

Analiza potrzeb zamawiającego - Zgodnie z art.83 ust. 1. Zamawiający publiczny, przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia, dokonuje analizy potrzeb i wymagań, uwzględniając rodzaj i wartość zamówienia (dla postępowania powyżej progów umiarkowanych).

Nazwa postępowania: Zamówienie publiczne na usługę świadczenie usług w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków pacjentom, prowadzenie stołówki szpitalnej wraz z dzierżawą pomieszczeń i sprzętu do wniosku z dn. 2015 r.
 Wybór trybu udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony, inny: multum / nieopracowany

L.p.	Analiza obejmuje w szczególności:	
1	Badanie możliwości zaspokojenia zidentyfikowanych potrzeb z wykorzystaniem zasobów własnych. <i>(np. przez powierzenie realizacji tych zadań własnym pracownikom, przez działalność własnej jednostki, przez działalność utworzonej spółki, bądź przez powierzenie wykonania zadania osobom trzecim).</i>	Czy jest możliwość wykorzystania zasobów własnych? TAK / NIE* Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków pacjentom w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych, korzystających z wyżywienia z uwzględnieniem obowiązujących i stosowanych przez Zamawiającego diet w okresie 36 miesięcy od podpisania umowy oraz prowadzenie stołówki szpitalnej wraz z dzierżawą pomieszczeń i sprzętu. Wykonawca zobowiązany jest do całodziennego żywienia obejmującego niedzielę i dni świąteczne wg. diet określonych przez Zamawiającego. Szpital nie dysponuje możliwością realizacji usługi wyłączenie zasobami własnymi. Brak całkowitego wyposażenia kuchni, część wyposażenia kuchni oraz całość wyposażenia bufetu jest własnością obecnego Wykonawcy. Zamawiający musiaby również ponieść koszty niezbędnego remontu oraz zatrudnienia personelu co czyni taką inwestycję nieopłacalną. Ponadto Szpital utraciłby dodatkowe źródło przychodu z trybu dzierżawy pomieszczeń.
2	Rozeznanie rynku: a) w aspekcie alternatywnych środków zaspokojenia zidentyfikowanych potrzeb. <i>(innymi środkami niż zasoby własne i zamówienia publiczne, np. partnerstwo PPP lub koncesja na roboty lub usługi, przy pomocy organizacji pożytku publicznego)</i>	Czy istnieją alternatywne środki zaspokojenia potrzeb? TAK - / NIE* Uzasadnienie: Zamawiający nie ma możliwości całkowitej realizacji zamówienia i zaspokojenia potrzeb zasobami własnymi. Przedmiot zamówienia nie ma charakteru, który można zaspokoić poprzez realizację za pomocą koncesji, partnerstwa czy przy pomocy organizacji pożytku publicznego.
3	Rozeznanie rynku: b) w aspekcie możliwych wariantów realizacji zamówienia albo wskazuje, że jest wyłączenie jedna możliwość wykonania zamówienia. <i>(np. zamówienie usługi zamiast rzeczy, najem lub leasing zamiast zakupu)</i>	Czy istnieje kilka możliwości / wariantów wykonania zamówienia? TAK - / NIE* Uzasadnienie: Zamawiający nie ma możliwości całkowitej realizacji zamówienia i zaspokojenia potrzeb zasobami własnymi. Celem jest zamówienie usługi
L.p.	Analiza wskazuje:	
4	Możliwość podziału zamówienia na części.	TAK / NIE* Zamawiający nie przewiduje podzielenia zamówienia na części. Podział zamówienia spowodowałby nadmierne koszty wykonania zamówienia a także zachodziłaby konieczność skorygowania działań różnych wykonawców.

<p>5</p> <p>Możliwość uwzględnienia aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych zamówienia.</p> <p>(czy jakikolwiek aspekt jest możliwy do uzyskania w danym zamówieniu?)</p>	<p>Opisać możliwość zastosowania określonych środków zarządzania środowiskowego (jeśli dotyczy):</p> <p>Specyfikację opracowano na podstawie wymogów określonych w następujących przepisach prawnych:</p> <p>Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225)</p> <ul style="list-style-type: none"> • System zarządzania jakością HACCP • Zalecenia głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia dotyczące norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zakładach zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności • Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko • Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością • Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
<p>6</p> <p>Ryzyka związane z postępowaniem o udzielenie i realizacją zamówienia.</p> <p>(wskazanie zdarzeń, które mogą powodować, że nie uda się osiągnąć celu – zaspokojenia potrzeby zamawiającego)</p>	<p>Zamawiający nie przewiduje ryzyka związanego z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Istnieje jednak ryzyko realizacji zamówienia w stopniu niespełniającym wymogów określonych przez zamawiającego w postępowaniu przetargowym.</p> <p>W roku 2016 zamawiający odstąpił od umowy zawartej z wykonawcą z ww. przyczyn. Zapisy w umowie przewidują tego typu zdarzenia, zabezpieczając zamawiającego pod względem zaspokojenia jego potrzeb do czasu wykonania nowego wykonawcy.</p>
<p>7</p> <p>Orientacyjną wartość zamówienia.</p> <p>(uzyskane m.in. w wyniku analizy cenników ze stron internetowych, ofert z postępowan, ofert rynkowych)</p>	<p>Orientacyjna wartość zamówienia dla wskazanych wariantów wynosi:</p> <p>1808381,30 zł brutto</p>

Kierownik Zespołu Dietetyków

[Podpis]

mgr Anna Piśkwa-Rajstka-Kępczewska

mgr podpis wnioskodawcy / osoby upoważnionej (merytorycznej)

.....

mgr Renata Mroszajska

[Podpis]

.....

podpis Rady Prawnego