

Všetkým uchádzačom

Váš list číslo/ zo dňa	Naše číslo	Vybavuje/linka Ing. Miroslava Majchútová +421 4333 148	Banská Bystrica 18.03.2025
------------------------	------------	--	-------------------------------

VEC: Vysvetlenie súťažných podkladov

Verejný obstarávateľ:	Stredoslovenský ústav srdcových a cievnych chorôb, a.s., Cesta k nemocnici 1, 974 01 Banská Bystrica
Predmet zákazky:	Zabezpečenie stravy pre pacientov a zamestnancov v nebytových priestoroch verejného obstarávateľa
Typ zákazky:	Nadlimitná zákazka na poskytnutie služby
Postup:	Verejná súťaž s uplatnením § 66 (bez použitia elektronickej aukcie)
Vyhlásenie postupu verejného obstarávania:	Ú. v. EÚ: 2025-S 42-133610 zo dňa 28.02.2025 Vestník VO č. 43/2025, 4384 – MSS zo dňa 03.03.2025

Na základe žiadosti o vysvetlenie súťažných podkladov, ktorú sme obdržali elektronicky dňa 12.03.2025 prostredníctvom systému JOSEPHINE k zákazke „**Zabezpečenie stravy pre pacientov a zamestnancov v nebytových priestoroch verejného obstarávateľa**“, zverejnenej vo vestníku EÚ 2025-S 42-133610 dňa 28.02.2025 a vo vestníku č. 43/2025 zo dňa 03.03.2025 pod číslom , 4384 – MSS, Vám zasielame nasledovné vysvetlenie.

Vo svojej žiadosti uchádzač uvádza:

Otázka č. 1:

Ročné náklady na energiu a médiá

Vzhľadom na skutočnosť, že prenajímateľ disponuje podružnými meracími zariadeniami, žiadame o poskytnutie podrobných údajov o ročnej spotrebe a nákladoch na jednotlivé médiá (voda, plyn, vykurovanie, elektrina) za posledné dostupné obdobie, a to vrátane ročných vyúčtovaní po odpise stavov meracích zariadení. Tieto údaje sú nevyhnutné na objektívne vyhodnotenie prevádzkových nákladov a hospodárnosti poskytovania predmetnej služby, čím sa zabezpečí transparentnosť a umožní sa predloženie ekonomicky vyvážených ponúk v súlade so zásadami hospodárnosti a efektívnosti uvedenými v § 10 ods. 2 ZVO.

Odpoveď č. 1:

Verejný obstarávateľ poskytuje údaje „ročné náklady na energie a médiá“ za rok 2024 v EUR bez DPH.

Ročné náklady v EUR bez DPH	január	február	marec	apríl	máj	jún	júl
teplo	745,55	470,80	325,08	284,23	187,50	0,00	58,16
elektrina	2 032,84	2 142,64	1 665,51	2 046,22	1 758,75	2 234,55	2 574,86
plyn	473,26	482,24	479,28	739,11	746,53	707,85	628,57
SV voda	104,93	139,90	116,58	102,01	160,30	136,99	148,64
TÚV voda	154,47	136,99	352,67	160,30	163,22	134,07	119,50
ohrev TÚV	528,52	484,31	1 256,89	763,27	823,69	680,42	616,69
Spolu	4 039,55	3 856,87	4 196,01	4 095,15	3 839,99	3 893,88	4 146,41

Ročné náklady v EUR bez DPH	august	september	október	november	december	Rok 2024
teplo	58,16	139,77	227,53	880,10	997,99	4 374,86
elektrina	2 574,86	2 722,08	2 093,69	2 794,31	2 686,88	27 327,18
plyn	628,57	686,22	612,27	685,43	644,29	7 513,61
SV voda	148,64	158,05	110,63	110,63	97,99	1 535,30
TÚV voda	119,50	135,92	164,37	167,53	129,60	1 938,13
ohrev TÚV	616,69	621,75	700,03	695,88	531,51	8 319,64
Spolu	4 146,41	4 463,79	3 908,52	5 333,88	5 088,25	51 008,71

Otázka č. 2:

Dispozičné usporiadanie kuchynského zariadenia

Keďže všetky zariadenia v kuchynských priestoroch sú majetkom súčasného nájomcu, žiadame o poskytnutie layoutu priestorov so zakreslením odberných miest elektriny, plynu, vody a odpadu. Táto informácia je kľúčová pre určenie investičných nákladov spojených s potrebnými úpravami a obstaraním technologického vybavenia na zabezpečenie poskytovania stravovacích služieb v súlade s požiadavkami zákazky. Poskytnutie týchto údajov zároveň prispieje k naplneniu zásady transparentnosti v zmysle § 10 ods. 2 ZVO

Odpoveď č. 2:

Verejný obstarávateľ si Vás v súvislosti so žiadosťou o poskytnutie layoutu kuchynských priestorov so zakreslením odberných miest elektriny, plynu, vody a odpadu dovoľuje informovať, že všetky zariadenia v predmetných priestoroch sú majetkom súčasného nájomcu.

V záujme zachovania transparentnosti a rovnakých podmienok pre všetkých uchádzačov je v rámci súťaže odporúčaná osobná obhliadka priestorov, ktorá umožní získať detailný prehľad o existujúcom stave a naplánovať prípadné investičné náklady spojené s úpravami a obstaraním technologického vybavenia.

Verejný obstarávateľ môže v zmysle požiadavky poskytnúť nákres „Rozmiestnenie elektrických vypínačov a plynových ventilov“ a „Rozvádzač v kuchyni“ (uvedené v Prílohe č. 1 a Prílohe č. 2).

Otázka č. 3:

Odkúpenie existujúceho vybavenia

Žiadame o vyjadrenie, či verejný obstarávateľ plánuje odkúpenie technologického a prevádzkového vybavenia od súčasného poskytovateľa stravovacích služieb a jeho následné odovzdanie úspešnému uchádzačovi. Zároveň žiadame o potvrdenie, či sa tento mechanizmus odkúpenia bude vzťahovať aj na vybavenie bufetovej časti prevádzky. Táto informácia je rozhodujúca pre uchádzačov, aby mohli adekvátne posúdiť potenciálne investičné a prevádzkové náklady a zároveň dodržať požiadavky verejného obstarávateľa na zabezpečenie predmetu zákazky.

Odpoveď č. 3:

Verejný obstarávateľ neplánuje odkúpenie technologického a prevádzkového vybavenia od súčasného poskytovateľa stravovacích služieb a jeho následné odovzdanie úspešnému uchádzačovi z nasledovných dôvodov:

1. Ekonomická nevýhodnosť

Odkúpenie existujúceho vybavenia by predstavovalo dodatočné finančné náklady, ktoré nie sú z ekonomického hľadiska opodstatnené. Verejný obstarávateľ nezaznamenal potrebu vlastniť toto vybavenie, keďže jeho obstaranie a využitie zostáva v kompetencii budúceho poskytovateľa stravovacích služieb.

2. Zachovanie hospodárskej súťaže

Verejný obstarávateľ chce zachovať rovnosť podmienok pre všetkých uchádzačov. Odkúpenie a následné odovzdanie konkrétneho vybavenia by mohlo zvýhodniť alebo obmedziť niektorých uchádzačov, ktorí by preferovali iné technologické riešenia.

3. Zodpovednosť úspešného uchádzača za vybavenie prevádzky

Technologické a prevádzkové vybavenie je kľúčovým faktorom pre efektívne zabezpečenie poskytovania stravovacích služieb. Je preto na úspešnom uchádzačovi, aby si vyhodnotil, aké zariadenie najlepšie zodpovedá jeho prevádzkovým potrebám a technickým štandardom. Po ukončení súťaže má víťazný uchádzač možnosť individuálne rokovať so súčasným poskytovateľom o prípadnom odkúpení vybavenia, ak to bude pre neho výhodné.

4. Nevyhovujúci technický stav a opotrebenie zariadenia

Verejný obstarávateľ nemá záruku, že súčasné vybavenie je v stave, ktorý by dlhodobo zodpovedal požiadavkám na bezpečnú a efektívnu prevádzku. Investovanie do staršieho

zariadenia by mohlo viesť k dodatočným výdavkom na jeho modernizáciu, opravy či výmenu.

5. Nezáujem o odkúpenie vybavenia bufetovej časti

Verejný obstarávateľ taktiež neplánuje odkúpenie vybavenia bufetovej časti prevádzky. Vybavenie tejto časti podlieha špecifickým požiadavkám na kvalitu a funkčnosť, ktoré si môže najlepšie zabezpečiť samotný víťazný uchádzač podľa svojich prevádzkových potrieb.

Z uvedených dôvodov verejný obstarávateľ neplánuje odkúpenie technologického a prevádzkového vybavenia od súčasného poskytovateľa stravovacích služieb. Ak sa víťazný uchádzač po ukončení verejného obstarávania rozhodne odkúpiť toto vybavenie na základe dohody so súčasným prevádzkovateľom, je to plne v jeho kompetencii.

Otázka č. 4:

Možnosť zabezpečenia stravovania dovozom

V súvislosti so špecifikáciou predmetu zákazky žiadame o vysvetlenie, či je možné realizovať poskytovanie stravy formou dovozu jedál z inej zariadenej kuchyne typu nemocničného stravovania, pričom by sa výdaj realizoval v priestoroch verejného obstarávateľa. Zároveň žiadame o potvrdenie, či takýto model poskytovania služby je v súlade s požiadavkami na predmet zákazky a technickými podmienkami stanovenými v súťažných podkladoch, a v prípade nesúladu prosíme o jeho konkrétne zdôvodnenie. V tejto súvislosti tiež žiadame o informáciu, či verejný obstarávateľ pri formulovaní podmienok zákazky zohľadnil rôzne prevádzkové modely poskytovania stravovacích služieb, ktoré by mohli prispieť k zvýšenej efektívite a ekonomickej udržateľnosti pri plnom zachovaní kvality, dostupnosti a bezpečnosti podávaných jedál.

Odpoveď č. 4:

Verejný obstarávateľ zamietá možnosť realizácie poskytovania stravy formou dovozu jedál z inej zariadenej kuchyne typu nemocničného stravovania z nasledovných dôvodov:

1. Požiadavky na dohľad nutričných terapeutov

Proces prípravy stravy pre pacientov nemocnice podlieha prísnemu dohľadu nutričných terapeutov, ktorí zabezpečujú, že každé jedlo spĺňa individuálne dietetické požiadavky pacientov. Dohľad musí byť zabezpečený v celom procese – od plánovania a prípravy jedál až po ich výdaj pacientom. Pri dovoze jedál z iného stravovacieho zariadenia by nebolo možné efektívne kontrolovať dodržiavanie dietetických noriem a špecifikácií v jednotlivých fázach prípravy.

2. Súlad s normami a usmerneniami

Stravovanie pacientov v nemocniciach sa riadi prísny normami a usmerneniami, vrátane:

- **Vestníka Ministerstva zdravotníctva SR č. 39/2018** – ktorý stanovuje výživové normy a zásady prípravy stravy v zdravotníckych zariadeniach,
- **Hygienických požiadaviek podľa Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.** – ktoré zabezpečujú zdravotnú bezpečnosť potravín,

- o **Štandardov HACCP** – ktoré vyžadujú kontrolu kritických bodov v procese prípravy a distribúcie stravy.

o

Cit.:

- a) **Vestník MZ SR č. 39/2018 – Výživové odporúčania pre obyvateľstvo SR:**
„Zdravotnícke zariadenia sú povinné zabezpečiť pacientom stravu v súlade s dietetickými a nutričnými požiadavkami, pričom musí byť zabezpečený dohľad nutričných terapeutov nad celým procesom prípravy, výdaja a konzumácie stravy.“
- b) **Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na stravovacie služby v zdravotníckych zariadeniach:**
„Strava poskytovaná v zdravotníckych zariadeniach musí spĺňať hygienické a výživové požiadavky podľa určených diét a musí byť pripravovaná v kontrolovanom prostredí s podzrievaním zásad HACCP a ďalších hygienických štandardov.“
- c) **Nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín (základný rámec pre HACCP v EÚ):**
„Subjekty podnikajúce v oblasti potravín sú povinné zabezpečiť, aby všetky etapy výroby, spracovania a distribúcie potravín prebiehali v hygienických podmienkach a pod kontrolou, čím sa minimalizuje riziko kontaminácie potravín a ohrozenia zdravia konzumentov.“

Pri dovoze jedál z externého zariadenia by bolo komplikované zabezpečiť dôsledné dodržiavanie týchto predpisov, najmä v oblasti kontrolovanej prípravy diétnej stravy a nutričnej hodnoty jedál.

3. Zachovanie kvality a bezpečnosti jedál

Nemocničná strava musí byť podávaná pacientom v čerstvom stave, s minimálnym časovým odstupom od prípravy po konzumáciu. Dovoz stravy by mohol viesť k predĺženiu času medzi prípravou a výdajom, čím by mohlo dôjsť k zníženiu kvality a bezpečnosti podávaných jedál. Rovnako môže dôjsť k problémom s dodržaním požadovaných teplôt počas prípravy a distribúcie.

4. Nesúlad s technickými podmienkami predmetu zákazky

Súťažné podklady a technické podmienky definujú, že stravovanie musí byť zabezpečené priamo v priestoroch verejného obstarávateľa, čím sa garantuje splnenie všetkých požiadaviek na kvalitu, bezpečnosť a odborný dohľad nad prípravou a podávaním jedál. Dovoz stravy z iného zariadenia by neumožňoval plnohodnotné zabezpečenie tejto požiadavky.

5. Ekonomická a prevádzková udržateľnosť

Verejný obstarávateľ pri formulovaní podmienok zákazky zohľadnil rôzne modely poskytovania stravovacích služieb. Avšak vzhľadom na špecifiká nemocničnej stravy a potrebu dodržiavania odborných a legislatívnych noriem dospel k záveru, že príprava jedál



Stredoslovenský ústav srdcových
a cievnych chorôb, a.s.
Cesta k nemocnici 1
974 01 Banská Bystrica

priamo v priestoroch obstarávateľa je najefektívnejšou a najudržateľnejšou formou zabezpečenia stravovania.

Z vyššie uvedených dôvodov nie je možné akceptovať poskytovanie stravy formou dovozu z iného stravovacieho zariadenia.

S pozdravom

.....
Ing. Miroslava Majchútová
odborný referent verejného obstarávania