

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa posiłków gotowych dla osób przebywających w Ośrodku Dziennego Pobytu dla Osób z Chorobą Parkinsona, prowadzonym przez Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Lecznictwa Otwartego Warszawa-Wawer, znajdującego się w Przychodni Rejonowej nr 1 w (04-564) Warszawie przy ul. J. Strusia 4/8.
2. Dostawa obejmuje codzienne przygotowanie zupy oraz dostarczenie jej ciepłej w przeznaczonych do żywności pojemnikach jednorazowego użytku.
3. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w lokalu/zakładzie Wykonawcy, który jest zatwierdzony i wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Termin każdorazowej dostawy – w dni robocze w godz. 12:00-12:30.
5. Miejsce dostawy: Przychodnia Rejonowa nr 1 w Warszawie przy ul. J. Strusia 4/8 – Ośrodek Dziennego Pobytu dla Osób z Chorobą Parkinsona, znajdujący się w budynku A na parterze.
6. Ilość dostarczanych zup – (maksymalnie 15 zup (Pacjentów) dziennie, 315 zup miesięcznie, maksymalnie 945 posiłków w trakcie trwania całej umowy (opcja – 3780 zup).
7. Zupa musi być świeżo ugotowana, minimum 500 ml na wywarze mięsnym (bez dodatku kostek bulionowych oraz produktów mlecznych tj. mleko, śmietana) z dodatkiem warzyw i kaszy, makaronu, ryżu, ziemniaków w zależności od rodzaju zupy.
8. Termin wykonania dostaw: od dnia podpisania umowy do dnia 13.12.2024, w dni robocze.
9. Sposób realizacji:
 - 1) Zamawiający będzie zlecał wykonanie usługi sukcesywnie, według swoich potrzeb.
 - 2) Każdorazowe zamówienie usługi nastąpi według poniższych zasad:
 - a. pracownik Zamawiającego i Wykonawca ustalą mailowo lub SMSem szczegóły dotyczące realizacji zamówienia (m. in. menu),
 - b. Wykonawca prześle w każdy poniedziałek do godziny 8:00 na adres mailowy – osrodek.parkinson@zoz-wawer.waw.pl tygodniową propozycję menu,
 - c. pracownik Zamawiającego prześle na adres Wykonawcy informacje o akceptacji, bądź barku akceptacji zaproponowanego menu,
 - d. w przypadku braku akceptacji menu Wykonawca zobowiązany jest do zmiany menu; w takim przypadku Zamawiający ma również prawo do rezygnacji z realizacji danego zamówienia,
 - e. pracownik Zamawiającego prześle na adres mailowy Wykonawcy lub SMSem zamówienie ilościowe na bieżący dzień do godziny 10:00.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa posiłków gotowych dla osób przebywających w Domu Opieki Medycznej z postawioną diagnozą choroby/zespołu otępiennego w fazie łagodnej i średniozaawansowanej, prowadzonym przez Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Lecznictwa Otwartego Warszawa-Wawer, znajdującego się w Przychodni Rejonowej nr 3 ul. Żegańska 13, 04-713 Warszawa.
2. Dostawa obejmuje codzienne przygotowanie, śniadania i ciepłego posiłku oraz dostarczenie ciepłego w przeznaczonych do żywności pojemnikach jednorazowego użytku.
3. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w zakładzie Wykonawcy, który jest zatwierdzony i wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Termin każdorazowej dostawy – w dni robocze w godz. Śniadania: 8:30-9:00 oraz Obiady: 12:00-12:30.
5. Miejsce dostawy: Przychodnia Rejonowa nr 3 w Warszawie przy ul. Żegańskiej 13 Ośrodek znajdujący się na drugim piętrze (windą).
6. Ilość dostarczanych posiłków ok. 16 dziennie, w okresie obowiązywania umowy, maksymalnie 5040 posiłków.
7. Termin wykonania usługi: 18 miesięcy od daty zawarcia umowy, w dni robocze.
8. Posiłki (śniadanie i obiad- jedno danie) muszą być świeżo przygotowane uwzględniając, że udział w projekcie będą brali pacjenci w różnym wieku z małym lub średnim stopniem choroby otępiennej, z protezami zębowymi lub z brakiem uzębienia. Produkty użyte do przygotowania posiłku muszą być miękkie, łatwe do pogryzienia i połknięcia.
9. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku:
Potrawy gotowane:
 - a) zupy 500 ml
 - b) ryż, kasze, makarony 200g
 - c) dania półmięsne, bezmięsne 300 g
 - d) ziemniaki 200 gSurowiec:
 - a) drób, mięsa b/kości minimum 100g -120g, I gatunek
 - b) drób z kością minimum po 200g (udka, kurczaki)Inne produkty wymagane:
 - a) wędliny 40g
 - b) sery żółte 50g
 - c) sery twarogowe półtłuste 50g
 - d) pieczywo 90g
 - e) masło – 15g
 - f) surówki, sałatki, jarzyny gotowane do - II dania od 100g - 150g
 - g) surowe warzywa, podawane do II śniadania – 100 g.
 - h) jogurty, maślaniki, kefiry naturalne i owocowe- 150-200g,
 - i) surowe owoce podawane do obiadu – 100 g.

Nie dopuszcza się stosowania:

- margaryn
- mięsa garnażeryjnego
- mielonek, parówek i pasztetów, chyba że zawartość mięsa jest wyższa niż 80% w 100g produktu
- kiełbas suszonych, wędlin długo dojrzewających, pieczywa żytniego na zakwasie, pikli konserw mięsnych i warzywnych
- kostek rosołowych, bulionetek i przypraw zawierających glutaminian sodu lub inne wzmacniacze smaku

Rozkład energii na posiłki będzie się przedstawiał następująco:

I Śniadanie 10%

II Śniadanie 25%

Obiad 30 %

Podwieczorek 15%

Kolacja 20%

z założeniem, że I śniadanie, podwieczorek i kolacja będzie spożywana przez Pacjenta w domu.

ZAWARTOŚĆ ENERGII I SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH W RACJACH POKARMOWYCH PACJENTÓW – dieta podstawowa

2000 kcal

Białko – 75 – 100g

Tłuszcze – 55,6g

Węglowodany – 330 – 365g

CHARAKTERYSTYKA STOSOWANEJ DIETY

DIETA PODSTAWOWA stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego, będących w szpitalach, sanatoriach i innych zakładach leczniczych. Powinna ona spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, tzn. ma spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię i wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

Przykładowy jadłospis:

Śniadanie świeżo przygotowane- przybliżona kaloryczność- 500kcal

- pieczywo - graham, mieszane, pszenne~90g/os (3 kromki/ 1,5 bułki)

- wędlina chuda (filet) drobiowa, wieprzowa~ 40g/os (3 plastry) lub

- masło 15g

- jajo gotowane (rozmiar L) lub

- ser żółty~ 50g (3 plastry) lub

- ser biały twarogowy półtłusty

- warzywa sezonowe surowe (ewentualnie kiszone) dowolne- np. pomidory, ogórki, rzodkiewki, sałata, papryka itp. ~100g/os oraz

- jogurt owocowy 150g

Zupa lub drugie danie (zupa maksymalnie 2 x w tygodniu, drugie danie minimum 3x w tygodniu, w tym 1x obiad bezmięsny w piątek np. naleśniki lub pierogi z serem, kapustą lub ryba)

Przykładowe drugie danie- przybliżona kaloryczność około 600kcal

- kasza jęczmienna~ 50g/os
- mielony filet z piersi kurczaka~ 120g/os
- buraki gotowane~100g/os
- banan

lub

- ziemniaki gotowane~ 200g/os
- gulasz wieprzowy~ 120g/os
- mizeria z jogurtem/ śmietaną ~100g/os
- jabłko

Zupa musi być świeżo ugotowana, minimum 500ml na wywarze mięsnym z dodatkiem warzyw, kaszy, makaronu, ryżu, ziemniaków w zależności od rodzaju zupy.(mięso na którym została ugotowana zupa powinno być do niej wkrojone)

10. Dostarczanie posiłków przez Wykonawcę dla podopiecznych DOM winno odbywać się w następujący sposób: dania gorące będą dostarczane do DOM w termoboxach z pokrywami zapobiegających stygnięciu.
11. II śniadania, będą dostarczane w zamkniętych pojemnikach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Dopuszcza się dostawę owoców i warzyw w opakowaniu zbiorczym przystosowanym do kontaktu z żywnością spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne
12. Mycie i dezynfekcja opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki leży po stronie Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania prób czystościowych, mikrobiologicznych z pojemników zbiorczych i jednostkowych służących do transportu przedmiotu zamówienia.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie protokołu, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
14. Jadłospisy dekadowe zostaną przygotowane przez Wykonawcę i dostarczone Zamawiającemu z co najmniej z 3 dniowym wyprzedzeniem .
15. Dodatkowo Wykonawca dostarczy codziennie informację o wartości odżywczej posiłków, jadłospis dzienny z wyczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii – dla diety podstawowej.
16. Wykonawca po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, prześle kopię protokołu Pielęgniarsce Epidemiologicznej Zamawiającego.
17. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu pozytywnie zaopiniowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego winna odbywać się na koszt Wykonawcy, preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z

żywnością. W tym celu Wykonawca przekaże Zamawiającemu przed rozpoczęciem świadczenia usługi wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych.

19. Wykonawca musi zapewnić dostateczną ilość czystej odzieży ochronnej dla osób dostarczających żywność.
20. Zamawiający we własnym zakresie usunie odpady pokonsumpcyjne.
21. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
22. Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do naprawy ewentualnie wyrządzonych szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi na terenie Zamawiającego. Powstała szkoda udokumentowana będzie w protokole, sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za dany obszar Zamawiającego i potwierdzoną przez pracownika Wykonawcy. Szkoda winna być usunięta w terminie 7 dni od daty jej pisemnego zgłoszenia.
23. Zgodność ilościową ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy dwa razy w miesiącu, według codziennych zamówień i dowodów dostaw, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę wraz z rozliczeniem.
24. Do przygotowania posiłków należy używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać musi się zgodnie z przepisami ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r (Dz. U. z 2006 r., nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), a także innymi przepisami prawa.
25. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - dietetyk, kucharze wykwalifikowani, spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
26. Sposób realizacji:
 - a) Zamawiający będzie zlecał wykonanie usługi sukcesywnie, według swoich potrzeb.
 - b) każdorazowe zamówienie usługi nastąpi według poniższych zasad:
 - c) pracownik Zamawiającego i Wykonawca ustalą mailowo szczegóły dotyczące realizacji zamówienia (m.in. menu),
 - d) Wykonawca prześle w każdy poniedziałek do godziny 8:00 na wskazany adres email z tygodniową propozycje menu,
 - e) pracownik Zamawiającego prześle na adres Wykonawcy informacje o akceptacji, bądź barku akceptacji zaproponowanego menu,
 - f) w przypadku braku akceptacji menu Wykonawca zobowiązany jest do zmiany menu; w takim przypadku Zamawiający ma również prawo do rezygnacji z realizacji danego zamówienia,
 - g) pracownik Zamawiającego prześle na adres mailowy Wykonawcy zamówienie ilościowe na bieżący dzień w przeddzień do godziny 17:00.