

## **Školní jídelna MADORET Lanškroun, B. Smetany**

B. Smetany 493, 563 01 Lanškroun, [www.madoret.eu](http://www.madoret.eu)

Vyřizuje: Pavlína Tovtiková

Telefon: 465 324 673, 734 135 837

E-mail: [madoret@madoret.eu](mailto:madoret@madoret.eu)

Čj: MDRT 3/2023

Počet listů dokumentu: 4

Počet listů příloh: 0

V Lanškrouně dne 2. 2. 2023

### **OZNÁMENÍ O VÝBĚRU NEJVHODNĚJŠÍ NABÍDKY**

ZADAVATEL: Školní jídelna MADORET Lanškroun, B. Smetany

Sídlem: B. Smetany 493

563 01 Lanškroun

Zastoupený: Pavlínou Tovtikovou

ředitelkou jídelny

#### **VEŘEJNÁ ZAKÁZKA:**

#### **„Dodávka elektrického konvektomatu“**

Zadavatel ve smyslu znění výzvy k podání nabídek čj. 1/2023 ze dne 6. 1. 2023 na dodávky malého rozsahu podle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění

#### **ROZHODL**

o přidělení výše uvedené veřejné zakázky „Dodávka elektrického konvektomatu“

uchazeči

**Firma: Pavel Jindra – Technika pro gastronomii, Hrubínova 556, 572 01 Polička**

## I. Identifikační údaje uchazečů, jejichž nabídky byly hodnoceny:

Poř. č. nabídky doručené v termínu	Obchodní jméno uchazeče	Adresa sídla, místa podnikání	Datum a čas doručení
1.	Retigo s.r.o.	Láň 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm	30.01.2023 10:35
2.	Pavel Jindra – Technika pro gastronomii	Hrubínova 556, 572 01 Polička	30.01.2023 15:31
3.	Ivan Zerzánek	Myslbekova 1437/11, Svitavy 568 02	30.01.2023 15:46

## II. Hodnocení nabídek:

U nabídek uchazečů bylo hodnoceno splnění požadavků na náležitosti (úplnost) nabídky a hodnotící kritérium stanovené ve výzvě k podání nabídek.

### II./1. Hodnocení náležitostí (úplnosti) nabídky :

Všechny nabídky splňovaly zadávací podmínky a byly hodnoceny jako úplné.

### II./2. Základním hodnotícím kritériem je ekonomická výhodnost nabídky.

Jednotlivým dílčím hodnotícím kritériím uvedeným níže zadavatel stanovil váhy v procentech podle jejich důležitosti pro zadávací řízení tak, že jejich součet činí 100.

Pro hodnocení nabídek zadavatel stanovil tato dílčí kritéria:

<i>a) nejnižší nabídková cena</i>	<i>váha 60%</i>
<i>b) termín dodání – dodací lhůta</i>	<i>váha 20%</i>
<i>c) vhodnost spolupráce pro zadavatele – předchozí spolupráce</i>	<i>váha 20%</i>

- a) v rámci dílčího hodnotícího kritéria „Nejnižší nabídková cena v Kč bez DPH“ budou nabídky posouzeny podle výše celkové nabídkové ceny v Kč bez DPH, kterou dodavatel uvede v návrhu realizační smlouvy, od nejnižší po nejvyšší. Přičemž jako nejvýhodnější nabídka v tomto dílčím hodnotícím kritériu bude ohodnocena ta s nejnižší nabídkovou cenou v Kč bez DPH, a tato nabídka získává 60 bodů. Ostatní nabídky získávají v tomto hodnotícím kritériu body vypočítané podle vzorce nejvýhodnější nabídková cena v Kč bez DPH ku nabídkové ceně v Kč bez DPH hodnocené nabídky \* 60.
- b) dílčí hodnotící kritérium „Termín dodání“ bude posouzena za nejvýhodnější nabídka s nejkratším termínem dodání v kalendářních dnech, který dodavatel uvede v návrhu smlouvy, ostatní nabídky získají v tomto kritériu body vypočítané podle vzorce nejkratší termín dodání ku termínu dodání hodnocené nabídky \* 20.  
Při nedodržení dohodnutého termínu dodání bude překročení lhůty postihováno smluvní pokutou ve výši 1 % z pořizovací ceny bez DPH za každý započatý den opožděného dodání.
- c) V rámci hodnocení dílčího kritéria „Předchozí spolupráce“ bude zadavatel hodnotit:
  - nejlépe bude hodnocena nabídka dodavatele, který v uplynulých 10 letech před zahájením tohoto výběrového řízení realizoval pro zadavatele více veřejných zakázek, v rámci, kterých se dodavatel nedopustil pochybení (20 bodů za každou jednotlivou VZ);
  - lépe bude hodnocena nabídka dodavatele, který v uplynulých 10 letech před zahájením tohoto výběrového řízení realizoval pro zadavatele více veřejných zakázek, v rámci, kterých vznikly vady nebo jiné komplikace při plnění smluvních povinností (např. vady a/nebo nedodělky předmětu plnění, ať už při převzetí plnění nebo v záruční době) a byl schopen operativně,

efektivně a ke konečné spokojenosti zadavatele odstranit/vyřešit (10 bodů za každou jednotlivou VZ);

- neutrálně bude hodnocena nabídka dodavatele, který v posledních letech před zahájením tohoto výběrového řízení nebyl ve smluvních vztazích se zadavatelem (0 bodů);

Jako nejvhodnější nabídka bude hodnocena nabídka, která získá nejvíce bodů, přičemž se pro účely vyhodnocení využije vzorec (počet bodů hodnocené nabídky / počet bodů nejvhodnější nabídky) \* 20.

Celkové pořadí nabídek bude poté určeno součtem bodů získaných dílčích hodnotících kritérii, kdy za nejvýhodnější bude považována nabídka, která získá v součtu bodů za tři dílčí hodnotící kritéria nejvíce bodů. Analogicky tomuto pravidlu bude sestaveno celkové pořadí zbývajících nabídek.

#### **Kritérium č. 1 - nejnižší nabídková cena (váha dílčího kritéria 60%)**

Poř. č. nabídky doručené v termínu	Obchodní jméno uchazeče	Nabídková cena bez DPH v Kč	Bodová hodnota nabídky	Vážená bodová hodnota nabídky
1.	Retigo s.r.o.	533.151,00	94,35	56,61
2.	Pavel Jindra	503.017,50	100,00	60
3.	Ivan Zerzánek	522.650,00	96,24	57,74

#### **Kritérium č. 2 – termín dodání (váha dílčího kritéria 20%)**

Poř. č. nabídky	Obchodní jméno uchazeče	Termín dodání dle kupní smlouvy	Počet kalendářních dnů ode dne hodnocení nabídek	Bodová hodnota nabídky	Vážená bodová hodnota nabídky
1.	Retigo s.r.o.	28.2.2023	26	23,08	4,62
2.	Pavel Jindra	8.2.2023	6	100	20
3.	Ivan Zerzánek	28.2.2023	26	23,08	4,62

**Kriterium č. 3 - vhodnost spolupráce (váha dílčího kritéria 20%)**

Poř. č. nabídky	Obchodní jméno uchazeče	Počet VZ bez pochybení (20 bodů)	Počet VZ s odstraněním vad (10 bodů)	Bez uskutečnění VZ (0 bodů)	Bodová hodnota nabídky	Vážená bodová hodnota nabídky
1.	Retigo s.r.o.	0	0	0	0	0
2.	Pavel Jindra	60	0	0	60	20
3.	Ivan Zerzánek	0	0	0	0	0

**II./3. Výsledek hodnocení nabídek:**

Poř. č. nabídky doručené v termínu	Obchodní jméno uchazeče	Adresa sídla, místa podnikání	Celkový počet bodů
1.	Pavel Jindra – Technika pro gastronomii	Hrubínova 556, 572 01 Polička	100
2.	Ivan Zerzánek	Myslbečova 1437/11, Svitavy 568 02	62,36
3.	Retigo s.r.o.	Hrubínova 556, 572 01 Polička	61,23

**III. Odůvodnění výběru nejvhodnější nabídky :**

Komise provedla hodnocení nabídek podle jednotlivých dílčích kritérií a rozhodla, že ekonomicky nejvýhodnější je nabídka firmy Pavel Jindra – Technika pro gastronomii.

Potvrzuje se podle ust. § 41 zák. č. 128/2000 Sb., o obcích, ve znění pozdějších předpisů, že zhotovitel byl vybrán v souladu s „Pokynem pro zadávání veřejných zakázek malého rozsahu městem Lanškroun“ schváleným usnesením Rady města Lanškroun č. 37/RM/2020 ze dne 27. 1. 2020.

Děkuji Vám za podání nabídky. Uchazeče umístěného na prvním místě v pořadí nabídek vyzývám tímto k zahájení jednání směřujícího k uzavření příslušné smlouvy/objednávky.

Pavlna Tovtiková, ŠJ Madoret