

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ
на закупівлю послуг з комплексного забезпечення проживання та харчування
учасників навчального модуля

1. Загальна інформація

- **Замовник:** ГО «Асоціація громадських радників України».
- **Проект:** «Синергія: відновлення через розбудову кадрового потенціалу ОМС та залучення молоді», що реалізується за підтримки ПРООН в Україні.
- **Місце надання послуг:** м. Полтава.
- **Період надання послуг:** вересень 2026 року (точні дати визначаються Замовником).
- **Метод оцінки:** кумулятивний аналіз (досвід – 40 балів, ціна – 40 балів, строки надання послуг – 20 балів).

2. Мета закупівлі

Закупівля здійснюється з метою забезпечення належних умов проживання та харчування учасників навчального модуля для посадових осіб місцевого самоврядування.

3. Обсяг послуг

3.1. Послуги з проживання

- Проживання 36 учасників протягом 2 діб.
- 15 двомісних номерів категорії «Стандарт» для 30 представників органів місцевого самоврядування.
- 6 одномісних номерів категорії «Стандарт» для 6 експертів.
- Сніданок включено у вартість проживання.

Вимоги до готелю:

- розташування в межах м. Полтава (попередні, але не кінцеві дати заходу – 16-18 вересня 2026 року; попереднє, але не кінцеве місце проведення заходу – конференц-зал в укритті готелю «Premier Hotel Palazzo») *місце поселення не обов'язково має збігатися з попереднім місцем проведення заходу.
- наявність укриття у будівлі або на території готелю;
- безперебійне електроживлення (генератор або альтернативне джерело);
- безкоштовний Wi-Fi;
- санвузол у кожному номері;
- можливість безготівкової оплати та надання первинних бухгалтерських документів.

3.2. Послуги з харчування

День	Послуга	Кількість осіб
1	Кава-пауза , яка повинна включати не менше: • каву та чай (не менше двох видів); • питну воду (негазовану та газовану);	40

	• порційні вершки, молоко, цукор; • асорті «солоної» випічки або бутербродів (не менше двох видів); • асорті печива або десертів (не менше двох видів).	
1	Вечеря , яка повинна складатися щонайменше з: • салату або холодної закуски; • основної страви; • гарніру; • десерту; • напою.	40
2	Обід , який повинен складатися щонайменше з: • салату; • основної страви; • гарніру; • хліба; • напою (чай, кава, сік або вода).	40
2	Кава-пауза , яка повинна включати не менше: • каву та чай (не менше двох видів); • питну воду (негазовану та газовану); • порційні вершки, молоко, цукор; • асорті «солоної» випічки або бутербродів (не менше двох видів); • асорті печива або десертів (не менше двох видів).	40
2	Вечеря , яка повинна складатися щонайменше з: • салату або холодної закуски; • основної страви; • гарніру; • десерту; • напою.	40
3	Обід , який повинен складатися щонайменше з: • салату; • основної страви; • гарніру; • хліба; • напою (чай, кава, сік або вода).	40

Вимоги до харчування:

- якісні та свіжі продукти;
- можливість забезпечення вегетаріанського та дієтичного меню (за попереднім запитом);
- питна вода під час кожного прийому їжі;
- обслуговування відповідно до погодженого графіка.

4. Очікувані результати

- Забезпечено проживання 36 учасників навчального модуля.
- Забезпечено харчування 40 учасників відповідно до програми заходу.

5. Вимоги до підрядника

- Зареєстрований суб'єкт господарювання відповідно до законодавства України.
- Досвід надання аналогічних послуг не менше 2 років.
- Можливість надати послуги у визначені строки.
- Надання первинних бухгалтерських документів.
- Підтвердження наявності укриття у місці проживання учасників.

6. Умови оплати

Оплата здійснюється відповідно до умов договору після належного надання послуг та підписання акта приймання-передачі послуг.

Підрядник укладає договір з Громадською організацією «Асоціація громадських радників України». Якщо Підрядник є фізичною особою-підприємцем, то він/вона самостійно сплачує відповідні податки. Оплата буде здійснена після надання послуг та підписання Актів здачі-приймання послуг у строк 5 (п'ять) робочих днів після виконання завдань та досягнення результатів з організації і проведення кожного заходу.

7. Критерії оцінювання

Оцінка кращої пропозиції буде здійснюватись за наступними критеріями:

№	Критерій оцінки	Максимальна кількість балів
1	Досвід	40 балів
2	Ціна	40 балів
3	Строки надання послуг	20 балів
Всього:		100 балів

1. Кількість балів критерію оцінки “досвід” визначається наступним чином:

- досвід понад 3 роки - надається максимум балів – 40 балів.
- досвід від 1 до 3 років - 30 балів;
- досвід до 1 року - 20 балів;
- не має досвіду – 0 балів.

2. Кількість балів критерію оцінки “ціна” визначається наступним чином:

- найнижча цінова пропозиція оцінюється в 40 балів;
- за іншу ціну бали нараховуються наступним чином:
 $\text{Ціна пропозиції (i)} = \text{мінімальна ціна} / \text{ціна (i)} \times 40$;

3. Кількість балів критерію оцінки “строки надання послуг” визначається наступним чином:

- строки надання послуг до 1 місяця оцінюється в 20 балів;
- строки надання послуг від 1 до 2 місяців – 10 балів
- строки надання послуг від 2 місяців – 0 балів

Загальна кількість балів визначається як сукупність балів за кожним критерієм.

Кращою буде визнана цінова пропозиція, якій Тендерний комітет по вказаному вище алгоритму нарахує найбільшу кількість балів, але не нижче 50.

8. ВИМОГИ ДО ПОДАННЯ ПРОПОЗИЦІЇ

Пропозиція подається на пошту grants.ua@undp.org не пізніше 18:00 год 24 серпня 2026 року.

Документи мають бути оформлені українською мовою у електронному вигляді (у форматі PDF) надіслані учасником на електронну адресу grants.ua@undp.org з темою листа «Відкритий тендер_2026/07/015/SC_назва учасника».

Для участі у відборі учасник повинен подати такі документи файлом PDF:

1. **Технічну пропозицію**, яка містить:
 - короткий опис готелю;
 - підтвердження відповідності вимогам технічного завдання;
 - інформацію про номерний фонд;
 - інформацію про наявність укриття;
 - інформацію про резервне електроживлення;
 - опис організації харчування;
 - приклад меню для кава-пауз, обідів та вечерь;
 - контактну особу, відповідальну за координацію надання послуг.
2. **Фінансову пропозицію** із зазначенням вартості послуг відповідно до технічного завдання (шаблон додається).
 - оригінал Рахунка;
 - зразок договору про надання послуг.
3. **Інформацію про досвід виконання аналогічних договорів**, що містить:
 - перелік не менше двох аналогічних договорів, виконаних протягом останніх трьох років.
4. **Реєстраційні документи суб'єкта господарювання**, зокрема:
 - витяг або виписку з ЄДР;
 - документ, що підтверджує податковий статус (за наявності).
5. **Документи, що підтверджують фінансовий стан** (довідка з банку та ін.)