

Opis predmetu koncesie (ČASŤ 5)

1. Identifikácia zariadenia

- 1.1. **Názov zariadenia:** Domov seniorov Archa (ďalej len „Obstarávateľ“ alebo „ARCHA“)
- 1.2. **Hlavné miesto plnenia:** Rozvodná 25, 831 01 Bratislava

2. Predmet koncesie

- 2.1. Predmetom koncesie je zabezpečenie prípravy, výdaja, podávania a poskytovania stravy pre prijímateľov sociálnych služieb (ďalej len „prijímateľ“), zamestnancov Obstarávateľa a prípadne ďalších stravníkov podľa podmienok uvedených v tejto časti koncesie počas obdobia **48 mesiacov**.
- 2.2. Strava sa pripravuje v kuchyni ARCHA. Koncesionár zabezpečuje výdaj stravy v jedálni ARCHA 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 ARCHA
Výdaj v jedálni	Koncesionár	Výdaj podľa objednávky a zoznamu stravníkov v jedálni ARCHA.
Roznos na izby	Obstarávateľ	Obstarávateľ prevezme stravu od Koncesionára pri výdajnom okne kuchyne a zabezpečí jej následný roznos a podávanie prijímateľom na izbách.
Umývanie riadu a podnosov	Koncesionár	Koncesionár zabezpečuje umývanie a sanitáciu riadu a podnosov. Obstarávateľ odovzdá použitý riad a podnosy Koncesionárovi pri okne na použitý riad v kuchyni.
Umývanie transportných vyhrievacích vozíkov	Koncesionár	Koncesionár zabezpečuje umývanie a sanitáciu transportných vyhrievacích vozíkov; miestom ich odovzdania je vstup do kuchyne – dvere č. 67. Obstarávateľ zabezpečí dopravu použitých transportných vozíkov na miesto odovzdania.

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	ARCHA
Prijímateľa – celodenné stravovanie	107
Prijímateľa – stravovanie bez večere	8
Maximálny počet prijímateľov	115
Maximálny počet zamestnaneckých obedov	40
Maximálny počet zamestnaneckých večerí	23

Aktuálne zastúpenie základných diét (informatívny údaj)

Základná diéta	ARCHA
Racionálna (D3)	85
Šetriaca (D4)	10
Diabetická (D9)	20, z toho 5 prijímateľov s diabetickou šetriacou diétou D9S; D9S je zahrnutá v počte D9 a nepredstavuje ďalších prijímateľov
Spolu aktuálne evidované základné diéty	115

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 ARCHA
Mixovaná	12
Bezlepková	0
Bezlaktózová	0

- 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	ARCHA ročne	Spolu za 48 mesiacov
Obedy prijímateľov	41 975	167 900
Obedy zamestnancov	14 600	58 400
Večere zamestnancov	8 395	33 580
Raňajky	41 975	167 900
Desiaty	41 975	167 900

Druh plnenia	ARCHA ročne	Spolu za 48 mesiacov
Olovranty	41 975	167 900
Večere prijímateľov	39 055	156 220
Druhé večere	7 300	29 200

- 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. Rozdelenie bolo určené pomerne podľa aktuálneho zastúpenia základných diét uvedeného v bode 3.1, v pomere 85 prijímateľov D3, 10 prijímateľov D4 a 20 prijímateľov D9. Diabetická šetriaca diéta D9S sa na účely nacenenia zahrňa do diéty D9; jej šetriaca úprava je zahrnutá v jednotkovej cene podľa bodu 4.8 Zmluvy.

Predpokladané množstvá na výpočet K3 za 48 mesiacov

Druh jedla	D3	D4	D9	Spolu
Raňajky	124 100	14 600	29 200	167 900
Desiata	124 100	14 600	29 200	167 900
Obed prijímateľa	124 100	14 600	29 200	167 900
Olovrant	124 100	14 600	29 200	167 900
Večera prijímateľa	115 467	13 584	27 169	156 220
Druhá večera	–	–	29 200	29 200
Obed zamestnanca	–	–	–	58 400
Večera zamestnanca	–	–	–	33 580

- 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. **Prijímateľ** je na odber stravy a príslušný druh diéty prihlásený trvalo, a to odo dňa nástupu do zariadenia. Obstarávateľ oznámi Koncesionárovi prihlásenie prijímateľa na stravu a príslušný druh diéty pri jeho nástupe do zariadenia. Zmenu druhu diéty oznámi Obstarávateľ Koncesionárovi bezodkladne po doručení príslušného lekárskeho posudku alebo iného relevantného podkladu na jej zmenu.
- 3.9. Počas trvania pobytu prijímateľa v zariadení sa jeho strava považuje za objednanú bez potreby každodenného alebo opakovaného objednávania. Obstarávateľ oznamuje Koncesionárovi iba zmeny v odbere stravy, najmä plánované a neplánované odhlásenie prijímateľa zo stravy a jeho opätovné prihlásenie na stravu. Plánované odhlásenie zo stravy, najmä z dôvodu vopred známeho dočasného opustenia zariadenia prijímateľom, oznámi Obstarávateľ Koncesionárovi najneskôr do 8:00 hod. dňa predchádzajúceho dňu, od ktorého sa má odhlásenie uplatniť. Neplánované odhlásenie, najmä z dôvodu náhle hospitalizácie, úmrtia, neodkladného prevozu prijímateľa do zdravotníckeho zariadenia alebo iného nepredvídateľného opustenia zariadenia, oznámi Obstarávateľ Koncesionárovi bezodkladne. Koncesionár zmenu zohľadní v rozsahu a od času, od ktorého je objektívne realizovateľná podľa bodu 3.3 Zmluvy. Fakturácia stravy pri zmenách a odhláseniach sa riadi bodom 3.4 Zmluvy.
- 3.10. Objednávku stravy pre zamestnancov (obedy a večere) doručí Obstarávateľ Koncesionárovi najneskôr do 8:00 hod. v deň, na ktorý sa príslušná strava objednáva

- 3.11. Spôsob oznamovania prihlásenia na stravu, zmeny diéty, plánovaných a neplánovaných odhlásení, opätovného prihlásenia na stravu a záložný komunikačný kanál sa riadia bodom 3.2 Zmluvy.

Odborný dohľad

- 3.12. 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

- 3.13. Koncesionár je oprávnený využívať kuchyňu ARCHA na prípravu stravy pre externých stravníkov najviac v rozsahu 40 stravných jednotiek denne, a to výlučne formou výdaja so sebou alebo rozvozu mimo zariadenia v čase od 11:45 do 13:30 hod. Expedícia a výdaj sa uskutočňujú cez nákladovú rampu a služobný vchod kuchyne. Konzumácia stravy pripravenej pre externých stravníkov v priestoroch ARCHA sa nepovoľuje. Externá činnosť nesmie obmedziť riadne poskytovanie Stravovacích služieb pre Obstarávateľa; pri konflikte má vždy prednosť plnenie pre Obstarávateľa.

Podujatia Obstarávateľa

- 3.14. 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
Deň otvorených dverí	1 x ročne	200	1 ks sladkého občerstvenia min. 100 g a 0,3 l nealkoholického nápoja 1 ks klobásy na grilovanie min. 150 g, horčice min. 20 g, chlieb min. 100 g a zeleninu min. 100 g (sterilizované uhorky alebo čerstvá zelenina viac druhová) 1ks pagáč min. 50 g
Deň svätého Mikuláša	1 x ročne	115	mikulášsky balíček v hodnote min. 7 eur
Vianočná kapustnica	1 x ročne	70	1 ks kapustnica min. 0,33 l, chlieb min. 100 g 1ks pagáč min. 50 g

- 3.15. Plnenie podľa bodu 3.14 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.
- 3.16. Počas vianočných sviatkov, Nového roka a veľkonočných sviatkov Koncesionár zabezpečí slávnostnejšiu skladbu obedov a večerí v rámci bežne objednaných jedál a príslušných jednotkových cien, bez osobitnej úhrady.

4. Cenové podmienky stravovania

- 4.1. Uchádzač uvedie v Prílohe č. 1 KD – Ponuka jednotkové ceny bez DPH celodennej stravej jednotky pre D3, D4 a D9 a jednotkovú cenu bez DPH obeda zamestnanca a večere zamestnanca. Jednotkové ceny jednotlivých jedál prijímateľov sa odvodlia 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 %

- 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. Pre obеды zamestnancov Obstarávateľ požaduje výber z dvoch variantov hlavných jedál:

Prvý variant hlavného jedla je spoločný s hlavným jedlom pre prijímateľov v racionálnej diéte D3. K tomuto hlavnému jedlu Obstarávateľ požaduje pre zamestnancov podávať podľa charakteru jedla **jeden vhodný doplnok**, a to prílohový šalát, kompót, sterilizovanú zeleninu alebo čerstvú zeleninu. Ak sa k danému hlavnému jedlu žiadny z uvedených doplnkov svojím charakterom nehodí, Koncesionár poskytne namiesto neho **iný doplnok v množstve minimálne 50 g** (napr. ovocie, mliečny výrobok, zákusok, koláč, sušienku, trvanlivé pečivo alebo iný obdobný výrobok).

Druhý variant jedla je šalátové hlavné jedlo, pečivo podľa charakteru jedla a doplnok k hlavnému jedlu min. 50 g (napr. ovocie, mliečny výrobok, zákusok, koláč, sušienka alebo trvanlivé pečivo). Šalátovým hlavným jedlom sa na účely tejto koncesie rozumie **samostatné plnohodnotné jedlo na báze čerstvej alebo tepelne upravenej zeleniny**, doplnené ďalšími zložkami tak, aby svojím množstvom, zložením a charakterom zodpovedalo hlavnému jedlu a nepredstavovalo iba prílohový šalát. **Minimálna hmotnosť jednej porcie šalátového hlavného jedla je 350 g**, bez započítania hmotnosti samostatne podávaného pečiva. Šalátové hlavné jedlo musí obsahovať **významnú bielkovinovú alebo inú sýtiacu zložku**, napríklad syr, vajcia, mäso, ryby, strukoviny, tofu, cestoviny, kuskus, bulgur alebo inú obdobnú surovinu. Súčasťou jedla môže byť dressing, zálievka alebo iná vhodná dochucovacia zložka. Podľa charakteru jedla sa šalátové hlavné jedlo podáva s primeranou porciou chleba, pečiva alebo inej

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

vhodnej prílohy, pokiaľ sýtiaca príloha nie je už súčasťou samotného šalátu. Za šalátové hlavné jedlo sa nepovažuje zeleninový alebo iný šalát podávaný v množstve a zložení zodpovedajúcom prílohe k hlavnému jedlu. Príkladmi šalátového hlavného jedla sú najmä šopský šalát so syrom a pečivom, grécky šalát, cézar šalát s kuracím mäsom, zeleninový šalát s tuniakom a vajcom, cestovinový šalát, šalát so strukovinami alebo iné jedlo obdobného charakteru.

K obom variantom obedov pre zamestnancov Obstarávateľ požaduje **polievku**, ktorá je spoločná s polievkou pre prijímateľov v racionálnej diéte D3. Súčasťou každého obeda pre zamestnancov je nápoj.

- 5.3. Pre prijímateľa s určeným diétnym režimom sa zabezpečí strava zodpovedajúca príslušnému diétnemu režimu. Požiadavka na výber variantov jedla sa neuplatňuje osobitne v rámci každej diéty. Diétna, eliminačná alebo konzistenčná úprava sa nepovažuje za samostatný variant jedla.
- 5.4. Požiadavky na nápoje, šaláty, ovocie a zeleninové prílohy sa riadia Štandardom stravovania; osobitné požiadavky nad jeho rámec sa neuplatňujú.
- 5.5. 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. Zahrnutie 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. 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 ARCHA
Raňajky	08:00 – 08:30
Desiata	08:00 – 08:30
Obed prijímateľov	11:15 – 12:00
Obed zamestnancov	12:45 – 13:15
Olovrant	15:00 – 15:30
Večera prijímateľov	16:15 – 17:00
Večera zamestnancov	16:15 – 17:00
Druhá večera	16:15 – 17:00

Pri desiatej a druhej večeri sa uvedený čas považuje za čas ich výdaja alebo odovzdania Obstarávateľovi; čas následného podania prijímateľovi zabezpečuje Obstarávateľ podľa svojho vnútorného režimu.

7. Priestorové, technické a nákladové podmienky

Miesto prípravy stravy

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

Kuchyňa

- 7.2. Celková výmera odovzdávaných priestorov je 164,53 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 ARCHA, ktoré nie je uvedené v Prílohe č. 7, vrátane skladovacích a servírovacích pomôcok, zabezpečí Koncesionár na vlastné náklady. Pre komunálny odpad zabezpečí vlastné nádoby v minimálnej kapacite 1100 l a ich odvoz. Pre biologicky rozložiteľný kuchynský odpad zabezpečí vlastné nádoby, ich uskladnenie a odvoz v súlade s hygienickými požiadavkami.
- 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 2025	Náklady 2025 s DPH
Elektrina (kWh)	25 406	5 662,67
Plyn (m ³)	940	808,84
Voda (m ³)	960	3 237,28
Teplo	nemerané	samostatný údaj nie je k dispozícii

- 7.7. Zásobovacia a manipulačná trasa, miesto pristavenia vozidla a časové obmedzenia zásobovania: z hlavnej komunikácie ulice Rozvodná cez nákladovú bránu k rampe služobného vchodu kuchyne.
- 7.8. Koncesionár rešpektuje nočný pokoj a vnútorný režim zariadenia.
- 7.9. Počas Koncesnej lehoty sa predpokladá rekonštrukcia kuchyne v priebehu prvej polovice roka 2030 s predpokladaným trvaním približne sedem mesiacov. Počas rekonštrukcie sa predpokladá úplné uzatvorenie stravovacej prevádzky vrátane všetkých prevádzkových a obslužných priestorov, služobného vchodu do kuchyne a nákladovej rampy. Počas tohto obdobia Koncesionár zabezpečí stravovanie dovozom stravy do zariadenia Obstarávateľa. Koncesionár zabezpečí rozdelenie dovezenej stravy na porcie a jej výdaj stravníkom, ako aj odvoz a čistenie použitého riadu a prepravných

nádob mimo priestorov Obstarávateľa. Presný termín začatia a trvania rekonštrukcie oznámi Obstarávateľ Koncesionárovi vopred po jeho určení.

8. Náhradné plnenie

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