

Opis predmetu zákazky

Predmetom zákazky je primárne zabezpečenie stravovania študentov UK a iných verejných vysokých škôl študujúcich dennou formou štúdia, ako aj iných pridružených osôb formou ekonomického prenájmu stravovacieho zariadenia - vysokoškolskej jedálne pozostávajúceho z plne zariadenej jedálne, kuchyne, kancelárií a pridruženého zázemia a zabezpečenie mesačného zúčtovania príspevku na stravovanie za jedlá s nárokom na príspevok na stravovanie vydané úspešným uchádzačom v príslušnom kalendárnom mesiaci študentom verejných vysokých škôl študujúcich dennou formou štúdia v tomto stravovacom zariadení za podmienok určených v zmluve o poskytnutí dotácie na príslušný kalendárny rok uzatvorenej medzi verejným obstarávateľom a Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (ďalej len "dotačná zmluva") a za podmienok určených v metodike rozpisu dotácií zo štátneho rozpočtu verejným vysokým školám na príslušný kalendárny rok ustanovenej Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (ďalej len "metodika rozpisu dotácií") zo strany uchádzača voči verejnému obstarávateľovi.

Pre rok 2021 uvádza dotačná zmluva, ktorá je dostupná v Centrálnom registri zmlúv vedenom Úradom vlády SR, nasledovné podmienky pre poskytovanie príspevku na stravovanie:

„ Ministerstvo poskytuje v rámci dotácie na sociálnu podporu študentov príspevok na stravovanie študentov. Príspevok na stravovanie je od 1. januára 2021 stanovený vo výške 1,40 Euro na jedno vydané jedlo. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2021 upraviť v závislosti od disponibilných zdrojov a počtu vydaných jedál, na ktorý sa príspevok uplatní. O prípadnej zmene výšky príspevku na stravovanie bude ministerstvo informovať verejnú vysokú školu najmenej 30 dní vopred. Príspevok sa poskytuje formou preddavku maximálne na dve jedlá v jeden deň vydané denným študentom v stravovacom, respektíve v zmluvnom zariadení verejnej vysokej školy (za stravovacie zariadenie sa na tieto účely nepokladá bufet alebo obdobné zariadenie). Príspevok nie je možné uplatniť pri nákupe potravín systémom ako sa využívajú "gastrolístky". Verejná vysoká škola na požiadanie ministerstva oznámi priebežný zostatok preddavku k určenému dátumu. Ak tento zostatok vyplývajúci z údajov o stravovaní sa študentov k určenému dátumu presahuje potreby verejnej vysokej školy na rok 2021, je verejná vysoká škola na požiadanie ministerstva povinná čiastku presahujúce jej potreby vrátiť. "

Pre rok 2021 uvádza metodika rozpisu dotácií, ktorá je dostupná na stránke Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR, nasledovné podmienky pre aplikáciu príspevku na stravovanie:

„ Príspevok na stravovanie sa od 1. januára 2021 určuje vo výške 1,40 €. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2021 upraviť v závislosti od disponibilných zdrojov a počtu vydaných jedál, na ktorý sa príspevok uplatní. O prípadnej zmene výšky príspevku na stravovanie bude ministerstvo informovať vysoké školy najmenej 30 dní vopred.

*Príspevok na stravovanie možno aplikovať iba v prípade, keď hodnota jedla je najmenej 2,00 €, pričom príspevok študenta na jedlo musí byť minimálne 50 % z rozdielu ceny jedla a výšky príspevku poskytnutého ministerstvom (táto hranica je stanovená pre prípad, že vysoká škola by zo svojich zdrojov tiež prispievala na jedlo študentom). Okrem toho systém poskytovania jedál študentom musí byť transparentný a kontrolovateľný, aby umožňoval preukazné zúčtovanie príspevku. Príspevok sa poskytuje formou preddavku maximálne na dve jedlá v jeden deň vydané denným študentom v stravovacom zariadení vysokej školy, respektíve v zmluvnom zariadení. Za stravovacie zariadenie na tieto účely sa nepokladá bufet alebo obdobné zariadenie, **nie je teda možné** uplatniť príspevok pri nákupe potravín systémom ako sa využívajú „gastrolístky". "*

Predmetom prenájmu je:

A/ Prenájom nehnuteľností:

1. Nebytové priestory bývalej jedálne VENZA – miestnosti jedálne, kuchyne, sklady (zázemie) a kancelárie a sociálne zariadenia o celkovej výmere 1 039 m² (jedáleň – 455 m², kuchyňa – 281 m², kancelárie 50 m², zázemie 227 m², soc. zariadenia – 26 m²), ktoré sa nachádzajú v budove č. súpisné 6134 (Átriové domky, blok V, 1 NP a Átriové domky, blok N, 2 NP) na ulici Staré Grunty 36 v obci BA-m.č. KARLOVA VES, okres Bratislava IV, zapísaná na liste vlastníctva č. 727 vedenom Okresným úradom Bratislava, Katastrálny odbor, k. ú. Karlova Ves, druh stavby „Budova pre školstvo, na vzdelávanie a výskum“, číslo parcely 2929, o výmere 17987 m², na ktorej sa stavba nachádza.

2. Časť pozemku, nachádzajúceho sa pri Átriovom domčeku, blok V o celkovej výmere 218 m², parcela č. 2930/1, druh pozemku: „zastavané plochy a nádvoría“ o výmere 4585 m², ktorý sa nachádza na ulici Staré Grunty 36, v obci BA - m. č. KARLOVA VES, okres Bratislava IV, zapísaný na liste vlastníctva č. 727 vedenom Okresným úradom Bratislava, Katastrálny odbor, k. ú. Karlova Ves. Časť pozemku, ktorý bude predmetom nájmu, prislúcha k nebytovým priestorom uvedeným vyššie, pričom časť pozemku o výmere 143 m² (asfaltová plocha) slúži na zásobovanie stravovacieho zariadenia a na tejto časti pozemku sa nachádza aj lapač tukov (pod zemským povrchom). Časť pozemku o výmere 75 m² slúži ako sklady.

B/ Prenájom hnutel'ného majetku:

Inventarizačný zoznam hnutel'ného majetku tvorí Prílohu č. 4a týchto súťažných podkladov – Zoznam hnutel'ného a spotrebného majetku a pracovných odevov.

Úspešný uchádzač ako nájomca bude povinný prenajať hnutel'ný majetok:

- Užívať len v rozsahu a za účelom určenom v zmluve o nájme a v zmluve o poskytovaní stravovacích služieb, resp. v týchto súťažných podkladoch,
- Udržovať v riadnom stave a v prípade jeho poškodenia, zničenia zavinenom nájomcom uviesť ho na svoje náklady do pôvodného stavu,
- Zabezpečiť na vlastné náklady udržiavanie technického stavu a vybavenia na elektrických, chladiacich, plynových gastro zariadeniach a vzduchotechnike odovzdaných verejným obstarávateľom ako prenajímateľom v stave spôsobilom na riadny výkon dohodnutých činností, hradiť tiež škody na prenajatom majetku, ktorého znehodnotenie, znečistenie alebo poškodenie spôsobil nájomca alebo jeho zamestnanci.

Akékoľvek zmeny na predmete prenájmu môže úspešný uchádzač - nájomca vykonať iba na základe písomného súhlasu verejného obstarávateľa.

V prípade neopraviteľného alebo nepoužiteľného zariadenia/hnutel'ného majetku nájomca (úspešný uchádzač) na základe protokolu o neopraviteľnosti zariadenia/hnutel'ného majetku vyhotoveného oprávnenou osobou, ktorá je nositeľom certifikátu o odbornej spôsobilosti upovedomí písomne prenajímateľa - verejného obstarávateľa o tejto skutočnosti a zariadenie/hnutel'ný majetok protokolárne odovzdá verejnemu obstarávateľovi. Nový hnutel'ný majetok/zariadenie si nájomca obstará na vlastné náklady, pričom tento hnutel'ný majetok bude vlastníctvom nájomcu a po skončení zmluvy o nájme je nájomca povinný tento hnutel'ný majetok z

priestorov verejného obstarávateľa odstrániť. Uvedené nie je dôvodom na zníženie ceny prenájmu hnutelného majetku, ktorá bude výsledkom verejného obstarávania a ktorá bude platná počas celého obdobia trvania zmluvy o nájme, nakoľko výška minimálneho nájomného za hnutelný majetok zohľadňuje len zostatkovú cenu neodpísaného hnutelného majetku a odpísaný, ale funkčný hnutelný majetok bude odovzdaný do nájmu bezodplatne.

Nájomca sa zaväzuje umožniť verejnému obstarávateľovi ako prenajímateľovi v prípade potreby vstupovať do prenajatých priestorov (nebytové priestory a časť pozemku), vykonávať kontrolu užívania hnutelného majetku a vstupovať do priestorov predmetu nájmu za účelom inventarizácie majetku vo výlučnom vlastníctve verejného obstarávateľa ako prenajímateľa.

Základné charakteristiky súvisiace s predmetom zákazky:

1. Odhadovaný maximálny počet vydaných jedál bol pred pandémiou 4 500 denne v závislosti od obdobia (počas pandemických opatrení v priemere 400 jedál denne).
2. Rozdielne počty vydávaných jedál sú podľa časti roka a týždňa. Maximálny počet jedál počas semestra v stredu je 4 500, maximálny počet jedál počas skúškového obdobia v stredu je 3 000, počas prázdnin v stredu 2 000 jedál. Tieto počty sú odhadované podľa počtu pred pandémiou.
3. Stravníkmi sú najmä študenti UK a STU. Minimálna požadovaná doba výdaja stravy je 5 dní v týždni - pondelok až piatok v období od 1.9. do 30.6. v nasledujúcich časových intervaloch:
 - začiatok vydávania stravy najneskôr od 7:00 hod.
 - ukončenie vydávania stravy najskôr o 20:00 hod.

Mimo tohto obdobia (t.j. od 1.7. do 31.8.) a tiež v období od 01.01. do 6.1. môže byť doba výdaja stravy obmedzená na kratší časový interval, alebo môže byť prevádzka jedálne uzatvorená. V mesiaci december bude výdaj stravy ukončený najneskôr dňa 21.12. príslušného kalendárneho roka a faktúra na zúčtovanie príspevku na stravovanie za december bude doručená verejnému obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr do troch pracovných dní odo dňa ukončenia výdaja stravy.

4. Do jedálne majú okrem doktorandov a študentov dennej formy štúdia UK a inej verejnej vysokej školy povolený vstup za účelom stravovania aj pridružené osoby, napr. študenti externej formy štúdia, zamestnanci verejného obstarávateľa a pod.
5. Verejný obstarávateľ umožňuje úspešnému uchádzačovi realizáciu cateringu, pričom samotné akcie sa musia konať mimo priestorov spadajúcich pod predmet prenájmu a realizácia cateringu nesmie ohrozovať alebo znižovať rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb, ktoré sú predmetom tejto zákazky.
6. Úspešný uchádzač bude zasielať jeho jedálny lístok verejnému obstarávateľovi za účelom zverejnenia na webe <https://mlyny.uniba.sk/>, príp. aj na iných webových stránkach a sociálnych sieťach, ktoré si verejný obstarávateľ určí. Úspešný uchádzač ho má za povinnosť zaslať každý týždeň do nedele do 15. 00 hod pre nasledujúci týždeň. Úspešný uchádzač umiestni jedálny lístok aj na viditeľnom mieste v priestoroch jedálne, pričom jedálny lístok bude dvojjazyčný (SK/ENG) a musia byť v ňom vyznačené alergény, hmotnosť, a tiež

uvedené obidve ceny za jedlá, prílohy, polievky, šaláty a nápoje (cena s príspevkom na stravovanie a cena bez príspevku na stravovanie) a pod.

Verejný obstarávateľ od úspešného uchádzača požaduje:

1. **Zabezpečiť denné rozloženie jedál nasledovne:** Požaduje sa, aby v dennej ponuke stravy dostupnej minimálne v časovom intervale od 10.30 do 20.00 hod boli obsiahnuté minimálne 2 polievky a 8 teplých hlavných jedál - z toho najmenej 5 teplých jedál mäsových (mäso jatočné, hydinové alebo divinové, ryby), jedno vegánske (nesladké) alebo jedno vegetariánske (nesladké), pričom minimálne jedno jedlo bude pripravené s preferenciou zeleného trendu (t.j. jedlo pripravované s vylúčením zápalových zložiek potravy, bez obsahu gluténu a laktózy, ale aj bez obsahu bielkoviny kravského mlieka, zo surovín obsahujúcich zvýšený podiel omega 3 mastných kyselín a nízky podiel surovín s vysokým glykemickým indexom, použité suroviny pochádzajú z regionálnej ekologickej poľnohospodárskej výroby - poskytovateľ musí vedieť preukázať takýto pôvod surovín). Stravník má možnosť voľného výberu jedál z dennej ponuky s možnosťou voľby prílohy a možnosťou odobrať stravu bez polievky.
2. V menu viditeľné označovanie hlavných surovín jedál, ktoré pochádzajú z udržateľných zdrojov (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label etc.).
3. Preferenciu využívania hlavných surovín pre výrobu dennej ponuky jedál z udržateľných zdrojov (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label etc.).
4. Poskytovanie aj iných než štandardných príloh k jedlám, napr. grilovanú zeleninu, dusenú zeleninu, kuskus, ryžové rezance, atď.
5. Ponuku šalátov z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúcu sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.
6. Ponuku vhodných teplých a studených nápojov (nealkoholických), z toho minimálne 1 neperlivý teplý nápoj bez cukru a umelých prísad (napr. čaj) a 1 neperlivý studený nápoj bez cukru a umelých prísad (napr. minerálka). Ponuka nápojov bude dostupná počas celej požadovanej doby výdaja stravy.
7. Zabezpečenie separácie odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
8. V prípade predaja jedál a nápojov „so sebou“ balenie do kompostovateľných obalov.
9. Zabezpečiť aj kompostovateľné jednorazové pomôcky pre zákazníkov (príbor, slamky, obrúsky...).
10. **Cena jedál:** určiť ceny jedál, príloh, šalátov, polievok a nápojov tak, aby odrážali reálne náklady spojené s ich prípravou (v cene bude započítaná cena surovín, všetky ekonomicky oprávnené náklady a primeraný zisk), pričom hodnota jednotlivých jedál, príloh, šalátov, polievok a nápojov môže byť rôzna. Cena za jedlo pripravené so zohľadnením „zeleného trendu“ môže byť vyššia, avšak úspešný uchádzač je povinný každý deň pripraviť minimálne päť (5) cenovo výhodných teplých jedál, z toho najmenej tri mäsové, ktoré budú zohľadňovať preferencie stravníkov a budú dostupné minimálne v čase od 10.30 - 20.00 hod. Cena týchto cenovo výhodných teplých jedál nesmie prekročiť sumu 2,70 eur/jedno jedlo. Zároveň budú denne v uvedenom časovom intervale dostupné aj štandardné

teplé prílohy (ryža, knedle, cestoviny, zemiaky na rôznych spôsoboch). Cena týchto štandardných príloh nesmie prekročiť sumu 0,65 eur/príloha. Cena týchto cenovo výhodných teplých jedál a cena uvedených štandardných teplých príloh môže byť každoročne zvýšená o ročnú mieru inflácie meranú indexom spotrebiteľských cien zverejnenú Štatistickým úradom SR.

11. Minimalizáciu vzniku dlhých radov pri pokladni - je nevyhnutné zabezpečiť okrem hotovostných platieb aj bezhotovostnú platbu (platobným terminálom pre bankové platobné karty).

12. Spracovanie Výkazu o vysokoškolských jedálňach (Škol (MŠVVŠ SR) 16-01) a jeho doručenie verejnemu obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr v termíne vždy do 10 kalendárnych dní po skončení príslušného kalendárneho roka .

Ďalšie informácie týkajúce sa predmetu zákazky:

1. Verejný obstarávateľ je vlastníkom a prevádzkovateľom systému na kontrolu a evidenciu príspevkov na stravu pre študentov denného vysokoškolského štúdia (KEPS). Systém zabezpečuje dodržanie podmienky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky, že jeden študent môže dostať v jeden kalendárny deň maximálne 2 príspevky na stravu. Z tohto dôvodu je používanie systému KEPS pre prevádzkovateľov stravovacích zariadení v rámci UK záväzná. Systém sa skladá z centrálnej evidencie údajov, ktorá je fyzicky umiestnená na serveri UK, a inteligentných koncových zariadení, ktoré sú vybavené čítačkou bezkontaktných čipových kariet. Tieto zariadenia verejný obstarávateľ zapožičiava prevádzkovateľom stravovacích zariadení v takom počte, aby sa takéto zariadenie nachádzalo v priestore každého predajného miesta (pokladne). Zariadenia sú autonómne, nie sú hardvérovým prepojené zo žiadnym typom pokladne. So serverom evidencie sú prepojené počítačovou sieťou (káblom RJ45, alebo WiFi). Zapožičanie zariadení je bezplatné a trvá počas celej doby prevádzky jedálne. Úspešný uchádzač má k dispozícii webovú rozhranie, pomocou ktorého môže sledovať predaj stravy s príspevkom na stravovanie na dennej, mesačnej a ročnej báze. Mesačný výkaz, ktorý je výstupom z tohto systému, je pre uchádzača podkladom pre fakturáciu príspevkov na stravovanie voči verejnemu obstarávateľovi za predchádzajúci kalendárny mesiac. Inštaláciu koncových zariadení, zaškolenie používateľov, poskytnutie manuálov, konzultácie, ako aj prevádzku celého systému a jeho údržbu zabezpečuje verejný obstarávateľ.

2. V priestoroch sa nachádzajú zariadenia vo fabrickej záručnej dobe, napr. veľkokapacitná pásová umývačka bieleho riadu Meiko M-iq s rekuperáciou vodných pár, veľkokapacitná umývačka kuchynského riadu Meiko a pod. Ich zoznam je súčasťou Prílohy č. 4b- Servis gastrozariadení.

3. Celá vetva studenej vody, na ktorú sú pripojené aj všetky gastrozariadenia, je napojená na veľkokapacitnú neelektrickú úpravovňu vody od firmy Earth Resources s hrubým predfiltrom s vymeniteľnou vložkou (v zásobe) a zmäkčením vody na 0 stupňov nemeckej stupnice. V prípade poruchy zariadenia je k dispozícii tzv. bypass, kde si na bežnej užívateľskej úrovni viete behom chvíľky prepnúť vodu z upravenej na vodu neupravenú.

4. V odbytovej časti nad výdajom sa nachádza prezentačný systém s televízormi, vhodný na prezentáciu ponúkaných jedál a služieb. Ovládateľný buď z PC, alebo aj cez WiFi intranetovú sieť s voľne dostupnými aplikáciami OS Android a IOS.

5. Komerčné pripojenie na internet pre backoffice.

6. Odbytová časť jedálne je v pokrytí WiFi siete Eduroam.

7. Chladiace a mraziace boxy nachádzajúce sa v nebytovom priestore, sú v pôvodnom stave z roku 2009 so súborom opráv zabezpečujúcich tesnosť a funkčnosť systému s nutnou kontrolou kondície na pravidelnej báze. Bližší popis stavu je uvedený v Prílohe č. 4b – Servis gastrozariadení.

8. Okrem nájomného (kritérium na vyhodnotenie ponúk) bude úspešný uchádzač povinný uhrádzať aj mesačné platby za dodávku energií a platby za ostatné prevádzkové náklady.

9. V nižšie uvedenej tabuľke je uvedený prehľad spotreby energií počas plnej prevádzky stravovacieho zariadenia VENZA v r. 2019. Uvedené sumy zohľadňujú v tom čase platné ceny za energie dodávané jednotlivými dodávateľmi uvedených energií.

10. Súčasťou technického vybavenia priestoru je plne klimatizovaná odbytová časť (ovládateľná v dvoch zónach) vrátane výdaja jedál, výrobná časť obsahuje vzduchotechniku po generálnej oprave z roku 2019 s dochladzovaním na požadovanú teplotu.

11. Prípojky ako elektrina, voda, kanalizácia - napojená na lapač tukov, sú privedené do priestoru.

12. Náklady na merané energie /voda, elektrina, plyn/ za rok 2019:

Elektrická energia	56 374,09 €
Teplá voda	11 367,12 €
Vodné a stočné	3 950,90 €
Plyn	6 206,57 €

13. Platby za dodávku tepla budú uhrádzané paušálne, a to podľa výmery prenajatej vykurovanej plochy.

14. Súčasťou prevádzky je aj lapač tukov, ktorý je potrebné zrekonštruovať. Bližší popis stavu je uvedený v Prílohe č. 4b Súťažných podkladov - Servis gastrozariadení a projektová dokumentácia potrebná k rekonštrukcii tvorí Prílohu č. 13 týchto súťažných podkladov. Bez tejto rekonštrukcie nie je možné začať poskytovať predmet tejto zákazky - stravovacie služby.

15. Upratovanie si úspešný uchádzač zabezpečí takisto vo vlastnej réžii - upratovanie v nájomnom priestore, pričom čistiace, hygienické a toaletné potreby si zabezpečuje v týchto priestoroch vo vlastnej réžii.

16. Verejný obstarávateľ bude požadovať od úspešného uchádzača predloženie uzatvoreného poistenia zodpovednosti za škodu spôsobenú pri výkone povolania alebo poistenia zodpovednosti za škodu podnikateľa, minimálne vo výške 1 000 000 eur. Úspešný uchádzač nesie voči verejnému obstarávateľovi zodpovednosť aj za škody spôsobené činnosťou svojich subdodávateľov, ako by ich spôsobil sám. Poistnú zmluvu vrátane dokladu o úhrade poistného je povinný úspešný uchádzač predložiť verejnemu obstarávateľovi najneskôr v momente protokolárneho odovzdania stravovacieho zariadenia do užívania a opätovne kedykoľvek počas trvania Zmluvy o poskytovaní stravovacích služieb a Zmluvy o nájme. Poistenie bude uzavreté počas celej doby trvania obidvoch zmlúv.