

Príloha č.1 OPIS PREDMETU KONCESIE**1. VYMEDZENIE PREDMETU KONCESIE A PODKLADOV**

1. Predmetom koncesie je poskytovanie služby stravovania a bufetovej služby v priestoroch Domova pri kríži, Pri kríži 26 v Bratislave počas doby troch rokov od doby účinnosti uzatvorenej Koncesnej zmluvy s úspešným uchádzačom podľa ods. 6.2. bodu 6 oddielu A.1. Koncesnej dokumentácie pre cca 180 osôb. Uvedené obdobie je považované za koncesnú lehotu, t. j. dohodnutý čas počas ktorého protiplnením za požadované služby, ktoré sa majú poskytnúť, bude mať úspešný uchádzač právo využívať tieto služby vrátane priestorov a vybavenia neoddeliteľne spojených s týmito službami, pričom toto právo, vzhľadom na predpokladaný rozsah požadovaných stravných jednotiek, je spojené s peňažným plnením.
2. Úspešný uchádzač bude povinný dodržiavať požadovanú kvalitu, kvantitu a spôsob podávania stravy v súlade s uzavretou Koncesnou zmluvou.
3. Úspešný uchádzač bude, v súlade s Uznesením, povinný vykonávať mesačnú úhradu vo výške uvedenej v bode č. 2 tohto oddielu Koncesnej dokumentácie.

2. PODROBNÝ OPIS PRIESTOROV STRAVOVACEJ PREVÁDZKY

Pôdorys nebytových priestorov, ku ktorých prevádzkovaníu bude mať úspešný uchádzač právo, tvorí Prílohu č. 3a tejto Koncesnej dokumentácie. Určené nebytové priestory, v súlade s Uznesením, sú: kuchyňa, sklady, pomocné priestory, bufet, kancelária s celkovou plochou 257,8 m².

Úspešný uchádzač bude mať ďalej právo využívať technologické vybavenie uvedených priestorov pre prípravu a výdaj stravy pre určený okruh osôb, ktoré je uvedené v Prílohe č. 3b tejto Koncesnej dokumentácie.

Nehnuteľnosť, v ktorej sa uvedené priestory nachádzajú, je situovaná v Bratislave, katastrálne územie Dúbravka na parcelnom čísle 3449/ 29; 30; 31; 32; 278; 281,313 a je zapísaná na liste vlastníctva LV č. 4331. Nehnuteľnosť je vo vlastníctve Hlavného mesta SR Bratislavy a bola zverená Domovu pri kríži, Pri kríži 26, 84102 Bratislava zverovacím protokolom.

Výška nákladov za užívanie vyššie uvedených priestorov a za technologické vybavenie určených na poskytovanie požadovaných služieb je stanovená v súlade s Uznesením na 1 711,02 Eur (slovom: jedentisíc sedemsto jedenásť eur dve stotiny eurocentov) mesačne, čo za koncesnú lehotu, t. j. obdobie 36 mesiacov odo dňa účinnosti Koncesnej zmluvy predstavuje 61 596,72 Eur z čoho sú náklady:

- za kuchyňa, sklady, pomocné priestory, bufet, kancelária s celkovou plochou 257,8 m² mesačne 1 546,80 eur, čo na obdobie 36 mesiacov predstavuje 55 684,80 eur,
- za technologické vybavenie priestorov technológiou podľa prílohy č. 3b tejto koncesnej dokumentácie 164,22 eur mesačne, na obdobie 36 mesiacov 5 911,92 eur.

Spotreba elektrickej energie a plynu a teplej úžitkovej vody v nebytových priestoroch bude vypočítaná podľa skutočného mesačného odpočtu podružného elektromeru a plynomeru. Náklady na vodné a stočné sa vypočítajú podľa sumy fakturovanej dodávateľom verejného obstarávateľa a mesačného odpočtu uskutočnenom na podružnom vodomere. Náklady na odvod dažďovej vody sa vypočítajú podľa sumy fakturovanej dodávateľom verejného obstarávateľa a percentuálneho podielu užívanej plochy úspešným uchádzačom z celkovej podlahovej plochy budovy. Náklady na teplo sa vypočítajú podľa sumy fakturovanej dodávateľom verejného obstarávateľa a percentuálneho podielu užívanej plochy úspešným uchádzačom z celkovej podlahovej plochy budovy. V Prílohe č. 8 Prehľad nákladov na energie sú uvedené náklady za predchádzajúcich 12 mesiacov.

3. PREDPKLADANÉ MNOŽSTVO ODOBRATEJ STRAVY

3. Prehľad jedál pre zamestnancov, obyvateľov Domova pri križi a iných stravníkov

	raňajky	desiata	obed	olovrant	večera	II.večera
K bodu 3.1. Zamestnanci a iní			31 (5dní v týždni) strava racionálna, predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 33 945 ks			
K bodu 3.2. Obyvatelia Domova			60 (7dní v týždni) strava racionálna, predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 65 700 ks			
K bodu 3.3. Obyvatelia Domova Lôžková časť	68 racionálna (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 74 460 ks	68 racionálna (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 74 460 ks	68 racionálna (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 74 460 ks	68 racionálna (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 74 460 ks	68 racionálna (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 74 460 ks	
	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks	16 Diabetická (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 17 520 ks
	4 žlčníková (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 4 380 ks	4 žlčníková (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 4 380 ks	4 žlčníková (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 4 380 ks	4 žlčníková (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 4 380 ks	4 žlčníková (7dní v týždni) predpokladané množstvo počas 36 mesiacov 4 380 ks	

Zabezpečenie stravovania je požadované nasledovne:

- 3.1. pre zamestnancov Domova výdajným spôsobom výberom zo 4 (štyroch) jedál, pričom predpokladaný odber denne bude cca 31 obedov, počas trvania koncesnej lehoty t. j. počas 36 mesiacov je predpokladaný počet 33 945 obedov,
- 3.2. pre obyvateľov Domova výdajným spôsobom výberom zo 4 (štyroch) jedál, pričom predpokladaný odber denne bude cca 60 obedov, počas trvania koncesnej lehoty t. j. počas 36 mesiacov je predpokladaný počet 65 700 obedov,
- 3.3. pre obyvateľov Domova - celodenná strava, pričom priemerný odber celodennej stravy denne bude cca 88 (z toho 68 racionálna strava, 4 žĺčniková strava a 16 diabetická + aj II. večera). Predpokladané množstvo počas trvania koncesnej lehoty t. j. počas 36 mesiacov je v bode 3.
- 3.4. zabezpečenie doplnkového predaja hotovostnou platbou alebo stravnými poukážkami,
- 3.5. zabezpečenie občerstvenia, resp. stravovania pri rôznych akciách organizovaných objednávatelom (napr. Fašiangy, Veľká noc, vianočná večera a pod.) na základe požiadaviek verejného obstarávateľa formou objednávky,
- 3.6. strava musí byť pripravená v zmysle platných predpisov o stravovaní pre racionálnu, žĺčnikovú a diabetickú stravu v rozsahu uvedenom v bode 3 Prehľad jedál pre zamestnancov, obyvateľov Domova pri križi a iných stravníkov.

K bodu 3.1.

Pre zamestnancov Domova pri križi výdajným spôsobom	
Voľný výber zo 4 (štyroch) jedál z dennej ponuky v predpokladanom množstve 31 obedov podľa jedálneho lístka 5 dní v týždni (počas víkendov a sviatkov predpokladaný odber obedov 12). Poskytovateľ pripraví stravu z tohto sortimentu, najmä:	
Hlavné jedlo 1) hlavné jedlo - mäsité, pričom 120 gramov mäsa v surovom stave a 230 gramov (ďalej len „g“) príloha v stave uvarenom, 2) hlavné jedlo - bezmäsité minimálne 350 g v uvarenom stave, 3) šalát minimálne 350 g, 4) jedlo podľa týždennej ponuky s gramážou podľa menu 1) a 2).	
Polievka	1 druh, 0,3 l
Príloha 230 g v uvarenom stave	zemiaky, zemiaková kaša, hranolky, ryža, knedľa, halušky, cestoviny, tarhoňa, , resp. iné druhy príloh
Šaláty, resp. ovocie	- rôzne druhy šalátov 150 g, - rôzne druhy ovocia (výber domáceho i z dovozu počas celého roka 100 g (dvakrát do týždňa)

Civiltá podlimitná koncesia na služby s názvom: Služba stravovania a bufetová služba v Domove pri križi proti plneniu za služby

Doplnkové pokrmy a nápoje	– dressing - porcia – zákusok - 40 g (jedenkrát do týždňa)) – nealkoholický nápoj - viac druhov 0,2 l – sóda 0,2 l – pečivo (vodové, celozrnné, sójové, grahamové, špaldové a pod. 30 g) – chlieb 30 g budú súčasťou ceny hlavného jedla
Výdajná doba obedov – výdaj pre zamestnancov od 12:00 hod. do 13:00 hod.	

K bodu 3.2

Pre obyvateľov Domova pri križi	
Výber zo štyroch jedál pre 60 obyvateľov 7 dní v týždni z dennej ponuky o b e d o v , strava racionálna podľa jedálneho lístka; výdajným spôsobom počas 7 dní v týždni. Uchádzač pripraví stravu z tohto sortimentu, najmä:	
Hlavné jedlo – racionálna strava	
1) hlavné jedlo - mäsité, pričom 120 g mäsa v surovom stave a 230 g príloha v stave uvarenom, 2) hlavné jedlo - bezmäsité minimálne 350 g v uvarenom stave, 3) šalát minimálne 350 g, 4) jedlo podľa týždennej ponuky s gramážou podľa menu 1) a 2)	
Polievka	1 druh, 0,3 l
Príloha 230 g v uvarenom stave	zemiaky, zemiaková kaša, hranolky, ryža, knedľa, halušky, cestoviny, tarhoňa, resp. iné druhy príloh
Šaláty	- rôzne druhy šalátov 150 g - rôzne druhy ovocia (výber domáceho i z dovozu počas celého roka) 100 g (dvakrát do týždňa)
Doplnkové druhy a nápoje	- dressing - porcia - zákusok/ovocie - 40 g (jedenkrát do týždňa) - nealkoholický nápoj - viac druhov 0,2 l - sóda 0,2 l - pečivo (vodové, celozrnné, sójové, grahamové, špaldové a pod. 30 g) - chlieb 30 g budú súčasťou ceny hlavného jedla

Výdajná doba obedov

- výdaj do tabliet na lôžkové oddelenie o 10:45 hod.
- výdaj do obedárov o 10:45 hod. do 11:30 hod.
- priamy výdaj do obedárov prijímateľom o 11:30 hod. do 12:00 hod.
- priamy výdaj klientom 12:15 hod. - 12:45 hod.

Strava musí byť pripravená podľa platných predpisov pre racionálnu stravu. Stravu pre obyvateľov Domova pri kríži požaduje verejný obstarávateľ pripravovať každý deň vrátane sobôt, nedeľ a sviatkov.

K bodu 3.3**Pre obyvateľov Domova pri kríži - celodenná strava**

Jedno menu pre racionálnu stravu (68 stravníkov), diabetickú stravu (16 stravníkov) a žĺčnikovú stravu (4 stravníkov) týka sa to celodennej stravy (raňajky, desiaty, obed, olovrant, večera; u diabetickej stravy v počte 16 aj II. večera). Spolu 88 stravníkov. Stravu budú preberať zamestnanci ošetrovateľsko-opatrovateľského oddelenia pre obyvateľov na lôžkach. Poskytovateľ pripraví stravu z tohto sortimentu, najmä:

Raňajky, napr.	– pomazánka 50 g – šunka, salámy 30 g – syr 30 g – maslo, džem, med 20 g – raňajky pečivo 2ks, chlieb 2ks zvyčajne 1ks pečivo/chlieb 30 g – čaj, mlieko, biela káva, kakao 0,20 l
Desiaty	– ovocie 1 ks 100-120 g – jogurt 120 g – banánové mlieko 0,2 l – pletenka 130 g – ovocný koláč 120g
Výdajná doba raňajok:	07:30 hod. - 09:00 hod.
Výdajná doba desiaty:	10:00 hod.
Obed:	
Hlavné jedlo 1) hlavné jedlo - mäsité, pričom 120 g mäsa v surovom stave a 230 g príloha v stave uvarenom 2) hlavné jedlo - bezmäsité minimálne 350 g v uvarenom stave 3) šalát minimálne 350 g 4) jedlo podľa týždennej ponuky s gramážou podľa menu 1) a 2)	
Polievka	1 druh, 0,3 l
Príloha 230 g v uvarenom stave	zemiaky, zemiaková kaša, hranolky, ryža, knedľa, halušky, cestoviny, tarhoňa, resp. iné druhy príloh

Šaláty	– rôzne druhy šalátov 150 g
Doplnkové pokrmy a nápoje 1)	– dressing - porcia – zákusok/ovocie - 40 g (jedenkrát do týždňa) – nealkoholický nápoj - viac druhov 0,2 l – sóda 0,2 l – pečivo (vodové, celozrnné, sójové, grahamové, špaldové a pod. 30 g) – chlieb 30 g budú súčasťou ceny hlavného jedla
Olovrant, napr.	– acidofilné mlieko 0,2 l, rohlík 1 ks – ovocná výživa 120 g – biela káva, kakao, mlieko, čaj 0,2 l – pečivo 1 ks 30 g – puding 120 g
Výdajná doba obeda	10:45 hod. do 12:00 hod. (obed do obedárov) 12:15 hod. do 13:00 hod.
Výdajná doba olovrantu:	15:00 hod.
Večera:	
Varená	I. hlavné jedlo - mäsité, pričom 120 g mäsa v surovom stave a 230 g príloha v stave uvarenom alebo II. hlavné jedlo - bezmäsité minimálne 350 g v uvarenom stave, sladké minimálne 350 g
Studená večera (dvakrát do týždňa)	gramáž ako pri raňajkách a desiati: – syr, maslo, jogurt, chlieb, čaj – šunka, syr, maslo, 2 rohlíky, čaj – syr, maslo, zelenina (rajčina...), chlieb al. pečivo, čaj
II. večera len pre diabetickú stravu	– pomaranč 120 g – jablko 120 g – jogurt 120 g
Strava musí byť pripravená podľa platných predpisov, osobitne pre racionálnu, diabetickú, žľzníkovú a inú stravu. Večera výdajom do tabliet o 16:00 hod. Večera výdajom do obedárov a výdaj v jedálni o 16:30 hod. Stravu pre lôžkovú časť obyvateľov Domova pri križi požadujeme pripravovať každý deň vrátane sobôt, nedeľ a sviatkov. Strava pre lôžkové oddelenie bude preberaná zamestnancami ošetrovateľsko - opatrovateľského oddelenia do termonádob (obedy, večere prípadne teplé nápoje).	

Ak sa jedná o odber mixovanej stravy, tak platí na menu č. 1 celodennej stravy. Úspešný uchádzač (koncesionár) je povinný zabezpečiť stravu v konečnej úprave, na priamu konzumáciu.

K bodu 3.4

Zabezpečenie doplnkového predaja hotovostnou platbou alebo stravnými poukážkami - ponuka širokého sortimentu potravinárskeho tovaru, ovocia, zeleniny a nealkoholických nápojov, a to najmä:

- mliečne výrobky,
- obložené žemle, rožky, chlebíčky,
- pekárske a cukrárenské výrobky,
- výrobky studenej kuchyne,
- cereálne výrobky,
- rôzne druhy ovocia,
- nápoje (teplé a studené),
- balenú kávu mletú a čaj,
- múku, cukor, olej, soľ,
- údeniny,
- sezónne nanuky.

Výrobky musia byť v hygienickom a zdravotne vyhovujúcom balení. Predaj alkoholických nápojov a cigariet v bufete je zakázaný. Verejný obstarávateľ požaduje zabezpečenie predaja základných potravín formou doplnkového predaja v bufete.

Podmienkou prevádzky je zabezpečenie registračnej pokladne a označenie ceny tovaru na výrobkoch. Platby budú realizované v hotovosti alebo stravnými poukážkami. Prevádzkovú dobu požaduje verejný obstarávateľ zabezpečiť v bufete pondelok - nedeľa v čase od 08:00 - 15:00, prípadne podľa dohody.

4. POŽIADAVKY VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA

4.1. Verejný obstarávateľ požaduje od úspešného uchádzača (koncesionára) predmet koncesie zabezpečovať takto:

- a) v prípade stravníkov - zamestnancov Domova, sa stravné lístky na obedy budú zakupovať na objednávku,
- b) v prípade cudzích stravníkov, títo si budú zakupovať stravné lístky na obedy priamo u úspešného uchádzača (koncesionára) po schválení verejným obstarávateľom,
- c) systém objednávanie stravy sa bude vykonávať deň vopred, najneskôr v deň výdaju stravy do 08:00 hodín označeného lístka do schránky v prípade stravníkov a zamestnancov,
- d) klientom bude strava vydaná na základe vopred nahláseného zoznamu stravníkov (použitie podnosy s taniermi a príbormi odnesú stravníci na určené miesto) najneskôr deň pred výdajom jedla do 14:00 hod.,
- e) príprava jedál pre racionálnu, žľzníkovú a diabetickú stravu v dohodnutom rozsahu podľa požiadaviek,
- f) požaduje sa vystavenie vzorových porcií pred vstupom do samoobslužnej výdajne časti jedálne na viditeľnom mieste,
- g) ponúkané jedlá musia spĺňať požiadavky zdravej výživy,
- h) pripravovať jedlá z kvalitných prvotriednych surovín a podávať ich čerstvé; pri príprave jedál dôsledne dbať na zachovanie maximálneho množstva vitamínov a výživných látok,
- i) ponúkať výber čerstvých šalátov (šalátová príloha k hlavnému jedlu) z čerstvej zeleniny minimálne 2 x týždenne, resp. ovocie,
- j) rovnaké jedlo neopakovať v priebehu 15 dní s výnimkou, keď o to požiadajú verejný obstarávateľ,
- k) zostavovať jedálny lístok tak, aby obsahoval slovenské názvy jedál v slovenskom jazyku; zostavovať ho vopred minimálne na 1 týždeň a odsúhlasovať ho so stravovacou komisiou a diétnou sestrou,
- l) v jedálnom lístku pri názve jedla uvádzať aj jeho hmotnosť a kalorickú hodnotu; jedálny lístok vyvesiť na viditeľnom mieste pri vstupe do jedálne,
- m) úhrada v bufete musí byť možná stravnými poukážkami určenými na výdaj jedla v jedálni alebo finančnou hotovosťou;

- n) pri príprave jedál je úspešný uchádzač povinný dodržiavať „Potravinový kódex“ vydaný Ministerstvom zdravotníctva SR, pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP na základe spracovanej Dokumentácie Správnej výrobných praxe (SVP) a Ministerstvom pôdohospodárstva SR. Pri výrobe pokrmov zabezpečiť ich zdravotnú neškodnosť a nutrične vyvážený sortiment pokrmov,
- o) verejný obstarávateľ požaduje, aby úspešný uchádzač v rámci pitného režimu zabezpečil 2 dcl nealkoholického nápoja, ktorý si započíta do ceny poskytnutého hlavného jedla,
- p) v ponuke jedál je potrebné v maximálnej miere využívať sezónnu ponuku jednotlivých potravín (najmä v lete široký sortiment zeleniny - surovej i varenej vo forme omáčok, prívarkov, zeleniny dusenej, respektíve upravovanej na pare a pod.),
- q) externí stravníci realizujú platbu v hotovosti alebo podľa dohody s úspešným uchádzačom (koncesionárom), verejný obstarávateľ bude realizovať platby bezhotovostne na základe vystavenej faktúry,
- r) verejný obstarávateľ požaduje od úspešného uchádzača (koncesionára) umývanie tabliet na podávanie stravy na lôžkovom oddelení,
- s) verejný obstarávateľ zakazuje vykonávať podnikateľskú činnosť pre objekty mimo Domova pri kríži. Za podnikateľskú činnosť sa považuje príprava stravy v zariadení Domova pri Kríži a odvoz stravy do iných prevádzok úspešného uchádzača (koncesionára) alebo do prevádzok tretích osôb alebo realizovanie akcií úspešným uchádzačom (koncesionárom) v zariadení Domova pri Kríži, resp. iné aktivity nesúvisiace z aktivitami Domova pri Kríži.
- 4.2. Služby podľa bodu. 3.5 tohto oddielu Koncesnej dokumentácie budú poskytnuté na základe dohody s určeným zodpovedným zamestnancom objednávateľa vždy pri každej akcii osobitne, formou písomnej objednávky.

5. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA PREDMET KONCESIE

Úspešný uchádzač bude povinný zabezpečiť vlastný kontajner na odpad z kuchyne. Vo všetkých variantoch diét je úspešný uchádzač (koncesionár) povinný na požiadanie verejného obstarávateľa poskytnúť (pripraviť) stravu aj vo forme mletej, mixovanej stravy (polievka/mäso/príloha/šalát mixovať každé zvlášť) a stravy určenej pre podávanie sondov.

Koncesionár berie na vedomie, že stravník nemusí v rámci dňa odobrať všetky jedlá.

V zmysle § 9 ods. 4 VZN hlavného mesta SR Bratislavy č. 2/2014 z 24.apríla 2014 o úhradách za poskytovanie sociálnych služieb, suma úhrady za stravovanie na deň na osobu sa určuje podľa počtu odobratých jedál v percentuálnom podiele z celkovej hodnoty stravy, na ktorý je na:

- a) Raňajky 12 %
- b) Desiatu 9 %
- c) Obed 45 %
- d) Olovrant 9 %
- e) Večeru 25 %

V prípade, ak stravník odoberá večeru a druhú večeru, bude percentuálny podiel z celkovej hodnoty stravy pre účely fakturácie počítaný nasledovne:

- a) Raňajky 12%,
- b) Desiata 9%,
- c) Obed 45%,
- d) Olovrant 9%,
- e) Večera 20%
- f) Druhá večera 5%

- Prípravu, varenie a výdaj jedál je úspešný uchádzač (koncesionár) povinný zabezpečovať v objekte verejného obstarávateľa, a to tak, aby výdaj stravy prebiehal každý kalendárny deň v nasledovných časoch:

- raňajky od 07:00 hod. do 09:00 hod.,
- desiata o 10:00 hod.,
- obed od 10:45 hod. do 13:00 hod. (vrátane obedov pre zamestnancov),
- olovrant od 15:00 hod. do 15:30 hod.,
- večera od 16:00 hod. do 17:30 hod.,

Koncesionár je povinný prípravu, varenie a výdaj stravy pre určené osoby zabezpečovať pracovníkmi, ktorí sú zdravotne spôsobilí a majú požadované vzdelanie na prípravu, varenie a výdaj stravy.

Koncesionár musí dodržiavať počas celej koncesnej lehoty príslušné ustanovenia nasledovných právnych noriem:

- Vyhláška č. 533/2007 Z. z. Ministerstva zdravotníctva SR o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.
- Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
- Zákon č. 152/1995 Z. z. Národnej rady SR o potravinách.
- Zákon č. 79/2015 o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení.

Koncesionár je povinný plniť predmet koncesie v súlade s Potravinovým kódexom SR pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP v zmysle smernice európskej komisie č. 93/73/ECC o hygiene výroby požívateľných potravín na základe spracovanej Dokumentácie Správnej výrobných praxe Ministerstvom pôdohospodárstva SR.

Koncesionár je povinný dodržiavať požiadavky na úpravu predpísaných diét podľa Metodického pokynu MZ SR č. 719/9-C (odporúčané zásady stravovania, úprava diétného systému), v súlade so Záväzným opatrením MZ SR č. 1685/1998-A (Zabezpečenie liečebnej výživy chorých - Vestník MZ SR, čiastka 48-51).

6. DOKLADY A DOKUMENTY POŽADOVANÉ NA PREUKÁZANIE SPLNENIA POŽIADAVIEK VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA NA PREDMET KONCESIE

Uchádzač predloží vo svojej ponuke **vzor jedálneho lístka** vypracovaný podľa požiadaviek verejného obstarávateľa **na obdobie dvoch týždňov**, pričom jedálny lístok bude obsahovať minimálne nasledovné údaje:

- členenie na jednotlivé jedlá - raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, pri diabetickej diéte aj druhú večeru,
- členenie jednotlivých jedál podľa jednotlivých diét - racionálna, diabetickejšia, šetriaca,
- zloženie jednotlivých jedál (vrátane obedov pre zamestnancov),
- uvedenie nutričných hodnôt stravy za každý deň v členení podľa jednotlivých diét v rozsahu minimálne - energetická hodnota (v kcal aj v kJ), tuky, bielkoviny, sacharidy (g) ,
- označenie alergénov v zmysle Prílohy II nariadenia Európskeho parlamentu a Rady EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006, a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004.

7. Požiadavky na investície

Uchádzač bude povinný, z dôvodu zabezpečenia kvality a výživových hodnôt poskytovanej stravy, doplniť súčasné vybavenie dotknutých priestorov minimálne o nasledovné zariadenie, ktoré po uplynutí koncesnej lehoty prejde do vlastníctva verejného obstarávateľa:

1. Mraziaci box

Čistý objem v litroch: min. 350 l

Maximálne vonkajšie rozmery 1504 mm x 695 mm x 890 mm

Maximálne energetická trieda B

Príloha č. 2 koncesnej dokumentácie: Návrh na plnenie kritéria

Koncesia s názvom:

Služba stravovania a bufetová služba v Domove pri kríži protiplnením za služby

Cenová ponuka

Pol. č.	Názov položky predmetu zákazky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladané množstvo počas 36 mesiacov	Jednotková cena za 1 MJ (1 ks) v EUR bez DPH	Satzba DPH v %	DPH v EUR	Jednotková cena za 1 MJ (1 ks) v EUR s DPH	Celková cena za požadovaný počet počas 36 mesiacov v EUR s DPH	Celková cena za požadovaný počet počas 36 mesiacov v EUR s DPH
1.	Obedy pre zamestnancov a iné osoby strava racionálna(5 dní v týždni)	kus	33 945	4,55 €	10%	0,46 €	5,01 €	154 449,75 €	169 894,73 €
2.	Obedy pre obyvateľov Domova strava racionálna (7 dní v týždni)	kus	65 700	4,55 €	10%	0,46 €	5,01 €	298 935,00 €	328 828,50 €
3.	Celodenná strava racionálna(raňajky, desiata, obed, olovrant, večera, 7 dní v týždni)	kus	74 460	9,73 €	10%	0,97 €	10,70 €	724 495,80 €	796 945,38 €
4.	Celodenná strava diabetická (raňajky, desiata, obed, olovrant, večera II. večera, 7 dní v týždni)	kus	17 520	9,97 €	10%	1,00 €	10,97 €	174 674,40 €	192 141,84 €
5.	Celodenná strava žilníková (raňajky, desiata, obed, olovrant, večera, 7 dní v týždni)	kus	4 380	9,73 €	10%	0,97 €	10,70 €	42 617,40 €	46 879,14 €
Celková cena:								1 395 172,35 €	1 534 689,59 €

Čestné vyhlásenia podľa zákona o verejnom obstarávaní	
Svoju cenovú ponuku predkladáme na poskytovanie služieb, ktoré v plnom rozsahu spĺňajú všetky požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky uvedený v prílohe č. 1 -	
V zmysle § 32, ods.1, písm. f) a v nadväznosti na § 32, ods. 2 písm. f) čestne vyhlasujem, že nemáme uložený zákaz účasti vo verejnom obstarávaní potvrdený konečným rozhodnutím v Slovenskej republike alebo v štáte sídla, miesta podnikania alebo obvyklého pobytu.	
Predložím tejto ponuky čestne vyhlasujem, že postupujem v súlade s etickým kódexom uchádzača vydaným Úradom pre verejné obstarávanie:https://www.uvo.gov.sk/zaujemca-uchadzac/eticky-kodex-zaujemcu-uchadzaca	

Identifikácia uchádzača

Obchodný názov:

Adresa sídla:

IČO:

Kontaktná osoba:

Mobil kontaktnej osoby:

E-mail kontaktnej osoby:

CITY GASTRO s.r.o.
Sliacika 1E, 831 02 Bratislava
46 323 279
Silvia Zaičková
421948448801
silvia.zaicikova@citygastro.sk

V: Bratislava

Dňa: 17.05.24

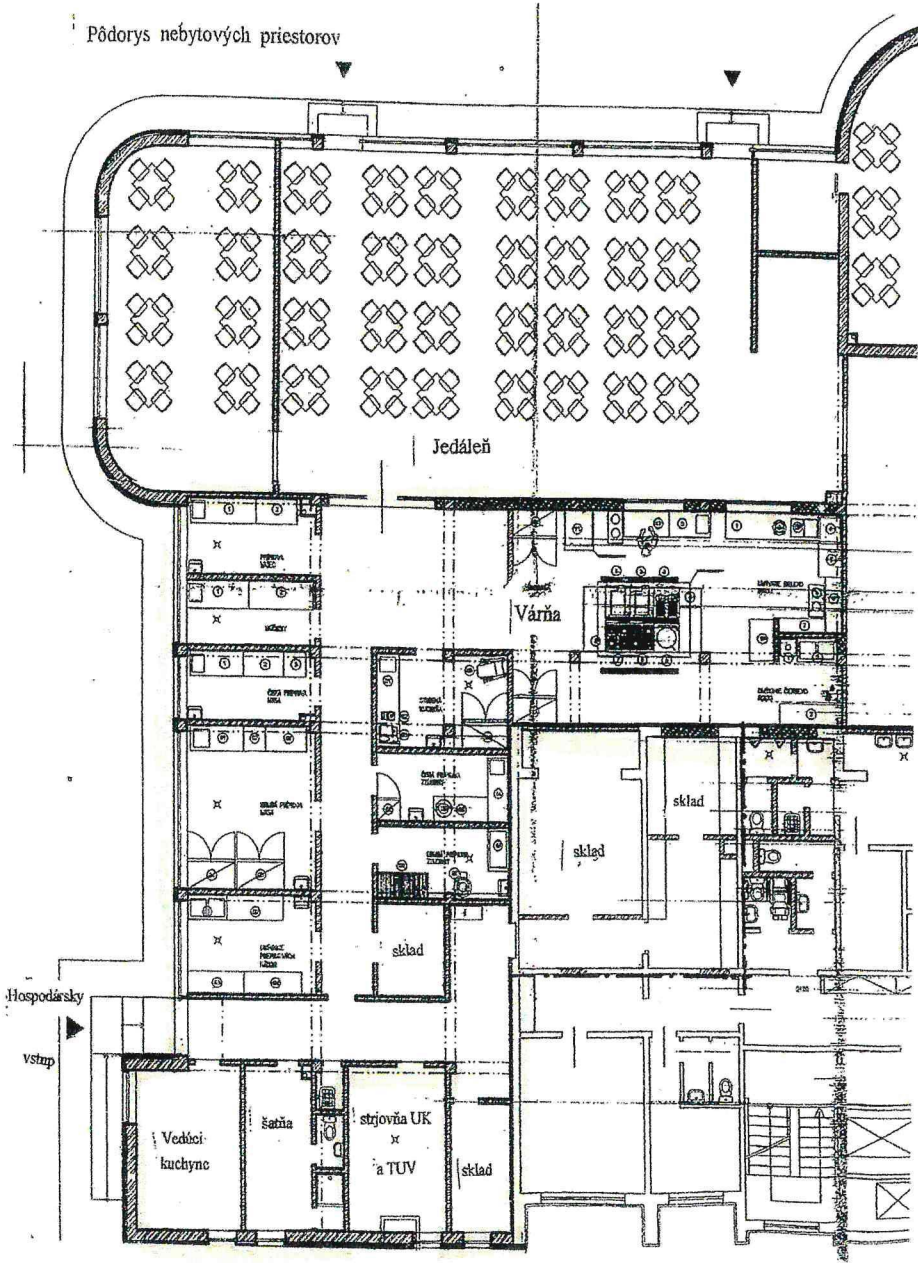
UPOZORNENIE

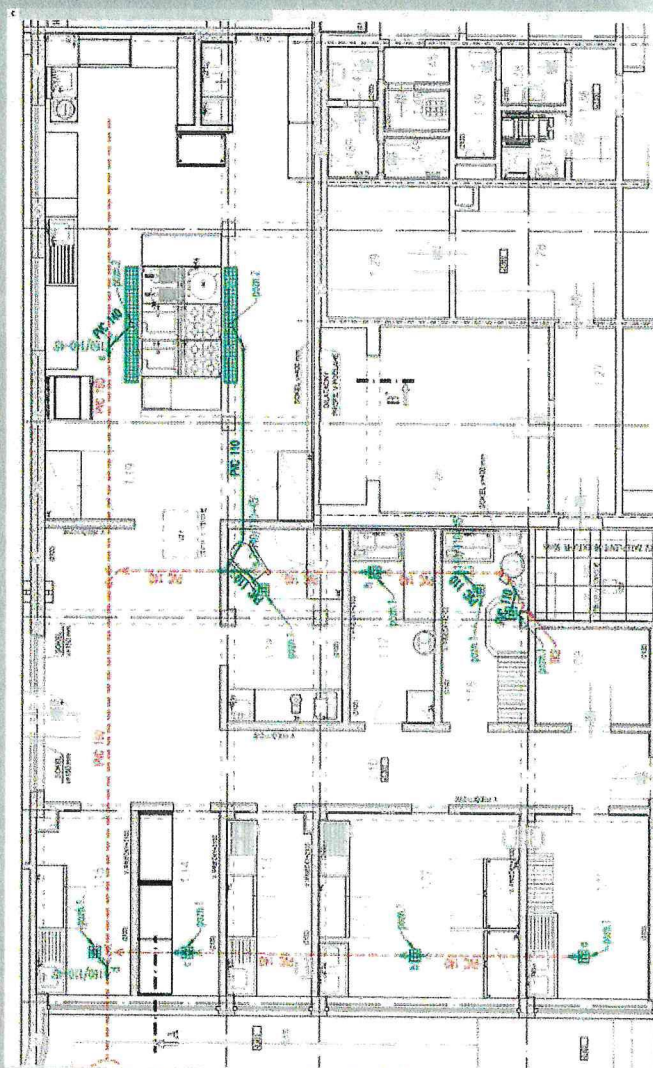
- povinné údaje, ktoré vyplňa uchádzač

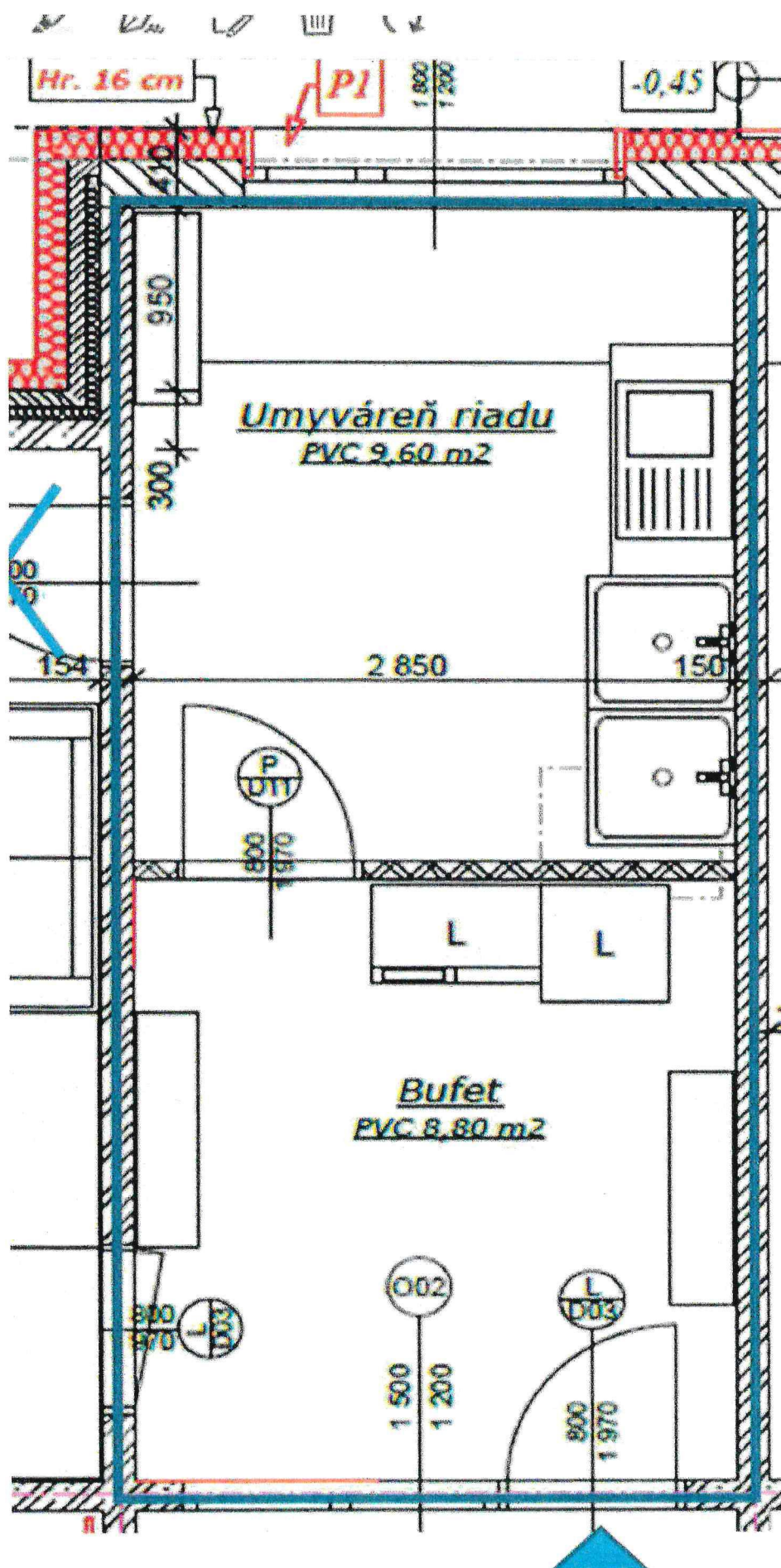
pečiatka a podpis oprávnenej osoby uchádzača

Stravovacie zariadenie Domova pri kríži

Pôdorys nebytových priestorov







Zoznam technológií v kuchyni			
Invent.č.	Názov	Typ	Rozmery
	Umývanie prepravných nádob		
K-000001	Umývací dvojrez stôl lisovaný	CNDL-3p	1200*700*900
K-000002	Pracovný stôl s policou	PSJ-2	1800*700*900
K-000003	Regál nerezový 4 police	PZ-4r	1800*600*1700
K-000004	Regál nerezový 4 police	PZ-4r	1800*600*1700
	Hrubá príprava mäsa		
K-000005	Umývací stôl s drezom a policou, lisovaná vaňa	USN-1pz	1600*700*900
K-000006	Mäsoklát, nerez - plast	MP	700*700*900
K-000007	Nerezový chladiaci stôl, 2x dvere	E-TAVGN2p	1360*700*900
K-000008	Chladiaca skriňa 1400L, Tecnodom - nerez	E-1400	1480*830*2010
K-000009	Chladiaca skriňa 1400L, Tecnodom - nerez	E-1400	1480*830*2010
	Čistá príprava mäsa		
K-000010	Umývací stôl s drezom a policou, lisovaná vaňa	USN-1pz	1600*700*900
K-000011	Mäsoklát, nerez, plast	E-TAVGN2p	1360*700*900
K-000012	Nerezový chladiaci stôl, 2x dvere	MP	700*700*900
	Príprava múčnikov		
K-000013	Umývací stôl s policou - lisovaná vaňa	USN-1pz	2000*800*900
K-000014	Pracovný stôl s policou, 3 zásuvky	PSZS-3	2000*800*900
	Príprava vajec		
K-000015	Umývací stôl s drezom a policou-lisovaná vaňa	USN-1pz	2000*700*900
K-000016	Nerezový chladiaci stôl, 2x dvere	E-TAVGN2p	1360*700*900
	Hrubá príprava zeleniny		
K-000017	Regál nerezový 4 police	PZ-7r	1600*700*1700
K-000019	Umývací jedno-drezový stôl lisovaný s policou	CNDL-2p	1200*700*900
	Čistá príprava zeleniny		
K-000020	Chladiaca skriňa 700L, nerez	E-700	740*830*2010
K-000021	Nerezová nádoba na odpad, 60L		390*650
K-000022	Pracovný stôl, polica, 3x zásuvka, polica	PSŠ-1	1900*700*900
K-000023	Umývací stôl s policou-lisovaná vaňa	USN-1pz	1800*700*900
	Studená kuchyňa		
K-000024	Umývací stôl s drezom a policou-lisovaná vaňa	USNV-1pz	2500*700*900
K-000025	Sirman - kuter s reguláciu otáčok	C 9VV	330*470*400
K-000026	Nerezový stroj		
K-000027	Chladiaca skriňa 1400L, Tecnodom nerez	E-1400	148*830*2010
K-000028	Univerzálny robot, 60L, hák, metla, miešač	SP-60	720*630*1300
	Varňa		
K-000029	MBM Plynová smažiacia panvica 80L	GBR	900*900*900
K-000031	MBM Elektrická fritéza 2x 20L	EF 90	900*900*900
K-000032	Pracovný stôl, 2x polica	PSJ -5	1800*700*900
K-000034	MBM Kombinovaný sporák, rúra GN2/1	G4SFE	900*900*900
K-000035	MBM Kombinovaný sporák, rúra GN2/1	G4SFE	900*900*900
K-000036	Pracovný stôl 3 zásuvkový+polica	PSZS-3	1800*700*900
K-000037	Umývací stôl s policou lisovaná vaňa	USNV-1pz	1300*700*900
K-000038	Výdajný ohrevný pult s lisovanou vaňou	VOP-3T4xGN	1500*700*900

K-000038a	Sklenená nadstavba výdajného pultu s osvetlením		1500*350*350
K-000040	Chladiaca skriňa 1400L, Tecnodom nerez	E-1400	1480*830*2010
K-000042	Pracovný stôl 2x polica, pojazdný	PSJ-5/A	1200*700*900
	Umývareň bieleho riadu		
K-000043	Predumývací stôl s policou	USNV-3p	2800*730*900
K-000044	Nerezová nádoba na odpad, 60L		
K-000047	Výstupný stôl z umývačky riadu	PSJ-4výstup	1000*730*900
K-000048	Regál na stolový riad	PZ-4	1600*500*1700
K-000049	Regál na stolový riad	PZ-4	1600*500*700
K-000050	Pojazdný ohrievač tanierov 50ks	POT-2	975*445*900
K-000051	Pojazdný ohrievač tanierov 50ks	POT-2	975*445*900
	Umyváreň čierneho riadu		
K-000052	Kombinová výlevka	KVC-1	500*700*1250
K-000054	Umývací dvoj-drezový stôl lisovaný	CNDL-3p	1200*700*900
K-000055	Regál nerezový 4 roštové police	PZ-4r	1900*600*1700
	Konvektomat		
Z-118	Elektrický konvektomat Huono Visual Cooking 1.10 Standard - podstavec pod konvektomat Tears	Huono Visual Cooking	
D-006966	Automatický zmäččovač vody		
	Umývačka riadu		
Z-119	umývačka riadu Meiko	Meiko Upster H500	
	Škrabka		
D-006900	škrabka ŠKBT - 12 l	ŠKBT	
	Drvič odpadu		
D-007018	drvič odpadov Profi in Sink Erator	LC - 50	
	Stroj na umývanie podlahy		
Z-120	Umývací stroj Tennant T2	Tennant T2	
	Plynový kotol		
Z-121	plynový kotol Gastro Haal Kg-100-O	Gastro Haal Kg-100-O	
	Plynová panvica		
Z-122	plynová panvica - smažiaca, liatinová - PP-980C	PP-980C	

Opis tovarov tvoriaceho požadovanú investíciu

Typ	voľne stojaca
Kategória mrazničky	truhlicová
Vlastnosti	
Energ. trieda	A+
Ovládanie mrazničky	mechanické
Klimatická trieda	SN-T
Spotreba energie (2010/30/EC)	334 kWh/rok
Využitelný objem	390 l
Space Max	áno
Superizolácia	áno
Hlučnosť	42 dB
Počet kompresorov	1
Počet termostátov	1
Farba dverí	biela
Uzamykatelné dvere	áno
Mraznička	
Termostat mrazničky	áno
Vypínač /zelená signálka mraz.	áno
Alarm/červená signálka mraz.	áno
Rýchlomrazenie / oranžová signálka	áno
Tlačidlo rýchleho zmrazovania	áno
Mraziaci výkon	17 kg/24 h
Trieda mrazenia	4*
Odolnosť pri výpadku prúdu	45 hod.
ECO pozícia	áno
Rýchlozmrazovací priestor	áno
Počet košov mrazničky	3

CITY GASTRO s.r.o | Sliacská 1E | 821 01 Bratislava

IČO: 46 323 279 | DIČ: 2023335237 | IČ DPH: SK2023335237 | Bankové spojenie: SK50 1111 0000 0013 5729 8000 | Unicredit Bank

Obchodný register: Bratislava | I oddiel: Sro, vložka číslo: 75649/B

citygastro@citygastro.sk | www.citygastro.sk





Odmrazovanie mrazničky	ručné
Odmrazovacia hadička	áno
Technické údaje	
Chladiaca zmes	R600a
Menovitý výkon	100 W
Napätie	220-240 V
Frekvencia	50 Hz
Prúdová poistka	16 A
Rozmery (vxšxh)	916x1405x698 mm
Rozmery s obalom (vxšxh)	955x1443x746 mm
Hmotnosť	49,3 kg
Hmotnosť s obalom	50 kg
Dĺžka elektrického kábla	245 cm

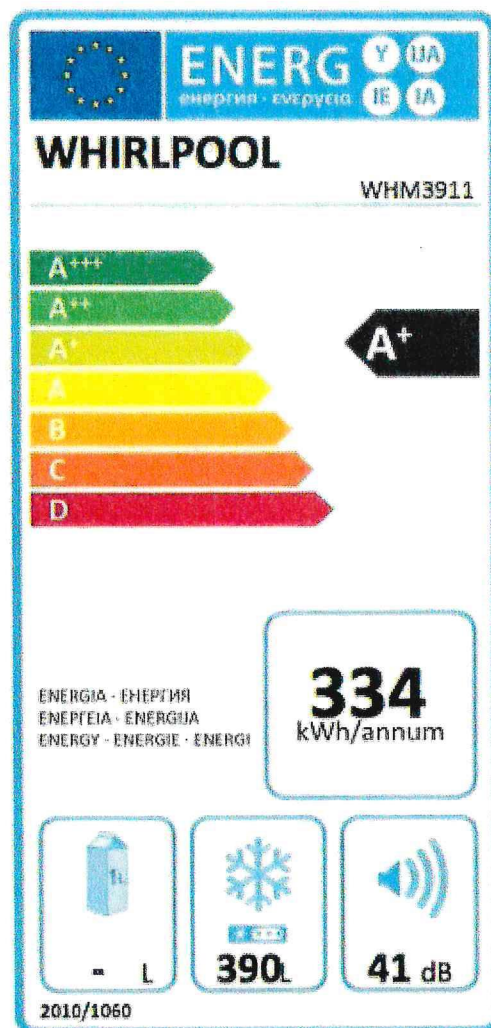
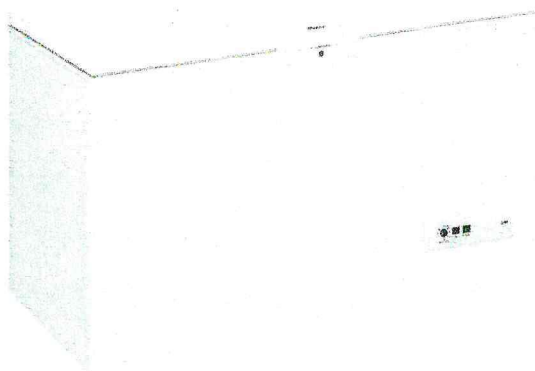
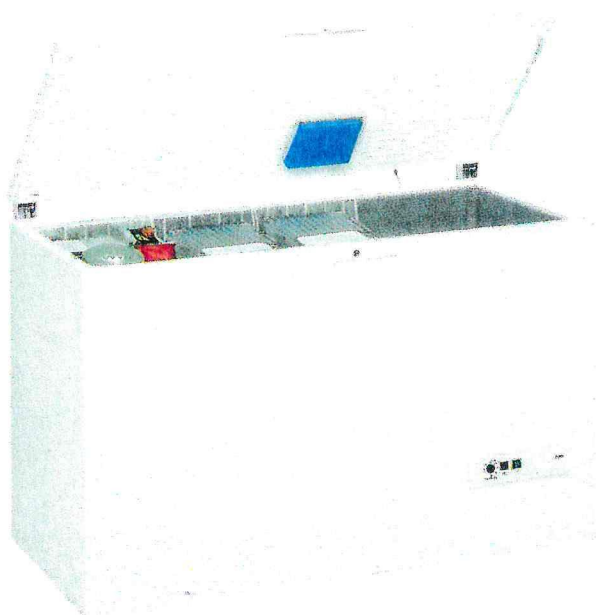
CITY GASTRO s.r.o | Sliačska 1E | 821 01 Bratislava

IČO: 46 323 279 | DIČ: 2023335237 | IČ DPH: SK2023335237 | Bankové spojenie: SK50 1111 0000 0013 5729 8000 | Unicredit Bank

Obchodný register: Bratislava I | oddiel: Sro, vložka číslo: 75649/B

citygastro@citygastro.sk | www.citygastro.sk





CITY GASTRO s.r.o | Sliacská 1E | 821 01 Bratislava

IČO: 46 323 279 | DIČ: 2023335237 | IČ DPH: SK2023335237 | Bankové spojenie: SK50 1111 0000 0013 5729 8000 | Unicredit Bank
Obchodný register: Bratislava II oddiel: Sro, vložka číslo: 75649/B
citygastro@citygastro.sk | www.citygastro.sk



Mari Kiri
KOSTI RESTORACIA

eat&fly!



ZOZNAM SUBDODÁVATEĽOV

podľa § 41 ods. 3 zákona 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení
niektorých zákonov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“)

Názov zákazky:

Služba stravovania a bufetová služba v Domove pri kríži protiplnením za služby

Identifikácia koncesionára:

Obchodné meno:

Sídlo:

IČO:

Subdodávateľ (obchodné meno/názov, sídlo/miesto podnikania, IČO)	Osoba oprávnená konať za subdodávateľa		
	Meno a priezvisko	Adresa pobytu	Dátum narodenia

V..... dňa

Podpis oprávnenej osoby/oprávnených osôb k podpisu
dokumentu:

.....
doplniť titul, meno, priezvisko a funkciu