

## 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  
  
Рахунок UA613226690000026006300389644 у ТББВ №10026/0204 філії ГУ по місту Києву та Київській обл. АТ «Ощадбанк», МФО 322669
  - 1.4. Реєстраційний рахунок замовника Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасниками: e-mail: [zakupivli@ual.ua](mailto:zakupivli@ual.ua); [plapchak@ual.ua](mailto:plapchak@ual.ua)
  - 1.5. Адреса веб-сайту, на якому замовником додатково розміщується інформація про закупівлю: [www.ual.ua](http://www.ual.ua) (вкладка «Закупівлі»)
- 2.
3. Строк дії цінових пропозицій 365 днів
4. Інформація про предмет закупівлі:
  - 4.1. Найменування предмета закупівлі послуги організації повноцінного харчування підлітків
  - 4.2. Опис предмета закупівлі Згідно технічного завдання, що додається
  - 4.3. Строк поставки товарів або надання послуг з 15.10.2026 до 30.06.2027
5. Подання цінових пропозицій: електронною поштою на адресу: [zakupivli@ual.ua](mailto:zakupivli@ual.ua)
  - 5.1. Строк подання: 28.09.2026
6. Результат: 30.09.2026
7. Додаткова інформація: [Форма цінової пропозиції \(шаблон\)](#)

З питань, пов'язаних з підготовкою цінової пропозиції звертатися: 0506646001 Леся, 0961363518 Петро

# ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

на закупівлю послуг: організація повноцінного харчування; постачання готових страв

ГО «Українська Академія Лідерства» шукає підрядника на послуги з забезпечення повноцінного, збалансованого та різноманітного харчування дітей Бордингової школи у м. Тернопіль

Період надання послуг: з 15.10.26 по 30.06.2027

Кількість порцій/осіб: до 40

## Перелік послуг:

- 1 Постачання готових сніданків
- 2 Постачання готових гарячих обідів
- 3 Постачання готових гарячих вечерів
- 4 Постачання перекусів

## Деталізація послуг:

- 1 Постачання готових страв згідно графіку:
  - сніданки, обіди: субота, неділя
  - вечері: кожного дня
  - перекуси: кожного дня
- 2 Постачання в період шкільних канікул/карантинів/онлайн навчання щоденне
- 3 Графік та режим доставки: Сніданок: 07:00–08:30, Обід: 13:30–14:30, Вечеря: 18:30–19:30

## Вимоги до страв

- Забезпечення різноманітного меню з урахуванням ротації страв, без повторів позицій в межах 7 днів.
- 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).

Вимоги до меню

### 1. Грамаж та калорійність на одну особу

Сніданок: не менше 300 г, ~600–750 ккал.

Обід: не менше 550 г, ~800–850 ккал.

Вечеря: не менше 300 г, ~600–750 ккал.

Перекус (фрукти/снєк): 150–200 г, ~300–350 ккал.

Орієнтовна добова калорійність — 2300–2700 ккал, з урахуванням віку та статі дітей.

### 2. Сезонність

Меню формується з пріоритетом на свіжі сезонні овочі та фрукти; заморожені/консервовані аналоги — лише за відсутності сезонних свіжих продуктів.

### 3. Вимоги до якості продуктів

Відповідність чинним ДСТУ/GHP/НАССР стандартам, свіжість продуктів, наявність сертифікатів якості.

Відхилення від заявленого грамажу — не більше 5%.

Температура подачі: гарячі страви — не нижче 65°C, охолоджені продукти/салати — не вище 10°C.

## Матеріали та технічні вимоги:

- Тара для транспортування та зберігання: термо-контейнери/мармітниця, що зберігають температурний режим страв на весь час доставки та роздачі.
- Порційна упаковка: індивідуальна упаковка перекусів (фруктів, снєків) для кожної дитини, з можливістю промаркувати позиції без лактози/глютену за потреби.
- Одноразовий посуд, столові прилади та серветки: у необхідній кількості на кожен прийом їжі, якщо приймання їжі не супроводжується наданням багаторазового посуду Замовника.
- Маркування: кожна партія страв/перекусів маркується датою та часом приготування, переліком основних алергенів (горіхи, глютен, яйця, молочні продукти).
- Транспорт: спеціалізований транспорт підрядника з дозволом на перевезення харчових продуктів, що забезпечує дотримання холодового та температурного режиму під час доставки."
- Чітке дотримання визначених часових інтервалів для прийому їжі

## Основні вимоги до надання послуг:

- Можливість коригування меню, часу поставки, способу подачі у разі потреби при завчасному узгодженні.
- Дотримання технічного завдання (ТЗ): Повне виконання всіх зазначених вимог щодо асортименту, обсягів, графіку та якості харчування.
- Температурний режим та тара: Доставка страв у гарячому вигляді із використанням термо-боксів, мармітів із можливістю підігріву або у спеціальних порційних боксах.
- Техніка безпеки та санітарні норми: Обов'язкове дотримання правил техніки безпеки, санітарно-гігієнічних вимог та норм НАССР безпосередньо на об'єкті під час виконання робіт.

- Кваліфікація та досвід: Надання підтвердження права на провадження діяльності або досвіду виконання аналогічних робіт (відповідні КВЕДи, рекомендаційні листи).
- Документальний супровід: Обов'язкове надання повного переліку підтвердних документів (накладні, акти виконаних робіт, сертифікати якості на продукти).

**Основні критерії відбору:**

- Вартість послуг
- Спроможність надати весь обсяг послуг в зазначені терміни
- Рекомендації, відгуки та впізнаваність надавача послуг в межах Тернополя
- Наявність ФОП 3 групи з відповідним КВЕД або ФОП 2 групи з КВЕДом групи 56.
- Умови оплати: перевага надається учасникам, які пропонують післяплату наданих послуг (оплата в перші числа місяця, наступного за місяцем фактичного надання послуг).
- Можливість закупівлі без ПДВ (замовник має пільгу і можливість закупівель без ПДВ, що підтверджує відповідними документами)