



23PROC013423315 2023-09-18

ΑΔΑ: ΨΘΒΚ469Η2Α-79Ζ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ & ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ  
ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΗ ΔΙΑΥΓΕΙΑ - ΚΑΤΑΧΩΡΗΤΕΑ ΣΤΟ ΚΗΜΑΔΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
Τμήμα: Προμηθειών & Τεχνικής Υποστήριξης  
Ταχ.Δ/νση: Β.Σοφίας 135 & Ζαχάρωφ Τ.Κ:115 21  
Πληροφορίες: Γ. ΚΑΡΟΥΝΤΖΟΣ  
Τηλέφωνο: 2132039742  
e-mail: [oikonomiko.karountzos@ekka.org.gr](mailto:oikonomiko.karountzos@ekka.org.gr)

Αθήνα 18-9-2023  
Αρ. Πρωτ. 9140

Προς: ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ  
e-mail: [apappa@pietris.gr](mailto:apappa@pietris.gr)  
[pietris@pietris.gr](mailto:pietris@pietris.gr)

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

**ΘΕΜΑ: Απευθείας ανάθεση για την σίτιση με δύο γεύματα την ημέρα (μεσημεριανό – βραδινό) , για δύο (2) μήνες των Ξενώνων Αττικής του ΕΚΚΑ CPV 15894200-3**

Το Εθνικό Κέντρο Κοινωνικής Αλληλεγγύης (ΕΚΚΑ) πρόκειται να προβεί στην ανάθεση για δύο (2) μήνες της σίτισης των Ξενώνων Αττικής του ΕΚΚΑ, με δύο γεύματα την ημέρα (μεσημεριανό-βραδινό), η οποία θα διενεργηθεί με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης, σύμφωνα με τα άρθρα 118 & 120 του Ν.4412/2016 και σύμφωνα με τις συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές, που επισυνάπτονται .

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

Απόφαση δέσμευσης πίστωσης Αρ. Πρωτ. 9061/15-9-2023 σε βάρος του ΚΑΕ 1519 του προϋπολογισμού του ΕΚΚΑ οικονομικού έτους 2023 ΑΔΑ: ΨΨ7Ν469Η2Α-ΧΞΝ Α/Α 491 ΑΔΑΜ: 23REQ013416442.

**Προϋπολογισμός δαπάνης 24.860,00€ συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.**

**Ημερομηνία & τρόπος υποβολής προσφοράς**

Παρακαλούμε την υποβολή σχετικής προσφοράς μέχρι την **Παρασκευή 22-9-2023 και ώρα 11:00** στα γραφεία (πρωτόκολλο) του ΕΚΚΑ (Δ/νση: Βασ. Σοφίας 135 & Ζαχάρωφ , ΤΚ 115 21).

Επισυναπτόμενα δικαιολογητικά προσφοράς

- Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ.
- Εκτύπωση της καρτέλας "Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης" από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxinet, 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. **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 θα αναφέρεται ότι ως ανάδοχος θα τηρείται όλες τις συμβατικές σας υποχρεώσεις

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφετε την τιμή μονάδος κατά άτομο την ημέρα και για τα δύο γεύματα, λαμβάνοντας υπόψη ότι κατά μέσο όρο η σίτιση αφορά εξήντα (60) άτομα ημερησίως.

Τα ως άνω δικαιολογητικά και η οικονομική προσφορά θα υποβληθούν σε ενιαίο κλειστό φάκελο στον οποίο αναγράφεται ο αποστολέας και τα στοιχεία της παρούσας πρόσκλησης, έως την **Παρασκευή 22-9-2023 και ώρα 11:00.**

Δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.

**Η συνολική διάρκεια της σύμβασης, είναι για δύο (2) μήνες από την υπογραφή της.**

**Για την σύναψη Σύμβασης απαιτείται εγγύηση καλής εκτέλεσης ύψους 810,00€.**

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 ΔΣ

Δρ. 'Αρτεμις Αναγνώτου-Δεδούλη

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ****Σίτισης με έτοιμα γεύματα των φιλοξενούμενων στους Ξενώνες ΕΚΚΑ**

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να πληρούν τις Τεχνικές προδιαγραφές που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας .

Απαιτείται, η συνυποβολή εγγράφου Τεχνικής Προσφοράς ψηφιακά υπογεγραμμένου.

Ο ανάδοχος λαμβάνει γνώση των Τεχνικών Προδιαγραφών και δεσμεύεται ότι θα συμμορφώνεται με όλους τους όρους της Τεχνικής Προδιαγραφής των υπηρεσιών, όπως αυτά περιγράφονται λεπτομερώς και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της Πρόσκλησης.

Οι όροι των Τεχνικών Προδιαγραφών είναι अपαράβατοι .

**Α. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Η ανάδοχη εταιρία θα πρέπει να διαθέτει άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για τη διασφάλιση της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα: **α) Πιστοποιητικό ISO 9001:2015** Πρότυπο Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας ή ισοδύναμο ή ανώτερο σε ισχύ.

**β) ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή ισοδύναμο, του παρασκευαστή** το οποίο διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, στις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα, την παραγωγή των γευμάτων και τη διάθεση για κατανάλωση.

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.

Οι ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες της ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.

Η επιτροπή αξιολόγησης έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιριών που συμμετέχουν στη διακήρυξη του διαγωνισμού χωρίς ειδοποίηση, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα

Αναλυτική περιγραφή του τρόπου λειτουργίας σε περίπτωση ανάθεσης έργου.

Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να είναι εγγεγραμμένος στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ)

Το ημερήσιο φαγητό θα μαγειρεύεται με παραδοσιακό τρόπο το πρωί της ίδιας ημέρας, που θα προσφέρεται για σίτιση και θα μεταφέρεται στους Ξενώνες του ΕΚΚΑ με κατάλληλο επαγγελματικό όχημα εφοδιασμένο με σχετική άδεια, εντός μιάμιση (11/2) ώρας από την παρασκευή του, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητάς του. Το φαγητό θα μεταφέρεται από τη μονάδα παρασκευής του και όχι από ενδιάμεση μονάδα.

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου μεταφοράς των ειδών και η προσκόμιση βεβαίωσης, από την αρμόδια υπηρεσία, ότι το αυτοκίνητο πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.

Το προσωπικό που εργάζεται στην επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει βιβλιάρια υγείας. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιαδήποτε 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.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή.

Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στον Ξενώνα σε ατομικές μερίδες σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής.

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.

Η υπηρεσία 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 Αναθέτουσα Αρχή 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

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να διαθέτουν:

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 +7οC επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη σταθερή ψύξη, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντήρησής του. Κατάψυξη σε Θ-18οC. Τα ζεστά φαγητά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία >60οC. Μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας των τροφίμων με κατάλληλο θερμόμετρο (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.

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.

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.

Επαρκή φυσικό φωτισμό (παράθυρα) ή τεχνητό φωτισμό. Πλήρης 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

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.

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

Η παροχή πόσιμου νερού να είναι επαρκής από εγκεκριμένη πηγή όπως ορίζει η νομοθεσία.

Το αποχετευτικό δίκτυο να είναι κατάλληλα κατασκευασμένο ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων (όχι ένδειξη σταγόνων, διαρροών υγρών αποβλήτων).

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.

Να μην υπάρχουν ενδείξεις περιπτώματων ζώων, μόλυνσης, κηλίδων, ζωντανών ή νεκρών παρασίτων.

Λήψη απαραίτητων μέτρων για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών με τα ενδεικνυόμενα 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.

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

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.

Το προσωπικό να μη βήχει και φτερνίζεται κοντά σε τρόφιμα και να μην κάθεται πάνω σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Χρήση αδιάβροχων επιδέσμων για την προστασία των εκτεθειμένων πληγών.

Η στολή ή ειδικός ιματισμός που φοράει το προσωπικό πρέπει να είναι καθαρός.

Γίνεται χρήση καλύμματος κεφαλής κατά το μαγείρεμα

Δεν επιτρέπεται το κάπνισμα στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων.

#### Ε. ΤΡΟΦΙΜΑ

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.

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.λ.π. για την αποφυγή μόλυνσης των τροφίμων.

Τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δε θα μαγειρευτούν θα πρέπει να πλένονται πολύ καλά.

Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλα κ.λ.π.) θα πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων.

#### ΣΤ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά.

Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιόλαδου θα χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.

Οι σάλτσες των φαγητών θα παρασκευάζονται από ντοματάκια «κονκασέ» ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.

Απαγορεύεται η χρήση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή γευμάτων.

Το αρνί θα είναι Α' ποιότητας

Το νωπό κρέας και ο νωπός κιμάς θα είναι από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας

Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, δε θα περιέχει κόκαλα εντός ή εκτός σάρκας (πλην ίσως ενός μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα)

Το νωπό κοτόπουλο θα είναι Α' ποιότητας χωρίς εντόσθια.

Η μπριζόλα θα είναι κόντρα από νωπό μοσχάρι ή χοιρινό Α' ποιότητας.

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της ΕΕ. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών.

Τα γιαούρτια να είναι με λιπαρά 2% ή πλήρη αεροστεγώς κλεισμένα.

Οι μερίδες του κρέατος θα καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.

Το λάδι των βραστών και νωπών σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις σαλάτες θα είναι 20 γρ./μερίδα.

Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα και καλοσερβιρισμένα σε ατομική συσκευασία.

Φαγητά όπως λαδερά και σουπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.

Θα χρησιμοποιούνται νωπά αυγά και όχι σκόνης αυγού

Τα ζυμαρικά και το ρύζι θα είναι Α' ποιότητας

#### **Z. ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΠΑΡΑΔΟΣΗ**

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

Να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα από ενδεδειγμένο ανθεκτικό υλικό για τρόφιμα, έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

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 .

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 +4οC.

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,

Το φρούτο αν έχει κοπεί σε μερίδες (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο.

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

## 23PROC013423315 2023-09-18

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



5.4	Μανταρίνι	τεμάχιο	100γρμ	70γρμ
5.5	Αχλάδι	τεμάχιο	200γρμ	150γρμ
5.6	Μπανάνα	τεμάχιο	200γρμ	150γρμ
5.7	Ροδάκινο	τεμάχιο	200γρμ	150γρμ
5.8	Βερίκοκα	τεμάχιο	100γρμ	70γρμ
5.9	Καρπούζι	τεμάχιο	500γρμ (με τη φλούδα)	300γρμ (με τη φλούδα)
5.10	Πεπόνι	τεμάχιο	300γρμ(με τη φλούδα)	250γρμ(με τη φλούδα)
5.11	Σταφύλι μερίδα	τεμάχιο	200γρμ	150γρμ
5.12	Λεμόνια	τεμάχιο	80γρμ	
	<b>Θ.6 ΣΑΛΑΤΕΣ</b>			
6.1	Λάχανο ωμό – καρότο ωμό	μερίδα	150γρμ – 50γρμ	90γρμμ – 20γρ
6.2	Μαρούλι – κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρμμ – 10γρμ	80γρμ – 5γρ
6.3	Ντομάτα	μερίδα	200γρμ	150γρμ
6.4	Αγγούρι	μερίδα	100γρμ	80γρμ
6.5	Ντομάτα – αγγούρι	μερίδα	150γρμ – 50γρμ	120γρμ – 30γρμ
6.6	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρμ	150γρ
6.7	Χόρτα (αντίδια – ραδίκια – βλήτα)	μερίδα	300γρμ	200γρμ
6.8	Κουνουπίδι ή μπρόκολο βραστό	μερίδα	200γρμ	150γρμ
6.9	Πατάτα-καρότα-κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρμ	80γρμ-30γρμ30γρμ
6.10	Πατατοσαλάτα		200γρμ	150γρμ
6.11	Ρώσικη, Τζατζικι, σκορδαλιά, ταραμοσαλάτα κλπ		150γρμ	125γρμ
6.12	Ανάμικτη Πράσινη		200γρμ	150γρμ
	<b>Θ.7 ΓΕΥΜΑΤΑ</b>			
7.1	Ομελέτα	μερίδα	150γρμ	150γρμ
7.2	Σπαγγέτι καρμπονάρα	μερίδα	250γρμ	250γρμμ
7.3	Τορτελίνια καρμπονάρα	μερίδα	250γρμ	250γρμ
7.4	Κοφτό μακαρονάκι με χταπόδι κλπ	μερίδα	250γρμ	250γρμ
7.5	Πιλάφι βουτύρου ή ριζότο	μερίδα	250γρμ	250γρμ
7.6	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρμ	250γρμ
7.7	Κριθαράκι με ζωμό ή βουτύρο	μερίδα	250γρμ	250γρ
7.8	Μακαρονάκι με ζωμό ή βουτύρο	μερίδα	250γρμ	250γρμ
7.9	Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά	μερίδα	200γρμ – 100γρμ	150γρ – 80γρμ

7.10	Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτέν	μερίδα	300γρμ	250γρμ
7.11	Παστίτσιο ή Μουσακάς	μερίδα	400γρμ	300γρμ
7.12	Σούπα με κοτόπουλο ή μοσχάρι, ρύζι	μερίδα	250γρμ	200γρμ
7.13	Κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό – σούπα (αυγολέμονο)	μερίδα	200γρμ – 250γρμ	150γρμ – 200γρμ
7.14	Κοτόπουλο ψητό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμ
7.15	Κοτόπουλο βραστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμ
7.16	Κοτόπουλο κοκκινιστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμμ
7.17	Κοτόπουλο λεμονάτο με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γμ
7.18	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρμ – 200γρμ	180γρμ – 150γρμ
7.19	Κοτόπουλο με μπάμιες ή αρακά	μερίδα	250γρμ – 200γρμ	180γρμ – 150γρμ
7.20	Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο ή χοιρινό με συνοδευτικό	2 τεμάχια	250γρμ	200γρμ
7.21	Μοσχάρι ψητό ή κοκκινιστό ή λεμονάτο ή βραστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμ
7.22	Μοσχάρι με αρακά ή φασολάκια	μερίδα	200γρμ – 200γρμ	180γρμ – 150γρμ
7.23	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	μερίδα	200γρμ – 300γρμ	180γρμ – 250γρμ
7.24	Μοσχάρι βραστό με πατάτες – κολοκυθάκια - καρότα	μερίδα	200γρμ – 200γρμ – 60γρμ – 60γρμ	180γρ – 180γρμ – 40γρμ – 40γρμ
7.25	Αρνί ή κατσίκι ψητό με συνοδευτικό	μερίδα	350γρμ	300γρμ
7.26	Μπριζόλα χοιρινή με συνοδευτικό	μερίδα	300γρμ	250γρ
7.27	Χοιρινό ψητό – κοκκινιστό – λεμονάτο- πράσο- σέλινο	μερίδα	200γρμ	250γρ
7.28	Μπιφτέκι ψητό ή φούρνου με συνοδευτικό	μερίδα	200γρμ	150γρμ
7.29	Σουτζουκάκια με συνοδευτικό	μερίδα	200γρμ	150γρμ
7.30	Κεφτέδες με συνοδευτικό	μερίδα	200γρμ	150γρμ
7.31	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρμ	300γρμ
7.32	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	350γρμ	300γρμ
7.33	Κανελόνια	μερίδα	350γρμ	300γρμ
7.34	Παπουτσάκια μελιτζάνες	μερίδα	350γρμ	300γρμμ
	<b>Θ.8 ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ</b>			
8.1	Φακές – ρεβίθια – φασολάδα – γίγαντες φούρνου	μερίδα	400γρμ	300γρμ

8.2	Φασολάκια λαδερά ή μπάμιες ή αρακάς ή αγκινάρες αλά πολίτα ή μελιτζάνες μιάμ με πατάτες ή τουρλού	μερίδα	250γρμ – 250γρμμ	200γρ – 200γρμ
8.3	Σπανακόρυζο - Λαχανόρυζο	μερίδα	400γρμ	300γρμ
8.4	Μπριάμ	μερίδα	400γρμ	300γρμ
8.5	Γεμιστά με ρύζι	μερίδα	300γρμ	300γρμ
	<b>Θ.9 ΨΑΡΙΑ</b>			
9.1	Ψάρι (κατεψυγμένο) ψητό ή τηγανητό ή βραστό ή πλακί (πέρκα, βακαλάος, γλώσσα) με συνδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμ
9.2	Ψάρι βραστό σούπα	μερίδα	250γρμ	200γρμ
9.3	Ψάρι φρέσκο (γαύρος, μαρίδα, σαρδέλα κλπ) με συνοδευτικό	μερίδα	250γρμ	200γρμ
9.4	Θαλασσινά( χταπόδι, καλαμάρι, σουπιές κλπ)	μερίδα	250γρμ	200γρμ
	<b>I.10 ΣΥΝΟΔΕΤΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</b>			
10.1	Αυγό βραστό		60γρμ	60γρμ
10.2	ελιές		80γρμ	80γρμ
10.3	σαρδέλες		80γρμ	80γρμ
10.4	Πατάτα βραστή		200γρμ	150γρμ
10.5	Πατάτα πουρές		200γρμ	150γρμ
10.6	Πατάτες τηγανητές		200γρμ	150γρμ
10.7	Πατάτα ψητή (φούρνου)		200γρμ	150γρμ
10.8	Βραστά λαχανικά (Πατάτα – κολοκύθι – καρότα)		100γρμ-50γρμ-50γρμ	80γρμ-30γρμ-30γρμ
10.9	Ψητά λαχανικά (Πατάτα – κολοκύθι – καρότα-πιπεριές )		100γρμ-30γρμ-40γρμ-30γρμ	60γρμ-30γρμ-30γρμ-30γρμ
10.10	Ζυμαρικά (σπαγγέτι, πένες, χυλοπίτες, τραχανάς κλπ)		250γρμ.	200γρμ.
10.11	Ρύζι		250γρμ.	200γρμ

**Κ. 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 ζωικής προέλευσης τροφές, 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 φιλοξενουμένων

<b>ΠΡΟΤΥΠΟ ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ)</b>			
<b>Α' ΕΒΔΟΜΑΔΑ</b>			
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 πολιτα 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	
<b>Β' ΕΒΔΟΜΑΔΑ</b>			
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 πολιτα, 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	
Δ ΕΒΔΟΜΑΔΑ			
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>			