



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ & ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΗ ΔΙΑΥΓΕΙΑ- ΚΑΤΑΧΩΡΗΤΕΑ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Τμήμα: Προμηθειών & Τεχνικής Υποστήριξης
Ταχ.Δ/νση: Β.Σοφίας 135 & Ζαχάρωφ Τ.Κ:115 21
Πληροφορίες: Ε. Αδαμάκη
Τηλέφωνο:2132039787
e-mail: promith.adamaki@ekka.org.gr

Αθήνα 19-10-2023
Αρ. Πρωτ. 10482

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΘΕΜΑ: Σίτιση με τρία έτοιμα γεύματα την ημέρα (πρωινό - μεσημεριανό - βραδινό) , για ένα (1) έτος για την κάλυψη των αναγκών των φιλοξενουμένων του Ξενώνα του ΕΚΚΑ στην Πύλη Αξιού Θεσσαλονίκη CPV 15894200-3.

Το Εθνικό Κέντρο Κοινωνικής Αλληλεγγύης (ΕΚΚΑ) πρόκειται να προβεί στη διενέργεια πρόσκλησης υποβολής προσφοράς, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης με τρία έτοιμα γεύματα ημερησίως (πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό), για ένα (1) έτος, για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των φιλοξενουμένων του Ξενώνα του ΕΚΚΑ στην Πύλη Αξιού, σύμφωνα με τις συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές, που επισυνάπτονται (απόφαση ΔΣ 37/28-9-2023 ΑΔΑ 6ΣΙΞ469Η2Α-ΕΛΡ).

Για την απόδειξη συμφωνίας των τεχνικών προδιαγραφών απαιτείται η κατάθεση των απαραίτητων εγγράφων.

Απόφαση δέσμευσης πίστωσης Αρ. Πρωτ. 10474/18-10-2023 ΑΔΑ: 9867469Η2Α-ΜΙ7 Α/Α 542 ΑΔΑΜ: 23REQ013608637 σε βάρος του ΚΑΕ 1519 του προϋπολογισμού του ΕΚΚΑ οικονομικού έτους 2023 και πρόβλεψη για το 2024.

Κριτήριο ανάθεσης της Σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής

Προϋπολογισμός δαπάνης 30.000,00€ συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. 13%

Ημερομηνία & τρόπος υποβολής προσφοράς

Παρακαλούμε για την υποβολή σχετικής προσφοράς μέχρι την **Τρίτη 31-10-2023 και ώρα 11:00** στα γραφεία του ΕΚΚΑ,(Κεντρική Γραμματεία - Πρωτόκολλο) στον 4^ο όροφο, Δ/νση: Βασ. Σοφίας 135 & Ζαχάρωφ , Αμπελόκηποι, σε κλειστό φάκελο, με την ένδειξη «ΑΦΟΡΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΝΑ ΜΗΝ ΑΝΟΙΧΤΕΙ ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ»

Επισυναπτόμενα δικαιολογητικά προσφοράς

α. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ.

β. Εκτύπωση της καρτέλας “Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης” από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxisnet, από την οποία να προκύπτει η μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους.

γ. Φορολογική ενημερότητα σε ισχύ κατά την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς. Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των φορολογικών υποχρεώσεων αποδεικτικό ενημερότητας εκδιδόμενο από την Α.Α.Δ.Ε.

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα σε ισχύ κατά την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή. Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των υποχρεώσεων προς τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον e-ΕΦΚΑ.

ε. **Υπεύθυνη δήλωση** της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 (Α'75), όπως εκάστοτε ισχύει, ψηφιακά υπογεγραμμένη, με ημερομηνία εντός των τελευταίων 30 ημερών πριν την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών στην οποία να δηλώνεται ο αριθμός του Εθνικού Μητρώου Παραγωγών (ΕΜΠΑ) τον οποίο διαθέτει.

Η Αναθέτουσα Αρχή ελέγχει μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.ΑΝ. την ορθότητα της εγγραφής.

στ. Αντίγραφο άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης.

ζ. ISO 22000:2005.

η. Φωτοτυπίες βιβλιαρίων υγείας των εργαζομένων που θα απασχολούνται στην παραγωγή των έτοιμων γευμάτων.

θ. Φωτοτυπία αδειών των μέσων μεταφοράς των έτοιμων γευμάτων.

ι. Υπεύθυνη Δήλωση του οικονομικού φορέα με την οποία θα δηλώνει ότι θα τηρήσει τις τεχνικές προδιαγραφές, όπως αυτές αναφέρονται το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και θα τηρήσει στο ακέραιο όλους τους συμβατικούς όρους.

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφετε η τιμή μονάδος κατά άτομο την ημέρα και για τα τρία γεύματα, λαμβάνοντας υπόψη ότι κατά μέσω όρο η σίτιση αφορά δώδεκα (12) άτομα ημερησίως.

Τα ως άνω δικαιολογητικά και η οικονομική προσφορά θα υποβληθούν σε ενιαίο κλειστό φάκελο στον οποίο θα αναγράφεται ο αποστολέας και τα στοιχεία της παρούσας πρόσκλησης, έως την Τρίτη 31 Οκτωβρίου 2023 και ώρα 11.00

Δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.

Η συνολική διάρκεια της σύμβασης, είναι για ένα (1) έτος από την υπογραφή της με δικαίωμα παράτασης τριών (3) μηνών.

Για την σύναψη Σύμβασης απαιτείται εγγύηση καλής εκτέλεσης ύψους 1.062,00€.

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στα αναγραφόμενα τηλέφωνα ή e-mail όλες τις εργάσιμες ημέρες και ώρες από 08:00 έως 14:00.

Η Πρόεδρος

Δρ. Άρτεμις Αναγνώστου Δεδούλη

Ακριβές Αντίγραφο
 Ο υπεύθυνος υπάλληλος

Δημήτριος Σούφλας

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να πληρούν τις Τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται κάτωθι.

Οι όροι των Τεχνικών Προδιαγραφών είναι απαράβατοι.

Α. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Ο Ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για τη διασφάλιση της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα της σειράς ISO 22000:2005.
2. Σύμφωνα με τη Νομοθεσία σε επιχειρήσεις τροφίμων απαιτείται η τήρηση σχεδίου HACCP (N.15523/06 ΦΕΚ 1187/31-10-06) προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
3. Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
4. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου μεταφοράς των ειδών.
5. Το προσωπικό που εργάζεται στην επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει βιβλιάρια υγείας. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ότι πάσχει π.χ. από νόσημα που μεταδίδεται μέσω των τροφών ή ατόμου που πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή έχει μολυνθεί από δερματική μόλυνση.
6. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή.
7. Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στον Ξενώνα σε ατομικές μερίδες σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής.
8. Καθημερινά τα παρασκευασμένα τρόφιμα θα πρέπει να ακολουθούν το πρόγραμμα του διαιτολογίου. Τα διαιτολόγια αυτά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης. Επισυνάπτεται ενδεικτικό πρόγραμμα διαιτολογίου.
9. Το ΕΚΚΑ διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων αν είναι ύποπτα ή ακατάλληλα. Στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης και η εταιρία θα υποχρεούται να αντικαταστήσει τις μερίδες που επιστρέφονται. Διαφορετικά η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες μερίδες φαγητού από άλλους χορηγητές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον προσφέροντα ανάδοχο.

Β. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

Ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει:

1. Επαρκή εξοπλισμό για τη διατήρηση των τροφών στις κατάλληλες θερμοκρασίες. Σωστή λειτουργία, διατήρηση και καθαρισμό του εξοπλισμού και ύπαρξη μόνιμων θερμομέτρων. Συντήρηση ευαλλοίωτων τροφίμων σε ηλεκτρικά ψυγεία υπό σταθερή ψύξη σε θερμοκρασία έως +7°C επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη σταθερή ψύξη, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντήρησής του. Κατάψυξη σε Θ-18°C. Τα ζεστά φαγητά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία >60°C. Μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας των τροφίμων με κατάλληλο θερμομόμετρο (χωρίς υδράργυρο) που μπορεί να εισαχθεί μέσα στο τρόφιμο. Επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός των χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους δηλαδή κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των φαγητών.
2. Χρήση ξεχωριστών εργαλείων – σκευών, πάγκων προετοιμασίας κ.λπ. και τοποθέτηση τροφίμων

στα ψυγεία κατά τρόπο που αποφεύγεται η ανάμειξη τροφίμων. Έλεγχος ότι υπάρχουν διαδικασίες για την αποφυγή κοινού χειρισμού ωμών και παρασκευασμένων τροφίμων. Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό. Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται με πόσιμο νερό.

3. Κάθε επιφάνεια που δεν έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα (π.χ. δάπεδο) πρέπει να έχει σωστό σχεδιασμό, κατασκευή, εγκατάσταση και συντήρηση ώστε να διασφαλίζεται ότι αυτή η επιφάνεια μπορεί εύκολα να καθαριστεί και ότι δεν αποτελεί κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.
4. Επαρκή φυσικό φωτισμό (παράθυρα) ή τεχνητό φωτισμό. Πλήρη φυσικό ή τεχνητό αερισμό με θύρες, παράθυρα και φεγγίτες των θυρών ή παραθύρων. Όπου απαιτείται να υπάρχουν (κατά το ψήσιμο κρέατος ή σε υπόγειους χώρους κ.λ.π.) ειδικές μηχανολογικές εγκαταστάσεις συνεχούς ή πλήρους ανανέωσης του αέρα.

Γ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ

1. Τα μαγειρικά σκεύη και ο εξοπλισμός θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά (απουσία ακαθαρσιών, λιπών, μούχλας, σκόνης κ.λ.π.) και όπου είναι αναγκαίο θα πρέπει να γίνεται απολύμανση. Να χρησιμοποιούνται ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία (π.χ. μαχαίρια) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικά για το μαγείρεμα. Επίσης διαφορετικά για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικά για τα λαχανικά.
2. Οι πάγκοι εργασίας, τα τραπέζια, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα καθαρίζονται καλά και πλένονται με ζεστό νερό και απορρυπαντικό – απολυμαντικό μετά το τέλος του μαγειρέματος.
3. Η παροχή πόσιμου νερού να είναι επαρκής από εγκεκριμένη πηγή όπως ορίζει η νομοθεσία.
4. Το αποχετευτικό δίκτυο να είναι κατάλληλα κατασκευασμένο ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων (όχι ένδειξη σταγόνων, διαρροών υγρών αποβλήτων).
5. Να υπάρχει επαρκής αριθμός δοχείων απορριμμάτων που να πληρούν τους υγειονομικούς όρους, να φέρουν κάλυμμα που να εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σε αυτά εντόμων και τρωκτικών ή άλλων ζώων (σκύλοι, γάτες) και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά. Τα απορρίμματα να μην αποθηκεύονται κοντά σε τρόφιμα. Τα δοχεία απορριμμάτων να αδειάζονται και να καθαρίζονται καθημερινά.
6. Να μην υπάρχουν ενδείξεις περιττωμάτων ζώων, μόλυνσης, κηλίδων, ζωντανών ή νεκρών παρασίτων.
7. Λήψη απαραίτητων μέτρων για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών με τα ενδεικνύμενα μέτρα (μηχανικά ή χημικά). Τήρηση φακέλου – αρχείου καταπολέμησης εντόμων τρωκτικών που θα διαθέτει τα τιμολόγια, τα φάρμακα, σχεδιαγράμματα που παρουσιάζουν τους δολωματικούς σταθμούς και ότι σχετικό με τις εφαρμογές καταπολέμησης εντόμων – τρωκτικών.
8. Οι εξωτερικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί ώστε να μη δημιουργούνται ανθυγιεινές εστίες και ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη εντόμων – τρωκτικών.

Δ. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Καλό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και ζεστό νερό μετά τη χρήση τουαλέτας, πριν το μαγείρεμα, μετά το χειρισμό ωμών τροφών, μετά το φύσημα μύτης – φτάρνισμα – βήχα, μετά το χειρισμό σκουπιδιών, μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (πχ προϊόντα καθαρισμού) και κόψιμο καλά των νυχιών.
2. Το προσωπικό να μη βήχει και φτερνίζεται κοντά σε τρόφιμα και να μην κάθεται πάνω σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
3. Χρήση αδιάβροχων επιδέσμων για την προστασία των εκτεθειμένων πληγών.
4. Η στολή ή ο ειδικός ιματισμός που φοράει το προσωπικό πρέπει να είναι καθαρός.
5. Να γίνεται χρήση καλύμματος κεφαλής κατά το μαγείρεμα.
6. Δεν επιτρέπεται το κάπνισμα στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων.

Ε. ΤΡΟΦΙΜΑ

1. Τα τρόφιμα θα πρέπει να έχουν τους συνήθεις εργοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη). Οι περιέκτες των τροφίμων θα πρέπει να είναι από κατάλληλο για τρόφιμα υλικό, όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, ώστε να μην προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας και να μην υπάρχουν αλλοιώσεις στην οσμή, γεύση ή εμφάνιση των τροφίμων. Υποχρεωτικές ενδείξεις που αναγράφονται σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών στην επισήμανση των τροφών : ονομασία πώλησης, κατάλογος των συστατικών, τελική χρονολογία ανάλωσης, ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης, όνομα και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ, τόπος παραγωγής ή προέλευσης, ημερομηνία λήξης κλπ. Τα ληγμένα τρόφιμα θα πετιούνται και δεν θα χρησιμοποιούνται.
2. Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση θα διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα πρέπει να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.λπ. για την αποφυγή μόλυνσης των τροφίμων.
3. Τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δε θα μαγειρευτούν θα πρέπει να πλένονται πολύ καλά.
4. Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλα κ.λπ.) θα πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων.

ΣΤ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά.
2. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιόλαδου θα χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
3. Οι σάλτσες των φαγητών θα παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
4. Απαγορεύεται η χρήση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή γευμάτων.
5. Το αρνί θα είναι Α' ποιότητας.
6. Το νωπό κρέας και ο νωπός κιμάς θα είναι από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας
7. Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, δε θα περιέχει κόκαλα εντός ή εκτός σάρκας (πλην ίσως ενός μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα).
8. Το νωπό κοτόπουλο θα είναι Α' ποιότητας χωρίς εντόσθια.
9. Η μπριζόλα θα είναι κόντρα από νωπό μοσχάρι ή χοιρινό Α' ποιότητας.
10. Τα σπυρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της ΕΕ. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών.
11. Τα γιαούρτια να είναι με λιπαρά 2% ή πλήρη αεροστεγώς κλεισμένα.
12. Οι μερίδες του κρέατος θα καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
13. Το λάδι των βραστών και νωπών σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις σαλάτες θα είναι 20 γρ./μερίδα.
14. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα και καλοσερβιρισμένα σε 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.
16. Θα χρησιμοποιούνται νωπά αυγά και όχι σκόνης αυγού
17. Τα ζυμαρικά και το ρύζι θα είναι Α' ποιότητας

Ζ. ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Τα μεταφορικά οχήματα ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων θα πρέπει :

1. Να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα από ενδεδειγμένο ανθεκτικό υλικό για τρόφιμα, έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
2. Να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από κάθε είδους μόλυνση ή ρύπανση και να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μόνο τροφίμων και όχι άλλων προϊόντων.
3. Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται μία (1) φορά την ημέρα, επτά (7) ημέρες την εβδομάδα και σε προκαθορισμένες ώρες. Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται στον Ξενώνα σε θερμοθάλαμους προκειμένου να διατηρούνται ζεστά. Οι θερμοθάλαμοι θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά. Τα ζεστά τρόφιμα θα έρχονται συσκευασμένα μαζί και τα κρύα τρόφιμα (σαλάτες, τυρί, γιαούρτια) θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά τη μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από +4°C.
4. Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μιας χρήσης κλεισμένα έτσι ώστε ο φιλοξενούμενος την ώρα του γεύματος να το ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
5. Το φρούτο αν έχει κοπεί σε μερίδες (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο.
6. Το ψωμί να είναι βάρους 70γρ. και να είναι συσκευασμένα εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.

Η. ΠΑΡΑΛΑΒΗ-ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η Επιτροπή παραλαβής του Ξενώνα θα ελέγχει την παραλαβή ποσοτικά ώστε να συμφωνεί με την παραγγελία και το δελτίο αποστολής. Ποιοτικά ο έλεγχος θα γίνεται δειγματοληπτικά από τους ίδιους υπαλλήλους για κάθε κατηγορία τροφίμων. Ο ποιοτικός έλεγχος θα συμπεριλαμβάνει τη λήψη θερμοκρασιών, οπτικός έλεγχος και (οσμή) και οι παρατηρήσεις θα καταγράφονται σε καταστάσεις για κάθε παραλαβή. Τα στοιχεία αυτά θα φυλάσσονται σε φακέλους ενυπόγραφα. Για όποιο πρόβλημα παρουσιαστεί, η ανάδοχη εταιρεία είναι υποχρεωμένη και υπεύθυνη για την συμπλήρωση ή αντικατάσταση των προβληματικών τροφών άμεσα. Παράλληλα θα λειτουργεί τριμελής Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης η οποία θα ελέγχει το φαγητό σε ακανόνιστες μέρες και ώρες.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στον Ξενώνα ή παραλείψει να φέρει ορισμένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία, τότε ο Ξενώνας μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζεται σε βάρος του.

Θ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ - ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

| | ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΕΝΗΛΙΚΕΣ & ΕΦΗΒΟΙ | ΠΑΙΔΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ & ΝΗΠΙΑ |
|-----|---|-----------|-------------------|---------------------------------|
| | Θ.1 ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | | | |
| 1.1 | Γιαούρτι αγελάδας | Τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 1.2 | Τυρί φέτα | Τεμάχιο | 50γρ | 40γρ |
| 1.3 | Τυρί κεφαλοτύρι | Τεμάχιο | 50γρ | 40γρ |
| 1.4 | Τυρί τριμμένο κεφαλοτύρι | Τεμάχιο | 15γρ | 10γρ |
| | Θ.2 ΨΩΜΙ | | | |
| 2.1 | Ψωμί άσπρο ατομική συσκευασία | Τεμάχιο | 70γρ | 50γρ |
| 2.2 | Ψωμί μαύρο ατομική συσκευασία | Τεμάχιο | 70γρ | 50γρ |
| 2.3 | Τοστ ζαμπόν - τυρί | Τεμάχιο | 125γρ. | 125γρ. |
| | Θ.3 ΠΙΤΕΣ | | | |
| 3.1 | Τυρόπιτα | Τεμάχιο | 145γρ. | 145γρ. |
| 3.2 | Σπανακόπιτα | Τεμάχιο | 145γρ. | 145γρ. |
| 3.3 | Κοτόπιτα, Κολοκυθόπιτα, Πρασόπιτα, μανιταρόπιτα κλπ | Τεμάχιο | 145γρ | 145γρ |
| 3.4 | Πείνιρλί | Τεμάχιο | 145γρ | 145γρ |
| 3.5 | Πίτσα | Τεμάχιο | 145γρ | 145γρ |
| | Θ.4 ΓΛΥΚΑ | | | |
| 4.1 | Κρέμα γλυκιά | ατομική | 200γρ | 150γρ |
| 4.2 | Κομπόστα γλυκιά | ατομική | 150γρ | 120γρ |
| 4.3 | Ζελέ | ατομικό | 150γρ | 120γρ |
| 4.4 | Ρυζόγαλο | ατομικό | 200γρ | 150γρ |
| 4.5 | Ταψιού (Κανταΐφι, γαλακτομπούρεκο, καρυδόπιτα κλπ) | Τεμάχιο | 125γρ. | 125γρ. |
| 4.6 | Χαλβάς | Τεμάχιο | 65γρ | 65γρ |
| 4.7 | Μπακλαβάς | τεμάχιο | 95γρ. | 95γρ. |
| 4.8 | Μηλόπιτα | τεμάχιο | 160γρ. | 160γρ. |
| 4.9 | Κέικ απλό | τεμάχιο | 50γρ. | 50γρ. |
| | Θ.5 ΦΡΟΥΤΑ | | | |
| 5.1 | Μήλο Γκόλντεν | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.2 | Μήλο στάρκιν | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.3 | Πορτοκάλι | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |

| | | | | |
|--------------------|---|---------|----------------------|----------------------|
| 5.4 | Μανταρίνι | τεμάχιο | 100γρ | 70γρ |
| 5.5 | Αχλάδι | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.6 | Μπανάνα | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.7 | Ροδάκινο | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.8 | Βερίκοκα | τεμάχιο | 100γρ | 70γρ |
| 5.9 | Καρπούζι | τεμάχιο | 500γρ (με τη φλούδα) | 300γρ (με τη φλούδα) |
| 5.10 | Πεπόνι | τεμάχιο | 300γρ (με τη φλούδα) | 250γρ(με τη φλούδα) |
| 5.11 | Σταφύλι μερίδα | τεμάχιο | 200γρ | 150γρ |
| 5.12 | Λεμόνια | τεμάχιο | 80γρ | |
| Θ.6 ΣΑΛΑΤΕΣ | | | | |
| 6.1 | Λάχανο ωμό - καρότο ωμό | μερίδα | 150γρ - 50γρ | 90γρ - 20γρ |
| 6.2 | Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό | μερίδα | 100γρ - 10γρ | 80γρ - 5γρ |
| 6.3 | Ντομάτα | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 6.4 | Αγγούρι | μερίδα | 100γρ | 80γρ |
| 6.5 | Ντομάτα - αγγούρι | μερίδα | 150γρ - 50γρ | 120γρ - 30γρ |
| 6.6 | Κολοκυθάκια βραστά | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 6.7 | Χόρτα (αντίδια - ραδίκια - βλήτα) | μερίδα | 300γρ | 200γρ |
| 6.8 | Κουνουπίδι ή μπρόκολο βραστό | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 6.9 | Πατάτα-καρότα-κολοκυθάκια βραστά | μερίδα | 200γρ | 80γρ-30γρ30γρ |
| 6.10 | Πατατοσαλάτα | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 6.11 | Ρώσικη, Τζατζίκι, σκορδαλιά, ταραμοσαλάτα κλπ | μερίδα | 150γρ | 125γρ |
| 6.12 | Ανάμικτη Πράσινη | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| Θ.7 ΓΕΥΜΑΤΑ | | | | |
| 7.1 | Ομελέτα | μερίδα | 150γρ | 150γρ |
| 7.2 | Σπαγγέτι καρμπονάρα | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.3 | Τορτελίνια καρμπονάρα | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.4 | Κοφτό μακαρονάκι με χταπόδι κλπ | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.5 | Πιλάφι βουτύρου ή ριζότο | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.6 | Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά | μερίδα | 250γρ | 250γρ |

| | | | | |
|------|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| 7.7 | Κριθαράκι με ζωμό ή βούτυρο | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.8 | Μακαρονάκι με ζωμό ή βούτυρο | μερίδα | 250γρ | 250γρ |
| 7.9 | Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά | μερίδα | 200γρ – 100γρ | 150γρ – 80γρ |
| 7.10 | Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτέν | μερίδα | 300γρ | 250γρ |
| 7.11 | Παστίτσιο ή Μουσακάς | μερίδα | 400γρ | 300γρ |
| 7.12 | Σούπα με κοτόπουλο ή μοσχάρι, ρύζι | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.13 | Κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό – σούπα (αυγολέμονο) | μερίδα | 200γρ – 250γρ | 150γρ – 200γρ |
| 7.14 | Κοτόπουλο ψητό με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.15 | Κοτόπουλο βραστό με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.16 | Κοτόπουλο κοκκινιστό με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.17 | Κοτόπουλο λεμονάτο με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.18 | Κοτόπουλο με φασολάκια | μερίδα | 250γρ – 200γρ | 180γρ – 150γρ |
| 7.19 | Κοτόπουλο με μπάμιες ή αρακά | μερίδα | 250γρ – 200γρ | 180γρ – 150γρ |
| 7.20 | Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο ή χοιρινό με συνοδευτικό | 2 τεμάχια | 250γρ | 200γρ |
| 7.21 | Μοσχάρι ψητό ή κοκκινιστό ή λεμονάτο ή βραστό με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 7.22 | Μοσχάρι με αρακά ή φασολάκια | μερίδα | 200γρ – 200γρ | 180γρ – 150γρ |
| 7.23 | Μοσχάρι με κολοκυθάκια | μερίδα | 200γρ – 300γρ | 180γρ – 250γρ |
| 7.24 | Μοσχάρι βραστό με πατάτες – κολοκυθάκια - καρότα | μερίδα | 200γρ – 200γρ – 60γρ – 60γρ | 180γρ – 180γρ – 40γρ – 40γρ |
| 7.25 | Αρνί ή κατσίκι ψητό με συνοδευτικό | μερίδα | 350γρ | 300γρ |
| 7.26 | Μπριζόλα χοιρινή με συνοδευτικό | μερίδα | 300γρ | 250γρ |
| 7.27 | Χοιρινό ψητό – κοκκινιστό – λεμονάτο- πράσο- σέλινο | μερίδα | 200γρ | 250γρ |
| 7.28 | Μπιφτέκι ψητό ή φούρνου με συνοδευτικό | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 7.29 | Σουτζουκάκια με συνοδευτικό | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 7.30 | Κεφτέδες με συνοδευτικό | μερίδα | 200γρ | 150γρ |
| 7.31 | Γιουβαρλάκια αυγολέμονο | μερίδα | 350γρ | 300γρ |
| 7.32 | Λαχανοντολμάδες | μερίδα | 350γρ | 300γρ |
| 7.33 | Κανελόνια | μερίδα | 350γρ | 300γρ |

| | | | | |
|---------------------------------|---|--------|----------------------|---------------------|
| 7.34 | Παπουτσάκια μελιτζάνες | μερίδα | 350γρ | 300γρ |
| Θ.8 ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ | | | | |
| 8.1 | Φακές - ρεβίθια - φασολάδα - γίγαντες φούρνου | μερίδα | 400γρ | 300γρ |
| 8.2 | Φασολάκια λαδερά ή μπάμιες ή αρακάς ή αγκινάρες αλά πολιτα ή μελιτζάνες ιμάμ ή τουρλού | μερίδα | 250γρ - 250γρ | 200γρ - 200γρ |
| 8.3 | Σπανακόρουζο - Λαχανόρουζο | μερίδα | 400γρ | 300γρ |
| 8.4 | Μπριάμ | μερίδα | 400γρ | 300γρ |
| 8.5 | Γεμιστά με ρύζι | μερίδα | 300γρ | 300γρ |
| Θ.9 ΨΑΡΙΑ | | | | |
| 9.1 | Ψάρι (κατεψυγμένο) ψητό ή τηγανητό ή βραστό ή πλακί (πέρκα, βακαλάος, γλώσσα) με συνδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 9.2 | Ψάρι βραστό σούπα | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 9.3 | Ψάρι φρέσκο (γαύρος, μαρίδα, σαρδέλα κλπ) με συνοδευτικό | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| 9.4 | Θαλασσινά (χταπόδι, καλαμάρι, σουπιές κλπ) | μερίδα | 250γρ | 200γρ |
| Ι.10 ΣΥΝΟΔΕΤΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ | | | | |
| 10.1 | Αυγό βραστό | | 60γρ | 60γρ |
| 10.2 | ελιές | | 80γρ | 80γρ |
| 10.3 | σαρδέλες | | 80γρ | 80γρ |
| 10.4 | Πατάτα βραστή | | 200γρ | 150γρ |
| 10.5 | Πατάτα πουρές | | 200γρ | 150γρ |
| 10.6 | Πατάτες τηγανητές | | 200γρ | 150γρ |
| 10.7 | Πατάτα ψητή (φούρνου) | | 200γρ | 150γρ |
| 10.8 | Βραστά λαχανικά (Πατάτα - κολοκύθι -καρότα) | | 100γρ-50γρ-50γρ | 80γρ-30γρ-30γρ |
| 10.9 | Ψητά λαχανικά (Πατάτα - κολοκύθι - καρότα-πιπεριές) | | 100γρ-30γρ-40γρ-30γρ | 60γρ-30γρ-30γρ-30γρ |
| 10.10 | Ζυμαρικά (σπαγγέτι, πένες, χυλοπίτες, τραχανάς κλπ) | | 250γρ | 200γρ |
| 10.11 | Ρύζι | | 250γρ | 200γρ |

Ζ. ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΙΣ

1. Τα γραμμάρια αντιστοιχούν για κάθε μερίδα φαγητού,

Σύνολο μερίδας 520 γραμμάρια

2. Σε περίπτωση που κάποιος φιλοξενούμενος είναι διαβητικός δεν πρέπει να καταναλώνει τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη ή άμυλο. Ένας διαβητικός πρέπει να ακολουθεί ένα ισορροπημένο διαιτολόγιο που να περιέχει όλα τα τρόφιμα χωρίς απαγορεύσεις. Αποφεύγονται τα κορεσμένα λιπαρά οξέα που περιέχουν οι τροφές ζωικής προέλευσης, όπως το κόκκινο κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, κατσίκι), τα αυγά, το βούτυρο, τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα έχει το λευκό κρέας δηλαδή τα πουλερικά και τα ψάρια. Επομένως κόκκινο κρέας θα πρέπει να περιλαμβάνεται στην διατροφή **μια φορά την εβδομάδα** ή και πιο σπάνια, 1-2 φορές κοτόπουλο και ψάρι και τις υπόλοιπες μέρες της εβδομάδας θα πρέπει να καταναλώνονται λαχανικά και όσπρια και φρούτα. Επίσης θα πρέπει να καταναλώνονται γαλακτοκομικά προϊόντα μέτριας περιεκτικότητας λίπους, να μην μαγειρεύονται οι γαρνιτούρες (π.χ. ρύζι, πατάτες) μαζί με το κρέας γιατί απορροφάνε όλο το λίπος του κρέατος.

3. Σε περίπτωση φιλοξενούμενου με υπερτασική πίεση θα πρέπει να αποφεύγεται το αλάτι και τα έτοιμα βιομηχανοποιημένα τρόφιμα (π.χ. ζωμοί κρέατος, έτοιμες σούπες). Να προτιμώνται τρόφιμα χαμηλών λιπαρών, όπως τα αποβουτυρωμένα ή ημιαποβουτυρωμένα γάλατα και γιαούρτια. Να καταναλώνονται περισσότερα φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

Στο Καλοκαιρινό μενού θα αντικατασταθούν τα όσπρια με λαδερά.

Στις εορτές και στις νηστείες θα αντικατασταθούν με τα πατροπαράδοτα φαγητά.

Να ακολουθείται το πρότυπο του μηνιαίου προγράμματος (ενδεικτικό) με διαφοροποιήσεις σύμφωνα με την εποχή και τις ανάγκες των φιλοξενούμενων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

| |
|---------------------------------------|
| ΠΡΩΙΝΟ (ενδεικτικά) |
| 1 ποτήρι γάλα μακράς διάρκειας ή τσάι |
| Βούτυρο, ψωμί |
| Μαρμελάδα ή μέλι ή αυγό |

| | |
|--|---|
| ΠΡΟΤΥΠΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ) | |
| <i>Α' ΕΒΔΟΜΑΔΑ</i> | |
| ΔΕΥΤΕΡΑ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| Φασολάδα, τυρί φέτα ελιές, φρούτο, ψωμί | Ομελέτα, σαλάτα, ψωμί, |
| ΤΡΙΤΗ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| Κοτόπουλο με χυλοπίτες, σαλάτα, ψωμί, φρούτο | Μπριάμ, τυρί φέτα, ψωμί |
| ΤΕΤΑΡΤΗ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες ,τυρί φέτα, σαλάτα, ψωμί, φρούτο | τυρόπιτα, σαλάτα, |
| ΠΕΜΠΤΗ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| Ψάρι πλακί, σαλάτα με βραστά λαχανικά, φρούτο, ψωμί | πίτσα, σαλάτα, γιαούρτι |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| Αρακάς, τυρί φέτα, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | μακαρόνια με σάλτσα και τυρί τριμμένο, σαλάτα |
| ΣΑΒΒΑΤΟ | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | ΔΕΙΠΝΟ |
| Λαχανοντολμάδες, τυρί, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | Τυρόπιτα |
| ΚΥΡΙΑΚΗ | |

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μοσχάρι γιουβέτσι, τυρί, σαλάτα, ψωμί, γαλακτομπούρεκο | | Ριζότο, φρούτο |
| Β' ΕΒΔΟΜΑΔΑ | | |
| ΔΕΥΤΕΡΑ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Φακές, ελιές, τυρί φέτα, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Πατάτες με αυγά, σαλάτα |
| ΤΡΙΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Κοτόπουλο ψητό με πατάτες, τυρί, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Πίτσα, σαλάτα |
| ΤΕΤΑΡΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μουσακάς, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Τυρόπιτα, σαλάτα, γιαούρτι |
| ΠΕΜΠΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Ψάρι ψητό με ρύζι, χόρτα, φρούτο, ψωμί | | Μακαρόνια καρμπονάρα, σαλάτα, ψωμί |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Φασολάκια με πατάτες, τυρί φέτα, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Τορτελίνια καρμπονάρα, σαλάτα |
| ΣΑΒΒΑΤΟ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Γεμιστά με ρύζι και πατάτες, φρούτο, σαλάτα, ψωμί | | Ομελέτα, σαλάτα |
| ΚΥΡΙΑΚΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μοσχάρι κοκκινιστό με κολοκυθάκια, τυρί, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Σπανακόπιτα, γλυκό ταψιού |
| Γ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ | | |

| | | |
|--|--|---|
| ΔΕΥΤΕΡΑ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Ρεβίθια, τυρί φέτα, σαρδέλες παστές, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | τυρόπιτα, σαλάτα, φρούτο |
| ΤΡΙΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι & τριμμένο τυρί, σαλάτα, ψωμί | | Μπριάμ, τυρί φέτα, φρούτο ψωμί |
| ΤΕΤΑΡΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μουσακάς, σαλάτα, τυρί, φρούτο, ψωμί | | Σπανακόπιτα, σαλάτα, |
| ΠΕΜΠΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Ψάρι τηγανιτό με πατάτες τηγανιτές, χόρτα, φρούτο, ψωμί | | Τορτελίνια καρμπονάρα, σαλάτα |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Αγκινάρες αλά πολίτα, τυρί φέτα, ψωμί | | Ριζότο, σαλάτα, γιαούρτι |
| ΣΑΒΒΑΤΟ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Φασολάκια με πατάτες, τυρί φέτα, φρούτο, ψωμί | | Ομελέτα, σαλάτα, ψωμί, κρέμα καραμελέ, γιαούρτι |
| ΚΥΡΙΑΚΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Χοιρινό πρασοσέλινο, τυρί φέτα, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Πίτσα, κρέμα καραμελέ |
| <i>Δ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ</i> | | |
| ΔΕΥΤΕΡΑ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Γίγαντες, τυρί φέτα, σαρδέλες ή αυγό βραστό, φρούτο, ψωμί | | Μακαρόνια καρμπονάρα, σαλάτα, ψωμί |
| ΤΡΙΤΗ | | |

| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
|--|--|--|
| Κοτόπουλο σουβλάκι με πατάτες, σαλάτα, τυρί φέτα, φρούτο, ψωμί | | Σπανακόπιτα |
| ΤΕΤΑΡΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μπάμιες, τυρί φέτα, φρούτο, ψωμί | | Ομελέτα, σαλάτα, ψωμί |
| ΠΕΜΠΤΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με ρύζι, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Τυρόπιτα, σαλάτα, ψωμί |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Μελιτζάνες ιμάμ, τυρί φέτα, σαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Κοτόπιτα, σαλάτα, γιαούρτι, ψωμί |
| ΣΑΒΒΑΤΟ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Ψάρι βραστό σούπα, φρούτο, ψωμί | | Μακαρόνια με σάλτσα τομάτας & τυρί τριμμένο σαλάτα, ψωμί |
| ΚΥΡΙΑΚΗ | | |
| ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ | | ΔΕΙΠΝΟ |
| Χοιρινό λεμονάτο με πατάτες, τοματοσαλάτα, φρούτο, ψωμί | | Πίτσα, σαλάτα, ψωμί, κομπόστα ροδάκινο |
| <p>Στο Καλοκαιρινό μενού θα αντικατασταθούν τα όσπρια με λαδερά.</p> <p>Στις εορτές και στις νηστείες θα αντικατασταθούν με τα πατροπαράδοτα φαγητά.</p> <p>Να ακολουθείται το πρότυπο του μηνιαίου προγράμματος με διαφοροποιήσεις σύμφωνα με την εποχή και τις ανάγκες των φιλοξενουμένων</p> | | |