



Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi, Hrnčiarska 37, 902 01 Pezinok **PRÁVNA FORMA** Rozpočtová organizácia
REGISTRAČNÉ ČÍSLO 58/2009/5 – soc **IČO** 317 703 98 **E-MAIL** dss.pezinok@region-bsk.sk **TEL.** 033 / 643 20 22

O z n á m e n i e **o vyhlásení obchodnej verejnej súťaže** **v zmysle ustanovení § 281 – 288 Obchodného zákonníka** **v znení neskorších predpisov**

na podávanie návrhov na uzavretie Zmluvy o nájme nebytových priestorov za účelom prenechania priestorov do užívania majetku vo vlastníctve Bratislavského samosprávneho kraja zvereného do správy vyhlasovateľa.

PODMIENKY OBCHODNEJ VEREJNEJ SÚŤAŽE

1. Vyhlasovateľ:

Názov: **Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi**
Sídlo: **Hrnčiarska 37, 902 01 Pezinok**
IČO: **31770398**
Štatutárny zástupca: **PhDr. Renáta Názlerová - riaditeľ**
Telefón: **0911/287 500**
Kontaktná osoba: **Katarína Juranová**
Telefón: **0911/598 500**
E-mail: **katarina.juranova@csspk.sk**

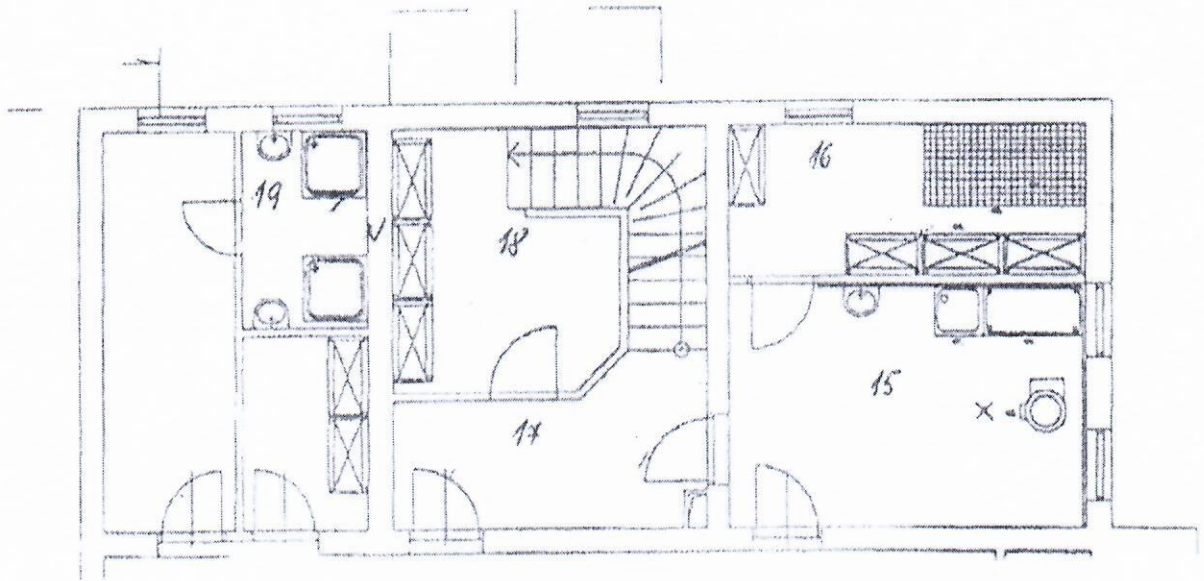
v y h l a s u j e
obchodnú verejnú súťaž

na výber navrhovateľa - záujemcu na uzavretie zmluvy o nájme nebytových priestorov za účelom prenechania do užívania majetok Bratislavského samosprávneho kraja (ďalej len „BSK“), ktorý je zverený do správy vyhlasovateľa.

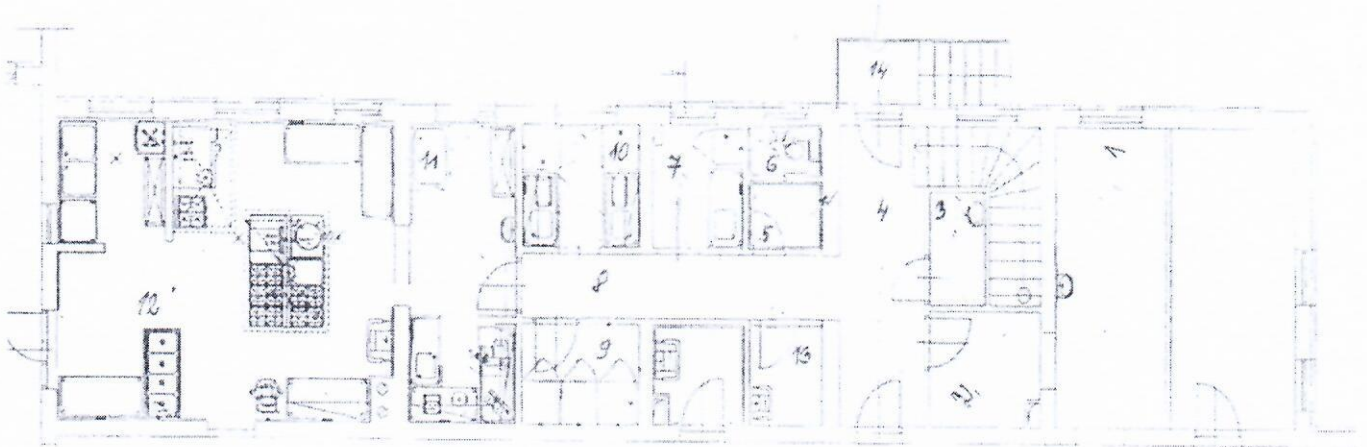
2. Špecifikácia predmetu obchodnej verejnej súťaže.

Predmetom súťaže na prenechanie majetku BSK do užívania formou nájomnej zmluvy je časť nehnuteľného majetku - budova na ulici Hrnčiarska 35, 902 01 Pezinok, okres

Situačný plán priestorov kuchyne - suterén



Situačný plán priestorov kuchyne - prízemie



Stručný popis nebytového priestoru ponúkaného na prenájom:

Priestor ponúkaný na prenájom je určený na zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov CSS Pod Karpatmi, Pezinok, detašovaného pracoviska DSS HESTIA ako aj iných stravníkov, a to výroba a výdaj stravy samoobslužným spôsobom pre maximálne 180 stravníkov. Zabezpečenie stravovania sa vyžaduje 7 dní v týždni a to aj v dňoch pracovného pokoja, resp. všetkých cirkevných a štátnych sviatkov - počas celého roka.

Termín obhliadky nebytového priestoru, ponúkaného zariadením na prenájom, si uchádzači môžu dohodnúť telefonicky s kontaktnou osobou vyhlasovateľa, tel: 0911/598 500, alebo e-mailom: katarina.juranova@csspk.sk.

3. Typ zmluvy:

Zmluva o nájme nebytových priestorov, uzatvorená v zmysle zákona č. 116/1990 Zb. o nájme a podnájme nebytových priestorov v znení neskorších predpisov a v zmysle zákona č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov.

4. Lehota a spôsob predloženia návrhu:

Súťaž sa začína dňom jej uverejnenia na webovej stránke vyhlasovateľa – Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi a na webovej stránke BSK ako zriaďovateľa vyhlasovateľa. Navrhovateľ - záujemca predloží svoj návrh v zmysle nasledovných inštrukcií:

a) Termín–deň, mesiac, rok, hodina doručenia súťažného návrhu vyhlasovateľovi:

Navrhovateľ–záujemca o nebytové priestory, ktoré sú predmetom tejto obchodnej verejnej súťaže, predloží svoj súťažný návrh **do 15 kalendárnych dní** od zverejnenia súťaže na webovej stránke vyhlasovateľa a na webovej stránke BSK. Zverejnenie oznámenia bude od **13.09.2022** a predloženie súťažného návrhu sa očakáva do **28.9.2022 do 10:00 hod.**

Otváranie obálok s predloženými súťažnými návrhmi navrhovateľov – uchádzačov sa uskutoční **dňa 28.9.2022 o 11:00 hod.** v miestnosti riaditeľa zariadenia Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi , Hrnčiarska 37, 902 01 Pezinok.

b) Adresa, na ktorú má byť súťažný návrh doručený:

poštová adresa:

Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi
Hrnčiarska 37
902 01 Pezinok

alebo osobne na ekonomické oddelenie (Katarína Juranová) Centrum sociálnych služieb Pod Karpatmi

c) Jazyk, v ktorom musí byť súťažný návrh predložený:

Súťažný návrh musí byť predložený v štátnom jazyku – v slovenskom jazyku

d) Forma predloženia súťažného návrhu:

Všetky požadované dokumenty, ktoré budú súčasťou súťažného návrhu, je potrebné doručiť poštou alebo osobne v papierovej forme v uzatvorenej a zapečatenej obálke, označenej názvom a sídlom záujemcu a heslom:

**„Obchodná verejná súťaž –
prenájom „Priestor Hrnčiarska 35 – KUCHYŇA“ – NEOTVÁRAŤ !“**

e) Predložený súťažný návrh musí okrem iného obsahovať najmä tieto údaje:

I. - identifikačné údaje navrhovateľa – záujemcu;

Pri fyzických osobách:

- meno, priezvisko, dátum narodenia, adresa trvalého bydliska
- pri fyzickej osobe, ktorá je zapísaná v živnostenskom registri, fotokópiu výpisu zo živnostenského registra nie staršiu ako 3 (tri) mesiace;

Pri právnických osobách:

- obchodné meno, právna forma, sídlo, IČO, DIČ, DIČ DPH, štatutárny orgán s uvedením oprávnenosti konať,
- pri právnickej osobe, ktorá je zapísaná v obchodnom registri, fotokópiu výpisu z obchodného registra nie staršiu ako tri mesiace.

II.- označenie kontaktnej osoby, telefonický kontakt, e-mailová adresa, na ktorú záujemcovi bude vyhlasovateľom oznámený výsledok obchodnej verejnej súťaže;

III.- navrhnutú výšku nájomného za kuchyňu – za 1 m²/mesiac (len samotné nájomné bez energií); **nájomné nesmie byť nižšie ako 7,50 € za 1 m²/mesiac;**

IV.- predložiť zoznam poskytnutých služieb hromadného stravovania zahŕňajúcu prípravu, varenie a dovoz stravy za predchádzajúce tri roky (2019, 2020, 2021) súhrnne v hodnote minimálne 350 000 bez DPH doplnený potvrdeniami o kvalite poskytnutia služieb.

V.- písomné čestné prehlásenie záujemcu – uchádzača, že súhlasí s podmienkami obchodnej verejnej súťaže, uvedenými v článku 7 tohto oznámenia, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je príloha číslo 1. – Podrobný opis služby a technická špecifikácia

Súťažné návrhy, predložené, resp. doručené iným spôsobom, ako je uvedené v bode 4 tohto oznámenia, alebo po stanovenom termíne predloženia, nebudú do obchodnej verejnej súťaže prijaté a navrhovateľovi – uchádzačovi budú neotvorené zaslané späť. Súťažný návrh po jeho doručení vyhlasovateľovi nemožno odvolať.

5. Rozsah a úplnosť súťažného návrhu:

Súťažný návrh musí byť navrhovateľom – uchádzačom predložený v súlade s podmienkami obchodnej verejnej súťaže a v požadovanom rozsahu.

6. Lehota na oznámenie vybraného súťažného návrhu:

Navrhovateľovi – uchádzačovi, ktorý do obchodnej verejnej súťaže predložil najvýhodnejší súťažný návrh, vyhlasovateľ zašle alebo osobne doručí písomné oznámenie o prijatí jeho súťažného návrhu a to do 3 (troch) dní po vyhodnotení súťažných ponúk. Neúspešným navrhovateľom – uchádzačom v tom istom termíne zašle alebo osobne doručí písomné oznámenie o odmietnutí ich súťažných návrhov.

7. Ďalšie podmienky vyhlasovateľa obchodnej verejnej súťaže:

- a) záujemca – uchádzač sa zaväzuje poskytovať služby hromadného stravovania podľa platného VZN a dodržiavať podmienky uvedené v prílohe číslo 1. - Podrobný opis služby a technická špecifikácia
- b) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo zmeniť podmienky obchodnej verejnej súťaže alebo obchodnú verejnú súťaž zrušiť v zmysle § 283 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov;
- c) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo odmietnuť všetky predložené súťažné návrhy (§ 287 ods. 2 zákona č.513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov) a ukončiť verejnú obchodnú súťaž bez výberu súťažného návrhu;
- d) súťažný návrh nemožno odvolať po jeho doručení vyhlasovateľovi;
- e) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo meniť všetky uvedené podmienky obchodnej verejnej súťaže;
- f) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo predĺžiť lehotu na vyhlásenie vybraného súťažného návrhu;
- g) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo v prípade zistenia neúplnosti predloženého súťažného návrhu z hľadiska požiadaviek vyhlasovateľa, uvedených v súťažných podkladoch, vyradiť súťažný návrh z obchodnej verejnej súťaže;
- h) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo v prípade zistenia formálnych nedostatkov v predložennom súťažnom návrhu, ktoré nemenia obsah predloženého súťažného návrhu, vyzvať uchádzača na jeho doplnenie;
- i) vyhlasovateľ neuhrádza navrhovateľom - uchádzačom žiadne náklady, spojené s účasťou v tejto obchodnej verejnej súťaži;
- j) v prípade, že s navrhovateľom - uchádzačom víťazného súťažného návrhu nebude uzatvorená zmluva z dôvodov zo strany navrhovateľa - záujemcu, môže vyhlasovateľ obchodnej verejnej súťaže uzavrieť zmluvu o nájme nebytových priestorov s navrhovateľom - uchádzačom, ktorý sa vo vyhodnotení obchodnej verejnej súťaže umiestnil ako ďalší v poradí;

- k) vyhlasovateľ je oprávnený rokovať o uzatvorení zmluvy o prenájme nebytových priestorov aj v prípade, ak z akýchkoľvek dôvodov navrhovateľ - záujemca, ktorého ponuka bola najvýhodnejšia, neuzavrie zmluvu o prenájme nebytových priestorov v lehote určenej vyhlasovateľom obchodnej verejnej súťaže;
- l) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo odmietnuť navrhovateľa - záujemcu v prípade, ak tento je alebo v minulosti bol dlžníkom vyhlasovateľa, resp. Bratislavského samosprávneho kraja ako zriaďovateľa vyhlasovateľa.
- m) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo zrušiť súťaž v prípade neochoty podpísať zmluvu jednou z troch strán zmluvného vzťahu.
- n) vyhlasovateľ si vyhradzuje právo odstúpiť od uzatvorenej zmluvy v prípade zistenia, že nájomca v prenajatých priestoroch vykonáva činnosť, ktorá nie je v súlade s dobrými mravmi a ktorá poškodzuje záujmy a dobré meno vyhlasovateľa.
- o) úpravy priestorov (stavebné, technické a technologické) bude môcť záujemca vykonávať vo vlastnej rézii len po súhlase príslušných útvarov BSK.
- p) záujemca - uchádzač ako aj každý subdodávateľ, ktorý má povinnosť zapisovať sa do registra partnerov verejného sektora, musí byť v ňom zapísaný v zmysle § 11 zákona o verejnom obstarávaní.

8. Spôsob výberu najvhodnejšieho súťažného návrhu na uzatvorenie zmluvy o nájme nebytových priestorov:

- a) Predložené súťažné návrhy bude možné zaradiť do obchodnej verejnej súťaže len v prípade, ak ich obsah bude zodpovedať súťažným podmienkam. Tým navrhovateľom - záujemcom, ktorých predložené súťažné návrhy boli zaradené do obchodnej verejnej súťaže, bude oznámený výsledok obchodnej verejnej. Navrhovateľ víťazného súťažného návrhu bude vyzvaný na uzatvorenie zmluvy o nájme nebytových priestorov v zmysle platných právnych noriem;
- b) Jediným kritériom pre vyhodnotenie predložených súťažných návrhov bude najvyššia ponúknutá cena za 1 m²/mesiac;
- c) V prípade rovnosti ponúknutých cien viacerými navrhovateľmi – uchádzačmi vyhlasovateľ písomne osloví navrhovateľov – záujemcov s najvyššou ponúknutou cenou, aby títo zvýšili ponúknutú cenu za 1 m²/mesiac;
- d) Na vyhodnotenie predložených súťažných návrhov vyhlasovateľ zriadi komisiu. Komisia bude mať najmenej troch členov, z ktorých jeden bude predsedom

komisie. Každý jeden člen komisie bude mať právo vyhodnocovať samostatne predložené súťažné návrhy;

e) Poradie navrhovateľov – záujemcov sa určí tak, že na prvom mieste sa umiestni ten navrhovateľ – záujemca, ktorý vo svojom súťažnom návrhu predložil pre vyhlasovateľa najvýhodnejšiu ponuku, t. j. predložil najvyššiu cenu za prenájom 1 m²/mesiac nebytových priestorov, ktoré má záujem si prenajať a splní podmienky obchodnej verejnej súťaže, uvedenými v článku 4, písmeno e, číslo IV. Poradie ďalších navrhovateľov – záujemcov bude určené (zostavené) podľa výšky predloženej ceny za prenájom nebytových priestorov za 1 m²/mesiac.

9. Všeobecne záväzné právne predpisy dodržiavané pri verejnej obchodnej súťaži:

- a) zákon č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov;
- b) zákon č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov;
- c) zákon č. 162/1995 Z. z. Katastrálny zákon v znení neskorších predpisov;
- d) zásady hospodárenia a nakladania s majetkom Bratislavského samosprávneho kraja

V Pezinku dňa 12. 09. 2022

Za vyhlasovateľa:

**Centrum sociálnych služieb
Pod Karpatmi**

sociálny úsek

Hrnčiarska 37, 902 01 Pezínok
IČO: 31 770 398, DIČ: 20 20983 327



PhDr. Renáta Názlerová
Riaditeľka - Centrum sociálnych služieb
Pod Karpatmi

2. Funkčné požiadavky na predmet zákazky:

2.1. Odporúčané zloženie spotreby potravín na osobu na deň na dosiahnutie požadovaných energetických a výživových hodnôt podľa príslušnej stravnej.

P. č.	Druh potravín	Stravná dávka	
		1	4
		v gramoch	
1.	Bravčové mäso	69	103
2.	Hovädzie mäso	68	89
3.	Údené mäso	6	9
4.	Ostatné mäso	2	2
5.	Vnútorosti	6	14
6.	Údeniny a výrobky z mäsa	45	60
7.	Mäsové konzervy	38	43
8.	Mäso spolu	234	320

9.	Hydina a hydinové výrobky	30	30
10.	Kosti	2	2
11.	Ryby	10	8
12.	Rybie výrobky a konzervy	16	11
13.	Maslo	20	25
14.	Masť a slanina	11	15
15.	Jedlé tuky a oleje	27	35
16.	Mlieko čerstvé	280	295
17.	Mliečne výrobky	74	72
18.	Syry	30	34
19.	Vajcia	36	50
20.	Chlieb	320	340
21.	Bežné pečivo	90	59
22.	Jemné pečivo	33	40
23.	Trvanlivé pečivo	14	20
24.	Cestoviny	21	20
25.	Múka, krúpy a vločky	70	78
26.	Ryža	32	27
27.	Strukoviny	14	18
28.	Cukor a cukrárenské výrobky	60	80
29.	Zemiaky	460	419
30.	Zelenina čerstvá a mrazená	185	190
31.	Zelenina sterilizovaná a sušená	85	70
32.	Kapusta sterilizovaná a kyslá	20	20
33.	Zelenina spolu	290	280
34.	Ovocie čerstvé, mrazené a sušené	89	88
35.	Citrusové plody	40	40
36.	Kompóty	28	35
37.	Zahustené ovocné výrobky	35	35

38.	Ovocie spolu	192	198
39.	Prísady, nápoje a ostatné potraviny	357	355

P. č.	Druh potravín	Prídavok potravín			
		A	B	C	D
		v gramoch			
1.	Mäso spolu	-	50	50	50
2.	Čerstvé mlieko	-	-	-	-
3.	Mliečne výrobky	-	-	-	-
4.	Chlieb	-	100	100	100
5.	Trvanlivé pečivo	-	-	-	-
6.	Cukor a cukrárenské výrobky	25	-	-	25
7.	Ovocie spolu	-	-	100	100
8.	Prísady, nápoje a ostatné potraviny	300	300	300	350

Výživové hodnoty

P. č.	Druh	M.J.	Stravná dávka		
			1	4	
1.	Energetická hodnota	kJ	14.560	17.981	
2.	Bielkoviny	Živočíšne	g	62	78
3.		Rastlinné	g	55	58,1
4.		Spolu	g	117	136,1
5.	Tuky	g	126	156,9	
6.	Kyselina linolová	g	11	12,6	
7.	Sacharidy	g	510	570	
8.	Minerálne látky	Vápnik	mg	997	1.100
9.		Fosfor	mg	1.800	2.000
10.		Železo	mg	20	23
11.	Vitamíny	A-ekv. retinolu	µg	1.100	1.200
12.		B ₁	mg	1,7	2
13.		B ₂	mg	1,9	2
14.		P-P-ekv. niacinu	mg	23	23
15.		C	mg	85	90

P. č.	Druh	M.J.	Prídavok potravín				
			A	B	C	D	
1.	Energetická hodnota	kJ	-	1.170	1.700	1.830	
2.	Bielkoviny	Živočíšne	g	-	8,2	8	20,6
3.		Rastlinné	g	-	1,6	2,7	2,7
4.		Spolu	g	-	9,8	10,7	23,3
5.	Tuky	g	-	14,4	19,6	14,8	
6.	Kyselina linolová	g	-	0,6	1,1	0,6	
7.	Sacharidy	g	-	28	46	52	
8.	Minerálne	Vápnik	mg	-	72	26,4	189

9.	látky	Fosfor	mg	-	125	131	264
10.		Železo	mg	-	1,3	2,1	2,7
11.	Vitamíny	A-ekv.retinolu	µg	-	24	94	146
12.		B ₁	mg	-	0,12	0,17	0,12
13.		B ₂	mg	-	0,12	0,13	0,28
14.		P-P-ekv.niacinu	mg	-	2,3	3,7	7,4
15.		C	mg	-	-	2,4	2,1

2.2. Harmonogram výdaja stravy

	PO – PI	SOBOTA	NEDEĽA
RAŇAJKY	111	98	98
DESIATA	86	84	84
OBED	156	125	125
OLOVRANT	99	86	86
VEČERA	112	102	102
II. VEČERA	9	9	9

* sobota, nedeľa sú odpočítané počty klientov s týždenným pobytom (Hestia) a zamestnanci

2.3. Výška ceny stravného pre stravné jednotky (cena potravín určených na prípravu príslušného denného jedla je určená s DPH podľa platného VZN č. 1/2021)

Racionálna a šetriaca strava

Cena potravín

	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	Spolu
	12%	9%	40%	9%	30%	
cena potravín v € s DPH	0,55	0,42	1,85	0,42	1,38	4,62
réžia s DPH	0,43	0,13	1,52	0,13	0,62	2,83
SPOLU S DPH	0,98	0,55	3,37	0,55	2,00	7,45
bez DPH	0,78	0,44	2,69	0,44	1,61	5,96

Zamestnanecky obed : 3,75 €

Diabetická strava s druhou večerou
Cena potravín

	Raňajky	Desiata	Obed	Olovrant	Večera	II. večera	Spolu
	11%	8%	40%	8%	27%	6%	
cena potravín v € s DPH	0,55	0,40	2,00	0,40	1,36	0,30	5,01
réžia s DPH	0,45	0,13	1,48	0,13	0,60	0,15	2,94
SPOLU S DPH	1,00	0,53	3,48	0,53	1,96	0,45	7,95
bez DPH	0,80	0,42	2,78	0,42	1,56	0,38	6,36

3. Priemerná spotreba energií

Priemerná spotreba energií za rok v prenajatých priestoroch – budova č. 35 v CSS Pod Karpatmi, Hrnčiarska 37, 902 01 Pezinok.

Kuchyňa (budova č.35)

Druh energie (poplatku)	Spotreba za rok	Jednotková cena v €	Náklady za rok v €	Predpokladaná výška zálohových platieb v €
A	B	C	D	E
Tepelná energia – Vykurovanie prenajatých priestorov	74,30 GJ	23,713 € / GJ	1761,87 €	2461,40 €
Tepelná energia - Ohrev teplej úžitkovej vody	29,50 GJ	23,713 € / GJ	699,53 €	
Elektrická energia	50 000 kWh	0,1844 € / kWh	9220,00 €	9220,00€
Vodné a stočné	414,00 m ³	1,0757 € / m ³	445,33 €	445,33 €
Stočné zrážková voda	414,00 m ³	1,0350 € / m ³	428,49 €	428,49 €
Celková predpokladaná výška zálohových platieb za energie ročne v €				12555,22 €
Celková predpokladaná výška zálohových platieb za energie mesačne v €:				1046,26 €

Jednotkové ceny energií uvedené v stĺpci C sú aktuálne ku dňu spracovania podkladov. Výpočty uvedené v stĺpci D a E je nutné považovať za orientačné. Skutočné náklady budú závisieť od veľkokuchynských zariadení, ktoré bude dodávateľ využívať, od skutočnej spotreby energií a prevádzkových nákladov, respektíve od celkovej výmery prenajatých priestorov.

3.1. Výpočet spotreby energií

Vykurovanie priestorov – množstvo tepla a cena je určená technickým prepočtom. Podklad pre fakturáciu dodaného tepla je daný vykurovanou plochou. Spotreba tepla v GJ na 1 m² vykurovanej plochy miestnosti je 0,5 GJ. Cena je počítaná z plochy 236,27 m².

Množstvo GJ $148,55 \cdot 0,5 = 74,30$ GJ $74,30 \text{ GJ} \cdot 23,713 \text{ €} = 1761,87 \text{ €}$ za rok $1761,87 \text{ €}$ za rok/12 = 146,82 €.

Ohrev teplej vody – cena je odvodená od množstva odobranej vody, ktorá je meraná podružnými vodomermi a množstvom GJ potrebnými na ohrev a cenou za 1GJ - technickým prepočtom

Elektrická energia – množstvo spotrebovanej elektrickej energie je merané podružným elektromerom v objekte . Jednotková cena je priemer z faktúr za časové obdobie (štvrtrok, polrok, rok) . V prípade, že budú merané priestory, ktoré nie sú prenajaté, bude odpočítaná spotreba týchto spotrebičov technickým prepočtom.

Vodné a stočné – vodné a stočné je fakturované podľa cenníka BVS a.s. Množstvo spotrebovanej vody je merané podružnými meračmi.

Stočné zrážková voda – je fakturovaná podľa cenníka BVS a.s. a je prepočítaná pomerom skutočnej plochy a prenajatej plochy

V prípade zálohy na energie bude vystavený splátkový kalendár a v januári bude vystavená faktúra na skutočne spotrebované energie.

4. Technické vybavenie a príslušenstvo stravovacieho zariadenia

Vybavenie	Účtovná cena v €	Cena prenájmu v € za rok
Veľkokuchynské zariadenie	36 823,48	3,99
Celkom	36 823,48	3,99

PREHĽAD VEĽKOKUCHYNSKÉHO ZARIADENIA V OBJEKTE BUDOVY Č. 35 - predmet nájmu

P. č.	Názov materiálu	Ročná cena prenájmu	
		Spolu	
1.	Plynový sporák TECNOINOX 4-horák+elektr.rúra GN 2/1	2 223,93	0,22
2.	Plynové varidlo TECNOINOX,6-horák, HighPower 30 kW s podstavcom	1 788,82	0,18
3.	Neutrálny element atyp TECNOINOX s podstavcom	716,92	0,07

4.	Plynový kotol TECNOINOX,50 litr.	4 127,53	0,41
5.	Elektrická smažička panvica 50 litr. Č. 4 539 13	2 841,66	0,33
6.	Digestor stredový nerez.	1 905,36	0,19
7.	Plynový konvektomat č. 4 538 2	6168,-	0,88
8.	Plynová stolička-zemný plyn	591,12	0,06
9.	Digestor nástenný nerez,tukovéfiltre,osvetlenie,ventilátor	1 324,44	0,13
10.	Ohrievací výdajný gastropultmobilný+pracovný stôl	1 572,07	0,16
11.	Univerzálny robot, 30 litr. S príslušenstvom	3 106,76	0,31
12.	Umývačka riadu PROJECT jednoplášťová s príslušenstvom	1 579,90	0,16
13.	Policová zostava skladaná	390,69	0,04
14.	Nárezový stroj SIRMAN s príslušenstvom	2 096,46	0,21
15.	Kúter, nerezové prevedenie AISI 304	731,30	0,07
16.	Chladnička skladová 360 litr.	4 777,92	0,48
17.	Škrabka zemiakov lakovaná, výkon 200kg/hod	880,60	0,09
CENA SPOLU		36 823,48	3,99

Požiadavky

- Na základe požiadavky dodávateľa odberateľ umožní nainštalovať vlastné veľkokuchynské zariadenie(VKZ).
- Vykalkulovaná výška nájmu bude znížená o čiastku za nájom VKZ, ktoré bude vyradené z prevádzky.

5. Požiadavky na komplexnosť poskytnutia služby

5.1. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti stravovacieho režimu

- Pri príprave stravy rešpektovať denné ceny stravného, t.j. cenu potravín určených na prípravu raňajok, obeda a večere podľa príslušnej stravnej jednotky (podľa zákona č.448/2008 Z.z. o sociálnych službách a o zmene a doplnení zákona č.455/91 o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov a platného VZN BSK).
- Zabezpečiť dodržiavanie zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov – povinnosti spojené s prevádzkovaním zariadení spoločného stravovania.
- Zabezpečiť prípravu jednotlivých denných jedál a prípravu príslušných diét(diabetická, šetriaca, celiacká, neslaná).
- Zabezpečiť k vydávaným denným jedlám nápoj. V letnom období zabezpečiť k vydávanému obedu a večeri studený nápoj, v zimnom období zabezpečiť teplý nápoj.

e) Zabezpečiť výdaj stravy v jedálni na Hrnčiarskej 35 samoobslužným spôsobom – formou okienkového výdaja a dovoz , vyloženie a odovzdanie stravy do detašovaného pracoviska DSS HESTIA zodpovednému zamestnancovi v termo nádobách určených na prevoz stravy.

5.2. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti prípravy a výdaja stravy

a) Zabezpečiť prípravu stravy podľa jedálneho lístka odsúhlaseného stravovacou komisiou pre klientov a zvlášť podľa jedálneho lístka zostaveného pre zamestnancov (výber z dvoch jedál – obed).V jedálnom lístku musí byť uvedená pri každom jednotlivom jedle hmotnosť porcie po tepelnej úprave.

b) Zabezpečiť, aby množstvo pripravenej stravy zodpovedalo platnej ceny stravného určenej pre raňajky, obed a večeru podľa príslušnej stravnej jednotky, dodržiavať stanovenú skladbu potravín pre príslušnú stravnú jednotku.

c) Zabezpečiť obyvateľom stravu v súlade so zásadami zdravej výživy, s prihliadnutím na vek a zdravotný stav, poskytnúť diét - šetriaca diéta ,diabet.diéta, neslaná alebo špeciálna diéta(podľa ordinácie odborného lekára).

Raňajky:

Desiata:

Obed:Polievka + hlavné jedlo (mäsité, múčne , zeleninové-podľa druhu diéty), múčnik alebo ovocie, nápoj (čaj, sirup. voda, ovocná šťava a pod.), chlieb alebo pečivo.

Olovrant:

Večera:

Večera – II pre diabetikov:

d) Výdaj stravy zabezpečiť v jedálni situovanej na Hrnčiarskej 35 v stanovenom čase:

raňajky:7,30 hod – 8,30 hod

desiata: 10,00 hod – 10,30 hod

obed : 12,00 hod – 13,30 hod

olovrant : 15,00 – 15,30 hod

večera a večera II pre diabetikov : 17,30 hod – 18,30 hod

e) Zabezpečiť z vlastných prostriedkov materiál potrebný pri príprave a výdaji stravy (porcelán, príbory, podnosy, kuchynský riad a príslušenstvo), čistiaci, dezinfekčný a obalový materiál (obrúsy, špáradlá, servítky).

f) Zabezpečiť dopĺňovanie poškodeného, prípadne chýbajúceho materiálu potrebného pri príprave a výdaji stravy.

g) Zabezpečiť prostriedky na dochucovanie jedál (napr. soľ, korenie, polievkové korenie, ocot) a ich pravidelné dopĺňovanie.

h) Zabezpečiť nákup surovín v zodpovedajúcej kvalite v súlade so zákonom NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

i) Z prípravy stravy vylúčiť jedlá, ktorých súčasťou je alkohol.

j) Pri príprave teplej stravy nesmú byť použité potraviny, ktoré už boli tepelne spracované v procese prípravy inej teplej stravy , nesmú byť použité potraviny, ktoré sú po záruke, expirácii alebo ktoré sú znehodnotené napr. plesňou.

k) Pri príprave jedál nie je možné využívať jedlá z predchádzajúcich dní, dodávateľ nesmie vydávať znehodnotené jedlá tepelnou úpravou, napr. spálené jedlo, nedovarené jedlo....

5.3. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti hospodárenia so stravným

a) Zabezpečiť rovnomerné čerpanie náležitosti stravného určeného pre raňajky, desiata, obed, olovrant a večeru podľa príslušnej stravnej jednotky a platnej ceny stravného. Rozdiely v cenách stravných jednotiek sa vyrovnávajú štvrtročne tak, aby cena stravnej jednotky bola v priemere za deň dodržaná.

5.4. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti kontroly

a) Zabezpečiť vypracovanie a vyvesenie týždenného jedálneho lístka v jedálni podľa požiadavky zástupcu vyhlasovateľa, prístupného všetkým stravníkom, pri dodržaní všetkých energetických a nutričných zložiek stravy (viď bod 4.2.) s tým, že sa hlavné jedlá nebudú v priebehu 21 dní opakovať. Jedálny lístok musí obsahovať pri každom jednotlivom jedle hmotnosť porcie po tepelnej úprave.

Dodržiavať zásady na zostavovanie jedálnych lístkov (Flexi JL):

- Časová štruktúra jedálnych lístkov počas siedmich stravovacích dní pri celodennom stravovaní Flexi JL obsahuje

1. štyrikrát hlavné mäsové jedlá,

2. päťkrát hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa s nadstavením, pričom minimálne jedno musí byť zeleninové nadstavenie

3. päťkrát jedlá bezmäsité, alebo múčne, (z toho maximálne dva krát na sladko a minimálne dve odľahčené jedlá so zeleninou)

4. druhá večera sa podáva podľa potreby a dietologického režimu

- Obsahová štruktúra pokrmov

1. hlavné jedlá z mäsa sa pripravujú z mäsa jatočných zvierat, hydiny, rýb a kráľika (nie mleté a nie zmesi) s hmotnosťou pre vekové kategórie stravníkov s preferovaním z ekologických chovov podľa Materiálno – spotrebných noriem

2. hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa sú zmesi mäsa s ryžou, mletými varenými sójovými bôbmi, sójovou drvinou (kociek), ovsených vločiek, zemiakov s minimalizáciou múčnej zložky (strúhanka, pečivo),

3. hlavné jedlá bezmäsité/zeleninové sa pripravujú s použitím zeleniny, strukovín, obilnín a ich kombinácií s použitím mlieka, mliečnych výrobkov, vajec a iných vhodných prímiesí

4. hlavné jedlá múčne sa pripravujú s použitím múky, vajec, mlieka, tvarohu, ovocia a iných vhodných prímiesí. Polievky k tomuto typu hlavných jedál: strukovinové, zeleninové, prípadne i s obsahom mäsa

5. pri podávaní doplnkových jedál najmä desiat a olovrantov uprednostňovať najmä ovocie, potraviny so zvýšeným obsahom vlákniny, neochuteného mlieka alebo mliečnych produktov

b) Zabezpečiť prerokovanie jedálneho lístka do 3. pracovného dňa v týždni s určeným zástupcom verejného obstarávateľa a predkladať návrh jedálneho lístka na nasledujúci týždeň na odsúhlasenie zástupcovi verejného obstarávateľa do 4. pracovného dňa prebiehajúceho týždňa a zabezpečiť prerokovanie otázok súvisiacich s poskytovaním

stravovania v pravidelných intervaloch s určeným zástupcom vyhlasovateľa minimálne 4x ročne (prípadne podľa potreby)

- c) Prípadné zmeny v jedálnom lístku musí dodávateľ vopred prerokovať so zástupcom vyhlasovateľa
- d) Zabezpečiť spoluprácu so stravovacou komisiou, ktorú zriadi zástupca vyhlasovateľa, zúčastňovať sa na rokovaní tejto komisie a reagovať na prípadné pripomienky tejto komisie ku kvalite pripravovanej stravy, k skladbe jedálnych lístkov resp. k spôsobu výdaja stravy.
- e) Umožniť pred každým výdajom stravy zástupcovi vyhlasovateľa kontrolu pripravenej stravy.
- f) Zabezpečiť v prenajatých priestoroch a kuchyne na Hrnčiarkej 35 a u vlastných pracovníkov kontrolu dodržiavania všetkých všeobecne záväzných právnych predpisov, hlavne v oblasti hygieny potravín, odpadov, ekológie, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarneho opatrení podľa platných noriem.

5.5. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v prípade porúch v dodávke vody, palív a energií , prípadné karanténne opatrenia....

- a) Zabezpečiť a spracovať plán náhradného stravovania v prípade poruchy v dodávke vody, palív a energií.
- b) Predložiť do 90 dní od podpísania Zmluvy o poskytnutí stravovania obyvateľom a zamestnancom CSS Pezinok plán náhradného stravovania v prípade poruchy v dodávke vody, palív a energií.

5.6. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti dodržiavania hygienických podmienok

- a) Zástupca vyhlasovateľa zastúpený ním poverenými osobami si vyhradzuje právo posudzovať hygienické podmienky skladovania potravín, prípravy a výdaja stravy, kontrolovať hygienický stav skladovania potravín.
- b) Záujemca je povinný zabezpečiť dodržiavanie ustanovení zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
- c) Záujemca je povinný spracovať pre Hrnčiariku 35 (kuchyňa) prevádzkový poriadok kuchyne vrátane dokumentácie HACCP.
- d) Záujemca je povinný predložiť do 90 dní od podpísania Zmluvy o poskytnutí stravovania obyvateľom a zamestnancom DSS Pezinok prevádzkový poriadok vrátane dokumentácie HACCP na schválenie Regionálnemu úradu verejného zdravotníctva v Bratislave, Ružinovská 8, Bratislava. Povinnosť schválenia sa týka aj akejkolvek vykonanej zmeny v prevádzkovom poriadku alebo v dokumentácii HACCP.
- e) Záujemca je povinný zabezpečiť vlastný odber a uloženie vzoriek pripravovanej stravy v sterilných nádobách v chladiarenskom zariadení v prenajatých priestoroch a kuchyne na Hrnčiarkej 35 po dobu 48 hodín a viesť k tomu potrebnú dokumentáciu. Uchovávanie vzoriek bude bezplatné.
- f) Záujemca je povinný zabezpečiť v dňoch prípravy a výdaja stravy umývanie použitého riadu a porcelánu, upratovanie prenajatých priestorov a kuchyne na Hrnčiarkej 35 , vrátane likvidácie zvyškov stravy na vlastné náklady, vlastnými silami a prostriedkami.

5.7. Požiadavka vyhlasovateľa na záujemcu - uchádzača v oblasti bezpečnosti pri práci, požiarnej ochrany a ochrany životného prostredia:

- a) Zájemca sa zaväzuje, že plnenie predmetu zmluvy zabezpečí len prostredníctvom zdravotne a odborne spôsobilých pracovníkov. Zdravotný preukaz a preukaz odbornej spôsobilosti je dodávateľ na požiadanie povinný predložiť verejnému obstarávateľovi.
- b) Zájemca zodpovedá za dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a ochrany životného prostredia na pracovisku.
- c) Zájemca je povinný užívať predmet nájmu v súlade s účelom nájmu, zabezpečovať a dodržiavať právne predpisy v oblasti požiarnej ochrany a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
- d) Pre zhromažďovanie odpadov si dodávateľ na vlastné náklady zabezpečí príslušné odpadové nádoby, resp. kontajnery. Dodávateľ zodpovedá za udržiavanie poriadku v blízkosti odpadových nádob, resp. kontajnerov. Všetky druhy odpadov, ktoré budú vznikať počas realizácie predmetu plnenia bude likvidovať na vlastné náklady dodávateľ.
- e) Zájemca sa zaväzuje dodržiavať zákon č. 223/2001 Z.z. o odpadoch v znení neskorších predpisov.
- f) Zástupca vyhlasovateľa je povinný plniť úlohy požiarnej ochrany podľa zákona č. 314/2001 Z.z. o ochrane pred požiarmi v znení neskorších predpisov.
- g) Zájemca je povinný bezodkladne nahlásiť vznik ekologickej havárie zástupcovi verejného obstarávateľa a prijať vlastnými zamestnancami nevyhnutné opatrenia na odstránenie následkov.
- i) Zájemca je povinný zabezpečiť odvoz nebezpečných odpadov, ktoré sa hromadia v lapači tukov na vlastné náklady.

5.8. Povinnosti vyhlasovateľa na zájemcu - uchádzača v oblasti objednávaní stravovania, nahlasovania počtu stravníkov, upresňovania počtu stravníkov, evidencia a kontrola pri stravovaní obyvateľov a zamestnancov.

- a) Za týmto účelom je potrebné pre obyvateľov a zamestnancov
 - zabezpečiť výdaj stravy v množstvách podľa jedálneho lístka
 - zabezpečiť nahlásenie počtu jedál do 9,00 hod predchádzajúceho dňa na nasledujúci deň.
 - zabezpečiť odhlásenie stravy na nasledujúci deň je možné u hlavnej sestry vždy do 9,00 hod.
 - zabezpečiť nahlásenie počtu stravníkov na sobotu a nedeľu, musí byť upresnené vždy v piatok do 9,00 hod.
 - zabezpečiť nahlásenie počtu stravníkov na pondelok najneskôr v piatok do 9,00 hod.
- b) Zástupca vyhlasovateľa je povinný viesť denný prehľad o počte objednaných jednotlivých denných jedál, ktorý denne podpisujú dodávateľ a poverená osoba zástupcu vyhlasovateľa. Prehľad slúži ako príloha k faktúre u dodávateľa a doklad na kontrolu fakturovaných skutočne objednaných jednotlivých denných jedál u zástupcu vyhlasovateľa. Počty na odsúhlasenie za predchádzajúci mesiac je dodávateľ povinný predložiť najneskôr do 3. dňa nasledujúceho mesiaca.
- c) Zástupca vyhlasovateľa je povinný odsúhlasiť počty fakturovaných objednaných jednotlivých denných jedál na základe prehľadov objednaných jednotlivých denných jedál potvrdených zástupcom vyhlasovateľa a zájemcom.
- d) Zájemca je povinný zabezpečiť zaistenie objednanej stravy pre neprítomných obyvateľov a zamestnancov vyhlasovateľa na dobu do 4 hodín od ukončenia prípravy stravy v počte spresnených zástupcom vyhlasovateľa.

e) Záujemca bude faktúry predkladať zástupcovi vyhlasovateľa 1x mesačne, najneskôr do 5. dňa nasledujúceho mesiaca.

5.9. Ostatné požiadavky verejného obstarávateľa na dodávateľa

- a) V prípade zistenia nedostatkov a chýb pri prevádzkovaní v prenajatých priestoroch a kuchyne na Hrnčiarskej 35 je záujemca povinný vyznamovať zástupcu vyhlasovateľa a navrhnúť spôsob riešenia. O spôsobe riešenia bude spísaný „Písomný záznam“.
- b) Vylepšenie prenajatých priestorov na vlastné náklady je možné len po písomnej dohode so zástupcom vyhlasovateľa.
- c) Záujemca zabezpečí stravovanie vlastných zamestnancov v jedálni mimo dobu výdaja stravy.
- d) Záujemca dodrží stanovenú dobu výdaja stravy; prípadné úpravy a zmeny doby výdaja stravy je možné realizovať len po dohode so zástupcom vyhlasovateľa.
- e) Záujemca zodpovedá za škody na majetku zástupcu vyhlasovateľa a za škodu na zdraví stravníkov zástupcu vyhlasovateľa, spôsobené zanedbaním svojich povinností alebo v dôsledku okolností, o ktorých vedel alebo mal vedieť z titulu svojej činnosti v čase plnenia zmluvy alebo ich mohol predvídať.
- e) Záujemca pre bezpečnú prevádzku prenajatých priestorov a kuchyne na Hrnčiarskej 35 zabezpečí vyžiadanie a vykonanie odborných prehliadok a skúšok na elektrické spotrebiče .
- f) Náklady spojené s opravou alebo údržbou veľkokuchynských zariadení znáša záujemca na vlastné náklady.
- g) Vyhlasovateľ si vyhradzuje právo umožniť stravovanie v stravovacom zariadení CSS Pezinok aj príslušníkom iných zariadení.

