



## Vážení záujemca

### Vec

Odpoveď na žiadosť o vysvetlenie SP č. 1 k predmetu zákazky: **Zabezpečenie komplexných stravovacích služieb** v súlade s § 48 zákona č. 343/2015 Z.z. Zákona o verejnom obstarávaní. Zákazka bola zverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie série S č. 62/2024 zo dňa 27.03.2024, ozn. 182935-2024 a vo Vestníku verejného obstarávania Úradu pre verejné obstarávanie Bratislava č. 63/2024 zo dňa 28.03.2024, ozn. 9168 - MSS

### Otázka č.1:

1, Dotaz - Objednávanie stravy.

Nie je možné z logistického hľadiska objednávanie a dopňanie stravy (Menu č.1 ) v daný deň do 8:00 hod. Navrhujeme tento bod upraviť, a to že objednávky musia byť uzavreté so strany zamestnancov a zaslané dodávateľovi do 48 hodín pred výdajom jedla. V rámci bezpečnosti stravy a dodržania legislatívnych požiadaviek (výdaj hotovej stravy po tepelnej úprave musí byť zabezpečený do 4 hodín)

– ideálne je pracovať s chladenou stravou (príprava deň vopred + rozvoz na jednotlivé miesta, regenerácia tesne pred výdajom – v tomto prípade budeme spĺňať požiadavku na spotrebu regenerovanej stravy + dodržiavanie teplôt na výdaji - vieme garantovať)

### Odpoveď k otázke č.1:

Verejný obstarávateľ trvá na požiadavkách zadefinovaných v súťažných podkladoch.

Nesúhlasíme s navrhnutou úpravou.

V zmysle zadania sa uvažuje s dovozom teplej čerstvej stravy a chladenej stravy, projekt neuvažuje s regeneráciou.

### Otázka č. 2:

2.Dotaz - Chýbajúce priestory a technologické zariadenia z hľadiska poskytovania služby, ktoré zabezpečí objednávateľ služby:

Na výdajných miestach chýba zázemie pre zamestnancov – šatne, skrinky , WC

Chýbajúce priestory na skladovanie odpadu – priestor na umiestnenia BIO odpadu ( chladené miestnosti, chladničky)

Ohrev jedla – chýbajú konvektomaty, scan boxy, výhrevné zásobníky a boxy na misky a tanieri

Chýbajúce priestory na sanitáciu a skladovanie termoportov – umývarka termoportov a priestor na ich krátkodobé uskladnenie

Chýbajúce sanitačné staničky + výlevky – priestor na umiestnenie náradia na upratovanie, sanitačného vybavenia, dezinfekcie a pod.

Chýbajúce príručné skladové priestory na potraviny – chladničky, suchý príručný sklad

Chýbajúce chladené vitríny na šaláty

### **Odpoveď k otázke č.2:**

V zmysle zadania v súťažných podkladoch je zrejmé, že „**Materiálno technické vybavenie a zabezpečenie** vo výdajných miestach vrátane riadu, príborov, pohárov, šálok, vyhrievaných výdajných pultov, myčky bieleho riadu, atď. zabezpečí na svoje náklady verejný obstarávateľ“ (objednávateľ služby).

Na základe požiadavky záujemcu v rámci vysvetlenia súťažných podkladov verejný obstarávateľ objasňuje nasledovné informácie:

#### 2.1

Šatne, skrinky a sociálne zabezpečenie budú úspešnému uchádzačovi k dispozícii.

#### 2.2

V zmysle poskytnutých súťažných podkladov je zrejmé, že „**Poskytovateľ je povinný:** okrem iného aj **zabezpečiť likvidáciu odpadu** (potravinových zvyškov) vznikajúceho pri poskytovaní služieb“.

#### 2.3

V zmysle zadania v súťažných podkladoch je zrejmé, že „**Materiálno technické vybavenie a zabezpečenie** vo výdajných miestach vrátane riadu, príborov, pohárov, šálok, vyhrievaných výdajných pultov, myčky bieleho riadu, atď. zabezpečí na svoje náklady verejný obstarávateľ.“

Z uvedeného vyplýva, že vo všetkých výdajných miestach je zabezpečené potrebné materiálno technické vybavenie pre výdaj teplej čerstvej stravy.

#### 2.4

Umývanie termoportov zabezpečí dodávateľ stravy vo svojom priestore centrálnej kuchyne, kde bude prebiehať príprava a výroba stravy.

Priestor pre krátkodobé uskladnenie termoportov zabezpečuje objedávateľ v rámci priestorov výdajných miest.

#### 2.5

V každom výdajnom mieste bude poskytnutý vhodný priestor na umiestnenie náradia na upratovanie, sanitálneho vybavenia, dezinfekcie a pod.

#### 2.6

Vo všetkých výdajných miestach je zabezpečené potrebné materiálno technické vybavenie pre výdaj teplej čerstvej stravy. Verejný obstarávateľ preto neposkytne príručné skladové priestory na potraviny.

#### 2.7

Vo všetkých výdajných miestach je zabezpečené potrebné materiálno technické vybavenie pre výdaj teplej čerstvej stravy. Verejný obstarávateľ preto neposkytne chladené vitríny na šaláty.

Šaláty budú vydávané do mištičiek bez vitríny.

### **Otázka č. 3:**

3. Dotaz - na Menu č. 4 - Bezlepková strava:

Bezlepková strava si vyžaduje zvýšenú prevádzkovú pozornosť – vyčlenené prepravné zariadenia iba sa tento druh stravy, k dispozícií samostatný výdajný teplý pult, náradie na výdaj, ktoré bude určené iba na výdaj bezlepkovej stravy (samozrejme aj príprava stravy – vyčlenený oddelený priestor na prípravu, zaškolení personál)

Navrhujeme napísať do zadávacej dokumentácie ( zmluvy ) namiesto bezlepkovej stravy: ponuka jedla so zníženým obsahom lepku a múky (pričom suroviny budú používané ako na prípravu bezlepkovej stravy)

### **Odpoveď k otázke č.3:**

Menu č.4 – uvedený názov definuje technológiu prípravy stravy s jej obmedzeniami, trváme na názve „Bezlepková strava“.

Inštitút vysvetlenia súťažných podkladov v zmysle § 48 ZVO ako vyplýva zo samotného označenia, slúži na vysvetlenie, objasnenie alebo spresnenie súťažných podkladov zadaných verejným obstarávateľom v procese verejného obstarávania.