



**Výzva na predloženie cenovej ponuky
na realizáciu služby (vypracovanie projektovej dokumentácie)**

v zmysle zákona 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon“) a príkazu primátora č. 18/2015 - zákazka podľa § 9, ods.9

1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

Názov: Mesto Trnava, Mestský úrad v Trnave
IČO: 00313114
Kontaktná osoba: Mestský úrad v Trnave, Odbor investičnej výstavby, Mgr. Renata Gregušová
Obec (mesto): Trnava
PSČ: 917 71
Ulica a číslo: Trhová 3
Telefón: 033/32 36 135
Elektronická pošta: renata.gregusova@trnava.sk
Fax: 033/3236400
Internetová adresa : www.trnava.sk

2. Názov zákazky (služby): „ZŠ s MŠ Atómová – rekonštrukcia kuchyne, PD“

3. Miesto dodania služby: MsÚ Trnava

4. Predmet a rozsah zákazky:

Projektová dokumentácia s realizačnou podrobnosťou – **realizačný projekt**. V súčasnosti je v objekte ZŠ na Atómovej ulici v Trnave využívaná bývalá kuchyňa len na výdaj jedál, ktoré sú dovážané z inej ZŠ v rámci Trnavy. Výdajňa je vybavená zariadeniami, ktoré postačujú pre túto funkciu. Projektová dokumentácia bude riešiť rekonštrukciu priestorov výdajne a jedálne, kde bude opätovne vytvorená kuchyňa na prípravu a výdaj jedál. Usporiadáním jednotlivých prevádzkových častí, komunikáciou a technologickým vybavením je potrebné zabezpečiť plynulý priebeh a nadväznosť pracovných postupov v jednotlivých pracovných úsekoch, vzájomné prepojenie, úspornosť, hygienu práce a vylúčenie kríženia čistej a nečistej prevádzky. V rozpracovanosti je potrebné konzultovať projekt s príslušným úradom verejného zdravotníctva s príp. zapracovaním pripomienok do projektovej dokumentácie. Celková kapacita pripravovaných pokrmov je predpokladaná na **500** stravníkov, pripravovaný bude jeden typ pokrmov t.j. nie diétne resp. špeciálne pokrmy. Obstarávateľ požaduje kompletné vybavenie priestorov novou technológiou, alternatívne po posúdení technického stavu jestvujúcich zariadení bude navrhnutá ich repasia pre ďalšie využitie. Posúdenie vhodnosti ďalšieho použitia jestvujúcich zariadení zabezpečí projektant prostredníctvom odborníka – technika gastrotechnológie. V projekte je potrebné riešiť predprípravu na komplexné zavedenie softwarového systému HACCP vrátane automatického monitorovacieho systému, t.j. nepretržité pozorovanie, meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch.

V školskej výdajnej jedálni a v priestoroch bývalej kuchyne je potrebné riešiť minimálne:

- Rekonštrukcia kanalizácie a odpadu – zabezpečiť lapač tukov
- Nové rozvody vody – SV a TUV
- Kúrenie – výmena radiátorov, vyregulovanie vykurovania
- Elektroinštalácia – slaboprúd, silnoprúd
- Statika časti objektu dotknutej rekonštrukciou vrátane návrhu príp. nevyhnutných statických úprav
- Vzduchotechnika – vetranie priestorov kuchyne a pomocných priestorov
- Výmena výdajných okien do školskej jedálne
- Podlahy, obklady, dlažby, steny, stropy v dotknutých priestoroch (jedáleň, kuchyňa) vrátane vysprávok a maliarskych prác
- Oprava a revízia nákladného výťahu

Zo súčasného stavu technológie:

a) Demontovať:

1 ks sporák plynový s elek. rúrou, 1 ks sporák elektrický s platňou, 1 ks plynová panvica, 2 ks plynové panvice, 2 ks elektrické kotle 80 l, 1 ks elektrická troj-rúra, 1 ks elektrický robot, vzduchotechnika

b) Potenciálne použiteľné technologické vybavenie (po posúdení tech. stavu), ktoré sa v posledných rokoch nepoužívali:

2 ks plynové kotle 150 l – zistiť ich stav, funkčnosť, 1 ks elektrická panvica, 1 ks konvektomat – funkčný, 1 ks umývačka riadu - nepostačujúca

Technicko–stavebné riešenie podľa vyhlášky MZ SR 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania:

- Umyváreň a priestor na odkladanie bieleho riadu – umývačka bieleho riadu, dres s odkladacím priestorom – stavebne oddelený priestor

- Umyváreň a priestor na odkladanie čierneho riadu – umývačka čierneho riadu, dres s odkladacím priestorom – prevádzkovo oddelený priestor

- Príprava múčneho pokrmu – prevádzkovo oddelené

- Hrubá prípravovňa na mäso – stavebne oddelené – dvojdrez

- Čistá prípravovňa mäsa – prevádzkovo oddelené

- Čistá prípravovňa zeleniny – prevádzkovo oddelené – dvojdrez

- Vyčlenený priestor na vytĺkanie vajec

- Výdajná kuchyňa – zariadená, prevádzkovo oddelená od príjmu použitého stolového riadu

- Samostatný sklad na uskladnenie kuchynského odpadu s chladničkou – výmena nádob na odpad (inak by musel byť samostatný priestor na umývanie prepravovaných nádob na odpad)

- Sklad na čistiace prostriedky

- Samostatný suchý sklad na potraviny, vytvoriť priestor na chladničky

- Samostatný sklad na zeleninu a zemiaky prepojený s hrubou prípravovňou na zeleninu

- Kancelária ved. ŠJ

- Vzduchotechnika

Technologické vybavenie kuchyne – návrh:

Umývadlo na umývanie rúk, Výlevka, Panvica elektrická sklopná – malá na zariadení 80 l, Panvica elektrická veľká cca 110l, Plynový kotol 150l – možnosť využitia pôvodného po posúdení tech. stavu, Plynový kotol 150l – možnosť využitia pôvodného po posúdení tech. stavu, Veľkokapacitný sporák tálový plynový s elektrickou rúrou, Veľkokapacitný sporák plynový s horákmi s elektrickou rúrou, Elektrická troj-rúra, Konvektomat – využiť súčasný príp. navrhnuť podľa potreby ďalší, Elektrický robot s prípojkami, Umývačka riadu linka na biely riad, Dvojdrez, pult na odkladanie bieleho riadu, Umývačka riadu na čierny riad, Veľký jednodrez s odkladacím pultom, Pracovný stôl na mäso s tromi zásuvkami a odkladacím priestorom, Klát na mäso, Dvojdrez umývanie na mäso, Pracovný stôl na zeleninu s dvomi zásuvkami a odkladacím priestorom s dreveným povrchom + dvojdrez, Pracovný stôl na múčne pokrmy s tromi zásuvkami a odkladacím priestorom s dreveným povrchom, Pracovný stôl nerezový, Pracovné stoly dva na bežné používanie pre zamestnancov, Nerezový stôl, Škrabka na zemiaky, Dvojdrez na umývanie k škrabke, Nerezový stôl, Chladnička na vzorky – malá v kuchyni, Chladnička na mlieko, Chladnička na zeleninu, Chladnička na syry a vajcia, Chladnička na použité suroviny v blízkosti kuchyne, Chladnička – menšia v prípade na donášku hotových jedál s diétnym stravovaním, Chladnička na odpad, Mraznička, Váha digitálna obchodná – pripojenie k sieti, Váha plošinová, Elektrický krájač na zeleninu – pripojenie k sieti, Mikrovlnná rúra – pripojenie k sieti, Regále na odkladanie bieleho, čierneho riadu do kuchyne a skladových priestorov (do skladu možnosť požiť súčasné),

V pivničných priestoroch zabezpečiť:

- Samostatný sklad – suché potraviny väčší na uskladnenie chladničiek

- Samostatný sklad na zemiaky a zeleninu prepojený s hrubou prípravovňou na zeleninu – škrabka

- dres, nerezový stôl, výlevka

Ako médium bude použitá kombinácia plyn – elektrina, podľa potreby pre jednotlivé technologické zariadenia.

Odporúčaný minimálny rozsah realizačného projektu:

1. Doterazie priestoru a vypracovanie dokumentácie súčasného stavu

2. Časť architektúra/stavebné konštrukcie vrátane búracích prác

3. Časť statika

4. Požiarno-bezpečnostné riešenie

5. Časť vzduchotechnika

6. Časť elektroinštalácie

7. Monitoring HACCP – príprava

8. Časť zdravotníka
9. Vykurovanie, rozvody tepla
10. Časť plynoinštalácia
11. Časť kuchynská technológia a vybavenie
12. Oprava a revízia nákladného výťahu
13. Návrh plánu užívania verejnej práce
 - v rámci PD bude spracovaný návrh plánu užívania verejnej práce v zmysle § 12 ods. 6 zákona č. 254/1998 Z. z. v znení neskorších predpisov. Projektant bude spolupracovať pri vypracovaní kontrolného a skúšobného plánu verejnej práce v zmysle § 12 ods. 3 zákona č. 254/1998 Z.z. v znení neskorších predpisov so zhotoviteľom stavby
 - konečné vypracovanie plánu užívania prekontroluje a odsúhlasí zhotoviteľ PD
14. Rozpočet a výkaz výmer
 - pri spracovávaní realizačného projektu požadujeme uplatniť pravidlo odôvodnenej najvyššej možnej miery úspornosti, ktorej premietnutie do realizácie stavby bude efektívne, nie však na úkor kvality a bezpečnosti
 - rozpočet a výkaz výmer spracovať po realizovateľných celkoch, resp. podľa dohodnutých podmienok na pracovných rokovaníach v rámci spracovávaní projektu
 - položkovitý rozpočet a výkaz výmer musia byť v zmysle kódov rozpočtových cenníkov, výkaz výmer musí obsahovať konkrétne výpočty množstiev jednotlivých položiek (dĺžky, plochy, kubatúry, množstvá). V projektovej dokumentácii a rozpočte nesmie uchádzač uvádzať presné názvy a výrobcov, uvedie iba ich presný opis (technické, kvalitatívne vlastnosti materiálov)
15. odborný autorský dohľad (viď Čl. 8, návrhu zmluvy o dielo, ktorá je prílohou výzvy)

Požiadavka na výsledný elaborát realizačného projektu:

Kompletnú projektovú dokumentáciu je potrebné predložiť v slovenskom jazyku. Objednávateľ vyžaduje odovzdať grafickú i textovú časť:

- **v písomnej (tlačenej) forme** v počte **6** kompletných paré, z toho 2x s položkovitým rozpočtom stavby a 2x s výkazom výmer (všetky výpočty – dĺžky, plochy, kubatúry, množstvá budú v rozpočte a výkaze výmer povinne uvedené),
- **digitálne spracovanie na 2 CD nosičoch**
 - 1) výkresovú časť vo formáte .dgn a .dwg v súradnicovom systéme S-JTSK, textovú časť vo formáte .doc, tabuľkovú časť .xls
 - 2) všetko vo formáte .pdf

Realizačný projekt musí byť spracovaný v súlade:

- so zákonom č. 50/76 Zb. v znení neskorších predpisov (Stavebný zákon) a vyhláškami MŽP SR č. 453/2000 Z. z. a č. 532/2002 Z. z.,
- s príslušnými STN, všeobecno-technickými požiadavkami na výstavbu,
- so zákonom č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní.

Spracovateľ realizačného projektu a členovia projekčného tímu musia mať príslušné oprávnenia pre projektovú činnosť (odbornú spôsobilosť pre projektovanie stavieb v príslušnej oblasti) na požadovaný predmet obstarávania, t.j. stavebné konštrukcie, statika, zdravotníka, elektro, požiarne ochrana a pod.

5. Trvanie zmluvy alebo lehota začatia/ skončenia poskytnutia služby:

Termín plnenia (predpoklad) predmetu obstarávania

začiatok:	po podpise zmluvy predpoklad cca 22.3.2016
ukončenie:	najneskôr 23.5.2016

6. Hlavné podmienky financovania a platobné podmienky alebo odkaz na dokumenty, v ktorých sa uvádzajú:

Predmet zákazky bude financovaný z rozpočtu mesta Trnava, pričom preddavky nebudú poskytnuté. Verejný obstarávateľ uhradí finančné prostriedky len za skutočne zrealizované služby. Podrobnejšie platobné podmienky a financovanie sú uvedené v návrhu ZoD, ktorý tvorí prílohu výzvy.

7. Podmienky účasti, za ktorých bude uzavretá zmluva o dielo:

Uchádzač predloží:

1. **doklad o oprávnení podnikat'** - kópiu s uvedením požadovanej činnosti predmetu zákazky, t.j. výpis z obchodného registra **alebo** potvrdenie o zapísaní do zoznamu **podnikateľov alebo** iné oprávnenie, vydané podľa osobitných predpisov (kópia).
2. Kópiu **osvedčenia o odbornej spôsobilosti** zodpovedného projektanta, v zmysle zákona NR SR č. 138/1992 Z.z. v znení neskorších zmien a doplnkov, s originálnym odtlačkom pečiatky a podpisom odborne spôsobilej osoby,
3. **zoznam projektantov**, ktorí sa zúčastnia na vypracovávaní PD. Zmluvný zodpovedný projektant bude zodpovedný za to, že všetci členovia projekčného kolektívu vlastnia odbornú spôsobilosť pre vybrané činnosti.
Originály resp. overenú fotokópiu predloží potom iba vybratý uchádzač.
4. **zoznam referenčných projektov** - minimálne 2 zákazky podobného rozsahu a charakteru (rekonštrukcie resp. modernizácie kuchýň vrátane návrhu technológie, vzduchotechniky a pod.), pri jednotlivých referenciách musí byť uvedený rozsah projektovaných prác, názov investora a jeho kontakt.

8. Súťažné podklady tvori:

Uchádzačom sa odporúča pred vypracovaním ponuky **vykonať fyzickú obhliadku dotknutého územia** za účelom riadneho oboznámenia sa so skutkovým stavom tak, aby bolo z jeho strany možné predložiť presne definovanú ponuku. Termín a hodinu je možné telefonicky dohodnúť s riaditeľkou ZŠ s MŠ Atómová Mgr. Emíliou Benedikovičovou tel. č. 033/3236841

1. výzva na predloženie ponuky zo dňa 1.3.2016
2. krycí list ponuky
3. návrh zmluvy o dielo
4. orientačné pôdorysy I.PP a I.NP
5. situácia

9. Obsah ponuky :

Ponuky sa predkladajú v slovenskom jazyku. Ponuka musí obsahovať doklady a to:

1. krycí list ponuky s uvedením názvu a sídla uchádzača, ceny (s DPH) a doby realizácie (začatie a ukončenie spracovania predmetu zákazky).
2. prehlásenie uchádzača
 - že súhlasí s navrhnutými obchodnými podmienkami (návrh ZoD) predloženými vyhlasovateľom,
 - že porozumel týmto súťažným podkladom,
 - že súhlasí s podmienkami určenými verejným obstarávateľom v tejto súťaži
3. návrh ZoD podpísaný uchádzačom
4. doklady podľa bodu č. 7

UPOZORNENIE:

*1. Cena za spracovanie PD bude obsahovať všetky súčasti dokumentácie potrebné pre plnohodnotné vypracovanie projektovej dokumentácie. V prípade, že pri obhliadke počas spracovania cenovej ponuky bolo zistené, že je potrebné skladbu objektov uvedenú v krycom liste ponuky rozšíriť, **je to potrebné uviesť už v prvotnej predloženej cenovej ponuke**, inak sa má za to, že všetky náležitosti pre správne vypracovanie PD, ktoré bolo možné zistiť obhliadkou územia, sú započítané v predloženej skladbe objektov! Nevykonanie obhliadky nebude brané ako dôvod nepochopenia predmetu zákazky.*

2. Pokiaľ bude cenová ponuka v rozpore s usmerneniami v tejto výzve na predloženie ponuky, s uchádzačom nebude podpísaná ZoD a bude oslovený uchádzač, ktorý sa umiestnil ako ďalší v poradí v súťaži !

10. Lehota / miesto na predkladanie ponúk:

14.3.2016 do 10,30 hod.

Adresa, na ktorú sa majú ponuky doručiť – **Mestský úrad v Trnave, Odbor investičnej výstavby, Trhová č. 3, 917 71 Trnava, kanc. č. 135 alebo podateľňa MsÚ.**

Uchádzač predloží svoju ponuku v uzavretom obale s označením **NEOTVÁRAŤ** a heslom „**ZŠ Atómová – rekonštrukcia kuchyne, PD**“ s uvedením adresy odosielateľa osobne alebo poštovou zásielkou v lehote na predkladanie ponúk.

11. Kritérium na vyhodnotenie ponúk:

- najnižšia cena (vrátane DPH)

Ponuková cena musí kryť všetky náklady potrebné na dodržanie zmluvne dohodnutých kvalitatívnych, dodacích a platobných podmienok podľa uzatvorenej zmluvy a výzvy na predloženie ponuky.

12. Ďalšie informácie verejného obstarávateľa:

Verejný obstarávateľ

- si vyhradzuje právo neprijat' ponuku, ktorej cena za dielo bez DPH bude vyššia ako limit v zmysle § 4 zákona č. 25/2006 Z. z..
- si vyhradzuje právo neprijat' ani jednu ponuku v prípade, ak cena najúspešnejšej ponuky **prekročí** výšku finančných prostriedkov vyčlenených obstarávateľom na predmet zákazky a zároveň právo zrušiť súťaž, ak sa podstatne **zmenia okolnosti**, za ktorých bola vyhlásená (§ 46) a tiež v prípade, ak ani jeden uchádzač **nesplnil** podmienky účasti vo verejnom obstarávaní
- výberové konanie je realizované formou zadávania zákazky podľa § 9, ods. 9 obstarávateľ si preto vyhradzuje právo neprijat' žiadnu ponuku,
- odporúča uchádzačom vykonať obhliadku priestorov kuchyne, jedálne a dotknutých priestorov a zoznámiť sa so všetkými okolnosťami z dôvodu spracovania ponuky,
- víťazný uchádzač bude oboznámený písomne o úspešnosti svojej ponuky.
- cena **poplatku za uloženie sute** (zo stavieb realizovaných mestom) na skládku SKO Zavorská cesta a **výška zákonného poplatku obci** za uloženie na skládke **bude dodatočne oznámená** víťaznému uchádzačovi na pracovnom rokovaní. Prepravnú vzdialenosť na skládku bude spracovateľ PD povinný preveriť a použiť vo výkaze výmer a rozpočte stavby.
- zhotoviteľ realizačného projektu je povinný spolupracovať so zhotoviteľom stavby pred začatím verejnej práce pri vypracovaní kontrolného a skúšobného plánu v zmysle § 12 ods. 1 písm. a) bod. 3 Zákona č. 254/98 Z.z. v znení neskorších predpisov.

Dátum: 1.3.2016

Ing. Dušan Béreš, v.r.
vedúci odboru investičnej výstavby

Prílohy:

- krycí list ponuky
- návrh zmluvy o dielo
- orientačné pôdorysy I.PP a I.NP
- situácia