

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: Окрема комендатура охорони і забезпечення Державної прикордонної служби України (військова частина 1498): м. Київ, вул. Світла б, 02121; код за ЄДРПОУ – 14321955; категорія замовника – військова частина.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): «Послуги з організації харчування, код ДК 021:2015 – 55320000-9 (послуги з організації гарячого харчування)».

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-05-04-009467-а.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника з метою організації харчування військовослужбовців, що знаходяться на забезпеченні Окремої комендатури охорони і забезпечення.

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

на закупівлю послуг

«Послуги з організації харчування»

(ДК 021:2015 – 55320000-9 Послуги з організації харчування)

Харчування військовослужбовців здійснюється Виконавцем у закладах громадського харчування (ресторан, кафе, громадська їдальня), згідно норми №3 постанови Кабінету Міністрів України від 03.06.2003 №824-010 (з замінами).

Заклад громадського харчування (ресторан, кафе, громадська їдальня) повинен розташовуватися на відстані не більше ніж 1,5 км від Торгового центру Аркадія (м. Київ, вул. Борщагівська, 154А) та розміщувати за один прийом їжі близько 100 осіб.

Термін надання послуг – 5 (п'ять) днів на тиждень, в тому числі у святкові та неробочі дні.

Час приймання їжі: Сніданок – з 08 год.00 хв. До 09 год.00хв.; обід – з 12 год. 00 хв. до 13 год. 00 хв.; вечеря – з 17 год. 00 хв. до 18 год. 00 хв. В окремих випадках час прийому їжі може бути змінений за домовленістю сторін.

Предмет закупівлі включає наступні послуги:

| № | Найменування послуги | Одиниця виміру | Кількість |
|---|---|----------------|-----------|
| 1 | Послуги з організації гарячого харчування | добовидач | 25 000 |

Послуги з організації харчування передбачають забезпечення військовослужбовців триразовим харчуванням (сніданок, обід, вечеря) з доведенням норми №3 постанови Кабінету Міністрів України від 03.06.2003 №824-010 (з замінами). Кількість військовослужбовців на харчування узгоджується Замовником кожного дня.



UB
Військова частина 1498 (Окрема комендатура охорони і забезпечення Державної прикордонної служби України)
№111/7592-23-Вих від 26.05.2023
КЕП: Мельник С. О. 26.05.2023 08:34
123B2A2A7363D1F40400000A321000030480100
Сертифікат дійсний з 22.08.2022 00:00 до 21.08.2024 23:59

Послуги повинні бути якісними та відповідати вимогам діючих стандартів. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на Виконавця.

Ціни на послуги повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, транспортних витрат, а також сплати всіх податків, зборів і обов'язкових платежів із розрахунку забезпечення щоденним триразовим харчуванням військовослужбовців відповідно до Заявки.

Виконавець при наданні послуг, що є предметом закупівлі, повинен:

- забезпечити надання послуг на підставі заявки протягом однієї доби;
- у разі надання послуг за окремими прийомами їжі, їх вартість визначається (у відсотках від вартості відповідної добової норми харчування) при триразовому харчуванні: сніданок – 35 %, обід – 45 %, вечеря – 20 %.

- розробляти та узгоджувати із замовником проект меню на тиждень. Меню повинно бути збалансовані по білках, жирах, вуглеводах та енергетичній цінності (калорійності), відповідно до норм харчування.

- забезпечувати протягом надання послуг їдальню та харчоблок необхідним посудом, кухонним інвентарем, сан. спецодягом, миючими і дезінфікуючими засобами, мати власне обладнання та здійснювати його технічне обслуговування, здійснювати прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

- забезпечити належне санітарне утримання приміщень харчоблоків, технологічного обладнання та інвентарю;

- забезпечити наявність технологічними картками та іншою технологічною документацією кожен страву, що буде готуватись на харчоблоці;

- дотримуватись, щоб харчування було повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним;

- комплектувати штат працівників харчоблоків кваліфікованими кадрами, що мають досвід роботи та професійну освіту та забезпечувати своєчасне й обов'язкове проходження медоглядів відповідно до вимог чинного законодавства, мати медичні книжки з датою допуску на роботу на момент укладання договору;

- 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 дотримуватись 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;

- повинен вживати заходи спрямовані на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби відповідно вимог діючих рекомендацій, стандартів та нормативно правових документів.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення визначений відповідно до кошторису на 2023 рік становить 4 200 000,00 грн. з ПДВ.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 4 200 000,00 грн. з ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість формувалась згідно проведеного моніторингу цін.

Уповноважена особа – провідний фахівець з публічних закупівель
відділу публічних закупівель
працівник

Інна ГРАБОВЕЦЬКА