*Додаток 2*

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування**

**Послуги з організації харчування учасників змагань та навчально-тренувальних зборах футбольного клубу «Тростянець»**

1. Місце надання послуг: Комунальний заклад Тростянецької міської ради «Футбольний клуб «Тростянець», Сумська обл., м. Тростянець, вул. Кеніга, буд.11.

2. Строк надання послуг: з 01.06.2023 року по 24.07.2023 року .

3. Учасник забезпечує приготування готових страв згідно меню три рази на день, протягом усього строку дії Договору.

сніданок з 8.30 до 9.30;

обід з 13.30 до 14.30;

вечеря з 18.30 до 19.30

4. Кількість послуг — 1 послуга

Кількість осіб: 28-35 осіб за погодженням із тренером (згідно графіку підготовки збору та тренувальних занять).

Обсяг надання послуг: 35 чол., а саме:

Спортсмени 30 чол. \* 54днів;

Тренери 5 чол. \* 54 днів.

Приміщення для приготування їжі та харчування спортсменів має бути розташоване поряд з місцем проживання та з місцем тренувань стадіонна ім. В. Куца так як приміщення в якому проживають спортсмени не забезпечене для приготування їжі та харчування (Їдальня -відсутня). Мобільне харчування не розглядається.

Харчування має здійснюватися під час змагань та навчально-тренувальних зборах з червня по липень 2023 року. Розташування до місця харчування спортсменів не повинно бути більше ніж 500 м, та обладнане залом на 60 місць і обов’язковий підігрів їжі за проханням.

При наданні послуг три разового харчування виконавець керується нормами готових до вживання продуктів харчування у раціоні учасників навчально-тренувальних зборів з урахуванням добового розподілу енергетичних потреб, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 18.09.2013 № 689 «Про затвердження норм витрат на проведення спортивних заходів державного та міжнародного рівня».

Послуги з організації харчування повинні бути якісними та відповідати вимогам діючих стандартів. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування.

Харчування повинно бути повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним, гарячими, перші та другі страви повинні бути свіжоприготовленими не більше ніж за годину до подачі. Готові страви мають відповідати натуральним добовим нормам харчування відповідно до норм чинного законодавства.

Посуд: фарфор, гарячі та холодні напої повинні подаватися в скляному посуді, столові прибори – з нержавіючої сталі.

Виконавець забезпечує безперебійну організацію харчування учасників змагань та навчально- тренувальних зборах

Переможець торгів забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, умов і строків їх зберігання та реалізації; приготування їжі високої якості, комплектування штату працівників, що забезпечує надання послуги, кваліфікованими кадрами з відповідним досвідом роботи та освітою і забезпечувати обов’язкове проходження медоглядів відповідно до норм чинного законодавства.