



## Opis predmetu zákazky

Predmetom zákazky je zabezpečenie stravovania študentov UK a zamestnancov, formou ekonomického prenájmu stravovacieho zariadenia – zariadenie pre účely poskytovania stravovacích služieb. Predmetom zákazky je aj zabezpečenie mesačného zúčtovávania 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, ako aj zabezpečenie mesačného zúčtovania príspevku na stravovanie za jedlá vydané zamestnancom za nasledovných podmienok:

- sumu vo výške 3,08 Eur tvorí príspevok zamestnávateľa na stravu,
- suma vo výške 1,52 Eur je hrazená zo sociálneho fondu,
- zostávajúcu sumu vo výške 1,- Euro z ceny jedla uhradza zamestnanec.

Verejný obstarávateľ poskytuje nezariadený priestor kuchyne a príslušenstva o výmere 101,2 m<sup>2</sup> (kuchyňa, výdajňa stravy, sklad, vedenie kuchyne, WC, šatňa), ktorý 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 nájom vo výške 10 €/m<sup>2</sup>/mesiac (celkom 1012 €/mesiac). Dodávku plynu na varenie, resp. ohrev teplej vody ako aj elektrickej energie si zabezpečí úspešný uchádzač na základe zmluvného vzťahu s dodávateľmi energií. Na kanalizáciu kuchyne je napojený lapač tukov, ktorého pravidelnú údržbu a čistenie zabezpečí úspešný uchádzač na vlastné náklady. Podrobné údaje k poskytnutiu nezariadeného priestoru kuchyne a príslušenstva sú súčasťou prílohy č. 4 súťažných podkladov - Nájomná zmluva.

Predpokladaný počet vydaných jedál je 40.000 ročne, čo je 160.000 jedál za 4 roky.

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. Na základe oznámenia Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR zo dňa 23.11.2023 bude od 1.1.2024 upravená výška príspevku na stravovanie z 1,50 EUR na sumu 2,00 EUR. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2024 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 2024, 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-rozpoctu-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 2024 do 30. septembra 2024. Korekcia na skutočnú potrebu sa vykonáva podľa požiadaviek vysokých škôl, najviac 2x ročne.

(67) Príspevok na stravovanie sa od 1. januára 2024 určuje vo výške 2,00 eur. Výšku príspevku môže ministerstvo v priebehu roka 2024 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 obedov (t. j. obedov s nárokom na príspevok na stravovanie) počas účinnosti zmluvy je 160.000 obedov, z čoho odhadovaný počet vydaných obedov pre študentov je 80.000 a počet obedov pre zamestnancov je 80.000. Tento počet obedov tvorí pre násobenie aktuálnou výškou dotácie pri študentoch  $80.000 \text{ obedov} \times 2,00 = 160\,000 \text{ eur}$  a pri zamestnancoch pre násobenie aktuálnou výškou príspevku zamestnávateľa (pričom vychádza zo sumy 55% z 5,60 eur na jedlo), t.j.  $80.000 \text{ obedov} \times 3,08 = 246\,400 \text{ eur}$  + príspevku zo sociálneho fondu, t.j.  $80.000 \text{ obedov} \times 1,52 = 121\,600 \text{ eur}$  na jedlo, finančný limit zmluvy, ktorá bude výsledkom tejto zákazky. 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 160 000 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 31.12.2027, alebo vyčerpaním finančného limitu, na ktorú bola uzatvorená.
2. Rozdielne počty vydávaných jedál sú podľa časti roka a týždňa.
3. Stravníkmi sú študenti a zamestnanci FiF UK



4. Minimálna požadovaná doba výdaja stravy je 5 dní v týždni - pondelok až piatok. V období od 1.9. do 30.6. v časových intervaloch:

začiatok vydávania stravy najneskôr od 11,30 h

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. 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 verejnemu obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr do troch pracovných dní odo dňa ukončenia výdaja stravy.

Úspešný uchádzač bude zasielať jeho jedálny lístok verejnemu 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. Po podpise zmluvy bude uchádzačovi upresnená kontaktná adresa na zasielanie týchto informácií.

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

1. Zabezpečiť denné rozloženie jedál nasledovne: 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).
2. V cene 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.
3. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť separáciu odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
4. V prípade predaja jedál a nápojov „so sebou“ je úspešný uchádzač povinný zabezpečiť balenie do kompostovateľných obalov.
5. Zabezpečiť aj kompostovateľné jednorazové pomôcky pre stravníkov (príbor, obrúsky...).
6. Minimálne požadované zloženie jedál:
  - a) polievka – teplá, k vhodnému typu polievok 2 ks chlieb v cene polievky (polievka 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)
7. 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.
8. 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.
9. 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.).
10. 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.).
11. Úspešný uchádzač bude poskytovať aj inú než štandardnú prílohu k jedlám (napr. grilovanú zeleninu, dusenú zeleninu, kuskus, bulgur, ryžové rezance, atď.).
12. Úspešný uchádzač je povinný ponúknuť šaláty z čerstvej zeleniny, sterilizovanej zeleniny a ovocia využívajúc sezónnu ponuku zeleniny a ovocia.
13. Úspešný uchádzač zabezpečí separáciu odpadu z prípravy jedál a podávania jedál.
14. 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.
15. Úspešný uchádzač zabezpečí, aby počas výdaja jedál boli jeho zamestnanci oblečení v čistom oblečení vhodnom na výdaj jedál.
16. 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.

17. Úspešný uchádzač musí zabezpečiť prípravu a výdaj stravy pracovníkmi, ktorí sú držiteľmi platných zdravotných preukazov.
18. 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.
19. 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 verejnému obstarávateľovi najneskôr v deň začatia plnenia predmetu zmluvy. Nepredloženie alebo nedodržovanie HACCP a prevádzkového poriadku sa považuje za podstatné porušenie zmluvných podmienok.
20. 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
  - vyprášaný syr 100 g
  - vyprášané 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.
2. 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 na vlastné náklady zariadiť kuchyňu/výdajňu jedál tak, aby spĺňala požiadavky na bezpečnú a zdravú prípravu a výdaj jedál v súlade splatnými hygienickými predpismi.
2. Úspešný uchádzač je povinný zabezpečiť možnosť hotovostnej aj bezhotovostnej platby (platobným terminálom pre bankové platobné karty) za odobratú stravu.
3. Na kanalizáciu kuchyne je napojený lapač tukov, ktorého pravidelnú údržbu a čistenie zabezpečí úspešný uchádzač na vlastné náklady.
4. Disponibilná okamžitá kapacita stravovacieho zariadenia úspešného uchádzača je minimálne 150 miest na sedenie.

### E. Ďalšie informácie týkajúce sa predmetu zákazky:

1. Predpokladaný počet vydaných obedov je **40.000 ročne**, čo je za 4 roky **160.000 obedov**.
2. Kapacita jedálne je **150 miest**.
3. Počet zamestnancov k 30.6.2023 bol **387**.
4. Priemerný počet denných študentov v rokoch 2018-2022 bol **2907** ročne.
5. Počet vydaných obedov v uplynulé 4 roky:

rok	študentom	zamestnancom	spolu
2019	35.982	39.723	75.705
2020	4957	15.566	20.523
2021	8602	27.528	36.130
2022	11.141	25.118	36.259

Priemerný počet obedov vydaných v roku 2019 bol 305 denne, v roku 2022 to bolo 146 obedov denne. Plánovaný počet obedov vydaný počas trvania zmluvy je v intervale od 140 do 300 obedov denne. Vyšší počet vydaných obedov je počas akademického roka v mesiacoch február až jún a september až december, počas pracovného týždňa v dňoch utorok, stredu a štvrtok.



5. Verejný obstarávateľ zabezpečí vo vlastnej réžii **zavedenie a prevádzku elektronického systému evidencie a objednávania obedov**, kde si stravníci objednávajú jedlá z ponuky hlavných jedál najmenej deň vopred, pričom úspešný uchádzač zabezpečí v primeranej miere výdaj každého hlavného jedla aj bez objednávky.
6. 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.
7. Predpokladané priemerné mesačné náklady na merané energie /voda, elektrina, plyn, teplo/:

**rok 2022:**

Plyn na vykurovanie:	5564,60 €
Plyn na varenie a ohrev vody:	1066,99 €
Elektrina:	9158,58 €
Vodné a stočné:	584,26 €
OLO:	199,08 €

**1-7/2023:**

Plyn na vykurovanie:	3708,41 €
Plyn na varenie a ohrev vody:	584,42 €
Elektrina:	2719,63 €
Vodné a stočné:	293,27 €
OLO:	116,13 €