

**Príloha č. 2**

**Prípravné trhové konzultácie**

**Koncept stravovacej prevádzky na ústredí NBS**

**október 2023**

**Úvod:**

Účelom nového konceptu stravovacej prevádzky v ústredí NBS bude zabezpečiť primárne poskytovanie stravy pre zamestnancov ústredia NBS (príprava, podávanie, zúčtovanie jedál, umývanie a ďalšie súvisiace činnosti), sekundárne poskytovanie doplnkových služieb (raňajky pre zamestnancov) a zabezpečenie cateringu na pracovné a protokolárne podujatia organizované NBS v rámci budovy NBS.

NBS pre budúce riešenie stravovacej prevádzky na ústredí NBS plánuje zrealizovať rekonštrukčné práce, ktoré o. i. zahŕňajú aj výmenu starých gastrotechnologických zariadení za nové, a energeticky úspornejšie gastrotechnologické zariadenia.

Koncepcia stravovacej prevádzky vychádza z účelu objektu, priestorových a komunikačných väzieb budovy ústredia NBS, s cieľom zabezpečiť prevádzku na prípravu jedál z čerstvých surovín, zabezpečiť univerzálny výdaj hotových jedál v jedálni priamo nadväzujúcej na kuchyňu a všetky súvisiace činnosti so skladovaním, manipuláciou a prípravou, tepelnou úpravou, hygienou a sanitáciou prevádzky zodpovedajúce súčasným stravovacím požiadavkám v tomto type zariadení, t. j. zariadenia spoločného stravovania.

Stravovacia prevádzka s prípravou a podávaním pokrmov a nápojov bude inštitucionálna t. j. uzatvorená pre určitú skupinu stravníkov – zamestnancov NBS na pracovisku.

Verejný obstarávateľ pre doplnenie uvádza, že cieľom nového usporiadania jednotlivých prevádzkových častí objektu, komunikácií i technologického vybavenia v rámci plánovaných rekonštrukčných prác je zaistiť plynulý priebeh pracovných postupov v jednotlivých úsekoch, vzájomné pracovné napojenie, úspornosť, hygienu práce, vylúčenie kríženia čistej a nečistej prevádzky, integrovanie šalátového pultu do výdaja stravy a bufetu do jedálne so záverečným účtovaním stravy prostredníctvom elektronických registračnej pokladnice, POS terminálu a s využitím informačného systému pre evidenciu odobratej stravy zamestnancami.

Kapacita kuchyne ostáva bez zmeny, t. j. max. 550 - 600 stravníkov denne.

Priemerný denný počet vydaných jedál za obdobie od 1.10.2022 do 30.09.2023 bol približne 349 stravníkov.

Verejný obstarávateľ v rámci prípravných trhových konzultácií sprístupňuje návrh dispozičného riešenia stravovacej prevádzky jedálne ústredia NBS (viď Príloha č. 3).

**Základné charakteristiky konceptu stravovacej prevádzky v ústredí NBS (predbežné informácie a požiadavky verejného obstarávateľa na rozsah poskytovania stravovacích služieb):**

**JEDÁLEŇ – VÝDAJ:**

1. Pre výdaj jedál sú navrhnuté výdajné pulty/ostrovy, do ktorých budú vložené výdajné ohrevné vane na výdaj menu, ohrevné platne a výdaj minútok, chladiace vane a vitríny na výdaj šalátov, nápojov a chladeného tovaru. Na umiestnenie tanierov budú použité pojazdné a zabudované ohrievače tanierov. V zápultí bude umiestnený aj pracovný stôl s umývadlom na ruky.
2. Ostrovný predaj umožní efektívnejšie a rýchlejšie obsluženie stravníkov a umožní ponechať priestor na rozhodovanie o výbere jednotlivých jedál alebo nápojov tým, že stravník nie je obmedzovaný súvislým radom.
3. Predpoklad počtu pripravených denných porcií v rámci hybridnej dennej ponuky je nasledovný:
  - 70% jedál ponúkaných v dennej ponuke menu (3-4 jedlá)
  - 30% jedál voľným výberom z ponuky odberu jedla na váhu, minútková ponuka, šaláty.
4. Časový rozsah výdaja stravy bude len počas pracovných dní, pondelok - piatok (11:00 - 14:00 h), čo znamená, že sa počas roka podáva strava priemerne v rozsahu max. 250 dní.
5. Stravovacia prevádzka musí byť prispôsobená aj pre účely ponuky raňajok, v časovom rozsahu od 7:00 h do 11:00 h, pričom časovo bude na raňajky nadväzovať výdaj stravy od 11:00 h. Po ukončení výdaja stravy po 14:00 h bude do 15:00 h ponúkaný predaj neodobranej stravy, príp. predaj doplnkového tovaru v rozsahu ponúkaného doplnkového sortimentu.
6. Strava bude ponúkaná tzv. hybridne, a to kombináciou ponuky 3-4 denného menu s 2 polievkami, príp. denného menu s ľubovoľnou prílohou a ponukou stravy ľubovoľnou kombináciou stravy a/alebo prílohou ponúkanou formou selfservice s odberom stravy na váhu určením ceny za jednotku (napr. 100 g) alebo voľným odberom so stanovenou cenou. V ponuke bude preto zaradená aj ponuka minútkovej stravy, v rámci vyhradenej časti výdaja v jedálni pre prípravu tohto druhu jedál so zodpovedajúcou technológiou (príprava, suvidovanie, chladenie, odvetranie a pod.). Cena denného menu nemusí byť v rovnakej cene, cena minútkovej stravy a inej stravy môže byť stanovená napr. za 100 g.
7. Cena a rozsah denného menu za stanovenú cenu, vrátane šalátov a nápojov, príp. ich kombinácia bude určená dohodou NBS a dodávateľa stravy.
8. Minútková kuchyňa bude prevádzkovo oddelená súčasť v zápultí výdaja, kde sa pripravujú minútkové jedlá na objednávku a stravník si môže kombinovať stravu podľa vlastného uváženia a zaplatí za váhu vybraného jedla (napr. 100 g) alebo si vyberie minútkovú špecialitu pripravenú kuchárom (v stanovenej cene). Minútková kuchyňa bude vybavená stolom s drezom, chladiacim stolom, elektrickým multifunkčným sklopným zariadením, indukčným sporákom a pod.
9. Ponuka raňajok bude obsahovať teplé aj studené jedlá a zároveň dennú ponuku bagiet, koláčov, rozpekaného sortimentu a pod., raňajková časť bude obsahovať elektronickú registračnú pokladnicu (ERP) s terminálom.

10. Šalátová a nápojová sekcia, rovnako ako samoobslužné chladiace a policové zostavy umožnia nezávisle sa stravníkov rozhodnúť, čo si k obedu vyberie z dennej ponuky.
11. Nevyhnutnou súčasťou výdajného pultu/dennej ponuky bude šalátový pult/bufet s dochucovadlami a ponuka studených a teplých nápojov, postmix premiových značiek nápojov a ponuka ovocia.
12. Výdajný pult bude doplnený o ponuku doplnkového sortimentu, raňajkového sortimentu (jogurty, jogurtové nápoje, smotany, šaláty, syry, údeniny, keksíky, nápoje a pod.), balených nápojov, príp. kávy (studenej aj teplej).
13. Ponuka stravy bude obsahovať aj zákusky, ovocné šaláty, ovocie, nápoje studené aj teplé, chlieb, a pod.
14. Na výdaj nebalených nápojov bude použitý postmix a zásobníky na nápoje.
15. Súčasťou stravovacej prevádzky bude aj časť pre individuálny ohrev prinesenej stravy v mikrovlnkách s príslušenstvom (riad, príbory, príprava na umývačku riadu, umývadlo, odpadkový kôš) pre zamestnancov, ktorí prichádzajú s vlastnou stravou a vedia si ju zohriať a použiť k tomu riad aj príbory, mikrovlnku aj umývadlo na umytie obalov na jedlo. Títo zamestnanci si k prinesenej strave budú môcť dokúpiť produkt k svojmu pripravenému jedlu a stráviť obed spolu so svojimi kolegami, ktorí si obed vyberú z dennej ponuky na výdaji stravy. V časti s mikrovlnkami bude potrebný prívod el. energie, vody, kanalizácie.
16. V pokladničnej časti bude umiestnená aj obslužná zostava na prípravu kávy, s pákovým kávovarom pre prípravu kávy obsluhou alebo automatickým kávovarom pre samoobslužnú prípravu kávy s ponukou doplnkového sortimentu.
17. Umývanie stolového riadu bude stavebne oddelená súčasť výdaja jedál, pričom riad bude zberaný do odkladacích vozíkov na tácky, a na vozíkoch obsluha použitý riad prevezie do umyvárne riadu, kde bude roztriedený do umývacej linky na riad alebo na poháre. Po umytí sa stolový riad uloží do regála, do vyhrievaného zásobníka na tanieri alebo v košoch sa preniesie priamo do výdaja stravy.

#### **SALÓNIKY VIP:**

18. V salónikoch VIP bude ponuka stravy realizovaná servírovaním profesionálnou obsluhou/čaišnikom a s komplexnou ponukou rovnakou ako v jedálni. Objednanie, odber, účtovania bude realizované tiež formou ERP s POS terminálom.

#### **JEDÁLEŇ – SEDENIE:**

19. Počet stoličiek pre stravníkov v jedálni musí zostať v rozsahu 180 – 200 ks pri možnom variantnom riešení sedenia.

#### **KUCHYŇA:**

20. Verejný obstarávateľ v rámci rekonštrukčných prác zamýšľa obstarat' gastrotechnológiu pre gastronomickú prevádzku, nevyhnutné na zabezpečenie dodávky a výdaja stravy. Verejný obstarávateľ sprístupňuje účastníkom PTK predbežný koncept rekonštrukcie kuchyne – technicky a priestorovo navrhnutý (Príloha č. 4), za účelom overenia reálnosti, objektívnosti a primeranosti požiadaviek na gastrotechnológiu pre jej budúce obstarávanie.

## CATERING:

21. Požiadavky verejného obstarávateľa na zabezpečenie cateringu budú nasledovné:

Pracovné podujatia:

- a. **V priestoroch salónika pri jedálni:** servírovaný 4 -chodový obed pre 4 až 6 osôb na základe menu vybraného aspoň 24 hod. pred konaním obeda.
- b. **Foyer pred konferenčnou sálou:** zabezpečenie coffee breakov počas konferencií. Nápojový stôl vo foyer, káva nealko nápoje s obsluhou. Stôl so studenými pochutinami počas konferencií. Nutný debaras počas podujatia. Coffee breaky v čase od 8:00 do 17.00 hod. max, počet záleží od druhu podujatia. Vytvorenie zázemia na prízemí NBS. Počet osôb od 30 do 140 osôb.
- c. **Protokolárne obedy v priestoroch NBS mimo jedálne:** zvyčajne 4 alebo 5 chodové menu s protokolárnym nápojom ku každému chodu, welcome drink, servírovanie obedov za okrúhlymi stolmi pre cca 4 – 18 osôb (väčšinou do 10 osôb) a 3 chodové obedy pre cca 20 osôb.
- d. **Coffe breaky a obedy počas konferencií na 30 poschodí:** coffee breaky počas rokovaní pre cca 30 - 40 osôb . Na stoloch počas rokovaní k dispozícii nealko nápoje, kanvice na čaj, káva, ovocné misy, drobné sladké a slané pochutiny. Coffee breaky sa konajú následne v čakacej miestnosti pred rokovacou sálou. Obedy formou švédskych stolov v čakacej miestnosti vrátane nápojového stola.

INÉ PROTOKOLÁRNE PODUJATIA:

- e. **V Átriu:** cca 3x ročne občerstvenie pre cca 120 osôb počas podujatia konaného v poobedňajšom čase medzi 14.00 – 18.00 hod. Zabezpečenie zázemia, obsluhy, debarasu, zabezpečenie nápojov, zabezpečenie teplých a studených jedál. Nápoje (víno, nealko, káva) vydávané za cateringovými stolmi, teplé a studené jedlá, dezerty servírované formou fly cateringu. Súčasťou je aj dodanie kompletného servisu na podávanie nápojov a jedál.
- f. **V Átriu:** zabezpečenie coffee breakov v priebehu pracovného dňa pre cca 20 až 100 osôb v podobe welcome drink alko/ nealko, studený fly v trvaní od 30 do 45 minút, sladké, slané, vegetariánske, mäsové.
- g. **Výstavná sieň + foyer pred konferenčnou sálou:** zabezpečenie kompletného cateringového servisu pre max 140 osôb. Nápojový stôl s obsluhou vo foyer pred konferenčnou sálou a nápojový stôl vo výstavnej miestnosti s obsluhou, nealko, káva, víno. Podávanie welcome drinku, studené pochutiny počas coffee breakov servírované vo výstavnej miestnosti aj foyer pre konferenčnou sálou. Teplý obed podávaný formou bufetu vo výstavnej miestnosti. Debaras počas podujatia.