

Обґрунтування технічної специфікації та очікуваної вартості закупівлі  
послуг забезпечення харчуванням пасажирів Прем'єр VIP зали та бізнес залів  
(закупівля UA-2020-12-30-004284-с).

1. Визначення потреби у послугі забезпечення пасажирів Прем'єр VIP зали та бізнес залів харчуванням:

Необхідність закупівлі послуги передбачена наступними документами:

- Перелік комплексів послуг у Прем'єр VIP залі терміналу «D» ДП МА «Бориспіль», затверджений наказом генерального директора від 03.03.2020 №01-07.5-12.

- Укладеними договорами між ДП МА «Бориспіль» та авіакомпаніями та іншими Контрагентами про надання послуг бізнес залів.

2. Опис предмету закупівлі із зазначенням технічних та якісних характеристик:

Кількість послуг: 50 000 для пасажирів Прем'єр VIP зали, 450 000 для пасажирів бізнес залів. Кількість послуг розраховано відповідно до планового пасажиропотоку на 2021 рік.

Характеристики предмету закупівлі визначено наступними документами:

Технологія забезпечення клієнтів харчуванням в барі Прем'єр VIP зали від 23.11.2020 № 28.1-06-2;

Стандарт забезпечення клієнтів та пасажирів харчуванням у Прем'єр VIP залі та бізнес залах ДП МА «Бориспіль», затверджений наказом від 29.01.2018 № 01-07/1-49;

Технологія з забезпечення пасажирів харчуванням в бізнес залах ДП МА "Бориспіль" від 18.11.2020 № 28.2-35-3;

Асортимент продукції бару Прем'єр VIP зали № 28.1-25-11 від 11.12.2020;

Асортимент продукції бару бізнес залу міжнародних рейсів від 01.12.2020 № 28.2-25-18;

Асортимент продукції бару бізнес залу рейсів по Україні від 01.12.2020 № 28.2-25-17.

Технології надання послуг забезпечення пасажирів Прем'єр VIP зали та бізнес залів харчуванням складено відповідно до вартості послуг, що надаються у Прем'єр VIP залі та бізнес залах та відповідно до світової практики та стандартів, що застосовується під час надання аналогічних послуг в аеропортах, в тому числі у бізнес залах з можливим самообслуговуванням пасажирів, а у Прем'єр VIP залі повне обслуговування персоналом бару.

Асортименти продукції бару також складено на основі попереднього досвіду роботи з клієнтами, з урахуванням усних побажань клієнтів та під час проведення анкетування, відслідковування нових тенденцій у забезпеченні харчуванням під час проведення заходів, зокрема: забезпечення вегетаріанськими стравами, наявність вибору між м'ясом та рибою, можливість обрання у кожному розділі асортименту (сніданки, закуски, гарячі блюда, десерти, напої) з декількох найменувань, дотримання ресторанної подачі страв тощо, вимоги дотримання норм ДСТУ продуктів харчування та напоїв, забезпечення складів для збереження продуктів харчування тощо.

Також додатково визначено мінімальну кількість персоналу та обладнання, що необхідно для забезпечення надання послуг. Кількість обладнання визначено, виходячи з кількості пунктів надання послуг харчування та з урахуванням дотримання вимог про розподіл під час зберігання продуктів харчування тощо.

Вимоги до знання персоналом англійської мови обумовлено статусом міжнародного аеропорту та фактичною наявністю серед пасажирів близько 30-40% іноземних гостей.

### 3. Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі.

З огляду на той факт, що складова послуги є суто індивідуальною, знайти готові пропозиції з встановленою вартістю неможливо. Зважаючи на викладене для розрахунку очікуваної вартості направлено низку запитів підприємствам, що надають послуги громадського харчування та проаналізовано результати попередніх власних закупівель з урахуванням індексу інфляції, імпортової складової структури ціни товару, умов оплати, логістики, місця надання послуги (режимна і нережимна зони аеропорту).