



Statutární město Brno | Městská část Brno-Židenice

Úřad městské části Brno-Židenice

Odbor majetku, dopravy a životního prostředí

Příloha č. 7 zadávací dokumentace

Kritéria a způsob hodnocení nabídek

na koncesi

Provoz a správa letního koupaliště Juliánov v Brně-Židenicích III.

1. Nabídky podané v rámci předmětné veřejné zakázky budou hodnoceny dle následujících kritérií:

Kritérium pro hodnocení	Vysvětlivka ke kritériu pro hodnocení	Váha kritéria	Uchazečem předkládaný doklad a jeho náležitosti
Výše nájemného za 1 rok	Kompletní nabízená výše nájemného za provoz a správu areálu letního koupaliště za období 1 roku v daném místě plnění.	30 %	Řádně vyplněný návrh příkazní smlouvy
FAIRTRADE káva a čaj	Kávové a čajové produkty vyrobené v souladu se základními principy spravedlivého obchodování. Za vyhovující jsou považovány výrobky nesoucí značku FAIRTRADE dle certifikace FLO a/nebo výrobky dovážené a distribuované prostřednictvím fair trade organizací (členové WFTO), které jsou uvedeny na webových stránkách WFTO. Lze nabídnout i jiné certifikace/záruky, které však svým obsahem prokazatelně odpovídají výše uvedenému.	15 %	Čestné prohlášení <i>Obsah čestného prohlášení uchazeče o veřejnou zakázku musí dostatečným a podrobným způsobem vyjadřovat dané konkrétní kritérium pro hodnocení, k jehož dodržování se uchazeč o veřejnou zakázku při provozu občerstvení zavazuje.</i>
Čepované pivo z minipivovaru lokální produkce	Čepované pivo <ul style="list-style-type: none">– z pivních sudů nebo pivních tanků;– čepuje se (točí) těsně před konzumací.	15 %	

	Minipivovar (malý nezávislý pivovar) <ul style="list-style-type: none"> – dle § 82 zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních. Lokální produkce <ul style="list-style-type: none"> – produkce v pivovaru na území Jihomoravského kraje. 		Čestné prohlášení musí být opatřeno místem a datem jeho provedení, a dále podepsáno osobou oprávněnou jednat ve jménu uchazeče.
Zmrzlina řemeslné výroby	Výroba zmrzliny <ul style="list-style-type: none"> – v menších sériích, díky čemuž lze lépe provádět kontrolu kvality výrobního postupu; – bez použití umělých příchutí a stabilizátorů, za použití základních surovin (čerstvé mléko, smetana, ovoce apod.); – „pomalá“, s důrazem na tradiční postupy, bez průmyslového zrychlování (ruční míchání, delší zrání apod.). <p><i>Oproti tomu průmyslově vyráběná zmrzlina:</i></p> <p><i>Používání sušeného mléka, rostlinných tuků a umělých aromat. Nižší obsah kvalitních a čerstvých surovin. Používání univerzálních směsí. Velké série a automatizované procesy. Rychlá výroba s využitím stabilizátorů a emulgátorů. Bez důrazu na tradiční postupy.</i></p>	15 %	Čestné prohlášení dále musí obsahovat kontakt (e-mail a telefon) na osobu, která je oprávněna/pověřena a odborně schopna popsat jeho obsah ve vztahu k požadovanému kritériu.
Kvalita a čerstvost surovin pro přípravu občerstvení	Uzeniny a masné výrobky <ul style="list-style-type: none"> – minimálně 80% podíl masa. Čerstvé pečivo <ul style="list-style-type: none"> – dle § 2 odst. 3, písm. n), o), p) vyhlášky ministerstva zemědělství č. 18/2020 Sb., o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta (mj. tabulka 2, příloha č. 9 uvedené vyhlášky). Ovoce/zelenina <ul style="list-style-type: none"> – čerstvé ovoce a zelenina. Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none"> – dle § 5 odst. 4 vyhlášky č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. 	15 %	

2. Nabídky podané v rámci předmětné veřejné zakázky budou hodnoceny následujícím způsobem:

2.1. Výše nájemného za 1 rok – váha kritéria 30 %

Nabídky budou seřazeny od finančně pro zadavatele nejvýhodnější po nejméně výhodnou, přičemž nejvýhodnější nabídkou bude nabídka s nejvyšším nabízeným nájemným. Nejvýhodnější nabídce bude přiděleno 100 bodů. Body ostatních nabídek budou vypočteny dle následujícího vzorce:

$$\text{Počet bodů hodnocené nabídky} = \frac{\text{cena nejvýhodnější nabídky}}{\text{cena hodnocené nabídky}} * 100$$

Následně budou body všech nabídek přepočítány koeficientem vzhledem k váze příslušného dílčího kritéria (30 %, tedy přepočet koeficientem 0,3). Maximální touto cestou možný počet získaných bodů je 30 bodů.

2.2. FAIRTRADE káva a čaj – váha kritéria 15 %

Uchazeč o veřejnou zakázku může získat 15 bodů do celkového hodnocení nabídky ve chvíli, kdy učiní součástí své nabídky řádně vypracované čestné prohlášení ohledně kritéria FAIRTRADE káva a čaj.

2.3. Čepované pivo z minipivovaru lokální produkce – váha kritéria 15 %

Uchazeč o veřejnou zakázku může získat 15 bodů do celkového hodnocení nabídky ve chvíli, kdy učiní součástí své nabídky řádně vypracované čestné prohlášení ohledně kritéria Čepované pivo z minipivovaru lokální produkce.

2.4. Zmrzlina řemeslné výroby – váha kritéria 15 %

Uchazeč o veřejnou zakázku může získat 15 bodů do celkového hodnocení nabídky ve chvíli, kdy učiní součástí své nabídky řádně vypracované čestné prohlášení ohledně kritéria Zmrzlina řemeslné výroby.

2.5. Kvalita a čerstvost surovin pro přípravu občerstvení – váha kritéria 15 %

Uchazeč o veřejnou zakázku může získat 15 bodů do celkového hodnocení nabídky ve chvíli, kdy učiní součástí své nabídky řádně vypracované čestné prohlášení ohledně kritéria Kvalita a čerstvost surovin pro přípravu občerstvení.

3. Výsledné hodnocení a pořadí nabídek

Zadavatel stanoví pořadí nabídek podle celkové výhodnosti nabídek. Ekonomicky nejvýhodnější nabídkou bude ta s nejvyšším součtem získaných bodů.

4. Ostatní pravidla pro hodnocení nabídek

4.1. Počet získaných bodů se zaokrouhluje na dvě desetinná místa.

4.2. Dosáhne-li více uchazečů shodného počtu bodů, rozhodující bude vyšší počet bodů získaných za hodnotící kritérium výše nájemného za 1 rok. V případě přetrvávající shody počtu bodů rozhodne o výběru los.

4.3. Podá-li nabídku jediný dodavatel, nemusí být hodnocení provedeno.

4.4. Uchazeč o veřejnou zakázku není oprávněn podmínit jím navrhované údaje a/či čestná prohlášení, které jsou předmětem hodnocení; podmínění je důvodem pro vyřazení nabídky a vyloučení dodavatele z výběrového řízení.