



ВІННИЦЬКА МІСЬКА РАДА  
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ

Україна, 21050, Вінницька обл., м.Вінниця, вулиця Соборна, 59  
тел. (0432) 50-75-85, e-mail: [VisitVinnytsia@vmr.gov.ua](mailto:VisitVinnytsia@vmr.gov.ua)

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик закупівлі **Готельні послуги для учасників туристичних та промоційних заходів**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, його категорія:** Департамент маркетингу міста та туризму Вінницької міської ради, код ЄДРПОУ 42731882, орган місцевого самоврядування.

**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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):**

Готельні послуги для учасників туристичних та промоційних заходів (ДК 021:2015 – 55110000-4 Послуги з розміщення у готелях).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** Відкриті торги з Особливостями, UA-2024-05-17-007745-а  
**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 6 600,00 грн. з ПДВ.  
Очікувана вартість предмета закупівлі визначена на основі комерційних пропозицій та даних порталу Booking. **Розмір бюджетного призначення:** 6 600,00 грн.

Закупівля проводиться з метою забезпечення обслуговування учасників туристичних та промоційних заходів, що відвідують Вінницю на виконання підпункту 1.1 частини 7 "Програми розвитку туризму та промоції Вінницької міської територіальної громади на 2024-2026 роки", затвердженої рішенням Вінницької міської ради від 24.11.2023 № 1978 (зі змінами).

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

**1. Вимоги до готелю.**

Розміщення учасників туристичних та промоційних заходів здійснюється у готелі, що:

- відповідає категорії не нижче «ТРИ ЗІРКИ», що підтверджується інформацією з Реєстру свідомств про встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- розташований в місті Вінниця;
- має у своїх приміщеннях ресторани чи кафе для забезпечення харчування;
- здатний забезпечувати необхідний рівень безпеки гостей під час повітряної тривоги;
- має можливість безкоштовного скасування бронювання номерів у разі змін у кількості осіб або строків їх проживання.

**2. Кількість та типи номерів готелю.**

№ з/п	Тип номеру	Кількість номерів	Кількість осіб	Кількість днів проживання
-------	------------	-------------------	----------------	---------------------------

1	«Стандарт»	3*	3*	1*
---	------------	----	----	----

\*В залежності від заявки Замовника. Замовник має право змінювати кількість номерів відповідного типу, кількість гостей та кількість днів проживання з відповідним перерахунком вартості послуги в межах ціни договору.

### **3. Вимоги до номерів.**

«Стандарт» – номер, призначений для розміщення одного/двох осіб, оснащений одним/двома ліжком (90 x 200 см). Номер повинен складатися з однієї житлової зони, робочої зони та повного санвузла, який розрахований на проживання однієї/двох осіб. Загальна площа кімнати даної категорії становить не менше 20 м<sup>2</sup>. Номер повинен бути обладнаний кондиціонером, плазмовим телевізором, міні-баром. Номер повинен мати план евакуації у випадку аварійних ситуацій.

### **4. Вимоги до харчування у готелі.**

Послуги з харчування (сніданок) включаються до складу готельної послуги і можуть надаватися як в приміщенні готелю, так і за його межами.

Розраховуючи вартість харчування, Учасник має виходити з універсальної кухні, включаючи фірмові страви, українську, європейську кухню, вегетаріанське меню.

Меню сніданку може складатися з: холодної та гарячої закуски, салату, молочних продуктів, сніків, каш, гарячих страв, десерту, хлібобулочних виробів, чаю, кави та інших напоїв.

Клієнти самостійно обирають конкретні страви та напої з пропозиції ресторану чи кафе.