

Załącznik 1A do Formularza oferty

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie kompleksowej usługi całodniowego żywienia na rzecz uczestników badania klinicznego pod nazwą: Randomizowane, podwójnie zaślepienie, kontrolowane placebo - badanie oceniające skuteczność i bezpieczeństwo terapii dekanianem nandrolonu oraz terapii z zastosowaniem kompleksowej fizjoterapii i diety w leczeniu sarkopenii (zwanego dalej „projektem”) realizowanego w latach 2022-2028 przez Centrum Wsparcia Badań Klinicznych Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. med. Eleonory Reicher z siedzibą w Warszawie. (nr wniosku 2021/ABM/03/00002/P/01; nr badania klinicznego NIGRIR_002SARKOPENIA)

I. Świadczenie kompleksowej usługi całodniowego żywienia (trzy posiłki) obejmuje uczestników projektu, którymi są osoby pow. 60.r.ż., zakwalifikowane do udziału w projekcie, obejmującym m. in. udział w interwencji żywieniowej każdego z uczestników, przez okres 3 miesięcy (90 dni), łącznie z dniami wolnymi od pracy (sobota, niedziela) i świątecznymi.

II. Zadaniem Wykonawcy będzie kompleksowe działanie obejmujące:

1. Przygotowanie i dostarczanie trzech wyporcjowanych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, o odpowiedniej godzinie, zgodnie z wymogiem Zamawiającego, środkiem transportu spełniającym wszystkie normy sanitarne, z zachowaniem zasad higieny podczas transportu posiłków dla pacjentów.
2. Posiłki powinny być wyporcjowane i dostarczone wszystkie codziennie do godz.7.00, dla każdego pacjenta pod jego aktualnym adresem zamieszkania (zasięg terytorialny m. st. Warszawa i okolice). Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w jednorazowe opakowania, szczelne, zamykane pojemniki służące do przechowywania żywności (i gotowych posiłków). Wszystkie pojemniki muszą być utrzymane w bezwzględnej czystości.
3. Imienna lista odbiorców wraz z określeniem rodzaju diety, kaloryczności, zawartości białka zostanie przekazana Wykonawcy nie później niż w dniu poprzedzającym termin dostawy. (**wzór stanowi załącznik nr 2.1 do opisu przedmiotu zamówienia**).
4. Podstawową dietą będzie dieta łatwostrawna, bogatobiałkowa o zawartości białka od 23 -do 34 g na posiłek. Dla każdego uczestnika zamawiający dokona wyboru jednego z wariantów kaloryczności diety ze stałej oferty Wykonawcy, nie później niż w przed dzień wysłania zapotrzebowania. W przypadku pojedynczych uczestników projektu możliwe będzie oczekiwanie zapewnienia innej diety np. z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych/z niskim indeksem glikemicznym (zalecanej w cukrzycy). Za ustalenie składu posiłków i jadłospisu będzie odpowiedzialny Wykonawca.
5. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń, tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria samochodu dostawczego, itp.

III. Szczegóły dotyczące sporządzania posiłków

1. Zamawiający będzie wymagał, aby:
 - 1) Wykonawca do produkcji potraw używał wyłącznie produktów dobrej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności. Posiłki powinny być odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz urozmaicone pod względem: smaku, doboru produktów. Posiłki powinny przede wszystkim zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych, głównie pochodzących z przetworów zbożowych (np. kasze, ryż) oraz zawierać dodatek warzyw i owoców np.: warzywa, surówki, sałatki, jarzynki, owoce, zgodnie z zaleceniami opracowanymi przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej dla osób starszych.
(na przykład <https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/talerz-zdrowego-zywienia/>)
 - 2) Wymagane będzie, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupa + drugie danie.
 - 3) Z uwagi na fakt, że uczestnicy będą włączani do projektu sukcesywnie, zmiany w ilości żywionych uczestników projektu lub zmiany rodzaju diet zostaną potwierdzone zgodnie z pkt.

II.3. niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.

- 4) Wykonawca będzie podawał uczestnikowi projektu do wiadomości całodzienny jadłospis (menu) w formie wydruku papierowego, dołączonego do zestawu posiłków.
- 5) Do obowiązków Wykonawcy należy świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy i innymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą, stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Cateringowej i zasad systemu HACCP. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia tej dokumentacji na żądanie Zamawiającego.
- 6) Wykonawca na podstawie codziennych ewidencji ilościowych wydanych posiłków sporządzi miesięczne zestawienie wydanych posiłków, które stanowić będzie podstawę do rozliczeń pomiędzy stronami.
- 7) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, przy czym Wykonawca zobowiązany będzie do wystawienia i dostarczenia faktury wraz z ewidencją ilościową dostarczoną posiłków w okresie do 14 dni od zakończenia miesięcznego okresu rozliczeniowego.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zaplanowanych jadłospisów, wymogów odnośnie przygotowywania posiłków, profesjonalnego świadczenia usługi żywienia na rzecz Zamawiającego, a także ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonywanie usługi.
- 9) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe w wyniku jego działalności szkody spowodowane powstaniem źródła zakażenia, a także innych mających wpływ na bezpieczną realizację przedmiotu zamówienia.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego – Dietetykiem Centrum Wsparcia Badań Klinicznych.
- 11) **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczestników projektu korzystających z usług cateringowych z powodu choroby, hospitalizacji, śmierci lub przesunięcia w czasie uczestnictwa albo ewentualnej rezygnacji z udziału w projekcie .**

Załącznik nr 2.1 do opisu przedmiotu zamówienia

Karta zamówienia zestawu posiłków- Imienna lista odbiorców

LP	Imię i nazwisko uczestnika projektu, adres i telefon	Dieta	Kaloryczność diety (energia w kcal)	Szacunkowa zawartość białka w diecie (w gramach)	Uwagi/ Termin dostawy