

Додаток А № 124/05/2022

**Специфікація
для надання послуг з
організації харчування учасників тренінгової програми
з дотриманням принципів здорового харчування**

1. Технічні вимоги :

| № з/п | Назва | Одиниця виміру | Кількість |
|-------|--|----------------|-----------|
| 1 | Послуги громадського харчування для учасників тренінгової програми. | порція | 1000 |
| 2 | Закупівля продуктів для приготування їжі учасникам тренінгової програми для приготування їжі з використанням примірного меню для | порція | 1000 |
| 3 | Приготування їжі для учасників тренінгової програми за примірним меню. | порція | 1000 |
| | | | |

**2. Приблизне меню для харчування учасників мобільного тренінгового центру
(може змінюватись за умови дотримання принципів здорового харчування)**

| | |
|---|---|
| 1 | Запіканка творожна Узвар Салат яблуко+банан |
| 2 | Круасан+сир+шинка+салат Шиповник Салат морковка +капуста+зелень |
| 3 | Мафін на овсянці з бананом Йогурт Мандарин |
| 4 | Овсянка на йогурті+горіхи +сухофрукти Бутерброд з сиром Чай |
| 5 | Запіканка морковно-яблучна Фруктовий салат Узвар |
| 6 | Сендвіч з яйцем, зеленню + соус Салат огірок+капуста+зелень+сметана Сок |
| 7 | Овсянка з фруктами Печиво Сок |
| 8 | Ячно-сирний рулет з начинкою Салат з овочів Шиповник |
| 9 | Штрудель з яблуком+ізом+горіхи Йогурт Банан |