Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych,
Przewlekle Niepełnosprawnych
oraz Niesamodzielnych
w Krakowie
ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków
samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
tel 012 44-67-500 fax 012 44-67-501
http://www.zol.krakow.pl
Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie
KRS 0000057996, NIP 679-20-26-141

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

Formularz warunków technicznych

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej

I. Informacje ogólne o funkcjonowaniu Dziennego Domu Opieki Medycznej:

1. Dzienny Dom Opieki Medycznej, zwany dalej: DDOM, prowadzony jest przez Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie przy ul. Wielickiej 267 w Krakowie (kod: 30-663).
2. Celem projektu jest tworzenie i wdrożenie rozwiązań zapewniających opiekę osobom niesamodzielnym, zwłaszcza po 65r.ż., których stan zdrowia nie pozwala na pozostawanie wyłącznie pod opieką podstawowej i ambulatoryjnej opieki, a jednocześnie wymagają oni opieki całodobowej.
3. Do DDOM przyjmowani są pacjenci:
   a. bezpośrednio po przebytej hospitalizacji, których stan zdrowia wymaga wzmożonej opieki pielęgniarskiej, nadzoru nad terapią farmakologiczną, kompleksowych działań usprawniających i przeciwdziałających postępującej niesamodzielności oraz wsparcia i edukacji zdrowotnej, a także doradztwa w zakresie organizacji opieki i leczenia osoby niesamodzielnej albo
   b. pacjenci, którym w okresie ostatnich 12 miesięcy udzielone zostały świadczenia zdrowotne z zakresu leczenia szpitalnego oraz
   c. wymagający, ze względu na stan zdrowia, świadczeń pielęgnacyjnych, opiekuńczych i rehabilitacyjnych oraz kontynuacji leczenia, a niewymagający hospitalizacji w oddziale szpitalnym, którzy w ocenie skalą poziomu samodzielności (skala Barthel) otrzymali 40-65 punktów.
4. Jednorazowo w DDOM świadczenia udzielane są maksymalnie 12 pacjentom.
5. DDOM funkcjonuje we wszystkie dni robocze (tj. dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy), co najmniej 8 godzin dziennie, w godzinach od 7.00 do 15.00. W wyjątkowych przypadkach liczba dni i godzin funkcjonowania DDOM może zostać zwiększona.
6. Okres udzielania świadczeń w DDOM jest ustalany indywidualnie dla każdego pacjenta przez zespół terapeutyczny oraz nie może być krótszy niż 30 dni roboczych i dłuższy niż 90 dni roboczych. Świadczenia w DDOM

udzielane są pacjentom przez 5 dni w tygodniu, przez minimum 8 godzin dziennie.

7. Przez pierwszy miesiąc, każdy pacjent przebywać będzie w DDOM codziennie (5 dni w tygodniu) przez minimum 8 godzin dziennie. Po tym okresie, w zależności od poprawy stanu zdrowia, liczba i częstotliwość udzielanych świadczeń może być zmniejszona, jednak do nie krócej niż 4 godziny dziennie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej prowadzonego przez Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie, ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków.
2. Usługa cateringowa dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej w Krakowie świadczona jest w związku z utrzymaniem trwałości projektu pt. Dzienny Dom Opieki Medycznej w Krakowie, zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020. W okresie trwałości środki na realizację projektu zapewnia Gmina Miejska Kraków.
3. Przez usługę cateringową rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego tj. Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie przy ul. Wielickiej 267, rozmieszczenie potraw, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.
4. Usługa cateringowa obejmować będzie posiłki dla 12 pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej, w każdym dniu pobytu. Dzienna ilość wydawanych posiłków nie przekroczy jednorazowo grupy 12 osobowej. Zamawiający zastrzega jednak możliwość zgłoszenia mniejszej liczby pacjentów danego dnia.
5. Wykonawca zobowiązany będzie w ramach usługi zapewnić wyżywienie pacjentów DDOM przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2019 r. (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).
6. Usługa cateringowa obejmuje:
   a. śniadanie dla każdego pacjenta (dostarczone do godziny 9),
   b. napoje (soki, woda gazowana i niegazowana), kawa rozpuszczalna i parzona, herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), świeże mleko/śmietanka do kawy - dostępne dla wszystkich pacjentów w godzinach funkcjonowania DDOM (od 7.00 do 15.00) w formie szwedzkiego stołu,
   c. dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie oraz napój) dla każdego pacjenta (dostarczone do godziny 12).
7. Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność z sugestiami przekazanymi przez dietetyka (jadłospis konsultowany będzie z dietetykiem DDOM w drodze kontaktów roboczych

i wymaga każdorazowo akceptacji Zamawiającego). Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety:

a. dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
c. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
d. dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

8. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.).
9. Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą, a objętością pożywienia jak również urozmaicane pod względem produktów.
10. Posiłki muszą być przygotowywane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych przez podmiot do tego uprawniony.
11. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
13. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.
14. Wykonawca dostarczy i poda posiłki w naczyniach oraz ze sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach).
15. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków, adekwatnie do ilość pacjentów w danym dniu.
16. Wykonawca zobowiązany jest dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi oraz posprzątać pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki, ze śmieci i resztek jedzenia.
17. Menu, na poszczególne dni ustalone będzie z Zamawiającym. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w każdym miesiącu realizacji usługi, w terminie 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego miesiąca. Zamawiający może zgłosić zmiany do zaproponowanego menu, a Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
18. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju.

Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych,
Przewlekle Niepełnosprawnych
oraz Niesamodzielnych
w Krakowie
ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków
samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
tel 012 44-67-500 fax 012 44-67-501
http://www.zol.krakow.pl
Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie
KRS 0000057996, NIP 679-20-26-141

19. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależność od ilości pacjentów przebywających w DDOM. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuję Wykonawcę o zmniejszeniu ilość posiłków.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia zmian w zakresie: harmonogramu, ilości pacjentów.
21. Wykonawcy przysługuje każdorazowo wynagrodzenie (obliczane według stawek z załącznika nr 1 zgodne z ilością zgłoszonych osób.