

## ДЕПАРТАМЕНТ «АДМІНІСТРАЦІЯ МІСЬКОГО ГОЛОВИ» ЛЬВІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

### Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі Кейтерингові послуги в рамках проведення загальнономіських подій (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги) необхідно забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті.

- Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: Кейтерингові послуги в рамках проведення загальнономіських подій (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги) (далі – Закупівля).
- Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями UA-2026-06-18-011262-а.
- Обґрунтування доцільності закупівлі: Закупівля проводиться відповідно до Програми забезпечення проведення загальнономіських подій (ухвала № 4400 від 20.12.2018 зі змінами).
- Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі було здійснено запит цінних пропозицій та введено зважене значення очікуваної вартості на основі отриманих цін трьох цінних пропозицій з урахуванням прогнозованої кількості загальнономіських подій на підставі затвердженої центральною 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.
- Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін надання послуг – до 25 грудня 2026 р.  
Якісні та кількісні характеристики кейтерингових послуг визначені з урахуванням прогнозованої кількості загальнономіських подій у 2026 році та відповідних бюджетних призначень на виконання Програми забезпечення проведення загальнономіських подій, для забезпечення харчування в рамках проведення цих заходів.

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

|   |   |
|---|---|
| Назва предмета закупівлі  | Кейтерингові послуги в рамках проведення загальнономіських подій (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги)   |
| Код ДК 021:2015   | 55520000-1 Кейтерингові послуги   |
| Назва товару номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі, кількість | Кейтерингові послуги відповідно до погодженого меню із Замовником (ДК 021:2015: 55523000-2 Кейтерингові послуги для інших підприємств або установ) – 1 послуга. |
| Місце надання послуг  | в місцях проведення заходів в межах м. Львова   |
| Строк надання послуг  | до 25 грудня 2026 року  |

### I. Послуги передбачають:

- організацію та обслуговування харчуванням на в'їзді, в місцях проведення заходів в межах м. Львова.

### II. Вимоги до компанії (виконавця послуг):

- Виготовлення готових страв здійснюється у належно обладнаних виробничих приміщеннях. Виконавець повинен забезпечити дотримання персоналом правил техніки безпеки; правил пожежної безпеки; правил електробезпеки; вимог закону України про охорону праці; санітарно-гігієнічних норм під час надання послуг; надання послуг згідно з вимогами норм з охорони праці, інструкцій з пожежної безпеки, норм з охорони навколишнього природного середовища та нести відповідальність за своїх працівників.

### III. Вимоги до харчування:

- Харчові продукти повинні правильно зберігатися та відповідати установленим параметрам безпеки 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.
- Виконавець забезпечує приготування страв із безпечних та якісних харчових продуктів відповідно до законодавства України з дотриманням умов і термінів зберігання продуктів, технології виготовлення страв.
- Температура готової їжі при доставці гарячих та видачі страв повинна бути не нижче 60-70 градусів.
- Запропоновані страви та напої мають за своїми характеристиками (склад та вихід) відповідати позиціям діючого на момент проведення заходу меню закладу, приклад складових примірників меню наведено у таблиці.

| Орієнтовне меню             | Вата/кількість на 1 особу |
|-----------------------------|---------------------------|
| 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.                   |

### IV. Виконавець зобов'язується:

- забезпечити надання кейтерингових послуг на підставі заявки на замовлення послуг та такої заявки;
- на вимогу Замовника Виконавець надати документи щодо походження та безпечності харчових продуктів;
- надавати послуги (готової їжі) у посуді Виконавця, що відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара (посуд) повинні забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та відповідним температурний режим;
- при здійсненні транспортування продуктів харчування або приготованих страв забезпечити виконання санітарних вимог чинного законодавства, у тому числі періодичну санітарну обробку автомобільних транспортів, герметичність тари, тощо;
- забезпечити сервірування та приборання після заходу;
- Виконавець, відповідно до законодавства України несе відповідальність за якість послуг та за шкоду, заподіяну життю, здоров'ю або майну осіб (учасників заходу), що виникла в зв'язку з недоліками при наданні послуг.

### V. Інші вимоги щодо предмета закупівлі:

- Обсяг послуги на кожну подію/захід визначається представником Виконавця за погодженням із представником Замовника відповідно до кількості осіб, шляхом подання Замовником або представником Замовника заявою на електронну адресу Виконавця. Подання заявою здійснюється завчасно з відведенням достатнього строку для приготування їжі.
- Учасник визначає ціну послуг з урахування усіх своїх витрат, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені.
- Ціни на послуги повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, транспортних витрат, сплати всіх податків, зборів і обов'язкових платежів із розрахунку забезпечення харчування осіб

- Замовника відповідно до Заявки, а також доставку готових страв до Замовника.
4. Орієнтовна кількість заходів з наданням кейтерингових послуг протягом року: **5**
  5. Орієнтовна кількість осіб для забезпечення харчування (загальна за рік): **175 осіб**.
  6. Строк виконання окремого замовлення – до 24 годин з часу подання заявки Замовником, якщо інший строк не погоджений сторонами письмово. В заявці визначається кількість осіб для надання кейтерингових послуг, годину та місце проведення для кожного окремого заходу/події.
  7. Фактична кількість заходів/подій та осіб для надання кейтерингових послуг може бути змінена Замовником.
  8. Учасник погоджується, що обсяг послуг орієнтовний і може змінюватись в залежності від кількості проведених заходів/подій.
  9. 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.

Уповноважена особа  
департаменту «Адміністрація  
міського голови»



Леся ГУДИМА-МИСЕЙОК