**Zápisnica z prípravných trhových konzultácií (ďalej len „PTK“)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Predmet PTK:** | Zabezpečenie stravovania pre zamestnancov NBS a doplnkových služieb |
| **Hospodársky subjekt:** | xxx |
| **Čas a dátum:** | 23. 6. 2025 11:00 |
| **Prítomní:** | vyplývajú z prezenčnej listiny, ktorá je prílohou tejto zápisnice |

# Ciele verejného obstarávania:

* snahou je dosiahnuť vyššiu kvalitu poskytovaných služieb v oblasti stravovania, nielen súťaž   
  na najnižšiu cenu.
* zvažuje sa hodnotiace kritérium – najnižšia cena a kvalitatívne parametre.
* uvažuje sa o zavedení výkonnostnej zmluvy – bonusy a sankcie viazané na kvalitu (napr. podľa merateľných ukazovateľov, tzv. KPI).

# Spätná väzba účastníka a okruh tém:

* účastník uviedol, že požiadavka na minimálne 3 roky praxe šéfkuchára je nedostatočná;   
  za primerané považuje aspoň 5–10 rokov.
* účastník sa vyjadril, že kvalitu šéfkuchára možno hodnotiť aj podľa počtu obslúžených stravníkov denne a dosahovaného obratu.
* účastník uviedol, že hodnotenie pripraveného pokrmu môže byť neobjektívne,   
  aj keď anonymné, a preto má viac otáznikov.
* účastník sa vyjadril, že do hodnotenia kvality by mohli vstupovať aj samotní stravníci   
  ako koncoví užívatelia.
* účastník uviedol, že rozhodujúce je čerstvosť a pestrosť jedál, vrátane vegetariánskych   
  a vegánskych možností.
* účastník sa vyjadril, že pri cene obedového menu vstupuje do nákladov cca 40–50 % cena surovín, zvyšok tvoria režijné náklady.
* účastník uviedol, že spätná väzba od stravníkov by mala byť priebežná (ideálne denne), nie iba raz za mesiac.
* účastník sa vyjadril, že akceptuje bonusy aj krátenie faktúr viazané na kvalitu, avšak je potrebné jasne stanoviť pravidlá.
* účastník uviedol, že pomocný a kuchynský personál nie je možné získavať za minimálnu mzdu; platy v závodnom stravovaní sa už približujú reštauračným.
* účastník sa vyjadril, že využívanie študentov je možné len výnimočne a je legislatívne obmedzené.
* účastník uviedol, že certifikáty typu ISO nemusia odrážať reálnu kvalitu; dôležitejšie   
  sú referencie a používanie čerstvých surovín.
* účastník sa vyjadril, že pri zelenine a surovinách minimalizuje odpad (využívanie šupiek, kostí),   
  no problémom sú jednorazové obaly a servítky.
* účastník uviedol, že tematické týždne (napr. talianska alebo ázijská kuchyňa) by mohli zvýšiť atraktivitu a kvalitu poskytovaných služieb.
* účastník sa vyjadril, že samoobslužné ostrovčeky musia mať zabezpečený dohľad personálu,   
  inak vznikajú hygienické riziká.
* účastník uviedol, že v súťaži je potrebné nastaviť férovú minimálnu cenu, aby sa zabránilo dampingovým ponukám, ktoré nie sú reálne udržateľné.

# Ďalší postup:

* verejný obstarávateľ sa zaviazal zaslať dotazník s výzvou na spätnú väzbu s konkrétnymi otázkami týkajúcimi sa predmetnej zákazky
* účastník prisľúbil vyplnenie predmetného dotazníka

**Príloha:**

* Prezenčná listina