Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмет закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на 2025 рік

(Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1. Найменування замовника: **ЗАКЛАД ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ "ЦЕНТР ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ"**

2. Код ЄДРПОУ: 44840439

3.Конкретна назва предмету закупівлі: Послуги з організації харчування учасників заходу «Програми навчання для Державної служби зайнятості України та Національного агентства кваліфікацій України

4. Код відповідного класифікатора предмету закупівлі: ДК 021:2015 55520000-1 Кейтерингові послуги

5. Технічні вимоги

ПОСИЛЕНА КАВА-ПАУЗА	
ас проведення	– З 8.30 - 09.30 годин
еню	– холодні закуски у форматі «фінгер-фуд» (снек-асорті: міні-сендвічі// слайдери// круасани// бейгли і т.д.); – десерти та випічка (тістечка, пай-асорті, міні-кейки і т.д); – печиво в асортименті; – гарячі напої (чай, кава, вершки)
ихід основного меню, г/люд.	00
ихід напоїв, мл/люд.	00
ехнічне забезпечення	– меблі: прямокутні столи у чохлах для організації фуршетної зони видачі; котейльні столи у чохлах для організації комфортного розпланування та розміщення гостьового простору; – обладнання та сервісне приладдя: фуршетні системи накриття для сервірування страв відповідно до тематичної стилістики заходу; диспенсери (термопоти) для подачі гарячих напоїв; керамічний//фарфоровий//«Еко»(одноразовий,біорозкладний) посуд; сервісні аксесуари (елементи столового декору).
ОБІД	
ас проведення:	– з 13.00 до 14.00 годин
еню (мультипрофільне, з можливістю вибору страв з декількох варіантів)	– салати в асортименті (овочеві зі свіжих чи відварних сезонних овочів// м’ясні// рибні// комбіновані (з яйцями, з сиром, грибами і т.д.); – перші страви в асортименті (борщ// суп// крем-суп і т.д.); – основні страви та гарніри в асортименті (м’ясні// рибні// овочеві і т.д.); – напої в асортименті (узвар// компот ягідний// лимонад і т.д.)
ихід основного меню, г/люд.	*50*
ихід напоїв, мл/люд.	*00*
ехнічне забезпечення	– меблі: столи для організації фуршетної зони видачі; бенкетні столи та стільці для організації комфортної розсадки гостей;

	– обладнання та сервісне приладдя: термообладнання (чафіндіши, холодильні вітрини і т.д) для подачі страв відповідного температурного режиму; керамічний//фарфоровий//скляний посуд та столові прибори; сервісні аксесуари (елементи столового декору).
ВЕЧЕРЯ	
ас проведення:	– з 17.15 до 18.15 години
еню (мультипрофільне, з можливістю вибору страв з декількох варіантів)	– рибні// комбіновані (з яйцями, з сиром, грибами і т.д.); – основні страви та гарніри в асортименті (м'ясні// рибні// овочеві і т.д.); – десерти (тістечка// панкейки// млинці і т.д); – напої в асортименті (узвар// компот ягідний// лимонад і т.д.) – салати в асортименті (овочеві зі свіжих чи відварних сезонних овочів// м'ясні//
ихід основного меню, г/люд.	*50*
ихід напоїв, мл/люд.	*00*
ехнічне забезпечення	– меблі: столи для організації фуршетної зони видачі; бенкетні столи та стільці для організації комфортної розсадки гостей; – обладнання та сервісне приладдя: термообладнання (чафіндіши, холодильні вітрини і т.д) для подачі страв відповідного температурного режиму; керамічний// фарфоровий//склянний посуд та столові прибори; сервісні аксесуари (елементи столового декору).

2.Графік надання послуг

№	Кількість осіб	Дата
1	25	29.09.2025
2	25	30.09.2025
3	25	02.10.2025
4	25	03.10.2025
5	25	09.10.2025
6	25	10.10.2025
7	25	16.10.2025
8	25	17.10.2025
9	25	06.11.2025
10	25	07.11.2025
11	25	13.11.2025
12	25	14.11.2025
13	25	20.11.2025
14	25	21.11.2025
15	25	24.11.2025
16	25	25.11.2025
сього	400	

1. Загальні вимоги до надання послуг:
   - Послуги з організації харчування мають надаватись компетентним, клієнтоорієнтованим, дружелюбним персоналом, в кількості достатній для оптимального та своєчасного обслуговування учасників заходу.
   - Послуги з організації харчування мають здійснюватися протягом визначеного тайм-ліміту.
   - До послуг з організації харчування включаються послуги з прибирання місць організації харчування.
   - Вартість послуг включає всі витрати щодо логістичних послуг, вартості посуду, забезпечення обслуговування учасників заходу, інші обов'язкові платежі, податки та збори.
2. Послуги мають надаватись у відповідності до:

- Закону України «Про систему громадського здоров'я» № 2573-IX від 06.09.2022
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР
- ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», зі змінами № 1 (ІПС № 10-2003)
- Постанови Кабінету Міністрів України № 559 від 23 травня 2001 р. «Про затвердження Порядку проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб» (надалі - Постанова №559)

На підтвердження вимог Постанови №559 Учасник надає в складі пропозиції **особисті медичні книжки (санітарні книжки)** на **персонал, задіяний у наданні послуг відповідно до предмету закупівлі.**

6. Обґрунтування бюджетного призначення за кошторисом та/або очікувана вартість

Розмір бюджетного призначення: 384 000,00 гривень з ПДВ

Очікувана вартість предмету закупівлі: 384 000,00 гривень з ПДВ (320 000,00 гривень без ПДВ)

Очікувана вартість предмету закупівлі розрахована відповідно Кошторису про надходження та використання коштів, отриманих від надання платних послуг Центру.