



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Siemiatyczach

♦ 17-300 Siemiatycze, ul. Szpitalna 8 ♦ tel. +48 85 655 28 25 ♦ email: sekretariat@spzozsiemiatycze.pl ♦

Siemiatycze dnia 03.10.2022r

PROTOKÓŁ KOŃCOWY DOTYCZĄCY KONSULTACJI RYNKOWYCH

prowadzonych na podstawie art.84 Ustawy Pzp

Zamawiający w dn. 23.05.2022 r. ogłosił na stronie internetowej „Informację o wstępnych konsultacjach rynkowych dot. „Usługi całodobowego żywienia w formie cateringowej dla SP ZOZ w Siemiatyczach” wraz z wnioskiem o dopuszczenie do udziału w konsultacjach.

W odpowiedzi na ogłoszone konsultacje do zamawiającego zgłosiły się następujące podmioty, które zostały później dopuszczone do wzięcia udziału w/w konsultacjach

1. Leśny Zakątek ul. Górna 60, 17-300 Siemiatycze
2. Catermed Sp.z.o.o. ul. Traktorowa 126 lik. 201, 91-204 Łódź
3. Katering Grzegorz Moczulski ul. Słoneczna 6, 17-300 Siemiatycze
4. MALINOWSKI HOTELE SP. Z O.O. 17-312 Drohiczyn, Zajeczники 117

Zamawiający na wstępie wyjaśnił, że wstępne konsultacje rynkowe służą przygotowaniu postępowania, którego przedmiotem będzie świadczenie usług cateringowych w pełnym zakresie dla placówki Zamawiającego. W związku z powyższym Zamawiający podczas konsultacji chciałby uzyskać informacje nt.:

1. Żywienie pacjentów w podmiocie leczniczym (SP ZOZ Siemiatycze) zgodnie z wytycznymi i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz podstaw prawnych regulujących te kwestie (ustawa o bezpieczeństwie żywności, posiadany HACCP, GMP i GHP itp...), ze szczególnym uwzględnieniem dostarczania posiłków w formie cateringowej.
2. Ustalanie jadłospisów dekadowych i dziennych z oznaczeniem kaloryczności posiłku, udziału procentowego w posiłkach: białek, węglowodanów , tłuszczu , alergenów i witamin do poszczególnych diet.
3. Omówienie sposobu dostarczania i porcjowania posiłków w oddziale u zamawiającego.
 - a. Wymogi prawne oraz przykładowe zapisy w SWZ
4. Kwalifikacje personelu świadczącego usługę (kucharzy itp...).
5. Omówienie możliwości wykonania zamówienia wykonawcy przy świadczeniach usługi cateringowej z uwzględnieniem wymagań pkt 1 oraz pozostałych wymagań zamawiającego nie wynikających z ogłoszenia, a wynikłych w toku prowadzonych konsultacji
6. Omówienie warunków udziału w postępowaniu w tym wymogów wynikłych z usług cateringowych.

7. Omówienie i próba oszacowania zamówienia biorąc pod uwagę wymagania zamawiającego oraz aktualne sytuacje rynkowe, w tym możliwości wykonawcy przy świadczeniu usługi

Zamawiający poinformował Wykonawców, iż w przypadku udziału Wykonawcy w postępowaniu, którego dotyczą konsultacje, fakt uczestnictwa powinien zostać przez niego uwzględniony w formularzu Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (w przypadku postępowania unijnego), składanym na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Zamawiający z kolei podejmuje środki mające na celu zapobieganiu zakłócenia konkurencji z uwagi na udział Wykonawcy w konsultacjach polegające na zamieszczeniu protokołów ze wstępnych konsultacji rynkowych na stronie internetowej Zamawiającego.

USTALENIA:

Podczas spotkania omówiono trzy warianty dostarczania posiłków:

1. I Wariant - dostarczanie gotowych posiłków od kuchni wykonawcy do wyznaczonego miejsca przez Zamawiającego;
2. II Wariant - dostarczanie gotowych posiłków od kuchni, poprzez pełną dystrybucję na oddziały łącznie z dekontaminacją naczyń stołowych;
3. III Wariant - z wykorzystaniem innej kuchni Zamawiającego, odległej od siedziby świadczenia usług o ok 5-6 km, z dostosowaniem i wyposażeniem pomieszczeń w sprzęt (w miarę potrzeb) do istniejących przepisów. Zamawiający posiadany sprzęt kuchenny odpłatnie (np. w formie dzierżawy) wydzierżawi Wykonawcy.

Ad. 1.

Ustalono, iż termosy oraz naczynia są po stronie Wykonawcy. Najbardziej optymalna wersja cateringu dwukrotność dostawy posiłków przewidzianych wg harmonogramu dostawy. Po stronie Zamawiającego jest udostępnienie sprzętu, np. lodówki umożliwiające wstawienie dostawy. Wstępnie, ponownie ceny za potencjalną usługę nie oszacowano.

Ad. 2.

Minimalne ustalenia dla wariantu drugiego; Potrzeba zaopatrzenia w sprzęt Wykonawcy przez Zamawiającego: np. zmywalni, pomieszczenia/stanowiska do przechowywania wózków do dystrybucji posiłków. Zamawiający udostępnia posiadane wózki bemarowe.

Ad. 3.

W trakcie prowadzenia dialogu, zamawiający przedstawił wariant trzeci, w którym daje możliwość prowadzenia kuchni oddalonej od siedziby około 5-6 km. Wymóg stawiany przez Zamawiającego dostosowanie pomieszczeń oraz ścieków dla istniejących przepisów

Skład komisji wstępnych konsultacji rynkowych

1. Alicja Moczydłowska
2. Monika Łubko
3. Krzysztof Prochowicz
4. Katarzyna Ilczuk
5. Paweł Kosiński