*Технічне завдання*

Ось основні вимоги до постачальника кейтерингових послуг із документа:

**1. Загальна інформація**

* **Мета тендеру**: Відбір надійних постачальників кейтерингу для заходів (тренінги, конференції, зустрічі, виїзні події тощо).
* **Географія**:

**Лот № 1 Київ та область;**

**Лот № 2 Вінниця та область;**

**Лот № 3 Одеса та область;**

**Лот № 4 Львів та область;**

**Лот № 5 Полтава та область;**

**Лот № 6 Чернівці та область.**

**2. Вимоги до кейтерингових послуг**

* **Формати обслуговування**: сніданки, обіди, вечері, фуршети, кава-брейки, бізнес-ланчі, банкети, виїзні події, доставка ланч-боксів.
* **Меню**: Різноманітність страв (м’ясні, рибні, вегетаріанські, веганські опції), врахування дієтичних та релігійних обмежень.
* **Обладнання**: Термоконтейнери, мобільні холодильники, кавоварки, банкетні меблі, декор, намети.

**3. Вимоги до персоналу**

* Кваліфіковані офіціанти, кухарі, адміністратори.
* Охайна уніформа, дотримання етикету, оперативність.

**4. Логістика**

* Наявність спеціалізованого транспорту для доставки з дотриманням температурного режиму.
* Гарантія доставки у визначений час.

**5. Санітарні та гігієнічні вимоги**

* Дотримання норм ДСТУ, HACCP, наявність ліцензій та сертифікатів.
* Використання екологічного посуду (за можливості).

**6. Фінансові умови**

* Оплата: передплата не більше 50 %.
* Подання детального кошторису.

**7. Досвід**

* Мінімум 2 роки роботи у сфері кейтерингу.
* Досвід обслуговування заходів від 50 осіб.

**8. Комунікація**

* Відповідальна контактна особа під час заходу.
* Час реакції на запити: до 1 години (бажано через месенджер ).

**📄 9. Вимоги до подачі пропозицій**

* Заповнена форма заявки.
* Портфоліо з прикладами заходів.
* Рекомендації (за наявності).
* Прайс-лист, копії сертифікатів.

**Додатково:** Надати інформацію про вартість оренди обладнання, меблів, монтажу/демонтажу, роботи персоналу та транспортних витрат.

***Додатково необхідно надіслати прорахунок (Додаток С) відповідно до наступного завдання :***

**Кава-Брейк:**

Кава брейк має містити: чай, кава, лимон/молоко/вершки, один вид десерту та одну солену закуску.

вода негазована. (0,5 на 1 особу)

кількість осіб 15

місце проведення : відповідно до Лоту (вказано в додатку С)   
Барні Столи: 3 шт

офіціант: 30 хв

оренда термопотів/каовмашин

Посуд однаразовий

**Кава-Брейк + Обід**

Кава брейк має містити: чай, кава, лимон/молоко/вершки, один вид десерту та одну солену закуску.

вода негазована. (0,5 на 1 особу)

кількість осіб 15

місце проведення: відповідно до Лоту (вказано в додатку С)

Барні Столи: 3 шт

офіціант: 1 год

оренда термопотів/каовмашин

Посуд однаразовий

Обід має містити: суп, гарнір, м'ясна/рибна страва, салат, лимонад/узвар/компот

кількість осіб 15

місце проведення : відповідно до Лоту (вказано в додатку С)

Барні Столи: 3 шт

офіціант: 1 год

оренда термопотів/каовмашин/мікрохвильова піч

Посуд однаразовий