

26.2.2018

Ředitel školy

Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy Praha 1 Alšovo nábřeží 6

Vás vyzývá

k podání nabídky na pronájem a provozování jídelny (zabezpečení školního stravování- dodávce teplých obědů) v 1. PP objektu VOŠZ a SZŠ Praha 1 Alšovo nábřeží 6

Specifikace prostor:

- Výdej jídel	G01(1.07)	výměra 83,12 m ²
- Regenerace (přípravna)	G02 (1.06)	výměra 11,91 m ²
- Umývárna provozního nádobí	G03 (1.05)	výměra 5,26 m ²
- Umývárna stolního nádobí	G04 (1.04)	výměra 12,23 m ²
- Sklad polotovarů	G05 (1.03)	výměra 6,8 m ²
- Sklad obalů, úklid, strojovna chlazení gastro	G07 (1.02)	výměra 9,56 m ²
- Šatna pro personál jídelny	1.15	výměra 10,82 m ²
- Prostor sociálních zařízení pro personál jídelny	1.10B	výměra 10,43 m ²

Datum a čas prohlídky je možné sjednat po dohodě na tel.: 221 771 115

Uchazeči podají nabídku v písemné podobě a doručí ji v době od zveřejnění výzvy k pronájmu nejpozději do 6.3.2018 do 12:00 hodin na adresu: VOŠZ a SZŠ Praha 1 Alšovo nábřeží 6, v zalepené obálce označené „**NEOTVÍRAT**“ a heslem „**Výběr provozovatele jídelny VOŠZ a SZŠ Praha 1 Alšovo nábřeží 6**“.

Podmínky nájmu:

- prostory budou pronajaty za účelem provozování a zabezpečení stravy pro žáky, studenty, zaměstnance formou výdeje dovážené stravy podle aktuálně platných hygienických a bezpečnostních norem a předpisů, užívání prostor k jinému účelu nájmu není přípustné
- veškerou běžnou údržbu, stavební a jiné úpravy bude realizovat nájemce na své náklady a nebude je požadovat zpět ani při skončení nájmu, změna užívání prostor není přípustná
- veškeré stavební a ostatní úpravy předmětu pronájmu bude nájemce provádět jen na základě písemného souhlasu pronajímatele
- smlouva bude uzavřena na dobu určitou, účinnost smlouvy od 30. dne následujícího po vydání kolaudačního souhlasu k užívání výdejny stravování do 30.6.2019
- provozovatel jídelny musí být zapsán ve školském rejstříku
- provozovatel jídelny se zavazuje vyrobit v prostorách kuchyně ve své provozovně a dodávat žákům a zaměstnancům školy na adresu výdejny stravy školy teplá jídla v souladu se zásadami správné výživy a obecně platnou normou dávek v závodním a školním stravování.
- Skladba jídel (menu): 2 druhy dovážených obědů (hlavního chodu), polévka, nápoje, doplněk (salát, dezert, ovoce apod.), případně 3. druh jídla jako studený pokrm (např. saláty) v souladu se zásadami zdravé výživy a vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, provozovatel jídelny odpovídá za kvalitu a množství dodávaných jídel a plnění výživových norem dle §2 odst.8 vyhlášky č. 107/2005 Sb.
- Výdej jídel v prostorách jídelny zajistí provozovatel jídelny vlastními zaměstnanci, včetně úklidu prostor dle platných hygienických požadavků a předpisů pro skladové hospodářství a likvidaci odpadu,

- doba výdeje jídel – požadavek školy: od 11:00 hodin do 15:00 hodin v pracovních dnech
- Účetní a administrativní operace s objednáváním a prodejem obědů zajistí provozovatel
- **Objednávkový systém:** výdej na kartu žáků, zaměstnanců, provozovatel zajistí a zkoordinuje provozování a výdej stravy s aktuálně dodaným objednávkovým systémem
- spotřeba energií bude přefakturována na základě skutečné spotřeby pomocí podružného měřidla
- nájemce je povinen zajistit likvidaci veškerého odpadu, sjednat si smlouvu pro zajištění odvozu odpadu z provozovny jídelny (výdejny) s příslušnou firmou kompetentní pro svoz odpadu (Pražské služby a.s.) a dále pojistnou smlouvu ke krytí odpovědnosti za škody způsobené jím nebo osobami pohybujícími se v jím pronajatých prostorách nebo způsobené nezávisle na vůli nájemce nebo dalších osob
- stroje a zařízení dodané zhotovitelem stavby jídelny neobsahují GN nádoby, rošty, koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který nebyl součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. **prvního vybavení, provozovatel dodá také veškeré nádobí, skleničky, tácy, přístroje, kuchyňské potřeby a další pomůcky, zajistí na vlastní náklady termoporty, přepravní nádoby, jejich údržbu, mytí apod., provozovatel si na vlastní náklady vybaví prostor šatny pro vlastní personál jídelny.**
- provozovatel je povinen provádět pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení, hygienu pracovního prostředí a sanitaci. Provozovatel zajistí sanitační řád, který obsahuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z aktuálně platné směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. **Provádění revizí gastrozařízení** zajistí provozovatel jídelny.
- Podle zákona č. 258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, je provozovatel jídelny povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP) a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem sám, nebo ve spolupráci s příslušným specialistou.
- Provozovatel jídelny zajistí bezpečnost a ochranu zdraví při práci v souladu s aktuálně platnými předpisy. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz, obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.
- provozovatel musí dodržet smluvní ujednání (viz návrh smlouvy) včetně předložení pojistné smlouvy
- platební podmínky jsou uvedeny v návrzích smluv a uchazeč je povinen veškeré údaje doplnit

- aktuální počet žáků střední školy 490, personál 94 osob
- předpokládaná kapacita pro výdej stravy: 450 osob

Identifikace skutečného vlastníka

Vybraný dodavatel, je-li právnickou osobou, je povinen sdělit do 10ti dnů od doručení oznámení zadavatele o výběru vítěze soutěže, údaje o jeho skutečném majiteli podle zákona o některých opatřeních proti legalizaci výnosů z trestné činnosti a financování terorismu (dále jen „skutečný majitel“) z evidence údajů o skutečných majitelích podle zákona upravujícího veřejné rejstříky právnických a fyzických osob. Nesdělí-li vybraný dodavatel údaje o skutečném majiteli dle předchozího odstavce, zadavatel vyzve vybraného dodavatele rovněž k předložení výpisu z evidence obdobné evidenci údajů o skutečných majitelích nebo

a) ke sdělení identifikačních údajů všech osob, které jsou jeho skutečným majitelem, a
b) k předložení dokladů, z nichž vyplývá vztah všech osob podle písmene a) k dodavateli; těmito doklady jsou zejména

1. výpis z obchodního rejstříku nebo jiné obdobné evidence,
2. seznam akcionářů,
3. rozhodnutí statutárního orgánu o vyplacení podílu na zisku,
4. společenská smlouva, zakladatelská listina nebo stanovy.

Zadavatel vyloučí účastníka zadávacího řízení, který nepředloží údaje nebo doklady uvedené výše.

POVINNÝ OBSAH NABÍDKY:

Nabídka musí obsahovat :

1. Vyplněný krycí list nabídky, adresu nebytového prostoru
2. účel nájmu
3. předmět podnikání
- 4. nabídku výše nájemného pronajatých místností (v Kč bez DPH za měsíc, bude připočtena příslušná sazba DPH ve výši 21%)- viz kritérium č.1. V této části není zahrnuta přefakturační za vodné a stočné, spotřebu el. energie, viz podmínky přefakturace uvedené v návrhu smlouvy, náklady na el. energii a spotřebu vody budou přefakturovány na základě podružného měření.**
5. adresu sídla uchazeče, odpovědnou osobu, telefon a email na odpovědnou osobu, fax
6. adresu pro doručování pošty, je-li odlišná od adresy sídla uchazeče
- 7. návrh na uzavření smluv, který bude uchazečem podepsán, čímž zájemce stvrzuje, že se seznámil s ujednáními nájemní smlouvy, přičemž k této výzvě jsou připojeny tyto návrhy smluv:**

a) Smlouva o zajištění dodávek obědů pro žáky a zaměstnance Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy Praha 1

b) Smlouva o nájmu prostor školní jídelny

Uchazeč doplní návrhy smluv o soutěžní kritéria a další údaje, které jsou zeleně podbarveny.

Uchazeč nesmí měnit podmínky smlouvy, ani smlouvy jakkoli jinak upravovat, než jak je výše uvedeno a musí splnit veškeré podmínky u obou výše uvedených smluv.

8. uvedení počtu výběru jídel a ostatních produktů, druhů a skladby stravy: minimálně ve složení hlavní menu, polévka, nápoje, doplněk – salát, dezert, ovoce apod., **uvedení četnosti druhů stravy a pestrosti stravy v průběhu týdne a celého měsíce** (zejména u obou hlavních chodů, druhů polévek, hlavních jídel, doplňků a 3. hlavního chodu, nápojů, uvedení jaké technologické úpravy jsou u jednotlivých chodů použity včetně doby než jsou pokrmy dovezeny do výdejny na adresu školy), hlavní chod – minimálně 2 druhy na výběr, polévku, hlavní chod a nápoje musí zajistit provozovatel každý pracovní den, škola uvítá dodání 3. hlavního chodu jako studeného pokrmu, např. salátu v odpovídající kvalitě a množství, uchazeč uvede veškeré variace všech hlavních chodů včetně 3. druhu na výběr (viz kritérium č.2)

9. uvedení provozní a výdejní doby – viz požadavky školy v návrzích smluv

10. **uvedení ceníku stravy pro žáky ve věkové kategorii nad 15 let (viz kritérium č.3) a zvláště ceníku pro zaměstnance školy (viz kritérium č. 4)**, cena musí odpovídat minimálním požadavkům na menu jídel uvedené v bodě 8 v souladu s návrhy smluv, uchazeč přesně rozepíše, které pokrmy jsou v ceně zahrnuty

11. Uchazeč uvede, zda mohou zaměstnanci hradit obědy stravenkami – viz smluvní podmínky Smlouvy o zajištění dodávek obědů pro žáky a zaměstnance VOŠZ a SZŠ Praha 1 a kritérium č. 5

12. výpis z obchodního rejstříku nebo oprávnění k předmětu činnosti, uchazeč uvede právní formu podnikání:

- **výpis z obchodního rejstříku, pokud je v něm zapsán, či výpis z jiné obdobné evidence, pokud je v ní zapsán s uvedením předmětu podnikání, který souvisí s předmětem smluvního vztahu, nesmí být tento výpis ke dni podání nabídky starší než 90 dnů.**

doklad o oprávnění k podnikání podle zvláštních předpisů v rozsahu odpovídajícím předmětu smluvního vztahu

Uchazeč prokazuje splnění této dokladové části vždy **prostými kopiemi příslušných dokladů.**

13. Aktuálně platný výpis z Rejstříku škol a školských zařízení vedeným Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy s oprávněním k provozování školní jídelny – výdejny ne starší 14ti dnů, postačí internetový výstup z <http://rejskol.msmt.cz/> podepsaný oprávněnou osobou za uchazeče.

14. prokázání zdravotní způsobilosti k provozování předmětu a účelu pronájmu – předložením originálu nebo ověřené kopie dokladu o zdravotní způsobilosti (zdravotního průkazu) osoby, která bude službu poskytovat (případně osob)

15. prokázání odborné způsobilosti k provozování předmětu a účelu pronájmu – předložením originálu nebo ověřené kopie dokladu o ověření znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví (zejména zásad provozní, pracovní a osobní hygieny), například záznamu o školení a ověření znalostí pro osobu, která

bude službu poskytovat (případně osob)

Kritéria pro výběr uchazeče o pronájem a provozování jídelny

1.	Výše nájemného za veškeré pronajímané prostory (v Kč bez DPH za měsíc)	10 %
2.	Počet výběru jídel a ostatních produktů v rámci menu, skladba a pestrost stravy a další (viz „obsah nabídky – požadavky uvedené pod bodem č.8)– hodnocení od 0 bodů do 100 bodů v rámci kritéria č.2, celkový součet bodů u kritéria 2 bude přepočten příslušnou vahou pro kritérium č.2	30 %
3.	Maximální cena za oběd pro žáka (viz část A. článek V. bod 5.1 Smlouvy o zajištění obědů pro žáky a zaměstnance VOŠZ a SZŠ Praha 1)	30 %
4.	Maximální cena za oběd pro zaměstnance včetně DPH (viz část B. článek V. bod 5.1 Smlouvy o zajištění obědů pro žáky a zaměstnance VOŠZ a SZŠ Praha 1)	20 %
5.	Možnost hradit obědy pro zaměstnance školy stravenkami	10 %

Výběr provozovatele bude proveden na základě výše uvedeného bodového ohodnocení jednotlivých kritérií a následného součtu bodů.

Vyrozumění obdrží uchazeči, kteří podali úplnou nabídku.

Pronajímatel si vyhrazuje právo nevybrat z předložených nabídek a právo na úpravu návrhu smlouvy.

Toto indikativní řízení nezakládá žádné právo na uzavření smlouvy a může být bez udání důvodu kdykoliv v průběhu zadávacího řízení až do doby uzavření smlouvy o zajištění dodávek obědů pro žáky a zaměstnance VOŠZ a SZŠ Praha 1 a smlouvy o nájmu prostor školní výdejny zrušeno.

Mgr. Miloš Tichý

ředitel VOŠZ a SZŠ

Přílohy:

- 1. Plán pronajímaných prostor (dle projektu gastrotechnologie)*
- 2. Návrh smlouvy o pronájmu prostor školní jídelny – výdejny – uchazeč předloží vyplněný v zeleně označených pasážích a podepsaný osobou oprávněnou jednat za uchazeče*
- 3. Návrh smlouvy o zajištění dodávek obědů pro žáky a zaměstnance Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy Praha 1 - – uchazeč předloží vyplněný v zeleně označených pasážích a podepsaný osobou oprávněnou jednat za uchazeče*
- 4. Krycí list nabídky - uchazeč předloží vyplněný a podepsaný osobou oprávněnou jednat za uchazeče*
- 5. Čestné prohlášení dodavatele o splnění základních kvalifikačních předpokladů - uchazeč předloží vyplněný a podepsaný osobou oprávněnou jednat za uchazeče*
- 6. Čestné prohlášení dodavatele o jeho finanční a ekonomické způsobilosti - uchazeč předloží vyplněný a podepsaný osobou oprávněnou jednat za uchazeče*