



Starogard Gd. 2023-11-30

## PROTOKÓŁ WSTĘPNYCH KONSULTACJI RYNKOWYCH

Prowadzonych na podstawie art. 83 Ustawy PZP

Zamawiający w dniu 2022-10-09 ogłosił na stronie internetowej wstępne konsultacje rynkowe dot. usługi, której przedmiotem jest „Świadczenie usługi żywienia pacjentów w Szpitalu”

Do udziału zgłosiły się dwie firmy: Catermed Sp. z o.o. ul. Traktorowa 126 lok. 201, 91-204 Łódź oraz Smakpol-Catering Sp. z o.o. 82-300 Elbląg, ul. Browarna 83. W dniu 2023-10-23 Szpital zaprosił oba przedsiębiorstwa.

Przed odbyciem konsultacji Szpital wysłał uczestnikom następujące dane:

- a. Obecnie Szpital posiada własną kuchnię i własny transport wewnętrzny rozwożący posiłki między oddziałami leczniczymi zlokalizowanymi w oddzielnych pawilonach na terenie Szpitala (średnio 750-770 pacjentów). W przyszłym roku wszystkie pomieszczenia kuchni zostaną całkowicie wyłączone z użytkowania na okres modernizacji i remontu budynku, który potrwa ok 12 miesięcy.
- b. W załączeniu plan sytuacyjny Szpitala, <https://maps.app.goo.gl/11wPGB4SWvNj6i8M9> (w tym miejscu jest portiernia wjazdowa do Szpitala)
- c. Ilość oddziałów 18 (V, VI, VII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XIX, XX, XXII, XXIII, XXIV, Dzienny (bez kolacji), średnio :
  - **Śniadanie:** Dieta podstawowa – 550, Dieta lekkostrawna – 65, Dieta – niski indeks glikemiczny – 100, Dieta bezmleczna – 15, Dieta wegetariańska – 35, Dieta bezglutenowa – 2;
  - **II Śniadanie:** Dieta – niski indeks glikemiczny – 100;
  - **Obiad:** Dieta podstawowa – 550, Dieta lekkostrawna – 65, Dieta – niski indeks glikemiczny – 100, Dieta bezmleczna – 15, Dieta wegetariańska – 35, Dieta bezglutenowa – 2;
  - **Podwieczorek:** Pacjenci oddziałów młodzieżowych XII, XXIII – 48-55 pacjentów (w tym dieta podstawowa 40-45 pacjentów, dieta wegetariańska – 8-10 pacjentów) + co drugi tydzień w czwartek oddziały XI i XVI – ok 105 pacjentów;
  - **Kolacja:** Dieta podstawowa – 550, Dieta lekkostrawna – 65, Dieta – niski indeks glikemiczny – 100, Dieta bezmleczna – 15, Dieta wegetariańska – 35, Dieta bezglutenowa – 2.
- d. Godziny dostarczania posiłków:
  - Śniadanie godz. 7:00;
  - II śniadanie godz. 9:00;
  - Obiad godz. 12:15;
  - Podwieczorek godz. 15:00;
  - Kolacja godz. 16:30.
- e. Wykaz diet: DIETA I – dieta podstawowa, DIETA Ia – dieta podstawowa, DIETA II – dieta lekkostrawna, DIETA III – dieta wysokobiałkowa, DIETA VI – dieta o niskim indeksie



- glikemicznym, DIETA VII – dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji, Diety specjalne: DIETA VIII – dieta bezlaktozowa, DIETA IX – dieta bezglutenowa, DIETA X – dieta wegetariańska, DIETA Xa – dieta wegańska, DIETA XI – dieta kobiety ciężarnej i karmiącej, DIETA INDYWIDUALNA – dostosowana indywidualnie do potrzeb pacjenta
- f. Miesięczne zestawienie ilości pacjentów za rok 2023

Styczeń	Średnio 730 pacjentów
Luty	Średnio 730 pacjentów
Marzec	Średnio 750 pacjentów
Kwiecień	Średnio 740 pacjentów
Maj	Średnio 730 pacjentów
Czerwiec	Średnio 750 pacjentów
Lipiec	Średnio 740 pacjentów
Sierpień	Średnio 730 pacjentów
Wrzesień	Średnio 760 pacjentów
Październik	Średnio 770 pacjentów

- g. Informacja o posiadaniu przez Szpital własnej piekarni.

W dniu 2022-10-26 odbyły się konsultacje z firmą Catermed Sp. z o.o. W spotkaniu uczestniczyli:

- ze strony Zamawiającego: Krystian Narloch, Artur Panitz, Ewa Bonk, Anna Szczesna, Weronika Szudzińska, Jarosław Pleszkun, Daniel Reikowski.
- Ze strony Wykonawcy: Beata Matlak, Piotr Stefaniszyn.

W dniu 2022-06-27 odbyły się konsultacje z firmą Smakpol-Catering Sp. z o.o. W spotkaniu uczestniczyli:

- ze strony Zamawiającego: Krystian Narloch, Artur Panitz, Ewa Bonk, Anna Szczesna, Jarosław Pleszkun, Daniel Reikowski.
- Ze strony Wykonawcy: Elżbieta Siwko, Rafał Siwko.

Zamawiający na wstępie wyjaśnił, że wstępne konsultacje rynkowe służą przygotowaniu postępowania, którego przedmiotem będzie wyżywienie pacjentów Szpitala w okresie remontu kuchni szpitalnej, ustaleniu jak optymalnie przeprowadzić postępowanie, na co zwrócić uwagę podczas opisywania warunków oraz przedmiotu zamówienia.

W trakcie konsultacji rynkowych poruszono tematy :

- transportu posiłków na oddziały Szpitalne w termosach i pojemnikach GN (formy: przez firmę świadczącą usługę, własny; godziny);
- dystrybucji posiłków dla pacjentów (pracownicy Szpitala, salowi);
- jadłospisu (forma przygotowania, zatwierdzania);
- opisu przedmiotu zamówienia (określenie jakości);
- wsadu do kotła (wartość kaloryczna, kwota minimalna);
- kar umownych (kontrola temperatury, opóźnienia i uzupełnienie braków);
- kryteria oceny ofert (jakości, odległości, środowiskowe, certyfikaty, doświadczenie);
- terminu płatności za usługę;
- momentu rozpoczęcia i zakończenia usługi (ok. 12 miesięcy na okres robót budowlanych budynku kuchni szpitalnej);
- program „Dobry posiłek w szpitalu”.

Na tym wstępne konsultacje rynkowe zostały zakończone.

**SPECJALISTA**  
ds. Zamówień Publicznych oraz  
Administracyjno-Gospodarczych  
*Artur Panitz*

**ST. SPECJALISTA**  
ds. Zamówień Publicznych  
*Krystian Narloch*

**p.o. KIEROWNIK**  
Działu Żywnienia  
*Anna Szczesna*

*D. Judnicka*