# OPIS PREDMETU ZÁKAZKY

Predmetom zákazky je poskytnutie služby: **„Zabezpečenie komplexných stravovacích služieb“ pre stravníkov Fakultnej nemocnice s poliklinikou F.D. Roosevelta v Banskej Bystrici a stravníkov Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici.**

Súčasťou predmetu zákazky je:

* výroba a príprava stravy,
* transport stravy do priestorov objednávateľa,
* výdaj stravy,
* výroba, príprava, transport a výdaj sa týka obedov a večerí, pričom večere budú podávané formou individuálne balenej chladenej stravy počas obedu/súčasne s obedom,
* mechanizmus objednávania, poskytovania, distribúcie, evidencie objednanej a odobratej stravy a jej zúčtovania (elektronický systém),
* sanitácia a hygienické zabezpečenie priestorov výdajných miest (sanitácia bieleho riadu, výdajných pultov, technológií slúžiacich na výdaj stravy),
* možnosť zabezpečiť individuálne balenú chladenú stravu po predchádzajúcej dohode s objednávateľmi na výdajnom mieste pre záujemcov mimo objednanú stravu.

**Termín poskytnutia služby:** odo dňa začatia poskytovania stravovacích služieb do dňa uvedenia novej jedálne objednávateľa 1 do prevádzky. Predpokladané obdobie trvania zmluvy je 48 mesiacov.

**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.

**Personálne zabezpečenie** výdajne stravy a služby súvisiace s činnosťou výdaja stravy (od transportu cez výdaj, umytie riadu až po celkovú sanitáciu a hygienické zabezpečenie priestorov a plôch výdajných miest zabezpečí poskytovateľ služby).

Upratovanie jedální (priestor mimo výdajného miesta) je v kompetencii objednávateľov.

**Výdajné miesta:**

* výdaj stravy (obedov a večerí) pre stravníkov vo výdajni FNsP FDR BB (Nám. L. Svobodu 1, Banská Bystrica),
* výdaj stravy (obedov a večerí) pre stravníkov  vo výdajni FPV UMB BB (Študentský domov 1, Tajovského 40, Banská Bystrica),
* výdaj stravy (obedov a večerí) pre stravníkov  vo výdajni UMB BB (Študentský domov 4, Trieda SNP 53, Banská Bystrica).

**Výdaj stravy mimo výdajných miest (ďalej len Oddelenia)zabezpečuje poskytovateľ služby:**

* transport a výdaj stravy (obedov) pre stravníkov FNsP FDR BB (Nám. L. Svobodu 1, Banská Bystrica) pre Oddelenie operačných sál a centrálnej sterilizácie a Zákrokových sál a robotickej chirurgie, formou balenej stravy, ktorá pozostáva z denného obedného menu pripravovaného v aktuálny pracovný deň,
* výdaj stravy (obedov a večerí) pre stravníkov oddelení FNsP FDR BB v starom nemocničnom areáli (SNA) (Cesta k nemocnici 1, Banská Bystrica), Oddelenie infektológie, Psychiatrická klinika, obed je formou balenej stravy pozostávajúcej z denného obedného menu pripravovaného v aktuálny pracovný deň a deň pracovného pokoja, večera je formou individuálne balenej chladenej stravy podávanej súčasne s obedom,
* výdaj stravy (obedov a večerí) pre stravníkov FNsP FDR BB (Nám. L. Svobodu 1, Banská Bystrica) zamestnancov lôžkových oddelení, obed je formou balenej stravy pozostávajúcej z denného obedného menu pripravovaného v aktuálny pracovný deň a deň pracovného pokoja, večera je formou individuálne balenej chladenej stravy podávanej súčasne s obedom.

**Osobitné podmienky:**

Verejný obstarávateľ súhlasí s tým, aby úspešný uchádzač poskytoval stravovacie služby aj tretím osobám s podmienkou, že prednostne poskytne tieto služby v plnom rozsahu verejnému obstarávateľovi.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo overiť si ním deklarované údaje uvedené v Opise predmetu zákazky.

Stravovacie služby budú poskytované v rozsahu a súlade s platnou legislatívou, najmä :

* Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č.853/2004 z 29.apríla 2004 , ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu,
* Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č.852/2004 z 29.4.2004 o hygiene potravín,
* Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 133/2008 zo 16.decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách,
* Zákon č.152/1995 Z.z. NR SR o potravinách,
* s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločného stravovania,
* v zmysle Potravinového kódexu SR pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP ako „Správna výrobná prax“,
* Zákon NR SR č.355/2007 Z.z o ochrane , podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
* s Vyhláškou Ministerstva hospodárstva SR č. 473/2011 Z.z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o predaji životne dôležitých výrobkov alebo životne dôležitých tovarov s využitím mimoriadnych regulačných opatrení a odberných oprávnení, zák. č. 179/2011 Z.z. o hospodárskej mobilizácií a o zmene a doplnení zák. č. 387/2002 Z.z. o riadení štátu v krízových situáciách mimo času vojny a vojnového stavu v znení neskorších predpisov, a to počas krízovej situácie a pri vyhlásení mimoriadnych regulačných opatrení počas krízovej situácie.

Poskytovateľ sa zaväzuje vykonávať práce odborne a zdravotne spôsobilými osobami na výkon epidemiologicko-závažných činností:

1. viesť evidenciu a kontrolu platnosti zdravotných preukazov zamestnancov vykonávajúcich epidemiologicko-závažné činnosti,
2. vylúčiť z pracovného procesu osoby, ktoré nespĺňajú požiadavky na odbornú a zdravotnú spôsobilosť v súvislosti s výkonom epidemiologicko-závažných činností,
3. zabezpečiť pre svojich zamestnancov primeraný zdravotný dohľad v zmysle § 30 ods. 1 písm. a) a písm. b.) zákona NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
4. vyškoliť na svoje náklady všetkých svojich zamestnancov v oblasti hygieny, techniky varenia, obsluhy technologických zariadení a pod.,
5. preberá zodpovednosť za dodržiavanie hygienických a legislatívnych štandardov a predpisov vo vzťahu k orgánom štátnej správy - RÚVZ a inšpektorátu práce,
6. zodpovedá za riadne dodržiavanie hygienických predpisov a používanie hygienických pomôcok (napr. povinné nosenie pokrývok hlavy, príp. rúšok/masiek) u všetkých osôb, ktoré sa zúčastňujú prípravy a výdaja pokrmov a nápojov.

Poskytovateľ sa zaväzuje, že pracovná neschopnosť, dovolenka a iné druhy absencie jeho zamestnancov neovplyvnia rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb podľa tejto zmluvy. V prípade neprítomnosti zamestnanca poskytovateľa, tento bezodkladne nahradí neprítomnosť zamestnanca inou pracovnou silou na zachovanie kvality, plynulosti, prípravy a výdaja stravy.

Poskytovateľ zodpovedá za to, že bude zamestnávať osoby, ktoré majú zdravotnú a odbornú spôsobilosť na prípravu a výdaj stravy.

Poskytovateľ sa zaväzuje strpieť a umožniť vykonanie kontroly kvality, kvantity, technológie prípravy jedál a hygieny stravovacou komisiou a vybranými zamestnancami objednávateľa. V prípade, ak verejný obstarávateľ zistí pri kontrole porušenie tejto zmluvy zo strany poskytovateľa, vyhotoví na mieste zápis, v prípade potreby fotodokumentáciu a doručí ich bezodkladne poskytovateľovi, aby sa k zápisu mohol vyjadriť a urobiť potrebnú nápravu v lehote dohodnutej s objednávateľom. Kontroly sa vykonávajú za účasti zamestnanca povereného za stranu poskytovateľa, ktorý svojím podpisom v zápise potvrdí zistenia.

**Poskytovateľ je povinný:**

* zabezpečiť dostatočný počet personálu pri príprave a výdaji stravy tak, aby nedochádzalo k omeškaniu s výdajom jedla,
* na prípravu jedál používať prvotriedne suroviny,
* zabezpečiť, aby sa jedlá v  jedálnom lístku neopakovali po dobu 14 dní,
* dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe a hygieny v zariadení spoločného stravovania podľa systému HACCP / Hazard Analysis and Critical Control Points- Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné/ ochranné body),
* pripravovať pokrmy a nápoje v súlade s ustanoveniami potravinového kódexu SR a ostatnými všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v SR. Pri výrobe pokrmov musí byť zabezpečená ich zdravotná neškodnosť a nutrične vyvážený sortiment pokrmov,
* predmet plnenia (rozsah služby a sortimentná skladba) je podmienený vydaním súhlasného stanoviska príslušného Regionálneho úradu verejného zdravotníctva ak je to nevyhnutné,
* všetky suroviny potrebné pre plnenie predmetu zákazky si poskytovateľ zabezpečí na vlastné náklady,
* poskytovateľ zabezpečí likvidáciu odpadu (potravinových zvyškov) vznikajúceho pri poskytovaní služieb,
* poskytovateľ zabezpečí upratovanie výdajných miest.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť počas doby trvania zákazky prípravu, distribúciu a výdaj jedál pre stravníkov vo FNsP FDR BB a UMB v BB v množstve podľa objednávok realizovaných  prostredníctvom elektronického systému.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť dve jedlá denne (obed a večeru) pre stravníkov FNsP FDR BB a UMB v BB, a to na základe objednávok realizovaných elektronickým systémom.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť poskytovanie stravy na obed počas pracovných dní podľa aktuálneho jedálneho lístka na daný deň. Menu bude pozostávať z:

* polievky, chleba (aj bezlepkový variant v počte objednaných jedál),
* nutrične vyváženého mäsitého jedla a
* bezmäsitého jedla,
* „fit“ jedla,
* bezlepkového jedla s dodržaním zásad prípravy bezlepkovej stravy,
* nápoj.

Obed sa vydáva buď na výdajných miestach alebo mimo výdajných miest formou balenej stravy.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť poskytovanie stravy na obed počas dní pracovného voľna a sviatkov podľa aktuálneho jedálneho lístka na daný deň. Menu bude pozostávať z:

* polievky, chleba (aj bezlepkový variant v počte objednaných jedál),
* nutrične vyváženého mäsitého jedla alebo bezmäsitého jedla,
* bezlepkového jedla s dodržaním zásad prípravy bezlepkovej stravy,
* nápoj.

Obed sa vydáva buď na výdajných miestach alebo mimo výdajných miest formou balenej stravy.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť poskytovanie stravy na večeru počas pracovných dní a dní pracovného voľna a sviatkov podľa aktuálneho jedálneho lístka, ktorá bude vydávaná ako individuálne balené chladené jedlo súčasne s obedom alebo priamo na Oddelenia.

Večerné menu nemôže byť totožné s menu na obed.

Večera bude pozostávať z:

* nutrične vyváženého mäsitého jedla alebo bezmäsitého jedla.

Na Oddelenie centrálnych operačných sál a centrálnej sterilizácie a Oddelenie zákrokových sál a robotickej chirurgie a lôžkových oddelení poskytovateľ zabezpečí výdaj obedov balených do jednorazových obalov za dodržania požadovaných hygienických noriem na základe výberu z denného obedového menu. Obed bude označený menom stravníka, oddelením a názvom jedla. Zároveň poskytovateľ zabezpečí zaslanie zoznamu s počtom zaslaných jedál. Uvedené sa týka len pracovných dní.

Výdaj  večerí zasielaných zamestnancom na lôžkové oddelenia je poskytovateľ povinný zabezpečiť do jednorazových obalov za dodržania požadovaných hygienických noriem. Súčasťou takto expedovaného pokrmu je identifikačný lístok s  menom stravníka, označením daného oddelenia výdajného miesta a názvom pokrmu. Zároveň poskytovateľ zabezpečí zaslanie zoznamu s počtom zaslaných jedál. Poskytovateľ zabezpečí dovoz takto balenej večere pre oddelenia podľa objednávky.

Poskytovateľ zabezpečí zverejnenie jedálnych lístkov minimálne 14 dní vopred.

Stravníci verejného obstarávateľa sú oprávnení objednať si jedlo (obed, večeru) z ponuky jedálneho lístka najneskôr do 8:00 hod v deň, v ktorom sa jedlo bude podávať, avšak len základné menu č.1.

Týždenné menu musí zodpovedať zásadám racionálnej výživy, čo do množstva a kvality jedla zodpovedať štandardom stravovania zaužívaný v Slovenskej republike. Preferovaná je strava domáceho typu.

V jedálnom lístku pri názve jedla musí poskytovateľ uvádzať jeho gramáž (v surovom či hotovom stave), alergény.

Jedlá musia byť pripravované v súlade s platnou legislatívou z kvalitných prvotriednych surovín, musia sa podávať čerstvé. Poskytovateľ zabezpečí, že jedlá budú pripravované s dôslednosťou na zachovanie maximálneho množstva vitamínov a výživných látok, bez použitia instantných polotovarov, podľa možností s uprednostnením lokálnych potravín.

Šťavy / omáčky / prívarky

* Primerané zahustenie šťavy /omáčky/ prívarky
* Primerané dochucovanie šťavy /omáčky/ prívarku, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných omáčok)

Polievky

* Minimálne 1x týždenne zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny
* Minimálne 1x týždenne zaradenie strukovinovej polievky
* Podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. ½
* Primerané zahustenie polievok
* Primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných polievok)
* Príprava bujónu pre diéty jedine z čerstvých potravín (nežiaduca je príprav z polotovarov)

Mäsité pokrmy:

* Príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných chudých druhov mäsa

(u plátkového mäsa a rezňov nie je žiaduce mastné /šľachovité mäso)

* Minimálne 4x týždenne podávať mäso vo forme plátkov
* Minimálne 1x týždenne podávať hovädzie mäso (vo forme plátkov, príp. kociek-striedať)
* Minimálne 5x týždenne podávať jedlo z hydiny. V prípade hydiny sú žiadané prsia , kalibrované stehná, štvrte s kosťou. Na plátky a rezne nevyužívať vykostené kuracie stehná.
* Minimálne 1x týždenne podávať pokrm z rýb – rybie filé
* Mäsové pokrmy z mletého mäsa sa požadujú jedine z čerstvého mäsa (nežiaduce sú polotovary ako mäsové guľky, mletý rezeň a pod.)

Požadované minimálne gramáže mäsa v surovom stave:

* Červené mäso bez kosti min. 120g
* Červené mäso s kosťou min. 150g
* Hydinové mäso bez kosti min. 120g
* Kalibrované kuracie stehno min. 240g
* Čerstvé ryby min. 120g
* Mrazené ryby min. 120g

Príloha k pokrmom

* Nežiaduce je zaradenie polotovarov ako je instantná kaša a pod.
* Zaradenie chleba k prívarkom

Bezmäsité pokrmy

* Vajce ako samostatný pokrm možno podávať maximálne 2x týždenne
* Zaraďovať max. 1-2x týždenne sladké hlavné jedlá (nákypy, žemľovka, šúľance, pirohy ale aj kysnuté jedlá)

„Fit“ jedlo - pojem „zdravá strava „fit“ jedlo“ znamená pokrm s vyváženým príjmom základných živín (bielkoviny, sacharidy a tuky), doplnkových živín (vitamíny, stopové prvky a vláknina) a dostatočným množstvom vody. K jeho príprave by mala byť využitá ľahko stráviteľná tepelná úprava - napr. varenie v pare, pošírovanie, rýchle tepelné úpravy bez tuku (alebo s minimálnym množstvom tuku) a pod. K výrobe takto označovaného pokrmu by mali byť využívané hlavne čerstvé sezónne potraviny, BIO potraviny, suroviny s nižšou energetickou hodnotou, ľahko stráviteľné mäsá a predovšetkým vysoký obsah zeleniny vrátane strukovín. Jedlo spĺňajúce tieto parametre musí byť označené špeciálnym symbolom.

**Rozsah prípravy, distribúcie , výdaja a dodania stravy**

Poskytovateľ je povinný počas doby trvania zmluvy poskytovať s odbornou starostlivosťou, podľa potrieb a požiadaviek prípravu, distribúciu a výdaj zamestnaneckých jedál pre zamestnancov objednávateľa aj na vysunutých pracoviskách SNA ( Oddelenie infektológie, Psychiatrická klinika ) **najmene**j v rozsahu:

**Jedlá v členení:**

1. V pracovné dni

 *OBED*:

**menu č. 1**

Denne hlavné jedlo mäsité – mäso 120g v surovom stave, príloha 200 g, polievka 0,33 l, šalát/kompót 150g, 0,2 l nápoj, 1 ks chlieb

**menu č. 2**

denné hlavné jedlo bezmäsité-150g hlavná bezmäsitá surovina, príloha 200g, polievka 0,33 l, šalát/kompót 150g, 0,2 l nápoj, 1 ks chlieb, 1 ks ovocie

**a l e b o**

denne hlavné jedlo múčne – múčne jedlo 400g v uvarenom stave, polievka 0,33 l, šalát/kompót 150g,

0,2 l nápoj, 1 ks chlieb, 1 ks ovocie

**menu č. 3- FIT menu – za doplatok**

- pokrm s vyváženým príjmom základných živín (bielkoviny, sacharidy a tuky), doplnkových živín (vitamíny, stopové prvky a vláknina). Pokrm ľahko stráviteľný, s výberom hlavne čerstvých sezónnych potravín , BIO potravín , suroviny s nižšou energetickou hodnotou, ľahko stráviteľné mäsá a predovšetkým vysoký obsah zeleniny vrátane strukovín. Jedlo spĺňajúce tieto parametre musí byť označené špeciálnym symbolom, polievka 0,33 l, 0,2 l nápoj,

**menu č. 4 bezlepková strava:**

* polievka 0,33 l, chlieb (bezlepkový variant v počte objednaných menu č.4)
* nutrične vyvážené mäsité alebo bezmäsité bezlepkové jedlo s dodržaním zásad prípravy bezlepkovej stravy, gramáže a štruktúra ako menu č. 1 a č.2
* nápoj

 *VEČERA:*

Denne hlavné jedlo mäsité – mäso 120g v surovom stave, príloha 200 g, šalát/kompót 150g, prídavok (ovocie 1 ks, jogurt, a pod.) aj variant bezlepkový podľa počtu objednaných jedál

alebo jedlo bezmäsité - 150g hlavná bezmäsitá surovina, príloha 200g, šalát/kompót 150g alebo 1 ks ovocie, aj variant bezlepkový podľa počtu objednaných jedál

1. V dňoch pracovného pokoja a počas víkendov

*OBED:*

Denne hlavné jedlo mäsité – mäso 120g v surovom stave, príloha 200 g, polievka 0,33 l, šalát/kompót 150g, 0,2 l nápoj, 1 ks chlieb, prídavok (ovocie 1 ks, jogurt, a pod.) aj variant bezlepkový podľa počtu objednaných jedál

 *VEČERA:*

Denne hlavné jedlo mäsité – mäso 120g v surovom stave, príloha 200 g, šalát/kompót 150g, prídavok (ovocie 1 ks, jogurt, a pod.) aj variant bezlepkový podľa počtu objednaných jedál

alebo jedlo bezmäsité - 150g hlavná bezmäsitá surovina, príloha 200g, šalát/kompót 150g alebo 1 ks ovocie, aj variant bezlepkový podľa počtu objednaných jedál

Poskytovanie obedov a večerí v dňoch pracovného voľna je 1 polievka a 1 hlavné jedlo mäsité v zmysle vyššie uvedeného vrátane variantu bezlepkového podľa počtu objednaných jedál.

**POLIEVKA** **špecifikácia**

0,33 l (číra alebo krémová, strukovinová) :

* číra polievka, pripravovaná denne čerstvá, nie instantná, porcia v objeme 0,33l, 1 ks chlieb
* krémová polievka, pripravovaná denne čerstvá, nie instantná, porcia v objeme 0,33l, 1 ks chlieb

**HLAVNÉ JEDLO špecifikácia**

**Jedlá mäsité –** pozostávajúce zo 120 g rôznych druhov mäsa alebo  rýbv surovom stave alebo150 g mäsa s kosťou v surovom stave.

*Hovädzie mäso (alebo alternatíva za hovädzie mäso divina, jahňacina, teľacina, králik)* bude zaradená do jedálneho lístka minimálne jeden krát týždenne .

Ryby budú zaradené do jedálneho lístka minimálne jeden krát týždenne.

Hydinové mäso bude zaradené do jedálneho lístka denne maximálne jeden krát (hydinové mäso: kuracie, morčacie, kačacie). Vykostené kuracie stehná nezaradzovať do jedálneho lístka vo forme plátkov, rezňov.

Do jedálneho lístka zaradiť mäso na kocky maximálne jeden krát v týždni, taktiež mleté mäso jeden krát v týždni.

**Jedlá bezmäsité –** pozostávajú zo 150g bezmäsitej suroviny (napríklad zelenina, prívarky, vyprážaný syr, huby, zeleninový karbonátok a pod.)

**Jedlá múčne -**  pozostávajú zo 400g suroviny v uvarenom stave (napr. cestoviny, palacinky, buchty, kysnuté koláče, halušky a pod.)

**Šaláty a kompóty** – rôzne druhy šalátov: výber najmenej 6 druhov čerstvých šalátov počas roka, hmotnosť 120g a doplnkové šaláty min. 2 druhy zo sterilizovanej a kvasenej zeleniny, hmotnosť 120g. Kompóty zo sterilizovaného alebo konzervovaného ovocia 120g (pevný podiel min. 90 g).

**Zeleninový tanier (miska)** – rôzne druhy čerstvej porciovanej zeleniny (minimálne 4 druhy) bez tepelnej úpravy 400g (napr. rôzne druhy listových šalátov, paradajka, paprika, špenát listy, reďkovka, mrkva, uhorka a iné), spolu s doplnkovou surovinou 60g (rôzne druhy syra, olivy, vajce, losos, sendvič, vajce a i.).

**Prílohy –** zemiaky(varené,popučené), zemiaková kaša (čerstvá, nie polotovar), hranolky, ryža, knedľa, halušky, cestoviny, tarhoňa, dusená zelenina, a i., hmotnosť 200g v uvarenom stave, šalát z čerstvej, sterilizovanej, marinovanej zeleniny 120g.

**Nápoj** - čaj ovocný, rôzne druhy sladených nápojov, k dispozícii má byť čistá voda

**Chlieb, pečivo** – čerstvé

**Ovocie** – čerstvé, počas týždňa rôzne druhy

Poskytovateľ poskytne bezplatne ku každému hlavnému jedlu papierový obrúsok a pohár na nápoj. Na dochucovanie jedál (v cene jedál) zabezpečí dochucovadlá v primeranom rozsahu (napr. soľ, korenie, olivový olej, dressing, ocot, citrónová šťava a iné) a špáradlá, pričom soľ, korenie a špáradlá budú umiestnené na stoloch a doplňované podľa potreby.

Poskytovateľ je povinný počas doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť výdaj jedál (obed, večera) stravníkom minimálne vo výdajných dobách:

* pracovné dni od 11.15 hod do 14.15 hod, (pričom výdaj do obedárov bude v čase od 11.15-11.30 hod a od 14.00 – 14.15 hod),
* víkendy, sviatky od 12.30 hod do 13.30 hod.

**Objednávanie jedál prostredníctvom elektronického systému**

**Objednávateľ 1 (FNSPFDR):** Poskytovateľ stravy zabezpečí objednávanie zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici primárne elektronicky spôsobom dostupným pre všetkých zamestnancov. V priestoroch výdajní musí byť zároveň zabezpečené zariadenie na objednávanie stravy priamo. (napr. kiosk).

FNsPFDR prevádzkuje mzdový systém Vema a ekonomický systém Navision. Požadujeme zabezpečiť výmenu informácií s týmito systémami.

V prípade, ak z akéhokoľvek dôvodu nebude možné uskutočniť objednanie jedál prostredníctvom elektronického systému (napr. z dôvodu výpadku el. energie, internetového pripojenia a pod.), zmluvné strany sa zaväzujú bezodkladne dohodnúť náhradný spôsob objednávania jedál, tak aby bolo zabezpečené riadne poskytovanie stravovacích služieb.

Odber stravy je možné realizovať pomocou čipovej karty alebo čipovej karty v kombinácii s iným elektronickým spôsobom bežne dostupným. Čipové karty sú majetkom verejného obstarávateľa, ten aj karty zamestnancom vydáva. Verejný obstarávateľ bude odovzdávať identifikačné údaje o čipových kartách výhradne v elektronickej podobe, pomocou štruktúrovaného súboru, ktorý bude obsahovať nasledovné údaje:

* meno, priezvisko a titul zamestnanca,
* osobné číslo (unikátny),
* nákladové stredisko,
* vonkajšie označenie čipovej karty,
* vnútorný číselný kód čipovej karty,
* dátum začiatku zaradenia zamestnanca do strediska,
* dátum konca zaradenia zamestnanca do strediska.

Odovzdávané dáta budú obsahovať vždy aktuálny stav osôb a priradených kariet, poskytovateľ musí tieto údaje spracovávať automaticky, a to minimálne v počte štyroch dávkových príkazov denne.

Poskytovateľ bude po vykonaní uzávierky dochádzky zamestnancov odovzdávať súbor obsahujúci nároky na dotácie za minulé obdobie v nasledujúcej štruktúre:

* osobné číslo,
* dátum,
* počet nárokov na dané obdobie.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť prepočet cien jedál a priznaných dotácií na stravu podľa skutočnej dochádzky zamestnancov.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť objednávku stravy všetkým stravníkom priamo vo výdajnom mieste cez objednávkový terminál - kiosk. Musí byť vybavený dotykovým displejom o minimálnej veľkosti 22 palcov. Stravník sa identifikuje pomocou zamestnanecké čipovej karty. Stravníkovi musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 14 dní.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť stravníkovi výber konkrétneho výdajného miesta alebo výdaj stravy mimo výdajného miesta (konkrétne oddelenie).

Zadávateľ ďalej požaduje možnosť využitia burzy jedál (pre jedlá, ktoré už nie je možné objednať, napr. z dôvodov uplynutia časového limitu).

Elektronický objednávkový systém musí ďalej umožniť objednávku stravy všetkým stravníkom pomocou internetovej / intranetovej aplikácie. Pre využitie služieb internetovej / intranetovej aplikácie objednávok musí mať každý stravník pridelené individuálne prihlasovacie meno a heslo. Stravníkovi musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 14 dní. Po prihlásení sa stravníkovi musia zobraziť nasledujúce informácie:

* meno a priezvisko stravníka,
* zostatok finančných prostriedkov na účte stravníka,
* aktuálny jedálny lístok na 14 dní s popisom gramáže jednotlivých surovín,
* výber výdajného miesta.

Verejný obstarávateľ požaduje, aby aplikácia umožňovala stravníkovi nasledujúce operácie:

* objednávanie jedál,
* zmenu alternatívy objednaného jedla,
* rušenie objednávok,
* vloženie jedla do burzy,
* zobrazovanie podrobnej histórie účtu stravníka,
* zmenu predvoleného prístupového hesla stravníka.

Výstupom z objednávkového systému budú podklady pre vyúčtovanie odberu stravy formou zrážok zo mzdy. Verejný obstarávateľ požaduje automatické zasielanie súborov obsahujúce minimálne tieto údaje:

* meno a priezvisko stravníka,
* osobné číslo,
* nákladové stredisko,
* celkový počet odobratých jedál,
* celkový počet odobratých dotovaných jedál,
* výška zrážky zo mzdy.

Súčasťou vyúčtovania budú aj mesačné uzávierkové zostavy obsahujúce minimálne nasledujúce informácie:

* sumárny prehľad odobratých jedál podľa jednotlivých cenových hladín za jednotlivé nákladové strediská,
* sumárny rekapitulácia nákladov (FKPS, sociálny fond, príspevok zamestnávateľa atď.) podľa jednotlivých cenových hladín,
* zrážky zo mzdy pre jednotlivých zamestnancov v abecednom poradí,
* zrážky zo mzdy pre jednotlivých zamestnancov podľa nákladových stredísk.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo kedykoľvek v procese verejného obstarávania požiadať uchádzača o preukázanie/odskúšanie ponúkaného elektronického systému a jeho funkcionalít v súlade so zadaním v opise.

**Objednávateľ 2 (UMB):**

Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici používa elektronický objednávkový systém stravy WebKredit (Systém KREDIT) od spoločnosti ANETE, prostredníctvom ktorého si stravníci objednávajú stravu deň vopred.

<https://www.anete.sk/produkt/system-kredit-sk/>

Informácia o objednanej strave je pre uchádzača anonymizovaná, neobsahuje citlivé údaje, obsahuje údaje potrebné výlučne k realizácii dodaniu stravy. Prístup k informácií je podmienený zabezpečeným, šifrovaným pripojením k službe a dvojfaktorovou autentizáciou, ktorú technicky zabezpečuje verejný obstarávateľ. Úspešný uchádzač sa bude riadiť pokynmi verejného obstarávateľa a poskytne súčinnosť pri požiadavkách na spôsob pripojenia k službe.

**Osobitné podmienky:**

Verejný obstarávateľ súhlasí s tým, aby úspešný uchádzač poskytoval stravovacie služby aj tretím osobám s podmienkou, že prednostne poskytne tieto služby v plnom rozsahu verejnému obstarávateľovi.

Obchodné meno záujemcu:............................................................................................*(doplní záujemca)*

Sídlo alebo miesto podnikania záujemcu:.....................................................................*(doplní záujemca)*

IČO záujemcu:...............................................................................................................*(doplní záujemca)*

V ........................................, dňa ........................

 .........................................................................

meno, priezvisko štatutárneho orgánu

podpis a pečiatka