

VÝZVA K PODÁNÍ NABÍDEK K VEŘEJNÉ ZAKÁZCE ZADÁVANÉ DLE ZÁKONA Č. 134/2016 SB., O ZADÁVÁNÍ VEŘEJNÝCH ZAKÁZEK (DÁLE JEN „ZÁKON“)

1. NÁZEV VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

Název veřejné zakázky:	Vypracování projektové dokumentace rekonstrukce stravovacího provozu v čp. 268 DLL VESNA na centrální kuchyň lázní
Číslo veřejné zakázky	079/2019/ZPŘ

2. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE ZADAVATELE

Obchodní firma:	Státní léčebné lázně Janské Lázně, státní podnik
Sídlo:	náměstí Svobody 272, 542 25 Janské Lázně
IČO:	Mgr. Martin Voženilek
Osoba zastupující zadavatele:	00024007
Profil zadavatele:	https://www.egordion.cz/nabidkaGORDION/profilSLLJanskeLazne
ID datové schránky	zpfsmkk

3. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OSOBY ZASTUPUJÍCÍ ZADAVATELE DLE § 43 ZÁKONA

Obchodní firma nebo název	...
Sídlo	...
IČO:	...
Osoba zastupující osobu zastupující zadavatele:	...
Kontaktní osoba:	...
Telefon, fax, e-mail:	...

Zadavatel výše uvedené veřejné zakázky Vás tímto dle § 53 odst. 1 zákona, vyzývá k podání nabídky, výzva k podání nabídky je uveřejněna na profilu zadavatele podle § 214 zákona.

4. ÚDAJE O PŘÍSTUPU K ZADÁVACÍ DOKUMENTACI

Zadávací dokumentace včetně všech příloh je uveřejněna v souladu s § 96, odst. 1 zákona na profilu zadavatele: <https://www.egordion.cz/nabidkaGORDION/profilSLLJanskeLazne>

Zadávací řízení zahajuje zadavatel dle § 53, odst. 1 zákona uveřejněním výzvy k podání nabídek na profilu zadavatele podle § 214 zákona, kterou vyzývá neomezený počet dodavatelů k podání nabídky.

Zadavatel nebude s účastníky zadávacího řízení o podaných nabídkách jednat.

5. VYMEZENÍ PŘEDMĚTU VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

Druh veřejné zakázky: veřejná zakázka na služby

Stávající stav

Stávající kuchyňský stravovací provoz v 1. NP v budově čp. 268 VESNA slouží pro potřeby dětské lázeňské léčebny včetně výdejny v čp. 44 SLOVAN, kam se hotové jídlo dováží.

V budově je dále jídelna s výdejnou jídla ve 2. NP, jídelna pro klienty ve 4. NP a 2x jídelny s výdejnou v 5. NP. Vše spojeno svislou dopravou – dvěma výtahy. Vybavení a dispozice stávající kuchyně a přilehlých prostor odpovídá dobře vybudování celé léčebny (uvedena do provozu v r. 1981). Provoz samotné kuchyně akceptuje v současné době přípravu jak hlavních jídel pro klienty a zaměstnance, tak i celou řadu speciálních diet.

Přehled o stávajících počtech jídel a celkových stávajících výkonech kuchyně

Přehled za kuchyň VESNA

Za celý rok 2017	375 414 jídel
měsíčně	31 285 jídel
denně	1 029 jídel
Za 1. pololetí 2018	155 168 jídel
měsíčně	25 861 jídel
denně	850 jídel

Přehled za kuchyň CENTRUM

Za celý rok 2017	341 533 jídel
měsíčně	28 461 jídel
denně	936 jídel
Za 1. pololetí 2018	180 709 jídel
měsíčně	30 118 jídel
denně	990 jídel

Předmětem této zakázky je vypracování projektové dokumentace stavební rekonstrukce stávajících prostor kuchyně na centrální kuchyň pro celé SLL, návrh jejího technologického vybavení, organizačního a personálního schématu, řešení ekologie včetně likvidace odpadů, distribuční schéma rozvozu v areálu firmy včetně konkrétních úprav míst pro předávání sortimentu a výkon autorského dozoru projektanta u investiční akce. Jedná se o budovu lázeňské léčebny sloužící pro ubytování dětských klientů lázní a jejich doprovodů na stav.p.č. 251 v k.ú. Janské Lázně.

Lázeňská léčebna se nachází v místě se statutem lázeňského místa dle Zákona č. 164/2001 Sb. (lázeňský zákon) v aktuálním znění, které zajišťuje zároveň lázeňskou péči dle § 33 zák. č. 48/1997 Sb.

Předpokládaný rozsah projektové dokumentace dle vyhl.č. 499/2006 Sb. na úrovni:

projektová dokumentace ve formě studie návrhu řešení s posouzením vhodnosti navržených variant a jejich předpokládané finanční náročnosti na realizaci, požadavky na budoucí provoz, zaměstnanost, apod.:

varianta rekonstrukce provozu kuchyně ve stávající podobě s úpravou prostor a vybavení dle nových požadavků;

varianta rekonstrukce kuchyně v nové dispozici s jejím přesunem do „obrácené dispozice“ s umístěním varny v současných prostorách skladů a zázemí;

varianta kompilující v různých podobách výše popsané varianty.

projektové dokumentace pro stavební povolení v rozsahu umožňujícím podání žádosti o vydání stavebního povolení a jeho vydání v právním stavu;

realizační projektové dokumentace pro provedení stavby a zároveň upravené pro výběr dodavatele formou veřejné zakázky dle zák.č. 134/2016 Sb. v platném znění (názvy výrobků a materiálů obecně popisem funkčnosti či technickou specifikací), zároveň splňující podmínky pro dokumentaci pro stavební povolení.

Předmětem stavební rekonstrukce jsou stávající prostory varny kuchyně, skladovacího provozu, distribučních komunikací, šaten a sociálních zařízení personálu a přilehlých prostor chodby dětské léčebny za následujících podmínek:

Kapacita nové kuchyně – varny a skladovacího zázemí - bude rozšířena a upravena tak, aby kapacitně odpovídala potřebám všech lázeňských provozů celého státního podniku s potřebnou rezervou (min. 15 %).

Po dobu rekonstrukce převezme výrobní kapacitu stávající kuchyně stravovací provoz a kuchyně v čp. 272 CENTRUM. Součástí projektové dokumentace bude samostatný oddíl řešící případné úpravy a dovybavení na dobu rekonstrukce ze stávajícího zařízení kuchyně v DLL VESNA. Bude posouzena kapacita technického připojení všech posilujících zařízení kuchyně ve vztahu k možnostem technických rozvodů v kuchyni CENTRUM, upraveny distribuční cesty, skladovací prostory, upravena technologie vzduchotechniky pro zvýšený výkon, řešena distribuční cesta s dostatečnou kapacitou, upraveno místo pro nakládání a vykládání stravy v kuchyni. Přednostně zapojit stávající demontované technologie z kuchyně VESNA.

V DLL VESNA jsou součástí projekčního řešení i výdejny ve 2., 4. a 5. NP a to jak stavební části, tak i jejich technologického vybavení.

Součástí projekčního řešení bude i výměna technologie 1 ks výtahu za výtah bez strojovny.

Součástí projekčního řešení bude i výměna vybavení interiérů jídelen na 2. a 4. NP, včetně instalace klimatizace či samostatných vzduchotechnických jednotek s možností regulace teploty vnitřního prostředí.

Projektová dokumentace bude řešena samostatně na:

stavební část, včetně technických instalací (stavební, elektro, voda, kanalizace, topení, vzduchotechniky a klimatizace, požární rozvody a zařízení včetně EPS, slaboproudů, M+R, elektronický systém monitoringu HACCP - Analýza nebezpečí a systém kritických kontrolních bodů, systém obrazového monitoringu výroby + kamerový systém, interiér);

vybavení technologií kuchyňských provozů – bude součástí samostatného navazujícího projektu EPC; zpracování požární zprávy;

projekční výkazy výměr a rozpočty obou částí samostatně.

Projektová dokumentace musí obsahovat samostatný oddíl specifikující organizaci práce a schéma personálního obsazení nového provozu kuchyně zpracovaný odbornou firmou se zkušenostmi z oboru gastronomie a kuchyňského vybavení.

Součástí předmětu plnění smlouvy je i zaměření a zpracování projektové dokumentace stávajícího stavu budovy, v potřebném rozsahu nutném pro provedení díla dle smlouvy. Objednatel vlastní digitální informativní PD stávajícího stavu budovy = NUTNO DOMĚŘIT A OVĚŘIT SPRÁVNOST PRO POTŘEBY PROJEKTU!

Součástí předmětu plnění je také inženýrská činnost (zajištění stavebního řízení včetně vydání stavebního povolení na výše popsanou stavbu).

Předmět plnění zahrnuje dále poskytnutí součinnosti Zhotovitele Objednateli při zadávání veřejné zakázky na realizaci předmětné stavby (zejména zajištění návrhu odpovědí na žádosti o dodatečné

informace dodavatelů ve vazbě na Zhotovitelem zpracovanou projektovou dokumentaci a případné navazující doplnění či zpřesnění zpracované projektové dokumentace), a to vše za podmínek blíže specifikovaných ve smlouvě a zadávací dokumentaci k veřejné zakázce.

Součástí předmětu plnění je dále výkon činností autorského dozoru nad souladem zhotovované stavby s ověřenou projektovou dokumentací při zhotovování stavby a při její kolaudaci. Autorský dozor projektanta je uveden pouze hodinovou sazbou (včetně všech nákladů – doprava, čas strávený na cestě, apod.), přičemž bude účtována doba, kterou Zhotovitel stráví na stavbě nebo na jednání se stavbou související za účasti Objednatele.

Předmět plnění smlouvy rovněž zahrnuje poskytnutí licence ke zpracované projektové dokumentaci a jejímu hmotnému zachycení, a to na celou dobu trvání ochrany majetkových práv plynoucích z autorství Zhotovitele či jeho zaměstnanců.

Základním kritériem rozsahu budoucí centrální kuchyně je požadovaný výkon centrální kuchyně v rozsahu dle tabulek za období 2017 – 1. pololetí 2018 přiložených v zadávací dokumentaci veřejné zakázky, včetně požadovaného počtu speciálních diet. Skladba denní přípravy stravy – snídaně, oběd, večeře. Celková nová kapacita musí být koncipována s výkonovou rezervou 15 % oproti stávajícímu stavu. Dalším kritériem pak je prostor využitelný pro navržení rekonstrukce ohraničený plochou stávající kuchyně, skladovacích a komunikačních prostor a prostory hygienického zázemí zaměstnanců kuchyně dle výkresů stávajícího stavu budovy přiložených v zadávací dokumentaci veřejné zakázky.

Harmonogram provádění jednotlivých částí díla:

Zaměření a úprava stávající dokumentace skutečného stavu budovy v částech dotčených projektem a všech dalších částí budovy nutných pro realizaci projektu nejpozději do 30 dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem.

Předložení návrhu řešení Objednateli, ve formě dispozice studie nového řešení nejpozději do 60 dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem, odsouhlasení Objednatelem, popř. doplnění jeho připomínek do návrhu nejpozději do 10 dnů od data předložení návrhu Zhotovitelem. V případě nesplnění součinnosti Objednatele bude termín předání díla posunut o stejný počet dnů, o který Objednatel nedodržel termín pro připomínky a následně i další termíny v následujících bodech.

Vypracování a předání projektové dokumentace pro stavební povolení nejpozději do 120 (dle nabídky účastníka) dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem.

Vypracování a předání projektové dokumentace pro provedení stavby nejpozději do 150 (dle nabídky účastníka) dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem.

Podání žádostí o stavební povolení nejpozději do 120 (dle nabídky účastníka) dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem.

Vypracování rozpočtů a výkazů výměr a předání díla Objednateli nejpozději do 180 dnů od data podepsání smlouvy Objednatelem.

Vypracování projektové dokumentace skutečného provedení stavby a zapracování do stávajícího zákresu celé budovy – po provedení stavby, nejpozději do 30 dnů od vydání kolaudačního rozhodnutí na provedenou stavbu. V případě, že by se stavba z důvodů na straně Objednatele nerealizovala, bude tato část smluvní ceny z celkového plnění odečtena.

Předmět plnění veřejné zakázky je vymezen Smlouvou, která tvoří přílohu zadávací dokumentace.

Zadavatel vymezil předmět plnění veřejné zakázky s ohledem na druh veřejné zakázky v podrobnostech nezbytných pro zpracování nabídky a uzavření smlouvy s vybraným dodavatelem.

Předmět plnění je blíže vymezen v zadávací dokumentaci.

Zadavatel upozorňuje uchazeče na skutečnost, že tato Výzva je souhrnem požadavků zadavatele a nikoliv souhrnem veškerých požadavků vyplývajících z obecně platných norem, na které Výzva odkazuje, neboť jsou obecně známé. Uchazeč se tak musí při zpracování své nabídky vždy řídit nejen požadavky obsaženými ve Výzvě, ale též ustanoveními příslušných obecně závazných právních norem, zejména zákona.

Informujeme Vás, že jsou-li součástí Nabídky či jejích příloh osobní údaje, Zadavatel tyto údaje zpracovává v souladu s obecným nařízením o ochraně osobních údajů („GDPR“) a prováděcí legislativou, za účelem administrace veřejné zakázky, a to po dobu 5 let netrvá-li oprávněný zájem Zadavatele déle. Všeobecné informace SLL JL o zpracovávání osobních údajů, včetně uvedení Vašich práv, jsou k dispozici na adrese www.janske lazne.com.

6. LHŮTA PRO PODÁNÍ NABÍDEK

Lhůta pro podání nabídek:

Datum: 21.05.2019

Hodina: 10:00

7. ZPŮSOB PODÁNÍ NABÍDEK A INFORMACE, V JAKÉM JAZYCE MOHOU BÝT PODÁNY

Nabídky se podávají písemně v elektronické podobě.

Nabídky musí být podány v souladu s §28 odst. 1 písm. i) zákona, prostřednictvím profilu zadavatele na adrese: <https://www.egordion.cz/nabidkaGORDION/profilSLLJanskeLazne>

Veškeré informace nutné pro podání nabídky v elektronické podobě jsou uvedeny v zadávací dokumentaci.

Nabídky mohou být podány pouze v českém nebo slovenském jazyce.

Nabídky, které nebyly zadavateli doručeny ve lhůtě pro podání nabídek, se nepovažují za podané a zadavatel k nim nepřihlíží.

Dodavatel může podat v zadávacím řízení pouze jednu nabídku.

Dodavatel, který podal nabídku v tomto zadávacím řízení, nesmí být současně osobou, jejímž prostřednictvím jiný dodavatel prokazuje kvalifikaci.

8. POŽADAVKY NA PROKÁZÁNÍ KVALIFIKACE VČETNĚ POŽADOVANÝCH DOKLADŮ

Požadavky na prokázání kvalifikace jsou podrobně specifikovány v zadávací dokumentaci, která tvoří nedílnou součást této výzvy.

9. PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ NABÍDEK PODLE § 115 ZÁKONA

Zadavatel dle § 114 zákona stanoví, že nabídky budou hodnoceny podle jejich ekonomické výhodnosti.

V rámci hodnocení nabídek dle § 119 zákona budou použity informace a údaje (které jsou předmětem hodnocení), uvedené v návrhu smlouvy účastníka zadávacího řízení a v krycím listu nabídky.

Dodavatel ve své nabídce uvede údaje, které jsou předmětem hodnocení, do návrhu Smlouvy a do krycího listu nabídky.

Dodavatel není oprávněn podmínit jím navrhované údaje, které jsou předmětem hodnocení, další podmínkou. Podmínění nebo uvedení několika rozdílných hodnot je důvodem pro vyloučení dodavatele z další účasti v tomto zadávacím řízení podlimitní veřejné zakázky. Obdobně bude zadavatel postupovat v případě, že dojde k uvedení hodnoty, která je předmětem hodnocení, v jiné veličině či formě než zadavatel stanovil.

Kritériem hodnocení je ekonomická výhodnost nabídky, která se hodnotí na základě poměru nabídkové ceny za dílo, nabídkové ceny za autorský dozor, zkušenosti realizačního týmu a lhůty dodání dle jejich důležitosti ve vztahu k předmětu plnění.

Kritérium	Váha kritéria
Nabídková cena za dílo	75 %
Zkušenost realizačního týmu	10 %
Lhůta dodání projektové dokumentace	10 %
Nabídková cena za autorský dozor	5 %

Ad a) Celková nabídková cena za dílo

Hodnocena bude celková nabídková cena za dílo v Kč bez DPH za splnění celého předmětu zakázky. Pro hodnocení v rámci tohoto kritéria bude použita celková nabídková cena bez DPH dle Smlouvy o dílo čl. III, odst. 2., písm. a. – d., přičemž nejvýhodnější nabídce (s nejnižší cenou) bude přiřazen počet bodů 100 a ostatním nabídkám body podle následujícího vzorce:

$$100 \times \frac{\text{Nejvýhodnější nabídka}}{\text{Hodnocená nabídka}}$$

Získané bodové hodnocení bude následně redukováno vahou daného kritéria, tedy $\times 0,75$.

Ad b) Zkušenost realizačního týmu

Hodnoceny budou zkušenosti hlavního projektanta s obdobnými službami za posledních 10 let, které daná osoba získala na pozici hlavního projektanta nebo pozici obdobné. Obdobnými službami se myslí zpracování projektové dokumentace pro rekonstrukce stravovacích provozů o minimální hodnotě investičních rozpočtových nákladů 30 mil. Kč bez DPH v dodávce gastrotechniky.

Pro účely hodnocení tohoto kritéria vyplní účastník tabulku hodnotících kritérií, která je přílohou č. 5 této zadávací dokumentace. Do tabulky uvede dodavatel všechny údaje rozhodné pro naplnění daného kritéria, tj. aby z uvedených informací bylo zjevné splnění podmínek pro přidělení konkrétní bodové hodnoty z výše uvedené metodiky. Minimálně popis služby, identifikaci objednatele, dobu plnění, finanční rozsah plnění. Nejvyšší hodnocený počet zkušeností je 10 (u více zkušeností bude hodnocen počet 10).

V rámci tohoto dílčího kritéria bude jako výhodnější hodnocena nabídka toho dodavatele, jehož realizační tým bude kvalifikovanější co do počtu zkušeností s obdobnými službami, přičemž bodové hodnocení se vypočte podle následujícího vzorce:

$$100 \times \frac{\text{Hodnocený počet zkušeností}}{\text{Nejvyšší počet zkušeností}}$$

Získané bodové hodnocení bude následně redukováno vahou daného kritéria, tedy $\times 0,10$.

Ad c) Lhůta dodání projektové dokumentace

Hodnocena bude nabízená lhůta dodání projektové dokumentace pro provedení stavby a zároveň podání žádosti o stavební povolení od podpisu smlouvy v kalendářních dnech. Maximální možnou lhůtou je 120 dnů od podpisu smlouvy, nejnižší hodnocenou je 90 dnů od podpisu smlouvy. Zadavatel použije pro hodnocení bodovací metodu a bodové hodnocení vypočte podle vzorce:

$$100 \times \frac{\text{Nejkratší lhůta dodání v kalendářních dnech}}{\text{Hodnocená lhůta dodání v kalendářních dnech}}$$

Získané bodové hodnocení bude následně redukováno vahou daného kritéria, tedy x 0,10.

Ad d) Nabídková cena za autorský dozor

Hodnocena bude nabídková cena za 1 hodinu autorského dozoru v Kč bez DPH. Pro hodnocení v rámci tohoto kritéria bude použita hodinová nabídková cena bez DPH, přičemž nejvýhodnější nabídce (s nejnižší cenou) bude přiřazen počet bodů 100 a ostatním nabídkám body podle následujícího vzorce:

$$100 \times \frac{\text{Nejvýhodnější nabídka}}{\text{Hodnocená nabídka}}$$

Získané bodové hodnocení bude následně redukováno vahou daného kritéria, tedy x 0,05.

Celkové hodnocení

Součet redukovaných bodových hodnot z uvedených dílčích hodnotících kritérií určí výslednou bodovou hodnotu nabídky.

Celkové pořadí nabídek je dáno výslednou bodovou hodnotou nabídky tak, že nejvýhodnější je ta nabídka, která získá nejvyšší celkový počet bodů.

Pokud je v zadávacím řízení jediný účastník, může být zadavatelem vybrán bez provedení hodnocení.

Dodavatel není oprávněn podmínit jím navrhované údaje, které jsou předmětem hodnocení, další podmínkou. Podmínění nebo uvedení několika rozdílných hodnot je důvodem pro vyloučení dodavatele z další účasti v tomto zadávacím řízení podlimitní veřejné zakázky. Obdobně bude zadavatel postupovat v případě, že dojde k uvedení hodnoty, která je předmětem hodnocení, v jiné veličině či formě než zadavatel stanovil.

Janské Lázně dne 24.04.2019



Mgr. Martin Voženílek
ředitel