

## **REGULAMIN**

### **działania zespołu degustacyjnego**

1. W skład zespołu degustacyjnego wchodzi pracownicy działu żywienia – kuchni wyznaczeni przez jej kierownika, posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny artykułów spożywczych.
2. Kierownik kuchni oraz przewodniczący komisji przetargowej odpowiedzialni są za właściwe przygotowanie pomieszczenia do przeprowadzenia oceny jakości produktów spożywczych podlegających ocenie jakości od wszystkich wykonawców, w szczególności:
  - a/ wskazanie miejsca złożenia produktów podlegających ocenie,
  - b/ właściwe oznaczenie ( ponumerowanie ) poszczególnych stanowisk wykonawców, których produkty będą oceniane, w sposób uniemożliwiający identyfikację danego wykonawcy przez osoby wchodzące w skład zespołu degustacyjnego.
3. Członek zespołu degustacyjnego dokonuje oceny na „ arkuszu oceny wędlin ”
4. Z przeprowadzonej oceny jakości zespół degustacyjny sporządza protokół.
5. Zespół degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom. Następnie wylicza średnią liczbę punktów przyznaną danemu wykonawcy.
6. Punktacja z „ oceny jakości ” przyznana przez zespół degustacyjny stanowi podstawę dla komisji przetargowej do dokonania oceny i porównania ofert. Protokoły oceny jakości sporządzone przez zespół degustacyjny załączone są do dokumentacji postępowania.