**ZADÁVACÍ DOKUMENTACE**

pro výběrové řízení v souladu s § 31 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen „zákon“), pro veřejnou zakázku malého rozsahu na služby

**Zajištění vzdělávacích aktivit zaměstnanců společnosti ARAMARK, s.r.o. v Moravskoslezském kraji**

Na toto výběrové řízení se neaplikují ustanovení zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, zadavatel se řídí Obecnou částí pravidel pro žadatele a příjemce v rámci Operačního programu Zaměstnanost (vydání č. 5).

1. **Předmět výběrového řízení**

Předmětem výběrového řízení je zajištění vzdělávacích aktivit zaměstnanců společnosti ARAMARK v oblasti gastronomie.

Jedná se o tři tematické celky:

* Kurz přípravy mexické kuchyně pro zaměstnance firmy Aramark
* Speciální koncepty studené kuchyně pro firmu Aramark
* Kurz zpracování masa pro zaměstnance firmy Aramark

Vzdělávací aktivity budou realizovány v **Moravskoslezském kraji**, a to podle specifikace uvedené u jednotlivých kurzů.

Počet zaměstnanců navržených k účasti na vzdělávací aktivitě a počet hodin pro jednoho účastníka je specifikován u jednotlivých kurzů.

* 1. **Kurz přípravy mexické kuchyně pro zaměstnance firmy Aramark**

Cílem kurzu je, aby se účastníci naučili připravovat základní pokrmy dle receptur mexické kuchyně. Důraz bude kladen především na praktickou výuku, aby zaměstnanci bezprostředně po vzdělávací aktivitě využili nabyté dovednosti při své pracovní činnosti.

Cílem vzdělávací aktivity je poskytnout účastníkům znalosti a dovednosti v oblasti přípravy základních pokrmů tradiční mexické kuchyně. Pro úspěšné uplatnění a používání dovedností v praxi budou v průběhu výuky rozvíjeny nejen kompetence obsažené v obsahu vzdělávací aktivity, ale i dovednosti a znalosti potřebné pro flexibilitu, samostatnost a výkonnost. Důraz bude kladen také na podporu obecného ekonomického a právního povědomí a na ochranu životního prostředí ve vztahu k pracovní činnosti.

Vybraní zaměstnanci budou po absolvování vzdělávací aktivity znát tradičně využívané suroviny pro přípravu jídel dle mexických receptů. Rozšíří své znalosti a dovednosti o techniky přípravy jídel používané v mexické kuchyni, budou umět jídlo připravit a nové receptury budou využívat při své pracovní činnosti.

Vzdělávací aktivita by měla obsahovat tato témata:

* Tradiční suroviny pro přípravu mexické kuchyně
* Základní techniky přípravy používané v mexické kuchyni
* Tvorba 4 základních pokrmů mexické kuchyně
* Zpracování receptur dle standardů pro využití v běžných provozech společnosti

**Moravskoslezský kraj**

Počet zaměstnanců navržených k účasti na vzdělávací aktivitě: 15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Počet hodin vzdělávací aktivity pro jednoho účastníka + počet hodin závěrečného ověření znalostí a dovedností | výuka | 7,5 hod (1 vyučovací hodina = 60 min) každá skupinaCelkem 2 skupiny |
| zkouška | 0,5 hod (každá skupina) |
| celkem | 16 hod (každá skupina 8 hodin) |

* 1. **Speciální koncepty studené kuchyně pro firmu Aramark**

Cílem vzdělávací aktivity je poskytnout účastníkům znalosti a dovednosti v oblasti speciálních konceptů studené kuchyně včetně poznatků týkajících se hygieny a požadavků na bezpečnost potravin. Pro úspěšné uplatnění a používání dovedností v praxi budou v průběhu výuky rozvíjeny nejen kompetence obsažené v obsahu vzdělávací aktivity, ale i dovednosti a znalosti potřebné pro flexibilitu, samostatnost a výkonnost. Důraz bude kladen také na podporu obecného ekonomického a právního povědomí a na ochranu životního prostředí ve vztahu k pracovní činnosti.

Vzdělávací aktivita bude obsahovat výuku zahrnující přípravu produktů studené kuchyně dle speciálních moderních konceptů, přípravu, úpravu a aranžování pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti, výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy.

Účastníci budou po absolvování vzdělávací aktivity schopni volit postupy práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů studené kuchyně. Budou umět připravit suroviny pro výrobu jídel studené kuchyně, budou umět připravit produkty studené kuchyně dle speciálních konceptů. Budou umět připravit a esteticky upravit studené pokrmy pro zvláštní příležitosti, zpracovávat a upravovat polotovary, obsluhovat technologická zařízení v provozu, organizovat práci v gastronomickém provozu, provádět hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.

Důraz bude kladen především na praktickou výuku, aby naši zaměstnanci bezprostředně po vzdělávací aktivitě využili nabyté dovednosti na našich provozovnách při své pracovní činnosti. Výuka bude probíhat v odborných učebnách (dílnách), které jsou standardně vybaveny a přizpůsobeny právě dané vzdělávací aktivitě.

Vzdělávací aktivita by měla obsahovat tato témata:

* Výuka normování pro připravované pokrmy
* Příprava produktů běžné studené kuchyně – saláty, snacky, obložené bagety, nepečené dezerty, finger food
* Příprava pokrmů  studené kuchyně pro slavnostní příležitosti – dezerty, obložení mísy
* Úvod do práce s polotovary studené kuchyně
* Obsluha technologických zařízení pro studenou kuchyni
* Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
* Organizace práce v provozu pro tvorbu studené kuchyně

**Moravskoslezský kraj**

Počet zaměstnanců navržených k účasti na vzdělávací aktivitě: 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Počet hodin vzdělávací aktivity pro jednoho účastníka + počet hodin závěrečného ověření znalostí a dovedností | výuka | 7,5 hod (1 vyučovací hodina = 60 min) každá skupinaCelkem 1 skupina |
| zkouška | 0,5 hod (každá skupina) |
| celkem | 8 hod (každá skupina 8 hodin) |

* 1. **Kurz zpracování masa pro zaměstnance firmy Aramark**

Cílem vzdělávací aktivity je poskytnout účastníkům znalosti a dovednosti v oblasti bourání / zpracování masa včetně poznatků týkajících se hygieny a požadavků na bezpečnost potravin. Pro úspěšné uplatnění a používání dovedností v praxi budou v průběhu výuky rozvíjeny nejen kompetence obsažené v obsahu vzdělávací aktivity, ale i dovednosti a znalosti potřebné pro flexibilitu, samostatnost a výkonnost. Důraz bude kladen také na podporu obecného ekonomického a právního povědomí a na ochranu životního prostředí ve vztahu k pracovní činnosti.

Účastníci budou po absolvování vzdělávací aktivity schopni dělit a vykosťovat maso, budou umět stanovit požadavky na surovinu v závislosti na druhu masa, třídit jednotlivé druhy vykostěného masa, budou umět popsat průběh zracích procesů v mase, skladovat maso a budou umět provádět hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin.

Důraz bude kladen především na praktickou výuku, aby účastníci bezprostředně po vzdělávací aktivitě využili nabyté dovednosti při své pracovní činnosti.

Vzdělávací aktivita by měla obsahovat tato témata:

* Přehled všech typů mas, jejich charakteristika při vaření, využití technologií
* Zpracování kuřecího masa – typologie, technologie zpracování, práce s ořezy
* Zpracování vepřového masa – typologie částí, technologie zpracování, práce s ořezy
* Zpracování hovězího masa – typologie částí, technologie zpracování, práce s ořezy
* Zpracování ryb – druhy ryb, technologie zpracování
* Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti práce se surovinami

**Moravskoslezský kraj**

Počet zaměstnanců navržených k účasti na vzdělávací aktivitě: 17

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Počet hodin vzdělávací aktivity pro jednoho účastníka + počet hodin závěrečného ověření znalostí a dovedností | výuka | 7,5 hod (1 vyučovací hodina = 60 min) každá skupinaCelkem 2 skupiny |
| zkouška | 0,5 hod (každá skupina) |
| celkem | 16 hod (každá skupina 8 hodin) |

* 1. **Obecné požadavky společné pro všechny kurzy**
1. Zadavatel požaduje všechny uvedené vzdělávací aktivity realizovat tréninkovým způsobem. Cílem přitom je, aby účastníci tréninků byli schopni získané dovednosti použít ve své praxi a současně je předávat dále. Zadavatel požaduje zohlednit v dizajnu tréninku tři zásady tréninkového přístupu
* vysvětlení pracovního postupu s ohledem na dodržení standardů kvality
* nácvik správných postupů v praxi s využitím správných surovin
* zhodnocení postupů a zpětnou vazbu od školitele pro účastníky k výslednému gastronomickému produktu dle požadovaných kritérií
1. Zadavatel požaduje využití jednotného metodického postupu pro všechny semináře s cílem zajištění stejné úrovně kvality pro všechny typy seminářů dle jednotlivých témat. Každý ze seminářů bude popsán jednotným způsobem se stanovením cíle, návrhem postupů pro nácvik dovedností a návrhu kritérií pro zpětnou vazbu účastníkům.
2. Všechny uvedené semináře požaduje zadavatel realizovat tandemem školitelů ve složení:
* odborník/odbornice na train the trainers: bude garantovat bezchybný proces vysvětlení postupů, tak aby účastníci sdělované obsahy nejen uměli použít ve své praxi, ale zajistili jejich udržitelnost v knowledge managementu společnosti ARAMARK a byli schopni je dále sdělovat svým novým kolegům;
* odborník na příslušnou oblast gastronomie s praktickou dovedností přípravy pokrmů, znalostí specifických postupů a znalostí zásad pro výběr správných surovin.
1. Dodavatel zajistí komplexní službu včetně tvorby obsahové podoby kurzů, lektorů, studijních pomůcek, studijních materiálů. Výuka bude probíhat v odborných učebnách (dílnách), které jsou standardně vybaveny a přizpůsobeny právě dané vzdělávací aktivitě. Mělo by se jednat o gastro střediska s vybavením pro školení daného typu a kuchyní s kapacitou 8 - 10 osob. Je dobré volit střediska taková, kde probíhají kurzy vaření pro veřejnost. Odborné učebny zajistí dodavatel. Dodavatel dále zajistí suroviny potřebné pro realizaci kurzu, a to v množství nezbytném pro všechny účastníky kurzu.
2. Součástí vzdělávacích aktivit je poskytnutí studijních materiálů vztahujících se k uvedeným kurzům všem účastníkům kurzu vždy při zahájení kurzu a zajištění studijních pomůcek nezbytných k realizaci výuky.
3. Dodavatel zajistí na všech kurzech, školících materiálech a jím poskytovaných dokumentech (prezenční listiny, evaluační dotazníky, atd.) dodržení pravidel pro informování a komunikaci a vizuální identitu Operačního programu Zaměstnanost (dále jen OPZ) dle Obecné části pravidel pro žadatele a příjemce v rámci Operačního programu Zaměstnanost.
4. Dodavatel zajistí podepsání prezenčních listin všemi účastníky a lektory, a vyplnění evaluačních dotazníků z každého jím organizovaného kurzu.
5. V závěru kurzu dodavatel vystaví každému účastníkovi kurzu osvědčení o absolvování kurzu.
6. Originál dokumentace kurzu (např. prezenčních listin a evaluačních dotazníků) a jejich elektronickou podobu (ve formátu .pdf nebo .jpeg) předá dodavatel zadavateli nejpozději společně s fakturou.
7. Dodavatel musí respektovat pravidla OPZ a realizovat zakázku, zejména pak v souladu Obecnou částí pravidel pro žadatele a příjemce v rámci Operačního programu zaměstnanost v aktuální verzi.
8. Případné náklady na organizaci, dopravu a přípravu lektorů včetně nákladů na stravné a ubytování jsou plně v režii dodavatele plnění v rámci této zakázky.
9. Volba místa realizace kurzu je na dodavateli. Dodavatel musí zvolit místo realizace kurzu tak, aby byla zajištěna jeho dostupnost v rámci regionu.
10. **Kvalifikační předpoklady**

Zadavatel požaduje, aby uchazeč prokázal splnění kvalifikace v tomto rozsahu:

Základní kvalifikační předpoklady,

Profesní kvalifikační předpoklady,

Technické kvalifikační předpoklady.

**Nabídka uchazeče nesplňujícího kvalifikační předpoklady bude vyřazena a uchazeč vyloučen.**

* 1. **Základní kvalifikační předpoklady**

Základní kvalifikační předpoklady splňuje uchazeč:

1. vůči jehož majetku neprobíhá nebo v posledních 3 letech neproběhlo insolvenční řízení,
v němž bylo vydáno rozhodnutí o úpadku nebo  insolvenční  návrh nebyl zamítnut proto,
že majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení, nebo nebyl konkurs zrušen proto, že majetek byl zcela nepostačující nebo zavedena nucená správa podle zvláštních právních předpisů,
2. který není v likvidaci,
3. který nemá v evidenci daní zachyceny daňové nedoplatky, a to jak v České republice, tak v zemi sídla, místa podnikání či bydliště uchazeče,
4. který nemá nedoplatek na pojistném a na penále na veřejné zdravotní pojištění, a to jak
v České republice, tak v zemi sídla, místa podnikání či bydliště uchazeče,
5. který nemá nedoplatek na pojistném a na penále na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti, a to jak v České republice, tak v zemi sídla, místa podnikání či bydliště uchazeče.

Uchazeč prokáže splnění základních kvalifikačních předpokladů čestným prohlášením uchazeče, ve kterém bude uvedeno, že uchazeč všechny výše uvedené základní kvalifikační předpoklady požadované zadavatelem splňuje. Toto čestné prohlášení musí být opatřeno podpisem uchazeče nebo osoby oprávněné jednat za uchazeče.

* 1. **Profesní kvalifikační předpoklady**

Uchazeč musí dále předložit:

* Výpis z obchodního rejstříku, pokud je v něm zapsán, či výpis z jiné obdobné evidence, pokud je v ní zapsán;
* Doklad o oprávnění k podnikání podle zvláštních právních předpisů v rozsahu odpovídajícím předmětu veřejné zakázky, zejména prokazující příslušné živnostenské oprávnění či licencí;

Doklady prokazující splnění základních kvalifikačních předpokladů a výpis z obchodního rejstříku nesmějí být starší 90 dnů. Uchazeč je oprávněn prokázat kvalifikaci také prostřednictvím výpisu ze seznamu kvalifikovaných dodavatelů.

* 1. **Technické kvalifikační předpoklady**

Uchazeč předloží seznam realizačního týmu – lektorů, kteří se budou podílet na realizaci jednotlivých kurzů. Realizační tým se bude skládat ze dvou osob:

* odborník/odbornice na train the trainers: bude garantovat bezchybný proces vysvětlení postupů, tak aby účastníci sdělované obsahy nejen uměli použít ve své praxi, ale zajistili jejich udržitelnost v knowledge managementu společnosti ARAMARK a byli schopni je dále sdělovat svým novým kolegům;
* odborník na příslušnou oblast gastronomie s praktickou dovedností přípravy pokrmů, znalostí specifických postupů a znalostí zásad pro výběr správných surovin.

Pro každý kurz bude předložen samostatný seznam. Ze seznamu musí vyplývat:

1. jméno a příjmení lektorů
2. pozice v rámci realizačního týmu
3. vzdělání, včetně účasti na odborných kurzech a školeních, ze kterých plyne další vzdělávání lektora
4. délka praxe v oboru vyjádřená v celých letech - u lektora „odborník na příslušnou oblast gastronomie“ bude uveden počet let praxe v té oblasti gastronomie, která odpovídá předmětu kurzu, který má uvedený lektor realizovat. U lektora „odborník/odbornice na train the trainers“ bude hodnocen počet let praxe v uvedené oblasti.

Přílohou seznamu budou doklady o vzdělání členů realizačního týmu a potvrzení či certifikáty osvědčující další vzdělávání lektorů.

1. **Hodnocení nabídek**

Nabídky budou hodnoceny na základě ekonomické výhodnosti nabídek, přičemž zadavatel stanoví následující dílčí hodnotící kritéria, jejich váhu a způsob hodnocení:

* **Nabídková cena bez DPH (40 %) – číselné kritérium**

Uchazeč je povinen stanovit celkovou nabídkovou cenu za předmět plnění veřejné zakázky absolutní částkou v českých korunách v členění na cenu s a bez DPH. Hodnocena přitom bude celková nabídková cena bez DPH.

Hodnota z nabídky, která je v daném kritériu

nejvýhodnější tzn. nejnižší hodnota

100 x -------------------------------------------------------------- x váha kritéria vyjádřená v %

hodnota z hodnocené nabídky

* **Metodika organizace kurzů (30 %) – nečíselné kritérium**

Tímto kritériem se myslí dokument, který v rozsahu maximálně 10 stran popíše postup uchazeče k plnění předmětu veřejné zakázky. Každá metodika by měla obsahovat:

1. Popis každého ze seminářů se stanovením cíle, návrhem postupů pro nácvik dovedností a návrhu kritérií pro zpětnou vazbu účastníkům. **V rámci popisu seminářů budou u kurzů dle bodů 1.1 a 1.2 této zadávací dokumentace uvedeny konkrétní pokrmy, které budou v rámci kurzu připravovány.** Popis seminářů by měl být proveden jednotným způsobem.
2. Dodavatel uvede specifické zásady pro zajištění kvality v oblasti použitých postupů/technologie přípravy pokrmů jakož i v oblasti výběru surovin, specifických pro oblast závodního stravování.
3. Uvedení místa realizace kurzu a vybavení kuchyně.

Hodnoceny budou způsoby realizace pro Zadavatele klíčových částí požadovaného plnění, které uchazeč v Metodice organizace kurzů popíše, a které se budou vztahovat k efektivitě výuky. Konkrétně bude hodnocen popis:

a) metodiky výuky,

b) efektivity výukových metod,

c) způsobu ověřování kvality výuky a získávání zpětné vazby

d) věcný obsah kurzu

Uchazeč zpracuje Metodiku organizace kurzu samostatně pro každé téma, přičemž zadavatel nebude hodnotit jednotlivé metodiky, nýbrž zhodnotí jejich zpracování jako celek.

Lépe bude hodnocen uchazeč, který nabídne efektivnější a pro Zadavatele ověřitelnější způsob organizace kurzů a potřebám zadavatele lépe vyhovující věcný obsah kurzu.

Pro hodnocení subjektivních (nečíselných) kritérií se použije bodová stupnice 1 až 100. Nejvhodnější nabídce je vždy přiřazena hodnota 100 bodů, ostatním jsou přiřazeny body odpovídající výsledku jejich porovnání s touto nejvhodnější nabídkou v daném kritériu. Počet získaných bodů bude vynásoben vahou daného kritéria.

* **Kvalita a zkušenosti osob podílejících se na organizaci kurzu (30 %) – číselné kritérium**

Bude brána v potaz odborná praxe lektorů, kteří se budou přímo podílet na vzdělávání cílových skupin dle jednotlivých kurzů.

Hodnocen bude počet let odborné praxe lektorů, přičemž u lektora „odborník na příslušnou oblast gastronomie“ bude hodnocen počet let praxe v té oblasti gastronomie, která odpovídá předmětu kurzu, který má uvedený lektor realizovat. U lektora „odborník/odbornice na train the trainers“ bude hodnocen počet let praxe v uvedené oblasti.

Hodnocen bude počet let praxe lektorů v součtu za všechny lektory (tzn. 6 lektorů – 2 lektoři pro každý kurz, pokud se bude jeden lektor podílet na realizaci více kurzů, bude jeho praxe počítána pro každý kurz samostatně).

Lépe bude hodnocen realizační tým složený z lektorů, kteří se dále vzdělávají. Za každou další vzdělávací aktivitu prokazatelně doloženou osvědčením či certifikátem v souladu s bodem 2.3 této zadávací dokumentace bude udělen 1 bod. Takto získaný počet bodů bude přičten k počtu let praxe a dosazen do následujícího vzorce.

hodnota z hodnocené nabídky

100 x -------------------------------------------------------------- x váha kritéria vyjádřená v %

Hodnota z nabídky, která je v daném kritériu

nejvýhodnější tzn. nejvyšší hodnota

Takto získané vážené body ze všech dílčích hodnotících kritérií se sečtou. Nabídka, která získala v součtu za všechna hodnocená kritéria nejvíce bodů, je nabídkou vítěznou.

Hodnocení nabídek v rámci jednotlivých kritérií proběhne v souladu s pravidly uvedenými Obecné části pravidel pro žadatele a příjemce v rámci Operačního programu Zaměstnanost v kap. Pravidla pro zadávání zakázek.

1. **Požadavky na zpracování nabídky**

1. Každý dodavatel může podat pouze jednu nabídku. Nabídka bude podána v českém jazyce. Dodavatelé mohou nabídky předkládat v listinné formě v řádně uzavřené obálce označené názvem zakázky a nápisem „Neotevírat“, na níž je uvedena kontaktní adresa uchazeče. Nabídky musí být podepsány dodavatelem či osobou oprávněnou zastupovat dodavatele (statutárním orgánem nebo

osobou k tomu statutárním orgánem zmocněnou v souladu se způsobem zastupování dodavatele). Nabídka bude podána v 1 výtisku (originále) a na CD (ve formátu .pdf). Na CD bude rovněž uložen návrh smlouvy ve formátu MS Word (\*.doc/.docx).

2. Veškeré doklady či prohlášení, u nichž je vyžadován podpis uchazeče, musí být podepsány osobou oprávněnou jednat jménem či za uchazeče.

3. Návrh smlouvy bude součástí podané nabídky a podepsán statutárním zástupcem společnosti uchazeče nebo oprávněnou osobou.

4. Nabídka i doklady a informace k prokázání splnění kvalifikace musí být pevně spojeny a zajištěny proti neoprávněné manipulaci a budou očíslovány vzestupnou řadou.

5. Uchazeč je povinen zpracovat nabídku a veškeré informace nezbytné pro její hodnocení v přehledné a průkazné formě. V případě uvedení zmatečných či nepravdivých informací, nebude k těmto částem nabídky při hodnocení přihlíženo. Zadavatel si vyhrazuje právo ověřit si veškeré informace uvedené v nabídce.

8. Nabídka musí být odevzdána v následující struktuře:

1. Identifikační údaje uchazeče.
2. Prokázání splnění kvalifikačních požadavků.
3. Nabídková cena v členění dle Požadavku na způsob zpracování nabídkové ceny
4. Návrh smlouvy, který bude v souladu s popisem předmětu zakázky vymezeném v této výzvě.
5. Metodiky organizace jednotlivých kurzů zpracované dle požadavků zadavatele
6. Harmonogram veřejné zakázky (harmonogram může být před podpisem smlouvy upraven dle požadavků zadavatele).
7. **Platební a obchodní podmínky**
8. Součástí nabídky bude návrh smlouvy o dílo v souladu s obchodními podmínkami na plnění veřejné zakázky, které zadavatel stanovil ve formě vzorového návrhu smlouvy (příloha č. 2 výzvy). Uchazeč předloží návrh smlouvy o dílo **včetně příloh (příloha č. 1 – Zadávací dokumentace, příloha č. 2 – Metodika organizace kurzů, příloha č. 3 – Harmonogram veřejné zakázky)**, které jsou dle návrhu její nedílnou součástí.
9. Návrh smlouvy o dílo musí být doplněný o vyznačené náležitosti (identifikační údaje uchazeče, finanční částky nabídkové ceny) a podepsaný uchazečem, resp. statutárním orgánem uchazeče v souladu se způsobem podepisování za společnost uvedeným v obchodním rejstříku či osobou zmocněnou k takovému úkonu. Originál plné moci musí být v takovém případě součástí nabídky.
10. **Uchazeč není oprávněn upravovat znění jednotlivých ustanovení návrhu smlouvy o dílo** (vzor v příloze výzvy) jakýmkoliv způsobem, který by mohl být posouzen jako úprava v neprospěch zadavatele či v rozporu se zadávacími podmínkami.

Součinnost před podpisem smlouvy:

Uchazeč je povinen poskytnout součinnost při uzavírání smlouvy tak, aby tato smlouva byla uzavřena do 7 dnů ode dne doručení oznámení o přidělení zakázky. V případě, že vybraný uchazeč tuto součinnost ve stanovené lhůtě neposkytne, má zadavatel právo uzavřít smlouvu s uchazečem, který se umístil jako další v pořadí, popř. zvážit možnost vyhlášení nového výběrového řízení. Na jednání s druhým, příp. dalším uchazečem se vztahuje postup podle věty druhé.

1. **Pravidla pro vysvětlení zadávacích podmínek – dodatečné informace**

Dodavatel je oprávněn po zadavateli požadovat písemně vysvětlení zadávacích podmínek (odpověď na dotaz) ohledně zadávané zakázky. Písemná žádost musí být zadavateli doručena nejpozději 4 pracovní dny před uplynutím lhůty pro podání nabídek. Dodatečné informace může zadavatel poskytnout i bez předchozí žádosti.

Zadavatel odešle vysvětlení zadávacích podmínek, případně související dokumenty, nejpozději do 2 pracovních dnů po doručení žádosti podle předchozího odstavce. Vysvětlení zadávacích podmínek (včetně přesného znění dotazu, na který zadavatel reaguje) anebo dodatečné informace zadavatel zveřejní na portálu [www.esfcr.cz](http://www.esfcr.cz).