**ДОДАТОК 3**

**ІНФОРМАЦІЯ**

**ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

***Послуги з організації гарячого харчування учнів повинні надаватися з дотриманням вимог встановлених:***

1. 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.

2. Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» № 305 від 24 березня 2021 року.

3. Вимогами щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затвердженими Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. (зі змінами).

4. В складі пропозиції на підтвердження відповідності встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам учасники подають розроблені 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.

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.

5.Учасник у складі пропозиції на підтвердження застосування заходів із захисту довкілля надає довідку у довільній формі.

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.

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 пропозиції конкурсних торгів.

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