

### ***Regulamin pracy Zespołu Degustacyjnego***

1. Zespół powołany jest do obiektywnej i bezstronnej oceny jakości próbek art. spożywczych oferowanych przez wykonawców w postępowaniach przetargowych.
2. Pracownicy Zespołu zobowiązani są do rozpoznania preferencji kuracjuszy co do wymagań stawianych ocenianym produktom.
3. Skład Zespołu stanowią: przewodniczący, koordynator ds. żywienia, kierownicy, dietetycy Punktów Żywienia w poszczególnych obiektach „Uzdrowisko Rabka” S.A.
4. W pracach Zespołu uczestniczyć będzie po jednym przedstawicielu z każdego Punktu Żywienia w obiektach Zamawiającego.
5. Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego odpowiedzialny jest: organizację pracy, zapewnienie anonimowości źródła pochodzenia ocenianych próbek żywności a także za przygotowanie pomieszczenia przeznaczonego do przyjęcia i degustacji próbek żywności.
6. Zamawiający przyznaje kryterium jakości wagę punktową 30 pkt.
7. Kryterium „jakości produktu” została podzielona na następujące podkryteria:
  - Smak - 20
  - Zapach - 5
  - Konsystencja - 5
8. Członkowie Zespołu Degustacyjnego oceniają jakość każdego produktu w poszczególnych podkryteriach. Produkty ocenione otrzymują ocenę punktową od 1 do max ilości punktów możliwych do uzyskania w danym podkryterium .
9. Po zakończeniu oceny jakości produktów, Przewodniczący Zespołu zsumuje oceny punktowe w poszczególnych podkryteriach dla każdego zestawu i wylicza średnią ilość punktów przyznaną danemu zestawowi, która będzie stanowić ocenę punktową oferty w kryterium „jakość produktów”.

Rabka Zdrój 20.08.2018 r.

Członek Zarządu

  
-----  
Anna Żrubek

w imieniu Zamawiającego