

# ЗАПИТ ЦІНОВИХ ПРОПОЗИЦІЙ

1. **Замовник:**
  - 1.1. Найменування – **Громадська організація «УКРАЇНСЬКА АКАДЕМІЯ ЛІДЕРСТВА»**
  - 1.2. Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ 40533690
  - 1.3. Місцезнаходження 04159, м. Київ, вул. Сім'ї Кульженків, буд. 35, кв. 161
  - 1.4. Реєстраційний рахунок замовника Рахунок UA61322669000026006300389644 у ТББВ №10026/0204 філії ГУ по місту Києву та Київській обл. АТ «Ощадбанк», МФО 322669
  - 1.5. Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасниками: Крочак Олег : тел. +38067484162; e-mail: [okrochak@ual.org.ua](mailto:okrochak@ual.org.ua)
2. Адреса веб-сайту, на якому замовником додатково розміщується інформація про закупівлю: [www.ual.ua](http://www.ual.ua) (вкладка «Закупівлі»)
3. Строк дії цінових пропозицій 120 днів
4. Інформація про предмет закупівлі:
  - 4.1. Найменування предмета закупівлі **послуг з організації харчування для студентів Київського осередку Української Академії Лідерства на базі кухні Київського осередку**
  - 4.2. Опис предмета закупівлі Згідно технічного завдання, що додається
  - 4.3. Строк поставки товарів або надання послуг **01.11.24-30.06.25**
5. Подання цінових пропозицій: електронною поштою на адресу:  
[zakupivli@ual.org.ua](mailto:zakupivli@ual.org.ua)
- 5.1. Строк подання: 30.10.2024 (до 16:00)
6. Результат: 30.10.2024 (17.00)
7. Додаткова інформація: [Форма цінової пропозиції \(шаблон\)](#)

З питань, пов'язаних з підготовкою цінової пропозиції звертатися за тел.: 096-641-59-08 Валентин Григоренко

# ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

на закупівлю послуг з організації харчування для студентів Київського осередку Української Академії Лідерства на базі кухні Київського осередку

«Українська Академія Лідерства» шукає підрядника, що забезпечить роботу кваліфікованих кухарів для приготування та організації харчування для учасників програми ГО УАЛ

**Послуги мають бути надані в період 01.11.24-30.06.25**

## 1. Основні вимоги до кандидатів

- Досвід роботи кухарем: від 2 років у сфері приготування харчування для великих груп.
- Освіта: спеціалізована кулінарна освіта (бажано, але не обов'язково).
- Наявність санітарної книжки з актуальними медичними оглядами.
- Навички в приготуванні збалансованих, поживних страв, враховуючи дієтичні та вегетаріанські потреби.
- Готовність працювати за гнучким графіком та слідувати нормам харчової безпеки.

## 2. Режим та графік роботи

- Щоденне забезпечення триразового харчування: сніданок, обід, вечеря, шість днів на тиждень
- Тривалість програми: повний навчальний рік (10 місяців).
- Час прийому їжі: узгоджується з замовником
- Гнучкий графік із можливістю обслуговування у вихідні, якщо це буде необхідно.
- Можливість організації харчування "з собою" у випадку проведення програми за межами постійного місця харчування.

## 3. Меню та харчові потреби

- Меню повинно включати:
  - Сніданок: поживний і збалансований, зі свіжими овочами, фруктами, злаками.
  - Обід: повний комплекс страв (перша страва, основна страва, салат, напій).
  - Вечеря: легка, з акцентом на овочах та білках.
- Обов'язкове врахування **алергенів** і особливих дієт (вегетаріанські, безлактозні, безглютенові).
- Меню узгоджуватиметься щотижня для забезпечення різноманіття та дотримання норм здорового харчування.
- При організації харчування вартість послуг має включати затрати на закупівлю, постачання продукції та інші витрати.

## 4. Організаційні вимоги

- Обладнання: знання роботи з професійною кухонною технікою, а також здатність підтримувати чистоту та порядок на кухні.
- Закупівля продуктів: взаємодія з постачальниками. Повна калькуляція усіх процесів та звітність
- Відповідальність за кухонний реманент, наданий в користування
- Безпека та гігієна: дотримання санітарних норм (миття рук, дезінфекція поверхонь, чистота посуду).

## 5. Оцінка ефективності роботи

- Регулярний збір **зворотного зв'язку** від учасників програми щодо якості страв.
- Перевірка дотримання графіка та відповідність меню затвердженим вимогам.
- Щомісячний звіт кухарів про закупівлі, використані продукти та кількість порцій.

## Основні критерії відбору:

- вартість послуг
- можливість закупівлі без ПДВ
- спроможність надати весь обсяг послуг в зазначені терміни
- досвід надання відповідних послуг
- умови оплати (перед / післяоплата / оплата частинами за етапи роботи)

Свої пропозиції та документи юридичної особи просимо направляти на [zakupivli@ual.org.ua](mailto:zakupivli@ual.org.ua)  
до 30.10.2024 (до 16:00)