

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі послуг ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): «Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові» (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2023-02-09-016143-а.

Обґрунтування доцільності закупівлі. Закупівля «Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові» (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування) здійснюється замовником на виконання Програми з організації зовнішніх зв'язків Львівської міської ради, затвердженою Ухвалою Львівської міської ради від 25 березня 2021 № 345.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 250000,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі (порівняння ринкових цін на харчування в ресторанах відповідного рівня) на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 250 000,00 грн згідно з Розрахунком продукції та послуг до проекту кошторису на виконання Програми з організації зовнішніх зв'язків Львівської міської ради, затвердженою Ухвалою Львівської міської ради від 25 березня 2021 № 345 на 2023 рік.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг — до 31 грудня 2023 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості і якості послуг, вимог до ресторану та якості харчування визначені з урахуванням прогнозованих подій та заходів з прийому офіційних делегацій в Україні у 2023 році на виконання Програми з організації зовнішніх зв'язків Львівської міської ради, затвердженою Ухвалою Львівської міської ради від 25 березня 2021 № 345 для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Послуги передбачають: забезпечення харчування (обід або вечеря) з відповідним обслуговуванням для прийому офіційних делегацій в м. Львові за заявкою Замовника відповідно до таких кількісних та якісних показників:

Загальна орієнтовна	Загальна орієнтовна Кількість	Очікувана Загальна
---------------------	-------------------------------	--------------------

<i>кількість запланованих заходів (приймів їжі) протягом року*</i>	<i>осіб для забезпечення харчування (протягом року)</i>	<i>вартість з урахуванням ПДВ, грн</i>
20	135	250 000,00

*Фактична кількість заходів та осіб для забезпечення харчування може бути змінена Замовником

Вимоги до місця надання послуг
Тип закладу: ресторан
Місце знаходження ресторану: в центральній частині міста Львова, в радіусі не більше як 300 метрів від пл.Ринок,1
Наявність в закладу літньої тераси та тераси із виглядом на панораму міста
Стриманий сучасний інтер'єр та забезпечені умови для проведення ділових та робочих зустрічей, можливий різний формат окремих приміщень закладу
На території закладу повинні бути зони під обслуговування для осіб кількістю не менше 30 осіб
Наявність WI-FI інтернет
Обов'язковою умовою є регулярна дезінфекція, наявність в усіх зонах антисептичних засобів
Помірна температура повітря, наявність кондиціонерів або централізованої системи клімат-контролю
Меню ресторану має бути надруковано або QR code меню англійською та українською мовами
Наявність досвіду в обслуговуванні іноземних гостей/туристів
Наявність генератора, щоб забезпечує безперебійне енергопостачання
Наявність укриття в приміщенні ресторану або поблизу ресторану
Оповіщення гостей про повітряну тривогу
Вимоги до якості харчування
Українська та європейська кухня. Можливість запропонувати вегетаріанські страви.
Меню обіду має включати наступні страви: салати, холодні/гарячі закуски, перша страва, друга страва, хліб (чорний, білий), десерти, холодні та гарячі напої.
Меню вечері має включати наступні страви: салати, холодні/гарячі закуски, перша страва, друга страва, хліб (чорний, білий), випічка, десерти, холодні та гарячі напої.
В складі меню повинні бути: салати (з додаванням м'яса, морепродуктів; овочеві на запит), перші страви (на м'ясному або рибному, або овочевому бульйоні), гарячі страви (м'ясо або морепродукти; можливість надати овочеву страву на запит), гарніри, хліб, напої
Їжа має бути приготована з повним дотриманням Правил роботи закладів ресторанного господарства (затверджені наказом Міністерством економіки України від 24.07.2002 №219)
Якість продуктів харчування та непродовольчих товарів повинна відповідати санітарним, гігієнічним, технічним нормам, стандартам та вимогам, встановленим чинним законодавством України
Вимоги до персоналу закладу

обслуговуючий та інший технічний персонал має бути забезпечений у кількості достатній для належного рівня надання послуг та визначеній безпосередньо Виконавцем
кухарі повинні мати професійну спеціальну освіту (підготовку) та досвід роботи (мати кваліфікаційні та освітні документи, трудові книжки чи бути залученими за договорами аутсорсингу персоналу)
обслуговуючий персонал, що контактує з готовими стравами та кухарі повинні регулярно проходити медичний огляд у порядку, передбаченому чинним Законодавством (мати діючі договори на медичне обстеження з медичними установами та/або санітарні книжки співробітників)
обслуговуючий персонал (адміністратори, офіціанти, хостес) має володіти базовою англійською мовою та мати досвід обслуговування іноземних гостей
Додаткові умови
Вартість пропозиції учасника встановлюється з розрахунку один прийом їжі (обід або вечеря) на одну особу До ціни за надання послуг ресторанів мають входити послуги офіціантів та комплект гігієнічних засобів
Виконавець зобов'язаний: <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватися встановлених термінів виконання замовлення; - виконувати вимоги санітарних правил і гігієнічних нормативів, а також актів і санітарно епідеміологічних висновків посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний контроль; - оперативно інформувати про хід виконання послуги, надавати будь-яку інформацію за запитом і здійснювати будь-які інші дії за вказівкою, якщо вони пов'язані з предметом договору; - гарантувати якість готових страв усім відповідним санітарним нормам; - негайно попередити Замовника про всі обставини, що не залежать від дій виконавця, які можуть погіршити якість наданих послуг або створюють неможливість надання послуг в погоджений термін; - виконати заявку в повному обсязі.

Строк виконання окремого замовлення – до 2-х днів з часу подання заявки Замовником, в якій визначається кількість осіб для надання послуг з харчування, дату, годину проведення харчування

Оплата за послуги здійснюється на підставі укладеного договору, наданого рахунку та акту виконаних послуг після надання Послуг.

Замовник має право, у разі необхідності, здійснювати огляд закладу харчування до прийняття рішення про визначення переможця

Уповноважена особа



Леся ГУДИМА-МИСЕЮК