

Príloha č. 5

Prípravné trhové konzultácie

Okruh otázok

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?
2. Aké ďalšie informácie resp. podklady/dokumenty nad rámec poskytnutých podkladov potrebuje účastník PTK poznať pre reálne nacenenie predmetu zákazky?
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 navrhnite aj primeranú úpravu.
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?
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.?
6. Za akú cenu by sa Vám denne oplátilo v ústredí NBS dodávať stravu v takto stanovenom koncepte pre stravníkov v max. počte 550 až 600?
7. Akú gastrotechnológiu (najmä konvektomaty, variče, multifunkčné panvice, smažiacie 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?
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?
9. Aké sú podľa vašich skúsenosti reálne dodacie lehoty gastrotechnológie?
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?

11. Dokážete 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.)?
12. Je pre Vás technickou prekážkou požadovanie používania elektronických pokladníc?
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?
14. Aký je približný denný rozsah (v hodinách) využívania zariadení s najvyššou spotrebou energií, ako sú variče, konvektomaty a panvice?
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?
16. V akej primeranej lehote by ste vedeli začať poskytovať budúci predmet zákazky, počnúc od podpisu zmluvy?