

Nazwa  
kwalifikacji:  
Symbol  
kwalifikacji:

## Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

HGT.12

Numer zadania: 01

Kod arkusza: HGT.12-01-26.01-SG

Wersja arkusza: SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>(dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)</i>
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego z dodatkami</b>
	<i>w formularzu 1 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli A, ilości na 30 porcji wpisane bez zaokrągleń wyłącznie w jednostkach miary: kilogram/pęczek/opakowanie we właściwej kolumnie/wierszu:</i>
R.1.1	w kolumnie: Nazwa surowca: Łopatka cielęca; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 3,6; w kolumnie: Nazwa surowca: Marchew; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 2,7
R.1.2	w kolumnie: Nazwa surowca: Seler; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 0,9; w kolumnie: Nazwa surowca: Por; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 0,12
R.1.3	w kolumnie: Nazwa surowca: Pietruszka; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 0,3; w kolumnie: Nazwa surowca: Masło ekstra; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 0,3
R.1.4	w kolumnie: Nazwa surowca: Nać pietruszki; w kolumnie: Jednostka miary: pęczek; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 2
R.1.5	w kolumnie: Nazwa surowca: Mąka pszenna; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 0,3; w kolumnie: Nazwa surowca: Ziemniaki; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 7,5
R.1.6	w kolumnie: Nazwa surowca: Koper; w kolumnie: Jednostka miary: pęczek; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 1
R.1.7	w kolumnie: Nazwa surowca: Majonez; w kolumnie: Jednostka miary: opakowanie; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 1
R.1.8	w kolumnie: Nazwa surowca: Jogurt naturalny 2 %; w kolumnie: Jednostka miary: opakowanie; w kolumnie: Ilość na 30 porcji: 2
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego obiadu</b>
	<i>w formularzu 2 wpisane pełne nazwy potraw i napojów wyłącznie z tabeli B oraz wyniki bez zaokrągleń, z wyjątkiem udziału energii uzyskanej z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%], który należy zaokrąglić i wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]:</i>
R.2.1	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Tymbaliki z karpia, pieczywo pszenne, masło ekstra, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 238
R.2.2	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku wędzonego, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 146
R.2.3	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Potrawka z cielęciny, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 372
R.2.4	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Ziemniaki z wody, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 140

R.2.5	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Surówka z marchwi, selera i jabłka, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 98
R.2.6	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Sernik wiedeński, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 164
R.2.7	w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Kawa czarna, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 4
R.2.8	w wierszu: Wartość energetyczna zaplanowanego obiadu [kcal]: 1162 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość energetyczna zaplanowanego obiadu 1162 wynika z zapisów w Karcie oceny wartości energetycznej zaplanowanego obiadu w formularzu 2</i>
R.2.9	w wierszu: Udział energii uzyskanej z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 43,04 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość 43,04 wynika z wpisanej wartości energetycznej zaplanowanego obiadu</i> <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg [(wartość oceniona wg R.2.8 x 100) : 2700]</i>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób</b>
	<i>w formularzu 3 wpisane pełne nazwy potraw i napojów wyłącznie z tabeli B oraz wyniki, we właściwej kolumnie/wierszu, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.3.1	w kolumnie: Nazwa potrawy: Tymbaliki z karpia, pieczywo pszenne, masło ekstra, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 600,00; w kolumnie: Nazwa potrawy: Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku wędzonego, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 420,00
R.3.2	w kolumnie: Nazwa potrawy: Potrawka z cielęciny, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 660,00; w kolumnie: Nazwa potrawy: Ziemniaki z wody, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 180,00
R.3.3	w kolumnie: Nazwa potrawy: Surówka z marchwi, selera i jabłka, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 150,00; w kolumnie: Nazwa potrawy: Sernik wiedeński, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 450,00
R.3.4	w wierszu: Wartość netto potraw dla 30 osób [zł]: 2460,00 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość netto potraw dla 30 osób 2460,00 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi żywieniowej dla 30 osób w formularzu 3</i>
R.3.5	w wierszu: Kwota podatku VAT 8 % [zł]: 196,80 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana kwota podatku VAT 8 % 196,80 wynika z wpisanej wartości netto potraw dla 30 osób w Karcie kalkulacyjnej usługi żywieniowej dla 30 osób w formularzu 3</i> <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona wg R.3.4 x 8 %)</i>
R.3.6	w wierszu: Wartość brutto potraw dla 30 osób [zł]: 2656,80 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona wg R.3.4 + wartość oceniona wg R.3.5)</i>
R.3.7	w kolumnie: Nazwa napoju: Kawa czarna, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 240,00; w kolumnie: Nazwa napoju: Woda mineralna niegazowana, w kolumnie: Wartość netto 30 porcji [zł]: 150,00
R.3.8	w wierszu: Wartość netto napojów dla 30 osób [zł]: 390,00 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość netto napojów dla 30 osób 390,00 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi żywieniowej dla 30 osób w formularzu 3</i>

R.3.9	w wierszu: Kwota podatku VAT 23 % [zł]: 89,70 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana kwota podatku VAT 23 % 89,70 wynika z wpisanej wartości netto napojów dla 30 osób w Karcie kalkulacyjnej usługi żywieniowej dla 30 osób w formularzu 3</i> <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona wg R.3.8 x 23 %)</i>
R.3.10	w wierszu: Wartość brutto napojów dla 30 osób [zł]: 479,70 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona wg R.3.8 + wartość oceniona wg R.3.9)</i>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej</b>
<i>w formularzu 4 wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłącznie z wytycznych do realizacji zamówienia i tabeli C oraz wyniki, we właściwej kolumnie/wierszu, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>	
R.4.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ lub Oprawa muzyczna - duet wokalny, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 800,00 <i>dopuszcza się w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Muzyka na żywo, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 800,00</i>
R.4.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa fotograficzna, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 600,00
R.4.3	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Występ iluzjonisty, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 200,00
R.4.4	w wierszu: Wartość brutto usług dodatkowych [zł]: 1600,00 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość brutto usług dodatkowych 1600,00 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi gastronomicznej w formularzu 4</i>
R.4.5	w wierszu: Wartość brutto usługi gastronomicznej [zł]: 4736,50 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość brutto usługi gastronomicznej 4736,50 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi gastronomicznej w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 3 i 4; wg (wartość oceniona wg R.4.4 + wartość brutto potraw dla 30 osób [zł] prawidłowo przeniesiona z formularza 3 + wartość brutto napojów dla 30 osób [zł] prawidłowo przeniesiona z formularza 3)</i>
R.4.6	w wierszu: Wartość rabatu [zł]: 473,65 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość rabatu 473,65 wynika z wpisanej wartości brutto usługi gastronomicznej w Karcie kalkulacyjnej usługi gastronomicznej w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg (wartość oceniona wg R.4.5 x 10 %)</i>
R.4.7	w wierszu: Wartość brutto usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]: 4262,85 <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg (wartość oceniona wg R.4.5 - wartość oceniona wg R.4.6)</i>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu dla 30 osób</b>
<i>w formularzu 5 zaznaczone we właściwej kolumnie/wierszu:</i>	
R.5.1	w kolumnie: Przystawka zimna z dodatkami, w zastawie stołowej jednoporcjowej wyłącznie: talerze płaskie Ø 21 cm, talerze płaskie Ø 17 cm, widelce stołowe średnie, noże stołowe średnie, noże do masła
R.5.2	w kolumnie: Przystawka zimna z dodatkami, w zastawie stołowej wieloporcjowej i serwisowej wyłącznie: półmiski, łyżki serwisowe, widelce serwisowe, koszyki do pieczywa
R.5.3	w kolumnie: Zupa, w zastawie stołowej jednoporcjowej wyłącznie: bulionówki z podstawkami, łyżki stołowe średnie

R.5.4	w kolumnie: Danie główne z dodatkami, w zastawie stołowej jednoporcjowej wyłącznie: talerze płaskie Ø 28 cm, talerze płaskie Ø 21 cm, widelce stołowe duże, noże stołowe duże
R.5.5	w kolumnie: Deser, w zastawie stołowej jednoporcjowej wyłącznie: talerze płaskie Ø 21 cm, widelce małe
R.5.6	w kolumnie: Deser, w zastawie stołowej wieloporcjowej i serwisowej wyłącznie: patery do ciast, łopatkę do tortu
R.5.7	w kolumnie: Napoje zimne i gorące bezalkoholowe, w zastawie stołowej jednoporcjowej wyłącznie: filiżanki o pojemności 250 ml z podstawkami, goblety, łyżeczki do kawy
R.5.8	w kolumnie: Napoje zimne i gorące bezalkoholowe, w zastawie stołowej wieloporcjowej i serwisowej wyłącznie: dzbanki szklane
R.5.9	w kolumnie: Zupa, w zastawie stołowej wieloporcjowej i serwisowej brak zaznaczeń
R.5.10	w kolumnie: Danie główne z dodatkami, w zastawie stołowej wieloporcjowej i serwisowej brak zaznaczeń