

Zadávací dokument výběrového řízení

**Nájem prostor za účelem výroby a prodeje teplých i
studených pokrmů a zajištění stravovacích služeb
v akciové společnosti DEZA, a.s.**

Vyhlašovatel VŘ:

DEZA, a.s.

Masarykova 753, Krásno nad Bečvou

757 01 Valašské Meziříčí

www.deza.cz

1. Informace o zadavateli

1.1. Základní informace

Název	DEZA, a.s.
Sídlo	Masarykova 753, Krásno nad Bečvou, 757 01 Valašské Meziříčí
Adresa provozovny	Masarykova 753, Krásno nad Bečvou, 757 01 Valašské Meziříčí
Telefon	571 691 111
E-mail	info@deza.cz
IČ	00011835
DIČ	CZ00011835
Spisová značka v obchodním rejstříku	Krajský soud v Ostravě, oddíl B, vložka 120
Bankovní spojení	Komerční banka
Číslo účtu	605851/0100

1.2 Kontaktní osoby:

Kontaktní osoba zadavatele ve věci řízení je:

Jméno	JUDr. Tomáš Krchňák
Pozice	vedoucí odboru lidských zdrojů
Tel.	+420 571 692 385, +420 724 011 645
E-mail	t.krchnak@deza.cz
Adresa	Masarykova 753, Krásno nad Bečvou, 757 01 Valašské Meziříčí

Kontaktní osoby zadavatele pro technické dotazy

Jméno	Petra Kotůlková
Pozice	vedoucí závodního stravování
Tel.	+420 571 692723, +420 604 922 885
E-mail	p.kotulkova@deza.cz

2. Předmět zakázky

Předmětem výběrového řízení je uzavření nájemní smlouvy k prostorám ve vlastnictví zadavatele určeným pro přípravu teplých a studených pokrmů, včetně jejich prodeje (kuchyně a jídelna), a k prodejním prostorám (kantýna) určeným k prodeji jídel a nápojů zaměstnancům zadavatele i třetím osobám.

Součástí předmětu výběrového řízení je rovněž zajištění provozu stravovacích služeb pro zaměstnance zadavatele a další osoby v rozsahu specifikovaném v zadávací dokumentaci. K těmto službám patří i výroba a distribuce mražených hotových jídel určených pro zaměstnance zadavatele. Zadavatel si vyhrazuje právo výběrové řízení kdykoli zrušit nebo neuzavřít smlouvu s žádným z uchazečů, a to bez uvedení důvodu.

Uchazečům se bez ohledu na výsledek výběrového řízení nebudou hradit žádné náklady spojené s účastí ve výběrovém řízení, zejména náklady na vypracování a předložení nabídky. Zadavatel nevrací předané podklady; uchazeči z nich nemohou vůči zadavateli uplatňovat žádné nároky náhradou těchto nákladů či v jiném rozsahu.

3. Jednotlivé prostory pro nájem

Výše nájemného je stanovena jako pevná, proto uchazeč do nabídky neuvádí jeho výši. Podáním nabídky však uchazeč souhlasí se stanovenou výší nájmu i s rozsahem předmětu nájmu.

3.1 Závodní kuchyně a jídelna

Prostory závodní kuchyně a jídelny jsou součástí budovy č. 664 o celkové ploše 1.112,90 m². Kapacita závodní kuchyně je odhadována pro přípravu 2.000 ks/den teplých jídel a dalšího doplňkového sortimentu. Jídelna je určena pro konzumaci jídel až 180 osob.

Závodní kuchyně i jídelna jsou vybaveny veškerým zařízením, vybavením, nábytkem a příslušenstvím v rozsahu uvedeném v předávacím protokolu tak, aby mohly být okamžitě provozovány nájemcem. Toto vybavení je součástí předmětu nájmu.

Nájemce hradí cenu za spotřebovanou energii zadavateli na základě měsíční kalkulace spotřeby předložené zadavatelem; způsob a lhůta úhrad budou stanoveny v nájemní smlouvě.

3.2 Kantýna (jídelna), Kantýna („Dehet“)

Zadavatel v současné době provozuje ve svém areálu dvě kantýny určené k prodeji jídel, nápojů a doplňkového sortimentu zaměstnancům zadavatele a osobám s oprávněným vstupem do areálu. První kantýna se nachází v budově závodní kuchyně a jídelny a má podlahovou plochu 210,2 m². Druhá kantýna je umístěna v budově č. 320 (provoz „Dehet“) ve výrobním areálu zadavatele a má podlahovou plochu 63,19 m².

Obě kantýny jsou vybaveny zařízením, nábytkem a příslušenstvím nezbytným pro jejich provoz; toto vybavení je součástí předmětu nájmu.

Nájemce hradí cenu za spotřebovanou energii zadavateli na základě měsíční kalkulace spotřeby předložené zadavatelem; způsob a lhůta úhrad budou stanoveny v nájemní smlouvě.

Cena nájmu za závodní kuchyni s jídelnou (vč. vybavení) a za obě kantýny (vč. vybavení) je pevná (tj. uchazeč uvedené nevyplňuje) a je stanovena v Příloze č. 1, záložka „Nájem, energie“.

Nájemce hradí cenu za skutečně spotřebované energie zadavateli podle měsíční kalkulace spotřeby předložené zadavatelem. Vzorové průměrné měsíční náklady na energie pro rok 2024 jsou uvedeny v Příloze č. 1 záložka „Nájem, energie“ pouze pro orientaci uchazeče a absolutně nejsou závazné pro výpočet jejich konečné úhrady.

4. Zajištění stravovacích služeb

Součástí předmětu výběrového řízení je rovněž zajištění provozu stravovacích služeb pro zaměstnance zadavatele a další smluvní partnery. Zadavatel v současné době provozuje závodní kuchyni, jídelnu a dvě kantýny. Minimální rozsah poskytovaných služeb, který musí nájemce respektovat, je následující:

- Výdej jídel probíhá v jídelně zadavatele a částečně v kantýně č. 2 - provoz Dehet.
- Provozní doba jídelen: pondělí – neděle, 10:30-12:30 hod.
- Skladba jídelního lístku pondělí - pátek:
 - 1 druh polévky
 - 2 druhy hlavního standardního jídla – kalkulovaná cena
 - 1 druh zdravého (bezmasého) jídla – kalkulovaná cena
 - teplý bar – 3 druhy doplňkového jídla (teplá zelenina, přílohy) – cena za 1 kg
 - 6 druhů zeleninových či obdobných salátů, pomazánka – cena za 1 kg
 - nealkoholické nápoje vydávané k jídlu (čaj, voda, chlazené nápoje) – v ceně hlavního jídla
 - doplňkový sortiment.
- Skladba jídelního lístku sobota, neděle, svátek:
 - 1 druh polévky
 - 2 druhy hlavního standardního jídla – kalkulovaná cena
 - 1 druh zdravého/bezmasého jídla – kalkulovaná cena
 - kombinace zeleninových salátů, pomazánka - do misky – připraveno – kalkulovaná cena
 - nealkoholické nápoje vydávané k jídlu (čaj, voda, chlazené nápoje) – v ceně hlavního jídla
 - doplňkový sortiment
- Je možno navrhnout změnu skladby jídelního lístku.
- Poskytování stravovacích služeb probíhá formou volného prodeje a prostřednictvím rezervačního systému. Objednávky a výdej jídel o víkendech se realizují evidencí prostřednictvím zaměstnanecké karty, která slouží zároveň pro evidenci docházky; v průběhu běžného pracovního týdne je možný rovněž volný prodej bez předběžné objednávky. Pro externí osoby a jiné zákazníky je umožněna platba v hotovosti nebo platební kartou. Polévky se v současnosti účtují za cenu odpovídající pořizovací hodnotě surovin.
- Pro zajištění provozu objednávání a placení stravy je aktuálně využíván stravovací systém Anete, Brno.
- Očekávaný denní výdej hlavních jídel se pohybuje v rozmezí 390–440 porcí; o sobotách, nedělích a státních svátcích se očekává 60–70 porcí denně. Uvedené hodnoty jsou orientační a slouží pro plánování kapacit a zásobování; nájemce je povinen zajistit provozní kapacitu odpovídající těmto předpokladům.

- Zařízení jídelen a kantýn je majetkem zadavatele (mimo zařízení na přípravu chlazených nápojů). Zadavatel nehradí náklady na vybavení na přepravu jídel, dopravu, drobné opravy, údržbu a náklady na likvidaci odpadu.
- Aktuální dotace zadavatele na stravování zaměstnanců je 90 Kč vč. DPH na porci teplé stravy.
- Ceny nabízené teplé stravy musí pokrývat veškeré náklady dodavatele. Zadavatel nebude hradit žádný dodatečný paušál, který by hradil další náklady na provoz jídelen.
- Týdenní jídelníček bude zveřejněn nejpozději 14 dní předem. Položky jídelníčku musí být popsány dostatečně podrobně tak, aby bylo jednoznačně určitelné složení jednotlivých pokrmů.
- Kvalita poskytované stravy musí odpovídat požadavkům na vyvážený a pestrý jídelníček; důraz se klade též na gastronomickou kvalitu (chuť). Všechna jídla, včetně příloh budou připravována převážně z čerstvých surovin; nebudou používány instantní výrobky (např. dehydrované polévky, omáčky, instantní bramborové kaše). Nabízená strava nebude připravována z mražených nebo hluboce chlazených průmyslových polotovarů (např. hotové mražené pizzy, mražené ovocné knedlíky apod.). Za polotovar se nepovažuje kompotované ovoce, nakládaná zelenina ani mražené bramborové výrobky typu hranolky či krokety. Zadavatel považuje za polotovary rovněž masové konzervy.
- Zdravý salát nebo zdravé jídlo bude odpovídat nárokům na zdravou stravu, v případě, že bude doplněn zálivkou, bude možnost ji servírovat zvlášť.
- Zadavatel dále vyžaduje, aby v zájmu zajištění pestrosti obědového menu vybraný dodavatel nabízel rybu, či rybí pokrm, a to min. 2 x měsíčně.
- Zadavatel stanovuje minimální gramáž komponent oběda:

jídlo:	komponenta:	gramáž min.
polévky	xxx	300 ml
maso v syrovém stavu	hovězí, vepřové, kuřecí, krůtí	150 g
	ryby, mleté maso	180 g
	kuře s kostí	200 g
přílohy	vařené brambory, bramborová kaše, luštěniny	300 g
	knedlíky	200 g
	ostatní přílohy	150 g
rizota, nákypy, zapečené těstoviny, zapečené brambory	xxx	350 g

- Zadavatel požaduje garanci obměny minimálně 100 % hlavních jídel v poledním menu v rámci nabídky každých 14 dní a minimálně 50 % hlavních jídel v poledním menu v rámci nabídky každý měsíc. Zadavatel rovněž vyžaduje přiměřenou obměnu polévek.
- Obědy mohou být poskytovány i veřejnosti za podmínky, že rozsah prodeje bude vždy omezen tak, aby byl zajištěn plynulý výdej jídel zaměstnancům zadavatele ve stanovené provozní době. Pro upřesnění zadavatel uvádí, že veřejnosti není a nebude umožněn přístup do pronajímaných prostor, vyjma třetích osob, které mají se zadavatelem uzavřenu smlouvu o zajištění stravování.

- Zadavatel negarantuje minimální počet odebraných obědů; veškeré odhady spotřeby jsou orientační.

5. Zajištění výroby a distribuce mražených jídel

Zajištění stravování zaměstnanců na odpoledních a nočních směnách je zabezpečováno nabídkou mražené stravy. Sortiment mražené stravy je obdobný jako sortiment hlavních jídel.

- Výdej mražené stravy probíhá
 - přímo v kantýnách zadavatele
 - prostřednictvím automatů na výdej mražené stravy, které jsou umístěny v prostorách administrativní budovy. Automaty jsou připojeny na systém Anete, Brno.
- Cena jednoho mraženého jídla pro zadavatele bude vycházet z kalkulace poskytovatele služeb. Cena jedné porce mražené stravy je pro zaměstnance 50 Kč vč. DPH.
- Je možno navrhnout změnu distribuce mražené stravy.
- Automaty jsou majetkem zadavatele, které provozovatel dostane do nájmu a zajišťuje jejich obsluhu, pravidelné doplňování, nastavení systému a drobné opravy.
- Ceny nabízené mražené stravy musí pokrývat veškeré náklady dodavatele. Zadavatel nebude hradit žádný dodatečný paušál, který by hradil další náklady na provoz.

6. Zajištění provozu kantýn v areálu zadavatele

Zajištění doplňkové nabídky stravování zaměstnanců v kantýnách v areálu zadavatele.

- Stávající provozní doba kantýn:
 - kantýna č. 1 - 7:00 - 9:30, 11:00 - 12:30
 - kantýna č. 2 (provoz Dehet) - 5:50 – 9:00, 10:30 - 14:15
- Aktuální nabídka sortimentu:
 - snídaňové polévky
 - uzenina, párky
 - chlebičky
 - pečivo
 - saláty
 - mléčné výrobky
 - nealkoholické nápoje
 - doplňkový sortiment
- Nabídku je možno rozšířit dle možností poskytovatele služeb. Možnost prodloužení prodejní doby vítána.
- V kantýnách je možno platit hotově, bankovní kartou nebo zaměstnaneckou kartou prostřednictvím systému Anete, Brno.
- Zařízení kantýn je majetkem zadavatele, který nehradí náklady na přepravu jídel, dopravu zboží, drobné opravy, údržbu a náklady na likvidaci odpadu.
- Sortiment prodeje v kantýnách v rozsahu obvyklém, tj. studené nealko nápoje, teplé nealko nápoje, pečivo, mléčné a uzenářské výrobky v rozsahu několika druhů, lahůdky a výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, ovoce a zelenina průběžně doplňované.

7. Nabídka uchazeče musí obsahovat:

- a. Označení uchazeče (obchodní jméno, sídlo, IČO) a kontaktní osobu, která je oprávněna jednat za uchazeče, včetně kontaktních údajů.
- b. Vyplněné tabulky Přílohy č. 1:
 - nacenění 3 vzorových jídel dle norem zadavatele,
 - vzorový jídelníček na období třech po sobě jdoucích týdnů, při respektování požadavků na skladbu jídel a gramáže, dle čl. 4 této dokumentace
- c. Návrh způsobu provozování kantýn a výdejních automatů
- d. Doba platnosti cenových podmínek
- e. Osvědčení a certifikáty opravňující k poskytování stravovacích služeb
- f. Pojištění uchazeče
- g. Reference uchazeče v ČR a ve Zlínském kraji + kontakt na pověřenou osobu
- h. Prohlášení, že uchazeč bez výhrad akceptuje všechny podmínky VŘ a že všechny jemu nejasné body si před podáním nabídky vyjasnil

Doporučujeme prohlídku prostor!

Doplňující informace a prohlídka stravovacích prostor je možná po telefonické dohodě s pí. Petrou Kotůlkovou, vedoucí závodního stravování, tel: +420 571 692723, +420 604 922 885, e-mail: p.kotulkova@deza.cz

8. Obchodní podmínky

8.1 Cenová kalkulace

V záložce „Nabídka“ v systému Promitea vepište číslovku „1“.

Do záložky „Dokumenty“ vložte:

doplněnou nabídku (vč. Přílohy č. 1) a ostatní požadované informace a dokumenty.

Přijaty do VŘ budou pouze bezchybné a kompletní nabídky. Pokud nabídky nebudou obsahovat některé ze stanovených technických, smluvních či formálních požadavků a podmínek, zadavatel může takové nabídky vyloučit z dalšího hodnocení. K dalšímu hodnocení nebudou postoupeny zejména nabídky:

- které byly předloženy po uplynutí stanovené lhůty pro odevzdání nabídek;
- které byly předloženy jiným způsobem, než prostřednictvím systému Promitea;
- které, nesplňují veškeré zadavatelem definované požadavky;
- uchazečů, kteří jsou v likvidaci;
- uchazečů, kteří jsou v úpadku či hrozícím úpadku.

9. Termín realizace

Nájemní smlouva a smlouva o poskytování stravovacích služeb budou uzavřeny na dobu neurčitou s výpovědní dobou šest měsíců. Účinnost se předpokládá k 1.4.2026 nebo k jinému datu po vzájemné dohodě smluvních stran.

10. Hodnocení nabídek a výběr dodavatele

Hlavní kritéria pro vyhodnocení nabídek:

- cenové podmínky poskytované stravy

V rámci tohoto dílčího hodnotícího kritéria předloží dodavatel celkovou nabídkovou cenu bez DPH za:

- porci oběda - Smažený vepřový řízek s bramborovou kaší
- porci oběda - Štika na grilu v marinádě s bramborami opékanými v troubě
- porci oběda - Vepřová pečeně (kýta) přírodní, zelí hlávkové dušené, houskový knedlík

a to dle norem zadavatele, uvedených v Příloze č. 1 – záložka Vzorová jídla nacenění.

Hodnotí se celková nabídková cena bez DPH.

- kvalita nabídky, kvalita poskytované stravy a celková kvalita nabízených služeb

Na základě předloženého jídelníčku, dle čl. 4, 7 této zadávací dokumentace budou hodnoceny následující atributy:

- pestrost složení jídel v rámci jídelníčku,
- pestrost nabídky různých druhů mas a příloh,
- pestrost nabídky salátů,
- pestrost nabízených menu mezinárodních kuchyní (např. mexická, španělská, italská, francouzská, řecká, thajská apod.).

Pestrostí je míněn počet opakování jednotlivých položek. Zadavatel upřednostňuje co nejmenší počet opakování stejných položek v rámci jídelníčku.

- pestrost nabídky
- rozsah nabízených služeb
- reference
- ekonomická a organizační výhodnost
- splnění zadání a kompletnost nabídky.

11. Průběh VŘ

Výběrové řízení je organizováno jako vícekolové.

12. Práva zadavatele

- a. Zadavatel si vyhrazuje právo z interních důvodů zrušit výběrové řízení i právo odmítnout všechny předložené nabídky, pokud by nebyly z hlediska zadavatele vyhovující a předmět VŘ zajistit jiným způsobem.
- b. Zadavatel uvádí aktuální stav poznatků o požadavcích na předmět výběrového řízení; tyto požadavky se mohou během průběhu výběrového řízení měnit nebo upravovat. O případných změnách bude zadavatel uchazeče informovat.
- c. Uchazečům nebudou hrazeny náklady spojené s vypracováním nabídky a za předané podklady nemohou uchazeči uplatňovat vůči zadavateli žádné nároky.
- d. Uchazeč má právo před podáním nabídky požádat zadavatele o dodatečné informace týkající se povahy předmětu výběrového řízení. Veškeré nejasnosti je nutné ujasnit před podáním nabídky.
- e. Zadavatel si vyhrazuje právo před rozhodnutím o výběru ověřit pravdivost a úplnost údajů uvedených v nabídce a v odůvodněných případech požadovat doplňující informace nebo změnit specifikaci dodavatele určitého výrobku, jestliže bude shledáno, že jeho technické parametry jsou nevhodné.
- f. Veškeré informace poskytnuté v souvislosti s výběrovým řízením mají povahu důvěrných údajů; uchazeči je nesmí zpřístupňovat třetím osobám ani je využívat pro jiné účely než pro účely účasti ve výběrovém řízení.

13. Organizace VŘ

Uchazeč je povinen podat svoji vstupní nabídku výhradně prostřednictvím aplikace Promitea (systém elektronických nákupů společnosti AGROFERT, a.s.). Jako přílohu připojí všechny zadáním výběrového řízení požadované dokumenty.

Uchazeč, pokud tak již neučinil, provede registraci do systému Promitea na adrese: <https://agrofert.promitea.com>.

Nabídka je nepřístupná všem, včetně zadavatele, do uplynutí termínu pro odevzdání nabídek.

Nabídky do 1. kola vložte do prostředí Promitea, nejpozději do:

31. 10. 2025 do 12:00 hod

Komise provede vyhodnocení vstupních nabídek a bude informovat zájemce o dalším postupu.

Zadavatel si vyhrazuje právo osobního či telefonického jednání s dodavatelem k cenovým ujednáním.