

**Opis przedmiotu zamówienia**

<b>Nazwa</b>	<b><u>Świadczenie usługi cateringu na potrzeby podopiecznych Punktu opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy</u></b>
<b>Planowany termin realizacji</b>	Realizacja usługi w terminie: od dnia 5 marca 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r.
<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<p><b>1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie całodziennego wyżywienia dla 51 podopiecznych przebywających w Punkcie opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29 w Toruniu.</b></p> <p>2. Grupa docelowa to mieszkańcy ewakuowanego z obwodu chmielnickiego internatu i domu dziecka w Międzybożu na Ukrainie. W związku z tym, iż ewakuowana została cała placówka, podopieczni przebywają w Budynkach nr 1 i 4 pod wyżej wymienionym adresem, wg podziału, który stosowany był w ich rodzimej placówce i nie może ulec zmianie. Łącznie w Punkcie opieki w Budynkach nr 1 i 4 przebywa obecnie 55 osób, z czego w Budynku nr 1 – 21 osób (11 dziewcząt i kobiet oraz 10 chłopców i mężczyzn), a w Budynku nr 4 – 34 osoby (34 chłopców i mężczyzn). Jedna podopieczna z budynku 1 przebywa czasowo w hospicjum. Podopieczni posiadają polskie orzeczenia o niepełnosprawności: 45 podopiecznych to osoby z niepełnosprawnością w stopniu znacznym, 3 – umiarkowanym i 7 osób – z orzeczeniem o niepełnosprawności. Mieszkańcy Punktu opieki to osoby w wieku 9-36 lat, z czego w Budynku nr 1 mieszka 14 osób pełnoletnich i 7 osób niepełnoletnich, a w Budynku nr 4 - 31 osób pełnoletnich i 3 osoby niepełnoletnie. W związku z niepełnosprawnościami, grupę docelową stanowią osoby o znacznie obniżonym ogólnym poziomie funkcjonowania, które wymagają całodobowej opieki i wspierania w czynnościach codziennych.</p> <p>3. Usługa stanowiąca przedmiot umowy świadczone będą codziennie, w dni powszednie, soboty, niedziele i święta.</p> <p>4. Usługa w zakresie przygotowywania i dostaw całodziennego żywienia dla 51 osób obejmuje śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację dostarczanych do siedziby Zamawiającego w godzinach wskazanych w poniższych harmonogramie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) śniadanie oraz drugie śniadanie między godziną 7:00 a 8:00,</li> <li>b) obiad, podwieczorek oraz kolacja między godziną 12:00 a 13:00.</li> </ul> <p>Godziny dostaw całodziennego żywienia uzależnione są pory karmienia, tj:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- śniadanie 8:00-8:30</li> <li>- drugie śniadanie 11:00-11:15</li> <li>- obiad 13:00-13:30</li> <li>- podwieczorek 16:00-16:30</li> <li>- kolacja 18:00-18:30</li> </ul>

5. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Punkcie opieki. Zamawiający żywienie opiera na następujących dietach:

- a) dieta dla osób z nietolerancją laktozy – przeznaczona do miksowania 2-4,
- b) dieta lekkostrawna dla osób karmionych butelką i łyżką - przeznaczona do miksowania 13-16,
- c) dieta podstawowa – 29-31,
- d) dieta cukrzycowa 3-5,
- e) dieta lekkostrawna 4-6.

Ze względu na trwający proces terapeutyczny i możliwość zmiany diet w wyniku diagnoz liczby diet podane zostały w przedziałach. Zamawiający będzie na bieżąco przekazywał informację o ilości posiłków w ramach każdej z diet. W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie i oczekuje wprowadzenia korekty w terminie nie większym niż 3 dni. Jednakże w przypadku powrotu podopiecznych do Ukrainy, Zleceniodawca może wstrzymać realizowaną usługę w ciągu 30 dni od poinformowania o tym Wykonawcy.

#### **Zalecenia dla poszczególnych diet:**

Dieta dla osób z nietolerancją laktozy – przeznaczona do miksowania.

Każdy posiłek powinien być przygotowany w taki sposób, aby mógł być zostać zmiksowany. Produkty mleczne w jadłospisie nie powinny zawierać laktozy. W praktyce posiłki w nietolerancji laktozy powinny być pozbawione słodkiego mleka. Można natomiast stosować kefiry czy mleko acidofilnego, kozie mleko acidofilne, jogurty, sery twarde dojrzewające (tj. cheddar, gouda, parmezan), sery kremowe np. brie, fromage czy w sery topione. W cięższych przypadkach nietolerancji zalecane jest spożywanie produktów mlecznych nie zawierających laktozy (bezlaktozowych) oraz wykluczanie innych produktów mających w swoim składzie surowce pochodzące z mleka.

Dieta lekkostrawna dla osób karmionych butelką i łyżką - przeznaczona do miksowania.

Należy wykluczyć z diety produkty długo zalegające w żołądku, wzmagające wydzielanie soku żołądkowego, powodujące wzdęcia oraz bogate w błonnik pokarmowy, np. tłuste produkty, potrawy smażone na tłuszczu, suche nasiona roślin strączkowych, alkohol, ostre przyprawy.

Należy stosować techniki kulinarne, dzięki którym błonnik pokarmowy będzie lepiej tolerowany:

- usuwać skórki i pestki z warzyw i owoców,
- oddzielać i usuwać twarde i zwłókniałe części roślin (np. z fasolki, szparagów czy kalarepy),
- wydłużać czas gotowania,
- rozdrabniać, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.

Dieta podstawowa – nie ma zleceń.



Województwo  
Kujawsko-Pomorskie



	<p><u>Dieta cukrzycowa</u> - główne źródło węglowodanów powinny stanowić pełnoziarniste produkty zbożowe, zwłaszcza o niskim Indeksie Glikemicznym (np. pieczywo pełnoziarniste, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, płatki owsiane, gruboziarniste kasze). W diecie cukrzycowej powinny się znaleźć minimum 4 porcje warzyw (1 porcja to np. 1 średni pomidor, 1/2 dużej papryki lub 1 szklanka warzyw liściastych), zarówno surowych, jak i gotowanych. Zaleca się, aby warzywa znalazły się w każdym z trzech głównych posiłków. Wśród owoców należy wybierać te, które mają niższy Indeks Glikemiczny.</p> <p>Codziennie należy podawać 2 porcje naturalnych produktów mlecznych, najlepiej fermentowanych. Zaleca się ograniczyć spożycie mięsa, szczególnie czerwonego, w zamian za to należy podawać inne źródła białka – 1-2 razy w tygodniu mięso należy zamieniać na nasiona roślin strączkowych, 2 razy w tygodniu na ryby. Wskazane jest gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez wcześniejsze obsmażania, pieczenie w folii lub rękawie termicznym. Należy ograniczać spożycie tłuszczów zwierzęcych, soli i słodczy. Zaleca się pic przynajmniej 1,5 l napojów dziennie, najlepiej w postaci wody.</p> <p><u>Dieta lekkostrawna</u> - należy wykluczyć z diety produkty długo zalegające w żołądku, wzmagające wydzielanie soku żołądkowego, powodujące wzdęcia oraz bogate w błonnik pokarmowy, np. tłuste produkty, potrawy smażone na tłuszczu, suche nasiona roślin strączkowych, alkohol, ostre przyprawy.</p> <p>Zaleca się techniki kulinarne, dzięki którym błonnik pokarmowy będzie lepiej tolerowany:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• usuwanie skórki i pestki z warzyw i owoców,</li> <li>• oddzielnie i usuwanie twardych i zwłókniałych części roślin (np. z fasolki, szparagów czy kalarepy),</li> <li>• wydłużanie czasu gotowania,</li> <li>• rozdrabnianie, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.</li> </ul> <p>6. Zamawiający umożliwi świadczenie usług poprzez zapewnienie właściwych warunków sanitarno – higienicznych w miejscu ich wykonywania.</p> <p>Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia Wykonawcy pomieszczeń do przechowywania sprzętu i urządzeń czyszczących oraz środków czystości.</p> <p>7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Posiłki powinny być wykonane bez użycia produktów typu instant, gotowych produktów oraz ulepszczy.</p> <p>8. Świadczenie powyżej wskazanych usług winny być zgodne i prowadzone przez cały okres obowiązywania umowy w standardzie wskazanym w zamówieniu.</p>
<p><b>Miejsce świadczenia usługi</b></p>	<p><b>Punkt opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29, 87-100 Toruń.</b></p> <p>Jednocześnie Zamawiający informuje, że w związku z planowanym remontem jednego z budynków, w którym realizowana będzie przedmiotowa usługa, zakłada się przeniesienie części podopiecznych do innego budynku w tym samym kompleksie, lub do innej lokalizacji na terenie miasta Torunia. W związku</p>

	<p>z powyższym istnieje możliwość, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia realizowana będzie w dwóch lokalizacjach. Jednak mimo możliwych zmian lokalizacji zakres usługi, jak również liczba podopiecznych, dla których realizowana będzie usługa nie ulegną zmianie. Zasady rozliczeń z Wykonawcą również nie ulegną zmianie.</p>
<p><b>Wymagania SARS-CoV-2</b></p>	<p>1. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.</p> <p>2. W przypadku wystąpienia na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanego przez zakażenia wirusem SARS-CoV-2, w szczególności uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wszelkie usługi stanowiące przedmiot zamówienia należy realizować zgodnie z obowiązującymi instrukcjami dotyczącymi realizacji usług pielęgnacyjno-opiekuńczych i innymi zaleceniami wydanymi przez odpowiednie służby i organy państwa,</li> <li>• wymaga się od Wykonawcy właściwego postępowania z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz pozostawienie w stałym kontakcie z lokalnymi służbami sanitarno-epidemiologicznymi.</li> </ul>
<p><b>Opis wymagań dotyczących Wykonawcy oraz jego personelu, a także pozostałe informacje dotyczące zamówienia</b></p>	<p>1. Wykonawca zapewni wykonanie zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i dopuszczone do wykonywania czynności.</p> <p>2. Osoby, które Wykonawca wyznaczy do obsługi cateringu na terenie Punktu opieki muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpieczeństwa i higieny pracy,</li> <li>- przepisów przeciwpożarowych,</li> <li>- utrzymania czystości pomieszczeń,</li> <li>- higieny rąk.</li> </ul> <p>3. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zachowania w tajemnicy wszystkich informacji dotyczących działalności podmiotu i przebywających w nim podopiecznych,</li> <li>- przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wewnętrznych przepisów porządkowych oraz ppoż i bhp;</li> <li>- świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy własnym personelem bądź poprzez podwykonawcę oraz odpowiedniego przeszkolenia osób, które będą wykonywały usługę;</li> <li>- zapewnienia terminowości i wysokiej jakości wykonywanych prac.</li> </ul> <p>4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić odpowiednie ubranie ochronne personelowi świadczącemu usługi (fartuch, rękawiczki jednorazowe, maseczki i inne ubranie) dostosowane do wykonywanych usług z uwzględnieniem stanu epidemii.</p> <p>5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania, jakości i terminowości prac realizowanych przez pracowników wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji umowy.</p>

6. Kontroli dokonywać będzie na bieżąco upoważniony pracownik Zamawiającego, który będzie przekazywał Wykonawcy na bieżąco ewentualne uwagi dotyczące realizowanej usługi.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania osobie wyznaczonej przez Wykonawcę na wskazany przez niego adres e-mail każde zdarzenie i okoliczność mającą wpływ na poprawność wykonania przedmiotu umowy, proponując sposób naprawienia nieprawidłowości.
8. Wykonawca musi przestrzegać wszystkich przepisów związanych z przedmiotem zamówienia, w tym także dotyczących reżimu sanitarnego.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać tygodniowy jadłospis do wiadomości personelu opiekuńczo-pielęgnacyjnego Punktu opieki, dla wszystkich występujących diet wraz z oznaczeniem alergenów oraz wyliczeniem wartości kalorycznej i odżywczej (białko, tłuszcz, węglowodany) dla każdego rodzaju diety, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy, na adres e-mail: [a.lemanska@rops.torun.pl](mailto:a.lemanska@rops.torun.pl)
10. Płatność następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT, o ile Zleceniobiorca posiadał będzie środki na koncie.
11. Wykonawca przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o zapoznaniu się z przepisami o ochronie danych osobowych i obowiązku ich stosowania a szczególnie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (...) i o obowiązku zachowania poufności.



Województwo  
Kujawsko-Pomorskie

