



DEK 494/2024 G IV
Príloha č. 1 – Opis predmetu zákazky

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 pri predpokladanej cene 5,00 eur vrátane DPH za nasledovných podmienok:

- sumu vo výške 2,75 eur vrátane DPH tvorí príspevok zamestnávateľa na stravu,
- suma vo výške 1,25 eur vrátane DPH je hrazená zo sociálneho fondu,
- zostávajúcu sumu vo výške 1,- euro vrátane DPH z ceny jedla uhrádza zamestnanec.

Verejný obstarávateľ poskytuje nezariadený priestor kuchyne a príslušenstva o výmere 76,1 m² (kuchyňa, výdajňa stravy, sklad, WC), 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 €/m²/mesiac (celkom 761 €/mesiac). Dodávku plynu na varenie, resp. ohrev teplej vody si zabezpečí úspešný uchádzač na základe zmluvného vzťahu s dodávateľom plynu. 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 45.000 ročne, čo je 90.000 jedál za 2 roky.

Pre rok 2024 uvádza dotačná zmluva, ktorá je dostupná na adrese <https://www.crz.gov.sk/zmluva/8810006/> 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 2024 stanovený vo výške 2,00 Euro na jedno vydané jedlo. 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 2024 uvádza metodika rozpisu dotácií, ktorá je dostupná na adrese <https://www.minedu.sk/36431-sk/rozpis-dotacii-zo-statneho-rozpocetu-verejnym-vysokym-skolam-na-rok-2024/>, 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 vrátane DPH. 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 **90.000 obedov**, z čoho odhadovaný počet vydaných obedov **pre študentov je 30.000** a počet obedov **pre zamestnancov je 60.000**. Tento počet obedov tvorí pre násobení aktuálnou výškou dotácie pri študentoch $30.000 \text{ obedov} \times 2,00 = 60.000 \text{ eur}$ vrátane DPH (**50.000 eur bez DPH**) a pri zamestnancoch pre násobení výškou príspevku zamestnávateľa (vychádza zo sumy 55% z ceny 5,00 eur vrátane DPH za jedlo), t.j. $60.000 \text{ obedov} \times 2,75 = 165.000 \text{ eur}$ + príspevku zo sociálneho fondu, t.j. $60.000 \text{ obedov} \times 1,25 = 75.000 \text{ eur}$ na jedlo, čo je spolu **240.000 eur** vrátane DPH (**200.000 eur bez DPH**), 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 90 000 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 uplynutím 2 rokov odo dňa účinnosti, 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 verejnému obstarávateľovi na adresu pre doručovanie faktúr do troch pracovných dní odo dňa ukončenia výdaja stravy.

Úspešný uchádzač bude zverejňovať jedálny lístok na každý týždeň v elektronickom systéme stravovania BIOMETRIC, ktorý poskytuje verejný obstarávateľ, najneskôr každý štvrtok pre nasledujúci týždeň. V jedálnom lístku musia byť vyznačené alergény, hmotnosť.

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, zapékané 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 chodby a jedálne, 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 nedodržiavanie 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
 - 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.
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 132 miest na sedenie.

E. Ďalšie informácie týkajúce sa predmetu zákazky:

1. Predpokladaný počet vydaných obedov je **45.000 ročne**, čo je za 2 roky **90.000 obedov**.
2. Kapacita jedálne je **132 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 uplynulých 4 rokoch:

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
2023	11.320	25.810	37.130

Priemerný počet obedov vydaných v roku 2019 bol 305 denne, v roku 2023 to bolo 149 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.

6. Verejný obstarávateľ poskytuje **elektronický systém stravovania BIOMETRIC, ktorý umožňuje evidenciu objednávaných a skutočne vydaných 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.
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 znižovať rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb, ktoré sú predmetom tejto zákazky.
8. Predpokladané priemerné mesačné náklady na merané energie (voda, elektrina, plyn, teplo, odpad):



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 €

Rok 2023:

Plyn na vykurovanie:	3 947,27 €
Plyn na varenie a ohrev vody:	850,18 €
Elektrina:	3 372,82 €
Vodné a stočné:	414,30 €
OLO:	185,18 €

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR

Za ochranu dôverných údajov
zodpovedá MŠVVaŠ SR.
Rektorát odošle sumár a výkazy za svoje súčasti
do 20. 01. 2024
1 x CVTI SR, Staré Grunty 52, 842 44 Bratislava 4

Výkaz
o vysokoškolských
jedálňach

Škol (MŠVVŠ SR) 16 - 01

Rok	Mesiac	Identifikačné číslo organizácie	Okres
2023	12		

Zber údajov :
za rok 2023

Druh školy	Prevádzkar
94	

Vysoká škola

Jedáleň

Miesto

PSČ

Ulica

č.p.

I. Výkony, kapacita a zamestnanci jedálne				I.r.	Spolu
a				1	2
Počet	jedální k 31. 12.			0101	
	z riadku 0101	jedální v ekonomickom prenájme		0102	
		jedální so zmluvne zabezpečeným dovozom stravy		0103	
V jedálňach bolo podaných	hlavných jedál	teplých	študentom	0104	
			ostatným osobám	0105	
		studených	študentom	0106	
			ostatným osobám	0107	
		z toho počet obedov	študentom	0108	
			ostatným osobám	0109	
	raňajok	študentom	0110		
		ostatným osobám	0111		
Počet vydaných poukázok na stravu mimo jedální VŠ pre študentov				0112	
Plánovaná kapacita 1/				0113	
Počet miest pri stoloch k 31. 12.				0114	
Počet stravovacích dní v roku				0115	
Počet odpracovaných dní v dňoch pracovného voľna v roku				0116	
Priemerný evidenčný počet zamestnancov (prepočítaný)				0117	
Kontrolný súčet (0101 až 0117)				0126	

II. Dopĺňajúce ukazovatele		I.r.	Spolu
a		1	2
Počet bufetov		0201	
Príjmy za stravné lístky za rok v Euro	študentov	0202	
	ostatných osôb	0203	
Kontrolný súčet (0201 až 0203)		0216	

Odoslané dňa

Pečiatka

Podpis vedúceho
spravodajskej jednotky

Výkaz zostavil

Telefón

Klapka

E-mail

Vysvetlivky

Výkaz vyplňajú všetky vysokoškolské jedálne.

1/ Plánovaná kapacita = projektovaný denný počet výroby obedov k 31. 12.

Príloha č. 4 k Zmluve o poskytovaní stravovacích služieb

Zoznam subdodávateľov

V súlade s ustanovením § 41 Zákona o verejnom obstarávaní verejný obstarávateľ požaduje od úspešného uchádzača, aby najneskôr v momente uzatvorenia zmluvy uviedol:

1. zoznam všetkých navrhovaných subdodávateľov v rozsahu obchodné meno, sídlo, IČO,
2. údaje o osobe oprávnenej konať za subdodávateľa v rozsahu meno a priezvisko, adresa pobytu, dátum narodenia, tel. č. a e-mail
3. uvedenie predmetu subdodávky
4. percentuálny podiel zákazky zabezpečovaný subdodávateľom.

P.č.	Subdodávateľ	Údaje o osobe oprávnenej konať za subdodávateľa	Predmet subdodávky	% podiel subdodávok
1.				
2.				
3.				

V [doplní uchádzač] dňa [doplní uchádzač]

Meno, priezvisko, funkcia a podpis oprávnenej/splnomocnenej osoby konať za Poskytovateľa:

.....
[doplní uchádzač]