

NABÍDKOVÉ ŘÍZENÍ

1. PŘEDMĚT NÁJMU:

1.1. Pronájem prostor kuchyně a výdejny (jidelny) v areálu vozovny Medlánky, Hudcova 390/74, 612 00 Brno:

kuchyně o celkové výměře 477,20 m², umístěná v budově uprostřed areálu vozovny Medlánky - dispozičně tvořena zejména hlavní varnou o výměře cca 77 m², přípravami, sklady potravin a denními sklady, chladírnami, manipulačními prostory, sociálním zázemím pro zaměstnance a administrativním zázemím.

výdejna (jidelna) o výměře cca 270 m², umístěná nad kuchyní, která zahrnuje zejména jídelnu o výměře cca 153 m², umývárnu, výdej, sklad, WC a terasu.

1.2. Podmínkou nájmu je současné zajištění přípravy a výdeje obědů pro zaměstnance DPMB.

2. DOBA TRVÁNÍ NÁJMU:

2.1. Smlouva bude uzavřena na dobu neurčitou.

2.2. Výpovědní doba činí 3 měsíce.

3. POŽADAVKY NA ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ A PODÁNÍ NABÍDKY:

3.1. Nabídka bude podána v elektronické podobě v českém jazyce.

3.2. Nabídka bude obsahovat:

- a) identifikační údaje v rozsahu obvyklém pro uzavření smlouvy (název společnosti a její právní forma, adresa, IČ, DIČ, seznam kontaktních osob včetně telefonického a e-mailového spojení),
- b) údaj o nabídkové ceně nájmu za kuchyni a výdejnu
- c) údaj o ceně oběda pro zaměstnance (Kč/porce – polévka + hlavní jídlo + nápoj) vč. DPH
- d) předmět provozované činnosti – podnikatelský záměr v nabízeném prostoru + reference z předchozích činností zejména k obdobným provozům zaměstnaneckého stravování.
- e) kopii platného výpisu z obchodního rejstříku nebo kopii platného živnostenského oprávnění.

3.3. Místo a doba pro podání nabídky:

Nabídky v elektronické podobě účastníci doručí na e-mailovou adresu zadavatele: aborovkova@dpmb.cz ve lhůtě **do 29. 7. 2026, do 10:00 hodin.**

4. HODNOTÍCÍ KRITÉRIA:

4.1 Zadavatel bude hodnotit nabídky splňující veškeré podmínky nabídkového řízení podle ekonomické výhodnosti nabídek. Dílčí kritéria hodnocení jsou následující:

Kritérium č. 1:

Výše nabídkové ceny nájmu za kuchyni a výdejnu (celková cena nájmu v Kč bez DPH/měsíc) **váha 70 %**

Kritérium č. 2:

Cena oběda pro zaměstnance DPMB (Kč/porce, polévka + hlavní jídlo + nápoj, vč. DPH) **váha 30 %**

Pro hodnocení nabídek použije zadavatel bodovací stupnici v rozsahu 0 až 100. Každé jednotlivé nabídce bude dle dílčího kritéria přidělena bodová hodnota, která odráží úspěšnost předmětné nabídky v rámci dílčího kritéria.

Pro číselně vyjádřitelné kritérium č. 1, pro které má nejvhodnější nabídka maximální hodnotu kritéria, získá hodnocená nabídka bodovou hodnotu, která vznikne násobkem 100 a poměru hodnoty hodnocené nabídky k nejvhodnější nabídce.

$$\frac{\text{Hodnota hodnocené nabídky}}{\text{Hodnota nejvýhodnější nabídky}} \times 100 \text{ (bodů)} = \text{výsledný počet bodů}$$

Pro číselně vyjádřitelné kritérium č. 2, pro které má nejvhodnější nabídka minimální hodnotu kritéria, získá hodnocená nabídka bodovou hodnotu, která vznikne násobkem 100 a poměru hodnoty nejvhodnější nabídky k hodnocené nabídce.

$$\frac{\text{Hodnota nejvýhodnější nabídky}}{\text{Hodnota hodnocené nabídky}} \times 100 \text{ (bodů)} = \text{výsledný počet bodů}$$

Hodnocení nabídek provede zadavatel tak, že jednotlivá bodová ohodnocení nabídek dle dílčích kritérií vynásobí příslušnou vahou daného kritéria. Na základě součtu výsledných hodnot u jednotlivých nabídek zadavatel stanoví pořadí jednotlivých nabídek tak, že jako nejvýhodnější bude stanovena nabídka, která dosáhla nejvyšší hodnoty.

5. **PRÁVA PRONAJÍMATELE:**

- 5.1 Pronajímatel si vyhrazuje právo zrušit nabídkové řízení do doby uzavření smlouvy.
- 5.2 Pronajímatel si vyhrazuje právo na další jednání o nabídce.

6. **DALŠÍ INFORMACE:**

- 6.1 **Účelem nájmu je provoz kuchyně a výdejny (jídelny) a zajištění přípravy a výdeje obědů pro zaměstnance DPMB.**
- 6.2 **Podmínkou nájmu je současné zajištění stravování zaměstnanců DPMB.**
- 6.3 Provoz ranní kantýny výhodou
- 6.4 Kuchyně je poskytována bez technologického vybavení.
- 6.5 Výdejna je vybavena zejména zařízením pro ohřev stravy, profesionální myčkou, nádobím, stoly a židlemi.
- 6.6 Kuchyně a výdejna jsou propojeny servisním výtahem.
- 6.7 Prostory jsou způsobilé k užívání.
- 6.8 Orientační rozsah stravování činí cca 40 obědů denně.
- 6.9 Výdej obědů bude probíhat v pracovních dnech pondělí až pátek v čase 10:30–12:00 hod.
- 6.10 Výdej bude určen výhradně zaměstnancům DPMB.
- 6.11 Oběd hradí zaměstnanec přímo poskytovateli stravování.
- 6.12 Areál je uzavřený, bez přístupu veřejnosti; provoz výdejny nelze pojmout jako veřejné stravovací zařízení.
- 6.13 Areál Medlánky je tramvajová a autobusová vozovna s nepřetržitým provozem.
- 6.14 Zásobování a vývoz stravy bude umožněno na základě povolení vjezdu při dodržení bezpečnostních a provozních pravidel areálu.
- 6.15 Spotřeba elektřiny a plynu bude účtována dle skutečné spotřeby.
- 6.16 Dodávka TUV je zajištěna celoročně.
- 6.17 Náklady na čištění odlučovače tuků hradí nájemce.
- 6.18 Nájemce při podpisu smlouvy uhradí jistotu ve výši 3 měsíčních nájmů.
- 6.19 Veškeré stavební a technické úpravy bude nájemce realizovat pouze po jejich předchozím odsouhlasení pronajímatelem.
- 6.20 Kontaktní osoba: Bc. Adéla Borovková, e-mail: aborovkova@dpmb.cz.