

## VÝZVA K PODÁNÍ NABÍDKY VE VEŘEJNÉ ZAKÁZCE

### **Realizace kontaktních a doplňkových akcí za účelem informovanosti široké veřejnosti a prezentace v otázce sladkovodní akvakultury pro roky 2019 a 2020**

dle ustanovení § 31 zákona č. 134/2016 Sb., (dále jen „ZZVZ“) o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „Výzva“)

<b>Název veřejné zakázky:</b>	Realizace kontaktních a doplňkových akcí za účelem informovanosti široké veřejnosti a prezentace v otázce sladkovodní akvakultury pro roky 2019 a 2020
<b>Druh veřejné zakázky:</b>	Nadlimitní zakázka
<b>Forma zadání:</b>	Otevřené řízení
<b>Název zadavatele:</b>	Zařízení služeb MZe s. p. o.
<b>IČ zadavatele:</b>	71294295
<b>Osoba oprávněná jednat jménem zadavatele:</b>	Ing. Petra Podařilová Havlíčková, ředitelka organizace
<b>Kontaktní adresa zadavatele:</b>	Dělnická 12, 170 00 Praha
<b>Kontaktní osoba zadavatele:</b>	Štěpán Havran
<b>Telefon, fax:</b>	+420 775 407 635
<b>E-mail:</b>	stepan.havran@zsmze.cz

## **I. Podrobné požadavky ZS MZe na předmět plnění veřejné zakázky**

Název zakázky:

Realizace kontaktních a doplňkových akcí s účelem propagace sladkovodní akvakultury pro roky 2019 a 2020

Druh zakázky: Služby

### **1) Podrobný popis předmětu veřejné zakázky:**

Na základě Rámcové dohody může Zadavatel od Dodavatele objednávat plnění těchto požadavků, které zároveň odpovídají jednotlivým položkám v příloze č. 1 této Výzvy s názvem Katalogový list:

#### **a. Vytvoření podrobného tour plánu:**

Seznam jednotlivých prezentací v rámci celého území ČR, s tím, že bude realizováno minimálně 70 zastávek v jednom kalendářním roce. Po souhlasu Zadavatele je možné počet zastávek v jednom roce snížit a případně v druhém roce navýšit s ohledem na počet konaných akcí. Vybírány budou kulturní a společenské akce, s předpokládanou návštěvností 500 osob, s tím, že bude preferováno co nejširší pokrytí celé ČR. Preferovány jsou akce se zaměřením na gastronomii, tradice, případně se zemědělskou a potravinářskou tematikou. V tour plánu bude vždy uveden minimálně název akce, krátký popis akce, termín konání akce, návštěvnost akce a doporučení, zda se účastnit s food trackem či s prezentačním stanem.

Tour plán pro následující kalendářní měsíc bude sestaven Dodavatelem do 14 dní po podpisu smlouvy, pro rok 2020 bude předložen tour plán objednateli ke schválení do 28. 2. 2020.

Změna tour plánu je možná po souhlasu Zadavatele. Dodavatel v takovém případě musí vždy minimálně 7 dní před samotným konáním události zaslat kompletní informace o nové akci (viz výše) Zadavateli a obdržet od něj písemně či elektronickou formou souhlas se změnou.

#### **b. Personální zajištění kuchaře:**

Kuchař se zkušeností se zpracováním a úpravou sladkovodních ryb v podobě různých receptů a zároveň se zkušeností veřejné prezentace v podobě popularizační show. Jeho náplní je také nákup surovin a příprava jídel před samotnou akcí, včetně sestavení receptů, které budou vždy před akcí schváleny Zadavatelem.

#### **c. Personální zajištění technika / řidiče:**

Zajištění technika / řidiče (skupina B), který dojede na určené místo v ČR a uvede vozidlo do stavu připraveného pro prezentaci sladkovodních ryb, včetně zapojení veškeré potřebné techniky. Po samotnou dobu konání akce se předpokládá aktivní pomoc kuchaři při distribuci ochutnávkových porcí a reklamních materiálů.

#### **d. Degustační porce:**

Degustační porce jsou ze sladkovodních ryb z jedné ze 4 cenových kategorií, které jsou detailně popsány v Katalogovém listu (příloha č. 1 Výzvy), včetně všech dalších surovin a materiálu, které Dodavatelem předložená nabídková cena za degustační porci musí zahrnovat.

#### **e. Prezentace v místě akce:**

Zajištění prezentace v místě akce zahrnuje zajištění týmu 2 hostesek/promotérů se zkušeností s foodstylingem, s platným zdravotním průkazem, zajišťující ochutnávkovou/prezentační akci. Položka dále zahrnuje samotnou koordinaci, řízení a controlling týmu hostesek v době konání kontaktních akcí (cena bude uvedena dle Katalogového listu jako Hodina práce 2 hostesek / Kč).

#### **f. Promo stánek:**

Výroba promo sady = pojízdný stánek s brandingem určen primárně pro prezentaci v obchodních sítích (s dostatečnou nosností, kvalitními kolečky s brzdou, prostorným vnitřním zázemím, s pracovní deskou, plátěnou stříškou vyměnitelnou za topper), set 2 ks doplňků (stojan typu s dřevěným rámem k uchycení plakátu nebo k popisu křídou)

#### **g. Promo vybavení**

Výroba promo vybavení dle specifikace jednotlivých položek v katalogovém listu, určené primárně pro prezentaci v obchodních sítích, potenciálně také pro realizaci kuchařských show

#### **h. Stan:**

Nůžkový stan o rozměrech 3 x 3 m, s dvěma plnými bočnicemi, jednou bočnicí s dveřmi se dvěma zipy a jedním polobokem vpředu, včetně brandingů: 4 x střešní límce s plnobarevným potiskem (4/0), všechny bočnice s plnobarevným potiskem (4/0). Kompletní grafické podklady pro branding budou dodány ze strany Zadavatele.

#### **ch. Zajištění nákupu velkoplošné obrazovky a snímacího zařízení pro venkovní použití:**

Jedná se o zařízení určené k zavěšení na food track. Zařízení (kamera) bude sloužit ke snímání činnosti kuchaře. Prezentace kuchaře bude zároveň přenášena formou promítání na velkoplošnou obrazovku s cílem edukace široké veřejnosti. Set zařízení bude obsahovat: obrazovka s úhlopříčkou nejméně 127 cm (50"), rozlišením nejméně 1920 x 1080 (Full HD) nebo 3840 x 2160 (4K) a kamera s režimem videa minimálně: 4K 60fps, Zorné pole (FOV) SuperView, Wide, Linear, optika + čočka : ultra širokoúhlá celoskleněná čočka s omezeným zkreslením, profesionální stupeň

#### **i. Zapůjčení plně vybavené mobilní kuchyně:**

Zapůjčení mobilní kuchyně, rozměry 3 m na délku, 80 až 120 cm na šířku, 100 až 120 cm na výšku (vhodná do stanu 3 x 3 m dle Katalogového listu), dřez s připojitelnou nádobou na tekoucí pitnou vodu a nádobou na odpadní vodu, s mobilním kotlem, indukčním vařičem, troubou, lednicí a vybavena kuchyňským náčiním adekvátním k prezentaci přípravy receptů ze sladkovodních ryb.

#### **j. Zajištění podlahy:**

Gumová podlaha z desek spojitelných zámkovým systémem, s protiskluzovou úpravou, děrováním odvádějícím vodu, vhodná pro používání na venkovních nezpevněných plochách.

#### **k. Doprava:**

Doprava stanu, gumové podlahy a zapůjčené mobilní kuchyně na místo určení dle tour plánu po území ČR. Uvedena bude cena za 1 km. (náklady na pohonné hmoty food trucku budou Dodavateli hrazeny paušálně ve výši 5 Kč za jeden ujetý kilometr, a to v závislosti na počtu skutečně ujetých kilometrů. Dodavatel bude povinen vést za účelem úhrady nákladů na pohonné hmoty knihu jízd. Food truck ve speciálním provedení pro prezentaci receptů je v majetku Zadavatele a bude na předávací protokol zapůjčen Dodavateli na celou dobu trvání smlouvy s tím, že úkolem Dodavatele je zajištění parkování zadavatelem poskytnutého vozidla na hlídaném parkovišti, a to po dobu trvání veřejné zakázky, mimo vlastní konání jednotlivých akcí. Dodavateli budou uhrazeny prokázané skutečně vynaložené náklady na parkování, nejvýše však do výše 2.000,- Kč za měsíc. Hlavní povinností Dodavatele je dodržovat při provozu vozidla hygienické normy, za což Dodavatel plně odpovídá. Případný servis vozidla bude zabezpečen ze strany Zadavatele, nedohodnou-li se smluvní strany v jednotlivých případech jinak)

#### **l. Akce pro školy:**

Zajištění akcí pro školy v různých krajích ČR. Návrh programu pro školy Dodavatel předloží v rámci výběrového řízení. Návrh bude předmětem hodnocení VZ. Dodavatel následně zajistí realizaci min. v 50 školách/rok, min. 5.000 žáků/rok v letech 2019 a 2020. Plnění bude minimálně obsahovat: zajištění prezentačních materiálů vhodných pro cílovou skupinu, návrh zapojení škol, výběr potenciálních škol vhodných pro realizaci projektu. Dodavatelem v rámci hodnotícího kritéria předkládaný návrh bude zahrnovat vzorovou vyučovací hodinu, a to formou prezentace a workshopu či přednášky pro žáky 1. stupně základní školy na téma prospěšnosti konzumace sladkovodních ryb se zadáním domácího úkolu na toto téma.

#### **m. Škola vaření pro profesionály:**

Výuka profesionálních kuchařů podle současných standardů a trendů pro přípravu rybích jídel v profesionálním prostředí. Délka kurzu minimálně 4 hod., minimálně 6 účastníků a minimálně 4 připravovaná jídla. Položka také obsahuje zajištění vhodných prostor, odborného lektora, materiály k výuce, nákup surovin pro výuku.

Po podpisu Smlouvy bude Dodavateli na základě předávacího protokolu převeden food truck ve speciálním provedení pro prezentaci přípravy sladkovodních ryb. Food trucku a kuchařských show v něm prováděných se primárně týkají položky 1 až 7 Katalogového listu, který tvoří přílohu č. 1 Výzvy. Položky 4 až 15 jsou primárně určeny k prezentaci v obchodních řetězcích – zcela konkrétně by se mělo jednat o kontaktní kampaň, kdy tým dvou hostesek stojí u promo stánku v super/hyper marketu, rozdává propagační materiály a případně také ochutnávky rybích pokrmů. Položky 16 a 17 se týkají nákupu doplňujícího vybavení a 18 až 20 případů, kdy je ze strany Zadavatele zájem o realizaci kuchařské show nikoliv z food trucku, ale ze stanu vybaveného kuchyní. Samostatně pak stojí položka 21 zabývající se kurzem pro profesionální kuchaře a 22 specifikující akce do škol.

Plyn na provoz kuchyně ve food trucku zajišťuje Dodavatel. Náklady budou Dodavateli hrazeny Zadavatelem v paušální výši 50 Kč vč. DPH na jeden den, kdy bude na základě objednávky probíhat prezentace kuchařem.

Případný placený pronájem prostor na jednotlivých akcích bude nezbytné předem konzultovat se Zadavatelem. Nájemné na jednotlivých místech realizace bude v první fázi předjednáno Dodavatelem a následně předloženo Zadavateli ke schválení. V ceně nájemného je zpravidla zahrnuta rovněž cena elektrické energie a vody a nájem bude tudíž uváděn jako jedna položka. Na některých akcích pořadatel nezajišťuje elektrickou energii a v takových případech Zadavatel Dodavateli po vzájemné dohodě zapůjčí benzinovou elektrocentrálu, přičemž Dodavatel je povinen zajistit palivo do této elektrocentrály. V takovém případě Zadavatel poskytne Dodavateli paušální náhradu nákladů na palivo do elektrocentrály ve výši 30 Kč vč. DPH za hodinu trvání akce.

Pořadatelé akcí zároveň spolu s pronájmem v některých případech nabízejí zařazení akce do katalogu / letáku upozorňujícího na konkrétní nabídky na akci, přičemž průměrná cena tohoto zařazení do katalogu se dle průzkumu Zadavatele pohybuje ve výši 1.000 Kč vč. DPH. V takovémto případě je nutný písemný souhlas Zadavatele s inzercí a jejími náklady. Částku uhradí Dodavatel a následně ji bude fakturovat Zadavateli.

Při prezentaci kuchařem trvajícím déle než jeden den na jednom místě, či ve speciálních případech po schválení Zadavatelem také akcích na místech nepříliš vzdálených od sebe, uhradí Zadavatel Dodavateli rovněž náklady na ubytování kuchaře a řidiče / technika, a to ve výši skutečně vynaložených nákladů, nejvýše však 700 Kč vč. DPH za jednu osobu na jednu noc.

Zadavatel je oprávněn na základě rámcové smlouvy objednávat z výše popsaných položek, které odpovídají položkám v Katalogovém listu, jenž tvoří přílohu č. 1 Výzvy. Odhadovaný počet objednávek zapsaný vedle jednotlivých položek v Katalogovém listu je orientační a není pro Zadavatele nijak závazný. **Zadavatel není povinen objednat žádnou z položek alespoň jedenkrát.**

#### 2) Předpokládaná hodnota zakázky:

Zadavatel se zavazuje zaplatit Dodavateli odměnu na základě plnění objednávek dle nabídky podané Dodavatelem ve veřejné zakázce. Maximální nepřekročitelná částka, kterou může Zadavatel na základě rámcové dohody zaplatit je 6 125 000 Kč bez DPH.

#### 3) Doba plnění předmětu zakázky:

Zadavatel předpokládá, že k uzavření smlouvy s vybraným uchazečem dojde nejpozději do 90 dnů od uveřejnění Oznámení o výběru nejvhodnější nabídky.

Zadavatel bude informovat Dodavatele formou objednávky s konkrétními položkami dle Katalogového listu minimálně 1 kalendářní měsíc před požadovanou realizací.

Zadavatel předpokládá plnění na základě uzavřené rámcové smlouvy do 31. 12. 2020.

#### 4) Místo plnění předmětu zakázky:

Místem plnění Veřejné zakázky je Česká republika.

## 5) Smluvní podmínky:

Smluvní podmínky jsou obsaženy ve smlouvě, která tvoří přílohu č. 2 této Výzvy a bude použita pro rámcovou smlouvu uzavřenou na základě této veřejné zakázky. **Smlouva je pro Uchazeče závazná a podáním nabídky v této veřejné zakázce Uchazeč souhlasí se smlouvou v plném znění tak, jak je uvedena v příloze č. 2 této Výzvy.**

Tato Výzva k podání nabídek je nedílnou součástí smluvních podmínek. V případě rozporu mezi smluvními podmínkami stanovenými touto Výzvou a smluvními podmínkami stanovenými ve smlouvě je rozhodné znění obsažené ve smlouvě.

## II. Kvalifikační kritéria

Uchazeč je povinen prokázat splnění základní způsobilosti dle § 74 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů a profesní způsobilosti dle § 77 ZZVZ, které jsou předpokladem hodnocení nabídek podaných ve veřejné zakázce.

Splnění základní způsobilosti a profesní způsobilosti mohou Uchazeči prokázat **výpisem z obchodního rejstříku** nebo jiné obdobné evidence, který nebude k poslednímu dni, ke kterému má být prokázána, starší než 3 měsíce. Zároveň je pro prokázání základní způsobilosti nutné, aby Uchazeč doložil oprávněnou osobou podepsané **čestné prohlášení** odkazující se na skutečnosti uvedené v § 74 odst. 1 písm. a) až e) ZZVZ.

Zadavatel má právo požadovat vyjasnění nebo doplnění ohledně prokázání základní nebo profesní způsobilosti.

Pokud více Uchazečů podává společnou nabídku, musí každý z nich prokázat splnění základní způsobilosti a profesní způsobilosti, jak jsou uvedeny výše v této Výzvě, v plném rozsahu.

Uchazeč je povinen prokázat v souladu s § 78 ZZVZ splnění ekonomické kvalifikace. Zadavatel jakožto kritérium ekonomické kvalifikace stanovuje požadavek, aby minimální roční obrat Uchazeče za tři předcházející účetní období dosáhl hodnoty 1 500 000 Kč. Splnění tohoto kvalifikačního kritéria musí Uchazeč dokázat **předložením Výkazu zisku a ztrát.**

U personálního obsazení kuchaře pro položku **Škola vaření pro profesionály** musí Uchazeč předložit strukturovaný životopis, který bude předmětem hodnocení ve výběrovém řízení. Uchazeč musí prokázat minimálně dvě referenční akce obdobného typu (školení profesionálních kuchařů), a to formou alespoň tří fotografií z každé jedné z těchto událostí. Fotografie budou dodány v rámci podání nabídky ve výběrovém řízení, a to elektronickou formou v jednom z těchto formátů: jpg, bmp, png, gif, tif, nebo jako součást power point prezentace (pptx) či dokumentu ve formátu pdf.

Před uzavřením smlouvy bude vítězný Dodavatel v souladu se ZZVZ požádán o předložení originálů dokumentů prokazujících splnění kvalifikace.

### III. Hodnotící kritéria

Základním hodnotícím kritériem je ekonomická výhodnost nabídky, která se skládá dle následujícího klíče:

#### **50 % Nabídková cena**

#### **50 % Kvalita**

10 % Kvalita modelového scénáře prezentační akce s food truckem

20 % Návrh akce na míru v obchodních sítích

10 % Návrh akce pro školy

10 % Návrh školy vaření pro profesionální kuchaře

Detailní popis způsobu hodnocení tvoří přílohu č. 4 této Výzvy.

### IV. Požadavky na zpracování nabídkové ceny

Nabídková cena uchazeče uvedená v nabídce musí být stanovena v korunách českých. **Uchazeč je povinen nabídkovou cenu podat ve struktuře uvedené v Katalogovém listu, který tvoří přílohu č. 1 této Výzvy.**

Překročení celkové ceny při realizaci Veřejné zakázky je možné pouze za předpokladu, že v průběhu plnění Veřejné zakázky dojde ke změnám sazeb daně z přidané hodnoty. V takovém případě bude celková cena upravena podle sazeb daně z přidané hodnoty platných v době uskutečnění zdanitelného plnění. Překročení celkové ceny bez DPH není přípustné.

### V. Lhůta, pro podání nabídek

Lhůtou pro podání nabídek se rozumí doba, ve které může uchazeč podat svou nabídku. Lhůta pro podání nabídek končí dne 27. 8. 2019 v 11:00.

### VI. Lhůta, po kterou je uchazeč svou nabídkou vázán

Uchazeč je vázán celým obsahem své nabídky po dobu 90 dnů od uveřejnění Oznámení o výběru nejvýhodnější nabídky.

### VII. Způsob a místo podání nabídek

Nabídku je uchazeč povinen předložit v českém jazyce a každý Uchazeč může podat pouze jednu nabídku. Variantní nabídky se nepřipouštějí.

Výhradním místem pro podání nabídek a pro veškerou komunikaci Uchazeče se Zadavatelem je elektronický nástroj E-ZAK Ministerstva zemědělství.

#### VIII. Dodatečné informace

Uchazeči mohou zasílat případné žádosti o dodatečné informace k této Výzvě tak, aby byly doručeny nejpozději do doby čtyř pracovních dnů před uplynutím lhůty pro podání nabídek kontaktní osobě zadavatele. **Žádosti o dodatečné informace lze zasílat výhradně přes elektronický nástroj E-ZAK Ministerstva zemědělství.**

#### IX. Otevírání a hodnocení nabídek

Otevírání nabídek proběhne 27. 8. 2019 v 11:10. Otevírání nabídek je neveřejné.

#### X. Právo zrušit zadávací řízení

Zadavatel si vyhrazuje právo zrušit zadávací řízení v souladu s § 127 ZZVZ.

#### XI. Závěrečná ustanovení

Uchazečům nenáleží za vypracování nabídek žádná odměna ani náhrada nákladů spojených s jejich vypracováním a s účastí v zadávacím řízení.

Uchazeč je povinen ve své nabídce specifikovat případné subdodavatele.

Zadavatel si vyhrazuje právo požadovat od Uchazečů doplňující informace a ověřit si skutečnosti uvedené v nabídkách.

Zadavatel si vyhrazuje právo uskutečnit namátkovou kontrolu Dodavatele při realizaci předmětu VZ. Namátková kontrola se může týkat jak samotné fyzické realizace objednaných kontaktních akcí, tak také dokumentace, čímž se pro účely této VZ myslí platné zdravotní průkazy dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, dále pak řádně vedená kniha jízd (viz Předmět VZ) apod. Z kontroly, ať už fyzické či kontroly dokumentů, bude sepsán Protokol o provedené kontrole.

Realizace předmětu zakázky je financována z Operačního Programu Rybářství 2014-2020, Opatření 5.2. Uvádění produktů na trh, záměr b) Propagační kampaně, respektive z prostředků Evropského námořního a rybářského fondu.



**Přílohy:**

- Příloha č. 1 – Katalogový list
- Příloha č. 2 – Smlouva
- Příloha č. 3 – Krycí list nabídky
- Příloha č. 4 – Hodnotící kritéria

V Praze dne 24. 7. 2019

Podpis:



.....  
Ing. Petra Podařilová Havlíčková  
ředitelka organizace