***Додаток 3***

***до тендерної документації***

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***Послуги з організації шкільного харчування***

***(Код ДК 021:2015 (CPV): 55510000-8 – Послуги їдалень)***

*В місцях, де дана 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».*

**Примірне циклічне меню**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 1 Понеділок** | Салат зі свіжого буряка з сметаною | Буряк, сметана, сіль, чорний перець, хмелі-сунелі | 100 | 21,25 | 71,63 | 1,82 | 3,37 | 8,63 | - |
|  | Капуста тушкована з овочами та курячим м’ясом | Філе куряче, капуста, морква, цибуля, перець солодкий болгарський, томатна паста, кмин, сіль, олія соняшникова, вершкове масло | 200 | 122,5 | 249,2 | 22,8 | 11,35 | 9,57 | - |
|  | Йогурт |  | 125 |  | 86,00 | 4,0 | 3,0 | 10,0 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,00 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  |  **Всього** |  | **555** |  | **572,8** | **32,1** | **19,92** | **60** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 2****Вівторок** | Салат з моркви, сиру та сметани | Морква, сир твердий, сметана, сіль | 75 | 20,2 | 84,1 | 3,4 | 5,4 | 5,9 |  |
|  | Печення по домашньому з куркою | Філе куряче, морква, картопля, цибуля, олія соняшникова, вершкове масло, сіль, коріандр сухий, перець чорний мелений, томатна паста. | 180 | 72,7 | 228,6 | 17.5 | 7,1 | 22,0 |  |
|  | Сік |  | 200 |  | 98,7 | 1,2 | 0,00 | 22,5 |  |
|  | Хліб житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,21 | 15,0 |  |
|  | Апельсин |  | 100 |  | 50,0 | 0,9 | 0,20 | 11,0 |  |
|  | **Всього** |  | **585** |  | **529,4** | **24,0** | **12,9** | **76,4** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 3****Середа** | Салат зі свіжого буряка з ароматною олією | Буряк свіжий, соус “Ароматна олія”, сік лимона, сіль, орегано | 75 | 18,1 | 51.9 | 1,2 | 2,4 | 6,9 |  |
|  | Верещака з яловичини | Яловичина, соус до “Верещаки” | 70 | 0,4 | 147,46 | 7,85 | 6,8 | 12,64 |  |
|  | Соус «Кетчуп» | Томатна паста, вода, гвоздика, цукор, сіль, лавровий лист, крохмаль картопляний, часник сушений | 25 | - | 13.2 | 0,3 | 0,0 | 3,0 |  |
|  | Овочева паелья з куркумою | Овочевий бульйон, олія соняшникова, морква, цибуля, крупа рисова, куркума , масло вершкове, томатна паста сіль | 120 | 4,7 | 160,6 | 3,5 | 4,4 | 26,5 | 84 |
|  | Чай масала | Вода, чорний чай, молоко 2,5%, ванільний цукор, кориця, гвоздика | 200 |  | 76,86 | 3,75 | 3,05 | 6,36 |  |
|  | Груша свіжа |  | 100 |  | 42,0 | 0,4 | 0,3 | 11,0 |  |
|  | **Всього** |  | **590** |  | **491,1** | **17** | **16,95** | **66,4** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 4****Четвер** | Салат з моркви, яблук та соусом ”Вінегрет” | Морква, яблука, соус ”Венігрет” | 100 | 20 | 74,25 | 0,74 | 3,61 | 9,71 |  |
|  | Фрикадельки рибні | Риба хек, цибуля, вода, яйця, сіль, чорний перець мелений, | 60 | 23,9 | 48,66 | 8,91 | 1,46 | 1,07 | 80 |
|  | Каша гречана з томатною пастою | Крупа гречана, томатна паста, вода, вершкове масло, сіль | 120 | 0,4 | 137,2 | 4,6 | 2,6 | 25,8 |  |
|  | Какао з молоком | Какао-порошок, вода, молоко | 180 |  | 109,9 | 6,08 | 5,36 | 9,55 |  |
|  | Хліб житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,21 | 15,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95.0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  | **Всього** |  | **590** |  | **533,02** | **23,4** | **13,66** | **84,07** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 5****П’ятниця** | Борщ з картоплею | Буряк, картопля, морква, петрушки корінь, цибуля, томатне пюре, чорнослив без кісточки, олія, цукор, лавровий лист, перець духм’яний, хмелі-сунелі, овочевий бульйон, сіль | 250 | 114,4 | 161,4 | 2,9 | 5,6 | 25,8 | 175 |
|  | Сметана |  | 25 |  | 51,5 | 0,8 | 5,0 | 0,8 |  |
|  | Чилі конкарне (яловичина з квасолею) | Філе куряче, цибуля, сіль, олія, вершкове масло, квасоля відварена, томатний сік, вода, чорний мелений перець. | 90 | 2,2 | 154,35 | 7,4 | 9,1 | 10,4 |  |
|  | Хліб Житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,2 | 15,0 |  |
|  | Яблуко |  | 75 |  | 39,3 | 0,3 | 0,3 | 8,9 |  |
|  | Салат з капустою та морквою | Капуста, морква, горошок зелений свіжоморожений, соус ”Венігрет”, сіль. | 50 | 17,5 | 32,0 | 0,8 | 1,7 | 2,9 |  |
|  | Узвар з сухофруктів(без цукру) |  | 150 |  | 80,8 | 0,2 | 0,7 | 18,7 |  |
|  | **Всього** |  | **670** |  | **587,35** | **13,4** | **22,6** | **82,5** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 6****Понеділок** | Салат з моркви, каррі та соусом ”Венігрет” | Морква,карі,соус”Венігрет”,сіль. | 100 | 24 | 66,71 | 1,01 | 3,63 | 7,45 |  |
|  | Омлет Скрамбл | Яйця курячі, молоко коров’яче2,5%,борошно пшен., сіль, олія | 50 |  | 97,9 | 5,4 | 6,9 | 3,7 |  |
|  | Рис розсипчастий з орегано | Крупа рисова, вода, сіль, вершкове масло, орегано | 120 | 0,2 | 163,6 | 3,7 | 2,9 | 30,2 |  |
|  | Какао з молоком | Какао-порошок, вода, молоко | 180 |  | 109,9 | 6,08 | 5,36 | 9,55 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | **Всього** |  | **580** |  | **604,12** | **19,7** | **21.0** | **82,7** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 7****Вівторок** | Салат з капусти, моркви та зеленого горошку | Капуста, морква, горошок свіжоморожений, соус ”Венігрет”, сіль | 100 | 17,5 | 67,98 | 1,89 | 3,65 | 6,21 |  |
|  | Вареники ліниві | Сир кисломолочний, яйце, цукор, борошно пшеничне, сіль, кориця. | 150 |  | 273,0 | 20,8 | 10,9 | 22,7 | 142,5 |
|  | Чай масала | Вода, чорний чай, молоко 2,5%, ванільний цукор, кориця, гвоздика | 200 |  | 76,86 | 3,75 | 3,05 | 6,36 |  |
|  | Хліб житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,21 | 15,0 |  |
|  | Апельсин |  | 100 |  | 50,0 | 0,9 | 0,2 | 11,0 |  |
|  | **Всього** |  | **580** |  | **535,84** | **28,34** | **18,01** | **61,27** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| День 8Середа | Вінегрет | Капуста квашена, картопля, морква, цибуля, буряк, горошок свіжоморожений, петрушка зелена, соус ”Венігрет” | 75 | 23,1 | 65 | 1,38 | 2,62 | 9,06 |  |
|  | Куліш з курячим м’ясом | Філе куряче, крупа пшоняна, цибуля, морква, часник сухий, сіль, перець чорний мелений, паприка мелена, куркума, томатна паста, олія рослинна, вершкове масло, вода | 180 | 6,4 | 277,5 | 15,8 | 12,6 | 27,5 |  |
|  | Йогурт |  | 125 |  | 86,0 | 4,0 | 3,0 | 10,0 |  |
|  | Яблуко |  | 100 |  | 52,4 | 0,4 | 0,4 | 11,8 |  |
|  | **Всього** |  | **480** |  | **480,9** | **21,6** | **18,62** | **58,36** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 9****Четвер** | Салат з яєць та зеленого горошку | Яйця, сіль, олія, сік лимона, горошок свіжоморожений | 50 | 3,3 | 64,0 | 4,0 | 3,7 | 3,8 |  |
|  | Запечена риба з морквою, цибулею у соусі Бешамель | Філе хека, сіль, перець чорний мелений, морква, цибуля, гвоздика суха мелена, олія соняшникова, соус “Бешамель” | 60 | 9,5 | 69,9 | 8,6 | 3,2 | 5,3 |  |
|  | Сочевиця зі спеціями | Сочевиця, вода, сіль, вершкове масло, аніс, кориця. | 120 | 0,6 | 184,9 | 14,0 | 2,4 | 29,8 |  |
|  | Напій з шипшини |  | 180 |  | 102,24 | 5,04 | 0,00 | 21,6 |  |
|  | Хліб житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,21 | 15,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  | **Всього** |  | **540** |  | **584,04** | **34,1** | **9,71** | **97,3** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 10****П’ятниця** | Салат з капусти, зеленого горошку та насіння | Капуста, горошок свіжоморожений, соус ”Ароматна олія”, ядра насіння соняшника, сіль | 100 | 20 | 107,63 | 2,95 | 8,06 | 5,21 |  |
|  | Курячий Шніцель | Філе куряче, панірувальні сухарі, яйце куряче, молоко, борошно, сіль, лимонний сік, перець чорний мелений, олія соняшникова | 70 | 2,3 | 148,5 | 13,1 | 6,9 | 11,3 | 91,0 |
|  | Соус”Кетчуп” | Томатна паста, вода, гвоздика, цукор, сіль, лавровий лист, крохмаль картопляний, часник сухий. | 25 |  | 13,2 | 0,3 | 0,00 | 3,0 |  |
|  | Ньокі (картопляні галушки) | Картопля, борошно, яйця, вода, сіль, вершкове масло | 120 | 31,7 | 201,3 | 5,1 | 3,4 | 39,2 |  |
|  | Йогурт |  | 125 |  | 86,00 | 4,0 | 3,0 | 10,0 |  |
|  | **Всього** |  | **440** |  | **556,63** | **25,4** | **21,36** | **68,71** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 11****Понеділок** | Салат з свіжого буряка та ароматної олії | Буряк свіжий, соус “Ароматна олія”, сік лимона, сіль, орегано | 100 | 18,1 | 69,25 | 1,55 | 3,19 | 9,23 |  |
|  | Запіканка рисова з ягідним кюлі | Крупа рисова, вода, сир кисломолочний, яйце, цукор, ванільний цукор, масло вершкове, сметана, ”Ягідний кюлі” | 200/25 | 1 | 317,49 | 11,0 | 7,58 | 51,2 |  |
|  | Сік |  | 200 |  | 98,70 | 1,2 | 0,00 | 22,5 |  |
|  | Яблуко |  | 100 |  | 52,4 | 0,4 | 0,4 | 11,8 |  |
|  |  **Всього** |  | **400/25** |  | **537,84** | **14,1** | **11,17** | **94,73** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 12****Вівторок** | Салат з гарбуза, насіння та зеленого горошку | Гарбуз, горошок свіжоморожений, сіль, ядра насіння гарбуза, сік лимонний, олія. | 75 | 21,9 | 102,0 | 4,9 | 7,5 | 3,2 |  |
|  | Шпундра (запіканка з курки та буряка) | Філе куряче, буряк, цибуля, цукор, сіль, часник свіжий, крохмаль кукурудзяний, чорний перець мелений, лимонний сік, олія рафінована, вершкове масло, хмелі-сунелі | 100 | 6,8 | 143,8 | 15,6 | 4,6 | 10,0 |  |
|  | Булгур | Булгур, вода, сіль, олія соняшникова | 120 |  | 132,0 | 3,7 | 3,8 | 22,3 |  |
|  | Йогурт |  | 125 |  | 86,0 | 4,0 | 3,0 | 10,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  | **Всього** |  | **520** |  | **558,8** | **29,7** | **19,1** | **67,3** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 13****Середа** | Салат з моркви та капусти з сметанно-хроновим соусом | Морква, капуста, сметана 20%,соус “Хрін”, сіль, цукор, сік лимона | 100 | 20 | 64,3 | 1,37 | 3,21 | 7,06 |  |
|  | Рибні нагетси | Філе минтая, хліб пшеничний, сіль, яйце, борошно пшеничне, сухарі панірувальні, олія | 70 | 0,4 | 113,8 | 11,3 | 2,2 | 14,5 |  |
|  | Соус “Кетчуп” | Томатна паста, вода, гвоздика, цукор, сіль, лавровий лист, крохмаль картопляний, часник сухий. | 25 |  | 13,2 | 0,3 | 0,00 | 3,0 |  |
|  | Рис розсипчастий з кмином | Крупа рисова, вода, сіль, кмин, вершкове масло | 120 |  | 164,1 | 3,7 | 3,0 | 30,2 |  |
|  | Чай масала | Вода, чорний чай, молоко 2,5%,ванільний цукор, кориця, гвоздика | 200 |  | 76,86 | 3,75 | 3,05 | 6,36 |  |
|  | Хліб житній |  | 30 |  | 68,0 | 1,0 | 0,21 | 15,0 |  |
|  | Апельсин |  | 75 |  | 37,5 | 0,7 | 0,2 | 8,3 |  |
|  | **Всього** |  | **620** |  | **537,76** | **22,1** | **11,87** | **84,42** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 14****Четвер** | Салат з яєць, сиру та куркуми | Яйця, сир твердий, цибуля, куркума, сіль, сметана | 50 | 4,2 | 82,8 | 4,8 | 6,3 | 2,0 |  |
|  | Лобіо з квасолі | Цибуля, квасоля червона, морква, томатний сік, вода, сіль, олія | 250 | 11,1 | 267,9 | 12,3 | 9,2 | 34,7 |  |
|  | Какао з молоком | Какао-порошок, вода, молоко | 180 |  | 109,91 | 6,08 | 5,36 | 9,55 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Яблуко |  | 100 |  | 52,4 | 0,4 | 0,4 | 11,8 |  |
|  |  **Всього** |  | **610** |  | **584,01** | **25,6** | **23,26** | **68,05** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 15****П’ятниця** | Салат з запеченої капусти та родзинок | Капуста, сік лимонний, олія, сіль, родзинки, горіх мускатний | 75 | 20,7 | 112,25 | 1,9 | 7,45 | 9,43 |  |
|  | Курка запечена в соусі “Імбирний” | Стегно куряче, вода, крохмаль кукурудзяний, цукор, імбир сухий, сіль, олія | 60 | 30 | 132,0 | 13,6 | 6,7 | 3,6 |  |
|  | Гречана каша з чебрецем | Гречана крупа, вода, сіль, чебрець сухий, масло вершкове | 120 | 0,7 | 132,7 | 4,1 | 3,1 | 24,1 |  |
|  | Узвар з сухофруктів (без цукру) |  | 150 |  | 80,80 | 0,2 | 0,7 | 18,7 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Апельсин |  | 75 |  | 37,50 | 0,7 | 0,2 | 8,3 |  |
|  | **Всього** |  | **510** |  | **566,25** | **22,5** | **20,15** | **74,13** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 16****Понеділок** | Салат з моркви, яблук та соусом “Вінігрет” | Морква, яблука, соус ”Венігрет” | 75 | 20 | 55,7 | 0,6 | 2,7 | 7,3 |  |
|  | Вегетаріанський закритий пиріг | Цибуля, морква, часник свіжий, олія, картопля, сочевиця, орегано, перець чорний мелений, томатна паста, сіль | 200 | 50,6 | 240,9 | 6,0 | 12,5 | 25,9 |  |
|  | Какао з молоком | Какао-порошок, вода, молоко | 180 |  | 109,9 | 6,08 | 5,36 | 9,55 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  | **Всього** |  | **585** |  | **572,5** | **16,2** | **22,76** | **74,55** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 17****Вівторок** | Салат з капусти з зеленим горошком та насінням | Капуста, горошок свіжоморожений, соус ”Ароматна олія”, ядра насіння соняшника, сіль. | 75 | 20 | 70,8 | 2,2 | 4,9 | 3,9 |  |
|  | Курячі нагетси | Філе куряче, перець чорний мелений, сіль, хліб цільнозерновий, борошно пшеничне, яйце куряче, молоко пастеризоване, паніровочні сухарі, олія соняшникова | 85 | 2,1 | 186,3 | 15,1 | 7,7 | 17,7 | 110,5 |
|  | Соус “Кетчуп” | Томатна паста, вода, гвоздика, цукор, сіль, лавровий лист, крохмаль картопляний, часник сухий. | 25 |  | 13,2 | 0,3 | 0,00 | 3,0 |  |
|  | Горохове пюре | Горох жовтий, вода. | 100 | 0,5 | 116 | 8,3 | 0,4 | 12,2 | 30 |
|  | Йогурт |  | 125 |  | 86,0 | 4,0 | 3,0 | 10,0 |  |
|  | Мандарина |  | 100 |  | 52,19 | 0,81 | 0,31 | 11,54 |  |
|  | **Всього** |  | **510** |  | **524,49** | **34,91** | **16,31** | **58,34** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 18****Середа** | Овочі припущені соусом Бешамель | Морква, горошок свіжоморожений, капуста, соус “Бешамель” | 100 | 31,7 | 86,2 | 4,0 | 4,3 | 7,4 |  |
|  | Котлети рибні | Філе минтая, цибуля, яйця, крохмаль, часник сушений, сіль, перець мелений | 60 | 9 | 53,21 | 9,06 | 1,48 | 2,1 | 76,5 |
|  | Відварена картопля з вершковим маслом | Картопля, сіль, масло вершкове, кріп | 120 | 52,2 | 151,4 | 2,2 | 7,5 | 18,8 |  |
|  | Узвар із сухофруктів (без цукру) |  | 150 |  | 80,8 | 0,2 | 0,7 | 18,7 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Банан |  | 100 |  | 95,0 | 1,5 | 0,2 | 21,8 |  |
|  |  **Всього** |  | **560** |  | **536,91** | **18,96** | **16,18** | **78,8** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінністьКкал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 19****Четвер** | Запіканка сирна з бананом та ягідним кулі | Сир кисломолочний, крупа манна, цукор, банан, олія, сухарі паніровочні, ванільний цукор,куркума, сметана, ”Ягідний кюлі” | 200/25 | 1 | 336,15 | 19,2 | 12,7 | 36,06 |  |
|  | Чай масала | Вода, чорний чай, молоко 2,5%,ванільний цукор, кориця,г воздика | 200 |  | 76,86 | 3,75 | 3,05 | 6,36 |  |
|  | Мандарина |  | 100 |  | 52,19 | 0,81 | 0,31 | 11,54 |  |
|  | **Всього** |  | **500/25** |  | **465,2** | **23,8** | **16,06** | **53,96** |  |
| Порядковий день | Назва страви | Інгредієнти кожної страви | Вихід готової страви у грамах | Втрати при холодній та гарячій обробці | Енерг.цінність Ккал | Білки | Жири | Вуглеводи | Вказана маса напівфабрикатів |
| **День 20****П’ятниця** | Салат з буряка селери та сиру | Буряк, корінь салери, сир твердий, сік лимона, сіль, олія, | 100 | 25,7 | 94,43 | 3,2 | 5,47 | 8,67 |  |
|  | Курка тушкована в соусі гуляш з кмином | Філе куряче, томатна паста, кмин сухий, сіль, паприка, цукор, олія | 70 | 2,2 | 110,0 | 15,2 | 3,5 | 2,5 |  |
|  | Картопляне пюре | Картопля, вода, сіль кріп | 120 | 51,3 | 171,26 | 2,85 | 8,36 | 21,12 |  |
|  | Сік |  | 200 |  | 98,7 | 1,2 | 0,00 | 22,5 |  |
|  | Хліб цільнозерновий |  | 30 |  | 71,0 | 2,0 | 2,0 | 10,0 |  |
|  | Яблуко |  | 75 |  | 39,3 | 0,3 | 0,3 | 8,9 |  |
|  |  **Всього** |  | **595** |  | **584,69** | **24,7** | **19,63** | **73,69** |  |

**Учасник надає у складі тендерної пропозиції наступні документи:**

1) Розрахунок ціни в гривнях в довільній формі відповідно до примірного чотиритижневого циклічного меню, поданого замовником у даній технічній специфікації.

*\* Учасник вправі запропонувати еквівалент до поданого меню, враховуючи норми взаємозаміни страв.*

2) Ціна тендерної пропозиції повинна включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо, про що учасник процедури закупівлі у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати гарантійний лист.

3) З метою підтвердження здійснення учасником процедури закупівлі заходів щодо розробки, впровадження та застосування Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), такий учасник повинен надати у складі своєї тендерної пропозиції копію відповідного наказу або копію іншого документа.

**Місце надання послуг:**

82100, Україна, Львівська область, м. Дрогобич, вул. Стрийська, буд. 28

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(підпис) МП (за наявності)* |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(ініціали та прізвище)* |