

**Обґрунтування очікуваної вартості на закупівлю  
за ДК 021:2015:79620000-6 «Послуги із забезпечення персоналом,  
у тому числі тимчасовим» –**

**Послуги із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» філії «Поліський лісовий офіс».**

**UA-2026-04-30-003455-a**

У зв'язку з необхідністю забезпечення безперебійної роботи готельно-ресторанного комплексу, підвищення якості обслуговування відвідувачів та ефективної організації процесів харчування, проживання та сервісу, необхідно здійснити процедуру закупівлі **Послуги із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» філії «Поліський лісовий офіс».**

**Розділ I. Технічна специфікація ( завдання).**

**Об'єктом надання послуг є готельно-ресторанний комплекс (база відпочинку) «СВІТЯЗЬ» філії «Поліський лісовий офіс», на якому Виконавець забезпечує надання послуг із залученням тимчасового персоналу відповідно до умов цього технічного завдання. Фактична адреса об'єкту:** Волинська обл., Ковельський р-н, с. Світязь, провул. Набережний, буд.8.

**Категорії персоналу, їх функціональна спеціалізація, кваліфікаційні вимоги та орієнтовна кількість.** Для забезпечення належного надання послуг Виконавець залучає персонал відповідної кваліфікації та спеціалізації. Орієнтовний перелік категорій персоналу, їх спеціалізація, кваліфікаційні вимоги та необхідна кількість визначаються у таблиці, що приведена нижче. Режим (графік) роботи персоналу визначається Виконавцем самостійно з урахуванням потреб Замовника та вимог чинного законодавства України.

№ з/п	Категорія персоналу**	Посада (функціональна спеціалізація) тимчасового персоналу	Мінімально-розрахункова кількість, осіб**	Орієнтовний режим роботи	Кваліфікаційні вимоги до персоналу
<b>Персонал для забезпечення виконання послуг з організації харчування та адміністрування ресторану бази відпочинку «Світязь»</b>					
1.	Адміністративний	Адміністратор ресторану	2	позмінний	1. Досвід роботи адміністратором або старшим зміни у сфері громадського харчування; 2. Знання стандартів обслуговування ресторанного бізнесу; 3. Навички організації роботи персоналу (офіціанти, бармени тощо); 4. Знання основ касової дисципліни та роботи з РРО/ПРРО; 5. Вміння працювати з документацією та звітністю; 6. Навички вирішення конфліктних ситуацій; комунікабельність, відповідальність, організованість; охайний зовнішній вигляд; 7. Дотримання правил внутрішнього розпорядку та стандартів обслуговування Замовника.
2.	Виробничий (харчування)	Шеф-кухар	2	позмінний	1. Досвід роботи на посаді шеф-кухаря або старшого кухаря; 2. Знання технології приготування страв різної складності; 3. Знання принципів організації роботи кухні та управління персоналом; 4. Знання норм закладки сировини, виходу страв; 5. Знання санітарно-гігієнічних вимог та стандартів безпеки харчових продуктів;

					6. Наявність діючої медичної книжки; 7. Організаторські здібності, відповідальність, стресостійкість; 8. Відсутність протипоказань до роботи.
3.	Виробничий (харчування)	Кухар (холодного цеху)	4	позмінний	1. Наявність досвіду роботи кухарем. 2. Знання технології приготування страв та знання технології приготування страв без термічної обробки (салати, холодні закуски, нарізки, десерти тощо); 3. Вміння працювати з кухонним обладнанням (плити, духові шафи, фритюрниці, пароконвектомати тощо) та з кухонним інвентарем та обладнанням (ножі, дошки, слайсери, міксери тощо) 4. Знання технологічних карт, рецептур та норм закладки інгредієнтів; 5. Знання та дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил безпечного приготування їжі; 6. Наявність діючої медичної книжки (обов'язково); 7. Дотримання правил особистої гігієни; відсутність протипоказань до роботи у сфері громадського харчування.
3.	Виробничий (харчування)	Кухар (гарячого цеху)	4	позмінний	1. Наявність досвіду роботи кухарем; 2. Знання технології приготування страв із застосуванням термічної обробки (варіння, смаження, тушкування, запікання тощо); 3. Вміння працювати з кухонним обладнанням (плити, духові шафи, фритюрниці, пароконвектомати тощо) та з кухонним інвентарем та обладнанням (ножі, дошки, слайсери, міксери тощо) 4. Знання технологічних карт, рецептур та норм закладки інгредієнтів; 5. Знання та дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил безпечного приготування їжі; 6. Наявність діючої медичної книжки (обов'язково); 7. Дотримання правил особистої гігієни; відсутність протипоказань до роботи у сфері громадського харчування.
4.	Виробничий (харчування)	Мийник посуду	4	позмінний	1. Досвід роботи у сфері громадського харчування; 2. Знання основ санітарно-гігієнічних вимог; 3. Вміння працювати з мийними та дезінфікуючими засобами; 4. Навички роботи з кухонним інвентарем та обладнанням (мийні ванни, посудомийні машини — за наявності); 5. Наявність діючої медичної книжки (обов'язково); 6. Дотримання правил особистої гігієни; відповідальність, акуратність та уважність; відсутність протипоказань до роботи.
5.	Обслуговуючий персонал	Офіціант	4	змінний/ гнучкий	1. Наявність досвіду роботи у сфері громадського харчування (офіціант, працівник залу); 2. Знання стандартів сервірування столів та обслуговування відвідувачів; 3. Навички роботи з посудом, столовими приборами та інвентарем; 4. Вміння працювати в команді; ввічливість, комунікабельність та охайність; знання правил етикету обслуговування; 5. Наявність діючої медичної книжки (обов'язково); 6. Дотримання правил особистої гігієни; відсутність протипоказань до роботи. 7. Дотримання правил внутрішнього розпорядку та стандартів обслуговування Замовника.
6.	Обслуговуючий персонал	Бармен	2	змінний	1. Наявність досвіду роботи барменом. 2. Знання технології приготування алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; 3. Вміння працювати з барним обладнанням (кавомашина, блендер, шейкер тощо); 4. Знання стандартів обслуговування відвідувачів; 5. Знання правил зберігання напоїв та продукції;

					6. Знання правил реалізації алкогольних напоїв відповідно до законодавства; 7. Навички роботи з РРО/ПРРО (за потреби); 8. Наявність діючої медичної книжки; 9. Охайний зовнішній вигляд, комунікабельність, відповідальність; відсутність протипоказань до роботи. Дотримання правил внутрішнього розпорядку та стандартів обслуговування Замовника.
<b>Персонал для забезпечення виконання послуг з організації та адмініструванні готельного комплексу бази відпочинку «Світязь»</b>					
8.	Адміністративний	Адміністратор готелю	2	позмінний	1. Наявність досвіду роботи у сфері готельного обслуговування або адміністрування; 2. Знання основ організації роботи готелю та стандартів обслуговування гостей; 3. Навички роботи з комп'ютером та офісними програмами; 4. Вміння працювати з системами бронювання (за потреби); 5. Знання правил ведення обліку проживання гостей; 6. Навички роботи з РРО/ПРРО (за потреби); 7. Знання правил етикету та ділового спілкування; відповідальність, комунікабельність, стресостійкість; охайний зовнішній вигляд; відсутність протипоказань до роботи. 8. Дотримання правил внутрішнього розпорядку та стандартів обслуговування Замовника.
9.	Обслуговуючий персонал	Оператор пральних машин (праля)	2	позмінний	1. Досвід роботи у сфері прання, обробки текстилю або господарського обслуговування (бажано); 2. Знання технології прання, сушіння та прасування різних видів тканин; 3. Вміння працювати з пральним та прасувальним обладнанням; 4. Знання правил використання мийних засобів; 5. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог; 6. Відповідальність, акуратність та уважність; відсутність протипоказань до роботи. 7. Дотримання правил внутрішнього розпорядку та стандартів обслуговування Замовника.

**\*\***- вказана кількість персоналу, їх категорії є мінімально необхідною для належного надання послуг.

Виконавець має право залучати більшу кількість персоналу для покращення якості надання послуг з урахуванням обсягів, періодичності та умов надання послуг, за умови, що це не призведе до збільшення ціни Договору.

**Строк надання послуг:** послуги надаються **по 30 вересня 2026 року включно** у межах строку дії Договору, відповідно до потреб Замовника та погоджених заявок на персонал.

Вимоги щодо видів послуг, робіт та обов'язків персоналу в межах аутсорсингових послуг із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» філії «Поліський лісовий офіс» :

№ з/п	Посада, (функціональна спеціалізація) тимчасового персоналу	Види аутсорсингових послуг	Завдання та обов'язки персоналу в межах забезпечення надання відповідного виду послуг.
1.	Адміністратор ресторану	Забезпечення надання послуги адміністратора ресторану	<b>1. Організація роботи залу:</b> контроль підготовки залу до обслуговування відвідувачів; забезпечення належного стану меблів, інвентарю та чистоти; координація роботи офіціантів, барменів та іншого персоналу. <b>2. Обслуговування відвідувачів:</b> зустріч та розміщення гостей; контроль якості обслуговування; вирішення конфліктних ситуацій та звернень відвідувачів. <b>3. Контроль роботи персоналу:</b> розподіл обов'язків між працівниками; контроль дотримання стандартів обслуговування; проведення інструктажів персоналу.

			<p><b>4. Робота з розрахунками:</b> контроль проведення розрахунків із відвідувачами; контроль роботи з РРО/ПРРО; участь у закритті зміни (за потреби).</p> <p><b>5. Організаційні функції:</b> ведення внутрішньої документації; контроль бронювання столів; взаємодія з кухнею та іншими підрозділами; участь у формуванні графіків роботи персоналу.</p> <p><b>6. Контроль якості:</b> забезпечення високого рівня сервісу; контроль дотримання санітарних норм у залі; контроль зовнішнього вигляду персоналу.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> участь в організації банкетів та заходів; інформування Виконавця та Замовника про проблемні ситуації; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
2.	Шеф-кухар	Забезпечення надання послуги шеф-кухара	<p><b>1. Організація роботи кухні:</b> загальне керівництво виробничим процесом на кухні; планування та організація роботи персоналу; розподіл обов'язків між працівниками; контроль дотримання графіків роботи.</p> <p><b>2. Приготування та контроль страв:</b> контроль процесу приготування страв; участь у приготуванні страв підвищеної складності; забезпечення стабільної якості продукції.</p> <p><b>3. Контроль якості та витрат:</b> контроль якості сировини та готової продукції; дотримання норм закладки інгредієнтів; оптимізація витрат та мінімізація втрат.</p> <p><b>4. Дотримання санітарних норм:</b> контроль дотримання санітарно-гігієнічних вимог; недопущення порушень у роботі з продуктами; контроль чистоти робочих місць та обладнання.</p> <p><b>5. Управління персоналом:</b> контроль дисципліни та якості виконання робіт; оцінка ефективності роботи персоналу.</p> <p><b>6. Робота з постачанням:</b> участь у формуванні заявок на закупівлю продуктів; контроль якості отриманої сировини.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; участь в організації заходів (банкетів, подій); виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
3.	Кухар (холодного цеху)	Забезпечення надання послуги кухара (холодного цеху)	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, десертів та інших страв без термічної обробки; змішування, заправка та оформлення інгредієнтів відповідно до технологічних карт і рецептур; підготовка продукції до подачі або реалізації; забезпечення належного зовнішнього вигляду та якості готових страв.</p> <p><b>1. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка овочів, фруктів, зелені, м'ясних та рибних компонентів для холодних страв; використання свіжої та якісної сировини; дотримання норм закладки інгредієнтів.</p> <p><b>2. Контроль якості:</b> Перевірка якості та свіжості сировини перед використанням; контроль термінів придатності продуктів; недопущення використання неякісних або зіпсованих інгредієнтів; контроль смакових та органолептичних показників готової продукції.</p> <p><b>3. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів та послідовності приготування; правильне поєднання компонентів; забезпечення умов зберігання готових страв і напівфабрикатів; раціональне використання сировини.</p> <p><b>4. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи НАССР (НАССР).</p> <p><b>5. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання кухонного інвентарю та обладнання холодного цеху; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція інвентарю після використання; контроль справності обладнання.</p>
4.	Кухар (гарячого цеху)	Забезпечення надання послуги кухара	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування перших і других страв, гарнірів, соусів та інших страв із застосуванням термічної обробки; дотримання технологічних карт і рецептур; забезпечення належної якості, смаку та зовнішнього вигляду готової продукції; підготовка страв до подачі або реалізації.</p> <p><b>2. Термічна обробка продуктів:</b> Виконання процесів варіння, смаження, тушкування, запікання; дотримання температурних режимів і часу приготування; контроль готовності страв; забезпечення безпечності продукції.</p> <p><b>3. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка м'ясної, рибної, овочевої сировини до термічної обробки; дотримання норм закладки інгредієнтів; використання якісної та свіжої сировини.</p> <p><b>4. Контроль якості:</b> Перевірка якості сировини перед приготуванням; контроль термінів придатності; недопущення використання неякісних або зіпсованих продуктів; контроль смакових та органолептичних показників готових страв.</p> <p><b>5. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів і послідовності приготування; раціональне використання сировини; забезпечення правильного поєднання інгредієнтів; дотримання умов зберігання готових страв.</p> <p><b>6. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи НАССР (НАССР).</p>

			<p><b>7. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання теплового обладнання (плити, духові шафи, жарові поверхні тощо); контроль його справності; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція після використання.</p>
5.	Мийник посуду	Забезпечення надання послуги мийника посуду	<p><b>1. Миття посуду:</b> миття столового посуду, кухонного інвентарю, приборів, підносів; очищення від залишків їжі та забруднень; використання мийних та дезінфікуючих засобів відповідно до вимог.</p> <p><b>2. Дезінфекція:</b> обробка посуду та інвентарю дезінфікуючими засобами; дотримання встановлених норм і концентрацій; забезпечення санітарної безпеки.</p> <p><b>3. Сушіння та складування:</b> сушіння посуду природним або механічним способом; правильне розміщення чистого посуду у місцях зберігання; дотримання правил зберігання.</p> <p><b>4. Підтримання чистоти:</b> очищення мийних ванн, столів та обладнання; підтримання чистоти в мийній зоні; винесення харчових відходів у встановлені місця.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення чистого та брудного посуду; використання спецодягу та засобів індивідуального захисту.</p> <p><b>6. Робота з інвентарем:</b> правильне використання інвентарю та обладнання; миття та дезінфекція після використання; контроль справності обладнання.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> виконання виробничих завдань; дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
6.	Офіціант	Забезпечення надання послуги офіціанта	<p><b>1. Сервірування столів:</b> підготовка столів до обслуговування (розміщення посуду, приборів, серветок, сервірування відповідно до стандартів закладу; підтримання належного вигляду столів протягом обслуговування.</p> <p><b>2. Обслуговування відвідувачів:</b> зустріч гостей та супровід до столу; прийом замовлень та передача їх на кухню/бар; подача страв і напоїв; консультування відвідувачів щодо меню.</p> <p><b>3. Підтримання порядку:</b> прибирання використаного посуду; очищення та підготовка столів до наступних відвідувачів; підтримання чистоти у залі.</p> <p><b>4. Розрахунки (за потреби):</b> подача рахунку; проведення розрахунків через РРО/ПРРО; видача розрахункових документів.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого посуду та інвентарю; дотримання правил особистої гігієни.</p> <p><b>6. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи з кухнею та баром; виконання вказівок адміністратора; участь в обслуговуванні заходів (за потреби)</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; забезпечення належного рівня обслуговування; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
7.	Бармен	Забезпечення надання послуги бармена	<p><b>1. Приготування напоїв:</b> приготування алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (коктейлі, кава, чай тощо); дотримання рецептур та технологічних карт; контроль якості напоїв.</p> <p><b>2. Реалізація продукції:</b> відпуск напоїв та супутньої продукції відвідувачам; консультування гостей щодо асортименту; дотримання правил продажу алкогольних напоїв.</p> <p><b>3. Обслуговування відвідувачів:</b> забезпечення якісного та швидкого обслуговування; підтримання доброзичливої атмосфери; реагування на зауваження та побажання гостей.</p> <p><b>4. Робота з касою:</b> проведення розрахунків через РРО/ПРРО; формування та видача фіскальних чеків; ведення обліку реалізації (за потреби).</p> <p><b>5. Контроль запасів:</b> контроль наявності напоїв та барної продукції; участь у проведенні інвентаризацій; дотримання умов зберігання продукції.</p> <p><b>6. Підтримання порядку:</b> підтримання чистоти барної зони; миття барного інвентарю та посуду; підготовка робочого місця до роботи.</p> <p><b>7. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого інвентарю; недопущення реалізації неякісної продукції.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; участь в обслуговуванні заходів; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
8.	Адміністратор готелю	Забезпечення надання послуги адміністратора готелю	<p><b>1. Обслуговування гостей:</b> зустріч, реєстрація (check-in) та виселення (check-out) гостей; надання інформації про послуги готелю; супровід гостей та вирішення їхніх питань.</p> <p><b>2. Організація роботи рецепції:</b> ведення обліку заселення та виселення; прийом та обробка бронювань; контроль наявності вільних номерів.</p> <p><b>3. Розрахунки з гостями:</b> проведення розрахунків за проживання та додаткові послуги; робота з касовим обладнанням (РРО/ПРРО); оформлення необхідних документів.</p>

			<p><b>4. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи покоївок та технічного персоналу; передача інформації щодо підготовки номерів; контроль готовності номерного фонду до заселення.</p> <p><b>5. Контроль якості обслуговування:</b> забезпечення належного рівня сервісу; оперативне реагування на звернення та скарги гостей; дотримання стандартів обслуговування.</p> <p><b>6. Ведення документації:</b> оформлення внутрішніх документів; ведення журналів обліку; робота з базами даних (за потреби).</p> <p><b>7. Дотримання вимог:</b> забезпечення конфіденційності персональних даних гостей; дотримання внутрішніх правил готелю; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> прийом телефонних дзвінків та обробка запитів; інформування керівництва про проблемні ситуації; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
9.	Оператор пральних машин (праля)	Забезпечення надання послуги оператора пральних машин	<p><b>1. Прання:</b> сортування текстильних виробів за типами тканин, кольором та ступенем забруднення; прання із застосуванням відповідних мийних засобів; дотримання температурних режимів і програм прання.</p> <p><b>2. Сушіння:</b> сушіння текстильних виробів природним або механічним способом; контроль температурного режиму; запобігання пошкодженню тканин.</p> <p><b>3. Прасування:</b> прасування текстильних виробів (білизна, рушники, спецодяг тощо); забезпечення належного вигляду виробів; використання відповідного обладнання.</p> <p><b>4. Сортування та складування:</b> сортування чистої білизни; складання та підготовка до видачі; передача Замовнику у належному стані.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення брудної та чистої білизни; використання безпечних мийних засобів.</p> <p><b>6. Робота з обладнанням:</b> правильне використання прального та прасувального обладнання; контроль справності обладнання; дотримання правил техніки безпеки.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> виконання виробничих завдань; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>

**II. Розрахунок очікуваної вартості.** Очікувана вартість предмета закупівлі – Послуги із забезпечення персоналом, у тому числі тимчасовим (за ДК 021:2015: 79620000-6 «Послуги із забезпечення персоналом, у тому числі тимчасовим»), становить 3 469 872,00 грн. з урахуванням ПДВ та інших податків та зборів і визначена з урахуванням ПОЛОЖЕННЯ про організацію публічних закупівель філією «Поліський лісовий офіс» державного спеціалізованого підприємства «Ліси України» затвердженого наказом від 06.01.2026 р. за № 9/34.

З метою визначення очікуваної вартості предмета закупівлі було здійснено запити до профільних суб'єктів господарювання та отримано комерційні пропозиції щодо вартості предмету закупівлі (додаються), а саме:

№ п/п	Назва суб'єкта господарювання	Загальна комерційна пропозиція без ПДВ (грн)
1	ТзОВ «ЖС-ЗАХІД-СТАНДАРТ) (Код ЄДРПОУ 33905756)	2 937 360,00
2	Фізична особа-підприємець Саган Олег В'ячеславович (ПІН 3470314874)	2 902 880,00
3	Фізична особа-підприємець Купира Лариса Вікторівна (ПІН 2624903246)	2 891 560,00

Враховуючи вищевикладене, мінімальною є пропозиція Фізичної особи-підприємця Купира Лариса Вікторівна - 2 891 560,00 грн без ПДВ.

Очікувана вартість предмету закупівлі становить - 2 891 560,00 грн без ПДВ, / 3 469 872,00 грн. з ПДВ.

Додатки:

1. Комерційна пропозиція ТзОВ «ЖС-ЗАХІД-СТАНДАРТ».
2. Комерційна пропозиція ФОП Саган Олег В'ячеславович
1. Комерційна пропозиція ФОП Купира Лариса Вікторівна

1. Комерційна пропозиція ТзОВ «ЖС-ЗАХІД-СТАНДАРТ»

Товариство з обмеженою відповідальністю  
«ЖС-Захід-Стандарт»

Україна, 44540, Волинська обл., Камінь-Каширський р-н., село. Нуйно, вул. Лесі Українки, 94  
IBAN UA 393052990000026006010801218 в АТ КБ «ПриватБанк» м.Київ; Код ЄДРПОУ  
33905756

e-mail: zsachidstandart@gmail.com тел.. +38(098)310-22-28

№ 39 від 27.04. 2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"  
ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"  
Віталію КОШМАКУ

**Комерційна (цінова) пропозиція**

Товариство з обмеженою відповідальністю «ЖС-Захід-Стандарт» (33905756) надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі послуг із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» за ДК 021:2015: 79620000-6 «Послуги із забезпечення персоналом, у тому числі тимчасовим» за наступними умовами:

№ з/п	Види аутсорсингових послуг	Посада (функціональна спеціалізація) тимчасового персоналу	Кількість послуг в місяць	Період надання послуг/ кількість місяців	Вартість послуги за 1 місяць, грн. без ПДВ	Вартість послуг на весь період, грн. без ПДВ	Завдання та обов'язки персоналу, що будуть здійснені в межах забезпечення надання відповідного виду послуг
1.	Забезпечення надання послуг адміністратора ресторану	Адміністратор ресторану	2	4	38000,00	304000,00	<p>1. Організація роботи залу: контроль підготовки до обслуговування відвідувачів; забезпечення належного стану меблів, інвентарю та чистоти; координація роботи офіціантів, барменів та іншого персоналу.</p> <p>2. Обслуговування відвідувачів: зустріч та розміщення гостей; контроль якості обслуговування; вирішення конфліктних ситуацій та звернень відвідувачів.</p> <p>3. Контроль роботи персоналу: розподіл обов'язків працівниками; контроль дотримання стандартів обслуговування; проведення інструктажів персоналу.</p> <p>4. Робота з розрахунками: контроль проведення розрахунків із відвідувачами; контроль роботи з РРО/ПРРО; участь у закритті зміни (за потреби).</p> <p>5. Організаційні функції: ведення внутрішньої документації; контроль бронювання столів; взаємодія з кухнем та іншими підрозділами; участь у формуванні графіка роботи персоналу.</p> <p>6. Контроль якості: забезпечення високого рівня сервісу; контроль дотримання санітарних норм у залі; контроль зовнішнього вигляду персоналу.</p> <p>7. Інші обов'язки: участь в організації банкетів та заходів; інформування Замовника та Замовника про проблемні ситуації; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
2.	Забезпечення надання послуг шеф-кухара	Шеф-кухар	2	4	42000,00	336000,00	<p>1. Організація роботи кухні: загальне керівництво виробничим процесом на кухні; планування та організація роботи персоналу; розподіл обов'язків працівниками; контроль дотримання графіка роботи.</p> <p>2. Приготування та контроль страв: контроль процесу приготування страв; участь у приготуванні страв підвищеної складності; забезпечення стабільної якості продукції.</p> <p>3. Контроль якості та витрат: контроль якості сировини та готової продукції; дотримання норм закладок інгредієнтів; оптимізація витрат та мінімізація втрат.</p> <p>4. Дотримання санітарних норм: контроль дотримання санітарно-гігієнічних вимог; недопущення порушень у роботі з продуктами; контроль чистоти робочих місць та обладнання.</p> <p>5. Управління персоналом: контроль дисципліни якості виконання робіт; оцінка ефективності роботи персоналу.</p> <p>6. Робота з постачанням: участь у формуванні замовлень на закупівлю продуктів; контроль якості отриманої сировини.</p> <p>7. Інші обов'язки: контроль дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>

№ 17 від 27.04.2026 р.

							та пожежної безпеки; участь в організації заходів (банкетів, подій); виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.
3.	Забезпечення надання послуг кухара (холодного цеху)	Кухар (холодного цеху)	4	4	28000,00	448000,00	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування салата, холодних закусок, бутербродів, десертів та інших страв без термічної обробки; змішування, заправка та оформлення інгредієнтів відповідно до технологічних карт і рецептур; підготовка продукції до подачі або реалізації; забезпечення належного зовнішнього вигляду та якості готових страв.</p> <p><b>2. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка овочів, фруктів, зелени, м'ясних та рибних компонентів для холодних страв; використання свіжої та якісної сировини; дотримання норм закладки інгредієнтів.</p> <p><b>3. Контроль якості:</b> Перевірка якості та свіжості сировини перед використанням; контроль термінів придатності продуктів; недопущення використання невідомих або зіпсованих інгредієнтів; контроль смакових та органолептичних показників готової продукції.</p> <p><b>4. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів та послідовності приготування; правильне поглинання компонентів; забезпечення умов зберігання готових страв і напоїв/фруктів; раціональне використання сировини.</p> <p><b>5. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>6. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання кухонного інвентарю та обладнання холодного цеху; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція інвентарю після використання; контроль справності обладнання.</p>
4.	Забезпечення надання послуг кухара (гарячого цеху)	Кухар (гарячого цеху)	4	4	28000,00	448000,00	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування перших і других страв, гарнірів, соусів та інших страв із застосуванням термічної обробки; дотримання технологічних карт і рецептур; забезпечення належної якості, смаку та зовнішнього вигляду готової продукції; підготовка страв до подачі або реалізації.</p> <p><b>2. Термічна обробка продуктів:</b> Виконання процесів варіння, смаження, тушування, запікання; дотримання температурних режимів і часу приготування; контроль готовності страв; забезпечення безпечності продукції.</p> <p><b>3. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка м'ясної, рибної, овочевої сировини до термічної обробки; дотримання норм закладки інгредієнтів; використання якісної та свіжої сировини.</p> <p><b>4. Контроль якості:</b> Перевірка якості сировини перед приготуванням; контроль термінів придатності; недопущення використання невідомих або зіпсованих продуктів; контроль смакових та органолептичних показників готових страв.</p> <p><b>5. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів і послідовності приготування; раціональне використання сировини; забезпечення правильного поєднання інгредієнтів; дотримання умов зберігання готових страв.</p> <p><b>6. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>7. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання теплового обладнання (плити, духові шафи, жарові поверхні тощо); контроль його справності; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція після використання.</p>
5.	Забезпечення надання послуг мийника посуду	Мийник посуду	4	4	18630,00	298080,00	<p><b>1. Миття посуду:</b> миття столового посуду, кухонного інвентарю, приборів, відносів; очищення від залишків їжі та забруднень; використання мийних та дезінфікуючих засобів відповідно до вимог. <b>2. Дезінфекція:</b> обробка посуду та інвентарю дезінфікуючими засобами; дотримання встановлених норм і концентрацій; забезпечення санітарної безпеки.</p> <p><b>3. Сушіння та складування:</b> сушіння посуду природним або механічним способом; правильне розміщення чистого посуду у місцях зберігання; дотримання правил зберігання.</p> <p><b>4. Підтримання чистоти:</b> очищення мийних ванн, столів та обладнання; підтримання чистоти в мийній зоні; внесення харчових відходів у встановлені місця. <b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення чистого та брудного посуду; використання спецодеж та засобів індивідуального захисту.</p> <p><b>6. Робота з інвентарем:</b> правильне використання інвентарю та обладнання; миття та дезінфекція після використання; контроль справності обладнання.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> виконання виробничих завдань; дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>

6.	Забезпечення надання послуг офіціанта	Офіціант	4	4	27000,00	432000,00	<p><b>1. Сервірування столів:</b> підготовка столів до обслуговування (розміщення посуду, приборів, серветок, сервірування відповідно до стандартів закладу; підтримання належного вигляду столів протягом обслуговування).</p> <p><b>2. Обслуговування відвідувачів:</b> зустріч гостей та супровід до столу; прийом замовлень та передача їх на кухню/бар; подача страв і напоїв; консультування відвідувачів щодо меню.</p> <p><b>3. Підтримання порядку:</b> прибирання використаного посуду; очищення та підготовка столів до наступних відвідувачів; підтримання чистоти у залі.</p> <p><b>4. Розрахунок (за потреби):</b> сподоби рахунок; проведення розрахунку через РРО/ПРРО; видача розрахункових документів.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого посуду та інвентарю; дотримання правил особистої гігієни.</p> <p><b>6. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи з кухнею та баром; виконання вказівок адміністратора; участь в обслуговуваних заходах (за потреби).</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; забезпечення належного рівня обслуговування; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
7.	Забезпечення надання послуги бармена	Бармен	2	4	26910,00	215280,00	<p><b>1. Приготування напоїв:</b> приготування алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (коктейлі, квас, чай тощо); дотримання рецептур та технологічних карт; контроль якості напоїв.</p> <p><b>2. Реалізація продукції:</b> відлук напоїв та сукупної продукції відвідувачам; консультування гостей щодо асортименту; дотримання правил продажу алкогольних напоїв.</p> <p><b>3. Обслуговування відвідувачів:</b> забезпечення якісного та швидкого обслуговування; підтримання доброзичливої атмосфери; реагування на зауваження та побажання гостей.</p> <p><b>4. Робота з касою:</b> проведення розрахунків через РРО/ПРРО; формування та видача фіскальних чеків; ведення обліку реалізації (за потреби).</p> <p><b>5. Контроль запасів:</b> контроль наявності напоїв та барної продукції; участь у проведенні інвентаризації; дотримання умов зберігання продукції.</p> <p><b>6. Підтримання порядку:</b> підтримання чистоти барної зони; миття барного інвентарю та посуду; підготовка робочого місця до роботи.</p> <p><b>7. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого інвентарю; недопущення реалізації нежівської продукції.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; участь в обслуговуваних заходах; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
8.	Забезпечення надання послуги адміністратора готелю	Адміністратор готелю	2	4	38000,00	304000,00	<p><b>1. Обслуговування гостей:</b> зустріч, реєстрація (check-in) та виселення (check-out) гостей; надання інформації про послуги готелю; супровід гостей та вирішення їхніх питань.</p> <p><b>2. Організація роботи ресепції:</b> ведення обліку заселення та виселення; прийом та обробка бронювань; контроль наявності вільних номерів.</p> <p><b>3. Розрахунок з гостями:</b> проведення розрахунків за проживання та додаткові послуги; робота з касовим обладнанням (РРО/ПРРО); оформлення необхідних документів.</p> <p><b>4. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи покоївки та технічного персоналу; передача інформації щодо підготовки номерів; контроль готовності номерного фонду до заселення.</p> <p><b>5. Контроль якості обслуговування:</b> забезпечення належного рівня сервісу; оперативне реагування на звернення та скарги гостей; дотримання стандартів обслуговування.</p> <p><b>6. Ведення документів:</b> оформлення внутрішніх документів; ведення журналів обліку; робота з базами даних (за потреби).</p> <p><b>7. Дотримання вимог:</b> забезпечення конфіденційності персональних даних гостей; дотримання внутрішніх правил готелю; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> прийом телефонних дзвінків та обробка запитів; інформування керівництва про проблемні ситуації; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
9.	Забезпечення надання послуги оператора пральних машин	Оператор пральних машин (праля)	2	4	19000,00	152000,00	<p><b>Правила:</b> сортування текстильних виробів за типами тканин, кольором та ступенем забруднення; прання із застосуванням відповідних мийних засобів; дотримання температурних режимів і програм прання.</p> <p><b>2. Сушіння:</b> сушіння текстильних виробів природним або механічним способом; контроль температурного режиму; запобігання пошкодженню тканин.</p> <p><b>3. Прасування:</b> прасування текстильних виробів (білизна, рушники, спідняк тощо); забезпечення належного вигляду виробів; використання відповідного обладнання.</p> <p><b>4. Сортування та складування:</b> сортування чистої білизни; складання та підготовка до видачі; передача Замовнику у належному стані.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення брудної та чистої білизни; використання безпечних мийних засобів.</p>

						6. Робота з обладнанням: правильне використання прального та прасувального обладнання; контроль справності обладнання; дотримання правил техніки безпеки. 7. Інші обов'язки: виконання виробничих завдань дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.
Всього без ПДВ, грн.					2937360,00	
ПДВ _____ %, грн.					Не обкладається	
Всього з ПДВ, грн.					2937360,00	

3. Строк надання послуг: по 30 вересня 2026 р. включно.

4. Умови оплати: протягом 25 (двадцяти п'яти) робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі послуг

Директор «ЖС-Захід-Стандарт»



*Алла ДУТІК*

Алла ДУТІК

## 2. Комерційна пропозиція ФОП Саган Олег Вячеславович

**ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ**  
**САГАН ОЛЕГ ВЯЧЕСЛАВОВИЧ**  
 45602, с.Підгайці, Луцького р-ну, Волинської обл.  
 Ідентифікаційний код 3470314874

№ 04 від 27.04. 2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"  
 ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"  
 Віталію КОШМАКУ

### Комерційна (цінова) пропозиція

Фізична особа-підприємець Саган Олег Вячеславович (3470314874) надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі послуг із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» за ДК 021:2015: 79620000-6 «Послуги із забезпечення персоналом, у тому числі тимчасовим» за наступними умовами:

№ з/п	Види аутсорсингових послуг	Посада (функціональна спеціалізація) тимчасового персоналу	Кількість послуг в місяць	Період надання послуг/ кількість місяців	Вартість послуги за 1 місяць, грн. без ПДВ	Вартість на весь період, грн. без ПДВ	Завдання та обов'язки персоналу, що будуть здійснені в межах забезпечення надання відповідного виду послуг
1.	Забезпечення надання послуг адміністратора ресторану	Адміністратор ресторану	2	4	38000,00	304000,00	1. Організація роботи залу: контроль підготовки до обслуговування відвідувачів, забезпечення належного стану меблів, інвентарю та чистоти, координація роботи офіціантів, барменів та інших персоналу. 2. Обслуговування відвідувачів: зустріч та розміщення гостей; контроль якості обслуговування виробничих кофліктних ситуацій та звернень відвідувачів. 3. Контроль роботи персоналу: розподіл обов'язків між працівниками; контроль дотримання стандартів обслуговування; проведення інструктажів персоналу. 4. Робота з розрахуноків: контроль проведення розрахунків із відвідувачами; контроль роботи з РРО-ПРРО; участь у закритті зміни (за потреби). 5. Організаційні функції: ведення внутрішньої документації; контроль бронювання столів, взаємодія з кухнями та іншими підрозділами; участь у формуванні графіків роботи персоналу. 6. Контроль якості: забезпечення високого рівня сервісу; контроль дотримання санітарних норм у зв'язку з контролем зовнішнього вигляду персоналу. 7. Інші обов'язки: участь в організації банкетів та заходів; інформування Виконавця та Замовника про проблемні ситуації; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.
2.	Забезпечення надання послуг шеф-кухара	Шеф-кухар	2	4	42000,00	336000,00	1. Організація роботи кухні: загальне керівництво виробничим процесом на кухні; планування та організація роботи персоналу; розподіл обов'язків працівників; контроль дотримання графіків роботи. 2. Прогнозування та контроль страви: контроль процесу приготування страви; участь у приготуванні страви під час її подачі; забезпечення стабільної якості продукції. 3. Контроль якості та вартості: контроль якості сировини та готової продукції; дотримання норм закладки інгредієнтів; оптимізація витрат та мінімізація втрат. 4. Дотримання санітарно-гігієнічних норм: контроль дотримання санітарно-гігієнічних норм; інформування персоналу про правила роботи з продуктами; контроль чистоти робочих місць та обладнання. 5. Управління персоналом: контроль дисципліни якості виконання робіт; оцінка ефективності роботи персоналу. 6. Робота з постачанням: участь у формуванні заявки на закупівлю продуктів; контроль якості отриманої сировини. 7. Інші обов'язки: дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; участь в організації заходів (банкетів, подій); виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.

3.	Забезпечення надання послуг кухара (холодного цеху)	Кухар (холодного цеху)	4	4	26967,50	431480,00	<p><b>1.Приготування страй:</b> Приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, десертів та інших страй без термічної обробки; змішування, заправка та оформлення інгредієнтів відповідно до технологічних карт і рецептур; підготовка продукції до подачі або реалізації; забезпечення належного зовнішнього вигляду та якості готових страй.</p> <p><b>2.Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка овочів, фруктів, зелени, м'ясних та рибних компонентів для холодних страй; використання свіжої та якісної сировини; дотримання норм закладки інгредієнтів.</p> <p><b>3.Контроль якості:</b> Перевірка якості та свіжості сировини перед використанням; контроль термінів придатності продуктів; недопущення використання невідкисних або зіпсованих інгредієнтів; контроль смакових та органолептичних показників готової продукції.</p> <p><b>4.Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів та послідовності приготування; правильне поєднання компонентів; забезпечення умов зберігання готових страй і напівфабрикатів; раціональне використання сировини.</p> <p><b>5.Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>6.Робота з обладнанням:</b> Правильне використання кухонного інвентарю та обладнання холодного цеху; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція інвентарю після використання; контроль справності обладнання.</p>
4.	Забезпечення надання послуг кухара (гарячого цеху)	Кухар (гарячого цеху)	4	4	26967,50	431480,00	<p><b>1.Приготування страй:</b> Приготування перших і других страй, гарнірів, соусів та інших страй із застосуванням термічної обробки; дотримання технологічних карт і рецептур; забезпечення належної якості, смаку та зовнішнього вигляду готової продукції; підготовка страй до подачі або реалізації.</p> <p><b>2.Термічна обробка продуктів:</b> Виконання процесів варіння, смаження, тушкування, запікання; дотримання температурних режимів і часу приготування; контроль готовності страй; забезпечення безпечності продукції.</p> <p><b>3.Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка м'ясної, рибної, овочевої сировини до термічної обробки; дотримання норм закладки інгредієнтів; використання якісної та свіжої сировини.</p> <p><b>4.Контроль якості:</b> Перевірка якості сировини перед приготуванням; контроль термінів придатності; недопущення використання невідкисних або зіпсованих продуктів; контроль смакових та органолептичних показників готових страй.</p> <p><b>5.Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів і послідовності приготування; раціональне використання сировини; забезпечення правильного поєднання інгредієнтів; дотримання умов зберігання готових страй.</p> <p><b>6.Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>7.Робота з обладнанням:</b> Правильне використання теплового обладнання (плити, духові шафи, жарові поверхні тощо); контроль його справності; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція після використання.</p>
5.	Забезпечення надання послуги мийника посуду	Мийник посуду	4	4	18630,00	298080,00	<p><b>1. Миття посуду:</b> миття столового посуду, кухонного інвентарю, приборів, відносіть очищення від залишків їжі та забруднень; використання мийних та дезінфікуючих засобів відповідно до вимог <b>2. Дезінфекція:</b> обробка посуду та інвентарю дезінфікуючими засобами; дотримання встановлених норм і концентрацій; забезпечення санітарної безпеки.</p> <p><b>3. Сушіння та складування:</b> сушіння посуду природним або механічним способом; правильне розміщення чистого посуду у місцях зберігання; дотримання правил зберігання.</p> <p><b>4. Підтримання чистоти:</b> очищення мийних ванн, столів та обладнання; підтримання чистоти в мийній зоні; вивезення харчових відходів у встановлені місця. <b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення чистого та брудного посуду; використання спеціальної та засоби індивідуального захисту.</p> <p><b>6. Робота з інвентарем:</b> правильне використання інвентарю та обладнання; миття та дезінфекція після використання; контроль справності обладнання.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> виконання виробничих завдань; дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; виконання інших доручень Заводинка в межах функціональних обов'язків.</p>
6.	Забезпечення надання послуги	Офіціант	4	4	26910,00	430560,00	<p><b>1. Сервірування столів:</b> підготовка столів до обслуговування (розміщення посуду, приборів, серветок, сервірування відповідно до стандартів закладу; підтримання належного вигляду столів протягом обслуговування.</p>

	офіціанта						<p><b>2. Обслуговування відвідувачів:</b> зустріч гостей та супровід до столу; прийом замовлень та передача їх на кухню/бар; подача страв і напоїв; консультування відвідувачів щодо меню.</p> <p><b>3. Підтримання порядку:</b> прибирання використаного посуду; очищення та підготовка столів до наступних відвідувачів; підтримання чистоти у залі.</p> <p><b>4. Розрахунок (за потреби):</b> подача рахунку; проведення розрахунків через РРО/ПРРО; видача розрахункових документів.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних вимог; використання чистого посуду та інвентарю; дотримання правил особистої гігієни.</p> <p><b>6. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи з кухнею та баром; виконання вказівок адміністратора; участь в обслуговуванні заходів (за потреби).</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; забезпечення належного рівня обслуговування; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
7.	Забезпечення надання послуги бармена	Бармен	2	4	26910,00	215280,00	<p><b>1. Приготування напоїв:</b> приготування алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (коктейлі, кави, чай тощо); дотримання рецептур та технологічних карт; контроль якості напоїв.</p> <p><b>2. Реалізація продукції:</b> відпуск напоїв та супутньої продукції відвідувачам; консультування гостей щодо асортименту; дотримання правил продажу алкогольних напоїв.</p> <p><b>3. Обслуговування відвідувачів:</b> забезпечення якісного та швидкого обслуговування; підтримання доброзичливої атмосфери; реагування на зауваження та побажання гостей.</p> <p><b>4. Робота з касою:</b> проведення розрахунків через РРО/ПРРО; формування та видача фіскальних чеків; ведення обліку реалізації (за потреби).</p> <p><b>5. Контроль запасів:</b> контроль наявності напоїв та барної продукції; участь у проведенні інвентаризації; дотримання умов зберігання продукції.</p> <p><b>6. Підтримання порядку:</b> підтримання чистоти барної зони; миття барного інвентарю та посуду; підготовка робочого місця до роботи.</p> <p><b>7. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних вимог; використання чистого інвентарю; недопущення реалізації невідповідної продукції.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; участь в обслуговуванні заходів; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
8.	Забезпечення надання послуги адміністратора готелю	Адміністратор готелю	2	4	38000,00	304000,00	<p><b>1. Обслуговування гостей:</b> зустріч, реєстрація (check-in) та виселення (check-out) гостей; надання інформації про послуги готелю; супровід гостей та вирішення їхніх питань.</p> <p><b>2. Організація роботи ресепції:</b> ведення обліку заселення та виселення; прийом та обробка бронювань; контроль наявності візних номерів.</p> <p><b>3. Розрахунок з гостями:</b> проведення розрахунків за проживання та додаткові послуги; робота з касовим обладнанням (РРО/ПРРО); оформлення необхідних документів.</p> <p><b>4. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи pokojivok та технічного персоналу; передача інформації щодо підготовки номерів; контроль готовності номерного фонду до заселення.</p> <p><b>5. Контроль якості обслуговування:</b> забезпечення належного рівня сервісу; оперативне реагування на звернення та скарги гостей; дотримання стандартів обслуговування.</p> <p><b>6. Ведення документації:</b> оформлення внутрішніх документів; ведення журналів обліку; робота з базами даних (за потреби).</p> <p><b>7. Дотримання вимог:</b> забезпечення конфіденційності персональних даних гостей; дотримання внутрішніх правил готелю; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> прийом телефонних дзвінків та обробка запитів; інформування керівництва про проблемні ситуації; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
9.	Забезпечення надання послуги оператора пральних машин	Оператор пральних машин (праля)	2	4	19000,00	152000,00	<p><b>1. Праля:</b> сортування текстильних виробів за типом тканини, кольором та ступенем забруднення; прання із застосуванням відповідних мийних засобів; дотримання температурних режимів і програм прання.</p> <p><b>2. Сушіння:</b> сушіння текстильних виробів природним або механічним способом; контроль температурного режиму; запобігання пошкодженню тканин.</p> <p><b>3. Прасування:</b> прасування текстильних виробів (білизни, рушників, спецодежі тощо); забезпечення належного вигляду виробів; використання відповідного обладнання.</p> <p><b>4. Сортування та складування:</b> сортування чистої білизни; складання та підготовка до видачі; передача Замовнику у належному стані.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних вимог; розділення брудної та чистої білизни; використання безпечних мийних засобів.</p> <p><b>6. Робота з обладнанням:</b> правильне використання прального та прасувального обладнання; контроль справності обладнання; дотримання правил техніки</p>

						безпеки. 7. Інші обов'язки: виконання виробничих завдань, дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.
Всього без ПДВ, грн.						2902880,00
ПДВ _____ %, грн.						Не обкладається
Всього з ПДВ, грн.						2902880,00

3. Строк надання послуг: по 30 вересня 2026 р. включно.

4. Умови оплати: протягом 25 (двадцяти п'яти) робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі послуг



*[Handwritten signature]*

Олег САГАН

Комерційна пропозиція ФОП Купира Лариса Вікторівна

**ФІЗИЧНА ОСОБА- ПІДПРИСМЕЦЬ**  
**КУПИРА ЛАРИСА ВІКТОРІВНА**  
 44540, Волинська обл., Камінь-Каширський р-н, с. Нуйно,  
 Ідентифікаційний код 2624903246  
 e-mail: larisakupira@gmail.com тел.. +38(098)522-28-29

№ 01 від 27.04. 2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"  
 ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"  
 Віталію КОШМАКУ

**Комерційна (цінова) пропозиція**

Фізична особа-підприємець Купира Лариса Вікторівна (2624903246) надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі послуг із забезпечення тимчасовим персоналом для виконання функцій з організації харчування, адміністрування та обслуговування готельно-ресторанного комплексу (бази відпочинку) «СВІТЯЗЬ» за ДК 021:2015: 79620000-6 «Послуги із забезпечення персоналом, у тому числі тимчасовим» за наступними умовами:

№ з/п	Види аутсорсингових послуг	Посада (функціональна спеціалізація) тимчасового персоналу	Кількість послуг в місяць	Період надання послуг/ кількість місяців	Вартість послуги за 1 місяць, грн. без ПДВ	Вартість послуг на весь період, грн. без ПДВ	Завдання та обов'язки персоналу, що будуть здійснені в межах забезпечення надання відповідного виду послуг
1.	Забезпечення надання послуг адміністратора ресторану	Адміністратор ресторану	2	4	37490,00	299920,00	<ol style="list-style-type: none"> <li>Організація роботи залу: контроль підготовки до обслуговування відвідувачів; забезпечення належного стану меблів, інвентарю та засобів координації роботи офіціантів, барменів та інших персоналу.</li> <li>Обслуговування відвідувачів: зустріч та розміщення гостей, контроль якості обслуговування, вирішення конфліктних ситуацій та звернень відвідувачів.</li> <li>Контроль роботи персоналу: розподіл обов'язків працівниками; контроль дотримання стандартів обслуговування, проведення інструктажів персоналу.</li> <li>Робота з резервуваннями: контроль проведення розрахунків із відвідувачами; контроль роботи з РРО-ПРРО; участь у закритті зміни (за потреби).</li> <li>Організаційні функції: ведення актуальної документації, контроль бронювання столів, взаємодія з куховою та іншими підрозділами; участь у формуванні графіків роботи персоналу.</li> <li>Контроль якості: забезпечення високого рівня сервісу; контроль дотримання санітарних норм у залі; контроль зовнішнього вигляду персоналу.</li> <li>Інші обов'язки: участь в організації банкетів та заходів, інформування Виконавця та Замовника про проблемні ситуації; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; виконання інших доручень Замовника в межах функціональних обов'язків.</li> </ol>
2.	Забезпечення надання послуг шеф-кухара	Шеф-кухар	2	4	41975,00	335800,00	<ol style="list-style-type: none"> <li>Організація роботи кухні: загальне керівництво виробничим процесом на кухні; планування та організації роботи персоналу; розподіл обов'язків працівниками; контроль дотримання графіків роботи.</li> <li>Приготування та контроль страв: контроль процесу приготування страв; участь у приготуванні страв підвищеної складності; забезпечення стабільної якості продукції.</li> <li>Контроль якості та витрат: контроль якості сировини та готової продукції; дотримання норм мильної гігієни; оптимізація витрат та мінімізація втрат.</li> <li>Дотримання санітарних норм: контроль дотримання санітарно-гігієнічних вимог; недопущення порушень у роботі з продукцією; контроль чистоти робочих місць та обладнання.</li> <li>Управління персоналом: контроль дисципліни; якості виконання робіт; оцінка ефективності роботи персоналу.</li> <li>Робота з постачальниками: участь у формуванні замовлень на закупівлю продукції; контроль якості отриманої сировини.</li> <li>Інші обов'язки: дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки; участь в організації заходів</li> </ol>

							(банкетів, подій); виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.
3.	Забезпечення надання послуг кухара (холодного цеху)	Кухар (холодного цеху)	4	4	26967,50	431480,00	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, десертів та інших страв без термічної обробки; змішування, заправка та оформлення інгредієнтів відповідно до технологічних карт і рецептур; підготовка продукції до подачі або реалізації; забезпечення належного зовнішнього вигляду та якості готових страв.</p> <p><b>2. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка овочів, фруктів, зелени, м'ясних та рибних компонентів для холодних страв; використання свіжої та якісної сировини; дотримання норм закладки інгредієнтів.</p> <p><b>3. Контроль якості:</b> Перевірка якості та свіжості сировини перед використанням; контроль термінів придатності продуктів; недопущення використання неясних або зіпсованих інгредієнтів; контроль смакових та органолептичних показників готової продукції.</p> <p><b>4. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів та послідовності приготування; правильне поєднання компонентів; забезпечення умов зберігання готових страв і напівфабрикатів; раціональне використання сировини.</p> <p><b>5. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>6. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання кухонного інвентарю та обладнання холодного цеху; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція інвентарю після використання; контроль справності обладнання.</p>
4.	Забезпечення надання послуг кухара (гарячого цеху)	Кухар (гарячого цеху)	4	4	26967,50	431480,00	<p><b>1. Приготування страв:</b> Приготування перших і других страв, гарнірів, соусів та інших страв із застосуванням термічної обробки; дотримання технологічних карт і рецептур; забезпечення належної якості, смаку та зовнішнього вигляду готової продукції; підготовка страв до подачі або реалізації.</p> <p><b>2. Термічна обробка продуктів:</b> Виконання процесів варіння, смаження, тушування, запікання; дотримання температурних режимів і часу приготування; контроль готовності страв; забезпечення безпеки продукції.</p> <p><b>3. Підготовка інгредієнтів:</b> Миття, очищення, нарізка продуктів; підготовка м'ясної, рибної, овочової сировини до термічної обробки; дотримання норм закладки інгредієнтів; використання якісної та свіжої сировини.</p> <p><b>4. Контроль якості:</b> Перевірка якості сировини перед приготуванням; контроль термінів придатності; недопущення використання неясних або зіпсованих продуктів; контроль смакових та органолептичних показників готових страв.</p> <p><b>5. Дотримання технологічного процесу:</b> Дотримання рецептур, норм закладки інгредієнтів і послідовності приготування; раціональне використання сировини; забезпечення правильного поєднання інгредієнтів; дотримання умов зберігання готових страв.</p> <p><b>6. Санітарні вимоги:</b> Дотримання санітарно-гігієнічних норм; недопущення перехресного забруднення продуктів; підтримання чистоти робочого місця; дотримання правил особистої гігієни; робота відповідно до вимог системи HACCP (HACCP).</p> <p><b>7. Робота з обладнанням:</b> Правильне використання теплового обладнання (піци, духові шафи, жаровні поверхні тощо); контроль його справності; дотримання правил техніки безпеки; миття та дезінфекція після використання.</p>
5.	Забезпечення надання послуги мийника посуду	Мийник посуду	4	4	18630,00	298080,00	<p><b>1. Миття посуду:</b> миття столового посуду, кухонного інвентарю, приборів, підвісі; очищення від залишків їжі та забруднень; використання мийних та дезінфікуючих засобів відповідно до вимог. <b>2. Дезінфекція:</b> обробка посуду та інвентарю дезінфікуючими засобами; дотримання встановлених норм і концентрацій; забезпечення санітарної безпеки.</p> <p><b>3. Сушіння та складування:</b> сушіння посуду природним або механічним способом; правильне розміщення чистого посуду у місцях зберігання; дотримання правил зберігання.</p> <p><b>4. Підтримання чистоти:</b> очищення мийних ванн, столів та обладнання; підтримання чистоти в мийній вані; внесення марочних відходів у встановлені місця. <b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення чистого та брудного посуду; використання спеціальної та засобів індивідуального захисту.</p> <p><b>6. Робота з інвентарем:</b> правильне використання інвентарю та обладнання; миття та дезінфекція після використання; контроль справності обладнання.</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> виконання виробничих завдань; дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; виконання інших доручень. Замовника в межах функціональних обов'язків.</p>
6.	Забезпечення	Офіціант	4	4	26910,00	430560,00	<p><b>1. Серирування столів:</b> підготовка столів до обслуговування (розміщення посуду, приборів, серветок,</p>

	надання послуги офіціанта						<p>сприрівняння відповідно до стандартів закладу; підтримання належного вигляду столів протягом обслуговування.</p> <p><b>2. Обслуговування відвідувачів:</b> зустріч гостей та супровід до столу; прийом замовлень та передача їх на кухню/бар; подача страв і напоїв; консультування відвідувачів щодо меню.</p> <p><b>3. Підтримання порядку:</b> прибирання використаного посуду; очищення та підготовка столів до наступних відвідувачів; підтримання чистоти у залі.</p> <p><b>4. Розрахунок (за потреби):</b> подача рахунку; проведення розрахунку через РРО/ПРРО; видача розрахункових документів.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого посуду та інвентарю; дотримання правил особистої гігієни.</p> <p><b>6. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи з кухнею та баром; виконання вказівок адміністратора; участь в обслуговуванні заходів (за потреби).</p> <p><b>7. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; забезпечення належного рівня обслуговування; виконання інших доручень.</p> <p>Завдання в межах функціональних обов'язків.</p>
7.	Забезпечення надання послуги бармена	Бармен	2	4	26910,00	215280,00	<p><b>1. Приготування напоїв:</b> приготування алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (коктейлі, квас, чай тощо); дотримання рецептур та технологічних карт; контроль якості напоїв.</p> <p><b>2. Реалізація продукції:</b> відтік напоїв та супутньої продукції відвідувачам; консультування гостей щодо асортименту; дотримання правил продажу алкогольних напоїв.</p> <p><b>3. Обслуговування відвідувачів:</b> забезпечення якісного та швидкого обслуговування; підтримання доброземної атмосфери; реагування на зауваження та побажання гостей.</p> <p><b>4. Робота з касами:</b> проведення розрахунків через РРО/ПРРО; формування та видача фіскальних чеків; ведення обліку реалізації (за потреби).</p> <p><b>5. Контроль запасів:</b> контроль наявності напоїв та барної продукції; участь у проведенні інвентаризації; дотримання умов зберігання продукції.</p> <p><b>6. Підтримання порядку:</b> підтримання чистоти барної зони; зняття барного інвентарю та посуду; підготовка робочого місця до роботи.</p> <p><b>7. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; використання чистого інвентарю; недопущення реалізації неясної продукції.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки; участь в обслуговуванні заходів; виконання інших доручень. Завдання в межах функціональних обов'язків.</p>
8.	Забезпечення надання послуги адміністратора готелю	Адміністратор готелю	2	4	37490,00	299920,00	<p><b>1. Обслуговування гостей:</b> зустріч, реєстрація (check-in) та виселення (check-out) гостей; надання інформації про послуги готелю; супровід гостей та вирішення їхніх питань.</p> <p><b>2. Організація роботи ресепції:</b> ведення обліку заселення та виселення; прийом та обробка бронювань; контроль наявності вільних номерів.</p> <p><b>3. Розрахунок з гостями:</b> проведення розрахунків за проживання та додаткові послуги; робота з касовим обладнанням (РРО/ПРРО); оформлення необхідних документів.</p> <p><b>4. Взаємодія з персоналом:</b> координація роботи зокрема з технічним персоналом; передача інформації щодо підготовки номерів; контроль готовності номерного фонду до заселення.</p> <p><b>5. Контроль якості обслуговування:</b> забезпечення належного рівня сервісу; оперативне реагування на звернення та скарги гостей; дотримання стандартів обслуговування.</p> <p><b>6. Ведення документації:</b> оформлення внутрішніх документів; ведення журналу обліку; робота з базами даних (за потреби).</p> <p><b>7. Дотримання вимог:</b> забезпечення конфіденційності персональних даних гостей; дотримання внутрішніх правил готелю; дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p><b>8. Інші обов'язки:</b> прийом телефонних дзвінків та обробка запитів; інформування керівництва про проблемні ситуації; виконання інших доручень. Завдання в межах функціональних обов'язків.</p>
9.	Забезпечення надання послуги оператора пральних машин	Оператор пральних машин (праля)	2	4	18630,00	149040,00	<p><b>Правила:</b> сортування текстильних виробів за типами тканин, кольором та ступенем забруднення; прання із застосуванням відповідних мийних засобів; дотримання температурних режимів і програм прання.</p> <p><b>2. Сушіння:</b> сушіння текстильних виробів природним або механічним способом; контроль температурного режиму; запобігання пошкодженню тканин.</p> <p><b>3. Прасування:</b> прасування текстильних виробів (білизни, рушників, спецодежі тощо); забезпечення належного вигляду виробів; використання відповідного обладнання.</p> <p><b>4. Сортування та складування:</b> сортування чистої білизни; складання та підготовка до віддачі; передача Завантажувачу у належному стані.</p> <p><b>5. Дотримання санітарних вимог:</b> дотримання санітарно-гігієнічних норм; розділення бруду та чистої білизни; використання безпечних мийних засобів.</p> <p><b>6. Робота з обладнанням:</b> правильне використання</p>

							прального та прасувального обладнання; контроль справності обладнання; дотримання правил техніки безпеки. 7. Інші обов'язки: виконання виробничих завдань, дотримання вимог охорони праці та безпеки без виконання інших доручень. Звільнення в місяць функціональних обов'язків.
Всього без ПДВ, грн.						<b>2891560,00</b>	
ПДВ ____ %, грн.						Не обкладається	
Всього з ПДВ, грн.						<b>2891560,00</b>	

3. Строк надання послуг: по 30 вересня 2026 р. включно.

4. Умови оплати: протягом 25 (двадцяти п'яти) робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі послуг



**Лариса КУПИРА**