**ДОДАТОК 3**

**ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

1. Послуги з харчування учнів повинні надаватися з дотриманням вимог встановлених:

* Порядком, надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року.
* Порядком організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженим спільним Наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України № 242/329 від 01 червня 2005 року.
* Постановою КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

**Обов’язки Учасника:**

Забезпечує приготування страв високої якості, проводить щоденно бракераж сирої та готової продукції, забезпечує продуктами харчування згідно меню, забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються.

Забезпечує належне санітарне дотримання виробничих приміщень, забезпечує навчальні заклади необхідним обладнанням та інвентарем. Забезпечує спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм, забезпечує їдальню кваліфікованими кадрами. Слідкує за своєчасним і обов’язковим проходження працівниками їдальні медоглядом.

Забезпечити збереження обладнання (якщо таке було надано Виконавцю), яке належить навчальним закладам та в разі необхідності здійснювати його ремонт за власні кошти.

Забезпечити Навчальний заклад в який надаватиметься послуга матеріально-технічною базою в залежності від потреб Навчального закладу (Столовий посуд (кількість тарілок вилок і горняток в необхідній кількості для надання вказаної послуги, кухонний посуд (для приготування салатів, перших та других гарячих страв, чаю та компотів) а також весь необхідний для роботи інвентар, розділові металеві столи, холодильники двокамерні, вага для готової продукції, плита газова побутова, сковороди, витяжки тощо)

* 1. **КІЛЬКІСНИЙ РОЗРАХУНОК ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**

***Лот №1*** *- Журавненський КЗЗСО школа-ліцей, смт Журавно, вул. Валова 13*

*Кількість обідів – 7092 шт.*

***Лот №2*** *-* *Монастирецький КЗЗСО І-ІІІ ступеня ім..В.Поповича, с. Монастирець, вул.Центральна 1*

*Кількість обідів – 1620 шт.*