



Príloha č. 1a – Opis predmetu zákazky

## Opis predmetu zákazky

Predmetom zákazky je zabezpečenie stravovania primárne pre študentov UK a študentov iných verejných vysokých škôl študujúcich dennou formou štúdia ubytovaných v Študentskom domove Mlyny UK, Staré grunty 36, 841 04 Bratislava a zabezpečenie mesačného zúčtovávania príspevku na stravovanie za jedlá s nárokom na príspevok na stravovanie (ďalej aj „dotácia“) vydané úspešným uchádzačom v príslušnom kalendárnom mesiaci študentom verejných vysokých škôl študujúcich dennou formou štúdia v stravovacom zariadení úspešného uchádzača 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”).

Pre rok 2023 uvádza dotačná zmluva, ktorá je dostupná na adrese <https://www.crz.gov.sk/zmluva/7401545/> nasledovné podmienky pre poskytovanie príspevku na stravovanie:

*„(8) Ministerstvo poskytuje v rámci dotácie na sociálnu podporu študentov verejnej vysokej školy príspevok na stravovanie študentov. Príspevok na stravovanie je od 1. januára 2023 stanovený vo výške 1,50 Euro na jedno vydané jedlo. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2023 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 2023, je verejná vysoká škola na požiadanie ministerstva povinná čiastku presahujúcu jej potreby ministerstvu vrátiť.“*

Pre rok 2023 uvádza metodika rozpisu dotácií, ktorá je dostupná na adrese <https://www.minedu.sk/33286-sk/rozpis-dotacii-zo-statneho-rozpocetu-verejnym-vysokym-skolam-na-rok-2023/>, nasledovné podmienky pre aplikáciu príspevku na stravovanie:

*„(66) Príspevok na stravovanie sa poskytuje účelovo a len verejným vysokým školám. Výška zálohového príspevku na jedlá (študentom dennej formy vrátane doktorandov) sa poskytuje úmerne v závislosti od počtu vydaných jedál v období od 1. januára 2023 do 30. septembra 2023. Korekcia na skutočnú potrebu sa vykonáva podľa požiadaviek vysokých škôl, najviac 2x ročne.*

*(67) Príspevok na stravovanie sa od 1. januára 2023 určuje vo výške 1,50 eur. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2023 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.*

*(68) Príspevok na stravovanie možno aplikovať iba v prípade, keď hodnota jedla je najmenej 3,00 €, 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“.

#### A. Základné charakteristiky súvisiace s predmetom zákazky:

1. Odhadovaný počet vydaných dotovaných jedál (t. j. jedál s nárokom na príspevok na stravovanie) počas účinnosti zmluvy je 991 972 jedál. Tento počet jedál tvorí pre násobení aktuálnou výškou dotácie na jedlo finančný limit zmluvy, ktorá bude výsledkom tejto zákazky, t. j.  $495\,986 \text{ jedál} \times 1,50 = \mathbf{1\,487\,958 \text{ eur}}$ . V prípade, ak sa počas platnosti zmluvy zvýši, resp. upraví príspevok na jedlo, verejný obstarávateľ upraví zmluvu dodatkom podľa § 18 ods. 1 písm. a). Nová celková hodnota zmluvy sa vypočíta tak, že sa k objemu už vyčerpaného finančného limitu pripočíta zvyšný finančný limit, ktorý sa určí vynásobením nevyčerpaného počtu dotovaných jedál (z celkového počtu 991 972 jedál) novou výškou dotácie na jedlo. Dotované jedlá poskytnuté od nadobudnutia účinnosti dodatku budú fakturované s novou sumou dotácie. Odhadovaný počet vydaných jedál, ktorý tvorí po pre násobení sumou dotácie finančný limit zmluvy nemusí byť plne vyčerpaný. Zmluva skončí buď 31.8.2025, alebo vyčerpaním finančného limitu, na ktorú bola uzatvorená.
2. Rozdielne počty vydávaných jedál sú podľa časti roka a týždňa.
3. Stravníkmi sú najmä študenti UK a študenti iných verejných vysokých škôl ubytovaní v Študentskom domove Mlyny UK. Minimálna požadovaná doba výdaja stravy je 7 dní v týždni, pondelok až nedeľa, vrátane sviatkov a dní pracovného pokoja v období od dňa začatia poskytovania predmetu zákazky (zachytený je v protokole o začatí poskytovania predmetu zákazky) **do 31.8. 2025** v nasledujúcich časových intervaloch:
  - začiatok vydávania stravy najneskôr od 7:00 hod.
  - ukončenie vydávania stravy najskôr o 20:00 hod.

V období od 1.7. do 31.8. príslušného kalendárneho roka môže byť doba výdaja stravy obmedzená na kratší časový interval, pričom minimálna doba výdaja stravy počas obmedzenia je požadovaná v rozsahu od 8:00 do 16:00 hod. V tomto období je úspešný uchádzač oprávnený prevádzku stravovacieho zariadenia uzatvoriť a to najviac v celkovom rozsahu na dva týždne, t. j. 14 kalendárnych dní (napr. sanitárne dni, čerpanie dovolení). V období od 1.1. do 6.1. príslušného kalendárneho roka môže byť doba výdaja stravy obmedzená na kratší časový interval (od 8:00 do 16:00 hod), alebo môže byť stravovacie zariadenie uzatvorené. O uzatvorení prevádzky je úspešný uchádzač povinný vždy informovať verejného obstarávateľa minimálne 5 pracovných dní vopred.

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. Úspešný uchádzač bude zasielať jedálny lístok verejnému obstarávateľovi za účelom zverejnenia na webe príp. na sociálnych sieťach, ktoré si verejný obstarávateľ určí. Úspešný uchádzač ho má za povinnosť zasláť každý týždeň do piatku do 12. 00 hod pre nasledujúci týždeň. **Po podpise zmluvy bude uchádzačovi upresnená kontaktná adresa na zasielanie**



**týchto informácií.** Úspešný uchádzač umiestni jedálny lístok aj na viditeľnom mieste v priestoroch jedálne a musia byť v ňom vyznačené alergény, hmotnosť, všetky informácie podľa právnych predpisov upravujúcich prevádzku verejného stravovania a tiež uvedené ceny za prílohy, polievky, šaláty/kompóty a nápoje. V prípade cien jedál bude ku každému jedlu uvedená cena s dotáciou a cena jedla bez uplatnenia dotácie

5. Verejný obstarávateľ upozorňuje na skutočnosť, že poskytovanie stravovania **nebude prebiehať formou objednávania vopred.**

## **B. Požiadavky na úspešného uchádzača**

1. **Zabezpečiť denné rozloženie jedál tak, aby** v dennej ponuke stravy dostupnej minimálne v časovom intervale od 10.30 do 20.00 hod bolo obsiahnuté minimálne rozloženie stravy nasledovne:
  - teplá polievka
  - 8 hlavných jedál, z toho najmenej 5 jedál mäsových (mäso jatočné, hydinové alebo divinové, ryby) a 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).

**Stravník má možnosť voľného výberu hlavných jedál z dennej ponuky s možnosťou voľby prílohy a možnosťou odobrať hlavné jedlo bez polievky.**

**Zabezpečiť denné rozloženie jedál tak, aby** v dennej ponuke stravy dostupnej v čase od 7.00 - 10.30 bolo obsiahnuté raňajkové jedlo v rozložení minimálne:

- 2 teplé jedlá
  - 2 studené jedlá vrátane jedného nápoja v cene raňajkového jedla.
2. Okrem denného rozloženia jedál uvedeného v čase od 10:30 do 20.00, je úspešný uchádzač povinný poskytovať minimálne v uvedenom časovom intervale aj širšiu škálu šalátov z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúcu sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.
  3. V cene hlavného jedla a v cene raňajkového jedla je jeden nápoj. Úspešný uchádzač je povinný poskytovať ponuku najmenej jedného sladeného a jedného nesladeného nápoja. Ponuka nápojov bude dostupná počas celej požadovanej doby výdaja stravy.
  4. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť separáciu odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
  5. **V prípade predaja jedál a nápojov „so sebou“ je úspešný uchádzač povinný zabezpečiť balenie do kompostovateľných obalov.**
  6. Zabezpečiť aj kompostovateľné jednorazové pomôcky pre stravníkov (príbor, obrúsky...).
  7. Minimálne požadované zloženie jedál:
    - a) polievka – teplá, k vhodnému typu polievok 2 ks chlieb v cene polievky (polievka nie je súčasťou hlavného jedla).
    - b) hlavné jedlo:



- jedlo s prílohou, napr. pečené stehno s ryžou, mäso, omáčka s knedľou, špenát, vajíčko so zemiakmi, zeleninové soté s ryžou, hlivový perkelt s kolienkami, segedínsky guláš s knedľou,
  - jedlo bez prílohy, napr. granatír (+uhorka), slivkové gule, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), pečené buchty lekvárové, zapekané tvarohové palacinky, pizza, francúzske zemiaky (+uhorka)
8. Druhy hlavných jedál pre účely tejto zmluvy sú:
- a) mäsové hlavné jedlá (rôzne druhy mäsa – kuracie, bravčové, hovädzie, ryby, v minimálnej gramáži uvedenej nižšie) podávané obvykle s prílohou, napr. rezeň s ryžou, ryba s hranolkami, hovädzia roštenka so zemiakmi, sviečková na smotane s knedľou, pečená krkovička s varenými zemiakmi a pod.,
  - b) nemäsové hlavné jedlá (vegetariánske, vegánske, múčne/sladké, zeleninové), podávané:
    - s prílohou napr. grilovaná zelenina s hranolkami, luskový prívarok (+vajce) so zemiakmi, špenát (+vajce) so zemiakmi, vyprážaný karfiol (+ tatárska omáčka) so zemiakmi,
    - bez prílohy napr. parené buchty, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), špagety (+ omáčka+syr), ryžový nákyp a pod.
9. Prílohami k jedlu (ak to typ hlavného jedla obvykle vyžaduje) sú ryža, zemiaky na rôzne spôsoby, cestoviny, tarhoňa, knedľa, grilovaná/dusená zelenina, kuskus, ryžové rezance, atď.
10. Úspešný uchádzač v menu alebo na inom viditeľnom mieste označí hlavné suroviny jedál, ktoré pochádzajú z udržateľných zdrojov (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label atď.).
11. Úspešný uchádzač sa zaväzuje preferovať ako hlavné suroviny pre výrobu dennej ponuky jedál udržateľné zdroje (ekologické hospodárstvo, bio-farmy, farmársky produkt, lokálni pestovatelia/chovatelia, fair-trade, EU eco-label atď.).
12. Úspešný uchádzač bude poskytovať aj inú než štandardnú prílohu k jedlám (napr. grilovaný zeleninu, dusenú zeleninu, kuskus, bulgur, ryžové rezance, atď.).
13. Úspešný uchádzač je povinný ponúknuť šaláty z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúc sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.
14. Úspešný uchádzač je povinný poskytovať ponuku najmenej jedného sladeného a jedného nesladeného nápoja. Ponuka nápojov bude dostupná počas celej požadovanej doby výdaja jedál.
15. Úspešný uchádzač zabezpečí separáciu odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
16. V prípade predaja jedál a nápojov „so sebou“ bude úspešný uchádzač baliť jedlá do kompostovateľných obalov. V prípade používania jednorazových pomôcok (príbor, slamky, obrúsky a pod.) budú tieto pomôcky kompostovateľné.
17. Úspešný uchádzač zabezpečí, aby počas výdaja jedál boli jeho zamestnanci oblečení v čistom oblečení vhodnom na výdaj jedál.
18. Pri poskytovaní stravovacích služieb musia byť dodržané všetky všeobecne záväzné právne predpisy a normy platné pre školské stravovanie v ich aktuálnom znení, najmä zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.



Skladovanie potravín, varenie, prepravu a podávanie jedál zabezpečuje poskytovateľ v súlade s platným a účinným Potravinovým kódexom SR a s platnou a účinnou vyhláškou MZ SR č. 533/2007. Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov.

19. Úspešný uchádzač musí zabezpečiť prípravu a výdaj stravy pracovníkmi, ktorí sú držiteľmi platných zdravotných preukazov.
20. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť na vlastné náklady pravidelné upratovanie a čistenie priestorov jedálne, kuchyne, ako aj ďalších priestorov súvisiacich s poskytovaním predmetu zmluvy. Upratovanie a čistenie bude pozostávať minimálne z každodenného umytia dlážky vo všetkých priestoroch vrátane jedální, z pravidelného čistenia kuchynských a výdajných zariadení, umývania toaliet určených pre zamestnancov poskytovateľa tak, aby boli zabezpečené hygienické štandardy. Stoly a stoličky je potrebné čistiť najmenej raz za deň. Úspešný uchádzač je povinný pri umývaní používať dezinfekčné prostriedky, pričom dezinfekčné, čistiace, hygienické a toaletné potreby si zabezpečuje v týchto priestoroch vo vlastnej réžii a na vlastné náklady.
21. Úspešný uchádzač je povinný mať na prevádzku jedálne vypracovaný HACCP systém (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné/ ochranné body) a prevádzkový poriadok, ktoré predloží Regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, pričom ich kópiu odovzdá verejnemu obstarávateľovi najneskôr v deň začatia plnenia predmetu zmluvy. Nepredloženie alebo nedodržovanie HACCP a prevádzkového poriadku sa považuje za podstatné porušenie zmluvných podmienok.
22. Požadované minimálne gramáže/objemy v surovom stave:
  - hovädzie mäso v surovom stave 120 g
  - bravčové mäso v surovom stave 120 g
  - kuracie mäso v surovom stave bez kosti 120 g
  - ryby v surovom stave 150 g
  - kuracie stehno v surovom stave s kosťou 240 g
  - omáčka k jedlu 1,5 dcl
  - šalát – čerstvá/sterilizovaná zelenina 200 g
  - kompót 200 g
  - múčne a sladké jedlá 350 g
  - zeleninové jedlá 350 g
  - vyprážaný syr 100 g
  - vyprážané filé 150 g
  - pizza 450 g
  - prílohy od 150 do 200 g (v hotovom stave)
  - polievka 330 ml (v hotovom stave)
  - nápoj k jedlu 200 ml

### C. Cena jedál:

1. Úspešný uchádzač je povinný 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. Úspešný uchádzač je povinný **každý deň pripraviť 8 hlavných jedál, ktoré budú dostupné v čase od 10.30 do 20.00 hod., z toho:**



- **minimálne päť (5) typov hlavných jedál v cene, ktorá bude výsledkom tejto verejnej zákazky**, z toho najmenej tri mäsové jedlá, ktoré budú zohľadňovať preferencie stravníkov,
  - **minimálne tri (3) typy cenovo výhodných teplých hlavných jedál, z toho najmenej dve jedlá mäsové**, ktoré budú zohľadňovať preferencie stravníkov. Cena týchto troch typov jedál je najviac **4,60 eur/jedno teplé hlavné jedlo**, pričom cena jedál podávaných s prílohou bude v zložení 3,80 eur za jedlo a 0,80 eur za prílohu (s možnosťou výberu najmenej z dvoch rôznych typov príloh v tejto cene).
2. Cena troch typov cenovo výhodných teplých hlavných jedál menu môže byť v roku 2024 zvýšená o ročnú mieru inflácie za rok 2022 meranú indexom spotrebiteľských cien zverejnenú Štatistickým úradom SR.
  3. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť v dennej ponuke jedlá, prílohy, polievky, šaláty a nápoje minimálne s hmotnosťou/objemom stanovenými príslušnými normami platnými pre školské stravovanie v ich aktuálnom znení

#### D. Prevádzkové podmienky:

1. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť možnosť hotovostnej aj bezhotovostnej platby (platobným terminálom pre bankové platobné karty) za odobratú stravu.
2. Disponibilná okamžitá kapacita stravovacieho zariadenia úspešného uchádzača je minimálne 300 miest na sedenie vzhľadom na počet študentov ubytovaných v Študentskom domove Mlyny UK.
3. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť bezbariérový prístup do stravovacieho zariadenia.
4. Dostupnosť stravovacieho zariadenia úspešného uchádzača pre ubytovaných študentov najviac 1,5 km od študentského domova Mlyny UK, Staré grunty 36, 841 04 Bratislava vzhľadom na to, že stravovanie je zabezpečované primárne pre ubytovaných študentov. Uvedená dostupnosť stravovacieho zariadenia je požadovaná z dôvodu zabezpečenia riadnej účasti ubytovaných študentov na výučbe v priebehu semestra.

#### E. 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 (platí v prevádzkach vybavených systémom KEPS). Z tohto dôvodu je používanie systému KEPS pre prevádzkovateľov stravovacích zariadení v rámci ŠD UK záväzná. Systém sa skladá z centrálnej evidencie údajov, ktorá je fyzicky umiestnená na serveri verejného obstarávateľa 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 so 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 webové 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



Univerzita Komenského v Bratislave  
Rektorát

Šafárikovo námestie 6  
P. O. BOX 440  
814 99 Bratislava 1

**Oddelenie centrálného  
obstarávania zákaziek**

obstarávateľovi za predchádzajúci kalendárny mesiac. Inštaláciu koncových zariadení, zaškolenie používateľov, poskytnutie manuálov, konzultácie, ako aj prevádzku celého systému a jeho údržbu zabezpečuje verejný obstarávateľ.