



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι:

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ & ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την Αιβ/8577/83, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
2. Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει η ΑΡΣΙΣ ζεστά (άνω των 65 °C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8 °C.
3. Το φαγητό που θα σερβίρεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
4. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στον ξενώνα σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
5. Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση και θα αποστέλλεται μία (1) εβδομάδα πριν από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα αποδεικνύει την ενέργεια, προκειμένου να εγκριθεί από το προσωπικό της ΑΡΣΙΣ.
6. Ο ανάδοχος πρέπει να χρησιμοποιεί δικά του σκεύη τόσο για το μαγείρεμα (κουτάλες, πιρούνες, ταψιά, μπλέντερ πολτοποίησης περαστών γευμάτων, κλπ.) όσο και για τη διανομή του φαγητού (ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, δίσκους, θερμός), κ.λπ.
7. Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
8. Η επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
9. Η ΑΡΣΙΣ διατηρεί το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα.
10. Το δικαίωμα αυτό θα το έχει και ο υπεύθυνος υπάλληλος της ΑΡΣΙΣ προκειμένου να ελέγχει τον ανάδοχο καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.
11. **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
12. **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής

Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγαιοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγαιοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.

13. Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στους ξενώνες που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Οργάνωσης.
14. Για την οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού που ενδεχομένως προκύψει θα πρέπει να ενημερώνεται εγκαίρως και εγγράφως ο ανάδοχος, έτσι ώστε να μπορεί να προετοιμαστεί ανάλογα.
15. Η αλλαγή δίαιτας σιτιζομένου (π.χ. για λόγους ασθένειας) δε συνεπάγεται και ξεχωριστή χρέωση μερίδας, εφ' όσον ο ανάδοχος ενημερώνεται εγκαίρως.
16. Στην περίπτωση που υπάρχει πλεόνασμα μερίδων θα πρέπει αυτές να αποθηκεύονται κατάλληλα για την έκτακτη/άμεση σίτιση νεοεισερχόμενων φιλοξενούμενων.
17. Η παράδοση των γευμάτων θα πραγματοποιείται στον ξενώνα, κάθε πρωί στις 7:30 (και τα τέσσερα γεύματα πρωινό, δεκατιανό, μεσημεριανό γεύμα και δείπνο).
18. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα, έγκυρα και θεωρημένα βιβλιάρια Υγείας. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και το σερβίρισμα θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
19. Ο ανάδοχος μεριμνά ώστε στο χώρο εργασίας να μην παρευρίσκονται άτομα που δεν έχουν συναφή σχέση με την εργασία.

V. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

1. Η μεταφορά των φαγητών στον ξενώνα θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
2. Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και σε θερμός τα ροφήματα, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά: Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στον ξενώνα μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λαμαρίνες κ.λπ.) πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την ανάδοχο την επόμενη ημέρα. Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
3. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από τον αρμόδιο υπάλληλο της ARSI με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα

ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης. Ο αρμόδιος υπάλληλος διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα **παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής** τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.

4. Στην επόμενη παράδοση ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για τη συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς από το χώρο του ξενώνα και στη συνέχεια να μεριμνά για τον καθαρισμό τους.
5. Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωυφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
6. Η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να αναρτά στις εγκαταστάσεις εντός του ξενώνα πιστοποιητικό απολύμανσης του χώρου και των ειδικών ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.
7. Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο δύο ωρών.

Γ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
2. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
3. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι αγνό παρθένο ελαιόλαδο Α' ποιότητας. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης διαίτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
4. Στα κρέατα **δε θα περιλαμβάνεται χοιρινό σε καμία περίπτωση.**
5. Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
6. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού ή φρέσκο ολόκληρο ψάρι
7. Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι.
8. Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
9. Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
10. Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από έξι (6) τεμάχια.
11. Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
12. Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
13. Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών θα είναι αγελάδος πλήρες.
14. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία.
15. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
16. Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.

17. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
18. Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής /λήξης).
19. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία.
20. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
21. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
22. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι μακρύκοκκο και για σούπες ρύζι γλασέ και για ριζότο ρύζι Καρολίνα.

Δ. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
2. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από συμπυκνωμένο τοματοπολτό ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
3. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
4. **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκ. Ο αμνός να έχει επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
5. **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. **Στη χρήση αλλαντικών απαγορεύεται το χοιρινό.**
6. **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του

- αναδόχου. Τα σπυρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
7. **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): Τα κοτόπουλα που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία. Θα πρέπει επίσης να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δε θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
 8. **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**: Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα ψάρια ή θαλασσινά (σουπιές, καλαμαράκια, χταπόδια) πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά και να μην παρουσιάζουν σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
 9. **ΑΥΓΑ**: Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου τους προμηθευτές αυγών.
 10. **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ**: Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Ν. 4254/2014, (ΦΕΚ Α' 85) Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις, άρθρο πρώτο, υποπαράγραφος ΣΤ.8. και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7 °C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά από την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου υπαλλήλου της ΑΡΣΙΣ.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της ΑΡΣΙΣ. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο ξενώνα σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

11. **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% και 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
12. **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 70-90γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
13. **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα και τελεμέ τα τρίμματα αποκλείονται. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Ν.4056/2012, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
14. **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της ΑΡΣΙΣ, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
15. **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.
16. **ΠΙΤΕΣ – ΠΙΤΣΕΣ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας. Γενικά η προμηθευόμενη πίτσα - πίτα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Σε κάθε περίπτωση, δε θα περιέχουν αλλαντικά από χοιρινό.

Ε. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

1. Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.

2. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στον ξενώνα από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
3. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του αναδόχου, ο εξοπλισμός προετοιμασίας, παρασκευής και μεταφοράς γευμάτων, καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρά.
4. Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
 - i. Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
 - ii. Να φέρει απαραίτητα ατομικό βιβλιάριο υγείας.
5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, αναθέρμανσης και διακίνησης.

ΣΤ. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Πρωινό

Το γάλα, το τσάι, ο καφές και το χαμομήλι να σερβίρονται σε θερμός και σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.

Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.

Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των τριών.

Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.

Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού, βρώμης και σοκολάτας σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα). Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.

Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες

Φυσικός χυμός πορτοκάλι 100% σε ατομική συσκευασία και 250 ml.

Καφές γαλλικός ποικιλία ARABICA.

Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.

Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).

Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

2. Δεκατιανό

- Τόστ με τυρί και βραστή γαλοπούλα: Το τόστ θα πρέπει να έχει βάρος έως 100 gr περίπου. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 60gr, γαλοπούλα βραστή 20gr περίπου και τυρί ημίσκληρο βάρους 20gr περίπου. Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού, ολικής αλέσεως, πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό, ελεύθερα από trans και κορεσμένα λιπαρά οξέα χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η βραστή γαλοπούλα θα πρέπει να έχει χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο.
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδα: χωρίς κορεσμένων λιπαρών, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 60-70gr περίπου.
- Σταφιδόψωμο: χωρίς κορεσμένων λιπαρών, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 70-80gr περίπου.
- Ατομικό τσουρέκι.
- Ατομικό κέικ.
- Ατομική τυρόπιτα.
- Ατομική κασερόπιτα.

- Ελαιόψωμο: χωρίς κορεσμένων λιπαρών, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 90-100gr περίπου.
- Φρούτο εποχής
- Φυσιικοί χυμοί: συσκευασμένοι φυσιικοί χυμοί φρούτων, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης, σε ατομική συσκευασία έως και 250ml.
- Σάντουιτς: Το σάντουιτς θα πρέπει να έχει βάρος 120-130 gr περίπου. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 70-80gr, γαλοπούλα βραστή 25gr περίπου και τυρί ημίσκληρο βάρους 25gr περίπου. Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού, ολικής αλέσεως, πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό, ελεύθερα από trans και κορεσμένων λιπαρών οξέων χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η βραστή γαλοπούλα θα πρέπει να έχει χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο.
- Σοκολατούχο γάλα.

3. Μεσημεριανό / Δείπνο

Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.

Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60° C για τα ζεστά γεύματα.

Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.

Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8 °C.

Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.

Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες. Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο, οι πάστες, οι τάρτες, τα σιροπιαστά γλυκά, ο χαλβάς θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά τη μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8 °C. Επίσης, το παγωτό θα έρχεται σε ατομικές μερίδες σε θερμοκρασία κάτω των 0 °C

Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8° C.

Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8 °C.

Ζ. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΟΧΕΙΑ / ΣΚΕΥΗ

Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας.

Σε ένα γεύμα τα "ζεστά" θα σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο (π.χ. κρέας με πατάτες) και τα "κρύα" σε άλλο δοχείο (π.χ. σαλάτα ή κρύα χόρτα) κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.

Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για τη χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.

Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100 °C, κατά προτίμηση του τύπου 'αφρολέξ'.

Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

Τα φρούτα εάν έχουν κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελή όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.

Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.

Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του ξενώνα.

Τα πρωινά / δεκατιανά θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.

Το γεύμα και δείπνο θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Επίσης ποτηράκι μίας χρήσεως.

Η. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυνομίατροους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος της ΑΡΣΙΣ ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο. Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι στα προϊόντα, όπως ορίζεται από το πλάνο δειγματοληψίας που προκύπτει από τη μελέτη HACCP. Στην παραπάνω διαδικασία συγκαταλέγεται και η μέθοδος ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας για την αναγνώριση των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην ΑΡΣΙΣ, αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές, με τους οποίους συνεργάζεται, προκειμένου να είναι εφικτή η πιστοποίηση της καταλληλότητας των τροφίμων, από τους αρμόδιους φορείς (ΕΦΕΤ, κλπ). Σε περίπτωση που τα προϊόντα κάποιου προμηθευτή κριθούν ακατάλληλα, αποκλείεται η χρήση τους, πέραν των τυχόν άλλων επιβληθησομένων κυρώσεων.

Θ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ - ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Αλάτι κουτάκι 250γρ.
3. Αλάτι κουτάκι 500γρ.
4. Σόδα (μαγειρική) 50γρ.
5. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
6. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
7. Ζάχαρη άσπρη πακέτο 1 κιλό
8. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
9. Χυμός λεμόνι 100% φυσικός, μπουκάλι 390ml
10. Ξύδι μπουκάλι 400ml
11. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
12. Τσάι πακέτο
13. Τσάι φακελάκι 2γρ.
14. Χαμομήλι πακέτο
15. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
16. Καφές γαλλικός.

17. Χυμός 100% φυσικό πορτοκάλι ατομικό κουτάκι 220ml
18. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
19. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.
20. Μουστάρδα
21. Κέτσαπ

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

22. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
23. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
24. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
25. Γάλα σοκολατούχο, πλήρες 250ml.
26. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 0% λιπαρά κουτί 250ml
27. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 1,5% λιπαρά κουτί 250ml
28. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 4% λιπαρά κουτί 250ml
29. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 0% λιπαρά κουτί 1Lt
30. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 1,5% λιπαρά κουτί 1Lt
31. Γάλα αγελάδος φρέσκο (παστεριωμένο) 4% λιπαρά κουτί 1Lt
32. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
33. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
34. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
35. Γιαούρτι αγελάδος πλήρες
36. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
37. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
38. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
39. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
40. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
41. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
42. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.
43. Τυράκια τρίγωνα πακέτο 8τμχ. 140γρ.

ΨΩΜΙ – ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

44. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
45. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
46. Δημητριακά νιφάδες σοκολάτας μερίδα 40γρ.
47. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 70γρ.
48. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 70γρ.
49. Κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδα ατομικό 60-70 gr
50. Ελαιόψωμο ατομικό 90-100 gr
51. Σταφιδόψωμο ατομικό 70-80 gr
52. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 3τμχ.
53. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 3τμχ.
54. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
55. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
56. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
57. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
58. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
59. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
60. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
61. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1

62. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
 63. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
 64. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
 65. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
 66. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
 67. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
 68. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
 69. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
 70. Τοστ γαλοπούλα, τυρί τεμάχιο 1
 71. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
 72. Τοστ γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
 73. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
 74. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
 75. Κοτόπιτα μερίδα 300γρ.
 76. Πρασόπιτα μερίδα 300γρ.
 77. Πίτα με κιμά μερίδα 300γρ.
 78. Πίτσα μερίδα 300γρ.
 79. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
 80. Κρουασάν τεμάχιο 1
 81. Σκορδαλιά μερίδα 250γρ.
 82. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
 83. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
 84. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
 85. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
 86. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
 87. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
 88. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3
- ΓΛΥΚΑ – ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ**
89. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
 90. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
 91. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
 92. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
 93. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
 94. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
 95. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
 96. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
 97. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
 98. Κέικ απλό τεμάχιο 1
 99. Τσουρέκι τεμάχιο 1
 100. Χαλβάς σιμιγδαλένιος
 101. Χαλβάς Μακεδονικός
 102. Τάρτες Φρούτων
 103. Παγωτό
 104. Σιροπιαστά γλυκά
 105. Πάστες ημέρας
 106. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου cola με στέβια κουτάκι 330ml
 107. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου λεμονάδας κουτάκι 330ml
 108. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου πορτοκαλάδας κουτάκι 330ml

- 109. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου cola με στέβια μπουκάλι 1,5Lt
- 110. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου λεμονάδας μπουκάλι 1,5Lt
- 111. Αναψυκτικό με ανθρακικό τύπου πορτοκαλάδας μπουκάλι 1,5Lt

ΦΡΟΥΤΑ

- 112. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
- 113. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 100γρ.
- 114. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
- 115. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 100γρ.
- 116. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
- 117. Πορτοκάλι τεμάχιο 100γρ.
- 118. Μανταρίνι τεμάχιο 200γρ.
- 119. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
- 120. Αχλάδι τεμάχιο 200γρ.
- 121. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
- 122. Ακτινίδιο τεμάχιο 200γρ.
- 123. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
- 124. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
- 125. Μπανάνα τεμάχιο 100γρ.
- 126. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
- 127. Ροδάκινο τεμάχιο 100γρ.
- 128. Βερίκοκα τεμάχιο 200γρ.
- 129. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
- 130. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
- 131. Νεκταρίνια τεμάχιο 100γρ.
- 132. Καρπούζι τεμάχιο 500γρ.
- 133. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
- 134. Πεπόνι τεμάχιο 300γρ.
- 135. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
- 136. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 200γρ.
- 137. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
- 138. Φράουλες τεμάχιο 150γρ.
- 139. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
- 140. Κεράσια τεμάχιο 200γρ.
- 141. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
- 142. Λεμόνια τεμάχιο
- 143. Λεμόνια κιλό
- 144. Γκρέιπφρουτ τεμάχιο
- 145. Γκρέιπφρουτ κιλό

ΣΑΛΑΤΕΣ

- 146. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
- 147. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
- 148. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
- 149. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
- 150. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
- 151. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
- 152. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 100γρ.
- 153. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
- 154. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.

155. Καρότα βραστά μερίδα 100γρ.
156. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
157. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
158. Βλίτα μερίδα 250γρ.
159. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
160. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
161. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
162. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 100γρ.
163. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
164. Μπρόκολο u946 βραστό μερίδα 200γρ.
165. Μπρόκολο βραστό μερίδα 100γρ.
166. Σέλινο μερίδα 30γρ.
167. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

(Η μικρότερη μερίδα για το ίδιο είδος προσφέρεται για ειδικές δίαιτες π.χ. διαβητικών)

168. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
169. Πατάτα βραστή μερίδα 200γρ.
170. Πατάτα βραστή μερίδα 100γρ.
171. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
172. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 200γρ.
173. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 100γρ.
174. Πουρές μερίδα 200γρ.
175. Πουρές μερίδα 100γρ.
176. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
177. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 200γρ.
178. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 100γρ.
179. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
180. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
181. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
182. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 100γρ.
183. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
184. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 200γρ.
185. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 100γρ.
186. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
187. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 200γρ.
188. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 100γρ.
189. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
190. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 200γρ.
191. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 100γρ.
192. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
193. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 100γρ.
194. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
195. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 200γρ.
196. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 100γρ.
197. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
198. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 200γρ.
199. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 100γρ.
200. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.

201. Μακαρονάκι με ζυμό μερίδα 200γρ.
202. Μακαρονάκι με ζυμό μερίδα 100γρ.
203. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
204. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 200γρ.
205. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 100γρ.
206. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
207. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
208. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
209. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
210. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
211. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
212. Σούπα με ζυμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
213. Σούπα με ζυμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
214. Σούπα με ζυμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
215. Σούπα με ζυμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
216. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
217. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
218. Σούπα σκέτο ζυμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
219. Σούπα σκέτο ζυμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
220. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
221. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
222. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
223. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
224. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
225. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
226. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
227. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 75γρ.
228. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
229. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 75γρ.
230. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
231. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 75γρ.
232. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
233. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 75γρ.
234. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
235. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
236. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
237. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 75γρ.-200γρ.
238. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
239. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
240. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
241. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
242. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
243. Μοσχάρι ψητό μερίδα 75γρ.
244. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
245. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 75γρ.
246. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
247. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 75γρ.
248. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.

249. Μοσχάρι βραστό μερίδα 75γρ.
250. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
251. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
252. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
253. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
254. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
255. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
256. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
257. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
258. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
259. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
260. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
261. Αρνί ψητό μερίδα 100γρ.
262. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
263. Αρνί βραστό μερίδα 100γρ.
264. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
265. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 100γρ.-300γρ.
266. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
267. Κατσίκι ψητό μερίδα 100γρ.
268. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
269. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 100γρ.
270. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
271. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
272. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
273. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
274. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 75γρ.
275. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
276. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 75γρ.-250γρ.
277. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
278. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
279. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
280. Κουνέλι ψητό μερίδα 150γρ.
281. Μπιφτέκι (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) σχάρας μερίδα 200γρ.
282. Μπιφτέκι (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) φούρνου μερίδα 200γρ.
283. Μπιφτέκι (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) σχάρας μερίδα 75γρ.
284. Μπιφτέκι(νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) φούρνου μερίδα 75γρ.
285. Ρολό κιμά (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
286. Μουσακά μερίδα 400γρ.
287. Σουτζουκάκια (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
288. Κεφτέδες (νωπό από μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κιμά) μερίδα 200γρ.
289. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 400γρ.
290. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
291. Ομελέτα γαλοπούλα, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
292. Ομελέτα γαλοπούλα, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
293. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

294. Φακές μερίδα 400γρ.
295. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
296. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
297. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
298. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
299. Φάβα μερίδα 250γρ.
300. Μπαρμπονοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
301. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
302. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
303. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
304. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
305. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
306. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
307. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
308. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
309. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

310. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
311. Ψάρι ψητό μερίδα 100γρ.
312. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
313. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 100γρ.
314. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
315. Ψάρι βραστό μερίδα 100γρ.
316. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
317. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
318. Ψάρι πλακί μερίδα 100γρ.
319. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
320. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
321. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
322. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
323. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.
324. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. - 100γρ.

I. ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ – ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ

Ο αριθμός των μερίδων σίτισης ανέρχεται σε 30 μερίδες ημερησίως για τους φιλοξενούμενους στον ξενώνα.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να συντάξει με τη συνδρομή επαγγελματία διαιτολόγου - διατροφολόγου και να υποβάλει προς έγκριση στο υποκατάστημα της αναθέτουσας αρχής την τυπική εβδομαδιαία ή μηνιαία διαίτα (μενού) των σιτιζομένων .

Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα πιο κάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων:

1. Κύριο πιάτο μεσημεριανού γεύματος και δείπνου

Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

Γεύμα με φρέσκο αρνίσιο κιμά

Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο (στήθος ή μπούτι)

Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου (μοσχαρίσιο ή αρνίσιο).

Γεύμα με ψάρι (κατεψυγμένο ή φρέσκο).

Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή ρύζι ή όσπρια

1.1 Συμπλήρωμα μεσημεριανού γεύματος και δείπνου:

Το κυρίως φαγητό θα συνοδεύεται με ποικιλίες γαρνιτούρας

Σαλάτα (νωπή ή βραστή) ή/και τυρί φέτα ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο.

Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή γλυκό επιδόρπιο

Ψωμί ή φρυγανιές

2 Πρωινό:

Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι ή καφέ

Ψωμί ή φρυγανιές

Ζάχαρη – βούτυρο(1) – μέλι ή μαρμελάδα ή τυράκι τηγμένο ή αυγό βραστό ή τυρί φέτα ή ανθότυρο

Κέικ ή Κρουασάν ή Τσουρέκι

Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα και δημητριακά

3.Δεκατιανό :

Τόστ, σάντουιτς, κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδα, σταφιδόψωμο, ελαιόψωμο, φυσικοί χυμοί, φρούτα εποχής, τυρόπιτα, κασερόπιτα, ατομικό κέικ, ατομικό τσουρέκι.

(1) Το βούτυρο δεν πρέπει να περιέχει στοιχεία που προέρχονται από κρέας (όπως ζωικά λίπη).

2.ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΝΑΙ/ΟΧΙ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
ΠΡΩΙΝΟ	30	30	ΝΑΙ		
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	30	30	ΝΑΙ		
ΔΕΙΠΝΟ	30	30	ΝΑΙ		
ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ	30	30	ΝΑΙ		

Βεβαιώνω ότι :

Η προσφορά μου ισχύει από την υποβολή της και μέχρι και την 31-01-2017.

Αποδέχομαι όλους τους παραπάνω όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές για την «Προμήθεια υπηρεσιών catering για 30 ανηλίκους φιλοξενούμενους σε κτήριο επί της οδού Αμπελώνων 57, Πυλαία, Δήμος Πυλαίας - Χορτιάτη, Θεσσαλονίκη, όπου θα στεγαστεί η Δομή Φιλοξενίας Ασυνόδευτων Ανηλίκων Προσφύγων»

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΔΑ