

Opis predmetu koncesie (ČASŤ 2)

1. Identifikácia zariadenia

- 1.1. **Názov zariadenia:** Domov pri križi (ďalej len „Obstarávateľ“ alebo „DPK“)
- 1.2. **Hlavné miesto plnenia:** Pri križi 26, 841 02 Bratislava

2. Predmet koncesie

- 2.1. Predmetom koncesie je zabezpečenie prípravy, výdaja a poskytovania stravy pre prijímateľov sociálnych služieb (ďalej len „prijímateľ“) a zamestnancov Obstarávateľa podľa podmienok uvedených v tomto Opise počas obdobia 48 mesiacov.
- 2.2. Strava sa pripravuje v kuchyni DPK. Koncesionár zabezpečuje výdaj stravy v jedálni DPK v rozsahu podľa miestneho rozdelenia činností. Strava sa poskytuje počas celého kalendárneho roka **vrátane víkendov, sviatkov a dní pracovného pokoja**.
- 2.3. Cieľom koncesie je zabezpečiť kvalitné, nutrične vyvážené a zdravotnému stavu prijímateľov prispôsobené stravovanie v súlade so Štandardom stravovania, ktorý tvorí prílohu č. 4 KD.
- 2.4. Služba zahŕňa najmä prípravu a výdaj stravy, diétne stravovanie, prevádzku stravovacej prevádzky, dodržiavanie systému HACCP, odber a archiváciu vzoriek, nakladanie s Kuchynským odpadom a zabezpečenie kontinuity služby podľa Koncesnej zmluvy, ktorá tvorí prílohu č. 3 KD (ďalej len „Zmluva“).
- 2.5. Všeobecné povinnosti Koncesionára upravuje Zmluva a Štandard stravovania. Nasledujúca tabuľka určuje iba miestne rozdelenie činností pre Obstarávateľa; pri neuvedenej činnosti sa uplatní bod 3.7 Zmluvy.

Miestne rozdelenie činností

Činnosť	Zabezpečuje	Miesto a spôsob plnenia
Príprava a porciovanie	Koncesionár	Kuchyňa DPK.
Výdaj v jedálni	Koncesionár	Výdaj podľa objednávky a zoznamu stravníkov; vystavenie vzorovej porcie na viditeľnom mieste.
Roznos na izby/oddelenia	Obstarávateľ	Od výdajného okienka v jedálni.
Umývanie riadu a tabletov	Koncesionár	Vrátane riadu a tabletov používaných na lôžkových oddeleniach; Obstarávateľ zabezpečí ich vrátenie na miesto odovzdania pri výdajnom okienku v jedálni.
Prevádzka bufetu	Koncesionár	Prvé nadzemné podlažie, blok B.

3. Rozsah stravovania

- 3.1. Kapacita zariadenia nepredstavuje garantovaný ani predpokladaný denný odber. Skutočný odber sa mení podľa obsadenosti, zdravotného stavu prijímateľov a objednávok. Predpokladané množstvá na účely určenia rozsahu plnenia a nacenenia ponuky sú uvedené nižšie v tejto časti.

Kapacitný model

Kategória	DPK
Prijímatelia – celodenné stravovanie	27
Prijímatelia – len obed	43
Prijímatelia – raňajky, obed a večera	49
Prijímatelia – raňajky a obed	12
Prijímatelia – obed a večera	8
Maximálny počet prijímateľov	139
Odhadovaný počet zamestnaneckých obedov	32

Aktuálne zastúpenie základných diét (informatívny údaj k 14.7.2026)

Základná diéta	DPK
Racionálna (D3)	112
Šetriaca (D4)	6
Diabetická (D9)	21
Spolu prijímatelia	139

Aktuálne zastúpenie konzistenčných a eliminačných úprav (informatívny údaj)

- 3.2. Počty uvedené v tabuľkách základných diét a konzistenčných a eliminačných úprav vyjadrujú aktuálny stav ku dňu vyhotovenia Opisu, slúžia na informovanie a nacenenie a neobmedzujú rozsah diét a úprav, ktoré môže Obstarávateľ počas trvania Zmluvy objednať. Počty konzistenčných a eliminačných úprav sa prekrývajú s počtami základných diét a nepredstavujú ďalších prijímateľov nad rámec kapacity zariadenia.

Úprava stravy	Aktuálne DPK
Mixovaná	7
Mletá	6
Kašovitá	3
Normálna strava + pomleté mäso	3
Zemiaky namiesto ryže	9
Bezlepková	0
Bezlaktózová	9

- 3.3. Obstarávateľ je oprávnený počas trvania zmluvy zvyšovať alebo znižovať počet odoberaných stravných jednotiek podľa aktuálnej obsadenosti zariadenia a potrieb prijímateľov.
- 3.4. Rozsah povinne zabezpečovaných diét, konzistenčných, eliminačných a individuálnych výživových úprav a ich zahrnutie v jednotkových cenách sa riadi bodom 4.8 Zmluvy.

Predpokladané množstvá počas 48 mesiacov

- 3.5. Množstvá slúžia na určenie rozsahu plnenia a nacenenie ponuky. Súhrnné predpokladané množstvá sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Druh plnenia	DPK ročne	Spolu za 48 mesiacov
Obedy prijímateľov	44 437	177 748
Obedy zamestnancov	11 680	46 720
Raňajky	29 117	116 468
Desiaty	9 075	36 300
Olovranty	9 693	38 772
Večere	23 563	94 252
Druhé večere	3 350	13 400

- 3.6. Na výpočet ponukovej ceny podľa kritéria K3 sa použijú množstvá jednotlivých jedál rozdelené podľa základných diét D3, D4 a D9 uvedené v nasledujúcej tabuľke a spôsob výpočtu uvedený v Prílohe č. 1 KD – Ponuka. Keďže kapacitný model neurčuje rozdelenie jednotlivých režimov stravovania podľa základných diét, na účely výpočtu K3 sa predpokladané množstvá jednotlivých jedál, s výnimkou druhej večere, rozdelili pomerne podľa aktuálneho zastúpenia základných diét medzi prijímateľmi, t. j. v pomere 112 prijímateľov D3, 6 prijímateľov D4 a 21 prijímateľov D9. Druhá večera sa na účely nacenenia predpokladá iba pri diéte D9.

Predpokladané množstvá na výpočet K3 za 48 mesiacov

Druh jedla	D3	D4	D9	Spolu
Raňajky	93 845	5 027	17 596	116 468
Desiata	29 249	1 567	5 484	36 300
Obed prijímateľa	143 221	7 673	26 854	177 748
Olovrant	31 241	1 673	5 858	38 772
Večera	75 944	4 068	14 240	94 252
Druhá večera	–	–	13 400	13 400
Obed zamestnanca	–	–	–	46 720

- 3.7. Množstvá jednotlivých jedál zahŕňajú aj jedlá poskytované v rámci celodenných stravných jednotiek; počet celodenných stravných jednotiek sa preto do ponukovej ceny podľa kritéria K3 samostatne nezapočítava. Obstarávateľ negarantuje uvedený odber ani pomer jednotlivých diét.
- 3.8. Objednávku stravy na nasledujúci deň doručí Obstarávateľ Koncesionárovi najneskôr do 14:00 hod. predchádzajúceho dňa. Zmenu počtu objednaných jedál možno oznámiť najneskôr do 09:00 hod. v deň výdaja. Objednávky na sobotu, nedeľu a pondelok sa doručia najneskôr v piatok do 14:00 hod. Po uplynutí uvedených lehôt sa zmena alebo zrušenie objednávky riadia bodmi 3.3 a 3.4 Zmluvy. Spôsob zadávania objednávok a záložný komunikačný kanál sa riadia bodom 3.2 Zmluvy.

Odborný dohľad

- 3.9. Odborný dohľad nad zostavovaním jedálnych lístkov a diétnym stravovaním zabezpečuje Koncesionár prostredníctvom osôb požadovaných v podmienkach účasti a v súlade so Zmluvou a Štandardom stravovania.

Externí stravníci

- 3.10. Externí stravníci ani príprava stravy na rozvoz mimo zariadenia nie sú predmetom tejto časti koncesie.

Bufet alebo doplnkový predaj

- 3.11. Koncesionár zabezpečí prevádzku bufetu v dňoch pondelok až nedeľa vrátane sviatkov v čase od 08:00 do 15:00. Sortiment musí zahŕňať najmenej základné potraviny, mliečne, pekárske a cukrárske výrobky, výrobky studenej kuchyne, ovocie, zeleninu a nealkoholické nápoje. Predaj alkoholických nápojov a tabakových výrobkov sa zakazuje. Úhrada musí byť možná v hotovosti a platobnou kartou alebo inou bežne používanou elektronickou formou úhrady. Maximálny rozsah doplnkového predaja predstavuje prevádzku jedného bufetu v priestore podľa bodu 2.5, v čase podľa tohto bodu, výlučne formou maloobchodného predaja osobám nachádzajúcim sa v

zariadení. Rozvoz, externý catering ani zásobovanie externých odberateľov nie sú povolené.

Podujatia Obstarávateľa

- 3.12. Nad rámec bežného poskytovania stravovania je Obstarávateľ oprávnený na základe osobitnej objednávky požadovať zabezpečenie občerstvenia pri nasledujúcich podujatiach, najviac v rozsahu uvedenom v tabuľke:

Podujatie	Max. frekvencia	Max. počet osôb	Min. rozsah na osobu
Výročie zariadenia	Najviac 1x počas trvania zmluvy	130	1x zemiakový šalát 200 g; 1x vyprážaný rezeň 120 g; nealkoholický nápoj 0,3 l; 1x zákusok
Fašiangová zábava	1 x ročne	130	2x šiška + čaj
Vinobranie	1 x ročne	130	2x lokša, z toho 1x masená a 1x plnená
Katarínska zábava	1 x ročne	130	kapustnica 0,3 l/os.; 2 ks chleba/os.; 1 ks štrúdle/os.
Športový deň	1 x ročne	130	1 ks / os. obložená žemľa (šunka al. saláma, listový šalát al. podľa uváženia) 1 ks / os. Jablkové pyté alebo bublanina

- 3.13. Plnenie podľa bodu 3.12 je zahrnuté v jednotkových cenách bez osobitnej úhrady. Objednávka sa doručí najmenej 10 pracovných dní vopred a uvedie termín, počet osôb, rozsah občerstvenia a oznámené diéty a potravinové alergie.

4. Cenové podmienky stravovania

- 4.1. Uchádzač uvedie v Prílohe č. 1 KD – Ponuka jednotkové ceny bez DPH celodennej stravnej jednotky pre D3, D4 a D9 a jednotkovú cenu bez DPH obeda zamestnanca. Jednotkové ceny jednotlivých jedál prijímateľov sa odvodí podľa bodu 4.2 a uvedú v Prílohe č. 5 Zmluvy. Pri fakturácii sa podľa skutočného odberu uplatní buď cena celodennej stravnej jednotky, alebo cena jednotlivého jedla; to isté plnenie nemožno účtovať oboma spôsobmi. Cena stravovania prijímateľa nesmie prekročiť limit podľa účinného [VZN](#) hlavného mesta SR Bratislavy¹.
- 4.2. Jednotková cena jednotlivého jedla príslušnej diéty sa určí ako nasledujúci percentuálny podiel z ponukovej ceny celodennej stravnej jednotky tejto diéty:

Jedlo	Racionálna (D3)	Šetriaca (D4)	Diabetická (D9)
Raňajky	12 %	12 %	12 %
Desiata	9 %	9 %	9 %
Obed	45 %	45 %	45 %
Olovrant	9 %	9 %	9 %
Večera	25 %	25 %	20 %
Druhá večera	0 %	0 %	5 %

¹Všeobecne záväzné nariadenie hlavného mesta Slovenskej republiky Bratislavy č. 2/2014 o úhradách za poskytovanie sociálnych služieb v znení neskorších predpisov.

- 4.3. Jednotkové ceny jednotlivých jedál sa zaokrúhľujú matematicky na štyri desatinné miesta.

5. Požiadavky na jedálny lístok a kvalitu stravovania

- 5.1. Koncesionár predloží Obstarávateľovi jedálny lístok najmenej 10 kalendárnych dní pred začiatkom obdobia, na ktoré sa zostavuje, na e-mail kontaktnej osoby Obstarávateľa uvedený v záhlaví Zmluvy. Jedálny lístok sa zostavuje vždy najmenej na obdobie jedného kalendárneho týždňa.
- 5.2. Pri obede sa pre zamestnancov Obstarávateľa a prijímateľov s racionálnou stravou D3 požaduje výber najmenej zo štyroch variantov hlavného jedla a jedného variantu polievky, a to v rozsahu podľa nasledujúcich požiadaviek. Stravník si vyberá jeden variant hlavného jedla a jednu polievku.

Ponuka hlavných jedál musí zahŕňať najmenej:

- a) mäsité hlavné jedlo – najmenej 120 g mäsa v surovom stave na jednu porciu a, ak je súčasťou jedla príloha, najmenej 230 g prílohy v uvarenom stave,
- b) vegetariánske hlavné jedlo – najmenej 350 g v uvarenom stave,
- c) šalátové hlavné jedlo – najmenej 350 g,
- d) ďalšie hlavné jedlo podľa týždennej ponuky, ktorého gramáž zodpovedá podľa jeho charakteru minimálnej gramáži podľa písm. a) až c).

Polievka sa poskytuje v množstve najmenej 0,3 l na jednu porciu.

Ak je súčasťou hlavného jedla samostatná príloha, jej gramáž je najmenej 230 g v uvarenom stave. Prílohou môžu byť najmä zemiaky, zemiaková kaša, ryža, knedľa, halušky, cestoviny, tarhoňa alebo iná primeraná príloha.

- 5.3. Pre prijímateľa s určeným diétnym režimom Koncesionár zabezpečí stravu zodpovedajúcu príslušnému diétnemu režimu. Jedlo môže vychádzať zo spoločného základu racionálnej stravy D3, musí však byť odborne upravené tak, aby zodpovedalo príslušnej diéte a zostalo energeticky a nutrične primerané. Diétna, eliminačná alebo konzistenčná úprava sa nepovažuje za ďalší voliteľný variant jedla.
- 5.4. Pri celodennom stravovaní prijímateľov sa pri jednotlivých jedlách uplatnia nasledujúce minimálne gramáže, ak je príslušná potravina alebo jedlo podľa schváleného jedálneho lístka podávané:

Raňajky: nátierka najmenej 80 g; šunka alebo obdobný mäsový výrobok najmenej 50 g; syr najmenej 30 g; maslo, džem alebo med najmenej 20 g; chlieb alebo pečivo spolu najmenej 60 g; nápoj najmenej 0,2 l.

Desiata: podľa skladby schváleného jedálneho lístka najmä ovocie 100 – 120 g, jogurt najmenej 120 g, mliečny nápoj najmenej 0,2 l, pletenka najmenej 130 g alebo ovocný koláč najmenej 120 g.

Olovrant: mliečny nápoj najmenej 0,2 l spolu s pečivom najmenej 30 g alebo iné jedlo porovnateľnej nutričnej hodnoty; ovocná výživa alebo pudíng najmenej 120 g.

Teplá večera: pri mäsitom hlavnom jedle najmenej 120 g mäsa v surovom stave a 230 g prílohy v uvarenom stave; pri bezmäsitom alebo sladkom hlavnom jedle najmenej 350 g v uvarenom stave.

Studená večera: poskytuje sa dvakrát týždenne; pri jej jednotlivých zložkách sa uplatnia minimálne gramáže zodpovedajúcich potravín uvedené pri raňajkách alebo desiatej podľa charakteru jedla.

Druhá večera: poskytuje sa v rámci diabetickej diéty D9, ak je požadovaná podľa individuálneho režimu prijímateľa alebo objednávky Obstarávateľa; napr. ovocie najmenej 120 g alebo jogurt najmenej 120 g.

- 5.5. Gramáže uvedené v tomto Opise predstavujú minimálne gramáže porcie. Ak zo zdokumentovaného odborného posúdenia výživového stavu alebo zo zdokumentovanej individuálnej výživovej potreby prijímateľa vyplynie potreba vyššieho alebo inak upraveného energetického alebo nutričného príjmu, Obstarávateľ je oprávnený požadovať primeranú úpravu gramáže, energetickej hodnoty alebo skladby porcie príslušného prijímateľa. Koncesionár je povinný takúto úpravu zabezpečiť v súlade so Štandardom stravovania a príslušným diétnym režimom. Zahŕnutie takejto úpravy v jednotkovej cene sa riadi bodom 4.8 Zmluvy. Toto ustanovenie nezakladá oprávnenie Obstarávateľa požadovať plošné zvýšenie gramáží, energetickej hodnoty alebo rozsahu stravy pre všetkých prijímateľov alebo pre neurčitú skupinu prijímateľov bez existencie zdokumentovanej individuálnej výživovej potreby.
- 5.6. V rozsahu, v akom tento Opis neurčuje osobitné požiadavky na nápoje, šaláty, ovocie, zeleninové prílohy alebo iné súčasti stravy, sa uplatnia záväzné minimálne požiadavky Štandardu stravovania.
- 5.7. Jedálny lístok, príprava a výdaj stravy musia spĺňať minimálne požiadavky Štandardu stravovania a záväzky Koncesionára podľa kritérií K1 a K2 zachytené v prílohách Zmluvy. Odborné odporúčania uvedené v Štandarde stravovania sa nestávajú minimálnymi požiadavkami, ak Zmluva alebo záväzok K1 alebo K2 neurčuje inak.

6. Časy výdaja

- 6.1. Koncesionár je povinný zabezpečiť prípravu a výdaj stravy minimálne v nasledovných časoch:

Jedlo	Výdaj/podávanie DPK
Raňajky	07:00-09:00
Desiata	10:00
Obed prijímateľov	10:45 – 13:00
Obed zamestnancov	12:00 – 13:00
Olovrant	15:00-15:30
Večera	16:00-17:30
Druhá večera	vydáva sa spoločne s večerou

7. Priestorové, technické a nákladové podmienky

Miesto prípravy stravy

- 7.1. Strava sa pripravuje výlučne v kuchyni DPK. Na účely plnenia budú Koncesionárovi odovzdané nižšie uvedené priestory.

Kuchyňa

- 7.2. Celková výmera odovzdávaných priestorov je 257,8 m². Podrobné členenie priestorov je uvedené v pôdorysoch a technických podkladoch, ktoré tvoria prílohu č. 5 KD.

Technológie

- 7.3. Odovzdávaný Koncesný majetok, jeho technický stav a prípadné povinné investície určuje Príloha č. 7 Zmluvy; Preberací protokol ich rozsah nerozširuje. Vybavenie potrebné pre DPK, ktoré nie je uvedené v Prílohe č. 7, vrátane transportných nádob, termoboxov, skladovacích a servírovacích pomôcok, zabezpečí Koncesionár na vlastné náklady. Pre odpady zabezpečí vlastné nádoby s minimálnou celkovou kapacitou 300 l a ich odvoz; nádoby Obstarávateľa možno použiť iba podľa Prílohy č. 6 Zmluvy.
- 7.4. V prevádzke sa nachádza lapač tukov; povinnosti Koncesionára pri jeho prevádzke, údržbe a čistení sa riadia bodom 5.6 Zmluvy.

Energie

- 7.5. Samostatne uhrádzané energie, médiá a ostatné prevádzkové náklady určuje výlučne Príloha č. 6 Zmluvy.

Historické prevádzkové údaje

- 7.6. Historické údaje za rok 2025 slúžia výlučne na nacenenie a nepredstavujú garantovanú budúcu spotrebu.

Ukazovateľ	Spotreba za rok 2025	Náklady za rok 2025 (EUR s DPH)
Elektrina (kWh)	73896 kWh	17376,17
Plyn (m ³)	4399 m ³	4165,73
Voda (m ³)	607 m ³	2185,20
Teplo (MWh)	7,14 MWh	3208,76
Odvod dažďovej vody		238,59
Kontajner na odpad 2ks		215,70

8. Náhradné plnenie

- 8.1. Náhradné stravovanie pri poruche technológie, havárii, výpadku dopravy alebo inej mimoriadnej udalosti sa riadi bodom 2.7 Zmluvy.