*Додаток 3*

*до тендерної документації*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ ТА ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**Послуги із організації шкільного харчування, а саме забезпечення одноразовим гарячим харчуванням учнів від 6 до 11 років (сніданки), учнів від 11 до 14 років (обіди) та учнів від 14 до 18 років (обіди)** повинні надаватися з дотриманням встановлених вимог наступних документів:

1. Порядок 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.
2. Постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 24 березня 2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».
3. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджені Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. (зі змінами).

В складі пропозиції на підтвердження відповідності встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам учасники подають розроблене та затверджене у встановленому порядку в Головному управління Держпродспоживслужби м. Києва примірне чотиритижневе сезонне меню, скориговане по наступним віковим категоріям учнів: від 6 до 11 років, від 11 до 14 років, від 14 до 18 років. Примірне чотиритижневе меню розраховано для одноразового гарячого харчування, як орієнтовне меню для складання щоденних меню, в залежності від вартості харчування, типу харчування (мультипрофільне, сніданок, обід, вечеря, підвечірок) і отриманих підприємством продуктів від постачальників з урахуванням сезонності, ціни, економічної ситуації.

Крім того, в складі тендерної пропозиції на підтвердження відповідності встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам учасники подають розроблені Технічні умови на кулінарну продукцію власного виробництва, з відмітками про їх реєстрацію.

**Переможець торгів бере на себе зобов’язання**:

* забезпечити приготування страв високої якості,
* проводити щоденно бракераж страв,
* забезпечити продуктами харчування згідно меню,
* забезпечити суворе дотримання правил приймання продуктів, що отримує персонал, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються,
* забезпечити належне санітарне дотримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю,
* забезпечити спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм, забезпечує їдальню кваліфікованими кадрами,
* слідкувати за своєчасним і обов’язковим проходження працівниками їдальні медогляду,
* вести нормативно – технологічну документацію відповідно до вимог чинного законодавства,
* надавати працівникам копії сертифікатів якості на продукти, з яких готуються страви,
* вчасно вивозити продуктові відходи.

В ціну послуги включаються витрати на придбання продовольчих товарів, транспортування, приготування їжі, страхування, сплату мита, податків та інших зборів та обов’язкових платежів з урахуванням усіх своїх витрат.

Не врахована Учасником вартість окремих послуг не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні його тендерній пропозиції.

Згідно вимог бюджетного законодавства, оплата за надану послугу проводиться післяплатою.