANIA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO ŻYWIENIA I SPRAWOWANIA NADZORU

1. Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń kuchni w których przygotowywane są posiłki oraz pomieszczeń do przyjmowania i wydania posiłków, ich wyposażenia technicznego i technologicznego, a także w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone m.in. w przepisach:

- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- i in. branżowych.

2. Wykonawca bezwzględnie winien bezwzględnie przestrzegać wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce.

3. Wykonawca zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego (odpady kategorii Q1), zgodnie z ustawą o odpadach, we własnym zakresie.

4. Wykonawca zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym, do których zadań i uprawnień należy:

- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
- nadzór sanitarny nad żywnością, obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
- wrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.

V. ZASADY KONTROLI PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO JAKOŚCI PRODUKTÓW ORAZ PRZYGOTOWYWANYCH I WYDAWANYCH POSIŁKÓW

1. Ocena jakości stosowanych produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków a także sposobu wydania posiłków, prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.

2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.

3. Stwierdzenie zaniedbania dotyczące jakości stosowanych produktów lub przygotowywanych i wydawanych posiłków lub sposobu wydania posiłków, w co najmniej dwóch punktach jest podstawą do udzielenia upomnienia i naliczenia kary umownej.

4. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Zamawiającego w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy co najmniej raz na kwartał.

VI. ZASADY KONTROLI HIGIENY PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO

1. Ocena higieny kuchni i pomieszczeń przyjmowania oraz wydawania posiłków prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.
2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Po zakończeniu kontroli sumuje się uzyskane punkty i porównuje się do sumy punktów możliwych do uzyskania dla danego kryterium.
4. Stwierdzenie zaniedbania higieny w kuchni lub pomieszczeniach wydawania posiłków, w co najmniej dwóch punktach (przyznane 0 pkt) jest podstawą do udzielenia upomnienia.
5. Każde upomnienie jest podstawą do naliczenia kary umownej.
6. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Zamawiającego w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy co najmniej dwa razy na rok.

VII. PROTOKOŁY

PROTOKÓŁ KONTROLI JAKOŚCI PRODUKTÓW / POSILKÓW

Sporządzony, dnia w

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Zamawiającego:

Wykonawcy:

1.

1.

2.

2.

Lp.	Kryterium oceny	Data	Punktacja
1	Termin ważności (jeśli dotyczy)		
2	Wygląd		
3	Smak		
4	Zapach		
5	Sposób przechowywania (jeśli dotyczy)		
6	Zgodność z jadłospisem i zasadami realizacji zamówienia		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Zupa ml		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy: Zupa		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Ziemniakig		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy: Ziemniaki		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Mięso g		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy: Mięso		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Sosg		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy: Sos		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Surówka g		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy: Surówka		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy:		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g		
	Czy wielkość jest zgodna z założeniami umowy:		
7	Temperatura posiłku poszczególnych dań:		
	– zupa: 75°C,		
	– drugie dania: 65°C,		
	– potrawy zimne +4°C		
8	Zwłoka w dostarczeniu/wydaniu posiłków		
9	Przekazanie posiłku niezgodnie z umową (np. dostarczenie śniadania wraz z kolacją)		
10	Obecność w posiłku zadeklarowanych przez wykonawcę produktów ekologicznych		
11	Ilość uzyskanych punktów Maksymalna ilość punktów: pkt. (ilość pozycji poddanych kontroli) Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt		

Wnioski z przeprowadzonej kontroli (w szczególności: zalecenia, terminy usunięcia uchybień lub stwierdzenie podstawy do naliczenia kar umownych):

.....

.....

.....

.....

**Podpis osoby odpowiedzialnej
ze strony Wykonawcy**

Podpis osoby kontrolującej

**PROTOKÓŁ
KONTROLI CZYSTOŚCI KUCHNI/ PUNKTU WYDANIA POSILKÓW/STOŁÓWKI***

Sporządzony, dnia w

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Zamawiającego:

Wykonawcy:

1.

1.

2.

2.

lp	Kryterium oceny	Data	Punktacja
1	Pomieszczenia do wydania posiłków (stołówka, jadalnia) będące w dyspozycji wykonawcy:		
1.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
1.2.	Stoły i krzesła są czyste i bezpieczne w użytkowaniu		
1.3.	Okna są czyste		
1.4.	Powierzchnie lamp oświetleniowych są czyste		
1.5.	Kaloryfery są czyste, wolne od kurzu		
1.6.	Podłoga i cokoły są czyste		
1.7.	Drzwi i futryny są czyste		
2	Kuchnia – strona czysta		
2.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
2.2.	Wszystkie powierzchnie są uporządkowane, wolne od zbędnych przedmiotów		
2.3.	Lodówki są czyste z zachowaną temperaturą do +4° C		
2.4.	Wszystkie meble są czyste, nie uszkodzone		
2.5.	Okna są czyste		
2.6.	Powierzchnie lamp oświetleniowych są czyste		
2.7.	Kaloryfery są czyste, wolne od kurzu		
2.8.	Wózki transportowe na żywność są czyste i nie uszkodzone		
2.9.	Naczynia używane do dystrybucji posiłków są czyste i nie uszkodzone		
2.10.	Pojemniki na mydło i ręczniki jedn. uż., płyn dezynfekcyjny są czyste		
2.11.	Mydło w płynie jest w pojemniku		
2.12.	Ręczniki jedn. uż. są w pojemniku		
2.13.	Płyn dezynfekcyjny jest w pojemniku		
2.14.	Umywalki oraz baterie kranowe są czyste		
2.15.	Kafelki wokół umywalki są czyste		
2.16.	Podłoga i cokoły są czyste		
2.17.	Drzwi i futryny są czyste		
3	Kuchnia - strona brudna		
3.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
3.2.	Meble (regały, stoły ...) są czyste, nie uszkodzone		
3.3.	Komory zlewozmywaków są czyste, nie uszkodzone		
3.4.	Ociekacze i stoły w myjni naczyń stołowych są czyste, nie uszkodzone		
3.5.	Sprzęt do utrzymania czystości: ściereczki, mopy, wiadra znajdują się w oddzielnym pomieszczeniu wyznaczonym do tego celu		
3.6.	Przechowywany sprzęt jest czysty, wydezynfekowany		
3.7.	Środek do dezynfekcji pomieszczeń dostępny		
4	Higiena personelu		
4.1.	Osoba pracująca w kuchni ubrana jest w czyste ubranie robocze		
4.2.	Osoba pracująca w kuchni ma całkowicie przykryte włosy		
4.3.	Osoba pracująca w kuchni ma zadbane ręce, bez biżuterii, krótko i nie pomalowane paznokcie		
5	Udostępnione przez Wykonawcę naczynia, sztućce i in.		
5.1.	Kubki i naczynia, wielokrotnego użytku, dostosowane do wyparzania – całe, bezpieczne w użytkowaniu		
5.2.	Sztućce metalowe		
5.3.	Na stołach obecne koszyki na pieczywo/ przyprawniki (w zależności od potrzeb wynikających z typu posiłku)		
5.	Ilość uzyskanych punktów <i>Możliwa ilość punktów do uzyskania: (ilość pozycji poddanych kontroli)</i> <i>Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.</i>		

Wnioski z przeprowadzonej kontroli (w szczególności: zalecenia, terminy usunięcia uchybień):

.....

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

**Podpis osoby odpowiedzialnej
ze strony Wykonawcy**

Podpis osoby kontrolującej

Przygotowała we współpracy zamawiającym: Izabela Dadoś