### **ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

Постачальник має надати послугу з організації харчування під час проведення тренінгів у **Сумській області** в період з **18 по 29 серпня 2025 року**.

Очікується проведення **7 тренінгів** у містах Герасимівка, Великі Бубни, Ромни, Тростянець, Лебедин, Путивль.

Орієнтовна кількість учасників на кожній локації — **приблизно 23 осіб**. Точні адреси локацій з міркувань безпеки будуть надані відібраному постачальнику.

#### **На кожній локації постачальник має забезпечити:**

* **Кава-брейк 1** (ранковий);
* **Обід**;
* **Кава-брейк 2** (післяобідній).

#### **Локації:**

1. **Локація 1** Дата проведення: 21-22 серпня
 Адреса: м. Герасимівка
 Кількість учасників: 23
2. **Локація 2** Дата проведення: 26-27 серпня
 Адреса: м. Великі Бубни
 Кількість учасників: 23
3. **Локація 3** Дата проведення: 28-29 серпня
 Адреса: м. Ромни
 Кількість учасників: 23
4. **Локація 4** Дата проведення: 18-19 серпня
 Адреса: м. Тростянець
 Кількість учасників: 23
5. **Локація 5** Дата проведення: 19-20 серпня
 Адреса: м. Лебедин
 Кількість учасників: 23
6. **Локація 6** Дата проведення: 21-22 серпня
 Адреса: м. Лебедин
 Кількість учасників: 23
7. **Локація 3** Дата проведення: 22-23 серпня
 Адреса: м. Путивль

**Вимоги до організації харчування:**

Харчування має бути доставлене безпосередньо до кожної локації.

Постачальник забезпечує:

* Одноразовий або багаторазовий посуд
* Серветки
* Устаткування для збереження температури (термобокси, термосумки тощо)

**Меню має бути:**

* Різноманітним
* Обов’язково містити вегетаріанські опції

**Уся їжа повинна бути:**

* Свіжоприготовленою
* Якісною
* З дотриманням норм гігієни та санітарних вимог

**Постачальник повинен надати:**

* Склад пакету документів пропозиції:
* •заповнена комерційна пропозиція по формі Додаток №1, відсканований, з підписом/печаткою(за наявності) керівника (уповноваженої особи);
* Базове меню;
* Документ про походження та якість продуктів.
* підписаний Додаток №3. Декларація етичних стандартів;
* скан-копія свідоцтва про державну реєстрацію (виписки/витягу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань);
* копія свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (при наявності).

## **МЕНЮ – приклад**

### **Обід**

* Салат з овочів або капусти
* Курячий шніцель / овочева запіканка (вег.)
* Гречка або картопляне пюре
* Компот або узвар
* Хліб

###  **Перекус**

* Фрукти (яблуко/банан)
* Солодка випічка (мафін/печиво)
* Сік або вода

###

##

## **🔹 КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ТЕНДЕРНИХ ПРОПОЗИЦІЙ**

| **Критерій** | **Опис** | **Макс. балів** |
| --- | --- | --- |
| **1. Ціна** | Найнижча ціна отримує 50 балів. Інші – за формулою: (Найнижча ціна / Ваша ціна) × 50 | 50 |
| **2. Відповідність меню та якості харчування** |  | 30 |
| – Різноманітне меню (не менше 3-х страв на прийом їжі) | 10 балів |  |
| – Наявність вегетаріанських опцій |  5 балів |  |
| – Експлуатаційний дозвіл або інші сертифікати/дозволи | 15 балів |  |
| **3. Організація подачі та логістика** |  | 20 |
| – Забезпечення всім необхідним: посуд, серветки, термобокси |  5 балів |  |
| – Сервірування столів (на місці або окрема подача) |  5 балів |  |
| – Дотримання температурного режиму |  5 балів |  |
| – Чіткість логістики: доставка вчасно, розподіл за групами або тарілками |  5 балів |  |