

Treść analizy	Opis działania
	Zapewnienie kompleksowej usługi żywienia pacjentów szpitala .
Identyfikacja potrzeby	Przygotowanie żywienia dla pacjentów szpitala, transport , wydawanie posiłków, mycie oraz dezynfekcja naczyń kuchennych i butelek kuchni mlecznej.
Badanie możliwości zaspokojenia zidentyfikowanej potrzeby z wykorzystaniem zasobów własnych	Szpital nie posiada odpowiednio urządzonej kuchni do przygotowywania żywienia dla pacjentów . Nie dysponuje również odpowiednią kadrą pracowniczą, która by przygotowywała i dystrybuowała posiłki na Oddziałach Szpitalnych
Poszukiwanie alternatywnych środków zaspokojenia zidentyfikowanej potrzeby	Zaspokojenie potrzeby może się oprzeć jedynie o usługi cateringowe .
Badanie możliwości zaspokojenia zidentyfikowanej potrzeby poprzez udzielenie zamówienia – analiza wariantów	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywieniowej , kompleksowego całodziennego żywienia pacjentów przez 7 dni w tygodniu,łącznie z dniami wolnymi i świętami. Posiłki będą dystrybuowane na podstawie wykazu zleconych diet na oddziałach .
Określenie orientacyjnej wartości zdefiniowanych wariantów zamówienia	
Wybór sposobu zaspokojenia zidentyfikowanej potrzeby	Przeprowadzona analiza wykazała, że jedynym sposobem zaspokojenia zidentyfikowanej potrzeby jest cateringowa usługa kompleksowego żywienia pacjentów

Ocena zasadności podziału zamówienia na części	Zamawiający dokonał analizy możliwości zasadności podziału zamówienia na części w celu umożliwienia wykonawcom udziału w realizacji zamówienia jako generalnych wykonawców poszczególnych części a nie jako podwykonawcy. Mając na uwadze żywienie pacjentów szpitala czynności jakie się ze sobą łączą czyli przygotowanie transport i dystrybucja posiłków, uznano, że nie jest możliwe wyodrębnienie części stanowiących niezależne i odrębne przedmioty zamówienia - dotyczy to ogólnego żywienia pacjentów. Kolejność tych czynności nachodzi na siebie stanowiąc jedną całość. Ponadto Zamawiający miałby trudności z egzekwowaniem przysługujących mu uprawnień z tytułu rękojmi/gwarancji – za wady m.in. z uwagi na możliwość zadeklarowania różnych okresów (rękojmi/gwarancji) oraz możliwość przeniesienia odpowiedzialności na innego wykonawcę. Jedną możliwością podziału zamówienia na części dotyczy wyodrębnienia kuchni mlecznej i kuchni ogólnej dzieci od 1 do 18 roku życia od kuchni ogólnej dorośli ze względu na to, że po rozpoznaniu rynku, zamawiający posiadał widzę o tym, że na rynku istnieje niewiele wykonawców posiadających możliwość utworzenia kuchni mlecznej w połączeniu kuchni ogólnej
Wybór trybu udzielenia zamówienia	Zadanie będzie realizowane w oparciu o postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 ustawy Pzp.
Analiza możliwości uwzględnienia aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych	Szpital chcąc uwzględnić aspekty społeczne, środowiskowe i innowacyjne przyjął iż przygotowanie posiłków, transport i dystrybucja posiłków będzie wykonywana w systemie HACCP oraz wg zasad GMP, GHP
Ryzyka związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia i realizacją zamówienia	Ryzyko związane z zapewnieniem kompleksowej usługi dotyczącej żywienia pacjentów szpitala brak ciągłości w żywieniu pacjentów, w transporcie, w wydawaniu posiłków oraz mycie, dezynfekcja naczyń kuchennych i butelek kuchni mlecznej a także zapewnienia wysokiej jakości przygotowywanych posiłków.
Podsumowanie	Zadanie przewidziane do wykonania jest niezbędne do zapewnienia kompleksowej usługi żywienia pacjentów szpitala.

Z-ca DYREKTORA ds. FINANSOWYCH
Szpitala Specjalistycznego Im. S. Żeromskiego
SPZOZ w Krakowie

mgr Dorota Gołęb-Bethowicz

DIETETYK
Szpital Specjalistyczny Im. Stefana Żeromskiego
SPZOZ w Krakowie
Ilona Rokšana Martínez-Brej