Zamówienie dotyczy usługi kateringowej realizowanej w ramach projektu STOP-ARB\_ABM25 /2022/ABM/03/00044-00, polegającej na wytworzeniu, pakowaniu i dostarczeniu posiłków dla pacjentów, wg. ścisłych wytycznych opracowanych przez niezależnego specjalistę - dietetyka, pacjentom skolonizowym lekoopornymi szczepami bakterii, zakwalifikowanym do eksperymentalnej terapii

Dieta ma za zadanie wspomagać rozwój i wzrost eubiotycznej mikrobioty jelitowej pacjentów zakwalifikowanych i włączonych do badania pt.

Wieloośrodkowe, randomizowane, niezaślepione, trójramienne badanie skuteczności transplantacji mikrobioty jelitowej vs probiotykoterapii vs diety wspomagającej wzrost eubiotycznej mikrobioty jelitowej w celu dekolonizacji bakterii antybiotykoopornych z przewodu pokarmowego pacjentów skolonizowanych najbardziej istotnymi klinicznie szczepami antybiotykoopornymi. Poszukiwanie strategii odpowiedzi na alarm WHO ws. zagrożenia „nową pandemią” antybiotykooporności. Badanie STOP-ARB(3).

Zakres zamówienia:

1. Przygotowanie posiłków wg ścisłych wytycznych jadłospisu opracowanego przez niezależnego wykwalifikowanego dietetyka/specjalistę.Zamawiający dostarczy jadłospis oferentowi. Jadłospis, będzie przygotowany i przekazany w taki sposób, aby umożliwić jego realizację (produkcję posiłków i dostarczenie), tj. opatrzony będzie co najmniej tzw. ‘gramówką’ i opisem technologicznym przygotowania potraw.
2. Na etapie przygotowywania się do produkcji posiłków Wykonawca będzie miał możliwość:

- konsultacji z niezależnym dietetykiem opracowanego przez niego szkicu (draft) 19-dniowego jadłospisu jakościowego w celu weryfikacji pod względem technologiczno-produkcyjnym oraz jakościwo-ilościwego,

- konsultacje, tj. możliwość zgłaszania uwag do dietetyka z obszaru technologiczno-produkcyjnego, mają na celu umożliwienie niezależnemu dietetykowi przygotowania ostatecznego jadłospisu jakościowo-ilościowego (z uwzględnieniem wymagań odnośnie do diety eubiotycznej, zakresów energetycznych, proporcji makro- i mikro-składników oraz możliwości przystosowania do formy łatwej do połykania) dostosowanego do możliwości produkcji u Wykonawcy.

1. Posiłki dla każdego z pacjentów będą dostarczane przez 38 następujących po sobie dni (przez 6 dni w tygodniu - dopuszczalne jest dostarczenie w sobotę posiłków na weekend), na podstawie jadłospisu na 19 dni, który zostanie zrealizowany dwukrotnie, do osiągnięcia38 dni żywienia pacjentów**.**
2. Codzienna dieta będzie składała się z pięciu (5) posiłków (dopuszczalne jest, dla niższych zakresów energetycznych skomponowanie dziennego jadłospisu z czterech (4) posiłków i uzależnione jest to od wytycznych dietetyka na przekazanym jadłospisie)
3. Posiłki będą:
	* dietą standardową (bez eliminacji i ograniczeń składników pokarmowych)
	* w wybranych przypadkach (na zlecenie lekarza/badacza) może być konieczne przystosowanie posiłków do postaci łatwej do przełykania (np. do postaci rozdrobnionej) dla osób w ciężkim stanie zdrowia, lub z trudnościami w gryzieniu.
4. Pacjenci będą rekrutowani i włączaniu do eksperymentu systematycznie od rozpoczęcia kwalifikacji w pierwszym otwartym ośrodku badawczym. Oznacza to, że na etapie zamówienia nie można określić i przekazać Wykonawcy dokładnego harmonogramu włączania pacjentów. Każdy włączony do eksperymentu pacjent i zrandomizowany (tj. przydzielony losowo) do ramienia z dietą rozpocznie stosowanie diety eubiotycznej określonego dnia i będzie kontynuował spożywanie posiłków przez kolejne 38 dni.
5. Wykonawca po rozpoczęciu stosowania diety przez pierwszego pacjenta będzie produkował posiłki w kolejnych dniach, zgodnie z jadłospisem/harmonogramem od dnia 1-szego do dnia 19-ego, w trybie ciągłym (w cyklach 19-dniowych) do czasu zakończenia stosowania diety przez ostatniego pacjenta w ramieniu z dietą. Możliwa jest przerwa w produkcji jeśli w danym czasie bieżący pacjenci zakończą stosowanie diety (38 dni) i nie zostanie włączony nowy pacjent do ramienia z dietą.
6. Po rozpoczęciu produkcji w cyklach, w trybie ciągłym (jadłospis od dnia 1-szego do dnia 19-ego), kolejni włączani pacjenci będą rozpoczynać stosowanie diety we wskazanym przez Zamawiającego dniu (dacie), poprzez dołączenie do bieżącego cyklu produkcji (między dniem 1-szym a 19-tym). Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdemu włączanemu pacjentowi posiłki przez kolejne 38 dni, spełniając tym samym wymogi protokołu eksperymentu.

Wykonawca zobowiązany jest do nadzorowania dni cykli produkcji oraz dostarczenia posiłków dla włączanych pacjentów przez 38 kolejnych dni.

1. Jadłospis będzie produkowany i dostępny w czterech zakresach energetycznych (jako modyfikacje jadłospisu podstawowego 1500 - 1800 kcal - polegające na zwiększeniu porcji w celu zwiększenia energetyczności), tak by w pełni pokryć zapotrzebowanie energetyczne pacjentów-uczestników eksperymentu o różnym zapotrzebowaniu.
Zakresy to: A. 1500-1800 kcal, B. 1801-2100 kcal, C. 2101-2500 kcal, D. 2501-2800 kcal.

Warunki realizacji zamówienia:

1. Usługę transportu Wykonawca może zlecać podwykonawcy, jeśli sam nie dysponuje odpowiednimi narzędziami. Zlecenie transportu firmie zewnętrznej musi zostać opatrzone takimi samymi wymogami jakie wskazane są dla Wykonawcy w tym zakresie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wartości energetycznych, wartości odżywczych wg. wytycznych jadłospisu (kaloryczność posiłków zbilansowana w stosunku do ich ilości; zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika, witamin itd.), walorów smakowych potraw oraz ich przygotowania z prawnymi regulacjami.
3. Wykonawca musi posiadać wagi z dokładnością minimum 5g do odważania surowców
4. Dieta będzie dostarczana 6 razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (w sobotę dostarczone zostaną posiłki na dwie doby);
5. Posiłki będą przygotowywane z dnia na dzień w taki sposób, aby produkty zachowały maksymalnie swoje wartości odżywcze oraz walory smakowe;
6. Znakowanie/ etykietowanie przygotowanych posiłków - na opakowaniu (lub innym wyraźnym oznaczeniu) dostarczanych posiłków musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów, gramatura, wartość energetyczna, zawartość głównych składników odżywczych, lista alergenów zawartych w danym posiłku, data produkcji, data przydatności do spożycia, informacje o sposobie przygotowania do spożycia. Posiłki poza zwyczajową nazwą (np. „śniadanie”) będą numerowane od ‘1’ do ‘5’ lub ‘4’ - w zależności od liczby posiłków na dany dzień.
7. Proces przygotowywania i dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej oraz normami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli). Sprzęt i środki transportu, które będą wykorzystywane do przygotowywania, przechowywania i przewożenia posiłków musi być w pełni odpowiadający aktualnym wymogom sanitarno-epidemiologicznym, w tym zapewniać szczelność mikrobiologiczną oraz gwarancję utrzymania właściwej temperatury posiłku;
8. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić transport chłodniczy posiłków bez przerwania łańcucha chłodniczego, na terenie całej Polski (tj. z zapewnieniem monitorowania temperatury w czasie rzeczywistym oraz prowadzenia dokumentacji, która śledzi warunki transportu, aby zapewnić zgodność z przepisami i standardami jakości).
9. .
10. Osoby zaangażowane w proces produkcji posiłków i transportu muszą zostać przeszkolone przez Wykonawcę w zakresie właściwej realizacji usługi.
11. Wymagane jest aby Wykonawca pakował posiłki w atmosferze ochronnej (ang. Modified Atmosphere Packaging, MAP) - w celu przedłużenia trwałości produktu spożywczego oraz uzyskania najlepszych warunków do transportu i szczelności mikrobiologicznej.
12. Wykonawca musi posiadać i wykorzystywać urządzenia do schładzania szokowego wykonywanych wyrobów/posiłków – w celu minimalizacji ryzyka rozwoju drobnoustrojów po obróbce termicznej.
13. Wykonawca musi mieć możliwość pełnej identyfikowalności produkowanych posiłków – możliwość śledzenia pochodzenia składników użytych do przygotowania posiłków oraz historii tych składników od momentu ich pozyskania do dostarczenia gotowych posiłków pacjentom (jako co najmniej rejestrację dostawców, oznaczanie składników i śledzenie ich przez cały proces produkcyjny, a także zachowanie dokumentacji i raportowanie).
14. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze;