

# PRÍLOHA Č. 1

## VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE O UCHÁDZAČOVI

Názov skupiny dodávateľov:

v prípade, ak je uchádzač členom skupiny dodávateľov,  
ktorú predkladá ponuku

Obchodné meno alebo názov uchádzača:

CITY GASTRO a.s.

Sídlo alebo miesto podnikania uchádzača:

Sliačska 1/E, 831 02 Bratislava

IČO: 46323279

DIČ: 2023335237

IČ DPH: SK2023335237

Bankové spojenie:

Číslo účtu IBAN:

BIC / SWIFT:

Právna forma: Akciová spoločnosť

Internetová adresa (web): www.citygastro.sk

Zápis v Obchodnom registri, živnostenskom registri alebo inom registri ustanovenom osobitným predpisom:

V OR SR Mestského súdu BA III, odd. Sa, vložka č. 7746/B

Zoznam osôb oprávnených konať v mene  
uchádzača:

meno a priezvisko

štátna príslušnosť

Ing. Marian Lalik

SR

Silvia Zajíčková

SR

Meno a priezvisko kontaktnej osoby:

Romana Stauder

Telefón a e-mail:

vo@citygastro.sk

Je uchádzač mikropodnik, malý alebo stredný  
podnik? /nehodiace sa preškrtnite/:

MALÝ PODNIK

Mikropodniky: podniky, ktoré zamestnávajú menej než 10 osôb a ktorých ročný obrat a/alebo celková ročná súvaha neprekračuje 2 milióny EUR.

Malé podniky: podniky, ktoré zamestnávajú menej ako 50 osôb a ktorých ročný obrat a/alebo celková ročná súvaha neprekračuje 10 miliónov EUR.

Stredné podniky: podniky, ktoré nie sú mikropodnikmi ani malými podnikmi a ktoré zamestnávajú menej ako 250 osôb a ktorých ročný obrat nepresahuje 50 miliónov EUR a/alebo celková ročná súvaha nepresahuje 43 miliónov EUR.

## PRÍLOHA Č. 10

### NÁVRH NA PLNENIE KRITÉRIÍ

<b>Identifikácia uchádzača:</b> Názov skupiny dodávateľov: Obchodné meno / Názov: Sídlo / Miesto podnikania: IČO:	[•] <b>CITY GASTRO a.s.</b> Sliačska 1/E, 831 02 Bratislava 46323279
<b>Identifikácia verejného obstarávateľa:</b>	Stredoslovenský ústav srdcových a cievnych chorôb, a.s., so sídlom: Cesta k nemocnici 1, 974 01 Banská Bystrica, Slovenská republika, IČO: 36 644 331 (ďalej ako „verejný obstarávateľ“ v príslušnom gramatickom tvaru)
<b>Identifikácia predmetu zákazky a postupu zadávania zákazky:</b>	zákazka pod názvom „ <b>ZABEZPEČENIE STRAVY PRE PACIENTOV A ZAMESTNANCOV V NEBYTOVÝCH PRIESTOROV VEREJNÉHO OBSTARÁVATEĽA</b> “ zadávaná postupom verejnej súťaže podľa ust. § 66 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej ako „zákon o verejnom obstarávaní“ v príslušnom gramatickom tvaru), v súlade s ust. § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní s vyhodnotením ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek na predmet zákazky podľa § 53 zákona o verejnom obstarávaní a vyhodnotením splnenia podmienok účasti podľa § 40 zákona o verejnem obstarávaní po vyhodnotení ponúk na základe kritérií na vyhodnotenie ponúk, zverejnených v Úradnom vestníku Európskej únie dňa [•] pod značkou [•] a vo Vestníku verejného obstarávania č. [•] zo dňa [•] pod značkou [•] (ďalej ako „verejná súťaž“ v príslušnom gramatickom tvaru)
<b>Je uchádzač platiteľom DPH v Slovenskej republike?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> ÁNO <input type="checkbox"/> NIE
<b>Kritérium č. 1 na vyhodnotenie ponúk:</b>	najnižšia cena celkom za zabezpečenie stravovania pre pacientov, vypočítaná a vyjadrená v EUR s DPH, zaokrúhlený na dve (2) desatinné miesta v zmysle špecifikácie predmetu zákazky
<b>Návrh na plnenie kritéria č. 1:</b>	<b>2 435 295,55 EUR s DPH</b>
<b>Kritérium č. 2 na vyhodnotenie ponúk:</b>	najnižšia cena za jednu stravovaciu jednotku pre zamestnanca verejného obstarávateľa, vypočítaná a vyjadrená v EUR s DPH, zaokrúhlený na dve (2) desatinné miesta v zmysle špecifikácie predmetu zákazky
<b>Návrh na plnenie kritéria č. 2:</b>	<b>4,2 EUR s DPH</b>

V Bratislave, dňa 07.04.2025

Ing. Marian Lalík predseda predstavenstva

## PRÍLOHA Č. 12/PRÍLOHA Č. 1 ZMLUVY

### OPIS A CENA PREDMETU ZÁKAZKY

Predmetom zákazky je poskytovanie stravovania – výživy pre pacientov a poskytovanie stravovania pre zamestnancov, ktoré pozostáva z prípravy jedál v priestoroch verejného obstarávateľa (t. j. v bloku E Stredoslovenského ústavu srdcových a cievnych chorôb a. s., Cesta k nemocnici č. 1 v Banskej Bystrici), transport stravy na lôžkové oddelenia verejného obstarávateľa, výdaj jedál zamestnancom verejného obstarávateľa v jedálni a likvidácia odpadov v súlade s vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a § 8 vyhlášky MZ SR 553/2007 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o požiadavkách na prevádzku zdravotníckych zariadení z hľadiska ochrany zdravia.

Okrem poskytovania stravovania uchádzač bude prevádzkovať bufet s poskytovaním studených a teplých jedál, nápojov, cukrovinek a doplnkového sortimentu.

Uchádzač si na vlastné náklady zabezpečí technologické zariadenie na vykonávanie služby, t. j. na výrobu a transport stravy, zariadenie jedálne a bufetu. Verejný obstarávateľ požaduje, aby sa príprava jedál vykonávala výlučne v jeho priestoroch.

#### *Prechodné obdobie a zabezpečenie stravy počas prechodného obdobia*

Prechodné obdobie na zariadenie, inštaláciu a sprevádzkovanie nebytového priestoru, jedálne a bufetu stanovuje verejný obstarávateľ v maximálnej dĺžke 2 týždňov od nadobudnutia účinnosti zmluvy, pričom táto môže nadobudnúť účinnosť najskôr od 01.06.2025.

#### *Počas tohto prechodného obdobia:*

- Uchádzač bude povinný zabezpečiť si vybavenie prevádzky na plnohodnotné poskytovanie stravy pre pacientov a zamestnancov verejného obstarávateľa.
- Verejný obstarávateľ zabezpečí poskytovanie stravy počas prechodného obdobia vlastnými kapacitami a na vlastnú zodpovednosť.

#### **Uchádzač je povinný zabezpečiť:**

- v prípade nepredvídaných udalostí, ako aj plánovaných údržbových prác, vopred ohľásených Objednávateľom v súlade s bodom 6. článku Zmluvy, ktoré by mohli viesť k dočasnému obmedzeniu prístupu k prenajatým priestorom na prípravu jedál, na čas nevyhnutne potrebný na opravu alebo údržbu a opäťovné sprevádzkovanie, dodávku stravy v zmluvne dohodnutom rozsahu minimálne pre pacientov verejného obstarávateľa,
- zabezpečiť licencie stravovacieho a diétneho informačného systému pre zabezpečenie práv a povinností nutričných terapeutov Objednávateľa v zmysle článku V. bodu 3.8 tejto Zmluvy, vrátane podpory dodávateľa informačného systému,
- zabezpečiť elektronickú výmenu dát medzi nemocničným informačným systémom a stravovacím a dietným informačným systémom.

Verejný obstarávateľ sa zaväzuje zabezpečiť pripojenie do lokálnej siete a do siete internet a prevádzkovať virtuálny server pre stravovací a diétny informačný systém a zabezpečovať monitoring a aktualizácie operačného systému, pravidelné zálohovanie, poskytovanie antivírusového systému a riadenie prístupu z vnútorných a vonkajších sietí a uchovávanie logov a monitoringu sieťovej prevádzky.

Za účelom poskytovania služby verejný obstarávateľ prenajme úspešnému uchádzačovi priestory v rozsahu 377 m<sup>2</sup> v cene 6,50 € bez DPH / m<sup>2</sup>. Pre vylúčenie pochybností sa uvádzia, že do ceny nájmu je zahrnuté aj poskytovanie pripojenia do lokálnej siete a do siete internet a poskytovanie virtuálneho prostredia na prevádzku informačného systému Poskytovateľovi zo strany Objednávateľa.

#### **A) Spôsob poskytovania stravovania – výživy pacientov**

Zabezpečenie stravovania v stravovacej jednotke verejného obstarávateľa pre osoby, ktoré budú v čase poskytnutia stravovania hospitalizovanými pacientmi verejného obstarávateľa formou dodania objednaných stravných jednotiek a ich vyloženie v určenom manípulačnom priestore stravovacej prevádzky. Výdaj stravy pre pacientov zabezpečia zamestnanci uchádzača.

Jedlá pripravené pre pacientov musia zodpovedať požiadavkám individuálneho liečebného režimu každého pacienta podľa objednávky, zásadám racionálnej výživy, a to čo do množstva a kvality jedla.

Poskytovanie stravovania pacientom sa zabezpečuje formou diétneho systému v súčinnosti s liečebným procesom objednávkovým spôsobom podľa požadovaného typu jedla/diéty (cca 16 druhov diét).

Diétny systém s nutričnými hodnotami potravín pre nemocnice a zoznam diét - Charakteristika: zloženie základných živín v diéte zodpovedá zásadám správnej výživy **Prehľad diét „Diétneho systému pre nemocnice“**.

Poskytovanie stravovania pacientom je zabezpečované v rozsahu:

- Raňajky + desiata
- Obed + olovrant
- Večera (druhá večera)

Okrem toho sa denne podáva pacientom tekutá výživa v počte cca 5 pacientov denne.

**Transport stravy v pondelok až nedele** požadujeme v nasledovných časových intervaloch:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| • Raňajky + desiata     | 07,30 hod. – 08,30 hod. |
| • Obed + olovrant       | 11,30 hod. – 12,30 hod. |
| • Večera (druhá večera) | 16,45 hod. – 18,00 hod. |

Predpokladaný počet pacientov, ktorým sa bude poskytovať strava je uvedený v tabuľke prílohy č. 12 týchto súťažných podkladov.

Poskytovateľ poskytne ku každému hlavnému jedlu papierový servítok, príbor a opakovane použiteľný pohár na nápoj.

#### B) Spôsob poskytovania stravovania zamestnancov

Zabezpečenie stravovania v stravovacej jednotke verejného obstarávateľa pre osoby, ktoré budú v čase poskytovania stravovania v pracovnom pomere alebo obdobnom pracovnom vzťahu u verejného obstarávateľa, a to zabezpečením jeho výdaja stravy jednotlivým zamestnancom počas pracovných dní a v dňoch pracovného pokoja. Výdaj stravy musí byť zabezpečený poverenými zamestnancami uchádzača, ktorí sú držiteľmi platného zdravotného preukazu.

Týždenné menu musí zodpovedať zásadám racionálnej výživy a tiež štandardom stravovania zaužívaného v Slovenskej republike, a to čo do množstva a kvality jedla.

Verejný obstarávateľ požaduje od uchádzača, aby zabezpečil okrem stravovania pacientov aj stravovanie svojich zamestnancov, ktorí o toto stravovanie prejavia záujem.

Za účelom predstavy o množstve zamestnancov, ktorí využívajú stravovanie v rámci Stredoslovenského ústavu srdcových a cievnych chorôb, a.s. a stravujú sa u súčasného dodávateľa stravy, verejný obstarávateľ poskytuje orientačné množstvá obedov a večerí, ktoré sú poskytované jeho zamestnanom:

Opis položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladaný počet zamestnancov na deň
stravovanie zamestnancov (obed): pracovné dni	stravná jednotka/1 zamestnanec	160
stravovanie zamestnancov (obed): dni pracovného pokoja	stravná jednotka/1 zamestnanec	75
stravovanie zamestnancov (večera): pracovné dni	stravná jednotka/1 zamestnanec	15

stravovanie zamestnancov (večera): dni pracovného pokoja	stravná jednotka/1 zamestnanec	10
---	-----------------------------------	----

Uchádzač tak poskytne zamestnancom verejného obstarávateľa cca 53615 obedov a večerí za rok.

Okrem stravovania zamestnancov verejný obstarávateľ neobmedzuje uchádzača v poskytovaní stravy aj pre zamestnancov iných organizácií, ambulantných pacientov resp. iných občanov, ktorí prejavia záujem o stravovania v priestoroch bufetu Stredoslovenského ústavu srdcových a cievnych chorôb, a.s.. Cenu týchto stravných jednotiek si určuje uchádzač bez ohľadu na cenu stravnej jednotky pre zamestnancov.

Zamestnanci budú odoberať stravu formou objednávkového systému – t. j. dochádzkovou kartou s identifikačnými údajmi zamestnanca.

Výdaj stravy pondelok až nedele požadujeme v nasledovných časových intervaloch:

- Obedy 11,00 hod. – 13,30 hod.
  - Večere 17,45 hod. – 19,45 hod.

Jedná sa o výdaj teplej varenej stravy, ktorá obsahuje: polievku, hlavné jedlo a nápoj.

#### **Požadovaný denný sortiment jedál:**

- a) 2 druhy polievok
  - b) 2 hlavné jedlá z mäsa + príloha (ryža, zemiaky, cestovina)
  - c) 1 bezmäsité jedlo
  - d) 1 delená strava
  - e) zeleninová/ovocná príloha – 2 druhy
  - f) nápoj (čaj, minerálna voda, osladené nápoje)

Celkom 2 druhy polievok, 4 druhy hlavné jedlo, 2 druhy zeleninová/ovocná príloha a nápoj.

Na večeru sa budú podávať len 2 hlavné jedlá (1 x mäsité a 1 x bezmäsité) uvedené pod bodmi b) a c), dezert alebo ovocie a nápoj. V dňoch pracovného pokoja na obed sa bude podávať len 1 druh polievky a 2 hlavné jedlá uvedené pod bodmi b) a c) a nápoj.

Cena obedu aj večere pre zamestnancov bude v rovnakej výške.

Poskytovateľ poskytne ku každému hlavnému jedlu papierový servítok, príbor a opakovane použiteľný pohár na nápoj.

## *Energie*

Všetky základné druhy dodávaných energií (elektrická energia, teplo, voda) budú merané, mesačne odpisované, vyhodnocované a verejným obstarávateľom fakturované uchádzačovi podľa ich skutočnej spotreby.

## Požiadavky BOZP a PO

- Zabezpečenie kvalifikačných a zdravotných predpokladov zamestnancov (pravidelné školenia zodpovedajúce výkonu práce).
  - Dodržiavanie zákona č. 124/2006 Z. z. o BOZP a príslušných vykonávacích predpisov.
  - Dodržiavanie zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoje verejného zdravia.
  - Dodržiavanie zákazu fajčenia v priestoroch stravovacích služieb a celom areáli verejného obstarávateľa.
  - Uchádzač je povinný bezodkladne po zriadení prevádzky predložiť kópiu Prevádzkového poriadku schváleného regionálnym úradom verejného zdravotníctva.
  - Dodržiavanie zákona č. 314/2001 Z. z. o ochrane pred požiarmi.

## *Požiadavky ŽP*

- Udržiavanie čistoty a poriadku v priestoroch stravovacích služieb a k nim prislúchajúcich priestoroch.
- Vypracovanie čistiacich plánov zberných nádob a ich okolia v interných a externých priestoroch a ich dodržiavanie pre trvalé udržanie čistoty a poriadku – miestnosť pre biologický odpad, zberné 1 100 litrové kontajnery.
- Na vlastné náklady zabezpečiť interné zberné nádoby na odpad s označením.
- Zabezpečenie odberateľa pre likvidáciu biologického odpadu (zvyškov jedál).
- Dodržiavanie zákona č. 223/2001 o odpadoch v súlade s platnou legislatívou.

#### **Osobitné podmienky**

- Verejný obstarávateľ súhlasi s tým, aby úspešný uchádzca poskytoval stravovacie služby aj tretím osobám s podmienkou, že prednose poskytne tieto služby v plnom rozsahu verejnemu obstarávateľovi.

#### **Kvalitatívne požiadavky na predmet plnenia:**

- 1) Poskytovateľ sa zaväzuje dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe v zariadení spoločného stravovania podľa systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné/ochranné body). Príprava stravy bude vykonávaná podľa platných technologických postupov za dodržiavania zásad správnej a racionálnej výživy.
- 2) Na výrobu jedál budú používané prvotriedne suroviny dodávané certifikovanými dodávateľmi. Príprava jedál bude prebiehať na základe platných Materiálovo - spotrebných noriem - Receptúr pre spoločné stravovanie.
- 3) Príprava a podávanie hlavných jedál musia byť v súlade s normami pre závodné stravovanie, ktoré stanovuje Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, z 20. apríla 2005 č. 07174/2005-SL, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov (oznámenie č.195/1996 Z. z.).
- 4) Predmet plnenia (rozsah služby a sortimentná skladba) je podmienený vydaním súhlasného stanoviska príslušného Regionálneho úradu verejného zdravotníctva.
- 5) Prvotné vybavenie (taniere, príbory, soľničky, poháre, tálky, zariadenia na výdaj nápojov, naberačky, misy na polievky a iné) na zabezpečenie prevádzky zabezpečí uchádzca.
- 6) Jedálny lístok na teplú stravu pre zamestnancov bude vypracovaný na 2 týždne dopredu.
- 7) Poskytovateľ zabezpečí, že sa jedlá v jedálnom lístku nebudú opakovať po dobu dvadsať päť (25) pracovných dní, okrem prípadu, ak o to požiada verejný obstarávateľ.
- 8) Všetky suroviny a výrobky potrebné pre plnenie predmetu zákazky si Poskytovateľ zabezpečí na vlastné náklady.
- 9) Poskytovateľ zabezpečí likvidáciu odpadu (potravinových zvyškov) vznikajúceho pri poskytovaní Služieb.

V Bratislave, dňa 07.04.2025

Ing. Marian Lalík, predseda predstavenstva

Verejný obstarávateľ:

Typ zákazky:

Predmet zákazky:

Dokument:

Uchádzač:

Stredoslovenský ústav srdcových a cievnych chorôb a. s., Cesta k nemocnici č. 1, 974 01 Banská Bystrica, Slovenská republika  
Nadlimitná zákazka na poskytovanie služieb

Zabezpečenie stravy pre pacientov v násytnových priestoroch verejných obstarávateľov

Príloha č. 12 súťažných podkladov/príloha č. 1 zmluvy

...

Cena predmetu zákazky/zmluvy

Kritérium č. 1

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Por. číslo	Opis položky	Merná jednotka (MJ)	Predpokladaný počet pacientov na daný rok	Predpokladaný počet MJ za 1 rok	Predpokladaný počet MJ za zmluvné obdobie 4 roky	Cena za MJ (EUR)			Cena za MJ za zmluvné obdobie 4 roky (EUR bez DPH)		Cena za MJ za zmluvné obdobie 4 roky (EUR s DPH)
						bez DPH	Satba DPH	DPH	s DPH	bez DPH	s DPH
1	stravovanie pacientov (raňajky+desiatka)	stravná jednotka/1 pacient	120	43 800	175 200	3,85	5,00	0,19	4,04	674 907,85	708 653,24
2	stravovanie pacientov (obed+olovrat)	stravná jednotka/1 pacient	120	43 800	175 200	4,70	5,00	0,23	4,93	823 302,25	864 467,36
3	stravovanie pacientov (večera)	stravná jednotka/1 pacient	120	43 800	175 200	3,55	5,00	0,18	3,73	621 909,85	653 005,34
4	stravovanie pacientov (tekutá výživa-sonda)	stravná jednotka/1 pacient	5	1 825	7 300	4,22	5,00	0,21	4,43	30 771,06	32 309,61
5	stravovanie pacientov (druhá večera: diabetická a šeriaca)	stravná jednotka/1 pacient	40	14 600	58 400	2,88	5,00	0,14	3,03	168 438,08	176 859,99
predpokladaný počet pracovníckych			251							2 319 329,10	2 435 295,55
predpokladaný počet kalendárnych			365								
predpokladaný počet víkendov,			114								

Kritérium č. 2

Por. číslo	Opis položky	Cena 1 stravnej jednotky pre zamestnaca v EUR s DPH
1.	Stravovacia jednotka pre zamestnanca (obed alebo večera)	4,2

Údaje vyplní uchádzač

Kritérium

v ..... , dňa .....

(podpis podľa bodu 15.2.3.1 časti A. Pokyny na vypracovanie ponuky súťažných podkladov)