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

|  |  |
| --- | --- |
| **Predmet PTK:** | Zabezpečenie stravovania pre zamestnancov NBS a doplnkových služieb |
| **Hospodársky subjekt:** | xxx |
| **Čas a dátum:** | 19. 6. 2025 10:00 |
| **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 sa vyjadril, že samotná ochutnávka jedál nemusí objektívne ukazovať kvalitu,   
  keďže reálna prevádzka môže byť iná.
* účastník uviedol, že ak by sa mala robiť ochutnávka, mala by byť naviazaná   
  na konkrétneho šéfkuchára, ktorý bude na prevádzke pôsobiť.
* účastník sa vyjadril, že dôležitú úlohu pri kvalite zohráva aj manažér prevádzky a jeho skúsenosti.
* účastník uviedol, že pri manažérovi prevádzky je kľúčový počet odpracovaných rokov   
  a praktické skúsenosti, nie formálne vzdelanie.
* účastník sa vyjadril, že minimálna prax manažéra by mala byť 3 až 5 rokov, aby vedel zvládať krízové situácie.
* účastník uviedol, že šéfkuchár by mal mať skúsenosti konkrétne s varením vo väčších kantínach   
  a v objemoch podobných predmetu zákazky.
* účastník sa vyjadril, že pri posudzovaní skúseností šéfkuchára je podstatný počet pripravených porcií denne, aby išlo o porovnateľný rozsah.
* účastník uviedol, že ako environmentálne kritérium je vhodnejšie zamerať sa na systém objednávok a minimalizáciu odpadu než na nakupovanie predčistených surovín.
* účastník sa vyjadril, že objednávkový systém je kľúčový pre spokojnosť zákazníkov a presné plánovanie, a preto by mal zostať zachovaný.
* účastník uviedol, že certifikáty typu ISO majú len obmedzenú výpovednú hodnotu, často slúžia len na formálne preukázanie a v praxi sa nedodržiavajú.
* účastník sa vyjadril, že prax v školskom stravovaní je špecifická a nemusí byť relevantná   
  pre závodné stravovanie dospelých.
* účastník uviedol, že inovatívne môže byť obohatenie ponuky o minútkové a sezónne jedlá   
  či tematické kuchyne, čo zvyšuje atraktivitu a spokojnosť stravníkov.
* účastník sa vyjadril, že spokojnosť zákazníkov sa nedá efektívne merať dotazníkmi, skôr je ukazovateľom stabilný alebo rastúci počet stravníkov.
* účastník uviedol, že udržanie kvality závisí aj od primeraného počtu pracovníkov v kuchyni vzhľadom na počet stravníkov.
* účastník sa vyjadril, že bonusový systém naviazaný na kvalitu by mal byť priamo prerozdeľovaný zamestnancom, aby ich motivoval k dodržiavaniu štandardov.

# 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