

Protokol z předběžné tržní konzultace

v souladu s ustanovením § 33 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek k připravované veřejné zakázce s názvem

„Provozování zaměstnanecké jídelny a bufetu v atriu“

Datum a čas konání: úterý 16. července 2019 od 15:00 hodin

Místo konání: místnost C 425, budova C, Vinohradská 12, 120 00 Praha 2

Přítomní zástupci za zadavatele (ČRo):

- Markéta Součková – specialista vzdělávání
- Libor Paulus – vedoucí Odboru správy a majetku
- Petr Matoška – vedoucí Oddělení investic a správy majetku
- Renáta Klabíková – vedoucí Personalistiky a vzdělávání
- Martin Vojslavský – ředitel Ekonomiky
- Pavla Hájková – personální referent, zápis
- Josef Hanibal – vedoucí Oddělení veřejných zakázek
- Tomáš Vávra – právník veřejných zakázek

Přítomní zástupci za dodavatele:

- Martin Hájek, živnostník

Zápis z průběhu jednání:

1) Úvod

Zástupci Českého rozhlasu přivítali pana Hájka a poděkovali mu za projevený zájem o předběžnou tržní konzultaci.

Proběhl podpis prezenční listiny (viz. Příloha č. 1 tohoto protokolu) a bylo odsouhlaseno všemi přítomnými pořízení zvukového záznamu předběžné tržní konzultace pro účely vyhotovení písemného protokolu, který bude po odsouhlasení finální podoby písemného protokolu vymazán.

2) Průběh předběžné tržní konzultace

Dodavatel je obeznámen s problematikou veřejných zakázek i s institutem předběžných tržních konzultací, přesto mu byly ze strany zástupců Českého rozhlasu zopakovány základní prvky předběžných tržních konzultací dle § 33 ZZVZ.

Zástupci Českého rozhlasu pana Hájka seznámili s koncepcí veřejné zakázky:

- smluvní vztah bude uzavírán na dobu 4 – 5 let;
- veřejná zakázka bude koncipována jako otevřené nadlimitní řízení ve zjednodušeném režimu podle § 129 ZZVZ nebo jako nadlimitní koncesní řízení;
- z veřejné zakázky vzejdou tři smlouvy: nájemní smlouva na jídelnu, nájemní smlouva na bufet v atriu budovy a smlouva o stravování;

- Český rozhlas nevynakládá žádné finanční prostředky na realizaci veřejné zakázky, naopak požaduje placení nájemného za pronajaté prostory;
- předpokládaná hodnota veřejné, která je spočítána na základě poměru počtu pracovních dnů v roce, průměrného počtu vydaných obědů denně, délky veřejné zakázky a ceny jednoho obědového menu podle požadavků zadavatele, se pohybuje v pracovní verzi mezi 40 – 50 mil. Kč bez DPH;
- podle interního průzkumu realizovaného v roce 2018 se denně vydá v jídelně cca. 300 obědů;
- jídelna není přístupná veřejnosti, slouží pouze potřebám interních zaměstnanců a jejich hostů;
- cena obědového menu odpovídá současné nominální hodnotě stravenky zadavatele, která činí 100 Kč.

Diskuze:

Zkušenosti dodavatele:

Pan Hájek má jako současný provozovatel zaměstnanecké jídelny v Českém rozhlasu již téměř 11 letou praxi a je se situací v instituci detailně obeznámen.

V současné době je dle názoru pana Hájka jídelna přizpůsobena na 300 – 400 obědů denně. V poslední době byl zaznamenán citelný pokles (zhruba 320 obědů denně), pravděpodobně způsobený optimalizací v rámci Českého rozhlasu.

Tato část protokolu z předběžné tržní konzultace byla vynechána z důvodu ochrany obchodního tajemství dodavatele ve smyslu ustanovení § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.

Druhy polévek:

V případě dvou druhů polévek může nastat podle pana Hájka technický problém s výdejním pultem, neboť na něm není prostor pro další výdejní varnu.

Technická úprava prostoru není možná, neboť vybavení prostor je děláno na míru.

V současné době se vydává pouze jeden druh polévky, který zpravidla vždy částečně zbyde.

S možností koupě samostatné polévky v cenovém rozmezí 20 – 30 Kč nemá pan Hájek problém.

Objednávkový systém:

V současné době není zavedené, ale mohl by být přínosem. V současné době je poskytována možnost si individuálně objednat jídlo předem, což ale využívá pravidelně v průměru cca. 10 zaměstnanců Českého rozhlasu.

Pan Hájek vidí jako možné riziko při zavedení objednávkového systému, že by se zvýšil počet objednávek, mnohé mohou zůstat nevyzvednuté.

Salát jako jedno z hlavních jídel:

V minulosti byla tato varianta zkoušena (zvláště v letních měsících), týden to poměrně fungovalo, ale následně rapidně poklesl zájem ze strany strávnicků.

Dny mezinárodní kuchyně:

V současné době jsou pravidelně pořádány a není problém je dělat i do budoucna.

Salátový bar:

V prostorách jídelny je možné mít a provozovat salátový bar s tím, že saláty budou prodávány na váhu.

Samostatná příloha:

V současné době je umožňováno koupit si samostatně i jen přílohu, a to za 35,- Kč. V případě, že někdo přílohu vůbec nechce, je odečítána tato částka o ceny hlavního jídla.

Počet obědových menu:

Čtyři obědová menu nejsou problém, přičemž v současné chvíli je dle smlouvy o stravování nabízeno hlavní jídlo + nápoj/jablko/polévka/salát z vitríny (ne salátový bar, ale předem připravený a navážený salát)/moučník.

V současné době se tři obědová menu (včetně jednoho vegetariánského) prodávají za 100 Kč, což je nominální hodnota jedné stravenky zaměstnanců Českého rozhlasu. Další obědové menu se prodává za 100 -120 Kč pružně, dle aktuálních cen daných surovin.

V současné době narůstá zájem o samostatná vegetariánská jídla (prodejní cena 80,- Kč). V průměru to dělá cca. 60 jídel denně.

Zkušenosti s „prémiovým“ menu za 110 Kč se zcela neosvědčily, prodala se zhruba polovina navařeného.

Vracení na stravenky:

Pro provozovatele velice neekonomické, cca. v 50 % případů se na stravenku vrací. V případě, že by nebyla dána smluvní povinnost vracet na stravenky, provozovatelé by to jistě ocenili.

Otevírací doba:

Pan Hájek je pro toto, aby byla zachována současná otevírací doba zaměstnanecké jídel, která je od 11:00 hodin do 15:00 hodin.

Personál kuchyně (kuchaři) jsou v práci zpravidla od **(vynecháno z důvodu ochrany obchodního tajemství dodavatel dle ustanovení § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník)**

Možnost teplých snídaní v zaměstnanecké jídelně:

Dříve se tato možnost již zkoušela zavést, ale bez valného úspěchu.

Šlo by to řešit individuálními objednávkami den předem na určitou hodinu pro konkrétní zaměstnance.

Bezlepková jídla:

V Českém rozhlasu má požadavky na bezlepkovou stravu v současné chvíli zhruba 3 -5 zaměstnanců. Problém často bývá v přílohách jídel. Kuchyně není stavebně-technicky řešena na přípravu bezlepkových jídel dle platné legislativy (není tam speciální oddělený prostor s vlastní vzduchotechnikou).

Možnost využití prostorů jídelny pro potřeby Českého rozhlasu:

Mimo časy oběda, resp. přípravy na něj (tedy cca. od 10:30 hodin do 15:00 hodin), v tom nevidí pan Hájek velký logistický problém. V prostoru je k dispozici i bezpečnostní roleta, kterou lze oddělit výdejní pult od zbytku prostoru jídelny.

Stávající vybavení kuchyně:

Dle pana Hájka by bylo zapotřebí dokoupit nové chladicí a mrazicí zařízení na míru. Současný mrazák a lednice již nejsou ve zcela ideálním stavu.

Šoker v kuchyni není, není ani zcela nutný, nicméně by našel své využití.

Stravovací karty:

Není problém zavést stravenkové karty namísto papírových stravenek. Je možná také kombinace obou metod placení.

Stejně tak je určitě možné platit platební kartou.

Bufet v atriu (kavárna pro interní zaměstnance):

V poslední době došlo k poklesu prodeje kávy o cca. zhruba 100 denně (denní tržba tak klesla o 2.500,- Kč). Důvodem mohou být nové kávovary pro zaměstnance na některých odděleních.

Došlo také k lehkému poklesu doplňkového sortimentu.

Výše nájemného:

V současné době je nájem 105.000,- Kč za jídelnu a 25.000,- Kč za bufet v atriu. Tato výše je do budoucna v horizontu 4 - 5 let za v současné době nastavených podmínek neúnosná.

Složení personálu:

Tato část protokolu z předběžné tržní konzultace byla vynechána z důvodu ochrany obchodního tajemství dodavatele ve smyslu ustanovení § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.

Závěr

Český rozhlas bude pana Hájka informovat o vyhlášení veřejné zakázky.

Odpovědnost za správnost zápisu a vyhotovení: Mgr. Tomáš Vávra, právník veřejných zakázek, Oddělení veřejných zakázek, Český rozhlas