

Opis przedmiotu zamówienia

Nazwa	<u>Świadczenie cateringu dla podopiecznych przebywających w Punkcie opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy</u>
Planowany termin realizacji	Realizacja usługi w terminie: od 1 kwietnia 2023 r. do 30 czerwca 2023 r.
Podstawa prawna świadczonej usługi	Wykonawca winien realizować przedmiot zamówienia zgodnie ustawą z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa (Dz. U. 2022 poz. 583).
Opis przedmiotu zamówienia	<p>1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie całodziennego wyżywienia dla 54 podopiecznych przebywających w Punkcie opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29 w Toruniu.</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 2 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 2 przebywa obecnie 57 osób, z czego w Budynku nr 1 – 23 osoby (12 dziewcząt i kobiet oraz 11 chłopców i mężczyzn), a w Budynku nr 2 – 34 osoby (34 chłopców i mężczyzn). Podopieczni posiadają polskie orzeczenia o niepełnosprawności: 47 osób to osoby z niepełnosprawnością w stopniu znacznym, 2 – umiarkowanym i 8 osób - bez stopnia (orzeczenie dla osób z niepełnosprawnością, które nie ukończyły 16 r. ż.). Mieszkańcy Punktu opieki to osoby w wieku 8-35 lat, z czego w Budynku nr 1 mieszka 11 osób pełnoletnich i 12 osób niepełnoletnich, a w Budynku nr 2 – 30 osób pełnoletnich i 4 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 54 osób obejmuje śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację dostarczanych do siedziby Zamawiającego w godzinach wskazanych w poniższych harmonogramie:</p> <p>a) śniadanie oraz drugie śniadanie między godziną 7:00 a 8:00, b) obiad, podwieczorek oraz kolacja między godziną 12:00 a 13:00.</p> <p>Godziny dostaw całodziennego żywienia uzależnione są pory karmienia, tj:</p>

- śniadanie 8:00-8:30
- drugie śniadanie 11:00-11:15
- obiad 13:00-13:30
- podwieczorek 16:00-16:30
- kolacja 18:00-18:30

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 13-17,
- 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



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



kalarepy),

- wydłużać czas gotowania,
- rozdrabniać, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.

Dieta podstawowa – nie ma zleceń.

Dieta cukrzycowa - 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.

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.

Dieta lekkostrawna - 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.

Zaleca się techniki kulinarne, dzięki którym błonnik pokarmowy będzie lepiej tolerowany:

- usuwanie skórki i pestki z warzyw i owoców,
- oddzielnie i usuwanie twardych i zwłókniałych części roślin (np. z fasolki, szparagów czy kalarepy),
- wydłużanie czasu gotowania,
- rozdrabnianie, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.

6. Wymagania żywieniowe w zakresie kaloryczności, gramatury, przykładowych jadłospisów poszczególnych diet określono w Indywidualnych Programach Odżywiania stanowiących załączniki do niniejszego formularza.

7. Zamawiający umożliwi świadczenie usług poprzez zapewnienie właściwych warunków sanitarno – higienicznych w miejscu ich wykonywania.

Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia Wykonawcy pomieszczeń do przechowywania sprzętu i urządzeń czyszczących oraz środków czystości.

8. 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.

9. Świadczenie powyżej wskazanych usług winny być zgodne i prowadzone przez



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



	cały okres obowiązywania umowy w standardzie wskazanym w zamówieniu.
Miejsce świadczenia usługi	Punkt opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29, 87-100 Toruń.
Wymagania SARS-CoV-2	<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 szczególnie uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, • wymaga się od Wykonawcy właściwego postępowania z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz pozostawienie w stałym kontakcie z lokalnymi służbami sanitarno-epidemiologicznymi.
Opis wymagań dotyczących Wykonawcy oraz jego personelu, a także pozostałe informacje dotyczące zamówienia	<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"> - bezpieczeństwa i higieny pracy, - przepisów przeciwpożarowych, - utrzymania czystości pomieszczeń, - higieny rąk. <p>3. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zachowania w tajemnicy wszystkich informacji dotyczących działalności podmiotu i przebywających w nim podopiecznych, - przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wewnętrznych przepisów porządkowych oraz ppoż i bhp; - świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy własnym personelem bądź poprzez podwykonawcę oraz odpowiedniego przeszkolenia osób, które będą wykonywały usługę; - zapewnienia wszelkich środków czystości, narzędzi pracy i sprzętu oraz środków higienicznych do bieżącego zaopatrywania toalet (mydło, papier toaletowy, ręczniki papierowe, worki na śmieci i worki na zużyte pieluch, podkłady jednorazowe itp.) wg obowiązujących norm; - zapewnienia terminowości i wysokiej jakości wykonywanych prac. <p>4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić odpowiednie ubranie ochronne personelowi świadczącemu usługi (fartuch, rękawiczki jednorazowe, maseczki i</p>



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



inne ubranie) dostosowane do wykonywanych usług z uwzględnieniem stanu epidemii.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania, jakości i terminowości prac realizowanych przez pracowników wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji umowy.
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. 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.
10. 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.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się i podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych oraz wydania swoim pracownikom imiennych upoważnień do przetwarzania danych osobowych uczestników, a następnie odwołań po zakończeniu wykonanej usługi.



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

