**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 під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

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: – 145 осіб у зміну, зміна – 12 днів, 8 змін.**

 ***Меню***

***(Страви української, подільської кухні,***

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

 ***( 4 -х разове харчування )***

|  |
| --- |
| **День 1** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |  |
| 1 | Овочі свіжі, сир твердий, масло вершкове | 30/20/5 |  |
| 2 | Каша гречана  | 150 |  |
| 3 | Сарделька відварена | 80 |  |
| 4 | Хліб /батон | 30 |  |
| 5 | Чай з лимоном | 200/7 |  |
|  | **ОБІД** |  |  |
| 1 | Салат з овочів або овочі свіжі  | 50 |  |
| 2 | Борщ з пампушками | 250/50 | /50 |
| 3 | Кускус | 150 |  |
| 4 | Биточок курячий  | 50 |  |
| 5 | Компот з фруктів | 200 |  |
| 6 | Хліб | 2/30 |  |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |  |
| 1 | Сирна паличка  | 60 |  |
| 2 | Сік фруктовий | 200 |  |
| 3 | Печиво | 50 |  |
| 4 | Цукерки | 50 |  |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |  |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |  |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |
| 1 | Морква вітамінна | 50 |  |
| 2 | Картопля відварна  | 150 |  |
| 3 | М'ясо свине тушковане | 50/50 |  |
| 4 | Хліб  | 30 |  |
| 5 | Фрукти свіжі | 100 |  |
| 6 | Чай  | 200 |  |

|  |
| --- |
| **День 2** |
| № п/п | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Яйце варене, овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Макарони відварні | 150 |
| 3 | Тефтелі тушковані | 60/50 |
| 4 | Батон /хліб  | 50 |
| 5 | 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 повидлом | 100 |
| 2 | Кисіль  | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 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 | Каша “Булгур”  | 150 |
| 3 | Шніцель | 50 |
| 4 | Булочка домашня | 50 |
| 5 | Чай з лимоном | 200/7 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі тушковані  | 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 | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Каша гречана | 150 |
| 3 | Відбивна куряча  | 50 |
| 4 | Чай  | 200 |
| 5 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 6 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **День 4** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Бефстроганов | 50/50 |
| 3 | Каша кукурудзяна | 150 |
| 4 | Батон /хліб | 30 |
| 5 | Чай  | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі тушковані | 50 |
| 2 | Суп картопляний з рисовою крупою | 250 |
| 3 | Картопляне пюре  | 150 |
| 4 | Тефтелі у соусі | 60/50 |
| 5 | Лимонад /напій апельсиново-лимонний | 200 |
| 6 | Хліб  | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Піца “Смакота” | 100 |
| 2 | Компот  | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Каша “Артек” | 150 |
| 3 | Чахохбілі з куркою | 50 |
| 4 | Чай  | 200 |
| 5 | Хліб | 30 |
| 6 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **День 5** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Овочі свіжі, сир твердий | 30/20 |
| 2 | Сосиска відварена  | 50 |
| 3 | Макарони відварні | 150 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Чай  | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Суп гречаний | 250 |
| 3 | Нагетси курячі | 50 |
| 4 | Палента або каша пшоняна | 150 |
| 5 | Компот фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб/батон | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Булочка з корицею або ванільна | 100 |
| 2 | Ряженка | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з капусти  | 50 |
| 2 | М'ясо запечене з сиром по-французьки | 60 |
| 3 | Картопля відварна | 150 |
| 4 | Напій “Каркаде” | 200 |
| 5 | Хліб/батон | 30 |
| 6 | Фрукти  | 100 |

|  |
| --- |
| **День 6** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Овочі свіжі або салат | 30 |
| 1 | Каша кускус | 150 |
| 3 | Яйце варене | 1 шт |
| 4 | Булочка з кунжутом або дитяча | 50 |
| 5 | Чай  | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Морква вітамінна з горіхом | 50 |
| 2 | Суп гречаний | 250 |
| 3 | Котлета м'ясна  | 50 |
| 4 | Картопля запечена з куркумою | 150 |
| 5 | Лимонад  | 200 |
| 6 | Хліб  | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Коврижка медова | 100 |
| 2 | Йогурт | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті або огірок консервований | 50 |
| 2 | Плов з м'ясом | 200 |
| 3 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Фрукти  | 100 |
| 6 | Напій “Каркаде”  | 200 |

|  |
| --- |
| **День 7** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |  |
| 1 | Овочі свіжі, ковбаса н/к | 30/20 |  |
| 2 | Каша гречана  | 150 |  |
| 3 | М`ясо тушковане з овочами | 65 |  |
| 4 | Хліб /батон | 30 |  |
| 5 | Чай з лимоном | 200/7 |  |
|  | **ОБІД** |  |  |
| 1 | Салат з овочів  | 50 |  |
| 2 | Борщ з пампушками | 250/50 |  |
| 3 | Булгур | 150 |  |
| 4 | Биточок курячий  | 50 |  |
| 5 | Узвар | 200 |  |
| 6 | Хліб | 2/30 |  |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |  |
| 1 | Сирна паличка  | 75 |  |
| 2 | Сік фруктовий | 200 |  |
| 3 | Печиво | 50 |  |
| 4 | Цукерки | 50 |  |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |  |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |  |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |
| 1 | Морква вітамінна | 30 |  |
| 2 | Картопля запечена ( по домашньому) | 150 |  |
| 3 | Відбивна куряча | 50 |  |
| 4 | Хліб  | 30 |  |
| 5 | Фрукти свіжі | 100 |  |
| 6 | Чай  | 200 |  |

|  |
| --- |
| **День 8** |
| № п/п | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Макарони відварні | 150 |
| 3 | Тефтелі тушковані | 60/50 |
| 4 | Батон /хліб  | 50 |
| 5 | Чай  | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Суп гороховий з сухариками | 250/20 |
| 3 | Картопляне пюре | 150 |
| 4 | Фишбол | 50/50 |
| 5 | Сік фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб  | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Сосиска в тісті | 100 |
| 2 | Кисіль  | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з буряка  | 50 |
| 2 | Рис “Паєлья” з м'ясом | 150/50 |
| 3 | Напій “Каркаде”  | 200 |
| 4 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 5 | Фрукти  | 100 |

|  |
| --- |
| **День 9** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Салат зі свіжих овочів , ковбаса н/к | 30/20 |
| 2 | Каша “Булгур” або вівсяна  | 150 |
| 3 | Шніцель | 50 |
| 4 | Хліб | 50 |
| 5 | Чай з лимоном | 200/7 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі тушковані  | 50 |
| 2 | Суп з макаронами | 250 |
| 3 | Печеня по-домашньому | 200 |
| 4 | Компот фруктовий | 200 |
| 5 | Хліб | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Запіканка сирно-морквяна | 100 |
| 2 | Какао з молоком | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Каша гречана | 150 |
| 3 | Печінка куряча смажена з цибулею | 50/15 |
| 4 | Чай  | 200 |
| 5 | Хліб цільно-зерновий | 30 |
| 6 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **День 10** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Сир твердий, масло вершкове, овочі | 20/5/30 |
| 2 | Фрикадельки курячі відварені | 50 |
| 3 | Каша пшенична | 150 |
| 4 | Батон /хліб | 30 |
| 5 | Чай з цукром | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Овочі свіжі/ тушковані | 50 |
| 2 | Суп картопляний з рисовою крупою | 250 |
| 3 | Макарони відварені | 150 |
| 4 | Курка по - італійські | 60 |
| 5 | Лимонад  | 200 |
| 6 | Хліб  | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Піца  | 100 |
| 2 | Компот  | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Овочі свіжі | 50 |
| 2 | Картопля тушкована | 150 |
| 3 | Чахохбілі з куркою | 50 |
| 4 | Чай  | 200 |
| 5 | Хліб | 30 |
| 6 | Фрукти | 100 |

|  |
| --- |
| **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 | Піджаркка куряча | 50/15 |
| 4 | Каша пшоняна | 150 |
| 5 | Компот фруктовий | 200 |
| 6 | Хліб/батон | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Пиріжок з фруктами або ягодами | 100 |
| 2 | Узвар | 100 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ** |  |
| 1 | Салат з капусти та моркви або овочі тушковані | 50 |
| 2 | Крученик | 50 |
| 3 | Картопля відварна | 150 |
| 4 | Напій “Каркаде” | 200 |
| 5 | Хліб/батон | 30 |
| 6 | Фрукти  | 100 |

|  |
| --- |
| **День 12** |
| **№ п/п** | **СНІДАНОК** | **Вихід (гр)** |
| 1 | Ковбаса н/к та овочі свіжі | 20/30 |
| 2 | Каша рисова | 150 |
| 3 | Гуляш | 50/50 |
| 4 | Хліб цільнозерновий | 30 |
| 5 | Чай  | 200 |
|  | **ОБІД** |  |
| 1 | Морква вітамінна  | 50 |
| 2 | Суп з макаронними виробами | 250 |
| 3 | Котлета м'ясна або тефтеля куряча | 50 |
| 4 | Картопля запечена з куркумою | 150 |
| 5 | Лимонад  | 200 |
| 6 | Хліб  | 2/30 |
|  | **ПОЛУДЕНОК** |  |
| 1 | Коврижка медова або макенчиз | 100 |
| 2 | Компот фруктовий | 200 |
| 3 | Печиво | 50 |
| 4 | Цукерки | 50 |
| 5 | Чай пакетований з цукром в стіках | 200 |
| 6 | Кава в зернах з молоком з цукром в стіках | 200 |
|  | **ВЕЧЕРЯ**  |  |
| 1 | Овочеве асорті | 50 |
| 2 | Плов/ голубці з м'ясом  | 200 |
| 3 | Хліб / батон | 1/30 |
| 5 | Фрукти  | 100 |
| 6 | Чай з лимоном / чай каркаде | 200 |