

ZAKĄCZNIK NR 3 – WYMÓG PRZEDSTAWIENIA PRÓBEK POSIŁKÓW

W celu oceny jakości oferowanych usług Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia degustacji próbnej.

I. Wymagania dotyczące próbek:

1. Wykonawca, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest dostarczyć próbki posiłków przez okres **10 kolejnych dni roboczych**.
2. Każdego dnia próbka powinna obejmować:
 - o jedno danie główne zgodne z przedstawionym jadłospisem,
 - o surówkę lub dodatek warzywny, jeżeli stanowi element posiłku.
3. Dostarczone próbki będą oceniane przez komisję powołaną przez Zamawiającego pod względem:
 - o smaku,
 - o jakości użytych produktów,
 - o estetyki podania,
 - o temperatury dostawy,
 - o wielkości porcji,
 - o różnorodności jadłospisu,
 - o zgodności z wymaganiami żywienia dzieci i młodzieży.
4. Zamawiający może sporządzać protokół oceny dla każdego dnia degustacji.
5. Koszt przygotowania i dostarczenia próbek ponosi Wykonawca i nie podlega zwrotowi.
6. Niedostarczenie próbek w wyznaczonym terminie lub dostarczenie próbek niezgodnych z ofertą może skutkować odrzuceniem oferty.

II. Kryteria oceny degustacji:

Kryterium	Maksymalna liczba punktów
Smak i akceptacja	40 pkt
Jakość produktów	20 pkt
Różnorodność menu	15 pkt
Estetyka posiłku	10 pkt
Wielkość porcji	10 pkt
Temperatura dostawy	5 pkt
Razem	100 pkt

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Magdalena Rak