

## ZÁPISNICA Z PRÍPRAVNÝCH TRHOVÝCH KONZULTÁCIÍ

<b>Názov verejného obstarávateľa:</b>	Národná banka Slovenska
<b>Sídlo verejného obstarávateľa:</b>	Imricha Karvaša 1, 813 25 Bratislava
<b>Predmet / názov PTK:</b>	Koncept stravovacej prevádzky na ústredí NBS
<b>Postup:</b>	Prípravné trhové konzultácie (ďalej len „PTK“)
<b>Legislatívny rámec:</b>	Podľa § 25 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“)
<b>Dokumenty a bližšie informácie k PTK:</b>	<a href="https://www.nbs.sk/sk/verejne-obstaravanie/ptk">https://www.nbs.sk/sk/verejne-obstaravanie/ptk</a>
<b>Miesto uskutočnenia PTK:</b>	Národná banka Slovenska, Imricha Karvaša 1, 813 25 Bratislava
<b>Dátum a čas uskutočnenia PTK:</b>	26.10.2023, 09:30 h

Pred vyhlásením verejného obstarávania realizuje Národná banka Slovenska v súlade s § 25 zákona o verejnom obstarávaní PTK. Cieľom je získať informácie potrebné na stanovenie parametrov budúceho predmetu zákazky, ktoré budú stanovené v súťažných podkladoch a verifikovať realnosť požiadaviek verejného obstarávateľa s možnosťami trhu.

Verejný obstarávateľ uverejnil výzvu k uvedenému predmetu PTK na svojom webovom sídle na adrese: <https://www.nbs.sk/sk/verejne-obstaravanie/ptk>, čím zároveň bolo umožnené, aby sa týchto konzultácií mohlo zúčastniť široké spektrum hospodárskych subjektov, prípadne tretieho sektora.

V rámci uskutočnených PTK sa uskutočnili konzultácie s účastníkmi trhu, podľa prezenčnej listiny vyhotovenej v listinnej podobe, ktorá tvorí prílohu tejto zápisnice.

### **Priebeh PTK:**

Na úvod PTK zástupca NBS privítal prítomných účastníkov a podal bližšie informácie o plánovanom priebehu PTK.

Zároveň konštatoval, že závery z PTK budú verejným obstarávateľom vyhodnotené a zvážené v ďalšom postupe verejného obstarávania na daný predmet zákazky za dodržania princípov zákona o verejnom obstarávaní.

Následne odovzdal slovo oprávnenej osobe za príslušnú gesciu v NBS, ktorá odprezentovala koncept stravovacej prevádzky na ústredí NBS prítomným účastníkom PTK. Prezentácia konceptu stravovacej prevádzky na ústredí NBS tvorí prílohu tejto zápisnice.

Následne bol ponechaný priestor na zodpovedanie otázok (Príloha č. 5 PTK) účastníkov PTK, na ktoré odpovedali jednotliví zástupcovia NBS.

Na záver PTK boli všetci zúčastnení informovaní, že od účastníkov v PTK sa očakáva v lehote do 03.11.2023 zaslanie:

- prípadných ďalších otázok týkajúcich sa konceptu stravovacej prevádzky na ústredí NBS;
- vyplnenie odpovedí „Príloha č. 5 Otázky v rámci PTK“.

Verejný obstarávateľ vo výzve na PTK tiež informoval, že z priebehu PTK vyhotoví záznam, ktorý zverejní na svojom webovom sídle spolu s dokumentami viažucimi sa k týmto PTK. Z uvedeného dôvodu ako opatrenie na zabránenie narušeniu hospodárskej súťaže verejný obstarávateľ uvádza v tejto časti zápisnice aj otázky zúčastnených účastníkov PTK a odpovede zástupcov NBS, ktoré vzišli z priebehu PTK ako aj odpovede zástupcov NBS dvom účastníkom PTK, ktorí zaslali svoje otázky a odpovede verejnému obstarávateľovi v stanovenom termíne (3.11.2023) prostredníctvom e-mailu.

### **Okruh otázok a odpovede:**

**Otázka č. 1.** Považujete koncept stravovacej prevádzky na ústredí NBS (najmä koncept výdaja stravy pre zamestnancov), ktorý poskytol verejný obstarávateľ v Prílohe č. 1 za dostatočne podrobný a zrozumiteľný? V prípade, že nie, prosím viete uviesť dôvod a konkrétne návrhy na jeho doplnenie a upresnenie?

### **Odpoveď:**

*Účastníci sa dotazovali na preklenovací čas medzi výdajom raňajok a výdajom jedla, keďže čas výdaja obeda nadväzuje plynule, teda bez prestávky na čas výdaja raňajok. Verejný obstarávateľ vysvetlil, že v súčasnosti je v prevádzke aj bufet, v ktorom si zamestnanci NBS môžu zakúpiť tovary, ktoré konzumujú v rámci raňajok. Kuchynä preto nie je výdajom raňajok vyňatá. S ponukou bufetu sú zamestnanci dostatočne uspokojení, teplé raňajky (pripravené v kuchyni) objednávajú v minimálnom počte, priemerne 10 ks denne. Verejný obstarávateľ nevyklúčil, že tento počet sa môže zmeniť v závislosti od kvality ponuky raňajkového menu účastníkov. Verejný obstarávateľ tiež ozrejmil, že nový koncept prevádzky kuchyne počítá so zrušením súčasného bufetu. V rámci nového konceptu prevádzky kuchyne sa však naďalej počítá aj s odberom rôznych koláčov/ polotovarov/tovarov, ktoré zamestnanci budú konzumovať v rámci raňajok, avšak už v priestoroch zrekonštruovanej jedálne. Tieto údaje sú uvedené v opise predmetu zákazky, ktorý bol zverejnený s ďalšími podkladmi v rámci PTK na webovom sídle NBS.*

*V rámci písomných dotazov jeden z účastníkov položil verejnému obstarávateľovi otázku, či „sa nebudú stojany na odkladanie špinavého riadu pri prechádzaní popri výdajných a nápojových pultoch krížiť s výdajom hotového jedla, t.j. či nebude dochádzať ku kríženiu čistej prevádzky so špinavým riadom?“.*

*Verejný obstarávateľ odpovedal, že návrh novej koncepcie stravovania eliminuje kríženie čistej a nečistej prevádzky umiestnením odkladacích vozíkov návrhom ich umiestnenia v zóne sittingu.*

**Otázka č. 2.** Aké ďalšie informácie resp. podklady/dokumenty nad rámec poskytnutých podkladov potrebuje účastník PTK poznať pre reálne nacenenie predmetu zákazky?

### **Odpoveď:**

*Účastníci sa dotazovali na sociálnu politiku verejného obstarávateľa, zaujímalo ich, koľko bude verejný obstarávateľ svojim zamestnancom doplácať na stravu, poprípade aké úľavy môže poskytovateľ stravy očakávať zo strany zadávateľa.*

*Verejný obstarávateľ odpovedal, že predpokladá príspevok NBS na stravovanie zamestnancov v rozsahu určenom Zákonníkom práce, v súčasnosti je výška príspevku min 3,22 eur – max 4,29 eur.*

Účastníci tiež upozornili, že pre účely reálneho nacenenia ponuky je potrebné poznať aj náklady na spotrebované energie. Verejný obstarávateľ informoval, že aj tieto informácie budú uvedené v súťažných podkladoch plánovaného verejného obstarávania na daný predmet zákazky. Verejný obstarávateľ tiež upozornil, že nové gastrotechnológie majú šetriť spotrebu energie.

Účastníci tiež upozornili, že im chýba detailný popis jednotlivých zariadení a položiek uvedených na výkrese, že je nevyhnutná detailná špecifikácia všetkých položiek. Verejný obstarávateľ zdôraznil, že dotazované informácie budú uvedené v súťažných podkladoch v súlade so zákonom o verejnom obstarávaní.

**Otázka č. 3.** Identifikoval účastník PTK nejaké informácie poskytnuté v dokumentoch, ktoré by bránili v účasti vo verejnom obstarávaní, prípadne neprimerane sťažili plánovanú účasť vo verejnom obstarávaní? Ak áno, prosím identifikujte tieto informácie a súčasne navrhňte aj primeranú úpravu.

**Odpoveď:**

Účastníci takéto informácie neidentifikovali.

**Otázka č. 4.** Aké opatrenia využívate pri poskytovaní stravovacích služieb v iných prevádzkach na elimináciu odpadov? Vedeli by ste nám navrhnúť opatrenia na elimináciu odpadov v nami navrhovanom koncepte výdaja stravy?

**Odpoveď:**

*Dvaja z účastníkov v písomnom stanovisku adresovanom verejnému obstarávateľovi uviedli skúsenosť „s elimináciou odpadov - v dnešnej dobe je možné riešiť cez drviče bio odpadu a následného jeho skladovania v kontajneri ako tekutej masy. Táto sa následne odváža fekálnym vozidlom do bio spaľovne. Mimo toho, že prevádzka z hľadiska hygieny je bezproblémová, prispieva sa výraznou mierou aj k energetickému zhodnocovaniu bio odpadu.“*

Verejný obstarávateľ uvádza, že dané podnety zväži.

**Otázka č. 5.** Akú širokú ponuku jedál (koľko jedál) by ste pri takto navrhnutom koncepte výdaja stravy dokázali pripraviť tak, aby jedlo mohlo byť servírované v čase výdaja stravy od 11:00-14:00 hod.?

**Odpoveď:**

Účastníci PTK uviedli, že pri varení z čerstvých surovín a pri uvedenom koncepte dokážu uvariť 6 -7 druhov jedál, ale odporúčajú počet 4 -5 druhov.

2 druhy denného menu, 2 minútkové jedlá do 13:00 hod., z toho 2 jedlá denného menu a 1 minútka do 14:00 hod.

**Otázka č. 6.** Za akú cenu by sa Vám denne oplatilo v ústredí NBS dodávať stravu v takto stanovenom koncepte pre stravníkov v max. počte 550 až 600?

**Odpoveď:**

Účastníci upozornili na faktor nákladov, ktoré budú premietnuté v cene stravy (nájom za priestory, technológie a platby za energie). Verejný obstarávateľ uviedol, že súčasné náklady na uvedené položky sú verejne dostupné informácie, keďže sú obsiahnuté v zmluve (zverejnenej na webovom sídle NBS) so súčasným poskytovateľom stravy. Zároveň dodal, že aktualizované náklady na uvedené položky budú uvedené v súťažných podkladoch plánovaného verejného obstarávania na daný predmet zákazky.

**Otázka č. 7.** Akú gastrotechnológiu (najmä konvektomaty, variče, multifunkčné panvice, smažiace panvice a pod.) pre účely zariadenia kuchyne, resp. jej minimálnu vybavenosť by ste pre zaistenie poskytovania výdaja stravy pre uvedený koncept navrhli? Aké minimálne výkonnostné parametre má

táto gastrotechnológia spĺňať na to, aby ste vedeli zabezpečiť poskytovanie výdaja stravy v navrhovanom koncepte?

**Odpoveď:**

*Jeden z účastníkov odporučil umiestniť malý konvektomat do výdajného priestoru, do kuchyne 1 panvicu. Do dámskej šatne umiestniť ešte jedno WC.*

*Jeden z účastníkov reagoval, že „uvedený bod je jednoznačne určený pre projektanta technológie kuchyne. Z hľadiska porovnávania ponúk nie je možné, aby každý účastník navrhoval vlastnú koncepciu pre požadovanú technológiu. Takéto riešenia sú verejným obstarávateľom veľmi ťažko porovnateľné a môžu nastať veľké cenové rozdiely. Projektant technológie navrhuje na základe Vašich podkladov a požiadaviek jednotlivé zariadenia, ich kapacitu, ako aj dispozičné umiestnenie. Súčasťou je aj detailná špecifikácia zariadení, pričom je vhodné, aby dané riešenie bolo ešte pred súťažou pripomienkované príslušnou hygienou (Regionálnym úradom verejného zdravotníctva).“*

*Verejný obstarávateľ uvádza, že účelom PTK bolo aj overenie vhodnosti a optimalizácia predloženého nového stravovacieho konceptu. Pre vypracovanie a predloženie cenovej ponuky uchádzačmi na realizáciu zákazky bude vypracovaná realizačná projektová dokumentácia vrátane projektu technológie, ktorá bude jednoznačne popisovať a špecifikovať projekčné riešenie. Súčasťou projektu bude aj výkaz výmer s podrobnou špecifikáciou všetkých položiek potrebných na nacenenie. V rámci potrebného stavebného konania sa k projektu budú vyjadrovať všetky dotknuté orgány štátnej správy vrátane RÚVZ. Až následne bude projektová dokumentácia poskytnutá uchádzačom ako súčasť súťažných podkladov.*

Otázka č. 8. Máte pripomienky k navrhovanému rozmiestneniu technológie kuchyne a jedálne z hľadiska prevádzky a zabezpečenia poskytovania stravovacích služieb? Ak áno, vedeli by ste navrhnúť úpravy?

**Odpoveď:**

*Účastníci uviedli, že majú pripomienky k projektu a vedeli by navrhnúť úpravy.*

Otázka č. 9. Aké sú podľa vašich skúsenosti reálne dodacie lehoty gastrotechnológie?

**Odpoveď:**

*Reálne dodacie lehoty gastrotechnológie sa pohybujú v rozmedzí 8 – 12 týždňov.*

*Verejný obstarávateľ berie informáciu na vedomie.*

Otázka č. 10. Je pre Vás prekážkou, ak Váš personál bude musieť obsluhovať kávovary v čase výdaja stravy – teda od 11:00 do 14:00 hod.? Ak nie, vyžiada si to vyčlenenie osobitnej pracovnej sily len na tieto účely, alebo bude potrebné na to prijať ďalšieho pracovníka?

**Odpoveď:**

*Podľa účastníkov nie je, nebude potrebné prijať ďalšieho zamestnanca.*

Otázka č. 11. Dokázate popri poskytovaní stravovacích služieb (raňajky, bufet, výdaj obedovej stravy) príležitostne zabezpečiť v daný deň aj catering na rôzne podujatia v NBS v rozsahu opisu uvedeného v prílohe č. 1? Ak áno, bude potrebné na tieto účely rozšíriť personálne kapacity alebo materiálne vybavenie? V akom časovom predstihu by požiadavka mala byť objednaná (12,24,72 alebo viac hod.)?

**Odpoveď:**

Účastníci v odpovediach uviedli, že akciu dokážu pripraviť aj 12 hod. vopred, ideálne 24 hod. vopred. V závislosti od náročnosti akcie je pri niektorých podujatiach nutné zabezpečiť aj externých zamestnancov.

**Otázka č. 12.** Je pre Vás technickou prekážkou požadovanie používania elektronických pokladníc?

**Odpoveď:**

*Podľa účastníkov používanie elektronických pokladníc nie je technickou prekážkou.*

**Otázka č. 13.** Aké sociálne resp. environmentálne (zelené) hľadisko spoločensky zodpovedného verejného obstarávania by ste považovali za vhodné / primerané? Súhlasili by ste so zmluvnou požiadavkou verejného obstarávateľa, aby poskytovateľ stravovacích služieb vyplácal personálu odmenu vyššiu o vopred definovanú čiastku alebo percento oproti minimálnym mzdovým nárokom? Popri opatreniach na elimináciu odpadov, vedeli by ste navrhnúť/odporučiť aj ďalšie „zelené“ opatrenia, napr. na úsporu vody a energií?

**Odpoveď:**

*Zúčastnení navrhli možnosť, aby verejný obstarávateľ na vlastné náklady zabezpečil vratné/vymeniteľné obaly na jedlo, ktoré poskytne svojim zamestnancom napr. formou zálohy.*

**Otázka č. 14.** Aký je približný denný rozsah (v hodinách) využívania zariadení s najvyššou spotrebou energií, ako sú variče, konvektomaty a panvice?

**Odpoveď:**

*Podľa odpovedí sú to cca 4 hod., potom je spotreba nižšia. Účinnosť zariadení čo sa týka energetickej spotreby určuje zodpovedný projektant.*

*Verejný obstarávateľ berie vyjadrenie na vedomie.*

**Otázka č. 15.** Považuje účastník PTK lehotu poskytovania budúceho predmetu zákazky v rozsahu 3 rokov od nadobudnutia účinnosti zmluvy za primeranú? Ak nie, akú lehotu poskytovania budúceho predmetu zákazky považuje účastník PTK vzhľadom na rozsah konceptu za optimálnu?

**Odpoveď:**

*Účastníci uviedli lehotu v trvaní aspoň 4 rokov.*

**Otázka č. 16.** V akej primeranej lehote by ste vedeli začať poskytovať budúci predmet zákazky, počnúc od podpisu zmluvy?

**Odpoveď:**

*Účastníci uviedli, že od vysúťaženia zákazky je možné začať poskytovať stravu do pár týždňov (do 1 mesiaca).*

Po skončení PTK jeden z účastníkov PTK požiadal o dodatočnú obhliadku priestorov a následne verejnému obstarávateľovi zaslal písomné otázky a stanovisko, čo verejný obstarávateľ v tomto dokumente zverejnil.

Účastník v písomnom vyjadrení uviedol, že „Mimo vyššie uvedených bodov dovoľujem si ešte uviesť nasledovnú problematiku Catering uvedenú príl. č.2, bod.21:

*Chýba popis pre vybavenie cateringu príslušnými zariadeniami v zmysle bodu 21. Pre správne nacenenie je potrebné, aby zodpovedný projektant na základe požiadaviek uviedol do projektu druh a počet potrebných zariadení na zabezpečenie optimálneho cateringu v podmienkach NBS.*

*Tieto požiadavky by mali byť tak isto v podkladoch týkajúcich sa spracovania cenovej ponuky. “*

*Verejný obstarávateľ uvádza, že poskytovanie cateringu pre účely NBS si nevyžaduje zásahy do zamýšľaného nového konceptu jedálne.*

*„Mimo uvedené som si počas prehliadky priestorov všimol, že varné ostrovy sú umiestnené (zavesené) na nosnej stene. Uvedené riešenie je z hľadiska hygieny a udržiavania čistoty v kuchyni to najlepšie čo je k dispozícii.*

*Vzhľadom na uvedené mám otázku, či takéto hygienické riešenie varného centra požadujete i v novej rekonštruovanej kuchyni. “ Verejný obstarávateľ uvádza, že návrh bude uplatňovať v projektovom riešení.*

Prílohy:

1. prezenčná listina NBS – listinná podoba
2. prezenčná listina účastníkov PKT – listinná podoba
3. Prezentácia –Koncept stravovacej prevádzky na ústredí NBS