



Opis zákazky

Predmetom zákazky sú služby školskej jedálne formou obedov pre študentov a zamestnancov Univerzity Komenského v Bratislave, Filozofickej fakulty (ďalej len „FiF UK“)UK v Bratislave v priestoroch kuchyne a jedálne v budove na Gondovej ulici 2, 811 02 Bratislava. Výdaj obedov je v pracovných dňoch od 11,30 h do 14,30 h.

Predpokladaný počet vydaných obedov pre študentov je 38.000 ročne, pre zamestnancov 40.000 ročne, **spolu 78.000 obedov ročne.**

Počet vydaných obedov v roku 2019:

- študentom – 35.982
- Zamestnancom – 39.723

Pre účely poskytovania stravovacích služieb verejný obstarávateľ poskytuje **nezariadený** priestor kuchyne a jedálne o výmere 314,78 m², ktoré sa nachádzajú na prízemí budovy na Gondovej ulici 2, na pozemku parc. číslo 225 v k. ú. Bratislava I Staré Mesto, zapísaných v LV č. 3405. Poskytovateľ služby je povinný uhradiť verejnému obstarávateľovi náklady spojené s užívaním priestorov kuchyne a jedálne vrátane DPH, ktorými sú: dodávka elektrickej energie, dodávka plynu, vodné a stočné, odvoz a likvidácia odpadu.

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

- | | |
|------------------------|-----------|
| - Elektrina: | 6495,23 € |
| - Plyn na vykurovanie: | 3395,68 € |
| - Vodné a stočné: | 1778,80 € |
| - OLO: | 929,04 € |

Stravnú jednotku tvorí 1x polievka, 1x pečivo (chlieb), 1x hlavné jedlo, 1x nealkoholický nápoj, pričom v dennej ponuke musí byť najmenej 1 jedlo mäsité, 1 jedlo vegetariánske, resp. bezmäsité, 1 jedlo vegánske.

Základné charakteristiky súvisiace s predmetom zákazky:

1. Priemerný počet obedov vydaných v roku 2019 bol 305 denne, z čoho 105 študentom a 200 zamestnancom. Plánovaný počet obedov vydaný počas trvania zmluvy = 600 obedov denne.
2. Kapacita jedálne: 150 miest
3. Rozdielne počty vydávaných jedál sú podľa časti roka a týždňa. Maximálny počet jedál počas semestra v stredu je 600 jedál, maximálny počet jedál počas skúškového obdobia v stredu je



300 jedál, maximálny počet jedál počas prázdnin v stredu je 150 jedál. Tieto počty sú odhadované podľa počtu vydaných obedov pred pandémiou.

4. Stravníkmi sú študenti a zamestnanci FiF UK. 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:

- a. začiatok vydávania stravy najneskôr od 11,30 h
- b. ukončenie vydávania stravy najskôr o 14,30 h

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.

5. Maximálna cena stravnej jednotky s DPH: 5,10 €
6. Do jedálne majú okrem doktorandov a študentov dennej formy štúdia povolený vstup za účelom stravovania aj pridružené osoby, napr. študenti externej formy štúdia, zamestnanci verejného obstarávateľa a pod.
7. 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 znížovať rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb, ktoré sú predmetom tejto zákazky.
8. Úspešný uchádzač bude zasielať jeho jedálny lístok verejnému obstarávateľovi za účelom zverejnenia na webe <https://fphil.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 štvrtka do 15.00 h pre nasledujúci týždeň. Úspešný uchádzač umiestni jedálny lístok aj na viditeľnom mieste v priestoroch jedálne a musia byť v ňom vyznačené alergény, hmotnosť.
9. Stravníci si objednávajú jedlá z ponuky najmenej 3 hlavných jedál deň vopred, úspešný uchádzač zabezpečí v primeranej miere výdaj každého hlavného jedla aj bez objednávky. Objednávky sa realizujú formou dvojdielných poukážok na obed, ktoré vydá stravníkom úspešný uchádzač na začiatku mesiaca. Odovzdanie dielu „Objednávka“ s označením dňa výdaja a príslušného hlavného jedla, a to deň vopred, sa považuje za objednanie hlavného jedla. Pre výdaji obeda sa stravník preukáže označeným dielom „Poukážka“ s označením objednaného hlavného jedla.

Verejný obstarávateľ od úspešného uchádzača požaduje:

- **Zabezpečiť denné rozloženie jedál nasledovne:** Požaduje sa, aby v dennej ponuke stravy dostupnej minimálne v časovom intervale od 11.30 do 14.30 hod boli obsiahnuté minimálne 1 polievka a 3 teplé hlavné jedlá - z toho najmenej 1 teplé jedlo mäsové (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).

- 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.).
- Poskytovanie aj iných než štandardných príloh k jedlám, napr. grilovanú zeleninu, dusenú zeleninu, kuskus, ryžové rezance, atď.
- Ponuku šalátov z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúcu sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.
- Ponuku vhodných nealkoholických nápojov, z toho minimálne 1 neperlivý teplý nápoj bez cukru a umelých prísad. Ponuka nápojov bude dostupná počas celej požadovanej doby výdaja stravy.
- Zabezpečenie separácie odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
- V prípade predaja jedál a nápojov „so sebou“ balenie do kompostovateľných obalov.
- Zabezpečiť aj kompostovateľné jednorazové pomôcky pre zákazníkov (príbor, slamky, obrúsky...).
- Spracovanie Výkazu o vysokoškolských jedálňach (Škol (MŠVVŠ SR) 16-01) a jeho doručenie verejnému obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr v termíne vždy do 10 kalendárnych dní po skončení príslušného kalendárneho roka