

OPIS PREDMET ZÁKAZKY

Predmetom zákazky „**POSKYTOVANIE STRAVY PRE ŠTUDENTOV A ZAMESTNANCOV UJS**“ sú služby školskej jedálne formou obedov a večerí pre študentov, a obedov pre zamestnancov Univerzity J. Selyeho v Komárne, (ďalej len „UJS“) v priestoroch kuchyne a jedálne v budove Konferenčného centra a ŠD Čajka v Komárne a v prevádzkových priestoroch poskytovateľa stravovania. Výdaj obedov je v pracovných dňoch od 11,30 hod. do 14,00 hod. a večere od 17,30hod. do 18,30 hod..

Predpokladaný počet vydaných obedov pre študentov je 30.000 ročne, pre zamestnancov 30.000 ročne, **t.j. spolu 60.000 obedov ročne. Odhadovaný počet vydaných jedál nemusí byť plne vyčerpaný!!!**

V minulom období boli počty stravných jednotiek (vydaných obedov) nasledovné:

Počet vydaných obedov v roku	2019	2020	2021	2022 (za 11 mes.)
• študentom	3964	1793	977	2129
• zamestnancom	8532	7263	4750	6345
SPOLU :	12496	9056	5727	8474

Pre účely poskytovania stravovacích služieb verejný obstarávateľ poskytuje **nezariadený** priestor výdajne jedál a to bez zariadenia a bez tanierov a príborov:

- budovy Konferenčného centra, Pevnostný rad č.2, Komárno
- budovy ŠD Čajka, Bratislavská cesta č.2,945 01 Komárno
- a v prevádzkových priestoroch poskytovateľa stravovania v k.ú. Komárno.

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.

Stravnú jednotku tvorí 1x polievka, 1x pečivo (chlieb), 1x hlavné jedlo, 1x nealkoholický nápoj, pričom v dennej ponuke musia byť najmenej 2 jedlá mäsité, 1 jedlo bezmäsité.

Základné charakteristiky súvisiace s predmetom zákazky:

1. Priemerný počet obedov vydaných v roku 2019 bol 60 denne, z čoho 20 študentom a 40 zamestnancom, v roku 2020 bol 42 denne, z čoho 12 študentom a 30 zamestnancom, v roku 2021 bol 27 denne, z čoho 6 študentom a 21 zamestnancom. Počet denných študentov v ak. roku 2022/23 je 1265 a počet zamestnancov 223 (počty študentov a zamestnancov za uvedené roky boli stabilizované) .
2. Kapacita jedálne: Konferenčné centrum - 150 miest a ŠD Čajka - 50 miest
3. Rozdielne počty vydávaných jedál sú podľa časti akademického roka a aj týždňa.
4. Stravníkmi sú študenti a zamestnanci UJS. 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 a koniec podávania obeda - od 11,30 hod. do 14,00 hod.
- b. začiatok a koniec podávania večere - od 17,30 hod. do 18,30 hod. (v budove ŠD Čajka a v prevádzkových priestoroch poskytovateľa stravovania v k.ú. Komárno)
- c. v sobotu a v nedeľu sa stravovacie služby (obed a večera) poskytujú len formou výdaja baleného jedla v budove ŠD Čajka a v prevádzkových priestoroch poskytovateľa stravovania v k.ú. Komárno

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. Do jedálne majú okrem doktorandov a študentov dennej formy štúdia povolený vstup za účelom stravovania aj pridružené osoby, napr. študenti externej formy štúdia, určené verejným obstarávateľom a pod.
6. Verejný obstarávateľ umožňuje úspešnému uchádzačovi realizáciu cateringu. Catering nesmie ohrozovať alebo znižovať rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb, ktoré sú predmetom tejto zákazky. V prípade realizácie Cateringu, uchádzač uhrádza nájomné v zmysle platného cenníka nájmu nehnuteľného majetku UJS.
7. Úspešný uchádzač bude zasielať jeho jedálny lístok verejnému obstarávateľovi za účelom zverejnenia na webe <http://food.ujs.sk/webkredit/>, 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.
8. Stravníci si objednávajú jedlá z ponuky najmenej 3 hlavných jedál deň vopred, úspešný uchádzač zabezpečí v primeranej miere výdaj každého hlavného jedla. Objednávky sa realizujú cez systém webkredit s možnosťou objednávky do 9,00 hod. aktuálneho dňa.

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 14.00 hod boli obsiahnuté minimálne 2 polievky a 3 teplé hlavné jedlá - z toho najmenej 2 teplé jedlá mäsité (mäso jatočné, hydinové alebo divinové, ryby), 1 jedlo bezmäsité.
- 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

Minimálne požadované zloženie jedál:

- a) Polievka – teplá, k vhodnému typu polievok 2 ks chleba 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).

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: 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.

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.

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