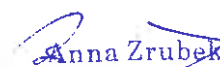


### ***Regulamin pracy Zespołu degustacyjnego***

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 Zespołu, kierownicy lub 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.
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 0 do max ilości punktów możliwych do uzyskania w danym kryterium.
9. Przewodniczący Zespołu sporządza zestawienie ocen członków Zespołu degustacyjnego dla danego zestawu i wylicza średnią ilość punktów przyznaną danemu produktowi w poszczególnych podkryteriach przez członków Zespołu.
10. Następnie sumowana jest ilość punktów w każdym podkryterium danego Zestawu, która stanowi ocenę punktową produktów w kryterium „jakość produktów”.

Członek Zarządu

  
Anna Zrubek

.....  
Podpis osoby upoważnionej

Rabka Zdrój 10.02.2017 r