



Samodzielny Publiczny
SZPITAL MIEJSKI W SOSNOWCU

ul. Szpitalna 1, 41-219 Sosnowiec

W związku z planowanym wszczęciem postępowania w zakresie usługi polegającej na:
„Świadczeniu Usług w Zakresie Przygotowania i Dostarczania Posiłków dla Pacjentów Szpitala Miejskiego w Sosnowcu – Wraz z Dzierżawą Pomieszczeń Kuchni i Magazynów Szpitala”

Szpital prowadzi rozpoznanie rynku w celu oszacowania wartości zamówienia

Niżej przedstawione dane/opisy mają służyć wyłącznie oszacowaniu wartości i nie są postępowaniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz ofertą w rozumieniu Kodeksu cywilnego.

Dane do kontaktu:

www.szpital.sosnowiec.pl e-mail: zamowieniapubliczne@szpital.sosnowiec.pl

Tel. (032) 41 30 125, tel./fax (032) 41 30 131

I. Opis przedmiotu i warunki dotyczące i realizacji zamówienia – do ujęcia w celu oszacowania wartości.

1. Przedmiotem rozpoznania cenowego jest świadczenie dla pacjentów SP Szpitala Miejskiego w Sosnowcu usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu posiłków z wykorzystaniem obecnie funkcjonujących urządzeń, sprzętu i pomieszczeń kuchni szpitalnej oraz dostarczaniu ich do obiektów szpitala i dystrybucję w oddziałach.

1.1. Kuchnia znajduje się w budynku Szpitala przy ul. Zegadłowicza 3 – loco oddziały: ul. Szpitalna 1 i ul. Zegadłowicza 3.

1.2. Przez dystrybucję posiłków w oddziałach szpitalnych rozumie się dostarczanie posiłków na oddziały, dystrybucja pod nadzorem pielęgniarki, odbiór naczyń po posiłkach z tzw. kuchenek oddziałowych, mycie i wyparzanie talerzy, sztućców oraz mycie i dezynfekcja naczyń GN i termoportów.

1.3. Użytkowanie kuchenek oddziałowych wraz z wyposażeniem (zmywarki – z opcją wyparzania, stoły i zlewy- blacha nierdzewna, szafki) nastąpi na zasadzie dzierżawy z odpłatnością ryczałtową za pomieszczenie.

2. Usługa powinna zawierać i spełniać następujące elementy i warunki:

- a) produkcja i dostarczanie posiłków dwa razy dziennie we wszystkie dni tygodnia w godzinach od 8⁰⁰ do 9⁰⁰ (śniadanie) i od 12⁰⁰ do 13⁰⁰ (obiad i kolacja) w zamówionej ilości i asortymencie;
- b) zgodność wykonywanych czynności z obowiązującymi normami zaleconymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego;
- c) planowanie i sporządzanie posiłków zgodnie z zasadami dietyki, dostarczanie posiłków wg. potrzeb zamawiającego z podziałem na diety o odpowiedniej jakości, kaloryczności, wartości odżywczej i temperaturze;
- d) przygotowanie posiłków przy użyciu produktów świeżych przy zachowaniu najwyższej jakości i terminów przydatności do spożycia.

2.1. Posiłki winny być przygotowywane wg. następujących diet (opracowanych przez dietetyczkę Szpitala) :

- a) dieta podstawowa
- b) dieta łatwostrawna
- c) dieta ubogowęglowodanowa
- d) dieta o zmodyfikowanej konsystencji (płynna/papkowata wzbogacona wysokobiałkowa) – szczegóły zostaną opisane w dokumentacji przetargowej.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

4. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE

CG
Kuciel h-2

L 139 z 2004 roku ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie i wstrzymanie produkcji.

6. Przygotowanie i transport posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP.

II. Informacje dot. ilości i rodzajów posiłków

1. Planowana ilość posiłków:

- dla około 500 pacjentów dziennie (tolerancja 430-500),
dla ZOL – 32 pacjentów dziennie
- Mleko przegotowane 20 l dziennie

2. Dzienny rozkład diet wskazany przez Szpital (dotyczy – 500 pacjentów):

- Dieta podstawowa ~ 220 porcji
- Dieta łatwostrawna ~ 165 porcji
- Dieta ubogowęglowodanowa ~ 90 porcji
- Dieta płynna wzbogacona wysokobiałkowa ~ 25 porcji

2.1 Dzienny rozkład diet dla 32 pacjentów ZOL

- Dieta podstawowa ~ 8 porcji
- Dieta łatwostrawna ~ 16 porcji
- Dieta ubogowęglowodanowa ~ 7 porcji
- Dieta płynna wzbogacona wysokobiałkowa ~ 2 porcje

Sporadycznie występują pojedyncze diety specjalne zlecone przez lekarzy np. dieta bezglutenowa, dieta bezmleczna, dieta bezsolna.

3. Rodzaj posiłków dla ok.500 pacjentów dziennie:

- śniadanie podstawowe,
- obiad dwudaniowy + napój,
- kolacja podstawowa.

3.1. Rodzaj posiłków dla ok.32 pacjentów ZOL:

- śniadanie z dodatkami,
- obiad dwudaniowy + napój,
- podwieczorek,
- kolacja z dodatkami.

4. Wymagania:

1. W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywać posiłki zgodnie z 10-dniowym jadłospisem, który wraz z gramaturą będzie opracowany przez dietetyczkę/ka szpitala.
2. Terminowe przygotowanie i dostarczanie posiłków.
3. Przygotowanie posiłków z produktów świeżych z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
4. Zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu i transporcie posiłków.

5. Wytyczne:

1. Miejsce dostaw: Szpital Miejski w Sosnowcu obiekt ul. Zegadłowicza 3, obiekt ul. Szpitalna I.
2. Godziny dostaw:
śniadania - od 8⁰⁰ do 9⁰⁰
obiad i kolacja - od 12⁰⁰ do 13⁰⁰
3. Składanie zamówień:
śniadania – w dniu poprzedzającym dostawę do godz. 15⁰⁰
obiad i kolacja – w dniu dostawy do godz. 10⁰⁰
4. Należy założyć możliwość zmiany wcześniej złożonego zamówienia z uwagi na zmiany diet zleconych przez lekarzy, a także z uwagi na przyjęcia i wypisy pacjentów.

5. Dostarczone posiłki winny być odpowiednio konfekcjonowane, odpowiednio oznaczone (opisane – nazwa oddziału, rodzaj diety, ilość porcji), chronione przed czynnikami pogodowymi i uszkodzeniem.

III. Dane dot. personelu

Należy uwzględnić przejście 20 pracowników wg stawki najniższego wynagrodzenia. (Pracownicy zostaną przekazani/przejęci na podstawie odrębnego porozumienia.)

IV. Termin i czas realizacji

36 miesięcy od daty zawarcia umowy.

V. Dzierżawa pomieszczeń

Kuchnia

Wykonawca będzie korzystał z **kuchni i pomieszczeń magazynowych Szpitala** odpłatnie na podstawie umowy dzierżawy, której wartość zostanie określona wg zaoferowanej przez Wykonawcę stawki zł./za m² powierzchni, która wynosi 275 m². Szpital ustala minimalną kwotę: 40,00 zł./ m² wynajmowanej powierzchni – dotyczy wszystkich pomieszczeń.

Kuchenki oddziałowe

Ilość 10 sztuk, uśredniona powierzchnia 12m² każda.

Wykaz pomieszczeń zawiera załącznik nr 1.

Uwaga: w kalkulacji za dzierżawę pomieszczeń (kuchnia, kuchenki) należy uwzględnić koszty eksploatacji min. takie jak: co, woda-ścieki, energia elektryczna)

Jednocześnie informujemy, że kuchnia obecnie przygotowuje posiłki dla pacjentów, pomieszczenia wyremontowane, wentylacja mechaniczna.

VI. Warunki dostawy mediów:

- energia cieplna: 1,83 zł./m² średnio miesięcznie wg dotychczasowego zużycia
- energia elektryczna (1 KW = 0,37 zł.), woda (1 m³ = 4,38 zł) i kanalizacja((1 m³ = 4,70 zł. wg cen obowiązujących,
- gaz (para) – koszt wytworzenia – 100,- zł./godz. poboru (brutto).

VI. Koszty użytkowania wyposażenia

- należy uwzględnić koszty użytkowania sprzętu i wyposażenia, którego wykaz zawierają załączniki nr 2, 3, 4: **ryczałt miesięczny wg stawki zaoferowanej przez Wykonawcę**

VIII. Dzierżawa/prowadzenie barów szpitalnych (2 lokalizacje) z opcją prowadzenia stołówki – lokalizacja ul. Szpitalna 1.

W przypadku prowadzenia barów i stołówki Wykonawca winien brać pod uwagę, że wyposażenie i przystosowanie pomieszczeń będzie ponosił we własnym zakresie.

Dla kalkulacji oferty przyjmujemy że powierzchnie barów będą wynosiły po 40m² (wraz z zapleczem).

IX. Zamawiający dopuszcza produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych.

X. Zamawiający dopuszcza rozliczenie poniesionych przez Wykonawcę nakładów remontowych na dzierżawione pomieszczenia w ramach kompensaty czynszu w zakresie i do kwot uzgodnionych z Zamawiającym.

Prosimy o przesłanie szacunkowych ofert do 17 grudnia 2012 roku.

Samodzielny Publiczny
Szpital Miejski w Sosnowcu
DYREKTOR
lek. med. Artur Nowak
Marszałek

all

Szacunkowa oferta w ramach rozpoznania cenowego na:

„Świadczenie Usług w Zakresie Przygotowania i Dostarczania Posiłków dla Pacjentów Szpitala Miejskiego w Sosnowcu – Wraz z Dzierżawą Pomieszczeń Kuchni i Magazynów Szpitala”

Nazwa i adres Wykonawcy:

siedziba/adres:

telefon:.....fax: e-mail:.....

Zad. I. Usługa żywienia pacjentów

Koszt osobodnia żywienia pacjentów Szpitala

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Cena jednostkowa netto	Vat	Cena jednostkowa brutto
1	2	3	5	6	7
1	Dieta podstawowa	osobodzień			
2	Dieta łatwostrawna	osobodzień			
3	Dieta ubogowęglowodanowa	osobodzień			
4	Dieta płynna wzbogacona wysokobiałkowa	osobodzień			

Użyte do kalkulacji surowce (tzw. wsad do kotła) powinien stanowić średnio co najmniej 3,50 zł brutto i nie mniej niż 30% kosztów osobodnia żywienia

Koszt osobodnia żywienia pacjentów ZOLu

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Cena jednostkowa netto	Vat	Cena jednostkowa brutto
1	2	3	5	6	7
1	Dieta podstawowa	osobodzień			
2	Dieta łatwostrawna	osobodzień			
3	Dieta ubogowęglowodanowa	osobodzień			
4	Dieta płynna wzbogacona wysokobiałkowa	osobodzień			

Użyte do kalkulacji surowce (tzw. wsad do kotła) powinien stanowić średnio co najmniej 6,00 zł brutto i nie mniej niż 30% kosztów osobodnia żywienia

Uł Macu kuz

Zad. II. Dzierżawa pomieszczeń

II. 1. Koszty użytkowania wyposażenia ryczałt miesięczny: brutto.

II. 2. Dzierżawa pomieszczeń

Kuchnia i pomieszczenia magazynowe Szpitala

275m² x zł. = zł netto, zł. brutto
wykaz pomieszczeń zawiera załącznik nr 1.

Kuchenki oddziałowe

Ilość 10 x zł. = zł. netto,zł. brutto

II. 3. Dzierżawa barów

40 m² xzł. =zł. netto,zł. brutto

Urząd