

KIVONAT

Készült: Pécel Város Önkormányzatának Képviselő-testülete 2018. március 29-én megtartott rendes nyilvános ülésének jegyzőkönyvéből

Pécel Város Önkormányzatának Képviselő-testülete név szerinti szavazással, 8 igen, 0 nem szavazattal, 0 tartózkodással az alábbi határozatot hozta:

100/2018. (III.29.) Kt. határozat:

Pécel Város Önkormányzatának Képviselő-testülete úgy határoz, hogy Pécel város közigazgatási területére a 2018. szeptember 1. és 2023. augusztus 31. napja közötti szolgáltatási időszakra vonatkozóan a „Közétkeztetés, óvodai tálaló és melegítőkonyhák teljes körű üzemeltetése és szünidei gyermekétkeztetés Pécelen 5 éves időtartamban, valamint a Péceli Integrált Oktatási Központ Általános Iskola és Gimnázium Petőfi Sándor Általános Iskolája tagintézmény étkezőjének felújítása” tárgyú közbeszerzési eljárás megindítását, valamint az eljárást megindító felhívás alkalmasságra vonatkozó előírásait, az értékelés módszerét (értékelési szempontok, pontkiosztás) az alábbiak szerint elfogadja.

1. Pénzügyi és gazdasági alkalmassági szempontok

1.1. Pénzügyi és gazdasági szempontból alkalmatlannak minősül az ajánlattevő, ha adózott eredménye az eljárást megindító felhívás feladásának napját megelőző utolsó két lezárt üzleti év bármelyikében negatív volt. A közbeszerzési eljárásokban az alkalmasság és a kizáró okok igazolásának, valamint a közbeszerzési műszaki leírás meghatározásának módjáról szóló 321/2015. (X. 30.) Korm. rendelet 19. § (2) bekezdése esetén alkalmatlan a később létrejött ajánlattevő, ha működésének ideje alatt a közbeszerzés tárgyából származó – általános forgalmi adó nélkül számított – árbevétele nem éri el a 100 000 000 forintot.

1.2. Pénzügyi és gazdasági szempontból alkalmatlannak minősül az ajánlattevő, ha az eljárást megindító felhívás feladását megelőző utolsó két mérlegfordulónappal lezárt üzleti évben a közbeszerzés tárgyából származó nettó árbevétele nem éri el évente a 100 000 000 forintot.

2. Műszaki és szakmai alkalmassági szempontok

2.1. Alkalmatlan az ajánlattevő, ha nem rendelkezik az eljárást megindító felhívás feladásától visszafelé számított három évben

2.1.1. legalább 1 db, közétkeztetési szolgáltatás tárgyú, legalább 12 hónapon keresztül folyamatosan teljesített referenciával, ahol a szolgáltatás mennyisége elérte az alábbi korcsoportos bontás szerinti évi adagszámokat:

Korosztály	Évi adagszám
1-3 év	30.000 adag
4-6 év	130.000 adag
7-10 év	150.000 adag
11-14 év	45.000 adag
15-18 év	2.500 adag
19-69 év	3.500 adag

2.1.2. legalább 2 db, konyha üzemeltetésére vonatkozó, legalább 12 hónapon keresztül folyamatosan teljesített referenciával.

2.2. Alkalmatlan az ajánlattevő ha nem rendelkezik az ajánlattételi határidő lejártakor érvényes

2.2.1. ISO 9001:2015 (vagy azzal egyenértékű) minőségirányítási rendszertanúsítvánnyal,

2.2.2. ISO 22000:2005 (vagy azzal egyenértékű) élelmiszer-biztonsági irányítási rendszertanúsítvánnyal,

2.2.3. ISO 14001:2015 (vagy azzal egyenértékű) környezetközpontú irányítási rendszertanúsítvánnyal,

2.2.4. ISO 28001:2008 (BS OHSAS 18001:2007) (vagy azzal egyenértékű munkahely egészségvédelmi és biztonsági rendszertanúsítvánnyal,
vagy a 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.2.4. pontokban felsoroltakkal egyenértékű intézkedéseinek részletes leírásával.

2.3. Alkalmatlan az ajánlattevő, ha nem rendelkezik

2.3.1. legalább 1 fő szakács képzettséggel és legalább 60 hónap közétkeztetésben szerzett szakács gyakorlattal rendelkező szakemberrel,

2.3.2. legalább 1 fő diétás szakács szakács képzettséggel és legalább 30 hónap közétkeztetésben szerzett diétás szakács gyakorlattal rendelkező szakemberrel,

2.3.3. legalább 1 fő legalább 60 hónap élelmezésvezetői gyakorlattal rendelkező szakemberrel,

2.3.4. legalább 1 fő felsőfokú vagy emelt szintű vendéglátó menedzser végzettséggel és legalább 60 hónap gyakorlattal rendelkező szakemberrel.

Értékelés módszere (értékelési szempontok, pontkiosztás):

Részszerzőpontok	Súlyszám
Nyersanyag-normára vonatkozó százalékos rezsiköltség	45
A szolgáltatás dietetikai minősége	30
1. Étlapok minősége	(25)
2. Változatossági mutató	(5)
A 15-18 éves korosztály számára menüválasztás lehetőségének biztosítása	5
Szakemberek többlet gyakorlata	10
1. Diétás szakács többlet gyakorlata	(5)
2. Vendéglátó menedzser többlet gyakorlata	(5)
Online létszámleadó felület megléte	10

Felelős: Szöllősi Ferenc polgármester

Határidő: azonnal

k.m.f.

P.H.

Szöllősi Ferenc
polgármester

Tóth László
jegyző