

**«Послуги з організації харчування» (ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування)**

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі «Послуги з організації харчування» (ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування) на виконання Програми забезпечення проведення загальноміських подій необхідно забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті.

1. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:
  - «Послуги з організації харчування» (ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування)
2. Вид та ідентифікатор закупівлі: відкриті торги (з особливостями), UA-2023-04-19-002513-а
3. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:
  - Забезпечення харчування учасників загальноміських подій/заходів у 2023 році у закладах громадського харчування (ресторан, кафе) з обслуговуванням;

**Характеристика закладу:**

- Розташування – центральна частина м. Львова.
- Повносервісний заклад ресторанного господарства.
- Тип: ресторан, кафе.
- Клас: люкс, вищий.
- Вмістимість закладу - 50 і більше осіб (для організації харчування у форматі бенкету або фуршету).
- Належний та охайний інтер'єр, з забезпеченням атмосфери для проведення переговорів, ділових та робочих зустрічей.
- Оснащення сучасним обладнанням, меблями та посудом, наявність кондиціонерів або централізованої системи клімат-контролю, гардеробної, обладнаних вбиралень з гігієнічними засобами.
- Можливість зарезервувати зал або окреме приміщення без доступу сторонніх осіб повністю, не зважаючи на кількість гостей зі сторони Замовника.
- характеристики персоналу: обслуговуючий персонал та кухарі повинні мати спеціальну освіту та досвід роботи (мати кваліфікаційні та освітні документи, трудові книжки); обслуговуючий персонал та кухарі повинні регулярно проходити медичний огляд у порядку, передбаченому законодавством України.

**Вимоги до харчування:**

1. Харчові продукти повинні правильно зберігатися та відповідати установленим параметрам безпечності та показникам якості харчових продуктів відповідно до норм Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
2. Якість надання послуг має відповідати вимогам Державних санітарних правил та норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року № 1591, державних стандартів, а також іншим умовам, встановленим чинним законодавством.
3. Відповідальність за норми, безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на виконавця, що забезпечує харчування відповідно до законодавства України.
4. Запропоновані страви та напої мають за своїми характеристиками (склад та вихід) відповідати позиціям діючого на момент проведення заходу меню закладу, приклад складових примірних меню наведено у таблиці.

<b>Орієнтовне меню</b>	<b>Вага/кількість на 1 особу</b>
холодні закуски	50 г.
салати	150 г.
перші страви	250 г.
гарячі закуски	200 г.

основні страви	300 г.
десерт	50 г.
холодні безалкогольні напої	500 мл.
гарячі безалкогольні напої	200 мл.

#### **Виконавець зобов'язується:**

- забезпечити надання послуг на підставі заявки на замовлення послуг та зобов'язується протягом 3 (трьох) годин розробити та узгодити із замовником проєкт меню відповідно до такої заявки;
- забезпечувати приготування їжі лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників та обслуговуючого персоналу;
- суворо дотримуватися правил приймання надходження продуктів, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються;
- на всі продовольчі товари мати сертифікати відповідності, санітарно – технічні висновки;
- виконавець, відповідно до законодавства України несе відповідальність за якість послуг, дотримання санітарних норм і правил при наданні послуг та за шкоду, заподіяну життю, здоров'ю або майну осіб (учасників заходу), що виникла в зв'язку з недоліками при наданні послуг.
- Заклад повинен вживати заходи спрямовані на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби відповідно вимог діючих рекомендацій, стандартів та нормативно правових документів.

#### **Інші вимоги щодо предмета закупівлі:**

1. Учасник визначає ціну послуг з урахування усіх своїх витрат, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені.
2. Орієнтовна кількість осіб для забезпечення харчування (загальна за рік): 300 осіб.
3. 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 та місце проведення харчування для кожного окремого заходу/події.
4. Фактична кількість заходів/подій та осіб для забезпечення харчування може бути змінена Замовником.
5. Учасник погоджується, що обсяг послуг орієнтовний і може змінюватись в залежності від кількості проведених заходів/подій.
6. Учасник погоджується, що у випадку анулювання або зміни дати заходу/події не пізніше ніж за 8 (вісім) годин до дати та часу надання послуг, зазначених у заявці на замовлення послуг, прийняти відмову від отримання послуг без застосування будь-яких штрафних санкцій та відшкодування збитків в такому випадку.

Закупівля послуг з організації харчування (ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування) здійснюється на виконання п. 3.2.5. «Послуги з організації харчування» Ухвали Львівської міської ради від 25.03.2021 № 344 «Про внесення змін до ухвали міської ради від 20.12.2018 № 4400 "Про затвердження Програми забезпечення проведення загальноміських подій". При формуванні технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі враховувалась інформація про аналогічні послуги, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі в електронній системі закупівель «Prozorro», а також досвід щодо закупівлі аналогічних послуг замовником у попередні періоди.

#### 4. Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:

– Очікувана вартість закупівлі становить 150000,00 грн з ПДВ.

При визначенні очікуваної вартості замовник врахував методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі

та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», з урахуванням інформації про ці послуги, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі в електронній системі закупівель «Prozorro», а також досвід щодо закупівлі аналогічних послуг замовником у попередні періоди та заплановані бюджетні призначення на 2023 рік.

Уповноважена особа  
Департаменту «Адміністрація  
міського голови



---

Леся ГУДИМА-МІСЕЮК