

ΠΡΟΣ : Προμηθευτές
(Ατομικές Επιχειρήσεις, Εταιρίες,
Συνεταιρισμοί)

ΠΕΔΙΟ ΒΟΛΗΣ ΚΡΗΤΗΣ
Δ' ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚ. ΥΠΗΡ.
ΔΝΣΗ ΠΡΟΜ. & ΣΥΜΒ. (Δ3)
ΤΜΗΜΑ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ
Τηλ. 2821026774
Φ.600.1/331/73585
Σ.1323
Χανιά, 21 Ιουλ 20

ΚΟΙΝ : ΠΒΚ/Γ'ΚΥΠ

ΘΕΜΑ : Προμήθειες - Συμβάσεις

ΣΧΕΤ : Υπ' Αριθμ. 36/2020 Commitment ΠΒΚ

1. Έχοντας λάβει υπόψη :

α. Τις διατάξεις του ΝΔ 721/70 «Περί Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των ΕΔ».

β. Τις διατάξεις του Ν.4412/16 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών & Υπηρεσιών».

γ. Το Αρ. Πρωτ.3800/14-06-2017/ΕΑΑΔΗΣΥ/Κατευθυντήρια οδηγία 20 «Λόγοι Αποκλεισμού από τις Διαδικασίες Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων».

δ. Το σχετικό με το οποίο αποφασίστηκε η ανάληψη της υποχρέωσης σε βάρος Π/Υ ΠΒΚ.

ε. Λόγω της κατεπείγουσας ανάγκης για την παροχή υπηρεσιών λειτουργίας και εκμετάλλευσης των εστιατορίων του Πεδίου Βολής Κρήτης και καθότι η ανοιχτή διαγωνιστική διαδικασία βρίσκεται σε εξέλιξη

προσκαλούμε

τους ενδιαφερόμενους να υποβάλουν προσφορές για την παροχή υπηρεσιών λειτουργίας και εκμετάλλευσης των εστιατορίων του Πεδίου Βολής Κρήτης (CPV 55300000), σύμφωνα με το Παράρτημα «Α». Ο εκτιμώμενος προϋπολογισμός για την υπόψη παροχή υπηρεσιών είναι δεκαεπτά χιλιάδες ευρώ (19.000,00€) χωρίς ΦΠΑ. Η διαδικασία θα πραγματοποιηθεί με απευθείας ανάθεση με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, μέχρι την ολοκλήρωση της νέας διαγωνιστικής διαδικασίας και την ανάδειξη Αναδόχου.

2. Κατόπιν των παραπάνω, παρακαλούμε να μας καταθέσετε την προσφορά σας, μέχρι την 24 Ιουλ 20 και ώρα 14:00 καθώς και τα παρακάτω:

α. Υπεύθυνη δήλωση ότι αποδέχεστε τους όρους του Παραρτήματος «Α» της παρούσης.

β. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας.

γ. Βεβαίωση ασφαλιστικής ενημερότητας.

δ. Απόσπασμα ποινικού μητρώου με ημερομηνία έκδοσης έως τρεις μήνες πριν από την υποβολή τους ή υπεύθυνη δήλωση, που να προκύπτει, ότι δεν έχουν καταδικασθεί με τελεσίδικη δικαστική απόφαση, για κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, αφορά και στα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή στα πρόσωπα που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό.

ε. Πιστοποιητικό για εφαρμογή εγκεκριμένου συστήματος διαχείρισης κρίσιμων σημείων που εκδίδεται από διαπιστευμένο φορέα, που να βεβαιώνει την τήρηση του προτύπου ISO 22000:2005 καθώς και την τήρηση του προτύπου ISO 9001:2015. Στην περίπτωση Κοινοπραξίας, η παρούσα απαίτηση ισχύει για κάθε έναν εταίρο ανάλογα με το πεδίο ειδικότητας/ τεχνογνωσίας που προσφέρει.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις προσφορές τους στη διεύθυνση:

Πεδίο Βολής Κρήτης
Δ' Κλάδος Οικονομικών Υπηρεσιών/Διεύθυνση Προμηθειών και Συμβάσεων
Ακρωτήρι, Χανιά Κρήτης, Τ.Κ. 73100

είτε με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο στη διεύθυνση: cpb@namfi.gr

3. Η πρόσκληση θα αναρτηθεί στην ηλεκτρονική σελίδα www.namfi.gr/procurement-announcements.

4. Χειρίστρια θέματος: Δντρια ΠΒΚ/Δ' ΚΟΥ/ΔΠΣ/ΤΣ, Υπλγός (ΥΠ) Ντουμπαρατζή Δέσποινα, τηλ. 2821026781.

Ακριβές Αντίγραφο

Υππγος Κλεάνθης Καρατσίν
Διοικητής

Υπλγός (ΥΠ) Δέσποινα Ντουμπαρατζή
Δντρια Προμ.& Συμβάσεων

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» Ειδικό Όροι

«Β» Σχέδιο Σύμβασης

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

ΑΡΘΡΟ 1

Περιγραφή Εστιατορίων – Δυνατότητες

1.1 Τα εστιατόρια του Πεδίου Βολής Κρήτης (ΠΒΚ) λειτουργούν υπό το σύστημα αυτοεξυπηρετήσεως (SELF SERVICE) των σιτισμένων, όπου θα επιλέγονται από σειρά διανομής, έτοιμα πιάτα σερβιρισμένα από το προσωπικό της εταιρείας.

1.3 Τα εστιατόρια του ΠΒΚ απαιτείται να δύναται να εξυπηρετούν ταυτόχρονα (και με πακέτα αν απαιτηθεί) επτακόσιους (700) σιτιζομένους ανά γεύμα ημερησίως, για όλους τους τύπους φαγητών που αναφέρονται στα ΜΕΝΟΥ των Προσθηκών των Ειδικών Όρων.

ΑΡΘΡΟ 2

Προσφερόμενες Τιμές

2.1 Οι τιμές που θα προσφέρουν οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό θα υποβληθούν ολογράφως και αριθμητικώς σε ΕΥΡΩ, εκφραζόμενες σε ακέραιο αριθμό ή δεκαδικό αριθμό με έως ένα δεκαδικό ψηφίο και θα βασίζονται στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ (Προσθήκες Ειδικών Όρων), λαμβανομένων υπ' όψη και των ευκολιών που παρέχονται από το ΠΒΚ ξεχωριστά για κάθε :

- 2.1.1 Πρόγευμα.
- 2.1.2 Γεύμα.
- 2.1.3 Δείπνο.
- 2.1.4 Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό
- 2.1.5 Πακεταρισμένο φαγητό κρύο
- 2.1.6 Πακεταρισμένο πρόγευμα

2.2 Οι συμβατικές τιμές θα ισχύσουν για όλη την διάρκεια της σύμβασης. Τυχόν αναπροσαρμογή των τιμών είναι δυνατή, μόνο στην περίπτωση ανανέωσης της σύμβασης και κατόπιν έγκρισης αντίστοιχου αιτήματος από τον Ανάδοχο κατά την έγγραφη αποδοχή της ανανέωσης.

ΑΡΘΡΟ 3

Κρίση Προσφορών

3.1 Κριτήριο κατακύρωσης των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού είναι η μικρότερη συνολική τιμή για τα έξι (6) είδη γευμάτων, η οποία υπολογίζεται ως το άθροισμα των γινομένων των επιμέρους προσφερόμενων τιμών για κάθε γεύμα ξεχωριστά, πολλαπλασιαζόμενων επί των αντιστοίχων συντελεστών βαρύτητας όπως αυτοί απεικονίζονται παρακάτω :

α/α	Είδος	Συντελεστής Βαρύτητας
1	Πρόγευμα	0,25
2	Γεύμα	0,31
3	Δείπνο	0,26
4	Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό	0,11
5	Πακεταρισμένο φαγητό κρύο	0,01
6.	Πακεταρισμένο Πρόγευμα	0,06
	ΣΥΝΟΛΟ:	1,00

3.2 Η προσφερόμενη τιμή για το είδος «Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό» δεν πρέπει να υπερβαίνει το σαράντα τις εκατό (40%) επιπλέον του μέσου όρου των προσφερόμενων τιμών των ειδών «Γεύματος» και «Δείπνου». Σε περίπτωση που υποβληθεί προσφορά στην οποία η τιμή του είδους «Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό» υπερβαίνει το σαράντα τις εκατό (40%) επιπλέον του μέσου όρου των προσφερόμενων τιμών των ειδών «Γεύματος» και «Δείπνου», αυτή θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Για παράδειγμα, εάν η προσφερόμενες τιμές για το «Γεύμα» και το «Δείπνο» είναι 7,00€ και 6,00€ αντίστοιχα, ο μέσος όρος είναι 6,50€ και κατά συνέπεια η προσφερόμενη τιμή για το «Πακέτο Ζεστό» δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από 9,10€ (6,5 x 1,4).

3.3 Στον παρακάτω πίνακα αναλύεται παράδειγμα ανάδειξης μειοδότη μεταξύ δύο συμμετεχόντων, σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα της παραπάνω παραγράφου:

Διαγωνιζόμενος/Είδος Γεύματος	A	B
Πρόγευμα	3 ευρώ	2 ευρώ
Γεύμα	9 ευρώ	8 ευρώ
Δείπνο	9 ευρώ	8 ευρώ
Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό	6 ευρώ	10 ευρώ
Πακεταρισμένο φαγητό κρύο	8 ευρώ	8 ευρώ
Πακεταρισμένο Πρόγευμα	6 ευρώ	7 ευρώ

Συνολική Προσφερόμενη τιμή Διαγωνιζόμενου A= (3X0,25) + (9X0,31) + (9X0,26) + (6X0,01) + (8X0,11) + (6X0,06) = 7,18 ευρώ.

Συνολική Προσφερόμενη τιμή Διαγωνιζόμενου B= (2X0,25) + (8X0,31) + (8X0,29) + (10X0,01) + (8X0,11) + (7X0,06) = 6,7 ευρώ.

Άρα, μειοδότης είναι ο προσφέρων B.

3.4 Επίσης οι υποψήφιοι ανάδοχοι υποχρεούνται στην προσφορά τους να συνεκτιμήσουν:

3.4.1 Τις τυχόν διαφορές οι οποίες προκύπτουν στο κόστος λόγω παρασκευής ειδικού μενού για ημέρες νηστείας και εορτές (Χριστούγεννα, Πάσχα, Πρωτοχρονιά κλπ).

3.4.2 Τυχών έκτακτες αφίξεις ή εκδηλώσεις και άλλες περιπτώσεις κατά τις οποίες μπορεί να ζητηθεί από το ΠΒΚ η παρασκευή έκτακτου μενού στην τιμή του κανονικού γεύματος.

3.4.3 Την παρασκευή φαγητών δίαιτας για τους ασθενείς κατόπιν ιατρικής γνωμάτευσης, στην ίδια τιμή. Τα φαγητά αυτά θα βασίζονται σε αντίστοιχα ημερήσια μενού τα οποία θα παρασκευάζονται κατάλληλα.

3.4.4 Την παρασκευή φαγητών νηστείας και πέραν των αναφερομένων στο ειδικό μενού νηστείας ημερών, κατόπιν έγκαιρης εκδήλωσης ενδιαφέροντος των σπιτιζομένων σε περιόδους νηστείας.

3.4.5 Την παρασκευή χορτοφαγικού μενού ή μενού που δεν περιέχει χοιρινό κατόπιν έγκαιρης εκδήλωσης ενδιαφέροντος των σπιτιζομένων.

ΑΡΘΡΟ 4 **Παρεχόμενες Ευκολίες**

4.1 Οι ευκολίες που παρέχονται στον Ανάδοχο χωρίς αυτός να έχει καμία οικονομική επιβάρυνση είναι:

4.1.1 Ηλεκτρική ενέργεια

4.1.2 Νερό

4.1.3 Δίκτυο αποχετεύσεως (αποχέτευση γενικά)

4.1.4 Καύσιμη ύλη (πετρέλαιο κλπ) για θέρμανση και μαγειρική.

4.1.5 Χώροι:

4.1.5.1 Εστιατορίων, εμβαδού 500μ²στα οποία είναι δυνατή η εξυπηρέτηση έως 700 ατόμων.

4.1.5.2 Μαγειρείων, Αποθηκών τροφίμων, Γραφείων και ψυκτικών θαλάμων (700 μ²).

4.1.5.3 Οι ανωτέρω χώροι μπορούν να αυξομειωθούν με απόφαση του Δκτή ΠΒΚ όπως επίσης να χρησιμοποιηθούν από το ΠΒΚ σε ειδικές περιπτώσεις.

4.1.6 Εξοπλισμός σε εγκατεστημένα υλικά, έπιπλα και σκεύη των μαγειρείων, εστιατορίων, αποθηκών όπως αυτά φαίνονται στην Προσθήκη «15» των Ειδικών Όρων .

4.2 Το προσωπικό του αναδόχου που απασχολείται στα εστιατόρια – μαγειρεία δύναται να χρησιμοποιεί τα οχήματα του ΠΒΚ που εκτελούν προγραμματισμένα δρομολόγια μεταφοράς προσωπικού του, όποτε και εάν αυτό είναι εφικτό.

ΑΡΘΡΟ 5 **Τεχνικοί Προσδιορισμοί**

5.1 Οι βασικές διαδικασίες που οφείλει ο Ανάδοχος να ακολουθεί για την εκτέλεση της σύμβασης είναι:

5.1.1 Τα δεκατέσσερα (14) ΜΕΝΟΥ, της Προσθήκης «2» των Ειδικών Όρων, θα επαναλαμβάνονται μετά την ολοκλήρωσή τους ώστε να υπάρχει αντιστοιχία κατά ημέρα της εβδομάδας. Είναι δυνατόν μετά από γραπτή αιτιολογημένη αίτηση του αναδόχου και έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, να υιοθετηθεί αλλαγή στη σειρά των ΜΕΝΟΥ.

5.1.2 Κατά τη διάρκεια προετοιμασίας και παρασκευής της παρεχόμενης σίτισης πρέπει να εφαρμόζονται επακριβώς και με μεγάλη σχολαστικότητα οι αυστηροί κανονισμοί και οι προκαθορισμένες προδιαγραφές του συστήματος ISO 22000:2005.

5.1.3 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί εκ των προτέρων στο ΠΒΚ τους εκάστοτε προμηθευτές του και επιπλέον τις προδιαγραφές φυσικοχημικές-μακροσκοπικές και οργανοληπτικές τις οποίες πρέπει βάσει του συστήματος να έχει για τα μενού που θα σερβίρει. Οι προμηθευτές πρέπει να εφαρμόζουν αντίστοιχο σύστημα διαχείρισης κρίσιμων σημείων (κατά ISO 22000:2005 ή HACCP) καθώς και σύστημα διαχείρισης ποιότητας κατά ISO 9001:2015 στις παραγωγικές διαδικασίες των υλικών που παράγουν και ο Ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να το αποδείξει κατόπιν αιτήματος του ΠΒΚ. Σε περιπτώσεις που οι προμηθευτές του Αναδόχου προμηθεύουν τρόφιμα που δεν καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας τροφίμων όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία, ή οι προμηθευτές δεν εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις τους κατά τρόπο άψογο με βάση την καλή πίστη και τα χρηστά συναλλακτικά ήθη και εφόσον αυτό δηλωθεί εγγράφως από το ΠΒΚ με αντίστοιχη αιτιολογημένη έκθεση, ο Ανάδοχος υποχρεούται να αποκλείει τους υπόψη προμηθευτές του περαιτέρω και εν συνεχεία να ενημερώνει για τους νέους.

5.1.4 Η προετοιμασία των κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, θα γίνεται σε διαφορετικό χώρο, με ξεχωριστό εξοπλισμό, με βάση το χρωματικό κώδικα, προς αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων.

5.1.5 Τα τρόφιμα απαιτείται να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης-προετοιμασίας- παρασκευής- παράδοσης στην μονάδα από έντομα, τρωκτικά κλπ.

5.1.6 Η μεταφορά, εσωτερική διακίνηση και οι παραλαβές των προμηθειών απαιτείται να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους αυστηρούς κανονισμούς και τις προκαθορισμένες προδιαγραφές του συστήματος ISO 22000:2005.

5.1.7 Η μεταφορά των προμηθειών στο ΠΒΚ απαιτείται να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του Αναδόχου ή των προμηθευτών του. Η εκφόρτωση των προμηθειών θα γίνεται με ευθύνη του Αναδόχου.

5.1.8 Ανάλογα με το είδος του προϊόντος και το μενού της ημέρας, τα υλικά αποθηκεύονται με ευθύνη του Αναδόχου, ο οποίος ευθύνεται για την γενικότερη διαχείριση του αποθέματος της αποθήκης. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές υγιεινής ISO 22000:2005 με ευθύνη του Αναδόχου.

5.1.9 Επί του τρόπου παρασκευής του συσσιτίου θα εφαρμόζονται επακριβώς οι διεθνώς παραδεδομένοι όροι καθοριζόμενοι από τους οδηγούς υγιεινής του ΕΦΕΤ και ISO 22000:2005 για εταιρείες μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.

5.2 Για τα προψημένα - κατεψυγμένα φαγητά που επιτρέπεται να σερβίρονται ΜΟΝΟ στα δέκα (10) πακέτα ζεστού φαγητού (LUNCH BOX) των μενού 1-14 ισχύουν εκτός των υπολοίπων και τα παρακάτω :

5.2.1. Η Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού του Αναδόχου, απαιτείται να διαθέτει σύστημα Cook-Freeze ή ανάλογης πιστοποιημένης διαδικασίας και τις απαραίτητες πιστοποιήσεις κάθε παρτίδας φαγητού για την απόλυτη διαδικασία της ψύξης (δηλαδή θερμοκρασία εισόδου φαγητών στις συσκευές ταχείας ψύξης, θερμοκρασία εξόδου από τις συσκευές και διάρκεια ψύξεως).

5.2.2 Για την Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού απαιτείται να αποδεικνύεται απαραίτητως, **επί ποινή αποκλεισμού** σε περίπτωση έλλειψης, η πιστή τήρηση συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO 9001:2015 και διαχείρισης τροφίμων ISO 22000:2005 σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

5.2.3 Η Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού που θα υποδειχθεί είναι δεσμευτική για την ανάδοχο εταιρεία και απαιτείται να είναι υψηλών προδιαγραφών με σύγχρονο εξοπλισμό που να διασφαλίζει την ασφαλή παρασκευή του συσσιτίου, τον έλεγχο και καθορισμό των προδιαγραφών των πρώτων υλών και να εφαρμόζει και τηρεί την προβλεπόμενη νομοθεσία για λειτουργία επιχειρήσεων του συγκεκριμένου αντικειμένου. Η αρχική Κεντρική Μονάδα Παρασκευής που θα δηλωθεί από τον Ανάδοχο δύναται να αλλάξει εάν στην διάρκεια της σύμβασης αποδειχθεί ότι δεν ανταποκρίνεται πλέον στις ποιοτικές προδιαγραφές που ορίζονται από αυτήν την σύμβαση, κατόπιν αιτήματος του ΠΒΚ ή του Αναδόχου. Και στις δύο περιπτώσεις η επιλογή νέας Κεντρικής Μονάδας Παρασκευής απαιτείται να πληροί τις απαραίτητες προδιαγραφές, να συμμορφώνεται πλήρως με τους όρους του παρόντος και να είναι αποδοχής και των δύο μερών. Σε περίπτωση που η κεντρική Μονάδα Παρασκευής αποδεδειγμένα δεν πληροί τις ανωτέρω απαιτήσεις, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρασκευάζει το φαγητό των πακέτων στα εστιατόρια του ΠΒΚ.

5.2.4 Η παρασκευή του παρεχόμενου φαγητού θα πραγματοποιείται ως εξής:

5.2.4.1 Μαγείρεμα και Κατάψυξη: Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται στην Κεντρική Μονάδα Παρασκευής της Αναδόχου Εταιρείας όπου το φαγητό προετοιμάζεται και μαγειρεύεται, στην συνέχεια καταψύχεται και αποστέλλεται στο ΠΒΚ για αποθήκευση.

5.2.4.2 Αναγέννηση και Σερβίρισμα: Στο μαγειρείο του ΠΒΚ το φαγητό αναγεννιέται από την κατεψυγμένη μορφή στην οποία στάλθηκε από την Κεντρική Μονάδα Παρασκευής και στη συνέχεια τοποθετείται στο πακέτο για διανομή.

5.2.5 Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται θα πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας τροφίμων όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία και σύμφωνα με τους όρους που ισχύουν για τα υπόλοιπα τρόφιμα των μενού της Σύμβασης που θα μαγειρεύονται στα εστιατόρια του ΠΒΚ.

5.2.6 Θα εξασφαλίζεται η δυνατότητα ελέγχου στις ανωτέρω εγκαταστάσεις από εκπροσώπους του ΠΒΚ σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} Ταξιαρχίας Πεζικού κατά την διάρκεια της παραγωγής ή πριν από αυτήν κατά την κρίση της υπηρεσίας. Σε περίπτωση που οι εγκαταστάσεις της Κεντρικής Μονάδας βρίσκονται

εκτός του Ν. Χανίων τα έξοδα του προσωπικού που θα προσέρχεται για έλεγχο θα βαρύνουν τον ανάδοχο. Αυτή η αποζημίωση αφορά τη δυνατότητα επίσκεψης τριμελούς επιτροπής μια φορά ανά τρίμηνο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας και θα υπολογίζεται βάσει των προβλεπομένων από την υπηρεσία αποζημιώσεων για την εκτός έδρας εργασία του προσωπικού. Σε περίπτωση που απαιτείται έλεγχος των εγκαταστάσεων σε πιο συχνά διαστήματα, από υπαιτιότητα της εταιρείας, θα ακολουθείται η ίδια διαδικασία για την αποζημίωση διαφορετικά εφόσον ο έλεγχος γίνεται για κάλυψη αναγκών του ΠΒΚ (π.χ. έκτακτος έλεγχος) η αποζημίωση θα καταβάλλεται από αυτό.

5.2.7 Όλες οι μεταφορές από την εταιρεία παρασκευής στις εγκαταστάσεις του ΠΒΚ και η διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων αποτελεί ευθύνη και δαπάνη του Αναδόχου.

5.2.8 Ο Ανάδοχος θα παραθέτει το φαγητό σε πακέτο στον χώρο και στον χρόνο που θα του υποδεικνύονται στην περιοχή βολών του Χώρου Εκτόξευσης, έχοντας την ευθύνη προετοιμασίας-μεταφοράς –διανομής των πακέτων με δικό του προσωπικό και μέσα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να παραδίνεται για κατανάλωση, ζεστό.

5.2.9 Όλα τα είδη που περιέχονται στο πακέτο θα είναι στις προβλεπόμενες ποσότητες που αναφέρονται αναλυτικά στα μενού και στους όρους της Σύμβασης και θα περιέχονται σε ειδικές συσκευασίες μιας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα. Παρέκκλιση στο βάρος επιτρέπεται μόνο στα μαγειρευμένα φαγητά, σε ποσοστό το μέγιστο έως 10%, εφόσον από ελέγχους διαπιστωθεί ότι υφίσταται εξίσου ως απόκλιση ή ως υπέρβαση από το προβλεπόμενο, σε ποσοστό πακέτων τυχαίας δειγματοληψίας.

5.2.10 Το βάρος στα προψημένα κατεψυγμένα αναφέρεται ως καθαρή μαγειρευμένη πρώτη ύλη χωρίς σάλτσες και πρόσθετα υλικά.

5.2.11 Η παράθεση του φαγητού θα γίνεται σε πακέτα ειδικής συνθέσεως και συσκευασίας με σήμανση καταλληλότητας για τρόφιμα στην 1^η και 2^η συσκευασία αυτών.

5.3 Το ΠΒΚ θα γνωστοποιεί στον Ανάδοχο τον απαιτούμενο αριθμό προγευμάτων, γευμάτων, δείπνων καθώς και πακέτων αυτών για κάθε ημερομηνία, τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα. Σε περιπτώσεις απροειδοποίητης άφιξης ανδρών εκπαιδευομένων Μονάδων ή τυχόν αύξηση της δοθείσας παραγγελίας λόγω υπηρεσιακών αναγκών (π.χ. υπερωριακά γεύματα λόγω καθυστέρησης εκτέλεσης των προγραμματισμένων βολών), θα ειδοποιεί εκτάκτως και το συντομότερο δυνατόν τον Ανάδοχο, για την παροχή κανονικού γεύματος, εάν ο Ανάδοχος έχει τέτοια δυνατότητα. Διαφορετικά ο Ανάδοχος θα παρέχει το φαγητό από το έκτακτο ΜΕΝΟΥ (Προσθήκη «4» των Ειδικών Όρων).

5.4 Τα φαγητά που παραγγέλλονται και δεν καταναλώνονται θα επιστρέφονται στο ΠΒΚ και θα διατίθενται κατά την κρίση του. Ο Ανάδοχος θα πληρώνεται με βάση τον αριθμό των παραγγελλομένων από το ΠΒΚ και αντίστοιχα παρασκευασμένων από αυτόν προγευμάτων, γευμάτων, δείπνων και πακέτων, όχι επί των αναλωμένων.

ΑΡΘΡΟ 6 **Παραλαβή Προμηθειών**

6.1 Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των υλικών πραγματοποιείται σε ημερήσια βάση από τριμελή τουλάχιστον επιτροπή παρουσία του Αναδόχου ή του νομίμου

εκπροσώπου του ο οποίος οφείλει να καταγράψει πίσω από το δελτίο αποστολής την θερμοκρασία παραλαβής των τροφίμων και να υπογράψει ολογράφως επί αυτού. Η επιτροπή παραλαβής θα παρακολουθεί τα στάδια της παρασκευής όλων των ειδών που θα γίνονται απαραίτητα στο χώρο παρασκευής των εστιατορίων του ΠΒΚ. Απόδειξη παραλαβής θα αποτελεί το ημερήσιο δελτίο κινήσεως εστιατορίων του ΠΒΚ που θα εκδίδεται με μέριμνα του Αναδόχου και θα υπογράφεται από την επιτροπή του ΠΒΚ. Επίσης έλεγχος θα γίνεται και στην μονάδα παραγωγής για τα έτοιμα προψημένα γεύματα και στην περίπτωση που η Κεντρική Μονάδα παραγωγής τους βρίσκεται εκτός του Ν. Χανίων θα ακολουθούνται οι διαδικασίες ελέγχου που περιγράφονται στο Άρθρο 5 των Ειδικών Όρων.

6.2 Η ποιοτική παραλαβή μπορεί να πραγματοποιηθεί και ελεγχθεί με τους παρακάτω τρόπους αθροιστικά ή διαζευκτικά :

6.2.1 Με μακροσκοπική εξέταση των ειδών και ειδικότερα σε περίπτωση αμφιβολιών που αφορούν την ποιότητα και υγιεινή, σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} ΤΑΞΙΑΡΧΙΑΣ ΠΕΖΙΚΟΥ.

6.2.2 Με εργαστηριακή εξέταση [Μικροβιολογικές εργαστηριακές εξετάσεις σε συστηματική βάση από το εργαστήριο ελέγχου τροφίμων του ΚΒΙΕΣ (Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού) ή από εξωτερικό ιδιωτικό εργαστήριο].

6.2.3 Με πρακτική (οργανοληπτική) δοκιμή.

6.2.4 Με χημικό, ιστολογικό έλεγχο στο ΚΒΙΕΣ.

6.3 Επίσης θα ελέγχεται η τήρηση αρχείων παρακολούθησης και ελέγχου των Κρισίμων Σημείων – Ελέγχου όπως αναφέρονται στο ISO 22000:2005 και επιπλέον οι προβλεπόμενες διαδικασίες επιβεβαίωσης της αποτελεσματικότητας της μελέτης (εργαστηριακοί έλεγχοι GMP'S τήρησης προληπτικών οδηγιών υγιεινής) καθώς και ο φάκελος διαδικασιών εξυγίανσης, όποτε το ΠΒΚ κρίνει σκόπιμο μερίμνει του Αξιωματικού (ΥΙΚ) της 5^{ης} ΤΑΞΙΑΡΧΙΑΣ ΠΕΖΙΚΟΥ και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ (εάν υφίσταται).

6.4 Τυχόν δειγματοληψία που θα απαιτηθεί, πραγματοποιείται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, ενώ η αξία των δειγμάτων επιβαρύνει τον Ανάδοχο.

6.5 Η επιτροπή που έχει ορισθεί μπορεί όποτε κριθεί απαραίτητο να ενισχυθεί και με πραγματογνώμονα.

ΑΡΘΡΟ 7

Χρησιμοποίηση Χώρων Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού Εστιατορίων ΠΒΚ (Επισκευές, Συντήρηση, Φθορές κ.λ.π.).

7.1 Ο χώρος και ο εξοπλισμός των εστιατορίων, μαγειρείων και αποθηκών αυτών, ανήκουν στο ΠΒΚ και αποτελούν περιουσία του, η δε χρησιμοποίησή τους από τον Ανάδοχο δεν δημιουργεί κανένα δικαίωμα σε αυτόν.

7.2 Ο Ανάδοχος δεν έχει δικαίωμα να κάνει οποιαδήποτε τροποποίηση ή διαρρύθμιση αυτών των χώρων εκτός εάν προηγουμένως αιτηθεί και λάβει γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

7.3 Για οποιαδήποτε μείωση, αφαίρεση ή άλλη μεταβολή του βασικού αρχικού εξοπλισμού των εστιατορίων, μαγειρείων, αποθηκών κ.λ.π. από τον Ανάδοχο, απαιτείται γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

7.4 Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην καλή χρήση του διατιθέμενου ηλεκτρομηχανολογικού και λοιπού μηχανικού εξοπλισμού των μαγειρείων. Η συντήρηση του παραπάνω εξοπλισμού, ώστε αυτός να τηρείται σε καλή λειτουργία, θα γίνεται με μέριμνα του ΠΒΚ. Σε περίπτωση μη φυσιολογικής φθοράς (λόγω αποδεδειγμένης κακής χρήσης) του εξοπλισμού, η συντήρηση θα βαρύνει τον ανάδοχο και θα πραγματοποιείται από εξειδικευμένους τεχνικούς βάσει:

7.4.1 Των προδιαγραφών που καθορίζονται από τον κατασκευαστή των μηχανημάτων.

7.4.2 Των κανονισμών και των διαδικασιών που υπαγορεύονται από το σύστημα ISO 22000:2005.

7.5 Τα τυχόν νέα μηχανήματα-συσσκευές των μαγειρείων ή και των εστιατορίων που θα προμηθευτεί ο Ανάδοχος για να αντικαταστήσει άλλα που αχρηστεύτηκαν με υπαιτιότητα του, θα είναι της ίδιας τουλάχιστον ποιότητας με τα αντικατασταθέντα και εγκεκριμένα από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ. Ο Ανάδοχος έχει επίσης υποχρέωση να κάνει καλή χρήση των κτιριακών εγκαταστάσεων και είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση φθορών που προκλήθηκαν από υπαιτιότητά τους και δεν οφείλονται αποδεδειγμένα σε φυσιολογική φθορά.

7.6 Αντικατάσταση μηχανημάτων κτιριακού εξοπλισμού λόγω αποδεδειγμένης φυσιολογικής φθοράς όπως και συντήρηση των κτιριακών εγκαταστάσεων (κτίρια, κουφώματα, υδραυλικό, ηλεκτρικό και αποχετευτικό σύστημα, κεντρική θέρμανση-κλιματισμός και γενικά οτιδήποτε είναι ενσωματωμένο με τα κτίρια) βαρύνει το ΠΒΚ. Το ΠΒΚ επίσης βαρύνει η αντικατάσταση και όλων των αναλωσίμων που φθείρονται κατά την χρήση των εγκαταστάσεων όπως λαμπτήρες, βρύσες, λάστιχα, καζανάκια κ.α.

7.7 Ειδικά για το σύστημα παραγωγής ατμού η συντήρηση (κάθε δίμηνο από εξειδικευμένο ιδιωτικό συνεργείο) και η αφαλάτωση βαρύνουν τον Ανάδοχο, όπως επίσης και η κατά τακτικά διαστήματα συντήρηση-καθαρισμός των δεξαμενών νερού (ντεπόζιτα) που βρίσκονται στον χώρο των εστιατορίων (οροφή) και του μηχανήματος πλύσης σκευών (συντήρηση - αφαλάτωση). Ο Ανάδοχος οφείλει να επιδεικνύει παραστατικά συντήρησης των ανωτέρω.

7.8 Οι φθορές θα χαρακτηρίζονται φυσιολογικές ή μη φυσιολογικές (κακή χρήση από το προσωπικό του ανάδοχου) από αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

7.9 Απώλειες των ειδών εστίασεως της συνημμένης κατάστασης βαρύνουν τον Ανάδοχο, ο οποίος υποχρεούται να τα αναπληρώνει άμεσα με είδη του ίδιου τύπου και ίσης αξίας με δική του μέριμνα και δαπάνη.

7.10 Ο έλεγχος της καλής συντήρησης του εξοπλισμού-εγκαταστάσεων θα διενεργείται από τις αρμόδιες υπηρεσίες του ΠΒΚ κάθε δύο μήνες και οι εντοπιζόμενες παρατηρήσεις για θεραπεία θα υποδεικνύονται γραπτώς στον Ανάδοχο. Αν ο Ανάδοχος αρνηθεί ή δεν συμμορφωθεί έγκαιρα προς τις υποδείξεις και τις προθεσμίες που ορίζει το ΠΒΚ, οι επισκευές και οι ανανεώσεις των καταστραφέντων ή απολεσθέντων ειδών, δύναται να εκτελεσθούν από το ΠΒΚ για λογαριασμό και σε βάρος του Αναδόχου. Οι

σχετικές αυτές δαπάνες θα εκπίπτουν κάθε μήνα από τα δικαιώματα του τελευταίου ή σε περίπτωση λήξης της Σύμβασης από την εγγυητική επιστολή.

7.11 Ο Ανάδοχος δύναται, εφόσον το επιθυμεί, να προβαίνει με δικά του έξοδα σε προσθήκες και άλλες βελτιώσεις των χώρων και του εξοπλισμού που θα χρησιμοποιεί κατά την διάρκεια της σύμβασης με σκοπό την καλύτερη και πληρέστερη εξυπηρέτηση του έργου του, εφόσον αιτηθεί και λάβει σχετική έγγραφη έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

7.12 Οποιαδήποτε προσθήκη ή βελτίωση των προαναφερθέντων χώρων, που τυχόν θα γίνει από τον Ανάδοχο κατά την διάρκεια της σύμβασης, παραμένει σε όφελος του ΠΒΚ μετά την λήξη αυτής (συμπεριλαμβανομένων και των περιπτώσεων ένεκα θανάτου ή πτωχεύσεως), ο δε Ανάδοχος δεν δικαιούται καμία αποζημίωση.

7.13 Σε περίπτωση που τα από το ΠΒΚ διατιθέμενα στα Εστιατόρια μέσα εξυπηρετήσεως για την εφαρμογή του συστήματος ISO 22000:2005 είναι αιτιολογημένα ανεπαρκή, ο Ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει τεκμηριωμένη και κοστολογημένη κατάσταση προσθέτων μέσων, η προμήθεια – εγκατάσταση των οποίων, εφόσον εγκριθούν από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, θα γίνει με δαπάνη του ΠΒΚ.

7.14 Ο Ανάδοχος δύναται επίσης κατά το χρόνο εκτελέσεως της συμβάσεως να προτείνει συμπληρωματικές βελτιώσεις για την εν γένει εξυπηρέτηση του προσωπικού και των σπιτιζομένων.

7.15 Μετά τη λήξη ή τη λύση της σύμβασης ή τυχόν κήρυξη του Αναδόχου εκπτώτου, ο Ανάδοχος υποχρεούται να παραδώσει πλήρως εύχρηστο όλο τον εξοπλισμό τα σκεύη και οτιδήποτε άλλο γενικά ανήκει στο ΠΒΚ. Τα υλικά αυτά αναγράφονται σε πίνακες οι οποίοι θα επισυναφθούν στη σύμβαση που θα υπογραφεί.

7.16 Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν θελήσει να παρευρεθεί στην παράδοση των παραπάνω υλικών ή δε δεχθεί να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο τα είδη παραλαμβάνονται μονομερώς από Επιτροπή που ορίζει το ΠΒΚ, παρισταμένου και εκπροσώπου δικαστικής ή αστυνομικής Αρχής, ο οποίος υπογράφει το πρωτόκολλο στο οποίο αναγράφονται ξεχωριστά τα περιουσιακά στοιχεία του Αναδόχου που τυχόν θα βρεθούν.

7.17 Πιθανή ζημιά του Αναδόχου από βλάβη στους διατιθέμενους ψυκτικούς ή άλλους αποθηκευτικούς χώρους που έχουν διατεθεί για φύλαξη των τροφίμων του δεν επιφέρει καμιά ευθύνη στο ΠΒΚ.

7.18 Ο μικροβιολογικός και χημικός έλεγχος του νερού είναι ευθύνη του Αναδόχου, σε συχνότητα όπως καθορίζεται από την ΚΥΑ 42/2600/2001 και απαιτείται να πληροί τα κριτήρια που αναφέρονται σ' αυτή.

ΑΡΘΡΟ 8 **Ενημέρωση Διαγωνιζομένων** **και Μετάβαση στους Χώρους του ΠΒΚ**

Το ΠΒΚ θεωρεί ότι έκαστος ενδιαφερόμενος υποβάλλει την προσφορά του αφού έχει ήδη μελετήσει τη φύση της εργασίας, τις γενικές ειδικές και τοπικές συνθήκες, κυρίως σε ότι αφορά την προμήθεια, μεταφορά διάθεση, αποθήκευση και διαχείριση τροφίμων, υλικών και λοιπών χρεωδών, την εξασφάλιση του κατάλληλου προσωπικού, τα

μέσα και ευκολίες (αυτά που απαιτούνται πριν από την έναρξη, αλλά και καθ' όλη τη διάρκεια που θα ισχύει η σύμβαση), όπως επίσης και οποιαδήποτε άλλα ζητήματα, τα οποία ενδέχεται να επηρεάσουν κατά οποιαδήποτε τρόπο την οικονομική του προσφορά. Τυχόν παράλειψη του υποψήφιου ανάδοχου επί των ανωτέρω, δεν στοιχειοθετεί κατ' ελάχιστον αιτιολογία για οποιαδήποτε μετέπειτα παρερμηνεία ή μη εκπλήρωση των όρων και απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στην παρούσα διακήρυξη.

Άρθρο 9 **Πρόσληψη προσωπικού**

9.1 Το οργανόγραμμα που θα κατατεθεί από τον Ανάδοχο **κατά την υπογραφή της Σύμβασης** καθώς και άλλα στοιχεία σχετικά με το ανθρώπινο δυναμικό που θα χρησιμοποιήσει για την εκτέλεση της σύμβασης θα αναφέρουν λεπτομερώς τα παρακάτω:

9.1.1 Την περιγραφή των ρόλων και θέσεων εργασίας με τα απαιτούμενα προσόντα.

9.1.2 Το προσωπικό της ομάδας σε αριθμούς και απαιτούμενες ειδικότητες που θα καλύψει τους προαναφερθέντες ρόλους/θέσεις εργασίας (απαιτείται να υπολογιστεί τουλάχιστον ένας διπλωματούχος μάγειρας σε κάθε βάρδια).

9.1.3 Τις στολές του προσωπικού.

9.1.4 Τα στοιχεία του Υπευθύνου σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας και τα στοιχεία του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 της επιχείρησης.

9.2 Ο Ανάδοχος αποδέχεται ότι το ΠΒΚ διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει την αντικατάσταση οποιουδήποτε μέλους του προσωπικού του, εάν διαπιστωθεί ότι συντρέχουν λόγοι ασφάλειας προ τούτο.

9.3 Το ανωτέρω οργανόγραμμα θα γίνει με γνώμονα τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, των όρων της Σύμβασης, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη ροή εξυπηρέτησης των σιτιζομένων, εντός χρονικού περιθωρίου πέντε (5) λεπτών ανά ομάδα των 20 ατόμων από την τοποθέτησή τους στη σειρά σερβιρίσματος. Στην περίπτωση που το προτεινόμενο οργανόγραμμα από τον Ανάδοχο δεν εξασφαλίζει στην πράξη την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων με βάση τους όρους της Σύμβασης, ο Ανάδοχος μετά από υπόδειξη του ΠΒΚ, θα καταθέτει νέο βελτιωμένο οργανόγραμμα που θα καλύπτει τις απαιτήσεις της Σύμβασης. Σε κάθε περίπτωση το ελάχιστο προσωπικό του Αναδόχου είναι το παρακάτω:

9.3.1 Ένας (1) υπεύθυνος Μαγειρείων - Εστιατορίων

9.3.2 Ένας (1) μάγειρας

9.3.3 Ένας (1) βοηθός μάγειρα

9.3.4 Ένα (1) άτομο για πλύση σκευών και καθαρισμό μαγειρείων.

9.3.5 Ένα (1) άτομο για καθαρισμό τραπεζαρίας – τουαλετών – λοιπών εσωτερικών και εξωτερικών χώρων.

9.4 Σαφής απαιτείται να είναι ο διαχωρισμός του προσωπικού που θα ασχολείται αποκλειστικά με την καθαριότητα. Ο ανάδοχος οφείλει να καλύψει όλες τις δηλωθείσες θέσεις εργασίας λαμβάνοντας υπόψη την ανισομερή κατανομή παραγγελιών κατά την διάρκεια του έτους (η δύναμη των σιτιζομένων μεταβάλλεται σύμφωνα με το πρόγραμμα βολών του ΠΒΚ) που επιβάλλει την τυχόν πρόσληψη πρόσθετου προσωπικού τις συγκεκριμένες περιόδους.

9.5 Για το διάστημα των βολών του ΠΒΚ και επειδή ο ακριβής αριθμός των σιτιζομένων ατόμων (πέραν του μόνιμου προσωπικού του ΠΒΚ) δεν είναι εφικτό να

αναφερθεί εκ των προτέρων, ο υπολογισμός θα αναφέρεται σε εξυπηρέτηση κατά περίπτωση από πενήντα (50) το ελάχιστο έως επτακόσια (700) άτομα το μέγιστο, με κλιμάκωση ανά πενήντα (πίνακας με το επιπρόσθετο προσωπικό ανά πενήντα άτομα). Να ληφθεί υπόψη και η υποχρέωση του Αναδόχου για προετοιμασία- μεταφορά- διανομή του φαγητού σε πακέτο (LUNCHBOX) στο χώρο εκτόξευσης κατά την ίδια περίοδο.

9.6 Τροποποίηση του οργανογράμματος του Αναδόχου είναι δυνατή μόνο μετά από τεκμηριωμένη αιτιολόγηση και γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ. Στην περίπτωση που το οργανόγραμμα του Αναδόχου δεν εξασφαλίζει στην πράξη την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων με βάση τους ελάχιστους όρους της Σύμβασης, ο Ανάδοχος μετά από υπόδειξη του ΠΒΚ, θα καταθέτει νέο βελτιωμένο οργανόγραμμα που θα καλύπτει τις απαιτήσεις της Σύμβασης και το οποίο θα εφαρμόζεται μετά από πρότερη έγκριση των αρμοδίων οργάνων του ΠΒΚ.

9.7 Όλα τα μέτρα που αφορούν την επιλογή, πρόσληψη, μεταφορά, πληρωμή, ασφάλεια, υγεία, περιθαλψη, τροφοδοσία και στέγαση των εργαζομένων υπόκεινται στις διατάξεις της ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας ή διατάξεων των Τοπικών Αρχών και μπορούν να ελεγχθούν από το ΠΒΚ ανά πάσα στιγμή αν κριθεί απαραίτητο.

9.8 Το προσωπικό του ανάδοχου θα πρέπει να προέρχεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Σε κάθε περίπτωση και για λόγους ασφαλείας το προτεινόμενο για εργασία προσωπικό του ανάδοχου τελεί υπό την έγκριση του ΠΒΚ.

9.9 Επιπλέον, κρίνεται απαραίτητο ο υπεύθυνος λειτουργίας του εστιατορίου εκ μέρους του αναδόχου να έχει επαρκή γνώση της αγγλικής γλώσσας σε επίπεδο B2.

9.10 Το αλλοδαπό προσωπικό που τυχόν θα προσληφθεί κατά τα ανωτέρω, πρέπει να ομιλεί –γράφει με ευχέρεια την ελληνική γλώσσα σε επίπεδο B2.

9.11 Ο Ανάδοχος δηλώνει και εγγυάται ότι όλο το προσωπικό που θα απασχολήσει για την υλοποίηση της παρούσας είναι εκπαιδευμένο στις απαιτήσεις του ISO 22000:2005, έμπειρο και εξειδικευμένο, διαθέτει τις κατάλληλες άδειες εργασίας και υγειονομικές εξετάσεις και είναι εξοπλισμένο με τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας όπου και όταν αυτό απαιτείται.

9.12 Ο Ανάδοχος θα πρέπει ίδια, να συμμορφώνεται με την πολιτική Υγιεινής και Ασφάλειας της Αναθέτουσας Αρχής, καθώς και με τους εκάστοτε νόμους, διατάξεις και κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του Ελληνικού Κράτους για την Υγεία και Ασφάλεια Εργασίας.

9.13 Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού του σχετικά με τους κανόνες ασφαλείας τροφίμων και υγείας και ασφαλείας της εργασίας. Αποδεικτικά στοιχεία για την εκπαίδευση του προσωπικού θα τηρούνται σε ειδικό φάκελο.

9.14 Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για τη λήψη κάθε μέτρου που απαιτείται ώστε να εξασφαλίζονται το προσωπικό του και οι τρίτοι, που παρευρίσκονται στους χώρους εργασίας του, από κάθε κίνδυνο που μπορεί να απειλήσει την υγεία ή τη σωματική τους ακεραιότητα, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της εργασίας τους. Θα είναι υπεύθυνος για οποιοδήποτε ατύχημα, ζημιά ή απώλεια σε τρίτους λόγω αμελείας ή δόλου αυτού ή των εργαζομένων του και θα πρέπει να αποκαταστήσει κάθε ζημιά που προκάλεσε στην Αναθέτουσα Αρχή ή σε τρίτους λόγω των πιο πάνω αναφερομένων αιτιών.

9.15 Ο Υπεύθυνος του Αναδόχου για θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (Τεχνικός Ασφαλείας και αν απαιτείται και Γιατρός Εργασίας), ασχολείται με όλες τις απαραίτητες υποθέσεις Υγιεινής και Ασφάλειας που σχετίζονται με τις εργασίες και συνεργάζεται με τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, ακολουθώντας τις υποδείξεις τους για την επίλυση των όποιων προβλημάτων που αφορούν την Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας.

9.16 Ο Ανάδοχος οφείλει να προμηθευτεί και να τοποθετήσει τις κατάλληλες ενδείξεις που θα υποδεικνύουν και θα απαγορεύουν προσέγγιση σε επικίνδυνες περιοχές του χώρου εργασίας του, τόσο για τους εργαζόμενους του, όσο και για οποιοδήποτε πρόσωπο βρίσκεται κοντά στους χώρους αυτούς.

9.17 Σε περίπτωση ατυχήματος, ο Ανάδοχος θα πρέπει να ακολουθήσει τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις που αφορούν τη δήλωση αυτού στις σχετικές Αρχές και θα πρέπει να ενημερώσει άμεσα την Αναθέτουσα Αρχή.

9.18 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαρίζει όλο το προσωπικό που απασχολεί ο ίδιος ή οι τυχόν εγκεκριμένοι υπεργολάβοι (συντήρησης, καθαριότητας κλπ) σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαρίζει το υπαλληλικό προσωπικό του έναντι ατυχημάτων σε ασφαλιστικές εταιρείες, εφόσον το προσωπικό αυτό δεν υπόκειται σε διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας. Η υποχρέωση αυτή ισχύει και για το πάσης φύσεως προσωπικό που απασχολούν, με οποιαδήποτε σχέση εργασίας οι υπεργολάβοι, προμηθευτές, σύμβουλοι και λοιποί συνεργάτες του Αναδόχου. Η υποχρέωση αυτή ισχύει τόσο για το ημεδαπό όσο και το αλλοδαπό προσωπικό.

9.19 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να έχει κάλυψη ασφάλισης αστικής ευθύνης έναντι τρίτων και αστικής ευθύνης εργοδότη. Με την ασφάλιση αυτή θα καλύπτεται η αστική ευθύνη του Αναδόχου έναντι τρίτων και των εργαζομένων που θα απασχοληθούν κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της Σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 10

Εμφάνιση και συμπεριφορά προσωπικού

10.1 Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος έναντι του ΠΒΚ για την εν γένει καλή εμφάνιση του υπαγομένου σ' αυτόν προσωπικού.

10.2 Ο Ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει όλα τα κατά την κρίση του μέτρα προς αποφυγή μη ευπρεπών ή αντίθετων προς τους κανονισμούς λειτουργίας, τα χρηστά ήθη και τη δημόσια τάξη συμπεριφορών εκ μέρους του προσωπικού του.

10.3 Το ΠΒΚ δικαιούται να ζητήσει την αντικατάσταση και την άμεση αποπομπή μελών του προσωπικού που δεν συμπεριφέρονται κατά τα ανωτέρω ή κρίνονται γενικά ακατάλληλοι για τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν, ύστερα από σχετική πρόταση της Επιτροπής Ελέγχου Καλής Εκτέλεσης της Σύμβασης. Ο Ανάδοχος υποχρεούται σε άμεση συμμόρφωση προς τις σχετικές υποδείξεις του ΠΒΚ.

10.4 Ο Ανάδοχος πρέπει να τηρεί αναρτημένη κατάσταση του προσωπικού, θεωρημένη από το Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας Χανίων Κρήτης. Ως προς την υγιεινή κατάσταση του προσωπικού υποχρεούται να τηρεί τις σχετικές υγειονομικές και αστυνομικές διατάξεις. Επίσης το προσωπικό πρέπει να έχει θεωρημένο βιβλιάριο υγείας ή το προβλεπόμενο από το Νόμο πιστοποιητικό υγείας για την εργασία σε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος με συνοδευτικές προβλεπόμενες εξετάσεις που θα γίνονται υποχρεωτικά σε Δημόσιο Νοσοκομείο ή αναγνωρισμένα ιδιωτικά ιατρικά κέντρα.

10.5. Το προσωπικό θα ντύνεται με μέριμνα και με έξοδα του Αναδόχου με τον κατάλληλο και ομοιόμορφο κατά ειδικότητα ιματισμό και υπόδηση, ανάλογα με την εργασία που ο καθένας θα προσφέρει (φόρμες εργασίας, σκούφοι μαγείρων κ.λ.π.). Ο ιματισμός θα είναι πάντοτε καθαρός με φροντίδα του Αναδόχου.

ΑΡΘΡΟ 11 **Περιορισμοί Αναδόχου**

11.1 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει πιστά τις διαταγές και τους κανονισμούς των Ενόπλων Δυνάμεων και τις λοιπές διατάξεις- απαιτήσεις της υπηρεσίας που αφορούν στους υγειονομικούς ελέγχους τροφίμων.

11.2 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί και να συμμορφώνεται εν γένει με τους κανονισμούς και τις διαδικασίες της Αναθέτουσας Αρχής που του κοινοποιούνται, όπως αυτές ισχύουν, ή θα διαμορφωθούν στο μέλλον, εφόσον αυτές δεν αντιτίθενται στα άρθρα της σύμβασης.

11.3 Ο Ανάδοχος απαγορεύεται να:

11.3.1 Εκπροσωπείται δημοσίως ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο σαν οποιασδήποτε φύσεως υπάλληλος του ΠΒΚ χρησιμοποιώντας το όνομα ΠΕΔΙΟ ΒΟΛΗΣ ΚΡΗΤΗΣ. Κατά τις συναλλαγές του με τρίτους θα εμφανίζεται με την δική του επωνυμία. Ο Ανάδοχος και οι εργαζόμενοι σε αυτόν και για αυτόν κατά καμία έννοια δεν είναι δυνατό να θεωρηθούν υπάλληλοι του Ελληνικού Δημοσίου, του ΠΒΚ ή άλλης Δημόσιας αρχής η οποία θα βρίσκεται σε κάποια σχέση με την λειτουργία του Π.Β.Κ

11.3.2 Εγκαταστήσει ή επιτρέψει την ύπαρξη και λειτουργία τυχερών παιγνίων ή συσκευών μέσα ή έξω από τα κτίρια που του παραχωρούνται με τη σύμβαση που θα υπογραφεί.

11.3.3 Πωλεί σε οποιοδήποτε χώρο του ΠΒΚ εμπορεύματα πάσης φύσεως και γενικώς προϊόντα όπως (ενδεικτικά): τουριστικά, αναμνηστικά, τσιγάρα, καλλιτεχνικά είδη, ρουχισμό γενικά, τοξικές ουσίες, ναρκωτικά πάσης φύσεως κ.λ.π. Εξαιρεση αποτελεί η προσφορά αναψυκτικών και νερών μόνο κατά την διάρκεια παραθέσεως του συσσιτίου και η προσφερόμενη τιμή αυτών θα καθορίζεται μετά από συμφωνία Αναδόχου και ΠΒΚ.

ΑΡΘΡΟ 12 **Έλεγχος Τήρησης των Κανόνων Υγιεινής**

12.1 Το ΠΒΚ έχει το δικαίωμα σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} Ταξιαρχίας Πεζικού και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ (εάν υπάρχει), να ενεργεί οποιαδήποτε στιγμή ελέγχους που αποσκοπούν στην εξακρίβωση της τηρήσεως των κανόνων υγιεινής. Αναλυτικότερα το ΠΒΚ δύναται να ελέγχει ανά πάσα στιγμή τις αποθήκες, τα ντουλάπια, συρτάρια, φοριαμούς, ψυγείο απορριμμάτων, ψυγεία, δεξαμενές νερού κλπ, για εξακρίβωση της ακριβούς τηρήσεως των κανόνων υγιεινής, όπως στο άρθρο 13 των παρόντων όρων αναφέρεται.

12.2 Το ΠΒΚ έχει δικαίωμα να ενεργεί δειγματοληπτικό έλεγχο τροφίμων και νερού τα οποία πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, καθώς και των λοιπών φαγητών ή άλλων εδεσμάτων ώστε να πληρούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις υγιεινής της Σύμβασης και της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας.

12.3 Η τήρηση των κανόνων υγιεινής από μέρους του Αναδόχου, έχει μεγάλη σημασία για το ΠΒΚ, γι' αυτό και οποιαδήποτε παρέκκλιση και παράβαση απ' αυτούς η οποία ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο την υγεία των σιτιζομένων, συνεπάγεται κατεξοχήν την επιβολή κυρώσεων σε βάρος του όπως καθορίζεται στους Γενικούς Όρους .

12.4 Ο Ανάδοχος έχει υποχρέωση να τηρεί πλήρη και απόλυτη καθαριότητα και να συμμορφώνεται απόλυτα στις οδηγίες του Τμήματος Υγειονομικού και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ που αφορούν στην τάξη και καθαριότητα των Εστιατορίων και των λοιπών βοηθητικών χώρων. Ειδικότερα διευκρινίζεται ότι η προμήθεια των αναγκαίων για την καθαριότητα των εστιατορίων, μαγειρείων και κοινοχρήστων χώρων ειδών καθαριότητας και υγιεινής (απορρυπαντικά, σαπούνια χειρός, χαρτί υγείας κλπ). βαρύνει τον Ανάδοχο.

12.5 Ο Ανάδοχος θα διενεργεί μέσω εξειδικευμένης και πιστοποιημένης εταιρείας τις απαιτούμενες απεντομώσεις και διαδικασίες απομάκρυνσης επιβλαβών ζώων, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το σύστημα ISO 22000:2005 που εφαρμόζει και οπωσδήποτε σε συχνότητα τουλάχιστον μια φορά το μήνα. Τηρεί στο αρχείο του τα πιστοποιητικά των διενεργούμενων ελέγχων και χρησιμοποιούμενων φαρμάκων και οφείλει να αναρτά σε πίνακα ανακοινώσεων το τελευταίο πιστοποιητικό εντομοκτονίας – μυοκτονίας.

ΑΡΘΡΟ 13 **Ανάρτηση Πινακίδων**

13.1 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να αναρτά στα εστιατόρια πινακίδες ή ανακοινώσεις στην ελληνική και αγγλική γλώσσα για την ενημέρωση των σιτιζομένων σε θέματα τάξεως, καθαριότητας, απαγόρευσης του καπνίσματος, κλπ σε συνεργασία με το ΠΒΚ ως προς το ακριβές περιεχόμενο.

13.2 Ο Ανάδοχος έχει δικαίωμα να αναρτά στα εστιατόρια ή άλλους χώρους φωτογραφίες, εικόνες, διαφημιστικές πινακίδες κλπ μετά από προηγούμενη έγκριση του ΠΒΚ.

ΑΡΘΡΟ 14 **Δελτίο Παραπόνων- Εισηγήσεων**

14.1 Ο Ανάδοχος οφείλει να έχει στη διάθεση των σιτιζομένων ειδικό δελτίο παραπόνων, στα Ελληνικά και Αγγλικά.

14.2 Τα συμπληρωμένα δελτία θα τα ρίπτουν οι ενδιαφερόμενοι σε κλειδωμένα ειδικά κιβώτια από τα οποία θα τα παραλαμβάνει το Τμήμα Υπηρεσιών Διαμονής και Σίτισης της Δνσεως Παροχής Υπηρεσιών του ΠΒΚ, θα τα εξετάζει και θα τα θέτει υπόψη της Διοικήσεως για τη λήψη τυχόν απαιτούμενων μέτρων.

ΑΡΘΡΟ 15 **Αποκομιδή Απορριμμάτων**

15.1 Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τον καθαρισμό των χώρων των εστιατορίων και των μαγειρείων και την συγκέντρωση των απορριμμάτων σε χώρο κατάλληλο που καθορίζεται από το ΠΒΚ το οποίο ευθύνεται για την απομάκρυνσή τους από τη Μονάδα. Η εκμετάλλευση των υπολειμμάτων του φαγητού απαγορεύεται για

λόγους προστασίας δημόσιας υγείας σύμφωνα με τον Νόμο (ο καθαρισμός του ψυγείου απορριμμάτων γίνεται κατά τακτικά χρονικά διαστήματα με μέριμνα του Αναδόχου).

15.2 Το προτεινόμενο πρόγραμμα καθαρισμού στηρίζεται στη μεθοδολογία και στις πρακτικές του συστήματος HACCP.

15.3 Οι δίσκοι, τοποθετούνται από τους σπιτιζομένους σε ανάλογα καροτσάκια στο καθορισμένο χώρο από τη μονάδα. Οι δίσκοι, τα μαχαιροπήρουνα τα πιάτα και τα ποτήρια συγκεντρώνονται και τοποθετούνται στο πλυντήριο από το προσωπικό του αναδόχου.

15.4 Τα διάφορα σκεύη πλένονται από τους υπαλλήλους καθαριότητας.

15.5 Τα τραπέζια καθαρίζονται, σκουπίζονται και απολυμαίνονται από τους τραπεζοκόμους και τους υπαλλήλους καθαριότητας ενώ αλλάζουν υποχρεωτικά τα χάρτινα τραπεζομάντηλα μετά από κάθε χρήση του τραπέζιου κατά την διάρκεια του γεύματος.

15.6 Οι χώροι των μαγειρείων και των εστιατορίων καθαρίζονται, σφουγγαρίζονται και ετοιμάζονται για το επόμενο γεύμα.

15.7 Σε τακτά χρονικά διαστήματα θα διενεργούνται εργασίες γενικής καθαριότητας χώρων και καθαριότητας εξοπλισμού.

ΑΡΘΡΟ 16 **Ώρες Λειτουργίας Εστιατορίων**

16.1 Οι ώρες λειτουργίας φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

	<u>ΠΡΟΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΔΕΙΠΝΟ</u>
Εργάσιμες ημέρες	0600-0730	1345-1545	1915-2045
Ημέρες αργίας	0730-0915	1230-1430	1915-2030

16.2 Επιπρόσθετα για τα όργανα Υπηρεσίας του ΠΒΚ (Οδηγοί Υπηρεσίας, Σκοποί Χ.Ε) θα παρέχεται κατά τις εργάσιμες ημέρες γεύμα από τις 13.30, καθώς και για τα όργανα του ΠΒΚ (ΣΝ Υπηρεσίας) θα τους παρέχεται πρόγευμα στις 05:30 κατά τις εργάσιμες ημέρες. Τα πακεταρισμένα γεύματα που παραγγέλλονται για το Χ.Ε και τα Ραντάρ θα παραλαμβάνονται στις 13:30 τις καθημερινές και στις 12:00 τις αργίες ενώ τα πακεταρισμένα δείπνα καθημερινά στις 19:00.

16.3 Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην παράταση ή έναρξη ενωρίτερα της λειτουργίας του σερβιρίσματος έως και ένα τρίωρο από τις προβλεπόμενες ώρες λειτουργίας, εφόσον ζητηθεί από το ΠΒΚ τουλάχιστον οκτώ (8) ώρες νωρίτερα .

16.4 Σε ειδικές περιπτώσεις που θα χρειαστεί αλλαγή στο πρόγραμμα λειτουργίας των εστιατορίων λόγω ύπαρξης ιδιαίτερων συνθηκών σίτισης του αλλοδαπού προσωπικού (πχ Ραμαζάνι), ο Ανάδοχος υποχρεούται σε κάθε τέτοια τροποποίηση, εφόσον ζητηθεί από το ΠΒΚ τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα.

16.5 Το ΠΒΚ έχει την δυνατότητα να τροποποιεί το παραπάνω ωράριο, για λόγους προσαρμογής στο πρόγραμμα λειτουργίας του, γνωρίζοντας τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα, στον Ανάδοχο κάθε τέτοια τροποποίηση.

ΑΡΘΡΟ 17 **Αναθεώρηση MENU και Απόκλιση απ' αυτό**

17.1 Τα περιλαμβανόμενα στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ, προγεύματα, γεύματα, και δείπνα δύνανται ν' αντικαθίστανται με άλλα του αυτού κόστους, μόνο μετά από έγκριση του ΠΒΚ.

17.2 Αμοιβαία αντικατάσταση ΜΕΝΟΥ επιτρέπεται μόνον κατόπιν εγκρίσεως του ΠΒΚ.

17.3 Απόκλιση από τα καθοριζόμενα στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ επιτρέπεται μόνο ύστερα από έγγραφη αίτηση του αναδόχου και έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ σε περιπτώσεις που οι τοπικές εποχιακές συνθήκες απαιτούν την ελαφρά τροποποίηση του προγράμματος, κυρίως σε φρούτα και λαχανικά. Διευκρινίζεται ότι όπου στα ΜΕΝΟΥ αναγράφεται φρούτο εποχής ή σαλάτα νωπή, τα φρούτα και οι σαλάτες θα εναλλάσσονται στα ΜΕΝΟΥ από τα υπάρχοντα στην αγορά είδη για να μην παρουσιάζεται το φαινόμενο τα ΜΕΝΟΥ να περιλαμβάνουν τα αυτά είδη φρούτου και σαλάτας κάθε ημέρα. Στις περιπτώσεις που εγκρίνονται αλλαγές δεν θα επέρχεται αύξηση στην τιμή των προγευμάτων, γευμάτων, πακέτων και δείπνων, τα δε είδη που θ' αντικαθίστανται πρέπει να είναι της αυτής στάθμης (STANDARD) από ποιοτικής και ποσοτικής απόψεως, με τα είδη τα οποία αντικαθιστούν.

ΑΡΘΡΟ 18 **Πρόσθετες Υποχρεώσεις Αναδόχου**

18.1 Ο Ανάδοχος υποχρεούται και δεσμεύεται να παρέχει υψηλού επιπέδου υπηρεσίες σίτισης, σύμφωνα με τους όρους, τις διαδικασίες και τις προδιαγραφές της παρούσης και τις οδηγίες της Αναθέτουσας Αρχής, καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της παρούσης, με το μέγιστο επαγγελματισμό, αποτελεσματικότητα και αποδοτικότητα.

18.2 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συνεργάζεται με οποιαδήποτε υπηρεσία της Αναθέτουσας Αρχής ή/και άλλον αρμόδιο κρατικό φορέα, με τον τρόπο που θα του υποδείξει η Αναθέτουσα Αρχή, και να συμμορφώνεται με τις κείμενες διατάξεις της κοινοτικής και Ελληνικής νομοθεσίας.

18.3 Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόσει τα προγράμματα, οδηγίες και κανονισμούς της Αναθέτουσας Αρχής για την ανακύκλωση, την προστασία του περιβάλλοντος και την εξοικονόμηση πόρων.

18.4 Στις περιπτώσεις εορτών, τελετών, συσκέψεων κλπ ο Ανάδοχος θα παρασκευάζει το προβλεπόμενο μενού ή διαφοροποιημένο κατόπιν συμφωνίας με το ΠΒΚ, αναλαμβάνοντας την όλη διοργάνωση, προετοιμασία του χώρου, σερβίρισμα στα τραπέζια (με επιπλέον σερβιτόρους ανάλογα με το εύρος της παραγγελίας) και όλες τις υποχρεώσεις που αφορούν την εκδήλωση (δεν περιλαμβάνονται επιπλέον απαιτήσεις όπως διακόσμηση, μουσική κλπ που βαρύνουν το ΠΒΚ).

ΑΡΘΡΟ 19
Διάρκεια Σύμβασης - Παράταση

19.1 Η διάρκεια της σύμβασης θα είναι για ένα μήνα, από 01 Αυγ 20 έως 31 Αυγ 20.

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

- «1» ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΝΟΥ
- «2» ΜΕΝΟΥ (1-14)
- «3» ΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΚΡΥΟ)
- «4» ΕΚΤΑΚΤΟ ΜΕΝΟΥ
- «5» ΜΕΝΟΥ ΗΜΕΡΩΝ ΝΗΣΤΕΙΑΣ & ΕΟΡΤΩΝ
- «6» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑΣ ΕΠΟΧΗΣ (N°1)
- «7» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ (N°2)
- «8» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-ΧΟΡΤΩΝ (N°3)
- «9» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΥΛΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ (N°4)
- «10» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ (N°5)
- «11» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ (N°6)
- «12» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΠΡΟΓΕΥΜΑ
- «13» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ
- «14» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ
- «15» ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ (ΕΠΙΠΛΩΝ-ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ-ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ) ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ Π.Β.Κ.
- «16» ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΝΟΥ

1. Το γάλα που θα σερβίρεται θα είναι παστεριωμένο αγελαδινό σε συσκευασία χάρτινη του 1lt από εταιρείες ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά λιανικού εμπορίου.
2. Θα υπάρχει δυνατότητα επιλογής από ποικιλία σε μαρμελάδες διαφόρων φρούτων, μέλι, κρέμα σοκολάτας φουντουκιού σε ατομική τυποποιημένη συσκευασία των 20 γρ. ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.
3. Ο φυσικός χυμός (χωρίς ζάχαρη) ήτοι πορτοκάλι, κοκτέιλ, ροδάκινο ή μήλο θα είναι σε ατομική συσκευασία (χαρτονένιο κουτί) με καλαμάκι των 250 ml. Στα πρωινά καθημερινά ο ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (χωρίς ζάχαρη) ήτοι η συνολική παραγγελία θα δίνεται αναλυτικά σε ποσοστά περίπου 40 % πορτοκάλι, 30 % μήλο ή ροδάκινο, 30 % κοκτέιλ. Για τα πρωινά που διατίθενται στα εστιατόρια ο Ανάδοχος θα παρέχει φρέσκο χυμό πορτοκάλι 3-4 φορές εβδομαδιαίως εναλλάξ με συσκευασμένο-τυποποιημένο.
4. Στα δημητριακά συμπεριλαμβάνονται νιφάδες καλαμποκιού (Corn Flakes), νιφάδες βρώμης (Quaker), μούσλι, σοκολατούχοι κόκκοι ρυζιού (Choco Pops), νιφάδες από φλοιό σιταριού (Bran), και άλλα παρόμοιου τύπου.
5. Το ζαμπόν είναι από μπουτί (όχι ζαμπόν μάλαξης) χοιρινού κρέατος το οποίο θα πρέπει να καλύπτει τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία από εταιρείες πιστοποιημένης ποιότητας παραγωγής που εφαρμόζουν σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP και έχουν ISO 9001:2015.
6. Τα μπέικον και η καπνιστή γαλοπούλα θα είναι σε φέτες τα οποία θα πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία από εταιρείες πιστοποιημένης ποιότητας παραγωγής που εφαρμόζουν σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP και έχουν ISO 9001:2015.
7. Τα τυριά EDAM, REGATO, ΚΑΣΕΡΙ και ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία, εταιρειών ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά λιανικού εμπορίου. Οι εταιρείες παραγωγής θα είναι πιστοποιημένες για την εφαρμογή συστήματος ISO 22000:2005 ή HACCP και θα έχουν ISO 9001:2015.
8. Το σάντουιτς θα γράφει ευκρινώς την ημερομηνία παραγωγής και λήξης και εφόσον ζητηθεί θα σερβίρεται απαρασκευάστο στα συστατικά του.
9. Τα κρουασάν θα παραγγέλνονται αναλόγως των απαιτήσεων είτε απλά βουτύρου, είτε γεμιστά με σοκολάτα ή μαρμελάδα, συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία. Τα βουτύρου είναι δυνατόν να παραγγέλνονται φρέσκα και σε ποσότητα δύο τεμαχίων των 40 γρ. Τα γεμιστά είναι δυνατόν να είναι τυποποιημένα εταιρείας ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά και αποδοχής του Π.Β.Κ.
10. Τα αυγά θα είναι φρέσκα με ημερομηνία παραγωγής το πολύ πέντε (5) ημερών. Τα ίδια αυγά θα χρησιμοποιούνται στην ομελέτα. Η εταιρεία παραγωγής θα είναι πιστοποιημένη για την εφαρμογή του συστήματος.
11. Το κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο), κιμάς, ψάρι, σουπιές, χταπόδια, καλαμάρια είναι κατεψυγμένα εκτός όπου συγκεκριμένα αναγράφεται «νωπό». Το βάρος τους θα υπολογίζεται αφού έχουν αποψυχθεί με αποδεκτή απόκλιση στο βάρος έως -10%. Τα σουβλάκια θα είναι χοιρινά και «νωπά».
12. Όλα τα κρέατα νωπά και κατεψυγμένα θα είναι παραγωγής εταιρειών με πιστοποίηση ποιότητας (ISO 22.000:2005 ή HACCP και ISO 9001:2015) σε όλα τα στάδια παραγωγής, ανάπτυξης, σφαγής και τεμαχισμού των.

- 13.** Το κοτόπουλο θα είναι ολόκληρο των (1400 γρ.) και θα μοιράζεται σε τέσσερα τεμάχια.
- 14.** Το βάρος στις πατάτες αναφέρεται σε πατάτες καθαρισμένες από το φλοιό τους. Οι πατάτες είναι φρέσκιες εκτός εάν λόγω ειδικών αναγκών (δυσχέρεια παρασκευής, μεγάλη ποσότητα), εγκρίνει το Π.Β.Κ. την παρασκευή κατεψυγμένων.
- 15.** Ο κιμάς θα προέρχεται από μοσχαρίσιο κρέας μπούτι α/ο με μέγιστο λίπος 10 %.
- 16.** Το χοιρινό κρέας στα μενού Νο 2 και Νο 8 είναι μπούτι α/ο.
- 17.** Στο δείπνο της Ανάστασης τα εντόσθια θα προέρχονται από φρέσκο εγχώριο αρνί ή κατσίκι γάλακτος.
- 18.** Στο γεύμα του Πάσχα τα αρνιά – κατσίκια θα είναι νωπά εγχώρια, γάλακτος και το βάρος κατά την αγορά θα υπολογίζεται χωρίς το κεφάλι. Κοκορέτσι θα αγοράζεται με μέριμνα του αναδόχου ο οποίος θα είναι και αποκλειστικά υπεύθυνος έναντι του ΠΒΚ για την ποιότητα του.
- 19.** Το γιαούρτι είναι σε ατομική συσκευασία των 200 γρ. πλήρες, στραγγιστό με ανθόγαλα.
- 20.** Το μεταλλικό ή επιτραπέζιο νερό θα παραγγέλνεται αναλόγως των απαιτήσεων με ή χωρίς ανθρακικό σε ανάλογες ποσότητες και θα διατίθεται σε γυάλινη ή πλαστική αντίστοιχα ατομική φιάλη.
- 21.** Τα φασολάκια είναι φρέσκα και το βάρος υπολογίζεται ως καθαρισμένα. Υπάρχει δυνατότητα λόγω ειδικών αναγκών να εγκρίνει το Π.Β.Κ. την παρασκευή κατεψυγμένων.
- 22.** Στην πίτσα θα δίνεται η παραγγελία αναλόγως των απαιτήσεων ώστε να υπάρχει δυνατότητα επιλογής.
- 23.** Τα αναψυκτικά θα είναι τύπου Coca Cola ή όπως αλλιώς αναλυτικά θα παραγγέλλονται κάθε φορά ήτοι, πορτοκαλάδα, λεμονίτα, μανταρινάδα, 7UP, σόδα, Pepsi με ζάχαρη ή χωρίς (light) κ.λ.π.
- 24.** Στο γεύμα της Κυριακής θα σερβίρεται γλυκό (πάστα) την χειμερινή περίοδο και παγωτό (κύπελο) την θερινή περίοδο. Σε ορισμένες περιπτώσεις (όπως φαγητό σε πακέτο για απομακρυσμένες επιστασίες), θα υπάρχει ευχέρεια επιλογής από το Π.Β.Κ. κατά την ημέρα της παραγγελίας. Το παγωτό θα είναι τυποποιημένο σε διάφορες γεύσεις και θα είναι της εταιρείας που προμηθεύει τα κυλικεία.
- 25.** Στο γεύμα του μενού Νο 9 θα μαγειρεύονται αναλόγως της παραγγελίας κατεψυγμένες μπάμιες ή αρακάς. Οι μπάμιες θα είναι Νο 1.
- 26.** Η φέτα θα είναι γνήσια ελληνική Π.Ο.Π. από αιγοπρόβειο γάλα της καλύτερης ποιότητας εταιρειών ευρείας κατανάλωσης, με πιστοποιημένη ποιότητα παραγωγής εφαρμογής συστήματος ISO 22000:2005 ή HACCP.
- 27.** Το τσάι θα παρατίθεται στο χώρο σερβιρίσματος σε ατομικά φακελάκια των 2 γρ.
- 28.** Η σαλάτα εποχής και το φρούτο εποχής (το είδος) θα καθορίζεται στην αρχή κάθε μήνα και η ποσότητά τους θα ποικίλει ανάλογα με το είδος, όπως οι σχετικοί πίνακες. Η παρατήρηση αυτή ισχύει και για τα μενού που σερβίρονται σε πακέτο (LUNCH BOX).
- 29.** Τα 14 μενού θα επαναλαμβάνονται από την αρχή ώστε να ακολουθείται η εβδομαδιαία αντιστοιχία.
- 30.** Στα τραπέζια του εστιατορίου θα υπάρχει καθημερινά αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, οδοντογλυφίδες, που θα αναπληρώνονται μόλις εξαντλούνται. Όλα τα ανωτέρω όπως και τα χάρτινα τραπεζομάνδηλα μιας χρήσεως βαρύνουν τον Ανάδοχο.
- 31.** Στη σειρά διανομής (σερβιρίσματος) θα υπάρχει ελαιόλαδο, κέτσαπ, μουστάρδα, ξύδι και λεμόνια κομμένα στο ήμισυ για τις σαλάτες και τα χορταρικά – λαχανικά. Το ελαιόλαδο θα διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσω σφραγισμένων μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών ή συσκευασιών μιας χρήσης και θα φέρουν τις

απαιτούμενες επισημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή (ΕΕ) νομοθεσία.

32. Όλα τα γλυκά θα παρασκευάζονται στον χώρο των εστιατορίων από ειδικευμένο ζαχαροπλάστη ή σε περίπτωση έγκρισης του Π.Β.Κ. θα προέρχονται από εγνωσμένης αξίας επιχείρηση ζαχαροπλαστικής που εφαρμόζει σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP με φρέσκα προϊόντα της καλύτερης ποιότητας αποδοχής του Π.Β.Κ. (όχι κατεψυγμένα).

33. Τα πρωινά, τα γεύματα και τα δείπνα που θα διανέμονται καθημερινά στο μόνιμο προσωπικό του Π.Β.Κ. σε απομακρυσμένες επιστασίες (Άρθρο 16 § 2 ιβ), ή όταν απαιτηθεί για έκτακτους λόγους, θα τοποθετούνται από την εταιρεία σε συσκευασίες μίας χρήσης (αλουμινίου) κατά είδος φαγητού, θα περιέχονται σε ειδικό χάρτινο πακέτο τύπου LUNCH BOX και θα βαρύνουν τον Ανάδοχο.

34. Ειδικά για τα ανωτέρω πακέτα και λόγω δυσχέρειας στην μεταφορά και διανομή των παρακάτω ειδών αυτά θα αντικαθίστανται από την εταιρεία κατόπιν ειδικής παραγγελίας με άλλα όπως αναλυτικά φαίνονται για κάθε είδος.

α. Καφές φίλτρου 10 γρ. αντικαθίστανται από τυποποιημένη συσκευασία μίας χρήσης παρασκευής FRAPPE που περιέχει 2 φακ. (4 γρ.) NESCAFE. 1 φακ. (20 γρ.) ζάχαρη και ειδικό πλαστικό κύπελλο παρασκευής.

β. Γάλα φρέσκο 200 ml σε ατομική συσκευασία των 200 ml (σκέτο ή σοκολατούχο).

γ. Δημητριακά 50 γρ. και ζάχαρη 20 γρ. αντικαθίστανται από 50 γρ. mousli bar.

35. Οι μελιτζάνες για την παρασκευή του μουσακά και στα παπουτσάκια θα είναι φρέσκοι.

36. Στο γεύμα του μενού Νο 3, τα όσπρια (φασόλια – φακές) είναι μεσαίου μεγέθους της καλύτερης ποιότητας και θα παρασκευάζονται εναλλάξ ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

37. Η μανιταρόπιτα θα παρασκευάζεται στο εστιατόριο του Π.Β.Κ.

38. Τα παντζάρια είναι φρέσκα και το βάρος αναφέρεται σε καθαρισμένα. Σε ειδική περίπτωση δυσχέρειας προμήθειας φρέσκων και μόνο κατόπιν έγκρισης του Π.Β.Κ. είναι δυνατή η παράθεση κονσερβοποιημένων.

39. Στο δείπνο των μενού Νο 3 & 10 το Σειθ και η πέρκα είναι χωρίς κεφάλι και δέρμα.

40. Οι σουπιές και τα καλαμάρια θα είναι Νο U10, θα αγοράζονται ολόκληρα και θα τεμαχίζονται στα εστιατόρια του Π.Β.Κ.

41. Το χταπόδι στα μενού της νηστείας θα είναι μεγάλου μεγέθους 1.500 γρ. – 1.700 γρ.

42. Στο μενού Νο 5 θα μαγειρεύονται εναλλάξ σουπιές με μάραθα/σπανάκι και καλαμάρια τηγανητά ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ. Τα μάραθα στο μενού είναι φρέσκα, ενώ το σπανάκι είναι δυνατόν να είναι κατεψυγμένο κατόπιν έγκρισης του Π.Β.Κ. Σε όλες τις περιπτώσεις το βάρος υπολογίζεται σε καθαρισμένα προϊόντα.

43. Η τυροσαλάτα, πατατοσαλάτα, ρώσικη, τονοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, θα παρασκευάζονται στα εστιατόρια του Π.Β.Κ. Υπάρχει δυνατότητα σε ορισμένες περιπτώσεις και κατόπιν αποδοχής της ποιότητας από το Π.Β.Κ. να σερβίρονται τυποποιημένες από εταιρεία παραγωγής με ISO 22000:2005 ή HACCP και ISO 9001:2015.

44. Στα μενού Νο 7 και Νο 14, η μπουγάτσα θα είναι τύπου Χανίων και θα προμηθεύεται από εργαστήρια της πόλης έτοιμη, θα ψήνεται στο εστιατόριο του Π.Β.Κ. και θα σερβίρεται με ζάχαρη – κανέλα.

45. Στο δείπνο του μενού Νο 8, το χοιρινό θα μαγειρεύεται με σέλινο φρέσκο (το βάρος είναι καθαρισμένο χωρίς ρίζα) και εναλλάξ με μανιτάρια ολόκληρα κονσέρβας (το βάρος είναι καθαρό) ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

46. Ο διατιθέμενος άρτος, είτε προέρχεται από το εμπόριο, είτε παρασκευάζεται από τον Ανάδοχο, πρέπει να είναι τύπου 70 %.

47. Οι πιπεριές Φλωρίνης είναι σε κονσέρβα και το βάρος είναι στραγγισμένο.

48. Στις περιόδους νηστείας στα μενού όπου περιλαμβάνονται καλαμάρια κατεψυγμένα θα είναι τηγανητά (350 γρ.) και όπου σουπιές θα είναι ψητές (400 γρ.)

49. Στα γεύματα – δείπνα που διανέμονται σε χώρους εκτός των εστιατορίων του Π.Β.Κ. θα υπάρχει εντός του πακέτου (κανονικού μενού, πακέτου, υπερωριακού) ελαιόλαδο, ξύδι για τη σαλάτα ή τα χόρτα σε ατομική συσκευασία και μισό (1/2) λεμόνι σε σελοφάν.

50. Γενικά σε όλες τις περιπτώσεις που αναγράφονται εναλλακτικά είδη για το ίδιο μενού και στις παραπάνω αναγραφόμενες περιπτώσεις θα γίνεται προσπάθεια προσδιορισμού από το Π.Β.Κ. κατά δεκαπέντε ημέρες τουλάχιστον νωρίτερα για διευκόλυνση των παραγγελιών του Αναδόχου.

51. Το βραστό αυγό στα πρωινά δύναται να αλλάξει σε τηγανητό ή ομελέτα, μετά από 24ωρη προειδοποίηση του Αναδόχου από το ΠΒΚ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΜΕΝΟΥ**ΜΕΝΟΥ Νο 1 (ΔΕΥΤΕΡΑ)**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛΙή ΝΤΟΜ	100/40/40/40
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΓΕΥΜΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 200/80γρ.	350γρ.
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4γρ./10/10
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ (ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΟ)

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ	
(ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ)	
ΡΥΖΙ	150γρ.
ΑΡΑΚΑΣ	75γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	200/40/10 γρ.
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	100/100 γρ.
ΤΥΡΙ REGATO (TRIM.)	40 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	150γρ
ΨΩΜΙ	140γρ
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250 ή 500ml

MENΟΥ No 2 (ΤΡΙΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ/40/40/20
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**ΓΕΥΜΑ**

ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
(ΚΙΜΑΣ/ΜΕΛΙΤ/ΠΑΤ/ΜΠΕΣ150/200/200/150)	
(ΚΙΜΑΣ/ΜΕΛΙΤ/ΠΑΤ/ΜΠΕΣΑΜΕΛ100/125/125/100)	
ΦΕΤΑ	80 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330 ml
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140 γρ.
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ.
330ml	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ	450γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	

ΔΕΙΠΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΙΓΑΝΑΤΟ	300γρ.
ΡΙΖΟΤΟ/ΚΑΡΟΤΑ/ΑΡΑΚΑΣ/ΜΑΝΙΤ./ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚ.	
100/30/30/30/20γρ.	
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 3 (ΤΕΤΑΡΤΗ)
ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡ.ή ΝΤΟΜ 100/40/40/20/40	
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΤΗΓ.	τεμ. 2
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>		<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΟΣΠΡΙΑ (ΦΑΣΟΛΙΑ-ΦΑΚΕΣ)	125γρ.		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ
ΨΗΤΟ 300γρ.			ΠΟΥΡΕ
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (ΤΥΡΙ-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ)	280 γρ		
200γρ.			
ΠΑΤΖΑΡΙΑ	200γρ.		ΚΑΡΟΤΑ 75γρ.
ΕΛΙΕΣ	60γρ.	ΦΕΤΑ	80γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ή ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ)	150γρ	ΣΑΛΑΤΑ	
ΣΑΛΑΤΑ		ΦΡΟΥΤΟ	
ΦΡΟΥΤΟ		ΨΩΜΙ	100γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	ΣΟΚΟΛΑΤΑ	60 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml		

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 4 (ΠΕΜΠΤΗ)
ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ EDAM	40γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑ	100 γρ
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ)</u>
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ 200/80γρ	300γρ	ΧΟΙΡΙΝΟ (ΣΤΙΦΑΔΟ)
ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΗ 200γρ.	100γρ.	ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 75γρ.	100γρ.	ΑΡΑΚΑΣ
ΣΑΛΑΤΑ		ΣΑΛΑΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ		ΦΡΟΥΤΟ
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΨΩΜΙ 100γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ.	
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ/ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ/ΜΠΕΙΚΟΝ/ΚΡ.ΓΑΛΑΚΤ.)	125/40/40/80γρ.
ΤΥΡΙ ΤΡΙΜ. REGATO	40 γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΕΤΑ	80 γρ
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 5 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΓΕΥΜΑ

ΣΟΥΠΙΕΣ (ΣΠΑΝΑΚΙ/ΜΑΡΑΘΑ ή 350/150) ή (230/150/20) γρ	
ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΗΓ.	350 γρ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ)	180 γρ
100 γρ.	
ΨΩΜΙ	140 γρ
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ/ΚΙΜΑ/ΤΥΡΙ	
ΦΕΤΑ	80 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ)	180 γρ.
ΨΩΜΙ	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	300/100 γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 6 (ΣΑΒΒΑΤΟ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΚΕΙΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	100γρ.
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ	40γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	1 τεμ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ/ΚΙΜΑ/ τα	
ΜΠΕΣΑΜΕΛ/ΤΥΡΙ (ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ)	300/150/150/50 γρ
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ(ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ)	170 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή από
υπάρχοντα στο Μενού.

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	(4Χ60) 240γρ.
ΠΙΤΕΣ	τμχ. 2
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΝΤΟΜΑΤΑ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ- ΜΑΙΝΤ.	180/20/10 γρ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	60 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 7 (ΚΥΡΙΑΚΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ	250γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	300γρ	Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή υπάρχοντα στο Μενού.
από τα		
ΡΥΖΙ	150γρ.	
ΦΕΤΑ	80γρ.	
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.	
ΣΑΛΑΤΑ		
ΦΡΟΥΤΟ		
ΨΩΜΙ	140γρ.	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	
ΓΛΥΚΟ ΠΑΣΤΑ (ΧΕΙΜ.Π.)	150 γρ	
ΠΑΓΩΤΟ (ΘΕΡ. ΠΕΡΙΟΔ)	250 ml	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΙΤΣΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ EDAM- ΠΙΠΕΡΙΑ - ΝΤΟΜΑΤΑ-ΤΥΡΙ GOUDA- ΣΑΛΤΣΑ) (500γρ.)	200/40/60/60/20/40/40/40
ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΤΥΡΙ EDAM-ΤΥΡΙ GOUDA-MANITARIA ΝΤΟΜΑΤΑ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΣΑΛΤΣΑ-ΕΛΙΕΣ)	200/50/50/60/40/20/40/40 (500γρ)
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	200γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250ml ή 500ml
ΨΩΜΙ	100γρ

ΜΕΝΟΥ Νο 8 (ΔΕΥΤΕΡΑ)
ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡ.ή ΝΤΟΜ)	
100/40/40/20/40	
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ)</u>
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ		ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ 450γρ.
ΚΙΜΑΣ-ΜΑΚ.-ΜΠΕΣΑΜ (150/100/150)		ΚΙΜΑΣ-ΜΑΚ.-ΜΠΕΣΑΜ.
(125/200/125γρ)		
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΦΕΤΑ 80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ		ΣΑΛΑΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ		ΦΡΟΥΤΟ
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΨΩΜΙ 100γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ή		ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ)	150γρ	ΣΟΚΟΛΑΤΑ
60γρ		
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ή ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ	300/100/100γρ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 9 (ΤΡΙΤΗ)
ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	350γρ.	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ
ΜΠΑΜΙΕΣ ή ΑΡΑΚΑΣ	250γρ.	ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ (3 πιπεριών)
200/80 γρ.		
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΡΥΖΙ
ΣΑΛΑΤΑ		150 γρ,
100γρ.		ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΙΚΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ		ΦΕΤΑ
ΨΩΜΙ	140γρ.	80γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ	ΣΑΛΑΤΑ
		ΦΡΟΥΤΟ
		ΨΩΜΙ
		100γρ.
		ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ
		500ml
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ	(ΚΙΜΑΣ 200γρ.)
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	80γρ.
ΠΟΥΡΕΣ	250γρ.
ΚΑΣΕΡΙ	80γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΣΑΛΑΤΑ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 10 (ΤΕΤΑΡΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛ ή ΝΤΟΜ	100/40/40/20/40γρ
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	τεμ. 2
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΓΕΥΜΑ</u>		<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	
ΓΕΜΙΣΤΑ (ΠΙΠΕΡΙΕΣ-ΝΤΟΜ./ΡΥΖΙ) 200/80γρ	400γρ./100γρ.	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ 150γρ.	400γρ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓ.	200γρ.	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ		ΑΡΑΚΑΣ	75 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΧΟΡΤΑ	300γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΚΩΚ ή ΕΚΛΑΙΡ)	(120 ή 150 γρ)
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

MENΟΥ Νο 11 (ΠΕΜΠΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚ./ΓΑΛΟΠ.ΚΑΠΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛή ΝΤΟΜ	
100/40/40/20/40 γρ	
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΨΗΤΟ	300γρ.	ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ
ΝΤΟΜΑΤΑ		
ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΗ	100γρ.	8X25=200γρ/100γρ.
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	100γρ.	ΡΥΖΙ 150γρ.
ΡΥΖΙ	100γρ.	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜ. 75γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΣΑΛΑΤΑ
ΨΩΜΙ	140γρ	ΦΕΤΑ 80 γρ
ΣΑΛΑΤΑ		ΦΡΟΥΤΟ
ΦΡΟΥΤΟ		ΨΩΜΙ 100γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ 500ml
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ	(4X60)240γρ.
ΠΙΤΕΣ	τμχ. 2
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΝΤΟΜΑΤΑ/ΚΡΕΜΜΥΔΙ/ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	180/20/10γρ.
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 12 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙΕΔΑΜ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΕΣ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	150γρ.	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ	150γρ.	(ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ)
300 γρ		
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	100γρ.	ΠΑΤ/ΑΡΑΚ/ΚΑΡΟΤΑ
200/50/50γρ		
ΓΡΑΒΙΕΡΑ	80γρ.	ΣΑΛΑΤΑ
ΓΛΥΚΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	180 γρ	ΦΡΟΥΤΟ
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΨΩΜΙ
ΦΡΟΥΤΟ		100 γρ
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ.	ΓΛΥΚΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	180 γρ
		ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ
		500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΦΛΕ (ΠΕΝΕΣ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/	
ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ/ΚΡ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ	125/40/40/40/80 γρ
ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	200 γρ
ΨΩΜΙ	140 γρ
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 13 (ΣΑΒΒΑΤΟ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΚΕΙΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	100γρ.
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ	40γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	1 τεμ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>
ΨΑΡΙ (ΞΙΦΙΑΣ) ΣΧΑΡΑΣ	350γρ.
από τα	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΧΟΡΤΑ	300 γρ
ΡΩΣΙΚΗ	150γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ)	170γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή
υπάρχοντα στο Μενού.

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ(ΝΩΠΟ)	250γρ.
ΡΙΖΟΤΟ/ΚΑΡΟΤΑ/ΑΡΑΚΑΣ/ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ)	100/20/20/20 γρ
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	100 γρ
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 14 (ΚΥΡΙΑΚΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ	250γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΓΕΥΜΑ**ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ (ΝΩΠΗ)	330γρ.
Μενού.	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΓΛΥΚΟ ΠΑΣΤΑ (ΧΕΙΜ.Π.)	150 γρ
ΠΑΓΩΤΟ (ΘΕΡ. ΠΕΡΙΟΔ)	250 ml
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή από τα
υπάρχοντα στο

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΙΤΣΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ- ΠΙΠΕΡΙΑ - ΝΤΟΜΑΤΑ-ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ- ΣΑΛΤΣΑ)	200/40/60/60/20/40/40/40 (500γρ.)
ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ-ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΣΑΛΤΣΑ - ΕΛΙΕΣ)	200/50/50/60/40/20/40/40(500 γρ)
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	200γρ
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250 ή 500ml
ΨΩΜΙ	100γρ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» ΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΚΡΥΟ)

Κρύα χοιρινά κομμάτια σνίτσελ (σε αλουμινόχαρτο)	
Ή κοτομπουκιές πανέ	γρ. 200
Σάντουιτς μπαγκέτας, ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα, τυρί EDAM, βούτυρο, ντομάτα (σε διαφανή μεμβράνη)	100/40/40/10/30 γρ.
Σάντουιτς τοστ με βούτυρο/τυρί EDAM/ζαμπόν ή καπν.γαλοπούλα/μαρούλι (σε διαφανή μεμβράνη)	γρ. 100/10/40/40/30
Αναψυκτικό μπουκάλι (500 ml) ή COCA COLA ή άλλου τύπου	τεμ. 1
Φρούτο εποχής	
Σαλάτα εποχής	
Dressing σαλάτας σε πλαστικό σακουλάκι	τεμ. 1
Μουστάρδα σε πλαστικό σακουλάκι	γραμ. 10
Κέτσαπ σε πλαστικό σακουλάκι	γραμ. 10
Σοκολάτα γάλακτος ή αμυγδαλού ή ξηρούς καρπούς ή μουσλι	γραμ. 60
Αλουμινένιο μπολ σαλάτας	τεμ. 1
Πλαστικό πιρούνι – μαχαίρι	τεμ. 1
Υγρό πετσετάκι	τεμ. 1
Χαρτοπετσέτες	τεμ. 2
Πακέτο χάρτινο	τεμ. 1
Νάιλον τσάντα	τεμ. 1
Νερό μεταλλικό	500 ml

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» ΕΚΤΑΚΤΟ ΜΕΝΟΥ

	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ
Κατεψυγμένη μπριζόλα χοιρινή ή	γραμ. 330	γρ. 330
Σνίτσελ ή	γραμ. 250	γρ. 250
Κοτόπουλο ψητό ή	γραμ. 350	γρ. 350
Μπιφτέκι (κιμάς)	γραμ. 200	γρ. 200
Πατάτες τηγανητές (αποφλοιωμένες)	γραμ. 400	γρ. 400
Σαλάτα νωπή εποχής ως πίνακας «1»		
Φέτα τυρί	γραμ. 80	γρ. 80
Ψωμί τύπου 70 %	γραμ. 180	γρ. 180
Καφές φίλτρου/NESCAFE	γραμ. 4	φακ. 4 γρ.
Φρούτο εποχής ως πίνακας «2»		-
Ζάχαρη	γραμ. 20	φακ. 20
Αναψυκτικό Coca Cola (330 ml) ή άλλου τύπου	τεμ. 1 -	γρ. τεμ. 1
Πακέτο χάρτινο	-	τεμ. 1
Μπολ αλουμινίου	-	τεμ. 3
Πιρούνι πλαστικό	-	τεμ. 1
Μαχαίρι πλαστικό	-	τεμ. 1
Υγρό πετσετάκι	-	τεμ. 1
Χαρτοπετσέτα		τεμ. 2

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : 1. Το έκτακτο ΜΕΝΟΥ θα παρατίθεται στις έκτακτες αφίξεις Μονάδων ή καθυστερήσεις στις αναχωρήσεις αυτών και για υπερωριακή εργασία.

2. Στο πακέτο ο καφές και η ζάχαρη θα περιέχονται σε ειδικό πλαστικό κύπελλο τυποποιημένης συσκευασίας μιας χρήσης για παρασκευή FRAPPE.

3. Το βάρος, η ποιότητα και η προμήθεια των ανωτέρω τροφίμων είναι σύμφωνα με τα αντίστοιχα των μενού της υπόλοιπης Σύμβασης.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» ΜΕΝΟΥ ΗΜΕΡΩΝ ΝΗΣΤΕΙΩΝ & ΕΟΡΤΩΝ

<p><u>ΠΑΡΑΜΟΝΗ</u> <u>ΧΡΙΣΤ/ΝΩΝ</u></p>	<p>Χυμός Πορτ. τύπου ψύχας ml. 250 χαλβάς γρ. 50 Τσαϊ 2 γρ. Καφές γρ. 4 Φρυγ.ψωμί γρ. 140 Μέλι ατομική μερίδα γραμ.40 Ζάχαρη γραμ. 30 Καλαμπόκι γραμ. 80 (βραστό ή ποπ-κορν)</p>	<p>Γίγαντες γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Καλαμάρια Πιπεριές Φλωρίνης Μπακλαβάς 170γρ Ψωμί γραμ. 140 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½</p>	<p>Πατάτες βραστές γραμ.300 Χταπόδι βραστό γραμ. 300 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ. 60 Τομάτα γραμ. 100 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι 1/2</p>
<p><u>ΠΑΡΑΜΟΝΗ</u> <u>ΘΕΟΦΑΝΕΙΩΝ</u> <u>&</u></p>	<p>Όπως παραπάνω</p>	<p>Φακές σούπα γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Σουπιές ψητές 400γρ Χαλβάς γραμ. 50 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι ½</p>	<p>Όπως παραπάνω</p>
<p><u>ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ</u> <u>ΒΑΪΩΝ</u></p>	<p>Όπως παραπάνω</p>	<p>ψάρι σχάρας 350γρ. πατάτες φούρνου 350γρ. χόρτα 300 γρ ρώσικη 150 γρ. γλυκό (γαλακτομπούρεκο) 170γρ. σαλάτα - φρούτο ψωμί 140γρ. καφές/γάλα/ζάχαρη 4/10/10 γρ νερό μεταλλικό 500ml</p>	<p>Όπως παραπάνω</p>

<u>ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ</u>	Όπως παραπάνω	Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Σουπιές ψητές 400γρ Ταραμοσαλάτα γραμ 100 Φρούτο εποχής Λαγόνα γραμ 140 Μαρούλι ½	Όπως παραπάνω
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ</u>	Όπως παραπάνω	Καλαμάρια κατ.τηγ. γραμ. 350 Πατάτες τηγ γραμ.450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ 140 Σαλάτα εποχής Λεμόνι ½	Χταπόδι κατ. Γραμ. 300 Μακαρόνι κοφτό γραμ 100 Σάλτσα ντομάτα γραμ 40 Σαλάτα εποχής Ψωμί γραμ. 140
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ</u>	Όπως παραπάνω	Σουπιές κατεψ. Γιαχνί γραμ. 350 Πατάτες τηγ. Γραμ 450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140	Σπανακόριζο γραμ.300/100 Πατάτες τηγ. Γραμ. 450 Χαλβάς γραμ. 50 Ψωμί γραμ. 140 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ</u>	Όπως παραπάνω		Όπως τη Μεγάλη Δευτέρα
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ</u>	Όπως παραπάνω		Όπως τη Μεγάλη τρίτη
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</u>	Όπως παραπάνω	Γιγαντες γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Καλαμάρια κονσέρβα τεμ. 1* Χαλβάς γραμ. 100 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½	Πατάτες βραστές γραμ. 300 Ντομάτα γραμ 200 Κρεμμυδάκια γραμ. 2 Ελιές μεγάλες καλαμών γρ. 60 Χαλβάς γραμ. 200 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι ½

<u>ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ</u>	Όπως παραπάνω	Σουπιές κατεψ. Γιαχνί γραμ. 350 Πατάτες τηγ. Γραμ 450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Σαλάτα εποχής	Μαγειρίτσα: Συκωταριά γραμ. 100 Ρύζι γραμ. 30...Αυγα τεμ. ½ Άνηθος γραμ. 10 Κοτόσουπα γραμ.10 κρεμμύδια ξερά γραμ 20 Τσουρέκι γραμ. 100 Αυγό κόκκινο τεμ 1 Αναψυκτικό (κουτί 330ml) τεμ 1 Λεμόνι τεμ1 Ψωμι γραμ. 160 Καλτσούνια φούρνου (λαμπριάτικα Κρήτης) τεμ 2 × 80 γρ.
<u>ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ</u>	Τσουρέκι γραμ 50 Χυμός πορτοκαλιού Τύπου ψύχας ml 250 Αυγό κόκκινο τεμ 1 Γάλα εβαπορέ γρ 110 Ή φρέσκο 250 ml Μαρμελάδα ατομική μερίδα γραμ 20 Βούτυρο ατ. μερ. γρ 20 Καφές γραμ.4 Φρυγανισμένο ψωμί γρ.140 Τσάι 2 γραμ. Ζάχαρη 30 γραμ	Αρνί νωπό γραμ 500 Πατάτες φούρνου γραμ 300 Γραβιέρα γραμ 100 Τζατζίκι 150 γραμ Κοκορέτσι γραμ 300 Μπύρα m l500 ή κρασί 100 γρ Γλυκό (πάστα) 150 γρ Φρούτο εποχής Αυγό κόκκινο 1 τεμ Αναψυκτικό κουτί 330 ml τεμ 1 Σαλάτα εποχής Ψωμί 140 γρ Τσουρέκι 100 γρ Καλτσούνια τεμ 2×80γρ Νερό 500 ml	Καρμπονάρα (ζαμπόν- μπέικον-κρ.γαλ.)125/40/40/80 Τυρί τριμμένο γρ 40 Σαλάτα εποχής Φέτα 80 γρ Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ 140

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : * = στραγγισμένο βάρος 255γραμ περίπου
 ** = φρούτο εποχής : όπως σχετικός πίνακας των μενού σύμβασης
 *** = σαλάτα εποχής : όπως -«- -«- -«- -«- -«-

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «6»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 1
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Α/Α	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙ Α	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΜΑΙΟ	ΛΑΧΑΝΟ ή ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ ή ΜΑΡΟΥΛΙ ή ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ	170 140/30 170 150/20	εναλλάξ εναλλάξ εναλλάξ εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΙΟΥΝΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΟΚΤΩΒΡΙΟ	ΝΤΟΜΑΤΑ - ΑΓΓΟΥΡΙ - ΕΛΙΕΣ – ΚΡΕΜΜΥΔΙ - ΠΙΠΕΡΙΑ	150/70/30/ 20/20	

- ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ :**
1. Το βάρος της σαλάτας είναι καθαρό, ήτοι το σερβιριζόμενο και όχι πρώτη ύλη.
 2. Οι σαλάτες θα μπορεί να αντικαθίστανται εφόσον δεν θα υπάρχει το είδος στην τοπική αγορά, ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ.
 3. Οι ελιές θα είναι τύπου Καλαμών ξυδάτες ή τύπου Αμφίσσης ή πράσινες τύπου τσακιστές ή μαμούθ και γενικά α' ποιότητας και θα σερβίρονται εναλλάξ.
 4. Οι σαλάτες θα παρασκευάζονται εναλλάξ ημερησίως ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «7»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 2
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

Α/Α	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΠΡΙΛΙΟ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ή ΜΗΛΑ ή ΜΑΝΤΑΡΊΝΙΑ	250 250 250	εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΜΑΪΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΙΟΥΝΙΟ	ΜΠΑΝΑΝΕΣ ή ΜΗΛΑ ή ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	250 250 250	εναλλάξ
3.	ΑΠΟ ΙΟΥΛΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΥΓΟΥΣΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ ή ΠΕΠΟΝΙ ή ΓΙΑΡΜΑ ή ΡΟΔΑΚΙΝΟ ή ΒΕΡΙΚΟΚΟ	500 350 250 250 250	εναλλάξ
4.	ΑΠΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΝΟΕΜΒΡΙΟ	ΣΤΑΦΥΛΙΑ ή ΜΗΛΑ ή ΜΠΑΝΑΝΕΣ ή ΑΧΛΑΔΙΑ	250 250 250 200	εναλλάξ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : 1. Όταν από τα παραπάνω φρούτα δεν θα υπάρχει το συγκεκριμένο φρούτο που προβλέπεται στο εποχιακό πρόγραμμα στην τοπική αγορά θα μπορεί να αντικαθίσταται ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ. με άλλο φρούτο ή με κομπόστα τύπου κοκτέιλ ή ροδάκινο.

2. Στα φρούτα και κυρίως στα πορτοκάλια, μήλα, ροδάκινο, γαρμά, μπανάνα είναι δυνατόν να υπάρχει απόκλιση έως 20 % στο βάρος της μερίδας.

3. Τα φρούτα θα σερβίρονται εναλλάξ ημερησίως ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «8»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ - ΧΟΡΤΩΝ

Α/Α	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙ Α	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΠΡΙΛΙΟ	ΡΑΔΙΚΙΑ ή ΑΝΤΙΔΙΑ ή ΡΑΔΙΚΑ ή ΠΑΤΖΑΡΙΑ ή ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ή ΜΠΡΟΚΟΛΟ	300 γρ.	εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΜΑΪΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΝΟΕΜΒΡΙΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ-ΒΛΗΤΑ ΣΤΙΦΝΟΣ -ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ	300 γρ.	εναλλάξ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : Σε περίπτωση που θα υπάρχει έλλειψη φρέσκων λαχανικών στην αγορά θα αντικαθίσταται το είδος με άλλο ή με αντίστοιχο κατεψυγμένο ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «9»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 4
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΥΛΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ. 250	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ. 280
ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	100 γραμ.	70 γραμ.
ΜΥΖΗΘΡΑ	150 γραμ.	
ΚΑΝΕΛΛΑ	10 γραμ.	
ΖΑΧΑΡΗ	10 γραμ.	
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ		60 γραμ.
ΤΥΡΙ ΡΕΓΑΤΟ		60 γραμ.
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ		60 γραμ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		30 γραμ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «10»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.150	ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤ Α ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.100	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.150
ΤΑΡΑΜΑΣ		30 γραμ.	
ΠΑΤΑΤΕΣ		40 γραμ.	
ΑΛΑΤΙ	2 γραμ.		
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20 γραμ.	20 γραμ.	
ΞΥΔΙ	5 γραμ.		
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	90 γραμ.		
ΑΓΓΟΥΡΙ	30 γραμ.		
ΣΚΟΡΔΟ	3 γραμ.		
ΛΕΜΟΝΙ		10 γραμ.	
ΤΟΝΟΣ			70 γραμ.
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ			50 γραμ.
ΚΕΤΣΑΠ			10 γραμ.
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ			10 γραμ.
ΚΡΕΜΜΥΔΙ			10 γραμ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦ Η ΣΥΣΤΑΤΙΚΩ Ν	ΤΥΡΟΣΑΛΑ ΤΑ 150 ΓΡ.	ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 150ΓΡ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑ ΤΑ 200 ΓΡ.	ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑ ΤΑ 200 ΓΡ.
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	100 γραμ.			
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΙΤΡΙΝΕΣ	25 γραμ.			
ΕΛΑΙΟΛΑΔ Ο	10 γραμ.			
ΞΥΔΙ	5 γραμ.			
ΑΝΗΘΟΣ	5 γραμ.			
ΣΚΟΡΔΟ	5 γραμ.			
ΑΥΓΑ				
ΜΑΓΙΟΝΕΖ Α		50 γραμ.	40 γραμ.	25 γραμ.
ΠΑΤΑΤΕΣ		25 γραμ.	70 γραμ.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ			40 γραμ.	
ΤΥΡΙ EDAM			30 γραμ.	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ			10 γραμ.	
ΠΑΤΖΑΡΙΑ				75 γραμ.
ΓΙΑΟΥΡΤΙ				100 γραμ.
ΑΡΑΚΑΣ		25 γραμ.		
ΚΑΡΟΤΑ		25 γραμ.		
ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ Α ΤΟΥΡΣΙ		25 γραμ.		
ΜΑΪΝΤΑΝΟ			10 γραμ.	

Σ				
---	--	--	--	--

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : Είναι δυνατή και η παράθεση ετοιμών τυποποιημένων προϊόντων του εμπορίου άριστης ποιότητας, ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ., εταιρειών που έχουν πιστοποίηση HACCP και ISO.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «11»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	ΓΑΛΑΚΤΟ- ΜΠΟΥΡΕΚ Ο 170 ΓΡ.	ΜΠΑΚΛΑ ΒΑΣ 180 ΓΡ.	ΠΑΣΤΑ 150 ΓΡ.	ΚΑΡΥΔΟ ΠΙΤΑ 150 ΓΡ.	ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤ Α 150 ΓΡ.
ΖΑΧΑΡΗ	40 γρ.	50 γρ.		15 γρ.	
ΣΚΟΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΕ					
ΣΚΟΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ					
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	40 γρ.				
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	55 γρ.			10 γρ.	12 γρ.
ΑΥΓΟ ΚΡΟΚΟΙ	1/4			1/5	1/5
ΑΥΓΟ ΑΣΠΡΑΔΙΑ		1/5		1/5	1/5
ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	30 γρ.	70 γρ.			
ΒΙΤΑΜ		10 γρ.			
ΑΜΥΓΔΑΛΑ		25 γρ.			
ΚΑΡΥΔΙΑ		25 γρ.			
ΚΑΝΕΛΛΑ		0,5 γρ.		1 γρ.	
ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ		0,5 γρ.			
ΒΑΝΙΛΙΑ ΑΡΩΜΑ	1 γρ.				
ΚΡΕΜΑ			80 γρ.		
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ			40 γρ.		
ΣΟΚΟΛΑΤΑ			20 γρ.		
ΑΜΥΓΔΑΛΑ			10 γρ.		
ΑΛΕΥΡΙ				20 γρ.	17 γρ.
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ				7 γρ.	12 γρ.
ΚΑΡΥΔΟΨΥΧΑ				12 γρ.	
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ					6 γρ.
ΣΙΡΟΠΙ				70 γρ.	70 γρ.
ΚΑΚΑΟ					2 γρ.
BAKING POWDER					1 γρ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «12»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΠΡΟΓΕΥΜΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΤΣΑΪ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110 γρ	110 γρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110 γρ	110 γρ
	250m l	250m l	250m l	250m l	250m l	250 ml	250 ml	250m l	250m l	250m l	250m l	250m l	250 ml	250 ml
ΖΑΧΑΡΗ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΚΟΥΤΑΚΙ 250ml)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ΨΩΜΑΚΙ	50	50	50	50	50	50		50	50	50	50	50	50	
ΨΩΜΙ (ΜΠΑΓΚΕΤΑ)	100	100	100	100	100	100		100	100	100	100	100	100	
ΖΑΜΠΟΝ	40	40	40		40			40	40	40		40		
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ	40	40	40	40	40	40		40	40	40	40	40	40	
ΜΑΡΟΥΛΙ ή ΝΤΟΜΑΤΑ	20/40		20/40					20/40		20/40	20/40			
ΑΥΓΟ	1	2	2	1	2	1		1	2	2	1	2	1	
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85			80/85	80/85	80/85	80/85	80/85		
ΠΙΠΕΡΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ		20			20				20			20		
ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ				40		40				40			40	

ΚΕΪΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ						100							100	
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ							250							250
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕ ML		30	30		30				30	30		30		

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «13»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)	350								350					
ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ	350	200			400					400			350	350
ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ 1)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	-	*	*
ΦΕΤΑ	80	80		80		80	80	80	80		80			
ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ 2)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ΓΑΛΑ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΖΑΧΑΡΗ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ)		150				150		150						
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		200				300								
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ		90				90		90				330		
ΨΩΜΙ ΤΥΠΟΥ 70 %	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ (ΚΟΥΤΑΚΙ ΤΩΝ 330 ml)		1												
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ		30				80		30						
ΑΛΕΥΡΙ		20				20		20						
ΝΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ		15				20		20	20			20		
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕ ML	50	50	70	60	60	50	30	50	50	60	90	60	50	90
ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΕ ML		40			40	40	60			40				
ΑΛΑΤΙ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΠΙΠΕΡΙ - ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5		5
ΛΕΜΟΝΙ	25										25		50	25
ΡΙΓΑΝΗ	3												5	5
ΟΣΠΡΙΑ (ΦΑΣΟΛΙΑ – ΦΑΚΕΣ)			125											
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (όπως Πίνακας Νο 4)			280											
ΤΥΡΙ														
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ			200											

-2-

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΕΛΙΕΣ			60											
ΓΛΥΚΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6) *			*		*	*	*	*				*	*	*
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ			30			20			20			20		
ΣΕΛΙΝΟ			20											
ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ							300							
ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ Νο 10 ή ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					350									
ΣΠΑΝΑΚΙ – ΜΑΡΑΘΑ (ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜ.)					150									
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΝΩΠΗ														330
ΤΖΑΤΖΙΚΙ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)														
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 3								100						
ΜΠΑΜΙΕΣ Νο 1/ΑΡΑΚΑΣ									250					
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ - ΜΑΡΑΘΑ									20	20		20		
ΚΡΕΜΜΥΔΙ - ΣΚΟΡΔΟ			20		40				20	20	20	20		
ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ									10					
ΝΤΟΜΑΤΕΣ – ΠΙΠΕΡΙΑ										400				
ΡΥΖΙ				100			150			100	100			
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜ.										10				
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΠΛΗΡΕΣ (ΣΥΣΚ.200 γρ)										1				
ΓΡΑΒΙΕΡΑ												80		80
ΨΑΡΙ ΞΙΦΙΑΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)													350	
ΧΟΡΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3)													300	
ΡΩΣΙΚΗ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)													150	
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)												150		

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ												100		
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ				300								300		
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ				20								20		
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ				100								100		
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ												150		
ΑΥΓΟ		1/4				1/4		1/4						

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «14»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	20 0								20 0					
ΤΥΡΙ EDAM	40						60/ 50					40		60/ 50
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ	10 0											12 5		
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ				80								80		
ΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 1)	*	*	*	*			*	*	*	*			*	*
ΦΡΟΥΤΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 2)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ΨΩΜΙ	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0
ΚΑΦΕΣ	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ΓΑΛΑ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΖΑΧΑΡΗ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00
REGATO ΤΡΙΜΜΕΝΟ	40			40										
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	90	50	80	60	60	40	40	50	60	90	40	40	40	40
ΨΩΜΙ Ή ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ	30								30				30	
ΑΛΑΤΙ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΠΙΠΕΡΙ – ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΔΥΟΣΜΟΣ	40								15					
ΑΝΗΘΟΣ	40								15					
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ (ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο)		30 0							30 0			24 0		
ΡΥΖΙ		10											10	

		0											0
ΚΑΡΟΤΑ		30											20
ΑΡΑΚΑΣ		30											20
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ		30		40			60						60
ΣΕΙΘ			35 0										
ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ			40 0		10 0	40 0		40 0		35 0	40 0		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3)			30 0							30 0				
ΝΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	40		20		20				40				20	
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ	60		20		20		20	2 0	20				40	20
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 10				12 5										
ΖΑΜΠΟΝ							60					40		60
ΜΠΕΙΚΟΝ				40			40							40
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ (ΤΣΑΟΥΛΙΑ)					30 0									
ΚΑΣΕΡΙ					80				80					
ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)					15 0									
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ						24 0								
ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ						2					2			
ΝΤΟΜΑΤΑ						18 0	40				18 0			40
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	20			10	20	10	1 0	20		20		10	10
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	10				10	10			10		10		10	
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ						60								
ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ							200							200
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	10						20							20
ΗΛΙΕΛΑΙΟ			40			40	30	4 0			40		60	30
ΦΕΤΑ				80				8 0					80	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ (ΚΟΥΤΙ ΤΩΝ 330 ML)							1		1		1			1
ΠΟΥΡΕΣ									25					

									0				
ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ										35 0			
ΓΛΥΚΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6)	*									*			
ΤΖΑΤΖΙΚΙ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)											15 0		
ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ							40/5 0					40	40/5 0
ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)												20 0	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ													25 0
ΛΕΜΟΝΙ		20	50			20				50			

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΡΙΓΑΝΗ		10	5			5				10				
ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ		20											20	
ΕΛΙΕΣ							40							40
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)							200							200
ΣΕΛΙΝΟ/ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ								100						
ΣΚΟΡΔΟ									1					
ΑΥΓΟ													1/2	
ΓΑΛΑ													70	

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «15»

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ (ΕΠΙΠΛΩΝ-ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ-ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ)
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ Π.Β.Κ.

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΙΚΟΥ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
1	ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΕΠ. 140X70X125 ΒΙΤΡΝ.	ΕΑ	1
2	ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ+ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΑ ELECTROLUX	ΕΑ	1
3	ΕΝΤΟΜΟΠΑΓΙΔΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ	ΕΑ	3
4	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ ΜΠ. WHILPOOL MG022/G	ΕΑ	1
5	ΨΥΓΕΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ 3ΠΟΡΤΟ	ΕΑ	1
6	ΨΥΓΕΙΟ ΕΞΟΧΗΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ 100L	ΕΑ	2
7	ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΟ ΦΑΓΗΤΟΥ COPPO 400	ΕΑ	1
8	ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ GANDY 32/380 4HP	ΕΑ	1
9	ΜΟΤΕΡ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΑ	1
10	ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΤΟΣΤ 3ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
11	ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΗ BREMA CB-955	ΕΑ	1
12	ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	1
13	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ 72X72X210	ΕΑ	1
14	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤ. 2 ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
15	ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 136X85X208 ΜΕ 2 ΠΟΡΤΕΣ Μ.Ψ.Μ	ΕΑ	1
16	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ	ΕΑ	1
17	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ ΜΠΑΟΥΛΟ	ΕΑ	1
18	ΒΙΤΡΙΝΑΕΠΙΤΡ.ΨΥΓΕΙΟ SELF SERVICE	ΕΑ	1
19	ΨΥΓΕΙΟ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΕΑ	1
20	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ 300Φ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	4
21	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ 350Φ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	8
22	ΜΟΤΕΡ 025 ΒΑΤ	ΕΑ	6
23	ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΑ Χ-14 INOX	ΕΑ	1
24	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ SPECIAL V35	ΕΑ	1
25	ΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ ΨΥΓΕΙΟΥ	ΕΑ	1
26	ΚΑΤΑΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣΟΠΗΣ+ΒΡΥΣΗ	ΕΑ	1
27	ΝΕΡΟΧ.ΑΝ.2Γ	ΕΑ	1
28	ΝΕΡΟΧ.ΑΝ.1Γ	ΕΑ	1
29	ΛΑΝΤΖΑ 240X70X85	ΕΑ	1
30	ΛΑΝΤΖΑ 160X70X85	ΕΑ	1
31	ΠΛΥΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ LAVOR	ΕΑ	1
32	ΠΛΥΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ KARCHER BR 35/12	ΕΑ	1
33	ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ ΚΟΥΡΤΙΝΩΝ	MR	56,4
34	ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΚΟΛΩΝΑΣ INOX	ΕΑ	3
35	ΠΡΕΣΟΣΤΑΤΗΣ	ΕΑ	1
36	ΗΧΕΙΑ ΤΑΜΟΝ	ΕΑ	6
37	ΗΧΕΙΑ 2 ΔΡΟΜΩΝ 60WAT-8Ω	ΕΑ	2
38	ΚΕΡΑΙΑ UHF	ΕΑ	3
39	ΚΑΤΑΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣ	ΕΑ	2
40	ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ	ΕΑ	1
41	ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΚΙΝΗΣΗΣ RK7000	ΕΑ	2
42	ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΚΑΠΝΟΥ	ΕΑ	3

43	ΠΑΓΙΔΕΣ ΜΑΓΝΗΤΙΚΕΣ	ΕΑ	2
44	ΖΥΓΑΡΙΑ 300 ΚΙΛΩΝ 80Χ85	ΕΑ	1
45	ΖΥΓΑΡΙΑ	ΕΑ	1
46	ΖΥΓΑΡΙΑ 6ΚG 3040146	ΕΑ	1
47	ΤΡΑΠΕΖΙ 4 ΘΕΣΕΩΝ	ΕΑ	7
48	ΚΑΘΙΣΜΑ ΞΥΛΙΝΟ	ΕΑ	89
49	ΚΑΘΙΣΜΑ ΣΚΑΛΙΣΤΟ	ΕΑ	186
50	ΠΑΣΟ SELF-SERVICE ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ	ΕΑ	2
51	ΚΑΡΕΑΚΛΑ ΑΡΤΕΜΙΣ	ΕΑ	14
52	ΤΡΑΠΕΖΙ 250Χ100Χ080	ΕΑ	15
53	ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΛΟΝΙΟΥ SANTA WEGE	ΕΑ	2
54	ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΞΥΛΙΝΑ 2,5Χ1 Μ	ΕΑ	20
55	ΤΡΑΠΕΖΙ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
56	ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΩΛΗΝΟΚΑΤΑΣΚΕΥΗ	ΕΑ	1
57	ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΕΑ	30
58	ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΞΥΛΙΝΑ 2,5Χ1 Μ	ΕΑ	22
59	ΙΜΑΤΙΟΘΗΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΔΙΦΥΛ.	ΕΑ	2
60	ΚΑΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΥ ΜΕΓ.	ΕΑ	1
61	ΚΑΛΟΓΗΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ	ΕΑ	1
62	ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	ΕΑ	2
63	ΚΑΡΕΚΛΑ ΞΥΛΙΝΗ ΜΕ ΨΑΘΙΝΟ ΚΑΘΙΣΜΑ	ΕΑ	36
64	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	ΕΑ	19
65	ΡΑΦΙΕΡΑ	ΕΑ	4
66	ΕΡΜΑΡΙΟ 0,80 ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	1
67	ΡΑΦΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
68	ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
69	ΣΥΡΤΑΡΙΕΡΑ ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ	ΕΑ	1
70	ΡΑΦΙΑ 4 ΙΝΟΧ ΣΥΡ/ΝΑ	ΕΑ	4
71	ΡΑΦΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ 152Χ53	ΕΑ	8
72	ΕΡΜΑΡΙΟ ΙΝΟΧ	ΕΑ	2
73	ΕΡΜΑΡΙΟ 140Χ70Χ85	ΕΑ	1
74	ΕΡΜΑΡΙΟ 120Χ70Χ85	ΕΑ	1
75	ΕΡΜΑΡΙΟ 140Χ70Χ85	ΕΑ	2
76	ΕΡΜΑΡΙΟ 240Χ70Χ85	ΕΑ	2
77	ΡΑΦΙΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ	ΕΑ	8
78	ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝ. ΦΕΛΛΟΥ	ΕΑ	1
79	ΝΤΟΥΛΑΠΑ 190Χ60Χ200	ΕΑ	1
80	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
81	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
82	ΠΑΓΚΟΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ ΜΠΑΙΝ-ΜΑΡΙ	ΕΑ	1
83	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
84	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
85	ΟΛΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΔΙΣΚΩΝ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
86	ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ	ΕΑ	3
87	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ	ΕΑ	15
88	ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ	ΕΑ	4
89	ΥΦΑΣΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΡΤΙΝΑ	MR	119,6
90	ΥΦΑΣΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ	MR	15
91	ΚΟΥΡΤΙΝΟΞΥΛΟ ΚΡΙΚΑΤΟ Φ30 1,50	ΕΑ	38

92	ΚΟΥΡΤΙΝΟΞΥΛΟ ΣΚΟΥΡΟ ΡΟΜΑΝΟ	ΕΑ	1,58
93	ΡΟΛΕΡ	MR	10
94	ΚΑΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ ΙΝΟΧ	ΕΑ	5
95	ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ CHERGUI S/N 34796	ΕΑ	1
96	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΟΦΟΥΡΝΟΣ ELECTROLUX	ΕΑ	1
97	ΦΡΙΤΕΖΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ELECTROLUX	ΕΑ	1
98	ΚΟΥΖΙΝΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ 3 ΕΣΤΙΩΝ 30Χ60 ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ	ΕΑ	1
99	ΘΕΡΜΟΣ GASTR ΜΕ ΡΟΔΕΣ	ΕΑ	2
100	ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΚΥΛΙΟΜΕΝΗ	ΕΑ	1
101	ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ 2ΟΡΟΦΩΝ	ΕΑ	1
102	ΕΣΤΙΕΣ 30Χ30 400V ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΤΕΤΡΑΓΩΝΕΣ	ΕΑ	3
103	ΓΚΡΙΛ ΜΒΜ ΗΛΚ ΔΙΠΛΗ ΜΕ ΒΑΣΗ	ΕΑ	1
104	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ Τ205 ΜΙΚΡΗ ΔΙΠΛΗ	ΕΑ	2
105	ΚΟΥΖΙΝΑ Τ. ΡΙΑΣΤΡΑ 6Ζ ΕΛ.ΓΙΟΡΝΟ 15KW ΓΙΟΡΙΚ	ΕΑ	1
106	ΦΟΥΡΝΟΣ ΙΤΑΛΙΑΣ	ΕΑ	1
107	ΧΥΤΡΑ 80 GAL	ΕΑ	1
108	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΔΙΠΛΗ ΡΑΒΔΩΤΗ Τ205	ΕΑ	2
109	ΠΛΑΚΑ ΠΟΛ/ΝΙΟΥ	ΕΑ	2
110	ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
111	ΒΑΣΗ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
112	ΜΙΞΕΡ CMP 250 COMBI	ΕΑ	1
113	ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΕΑ	2
114	ΚΥΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΜΕ ΜΕΝΤΕΣΕΔΕΣ	ΕΑ	2
115	ΜΙΞΕΡ EASYLINE SEM7	ΕΑ	1
116	ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΕΠΕΡΙΑ 50	ΕΑ	1
117	ΠΑΓΚΟΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΓΙΟΥ	ΕΑ	3
118	ΠΑΓΚΟΙ ΜΗΧΑΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΦΕ	ΕΑ	2
119	ΠΑΓΚΟΣ ΞΥΛ.ΣΧΗΜ Ζ ΦΟΡΜΑΙΚΑΣ	ΕΑ	1
120	ΧΥΤΡΑ ΜΙΚΡΗ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ	ΕΑ	1
121	ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΕΑ	2
122	ΑΜΑΞΙΔΙΟ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	4
123	ΜΑΞΕΙΔΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΛΕΒΗΤΩΝ	ΕΑ	1
124	ΚΟΤΣΑΡΟΛΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ 24CM	ΕΑ	2
125	ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ ΑΥΓΩΝ	ΕΑ	4
126	ΤΑΨΙ 55Χ34	ΕΑ	10
127	ΤΑΨΙ ΛΑΜΑΡΙΝΑ 80Χ50Χ10	ΕΑ	3
128	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 4.5 ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	5
129	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 6.5 ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	3
130	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 100 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2
131	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 15 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	3
132	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 200 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2
133	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 100 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2
134	ΛΕΚΑΝΗ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ CASTRONOM	ΕΑ	2
135	ΚΟΥΤΣΟΥΡΙ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΛΑΣΤΙΚΟ	ΕΑ	1
136	ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΟΠΗΣ	ΕΑ	7
137	ΞΥΛΟ ΚΟΠΗΣ	ΕΑ	1
138	ΤΑΨΙ ΙΝΟΧ 78Χ40Χ5	ΕΑ	7
139	ΚΟΥΤΑΛΑ ΑΡΑΧΝΗ 24CM	ΕΑ	1
140	ΛΕΚΑΝΑΚΙ 1/1 65MM	ΕΑ	9

141	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 32CM LACOR	ΕΑ	1
142	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 32CM LACOR	ΕΑ	1
143	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 50CM LACOR	ΕΑ	1
144	ΤΗΓΑΝΙ 18/10 40CM LACOR	ΕΑ	1
145	ΤΗΓΑΝΙ 18/10 36CM LAVOR	ΕΑ	1
146	ΛΕΚΑΝΗ QUALINOY BQ 1/1X65	ΕΑ	3
147	ΚΑΠΑΚΙ QUALINOY INOX	ΕΑ	3
148	ΚΟΥΤΑΛΑ ΒΑΘΙΑ 7,5CM ΕΚΑ	ΕΑ	2
149	ΚΟΥΤΑΛΑ ΤΡΥΠΗΤΗ 11CM ΕΚΑ	ΕΑ	1
150	ΛΕΚΑΝΗ ΚΩΝΙΚΗ 28CM LACOR	ΕΑ	1
151	ΜΠΩΛ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ 31,4X11	ΕΑ	3
152	ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΜΕΣΑΙΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ	ΕΑ	2
153	ΦΡΙΤΕΖΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ELX 211055	ΕΑ	1
154	ΤΑΨΙ GASTRONORM 1/1 6,5 INOX	ΕΑ	8
155	ΤΑΨΙ GASTRONORM 2/1 6,5 INOX	ΕΑ	4
156	ΚΑΡΟΤΣΙ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΟ 4,8 KW 230V	ΕΑ	1
157	ΠΑΤΑΤΟΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ	ΕΑ	1
158	ΚΑΠΑΚΙ GASTR 1/1	ΕΑ	16
159	ΤΡΟΛΛΕΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ 3 ΡΑΦΙΑ	ΕΑ	3
160	ΚΑΡΟΤΣΙ INOX 4 ΡΑΦΙΑ	ΕΑ	2
161	ΤΗΓΑΝΙ ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ELECTROLUX INOX	ΕΑ	1
162	ΠΑΛΕΤΟΦΟΡΟ	ΕΑ	1
163	ΧΥΤΡΑ ΒΑΘΕΙΑ 58 Λ.	ΕΑ	1
164	ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΣΥΡΟΜΕΝΗ ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	2
165	ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΦΙΛΤΡΟΥ BRAVILO	ΕΑ	1
166	ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΈΝΑ ΧΕΡΙ	ΕΑ	1
167	ΠΟΤΗΡΙΕΡΑ INOX	ΕΑ	2
168	ΘΕΡΜΟΜΠΟΞ	ΕΑ	6
169	ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ INOX	ΕΑ	5
170	ΤΑΨΙ GASTRONORM 2/1 10 ΕΚ	ΕΑ	15
171	ΤΑΨΙ GASTRONORM 1/1 10 ΕΚ	ΕΑ	5
172	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 40 ΕΚ	ΕΑ	1
173	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 36 ΕΚ	ΕΑ	1
174	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 32 ΕΚ	ΕΑ	1
175	ΚΟΥΤΑΛΑ ΑΡΑΧΝΗ 24CM	ΕΑ	1
176	ΠΗΡΟΥΝΑ ΔΙΧΑΛΗ	ΕΑ	1
177	ΚΟΦΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ	ΕΑ	1
178	ΚΟΥΤΑΛΑ ΤΕΦΛΟΝ	ΕΑ	2
179	ΚΑΠΑΚΙ GASTR 2/1	ΕΑ	1
180	ΜΠΡΙΚΙΑ ΚΑΦΕ ΝΟ 45	ΕΑ	1
181	ΚΟΥΤΑΛΙ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	46
182	ΠΗΡΟΥΝΙ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	242
183	ΠΗΡΟΥΝΙ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΕΑ	88
184	ΠΗΡΟΥΝΙ ΓΛΥΚΟΥ	ΕΑ	192
185	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΕΑ	6
186	ΜΠΑΛΤΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	1
187	ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΕΑ	1
188	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΟΠΗΣ ΑΡΤΟΥ	ΕΑ	1
189	ΜΑΧΑΙΡΙ ΓΛΥΚΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ	ΕΑ	36

190	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΑΓΗΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ	ΕΑ	468
191	ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ ΑΣΗΜΕΝΙΑ	ΕΑ	10
192	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	6
193	ΜΠΑΛΤΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΕΑ	1
194	ΜΑΧΑΙΡΙ ΝΟ 34	ΕΑ	12
195	ΚΟΥΤΑΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΕΑ	8
196	ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ ΓΛΥΚΟΥ	ΕΑ	100
197	ΨΑΛΙΔΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΟΥ MARTINEZ	ΕΑ	1
198	ΜΑΧΑΙΡΙ ΞΕΚΟΙΛΙΑΣΜΑΤΟΣ 18CM	ΕΑ	1
199	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΑΓΗΤΟΥ 18110 GLORA	ΕΑ	15
200	ΜΑΧΑΙΡΙ CHIF 25CM	ΕΑ	2
201	ΜΑΣΑΡΙ 30CM SVANERA	ΕΑ	1
202	ΜΠΩΛ ΑΝΟΞΙΔΩΤΟ 31,4X11	ΕΑ	1
203	ΜΑΧΑΙΡΙ ΨΑΡΙΟΥ	ΕΑ	1
204	ΜΑΧΑΙΡΙ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
205	ΜΑΧΑΙΡΙ ΠΟΛΑΠ. ΧΡΗΣΕΩΝ	ΕΑ	6
206	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΥΡΤΟ	ΕΑ	6
207	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΕΑ	2
208	ΨΑΛΙΔΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	1
209	ΛΑΒΙΔΑ ΣΑΛΑΤΑΣ	ΕΑ	4
210	ΛΑΒΙΔΑ ΨΗΤΟΥ	ΕΑ	2
211	ΣΠΑΤΟΥΛΑ	ΕΑ	6
212	ΛΑΒΙΔΑ ΠΑΓΟΥ	ΕΑ	6
213	ΜΑΧΑΙΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΕΑ	10
214	ΜΑΣΑΤΙ ΟΒΑΛ	ΕΑ	1
215	ΚΟΥΤΑΛΑ ΜΕΖΟΥΡΑ	ΕΑ	2
216	ΛΑΒΙΔΑ ΠΑΣΤΑΣ	ΕΑ	2
217	ΠΑΛΕΤΑ ΜΑΥΡΗ	ΕΑ	16
218	ΚΑΛΑΘΙ ΜΠΟΥΦΕ	ΕΑ	2
219	ΓΟΥΔΟΧΕΡΙ ΠΟΛΝΙΟΥ	ΕΑ	1
220	ΜΑΧΑΙΡΙ ΜΥΤΕΡΟ	ΕΑ	1
221	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΕΤΑΡ/ΤΟΣ	ΕΑ	1
222	ΒΑΣΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗΣ	ΕΑ	1
223	ΜΑΧΑΙΡΙ ΖΑΧ/ΚΗΣ ΙΣΙΟ	ΕΑ	1
224	ΠΑΛΕΤΑ ΙΣΙΑ 25ΕΚ.	ΕΑ	2
225	ΜΑΧΑΙΡΙ ΟΔΟΝΤΩΤΟ	ΕΑ	12
226	ΛΑΔΟΞΥΔΑ (ΣΕΤ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ)	ΕΑ	8
227	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΚΑΦΕ	ΕΑ	15
228	ΠΟΤΗΡΙ ΝΕΡΟΥ	ΕΑ	100
229	ΠΙΑΤΟ ΒΑΘΥ	ΕΑ	119
230	ΠΙΑΤΟ ΛΕΥΚΟ ΡΗΧΟ	ΕΑ	212
231	ΣΑΛΑΤΙΕΡΑ	ΕΑ	38
232	ΑΛΑΤΙΕΡΕΣ ΥΑΛΙΝΕΣ	ΕΑ	2
233	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΜΕ ΠΙΑΤΑΚΙ	ΕΑ	9
234	ΚΑΝΑΤΑ ΝΕΡΟΥ ΥΑΛΙΝΗ	ΕΑ	26
235	ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΟΘΗΚΕΣ	ΕΑ	55
236	ΠΟΤΗΡΙ ΚΟΛΩΝΑΤΟ	ΕΑ	36
237	ΑΝΘΟΔΟΧΕΙΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΟ	ΕΑ	40
238	ΠΙΑΤΑΚΙ ΚΑΦΕ	ΕΑ	11

239	ΔΙΣΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕΓΑΛ.	ΕΑ	10
240	ΣΟΥΡΩΤΗΡΙ ΜΕΣΑΙΟ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
241	ΠΙΑΤΟ ΡΗΧΟ ΦΑΓΗΤΟΥ 24CM ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	200
242	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	8
243	ΠΙΑΤΑΚΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	12
244	ΜΠΩΛ ΠΑΓΩΤΟΥ	ΕΑ	30
245	ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΟΛΩΝΑΤΟ	ΕΑ	36
246	ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ	ΕΑ	85
247	ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕΛΑΜΙΝΗΣ	ΕΑ	42
248	ΚΑΝΑΤΑ	ΕΑ	27
249	ΚΑΝΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣ	ΕΑ	4
250	ΠΙΑΤΕΛΑ	ΕΑ	21
251	ΜΠΩΛ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ ΙΝΟΧ	ΕΑ	84
252	ΠΙΑΤΕΛΑ "ΙΩΝΙΑ" ΤΑΒΕΡΝΑΣ	ΕΑ	45
253	ΠΙΑΤΑ Ν24	ΕΑ	200
254	ΠΙΑΤΑ Ν17	ΕΑ	200
255	ΠΙΑΤΑ ΒΑΘΙΑ	ΕΑ	107
256	ΔΙΣΚΟΣ GLASS 46X36 MELAGNE	ΕΑ	300
257	ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΠΑΓ/ΚΗ 3Θ CURTIS RU300	ΕΑ	1
258	ΔΟΧΕΙΟ GASTRONORM	ΕΑ	15
259	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΗΛΚ.100Λ ELECTROLUX	ΕΑ	1
260	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ 1.7 ΛΤ	ΕΑ	1
261	ΒΑΖΟ ΜΕ ΤΡΥΠΕΣ ΓΙΑ ΡΙΓΑΝΗ	ΕΑ	2
262	ΠΙΑΤΕΛΑ ΟΒΑΛ	ΕΑ	40
263	ΑΡΙΘΜΟΜΗΧΑΝΗ	ΕΑ	1
264	ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ PHILIPS 42"	ΕΑ	1
265	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΕΠΙΠΕΔ. ΛΥΟΜ. 176X70X128	ΕΑ	1
266	ΔΕΚΤΗΣ HD2 01-00-32 EDITION	ΕΑ	27
267	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ	ΕΑ	135
268	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ ΛΕΥΚΟ	ΕΑ	5
269	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ	ΕΑ	19
270	ΥΦΑΣΜΑ ΚΟΥΡΤΙΝΩΝ	MR	201
271	ΣΗΜΑΙΟΣΤΑΤΗΣ	ΕΑ	5
272	ΠΙΝΑΚΙΔΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ	ΕΑ	2
273	ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΓΙΑ ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	4
274	ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΙΑΣ ΒΑΡΒΑΡΑΣ	ΕΑ	1
275	ΣΤΑΥΡΟΣ ΜΠΡΟΥΤΖΙΝΟΣ	ΕΑ	1

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «16»**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ**

Όνοματεπώνυμο διαγωνιζομένου ή επωνυμία Εταιρείας _____
 Διεύθυνση _____

ΠΡΟΣΦΟΡΑ

για τη λειτουργία και εκμετάλλευση των εστιατορίων ΠΒΚ

Σύμφωνα με τους όρους της Φ.600.1/331/73585/Σ.1323/21 Ιουλ 20/ΠΒΚ/Δ'ΚΟΥ/ΔΠΣ, που θα γίνει την για την ανάδειξη παροχή υπηρεσιών λειτουργίας και εκμεταλλεύσεως των εστιατορίων του ΠΒΚ, ο υπογεγραμμένος νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας

ΔΗΛΩΝΩ

ότι αποδέχομαι ανεπιφύλακτα αυτούς και προσφέρομαι να αναλάβω την λειτουργία και εκμετάλλευση των εστιατορίων του ΠΒΚ, συμμορφούμενος απόλυτα προς τους όρους και προθεσμίες της διακήρυξη ,προσφέρω δε τις εξής τιμές, χωρίς ΦΠΑ:

Για «Πρόγευμα»:(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Για «Γεύμα»(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Για «Δείπνο»(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Για «Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό»(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Για «Πακεταρισμένο φαγητό κρύο»(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Για «Πακεταρισμένο Πρόγευμα»(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.

Αποδέχομαι ακόμα όπως:

1. Δηλώνω υπεύθυνα, ότι στις τιμές που προσφέρω παραπάνω δεν περιλαμβάνεται ΦΠΑ.

2. Καθορίζω και δηλώνω επαγγελματική διεύθυνση μου στην Ελλάδα την τηλ..... Faxσαν επίσημη ταχυδρομική διεύθυνση και τόπο προς τον οποίο θα απευθύνεται η σχετική αλληλογραφία.
 (Η ανωτέρω παράγραφος μόνο για αλλοδαπούς).

3. Δηλώνω ακόμα ότι σε περίπτωση ανάδειξής μου ως αναδόχου θα εγκαταστήσω στην Ελλάδα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό μου ο οποίος θα διαχειρίζεται όλα τα θέματα που θα προκύπτουν από την ημέρα της επιδόσεως και υπογραφής της σύμβασης.

Το όνομα και η διεύθυνση όπου θα απευθύνεται η σχετική αλληλογραφία θα σας τα δώσω γραπτά μέσα σε δέκα (10) ημέρες από τότε που θα λάβω την απόφασή σας περί της ανάδειξής μου ως αναδόχου.
(Η ανωτέρω παράγραφος μόνο για Αλλοδαπούς)

.....

**Ο
Προσφέρων
και
υπεύθυνος Δηλών
(υπογραφή)**

Ακριβές Αντίγραφο

Ανχης (ΕΜ) Ιωάννης Κλουβιδάκης
Δ' ΚΟΥ/ΔΝΤΗΣ
(Για την απουσιάζουσα Δντρια Δ'ΚΟΥ)

Υπλγός (ΥΠ) Δέσποινα Ντουμπαρατζή
Δντρια Προμ.& Συμβάσεων

ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΜΕ ΑΡΙΘΜΟ/2020

Για την παροχή υπηρεσιών λειτουργίας και εκμετάλλευσης των εστιατορίων του ΠΒΚ.

Σήμερα, ημέρα μηνός και ώρα, στις εγκαταστάσεις του Πεδίου Βολής Κρήτης στον Παζινό Ακρωτηρίου Χανίων, οι παρακάτω συμβαλλόμενοι:

1. Το Πεδίο Βολής Κρήτης δια του νόμιμου εκπροσώπου του,
.....
2.(επωνυμία φυσικού ή νομικού προσώπου), διά του νόμιμου εκπροσώπου της(στοιχεία εκπροσώπου), συμφώνησαν και αποδέχτηκαν αμοιβαία τα παρακάτω:

ΑΡΘΡΟ 1

Γενικά-Π/Υ Σύμβασης-Συμβατικό Κόστος

1. Η παρούσα Σύμβαση υπογράφεται σε εκτέλεση της 600.1/...../ΠΒΚ/Δ'ΚΟΥ/ΔΠΣ απόφασης του Δκτή του ΠΕΔΙΟΥ ΒΟΛΗΣ ΚΡΗΤΗΣ, ανάμεσα στον-ην «.....», που θα καλείται στο εξής «Ανάδοχος», με ΑΦΜ..... και στο ΠΕΔΙΟ ΒΟΛΗΣ ΚΡΗΤΗΣ, στο εξής «ΠΒΚ» και αντικείμενο της αποτελεί η παροχή υπηρεσιών λειτουργίας και εκμετάλλευσης των εστιατορίων του ΠΒΚ, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας, οι οποίοι βρίσκονται σε απόλυτη συμφωνία με την Διακήρυξη 12/2020.

2. Ο προϋπολογισμός της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των ευρώ (.....,00 €), χωρίς Φ.Π.Α., για ένα (1) έτος.

3. Το κόστος της παροχής των υπηρεσιών ορίζεται όπως παρακάτω:

- α. Πρόγευμα:(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.
- β. Γεύμα(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.
- γ. Δείπνο.....(ολογράφως),{.....(αριθμητικά)€}.
- δ. Πακεταρισμένο φαγητό ζεστό.....(ολογράφως) , {.....(αριθμητικά)€}.
- ε. Πακεταρισμένο φαγητό κρύο»(ολογράφως), {.....(αριθμητικά)€}.
- στ. Πακεταρισμένο Πρόγευμα»(ολογράφως), {.....(αριθμητικά)€}.

4. Οι συμβατικές τιμές θα ισχύσουν για όλη την διάρκεια της σύμβασης. Τυχόν αναπροσαρμογή των τιμών είναι δυνατή, μόνο στην περίπτωση ανανέωσης της σύμβασης, κατόπιν έγκρισης του αιτήματος του Αναδόχου, κατά την έγγραφη αποδοχή της

ανανέωσης, και εφόσον η Υπηρεσία κρίνει ότι η τροποποίηση δε θα υπερβαίνει τον συνολικό ετήσιο προϋπολογισμό.

5. Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του Ν. 4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης του αρμοδίου οργάνου.

ΑΡΘΡΟ 2 Αντικείμενο Σύμβασης

1. Αντικείμενο της παρούσας αποτελεί η παροχή υπηρεσιών η λειτουργία και εκμετάλλευση των εστιατορίων του Πεδίου Βολής Κρήτης, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στην παρούσα και οι οποίες βρίσκονται σε απόλυτη συμφωνία με τη Διακήρυξη 12/2020.

2. Τα εστιατόρια του ΠΒΚ λειτουργούν υπό το σύστημα αυτοεξυπηρέτησεως (SELF SERVICE) των σιτιζομένων, όπου θα επιλέγονται από σειρά διανομής, έτοιμα πιάτα σεβριρισμένα από το προσωπικό της εταιρείας.

3. Τα εστιατόρια του ΠΒΚ απαιτείται να δύνανται να εξυπηρετούν ταυτόχρονα (και με πακέτα αν απαιτηθεί) επτακόσιους (700) σιτιζομένους ανά γεύμα ημερησίως, και για όλους τους τύπους φαγητών που αναφέρονται στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ.

4. Στις Προσθήκες 1 έως 15 περιγράφονται αναλυτικά τα παρακάτω:

α. Οι πίνακες σύνθεσης συσσιτίου 14 ημερών (MENU» Νο 1-14) (Προσθήκη 2), το έκτακτο MENU (Προσθήκη 4), το φαγητό σε πακέτο (ΚΡΥΟ) (Προσθήκη 3), το ΜΕΝΟΥ ημερών νηστειών και εορτών (Προσθήκη 5) καθώς και οι γενικές παρατηρήσεις για όλα τα ΜΕΝΟΥ (Προσθήκη 1).

β. Διάφοροι πίνακες καθορισμού :

(1) Σαλάτα εποχής (Προσθήκη 6)

(2) Φρούτα εποχής (Προσθήκη 7)

(3) Φρέσκων λαχανικών - χόρτων (Προσθήκη 8)

(4) Πίτες διάφορες (Προσθήκη 9)

(5) Σαλάτες διάφορες (Προσθήκη 10)

(6) Ειδών για την Παρασκευή γλυκών (Προσθήκη 11)

(7) Ποσοτήτων κατά μερίδα στο Πρόγευμα, Γεύμα και Δείπνο

(Προσθήκη 12, 13, 14 αντίστοιχα)

γ. Η Κατάσταση του εξοπλισμού και των εγκατεστημένων υλικών (επίπλων-σκευών- ειδών εστίασεως- μαγειρειών) στα εστιατόρια του ΠΒΚ (Προσθήκη 15).

5. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρασκευάζει τα παραπάνω ΜΕΝΟΥ στις καθορισμένες ποσοτικές και ποιοτικές προδιαγραφές.

ΑΡΘΡΟ 3 Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε ένα (1) μήνα δηλαδή από 01 Αυγ 20 έως 31 Αυγ 20, χωρίς δυνατότητα ανανέωσης

ΑΡΘΡΟ 4 Τεχνικοί Προσδιορισμοί

1. Οι βασικές διαδικασίες που οφείλει ο Ανάδοχος να ακολουθεί για την εκτέλεση της σύμβασης είναι:

α. Τα δεκατέσσερα (14) ΜΕΝΟΥ, της Προσθήκης «2» των Ειδικών Όρων, θα επαναλαμβάνονται μετά την ολοκλήρωσή τους ώστε να υπάρχει αντιστοιχία κατά ημέρα της εβδομάδας. Είναι δυνατόν μετά από γραπτή αιτιολογημένη αίτηση του αναδόχου και έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, να υιοθετηθεί αλλαγή στη σειρά των ΜΕΝΟΥ.

β. Κατά τη διάρκεια προετοιμασίας και παρασκευής της παρεχόμενης σίτισης πρέπει να εφαρμόζονται επακριβώς και με μεγάλη σχολαστικότητα οι αυστηροί κανονισμοί και οι προκαθορισμένες προδιαγραφές του συστήματος ISO 22000:2005.

γ. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί εκ των προτέρων στο ΠΒΚ τους εκάστοτε προμηθευτές του και επιπλέον τις προδιαγραφές φυσικοχημικές-μακροσκοπικές και οργανοληπτικές τις οποίες πρέπει βάσει του συστήματος να έχει για τα μενού που θα σερβίρει. Οι προμηθευτές πρέπει να εφαρμόζουν αντίστοιχο σύστημα διαχείρισης κρίσιμων σημείων (κατά ISO 22000:2005 ή HACCP) καθώς και σύστημα διαχείρισης ποιότητας κατά ISO 9001:2015 στις παραγωγικές διαδικασίες των υλικών που παράγουν και ο Ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση να το αποδείξει κατόπιν αιτήματος του ΠΒΚ. Σε περιπτώσεις που οι προμηθευτές του Αναδόχου προμηθεύουν τρόφιμα που δεν καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας τροφίμων όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία, ή οι προμηθευτές δεν εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις τους κατά τρόπο άψογο με βάση την καλή πίστη και τα χρηστά συναλλακτικά ήθη και εφόσον αυτό δηλωθεί εγγράφως από το ΠΒΚ με αντίστοιχη αιτιολογημένη έκθεση, ο Ανάδοχος υποχρεούται να αποκλείει τους υπόψη προμηθευτές του περαιτέρω και εν συνεχεία να ενημερώνει για τους νέους.

δ. Η προετοιμασία των κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, θα γίνεται σε διαφορετικό χώρο, με ξεχωριστό εξοπλισμό, με βάση το χρωματικό κώδικα, προς αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων.

ε. Τα τρόφιμα απαιτείται να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης-προετοιμασίας- παρασκευής- παράδοσης στην μονάδα από έντομα, τρωκτικά κλπ.

στ. Η μεταφορά, εσωτερική διακίνηση και οι παραλαβές των προμηθειών απαιτείται να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους αυστηρούς κανονισμούς και τις προκαθορισμένες προδιαγραφές του συστήματος ISO 22000:2005.

ζ. Η μεταφορά των προμηθειών στο ΠΒΚ απαιτείται να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του Αναδόχου ή των προμηθευτών του. Η εκφόρτωση των προμηθειών θα γίνεται με ευθύνη του Αναδόχου.

η. Ανάλογα με το είδος του προϊόντος και το μενού της ημέρας, τα υλικά αποθηκεύονται με ευθύνη του Αναδόχου, ο οποίος ευθύνεται για την γενικότερη διαχείριση του αποθέματος της αποθήκης. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές υγιεινής ISO 22000:2005 με ευθύνη του Αναδόχου.

θ. Επί του τρόπου παρασκευής του συσσιτίου θα εφαρμόζονται επακριβώς οι διεθνώς παραδεδεγμένοι όροι καθοριζόμενοι από τους οδηγούς υγιεινής του ΕΦΕΤ και ISO 22000:2005 για εταιρείες μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.

2. Για τα προψημένα - κατεψυγμένα φαγητά που επιτρέπεται να σερβίρονται ΜΟΝΟ στα δέκα (10) πακέτα ζεστού φαγητού (LUNCH BOX) των μενού 1-14 ισχύουν εκτός των υπολοίπων και τα παρακάτω:

α. Η Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού του Αναδόχου, απαιτείται να διαθέτει σύστημα Cook-Freeze ή ανάλογης πιστοποιημένης διαδικασίας και τις απαραίτητες πιστοποιήσεις κάθε παρτίδας φαγητού για την απόλυτη διαδικασία της ψύξης (δηλαδή θερμοκρασία εισόδου φαγητών στις συσκευές ταχείας ψύξης, θερμοκρασία εξόδου από τις συσκευές και διάρκεια ψύξεως).

β. Για την Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού απαιτείται να αποδεικνύεται απαραίτητως, **επί ποινή αποκλεισμού** σε περίπτωση έλλειψης, η πιστή τήρηση συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO 9001:2015 και διαχείρισης τροφίμων ISO 22000:2005 σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

γ. Η Κεντρική Μονάδα Παρασκευής κατεψυγμένου φαγητού που θα υποδειχθεί είναι δεσμευτική για την ανάδοχο εταιρεία και απαιτείται να είναι υψηλών προδιαγραφών με σύγχρονο εξοπλισμό που να διασφαλίζει την ασφαλή παρασκευή του συσσιτίου, τον έλεγχο και καθορισμό των προδιαγραφών των πρώτων υλών και να εφαρμόζει και τηρεί την προβλεπόμενη νομοθεσία για λειτουργία επιχειρήσεων του συγκεκριμένου αντικειμένου. Η αρχική Κεντρική Μονάδα Παρασκευής που θα δηλωθεί από τον Ανάδοχο δύναται να αλλάξει εάν στην διάρκεια της σύμβασης αποδειχθεί ότι δεν ανταποκρίνεται πλέον στις ποιοτικές προδιαγραφές που ορίζονται από αυτήν την σύμβαση, κατόπιν αιτήματος του ΠΒΚ ή του Αναδόχου. Και στις δύο περιπτώσεις η επιλογή νέας Κεντρικής Μονάδας Παρασκευής απαιτείται να πληροί τις απαραίτητες προδιαγραφές, να συμμορφώνεται πλήρως με τους όρους του παρόντος και να είναι αποδοχής και των δύο μερών. Σε περίπτωση που η κεντρική Μονάδα Παρασκευής αποδεδειγμένα δεν πληροί τις ανωτέρω απαιτήσεις, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρασκευάζει το φαγητό των πακέτων στα εστιατόρια του ΠΒΚ.

δ. Η παρασκευή του παρεχόμενου φαγητού θα πραγματοποιείται ως εξής:

1). Μαγείρεμα και Κατάψυξη: Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται στην Κεντρική Μονάδα Παρασκευής της Αναδόχου Εταιρείας όπου το φαγητό προετοιμάζεται και μαγειρεύεται, στην συνέχεια καταψύχεται και αποστέλλεται στο ΠΒΚ για αποθήκευση.

2). Αναγέννηση και Σερβίρισμα: Στο μαγειρείο του ΠΒΚ το φαγητό αναγεννιέται από την κατεψυγμένη μορφή στην οποία στάλθηκε από την Κεντρική Μονάδα Παρασκευής και στη συνέχεια τοποθετείται στο πακέτο για διανομή.

ε. Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται θα πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας τροφίμων όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία και σύμφωνα με τους όρους που ισχύουν για τα υπόλοιπα τρόφιμα των μενού της Σύμβασης που θα μαγειρεύονται στα εστιατόρια του ΠΒΚ.

στ. Θα εξασφαλίζεται η δυνατότητα ελέγχου στις ανωτέρω εγκαταστάσεις από εκπροσώπους του ΠΒΚ σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} Ταξιαρχίας Πεζικού κατά την διάρκεια της παραγωγής ή πριν από αυτήν κατά την κρίση της υπηρεσίας. Σε περίπτωση που οι εγκαταστάσεις της Κεντρικής Μονάδας βρίσκονται εκτός του Ν. Χανίων τα έξοδα του προσωπικού που θα προσέρχεται για έλεγχο θα βαρύνουν τον ανάδοχο. Αυτή η αποζημίωση αφορά τη δυνατότητα επίσκεψης τριμελούς επιτροπής μια φορά ανά

τρίμηνο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας και θα υπολογίζεται βάσει των προβλεπόμενων από την υπηρεσία αποζημιώσεων για την εκτός έδρας εργασία του προσωπικού. Σε περίπτωση που απαιτείται έλεγχος των εγκαταστάσεων σε πιο συχνά διαστήματα, από υπαιτιότητα της εταιρείας, θα ακολουθείται η ίδια διαδικασία για την αποζημίωση διαφορετικά εφόσον ο έλεγχος γίνεται για κάλυψη αναγκών του ΠΒΚ (π.χ. έκτακτος έλεγχος) η αποζημίωση θα καταβάλλεται από αυτό.

ζ. Όλες οι μεταφορές από την εταιρεία παρασκευής στις εγκαταστάσεις του ΠΒΚ και η διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων αποτελεί ευθύνη και δαπάνη του Αναδόχου.

η. Ο Ανάδοχος θα παραθέτει το φαγητό σε πακέτο στον χώρο και στον χρόνο που θα του υποδεικνύονται στην περιοχή βολών του Χώρου Εκτόξευσης, έχοντας την ευθύνη προετοιμασίας-μεταφοράς –διανομής των πακέτων με δικό του προσωπικό και μέσα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να παραδίνεται για κατανάλωση, ζεστό.

θ. Όλα τα είδη που περιέχονται στο πακέτο θα είναι στις προβλεπόμενες ποσότητες που αναφέρονται αναλυτικά στα μενού και στους όρους της Σύμβασης και θα περιέχονται σε ειδικές συσκευασίες μιας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα. Παρέκκλιση στο βάρος επιτρέπεται μόνο στα μαγειρευμένα φαγητά, σε ποσοστό το μέγιστο έως 10%, εφόσον από ελέγχους διαπιστωθεί ότι υφίσταται εξίσου ως απόκλιση ή ως υπέρβαση από το προβλεπόμενο, σε ποσοστό πακέτων τυχαίας δειγματοληψίας.

ι. Το βάρος στα προψημένα κατεψυγμένα αναφέρεται ως καθαρή μαγειρευμένη πρώτη ύλη χωρίς σάλτσες και πρόσθετα υλικά.

ια. Η παράθεση του φαγητού θα γίνεται σε πακέτα ειδικής συνθέσεως και συσκευασίας με σήμανση καταλληλότητας για τρόφιμα στην 1^η και 2^η συσκευασία αυτών.

ιβ. Το ΠΒΚ θα γνωστοποιεί στον Ανάδοχο τον απαιτούμενο αριθμό προγευμάτων, γευμάτων, δείπνων καθώς και πακέτων αυτών για κάθε ημερομηνία, τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα. Σε περιπτώσεις απροειδοποίητης άφιξης ανδρών εκπαιδευομένων Μονάδων ή τυχόν αύξηση της δοθείσας παραγγελίας λόγω υπηρεσιακών αναγκών (π.χ. υπερωριακά γεύματα λόγω καθυστέρησης εκτέλεσης των προγραμματισμένων βολών), θα ειδοποιεί εκτάκτως και το συντομότερο δυνατόν τον Ανάδοχο, για την παροχή κανονικού γεύματος, εάν ο Ανάδοχος έχει τέτοια δυνατότητα. Διαφορετικά ο Ανάδοχος θα παρέχει το φαγητό από το έκτακτο ΜΕΝΟΥ (Προσθήκη «4»).

ιγ. Τα φαγητά που παραγγέλλονται και δεν καταναλώνονται θα επιστρέφονται στο ΠΒΚ και θα διατίθενται κατά την κρίση του. Ο Ανάδοχος θα πληρώνεται με βάση τον αριθμό των παραγγελλομένων από το ΠΒΚ και αντίστοιχα παρασκευασμένων από αυτόν προγευμάτων, γευμάτων, δείπνων και πακέτων, όχι επί των αναλωμένων.

ΑΡΘΡΟ 5 Παραλαβή Προμηθειών

1. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των υλικών πραγματοποιείται σε ημερήσια βάση από τριμελή τουλάχιστον επιτροπή παρουσία του Αναδόχου ή του νομίμου εκπροσώπου του ο οποίος οφείλει να καταγράφει πίσω από το δελτίο αποστολής την θερμοκρασία παραλαβής των τροφίμων και να υπογράφει ολογράφως επί αυτού. Η επιτροπή παραλαβής θα παρακολουθεί τα στάδια της παρασκευής όλων των ειδών που θα γίνονται απαραίτητα στο χώρο παρασκευής των εστιατορίων του ΠΒΚ. Απόδειξη

παραλαβής θα αποτελεί το ημερήσιο δελτίο κινήσεως εστιατορίων του ΠΒΚ που θα εκδίδεται με μέριμνα του Αναδόχου και θα υπογράφεται από την επιτροπή του ΠΒΚ. Επίσης έλεγχος θα γίνεται και στην μονάδα παραγωγής για τα έτοιμα προψημένα γεύματα και στην περίπτωση που η Κεντρική Μονάδα παραγωγής τους βρίσκεται εκτός του Ν. Χανίων θα ακολουθούνται οι διαδικασίες ελέγχου που περιγράφονται στο Άρθρο 6 των Ειδικών Όρων.

2. Η ποιοτική παραλαβή μπορεί να πραγματοποιηθεί και ελεγχθεί με τους παρακάτω τρόπους αθροιστικά ή διαζευκτικά :

α. Με μακροσκοπική εξέταση των ειδών και ειδικότερα σε περίπτωση αμφιβολιών που αφορούν την ποιότητα και υγιεινή, σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} ΤΑΞΙΑΡΧΙΑΣ ΠΕΖΙΚΟΥ.

β. Με εργαστηριακή εξέταση [Μικροβιολογικές εργαστηριακές εξετάσεις σε συστηματική βάση από το εργαστήριο ελέγχου τροφίμων του ΚΒΙΕΣ (Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού) ή από εξωτερικό ιδιωτικό εργαστήριο].

γ. Με πρακτική (οργανοληπτική) δοκιμή.

δ. Με χημικό, ιστολογικό έλεγχο στο ΚΒΙΕΣ.

3. Επίσης θα ελέγχεται η τήρηση αρχείων παρακολούθησης και ελέγχου των Κρισίμων Σημείων – Ελέγχου όπως αναφέρονται στο ISO 22000:2005 και επιπλέον οι προβλεπόμενες διαδικασίες επιβεβαίωσης της αποτελεσματικότητας της μελέτης (εργαστηριακοί έλεγχοι GMP'S τήρησης προληπτικών οδηγιών υγιεινής) καθώς και ο φάκελος διαδικασιών εξυγίανσης, όπου το ΠΒΚ κρίνει σκόπιμο μερίμνει του Αξιωματικού (ΥΙΚ) της 5^{ης} ΤΑΞΙΑΡΧΙΑΣ ΠΕΖΙΚΟΥ και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ (εάν υφίσταται).

4. Τυχόν δειγματοληψία που θα απαιτηθεί, πραγματοποιείται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, ενώ η αξία των δειγμάτων επιβαρύνει τον Ανάδοχο.

5. Η επιτροπή που έχει ορισθεί μπορεί όποτε κριθεί απαραίτητο να ενισχυθεί και με πραγματογνώμονα.

ΑΡΘΡΟ 6

Ώρες Λειτουργίας Εστιατορίων

1. Οι ώρες λειτουργίας φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

	<u>ΠΡΟΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΔΕΙΠΝΟ</u>
Εργάσιμες ημέρες	0600-0730	1430-1600	1915-2045
Ημέρες αργίας	0730-0915	1215-1415	1915-2030

2. Επιπρόσθετα για τα όργανα Υπηρεσίας του ΠΒΚ (Οδηγοί Υπηρεσίας, Σκοποί Χ.Ε) θα παρέχεται κατά τις εργάσιμες ημέρες γεύμα από τις 13.30, καθώς και για τα όργανα του ΠΒΚ (ΣΝ) υπηρεσίας θα τους παρέχεται πρόγευμα στις 05:30 κατά τις εργάσιμες ημέρες. Τα πακεταρισμένα γεύματα που παραγγέλλονται για το Χ.Ε και τα Ραντάρ θα παραλαμβάνονται στις 13:30 τις καθημερινές και στις 12:00 τις αργίες ενώ τα πακεταρισμένα δείπνα καθημερινά στις 19:00.

3. Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην παράταση ή έναρξη ενωρίτερα της λειτουργίας του σεβρισίματος έως και ένα τρίωρο από τις προβλεπόμενες ώρες λειτουργίας, εφόσον ζητηθεί από το ΠΒΚ τουλάχιστον οκτώ (8) ώρες νωρίτερα .

4. Σε ειδικές περιπτώσεις που θα χρειαστεί αλλαγή στο πρόγραμμα λειτουργίας των εστιατορίων λόγω ύπαρξης ιδιαίτερων συνθηκών σίτισης του αλλοδαπού προσωπικού (πχ Ραμαζάνι), ο Ανάδοχος υποχρεούται σε κάθε τέτοια τροποποίηση, εφόσον ζητηθεί από το ΠΒΚ τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα.

5. Το ΠΒΚ έχει την δυνατότητα να τροποποιεί το παραπάνω ωράριο, για λόγους προσαρμογής στο πρόγραμμα λειτουργίας του, γνωρίζοντας τουλάχιστον 24 ώρες νωρίτερα, στον Ανάδοχο κάθε τέτοια τροποποίηση.

ΑΡΘΡΟ 7 Παρεχόμενες Ευκολίες

1. Οι ευκολίες που παρέχονται στον Ανάδοχο χωρίς αυτός να έχει καμία οικονομική επιβάρυνση είναι:

α. Ηλεκτρική ενέργεια

β. Νερό

γ. Δίκτυο αποχετεύσεως (αποχέτευση γενικά)

δ. Καύσιμη ύλη (πετρέλαιο κλπ) για θέρμανση και μαγειρική.

ε. Χώροι:

(1) Εστιατορίων, εμβαδού 500μ² στα οποία είναι δυνατή η εξυπηρέτηση έως 700 ατόμων.

(2) Μαγειρείων, Αποθηκών τροφίμων, Γραφείων και ψυκτικών θαλάμων (700 μ²).

(3) Οι ανωτέρω χώροι μπορούν να αυξομειωθούν με απόφαση του Δκτή ΠΒΚ όπως επίσης να χρησιμοποιηθούν από το ΠΒΚ σε ειδικές περιπτώσεις.

στ. Εξοπλισμός σε εγκατεστημένα υλικά, έπιπλα και σκεύη των μαγειρείων, εστιατορίων, αποθηκών όπως αυτά φαίνονται στην Προσθήκη 15 της παρούσας. .

2. Το προσωπικό του αναδόχου που απασχολείται στα εστιατόρια – μαγειρεία δύναται να χρησιμοποιεί τα οχήματα του ΠΒΚ που εκτελούν προγραμματισμένα δρομολόγια μεταφοράς προσωπικού του, όποτε και εάν αυτό είναι εφικτό.

ΑΡΘΡΟ 8 Χρησιμοποίηση Χώρων Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού Εστιατορίων ΠΒΚ (Επισκευές, Συντήρηση, Φθορές κ.λ.π.).

1. Ο χώρος και ο εξοπλισμός των εστιατορίων, μαγειρείων και αποθηκών αυτών, ανήκουν στο ΠΒΚ και αποτελούν περιουσία του, η δε χρησιμοποίησή τους από τον Ανάδοχο δεν δημιουργεί κανένα δικαίωμα σε αυτόν.

2. Ο Ανάδοχος δεν έχει δικαίωμα να κάνει οποιαδήποτε τροποποίηση ή διαρρύθμιση αυτών των χώρων εκτός εάν προηγουμένως αιτηθεί και λάβει γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

3. Για οποιαδήποτε μείωση, αφαίρεση ή άλλη μεταβολή του βασικού αρχικού εξοπλισμού των εστιατορίων, μαγειρείων, αποθηκών κ.λ.π. από τον Ανάδοχο, απαιτείται γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

4. Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην καλή χρήση του διατιθέμενου ηλεκτρομηχανολογικού και λοιπού μηχανικού εξοπλισμού των μαγειρείων. Η συντήρηση του παραπάνω εξοπλισμού, ώστε αυτός να τηρείται σε καλή λειτουργία, θα γίνεται με μέριμνα του ΠΒΚ. Σε περίπτωση μη φυσιολογικής φθοράς (λόγω αποδεδειγμένης κακής

χρήσης) του εξοπλισμού, η συντήρηση θα βαρύνει τον ανάδοχο και θα πραγματοποιείται από εξειδικευμένους τεχνικούς βάσει:

α. Των που καθορίζονται από τον κατασκευαστή των μηχανημάτων.

β. Των κανονισμών και των διαδικασιών που υπαγορεύονται από το σύστημα ISO 22000:2005.

5. Τα τυχόν νέα μηχανήματα-συσκευές των μαγειρείων ή και των εστιατορίων που θα προμηθευτεί ο Ανάδοχος για να αντικαταστήσει άλλα που αχρηστεύτηκαν με υπαιτιότητα του, θα είναι της ίδιας τουλάχιστον ποιότητας με τα αντικατασταθέντα και εγκεκριμένα από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ. Ο Ανάδοχος έχει επίσης υποχρέωση να κάνει καλή χρήση των κτιριακών εγκαταστάσεων και είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση φθορών που προκλήθηκαν από υπαιτιότητά τους και δεν οφείλονται αποδεδειγμένα σε φυσιολογική φθορά.

6. Αντικατάσταση μηχανημάτων κτιριακού εξοπλισμού λόγω αποδεδειγμένης φυσιολογικής φθοράς όπως και συντήρηση των κτιριακών εγκαταστάσεων (κτίρια, κουφώματα, υδραυλικό, ηλεκτρικό και αποχετευτικό σύστημα, κεντρική θέρμανση-κλιματισμός και γενικά οτιδήποτε είναι ενσωματωμένο με τα κτίρια) βαρύνει το ΠΒΚ. Το ΠΒΚ επίσης βαρύνει η αντικατάσταση και όλων των αναλωσίμων που φθείρονται κατά την χρήση των εγκαταστάσεων όπως λαμπτήρες, βρύσες, λάστιχα, καζανάκια κ.α.

7. Ειδικά για το σύστημα παραγωγής ατμού η συντήρηση (κάθε δίμηνο από εξειδικευμένο ιδιωτικό συνεργείο) και η αφαλάτωση βαρύνουν τον Ανάδοχο, όπως επίσης και η κατά τακτικά διαστήματα συντήρηση-καθαρισμός των δεξαμενών νερού (ντεπόζιτα) που βρίσκονται στον χώρο των εστιατορίων (οροφή) και του μηχανήματος πλύσης σκευών (συντήρηση - αφαλάτωση). Ο Ανάδοχος οφείλει να επιδεικνύει παραστατικά συντήρησης των ανωτέρω.

8. Οι φθορές θα χαρακτηρίζονται φυσιολογικές ή μη φυσιολογικές (κακή χρήση από το προσωπικό του ανάδοχου) από αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

9. Απώλειες των ειδών εστίασεως της συνημμένης κατάστασης βαρύνουν τον Ανάδοχο, ο οποίος υποχρεούται να τα αναπληρώνει άμεσα με είδη του ίδιου τύπου και ίσης αξίας με δική του μέριμνα και δαπάνη.

10. Ο έλεγχος της καλής συντήρησης του εξοπλισμού-εγκαταστάσεων θα διενεργείται από τις αρμόδιες υπηρεσίες του ΠΒΚ κάθε δύο μήνες και οι εντοπιζόμενες παρατηρήσεις για θεραπεία θα υποδεικνύονται γραπτώς στον Ανάδοχο. Αν ο Ανάδοχος αρνηθεί ή δεν συμμορφωθεί έγκαιρα προς τις υποδείξεις και τις προθεσμίες που ορίζει το ΠΒΚ, οι επισκευές και οι ανανεώσεις των καταστραφέντων ή απολεσθέντων ειδών, δύναται να εκτελεσθούν από το ΠΒΚ για λογαριασμό και σε βάρος του Αναδόχου. Οι σχετικές αυτές δαπάνες θα εκπίπτουν κάθε μήνα από τα δικαιώματα του τελευταίου ή σε περίπτωση λήξης της Σύμβασης από την εγγυητική επιστολή.

11. Ο Ανάδοχος δύναται, εφόσον το επιθυμεί, να προβαίνει με δικά του έξοδα σε προσθήκες και άλλες βελτιώσεις των χώρων και του εξοπλισμού που θα χρησιμοποιεί κατά την διάρκεια της σύμβασης με σκοπό την καλύτερη και πληρέστερη εξυπηρέτηση του έργου του, εφόσον αιτηθεί και λάβει σχετική έγγραφη έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ.

12. Οποιαδήποτε προσθήκη ή βελτίωση των προαναφερθέντων χώρων, που τυχόν θα γίνει από τον Ανάδοχο κατά την διάρκεια της σύμβασης, παραμένει σε όφελος του ΠΒΚ μετά την λήξη αυτής (συμπεριλαμβανομένων και των περιπτώσεων ένεκα θανάτου ή πτωχεύσεως), ο δε Ανάδοχος δεν δικαιούται καμία αποζημίωση.

13. Σε περίπτωση που τα από το ΠΒΚ διατιθέμενα στα Εστιατόρια μέσα εξυπηρετήσεως για την εφαρμογή του συστήματος ISO 22000:2005 είναι αιτιολογημένα ανεπαρκή, ο Ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει τεκμηριωμένη και κοστολογημένη κατάσταση προσθέτων μέσων, η προμήθεια – εγκατάσταση των οποίων, εφόσον εγκριθούν από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, θα γίνει με δαπάνη του ΠΒΚ.

14. Ο Ανάδοχος δύναται επίσης κατά το χρόνο εκτέλεσης της συμβάσεως να προτείνει συμπληρωματικές βελτιώσεις για την εν γένει εξυπηρέτηση του προσωπικού και των σιτιζομένων.

15. Μετά τη λήξη ή τη λύση της σύμβασης ή τυχόν κήρυξη του Αναδόχου εκπτώτου, ο Ανάδοχος υποχρεούται να παραδώσει πλήρως εύχρηστο όλο τον εξοπλισμό τα σκεύη και οτιδήποτε άλλο γενικά ανήκει στο ΠΒΚ (Προσθήκη «15»).

16. Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν θελήσει να παρευρεθεί στην παράδοση των παραπάνω υλικών ή δε δεχθεί να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο τα είδη παραλαμβάνονται μονομερώς από Επιτροπή που ορίζει το ΠΒΚ, παρισταμένου και εκπροσώπου δικαστικής ή αστυνομικής Αρχής, ο οποίος υπογράφει το πρωτόκολλο στο οποίο αναγράφονται ξεχωριστά τα περιουσιακά στοιχεία του Αναδόχου που τυχόν θα βρεθούν.

17. Ήπιανή ζημιά του Αναδόχου από βλάβη στους διατιθέμενους ψυκτικούς ή άλλους αποθηκευτικούς χώρους που έχουν διατεθεί για φύλαξη των τροφίμων του δεν επιφέρει καμιά ευθύνη στο ΠΒΚ.

18. Ο μικροβιολογικός και χημικός έλεγχος του νερού είναι ευθύνη του Αναδόχου, σε συχνότητα όπως καθορίζεται από την ΚΥΑ 42/2600/2001 και απαιτείται να πληροί τα κριτήρια που αναφέρονται σ' αυτή.

ΑΡΘΡΟ 9

Πρόσληψη προσωπικού

1. Το οργανόγραμμα που κατατέθηκε από τον Ανάδοχο κατά την υπογραφή της Σύμβασης καθώς και άλλα στοιχεία σχετικά με το ανθρώπινο δυναμικό που θα χρησιμοποιήσει για την εκτέλεση της σύμβασης αναφέρουν λεπτομερώς τα παρακάτω:

α. Την περιγραφή των ρόλων και θέσεων εργασίας με τα απαιτούμενα προσόντα.

β. Το προσωπικό της ομάδας σε αριθμούς και απαιτούμενες ειδικότητες που θα καλύψει τους προαναφερθέντες ρόλους/θέσεις εργασίας (απαιτείται να υπολογιστεί τουλάχιστον ένας διπλωματούχος μάγειρας σε κάθε βάρδια).

γ. Τις στολές του προσωπικού.

δ. Τα στοιχεία του Υπευθύνου σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας.

2. Ο Ανάδοχος αποδέχεται ότι το ΠΒΚ διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει την αντικατάσταση οποιουδήποτε μέλους του προσωπικού του, εάν διαπιστωθεί ότι συντρέχουν λόγοι ασφάλειας προ τούτο.

3. Το ανωτέρω οργανόγραμμα έχει γίνει με γνώμονα τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, των όρων της Σύμβασης, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη ροή εξυπηρέτησης των σιτιζομένων, εντός χρονικού περιθωρίου πέντε (5) λεπτών ανά ομάδα των 20 ατόμων από την τοποθέτησή τους στη σειρά σερβιρίσματος. Στην περίπτωση που το προτεινόμενο οργανόγραμμα από τον Ανάδοχο δεν εξασφαλίζει στην πράξη την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων με βάση τους όρους της Σύμβασης, ο Ανάδοχος μετά από υπόδειξη του ΠΒΚ, θα καταθέτει νέο βελτιωμένο οργανόγραμμα που θα καλύπτει τις απαιτήσεις της Σύμβασης. Σε κάθε περίπτωση το ελάχιστο προσωπικό του Αναδόχου είναι το παρακάτω:

α. Ένας (1) υπεύθυνος Μαγειρείων - Εστιατορίων

β. Ένας (1) μάγειρας

γ. Ένας (1) βοηθός μάγειρα

δ. Ένα (1) άτομο για πλύση σκευών και καθαρισμό μαγειρείων.

ε. Ένα (1) άτομο για καθαρισμό τραπεζαρίας – τουαλετών – λοιπών εσωτερικών και εξωτερικών χώρων.

4. Σαφής απαιτείται να είναι και ο διαχωρισμός του προσωπικού που θα ασχολείται αποκλειστικά με την καθαριότητα. Ο ανάδοχος οφείλει να καλύψει όλες τις δηλωθείσες θέσεις εργασίας λαμβάνοντας υπόψη την ανισομερή κατανομή παραγγελιών κατά την διάρκεια του έτους (η δύναμη των σιτιζομένων μεταβάλλεται σύμφωνα με το πρόγραμμα βολών του ΠΒΚ) που επιβάλλει την τυχόν πρόσληψη πρόσθετου προσωπικού τις συγκεκριμένες περιόδους.

5. Για το διάστημα των βολών του ΠΒΚ και επειδή ο ακριβής αριθμός των σιτιζομένων ατόμων (πέραν του μόνιμου προσωπικού του ΠΒΚ) δεν είναι εφικτό να αναφερθεί εκ των προτέρων, ο υπολογισμός θα αναφέρεται σε εξυπηρέτηση κατά περίπτωση από πενήντα (50) το ελάχιστο έως επτακόσια (700) άτομα το μέγιστο, με κλιμάκωση ανά πενήντα (πίνακας με το επιπρόσθετο προσωπικό ανά πενήντα άτομα). Να ληφθεί υπόψη και η υποχρέωση του Αναδόχου για προετοιμασία- μεταφορά- διανομή του φαγητού σε πακέτο (LUNCH BOX) στο χώρο εκτόξευσης κατά την ίδια περίοδο.

6. Τροποποίηση του οργανογράμματος του Αναδόχου είναι δυνατή μόνο μετά από τεκμηριωμένη αιτιολόγηση και γραπτή έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ. Στην περίπτωση που το οργανόγραμμα του Αναδόχου δεν εξασφαλίζει στην πράξη την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων με βάση τους ελάχιστους όρους της Σύμβασης, ο Ανάδοχος μετά από υπόδειξη του ΠΒΚ, θα καταθέτει νέο βελτιωμένο οργανόγραμμα που θα καλύπτει τις απαιτήσεις της Σύμβασης και το οποίο θα εφαρμόζεται μετά από πρότερη έγκριση των αρμοδίων οργάνων του ΠΒΚ.

7. Όλα τα μέτρα που αφορούν την επιλογή, πρόσληψη, μεταφορά, πληρωμή, ασφάλεια, υγεία, περίθαλψη, τροφοδοσία και στέγαση των εργαζομένων υπόκεινται στις διατάξεις της ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας ή διατάξεων των Τοπικών Αρχών και μπορούν να ελεγχθούν από το ΠΒΚ ανά πάσα στιγμή αν κριθεί απαραίτητο.

8. Το προσωπικό του ανάδοχου θα πρέπει να προέρχεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Σε κάθε περίπτωση και για λόγους ασφαλείας το προτεινόμενο για εργασία προσωπικό του ανάδοχου τελεί υπό την έγκριση του ΠΒΚ.

9. Επιπλέον, κρίνεται απαραίτητο ο υπεύθυνος λειτουργίας του εστιατορίου εκ μέρους του αναδόχου να έχει επαρκή γνώση της αγγλικής γλώσσας σε επίπεδο B2.

10. Το αλλοδαπό προσωπικό που τυχόν θα προσληφθεί κατά τα ανωτέρω, πρέπει να ομιλεί – γράφει με ευχέρεια την ελληνική γλώσσα σε επίπεδο B2.

11. Ο Ανάδοχος δηλώνει και εγγυάται ότι όλο το προσωπικό που θα απασχολήσει για την υλοποίηση της παρούσας είναι εκπαιδευμένο στις απαιτήσεις του ISO 22000:2005, έμπειρο και εξειδικευμένο, διαθέτει τις κατάλληλες άδειες εργασίας και υγειονομικές εξετάσεις και είναι εξοπλισμένο με τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας όπου και όταν αυτό απαιτείται.

12. Ο Ανάδοχος θα πρέπει ιδία, να συμμορφώνεται με την πολιτική Υγιεινής και Ασφάλειας της Αναθέτουσας Αρχής, καθώς και με τους εκάστοτε νόμους, διατάξεις και κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του Ελληνικού Κράτους για την Υγεία και Ασφάλεια Εργασίας.

13. Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού του σχετικά με τους κανόνες ασφαλείας τροφίμων. Αποδεικτικά στοιχεία για την εκπαίδευση του προσωπικού θα τηρούνται σε ειδικό φάκελο.

14. Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για τη λήψη κάθε μέτρου που απαιτείται ώστε να εξασφαλίζονται το προσωπικό του και οι τρίτοι, που παρευρίσκονται στους χώρους εργασίας του, από κάθε κίνδυνο που μπορεί να απειλήσει την υγεία ή τη σωματική τους ακεραιότητα, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της εργασίας τους. Θα είναι υπεύθυνος για οποιοδήποτε ατύχημα, ζημιά ή απώλεια σε τρίτους λόγω αμελείας ή δόλου αυτού ή των εργαζομένων του και θα πρέπει να αποκαταστήσει κάθε ζημιά που προκάλεσε στην Αναθέτουσα Αρχή ή σε τρίτους λόγω των πιο πάνω αναφερομένων αιτιών.

15. Ο Υπεύθυνος του Αναδόχου για θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (Τεχνικός Ασφαλείας και αν απαιτείται και Γιατρός Εργασίας), ασχολείται με όλες τις

απαραίτητες υποθέσεις Υγιεινής και Ασφάλειας που σχετίζονται με τις εργασίες και συνεργάζεται με τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ, ακολουθώντας τις υποδείξεις τους για την επίλυση των όποιων προβλημάτων που αφορούν την Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας.

16. Ο Ανάδοχος οφείλει να προμηθευτεί και να τοποθετήσει τις κατάλληλες ενδείξεις που θα υποδεικνύουν και θα απαγορεύουν προσέγγιση σε επικίνδυνες περιοχές του χώρου εργασίας του, τόσο για τους εργαζόμενους του, όσο και για οποιοδήποτε πρόσωπο βρίσκεται κοντά στους χώρους αυτούς.

17. Σε περίπτωση ατυχήματος, ο Ανάδοχος θα πρέπει να ακολουθήσει τις σχετικές διατάξεις του Νόμου ή των Κανονισμών που αφορούν τη δήλωση αυτού στις σχετικές Αρχές και θα πρέπει να ενημερώσει άμεσα την Αναθέτουσα Αρχή.

18. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαρίζει όλο το προσωπικό που απασχολεί ο ίδιος ή οι τυχόν εγκεκριμένοι υπεργολάβοι (συντήρησης, καθαριότητας κλπ) σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαρίζει το υπαλληλικό προσωπικό του έναντι ατυχημάτων σε ασφαλιστικές εταιρείες, εφόσον το προσωπικό αυτό δεν υπόκειται σε διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας. Η υποχρέωση αυτή ισχύει και για το πάσης φύσεως προσωπικό που απασχολούν, με οποιαδήποτε σχέση εργασίας οι υπεργολάβοι, προμηθευτές, σύμβουλοι και λοιποί συνεργάτες του Αναδόχου. Η υποχρέωση αυτή ισχύει τόσο για το ημεδαπό όσο και το αλλοδαπό προσωπικό.

19. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να έχει κάλυψη ασφάλισης αστικής ευθύνης έναντι τρίτων και αστικής ευθύνης εργοδότη. Με την ασφάλιση αυτή θα καλύπτεται η αστική ευθύνη του Αναδόχου έναντι τρίτων και των εργαζομένων που θα απασχοληθούν κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της Σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 10

Εμφάνιση και συμπεριφορά προσωπικού

1. Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος έναντι του ΠΒΚ για την εν γένει καλή εμφάνιση του υπαγομένου σ' αυτόν προσωπικού.

2. Ο Ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει όλα τα κατά την κρίση του μέτρα προς αποφυγή μη ευπρεπών ή αντίθετων προς τους κανονισμούς λειτουργίας, τα χρηστά ήθη και τη δημόσια τάξη συμπεριφορών εκ μέρους του προσωπικού του.

3. Το ΠΒΚ δικαιούται να ζητήσει την αντικατάσταση και την άμεση αποπομπή μελών του προσωπικού που δεν συμπεριφέρονται κατά τα ανωτέρω ή κρίνονται γενικά ακατάλληλοι για τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν, ύστερα από σχετική πρόταση της Επιτροπής Ελέγχου Καλής Εκτέλεσης της Σύμβασης. Ο Ανάδοχος υποχρεούται σε άμεση συμμόρφωση προς τις σχετικές υποδείξεις του ΠΒΚ.

4. Ο Ανάδοχος πρέπει να τηρεί αναρτημένη κατάσταση του προσωπικού, θεωρημένη από το Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας Χανίων Κρήτης. Ως προς την υγιεινή κατάσταση του προσωπικού υποχρεούται να τηρεί τις σχετικές υγειονομικές και αστυνομικές διατάξεις. Επίσης το προσωπικό πρέπει να έχει θεωρημένο βιβλιάριο υγείας ή το προβλεπόμενο από το Νόμο πιστοποιητικό υγείας για την εργασία σε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος με συνοδευτικές προβλεπόμενες εξετάσεις που θα γίνονται υποχρεωτικά σε Δημόσιο Νοσοκομείο ή αναγνωρισμένα ιδιωτικά ιατρικά κέντρα.

5. Το προσωπικό θα ντύνεται με μέριμνα και με έξοδα του Αναδόχου με τον κατάλληλο και ομοιόμορφο κατά ειδικότητα ιματισμό και υπόδηση, ανάλογα με την εργασία που ο καθένας θα προσφέρει (φόρμες εργασίας, σκούφοι μαγείρων κ.λ.π.). Ο ιματισμός θα είναι πάντοτε καθαρός με φροντίδα του Αναδόχου.

ΑΡΘΡΟ 11Έλεγχος Τήρησης των Κανόνων Υγιεινής

1. Το ΠΒΚ έχει το δικαίωμα σε συνεργασία με τον Αξιωματικό (ΥΙΚ) της 5^{ης} Ταξιαρχίας Πεζικού και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ (εάν υπάρχει), να ενεργεί οποιαδήποτε στιγμή ελέγχους που αποσκοπούν στην εξακρίβωση της τηρήσεως των κανόνων υγιεινής. Αναλυτικότερα το ΠΒΚ δύνανται να ελέγχει ανά πάσα στιγμή τις αποθήκες, τα ντουλάπια, συρτάρια, φωριαμούς, ψυγείο απορριμμάτων, ψυγεία, δεξαμενές νερού κλπ, για εξακρίβωση της ακριβούς τηρήσεως των κανόνων υγιεινής, όπως στο παρόν άρθρο αναφέρεται.

2. Το ΠΒΚ έχει δικαίωμα να ενεργεί δειγματοληπτικό έλεγχο τροφίμων και νερού τα οποία πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, καθώς και των λοιπών φαγητών ή άλλων εδεσμάτων ώστε να πληρούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις υγιεινής της Σύμβασης και της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας.

3. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής από μέρος του Αναδόχου, έχει μέγιστη σημασία για το ΠΒΚ, γι' αυτό και οποιαδήποτε παρέκκλιση και παράβαση απ' αυτούς η οποία ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο την υγεία των σιτιζομένων, συνεπάγεται κατεξοχήν την επιβολή κυρώσεων σε βάρος του όπως καθορίζεται στο άρθρο 19 της παρούσας .

4. Ο Ανάδοχος έχει υποχρέωση να τηρεί πλήρη και απόλυτη καθαριότητα και να συμμορφώνεται απόλυτα στις οδηγίες του Τμήματος Υγειονομικού και του Επιθεωρητή ISO 22000:2005 του ΠΒΚ που αφορούν στην τάξη και καθαριότητα των Εστιατορίων και των λοιπών βοηθητικών χώρων. Ειδικότερα διευκρινίζεται ότι η προμήθεια των αναγκασιούτων για την καθαριότητα των εστιατορίων, μαγειρείων και κοινοχρήστων χώρων ειδών καθαριότητας και υγιεινής (απορρυπαντικά, σαπούνια χειρός, χαρτί υγείας κλπ). βαρύνει τον Ανάδοχο.

5. Ο Ανάδοχος θα διενεργεί μέσω εξειδικευμένης και πιστοποιημένης εταιρείας τις απαιτούμενες απεντομώσεις και διαδικασίες απομάκρυνσης επιβλαβών ζώων, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το σύστημα ISO 22000:2005 που εφαρμόζει και οπωσδήποτε σε συχνότητα τουλάχιστον μια φορά το μήνα. Τηρεί στο αρχείο του τα πιστοποιητικά των διενεργούμενων ελέγχων και χρησιμοποιούμενων φαρμάκων και οφείλει να αναρτά σε πίνακα ανακοινώσεων το τελευταίο πιστοποιητικό εντομοκτονίας – μυοκτονίας.

ΑΡΘΡΟ 12Αποκομιδή Απορριμμάτων

1. Ο Ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τον καθαρισμό των χώρων των εστιατορίων και των μαγειρείων και την συγκέντρωση των απορριμμάτων σε χώρο κατάλληλο που καθορίζεται από το ΠΒΚ το οποίο ευθύνεται για την απομάκρυνσή τους από τη Μονάδα. Η εκμετάλλευση των υπολειμμάτων του φαγητού απαγορεύεται για λόγους προστασίας δημόσιας υγείας σύμφωνα με τον Νόμο (ο καθαρισμός του ψυγείου απορριμμάτων γίνεται κατά τακτικά χρονικά διαστήματα με μέριμνα του Αναδόχου).

2. Το προτεινόμενο πρόγραμμα καθαρισμού στηρίζεται στη μεθοδολογία και στις πρακτικές του συστήματος HACCP.

3. Οι δίσκοι, τοποθετούνται από τους σιτιζομένους σε ανάλογα καροτσάκια στο καθορισμένο χώρο από τη μονάδα. Οι δίσκοι, τα μαχαιροπήρουνα τα πιάτα και τα ποτήρια συγκεντρώνονται και τοποθετούνται στο πλυντήριο από το προσωπικό του αναδόχου.

4. Τα διάφορα σκεύη πλένονται από τους υπαλλήλους γενικής καθαριότητας.

5. Τα τραπέζια καθαρίζονται, σκουπίζονται και απολυμαίνονται από τους τραπεζοκόμους και τους υπαλλήλους γενικής καθαριότητας ενώ αλλάζουν υποχρεωτικά τα χάρτινα τραπεζομάντηλα μετά από κάθε χρήση του τραπέζιού κατά την διάρκεια του γεύματος.

6. Οι χώροι των μαγειρείων και των εστιατορίων καθαρίζονται, σφουγγαρίζονται και ετοιμάζονται για το επόμενο γεύμα.

7. Σε τακτά χρονικά διαστήματα θα διενεργούνται εργασίες γενικής καθαριότητας χώρων και καθαριότητας εξοπλισμού.

ΑΡΘΡΟ 13

Ανάρτηση Πινακίδων

1. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να αναρτά στα εστιατόρια πινακίδες ή ανακοινώσεις στην ελληνική και αγγλική γλώσσα για την ενημέρωση των σιτιζομένων σε θέματα τάξεως, καθαριότητας, απαγόρευσης του καπνίσματος κλπ σε συνεργασία με το ΠΒΚ ως προς το ακριβές περιεχόμενο.

2. Ο Ανάδοχος έχει δικαίωμα να αναρτά στα εστιατόρια ή άλλους χώρους φωτογραφίες, εικόνες, διαφημιστικές πινακίδες κλπ μετά από προηγούμενη έγκριση του ΠΒΚ.

ΑΡΘΡΟ 14

Δελτίο Παραπόνων- Εισηγήσεων

1. Ο Ανάδοχος οφείλει να έχει στη διάθεση των σιτιζομένων ειδικό δελτίο παραπόνων, στα Ελληνικά και Αγγλικά.

2. Τα συμπληρωμένα δελτία θα τα ρίπτουν οι ενδιαφερόμενοι σε κλειδωμένα ειδικά κιβώτια από τα οποία θα τα παραλαμβάνει το Τμήμα Σίτισης της Δνσεως Παροχής Υπηρεσιών του ΠΒΚ, θα τα εξετάζει και θα τα θέτει υπόψη της Διοικήσεως για τη λήψη τυχόν απαιτούμενων μέτρων.

ΑΡΘΡΟ 15

Αναθεώρηση MENU και Απόκλιση απ' αυτό

1. Τα περιλαμβανόμενα στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ, προγεύματα, γεύματα, και δείπνα δύνανται ν' αντικαθίστανται με άλλα του αυτού κόστους, μόνο μετά από έγκριση του ΠΒΚ.

2. Αμοιβαία αντικατάσταση ΜΕΝΟΥ επιτρέπεται μόνον κατόπιν εγκρίσεως του ΠΒΚ.

3. Απόκλιση από τα καθοριζόμενα στα συνημμένα ΜΕΝΟΥ επιτρέπεται μόνο ύστερα από έγγραφη αίτηση του αναδόχου και έγκριση από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ σε περιπτώσεις που οι τοπικές εποχιακές συνθήκες απαιτούν την ελαφρά τροποποίηση του προγράμματος, κυρίως σε φρούτα και λαχανικά. Διευκρινίζεται ότι όπου στα ΜΕΝΟΥ αναγράφεται φρούτο εποχής ή σαλάτα νωπή, τα φρούτα και οι σαλάτες θα εναλλάσσονται στα ΜΕΝΟΥ από τα υπάρχοντα στην αγορά είδη για να μην παρουσιάζεται το φαινόμενο τα ΜΕΝΟΥ να περιλαμβάνουν τα αυτά είδη φρούτου και σαλάτας κάθε ημέρα. Στις περιπτώσεις που εγκρίνονται αλλαγές δεν θα επέρχεται αύξηση στην τιμή των προγευμάτων, γευμάτων, πακέτων και δείπνων, τα δε είδη που θ' αντικαθίστανται πρέπει να είναι της αυτής στάθμης (STANDARD) από ποιοτικής και ποσοτικής απόψεως, με τα είδη τα οποία αντικαθιστούν.

ΑΡΘΡΟ 16

Πρόσθετες Υποχρεώσεις Αναδόχου

1. Ο Ανάδοχος υποχρεούται και δεσμεύεται να παρέχει υψηλού επιπέδου υπηρεσίες σίτισης, σύμφωνα με τους όρους, τις διαδικασίες και τις προδιαγραφές της παρούσης και τις οδηγίες της Αναθέτουσας Αρχής, καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της παρούσης, με το μέγιστο επαγγελματισμό, αποτελεσματικότητα και αποδοτικότητα.

2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συνεργάζεται με οποιαδήποτε υπηρεσία της Αναθέτουσας Αρχής ή/και άλλον αρμόδιο κρατικό φορέα, με τον τρόπο που θα του υποδείξει η Αναθέτουσα Αρχή, και να συμμορφώνεται με τις κείμενες διατάξεις της κοινοτικής και Ελληνικής νομοθεσίας.

3. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόσει τα προγράμματα, οδηγίες και κανονισμούς της Αναθέτουσας Αρχής για την ανακύκλωση, την προστασία του περιβάλλοντος και την εξοικονόμηση πόρων.

4. Στις περιπτώσεις εορτών, τελετών, συσκέψεων κλπ ο Ανάδοχος θα παρασκευάζει το προβλεπόμενο μενού ή διαφοροποιημένο κατόπιν συμφωνίας με το ΠΒΚ, αναλαμβάνοντας την όλη διοργάνωση, προετοιμασία του χώρου, σερβίρισμα στα τραπέζια (με επιπλέον σερβιτόρους ανάλογα με το εύρος της παραγγελίας) και όλες τις υποχρεώσεις που αφορούν την εκδήλωση (δεν περιλαμβάνονται επιπλέον απαιτήσεις όπως διακόσμηση, μουσική κλπ που βαρύνουν το ΠΒΚ).

ΑΡΘΡΟ 17 Περιορισμοί Αναδόχου

1. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει πιστά τις διαταγές και τους κανονισμούς των Ενόπλων Δυνάμεων και τις λοιπές διατάξεις-απαιτήσεις της υπηρεσίας που αφορούν στους υγειονομικούς ελέγχους τροφίμων.

2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί και να συμμορφώνεται εν γένει με τους κανονισμούς και τις διαδικασίες της Αναθέτουσας Αρχής που του κοινοποιούνται, όπως αυτές ισχύουν, ή θα διαμορφωθούν στο μέλλον, εφόσον αυτές δεν αντιτίθενται στα άρθρα της σύμβασης.

3. Ο Ανάδοχος απαγορεύεται να:

α. Εκπροσωπείται δημοσίως ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο σαν οποιασδήποτε φύσεως υπάλληλος του ΠΒΚ χρησιμοποιώντας το όνομα ΠΕΔΙΟ ΒΟΛΗΣ ΚΡΗΤΗΣ. Κατά τις συναλλαγές του με τρίτους θα εμφανίζεται με την δική του επωνυμία. Ο Ανάδοχος και οι εργαζόμενοι σε αυτόν και για αυτόν κατά καμία έννοια δεν είναι δυνατό να θεωρηθούν υπάλληλοι του Ελληνικού Δημοσίου, του ΠΒΚ ή άλλης Δημόσιας αρχής η οποία θα βρίσκεται σε κάποια σχέση με την λειτουργία του ΠΒΚ.

β. Εγκαταστήσει ή επιτρέψει την ύπαρξη και λειτουργία τυχερών παιγνίων ή συσκευών μέσα ή έξω από τα κτίρια που του παραχωρούνται με την παρούσα σύμβαση.

γ. Πωλεί σε οποιοδήποτε χώρο του ΠΒΚ εμπορεύματα πάσης φύσεως και γενικώς προϊόντα όπως (ενδεικτικά): τουριστικά, αναμνηστικά, τσιγάρα, καλλιτεχνικά είδη, ρουχισμό γενικά, τοξικές ουσίες, ναρκωτικά πάσης φύσεως κ.λ.π. Εξάιρεση αποτελεί η προσφορά αναψυκτικών και νερών μόνο κατά την διάρκεια παραθέσεως του συσσιτίου και η προσφερόμενη τιμή αυτών θα καθορίζεται μετά από συμφωνία Αναδόχου και ΠΒΚ.

ΑΡΘΡΟ 18 Πληρωμή – Δικαιολογητικά

1. Ο Ανάδοχος θα εκδίδει τιμολόγιο κάθε μήνα το οποίο θα υποβάλλεται στο αρμόδιο τμήμα του ΠΒΚ για έγκριση το πρώτο 20ήμερο του επομένου μήνα, βάσει του αριθμού των παραγγελθέντων και παρασκευασθέντων προγευμάτων, γευμάτων, πακέτων και δείπνων.

2. Οι πληρωμές προς τον Ανάδοχο, θα γίνονται ανά μήνα βάσει τιμολογίων που θα τα εγκρίνει το Π.Β.Κ. και μέσα σε τριάντα (30) ημέρες από της λήψεως των τιμολογίου.

3. Οι πληρωμές προς τον Ανάδοχο, θα γίνονται από τον υπεύθυνο Δαπανών του Τμήματος Εισπράξεων-Πληρωμών της Δνσης Λογιστηρίου-Χρηματικού του Δ' Κλάδου Οικονομικών Υπηρεσιών του ΠΒΚ κατόπιν προσκόμισης των παρακάτω παραστατικών:

- α. Τιμολόγιο Παροχής Υπηρεσιών.
- β. Κατάσταση Ανάλυσης Τιμολογίων.
- γ. Πιστοποιητικό Φορολογικής Ενημερότητας (για είσπραξη χρημάτων από Φορείς Κεντρικής Κυβέρνησης).
- δ. Βεβαίωση Ασφαλιστικής Ενημερότητας του ΙΚΑ και όποιου άλλου φορέα έχει δηλώσει ότι υποχρεούται να υποβάλλει εισφορές.

ε. Μηνιαία Α.Π.Δ του απασχολούμενου προσωπικού στο ΠΒΚ του Αναδόχου.

- στ. COMMITMENT-VOUCHER (Με μέριμνα της Υπηρεσίας).
- ζ. Πρωτόκολλο Ελέγχου και Παραλαβής Υπηρεσιών (Με μέριμνα της Υπηρεσίας).
- η. Νόμιμο παραστατικό, στο οποίο να αναγράφεται ο αριθμός IBAN λογαριασμού του Αναδόχου.

4. Τα τιμολόγια παροχής υπηρεσιών προς το ΠΒΚ που θα εκδίδει ο Ανάδοχος απαλλάσσονται από κάθε είδος φόρου, σύμφωνα με την Π.4056/3029/ΠΟΛ 186/17-6-87 Απόφαση Υπουργείου Οικονομικών/Γενική Δνση Φορολογίας / Υπηρεσία Φ.Π.Α. και επιβαρύνονται μόνο με Φ.Ε. 8% για την παροχή υπηρεσιών.

ΑΡΘΡΟ 19

Ποινικές Ρήτρες – Έκπτωση Αναδόχου

1. Ο Ανάδοχος αναγνωρίζει και ρητώς αποδέχεται ότι σε περίπτωση διαπίστωσης παραβάσεων οποιασδήποτε από τις ανωτέρω συμβατικές υποχρεώσεις του από τα αρμόδια όργανα του ΠΒΚ και μετά από σχετική εισήγηση της Επιτροπής Ελέγχου Καλής Εκτέλεσης των όρων της σύμβασης, το ΠΒΚ δύναται να επιβάλει ποινικές ρήτρες, αφού έχει προηγηθεί τουλάχιστον μία αντίστοιχη έγγραφη σύσταση, για την ίδια παρέκκλιση, όπως παρακάτω:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| α. Για την πρώτη παράβαση | 1000€ |
| β. Για την δεύτερη παράβαση | 2000€ |
| γ. Για την τρίτη παράβαση | 3000€ |

2. Μετά την τρίτη παράβαση ή μετά από σώρευση περισσότερων διαφορετικών παρεκκλίσεων για τις οποίες είτε έχει γίνει σύσταση ή έχει επιβληθεί πρόστιμο κατά τα ανωτέρω, θα επάγεται κατά την κρίση του ΠΒΚ έκπτωση του ΑΝΑΔΟΧΟΥ. Στην περίπτωση αυτή επιβάλλονται αθροιστικά ή διαζευκτικά οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Έκπτωση του από την κατακύρωση στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτή.

β. Κατάπτωση ολική της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης υπέρ του ΠΒΚ.

γ. Ανάθεση των υπηρεσιών, είτε στον επόμενο μειοδότη που έλαβε μέρος στο διαγωνισμό, είτε με επαναληπτικό διαγωνισμό ή και χωρίς διαγωνισμό, ανάλογα με τις ανάγκες της υπηρεσίας και με καταλογισμό σε βάρος του της τυχόν επιπλέον διαφοράς τιμής.

δ. Προσωρινός ή οριστικός αποκλεισμός του αναδόχου από το σύνολο ή μέρος των προμηθειών των φορέων που αναφέρονται στο πεδίο εφαρμογής του Ν. 2286/95. Ο αποκλεισμός σε οποιαδήποτε περίπτωση πραγματοποιείται μόνο με απόφαση του Υπουργού Εθνικής Άμυνας.

3. Στην περίπτωση συνδρομής λόγου έκπτωσης του αναδόχου από σύμβαση παροχής υπηρεσιών, η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί στον ανάδοχο ειδική όχληση, η οποία

μνημονεύει τις διατάξεις του άρθρου αυτού και περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί ο ανάδοχος θέτοντας προθεσμία για τη συμμόρφωσή του. Η τασσόμενη προθεσμία πρέπει να είναι εύλογη και ανάλογη της διάρκειας της σύμβασης και πάντως όχι μικρότερη των δεκαπέντε (15) ημερών. Αν η προθεσμία, που τέθηκε με την ειδική όχληση, παρήλθε χωρίς ο ανάδοχος να συμμορφωθεί, κηρύσσεται έκπτωτος μέσα σε προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας συμμόρφωσης, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής. Στην απόφαση προσδιορίζονται οι λόγοι της μη συμμόρφωσης του αναδόχου προς την ειδική όχληση και αιτιολογείται η έκπτωση με αναφορά στους λόγους που οδήγησαν σε αυτήν.

ΑΡΘΡΟ 20

Απόρριψη παραδοτέου-Αντικατάσταση

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρου ή μέρους των παρεχόμενων υπηρεσιών , με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής μπορεί να εγκρίνεται αντικατάσταση των υπηρεσιών με άλλα, που να είναι σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία της μίας (1) ώρας. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη της παραπάνω προθεσμίας, ο δε ανάδοχος υπόκειται σε ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 5.2.2 της παρούσας, λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

ΑΡΘΡΟ 21

Ανωτέρα Βία

Ο ανάδοχος που επικαλείται ανωτέρα βία υποχρεούται, μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρα βία, να αναφέρει εγγράφως αυτά και να προσκομίσει στην αναθέτουσα αρχή τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

ΑΡΘΡΟ 22

Πτώχευση – Θάνατος Αναδόχου

1. Σε περίπτωση πτώχευσης του Αναδόχου κατά τη διάρκεια σύμβαση, αυτή σύμβαση λύεται αυτοδικαίως και η εγγύηση επιστρέφεται σ' αυτόν ή τους κληρονόμους, αφού προηγουμένως γίνει πλήρης εκκαθάριση των απαιτήσεων.

2. Ο έχων την οικονομική δικαιοδοσία του παρόντος διαγωνισμού, σε τέτοιες περιπτώσεις, έχει το δικαίωμα κατόπιν αιτήσεως του συνδίκου ή των κληρονόμων του Αναδόχου να εγκρίνει τη συνέχιση της συμβάσεως απ' αυτούς αν δηλώσουν νόμιμα και σύμφωνα με τους τύπους ότι αναλαμβάνουν τις υποχρεώσεις του Αναδόχου, οπότε η εγγύηση του επιστρέφεται, αντικαθισταμένη με άλλη στο όνομα του συνδίκου ή των κληρονόμων. Η αίτηση για συνέχιση της συμβάσεως πρέπει να υποβληθεί μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία ενός μηνός από την ημερομηνία πτωχεύσεως ή θανάτου του Αναδόχου. Στην περίπτωση αυτή ο σύνδικος ή οι κληρονόμοι διορίζουν πληρεξούσιο με την έγκριση του ΠΒΚ, ο οποίος έχει όλες τις υποχρεώσεις και τα δικαιώματα του Αναδόχου. Η Διοίκηση του ΠΒΚ προβαίνει σε λεπτομερή καταγραφή των περιουσιακών στοιχείων του και συνεχίζει τη λειτουργία των εστιατορίων με δική της ευθύνη μέχρι της αναλήψεως της συνεχίσεως της λειτουργίας των εστιατορίων από το πληρεξούσιο του συνδίκου ή των κληρονόμων του όπως προαναφέρθηκε, είτε μέχρι ν' αναδειχθεί νέος ανάδοχος. Κατά το διάστημα που θα λειτουργούν τα εστιατόρια με ευθύνη του ΠΒΚ ο σύνδικος ή οι κληρονόμοι δεν μπορούν να πάρουν αυτούσια τα τρόφιμα ή άλλα υλικά που ανήκουν στον Ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 23
Εκχώρηση Σύμβασης

Απαγορεύεται ρητά στον Ανάδοχο να εκχωρήσει τη σύμβαση ή μέρος αυτής ή οποιοδήποτε από τα δικαιώματά της και τις υποχρεώσεις της που απορρέουν εξ' αυτής περιλαμβανομένης της πιστώσεως για τα χρήματα οφειλόμενα σε αυτήν σύμφωνα με τους όρους της, σε οποιονδήποτε χωρίς την προηγούμενη έγγραφη έγκριση του ΠΒΚ.

Άρθρο 24
Έχεμύθεια

1. Ο ανάδοχος, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, οφείλει να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες που περιέρχονται σε αυτόν, τυχαία ή ένεκα της εκτέλεσης του έργου που θα αναλάβει.

2. Η υποχρέωση αυτή καταλαμβάνει και το πάσης φύσεως προσωπικό του αναδόχου. Ο ανάδοχος δε δικαιούται να χρησιμοποιήσει κάποιες από τις εν λόγω πληροφορίες για σκοπό άλλο, από τον αναγκαίο για την εκτέλεση των συμβατικών του υποχρεώσεων και να γνωστοποιεί κάποιες από τις εν λόγω πληροφορίες σε οποιονδήποτε άλλο, τρίτο φυσικό ή νομικό πρόσωπο, εκτός όσων βρίσκονται σε άμεση ή έμμεση επαγγελματική εξάρτηση από τον ανάδοχο κατά την εκτέλεση της εκτελεστικής σύμβασης. Η αποκάλυψη πληροφοριών σε οποιοδήποτε τρίτο πρόσωπο, θα πρέπει να γίνεται εμπιστευτικά και μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναγκαίο για την εκτέλεση των συμβατικών του υποχρεώσεων.

ΑΡΘΡΟ 25
Εφαρμοστέο Δίκαιο-Επίλυση Διαφορών

Η Σύμβαση διέπεται από το Ελληνικό δίκαιο. Κάθε διαφορά μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών που προκύπτει από τις συμβάσεις που συνάπτονται στο πλαίσιο της παρούσας διακήρυξης, επιλύεται με την άσκηση προσφυγής ή αγωγής στο Διοικητικό Εφετείο Χανίων, κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις παρ. 1 έως και 6 του άρθρου 205Α του ν. 4412/2016. Πριν από την άσκηση της προσφυγής στο Διοικητικό Εφετείο προηγείται υποχρεωτικά η τήρηση της προβλεπόμενης στο άρθρο 205 ενδικοφανούς διαδικασίας, διαφορετικά η προσφυγή απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Άρθρο 26
Δικαίωμα Μονομερούς Λύσης της Σύμβασης

Το ΠΒΚ μπορεί, υπό τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

- α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης
- β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 73, παρ.1 του ν.4412/2016 και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,
- γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

ΑΡΘΡΟ 27
Τελικές Διατάξεις

Η παρούσα σύμβαση :

1. Κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο στηρίζεται και με το οποίο συσχετίζεται (Διακήρυξη, Προσφορά, Διαταγή Κατακύρωσης).
2. Η υπηρεσία δεν αναλαμβάνει υποχρέωση για μέτρα και αυξήσεις των πάσης φύσεως δαπανών, φόρων, τελών κλπ. που θα ληφθούν και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση στην τιμή, την ποιότητα και στον χρόνο παράδοσης των εργασιών.
3. Συντάχθηκε σε δύο όμοια πρωτότυπα σε απλό χαρτί και μετά την ανάγνωση της υπογράφηκε από τους συμβαλλομένους. Από τα πρωτότυπα αυτά το ένα κρατήθηκε από το ΠΒΚ/Δνση Προμ. & Συμβάσεων και το άλλο έλαβε ως διπλόγραφο ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Για το ΠΒΚ

Για τον ΑΝΑΔΟΧΟ

Ακριβές Αντίγραφο

Σμχος (Ι) Παντελής Κόβλατζης
Υποδιοικητής

Υπλγός (ΥΠ) Δέσποινα Ντουμπαρατζή
Δντρια Προμ.& Συμβάσεων

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

- «1» ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΝΟΥ
- «2» ΜΕΝΟΥ (1-14)
- «3» ΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΚΡΥΟ)
- «4» ΕΚΤΑΚΤΟ ΜΕΝΟΥ
- «5» ΜΕΝΟΥ ΗΜΕΡΩΝ ΝΗΣΤΕΙΑΣ & ΕΟΡΤΩΝ
- «6» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑΣ ΕΠΟΧΗΣ (Ν°1)
- «7» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ (Ν°2)
- «8» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-ΧΟΡΤΩΝ (Ν°3)
- «9» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΥΛΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ (Ν°4)
- «10» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ (Ν°5)
- «11» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ (Ν°6)
- «12» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΠΡΟΓΕΥΜΑ
- «13» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ
- «14» ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ
- «15» ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ (ΕΠΙΠΛΩΝ-ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ-ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ) ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΠΒΚ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΝΟΥ

1. Το γάλα που θα σερβίρεται θα είναι παστεριωμένο αγελαδινό σε συσκευασία χάρτινη του 1lt από εταιρείες ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά λιανικού εμπορίου.
2. Θα υπάρχει δυνατότητα επιλογής από ποικιλία σε μαρμελάδες διαφόρων φρούτων, μέλι, κρέμα σοκολάτας φουντουκιού σε ατομική τυποποιημένη συσκευασία των 20 γρ. ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.
3. Ο φυσικός χυμός (χωρίς ζάχαρη) ήτοι πορτοκάλι, κοκτέιλ, ροδάκινο ή μήλο θα είναι σε ατομική συσκευασία (χαρτονένιο κουτί) με καλαμάκι των 250 ml. Στα πρωινά καθημερινά ο ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (χωρίς ζάχαρη) ήτοι η συνολική παραγγελία θα δίνεται αναλυτικά σε ποσοστά περίπου 40 % πορτοκάλι, 30 % μήλο ή ροδάκινο, 30 % κοκτέιλ. Για τα πρωινά που διατίθενται στα εστιατόρια ο Ανάδοχος δύναται να παρέχει φρέσκο χυμό πορτοκάλι ως εναλλακτική στους σπιζόμενους.
4. Στα δημητριακά συμπεριλαμβάνονται νιφάδες καλαμποκιού (Corn Flakes), νιφάδες βρώμης (Quaker), μούσλι, σοκολατούχοι κόκκοι ρυζιού (Choco Pops), νιφάδες από φλοιό σιταριού (Bran), και άλλα παρόμοιου τύπου.
5. Το ζαμπόν είναι από μπουτί (όχι ζαμπόν μάλαξης) χοιρινού κρέατος το οποίο θα πρέπει να καλύπτει τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία από εταιρείες πιστοποιημένης ποιότητας παραγωγής που εφαρμόζουν σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP και έχουν ISO 9001:2015.
6. Τα μπέικον και η καπνιστή γαλοπούλα θα είναι σε φέτες τα οποία θα πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία από εταιρείες πιστοποιημένης ποιότητας παραγωγής που εφαρμόζουν σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP και έχουν ISO 9001:2015.
7. Τα τυριά EDAM, REGATO, ΚΑΣΕΡΙ και ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ πρέπει να καλύπτουν τα διεθνώς αποδεκτά χαρακτηριστικά και συντελεστές ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα, τις Ευρωπαϊκές οδηγίες και την Ελληνική νομοθεσία, εταιρειών ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά λιανικού εμπορίου. Οι εταιρείες παραγωγής θα είναι πιστοποιημένες για την εφαρμογή συστήματος ISO 22000:2005 ή HACCP και θα έχουν ISO 9001:2015.
8. Το σάντουιτς θα γράφει ευκρινώς την ημερομηνία παραγωγής και λήξης και εφόσον ζητηθεί θα σερβίρεται απαρασκευάστο στα συστατικά του.
9. Τα κρουασάν θα παραγγέλνονται αναλόγως των απαιτήσεων είτε απλά βουτύρου, είτε γεμιστά με σοκολάτα ή μαρμελάδα, συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία. Τα βουτύρου είναι δυνατόν να παραγγέλνονται φρέσκα και σε ποσότητα δύο τεμαχίων των 40 γρ. Τα γεμιστά είναι δυνατόν να είναι τυποποιημένα εταιρείας ευρείας κυκλοφορίας στην ελληνική αγορά και αποδοχής του Π.Β.Κ.
10. Τα αυγά θα είναι φρέσκα με ημερομηνία παραγωγής το πολύ πέντε (5) ημερών. Τα ίδια αυγά θα χρησιμοποιούνται στην ομελέτα. Η εταιρεία παραγωγής θα είναι πιστοποιημένη για την εφαρμογή του συστήματος.
11. Το κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο), κιμάς, ψάρι, σουπιές, χταπόδια, καλαμάρια είναι κατεψυγμένα εκτός όπου συγκεκριμένα αναγράφεται «νωπό». Το βάρος τους θα υπολογίζεται αφού έχουν αποψυχθεί με αποδεκτή απόκλιση στο βάρος έως -10%. Τα σουβλάκια θα είναι χοιρινά και «νωπά».
12. Όλα τα κρέατα νωπά και κατεψυγμένα θα είναι παραγωγής εταιρειών με πιστοποίηση ποιότητας (ISO 22.000:2005 ή HACCP και ISO 9001:2015) σε όλα τα στάδια παραγωγής, ανάπτυξης, σφαγής και τεμαχισμού των.

- 13.** Το κοτόπουλο θα είναι ολόκληρο των (1400 γρ.) και θα μοιράζεται σε τέσσερα τεμάχια.
- 14.** Το βάρος στις πατάτες αναφέρεται σε πατάτες καθαρισμένες από το φλοιό τους. Οι πατάτες είναι φρέσκιες εκτός εάν λόγω ειδικών αναγκών (δυσχέρεια παρασκευής, μεγάλη ποσότητα), εγκρίνει το Π.Β.Κ. την παρασκευή κατεψυγμένων.
- 15.** Ο κιμάς θα προέρχεται από μοσχαρίσιο κρέας μπούτι α/ο με μέγιστο λίπος 10 %.
- 16.** Το χοιρινό κρέας στα μενού Νο 2 και Νο 8 είναι μπούτι α/ο.
- 17.** Στο δείπνο της Ανάστασης τα εντόσθια θα προέρχονται από φρέσκο εγχώριο αρνί ή κασίκι γάλακτος.
- 18.** Στο γεύμα του Πάσχα τα αρνιά – κασίκια θα είναι νωπά εγχώρια, γάλακτος και το βάρος κατά την αγορά θα υπολογίζεται χωρίς το κεφάλι. Κοκορέτσι θα αγοράζεται με μέριμνα του αναδόχου ο οποίος θα είναι και αποκλειστικά υπεύθυνος έναντι του ΠΒΚ για την ποιότητα του.
- 19.** Το γιαούρτι είναι σε ατομική συσκευασία των 200 γρ. πλήρες, στραγγιστό με ανθόγαλα.
- 20.** Το μεταλλικό ή επιτραπέζιο νερό θα παραγγέλλεται αναλόγως των απαιτήσεων με ή χωρίς ανθρακικό σε ανάλογες ποσότητες και θα διατίθεται σε γυάλινη ή πλαστική αντίστοιχα ατομική φιάλη.
- 21.** Τα φασολάκια είναι φρέσκα και το βάρος υπολογίζεται ως καθαρισμένα. Υπάρχει δυνατότητα λόγω ειδικών αναγκών να εγκρίνει το Π.Β.Κ. την παρασκευή κατεψυγμένων.
- 22.** Στην πίτσα θα δίνεται η παραγγελία αναλόγως των απαιτήσεων ώστε να υπάρχει δυνατότητα επιλογής.
- 23.** Τα αναψυκτικά θα είναι τύπου Coca Cola ή όπως αλλιώς αναλυτικά θα παραγγέλλονται κάθε φορά ήτοι, πορτοκαλάδα, λεμονίτα, μανταρινάδα, 7UP, σόδα, Pepsi με ζάχαρη ή χωρίς (light) κ.λ.π.
- 24.** Στο γεύμα της Κυριακής θα σερβίρεται γλυκό (πάστα) την χειμερινή περίοδο και παγωτό (κύπελο) την θερινή περίοδο. Σε ορισμένες περιπτώσεις (όπως φαγητό σε πακέτο για απομακρυσμένες επιστασίες), θα υπάρχει ευχέρεια επιλογής από το Π.Β.Κ. κατά την ημέρα της παραγγελίας. Το παγωτό θα είναι τυποποιημένο σε διάφορες γεύσεις και θα είναι της εταιρείας που προμηθεύει τα κυλικεία.
- 25.** Στο γεύμα του μενού Νο 9 θα μαγειρεύονται αναλόγως της παραγγελίας κατεψυγμένες μπάμιες ή αρακάς. Οι μπάμιες θα είναι Νο 1.
- 26.** Η φέτα θα είναι γνήσια ελληνική Π.Ο.Π. από αιγοπρόβειο γάλα της καλύτερης ποιότητας εταιρειών ευρείας κατανάλωσης, με πιστοποιημένη ποιότητα παραγωγής εφαρμογής συστήματος ISO 22000:2005 ή HACCP.
- 27.** Το τσάι θα παρατίθεται στο χώρο σερβιρίσματος σε ατομικά φακελάκια των 2 γρ.
- 28.** Η σαλάτα εποχής και το φρούτο εποχής (το είδος) θα καθορίζεται στην αρχή κάθε μήνα και η ποσότητά τους θα ποικίλει ανάλογα με το είδος, όπως οι σχετικοί πίνακες. Η παρατήρηση αυτή ισχύει και για τα μενού που σερβίρονται σε πακέτο (LUNCH BOX).
- 29.** Τα 14 μενού θα επαναλαμβάνονται από την αρχή ώστε να ακολουθείται η εβδομαδιαία αντιστοιχία.
- 30.** Στα τραπέζια του εστιατορίου θα υπάρχει καθημερινά αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, οδοντογλυφίδες, που θα αναπληρώνονται μόλις εξαντλούνται. Όλα τα ανωτέρω όπως και τα χάρτινα τραπεζομάνδηλα μιας χρήσεως βαρύνουν τον Ανάδοχο.
- 31.** Στη σειρά διανομής (σερβιρίσματος) θα υπάρχει ελαιόλαδο, κέτσαπ, μουστάρδα, ξύδι και λεμόνια κομμένα στο ήμισυ για τις σαλάτες και τα χορταρικά – λαχανικά. Το ελαιόλαδο θα διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσω σφραγισμένων μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών ή συσκευασιών μιας χρήσης και θα φέρουν τις

απαιτούμενες επισημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή (ΕΕ) νομοθεσία.

32. Όλα τα γλυκά θα παρασκευάζονται στον χώρο των εστιατορίων από ειδικευμένο ζαχαροπλάστη ή σε περίπτωση έγκρισης του Π.Β.Κ. θα προέρχονται από εγνωσμένης αξίας επιχείρηση ζαχαροπλαστικής που εφαρμόζει σύστημα ISO 22000:2005 ή HACCP με φρέσκα προϊόντα της καλύτερης ποιότητας αποδοχής του Π.Β.Κ. (όχι κατεψυγμένα).

33. Τα πρωινά, τα γεύματα και τα δείπνα που θα διανέμονται καθημερινά στο μόνιμο προσωπικό του Π.Β.Κ. σε απομακρυσμένες επιστασίες (Άρθρο 16 § 2 ιβ), ή όταν απαιτηθεί για έκτακτους λόγους, θα τοποθετούνται από την εταιρεία σε συσκευασίες μίας χρήσης (αλουμινίου) κατά είδος φαγητού, θα περιέχονται σε ειδικό χάρτινο πακέτο τύπου LUNCH BOX και θα βαρύνουν τον Ανάδοχο.

34. Ειδικά για τα ανωτέρω πακέτα και λόγω δυσχέρειας στην μεταφορά και διανομή των παρακάτω ειδών αυτά θα αντικαθίστανται από την εταιρεία κατόπιν ειδικής παραγγελίας με άλλα όπως αναλυτικά φαίνονται για κάθε είδος.

α. Καφές φίλτρου 10 γρ. αντικαθίστανται από τυποποιημένη συσκευασία μίας χρήσης παρασκευής FRAPPE που περιέχει 2 φακ. (4 γρ.) NESCAFE. 1 φακ. (20 γρ.) ζάχαρη και ειδικό πλαστικό κύπελλο παρασκευής.

β. Γάλα φρέσκο 200 ml σε ατομική συσκευασία των 200 ml (σκέτο ή σοκολατούχο).

γ. Δημητριακά 50 γρ. και ζάχαρη 20 γρ. αντικαθίστανται από 50 γρ. mousli bar.

35. Οι μελιτζάνες για την παρασκευή του μουσακά και στα παπουτσάκια θα είναι φρέσκοιες.

36. Στο γεύμα του μενού Νο 3, τα όσπρια (φασόλια – φακές) είναι μεσαίου μεγέθους της καλύτερης ποιότητας και θα παρασκευάζονται εναλλάξ ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

37. Η μανιταρόπιτα θα παρασκευάζεται στο εστιατόριο του Π.Β.Κ.

38. Τα παντζάρια είναι φρέσκα και το βάρος αναφέρεται σε καθαρισμένα. Σε ειδική περίπτωση δυσχέρειας προμήθειας φρέσκων και μόνο κατόπιν έγκρισης του Π.Β.Κ. είναι δυνατή η παράθεση κονσερβοποιημένων.

39. Στο δείπνο των μενού Νο 3 & 10 το Σειθ και η πέρκα είναι χωρίς κεφάλι και δέρμα.

40. Οι σουπιές και τα καλαμάρια θα είναι Νο U10, θα αγοράζονται ολόκληρα και θα τεμαχίζονται στα εστιατόρια του Π.Β.Κ.

41. Το χταπόδι στα μενού της νηστείας θα είναι μεγάλου μεγέθους 1.500 γρ. – 1.700 γρ.

42. Στο μενού Νο 5 θα μαγειρεύονται εναλλάξ σουπιές με μάραθα/σπανάκι και καλαμάρια τηγανητά ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ. Τα μάραθα στο μενού είναι φρέσκα, ενώ το σπανάκι είναι δυνατόν να είναι κατεψυγμένο κατόπιν έγκρισης του Π.Β.Κ. Σε όλες τις περιπτώσεις το βάρος υπολογίζεται σε καθαρισμένα προϊόντα.

43. Η τυροσαλάτα, πατατοσαλάτα, ρώσικη, τονοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, θα παρασκευάζονται στα εστιατόρια του Π.Β.Κ. Υπάρχει δυνατότητα σε ορισμένες περιπτώσεις και κατόπιν αποδοχής της ποιότητας από το Π.Β.Κ. να σερβίρονται τυποποιημένες από εταιρεία παραγωγής με ISO 22000:2005 ή HACCP και ISO 9001:2015.

44. Στα μενού Νο 7 και Νο 14, η μπουγάτσα θα είναι τύπου Χανίων και θα προμηθεύεται από εργαστήρια της πόλης έτοιμη, θα ψήνεται στο εστιατόριο του Π.Β.Κ. και θα σερβίρεται με ζάχαρη – κανέλα.

- 45.** Στο δείπνο του μενού Νο 8, το χοιρινό θα μαγειρεύεται με σέλινο φρέσκο (το βάρος είναι καθαρισμένο χωρίς ρίζα) και εναλλάξ με μανιτάρια ολόκληρα κονσέρβας (το βάρος είναι καθαρό) ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.
- 46.** Ο διατιθέμενος άρτος, είτε προέρχεται από το εμπόριο, είτε παρασκευάζεται από τον Ανάδοχο, πρέπει να είναι τύπου 70 %.
- 47.** Οι πιπεριές Φλωρίνης είναι σε κονσέρβα και το βάρος είναι στραγγισμένο.
- 48.** Στις περιόδους νηστείας στα μενού όπου περιλαμβάνονται καλαμάρια κατεψυγμένα θα είναι τηγανητά (350 γρ.) και όπου σουπιές θα είναι ψητές (400 γρ.)
- 49.** Στα γεύματα – δείπνα που διανέμονται σε χώρους εκτός των εστιατορίων του Π.Β.Κ. θα υπάρχει εντός του πακέτου (κανονικού μενού, πακέτου, υπερωριακού) ελαιόλαδο, ξύδι για τη σαλάτα ή τα χόρτα σε ατομική συσκευασία και μισό (1/2) λεμόνι σε σελοφάν.
- 50.** Γενικά σε όλες τις περιπτώσεις που αναγράφονται εναλλακτικά είδη για το ίδιο μενού και στις παραπάνω αναγραφόμενες περιπτώσεις θα γίνεται προσπάθεια προσδιορισμού από το Π.Β.Κ. κατά δεκαπέντε ημέρες τουλάχιστον νωρίτερα για διευκόλυνση των παραγγελιών του Αναδόχου.
- 51.** Το βραστό αυγό στα πρωινά δύναται να αλλάξει σε τηγανητό ή ομελέτα, μετά από 24ωρη προειδοποίηση του Αναδόχου από το ΠΒΚ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΜΕΝΟΥ**ΜΕΝΟΥ Νο 1 (ΔΕΥΤΕΡΑ)**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛΙή ΝΤΟΜ	100/40/40/40
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΓΕΥΜΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 200/80γρ.	350γρ.
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4γρ./10/10
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ (ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΟ)

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ	
(ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ)	
ΡΥΖΙ	150γρ.
ΑΡΑΚΑΣ	75γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	200/40/10 γρ.
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	100/100 γρ.
ΤΥΡΙ REGATO (TRIM.)	40 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	150γρ
ΨΩΜΙ	140γρ
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250 ή 500ml

MENΟΥ No 2 (ΤΡΙΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ/40/40/20
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**ΓΕΥΜΑ**

ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
(ΚΙΜΑΣ/ΜΕΛΙΤ/ΠΑΤ/ΜΠΕΣ150/200/200/150)	
(ΚΙΜΑΣ/ΜΕΛΙΤ/ΠΑΤ/ΜΠΕΣΑΜΕΛ100/125/125/100)	
ΦΕΤΑ	80 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330 ml
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140 γρ.
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ	450γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΙΓΑΝΑΤΟ	300γρ.
ΡΙΖΟΤΟ/ΚΑΡΟΤΑ/ΑΡΑΚΑΣ/ΜΑΝΙΤ./ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚ.	100/30/30/30/20γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 3 (ΤΕΤΑΡΤΗ)
ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡ.ή ΝΤΟΜ	100/40/40/20/40
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΤΗΓ.	τεμ. 2
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)

ΓΕΥΜΑ

ΟΣΠΡΙΑ (ΦΑΣΟΛΙΑ-ΦΑΚΕΣ)	125γρ.
300γρ.	
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (ΤΥΡΙ-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ)	280 γρ
ΠΑΤΖΑΡΙΑ	200γρ.
75γρ.	
ΕΛΙΕΣ	60γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ή	
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ)	150γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
γρ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΨΗΤΟ	
ΠΟΥΡΕ	200γρ.
ΚΑΡΟΤΑ	
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml
ΣΟΚΟΛΑΤΑ	60

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 4 (ΠΕΜΠΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ EDAM	40γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑ	100 γρ
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ)</u>	
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	300γρ	ΧΟΙΡΙΝΟ (ΣΤΙΦΑΔΟ)	200/80γρ
ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΗ	100γρ.	ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ	200γρ.
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	100γρ.	ΑΡΑΚΑΣ	75γρ.
ΣΑΛΑΤΑ		ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ		ΦΡΟΥΤΟ	
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΨΩΜΙ	100γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ.		
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml		

ΔΕΙΠΝΟ

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ/ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ/ΜΠΕΙΚΟΝ/ΚΡ.ΓΑΛΑΚΤ.)	125/40/40/80γρ.
ΤΥΡΙ ΤΡΙΜ. REGATO	40 γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΕΤΑ	80 γρ
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 5 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΓΕΥΜΑ

ΣΟΥΠΙΕΣ (ΣΠΑΝΑΚΙ/ΜΑΡΑΘΑ ή 350/150) ή (230/150/20) γρ	
ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΗΓ.	350 γρ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ)	180 γρ
ΨΩΜΙ	140 γρ
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ/ΚΙΜΑ/ΤΥΡΙ	
ΦΕΤΑ	80 γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ)	180 γρ.
ΨΩΜΙ	100 γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	300/100 γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 6 (ΣΑΒΒΑΤΟ)

ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΚΕΙΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	100γρ.
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ	40γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	1 τεμ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ/ΚΙΜΑ/ τα	
ΜΠΕΣΑΜΕΛ/ΤΥΡΙ (ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ)	300/150/150/50 γρ
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ(ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ)	170 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή από
υπάρχοντα στο Μενού.

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	(4Χ60) 240γρ.
ΠΙΤΕΣ	τμχ. 2
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΝΤΟΜΑΤΑ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ- ΜΑΙΝΤ.	180/20/10 γρ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	60 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 7 (ΚΥΡΙΑΚΗ)

ΠΡΩΙΝΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ	250γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ τα	300γρ	Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή από υπάρχοντα στο Μενού.
ΡΥΖΙ	150γρ.	
ΦΕΤΑ	80γρ.	
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.	
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ		
ΨΩΜΙ	140γρ.	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	
ΓΛΥΚΟ ΠΑΣΤΑ (ΧΕΙΜ.Π.)	150 γρ	
ΠΑΓΩΤΟ (ΘΕΡ. ΠΕΡΙΟΔ)	250 ml	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΙΤΣΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ- ΠΙΠΕΡΙΑ - ΝΤΟΜΑΤΑ-ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ- ΣΑΛΤΣΑ)	200/40/60/60/20/40/40/40 (500γρ.)
ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ-ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΣΑΛΤΣΑ-ΕΛΙΕΣ)	200/50/50/60/40/20/40/40 (500γρ)
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	200γρ.
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250ml ή 500ml
ΨΩΜΙ	100γρ

ΜΕΝΟΥ Νο 8 (ΔΕΥΤΕΡΑ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡ.ή ΝΤΟΜ)	
100/40/40/20/40	
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ		ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ 450γρ.
ΚΙΜΑΣ-ΜΑΚ.-ΜΠΕΣΑΜ (150/100/150)		ΚΙΜΑΣ-ΜΑΚ.-ΜΠΕΣΑΜ.
(125/200/125γρ)		
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΦΕΤΑ 80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ		ΣΑΛΑΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ		ΦΡΟΥΤΟ
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΨΩΜΙ 100γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ή		ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ)	150γρ	ΣΟΚΟΛΑΤΑ 60γρ
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ	
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	

ΔΕΙΠΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ή ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ	300/100/100γρ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 9 (ΤΡΙΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**ΓΕΥΜΑ**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	350γρ.
ΜΠΑΜΙΕΣ ή ΑΡΑΚΑΣ	250γρ.
γρ.	
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ	
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ (3 πιπεριών)	200/80
ΡΥΖΙ	150 γρ,
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΙΚΤΑ	100γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100γρ.
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ	(ΚΙΜΑΣ 200γρ.)
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	80γρ.
ΠΟΥΡΕΣ	250γρ.
ΚΑΣΕΡΙ	80γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΣΑΛΑΤΑ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 10 (ΤΕΤΑΡΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚΕΤΑ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛ ή ΝΤΟΜ	100/40/40/20/40γρ
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	τεμ. 2
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΓΕΥΜΑ**ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**

ΓΕΜΙΣΤΑ (ΠΙΠΕΡΙΕΣ-ΝΤΟΜ./ΡΥΖΙ)	400γρ./100γρ.	ΧΟΙΡΙΝΟ	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	400γρ	ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	200/80γρ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓ.	200γρ.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ	150γρ.
		ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	80γρ.
ΣΑΛΑΤΑ		ΑΡΑΚΑΣ	75 γρ
ΦΡΟΥΤΟ		ΣΑΛΑΤΑ	
ΨΩΜΙ	140γρ.	ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	ΨΩΜΙ	100γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml	ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΧΟΡΤΑ	300γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΓΛΥΚΟ (ΚΩΚ ή ΕΚΛΑΙΡ)	(120 ή 150 γρ)
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

MENΟΥ Νο 11 (ΠΕΜΠΤΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΠΑΓΚ./ΓΑΛΟΠ.ΚΑΠΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/ΜΑΡΟΥΛή ΝΤΟΜ	100/40/40/20/40 γρ
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	τεμ. 1
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>	<u>ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ</u>	
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΨΗΤΟ	300γρ.	ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	
ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΗ	100γρ.	8Χ25=200γρ/100γρ.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	100γρ.	ΡΥΖΙ	150γρ.
ΡΥΖΙ	100γρ.	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜ.	75γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.	ΣΑΛΑΤΑ	
ΨΩΜΙ	140γρ	ΦΕΤΑ	80 γρ
ΣΑΛΑΤΑ		ΦΡΟΥΤΟ	
ΦΡΟΥΤΟ		ΨΩΜΙ	100γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ	ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml		

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ	(4Χ60)240γρ.
ΠΙΤΕΣ	τεμχ. 2
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.	400γρ.
ΝΤΟΜΑΤΑ/ΚΡΕΜΜΥΔΙ/ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	180/20/10γρ.
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 12 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΑ/ΤΥΡΙΕΔΑΜ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΕΣ	2τμχ./40/40/20γρ.
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80-85γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**ΓΕΥΜΑ**

ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	150γρ.
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ	150γρ.
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	100γρ.
200/50/50γρ	
ΓΡΑΒΙΕΡΑ	80γρ.
ΓΛΥΚΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	180 γρ
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ (ΤΥΡΙ/ΖΑΜΠΟΝ/ΠΙΠΕΡΙΑ)	300 γρ
ΠΑΤ/ΑΡΑΚ/ΚΑΡΟΤΑ	
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	100 γρ
ΓΛΥΚΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	180 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΟΥΦΛΕ (ΠΕΝΕΣ/ΖΑΜΠΟΝ/ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ/	
ΤΥΡΙ GOUDA/ΚΡ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ	125/40/40/40/80 γρ
ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	200 γρ
ΨΩΜΙ	140 γρ
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 13 (ΣΑΒΒΑΤΟ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΑΚΙ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΨΩΜΙ ΜΠΑΓΚΕΤΑΣ	100γρ.
ΚΕΙΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	100γρ.
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	40γρ.
ΤΥΡΙ	40γρ.
ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	1 τεμ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

<u>ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)</u>	<u>ΓΕΥΜΑ</u>
ΨΑΡΙ (ΞΙΦΙΑΣ) ΣΧΑΡΑΣ	350γρ.
από τα	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΧΟΡΤΑ	300 γρ
ΡΩΣΙΚΗ	150γρ.
ΓΛΥΚΟ (ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ)	170γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή
υπάρχοντα στο Μενού.

ΔΕΙΠΝΟ

ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ(ΝΩΠΟ)	250γρ.
ΡΙΖΟΤΟ/ΚΑΡΟΤΑ/ΑΡΑΚΑΣ/ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ)	100/20/20/20 γρ
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	100 γρ
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΨΩΜΙ	140γρ.
ΣΑΛΑΤΑ	
ΦΡΟΥΤΟ	
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10 γρ
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250/500ml

ΜΕΝΟΥ Νο 14 (ΚΥΡΙΑΚΗ)**ΠΡΩΙΝΟ**

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10γρ.
ΤΣΑΙ	2 γρ.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γρ/250ml
ΖΑΧΑΡΗ	20γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20γρ.
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20γρ.
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	250ml
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60γρ.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50γρ.
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ	250γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500 ml

ΓΕΥΜΑ**ΜΑΓΕΙΡΕΥΜ.)**

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ (ΝΩΠΗ)	330γρ.
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	350γρ.
ΦΕΤΑ	80γρ.
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	150γρ.
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ ΨΩΜΙ	140γρ.
ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	4/10/10 γρ
ΓΛΥΚΟ ΠΑΣΤΑ (ΧΕΙΜ.Π.)	150 γρ
ΠΑΓΩΤΟ (ΘΕΡ. ΠΕΡΙΟΔ)	250 ml
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ	500ml

ΠΑΚΕΤΟ(ΒΑΡΟΣ

Εάν απαιτηθεί γίνεται επιλογή από τα υπάρχοντα στο Μενού.

ΔΕΙΠΝΟ

ΠΙΤΣΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ EDAM-ΠΙΠΕΡΙΑ - ΝΤΟΜΑΤΑ-ΤΥΡΙ GOUDA- ΣΑΛΤΣΑ)	200/40/60/60/20/40/40/40 (500γρ.)
ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΠΙΤΑ-ΤΥΡΙ EDAM-ΤΥΡΙ GOUDA-MANITARIA ΝΤΟΜΑΤΑ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΣΑΛΤΣΑ - ΕΛΙΕΣ)	200/50/50/60/40/20/40/40(500 γρ)
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	200γρ
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ	330ml
ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΟΥΤΟ ΚΑΦΕΣ/ΓΑΛΑ/ΖΑΧΑΡΗ	6/10/10γρ.
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	250 ή 500ml
ΨΩΜΙ	100γρ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» ΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΚΡΥΟ)

Κρύα χοιρινά κομμάτια σνίτσελ (σε αλουμινόχαρτο)	
Ή κοτομπουκιές πανέ	γρ. 200
Σάντουιτς μπαγκέτας, ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα, τυρί EDAM, βούτυρο, ντομάτα (σε διαφανή μεμβράνη)	100/40/40/10/30 γρ.
Σάντουιτς τοστ με βούτυρο/τυρί EDAM/ζαμπόν ή καπν.γαλοπούλα/μαρούλι (σε διαφανή μεμβράνη)	γρ. 100/10/40/40/30
Αναψυκτικό μπουκάλι (500 ml) ή COCA COLA ή άλλου τύπου	τεμ. 1
Φρούτο εποχής	
Σαλάτα εποχής	
Dressing σαλάτας σε πλαστικό σακουλάκι	τεμ. 1
Μουστάρδα σε πλαστικό σακουλάκι	γρ. 10
Κέτσαπ σε πλαστικό σακουλάκι	γρ. 10
Σοκολάτα γάλακτος ή αμυγδάλου ή ξηρούς καρπούς ή μουςλι	γρ. 60
Αλουμινένιο μπολ σαλάτας	τεμ. 1
Πλαστικό πιρούνι – μαχαίρι	τεμ. 1
Υγρό πετσετάκι	τεμ. 1
Χαρτοπετσέτες	τεμ. 2
Πακέτο χάρτινο	τεμ. 1
Νάιλον τσάντα	τεμ. 1
Νερό μεταλλικό	500 ml

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» ΕΚΤΑΚΤΟ ΜΕΝΟΥ

	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ
Κατεψυγμένη μπριζόλα χοιρινή ή	γραμ. 330	γρ. 330
Σνίτσελ ή	γραμ. 250	γρ. 250
Κοτόπουλο ψητό ή	γραμ. 350	γρ. 350
Μπιφτέκι (κιμάς)	γραμ. 200	γρ. 200
Πατάτες τηγανητές (αποφλοιωμένες)	γραμ. 400	γρ. 400
Σαλάτα νωπή εποχής ως πίνακας «1»		
Φέτα τυρί	γραμ. 80	γρ. 80
Ψωμί τύπου 70 %	γραμ. 180	γρ. 180
Καφές φίλτρου/NESCAFE	γραμ. 4	φακ. 4 γρ.
Φρούτο εποχής ως πίνακας «2»		-
Ζάχαρη	γραμ. 20	φακ. 20
Αναψυκτικό Coca Cola (330 ml) ή άλλου τύπου	τεμ. 1 -	γρ. τεμ. 1
Πακέτο χάρτινο	-	τεμ. 1
Μπολ αλουμινίου	-	τεμ. 3
Πιρούνι πλαστικό	-	τεμ. 1
Μαχαίρι πλαστικό	-	τεμ. 1
Υγρό πετσετάκι	-	τεμ. 1
Χαρτοπετσέτα		τεμ. 2

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : 1. Το έκτακτο ΜΕΝΟΥ θα παρατίθεται στις έκτακτες αφίξεις Μονάδων ή καθυστερήσεις στις αναχωρήσεις αυτών και για υπερωριακή εργασία.

2. Στο πακέτο ο καφές και η ζάχαρη θα περιέχονται σε ειδικό πλαστικό κύπελλο τυποποιημένης συσκευασίας μιας χρήσης για παρασκευή FRAPPE.

3. Το βάρος, η ποιότητα και η προμήθεια των ανωτέρω τροφίμων είναι σύμφωνα με τα αντίστοιχα των μενού της υπόλοιπης Σύμβασης.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» ΜΕΝΟΥ ΗΜΕΡΩΝ ΝΗΣΤΕΙΩΝ & ΕΟΡΤΩΝ

<p><u>ΠΑΡΑΜΟΝΗ</u> <u>ΧΡΙΣΤ/ΝΩΝ</u></p>	<p>Χυμός Πορτ. τύπου ψύχας ml. 250 χαλβάς γρ. 50 Τσαϊ 2 γρ. Καφές γρ. 4 Φρυγ.ψωμί γρ. 140 Μέλι ατομική μερίδα γραμ.40 Ζάχαρη γραμ. 30 Καλαμπόκι γραμ. 80 (βραστό ή ποπ-κορν)</p>	<p>Γίγαντες γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Καλαμάρια Πιπεριές Φλωρίνης Μπακλαβάς 170γρ Ψωμί γραμ. 140 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½</p>	<p>Πατάτες βραστές γραμ.300 Χταπόδι βραστό γραμ. 300 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ. 60 Τομάτα γραμ. 100 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι 1/2</p>
<p><u>ΠΑΡΑΜΟΝΗ</u> <u>ΘΕΟΦΑΝΕΙΩΝ</u> <u>&</u></p>	<p>Όπως παραπάνω</p>	<p>Φακές σούπα γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Σουπιές ψητές 400γρ Χαλβάς γραμ. 50 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι ½</p>	<p>Όπως παραπάνω</p>
<p><u>ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ</u> <u>ΒΑΪΩΝ</u></p>	<p>Όπως παραπάνω</p>	<p>ψάρι σχάρας 350γρ. πατάτες φούρνου 350γρ. χόρτα 300 γρ ρώσικη 150 γρ. γλυκό (γαλακτομπούρεκο) 170γρ. σαλάτα - φρούτο ψωμί 140γρ. καφές/γάλα/ζάχαρη 4/10/10 γρ νερό μεταλλικό 500ml</p>	<p>Όπως παραπάνω</p>

<u>ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ</u>	Όπως παραπάνω	Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Σουπιές ψητές 400γρ Ταραμοσαλάτα γραμ 100 Φρούτο εποχής Λαγόνα γραμ 140 Μαρούλι ½	Όπως παραπάνω
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ</u>	Όπως παραπάνω	Καλαμάρια κατ.τηγ. γραμ. 350 Πατάτες τηγ γραμ.450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ 140 Σαλάτα εποχής Λεμόνι ½	Χταπόδι κατ. Γραμ. 300 Μακαρόνι κοφτό γραμ 100 Σάλτσα ντομάτα γραμ 40 Σαλάτα εποχής Ψωμί γραμ. 140
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ</u>	Όπως παραπάνω	Σουπιές κατεψ. Γιαχνί γραμ. 350 Πατάτες τηγ. Γραμ 450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140	Σπανακόριζο γραμ.300/100 Πατάτες τηγ. Γραμ. 450 Χαλβάς γραμ. 50 Ψωμί γραμ. 140 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ</u>	Όπως παραπάνω		Όπως τη Μεγάλη Δευτέρα
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ</u>	Όπως παραπάνω		Όπως τη Μεγάλη τρίτη
<u>ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</u>	Όπως παραπάνω	Γιγαντες γρ. 125 Ελιές μεγάλες Καλαμών γρ.60 Καλαμάρια κονσέρβα τεμ. 1* Χαλβάς γραμ. 100 Φρούτο εποχής Λεμόνι ½	Πατάτες βραστές γραμ. 300 Ντομάτα γραμ 200 Κρεμμυδάκια γραμ. 2 Ελιές μεγάλες καλαμών γρ. 60 Χαλβάς γραμ. 200 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Λεμόνι ½

<p><u>ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ</u></p>	<p>Όπως παραπάνω</p>	<p>Σουπιές κατεψ. Γιαχνί γραμ. 350 Πατάτες τηγ. Γραμ 450 Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ. 140 Σαλάτα εποχής</p>	<p>Μαγειρίτσα: Συκωταριά γραμ. 100 Ρύζι γραμ. 30...Αυγα τεμ. ½ Άνηθος γραμ. 10 Κοτόσουπα γραμ.10 κρεμμύδια ξερά γραμ 20 Τσουρέκι γραμ. 100 Αυγό κόκκινο τεμ 1 Αναψυκτικό (κουτί 330ml) τεμ 1 Λεμόνι τεμ1 Ψωμι γραμ. 160 Καλτσούνια φούρνου (λαμπριάτικα Κρήτης) τεμ 2 × 80 γρ.</p>
<p><u>ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ</u></p>	<p>Τσουρέκι γραμ 50 Χυμός πορτοκαλιού Τύπου ψύχας ml 250 Αυγό κόκκινο τεμ 1 Γάλα εβαπορέ γρ 110 Ή φρέσκο 250 ml Μαρμελάδα ατομική μερίδα γραμ 20 Βούτυρο ατ. μερ. γρ 20 Καφές γραμ.4 Φρυγανισμένο ψωμί γρ.140 Τσάι 2 γραμ. Ζάχαρη 30 γραμ</p>	<p>Αρνί νωπό γραμ 500 Πατάτες φούρνου γραμ 300 Γραβιέρα γραμ 100 Τζατζίκι 150 γραμ Κοκορέτσι γραμ 300 Μπύρα m l500 ή κρασί 100 γρ Γλυκό (πάστα) 150 γρ Φρούτο εποχής Αυγό κόκκινο 1 τεμ Αναψυκτικό κουτί 330 ml τεμ 1 Σαλάτα εποχής Ψωμί 140 γρ Τσουρέκι 100 γρ Καλτσούνια τεμ 2×80γρ Νερό 500 ml</p>	<p>Καρμπονάρα (ζαμπόν-μπέικον-κρ.γαλ.)125/40/40/80 Τυρί τριμμένο γρ 40 Σαλάτα εποχής Φέτα 80 γρ Φρούτο εποχής Ψωμί γραμ 140</p>

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : * = στραγγισμένο βάρος 255γραμ περίπου
 ** = φρούτο εποχής : όπως σχετικός πίνακας των μενού σύμβασης
 *** = σαλάτα εποχής : όπως -«- -«- -«- -«- -«-

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 1
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Α/Α	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙ Α	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΜΑΙΟ	ΛΑΧΑΝΟ ή ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ ή ΜΑΡΟΥΛΙ ή ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ	170 140/30 170 150/20	εναλλάξ εναλλάξ εναλλάξ εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΙΟΥΝΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΟΚΤΩΒΡΙΟ	ΝΤΟΜΑΤΑ - ΑΓΓΟΥΡΙ - ΕΛΙΕΣ – ΚΡΕΜΜΥΔΙ - ΠΙΠΕΡΙΑ	150/70/30/ 20/20	

- ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ :**
1. Το βάρος της σαλάτας είναι καθαρό, ήτοι το σερβιριζόμενο και όχι πρώτη ύλη.
 2. Οι σαλάτες θα μπορεί να αντικαθίστανται εφόσον δεν θα υπάρχει το είδος στην τοπική αγορά, ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ.
 3. Οι ελιές θα είναι τύπου Καλαμών ξυδάτες ή τύπου Αμφίσσης ή πράσινες τύπου τσακιστές ή μαμούθ και γενικά α' ποιότητας και θα σερβίρονται εναλλάξ.
 4. Οι σαλάτες θα παρασκευάζονται εναλλάξ ημερησίως ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «7»

**ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 2
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ**

A/A	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΠΡΙΛΙΟ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ή ΜΗΛΑ ή ΜΑΝΤΑΡΊΝΙΑ	250 250 250	εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΜΑΪΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΙΟΥΝΙΟ	ΜΠΑΝΑΝΕΣ ή ΜΗΛΑ ή ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	250 250 250	εναλλάξ
3.	ΑΠΟ ΙΟΥΛΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΥΓΟΥΣΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ ή ΠΕΠΟΝΙ ή ΓΙΑΡΜΑ ή ΡΟΔΑΚΙΝΟ ή ΒΕΡΙΚΟΚΟ	500 350 250 250 250	εναλλάξ
4.	ΑΠΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΝΟΕΜΒΡΙΟ	ΣΤΑΦΥΛΙΑ ή ΜΗΛΑ ή ΜΠΑΝΑΝΕΣ ή ΑΧΛΑΔΙΑ	250 250 250 200	εναλλάξ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : 1. Όταν από τα παραπάνω φρούτα δεν θα υπάρχει το συγκεκριμένο φρούτο που προβλέπεται στο εποχιακό πρόγραμμα στην τοπική αγορά θα μπορεί να αντικαθίσταται ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ. με άλλο φρούτο ή με κομπόστα τύπου κοκτέιλ ή ροδάκινο.

2. Στα φρούτα και κυρίως στα πορτοκάλια, μήλα, ροδάκινο, γαρμά, μπανάνα είναι δυνατόν να υπάρχει απόκλιση έως 20 % στο βάρος της μερίδας.

3. Τα φρούτα θα σερβίρονται εναλλάξ ημερησίως ή όπως παραγγελθούν από το Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «8»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΦΡΕΣΚΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ - ΧΟΡΤΩΝ

Α/Α	ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜΜΑΡΙ Α	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	ΑΠΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΑΠΡΙΛΙΟ	ΡΑΔΙΚΙΑ ή ΑΝΤΙΔΙΑ ή ΡΑΔΙΚΑ ή ΠΑΤΖΑΡΙΑ ή ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ή ΜΠΡΟΚΟΛΟ	300 γρ.	εναλλάξ
2.	ΑΠΟ ΜΑΪΟ ΕΩΣ ΚΑΙ ΝΟΕΜΒΡΙΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ-ΒΛΗΤΑ ΣΤΙΦΝΟΣ -ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ	300 γρ.	εναλλάξ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : Σε περίπτωση που θα υπάρχει έλλειψη φρέσκων λαχανικών στην αγορά θα αντικαθίσταται το είδος με άλλο ή με αντίστοιχο κατεψυγμένο ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «9»

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 4
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΥΛΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΙΤΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ. 250	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ. 280
ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	100 γραμ.	70 γραμ.
ΜΥΖΗΘΡΑ	150 γραμ.	
ΚΑΝΕΛΛΑ	10 γραμ.	
ΖΑΧΑΡΗ	10 γραμ.	
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ		60 γραμ.
ΤΥΡΙ ΡΕΓΑΤΟ		60 γραμ.
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ		60 γραμ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		30 γραμ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «10»

**ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.150	ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤ Α ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.100	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΒΑΡΟΣ ΓΡΑΜ.150
ΤΑΡΑΜΑΣ		30 γραμ.	
ΠΑΤΑΤΕΣ		40 γραμ.	
ΑΛΑΤΙ	2 γραμ.		
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20 γραμ.	20 γραμ.	
ΞΥΔΙ	5 γραμ.		
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	90 γραμ.		
ΑΓΓΟΥΡΙ	30 γραμ.		
ΣΚΟΡΔΟ	3 γραμ.		
ΛΕΜΟΝΙ		10 γραμ.	
ΤΟΝΟΣ			70 γραμ.
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ			50 γραμ.
ΚΕΤΣΑΠ			10 γραμ.
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ			10 γραμ.
ΚΡΕΜΜΥΔΙ			10 γραμ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦ Η ΣΥΣΤΑΤΙΚΩ Ν	ΤΥΡΟΣΑΛΑ ΤΑ 150 ΓΡ.	ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 150ΓΡ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑ ΤΑ 200 ΓΡ.	ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑ ΤΑ 200 ΓΡ.
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	100 γραμ.			
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΙΤΡΙΝΕΣ	25 γραμ.			
ΕΛΑΙΟΛΑΔ Ο	10 γραμ.			
ΞΥΔΙ	5 γραμ.			
ΑΝΗΘΟΣ	5 γραμ.			
ΣΚΟΡΔΟ	5 γραμ.			
ΑΥΓΑ				
ΜΑΓΙΟΝΕΖ Α		50 γραμ.	40 γραμ.	25 γραμ.
ΠΑΤΑΤΕΣ		25 γραμ.	70 γραμ.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ			40 γραμ.	
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ			30 γραμ.	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ			10 γραμ.	
ΠΑΤΖΑΡΙΑ				75 γραμ.
ΓΙΑΟΥΡΤΙ				100 γραμ.
ΑΡΑΚΑΣ		25 γραμ.		
ΚΑΡΟΤΑ		25 γραμ.		
ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ Α ΤΟΥΡΣΙ		25 γραμ.		
ΜΑΪΝΤΑΝΟ			10 γραμ.	

Σ				
---	--	--	--	--

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ : Είναι δυνατή και η παράθεση ετοιμών τυποποιημένων προϊόντων του εμπορίου άριστης ποιότητας, ύστερα από έγκριση του Π.Β.Κ., εταιρειών που έχουν πιστοποίηση HACCP και ISO.

ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	ΓΑΛΑΚΤΟ- ΜΠΟΥΡΕΚ Ο 170 ΓΡ.	ΜΠΑΚΛΑ ΒΑΣ 180 ΓΡ.	ΠΑΣΤΑ 150 ΓΡ.	ΚΑΡΥΔΟ ΠΙΤΑ 150 ΓΡ.	ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤ Α 150 ΓΡ.
ΖΑΧΑΡΗ	40 γρ.	50 γρ.		15 γρ.	
ΣΚΟΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΕ					
ΣΚΟΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ					
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	40 γρ.				
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	55 γρ.			10 γρ.	12 γρ.
ΑΥΓΟ ΚΡΟΚΟΙ	1/4			1/5	1/5
ΑΥΓΟ ΑΣΠΡΑΔΙΑ		1/5		1/5	1/5
ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	30 γρ.	70 γρ.			
ΒΙΤΑΜ		10 γρ.			
ΑΜΥΓΔΑΛΑ		25 γρ.			
ΚΑΡΥΔΙΑ		25 γρ.			
ΚΑΝΕΛΛΑ		0,5 γρ.		1 γρ.	
ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ		0,5 γρ.			
ΒΑΝΙΛΙΑ ΑΡΩΜΑ	1 γρ.				
ΚΡΕΜΑ			80 γρ.		
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ			40 γρ.		
ΣΟΚΟΛΑΤΑ			20 γρ.		
ΑΜΥΓΔΑΛΑ			10 γρ.		
ΑΛΕΥΡΙ				20 γρ.	17 γρ.
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ				7 γρ.	12 γρ.
ΚΑΡΥΔΟΨΥΧΑ				12 γρ.	
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ					6 γρ.
ΣΙΡΟΠΙ				70 γρ.	70 γρ.
ΚΑΚΑΟ					2 γρ.
BAKING POWDER					1 γρ.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «12»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΠΡΟΓΕΥΜΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΤΣΑΪ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ή ΦΡΕΣΚΟ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110 γρ	110 γρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110γ ρ	110 γρ	110 γρ
	250m l	250m l	250m l	250m l	250m l	250 ml	250 ml	250m l	250m l	250m l	250m l	250m l	250 ml	250 ml
ΖΑΧΑΡΗ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ/ΜΕΛΙ/ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΚΟΥΤΑΚΙ 250ml)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ΨΩΜΑΚΙ	50	50	50	50	50	50		50	50	50	50	50	50	
ΨΩΜΙ (ΜΠΑΓΚΕΤΑ)	100	100	100	100	100	100		100	100	100	100	100	100	
ΖΑΜΠΟΝ	40	40	40		40			40	40	40		40		
ΤΥΡΙ ΕΔΑΜ	40	40	40	40	40	40		40	40	40	40	40	40	
ΜΑΡΟΥΛΙ ή ΝΤΟΜΑΤΑ	20/40		20/40					20/40		20/40	20/40			
ΑΥΓΟ	1	2	2	1	2	1		1	2	2	1	2	1	
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ή ΓΕΜΙΣΤΟ	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85			80/85	80/85	80/85	80/85	80/85		
ΠΙΠΕΡΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ		20			20				20			20		
ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ				40		40				40			40	

ΚΕΪΚ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ						100							100	
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ							250							250
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕ ML		30	30		30				30	30		30		

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «13»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)	350								350					
ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ	350	200			400					400			350	350
ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ 1)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	-	*	*
ΦΕΤΑ	80	80		80		80	80	80	80		80			
ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ 2)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ΓΑΛΑ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΖΑΧΑΡΗ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ)		150				150		150						
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		200				300								
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ		90				90		90				330		
ΨΩΜΙ ΤΥΠΟΥ 70 %	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ (ΚΟΥΤΑΚΙ ΤΩΝ 330 ml)		1												
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ		30				80		30						
ΑΛΕΥΡΙ		20				20		20						
ΝΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ		15				20		20	20			20		
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕ ML	50	50	70	60	60	50	30	50	50	60	90	60	50	90
ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΕ ML		40			40	40	60			40				
ΑΛΑΤΙ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΠΙΠΕΡΙ - ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5		5
ΛΕΜΟΝΙ	25										25		50	25
ΡΙΓΑΝΗ	3												5	5
ΟΣΠΡΙΑ (ΦΑΣΟΛΙΑ – ΦΑΚΕΣ)			125											
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (όπως Πίνακας Νο 4)			280											
ΤΥΡΙ														
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ			200											

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΕΛΙΕΣ			60											
ΓΛΥΚΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6) *			*		*	*	*	*				*	*	*
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ			30			20			20			20		
ΣΕΛΙΝΟ			20											
ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ							300							
ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ Νο 10 ή ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					350									
ΣΠΑΝΑΚΙ – ΜΑΡΑΘΑ (ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜ.)					150									
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΝΩΠΗ														330
ΤΖΑΤΖΙΚΙ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)														
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 3								100						
ΜΠΑΜΙΕΣ Νο 1/ΑΡΑΚΑΣ									250					
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ - ΜΑΡΑΘΑ									20	20		20		
ΚΡΕΜΜΥΔΙ - ΣΚΟΡΔΟ			20		40				20	20	20	20		
ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ									10					
ΝΤΟΜΑΤΕΣ – ΠΙΠΕΡΙΑ										400				
ΡΥΖΙ				100			150			100	100			
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜ.										10				
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΠΛΗΡΕΣ (ΣΥΣΚ.200 γρ)										1				
ΓΡΑΒΙΕΡΑ												80		80
ΨΑΡΙ ΞΙΦΙΑΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)													350	
ΧΟΡΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3)													300	
ΡΩΣΙΚΗ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)													150	
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)												150		

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ												100		
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ				300								300		
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ				20								20		
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ				100								100		
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ												150		
ΑΥΓΟ		1/4				1/4		1/4						

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «14»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	20 0								20 0					
ΤΥΡΙ EDAM	40						60/ 50					40		60/ 50
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΕΝΕΣ	10 0											12 5		
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ				80								80		
ΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 1)	*	*	*	*			*	*	*	*			*	*
ΦΡΟΥΤΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 2)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ΨΩΜΙ	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0	14 0
ΚΑΦΕΣ	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ΓΑΛΑ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΖΑΧΑΡΗ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
ΝΕΡΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00	25 0/5 00
REGATO ΤΡΙΜΜΕΝΟ	40			40										
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	90	50	80	60	60	40	40	50	60	90	40	40	40	40
ΨΩΜΙ Ή ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ	30								30				30	
ΑΛΑΤΙ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΠΙΠΕΡΙ – ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ΔΥΟΣΜΟΣ	40								15					
ΑΝΗΘΟΣ	40								15					
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ (ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο)		30 0							30 0			24 0		
ΡΥΖΙ		10											10	

		0											0	
ΚΑΡΟΤΑ		30											20	
ΑΡΑΚΑΣ		30											20	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ		30		40			60							60
ΣΕΙΘ			35 0											
ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ			40 0		10 0	40 0		40 0		35 0	40 0			

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 3)			30 0							30 0				
ΝΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	40		20		20				40				20	
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ	60		20		20		20	2 0	20				40	20
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 10				12 5										
ΖΑΜΠΟΝ							60					40		60
ΜΠΕΙΚΟΝ				40			40							40
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ (ΤΣΑΟΥΛΙΑ)					30 0									
ΚΑΣΕΡΙ					80				80					
ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)					15 0									
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ						24 0								
ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ						2					2			
ΝΤΟΜΑΤΑ						18 0	40				18 0			40
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	20			10	20	10	1 0	20		20		10	10
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	10				10	10			10		10		10	
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ						60								
ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ							200							200
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	10						20							20
ΗΛΙΕΛΑΙΟ			40			40	30	4 0			40		60	30
ΦΕΤΑ				80				8 0					80	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ (ΚΟΥΤΙ ΤΩΝ 330 ML)							1		1		1			1
ΠΟΥΡΕΣ									25					

									0				
ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ										35 0			
ΓΛΥΚΟ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 6)	*									*			
ΤΖΑΤΖΙΚΙ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)											15 0		
ΤΥΡΙ ΓΟΥΔΑ							40/5 0					40	40/5 0
ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)												20 0	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ													25 0
ΛΕΜΟΝΙ		20	50			20				50			

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ΡΙΓΑΝΗ		10	5			5				10				
ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ		20											20	
ΕΛΙΕΣ							40							40
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ (ΠΙΝΑΚΑΣ Νο 5)							200							200
ΣΕΛΙΝΟ/ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ								100						
ΣΚΟΡΔΟ									1					
ΑΥΓΟ													1/2	
ΓΑΛΑ													70	

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «15»

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ (ΕΠΙΠΛΩΝ-ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ-
ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ) ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ Π.Β.Κ.

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΙΚΟΥ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
1	ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΕΠ. 140Χ70Χ125 ΒΙΤΡΝ.	ΕΑ	1
2	ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ+ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΑ ELECTROLUX	ΕΑ	1
3	ΕΝΤΟΜΟΠΑΓΙΔΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ	ΕΑ	3
4	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ ΜΠ. WHILPOOL MG022/G	ΕΑ	1
5	ΨΥΓΕΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ 3ΠΟΡΤΟ	ΕΑ	1
6	ΨΥΓΕΙΟ ΕΞΟΧΗΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ 100L	ΕΑ	2
7	ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΟ ΦΑΓΗΤΟΥ COPRO 400	ΕΑ	1
8	ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ GANDY 32/380 4HP	ΕΑ	1
9	ΜΟΤΕΡ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΑ	1
10	ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΤΟΣΤ 3ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
11	ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΗ BREMA CB-955	ΕΑ	1
12	ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΣ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	1
13	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ 72Χ72Χ210	ΕΑ	1
14	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤ. 2 ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
15	ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 136Χ85Χ208 ΜΕ 2 ΠΟΡΤΕΣ Μ.Ψ.Μ	ΕΑ	1
16	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ	ΕΑ	1
17	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ ΜΠΑΟΥΛΟ	ΕΑ	1
18	ΒΙΤΡΙΝΑΕΠΙΤΡ.ΨΥΓΕΙΟ SELF SERVICE	ΕΑ	1
19	ΨΥΓΕΙΟ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΕΑ	1
20	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ 300Φ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	4
21	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ 350Φ ΚΟΜΠΛΕ	ΕΑ	8
22	ΜΟΤΕΡ 025 ΒΑΤ	ΕΑ	6
23	ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΑ Χ-14 INOX	ΕΑ	1
24	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ SPECIAL V35	ΕΑ	1
25	ΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ ΨΥΓΕΙΟΥ	ΕΑ	1
26	ΚΑΤΑΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣΟΠΗΣ+ΒΡΥΣΗ	ΕΑ	1
27	ΝΕΡΟΧ.ΑΝ.2Γ	ΕΑ	1
28	ΝΕΡΟΧ.ΑΝ.1Γ	ΕΑ	1
29	ΛΑΝΤΖΑ 240Χ70Χ85	ΕΑ	1
30	ΛΑΝΤΖΑ 160Χ70Χ85	ΕΑ	1
31	ΠΛΥΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ LAVOR	ΕΑ	1
32	ΠΛΥΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ KARCHER BR 35/12	ΕΑ	1
33	ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ ΚΟΥΡΤΙΝΩΝ	MR	56,4
34	ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΚΟΛΩΝΑΣ INOX	ΕΑ	3

35	ΠΡΕΣΟΣΤΑΤΗΣ	ΕΑ	1
36	ΗΧΕΙΑ ΤΑΜΟΝ	ΕΑ	6
37	ΗΧΕΙΑ 2 ΔΡΟΜΩΝ 60WAT-8Ω	ΕΑ	2
38	ΚΕΡΑΙΑ UHF	ΕΑ	3
39	ΚΑΤΑΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣ	ΕΑ	2
40	ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ	ΕΑ	1
41	ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΚΙΝΗΣΗΣ RK7000	ΕΑ	2
42	ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΚΑΠΝΟΥ	ΕΑ	3
43	ΠΑΓΙΔΕΣ ΜΑΓΝΗΤΙΚΕΣ	ΕΑ	2
44	ΖΥΓΑΡΙΑ 300 ΚΙΛΩΝ 80Χ85	ΕΑ	1
45	ΖΥΓΑΡΙΑ	ΕΑ	1
46	ΖΥΓΑΡΙΑ 6KG 3040146	ΕΑ	1
47	ΤΡΑΠΕΖΙ 4 ΘΕΣΕΩΝ	ΕΑ	7
48	ΚΑΘΙΣΜΑ ΞΥΛΙΝΟ	ΕΑ	89
49	ΚΑΘΙΣΜΑ ΣΚΑΛΙΣΤΟ	ΕΑ	186
50	ΠΑΣΟ SELF-SERVICE ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ	ΕΑ	2
51	ΚΑΡΕΑΚΛΑ ΑΡΤΕΜΙΣ	ΕΑ	14
52	ΤΡΑΕΖΙ 250Χ100Χ080	ΕΑ	15
53	ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΛΟΝΙΟΥ SANTA WEGE	ΕΑ	2
54	ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΞΥΛΙΝΑ 2,5Χ1 Μ	ΕΑ	20
55	ΤΡΑΠΕΖΙ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
56	ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΩΛΗΝΟΚΑΤΑΣΚΕΥΗ	ΕΑ	1
57	ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΕΑ	30
58	ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΞΥΛΙΝΑ 2,5Χ1 Μ	ΕΑ	22
59	ΙΜΑΤΙΟΘΗΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΔΙΦΥΛ.	ΕΑ	2
60	ΚΑΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΥ ΜΕΓ.	ΕΑ	1
61	ΚΑΛΟΓΗΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ	ΕΑ	1
62	ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	ΕΑ	2
63	ΚΑΡΕΚΛΑ ΞΥΛΙΝΗ ΜΕ ΨΑΘΙΝΟ ΚΑΘΙΣΜΑ	ΕΑ	36
64	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	ΕΑ	19
65	ΡΑΦΙΕΡΑ	ΕΑ	4
66	ΕΡΜΑΡΙΟ 0,80 ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	1
67	ΡΑΦΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
68	ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
69	ΣΥΡΤΑΡΙΕΡΑ ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ	ΕΑ	1
70	ΡΑΦΙΑ 4 ΙΝΟΧ ΣΥΡ/ΝΑ	ΕΑ	4
71	ΡΑΦΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ 152Χ53	ΕΑ	8
72	ΕΡΜΑΡΙΟ ΙΝΟΧ	ΕΑ	2
73	ΕΡΜΑΡΙΟ 140Χ70Χ85	ΕΑ	1
74	ΕΡΜΑΡΙΟ 120Χ70Χ85	ΕΑ	1
75	ΕΡΜΑΡΙΟ 140Χ70Χ85	ΕΑ	2
76	ΕΡΜΑΡΙΟ 240Χ70Χ85	ΕΑ	2
77	ΡΑΦΙΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ	ΕΑ	8
78	ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΚΟΙΝ. ΦΕΛΛΟΥ	ΕΑ	1
79	ΝΤΟΥΛΑΠΑ 190Χ60Χ200	ΕΑ	1
80	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
81	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
82	ΠΑΓΚΟΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ ΜΠΑΙΝ-ΜΑΡΙ	ΕΑ	1

83	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
84	ΠΑΓΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕ ΣΥΡΟΜ. ΠΟΡΤΕΣ	ΕΑ	1
85	ΟΛΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΔΙΣΚΩΝ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
86	ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ	ΕΑ	3
87	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ	ΕΑ	15
88	ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ	ΕΑ	4
89	ΥΦΑΣΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΡΤΙΝΑ	MR	119,6
90	ΥΦΑΣΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ	MR	15
91	ΚΟΥΡΤΙΝΟΞΥΛΟ ΚΡΙΚΑΤΟ Φ30 1,50	ΕΑ	38
92	ΚΟΥΡΤΙΝΟΞΥΛΟ ΣΚΟΥΡΟ ΡΟΜΑΝΟ	ΕΑ	1,58
93	ΡΟΛΕΡ	MR	10
94	ΚΑΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ ΙΝΟΧ	ΕΑ	5
95	ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ CHERGUI S/N 34796	ΕΑ	1
96	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΟΦΟΥΡΝΟΣ ELECTROLUX	ΕΑ	1
97	ΦΡΙΤΕΖΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ELECTROLUX	ΕΑ	1
98	ΚΟΥΖΙΝΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ 3 ΕΣΤΙΩΝ 30Χ60 ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ	ΕΑ	1
99	ΘΕΡΜΟΣ GASTR ΜΕ ΡΟΔΕΣ	ΕΑ	2
100	ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΚΥΛΙΟΜΕΝΗ	ΕΑ	1
101	ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ 2ΟΡΟΦΩΝ	ΕΑ	1
102	ΕΣΤΙΕΣ 30Χ30 400V ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΤΕΤΡΑΓΩΝΕΣ	ΕΑ	3
103	ΓΚΡΙΛ ΜΒΜ ΗΛΚ ΔΙΠΛΗ ΜΕ ΒΑΣΗ	ΕΑ	1
104	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ Τ205 ΜΙΚΡΗ ΔΙΠΛΗ	ΕΑ	2
105	ΚΟΥΖΙΝΑ Τ. ΡΙΑΣΤΡΑ 6Ζ ΕΛ.ΓΙΟΡΝΟ 15KW GIORIK	ΕΑ	1
106	ΦΟΥΡΝΟΣ ΙΤΑΛΙΑΣ	ΕΑ	1
107	ΧΥΤΡΑ 80 GAL	ΕΑ	1
108	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΔΙΠΛΗ ΡΑΒΔΩΤΗ Τ205	ΕΑ	2
109	ΠΛΑΚΑ ΠΟΛ/ΝΙΟΥ	ΕΑ	2
110	ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
111	ΒΑΣΗ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
112	ΜΙΞΕΡ CMP 250 COMBI	ΕΑ	1
113	ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΕΑ	2
114	ΚΥΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΜΕ ΜΕΝΤΕΣΕΔΕΣ	ΕΑ	2
115	ΜΙΞΕΡ EASYLINE SEM7	ΕΑ	1
116	ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΕΠΕΡΙΑ 50	ΕΑ	1
117	ΠΑΓΚΟΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ	ΕΑ	3
118	ΠΑΓΚΟΙ ΜΗΧΑΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΦΕ	ΕΑ	2
119	ΠΑΓΚΟΣ ΞΥΛ.ΣΧΗΜ Ζ ΦΟΡΜΑΙΚΑΣ	ΕΑ	1
120	ΧΥΤΡΑ ΜΙΚΡΗ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ	ΕΑ	1
121	ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΕΑ	2
122	ΑΜΑΞΙΔΙΟ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	4
123	ΜΑΞΕΙΔΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΛΕΒΗΤΩΝ	ΕΑ	1
124	ΚΟΤΣΑΡΟΛΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ 24CM	ΕΑ	2
125	ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ ΑΥΓΩΝ	ΕΑ	4
126	ΤΑΨΙ 55Χ34	ΕΑ	10
127	ΤΑΨΙ ΛΑΜΑΡΙΝΑ 80Χ50Χ10	ΕΑ	3
128	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 4.5 ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	5
129	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 6.5 ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	3
130	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 100 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2

131	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 15 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	3
132	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 200 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2
133	ΤΑΨΙ CASTRONOM ΒΑΘ. 100 ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ	ΕΑ	2
134	ΛΕΚΑΝΗ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ CASTRONOM	ΕΑ	2
135	ΚΟΥΤΣΟΥΡΙ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΛΑΣΤΙΚΟ	ΕΑ	1
136	ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΟΠΗΣ	ΕΑ	7
137	ΞΥΛΟ ΚΟΠΗΣ	ΕΑ	1
138	ΤΑΨΙ ΙΝΟΧ 78Χ40Χ5	ΕΑ	7
139	ΚΟΥΤΑΛΑ ΑΡΑΧΝΗ 24CM	ΕΑ	1
140	ΛΕΚΑΝΑΚΙ 1/1 65MM	ΕΑ	9
141	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 32CM LACOR	ΕΑ	1
142	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 32CM LACOR	ΕΑ	1
143	ΧΥΤΡΑ ΡΗΧΗ 50CM LACOR	ΕΑ	1
144	ΤΗΓΑΝΙ 18/10 40CM LACOR	ΕΑ	1
145	ΤΗΓΑΝΙ 18/10 36CM LAVOR	ΕΑ	1
146	ΛΕΚΑΝΗ QUALINOY ΒQ 1/1Χ65	ΕΑ	3
147	ΚΑΠΑΚΙ QUALINOY ΙΝΟΧ	ΕΑ	3
148	ΚΟΥΤΑΛΑ ΒΑΘΙΑ 7,5CM ΕΚΑ	ΕΑ	2
149	ΚΟΥΤΑΛΑ ΤΡΥΠΗΤΗ 11CM ΕΚΑ	ΕΑ	1
150	ΛΕΚΑΝΗ ΚΩΝΙΚΗ 28CM LACOR	ΕΑ	1
151	ΜΠΩΛ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ 31,4Χ11	ΕΑ	3
152	ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΜΕΣΑΙΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ	ΕΑ	2
153	ΦΡΙΤΕΖΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ELX 211055	ΕΑ	1
154	ΤΑΨΙ GASTRONORM 1/1 6,5 ΙΝΟΧ	ΕΑ	8
155	ΤΑΨΙ GASTRONORM 2/1 6,5 ΙΝΟΧ	ΕΑ	4
156	ΚΑΡΟΤΣΙ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΟ 4,8 KW 230V	ΕΑ	1
157	ΠΑΤΑΤΟΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ	ΕΑ	1
158	ΚΑΠΑΚΙ GASTR 1/1	ΕΑ	16
159	ΤΡΟΛΛΕΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ 3 ΡΑΦΙΑ	ΕΑ	3
160	ΚΑΡΟΤΣΙ ΙΝΟΧ 4 ΡΑΦΙΑ	ΕΑ	2
161	ΤΗΓΑΝΙ ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ELECTROLUX ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
162	ΠΑΛΕΤΟΦΟΡΟ	ΕΑ	1
163	ΧΥΤΡΑ ΒΑΘΕΙΑ 58 Λ.	ΕΑ	1
164	ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΣΥΡΟΜΕΝΗ ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	2
165	ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΦΙΛΤΡΟΥ BRAVILO	ΕΑ	1
166	ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΈΝΑ ΧΕΡΙ	ΕΑ	1
167	ΠΟΤΗΡΙΕΡΑ ΙΝΟΧ	ΕΑ	2
168	ΘΕΡΜΟΜΠΟΞ	ΕΑ	6
169	ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ ΙΝΟΧ	ΕΑ	5
170	ΤΑΨΙ GASTRONORM 2/1 10 ΕΚ	ΕΑ	15
171	ΤΑΨΙ GASTRONORM 1/1 10 ΕΚ	ΕΑ	5
172	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 40 ΕΚ	ΕΑ	1
173	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 36 ΕΚ	ΕΑ	1
174	ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΠΛΑΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ 32 ΕΚ	ΕΑ	1
175	ΚΟΥΤΑΛΑ ΑΡΑΧΝΗ 24CM	ΕΑ	1
176	ΠΗΡΟΥΝΑ ΔΙΧΑΛΗ	ΕΑ	1
177	ΚΟΦΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ	ΕΑ	1
178	ΚΟΥΤΑΛΑ ΤΕΦΛΟΝ	ΕΑ	2

179	ΚΑΠΑΚΙ GASTR 2/1	ΕΑ	1
180	ΜΠΡΙΚΙΑ ΚΑΦΕ ΝΟ 45	ΕΑ	1
181	ΚΟΥΤΑΛΙ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	46
182	ΠΗΡΟΥΝΙ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΕΑ	242
183	ΠΗΡΟΥΝΙ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΕΑ	88
184	ΠΗΡΟΥΝΙ ΓΛΥΚΟΥ	ΕΑ	192
185	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΕΑ	6
186	ΜΠΑΛΤΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	1
187	ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΕΑ	1
188	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΟΠΗΣ ΑΡΤΟΥ	ΕΑ	1
189	ΜΑΧΑΙΡΙ ΓΛΥΚΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ	ΕΑ	36
190	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΑΓΗΤΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ	ΕΑ	468
191	ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ ΑΣΗΜΕΝΙΑ	ΕΑ	10
192	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	6
193	ΜΠΑΛΤΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΕΑ	1
194	ΜΑΧΑΙΡΙ ΝΟ 34	ΕΑ	12
195	ΚΟΥΤΑΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΕΑ	8
196	ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ ΓΛΥΚΟΥ	ΕΑ	100
197	ΨΑΛΙΔΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΟΥ MARTINEZ	ΕΑ	1
198	ΜΑΧΑΙΡΙ ΞΕΚΟΙΛΙΑΣΜΑΤΟΣ 18CM	ΕΑ	1
199	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΑΓΗΤΟΥ 18110 GLORA	ΕΑ	15
200	ΜΑΧΑΙΡΙ CHIF 25CM	ΕΑ	2
201	ΜΑΣΑΡΙ 30CM SVANERA	ΕΑ	1
202	ΜΠΩΛ ΑΝΟΞΙΔΩΤΟ 31,4X11	ΕΑ	1
203	ΜΑΧΑΙΡΙ ΨΑΡΙΟΥ	ΕΑ	1
204	ΜΑΧΑΙΡΙ ΨΩΜΙΟΥ	ΕΑ	1
205	ΜΑΧΑΙΡΙ ΠΟΛΑΠ. ΧΡΗΣΕΩΝ	ΕΑ	6
206	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΥΡΤΟ	ΕΑ	6
207	ΜΑΧΑΙΡΙ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΕΑ	2
208	ΨΑΛΙΔΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΕΑ	1
209	ΛΑΒΙΔΑ ΣΑΛΑΤΑΣ	ΕΑ	4
210	ΛΑΒΙΔΑ ΨΗΤΟΥ	ΕΑ	2
211	ΣΠΑΤΟΥΛΑ	ΕΑ	6
212	ΛΑΒΙΔΑ ΠΑΓΟΥ	ΕΑ	6
213	ΜΑΧΑΙΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΕΑ	10
214	ΜΑΣΑΤΙ ΟΒΑΛ	ΕΑ	1
215	ΚΟΥΤΑΛΑ ΜΕΖΟΥΡΑ	ΕΑ	2
216	ΛΑΒΙΔΑ ΠΑΣΤΑΣ	ΕΑ	2
217	ΠΑΛΕΤΑ ΜΑΥΡΗ	ΕΑ	16
218	ΚΑΛΑΘΙ ΜΠΟΥΦΕ	ΕΑ	2
219	ΓΟΥΔΟΧΕΡΙ ΠΟΛΥΝΙΟΥ	ΕΑ	1
220	ΜΑΧΑΙΡΙ ΜΥΤΕΡΟ	ΕΑ	1
221	ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΕΤΑΡ/ΤΟΣ	ΕΑ	1
222	ΒΑΣΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗΣ	ΕΑ	1
223	ΜΑΧΑΙΡΙ ΖΑΧ/ΚΗΣ ΙΣΙΟ	ΕΑ	1
224	ΠΑΛΕΤΑ ΙΣΙΑ 25ΕΚ.	ΕΑ	2
225	ΜΑΧΑΙΡΙ ΟΔΟΝΤΩΤΟ	ΕΑ	12
226	ΛΑΔΟΞΥΔΑ (ΣΕΤ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ)	ΕΑ	8

227	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΚΑΦΕ	ΕΑ	15
228	ΠΟΤΗΡΙ ΝΕΡΟΥ	ΕΑ	100
229	ΠΙΑΤΟ ΒΑΘΥ	ΕΑ	119
230	ΠΙΑΤΟ ΛΕΥΚΟ ΡΗΧΟ	ΕΑ	212
231	ΣΑΛΑΤΙΕΡΑ	ΕΑ	38
232	ΑΛΑΤΙΕΡΕΣ ΥΑΛΙΝΕΣ	ΕΑ	2
233	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΜΕ ΠΙΑΤΑΚΙ	ΕΑ	9
234	ΚΑΝΑΤΑ ΝΕΡΟΥ ΥΑΛΙΝΗ	ΕΑ	26
235	ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΟΘΗΚΕΣ	ΕΑ	55
236	ΠΟΤΗΡΙ ΚΟΛΩΝΑΤΟ	ΕΑ	36
237	ΑΝΘΟΔΟΧΕΙΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΟ	ΕΑ	40
238	ΠΙΑΤΑΚΙ ΚΑΦΕ	ΕΑ	11
239	ΔΙΣΚΟΣ ΙΝΟΧ ΜΕΓΑΛ.	ΕΑ	10
240	ΣΟΥΡΩΤΗΡΙ ΜΕΣΑΙΟ ΙΝΟΧ	ΕΑ	1
241	ΠΙΑΤΟ ΡΗΧΟ ΦΑΓΗΤΟΥ 24CM ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	200
242	ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	8
243	ΠΙΑΤΑΚΙ ΤΣΑΓΙΟΥ ΙΩΝΙΑ	ΕΑ	12
244	ΜΠΩΛ ΠΑΓΩΤΟΥ	ΕΑ	30
245	ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΟΛΩΝΑΤΟ	ΕΑ	36
246	ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ	ΕΑ	85
247	ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕΛΑΜΙΝΗΣ	ΕΑ	42
248	ΚΑΝΑΤΑ	ΕΑ	27
249	ΚΑΝΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣ	ΕΑ	4
250	ΠΙΑΤΕΛΑ	ΕΑ	21
251	ΜΠΩΛ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ ΙΝΟΧ	ΕΑ	84
252	ΠΙΑΤΕΛΑ "ΙΩΝΙΑ" ΤΑΒΕΡΝΑΣ	ΕΑ	45
253	ΠΙΑΤΑ Ν24	ΕΑ	200
254	ΠΙΑΤΑ Ν17	ΕΑ	200
255	ΠΙΑΤΑ ΒΑΘΙΑ	ΕΑ	107
256	ΔΙΣΚΟΣ GLASS 46X36 MELAGNE	ΕΑ	300
257	ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΠΑΓ/ΚΗ 3Θ CURTIS RU300	ΕΑ	1
258	ΔΟΧΕΙΟ GASTRONORM	ΕΑ	15
259	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΗΛΚ.100Λ ELECTROLUX	ΕΑ	1
260	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ 1.7 ΛΤ	ΕΑ	1
261	ΒΑΖΟ ΜΕ ΤΡΥΠΕΣ ΓΙΑ ΡΙΓΑΝΗ	ΕΑ	2
262	ΠΙΑΤΕΛΑ ΟΒΑΛ	ΕΑ	40
263	ΑΡΙΘΜΟΜΗΧΑΝΗ	ΕΑ	1
264	ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ PHILIPS 42"	ΕΑ	1
265	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΕΠΙΠΕΔ. ΛΥΟΜ. 176X70X128	ΕΑ	1
266	ΔΕΚΤΗΣ HD2 01-00-32 EDITION	ΕΑ	27
267	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ	ΕΑ	135
268	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΟ ΛΕΥΚΟ	ΕΑ	5
269	ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ	ΕΑ	19
270	ΥΦΑΣΜΑ ΚΟΥΡΤΙΝΩΝ	MR	201
271	ΣΗΜΑΙΟΣΤΑΤΗΣ	ΕΑ	5
272	ΠΙΝΑΚΙΔΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ	ΕΑ	2
273	ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΓΙΑ ΠΟΡΤΑ	ΕΑ	4
274	ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΙΑΣ ΒΑΡΒΑΡΑΣ	ΕΑ	1

275	ΣΤΑΥΡΟΣ ΜΠΡΟΥΤΖΙΝΟΣ	ΕΑ	1
-----	---------------------	----	---

Ακριβές Αντίγραφο

Ανχης (ΕΜ) Ιωάννης Κλουβιδάκης
Δ' ΚΟΥ/ΔΝΤΗΣ
(Για την απουσιάζουσα Δντρια Δ'ΚΟΥ)

Υπλγός (ΥΠ) Δέσποινα Ντουμπαρατζή
Δντρια Προμ.& Συμβάσεων