



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΕΡΥΘΡΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ 28 & ΚΑΡΥΩΤΑΚΗ
Α.Φ.Μ.: 099727226 Δ.Ο.Υ.: ΤΡΙΠΟΛΗΣ
22100 ΤΡΙΠΟΛΗ
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ: <http://www.uop.gr>

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Τρίπολη, 8-06-2015
Αρ. πρωτ.: 3528

Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ &
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Τηλέφωνο: 2710 / 372107, 2710/372134
Fax: 2710 / 372108
Πληροφορίες : Τσώκου Βασιλική, Ασπρούδη Παρασκευή
e-mail: vtsohou@uop.gr, pasproudi@uop.gr

ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΗΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Στην Τρίπολη, σήμερα την 8^η Ιουνίου του έτους 2015, στα γραφεία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου που εδρεύει στην Τρίπολη, Κτίριο Κεντρικής Διοίκησης-Πρυτανεία, επί της οδού Ερυθρού Σταυρού 28 και Καρυωτάκη, μεταξύ των συμβαλλόμενων, αφενός μεν του ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ Ν.Π.Δ.Δ., με Α.Φ.Μ 099727226, Δ.Ο.Υ. Καλαμάτας που νόμιμα εκπροσωπείται, από τον Αναπληρωτή Πρύτανη για θέματα Οικονομικής Διαχείρισης και Νέων Τεχνολογιών κ. Γεώργιο Λέπουρα, (δυνάμει ΦΕΚ 315 /τ.Β'/09-03-2015) και αφετέρου της εταιρείας με την επωνυμία Θεόδωρος Καλογερόπουλος και Σία Ε.Ε με διακριτικό τίτλο «Μεσσηνιακό catering» που εδρεύει στη Μεσσήνη επί της οδού 28^{ης} Οκτωβρίου 1, με Α.Φ.Μ. 998761288 – Δ.Ο.Υ Καλαμάτας όπως νόμιμα εκπροσωπείται από τον Θεόδωρο Καλογερόπουλο με ΑΔΤ Π 948447, (σύμφωνα με το από 01-01-2007 καταστατικό της εταιρείας και τις τροποποιήσεις αυτού),

Κατόπιν

- της έκδοσης της Κ.Υ.Α. Φ5/68535/83/18-6-2012 (Φ.Ε.Κ. 1965/Β/2012) περί καθορισμού όρων, προϋποθέσεων και διαδικασίας για την παροχή σίτισης στους φοιτητές των Α.Ε.Ι.
- της διεξαγωγής του υπ' αριθμ. 3/2014 Ανοικτού Διεθνούς Διαγωνισμού (ΑΔΑ: ΒΙΞ6469Β7Δ-78Β) με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά για την ανάδειξη αναδόχου ή αναδόχων για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στις Πανεπιστημιακές Μονάδες Τρίπολης, Κορίνθου, Σπάρτης, Καλαμάτας και Ναυπλίου για τα ακαδημαϊκά έτη 2014-2015 & 2015-2016 (CPV 15894200-3: Έτοιμα Γεύματα) που έλαβε χώρα με εναρκτήρια συνεδρίαση στις 28/05/2014 και καταληκτική συνεδρίαση της επιτροπής αξιολόγησης αποτελεσμάτων διαγωνισμού στις 14/05/2015 στα Γραφεία του Τμήματος Προμηθειών της Δ/σης Οικονομικής Διαχείρισης και Προγραμματισμού του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, Τέρμα Καραϊσκάκη, στην Τρίπολη, εννιακοσίων ενενήντα εννέα χιλιάδων τριακοσίων ογδόντα πέντε ευρώ και πενήντα έξι λεπτών (999.385,56€), συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

- της υπ' αριθμ. 3/19.05.2015 Απόφασης Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (ΑΔΑ: ΩΧ9Σ469Β7Δ-ΒΨΘ) σύμφωνα με την οποία η κατακύρωση για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου **στην Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας** γίνεται στην εταιρεία με την επωνυμία **Θεόδωρος Καλογερόπουλος και Σία Ε.Ε με διακριτικό τίτλο «Μεσσηνιακό catering»**, η οποία κατέθεσε την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά
- της υπ' αριθμ. 4573/27-05-2014 προσφοράς της εταιρείας με την επωνυμία **Θεόδωρος Καλογερόπουλος και Σία Ε.Ε με διακριτικό τίτλο «Μεσσηνιακό catering»**, της οποίας ο πίνακας τεχνικής και οικονομικής προσφοράς αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης.
- Του με αριθμ. πρωτ. 188010/6-12-2013 εγγράφου υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων έγγραφο του Υ.ΠΑΙ.Θ. σύμφωνα με το οποίο μειώνεται η επιχορήγηση προς το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου για την κάλυψη δαπανών σίτισης στα πλαίσια του προϋπολογισμού του οικονομικού έτους 2015.
- Του με αριθμ. 37251/3-06-2015 (ΑΠ εισερχομένου 3395/4-06-2015) εγγράφου του Υπηρεσίας Επιτρόπου Ν. Αρκαδίας, το οποίο διαβιβάζει στις Οικονομικές Υπηρεσίες του Παν. Πελοποννήσου, την Πράξη 17/2015 προσυμβατικού ελέγχου της Υπηρεσίας Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου Ν. Αρκαδίας, βάσει της οποίας το Ελεγκτικό Συνέδριο **απεφάνθη για την νομιμότητα των στοιχείων της διαδικασίας ανάδειξης αναδόχου και του σχεδίου Σύμβασης** με αντικείμενο τη Σίτιση των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στις Πανεπιστημιακές Μονάδες Τρίπολης, Κορίνθου, Σπάρτης, Καλαμάτας και Ναυπλίου για τα ακαδημαϊκά έτη 2014-2015 & 2015-2016 (CPV 15894200-3: Έτοιμα Γεύματα), προϋπολογιζόμενης δαπάνης **εννιακοσίων ενενήντα εννέα χιλιάδων τριακοσίων ογδόντα πέντε ευρώ και πενήντα έξι λεπτών (999.385,56€), συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ., και κρίνει ότι δεν υφίσταται νόμιμος λόγος που να κωλύει την υπογραφή της Σύμβασης μεταξύ του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και της Εταιρείας Θεόδωρος Καλογερόπουλος και Σία Ε.Ε με διακριτικό τίτλο «Μεσσηνιακό catering»**
- Της υπ' αριθμ. 3/5.05.2015 Απόφασης της Συγκλήτου (ΑΔΑ:7ΕΟΥ469Β7Δ-81Π) περί έγκρισης παράτασης της διάρκειας του εαρινού εξαμήνου κατά δύο (2) εβδομάδες έως 10/07/2015
- Του υπ' αριθμ 3252/27.05.2015 έγγραφο του Τμήματος Φοιτητικών Θεμάτων που αφορά την κατανομή του αριθμού των φοιτητών ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα.
- Της υπ' αριθμ 1/2.06.2015 Απόφαση της Συγκλήτου (ΑΔΑ: 6ΨΣ1469Β7Δ-ΠΞ2) περί έγκρισης της πρότασης του Τμήματος Φοιτητικών Θεμάτων για νέα κατανομή μειωμένου αριθμού φοιτητών που δικαιούνται δωρεάν σίτιση από 862 σε 845 (η μείωση αφορά στις Πανεπιστημιακές Μονάδες Καλαμάτας και Κορίνθου), λόγω μείωσης της κρατικής επιχορήγησης από 500.000,00€ σε 490.000,00€.

αναθέτει το έργο της Σίτισης των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για την πόλη της Καλαμάτας στην προαναφερθείσα εταιρεία.

Έργο

Με την παρούσα το Πανεπιστήμιο αναθέτει και η ανάδοχος εταιρεία αναλαμβάνει τη σίτιση των φοιτητών (CPV 15894200-3:Έτοιμα Γεύματα) της Πανεπιστημιακής Μονάδας Καλαμάτας, καθημερινά, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης του διαγωνισμού με αριθμό πρωτοκόλλου 2629/24.03.2014 με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self- service) ενιαίο εδεσματολόγιο (menu) **τριών γευμάτων την**

ημέρα (πρωί-μεσημέρι-βράδυ), σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Φ5/68535/83/18-6-2012 (Φ.Ε.Κ. 1965/Β/2012)**, για τα ακαδημαϊκά έτη **2014-2015 & 2015-2016** και σύμφωνα με την Τεχνική προσφορά την οποία κατέθεσε η ανάδοχος εταιρεία και που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης και με τους ακόλουθους ειδικότερους όρους και συμφωνίες:

Δαπάνη Έργου

Το έργο θα χρηματοδοτηθεί από τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. (ΚΑΕ 2631-Χορηγίες για τη λειτουργία φοιτητικών συσσιτίων).

Η συνολική δαπάνη του έργου για το χρονικό διάστημα από **08/06/2015 έως 30/06/2016 με παράταση δέκα ημερών ήτοι 10/07/2016**, ανέρχεται σε **114.955,20€ ευρώ (πλέον Φ.Π.Α. 13%)**, για την **Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας**.

Το τίμημα ανά ημέρα σίτισης ανέρχεται στο ποσό των 1,80 ευρώ (χωρίς το Φ.Π.Α) ανά άτομο.

Αναλυτικότερα το ποσό του προϋπολογισμού ανέρχεται ανά Ακαδημαϊκό έτος ως εξής:

Για το Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015

Από 8-6-2015 έως και 10-7-2015:

208 φοιτητές x 1,80€ x 33 ημέρες (συμπεριλαμβάνονται και οι 10 ημέρες παράτασης) = 12.355,20€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 13.961,38€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Η ημερήσια δαπάνη σίτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 374,40€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 423,07€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Η μηνιαία δαπάνη (30 ημέρες) σίτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 11.232€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 12.692,16€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Για το Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016

Από 1-9-2015 έως 30-6-2016 με παράταση δέκα ημερών ήτοι έως 10-07-2016. (συμπεριλαμβάνονται και οι 10 ημέρες παράτασης)

:200 φοιτητές x 1,80€ x 275 ημέρες = 99.000,00€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 111.870,00€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Από 1-07-2016 έως και 10-07-2016 (10 ημέρες παράτασης)

200 φοιτητές x 1,80€ x 10 ημέρες = 3.600,00 €(άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 4.068,00€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Η ημερήσια δαπάνη σίτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 360,00€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 406,80€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Η μηνιαία δαπάνη (30 ημέρες) σίτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 10.800€ (άνευ Φ.Π.Α. 13%), ήτοι 12.204,00€ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.13%).

Η πληρωμή θα γίνει σε βάρος του κωδικού αριθμού εξόδων (2631) του τακτικού προϋπολογισμού του Ιδρύματος.

Διάρκεια Σίτισης

Η συνολική διάρκεια υλοποίησης του έργου αφορά τα χρονικά διαστήματα από την **8η Ιουνίου 2015 έως και την 30η Ιουνίου 2015 με παράταση 10 ημερών έως και την 10η Ιουλίου 2015** (υπ' αριθμ. 3/05.05.2015 Απόφαση της Συγκλήτου (ΑΔΑ: 7Ε0Υ469Β7Δ-81Π) και από την **1η Σεπτεμβρίου 2015 έως και την 30η Ιουνίου 2016**, εξαιρουμένων των θεσμοθετημένων αργιών.

Η σίτιση αρχίζει την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους 2015 και λήγει την 30η Ιουνίου του επόμενου έτους. Η έναρξη και λήξη της περιόδου λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων μπορεί να μετατίθεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Η απόφαση αυτή ανακοινώνεται στην ανάδοχο εταιρεία πέντε (5) ημέρες πριν από την ημέρα έναρξης ή λήξης. **Σε περίπτωση παράτασης διδακτικού έτους παρατείνεται για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των φοιτητών (Π.Δ. 387/83 άρθ. 7, παρ. β).**

Το σιτηρέσιο παρέχεται σε **χώρο εστίασης** που διαθέτει η Πανεπιστημιακή Μονάδα της **Καλαμάτας** όλες τις ημέρες της εβδομάδος. **Θα διακόπτεται μόνο κατά τις ημέρες των διακοπών των Χριστουγέννων και του Πάσχα, σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία (άρθρ. 3 του ΦΕΚ 1965/12 τ.β.).**

Τόπος Παροχής Υπηρεσιών

Η παροχή των υπηρεσιών του Αναδόχου θα γίνεται **στους χώρους εστίασης** τους οποίους το Πανεπιστήμιο διαθέτει δωρεάν στον Ανάδοχο, στις εγκαταστάσεις του, επί της οδού Παλαιό Στρατόπεδο (Σχολή Ανθρωπιστικών Επιστημών και Πολιτισμικών Σπουδών) στην **Καλαμάτα**.

Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Ανάδοχος υποχρεούται για την επιτυχή υλοποίηση του έργου, να διαθέσει ένα συνεργάτη του, ο οποίος θα απασχολείται στο χώρο του και θα συνεργάζεται συνεχώς με την αρμόδια υπηρεσία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για την αλληλοενημέρωση και την επίλυση τυχόν προβλημάτων.

Τήρηση Όρων και Απαιτήσεων

Η Ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να τηρεί **απαρέγκλιτα** τους όρους και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την παρούσα Σύμβαση.

Στην αντίθετη περίπτωση θα υπάρχουν **κυρώσεις**, όπως αναφέρεται σχετικά παρακάτω:

Σε κάθε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν τηρεί τις συμβατικές του υποχρεώσεις η αρμόδια επιτροπή θα εισηγείται στο διοικητικό της όργανο, την επιβολή χρηματικών και διοικητικών προστίμων. Σε διάστημα ενός μήνα το αρμόδιο διοικούν όργανο της Αναθέτουσας Αρχής υποχρεούται να επικυρώσει ή να απορρίψει το πρόστιμο ή την ποινή. Σε περίπτωση επιβολής τριών προστίμων η σύμβαση θα καταγγέλλεται αυτόματα. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση που ο ανάδοχος επιπληχθεί ή τιμωρηθεί από την αρμόδια επιτροπή με οποιαδήποτε ποινή για περισσότερες από έξι φορές.

α. Κατά τον έλεγχο της ποσότητας του βάρους οποιασδήποτε μερίδας, επιτρέπεται να διαπιστωθεί απόκλιση μέχρι 3% από τα όρια που ορίζονται από τις αγορανομικές διατάξεις. Δεν επιτρέπεται όμως να διαπιστωθεί αρνητική απόκλιση βάρους σε σύνολο

δειγματοληψίας πέντε μερίδων. Εάν διαπιστωθεί απόκλιση από τις προδιαγραφές επιβάλλεται χρηματική ποινή δύο χιλιάδων ευρώ (2.000,00 €).

β. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από τον εργαστηριακό έλεγχο ότι δεν τηρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της προσφοράς του αναδόχου, οι ποινές θα είναι πενταπλάσιες από αυτές που αφορούν στον έλεγχο των ποσοτήτων.

γ. Εάν κάποια από τις παραπάνω παραβάσεις επαναληφθεί, κατόπιν αποφάσεως της Αναθέτουσας Αρχής του Ιδρύματος, κινείται η διαδικασία έκπτωσης του αναδόχου και η κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ της Αναθέτουσας Αρχής.

δ. Οι παραπάνω χρηματικές ποινές επιβάλλονται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και η παρακράτηση των αντίστοιχων ποσών θα γίνεται από το αμέσως επόμενο χρηματικό ένταλμα πληρωμής του Αναδόχου.

ε. Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους της διακήρυξης και της σύμβασης που θα υπογραφεί ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του αρμοδίου διοικούντος οργάνου του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, με εισήγηση της αρμόδιας επιτροπής και των άλλων Υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό κ.λ.π.) για την εύρυθμη και άσπογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη, βαρύνεται και με κατάπτωση ποινικής ρήτρας ποσού δέκα χιλιάδων ευρώ (10.000 €) η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων.

στ. Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Ανάδοχος θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση του έργου.

ζ. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος Υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

η. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συμμορφώνεται απολύτως με τα επιβαλλόμενα από τα Άρθρα 138 και 182 της Διεθνούς Σύμβασης Εργασίας περί απασχόλησης ή εκμετάλλευσης ανηλίκων κάτω των 15 ετών.

θ. Απαγορεύεται η εκχώρηση από τον Ανάδοχο του Έργου σε οποιονδήποτε τρίτο, των υποχρεώσεων και δικαιωμάτων που απορρέουν από τη σύμβαση που θα συναφθεί μεταξύ αυτού και της Αναθέτουσας Αρχής.

Σε περίπτωση Ένωσης / Κοινοπραξίας οι ως ανωτέρω ποινικές ρήτρες και οι τυχόν τόκοι επιβάλλονται αναλογικά σε όλα τα μέλη της Ένωσης / Κοινοπραξίας.

Εγγυήσεις Αναδόχου

Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα ή άλλα νομικά πρόσωπα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν σύμφωνα με τα ισχύοντα το δικαίωμα αυτό. Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων, αν δεν είναι διατυπωμένα στην Ελληνική, θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

Με την εγγυητική επιστολή - που αποτελεί αυτοτελή σύμβαση - το πιστωτικό ίδρυμα αναλαμβάνει την υποχρέωση να καταβάλει ορισμένο ποσό με μόνη τη δήλωση εκείνου, προς τον οποίο απευθύνεται, χωρίς να μπορεί να ερευνά, ούτε αν πράγματι υπάρχει ή

αν είναι νόμιμη η απαίτηση (κύρια οφειλή).

Στην περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης εταιριών οι εγγυητικές επιστολές πρέπει να είναι κοινές υπέρ όλων των μελών της κοινοπραξίας ή της ένωσης.

Εγγυήσεις καλής εκτέλεσης

Η Ανάδοχος εταιρεία κατά την υπογραφή της σύμβασης θα καταθέσει εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης σύμφωνα με το άρθρο 25 του ΠΔ118/2007 (ΦΕΚ 150 τ.Α'), για κάθε Πανεπιστημιακή Μονάδα χωριστά, το ύψος της οποίας αντιστοιχεί σε ποσοστό 10% της συμβατικής αξίας του έργου (χωρίς ΦΠΑ) ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα. Ειδικά, το ποσό της εγγυητικής επιστολής που θα κατατεθεί από τον ανάδοχο είναι:

Η Εγγυητική Καλής Εκτέλεσης της Πανεπιστημιακής Μονάδας Καλαμάτας ανέρχεται στο ποσό των **11.495,52€** η οποία κατατέθηκε στην Συνεταιριστική Τράπεζα Καλαμάτας, κατάστημα Καλαμάτας (080) για την καλή εκτέλεση του έργου της σίτισης συνολικής αξίας 114.955,20€ (πλέον Φ.Π.Α.) για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για την Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας με αριθμό 295/08.06.2015 και ισχύει μέχρι την **10/09/2016**.

Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης καλής εκτέλεσης πρέπει να είναι μεγαλύτερος κατά δύο (2) μήνες από το συμβατικό χρόνο υλοποίησης του έργου, σε αντίθετη περίπτωση καταπίπτει υπέρ του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται μετά την πιστοποίηση από την αρμόδια υπηρεσία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, οριστικής περαίωσης του συνόλου του έργου.

Παρακολούθηση του Έργου - Πιστοποίηση Ορθής Εκτέλεσης

Την ευθύνη παρακολούθησης της εκτέλεσης του έργου θα έχουν οι αρμόδιες Επιτροπές Εποπτείας η συγκρότηση των οποίων γίνεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Οι Επιτροπές, ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα, θα αξιολογούν και θα πιστοποιούν την ορθή υλοποίηση κάθε επιμέρους εργασίας του Έργου, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της σύμβασης, συντάσσοντας σχετικά πρακτικά. Η εποπτεία λειτουργίας των εστιατορίων και ο έλεγχος της καθαριότητας των χώρων σίτισης διενεργούνται σε ημερομηνίες που θα καθορίζει η Διοίκηση του Πανεπιστημίου ή η καθ' ύλην Επιτροπή.

Οι Επιτροπές Εποπτείας αποτελούνται από υπαλλήλους του Πανεπιστημίου, μέλη Δ.Ε.Π. και φοιτητές.

Οι Επιτροπές θα εισηγούνται αρμοδίως και σχετικά στην Αναθέτουσα Αρχή του Ιδρύματος.

Τίμημα

Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου θα καταβάλλει στον ανάδοχο αμοιβή, υπολογιζόμενη ανά μήνα Η συνολική ανά μήνα αμοιβή (30 ημερών) του αναδόχου θα υπολογίζεται ως το μέγιστο μεταξύ:

α) Του γινομένου των συνολικά παρασχεθέντων εντός του μήνα γευμάτων επί την τιμή του γεύματος (1,80 ευρώ άνευ Φ.Π.Α) και μέχρι του ποσού των **12.692,16 €** για την

Πανεπιστημιακή μονάδα Καλαμάτας, (στο παραπάνω ποσό συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.13%)

Ο έλεγχος των σιτιζομένων δωρεάν φοιτητών θα γίνεται με βάση τις καταστάσεις δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών που θα δίδονται από το Πανεπιστήμιο στον ανάδοχο. Η υπέρβαση του αριθμού των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών μπορεί να γίνει μόνο μετά από σχετική γραπτή εντολή της Πανεπιστημιακής Αρχής.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί καθημερινά στατιστικά στοιχεία των σιτιζομένων στα Εστιατόρια με μέθοδο που θα συμφωνηθεί με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Πανεπιστημίου. Τα στοιχεία αυτά ο ανάδοχος οφείλει να τα υποβάλει στο Λογιστήριο του Πανεπιστημίου εντός του πρώτου δεκαπενθημέρου του επόμενου μήνα που αφορούν την σίτιση.

Πληρωμές

Η αμοιβή θα καταβάλλεται σε μηνιαίες πληρωμές οι οποίες θα πραγματοποιούνται εντός του επόμενου μήνα, ύστερα από τη βεβαίωση της αρμόδιας Επιτροπής του Πανεπιστημίου για την καλή εκτέλεση του σχετικού έργου (σίτισης). Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται με Χρηματικό Ένταλμα, το οποίο θα εκδίδεται στο όνομα του αναδόχου, με βάση το τιμολόγιό του συνοδευόμενο από τα απαραίτητα δικαιολογητικά και ύστερα από θεώρηση (του Εντάλματος) από την αρμόδια Υπηρεσία του Ελεγκτικού Συνεδρίου (με την προϋπόθεση πάντοτε της ύπαρξης πιστώσεων που παρέχονται από το Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων για σίτιση των φοιτητών).

Η δαπάνη βαρύνει τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Για τον καθορισμό της μηνιαίας πληρωμής του αναδόχου, θα λαμβάνεται υπόψη:

α) τα κάτωθι δικαιολογητικά:

1. Τιμολόγιο.
2. Βεβαίωση του αρμόδιου Ασφαλιστικού Ταμείου ή Οργανισμού ότι έγινε η καταβολή των ασφαλιστικών εισφορών του προηγούμενου μήνα για το προσωπικό που απασχολεί.
3. Πρακτικό της αρμόδιας Επιτροπής Εποπτείας, στην οποία θα διαπιστώνεται ότι το Φοιτητικό Εστιατόριο λειτούργησε κανονικά το συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και ότι ο ανάδοχος συμμορφώθηκε πλήρως με τους όρους της Σύμβασης.
4. Καταστάσεις των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών και ανά ημέρα και για όλο τον μήνα, θεωρημένες από τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

β) Η τιμή του ημερήσιου σιτηρεσίου των φοιτητών της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης ορίζεται σε 1,80 ευρώ/ανά ημέρα (ΦΕΚ 836/Β/30.05.2007) άνευ ΦΠΑ, όπου «ημερήσιο σιτηρέσιο» θεωρούνται και τα τρία γεύματα την ημέρα (πρωί-μεσημέρι-βράδυ).

Από κάθε τιμολόγιο του Αναδόχου θα γίνονται οι νόμιμες παρακρατήσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες εκάστοτε νόμους και σχετικές εγκυκλίους του Υπουργείου Οικονομικών.

Έκπτωση Αναδόχου

Σε περίπτωση αθέτησης των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που η ανάδοχος εταιρεία δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους

αυτής, ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και των άλλων υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία και λοιπές αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία της σίτισης, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη σύμβαση, βαρύνεται και με κατάπτωση της ποινικής ρήτρας η οποία ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και θα εισπραχθεί με την διαδικασία είσπραξης δημοσίων εσόδων.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει εκτός ανωτέρας βίας, την λειτουργία του Εστιατορίου. Σε περίπτωση διακοπής κηρύσσεται αυτοδίκαια έκπτωτος και η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και η Αναθέτουσα Αρχή αποφασίζει την επανάληψη του διαγωνισμού σε βάρος του.

Με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και ύστερα από πρόταση της αρμόδιας Επιτροπής Σίτισης διακόπτεται η χρηματοδότηση του έργου και καταγγέλλεται η σύμβαση, εφόσον η ανάδοχος εταιρεία δεν παρέχει τις υπηρεσίες, σύμφωνα με τη σύμβαση ανάθεσης. Για τα θέματα κήρυξης του αναδόχου ως έκπτωτου και για τις επιβαλλόμενες σ' αυτόν κυρώσεις, έχουν ανάλογη εφαρμογή οι διατάξεις του άρθρου 34 του ΠΔ118/2007 (ΦΕΚ 150 τ.Α').

Εκχώρηση Υποχρεώσεων και Δικαιωμάτων

Ο Ανάδοχος δεν δικαιούται να υποκατασταθεί από τρίτο φυσικό ή νομικό πρόσωπο εν' όλω ή εν μέρει στα δικαιώματα ή υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη Σύμβαση που θα συνυπογραφεί με το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, ούτε του επιτρέπεται η εκχώρηση μέρους ή όλης της υπογραφείσας Σύμβασης σε οποιονδήποτε τρίτο.

Δύναται μόνο να επιτραπεί κατόπιν αιτήσεως του Αναδόχου και εγκρίσεως της Αναθέτουσας Αρχής η Εκχώρηση-Ενεχυρίαση των χρηματικών ποσών των Συμβάσεων που θα προκύψουν.

Προσωπικό

Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου δεν ευθύνεται για την επιλογή του προσωπικού από τον ανάδοχο – εργοδότη, του προσωπικού το οποίο προσέλαβε και απασχολεί στο εστιατόριο, ούτε υπέχει οποιαδήποτε ευθύνη έναντι του προσωπικού αυτού, για το οποίο αποκλειστικός υπεύθυνος είναι ο ανάδοχος.

Ο ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας και των συλλογικών συμβάσεων ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

Ανωτέρα Βία

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει αυτόν που την επικαλείται.

Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω:

(1) Γενική ή μερική απεργία, που συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του καταστήματος ή του εργοστασίου του προμηθευτή.

- (2) Γενική ή μερική πυρκαγιά στο κατάστημα ή στο εργοστάσιο του προμηθευτή.
- (3) Πλημμύρα.
- (4) Σεισμός.
- (5) Πόλεμος.

Ο Ανάδοχος, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεών του σε γεγονός που εμπίπτει στην προηγούμενη παράγραφο, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός δέκα (10) ημερών από λήψεως του σχετικού αιτήματος του Αναδόχου, διαφορετικά με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας τεκμαίρεται η αποδοχή του αιτήματος.

Συνέχεια Σύμβασης

Σε περίπτωση κατά την οποία ο ανάδοχος εκποιήσει την επιχείρηση, είναι δυνατόν να συνεχιστεί η σύμβαση με τον αγοραστή, ο οποίος θα πρέπει να αποδεχθεί πλήρως όλο το περιεχόμενο της παρούσας διακήρυξης καθώς και της σύμβασης.

Τεχνική Περιγραφή Έργου

Περιγραφή συστήματος σίτισης

Ο ανάδοχος θα παρέχει ημερησίως σίτιση πρωινού και δύο γευμάτων (γεύμα – δείπνο) στους δικαιούμενους δωρεάν σίτιση φοιτητές του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στην Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας. Επίσης, θα παρέχει ημερησίως σίτιση (πρωινού-γεύματος-δείπνου) στους μη δικαιούμενους δωρεάν σίτιση φοιτητές και στο διδακτικό, διοικητικό εν γένει προσωπικό του Πανεπιστημίου έναντι του τιμήματος των **4,95** ευρώ συνολικά και για τα τρία γεύματα (πρωινό 0,53€ (άνευ Φ.ΠΑ), γεύμα 2,21€ (άνευ Φ.ΠΑ) και δείπνο 2,21€ (άνευ Φ.ΠΑ)).

Το δικαίωμα της δωρεάν σίτισης είναι αυστηρά προσωπικό και μη μεταβιβάσιμο.

Η παροχή των υπηρεσιών του Αναδόχου θα γίνεται **σε χώρο του Πανεπιστημίου, επί της οδού Παλιό Στρατόπεδο-Ανατολικό Κέντρο**, (στη Σχολή Ανθρωπιστικών Επιστημών και Πολιτισμικών Σπουδών) στην πόλη της Καλαμάτας.

Σε περίπτωση που ο χώρος σίτισης βρίσκεται στις εγκαταστάσεις του Πανεπιστημίου και παραχωρείται δωρεάν στον ανάδοχο τότε το πανεπιστήμιο αναλαμβάνει, την υποχρέωση καταβολής των δαπανών λειτουργίας των χώρων εστίασης των φοιτητών (ΔΕΗ, νερό, θέρμανση), όπως προβλέπονταν στην διακήρυξη.

Ώρες λειτουργίας φοιτητικών εστιατορίων

Το σιτηρέσιο περιλαμβάνει πρωινό γεύμα και δείπνο και παρέχεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας, εργάσιμες και μη, εκτός από τις διακοπές των Χριστουγέννων και του Πάσχα και τις επίσημες αργίες. Οι ώρες λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι από τις 8.00-9.00, 13:00 έως 15:00 και από 18:00 έως 20:00. Οι ώρες αυτές είναι δυνατό να τροποποιούνται, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου μετά από πρόταση του οικείας Εποπτεύουσας Επιτροπής ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται

οι φοιτητές.

Διανομή φαγητού

Η διανομή του φαγητού θα πραγματοποιείται στους χώρους εστίασης με το σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self service) από 8.00 -9.00 (πρωινό), 13:00 έως 15:00 το γεύμα και από 18:00 έως 20:00 το δείπνο.

Εδεσματολόγιο

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει καθημερινά το πρόγραμμα εδεσματολογίου που υπέβαλε μαζί με την προσφορά του και από άποψη ποιότητας και από άποψη ποσότητας και να αναρτά στον πίνακα ανακοινώσεων, ανελλιπώς αναλυτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης το οποίο δεν θα τροποποιεί χωρίς την έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, θα πρέπει να γίνουν μετά από έγκριση της Επιτροπής Εποπτείας, με την προϋπόθεση ότι το νέο γεύμα θα είναι ίσης ποσοτικής και θερμιδικής αξίας με το μενού της ημέρας. Το ημερήσιο μενού θα πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής διατροφής και ως προς τη ποσότητα και το βάρος, να είναι σύμφωνο με τις κείμενες Αγορανομικές Διατάξεις.

Το ακριβές εβδομαδιαίο πρόγραμμα για κάθε μήνα θα καταρτίζεται από την Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου με συνεργασία του αναδόχου σύμφωνα με την της Κ.Υ.Α. Φ5/65835/83/18-6-2012 (Φ.Ε.Κ. 1965/Β/2012)

Το πρωινό θα προσφέρεται σύμφωνα με την τεχνική προσφορά του Αναδόχου (Πίνακας 2)

Σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο θα προσφέρονται (σύμφωνα με τους Πίνακες 1 και 2):

1. πρώτο πιάτο (προαιρετικά)
2. δύο εναλλακτικά φαγητά ως κυρίως πιάτο (υποχρεωτικά) και
3. συνοδευτικά.

Αναλυτική Περιγραφή Έργου

Η ανάδοχος εταιρεία δεσμεύεται για την τήρηση των παρακάτω:

Να λειτουργήσει το Φοιτητικό Εστιατόριο της Πανεπιστημιακής Μονάδας Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου εφαρμόζοντας συστήματα και διαδικασίες που ορίζονται με βάση τα πρότυπα ISO 9001 και ΕΛΟΤ 1416 με πεδίο εφαρμογής την «προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση γευμάτων σε εστιατόρια, εξυπηρέτηση μαζικής εστίασης σπουδαστών Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι.».

Σχετικά με το μενού, για την Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου προσφέρεται ενιαίο εδεσματολόγιο τεσσάρων (4) εβδομάδων για όλες τις ημέρες της εβδομάδας που περιγράφεται αναλυτικά από α) **τον Πίνακα 1** -«Πίνακας Ελάχιστο Βάρος Μερίδων» και β) **τον Πίνακα 2** «Πίνακας Γευμάτων» (Τεχνική Προσφορά Αναδόχου) για πρωινό, μεσημεριανό και βραδινό. Οι ανωτέρω Πίνακες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής της σύμβασης.

Το εδεσματολόγιο, το οποίο απευθύνεται στους δικαιούχους δωρεάν σίτισης φοιτητές καθώς και στους μη δικαιούχους δωρεάν σίτισης φοιτητές, στο διδακτικό και διοικητικό προσωπικό του Ιδρύματος (το οποίο θα σιτίζεται καταβάλλοντας το αντίτιμο των **4,95 ευρώ** μη συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. συνολικά και για τα τρία γεύματα), συμπεριλαμβάνει:

Σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο θα προσφέρονται :

1. πρωινό (υποχρεωτικά)
2. πρώτο πιάτο (προαιρετικά)
3. δύο εναλλακτικά φαγητά ως κυρίως πιάτο (υποχρεωτικά) και
4. συνοδευτικά (υποχρεωτικά) σύμφωνα με τους Πίνακες 1 και 2

Τα δεκατέσσερα εβδομαδιαία γεύματα θα πρέπει να έχουν ενδεικτικά τουλάχιστον την πιο κάτω βασική σύνθεση, την οποία ο ανάδοχος μπορεί να βελτιώσει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά ως προς τη σύνθεσή τους .

Πρωινό (ενδεικτική σύνθεση)

Καφές ή Τσάι ή Γάλα

Ψωμί

Μερίδα βούτυρο

Μερίδα μέλι ή μαρμελάδα

Φρέσκα Φρούτα ή φρέσκος χυμός

Αυγό βραστό

Το γάλα του πρωινού θα είναι πλήρες μακράς διάρκειας ή εβαπορέ αναγνωρισμένης βιομηχανίας.

Ο καφές θα είναι φίλτρου ή στιγμιαίος (μερίδες) αναγνωρισμένης βιομηχανίας

Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου:

Δύο (2) γεύματα με φρέσκο κιμά και σαλάτα εποχής.

Δύο (2) γεύματα με λαδερά και τυρί α' ποιότητας ή ζυμαρικά και τυρί α' ποιότητας.

Δύο (2) γεύματα με κοτόπουλο, τυρί α' ποιότητας και σαλάτα εποχής.

Τρία (3) γεύματα με κρέας και σαλάτα εποχής.

Δύο (2) γεύματα με ψάρι και σαλάτα εποχής.

Δύο (2) γεύματα με όσπρια και τυρί α' ποιότητας, ή λαχανικά και τυρί α' ποιότητας ή ομελέτα και τυρί α' ποιότητας .

Φρέσκα φρούτα ή γλυκό.

Για την Παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί υλικά αρίστης ποιότητας .

Ειδικότερα :

1. Για τα κρέατα και τα πουλερικά θα είναι όλα νωπά αρίστης ποιότητας . Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από καθαρό μυϊκό κρέας (νωπό αρίστης ποιότητας). Ιδιαίτερα οι κεφτέδες δεν θα περιέχουν ψωμί σε αναλογία μεγαλύτερη του 18 % υπολογισμένου επί ξηράς ουσίας, το δε ψήσιμό τους θα είναι πλήρες.
2. Τα ψάρια θα είναι όλων των ειδών, αλλά α' ποιότητας. Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν το φαγητό είναι κατεψυγμένο .
3. Τα λαχανικά και τα φρούτα θα είναι αρίστης ποιότητας. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών ή άλλων εδεσμάτων και υλικών σε κονσέρβα (π. χ. λουκάνικα, ντολμάδες, κ.λ.π.). Επιτρέπονται μόνο κονσερβοποιημένα φρούτα ως επιδόρπιο (κομπόστα). Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται

με σαφήνεια αν το φαγητό είναι κατεψυγμένο .

4. Τα βούτυρα τα φυτικά λίπη και τα φυτικά έλαια θα είναι αρίστης και αναγνωρισμένης βιομηχανίας. Ειδικότερα θα χρησιμοποιούνται και έπειτα από έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής :

-Ελαιόλαδο για σαλάτα αγορανομικής οξύτητας 0-1 βαθμών .

-Ελαιόλαδο για φαγητό αγορανομικής οξύτητας 0-1,5 βαθμών .

-Λάδι για τηγανητά αγορανομικής οξύτητας 0-1,5 βαθμών ή σπορέλαιο οξύτητας 0 βαθμών.

-Μαγειρικά λίπη αναγνωρισμένης βιομηχανίας .

-Βούτυρο γάλακτος για την παρασκευή των γλυκισμάτων

-Για την παρασκευή ζυμαρικών θα χρησιμοποιείται το μαγειρικό λίπος σε ποσοστό 50% και το βούτυρο γάλακτος σε ποσοστό 50%.

-Τα εναπομείναντα από το τηγάνισμα έλαια δεν θα χρησιμοποιούνται ξανά. Απαγορεύεται ρητά η χρήση ζωικών λιπών .

5. Το ψωμί θα είναι ημέρας τύπου 70% .

6. Τα τυριά , τα χορταρικά και όλα τα υπόλοιπα υλικά θα είναι α' ποιότητας . Ειδικά για το τυρί φέτα θα πρέπει να έχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζει το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων για τη φέτα .

7. Το γιαούρτι θα είναι πρόβειο ή και αγελαδινό, πλήρες ή και με μειωμένα λιπαρά, σε καμιά όμως περίπτωση υποκατάστατο.

8. Οι πατάτες δεν θα πρέπει να είναι προτηγανισμένες.

Ειδικότερα:

Το κρέας και ο κιμάς, θα πρέπει να είναι άνευ ορατού λίπους και πρόσθετων ξένων υλών, ενώ παράλληλα θα πρέπει να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας. Για τα κατεψυγμένα ψάρια δεν θα πρέπει να γίνεται προσθήκη πρόσθετων υλών ή να υπόκεινται σε άλλου είδους επεξεργασία, πέραν της κατάψυξης. Η οξείδωση, αφυδάτωση, απόψυξη - επανακατάψυξη, αλλοίωση καθώς και η παρουσία άλλων τεχνικών ελαττωμάτων, καθιστούν τα παραπάνω προϊόντα ακατάλληλα. Περαιτέρω, η θερμοκρασία παραλαβής αυτών, θα πρέπει να είναι στους -15°C , ενώ είναι απαραίτητο να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας.

Το πρώτο πιάτο, το κυρίως πιάτο και τα συνοδευτικά, θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το γεύμα από το δείπνο .

Το εδεσματολόγιο με κοτόπουλο ή κρέας δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι - βράδυ), ούτε στο εδεσματολόγιο της επόμενης ημέρας .

Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στη αγορά, μπορούν να γίνουν μόνον μετά από αίτησή του στην αρμόδια Επιτροπή και έγκριση από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου ή εξουσιοδοτημένο από αυτό πρόσωπο, λόγω του επείγοντος .

Υποχρεώσεις αναδόχου

Έλεγχος σιτιζομένων

Ο έλεγχος των σιτιζομένων δωρεάν φοιτητών θα γίνεται με βάση τις καταστάσεις των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών που θα δίδονται από το Πανεπιστήμιο στον ανάδοχο εστιατόρα. Η πιστοποίηση της φοιτητικής ιδιότητας θα γίνεται με την επίδειξη της φοιτητικής ταυτότητάς του.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να τηρεί καθημερινά στατιστικά στοιχεία των σιτιζομένων στο Εστιατόριο με μέθοδο που θα συμφωνηθεί με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Πανεπιστημίου. Τα στοιχεία αυτά η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να τα υποβάλει στο

Λογιστήριο του Πανεπιστημίου εντός του πρώτου δεκαημέρου του επόμενου μήνα που αφορούν την σίτιση.

Χώροι παρασκευής σιτηρεσίου

Η παρασκευή κάθε είδους εδέσματος γίνεται αποκλειστικά στον χώρο του εστιατορίου του αναδόχου με τον προτεινόμενο από τον ανάδοχο εξοπλισμό, σύμφωνα με την προσφορά του.

Χώροι Εστίασης

α) Χώροι που παραχωρούνται από το Πανεπιστήμιο:

Στον ανάδοχο του διαγωνισμού παρέχεται, χωρίς μίσθωμα η χρήση των χώρων εστίασης του Πανεπιστημίου για την Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας (επί της οδού Παλαιό Στρατόπεδο –Ανατολικό Κέντρο στην Καλαμάτα) με όλες τις ηλεκτρικές, υδραυλικές και αποχευτικές εγκαταστάσεις και τα εξοπλιστικά μέσα αυτού.

Οι χώροι εστίασης που προορίζονται, για την σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου, θα παραχωρηθούν στην ανάδοχο εταιρεία με ιδιαίτερα πρωτόκολλα παραλαβής και παραδόσεως την ημέρα της υπογραφής της Σύμβασης και τα οποία θα επισυναφθούν σ' αυτές.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να διατηρεί σε καλή λειτουργική κατάσταση τις εγκαταστάσεις του χώρου εστίασης που της έχει παραχωρηθεί από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου. Συγκεκριμένα, θα συντηρεί τον εξοπλισμό που της έχει διατεθεί, το ηλεκτρολογικό και υδραυλικό δίκτυο, το σύστημα εξαερισμού και θέρμανσης. Σε περίπτωση φθοράς των παραπάνω από συνήθη χρήση, ο ανάδοχος θα τις επισκευάζει άμεσα με δική του δαπάνη. Επίσης υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση των καταστρεφόμενων ειδών, καθώς και την αντικατάσταση των κρινόμενων ως ακατάλληλων από τα αρμόδια όργανα του Πανεπιστημίου για τον έλεγχο του χώρου.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να χρησιμοποιεί τις εγκαταστάσεις του Πανεπιστημίου αποκλειστικά, για την σίτιση των φοιτητών όπως αναφέρεται παραπάνω. Χορευτικές η ψυχαγωγικές συγκεντρώσεις φοιτητών η άλλων Πανεπιστημιακών συλλόγων επιτρέπονται μόνον μετά από έγκριση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου κατόπιν υποβολής σχετικού αιτήματος (εγγράφως).

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μετά την λήξη της σύμβασης να αποκομίσει μέσα σε πέντε (5) ημέρες τα αγορασθέντα απ' αυτόν επίπλα, σκεύη κ.λ.π. Η ανάδοχος εταιρεία ουδεμίας αποζημίωσης δικαιούται, για εκτελεσθείσες εργασίες στο Εστιατόριο ή για την τοποθέτηση μονίμων εγκαταστάσεων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μετά την λήξη της σύμβασης να αποζημιώσει το Πανεπιστήμιο για κάθε φθορά, καταστροφή ή απώλεια των παραδοθέντων σ' αυτόν εγκαταστάσεων, μηχανημάτων, επίπλων, μαγειρικών σκευών και ειδών εστίασης.

Μετά την λήξη της σύμβασης η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μέσα σε δέκα πέντε (15) ημέρες να είναι έτοιμος, για την παράδοση των χώρων του Εστιατορίου και των εγκαταστάσεων αυτού. Επίσης να εξοφλήσει τυχόν οφειλές προς τρίτους που προέκυψαν κατά τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης.

Η παράδοση θα γίνει σε Επιτροπή, που θα ορίσει η Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου. Η εν λόγω Επιτροπή θα καταρτίσει πίνακες του παραπάνω υλικού στους οποίους θα αναφέρονται οι φθορές, καταστροφές ή απώλειες και η αποτίμησή τους σε Ευρώ και θα τους υποβάλλουν στην Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου το οποίο θα καθορίσει το ποσοστό των οφειλόμενων στην συνήθη χρήση φθορών, κατά δίκαια κρίση.

Προσωπικό

Η ανάδοχος εταιρεία από τον παρόντα έχει την ευθύνη της πρόσληψης, απασχόλησης, πληρωμής, ασφάλισης και τυχόν αποζημίωσης του πάσης φύσεως και κατάλληλου για τη λειτουργία των χώρων παροχής εστίασης, προσωπικού.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων φοιτητών, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ.

Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και το σερβίρισμα θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο). Θα υπάρχει οπωσδήποτε στο προσωπικό ένα άτομο το οποίο θα απασχολείται αποκλειστικά και μόνο με την καθαριότητα των χώρων εστίασης.

Η καθαριότητα των χώρων του Εστιατορίου είναι της αποκλειστικής ευθύνης του αναδόχου. Ο χώρος πρέπει να διατηρείται άψογος και στον χρόνο μεταξύ των γευμάτων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου ουδεμία ευθύνη φέρει, για τις συνέπειες της μη ασφάλισης αυτών.

Το προσωπικό προσλαμβάνεται από την ανάδοχο εταιρεία, αφού προηγουμένως διαπιστωθεί, ότι είναι υγιές. Η διαπίστωση γίνεται είτε με την προσκόμιση βιβλιαρίου υγείας θεωρημένο από το Υγειονομικό Κέντρο είτε από την αρμόδια Κρατική Υγειονομική Υπηρεσία.

Λειτουργία Φοιτητικών Εστιατορίων

Ο ανάδοχος έχει την ευθύνη:

1. Της προμήθειας των πρώτων υλών, της ετοιμασίας και διατήρησης των φαγητών έως τη διανομή τους (αγορά, μεταφορά, αποθήκευση πρώτων υλών, συντήρηση σε ψυγεία στο χώρο των μαγειρειών, καθάρισμα, πλύσιμο, τεμαχισμός, μαγείρεμα, μεριδοποίηση και διανομή του).
2. Της τοποθέτησης του ψωμιού, των μαχαιροπήρουνων, των ποτηριών, των χαρτοπετσετών, του ελαιόλαδου για τις σαλάτες και των λοιπών αρτυμάτων και καρυκευμάτων στους κατάλληλους χώρους που προβλέπονται γι' αυτά.
3. Της επιμελημένης συλλογής των απορριμμάτων και υπολειμμάτων των φαγητών και της ασφαλούς φύλαξής τους σε σακούλες και κλειστούς κάδους μέχρι να μεταφερθούν στο χώρο αποκομιδής τους.
4. Της παραλαβής των δίσκων με τα άπλυτα καθώς και όλων των απαιτούμενων στη συνέχεια εργασιών για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστίασεως της καθημερινής καθαριότητας και συχνής απολύμανσης όλων των χώρων του εστιατορίου και της διατήρησης ανά πάσα στιγμή καθαρών των αιθουσών του εστιατορίου κατά τις ώρες του φαγητού (τραπέζια, καθίσματα, δάπεδα, τζάμια και τουαλέτες). Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των χώρων και των ειδών εστίασεως βαρύνουν τον ανάδοχο.
5. Για την εξασφάλιση της ομαλής και απρόσκοπτης λειτουργίας συσκευών και εγκαταστάσεων του μαγειρείου και του χώρου παραμονής κοινού του εστιατορίου είναι αποκλειστικά υπεύθυνος ο ανάδοχος. Για το σκοπό αυτό φροντίζει για τους χειρισμούς

και την επίβλεψη λειτουργίας, τον έλεγχο και τις ρυθμίσεις συσκευών σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών, προληπτική συντήρηση εγκαταστάσεων και μικροεπισκευές (αλλαγή ασφαλειών, αποκατάσταση μικροδιαρροών, αποφράξεις αποχετεύσεων κ.λ.π).

6. Ομοίως η εποπτεία της επάρκειας και της ασφαλούς αποθήκευσης και χρήσης των λειτουργικών αναλωσίμων ως καύσιμα (υγραέριο), νερό χρήσεως με τις αντίστοιχες δεξαμενές και φιάλες, ανήκει στην αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

7. Περίπτωση βλάβης, που επέρχεται σε χώρους του Πανεπιστημίου από κατασκευαστική αστοχία των εγκαταστάσεων ή παρέλευση διάρκειας ζωής ή φυσιολογική φθορά συσκευής ή ανταλλακτικού αντιμετωπίζεται με πρωτοβουλία και ευθύνη του αναδόχου για την εξασφάλιση της άμεσης ενέργειας και την αποτροπή της διακοπής λειτουργίας του εστιατορίου και οι δαπάνες καλύπτονται από το Πανεπιστήμιο μετά από συνεννόηση με την Τεχνική Υπηρεσία και την έγκριση από τα αρμόδια όργανα.

Άδεια λειτουργίας

Η ανάδοχος εταιρεία πριν από την εγκατάστασή της στους χώρους του Πανεπιστημίου και πριν την έναρξη λειτουργίας, είναι υποχρεωμένη να προσκομίσει τα εξής:

1. Άδεια λειτουργίας του εστιατορίου, στο όνομά του, από την αρμόδια αρχή και
2. Πιστοποιητικά υγείας, έκδοση βιβλιαρίου ΙΚΑ για όσους δεν έχουν και αναγγελία στο Γραφείο ευρέσεως εργασίας του ΟΑΕΔ όλων των προσώπων που θα απασχοληθούν στο εστιατόριο.

Επιστασία, φύλαξη και ασφάλεια χώρων

Η επιστασία, φύλαξη και ασφάλεια του χώρου των εστιατορίων της Πανεπιστημιακής Μονάδας Καλαμάτας βαρύνει την ανάδοχο εταιρεία κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης και είναι υποχρεωμένη να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για το σκοπό αυτό.

Εποπτεία

Η εποπτεία της λειτουργίας του Εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, ο έλεγχος του τιμοκαταλόγου, καθώς και της εφαρμογής των Οδηγών Υγιεινής του ΕΦΕΤ για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης διενεργείται από αρμόδια Επιτροπή, που ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που ενεργείται από τις κρατικές υπηρεσίες αυτεπαγγέλτως. Το ανωτέρω όργανο θα παρακολουθεί και θα ελέγχει την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά του θα τα υποβάλει στην Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου για την τυχόν επιβολή σ' αυτόν των προβλεπόμενων από την εν λόγω διακήρυξη κυρώσεων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που ασκούν αυτόν.

Καταγραφή απόψεων σιτιζομένων

Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, ποσότητα, το σερβίρισμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από την ανάδοχο, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας του

Φοιτητικού Εστιατορίου. Για το λόγο αυτό, θα υπάρχουν σε εμφανή σημεία του εστιατορίου ειδικά κουτιά όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να διατυπώνουν σε έντυπα τις απόψεις τους καθώς και προτάσεις για τη βελτίωση της λειτουργίας του εστιατορίου. Στο άνοιγμα και τον έλεγχο των παραπάνω κουτιών, θα παρευρίσκεται και η ανάδοχος εταιρεία ή εκπρόσωπός του.

Ποιότητα πρώτων υλών

Η ανάδοχος εταιρεία είναι υποχρεωμένη να χρησιμοποιεί στο Εστιατόριο πρώτες ύλες άριστης ποιότητας και ελεγμένες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες π.χ. για την ποιότητα των κρεάτων έλεγχος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία κ.λ.π.

Η προμήθεια πρώτων υλών που με το χρόνο αποθήκευσής τους αναπτύσσουν μικροοργανισμούς (όσπρια, ζυμαρικά κ.λ.π.) θα πρέπει να γίνεται σε μικρά χρονικά διαστήματα. Εννοείται ότι οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται στο Εστιατόριο θα καταναλώνονται πριν τον χρόνο λήξης τους. Ιδιαίτερη φροντίδα θα πρέπει να λάβει η ανάδοχος εταιρεία για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των καταψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Ειδικότερα στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πρέπει πριν διατεθούν για χρήση να γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο.

Γενικοί Όροι Εφαρμογής της Σύμβασης

α. Ο έλεγχος της πιστής εφαρμογής των όρων της Σύμβασης θα γίνεται τακτικά ή και έκτακτα από τα αρμόδια όργανα υπό την εποπτεία και έλεγχο της Επιτροπής για την Σίτιση σε κάθε μία από τις Πανεπιστημιακές Μονάδες οι οποίες ορίζονται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου.

β. Η τήρηση των όρων υγιεινής των χώρων, η εμφάνιση του προσωπικού, η καταλληλότητα των πρώτων υλών και των προσφερόμενων ειδών ελέγχεται από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου σε συνεργασία με τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες. Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να δέχεται τους ελέγχους αυτούς και να διευκολύνει τα εντεταλμένα όργανα του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στο έργο τους.

γ. Η ανάδοχος εταιρεία και οι κατά τόπους υπάλληλοί της, υποχρεούνται να συμμορφώνονται με τις υποδείξεις της Επιτροπής για την Σίτιση καθώς και των αρμόδιων ελεγκτικών οργάνων σε κάθε θέμα που έχει σχέση με τις εκτελούμενες εργασίες και τις παρεχόμενες υπηρεσίες.

δ. Είναι υποχρεωμένη να τηρεί τους νόμους και διατάξεις που ισχύουν, για την υγεία και ασφάλεια του προσωπικού που θα απασχολείται σε όλους τους χώρους σίτισης προς αποφυγήν τυχόν εργατικού ατυχήματος.

ε. Η αντισυμβατική συμπεριφορά της αναδόχου εταιρείας αποτελεί λόγω αποκλεισμού του σε επόμενους διαγωνισμούς του Ιδρύματος.

στ. Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, το σερβίρισμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από την ανάδοχο εταιρεία, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας του Φοιτητικού εστιατορίου.

ζ. Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που η ανάδοχος εταιρεία δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από αυτήν και την προσφορά της ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και των άλλων υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου διατηρεί το

δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέραν από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη βαρύνεται και με κατάπτωση ποινικής ρήτρας η οποία ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων. Δικαίωμα για μονομερή λύση της σύμβασης διατηρεί και η ανάδοχος εταιρεία σε περίπτωση αθέτησης των υποχρεώσεων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου απέναντί του.

η. Η πληρωμή θα καταβάλλεται στον ανάδοχο εστιάτορα με κανονικό χρηματικό ένταλμα, το οποίο θα εκδίδεται, αναλόγως με τις ημέρες λειτουργίας του εστιατορίου και μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα από την κατάθεση των απαραίτητων δικαιολογητικών.

Λοιποί Όροι

Η Ανάδοχος εταιρεία και το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου θα προσπαθούν να ρυθμίζουν καλόπιστα κάθε διαφορά, που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης.

Επί διαφωνίας, η διαφορά θα λύνεται από τα Ελληνικά Δικαστήρια και συγκεκριμένα τα Δικαστήρια της Τρίπολης, σύμφωνα με την κείμενη Ελληνική Νομοθεσία, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι πάντοτε το Ελληνικό.

Δεν αποκλείεται όμως, για ορισμένες περιπτώσεις εφόσον συμφωνούν και τα δύο μέρη, να γίνει προσφυγή των συμβαλλομένων, αντί στα Δικαστήρια, σε διαιτησία, σύμφωνα πάντα με την Ελληνική Νομοθεσία και με όσα μεταξύ τους συμφωνήσουν. Αν δεν επέλθει τέτοια συμφωνία, η αρμοδιότητα για την επίλυση της διαφοράς ανήκει στα Ελληνικά Δικαστήρια κατά τα οριζόμενα στην παραπάνω παράγραφο.

Οποιαδήποτε τροποποίηση της σύμβασης πρέπει να εξασφαλίζει την υλοποίηση του έργου όπως προδιαγράφηκε.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι κείμενες διατάξεις, βάσει των οποίων διενεργήθηκε ο διαγωνισμός αυτός.

Η παρούσα σύμβαση υπερισχύει από κάθε άλλο κείμενο, στο οποίο αυτή στηρίζεται (Διακήρυξη, Όροι Συμφωνιών, Προσφορές, κλπ.), εκτός φυσικά από προφανή σφάλματα ή παραδρομές.

Η παρούσα σύμβαση διέπεται από τις διατάξεις του Ν. 2286/1995, του ΠΔ118/2007 (ΦΕΚ 150 τ.Α΄) του Ν.4281/2014 και τις λοιπές περί Προμηθειών του Δημοσίου και Ν.Π.Δ.Δ. διατάξεις (Ν. 2083/1992 κ.λ.π.).

Οποιαδήποτε τροποποίηση, ανανέωση ή αλλαγή των όρων της παρούσας θα έχει ισχύ εφόσον γίνει εγγράφως και υπογραφεί και από τα δύο μέρη.

Τέλος, η παρούσα σύμβαση, αφού συντάχθηκε σε τρία πρωτότυπα και αφού διαβάστηκε και βεβαιώθηκε, υπογράφεται από τους συμβαλλόμενους.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Για το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
Ο Αναπληρωτής Πρύτανη
Οικονομικής Διαχείρισης & Νέων Τεχνολογιών

Για την Εταιρεία
Ο νόμιμος εκπρόσωπος

Γεώργιος Λέπουρας

Θεόδωρος Καλογερόπουλος

Στη παρούσα Σύμβαση επισυνάπτονται και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής οι παρακάτω Πίνακες:

- ✓ Πίνακας 1 «Πίνακας Ελάχιστο Βάρος Μεριδων»
- ✓ Πίνακας 2 «Πίνακας Γευμάτων » (Τεχνική Προσφορά Αναδόχου)

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΡΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΡΟΣ
1.Κρέας ψητό ή μαγειρευτό χωρίς κόκαλο, λουκάνικο	
2.Ντολμάδες χωρίς σάλτσα	
3.Κεφτέδες χωρίς σάλτσα	
4.Σουτζουκάκια χωρίς σάλτσα	
5.Μακαρόνια με κιμά	
6.Μπιφτέκι (10% μέγιστο λίπος)	
7.Ψάρια διάφορα είδη	
8.Κοτόπουλο	
9.Γαλοπούλα στήθος φέτα	
10.Πατάτες γιαχνί ή φούρνου, φασολάκια φρέσκα, μελιτζάνες, κολοκυθοπατάτες και άλλα λαχανικά	
11.Όσπρια φούρνου	
12.Όσπρια σούπα (φασολάδα, φακές)	
13.Αγκινάρες – Μπάμιες	
14.Αρακάς Βουτύρου	
15.Τηγανιτές Πατάτες ή Κολοκυθάκια	
16.Μακαρόνια χωρίς σάλτσα	
17.Ρύζι χωρίς σάλτσα	
18.Πουρές	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ
19.Σκορδαλιά	ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ
20.Σαλάτα μαρούλι, λάχανο	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ
21.Σαλάτα ντομάτα, αγγούρι ή συνδυασμός	ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΑΣ
22.Ταραμοσαλάτα, ρώσικη τζατζίκι κ.λ.π.,	
23.Χωριάτικη (με φέτα τουλάχιστον 50 γρ.)	
24.Βραστά σαλατικά ή χόρτα (σε ατμό)	
25.Παστίτσιο, μουςακάς	
26.Τυρόπιτες ή σπανακόπιτες	
27.Γεμιστά με σάλτσα (ντομάτες, πιπεριές, κολοκύθια)	
28.Σούπες διάφορες	
29.Ταραμάς – Χαλβάς	
30.Φέτα	
31.Τυριά σκληρά	
32.Ελιές	
33.Καρπούζι – Πεπόνι	
34.Σταφύλια	
35.Κεράσια	
36.Μήλα - αχλάδια - ροδάκινα – πορτοκάλια - Βερίκοκα	
37.Ψωμί	
38.Πάστες, μπακλαβάς, τρίγωνα, γλυκά σε φόρμα, Κομπόστα	
39.Γλυκά ταψιού σε σιρόπι	

40.Ρυζόγαλο, κρέμες πιάτου, Λουκουμάδες με μέλι	
41.Παγωτά – Μπουγάτσες	

Για όλα τα είδη το γαρνίρισμα θα έχει βάρος κανονικής μερίδας.

Έτσι για να υπολογίσουμε για παράδειγμα το βάρος μιας μερίδας ψαριού με πατάτες, προσθέτουμε το βάρος μιας μερίδας ψαριού (σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς της αγορανομίας.) στο βάρος μιας κανονικής μερίδας πατάτες (σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς της αγορανομίας).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΩΙΝΟΥ

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ
<p>ΔΕΥΤΕΡΑ :</p> <p>1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι- 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί τοστ ή κρουασάν</p> <p>ΤΡΙΤΗ:</p> <p>1 χυμό πορτοκάλι 30 γρ μαρμελάδα- 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί – βούτυρο</p> <p>ΤΕΤΑΡΤΗ :</p> <p>1 φλ. τσάι 2 αυγά βραστά ή τηγανιτά 1 πορτοκάλι – κέικ</p> <p>ΠΕΜΠΤΗ :</p>	<p>ΔΕΥΤΕΡΑ :</p> <p>1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 150 γρ ψωμί</p> <p>ΤΡΙΤΗ:</p> <p>1 ποτ. Γάλα Κρουασάν βουτύρου Αυγά Καφέ γαλλικό</p> <p>ΤΕΤΑΡΤΗ :</p> <p>1 φλ. τσάι 2 αυγά βραστά ή τηγανιτά 1 πορτοκάλι – κέικ</p>	<p>ΔΕΥΤΕΡΑ :</p> <p>1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 150 γρ ψωμί</p> <p>ΤΡΙΤΗ:</p> <p>1 φλ. τσάι Αυγά τηγανιτά ή βραστά Κέικ- πορτοκάλι</p> <p>ΤΕΤΑΡΤΗ :</p> <p>1 ποτ. γάλα Κρουασάν Αυγά βραστά ή τηγανιτά Γαλλικό καφέ</p> <p>ΠΕΜΠΤΗ :</p>	<p>ΔΕΥΤΕΡΑ :</p> <p>1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 150 γρ ψωμί</p> <p>ΤΡΙΤΗ:</p> <p>1 ποτ. γάλα κρουασάν αυγά γαλλικό καφέ</p> <p>ΤΕΤΑΡΤΗ :</p> <p>1 φλ.τσάι Αυγά βραστά ή τηγανιτά Πορτοκάλι- κέικ</p> <p>ΠΕΜΠΤΗ :</p>

<p>1 ποτ. Γάλα Κρουασάν βουτύρου Αυγά Γαλλικό καφέ</p> <p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ : 1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι- 20 γρ βούτυρο 150 γρ ψωμί</p> <p>ΣΑΒΒΑΤΟ : 1 φλ. καφέ γαλλικό Κέικ- χυμό</p> <p>ΚΥΡΙΑΚΗ :</p>	<p>ΠΕΜΠΤΗ : 1 ποτ. χυμό 30 γρ μαρμελάδα 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί -φρούτ</p> <p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ : 1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί τοςτ ή κρουασάν</p> <p>ΣΑΒΒΑΤΟ : 1 φλ. καφέ γαλλικό 20 γρ βούτυρο 30 γρ μέλι</p>	<p>1 ποτ. χυμό 30 γρ μαρμελάδα 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί -φρούτο</p> <p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ : 1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 150 γρ ψωμί τοςτ</p> <p>ΣΑΒΒΑΤΟ : 1 φλ. καφέ γαλλικό 20 γρ βούτυρο 30 γρ μέλι</p> <p>ΚΥΡΙΑΚΗ :</p>	<p>1 ποτ. χυμό 30 γρ μαρμελάδα 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί -φρούτο</p> <p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ : 1 ποτ. Γάλα 30 γρ μέλι 20 γρ βούτυρο 200 γρ ψωμί τοςτ ή κρουασάν</p> <p>ΣΑΒΒΑΤΟ : 1 φλ. καφέ γαλλικό 20 γρ βούτυρο 30 γρ μαρμελάδα</p> <p>ΚΥΡΙΑΚΗ :</p>
--	--	--	--

<p>1 ποτ. Χυμό Ψωμί με μερέντα Γαλλικό καφέ</p>	<p>ΚΥΡΙΑΚΗ : 1 ποτ. Χυμό 1 ποτ. Γάλα 20 γρ βούτυρο 30 γρ μαρμελάδα</p>	<p>1 ποτ. Χυμό 1 ποτ. Γάλα 20 γρ βούτυρο 30 γρ μαρμελάδα</p>	<p>1 ποτ. Χυμό 1 ποτ. Γάλα Μερέντα ψωμί</p>
---	---	--	---

1ηΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ η ΣΤΗΘΟΣ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ & ΠΙΛΑΦΙ ή	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ (ΝΩΠΗ)ΣΤΗΘΟΣ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ κ' ΡΙΖΟΤΟ ή	ΨΑΡΙ ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΕ-ΣΚΙΑ ΒΡΑΣΤΗ κ' ΣΟΥΠΑ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΣΕΛΙΝΟ,ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ) ή	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ή	ΓΑΛΕΟΣ ΠΛΑΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟ-ΠΟΥΛΟ (ΤΟΜΑΤΙΝΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΡΕΜΜΥ-ΔΙ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟΒΟΥΤΗΡΟ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ή
		ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ή	ΓΑΥΡΟ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΒΑΚΑΛΑΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ κ' ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑ-ΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΨΑΡΙΑ (ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ) ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ (ΣΤΗ-ΘΟΣ) ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ή	ΣΕΦΤΑΛΙΕΣ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή
		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή	ΜΟΥΣΑΚΑΣ (ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ, ΚΙΜΑΣ, ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΤΗΘΟΣ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ) ή	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙ-ΣΙΑ(ΚΟΝΤΡΑ) ΜΕ ΠΑ-ΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ή	ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ (ΣΠΑΛΑ) ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ ή	ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ή	ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΣΤΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ (ΣΠΑΛΑ ΜΕ ΔΕΡΜΑ Α/Ο) ή

	ΣΠΕΤΖΟΦΑΙ (ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ-ΠΙΠΕΡΙΕΣ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ – ΚΑΠΑΡΗ) & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ή	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΑΡ/ΖΑΝΑ (ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΪΚΟΝ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΚΡΕΜΑ ή	ΛΑΖΑΝΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΚΩΝ (ΠΡΑΣΟ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΣΠΑΝΑΚΙ-ΓΑΛΑ ΝΤΟΜΑΤΑ-ΤΥΡΙ) ή	ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΜΠΕΪΚΟΝ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ή	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ή	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ (ΦΡΕΣΚΙΑ) ΜΕ ΧΟΡΤΑ ή
	ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ κ' ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΦΑΚΕΣ (ΣΟΥΠΑ)	ΠΕΝΝΕΣ 4 ΤΥΡΙΑ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ (ΣΟΥΠΑ)	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΜΟΥΣΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ-ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΜΕΛΙΤΖ/ΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΚΑΡΥΔΙ, ΠΑΤΑΤΟ/ΣΑΛΑΤΑ	ΑΓΓΟΥΡΙ – ΝΤΟΜΑΤΑ , ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ- ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗΣ (ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ-ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΡΟΤΟ)	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, (ΤΟΝΟΣ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΗΛΟΞΥΔΟ), ΧΟΡΤΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ) , ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΔΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ, ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ (ΛΑΧΑΝΟ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΡΕΒΥΘΙΑ (ΜΑΙΝ/ΝΟ, ΠΑΠΡΙΚΑ-ΑΤΖΟΥΓΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΚΙ , ΑΓΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ - ΔΙΑΣΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ, ΣΕΦ
ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ η ΠΕΠΟΝΙ η ΓΕΡΜΑΣ	ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΑΣΤΑΚΙΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΔΙΑΦΟΡΑ ΓΛΥΚΑ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΔΙΑΙΤΗΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΦΑΚΕΣ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΨΗΤΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΦΕΤΑ-ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ, ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΦΕΤΑ, ΚΑΣΕΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

	ΤΥΡΙΩΝ	ΡΟΚΦΟΡ						
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟ ΨΩΜΟ
1^Η ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΓΝΟ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ (ΜΕΡΙΔΑ) ΧΟΙΡΙΝΟ (ΜΠΟΥΤΙ), ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΡΕΜΜΥ- ΔΙ & ΤΟΜΑΤΙΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗ- ΤΕΣ & ΡΥΖΙ ή	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ (ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΙΜΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΥΛΟΤΟ), ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ) ή	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ή	ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ (ΚΙΜΑΣ ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΟ ΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΛΕΥΡΑ), ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΠΑΤΑ- ΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΣΑΠΜΑΝΙΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ή	ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΧΑΡΑΣ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗ- ΤΕΣ ή	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙ- ΝΗ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ- Α Κ' ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗ- ΓΑΝΗΤΕΣ ή
		ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΤΟΜΑΤΑΣ & ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ή	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕΞΙΚΑΝΑ(ΠΙΠΕΡΙΕΣ- ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ)	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΑΛΛΑ- ΝΤΙΚΑ ή	ΒΑΚΑΛΛΟΣ ΤΗΓΑΝΗ- ΤΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ &	ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ Κ' ΠΑΤΑ-	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ή

	ΠΑΤΑΤΕΣ ή		ΜΕ ΡΥΖΙ ή		ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	
	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ή	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ(ΛΑΔΕΡΟ)	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ	ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ή	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ή	ΠΕΝΝΕΣ 4 ΤΥΡΙΑ
	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ ή		ΜΠΡΙΑΜ		ΜΠΑΜΙΕΣ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙ- ΚΩΝ	
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ, ΡΩΣΙΚΗ ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ- ΒΑΣΙΛΙΚΟ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑ- ΧΑΝΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΑ- ΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ , ΤΥΡΟ- ΣΑΛΑΤΑ	ΚΑΙΣΑΡΑ (ΜΑΡΟΥΛΙ- ΚΡΟΥΤΟΝ-ΤΡΙΜ/ΝΟ ΑΥΓΟ , ΦΕΤΕΣ ΠΑΡΜ/ΝΑ ΑΝΗΘΟΣ)ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑ- ΧΑΝΟ ΜΕ ΣΩΣ ΑΠΟ ΛΑ- ΔΙ –ΛΕΜΟΝΙ-ΑΝΗΘΟ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΣΠΑΝΑΚΙ (ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΠΕΙΚΟΝ-ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟ- ΜΑΤΑ) ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥ- ΡΤΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ	ΓΟΥΣΤΟΖΑ (ΣΕΛΙΝΟ- ΜΗΛΟ-ΚΑΡΥΔΙ-ΛΑΔΟ- ΛΕΜΟΝΟ,) ΚΑΠΡΕΖΕ (ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΟΡΤΑΔΕ- ΛΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ) ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙ- ΚΩΝ (ΝΤΟΜΑΤΑ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΠΡΟΚΟΛΟ) ΧΟΡΤΑ ΑΓΡΙΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ)
ΦΡΟΥΤΟ	ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ- ΜΗΛΟ ΑΧΛΑΔΙ	ΚΡΕΜΑ Η ΡΥΖΟΓΑΛΟ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΩΚΑΚΙΑ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΔΙΑΙΤΗΣ	ΓΑΥΡΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΡΙΓΑΝΑΤΗ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΟΥΠΑ

	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΕΔΑΜ,ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, ΚΑΣΕΡΙ, ΞΕΡΟ- ΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ,ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟ- ΣΦΕΛΙ	ΚΑΣΕΡΙ, ΦΕΤΑ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΛΕΥΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΕΛΙΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΜΑΥΡΟ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΣΥΜΜΙΚΤΟ, ΧΩΡΙΑΤΙ- ΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ

2 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΚΥΡΙΟΣ ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΠΙΑΤΩΝ	ΣΝΙΤΣΕΛ ΠΑΝΕ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ & ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ή	ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ (ΜΠΟΥΤΙ) ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ ή	ΠΕΡΚΑ (ΦΙΛΕΤΟ) ΨΗΤΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή	ΧΟΙΡΙΝΟ (ΣΠΑΛΑ) ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ή	ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ & ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ή	ΓΟΥΡΝΟΠΟΥΛΑ (ΣΠΑΛΑ ΦΡΕΣΚΙΑ) ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ)ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ & ΡΥΖΟΤΟ ή
		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ή	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ (ΣΤΗΘΟΣ) ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ (ΧΟΝΔΡΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ) & ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ή	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΨΗΤΕΣ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ (ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΙΜΑΣ-ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΧΟΝΔΡΟ-ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ) ή	ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ (ΜΠΟΥΤΙ) ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή
		ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΦΡΕΣΚΟ (ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΗΘΟΣ) & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΞΙΦΙΑΣ (ΣΧΑΡΑΣ) ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ή	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ή	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ & ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ ΓΑΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΡΥΖΙ ΦΟΡΜΑΣ ή	ΓΑΡΙΔΟ-ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ή

	ή			ή			
	ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΒΑΚΑΛΑΟΥ ή	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΟΚ ΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ (ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ) ή	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡ- ΝΟΥ ή	ΓΕΜΙΣΤΑ ΝΤΟΜΑ- ΤΕΣ & ΠΙΠΕΡΙΕΣ ή	ΦΑΣΟΛΑΔΑ (ΣΟΥΠΑ) ή	ΣΠΑΝΑΚΟΥΤΥΡΟ- ΠΙΤΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ή
	ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ (ΛΑΔΕΡΟ)	ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ	ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜ		ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΑΓΓΟΥΡΙ – ΝΤΟΜΑΤΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ- ΛΙΑΣΤΙ ΜΑΤΑ, ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗ ΓΙΟΝΕΖΑ-ΖΑΜΠΟΝ-Μ ΚΑΡΟΤΟ)	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, (ΤΟΝΟ ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΗΛΟΞΥΔΟ ΧΟΡΤΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ) , ΜΑ ΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜ/	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ, ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΑ- ΡΜΕΖΑΝΑ, ΜΑΥΡΟΜΑ ΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ Κ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ (ΛΑΧΑ- ΝΟ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΠΕΙ- ΚΟΝ-ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΡΕΒΥΘΙΑ (ΜΑΙΝ/ΝΟ, ΠΑΠΡΙΚΑ-ΑΤΖΟΥΓΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕ- ΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΚΙ , ΑΓΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ - ΔΙΑΣΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ, ΣΕΦ	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ-ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΜΕΛΙΤΖ/ΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑ- ΚΑΡΥΔΙ,ΠΑΤΑΤΟ/ΣΑΛΑΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ ή ΠΕΠΟ- ΝΙ ή ΓΕΡΜΑΣ	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥ- ΡΕΚΟ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΠΑΣΤΑΚΙ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΔΙΑΙΤΗΣ	ΛΑΧΑΝΟΥΡΥΖΟ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΛΑ ΠΟΛΙΤΑ
	ΦΕΤΑ,ΚΕΦ/ΓΡΑ- ΒΙΕΡΑ- ΡΟΚΦΟΡ	ΣΦΕΛΑ-ΦΕΤΑ ΡΟΚΦΟΡ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΥΤΥΡΙ, ΦΕΤΑ,ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟ- ΒΟΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΣΦΕΛΑ ΕΔΑΜ, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ	ΦΕΤΑ , ΚΑΣΕΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ							
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΟΥ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ- ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

2ηΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ (ΛΟΥ-ΚΑΝΙΚΟ- ΠΙΠΕΡΙΕΣ-ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ-ΚΑΠΑΡΗ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΠΡΟ-ΚΟΛΟ ΦΡΕΣΚΟ ή	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ (ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ-ΣΙΟΣ ΚΥΛΟΤΟ) ΣΜΥ-ΡΝΕΪΚΑ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕ-ΤΟ ΡΑΓΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕΛΕΡΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΕΜ-ΜΥΔΙ & ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟ-ΜΑΤΑΣ ή	ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤ ή	ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΣΤΡΟΓΓΑΝΟΦ (ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ-ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΚΡΕΜΑ) ή	ΑΡΝΑΚΙ (ΜΠΟΥΤΙ) ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ή
		ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ ή	ΨΑΡΙΑ (ΓΟΠΕΣ ΤΗ-ΓΑΝΗΤΕΣ) & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΛΑΖΑΝΙΑ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ ΜΕ ΚΟΚΚΙ-ΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙ-ΚΟ ή	ΓΑΛΕΟΣ ΠΛΑΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή	ΜΠΡΙΑΜ (ΚΟΛΟ-ΚΥΘΙΑ –ΠΑΤΑΤΕΣ – ΜΑΙΝΤΑΝΟ-ΣΚΟΡΔΟ ή	ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΦΟΥΡ-ΝΟΥ (ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΟ-ΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΠΟΥΤΙ) & ΠΑΤΑ-ΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή
		ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ	ΣΟΥΦΛΕ (ΛΑΖΑΝΙΑ, ΤΥ-	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ	ΛΙΓΚΟΥΪΝΙ ΜΕ	ΦΙΛΕΤΟ	ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

	ΜΕ ΚΙΜΑ (ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ) ή	ΡΙΑ, ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ) ή	ΠΟΥΤΑΝΕΣΚΑ (ΚΑΠΑΡΗ-ΕΛΙΕΣ-ΣΚΟΡΔΟΝΤΟΜΑΤΑ) ή	ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΤΟΝΟ ή	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ή	(ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΟΥΝΤΑ) ή
	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ	ΠΛΑΣΤΟ ΧΩΡΤΑΡΙΚΩΝ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΓΑΣΤΡΑΣ
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (ΜΑΓΙΟΝΕΖ ΒΑΣΙΛΙΚΟ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ , ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΚΑΙΣΑΡΑ (ΜΑΡΟΥΛΙ-ΚΡΟΥΤΟΝ-ΤΡΙΜ/ΝΟ ΑΥΓΟ , ΦΕΤΕΣ ΠΑΡΜΑΝΕΖΑΝΗΘΟΣ)ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΣΩΣ ΑΠΟ ΛΑΔΙ –ΛΕΜΟΝΙ-ΑΝΗΘΟ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΣΠΑΝΑΚΙ (ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ) ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ	ΓΟΥΣΤΟΖΑ (ΣΕΛΙΝΟ ΜΗΛΟ-ΚΑΡΥΔΙ-ΛΑΔΙ ΛΕΜΟΝΟ,) ΚΑΠΡΕΖΟΝ (ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΟΡΤΑΔΕΛΛΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ) ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΠΡΟΚΟΛΙ) ΧΟΡΤΑ ΑΓΡΙΑ (ΡΑΔΙΚΙ	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ, ΡΟΠΑΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ
ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΝΤΑΪΦΙ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ- ΜΗΛΟ ΑΧΛΑΔΙ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΣΑΜΑΛΙ	ΕΚΜΕΚ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΔΙΑΙΤΗΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΝΤΡΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΧΑΝΤΡΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΦΕΛΑ, EDAM	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΑΣΕΡΙ, ΦΕΤΑ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ

	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙ- ΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ
ΓΕΥΜΑ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΑΓΚΟΥ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ- ΜΕΛΙΤΖ- ΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΕΞΟΧΙΚΟ (ΜΠΟΥΤΙ) ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ & ΠΑ- ΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή	ΨΑΡΙ (ΠΕΡΚΑ) ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΜΑ- ΓΙΟΝΕΖΑ & ΠΑ- ΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΟΚΚΙ- ΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΜΑΚΑ- ΡΟΝΙΑ ΧΟΝΔΡΑ & ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ή	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ (ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΕΣΚΙΑ) ΠΑΤΑΤΕΣ, ΣΕΛΙΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΛΟΚΥ- ΘΑΚΙΑ ή	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ (ΜΠΟΥΤΙ) & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΜΠΡΙΤΖΟΛΑ ΜΟΣ- ΧΑΡΙΣΙΑ(ΚΟΝΤΡΑ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ & ΡΥΖΙ ΦΟΡΜΑΣ ή
		ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΡΟΚΦΟΡ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΛΕΜΟ- ΝΑΤΟ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ή	ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΟΦ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ή	ΑΡΝΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ή	ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή
		ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑ- ΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΜΠΡΙΤΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ (ΚΟΝΤΡΑ) ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΟΝΑΤΕΣ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ ή	ΨΑΡΙΑ (ΜΑΡΙΔΑ ή ΓΟΠΑ) ΤΗΓΑΝΗΤΑ & ΧΟΡΤΑ ή	ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ή	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ (ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧ. ΜΠΟΥ ΤΙ ΓΕΜΙΣΤΟ (ΝΤΟΜΑ- ΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ ,ΤΥΡΙ ΓΚΟΥΝΤΑ) & ΠΟΥΡΕ ή	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ (ΜΟΣ ΧΑΡΑΚΙ ΠΟΝΤΙΚΙ) ΑΥ ΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ ΛΑ- ΧΑΝΙΚΑ & ΡΥΖΙ ή	ΤΣΙΠΟΥΡΑ(ΣΧΑΡΑΣ) ΜΕ ΧΟΡΤΑ ή

		ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΑΛΛΑ- ΝΤΙΚΑ ή	ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΦΡΕΣΚΟ (ΜΟ- ΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ) ή	ΜΠΡΙΑΜ ή	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΩΓΚΡΑΤΕΝ ή	ΓΕΜΙΣΤΑ ή	ΜΟΥΣΑΚΑΣ(ΜΕΛΙΤΖ- ΑΝΕΣ-ΠΑΤΑΤΕΣ- ΚΙΜΑΣ ΦΡΕΣΚΟΣ – ΜΠΕΣΑΜΕΛ-ΤΥ ΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ή	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ή
		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΟΣΠΡΙΑ (ΦΑΚΕΣ)	ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ & ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ
	ΣΑΛΑΤΕΣ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ , ΤΥΡΟ- ΣΑΛΑΤΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (ΜΑΓΙΟΝΕΖ ΒΑΣΙΛΙΚΟ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟ- ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑ- ΧΑΝΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΑ- ΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΓΟΥΣΤΟΖΑ (ΣΕΛΙΝΟ- ΜΗΛΟ-ΚΑΡΥΔΙ-ΛΑΔΟ- ΛΕΜΟΝΟ,) ΚΑΠΡΕΖΕ (ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΟΡΤΑΔΕ- ΛΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ) ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙ- ΚΩΝ (ΝΤΟΜΑΤΑ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΠΡΟΚΟΛΟ) ΧΟΡΤΑ ΑΓΡΙΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ	ΚΑΙΣΑΡΑ (ΜΑΡΟΥΛΙ- ΚΡΟΥΤΟΝ-ΤΡΙΜ/ΝΟ ΑΥΓΟ , ΦΕΤΕΣ ΠΑΡΜ/ΝΑ ΑΝΗΘΟΣ)ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑ- ΧΑΝΟ ΜΕ ΣΩΣ ΑΠΟ ΛΑ- ΔΙ –ΛΕΜΟΝΙ-ΑΝΗΘΟ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΣΠΑΝΑΚΙ (ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΠΕΙΚΟΝ-ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟ- ΜΑΤΑ) ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥ- ΡΤΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ, ΡΩΣΙ ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑ
	ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ ή ΠΕΠΟ- ΝΙ ή ΓΕΡΜΑΣ	ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΡΑΒΑΝΙ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΓΛΥΚΟ ΠΑΣΤΑΚΙ
	ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΨΗΤΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΦΕΤΑ,ΚΕΦΑΛΟΓΡΑ- ΒΙΕΡΑ- ΡΟΚΦΟΡ	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟΒΟ- ΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ,ΕΔΑΜ,ΞΕΡΟ ΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ, ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ	ΚΑΣΕΡΙ , ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ- ΚΕΦΑΛΟ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΦΕΤΑ, ΚΑΣΕΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ - ΟΛΙΚΗΣ	ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ-ΕΛΙΟΥ	ΟΛΙΚΗΣ- ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ-ΟΛΙΚΗΣ	ΕΛΙΟΨΩΜΟ-ΟΛΙΚΗΣ	ΟΛΙΚΗΣ-ΕΛΙΟΨΩΜΟ	ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	
3ηΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΔΕΙΓΜΟ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΚΙΜΑ ΦΡΕΣΚΟ & ΜΠΕΣΑ- ΜΕΛ) ή	ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ (ΝΤΟΜΑΤΑ,ΠΙΠΕΡΙΑ, ΜΠΕΪΚΟΝ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή	ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΨΗΤΟΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ή	ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ή	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΦΩΛΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ή	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΤΥΜΠΑΛ ΜΕ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΜΥΖΗΘΡΑ ή	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ (ΦΙΛΕ- ΤΟ) ΜΕΞΙΚΑΝΑ & ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ή
		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΑΡΑΚΑ & ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΣΠΕΤΖΟΦΑΪ & ΡΥΖΙ ή	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟ- ΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑ- ΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ή	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ ή	ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΝΙΑΚ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ή

		ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ή	ΣΟΥΦΛΕ ή	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΤΟΝΟ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΕΝΝΕΣ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙ- ΚΩΝ ή	ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΛΑΖΑΝΙΑ & ΤΥΡΙΑ
		ΦΙΛΕΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑ- ΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ				ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	
ΣΑΛΑΤΕΣ		ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, (ΤΟΝΟΣ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΗΛΟΞΥΔΟ), ΧΟΡΤΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ) , ΜΑΡΟΥ ΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΔΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ, ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΑ- ΡΜΕΖΑΝΑ, ΜΑΥΡΟΜΑ- ΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ (ΛΑΧΑ- ΝΟ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΠΕΙ- ΚΟΝ-ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΡΕΒΥΘΙΑ (ΜΑΙΝ/ΝΟ, ΠΑΠΡΙΚΑ-ΑΤΖΟΥΓΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕ- ΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΚΙ , ΑΓΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ - ΔΙΑΣΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ, ΣΕΦ	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ-ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΜΕΛΙΤΖ/ΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑ- ΚΑΡΥΔΙ,ΠΑΤΑΤΟ/ΣΑΛΑΤΑ	ΑΓΓΟΥΡΙ – ΝΤΟΜΑΤΑ , Ρ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ- ΛΙΑΣΤΗ Ν ΜΑΤΑ, ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗΣ (Η ΓΙΟΝΕΖΑ-ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙ ΚΑΡΟΤΟ)
ΦΡΟΥΤΟ		ΑΜΥΓΔΑΛΛΩΤΑ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ- ΜΗΛΟ ΑΧΛΑΔΙ	ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΡΑΒΑΝΙ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ		ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΝΤΡΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΓΑΛΟΠΟΥ'ΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ		ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΦΕΤΑ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΦΕΤΑ,ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΔΑΜ, ΣΦΕΛΛΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟ ΣΦΕΛΙ	ΚΑΣΕΡΙ,ΦΕΤΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ

	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙ- ΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ 1		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ (ΑΥ- ΓΟΛΕΜΟΝΟ) Ή	ΓΑΥΡΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ή	ΠΕΡΚΑ (ΦΙΛΕΤΟ) ΨΗΤΗ ΜΕ ΠΑΤΑ- ΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑ- ΡΙΣΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑ- ΝΗΤΕΣ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙ- ΝΙΣΤΟ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟ- ΝΙΑ(ΧΟΝΤΡΑ) & ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ή	ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΟΚΚΙ- ΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΧΥΛΟ- ΠΙΤΕΣ ή	ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥ- ΛΑ ΜΕ ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή
		ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΚΑΡΤΟΤΣΟ(ΜΑΝΙ- ΤΑΡΙΑ, ΔΙΑΣΤΗ ΝΤΟ ΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΑ)	ΑΡΝΑΚΙ ΕΞΟΧΙΚΟ (ΜΠΟΥΤΙ) ΜΕ ΠΑ- ΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑ- ΤΕΣ ή	ΧΟΙΡΙΝΟ (ΨΑΧΝΟ) ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ΑΥΓΟ- ΛΕΜΟΝΟ ή	ΨΑΡΙ (ΓΑΛΕΟΣ) ΤΗΓΑ- ΝΗΤΟΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΑ- ΛΙΑ & ΧΟΡΤΑ ή	ΓΟΥΡΝΟΠΟΥΛΑ (ΣΠΑΛΑ) & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΨΗΤΟ (ΜΠΟΥΤΙ) ΦΟΥΡ- ΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑ- ΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ

		ή						ή
	ΚΑΓΙΑΝΑ (ΟΜΕΛΕ- ΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ή	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩ- ΡΙΑΤΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ & ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ή	ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ (ΜΟΣΧ ΑΡΙ) ΜΕ ΛΑΧΑΝΙ ΤΟΜΑΤΑΣ& ΠΑΤΑ ΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΜΟΥΣΑΚΑΣ (ΜΕΛΙ- ΤΖΑΝΕΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ, ΚΙΜΑΣ ΦΡΕΣΚΟΣ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ) ή	ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ή	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΒΕΝΕ ΤΣΙΑΝΑ ΜΕ ΜΑΝΙ ΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ή	
	ΛΑΧΑΝΟΝΤΟ- ΛΜΑΔΕΣ ή	ΤΥΡΟΠΙΤΑ	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ Α ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ ΜΕ ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ή	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ ή	ΦΑΣΟΛΑΔΑ (ΣΟΥΠΑ)	ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΛΑΖΑ- ΝΙΑ & ΤΥΡΙΑ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΝΤΟΜΑΤΕΣ & ΠΙ- ΠΕΡΙΕΣ	
	ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ		ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ				
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ (ΛΑΧΑ- ΝΟ-ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΠΕΙ- ΚΟΝ-ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΡΕΒΥΘΙΑ (ΜΑΙΝ/ΝΟ, ΠΑΠΡΙΚΑ-ΑΤΖΟΥΓΙΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕ- ΣΚΟ ΚΡΕΜ/ΚΙ , ΑΓΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ - ΔΙΑΣΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ, ΣΕΦ	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ-ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΜΕΛΙΤΖ/ΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑ- ΚΑΡΥΔΙ,ΠΑΤΑΤΟ/ΣΑΛΑΤΑ	ΑΓΓΟΥΡΙ – ΝΤΟΜΑΤΑ , Ρ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ- ΛΙΑΣΤΗ Ν ΜΑΤΑ, ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗΣ (Μ ΓΙΟΝΕΖΑ-ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙ ΚΑΡΟΤΟ)	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, (ΤΟΝΟ ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΗΛΟΞΥΔΟ ΧΟΡΤΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ) , ΜΑ ΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ, ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΑ- ΡΜΕΖΑΝΑ, ΜΑΥΡΟΜΑ ΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ Κ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	
ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΝΤΑΪΦΙ	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ- ΜΗΛΟ ΑΧΛΑΔΙ	ΜΗΛΟΠΙΤΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΒΕΡΥΚΚΟΚ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	

	ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ	ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΞΙΦΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕ-ΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΦΕΛΑ, ΦΕΤΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΑ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΔΑΜ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΑΣΕΡΙ, ΦΕΤΑ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ	ΦΕΤΑ, ΕΔΑΜ, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΛΕΥΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΟΛΙΚΗΣ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ

4ηΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΕΠΙΛΟΓΗ 2 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ή	ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ (ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ) ή	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ή	ΚΡΕΠΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ή	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ ή	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ή	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ (ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΠΛΕΥΡΑ) ή
		ΞΙΦΙΑΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΛΕΜΟΝΑΤΗ ΜΕ	ΣΠΕΤΖΟΦΑΪ (ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ-ΠΙΠΕΡΙΕΣ-ΦΡΕΣ	ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ	ΠΕΡΚΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

	ή	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ) & ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή	ή	ή	ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ή	ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥ ΡΝΟΥ ή
	ΣΚΟΡΔΟΜΑΚΑΡΟ- ΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ ή	ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	ΠΕΝΝΕΣ 4 ΤΥΡΙΑ ή	ΓΑΡΙΔΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΒΟΥΤΗΡΟ	ΜΠΟΥΡΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΤΥΡΙΑ& ΚΡΕΜΑ ή	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΒΙΛΙΑΚΑ(ΖΑΜΠΟΝ ΜΠΕΪΚΟΝ – ΣΑΤΑ) ή
	ΧΟΡΤΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ		ΜΠΡΙΑΜ		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ		ΜΠΑΜΙΕΣ
ΣΑΛΑΤΕΣ	ΣΠΑΝΑΚΙ (ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΠΕΙΚΟΝ-ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟ- ΜΑΤΑ) ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥ- ΡΤΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ	ΓΟΥΣΤΟΖΑ (ΣΕΛΙΝΟ- ΜΗΛΟ-ΚΑΡΥΔΙ-ΛΑΔΟ- ΛΕΜΟΝΟ,) ΚΑΠΡΕΖΕ (ΝΤΟΜΑΤΑ-ΜΟΡΤΑΔΕ- ΛΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ) ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙ- ΚΩΝ (ΝΤΟΜΑΤΑ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΜΠΡΟΚΟΛΟ) ΧΟΡΤΑ ΑΓΡΙΑ (ΡΑΔΙΚΙΑ)	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ, ΡΩ ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (ΜΑΓΙΟΝ ΒΑΣΙΛΙΚΟ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΝΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΣΑ ΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΖΑΤΖΙΚΙ, ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ , ΤΥΡΟ- ΣΑΛΑΤΑ	ΚΑΙΣΑΡΑ (ΜΑΡΟΥΛΙ- ΚΡΟΥΤΟΝ-ΤΡΙΜ/ΝΟ ΑΥΓΟ , ΦΕΤΕΣ ΠΑΡΜ/Μ ΑΝΗΘΟΣ)ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑ ΧΑΝΟ ΜΕ ΣΩΣ ΑΠΟ Λ ΔΙ –ΛΕΜΟΝΙ-ΑΝΗΘΟ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
ΦΡΟΥΤΟ	ΚΑΡΠΟΥΖΙ ή ΠΕ- ΠΟΝΙ ή ΓΕΡΜΑΣ	ΚΩΚΑΚΙΑ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥ- ΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΠΑΣΤΑΚΙ

	ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΦΑΚΕΣ	ΡΕΒΙΘΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΕΛΙΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΧΑΝΤΡΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΦΕΤΑ,ΚΕΦ/ΓΡΑ- ΒΙΕΡΑ- ΡΟΚΦΟΡ	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟ- ΒΟΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕΡΟΣΦΕΛΙ	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΦΕΤΑ, EDAM	ΚΑΣΕΡΙ , ΜΕΤΣΟ- ΒΟΝΕ, ΣΦΕΛΑ	ΦΕΤΑ, EDAM, ΞΕ- ΡΟΣΦΕΛΙ	ΦΕΤΑ, ΚΑΣΕΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙ- ΚΗΣ, ΛΕΥΚΟ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ ΨΩΜΟ

1 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ		ΡΙΖΟΤΟ ΜΥΡΩΔΑΤΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ	ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ	ΡΥΖΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
		ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΡΙΓΑΝΑΤΕΣ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΠΑΤΑΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
		ΦΑΡΦΑΛΕ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΡΑΚΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΚΑΡΟΤΑΚΙ ΚΥΒΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΛΑΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	

	ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ							
	ΔΙΑΙΤΗΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΦΑΚΕΣ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΨΗΤΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ ΛΑΔΙ	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

2 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ		ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΠΟΥΡΕ ΑΠΟ ΚΑΡΟΤΟ	ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΩΤΕ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ
		ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ	ΚΟΧΥΛΑΚΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΠΑΤΑΤΑ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ	ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
		ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΑ ΠΟΥΡΕ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΚΑΡΟΤΟ ΒΑΒΥ	ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΛΕΥΚΗ ΜΕ	ΦΑΚΕΣ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΠΑΜΑ	ΒΙΔΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ	ΜΠΡΙΑΜ	

ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ		ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟ					
ΔΙΑΙΤΗΣ	ΨΑΡΙ ΓΑΥΡΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΨΗΤΗ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΡΙΓΑΝΑΤΗ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΟΥΠΑ

3 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ		ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΒΡΑΣΤΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΟ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ	ΑΡΑΚΑΣ ΓΙΑΧΝΗ	ΦΙΟΓΚΑΚΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΠΑΤΑΤΑ ΠΩΣΕ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
		ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	ΡΥΖΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ	ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
		ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΑ ΒΡΑΣΤΗ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΡΑΓΟΥ	ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΑΡΟΤΟ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ ΛΑΔΙ	ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟΥ
ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΜΕ ΒΑΚΑΛΛΟ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΟΥΡΛΟΥ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ	ΧΤΑΠΟΔΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	

	ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ				ΒΑΣΙΛΙΚΟ			
	ΔΙΑΙΤΗΣ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΙΤΑΛΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

4 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	ΑΡΑΚΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	ΦΑΡΦΑΛΕ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ
		ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ ΡΙΖΟΤΟ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	ΚΑΡΟΤΑΚΙ ΚΥΒΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΠΑΤΑΤΑ ΒΡΑΣΤΗ ΜΕ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΙΓΑΝΑΤΕΣ
		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΠΟΥΡΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΙΓΑΝΑΤΕΣ	ΣΤΡΙΦΤΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΤΥΡΙ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΒΡΑΣΤΟ
	ΕΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ	ΠΕΡΚΑ ΨΗΤΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΣΟΥΠΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
	ΔΙΑΙΤΗΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ	ΦΙΛΕΤΟ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ	ΡΕΒΙΘΙΑ	ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ	ΤΣΙΠΟΥΡΑ	ΦΑΣΟΛΙΑ

ΑΔΑ: 7ΝΞΡ469Β7Δ-ΙΩΑ

		ΚΟΝΤΡΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ	ΣΧΑΡΑΣ	ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΧΑΡΑΣ	ΧΑΝΤΡΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ

1 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ		ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΑΚΑΡΟΝΟ- ΣΑΛΑΤΑ	ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΩΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ	ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΜΕ ΑΝΙΘΟ
		ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	ΚΑΠΡΕΖΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΙΑΠΩΝΙΚΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
		ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΚΑΠΡΕΖΕ	ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
		ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	ΡΕΒΙΘΟΣΑΛΑΤΑ	ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ-	ΤΑΜΠΟΥΛΕ

		ΡΟΚΦΟΡ		ΝΙΣΟΥΑΖ	ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ		ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ- ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ	

2 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ		ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΜΑΡΟΥΛΙ- ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ- ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ	ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ
		ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΣΛΟΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ	ΠΡΑΣΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ
		ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΓΟΥΟΛΝΤΟΡΦ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ	ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΖΑΡΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ

				ΚΑΙ ΜΗΛΟΞΥΔΟ	ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ			
	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΟ	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΙΔΕΣ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΦΑΣΟΛΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΧΥΛΙΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΥΓΟ	

3 ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ

	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΗΛΟΞΥΔΟ	ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
	ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΩΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ	ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ
	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗΣ	ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΝΑΥΤΗ
	ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΑΣΠΡΟ	ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΡΟΚΑ-ΜΑΡΟΥΛΙ- ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

--	--	--	--	--	--	--	--	--

4 ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΛΟΓΕΣ	ΜΑΡΟΥΛΙ- ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ- ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ	ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΜΕ ΑΝΙΘΟ	ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΧΥΛΙΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

		ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΣΛΟΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΙΔΑ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΑ	ΜΕΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝ	ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ	ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΚΦΟΡ
		ΣΑΛΑΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΗ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΧΩΡΙΣ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΑΞΙΜΑΔΙ	ΛΑΧΑΝΟ -ΚΑΡΟΤΟ	ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗΣ
		ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΣ -ΚΟΥΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	ΣΑΛΑΤΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**ΠΙΝΑΚΑΣ Ι****ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΙΜΗΜΑ ΔΙΚΑΙΟΥΧΩΝ ΔΩΡΕΑΝ ΣΙΤΙΣΗΣ**

ΤΙΤΛΟΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ : << ΥΠ'ΑΡΙΘΜ. 3/2014 ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΚΑΤΑ ΤΑ ΑΚΑΔΗΜΑΙΚΑ ΕΤΗ 2014-2015 ΚΑΙ 2015-2016			
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ		
ΕΙΔΟΣ	ΠΡΟΣΦ/ΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13 %	ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ
ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ	1,80€	0,23€	2,03€

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΤΙΜΗΜΑ ΑΝΑ ΓΕΥΜΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥΣ ΔΩΡΕΑΝ ΣΙΤΙΣΗΣ
ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ

ΤΙΤΛΟΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ : << ΥΠ'ΑΡΙΘΜ. 3/2014 ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΚΑΤΑ ΤΑ ΑΚΑΔΗΜΑΙΚΑ ΕΤΗ 2014-2015 ΚΑΙ 2015-2016			
ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΕ		
ΕΙΔΟΣ	ΠΡΟΣΦ/ΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13 %	ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ
ΠΡΩΙΝΟ	0,53€	0,069€	0,60€
ΓΕΥΜΑ	2,21€	0,29€	2,50€
ΔΕΙΠΝΟ	2,21€	0,29€	2,50€