

TECHNICKÉ SLUŽBY MESTA NOVÉ MESTO NAD VÁHOM

ul. Banská č. 6279/1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom

19.11.2020

VEC: Výzva na predloženie cenovej ponuky

Technické služby mesta Nové Mesto nad Váhom v zmysle Zákona č. 343/2015 zákona. o verejnom obstarávaní tovarov, služieb a prác a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „ZVO“) Vás **vyzývajú k predloženiu cenovej ponuky na predmet zákazky:**

„Poskytovanie služieb hromadného stravovania formou prípravy a dovozu stravy pre cca 70 zamestnancov TSM Nové Mesto nad Váhom v priebehu roka 2021“.

Spoločný slovník obstarávania (CPV):

Hlavný slovník: 55520000-1 Služby hromadného stravovania

Predpokladaná hodnota zákazky: **do 50 000,- EUR bez DPH**

Súčasťou služieb hromadného stravovania je príprava a dovoz obedov do priestorov výdajne stravy TSM, nachádzajúcej sa na adrese sídla TSM Nové Mesto nad Váhom, ul. Banská č. 6271/1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom

Termín dodania predmetu zákazky bude päť pracovných dní v týždni okrem sviatkov po dobu 12 mesiacov odo dňa 2.1.2021 do 31.12.2021.

Úspešný uchádzač (poskytovateľ) musí dodržať nasledovné minimálne požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky:

- cca 70 obedov denne
- obedy dovážané každý pracovný deň počas doby trvania zmluvy 12 mesiacov
- dovoz obedov v čase od 10.45 do 11.00 hod.
- možnosť nahlásenia zmeny počtu obedov do 8.00 hod. daného dňa
- pri dodaní nesprávneho (nižšieho) množstva stravy alebo nekompletnej stravy, možnosť zjednanía nápravy do 15 minút od telefonického nahlásenia vzniknutej nezrovnalosti

Požiadavky na kvalitu a kvantitu stravy:

- každé kompletne menu sa musí skladať z polievky, hlavného jedla, nápoja a ovocného kompótu/zeleninového šalátu
- na výber minimálne 1 druh polievky denne
- jedna porcia polievky musí mať objem minimálne 0,33 litra, v priebehu pracovného týždňa musí byť zaradený minimálne 1 x mäsový vývar (napr. slepačí, hovädzí, bravčový), minimálne 1 x viacdruhová zeleninová polievka, minimálne 1x smotanová polievka (napr. fazuľová, šošovicová, zemiaková), k jednej porcii polievky musia prislúchať minimálne 2 krajce chleba
- na výber minimálne 4 druhy hlavných jedál denne, z toho 2 druhy mäsitých jedál, 1 druh bezmäsitého jedla, 1 jedlo vo forme zeleninového alebo ovocného taniera
- jedna porcia mäsitého jedla musí obsahovať mäso bez kosti (napr. kuracie prsia, hovädzie zadné stehno, bravčové karé) o hmotnosti minimálne 100 gramov v surovom

- stave alebo mäso s kosťou (kuracie stehno, bravčová krkovička s kosťou) o hmotnosti minimálne 200 gramov v surovom stave, príloha k hlavnému jedlu (napr. zemiaky, ryža, cestovina) o hmotnosti minimálne 200 gramov v hotovom stave
- jeden druh mäsa sa môže opakovať maximálne 4-krát v rámci jedného týždňa
 - jedna porcia bezmäsitého jedla musí mať hmotnosť minimálne 350 gramov: v priebehu jedného pracovného týždňa musia byť zaradené 1x cestoviny (napr. špenátové lasagne, špagety), minimálne jedno jedlo na báze zeleniny (napr. zapekaná brokolica), minimálne 1x jedlo na báze syra (vyprážený syr)
 - jedna porcia vegetariánskeho resp. ovocného taniera musí mať hmotnosť minimálne 400 gramov, v rámci jedného jedla musia byť zastúpené minimálne 3 druhy zeleniny/ovocia, musia byť zastúpené prednostne sezónne druhy zeleniny/ovocia
 - jedno jedlo (polievka, hlavné jedlo) sa môže opakovať maximálne 2-krát za jeden kalendárny mesiac
 - jedna porcia nápoja, podávaného k obedom, musí mať minimálny objem 0,2 litra, v období od apríla do októbra sú preferované studené nápoje (napr. voda so sirupom, ľadový čaj, voda), v období od novembra do marca sú preferované teplé nápoje (napr. ovocný, zelený, čierny čaj, biela káva)
 - jedna porcia kompótu/šalátu musí obsahovať minimálne 100 gramov kompótovaného (čerstvého) ovocia/zeleniny
 - pri každom jedle musí úspešný uchádzač (poskytovateľ) uvádzať údaje v nasledovnom rozsahu:
nutričná hodnota (sacharidy, tuky, bielkoviny) v gramoch,
energetická hodnota v kilojouloch,
hmotnosť mäsa v surovom stave v gramoch,
hmotnosť príloh v hotovom stave v gramoch,
hmotnosť bezmäsitého jedla v hotovom stave v gramoch,
hmotnosť vegetariánskeho resp. ovocného taniera v gramoch,
zoznam alergénov

Všeobecné požiadavky na predmet zákazky

1. Každé jedlo musí spĺňať kvalitatívne požiadavky podľa platných noriem a predpisov HACCP
2. Verejný obstarávateľ vyžaduje, aby bol dovoz stravy do jeho výdajne uskutočňovaný v gastronádobách resp. termonádobách spĺňajúcich platné hygienické normy.
3. Každé jedlo musí byť pripravované z čerstvých zdravotne nezávadných surovín najvyššej akosti, bez použitia konzervačných látok, náhradných dochucovadiel (napr. glutaman sodný), náhradných sladidiel atď.
4. Predmetom zákazky nie je výdaj stravy stravníkom. Výdaj stravy stravníkom si bude zabezpečovať verejný obstarávateľ prostredníctvom vlastných kapacít.

Doklady a dokumenty preukazujúce splnenie požiadaviek verejného obstarávateľa na predmet zákazky

1. Uchádzač vo svojej ponuke predloží opis ponúkaných služieb, v ktorom budú obsiahnuté vyššie uvedené minimálne požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky.
2. Uchádzač vo svojej ponuke predloží vzor jedálneho lístka na jeden mesiac, ktorý bude obsahovať všetky údaje a bude zodpovedať všetkým vyššie uvedeným požiadavkám.
3. Tento opis predmetu zákazky bude súčasťou zmluvy, uzatvorenej medzi verejným obstarávateľom a úspešným uchádzačom.

Obchodné podmienky

1. Verejný obstarávateľ požaduje, aby uchádzač predložil v cenovej ponuke návrh zmluvy podľa minimálnych zmluvných podmienok. Podmienky môže uchádzač doplniť o také, ktoré nebudú v rozpore s výzvou na predloženie ponúk a týmito podkladmi a nebudú znevýhodňovať obstarávateľa
2. Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo neprijat' ani jednu z predložených ponúk, ak zmluvné podmienky uvedené v návrhu zmluvy, predloženej uchádzačom budú v rozpore so žiadosťou o predloženie ponúk a ak sa budú sa vymykať obvyklým zmluvným podmienkam a budú znevýhodňovať obstarávateľa.

Kalkulácia navrhovanej ceny na 1 stravnú jednotku:

- cena s dopravou v EURO bez DPH
- DPH v EURO
- cena s dopravou v EURO vrátane DPH

Pre rok 2021 bude cena predmetu stanovená ako **cena pevná**.

Stravná jednotka by sa mala skladať z polievky + chlieb a jedného hlavného jedla, ktoré bude na výber minimálne zo 4 ponúk obedového menu vrátane vhodného nápoja (§ 152 ods. 2 ZP).

Požiadavky verejného obstarávateľa na doklady

A/

Kompletne vypísaný a štatutárnym zástupcom alebo štatutárnymi zástupcami podpísaný krycí list v zmysle výpisu z obchodného registra alebo živnostenského listu so súpisom všetkých predložených dokladov

B/

V zmysle § 114 ods. 2 ZVO č. 343/2015 verejný obstarávateľ na preukázanie splnenia podmienok účasti týkajúcich sa osobného postavenia vyžaduje doklad o oprávnení dodávať tovar, uskutočňovať stavebné práce alebo poskytovať službu v rozsahu, ktorý zodpovedá predmetu zákazky.

Uchádzač zapísaný v zozname hospodárskych subjektov podľa ZVO nie je povinný predkladať doklady na preukázanie splnenia podmienok účasti týkajúcich sa osobného postavenia podľa § 114 ods. 2 ZVO.

Podmienky účasti

Požiadavky na technickú a odbornú spôsobilosť:

Uchádzač preukáže, že za predchádzajúcich 3 rokov (2017-2019) dodal služby rovnakého alebo podobného charakteru ako je predmet zákazky a to:

- zoznamom aspoň 3 zmlúv, každá v minimálnej hodnote 100 000,- EURO bez DPH
- potvrdeniami o poskytnutí služieb (referencie)

Uchádzač preukáže, že po celú dobu platnosti zmluvy bude disponovať jednou osobou zodpovednou za poskytovanie predmetných služieb s nasledovným vzdelaním a odbornou praxou:

- minimálne stredoškolské vzdelanie s maturitou v študijnom odbore spoločné stravovanie (alebo ekvivalentom)

- minimálne 3 roky praxe v oblasti spoločného stravovania (alebo ekvivalentom) na pozícii vedúceho pracovníka

Dôkazové prostriedky:

1. Životopis osoby s uvedenými údajmi v minimálnom rozsahu:
 - meno a priezvisko
 - rok narodenia
 - prehľad dosiahnutého vzdelania (názov inštitúcie, odbor, obdobie štúdia)
 - prehľad doterajších pracovných skúseností (názov zamestnávateľa, pracovná pozícia, obdobie vykonávanej práce)
 - podpis
2. Doklad o dosiahnutom vzdelaní – maturitné vysvedčenie resp. vysokoškolský diplom (fotokópia)
3. Čestné vyhlásenie osoby, že bude k dispozícii na poskytovanie predmetných služieb po celú dobu platnosti zmluvy.

Verejný obstarávateľ chce zabezpečiť, aby plnenie zmluvy bolo zabezpečované z pohľadu technickej a odbornej spôsobilosti v požadovanom rozsahu a kvalite, a preto sa chce ubezpečiť, že uchádzač má skúsenosti s poskytovaním služieb rovnakého alebo podobného charakteru ako predmet zákazky. Podmienka účasti má za cieľ výber takého zmluvného partnera, ktorý bude schopný riadne a včas plniť svoje zmluvné záväzky.

Predpokladom splnenia podmienok účasti je predloženie všetkých dokladov a dokumentov tak, ako je vyššie uvedené. Uchádzač, ktorý nesplní niektorú z podmienok účasti stanovených verejným obstarávateľom bude z procesu vyhodnotenia cenových ponúk vylúčený.

Kritériá na vyhodnotenie ponúk:

Ekonomicky najvýhodnejšia ponuka.

1. **Najnižšia cena**, teda ceny za jeden obed v EUR bez DPH – **70 bodov**
2. **Kvalita a pestrosť stravy – 30 bodov** (ako dôkaz budú použité jedálne lístky za posledné dva – tri týždne s uvedením nutričných hodnôt, použitých surovín, dochucovadiel, energetickej hodnoty jedla, zloženie jedla – použitie napr. smotany do polievok, omáčok, druhy mäsa, alergény...)

Spôsob doručenia a lehota predkladania cenových ponúk:

Uchádzač predloží ponuku v e-mailovej podobe na adresu: mtz@tsmnm.sk v lehote do 2.12.2020.

Ing. Anton Veselka
riaditeľ TSM

Technické služby mesta
Banská 1
915 01 Nové Mesto n./Váhom

Tel.:
032/285 61 22

E-mail:
tsm@tsmnm.sk

IČO:
00350656