

71. prápor podpory velenia
Č. p. 71.prpv-142-12/2023

Zápisnica z priebehu prípravných trhových konzultácií

podľa § 25 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“) pre plánované verejné obstarávanie predmet zákazky „**Objednávkový stravovací systém so softvérovým balíkom stravovacieho zariadenia**“

Verejný obstarávateľ

Názov organizácie:

Ministerstvo obrany Slovenskej republiky zastúpené 71. práporom podpory velenia

Adresa sídla:

Železničná 3, 911 01 Trenčín

Vnútroštátne identifikačné číslo:

30845572

Internetová adresa (URL):

<https://www.mosr.sk>

(ďalej len „verejný obstarávateľ“)

Hospodársky subjekt

Názov hospodárskeho subjektu:

ANETE SR, spol. s r. o.

Sídlo alebo miesto podnikania:

Krížna 4092/34, 811 07 Bratislava

IČO:

35792027

Dátum, čas a miesto konania:

dňa 18. apríla 2023 o 08:00 hod.

v priestoroch brífingovej miestnosti 71.prpv, na adrese Železničná 3, 911 01 Trenčín

Osoby prítomné na rokovaní: Hospodársky subjekt a zástupcovia verejného obstarávateľa

Účelom prípravných trhových konzultácií je oslovenie hospodárskych subjektov, ktoré sa zaoberajú poskytovaním hardvéru a softvéru pre stravovacie zariadenia s cieľom informovať trh o pripravovanej zákazke a získať spätnú väzbu od potencionálnych záujemcov, stanoviť v pripravovanom verejnom obstarávaní predpokladanú hodnotu zákazky a objektívne parametre a požiadavky na predmet zákazky, ktoré verejný obstarávateľ uvedie v opise predmetu zákazky tak, aby boli dodržané princípy verejného obstarávania uvedené v zákone č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“).

Účasť na prípravných trhových konzultáciách je dobrovoľná. Hospodárske subjekty, ktoré sa zúčastnia prípravných trhových konzultácií sa môžu následne zúčastniť pripravovaného postupu pre zadanie zákazky a predložiť ponuku.

Priebeh prípravných trhových konzultácií:

1.

Zástupkyňa verejného obstarávateľa privítala zúčastnené osoby na prípravných trhových konzultáciách a oboznámila ich so skutočnosťou, že predmetné prípravné trhové konzultácie sa konajú v zmysle § 25

zákona o verejnom obstarávaní. Dokumenty k začatiu prípravných trhových konzultácií boli zverejnené aj na webovom sídle verejného obstarávateľa (<https://www.mosr.sk>).

2.

Obsahom prípravných trhových konzultácií boli najmä témy, ktoré boli uvedené v základnom opise predmetu zákazky v dokumente „Oznámenie o začatí prípravných trhových konzultácií“ pre jednotlivé časti predmetu zákazky „Objednávkový stravovací systém so softvérovým balíkom stravovacieho zariadenia – prípravné trhové konzultácie“:

1. časť – objednávkový stravovací systém s príslušenstvom;
2. časť – softvérové vybavenie stravovacieho zariadenia – vojenská kuchyňa.

3.

Zástupcovia verejného obstarávateľa boli upovedomení o povinnosti verejného obstarávateľa zabezpečiť, aby nedošlo ku konfliktu záujmov, ktorý by mohol narušiť alebo obmedziť hospodársku súťaž alebo porušiť princíp transparentnosti a princíp rovnakého zaobchádzania podľa § 23 zákona o verejnom obstarávaní, pričom za týmto účelom zástupcovia verejného obstarávateľa podpísali Vyhlásenie o neexistencii konfliktu záujmov voči hospodárskemu subjektu.

Zástupca verejného obstarávateľa zároveň poučil zástupcov hospodárskeho subjektu o zákonnej úprave prípravných trhových konzultácií podľa § 25 a § 40 ods. 7 zákona o verejnom obstarávaní, na základe čoho zástupcovia hospodárskeho subjektu potvrdili svojim podpisom, že boli verejným obstarávateľom poučený o zákonnej úprave.

4.

Následne pristúpili účastníci prípravných trhových konzultácií k samotným konzultáciám sukcesívne k jednotlivým častiam predmetu zákazky.

1. časť - objednávkový stravovací systém s príslušenstvom

Na začiatok prvej časti vystúpil zástupca slovenskej spoločnosti ANETE SR, spol. s r. o., ktorý predstavil vo všeobecnosti zameranie spoločnosti a taktiež uviedol, že na prebiehajúce PTK pozval kolegov v materskej spoločnosti sídliacej v Brne, ktorých aj jednotlivo predstavil. Zástupcovia spoločnosti pristúpili k PTK formou prezentácií navrhovaného stravovacieho systému. V rámci prvej prezentácie bola predstavená celá spoločnosť, ktorá sa už vyše 30 rokov zaoberá dodávaním hardvéru a softvéru pre stravovacie zariadenia. V rámci systému v stravovacej prevádzke sú štyri oblasti, ktorými sa spoločnosť ANETE SR, s. r. o. zaoberá. **Predaj**, koncový bod systému, je dobre známy každému stravníkovi – ide o moment výdaja samotného jedla. **Distribúcia/objednanie** vybraného/objednaného jedla k výdajnému okienku. Tretia časť je **výroba** jedla, do ktorej spadá v tomto systéme normovanie, skladové hospodárstvo a požadované výstupy pre účtovníctvo. Posledná časť je **nákup** surovín do stravovacieho zariadenia. Na Slovenskej republike funguje spoločnosť po obchodnej a servisnej časti. Vývoj, realizácia a helpdesk funguje v spolupráci s materskou spoločnosťou. Celý systém je modulárny – skladá sa z viacerých modulov a hardvérových zariadení. Stravovací systém sa stavia podľa požiadaviek každého zákazníka. Je možné zloženie jednotlivých modulov meniť, dopĺňať výdajne, zariadenia a iné moduly. Spoločnosť dokáže pokryť všetky potreby stravovacieho zariadenia – od reštauračného spôsobu po klasické závodné stravovanie spolu so špecifickými požiadavkami, ako sú napríklad nemocničné stravovanie. Zástupca verejného obstarávateľa upresnil dôvod, pre ktorý sa realizujú PTK a plánuje sa začať verejné obstarávanie – snaha prejsť na modernejší systém objednávanie stravy, zrušenie papierových lístkov na obed, odbremenenie príslušníkov VZK od fyzického sčítavania lístkov a ich následného uchovávaní. Proces modernizácie objednávkového systému vyšiel zo zasadania stravovacej komisie Veliteľstva pozemných síl OS SR, v rámci ktorej sa uznieslo, že sa obstará len stravovací modul – objednávanie pomocou kariet, avšak tieto karty musia umožniť v budúcnosti modifikáciu aj na iný modul (dochádzka, vstup do objektov).

Zástupca verejného obstarávateľa predstavil vlastné stravovacie zariadenie spoločnosti – že ide o vojenskú kuchyňu, v ktorej sa realizuje v značnej miere klasické závodné stravovanie oproti bezplatnému stravovaniu, avšak vyskytuje sa určitý počet bezplatných stravníkov – tých, ktorí stravu odoberajú bez platenia, na základe uverejnenia v písomnom vojenskom rozkaze. Vzápätí bola spoločnosti predstavená skladba stravníkov, resp. rozdelenie stravníkov do skupín – stravníci platiaci plnú sumu obeda, stravníci platiaci zníženú sumu stravného, bezplatní stravníci. Plus bola doplnená

informácia o studenej kuchyni – výdaji balíkov suchých stráv, či už celodenných alebo určitých chodov (raňajky, večere) v rôznych stravných dávkach. Bola predstavená samotná vojenská závodná kuchyňa, ktorá je detašovaným pracoviskom 71. prpv sídliacim na adrese Veliteľstva pozemných síl OS SR, pričom zabezpečuje stravovanie pre príslušníkov 71.prpv, VePS, Agentúry správy majetku štátu a iné zložky, sídliace v budove VePS. Ide zhruba o 250 stravníkov denne. Strava sa zabezpečuje v rozmedzí dvoch hlavných jedál + polievka (spoločná pre obe hlavné jedlá). Taktiež bola spoločnosti prednesená požiadavka na fyzické objednávacie miesta v počte 2 ks – jedno umiestnené v budove veliteľstva v priestore VZK a druhé fyzické objednávacie miesto situované vo vstupnej hale v budove č. 3. 71.prpv pre príslušníkov - prevažne v hodnosti mužstvo a poddôstojníci - ktorí nemajú účet v doméne „mil“ a nemali by tak prístup k online objednávaníu. Ohľadom spôsobu objednávania bola zo strany verejného obstarávateľa doplnená informácia o možnosti využívať na objednávanie aj smartfóny s VPN najmä u dôstojníkov VePS, ktorí disponujú takýmito zariadeniami. Zástupca verejného obstarávateľa taktiež upresnil, že platba za odobraté jedlá by sa realizovala formou zrážok zo mzdy, pričom by sa VZK a jej príslušníci odbremenili vo veľkej miere od práce s finančnou hotovosťou, aj keď určitá finančná hotovosť by prichádzala do úvahy, z dôvodu zakúpenia obedu pre návštevy v konkrétne neplánované dni. Zrážky zo mzdy by sa realizovali na mesačnej báze na základe výstupu zo stravovacieho systému, ktorý by upresnil počet odobratých jedál a ich cenu. Nakoľko zamestnávateľ prispieva zamestnancovi len na jedno hlavné jedlo počas pracovného/služobného času, v prípade objednaného druhého jedla by si stravník platil plnú sumu obeda. Požiadavka na stravovací systém je, aby systém inteligentne reagoval a v prípade storno objednaného obedu za nižšiu sumu, automaticky precenil druhý obed v poradí na nižšiu sumu. K téme zrážok zo mzdy sa vyjadril aj zástupca spoločnosti, ktorý potvrdil, že predkladaný systém dokáže vytvoriť mesačnú zostavu a aj konkrétny výstup do mzdového účtovníctva. Vytvorí sa súbor v požadovanej štruktúre, ktorý sa načíta do mzdového účtovníctva. Zo strany verejného obstarávateľa bolo spresnené, že mzdové účtovníctvo vlastných príslušníkov nespadá do kompetencií finančnej služby vojenského útvaru, ale realizuje ho Úrad finančného zabezpečenia, kam sa posielajú reporty o zrážkach zo mzdy. Zástupcovia spoločnosti potvrdili, že majú skúsenosti s aplikáciou tohto systému do vojenského prostredia, nakoľko realizovali rovnaký systém pre Ministerstvo obrany SR a rovnako ako 71.prpv požadovali zrážky zo mzdy. Spoločnosť na predmetnej PTK ponúka všetky možnosti a je na konkrétnom zákazníkovi, ktoré si vyberie a aké konkrétne pravidlá sa nastavia v danom stravovacom zariadení.

Zástupca spoločnosti sa spýtal, či v súčasnosti príslušníci vojenského útvaru fungujú na nejakých kartách, či už dochádzkových alebo iných, na ktoré by sa aplikoval aj stravovací systém, alebo by sa riešil nákup nových kariet. Odpoveď zo strany verejného obstarávateľa bola, že v súčasnosti využívame karty len na vstup do chránených priestorov, ale takéto karty nemajú všetci príslušníci, takže by sa išlo o nákup nových kariet. Na čo vzápätí vyvstala otázka, či má verejný obstarávateľ záujem o konkrétny typ kariet. Zástupca verejného obstarávateľa uviedol, že v predchádzajúcej PTK boli predstavené európske a americké karty, ale boli odporúčané karty európskeho typu MYFARE a DESFIRE, avšak verejný obstarávateľ nemá vyhranený presný typ. Samotná spoločnosť potvrdila, že okolo 80 % zákazníkov používa karty MYFARE a DESFIRE. Zástupca spoločnosti sa spýtal, či sa tieto karty plánujú využívať iba v línii stravovacieho modulu, na čo mu bolo odpovedané, že nie – v budúcnosti by sa na tieto karty dokúpil dochádzkový modul, resp. kontrola vstupov do objektov. Zástupca verejného obstarávateľa ešte dodal, že požiadavkou nadriadeného stupňa bolo, aby sa použité karty a systém dal kombinovať s použitím biometrických údajov. Mal by to byť systém, ktorý prostredníctvom doplnenia o tzv. zásuvné moduly, dokáže rozširovať svoje schopnosti. Čiže karty musia byť v budúcnosti modifikovateľné aj na iné aplikácie. Zástupca spoločnosti sa vyjadril, že pri kartách MYFARE a DESFIRE je rovnaká frekvencia čítania a rozdiel je v tom, že tie karty môžete nejakým spôsobom programovať a pri karte DESFIRE je vyšší stupeň zabezpečenia. Samozrejme existujú aj iné typy kariet, na jednej strane rôzne proximity, ktoré sú na inej frekvencii a sú lacnejšie, ale neumožňujú v budúcnosti ďalšie programovanie. V zásade ide o to, že stravovací systém eviduje nejakého zamestnanca, stravníka a ten zamestnanec v danej chvíli, aby mohol komunikovať so systémom tak obdrží kartu a jej kombinácia s použitím biometrických údajov je možná.

Následne bol prostredníctvom PPT prezentácie predstavený hardvér stravovacieho systému – objednávkové terminály, výdajné terminály (s informáciou pre výdajcu koľko porcií jedál je potrebné ešte vydať), terminály na zobrazenie konkrétne objednaného jedla na daný deň. Zástupca verejného obstarávateľa dodal, že u verejného obstarávateľa sa tvorí jedálny lístok na 5 pracovných dní dopredu.

Ďalšie možnosti objednávanía predstavuje spoločnosťou prezentovaný online program „webKREDIT“ s názorným predvedením dizajnu stránky. Mobilné objednávanie sa realizuje prostredníctvom aplikácie, ktorá sa dá stiahnuť z Googleplay alebo AppleStore a umožňuje rôzne akcie ako synchronizácia s vlastným kalendárom, zobrazenie jedálnečka na dni dopredu, zobrazenie informácií o jedle, alergény a podobne. Samotný objednávací terminál, kiosk, má dotykovú obrazovku o 21,5'', ktorý sa zvyčajne umiestňuje pred jedáľňou, priložením karty sa stravník identifikuje a vyberá z možností jedálnečka. Súčasťou prezentácie bol aj reštauračný spôsob stravovacieho systému, ktorý sa neprezentoval bližšie nakoľko verejný obstarávateľ nedisponuje armou alebo bufetom. Objednávkový terminál tiež zobrazuje požadované informácie, ktoré stravovacie zariadenie uverejňuje pre stravníkov – už spomenuté alergény, rôzne oznamy napríklad o sanitárnom dni a pôvode mäsa – toto je už povinne zverejňovanou informáciou. Alergény, ako informácia pre stravníka, sú vedené už na karte jednotlivých tovarov v skladovom hospodárstve a pri tvorbe jedálnečka automaticky vstupujú do jedálnečka.

Odporúčanie pre stravovacie zariadenie od spoločnosti bolo zaistiť spätnú väzbu od stravníkov v podobe elektronickej „knihy prianí a sťažností“, ktorú by zabezpečoval daný stravovací systém a umožnil by vyjadriť stravníkovi svoj názor na odobraté jedlo. Zástupcovia verejného obstarávateľa uviedli, že sú povinní viesť takúto knihu a pravidelne ju vyhodnocovať, takže by to uvítali ako reakciu, ktorú systém zašle po každom vyhodnotení jedla.

Ďalším dôležitým bodom bol havarijný zoznam stravníkov pri neočakávanom výpadku stravovacieho systému – či je riešená záloha dát, aby v prípade výpadku systému poznali príslušníci VZK zoznam prihlásených stravníkov. Zástupca spoločnosti upresnil, že ide o havarijný zoznam, ktorý si môžu príslušníci VZK vytlačiť ešte počas funkčnosti počítača alebo po nabehnutí záložného zdroja.

Dotaz zo strany zástupcov hospodárskeho subjektu bol, či bude možná obhliadka priestorov VZK, kde by mali byť umiestnené jednotlivé terminály, či už objednávacie alebo výdajne, spolu s umiestnením základného PC a riešením sieťového prepojenia. Bohužiaľ z dôvodu prekážok na strane verejného obstarávateľa nebola možná obhliadka priamo v daný deň, ale zástupcovia verejného obstarávateľa a zástupca spoločnosti sa dohodli, že v blízkej dobe prebehne aj fyzická obhliadka priestorov.

Následne vystúpil ďalší zo zástupcov hospodárskeho subjektu ohľadom webovej aplikácie „kancelária“ – ide o obslužnú aplikáciu objednávkového systému. Prebehla názorná ukážka dizajnu a funkcionality tejto aplikácie z pohľadu stravníka, zaradeného do určitej stravovacej skupiny, podľa dotácie stravy, respektíve platenia, ktorý si reálne objednáva jedlo na viac dní z dostupného jedálnečka. Bola názorne ukázaná tvorba jedálnečka, a to buď fyzickým vypisovaním, vytvorením šablón, alebo z už vopred uloženej databázy jedál. Exporty jednotlivých výstupov z tejto aplikácie boli súčasťou ukážky (napríklad zrážky zo mzdy). Aplikácia umožňuje vygenerovať zostavy podľa zadaných parametrov (počty jedál vlastných stravníkov, počty jedál cudzích stravníkov, atď.). Prebehla ukážka dizajnu a funkcionality objednávanía a stornovania aj cez kartu, priložením na čítačku – identifikácia stravníka, ktorý je zaradený do určitej stravovacej skupiny a toto zaradenie mu stanovuje určité pravidlá. Taktiež bol názorne ukázaný príklad objednávanía dvoch a viacerých jedál, pričom systém rozpoznal dotované jedlo a ostatné uvádzal za plnú sumu. Počet povolených odobratých jedál je na nastavení podľa požiadaviek verejného obstarávateľa. Zástupca spoločnosti uviedol na margo informácie, že nie všetci príslušníci vojenského útvaru majú prístup do domény „mil“, že v tejto aplikácii je možné kombinovať možnosti prihlásenia a to prostredníctvom vygenerovaného mena a hesla pre účely aplikácie a taktiež samotným prihlásením do domény „mil“. Aplikácia webKREDIT umožňuje stravníkovi nahliadnúť aj do histórie vlastného objednávanía a taktiež si ju môže stiahnuť vo formáte *.pdf. Taktiež bol ukázaný dizajn objednávacieho terminálu 7'' z pohľadu stravníka – ide o jednoduchšiu variantu, menej komfortnú než veľký objednávací terminál.

Zástupca spoločnosti ukázal aj dizajn a funkcionality výdajného terminálu. Výdajný terminál obsahuje na strane pre obsluhu taktiež 7'' displej, na ktorom obsluha vidí údaje o stravníkovi, jeho objednané jedlo a počet zostávajúcich neodobratých porcií. Na druhej strane výdajného terminálu stravník priloží kartu k čítačke a v prípade, že nemá objednané jedlo, respektíve má objednané iné jedlo, ho tento terminál upozorní. Výdajný terminál umožní nastavenie určitého času - timeoutu, za ktorý sa zobrazené informácie stratia z terminálu a výdaj pokračuje priložením ďalšej karty, alebo v prípade, že obsluha nezaregistruje danú kartu, môže si spätne zobrazit históriu odobratých jedál. Taktiež je nastaviteľné tlačidlo, ktorým obsluha potvrdí výdaj – či už na danom terminály alebo vo forme hardvérového tlačidla. Zo strany verejného obstarávateľa bola položená otázka, či v prípade nutného zatvorenia kuchyne, kedy si už stravníci naobjednávali jedla vopred, je možné objednávky zrušiť a kredit pripísať späť stravníkom.

Zástupcovia spoločnosti odpovedali, že je to možné a toto vrátenie kreditu a storno objednávok môže v tomto prípade urobiť aj obsluha stravovacieho systému formou „náhradného objednávania“. Náhradné objednávanie môže fungovať aj opačným spôsobom, kedy si dotýčný stravník zabudne objednať a aj napriek tomu sa mu jedlo zabezpečilo, má ho zaplatiť tak je možné ho doplniť do objednávky „ex post“.

2.časť -softvérové vybavenie stravovacieho zariadenia – vojenská kuchyňa.

Následne sa prešlo na skladové hospodárstvo, normovanie a účtovanie. Základom skladového hospodárstva a jeho systému sú číselníky, v rámci ktorých sú nadefinované sklady, prípadne jeden centrálny. Sklady sa môžu deliť podľa umiestnenia a obsahu – či už ide o suchý sklad, mrazený alebo chladiarenský sklad. Systém rozlišuje rôzne sadzby DPH podľa zákona – prípadne zmeny v reakcii na sadzby DPH môže vykonať obsluha systému. Adresár v danom systéme obsahuje všetkých dodávateľov a pri prijatí tovaru už len vyberie obsluha dodávateľa zo zoznamu. Záložka v systéme „zákazky“ umožňuje odpis tovaru zo skladu – spotreba buď na akciu, na vlastnú výrobu. Možnosť rozdeliť potraviny do skupín, viesť potraviny v konkrétnej mernej jednotke a sledovať vlastné vybrané nutričné hodnoty u potravín. Zoznam alergénov vychádza z vyhlášky EÚ a skladá sa zo 14 základných, pričom niektoré sú ešte podrobnejšie sledované. Následne bol odprezentovaný dizajn a funkcionality samotného skladového systému, kde zástupca spoločnosti názorne ukázal aj zakladanie skladovej karty. Samotná skladová karta umožňuje viesť základné informácie o danom tovare, umožňuje nastaviť neznížiteľnú zásobu, ktorú má systém sledovať a hlásiť jej zníženie. Skladová karta umožňuje viesť tovar vo viacerých baleniach o rôznych hmotnostiach. Systém umožňuje nastaviť na danú kartu aj náhradné suroviny, ktoré sa použijú v prípade výpadku danej potraviny. Pri danej stravovacej karte sa sleduje aj nákupná cena tovaru a v prípade prekročenia zmluvnej sumy systém upozorní obsluhu. Zástupca spoločnosti prakticky ukázal aj príjem tovaru na fiktívnu faktúru prostredníctvom preberacieho formulára. Zástupca spoločnosti sa spýtal, či vedieme zásoby v proviantnom sklade s DPH alebo bez DPH, na čo mu príslušníčka VZK odpovedala, že s DPH. Súčasťou ukážky bol aj výdaj zo skladu priamym výdajom (na konkrétnu akciu) alebo výdaj zo skladu na vlastnú výrobu cez normovanie. Výdaj tovaru zo skladu sa počíta na priemernú skladovú cenu. Inventúra v sklade bola ďalšou časťou názornej ukážky. Systém umožňuje vytlačiť obratovú súpisu s reálnym stavom alebo zostavu bez zobrazenia reálneho stavu, podľa požiadaviek obsluhy. Taktiež evidencia prebytkov a schodkov zistených pri inventúre.

Následne sa prešlo na ukážku normovania. Základom sú receptúry, systém umožňuje normovať receptúry na 100 osôb, ale taktiež podľa požiadaviek zákazníka aj na 1 osobu. Pri tvorbe receptúr systém ukáže cenovú reláciu jednej porcie a umožňuje ju porovnať so zadanou normou. Pri akejkoľvek zmene surovín v receptúre umožňuje systém uložiť novú verziu receptúry. Ďalej sa pristúpilo k tvorbe jedálneho lístka – zástupca spoločnosti ukázal previazanosť skladového hospodárstva s aplikáciou „Kancelária“, kde sú uvedené počty objednaných jedál. V aplikácii „Kancelária“ dochádza k tvorbe jedálničiek, tak ako to bolo skôr spomenuté, zverejní sa v aplikácii „webKREDIT“ pre možnosť online objednávanie a taktiež sa zverejní pre fyzické objednávacie miesto, aby si stravníci mohli objednávať a pri normovaní sa stiahne pripravený jedálniček z aplikácie „Kancelária“ a tým pádom, už ho nie je nutné fyzicky prepisovať pri normovaní do systému, len sa načíta. Pri uložených jedlách sa automaticky načítajú receptúry, podľa ktorých sa dané jedlo už pripravovalo v stravovacom zariadení. Načítajú sa aj počty objednaných porcií pri jednotlivých jedlách, ktoré sa môžu ešte fyzicky zmeniť, navýšiť. Zo strany príslušníkov VZK bola položená otázka, či systém umožňuje aj zastropovanie počtu porcií, ktoré si môžu stravníci objednávať. Zástupca spoločnosti odpovedal, že systém umožňuje takéto riešenie a zastropovanie sa vykonáva priamo v aplikácii „Kancelária“ pri danom jedle, ktoré chcem limitovať, a tým pádom si stravníci môžu objednávať len do určeného limitu a viac im systém neumožní objednať dané jedlo. Samotné normovanie surovín vyjadruje v podstate zoznam všetkých surovín, ktoré sa použijú na reálnu prípravu stravy, spolu s ich finančným vyjadrením, pričom systém umožňuje sledovať sumu na jednu porciu, ktorá môže byť zastropovaná určitým finančným limitom. Pri vyskladnení surovín tak obsluha systému vie zistiť, v akom finančnom objeme prekročila normu a došlo tak k „preváraní“ – následne môže ešte upraviť receptúry a znížiť tak objem vyskladnených surovín alebo zameniť suroviny. Systém pri normovaní upozorní obsluhu, ak sa daná surovina nenachádza v takom objeme na sklade a umožní použiť náhradnú surovinu (tlačidlo „autozámena“), poprípade surovinu úplne zrušiť z výdaja alebo znížiť jej objem na skladové množstvo. Otázka zo strany verejného obstarávateľa bola, či systém dokáže vypočítať normu, aj keď sa surovina nenachádza v danom čase na

sklade – odpoveď bola áno, systém ale upozorní, že sa nenachádza na sklade (napríklad pečivo, ktoré sa dováža každé ráno). Systém umožňuje vygenerovať rôzne výrobné výkazy – pre kuchára, pre skladníka, pre účtovníka, a i. Taktiež systém umožňuje zaokrúhľovať vydané množstvá napríklad pri vážených položkách. Posledná aktivita pri normovaní je vytvorenie výdajky – v prípade akejkolvek chyby systém pred vygenerovaním výdajky upozorňuje obsluhu a umožní nápravu (náhradu, zníženie vydaného množstva). Po odstránení chyby systém zablokuje dané suroviny o požadovaných množstvách pre výdaj. Príslušníčka VZK sa spýtala, či je možné opraviť už vygenerovanú výdajku – napríklad z dôvodu chybného výdaja surovín? Je to možné protipohybom v systéme- „vratka zo spotreby“. Každý doklad sa dá opraviť protipohybom – príjemku výdajkou, výdajku príjemkou. Taktiež bolo názorne ukázané vytváranie mesačných uzávierok a generovanie výstupných zostáv. Zástupca verejného obstarávateľa sa ešte spýtala, či systém umožňuje aj fakturáciu – vytváranie odberateľských faktúr. Zástupca spoločnosti odpovedal, že tento systém nie je fakturačný, ale umožňuje previazanie príjmu tovaru s dodávateľskou faktúrou, a čo sa týka odberateľských faktúr, na základe ktorých sa stravuje určitá skupina stravníkov, tak záleží na prvotnom nastavení danej skupiny stravníkov, pri ktorých systém vygeneruje len podklad odobratej stravy do účtovníctva – „podklad pre fakturáciu“. Výstupy pre účtovníctvo sa vytvárajú na mieru podľa požiadaviek zákazníka - raz mesačne, dekadne, denne, len určité typy dokladov a podobne.

Spoločné ustanovenia k 1. aj 2. časti zákazky

Otázka zo strany verejného obstarávateľa bola, či výdajný terminál odošle po ukončení výdaja spätnú informáciu do základného PC o počte reálne odobratých jedlách, alebo o ukončení výdaja. Zástupcovia spoločnosti odpovedali, že ani objednávací ani výdajný terminál nezasiela žiadne informácie, ale obsluha si vie pozrieť v aplikácii „Kancelária“ či je výdaj ukončený, ale dá sa nastaviť, že v konkrétnom čase systém odošle email na vopred definovanú emailovú adresu, kde budú uvedené počty objednaných, odobratých a neodobratých jedál. Je možné previesť dátový súbor používaný doposiaľ v stravovacom zariadení do nového systému (receptúry, skladové karty), aby sa nemuseli všetky manuálne prepisovať. Do konverzácie boli následne zapojení aj pozvaní hostia zo 61. spojovacieho práporu, ktorí sa spýtali, či systém funguje za pomoci internetu alebo systém funguje na intranete bez prístupu na internet. Zástupcovia spoločnosti potvrdili, že systém funguje na intranete na Microsoft databázovom serveri, v závislosti na rozsahu prevádzky systému a je možné vystačiť si len s verziou Express, ktorá je zadarmo. Príslušníci 61. spojovacieho práporu sa spýtali, či by sa hardvér pre server zabezpečoval z ich strany, alebo je predmetom nákupu. Spresnilo sa, že aj v prvotnom oznámení o začatí PTK bolo uvedené že objednávatel' (verejný obstarávateľ) zabezpečí operačný systém serverový – zástupca verejného obstarávateľa vysvetlil, že pri tvorbe oznámenia o začatí PTK a tvorbe špecifikácií systému sa vychádzalo z podobnej zákazky, ktorá bola realizovaná u vtedajšieho Úradu logistického zabezpečenia pričom sa upravili a doplnili niektoré požiadavky verejného obstarávateľa. Príslušník 61. sppr sa uistil a podotkol, že ten skôr nakúpený systém nie je pripojený na internete a funguje len na intranete, takže mobilné objednávanie neprichádza do úvahy – fungoval by iba „webKREDIT“ a fyzické objednávacie miesta. Táto informácia bola potvrdená aj zo strany verejného obstarávateľa aj zo strany spoločnosti.

V prípade aktualizácii softvéru pri update sa táto aktualizácia dá realizovať z pohľadu 61. sppr len takým spôsobom, že spoločnosť poskytne daný update a príslušníci 61. sppr uskutočnia aktualizáciu. Príslušníci 61. sppr sa tiež spýtali, ako často sa vykonáva aktualizácia softvéru. Zástupca spoločnosti odpovedal, že to závisí na danej zmluve, na základe ktorej sa uskutoční verejnú obstarávanie – môže to byť raz za rok, raz za 24 mesiacov, okrem legislatívneho upgrade-u, ktorý je povinný. Dial'kový prístup do siete nebude povolený, všetky vzniknuté incidenty sa budú musieť riešiť fyzicky z miesta. Príslušníci 61. sppr sa ešte spýtali, či systém funguje na jednom serveri, jednom stroji a všetky aplikácie majú prístup do databázy daného servera. Zástupca spoločnosti potvrdil, že čítačky potrebujú mať štruktúru pripojenia na daný server. Bude potrebné vybudovať sieť a prípojky – na margo tohto príslušníci 61. sppr povedali, že bude potrebné na plánovanú obhliadku prizvať aj regionálneho technika, ktorý vie, kde sú v budove VePS aktívne prvky a stojany a mohol by poradiť pri plánovaní siete a umiestnenia jednotlivých súčastí. Spomenula sa opätovne potreba havarijného zoznamu stravníkov, potrebného pre realizáciu výdaja nielen kvôli výpadku elektrickej energie (VePS má vlastný záložný zdroj), ale najmä v prípade výpadku servera – záleží všetko od nastavenia fungovania stravovacieho zariadenia, ktoré si môže každé ráno po uzávierke generovať tieto havarijné plány a v prípade výpadku servera si ich vytlačiť.

Posledná dôležitá poznámka zo strany hospodárskeho subjektu smerovala k uplatňovaniu GDPR v stravovacom systéme. Zákon musí byť plnený tak, že daný stravník musí byť informovaný o tom, aké osobné údaje o ňom systém eviduje a prečo ich má a na aké účely ich používa, ale ide napríklad o zverejňovanie údajov pri načítaní stravovacej karty – aké údaje sa zobrazia na terminály a môže ich vidieť aj iný človek (stojaci v rade za stravníkom). Spoločnosť spomenula prípad vlastného zákazníka, ktorý si neprial, vzhľadom na zákon o GDPR, uvádzať pri načítaní stravovacej karty základné informácie ako meno, priezvisko stravníka a zostatok na konte. K tomuto bola zo strany spoločnosti doplnená informácia, že údaje na karte sú modifikovateľné a môže sa zobrazíť len číslo karty, nezobrazovať stav konta a podobne. Systém spĺňa podmienky GDPR.

Následne sa zástupca verejného obstarávateľa veľmi pekne poďakoval zástupcom hospodárskeho subjektu za prezentácie a ich prístup k celej PTK, taktiež príslušníkom 61.spojovacieho práporu za ich účasť a cenné rady. Zástupca hospodárskeho subjektu sa ešte spýtal, v akom časovom horizonte by sa pristúpilo k samotnému verejnému obstarávaniu – odpoveď bola, že prebiehajúce PTK sú základom pre výpočet PHZ a zrealnenie špecifikácie predmetu zákazky a následne sa budú pripravovať podklady do verejného obstarávania. Plán uskutočniť a obstaráť tento systém je do konca roka 2023.

Zástupca spoločnosti ešte na záver odovzdal propagačný materiál o stravovacom systéme pre verejného obstarávateľa.

5.

S obsahom zápisnice boli elektronicky oboznámení všetci účastníci rokovania. Zápisnica je zverejnená na webovom sídle verejného obstarávateľa a v prípade potreby aj v profile verejného obstarávateľa v dokumentoch zákazky, zriadenom na webovom sídle Úradu pre verejné obstarávanie.

6.

Zástupca verejného obstarávateľa konštatoval, že závery z prípravných trhových konzultácií budú verejným obstarávateľom vyhodnotené, pričom záväzné pravidlá, požiadavky a podmienky verejného obstarávania budú za dodržania princípov a pravidiel verejného obstarávania uvedené až v dokumentácii k pripravovanému verejnému obstarávaniu.

7.

Následne boli prípravné trhové konzultácie ukončené.