

# ДЕПАРТАМЕНТ «АДМІНІСТРАЦІЯ МІСЬКОГО ГОЛОВИ» ЛЬВІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

## Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

«Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові» (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування)

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі «Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові» (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування) 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:
2. «Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові» (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування)
3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями UA-2026-01-22-018231-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.

4. Очікувана вартість та/або розміру бюджетного призначення та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 199800,00 грн. Для визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації в мережі інтернет про ціни на послуги ресторанів відповідного рівня та, враховуючи минулорічний досвід з аналогічних послуг, виведено зважене значення очікуваної вартості на основі отриманих цін з урахуванням прогнозованої кількості подій і заходів з прийому та харчування офіційних делегацій 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 зі змінами.

5. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін надання послуг – до 25 грудня 2026 р.

Якісні та кількісні характеристики заявленої кількості та якості послуг, вимог до ресторану визначені з урахуванням прогнозованих подій та заходів з прийому офіційних делегацій в Україні у 2026 році на виконання Програми з організації зовнішніх зв'язків Львівської міської ради затвердженою Ухвалою Львівської міської ради від 25 березня 2021 № 345 для забезпечення харчування осіб та офіційних делегацій в рамках прийому офіційних делегацій у м. Львові.

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

### **Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі**

Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування представників офіційних делегацій у м. Львові (Код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування)

Назва номенклатурної позиції предмета закупівлі та код, визначений згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі, кількість: Послуги ресторанів для забезпечення прийому та харчування офіційних делегацій у м. Львові (обід або вечеря) відповідно до погодженого меню із Замовником, код ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування, 1 послуга.

Закупівля послуг ресторанів для забезпечення прийому та харчування офіційних делегацій в м. Львові (ДК 021:2015 55310000-6 Послуги з ресторанного обслуговування) здійснюється на виконання Програми з

організації зовнішніх зв'язків Львівської міської ради, затвердженою Ухвалою Львівської міської ради від 25 березня 2021 № 345.

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:

<i>Загальна орієнтовна кількість запланованих заходів (прийомів їжі) протягом року*</i>	<i>Загальна орієнтовна Кількість осіб для забезпечення харчування (протягом року)</i>	<i>Очікувана Загальна вартість з урахуванням ПДВ, грн</i>
19	111	199 800,00

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

<b>Вимоги до місця надання послуг</b>
Тип закладу: ресторан
Місце знаходження ресторану: в центральній частині міста Львова, в радіусі не більше як 300 метрів від пл.Ринок,1
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 для 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
<b>Вимоги до якості харчування</b>
Українська та європейська кухня. Можливість запропонувати вегетаріанські страви.
Меню обіду має включати наступні страви: салати, холодні/гарячі закуски, перша страв, друга страв, хліб (чорний, білий), десерти, холодні та гарячі напої.
Меню вечері має включати наступні страви: салати, холодні/гарячі закуски, перша страв, друга страв, 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) та Санітарних правил для підприємств громадського харчування (затверджені Міністерством охорони здоров'я спільно з Міністерством торгівлі СРСР від 19.03.1991 р.)
Якість продуктів харчування та непродовольчих товарів повинна відповідати санітарним, гігієнічним, технічним нормам, стандартам та вимогам, встановленим чинним законодавством України
<b>Вимоги до персоналу закладу</b>
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
<b>Додаткові умови</b>
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
<b>Виконавець зобов'язаний:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– дотримуватися встановлених термінів виконання замовлення;</li> <li>– виконувати вимоги санітарних правил і гігієнічних нормативів, а також актів і санітарно-епідеміологічних висновків посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний контроль;</li> <li>– 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;</li> <li>– гарантувати якість готових страв усім відповідним санітарним нормам;</li> <li>– 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;</li> <li>– виконати заявку в повному обсязі.</li> </ul>

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  
департаменту «Адміністрація  
міського голови»



Леся ГУДИМА-МИСЕЮК