



PŘEDBĚŽNÉ TRŽNÍ KONZULTACE

„Zajištění stravovacích služeb“

dle § 33 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů
(dále jen „ZZVZ“)

A. Požadavky na zadávací podmínky

1. Identifikační a kontaktní údaje zadavatele

Název: Česká republika - Úřad vlády České republiky
Sídlo: nábr. Edvarda Beneše 128/4, 118 01 Praha 1 - Malá Strana
IČO: 00006599
DIČ: CZ00006599
Zastoupená: Ing. Ivanou Hošťálkovou, ředitelkou Odboru provozu a služeb
Kontaktní osoba: Mgr. Lenka Dudová, Oddělení veřejných zakázek

2. Vymezení druhu, režimu a předmětu veřejné zakázky

2.1 Druh a režim veřejné zakázky

Nadlimitní veřejná zakázka na dodávky.

2.2 Klasifikace veřejné zakázky

CPV: 55320000-9 Podávání jídel
55321000-6 Příprava jídel
55322000-3 Vaření jídel
55521200-0 Dodávka jídel
55510000-8 Provozování závodních jídel

2.3 Věcné vymezení předmětu veřejné zakázky

Předmětem veřejné zakázky je poskytování služeb závodního stravování zaměstnancům zadavatele formou výroby, dovozu a výdeje jídel v určených prostorách Úřadu vlády ČR.

Předmětem plnění veřejné zakázky je rovněž zajištění doplňkového prodeje jídel a zboží ve výdejně a kantýně zadavatele.

Základní požadavky:

- příprava jídel v zařízení dodavatele;
- dovoz jídel do budovy zadavatele vlastním vozidlem dodavatele;

- zajištění snídaňové nabídky zaměstnancům zadavatele v pracovních dnech (pondělí až pátek) s dobou výdeje od 07:00 do 10:30 hodin;
- zajištění obědových jídel zaměstnancům zadavatele v pracovních dnech (pondělí až pátek) s dobou výdeje od 11:30 do 14:00 hodin;
- zajištění doplňkového prodeje zaměstnancům zadavatele v pracovních dnech (pondělí až pátek) s dobou výdeje 07:00 do 16:00 hodin;
- mytí a úklid gastronomického zařízení a nádobí v přípravně, výdejně jídel, kantýně a souvisejících prostorách;
- úklid výdejny, přípravní, kantýny a souvisejících prostor;
- likvidace/odvoz potravinových zbytků v souladu s platnými hygienickými předpisy.

2.4 Místo plnění veřejné zakázky

Místem plnění veřejné zakázky je objekt Úřadu vlády ČR na adrese náměstí Edvarda Beneše 128/4, 118 01 Praha 1 - Malá Strana (dále také jen „Strakova akademie“).

2.5 Doba plnění veřejné zakázky

Předpokládaný termín zahájení plnění: po ukončení zadávacího řízení
 Předpokládaný termín ukončení plnění: na dobu neurčitou

2.6 Předpokládaná hodnota

Předpokládaná hodnota veřejné zakázky bude zadavatelem stanovena za období 48 měsíců na základě výsledků předběžných tržních konzultací.

3. Kvalifikace

- Základní způsobilost dle § 74 ZZVZ způsobem prokázání dle § 75 ZZVZ;
- Profesní způsobilost dle § 77 ZZVZ;
- Technická kvalifikace – seznam významných služeb; seznam techniků a osvědčení o jejich vzdělání a odborné kvalifikaci dle § 79 ZZVZ.

4. Obchodní a jiné smluvní podmínky

Obchodní a jiné smluvní podmínky budou zpracovány v zadávací dokumentaci na základě výsledků předběžné tržní konzultace.

5. Požadavky na způsob zpracování nabídkové ceny

Obchodní a jiné smluvní podmínky budou zadavatelem zpracovány v zadávací dokumentaci na základě výsledků předběžné tržní konzultace.

6. Hodnocení nabídek

Způsob hodnocení nabídek bude zadavatelem uveden v zadávací dokumentaci na základě výsledků předběžné tržní konzultace.

B. Předběžné tržní konzultace

1. Vymezení předmětu a účelu předběžné tržní konzultace

Předmětem veřejné zakázky je zajištění stravovacích služeb pro zaměstnance Úřadu vlády ČR a změna stylu stravování dle zásad principů zdravé výživy. Předmětem plnění veřejné zakázky je rovněž zajištění doplňkového prodeje jídel a zboží ve výdejně a kantýně zadavatele.

Zadavatel s ohledem na charakter předmětu veřejné zakázky rozhodl využít možnosti vést předběžné tržní konzultace ve smyslu § 33 ZZVZ.

Účelem předběžné tržní konzultace je stanovení nového konceptu zdravého stylu stravování zaměstnanců zadavatele, stanovení zadávacích podmínek a informování dodavatelů o záměrech a požadavcích zadavatele.

Zadavatel tímto způsobem hodlá získat všechny informace potřebné pro správné a objektivní nastavení zadávacích podmínek k předmětné veřejné zakázce. Zadavatel tímto způsobem hodlá rovněž předcházet možným rizikům, která by se při zadávání veřejné zakázky a případně i následně při jejím plnění mohla vyskytnout.

Zadavatel vypsáním předběžné tržní konzultace současně ověřuje ze strany dodavatelů svůj záměr o nastavení zadávacích podmínek, a to zejména z hlediska vhodnosti a možné odezvy dodavatelů na zamýšlené zadávací podmínky.

Dodavatelé se budou moci k navrhovaným možnostem vyjádřit, čímž dojde ke zvýšení transparentnosti zadávacího řízení a získání relevantních a objektivních informací o možnostech trhu tak, aby zadavatel mohl optimálně nastavit zadávací podmínky veřejné zakázky, resp. celého zadávacího řízení, a umožnil tak co nejširší soutěž dodavatelů o veřejnou zakázku.

1.1. Stravovací provoz

Záměrem zadavatele je přizpůsobit stravovací provoz tak, aby odpovídal požadavkům zadavatele na zvolenou formu stravování zaměstnanců a platným zákonům a normám. Současný počet zaměstnanců v budově je cca 330. Současný počet vydaných obědů je v průměru 200 porcí. Počet míst k sezení v jídelně je 52. Současná cenová hladina hlavních jídel je cca 85 – 95 Kč včetně DPH a zahrnuje hlavní jídlo a nápoj a veškeré náklady dodavatele související s plněním předmětu zakázky. Cena polévky je během oběda 5 Kč.

1.1.1 Dispoziční řešení

Dispoziční řešení gastroprovozu je uvedeno v příloze č. 1. Plánek – půdorys gastroprovozu. Gastroprovoz se skládá z kuchyně s výměrou 23,2 m², jídelny s výměrou 100,5 m², kantýny s výměrou 42 m². Související prostory o celkové výměře 105,9 m² zahrnují přípravné a skladové prostory, mycí zóny, kancelář, šatnu, WC a venkovní výtah pro zásobování.

1.1.2 Vybavení gastrotechnologiemi

Soupis aktuálního gastrozařízení, které je k dispozici dodavateli, je uveden v příloze č. 2 Soupis zařízení.

1.1.3 Zadavatelem zvažované možnosti provozu stravovacího prostoru

a) Stravovací provoz bude vybaven a stavebně upraven zadavatelem

Zadavatel před uzavřením smlouvy s vybraným dodavatelem v rámci veřejné zakázky na výběr poskytovatele stravovacích služeb provede stavební úpravy a stravovací provoz bude kompletně dodán a vybaven a vybraný dodavatel bude akceptovat takto vybavené prostory – dodavatel pak bude nebo nebude platit nájem, jehož výše bude předmětem hodnocení v rámci podání nabídky (ve vazbě na výsledky předběžné tržní konzultace).

b) Stravovací provoz nebude vybaven technologiemi nebo zůstane vybaven technologiemi současnými

Dodavatel si prostory vybaví gastrotechnologiemi na vlastní náklady nebo bude limitován současným vybavením a stavebním řešením stravovacích prostor.

c) Vlastní projekt dodavatele na stavební úpravy a vybavení gastrotechnologiemi

Dodavatel v rámci nabídky předloží vlastní návrh řešení na stavební úpravy a vybavení gastrotechnologiemi v rámci nabídky. Vybraný dodavatel si na vlastní náklady zajistí zpracování projektové dokumentace, veškerá potřebná povolení, realizaci potřebných

stavebních úprav a vybavení gastrotechnologemi. V případě této varianty budou výsledkem předběžné tržní konzultace požadavky na prostorové řešení a vybavení technologiemi, které dodavatelé promítnou do nabídek v rámci zadávacího řízení.

1.2. Požadavky zadavatele na přípravu a složení jídel

Snídaňová nabídka od 07:00 do 10:30 hodin – dodavatel předloží návrh struktury teplých i studených pokrmů, snídaňová nabídka je vydávána v prostorách výdejny bufetovým způsobem.

Obědová nabídka od 11:30 do 14:00 hod. Obědy musí být složeny z polévky, hlavního jídla včetně oblohy a nápoje (min. voda nebo čaj) jako součást hlavního jídla. Dodavatel předloží návrh struktury teplých i studených pokrmů dle uvedeného minimálního požadovaného rozsahu či jiné alternativy nad rámec tohoto minimálního požadavku. Součástí nabídky budou i dezerty a zeleninové či ovocné saláty, jejichž cena není zahrnuta do ceny hlavního jídla v rámci stravování.

Minimální požadovaný rozsah pokrmů jsou 2 druhy polévek (vývar a svačtinová), 3 druhy hotových jídel s možností kalkulovaných jídel a 1 minutka a salátový pult nebo stravování bufetovým způsobem, kdy minimální požadovaný rozsah pokrmů jsou 2 polévky, 1 hotové jídlo, 1 minutka plus salátový pult složený z teplých a studených pokrmů (maso, přílohy, teplá a studená zelenina apod.).

Doplňkový prodej od 07:00 do 16:00 hodin v prostorách kantýny. Dodavatel předloží návrh struktury doplňkového prodeje.

1.3. Požadavky zadavatele na kvalitu jídel

Minimálně 70 % z nabídky všech pokrmů bude splňovat základní principy zdravé výživy (dále jen „PZV“ uvedené v čl. 1.4.. U doplňkového prodeje minimálně 50 % z celkové nabídky.

Každý den jsou součástí nabídky, kromě klasické české, popř. mezinárodní kuchyně, i plnohodnotná jídla vegetariánská.

Pokud je v nabídce smažené obalované jídlo (řízek, žampiony, sýr, ryba) v dané kategorii (maso i bezmasé) je vždy i další volba jídla nesmaženého.

Vegetariánská jídla splňují podmínky vyváženého kompletního jídla (obsahují i rostlinnou bílkovinu), jsou atraktivní a chutná.

Vegetariánská jídla, netradiční přílohy, luštěninová a zeleninová jídla, sladké dezerty jsou chutně a správně připravené kuchařem, který je proškolen v přípravě těchto jídel (např. správné vaření luštěnin, aby nenadýmaly nebo příprava pohanky, aby byla dobře ochucená).

Zelenina je připravená v atraktivní podobě, využívá se sezónní zelenina - kromě příloh čistě s obsahem sacharidů jsou v nabídce minimálně 2 varianty tepelně upravené zeleniny, např. špenát, dušené zelí, zelené fazolky, grilovaná zelenina, pečená řepa, pečené kapustičky, dušená mrkev, sušená kedlubna a další.

V případě hotových jídel musí být možnost u minimálně 80 % všech pokrmů umožnit libovolně kombinovat a vyměňovat přílohy a zeleninu, např. smažené přílohy za méně kalorické; knedlíky, krokety, těstoviny s obsahem lepku za bezlepkovou přílohu; celou přílohu vyměnit za zeleninu; polovinu přílohy vyměnit za zeleninu.

V případě hotových jídel zajistit, aby se hlavní jídla na jídelníčku neopakovala minimálně po dobu 4 týdnů, pokud nebude ze strany zadavatele určeno jinak (např. na základě oblíbenosti některých pokrmů strážníky).

1.4. Základní principy zdravé výživy

Principy zdravé výživy, které musí být uplatněny v nabídce pokrmů, jsou přílohou č. 3 Základní principy zdravé výživy.

1.5. Požadavky na gramáže porcí

Orientační gramáže jídel:

Polévka – 400 ml

Maso – 150 g v syrovém stavu

Omáčka 300 – 400 ml

Příloha 320 g

Ostatní standardní jídla v celkové gramáži (míchaná jídla, bezmasá teplá jídla, sladká jídla) 350 g

1.6. Další požadavky zadavatele

Dodavatel bude zajišťovat dostupnost dochucovadel v minimálním rozsahu cukr, citron, kečup, hořčice, olivový olej, tatarka, ocet, a dále zajistí doplňování ubrousků a párátek.

Výdej hotových jídel bude probíhat na základě objednávky 1 den předem prostřednictvím elektronického kreditního systému zaměstnaneckých karet zadavatele (zadavatel používá karty HID 1386 ISOProx II, provedení karty 1386LGGSN). Objednávkový systém dodá dodavatel.

Dodavatel je povinen přijímat k platbě jídel též stravenky společnosti Chèque Déjeuner.

2. Vymezení okruhu účastníků předběžné tržní konzultace

Předběžná tržní konzultace je otevřena širšímu okruhu relevantních dodavatelů. Předběžných tržních konzultací se mohou účastnit všichni dodavatelé nebo odborníci, kteří zvažují podání nabídky na veřejnou zakázku, a zadavatel nestanoví žádné další podmínky pro účast dodavatelů na jednání. Účast na předběžné tržní konzultaci není zpoplatněna.

Účast na předběžné tržní konzultaci je omezena na max. 3 osoby za 1 dodavatele.

Předběžná tržní konzultace bude probíhat formou společného jednání zástupců dodavatelů na straně jedné a zástupců zadavatele na straně druhé.

Předběžná tržní konzultace bude vedena tak, aby to nenarušilo hospodářskou soutěž ani zásady zadávání veřejných zakázek uvedené v § 6 ZZVZ.

Dodavatelé, kteří mají o účast na předběžných tržních konzultacích zájem, necht' kontaktují Mgr. Lenku Dudovou na e-mailu dudova.lenka@vlada.cz nebo verejnezakazky@vlada.cz nejpozději **do 24.10.2018 do 12:00 hod.**

3. Průběh předběžné tržní konzultace

Z jednání bude pořizován audiozáznam.

Před jednáním budou vyžadovány identifikační údaje účastníků.

Z jednání bude vyhotoven zápis, který bude zadavatelem uveřejněn na profilu zadavatele a rovněž bude přílohou zadávací dokumentace veřejné zakázky.

Součástí předběžné tržní konzultace bude prohlídka všech stávajících prostor sloužících k zajištění stravování zaměstnanců.

Zadavatel očekává, že v rámci předběžné tržní konzultace získá odpovědi na následující okruhy otázek:

1. Reálnost/splnitelnost požadavků zadavatele na změnu způsobu stravování (zavedení teplého a studeného bufetového způsobu stravování + 1 hotové jídlo + 1 minutka; ponechání pouze hotových jídel se zavedením zásad zdravé výživy; nastavení finančních limitů na 1 oběd, vyhodnocení nutných nákladů ze strany dodavatelů a zadavatele v závislosti na zvolený způsob stravování apod.).

2. Reálnost uplatnění principů sociálně odpovědného zadávání – podpora malých a středních podniků – místních dodavatelů potravin, používání ekologicky šetrných technologií, výrobků a ekologické nakládání s odpady.
3. Reálnost/nereálnost toho, že vybraný dodavatel provede stavební úpravy a vybavení gastrotechnologiemi na své náklady při zachování zadavatelem požadované maximální ceny za jídla. Případný vliv této varianty na cenu a smluvní ustanovení (sankce za případné ukončení smlouvy před dobou návratnosti investice apod.).
4. Jaké podklady potřebují dodavatelé od zadavatele pro přípravu kvalitní nabídky.
5. Zda je pro dodavatele při rozhodování o účasti v zadávacím řízení podstatný rozsah zadávacích podmínek a množství údajů a dokladů, které zadavatel vyžaduje jako součást nabídky.
6. Zda by dodavatelům více vyhovovalo, že by splnění požadavků zadavatele mohlo být prokázáno pouze čestným prohlášením a předkládání konkrétních dokladů by zadavatel řešil pouze s dodavatelem, který mu předloží nejvýhodnější nabídku.
7. Zda dodavatelé považují za přínosnější použít pro hodnocení nabídek i jiná hodnotící kritéria než nejnižší nabídkovou cenu a případně jaká.
8. Zkušenosti dodavatelů z realizací obdobných veřejných zakázek a doporučení pro zadavatele.

4. Místo a čas konání předběžné tržní konzultace

Předběžná tržní konzultace bude zahájena **dne 25.10.2018 v 08:00 hod.** Předpokládaná délka trvání předběžné tržní konzultace je 4 hodiny.

Místem konání předběžné tržní konzultace bude sídlo zadavatele na adrese **nábř. Edvarda Beneše 128/4, 118 01 Praha 1 - Malá Strana**. Sraz účastníků je před **informacemi** v **07:50 hod.**

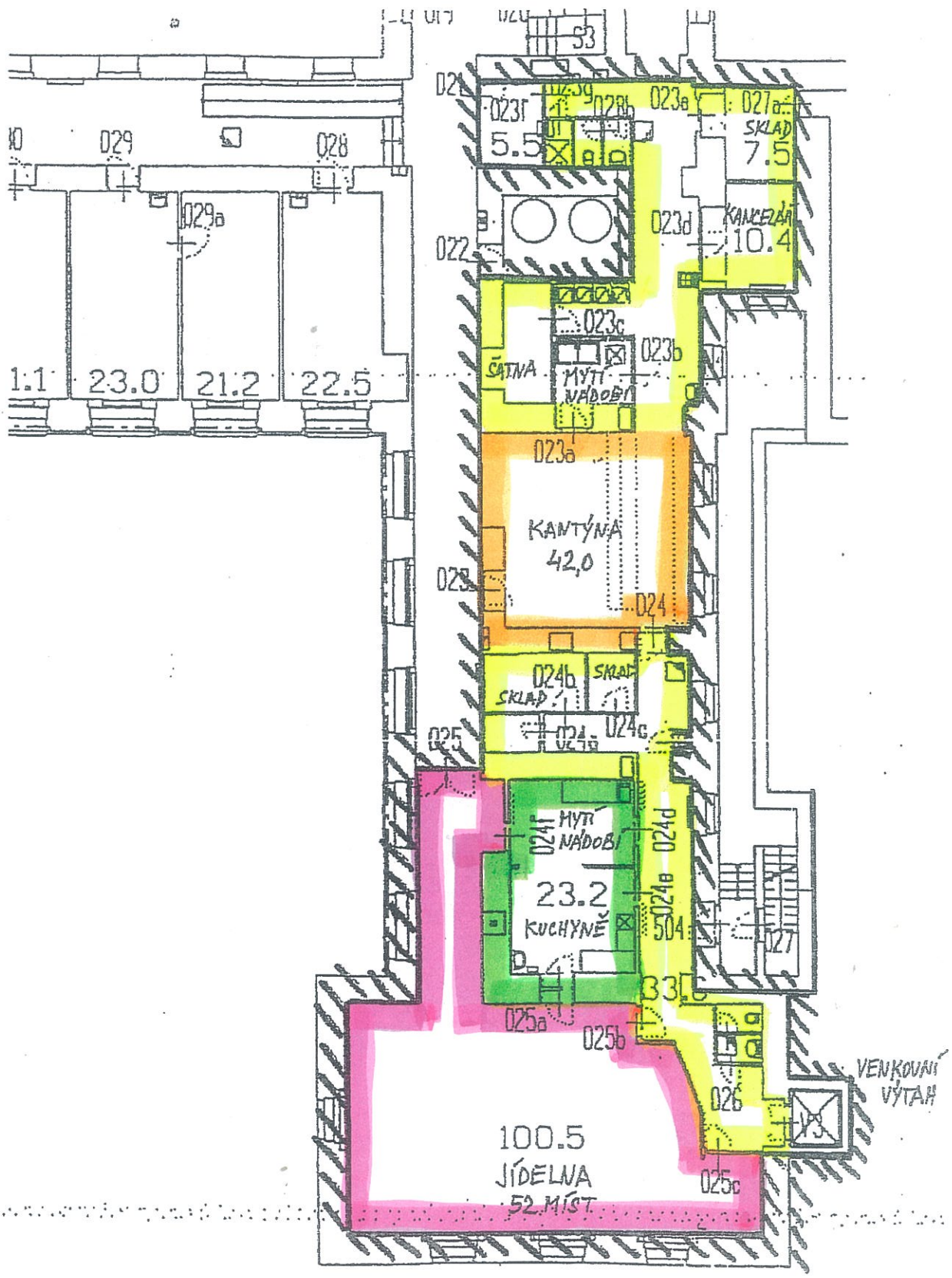
5. Závěr

Případné dotazy a připomínky zasílejte pouze elektronicky na e-mail verejnezakazky@vlada.cz.

V Praze dne

Ing. Ivana Hošťálková
ředitelka Odboru provozu a služeb

Příloha č. 1 Přednek - půdorys gastroprovozu



- KUCHYŇE 23,2 m²
- JÍDELNA 100,5 m²
- KANTÝNA 42 m²
- SOUVISEJÍCÍ PROSTORY 105,9 m²

M 1:180

Inventár.číslo	Označení	Aktivace dne
205017/0000	MRAZNIČKA LIEBHERR GGV 5010	31.07.2014
Třída IM 92230 Energetické a hnací stroje		
101134	STROJ NAREZOVY BERKEL	01.01.1993
102787	SADA GN NADOB DO TERMOPORTU /20 KS/	11.04.1996
103924	FREITEZA DVOUKOSOVA,PODSTAVEC	10.12.2001
103925	DESKA GRILOVACI,PODSTAVEC	10.12.2001
103989	VUZ RIEBER OHRIVACI	16.04.2002
104780	MYČKA NA SKLO+ZMEKCOVAC	02.11.2007
205016/0000	MYČKA HOBART AMS900-10N	31.07.2014
205148/0000	KONVEKTOMAT RETIGO BLUE VISION	12.05.2017
Třída IM 92240 Pracovní stroje a zařízení		
102760	LINKA KUCHYN.BEZ DREZU DREV.DELKA 10 M	23.02.1996
102777	STUL VYDEJNI PRO TERMOPORTY-NEREZ	11.04.1996
102788	STUL PRAC./BLOK TRI ZASUVEK/-NEREZ	11.04.1996
102790	VYLEVKA KOMBINOVANA S UMYVADLEM-NEREZ	11.04.1996
102791	PULT CHLAD.S PODSTAVCEM-NEREZ	11.04.1996
102792	DVOUDREZ MYCI S ODKL.DESKOU-NEREZ	11.04.1996
102801	SKRIN CHLADICI HELKAMA	11.04.1996
102802	SKRIN CHLADICI HELKAMA	11.04.1996
102803	SKRIN CHLADICI HELKAMA	11.04.1996
103700	VANA VYHRIVANA VYDEJNI 4XGN	17.01.2000
103701	VANA VYHRIVANA VYDEJNI 3XGN	17.01.2000
103702	STUL CHLADICI S CHLAZENOU VANOU,VITRINOU	17.01.2000
103704	BOX POKLADNI BEZ PODLAHY	17.01.2000
103705	VANA CHLADICI	17.01.2000
103927	VITRINA CHLADICI	10.12.2001
103930	VITRINA CHLADICI	03.12.2001
Třída IM 92270 Inventář		
300607	SKRINKA ZASUVKOVA POJIZDNA	01.01.1993
300668	SKRINKA ZASUVKOVA POJIZDNA	01.01.1993
303934	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303967	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303969	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303970	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303983	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303986	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303989	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
303992	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
304005	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
304040	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
304044	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
305728	ZIDLE DREVENA	01.01.1993
306442	REGAL RD 1/1	01.01.1993
307300	OHRIVAC TALIRU	01.01.1993
309810	SKRINKA DVOUDVEROVA	10.03.1995
309811	SKRINKA DVOUDVEROVA	10.03.1995
309812	DESKA VRCHNI PRES SKRINKY	10.03.1995
309813	SKRINKA DVOUDVEROVA	10.03.1995
309814	REGAL	10.03.1995
312942	VOZIK UKLIDOVY	01.01.1993
316043	STUL PRACOVNI NEREZ S POLICI	01.01.1993
316720	NASTAVEC PRACOVNIHO STOLU NEREZOVY	01.01.1993

319247	REGAL KOVOVY	31.03.1993
319248	REGAL KOVOVY	31.03.1993
321650	STUL JIDELNI	01.01.1993
325978	BEDNA NA PRADLO	01.01.1993
329909	VOZIK MANIPULACNI NA TERMOSY NEREZ	30.04.1996
329911	STUL PRACOVNI OTEVRENY NEREZ	30.04.1996
329912	STUL ODKLADACI NEREZ	30.04.1996
329919	POLICE NASTENNA NEREZ	30.04.1996
329921	VOZIK PREPAVNI NA NADOBI NEREZ	30.04.1996
329924	REGAL POLICOVY KOVOVY LAKOVANY	30.04.1996
329925	DREZ MYCI NEREZ	30.04.1996
329926	POLICE NASTENNA NEREZ	30.04.1996
332264	STUL PSACI 80X80X73	22.01.1998
332946	VAHA TENZOMETRICKA OBCHODNI TOA15	21.09.1998
333606	VESAK STOJANOVY RU.TON	08.12.1998
334082	STUL PRACOVNI 140CM	21.01.1999
334083	STUL PRACOVNI 80CM	21.01.1999
334085	VYSUV POD KLAVESNICI PC	21.01.1999
337979	STUL NEUTRAL.OTEV.ZE STR.OBSLUHY,POSUN	18.01.2000
337980	ELEMENT ROHOVY S VESTAV.ZASOB.NA MISKY	18.01.2000
337981	STUL NEUTRALNI SNIZENY POSUN NA TACY,SOK	18.01.2000
337984	STUL NEUTRALNI ROH.POSUN NA TACY,SOKL	18.01.2000
337985	STUL NEUTRALNI ROH.POSUN NA TACY,SOKL	18.01.2000
337986	ZASOBNIK NA PRIBORY	18.01.2000
337987	POLICE NEREZ NASTENNA 2 STAVITELNE POLIC	18.01.2000
337988	DREZ NEREZ VCETNE PRISLUSENSTVI	18.01.2000
337989	POLICE NASTENNA NEREZ 2 STAVITELNE POLIC	18.01.2000
337990	STUL PRACOVNI NEREZ SNIZENY	18.01.2000
337994	VOZIK NA ODKL.PODNOSU S POUZITYM NADOBIM	18.01.2000
337995	VOZIK NA ODKL.PODNOSU S POUZITYM NADOBIM	18.01.2000
337996	VOZIK NA ODKL.PODNOSU S POUZITYM NADOBIM	18.01.2000
337997	STUL ODKLADACI OTEVRENY MOBILNI PROVEDEN	18.01.2000
337998	STUL PREMYVACI K MYCCE,TALK.SPRCHA STAVA	18.01.2000
337999	STUL ODKLADACI K MYCCE	18.01.2000
338000	DREZ NEREZ	18.01.2000
338001	DREZ NEREZ	18.01.2000
338002	REGAL NEREZ	18.01.2000
338004	CHLADNICKA 275L	18.01.2000
338005	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338006	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338007	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338008	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338009	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338010	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338011	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338012	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338013	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338014	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338015	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338016	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338017	STUL KOTVENY VCETNE PODNOZE	18.01.2000
338018	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338019	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338020	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338021	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338022	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000

338023	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338024	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338025	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338026	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338027	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338028	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338029	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338030	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338031	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338032	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338033	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338034	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338035	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338036	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338037	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338038	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338039	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338040	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338041	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338042	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338043	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338044	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338045	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338046	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338047	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338048	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338049	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338050	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338051	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338052	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338053	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338054	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338055	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338056	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338057	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338058	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338059	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338060	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338061	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338062	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338063	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338064	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338065	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338066	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338067	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338068	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338069	ZIDLE KIRSTEN	18.01.2000
338129	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338130	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338131	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338132	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338133	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338134	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338135	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338136	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338137	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000

338138	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338139	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338140	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338141	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338142	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
338143	SVITIDLO NASTENNE TRYCHO	31.01.2000
339508	VOZIK PLOSINOVY	21.12.2000
340124	?IDLE OTOŽN	01.01.1993
341096	SKRIN CHLADICI PROSKLE CALEX CGR 145C	06.12.2001
341097	PODSTAVEC POD SKRIN S DVIRKY PRO UC	06.12.2001
341561	TELEFON PANASONIC KX-TS05	17.04.2002
342023	KUCHYN CALA ORECH SKRINKA SPODNI 60CM	21.10.2002
343047	MASODESKA 30X50 CERVENA	10.07.2003
343048	MASODESKA 30X50 ZLUTA	10.07.2003
343049	MASODESKA 30X50 ZELENA	10.07.2003
343251/0	REPRO QS-GEINUS SP-G16 320W	31.07.2003
343251/1	REPRO QS-GEINUS SP-G16 320W	31.07.2003
343281	TERMOCAJNIK VYHRIVANY J157-N/20L	06.08.2003
343282	TERMOCAJNIK VYHRIVANY J157-N/20L	06.08.2003
344546	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344547	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344548	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344550	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344551	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344552	SATNIK KOVOVY 2DVERE, ZAMEK, ZAVORA	19.12.2003
344742	MONITOR LCD HPL 1925-19	30.12.2003
344783/1	MONITOR LCD 15	22.12.2003
346055	KRESLO BRAVO+P10	22.10.2004
347610	MONITOR LCD 17	19.05.2005
348179	REGAL KOVOVY	21.07.2005
348180	REGAL KOVOVY	21.07.2005
349971	TELEFON ALCATEL 29362	23.02.2006
351289/0	PC ACER POWER M6	06.09.2006
351289/2	KLAVESNICE ACER PS2	06.09.2006
352658	ZDROJ ZALOZNI APC UPS CYBERFORT II	23.04.2007
353110/2	KLAVESNICE	17.07.2007
353111/2	KLAVESNICE	17.07.2007
353127/2	KLAVESNICE	17.07.2007
353133/0	PC OPTIPLEX 740 MT	17.07.2007
353278	TISKARNA MULTIFUNKCNI HP LASERJET M1005	24.08.2007
353333	CTECKA KARET PROXPRO	13.09.2007
353336	CTECKA KARET PROXPOINT	13.09.2007
353337	CTECKA KARET PROXPOINT	13.09.2007
353338	CTECKA KARET PROXPOINT	13.09.2007
353339	PREVODNIK GENDER SERIAL ATYP	13.09.2007
353340	PREVODNIK GENDER SERIAL ATYP	13.09.2007
353341	PREVODNIK GENDER SERIAL ATYP	13.09.2007
353342	DRZAK CTECKY PROXPOINT	13.09.2007
353343	DRZAK CTECKY PROXPOINT	13.09.2007
353344	DRZAK VYDEJNI CTECKY PROXPOINT	13.09.2007
353345	DRZAK VYDEJNI CTECKY PROXPOINT SERIAL	13.09.2007
353346	DRZAK VYDEJNI CTECKY PROXPOINT SERIAL	13.09.2007
353347	POLICE NA PC	13.09.2007
353492	VITRINA VYRIVANA STOLNI NEREZ	02.11.2007
353766	TELEFON ALCOM HS 121	04.12.2007
353901	PODSTAVEC POD MYCI STROJ S DESKOU S UCHYTY P	14.12.2007

354058	DISPLEJ ZAKAZNICKY	19.12.2007
354059	DISPLEJ ZAKAZNICKY	19.12.2007
354060	DISPLEJ ZAKAZNICKY	19.12.2007
354061	DISPLEJ ZAKAZNICKY	19.12.2007
354062	ZASUVKA PENEZNI	19.12.2007
354063	ZASUVKA PENEZNI	19.12.2007
354756	ZIDLE	25.03.2008
354757	ZIDLE	25.03.2008
354758	ZIDLE	25.03.2008
354759	ZIDLE	25.03.2008
354760	ZIDLE	25.03.2008
354761	ZIDLE	25.03.2008
354762	ZIDLE	25.03.2008
354763	ZIDLE	25.03.2008
355176	ODSAVAC PAR NASTENNY ROVNY	15.05.2008
355690	KLAVESNICE RS-KB01MM CZ+SK USB+PS/2	14.07.2008
355812	KLIMATIZACE REMKO	06.08.2008
355835/1	MONITOR LCD HP L1750	13.08.2008
355839/2	KLAVESNICE HP USB	13.08.2008
356818	VESAK STOJANOVY	03.02.2009
358681/0	PC DELL OPTIPLEX 360 MT WVB	18.09.2009
358700/1	MONITOR LCD DELL 1908T-BLK	18.09.2009
358710/0	PC DELL OPTIPLEX 360 MT WVB	18.09.2009
449068/0000	SKŘÍŇ MRAZÍČÍ UF600 BÍLÁ 570L	06.12.2010
449069/0000	TROUBA MIKROVLNNÁ BECKERS/RIGA	06.12.2010
449166/0000	TISKÁRNA COLOR LASER JET CP2025DN	17.12.2010
449566/0000	PC DELL OPTIPLEX 380MT	29.12.2010
450014/0000	VÁHA DIGITÁLNÍ ISHIDA IPC WP 15K+ADAPTÉR	21.06.2011
450389/0000	ZIDLE KANCELÁŘSKÁ STELLA-ČERNÁ	26.10.2011
452870/0000	KOTLÍK NEREZOVÝ POLÉVKOVÝ 9L	10.02.2014
453044/0000	ZMĚČOVAČ VODY - AUTOMATICKÝ A-8	30.04.2014
453045/0000	SPRCHA TLAKOVÁ NA NÁDOBÍ	30.04.2014
453094/0000	STROJ NÁREZOVÝ RM-GMS275XL	12.05.2014
453320/0000	SPORÁK ELEKTRICKÝ	19.06.2014
453321/0000	STOLIČKA ELEKTRICKÁ	19.06.2014
453352/0000	CHLADNIČKA LIEBHERR FKV 4140	21.07.2014
453353/0000	CHLADNIČKA LIEBHERR FKV 4140	21.07.2014
453354/0000	CHLADNIČKA LIEBHERR FKV 4140	21.07.2014
453355/0000	CHLADNIČKA LIEBHERR FKV 4140	21.07.2014
453369/0000	KROUHAČ ZELENINY ZK 50(N)	08.08.2014
453639/0000	PC HP ELITEDESK 800 G1-TWR BUSINESS	19.09.2014
454466/0000	TISKÁRNA POKLADNÍ STAR TSP654U II	30.03.2015
454877/0000	JEDNOTKA KLIMATIZAČNÍ DAIKIN FTXB60CV1B	22.09.2015
454879/0000	ZARÍZENÍ VYVOLÁVACÍ CALL3/100	16.10.2015
456367/0000	KOTLÍK NEREZOVÝ POLÉVKOVÝ	27.02.2017
456433/0000	STŮL CHLADÍCI	10.03.2017
456455/0000	PODSTAVEC POD KONVEKTOMAT SE ZÁSUVKY	11.05.2017
456580/0000	ZMĚČOVAČ VODY	06.11.2017
Třída IM 92810 DDHM		
710993	OBRAZ: ZJEVENI I- LAMR ALES	08.02.2000
710994	OBRAZ: ZAVRAT- LAMR ALES	08.02.2000
710995	OBRAZ: ZAZRAK - LAMR ALES	08.02.2000
710996	OBRAZ: SPIRAL - LAMR ALES	08.02.2000
710997	OBRAZ: DOVNITR III - LAMR ALES	08.02.2000
710998	OBRAZ: DOVNITR II - LAMR ALES	08.02.2000
710999	OBRAZ: DOVNITR I - LAMR ALES	08.02.2000

Třída IM 93210 Umělecké předměty		
605059/0000	SCANNER LASEROVÝ ECLIPSE MS5154	24.03.2015
605079/0000	ZDROJ ZÁLOŽNÍ UPS	30.03.2015
605113/0000	ŽIDLE KANCELÁŘSKÁ 1540 ASYN C	20.04.2015
616475/0000	TROUBA MIKROVLNNÁ GALLET FMOM 201W	13.07.2017
616705/0000	KOTLÍK NA POLÉVKU	09.05.2018
616706/0000	KOTLÍK NA POLÉVKU	09.05.2018
616769/0000	VENTILÁTOR STOLNÍ ECG	24.08.2018
Třída IM 98210 Podrozvaha DDHM		
Účetní okruh 1150 Úřad vlády		

Základní principy zdravé výživy (dále jen „PZV“)

1. Jídla připravená bez vysoce průmyslově zpracovaných polotovarů

K přípravě jídel nepoužíváme hotové, instantní a dehydratované výrobky, konzervy, uzeniny, kompoty, výrobky s obsahem umělých sladidel.

- Specificky nepoužíváme následující typy výrobků: Instantní polévky, instantní omáčky, instantní bujóny jako základ pokrmů, instantní vývary jako základ pokrmů, instantní masové šťávy, instantní jíšky, instantní bramborové kaše, sušená vejce, směsi pro přípravu dresinku, směsi pro přípravu zálivky, směsi pro přípravu krému, směsi pro přípravu dezertu, směsi pro přípravu polevy, směsi pro přípravu zmrzliny, klobásy, párky, masové konzervy, sušené mléčné výrobky, tavené sýry, výrobky z ryb v těstíčku či strouhance.
- Použití mražené zeleniny maximálně 25% celkového objemu zeleniny
- Použití sterilované zeleniny maximálně 15% celkového objemu zeleniny
- Konzumní brambory lze používat i vakuově balené – zpracované jen čistou vodou, bez chemické konzervace

2. Základní čerstvé suroviny na přípravu jídel

Jídla jsou připravená z čerstvých základních surovin: zelenina, obiloviny, luštěniny, mouka, maso, ryby, vejčeka, rostlinná bílkovina (tofu, tempeh...), máslo, sádlo, olivový, slunečnicový olej, koření (nikoli kořenící směsi), mléčné výrobky (neslazené) a další. Vaříme si svůj vlastní masový a zeleninový vývar, jíšky a základy omáček připravujeme sami.

3. Snížený obsah soli a dochucovadel s glutamáty

Jídla solíme zásadně nerafinovanou mořskou solí bez přidaného fluoru a jodu. Dochucujeme čerstvými a sušenými bylinkami, jedno-druhovým kořením či čistými směsmi koření (Mahá koření, Solčanka, aj.), kvalitní fermentovanou sójovou omáčkou, česnekem, citronem, umeoctem, používáme výhradně vinné, ovocné octy, zcela vynecháme kvasný ocet lihový. Nepoužíváme dochucovadla s přidaným glutamátem či skrytými glutamáty (E620, E621, E622, E 623, E 625, vč. glutamátu pod krycími názvy - kvasnicový extrakt, bílkovinný hydrolyzát, výtažek z droždí, hydrolyzovaný protein, extrakt z kvasnic, sójový extrakt, hydrolyzovaný pšeničný protein či autolyzované kvasnice.

4. Použití kvalitních tuků

K přípravě pokrmů používáme rostlinné nerafinované oleje maximálně z 50% celkového množství použitých olejů. Z živočišných tuků máslo a sádlo. Omezujeme obsah trans-mastných kyselin. Ty jsou obsaženy v rostlinných tucích, které byly vyrobeny z rostlinných olejů procesem hydrogenace tak, aby měly delší trvanlivost. Nepoužíváme potraviny obsahující částečně ztužené tuky ani margariny. Potraviny s obsahem palmového tuku jen ve výjimečných případech, pokud není k výrobku jiná alternativa. O těchto jídlech pak informovat v souladu s pravidly o „Označení jídel a komunikace o složení“.

5. Minimální používání bílé pšeničné mouky

Na přípravu moučných jídel a příloh přednostně používáme celozrnnou mouku, zařazujeme i nepšeničné druhy. Zbytečně nenastavujeme a nezahušťujeme jídla moukou. Jako vhodné alternativy pro zahuštění používáme bezlepkové mouky, luštěninové mouky či pyrė, obiloviny či rozmixovanou zeleninu.

6. Jídla bez rafinovaného bílého cukru

Omáčky nedoslazujeme cukrem. Do sladkých jídel a dezertů používáme nerafinovaná sladidla (obilné a ovocné slady, třtinový cukr). Nepoužíváme umělá sladidla ani výrobky, které je obsahují.

7. Lokální a sezónní potraviny

Suroviny k přípravě pokrmů nakupujeme minimálně z 20% od místních výrobců a dodavatelů – podporujeme regionální trh. Využíváme přednostně zeleninu a ovoce, které dozrává v daném ročním období.

8. Kvalita masa a vajec

Nepoužíváme uzeniny, masové polotovary, masové konzervy a křehčené kuřecí maso. Minimálně 80% používaného hovězího a vepřového masa pochází ze zvířat chovaných v ČR. Pro přípravu pokrmů používána vejce z volného výběhu (značeno "1").

9. Suroviny s vysokou výživnou hodnotou a obsahem vlákniny

Jídla jsou sestavená tak, aby obsahovala dostatečné množství surovin s vysokým obsahem vlákniny. Mezi tyto potraviny patří například: zelenina, celozrnné obiloviny (ovesné vločky, pohanka, jáhly, celozrnná rýže), semena (slunečnice, sezam), mořské řasy. Dále viz seznam doporučených surovin.

10. Optimální celková kalorická hodnota jídel

Bereme-li v úvahu sedavé zaměstnání strážníků v kantýně, nejsou součástí nabídky jídel podle základních PZV pokrmy s extrémně vysokou kalorickou hodnotou. Mezi ně řadíme například fritovaná a smažená jídla v trojbalu, bramborák plněný masovou směsí.

Seznam doporučených surovin, které je třeba zařazovat do jídel splňující PZV

- Přílohy:
 - Rýže – celozrnná, dlouhozrnná, indiánská
 - Rýžové nudle
 - Skleněné nudle
 - Pohanka
 - Quinoa
 - Kuskus
 - Bulgur
 - Špaldové kernotto
 - Ječné kroupy
 - Polenta
 - Jáhly
 - Batáty – pečené, kaše
 - Celozrnné těstoviny
 - Kroupy
 - Oves
- Luštěniny
 - Cizrna
 - Červená čočka
 - Čočka
 - Čočka černá
 - Fazole – různé druhy
 - Hrách
 - Mungo
- Rostlinné bílkoviny – alternativy masa
 - Tofu

Příloha č. 3 – Základní principy zdravé výživy

- Tempeh
- Seitan
- Robi maso
- Sójové maso
- Klaso
- Šmakoun
- Další suroviny:
 - Mořské řasy
 - Semena a ořechy a výrobky z nich (např. tahini)
 - Sušené ovoce
 - Kvalitní fermentované sójové omáčky
 - Celozrnná špaldová mouka
 - Hraška
 - Umeocet