**ДОДАТОК  3**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**Послуги їдалень (Кейтерінг), придбання яких здійснюється на виконання реалізації заходів для забезпечення внутрішньо-переміщених та/або евакуйованих осіб Маріупольської міської територіальної громади зокрема міста Маріуполя у мережі центрів підтримки «ЯМаріуполь»**

**код ДК 021:2015 - код ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень**

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Учасник зобов’язаний під час надання послуг застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

* Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР
* Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»

Учасник при організації харчування зобов’язаний:

1) визначати відповідальну особу за організацію харчування;

2) здійснювати закупівлю харчових продуктів;

3) здійснювати прийом та бракераж харчових продуктів та заповнювати відповідні бракеражні журнали;

4) готувати та здійснювати реалізацію готових страв;

5) здійснювати внутрішній контроль за якістю харчових продуктів та готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

6) постійно здійснювати підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні (харчоблоку), посуду, забезпечувати створювати умови для зберігання харчових продуктів, готових страв.

Процес вибору та споживання їжі організовується таким чином, щоб отримувати їжу за встановленим розкладом та мати достатньо часу для її споживання.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати особисті медичні книжки встановленого МОЗ зразка з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

Щодня персонал, працюючий в їдальні (харчоблоку) особисто розписується у журналі здоров’я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров’я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім’я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

Учасник повинен суворо дотримуватися правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування ВПО. Продовольчий товар та сировина повинна мати сертифікат відповідності та якісне посвідчення.

Учасник повинен дотримуватись умов і термінів зберігання продуктів харчування, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку.

Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

Учасник несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника Замовника. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Реалізація (видача) готових страв здійснюється після бракеражу.

Учасник повинен забезпечити належне санітарне утримання приміщення харчоблоку, технологічного обладнання та інвентарю.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Під час надання послуг відповідальність за збереження об’єктів Замовника та їх складових, дотримання протипожежного стану та вимог безпеки праці покладається на Учасника, у т. ч. Учасник несе у повному обсязі відповідальність за дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки та пожежної безпеки, та інших робіт необхідних для належного надання послуг. Учасник зобов’язаний здійснювати відшкодування завданих збитків майну та обладнанню замовника.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

**Кількість ВПО, які мають харчуватись: – 160 осіб у зміну, зміна – 12 днів, 8 змін**

***Меню***

***(Страви української кухні,***

 ***та страви зі збірника Є. Клопотенка)***

 ***( 4 -х разове харчування )***

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 1** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |  |
| 1 | Запіканка сирна з бананом | 200 |  |
| 2 | Булочка з яблуком | 80 |  |
| 3 | Чай з лимоном | 200/7 |  |
|  | **ОБІД** |  |  |
| 1 | Салат з буряка | 50 |  |
| 2 | Борщ з пампушками | 250/50 |  |
| 3 | Кускус | 150 |  |
| 4 | Биточок курячий | 50 |  |
| 5 | Компот з фруктів | 200 |  |
| 6 | Хліб | 2/30 |  |
|  | **Бранч** |  |  |
| 1 | Млинець з яблуком і сметаною | 160/20 |  |
| 2 | Узвар | 200 |  |
| 3 | Печиво | 50 |  |
| 4 | Чай / Кава в зернах з молоком | 200 |  |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |
| 1 | Морква вітамінна | 50 |  |
| 2 | Макарони по-флотськи | 150 |  |
| 3 | Хліб | 30 |  |
| 4 | Фрукти свіжі | 100 |  |
| 5 | Чай | 200 |  |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 2** |
| № п/п | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Омлет з овочами | 80 |
| 2 | Канапка з ковбасою | 100 |
| 3 | Чай | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Суп гороховий з сухариками | 250/20 |
| 3 | Картопляне пюре | 150 |
| 4 | Риба тушкована під овочами | 50/50 |
| 5 | Сік фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Рогалик / пиріжок з горохом | 100 |
| 2 | Печиво | 50 |
| 3 | Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з буряка та сухариками | 50 |
| 2 | Рис “Паєлья” з м'ясом | 150/50 |
| 3 | Напій “Каркаде” з апельсином | 200 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 3** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Ковбаса н/к та овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Запіканка сирно-морквяна | 200 |
| 3 | Булочка з маком | 80 |
| 4 | Чай з лимоном | 200/7 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Печена морква з з кабачком | 50 |
| 2 | Суп овочевий | 250 |
| 3 | Печеня по-домашньому | 200 |
| 4 | Компот фруктовий | 200 |
| 5 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Ватрушка з сиром | 75 |
| 2 | Какао з молоком/ Кава в зернах з молоком/ Чай | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Гречка з м’ясом | 200 |
| 3 | Чай | 200 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 4** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, овочі свіжі | 50/50 |
| 2 | Каша молочна вівсяна | 250 |
| 3 | Яблуко печене | 80 |
| 4 | Батон /хліб | 30 |
| 5 | Чай | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Морква гриль | 50 |
| 2 | Крем-суп картопляний | 250 |
| 3 | Макарони з куркою та печерицями і вершками | 250 |
| 5 | Компот | 200 |
| 5 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Сендвіч з печеним м’ясом | 200 |
| 2 | Чай / Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Фрукти | 50 |
| 2 | Каша пшенична | 150 |
| 3 | Куряча гомілка | 130 |
| 4 | Чай з лимоном | 200 |
| 5 | Хліб | 30 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 5** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Овочі свіжі, сир твердий | 30/20 |
| 2 | Сосиска відварена | 70 |
| 3 | Яйце варене | 50 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Чай з лимоном | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | С-т з буряка в сметані | 50 |
| 2 | Суп гречаний | 250 |
| 3 | Нагетси курячі | 50 |
| 4 | Каша ячмінна | 150 |
| 5 | Компот фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб/батон | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Булочка з яблуками | 90 |
| 2 | Йогурт з фруктами в стаканчику | 200 |
| 3 | Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з капусти | 50 |
| 2 | М'ясо курки з гарбузом | 60 |
| 3 | Картопля відварна | 150 |
| 4 | Напій “Каркаде” | 200 |
| 5 | Хліб/батон | 30 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 6** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Каша молочна гречана | 250 |
| 2 | Булочка сонечко з маслом | 50 |
| 3 | Чай з лимоном | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Буряк з чорносливом | 50 |
| 2 | Суп з макаронами | 250 |
| 3 | Печінка | 50 |
| 4 | Картопля запечена з куркумою | 150 |
| 5 | Компот | 200 |
| 6 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Медівничок (2 шт) | 100 |
| 2 | Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Плов з м'ясом | 200 |
| 3 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 4 | Фрукти | 100 |
| 5 | Напій “Каркаде” | 200 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 7** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |  |
| 1 | Овочі свіжі, ковбаса н/к | 30/20 |  |
| 2 | Запіканка сирна класична | 200 |  |
| 3 | Хліб /батон | 30 |  |
| 4 | Чай з лимоном | 200/7 |  |
|  | **ОБІД** |  |  |
| 1 | Салат з овочів | 50 |  |
| 2 | Борщ з пампушками | 250/50 |  |
| 3 | Булгур з м’ясом | 250 |  |
| 4 | Узвар | 200 |  |
| 5 | Хліб | 2/30 |  |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |  |
| 1 | Сендвіч з куркою | 200 |  |
| 2 | Сік фруктовий | 200 |  |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |
| 1 | С-т з моркви | 30 |  |
| 2 | Картопля запечена ( по домашньому) | 150 |  |
| 3 | Відбивна куряча | 50 |  |
| 4 | Хліб | 30 |  |
| 5 | Фрукти свіжі | 100 |  |
| 6 | Чай з лимоном | 200 |  |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 8** |
| № п/п | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Налисники з сиром і сметаною | 160/20 |
| 3 | Батон /хліб | 50 |
| 4 | Чай | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Суп рисовий | 250/20 |
| 3 | Картопляне пюре | 150 |
| 4 | Серце з морквою | 50/50 |
| 5 | Сік фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Пиріжок з курячим м’ясом | 100 |
| 2 | Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з буряка | 50 |
| 2 | Рагу з м’ясом | 250 |
| 3 | Напій “Каркаде” | 200 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 9** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Салат зі свіжих овочів , ковбаса н/к | 30/20 |
| 2 | Молочна манна каша | 250 |
| 3 | Банан | 50 |
| 4 | Хліб | 50 |
| 5 | Чай з лимоном | 200/7 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Морква печена | 50 |
| 2 | Суп з макаронами | 250 |
| 3 | Рис з рибою | 200 |
| 4 | Компот фруктовий | 200 |
| 5 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Запіканка сирно-морквяна | 100 |
| 2 | Какао з молоком/ Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Каша гречана | 150 |
| 2 | Печінка куряча смажена з цибулею | 50/15 |
| 3 | Чай | 200 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 10** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, масло вершкове, овочі | 20/5/30 |
| 2 | Омлет з овочами | 50 |
| 3 | Батон /хліб | 30 |
| 4 | Чай /Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Борщ зелений зі сметаною | 250 |
| 2 | Макарони з фрикадельками і броколями | 200 |
| 3 | Компот | 200 |
| 4 | Хліб | 30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Йогурт з фруктами | 150 |
| 2 | Компот | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Картопляне пюре | 150 |
| 3 | Нагетси курячі |  70 |
| 4 | Чай | 200 |
| 5 | Хліб | 30 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 11** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, овочі | 20/30 |
| 2 | Сосиска відварена | 50 |
| 3 | Кускус | 150 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 2/30 |
| 5 | Чай | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Суп гречаний | 250 |
| 3 | Філе в соусі карі | 50 |
| 4 | Каша пшоняна | 150 |
| 5 | Компот фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб/батон | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Булка з ревенем | 100 |
| 2 | Яблуко печене | 100 |
| 3 | Чай / Кава в зернах з молоком з цукром | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат кольоровий | 50 |
| 2 | Котлета свинна | 50 |
| 3 | Картопля відварна | 150 |
| 4 | Напій “Каркаде” | 200 |
| 5 | Хліб/батон | 30 |

|  |
| --- |
| **ДЕНЬ 12** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Ковбаса н/к та овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Скрамбл | 100 |
| 3 | Хліб цільнозерновий | 30 |
| 4 | Чай з лимоном | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Морква вітамінна | 50 |
| 2 | Суп мінестроне | 250 |
| 3 | Тєфтєля куряча | 50 |
| 4 | Картопляне пюре | 150 |
| 5 | Узвар | 200 |
| 6 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Піца | 100 |
| 2 | Чай пакетований з цукром в стіках/ Кава в зернах з молоком | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Голубці з м'ясом | 200 |
| 3 | Хліб / батон | 30 |
| 4 | Фрукти | 100 |
| 5 | Чай з лимоном / чай каркаде | 200 |