

Αρ. Συμβ.: 434Αρ. Πρωτ.: 7047

ΣΥΜΒΑΣΗ

«Σίτιση των φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας» σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα.

Χρόνος κατάρτισης της σύμβασης: **12-12-2017**.

Τόπος κατάρτισης της σύμβασης: Τα γραφεία του ΤΕΙ Θεσσαλίας.

ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Α] Το Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας που εδρεύει στην Περιφερειακή οδό Τρικάλων 41110 Λάρισα, με Α.Φ.Μ. 090136366, Β' ΔΟΥ Λάρισας, που εκπροσωπείται νόμιμα από τον κ. **ΞΕΝΟΦΩΝΤΑ ΣΠΗΛΙΩΤΗ**, Πρύτανη του ΤΕΙ Θεσσαλίας και

Β] Ο **ΔΙΔΑΣΚΑΛΟΥ ΗΛΙΑΣ** με αριθμό ταυτότητας **ΑΕ 656883** ως εκπρόσωπος της εταιρίας με την επωνυμία **«ΤΟΠ ΚΡΑΦΤ ΑΕ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ»** με διακριτικό τίτλο **«ΤΟΠ ΚΡΑΦΤ ΑΕ»** με διεύθυνση ΡΗΓΑ ΦΕΡΑΙΟΥ 22, Τ.Κ. 55134 ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, με Α.Φ.Μ. 094296120 ΔΟΥ ΦΑΕ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ, αφού ήρθαν στα γραφεία του ΤΕΙ συμφώνησαν και δέχτηκαν τα παρακάτω:

Ο δεύτερος από τους συμβαλλόμενους που αναδείχτηκε τελευταίος μειοδότης στον ανοικτό διεθνή ηλεκτρονικό διαγωνισμό που έγινε στις, **25-8-2017** για την σίτιση των φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας, σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα αποτέλεσε το οποίο εγκρίθηκε με το υπ' αριθμ. **166/30-10-2017** πρακτικό της Συγκλήτου του ΤΕΙ, αναλαμβάνει την σίτιση των φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα με τους παρακάτω όρους:

1. Αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου που θα αναλάβει τη σίτιση των φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα του, για παροχή πρωινού, γεύματος και δείπνου ανά ημέρα, για όλες τις ημέρες της εβδομάδας, συνολικής αξίας για κάθε φοιτητή, ίσης με το ποσό που χορηγείται από το Ελληνικό Δημόσιο για την ημερήσια σίτισή του, που σήμερα ανέρχεται στο ποσό των 1,80 Ευρώ, συν τον αναλογούντα Φ.Π.Α. (24%).
2. Οι φοιτητές του ΤΕΙ Θεσσαλίας στη Λάρισα και στην Καρδίτσα θα σιτίζονται στα ιδιόκτητα εστιατόρια του ΤΕΙ Θεσσαλίας για τα οποία ο ανάδοχος δεν θα καταβάλλει ενοίκιο. Οι φοιτητές στα Τρίκαλα θα σιτίζονται σε χώρο (η θέση του οποίου θα εγκρίνεται από τη Σύγκλητο του ΤΕΙ) που είναι υποχρεωμένος να διαθέτει ή να μισθώσει και να εξοπλίσει ο ανάδοχος με δικές του δαπάνες. Η παραχώρηση των χώρων εγκατάστασης του εστιατορίου του ΤΕΙ Θεσσαλίας (και του υπάρχοντος εξοπλισμού), στη Λάρισα και την Καρδίτσα στα οποία θα παρέχεται η σίτιση και θα παρασκευάζονται τα φαγητά, θα γίνει χωρίς αντάλλαγμα για την εκμετάλλευσή του από τον ανάδοχο που θα αναδειχθεί και θα έχει αποκλειστικό σκοπό την πλήρη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση των φοιτητών και του προσωπικού του ΤΕΙ Θεσσαλίας με την εξασφάλιση της σίτισης, μέσα σε περιβάλλον υγιεινό, καθαρό και ευπρεπές.
3. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικές του δαπάνες να προμηθευτεί τα απαραίτητα σκεύη για την απρόσκοπτη λειτουργία των εστιατορίων, δηλαδή πιάτα πορσελάνης, μπουκάλες, ποτήρια γυάλινα, μαχαιροπήρουνα ανοξείδωτα, δίσκους, συμπληρωματικά μαγειρικά σκεύη, τραπέζια, καρέκλες, εργαλεία, αλατιέρες, πιπεριέρες, κ.λπ., σε αριθμό που να επαρκεί για την άνετη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων ατόμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας.

Όλα τα πιο πάνω σκεύη που θα αγοράσει ο ανάδοχος πρέπει να έχουν την απόλυτη έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ. Η επιτροπή σίτισης μπορεί να απαγορεύει τη χρήση σκευών κ.λπ. που θα κρίνει αιτιολογημένα ακατάλληλα.

4. Η οργάνωση των εστιατορίων (Λάρισας, Καρδίτσας και Τρικάλων), η προμήθεια των επιπλέον σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή πρέπει να είναι σύγχρονη με δυναμικότητα εξυπηρέτησης 4.000 ατόμων περίπου μέσα σε τρεις (3) ώρες. Η αρμοδιότητα και οι δαπάνες που απαιτούνται για την προμήθεια, την συντήρηση και την καλή λειτουργία όλου του υλικοτεχνικού εξοπλισμού των εστιατορίων ανήκει στον ανάδοχο για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης, πάντοτε δε υπό την εποπτεία και έγκριση του ΤΕΙ Θεσσαλίας.
5. Η σύμβαση διαρκεί από **1/1/2018** ή από την υπογραφή της σύμβασης έως και **31/12/2020**.

Μετά τη λήξη της σύμβασής του με το ΤΕΙ Θεσσαλίας, ο ανάδοχος δικαιούται να πάρει τα σκεύη και τις συσκευές που χρησιμοποίησε και αγόρασε με δικά του έξοδα, εκτός αν τα παραχωρήσει στο ΤΕΙ Θεσσαλίας. Μέσα σε δέκα (10) ημέρες μετά τη λήξη της μίσθωσης ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδώσει τους χώρους του εστιατορίου με τις εγκαταστάσεις σε άριστη κατάσταση με σχετικό πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής. Η σύμβαση λύεται πριν από τον κανονικό χρόνο, στις περιπτώσεις θανάτου του αναδόχου ή νομικής ανικανότητάς του (χωρίς να αναγνωρίζεται δικαίωμα υπέρ του αναδόχου ή των κληρονόμων του), ή λόγω καταγγελίας της σύμβασης. Εάν λυθεί μονομερώς η σύμβαση από μέρους του ΤΕΙ Θεσσαλίας κάθε δικαίωμα που έχει συσταθεί από τον ανάδοχο υπέρ τρίτου θεωρείται ότι δεν υπάρχει ως προς το ΤΕΙ Θεσσαλίας.

6. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση της σίτισης των φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα που δικαιούνται δωρεάν σίτιση σύμφωνα με τα σημερινά δεδομένα (κριτήρια για την χορήγηση κάρτας δωρεάν σίτισης σε φοιτητές, ύψος προϋπολογισμού για τη σίτιση και ποσό που χορηγείται από το Ελληνικό Δημόσιο για την ημερήσια σίτιση του κάθε φοιτητή) ο αριθμός των δικαιούμενων δωρεάν σίτιση φοιτητών ανέρχεται στις τρεις χιλιάδες (3.000) περίπου. Σημειώνεται ότι κατά την διάρκεια των τελευταίων ετών, ο αριθμός των φοιτητών που έκανε αίτηση και απέκτησε κάρτα δωρεάν σίτισης κυμάνθηκε από χιλίους πεντακοσίους (1.500) έως τρεις χιλιάδες (3.600) περίπου, στους πρώτους μήνες και στο τέλος του ακαδημαϊκού έτους αντίστοιχα. Το ΤΕΙ Θεσσαλίας δε φέρει καμία ευθύνη και δεν αναγνωρίζει ουδεμία οφειλή προς τον ανάδοχο αν ο αριθμός των φοιτητών που θα αποκτήσουν κάρτα δωρεάν σίτισης είναι μικρότερος του παραπάνω ενδεικτικού αριθμού του προϋπολογισμού του έργου και πέραν του ορίου που ορίζει το άρθρο 21 περίπτ. α του Π.Δ. 394/96.
7. Το ΤΕΙ Θεσσαλίας αναλαμβάνει την υποχρέωση να καλύπτει ημερησίως τη δαπάνη σίτισης των φοιτητών, σε αριθμό που αντιστοιχεί στο συνολικό αριθμό των φοιτητών που δικαιούνται δωρεάν διατροφή, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία και τις αποφάσεις της Συγκλήτου του ΤΕΙ. Ο αριθμός των σιτιζομένων φοιτητών θα προσδιορίζεται για κάθε μήνα από το άθροισμα των καρτών δικαιουμένων δωρεάν σίτισης που ισχύει για κάθε ημέρα του μήνα. Η σίτιση θα διεξάγεται κατά τις ημέρες των μαθημάτων, όσο και κατά τα Σαββατοκύριακα, αργίες κ.λπ. Ο ανάδοχος δεν έχει υποχρέωση σίτισης μόνο κατά τις διακοπές Χριστουγέννων, Πάσχα και Καλοκαιριού, όπως αυτές ορίζονται.

8. Η ημερήσια σίτιση των φοιτητών θα γίνεται στην ενιαία τιμή που προσδιορίζεται από τις κάθε φορά ισχύουσες αποφάσεις των αρμοδίων οργάνων, με την επίδειξη της ειδικής ταυτότητας με την οποία θα εφοδιάζεται ο φοιτητής από το Τμήμα Φοιτητικής Μέριμνας του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Σε περίπτωση που θα αυξηθεί η αξία του ημερήσιου σιτηρεσίου, θα αυξηθεί ανάλογα η αμοιβή για κάθε σιτιζόμενο και δικαιούμενο δωρεάν σίτιση και θα καταβάλλεται στον ανάδοχο μόνο εφόσον βελτιωθεί ανάλογα και το μενού, λαμβανομένου υπόψη και του ποσοστού αύξησης του πληθωρισμού. Το πρόγραμμα της βελτίωσης ή μη με την ποσοτική ή και ποιοτική βελτίωση των γευμάτων θα υποβληθεί από τον ανάδοχο για έγκριση στη Σύγκλητο του ΤΕΙ.
9. Το ακριβές πρόγραμμα σίτισης (κατά τη χειμερινή ή θερινή περίοδο), καταρτίζεται από την Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου που ορίζεται κάθε ακαδημαϊκό έτος από τον Πρόεδρο του Ιδρύματος, όπως προβλέπεται από την ΚΥΑ των Υπουργών Οικονομικών και Π.&Δ.Β.Μ. (Φ5/68535/Β3 - ΦΕΚ1965/18-6-2012/τΒ'). Επιπρόσθετα ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει ειδικό μενού σε φοιτητές που για λόγους υγείας (ή άλλους) επιβάλλεται ειδικό διαιτολόγιο.
10. Απαγορεύεται ρητά κάθε υπεκμίσθωση του εστιατορίου ολική ή μερική ή παραχώρηση με οποιονδήποτε τρόπο ή εκχώρηση σε τρίτο μέρος ή του συνόλου των δικαιωμάτων του αναδόχου από τη συνομολογηθείσα σύμβαση, έστω και χωρίς αντάλλαγμα, με την ποινή της έκπτωσης. Η περίπτωση σύστασης νέου ή αλλαγής του Ν.Π. από τον ανάδοχο επιτρέπεται μόνο μετά από προηγούμενη έγγραφη ειδοποίηση και σχετική έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας και εφόσον το Ν.Π. υπό τη νέα του μορφή αποδέχεται την εις ολόκληρο και αλληλέγγυα ευθύνη του και έχει τα ίδια τουλάχιστον προσόντα και επαγγελματικούς τίτλους με τον ανάδοχο.
11. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσέλθει μέσα σε δέκα (10) μέρες από την ανακοίνωση σ' αυτόν της κατακύρωσης του διαγωνισμού, για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης προσκομίζοντας εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης, Ελληνικής Τράπεζας με χρονική διάρκεια ισχύος μέχρι 28/2/2021.

Η σύμβαση συντάσσεται σε τρία (3) αντίτυπα τα οποία υπογράφονται στο τέλος, μονογράφονται και σφραγίζονται σε κάθε σελίδα .

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν εμφανισθεί για την υπογραφή της σύμβασης στην παραπάνω προθεσμία ή δεν προσκομίσει την εγγυητική επιστολή, η εγγύηση συμμετοχής του καταπίπτει υπέρ του ταμείου του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Ακολούθως το ΤΕΙ Θεσσαλίας θα καλεί έναν-έναν τους επόμενους αναδόχους από αυτούς που συμμετείχαν στον διαγωνισμό με βάση την σειρά που κατέλαβαν στην τελική αξιολόγηση του διαγωνισμού.

12. Για το σερβίρισμα θα χρησιμοποιηθούν δίσκοι με πιάτα, τους οποίους θα παίρνουν οι ίδιοι οι φοιτητές, αφού οι δικαιούχοι σίτισης περάσουν πρώτα από τον έλεγχο επιδεικνύοντας την κάρτα σίτισης ή τη φοιτητική ταυτότητα, οι οποίες θα ελέγχονται και θα καταχωρούνται στον ηλεκτρονικό υπολογιστή. Για τον παραπάνω σκοπό ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει ηλεκτρονικό υπολογιστή στο εστιατόριο.
13. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, ευθυνόμενος για την ποιότητά τους. Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζομένων φαγητών και των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητά τους, θα είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται από τις Αγορανομικές διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά. Το συσσίτιο παρέχεται και για τις επτά (7) ημέρες της εβδομάδας και θα αρχίσει μετά την υπογραφή της σύμβασης, και πάντως όχι πριν από

την ημερομηνία ενάρξεως της σίτισης που ορίζεται με αποφάσεις του Υπουργού Παιδείας & Θρησκευμάτων και των Αρχών του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Οι ώρες λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι από τις 7:00 πμ έως τις 9:00 πμ για πρωινό, από τις 12:00 το μεσημέρι μέχρι τις 15:30 για μεσημεριανό και από τις 18:00 μέχρι τις 21:00 για βραδινό. Οι ώρες αυτές μπορούν να τροποποιούνται με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ, εάν διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι σιτιζόμενοι φοιτητές. Το γεύμα και το δείπνο θα αποτελούνται από διαφορετικό φαγητό. Τυχόν αλλαγές από τον ανάδοχο στον πίνακα εδεσματολογίου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ, με την προϋπόθεση ότι το νέο εδεσματολόγιο θα είναι ισάξιο.

14. Οι φοιτητές θα παραλαμβάνουν από το προσωπικό του αναδόχου τα εδέσματα, σε γραμμή εξυπηρέτησης (self service) του εστιατορίου, μέσα σε δίσκους με χαρτοπετσέτα. Ο ανάδοχος θα έχει τη φροντίδα για τον καθαρισμό των τραπεζιών που χρησιμοποιήθηκαν. Η εργασία αυτή πρέπει να γίνεται από ιδιαίτερο προσωπικό αμέσως μετά το τέλος της σίτισης κάθε φοιτητή για να βρίσκουν πάντοτε θέσεις διαθέσιμες και καθαρές οι νεοεισερχόμενοι. Ο ανάδοχος θα διαθέτει επί πλέον ψωμί (καθώς επίσης να διαθέτει σε κεντρικό σημείο, λάδι, φρέσκα λεμόνια, χυμό λεμονιού, ξύδι, μουστάρδα, κέτσαπ). Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να δεχθεί ανεπιφύλακτα το πιο πάνω σύστημα λειτουργίας των εστιατορίων και να είναι έτοιμος για την έναρξη λειτουργίας των εστιατορίων αμέσως με την έναρξη του ακαδημαϊκού έτους.
15. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να τηρεί επακριβώς το πρόγραμμα σίτισης των 4 εβδομάδων σύμφωνα με την προσφορά του. Έκτακτες περιπτώσεις (ανωτέρα βία) παρέκκλισης από τον πίνακα εδεσματολογίου πρέπει να έχουν την έγκριση της Επιτροπής Σίτισης και να γραφεί αυτό στον κατάλογο του εστιατορίου.
16. Η παρασκευή των ημερησίων γευμάτων θα γίνεται αυθημερόν στους χώρους του εστιατορίου του ΤΕΙ Θεσσαλίας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκαταψύξεως (cook and freeze). Δεν επιτρέπεται στον ανάδοχο να παρασκευάζει στις εγκαταστάσεις του ΤΕΙ Θεσσαλίας φαγητά τα οποία διαθέτει για άλλες δραστηριότητές του, πλην της σίτισης των φοιτητών του και του προσωπικού του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Επίσης, τα φαγητά θα πρέπει να είναι πάντοτε ζεστά και το σερβίρισμά τους να είναι σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και καθαριότητας. Τα μαγειρεμένα φαγητά, που δεν καταναλώθηκαν κατά τη διάρκεια του γεύματος (το μεσημέρι), μπορούν να διατεθούν στο δείπνο (το βράδυ) της ίδιας ημέρας. Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζομένων φαγητών και η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητα, θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική και ποσοτική σύνθεση των μερίδων. Ο ανάδοχος του εστιατορίου μπορεί να προσφέρει αναψυκτικά και εμφιαλωμένα νερά στους φοιτητές ύστερα από έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ και σε τιμές που θα καθοριστούν από τα συμβαλλόμενα μέρη. Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί μία μόνιμη διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου.

- 17.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί το εστιατόριο και τις εγκαταστάσεις του αποκλειστικά για τη σίτιση των φοιτητών και άλλων προσώπων που έχουν την έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ, καθώς και για γιορτές, γεύματα και τελετές που θα πραγματοποιούνται ύστερα από απόφαση της Συνέλευσης του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Χορευτικές ή ψυχαγωγικές συγκεντρώσεις φοιτητικών ή άλλων εν γένει Συλλόγων επιτρέπονται μετά από έγκριση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας, κατόπιν υποβολής σχετικού αιτήματος. Για κάθε άλλη δραστηριότητα παρασκευής και διάθεσης γευμάτων για τρίτους ο ανάδοχος υποχρεούται να ζητήσει άδεια από το ΤΕΙ Θεσσαλίας και να καταβάλει στο ΤΕΙ το 20% των ακαθάριστων εσόδων.
- 18.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να αναρτήσει στα εστιατόρια της Λάρισας, της Καρδίτσας και των Τρικάλων πινακίδα στην οποία θα αναγράφεται με κεφαλαία γράμματα «Φοιτητικό Εστιατόριο ΤΕΙ Θεσσαλίας - Λάρισα», «Φοιτητικό Εστιατόριο ΤΕΙ Θεσσαλίας-Καρδίτσα» και «Φοιτητικό Εστιατόριο ΤΕΙ Θεσσαλίας-Τρίκαλα» αντίστοιχα. Επίσης, επί των θυρών και μέσα στο εστιατόριο θα αναγράφεται ευκρινώς σε μεταλλικές πινακίδες ότι «Σιτίζονται μόνο φοιτητές του ΤΕΙ Θεσσαλίας μετά από επίδειξη σχετικής ταυτότητας». Αν διαπιστωθεί ότι ο ανάδοχος σιτίζει άλλο άτομο που δεν είναι φοιτητής του ΤΕΙ Θεσσαλίας ή δεν ανήκει στο προσωπικό του ΤΕΙ Θεσσαλίας ή δεν είναι επισκέπτης ή σύνεδρος του ΤΕΙ Θεσσαλίας, υποχρεούται στην καταβολή ποινικής ρήτρας μέχρι τριακοσίων (€300,00) ευρώ για κάθε παράβαση, επιβαλλομένης με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ.
- 19.** Η εποπτεία της λειτουργίας του εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγουμένων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιαστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από επιτροπή που ορίζεται από τη Σύγκλητο, σε ημερομηνίες που θα καθορίζει η Διοίκηση του ΤΕΙ Θεσσαλίας ή η επιτροπή. Ανεξάρτητος έλεγχος διενεργείται και από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (ΕΦΕΤ, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης κ.λπ.). Η επιτροπή ελέγχου αποτελείται από υπαλλήλους του Τμήματος Φοιτητικής Μέριμνας, μέλη Ε.Π. και από φοιτητές του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Η συγκρότηση της επιτροπής αυτής γίνεται με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ. Η τυχόν μη συμμετοχή των φοιτητών στην εν λόγω επιτροπή δεν παρακωλύει το έργο της. Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα τα υποβάλουν στη Σύγκλητο του ΤΕΙ Θεσσαλίας προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων. Η δειγματοληψία για την άσκηση χημικού ή άλλου ελέγχου των χρησιμοποιούμενων υλικών και των παρασκευασμάτων, η διαδικασία της χημικής ανάλυσης κ.λπ. ρυθμίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν. Ο Κτηνίατρος, μέλος Ε.Π. του ΤΕΙ που συμμετέχει στην επιτροπή κάνει πλήρη ασιατρικό έλεγχο στα εστιατόρια και έχει όλα τα δικαιώματα που προβλέπονται από τις διατάξεις για τα δικαιώματα και καθήκοντα αστυϊατρων του υγειονομικού κώδικα. Ο έλεγχος αυτός πρέπει να γίνεται σε τακτά διαστήματα.
- 20.** Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και φιαλών υγραερίου για τη λειτουργία σχετικών συσκευών.
- 21.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

- 22.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων φοιτητών. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του (ιδιώτες ή φοιτητές), σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Το ΤΕΙ Θεσσαλίας ουδεμία ευθύνη φέρει για τις συνέπειες της μη ασφάλισης αυτών. Το προσωπικό προσλαμβάνεται από τον ανάδοχο, αφού προηγουμένως διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας κ.λπ.) που θα καταθέσουν στον ανάδοχο και θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των Υπηρεσιών Υγιεινής της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης και των μελών των επιτροπών ελέγχου του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Η Σύγκλητος του ΤΕΙ Θεσσαλίας, κατόπιν εισήγησης της αρμόδιας επιτροπής και των αρμοδίων υπηρεσιακών παραγόντων, μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει και άλλους υπαλλήλους, αν κρίνει ότι οι ήδη υπηρετούντες δεν επαρκούν για την εξυπηρέτηση των φοιτητών. Επίσης, η Σύγκλητος του ΤΕΙ, μετά από εισήγηση των παραπάνω αρμοδίων οργάνων και με ειδικά αιτιολογημένη απόφασή του, μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να απολύσει υπάλληλο του εστιατορίου για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστης συμπεριφοράς ή έλλειψης καθαριότητας. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από το ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- 23.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να αρχίσει, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, τη σίτιση των φοιτητών εντός προθεσμίας που θα ορισθεί με την ανακοίνωση της κατακύρωσης. Σε περίπτωση που δε συμμορφωθεί με τον παραπάνω όρο, ο ανάδοχος υποχρεούται χωρίς άλλη διατύπωση στην καταβολή ποινικής ρήτρας μέχρι τριών χιλιάδων (3.000,00) Ευρώ, καθοριζόμενης από τη Σύγκλητο για κάθε ημέρα, από την 1^η μέχρι την 20^η ημέρα καθυστέρησης. Μετά το εικοσαήμερο κηρύσσεται έκπτωτος με τη διαδικασία και τις συνέπειες του Ν.4412/16.
- 24.** Απαγορεύεται αυστηρά η εξαργύρωση της κάρτας σίτισης (η παροχή χρημάτων αντί γευμάτων).
- 25.** Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οποιαδήποτε αιτία τη λειτουργία του εστιατορίου. Σε περίπτωση διακοπής κηρύσσεται έκπτωτος, η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ του ΤΕΙ Θεσσαλίας και η Σύγκλητος αποφασίζει την επανάληψη του διαγωνισμού κατά τη διαδικασία του Π.Δ. 118/2007 (άρθρο 34) και Π.Δ.60/2007 και του Ν.4412/16. Στην περίπτωση αυτή επιβάλλονται αθροιστικά ή διαζευκτικά όλες οι κυρώσεις που προβλέπει η παράγραφος 5 του άρθρου 34 του Κανονισμού Προμηθειών. Επιτρέπεται η διακοπή της λειτουργίας των εστιατορίων για εξαιρετικούς λόγους μόνο μετά από απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ, χωρίς ο ανάδοχος να έχει δικαίωμα αποζημίωσης εκ μέρους του ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- 26.** Σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της Σύμβασης για την οποία δεν προβλέπεται από τις προηγούμενες παραγράφους η επιβολή ποινικής ρήτρας, ο ανάδοχος υποχρεούται, χωρίς άλλη διατύπωση, στην καταβολή ποινικής ρήτρας μέχρι πέντε χιλιάδων (5.000,00) Ευρώ για κάθε όρο, που επιβάλλεται με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Σε περίπτωση υποτροπής, η παραπάνω ποινική ρήτρα ορίζεται μέχρι δέκα χιλιάδων Ευρώ (10.000,00) για κάθε παράβαση και επιβάλλεται με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας μετά από προηγούμενη κλίση του, σε απολογία. Η Σύγκλητος του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε περίπτωση υποτροπής μπορεί να λύσει τη σύμβαση και να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο από τα δικαιώματα του Συμβολαίου. Η άρνηση του επιχειρηματία να συμμορφωθεί σε οποιοδήποτε όρο της σύμβασης ή σε απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας μετά από εισήγηση της Επιτροπής Σίτισης και για την επίλυση κάθε διαφοράς, που προκύπτει από την εφαρμογή της σύμβασης ή

αμφισβήτησης, αρμόδια δικαστήρια θα είναι τα δικαστήρια της Λάρισας (εκτός εάν η διαφορά υπάγεται στα Ανώτατα Δικαστήρια του Κράτους) που θα δικάζουν κατά την ισχύουσα νομοθεσία και θα διατάξει την πληρωμή της ποινικής ρήτηρας που έχει επιβληθεί και την έκπτωση του αναδόχου από τα δικαιώματα που απορρέουν από την σύμβαση. Το ποσό που οφείλει να καταβάλει ο ανάδοχος για ποινική ρήτρα σύμφωνα με τα ανωτέρω κατατίθεται στην Τράπεζα της Ελλάδος και η σχετική απόδειξη προσκομίζεται στο ΤΕΙ Θεσσαλίας εντός δέκα (10) εργάσιμων ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής απόφασης της Συγκλήτου, διαφορετικά παρακρατείται από το ένταλμα πληρωμής του. Σε περίπτωση που η παρακράτηση δεν καταστεί εφικτή, παρακρατείται το ποσό αυτό ή το ποσό που δεν καθίσταται δυνατό να παρακρατηθεί από την εγγύηση καλής εκτέλεσης, η οποία όμως πρέπει να συμπληρωθεί με νέα εγγυητική επιστολή τράπεζας από τον ανάδοχο μέσα σε δέκα (10) εργάσιμες ημέρες.

Η Σύγκλητος του ΤΕΙ Θεσσαλίας, εκτός από τις παραπάνω κυρώσεις, μπορεί να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο εάν παραβεί ουσιώδεις όρους της Σύμβασης. Μεταξύ των ουσιωδών όρων περιλαμβάνονται και οι αναφερόμενοι στην καλή λειτουργία του εστιατορίου, στην παροχή μερίδων σε ποιότητα και ποσότητα που προβλέπει η σύμβαση και σύμφωνα με τις αγορανομικές/υγειονομικές διατάξεις και τα αποτελέσματα των ελέγχων των αρμοδίων Υπηρεσιών (Αγορανομία - Υγειονομικό κ.λπ.).

27. Εάν ο ανάδοχος κηρυχθεί έκπτωτος για οποιαδήποτε αιτία σύμφωνα με τους όρους του παρόντος, ολόκληρη η εγγύηση καλής εκτέλεσης που έχει καταβάλλει, καταπίπτει προς όφελος του ΤΕΙ Θεσσαλίας χωρίς άλλη διατύπωση .

28. Οι δαπάνες λειτουργίας των εστιατορίων του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα και Καρδίτσα (ηλεκτρικό, τηλέφωνο, νερό, θέρμανση κ.λπ.) καθώς και τα Δημοτικά ή Κοινοτικά τέλη για την καθημερινή απομάκρυνση των σκουπιδιών από το χώρο του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

29. Ο ανάδοχος υποχρεούται επίσης :

α. Στην καθαριότητα όλων των κτιρίων των εστιατορίων των κοινόχρηστων χώρων – των χώρων υγιεινής- της εισόδου και των περιμετρικών χώρων των εστιατορίων στο ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα, εκτός των χώρων των δύο (2) εργαστηρίων που βρίσκονται στο ισόγειο του κτιρίου της Λάρισας. Ιδιαίτερα για τους χώρους υγιεινής ο ανάδοχος επιβαρύνεται και με τη συντήρηση - διατήρηση αυτών σε άριστη λειτουργική κατάσταση.

β. Στη θέρμανση των εστιατορίων

30. Στις υποχρεώσεις του Αναδόχου περιλαμβάνεται η συντήρηση των ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων από πιστοποιημένους αδειούχους συντηρητές και η τήρηση σχετικού ημερολογίου – βιβλίου στο οποίο καταγράφονται οι λεπτομέρειες για τις διεξαχθείσες εργασίες, καθώς και τα στοιχεία των συντηρητών:

- 1) Καθαρισμός και συντήρηση αποχετευτικού δικτύου, στεγανών καθώς και των σχετικών αντλιών.
- 2) Επιθεώρηση, καθαρισμός και περιοδική συντήρηση αγωγών και φρεατίων συλλογής όμβριων υδάτων του κτιρίου, σύμφωνα με τις υποδείξεις της υπηρεσίας συντήρησης του ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ και οπωσδήποτε με το τέλος της σύμβασης.

- 3) Καθαρισμός, συντήρηση και αποκατάσταση βλαβών για τη διατήρηση σε άριστη λειτουργική κατάσταση των χώρων υγιεινής.
- 4) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση και καθαρισμός του συστήματος θέρμανσης που αποτελείται από:
 - I. Το λεβητοστάσιο (λέβητας καυστήρας, κυκλοφορητές κλπ)
 - II. Το δίκτυο σωληνώσεων διανομής θέρμανσης
 - III. Την Κεντρική Κλιματιστική Μονάδα (ΚΚΜ)
 - IV. Τα Fan Coil στο χώρο εστίασης (φίλτρα)
 - V. Τα αξονικά αερόθερμα στο χώρο παρασκευής γευμάτων
- 5) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του συστήματος παραγωγής ΑΤΜΟΥ που αποτελείται από:
 - I. Ατμολέβητας - Καυστήρας - Αντλίες – Πλωτηροδιακόπτης
 - II. Δεξαμενή Συμπυκνωμάτων και επιστρεφόμενα συμπυκνώματα
 - III. Σταθμός μείωσης πίεσης ατμού και bypass
 - IV. Δίκτυο διανομής ατμού στις συσκευές του εστιατορίου
 - V. Δικτύου επιστροφής συμπυκνωμάτων
- 6) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του συστήματος αποσκλήρυνσης και φιλτραρίσματος του νερού τροφοδοσίας του ατμολέβητα (Έλεγχος μηδενικής σκληρότητας)
- 7) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση της εσωτερικής εγκατάστασης Φυσικού Αερίου σύμφωνα με τον κανονισμό , η οποία αποτελείται από:
 - I. Το δίκτυο μεταφοράς και διανομής Φυσικού Αερίου
 - II. Το σύστημα ανίχνευσης και διακοπής παροχής Φυσικού αερίου (ηλεκτροβάνα)
 - III. Τις συσκευές που λειτουργούν με Φυσικό αέριο
- 8) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση και αποκατάσταση βλαβών του Αυτόματου Αυτόνομου Συστήματος Πυρόσβεσης στις δύο (2) χοάνες του χώρου παρασκευής γευμάτων
- 9) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του συστήματος πυρανίχνευσης που αποτελείται από
 - I. Κεντρικό πίνακα πυρανίχνευσης
 - II. Ανιχνευτές καπνού
- 10) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του συστήματος Ενεργητικής πυρόσβεσης που αποτελείται από:
 - I. Πυροσβεστικό συγκρότημα
 - II. Πυροσβεστικές φωλιές

- 11) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του συστήματος εξαερισμού τόσο του χώρου εστίασης όσο και του χώρου παρασκευής γευμάτων
- 12) Έλεγχος και πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση της ηλεκτρολογικής εγκατάστασης η οποία αποτελείται από:
- I. Κεντρικούς και περιφερειακούς ηλεκτρολογικούς πίνακες
 - II. Δίκτυα διανομής ηλεκτρικού ρεύματος
 - III. Λοιπές ηλεκτρολογικές συσκευές
- 13) Συντήρηση οποιουδήποτε άλλου ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού που είναι εγκατεστημένος στους χώρους αυτούς ή εγκατασταθεί μελλοντικά.
- 14) Πιστοποιημένη περιοδική συντήρηση του ανελκυστήρα μεταφοράς εμπορευμάτων.
- 31. α)** Η παράδοση και η παραλαβή του πάσης φύσεως υπάρχοντος εξοπλισμού και των κτιρίων των εστιατορίων θα γίνει με πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής αυτών, μέσα σε πέντε μέρες από την υπογραφή της σύμβασης .
- β)** Κατά τη λήξη της σύμβασης με οποιονδήποτε τρόπο ο ανάδοχος υποχρεούται μέσα σε δεκαπέντε (15) μέρες να παραδώσει τα κτίρια και τον πλήρη εξοπλισμό των εστιατορίων στην κατάσταση που τα παρέλαβε και έθεσε σε λειτουργία (εκτός φυσιολογικών φθορών), σύμφωνα με τα σχετικά παραστατικά (πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής). Επίσης είναι υποχρεωμένος να απομακρύνει τα κινητά περιουσιακά στοιχεία που του ανήκουν χωρίς καμία πρόφαση. Εάν περάσει άπρακτο το δεκαπενθήμερο εξουσιοδοτεί από τώρα τη Σύγκλητο του ΤΕΙ Θεσσαλίας να αποβάλλει τα πράγματα αυτά έξω από το κτίριο χωρίς καμία ευθύνη για την τύχη τους.
- γ)** Εάν ο ανάδοχος δεν θελήσει να παρευρεθεί στην παράδοση των εστιατορίων, η παραλαβή θα γίνει από το ΤΕΙ Θεσσαλίας παρουσία αστυνομικού οργάνου, ο δε ανάδοχος υποχρεούται να δεχθεί το σχετικό πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής και να υποβάλλει γραπτά τις τυχόν αντιρρήσεις του, μέσα σε πέντε (5) μέρες από τις κοινοποιήσεις . Επ' αυτού ισχύουν οι ανάλογες διατάξεις της Πολιτικής Δικονομίας .
- δ)** Κατά την παράδοση των εστιατορίων στο ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα, ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει στο ΤΕΙ Θεσσαλίας εξοφλητικές αποδείξεις των σε βάρος των εστιατορίων λογαριασμών κοινωφελών και ασφαλιστικών οργανισμών (π.χ. ΔΕΗ, ΟΤΕ, κ.λπ.) που αφορούν τον μέχρι την παράδοση χρόνο . Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης που θα βρίσκεται στην κατοχή του Ιδρύματος δεν θα επιστραφεί εφόσον υπάρχουν οποιασδήποτε μορφής εκκρεμότητες σχετικές με τα αναφερόμενα στις παραγράφους α και δ του παρόντος άρθρου.
- 32.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει με δικά του έξοδα όλα τα ακίνητα και κινητά των εστιατορίων και να τα διατηρεί ασφαλισμένα εναντίον παντός κινδύνου σ' όλη την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης, για ποσό ανταποκρινόμενο στην πραγματική αξία των εγκαταστάσεων και των κινητών πραγμάτων η οποία καθορίζεται με απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Η ασφάλιση θα γίνεται στο όνομα του ΤΕΙ Θεσσαλίας και με διαδοχικές συμβάσεις ετήσιας διάρκειας. Επίσης ο ανάδοχος υποχρεούται σε ασφάλιση γενικής αστικής ευθύνης έναντι των σιτιζομένων. Σε περίπτωση πυρκαγιάς ή άλλου ατυχήματος που προβλέπεται από το ασφαλιστήριο, το ΤΕΙ Θεσσαλίας θα

διαθέσει την ασφαλιστική αποζημίωση αποκλειστικά μόνο για την αποκατάσταση ή αντικατάσταση των καταστραφέντων. Ο όρος αυτός θα καταχωρηθεί στο ασφαλιστήριο συμβόλαιο. Το πρώτο Συμβόλαιο της ασφάλισης μαζί με την απόδειξη πληρωμής των ασφαλιστρών και την υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/86 στην οποία θα δηλώνεται από τον ανάδοχο ότι παραιτείται κάθε αποζημίωσης προβλεπόμενης από το ασφαλιστήριο, θα παραδοθούν στο ΤΕΙ Θεσσαλίας την ώρα της υπογραφής της σύμβασης. Τα ασφαλιστήρια συμβόλαια της ανανέωσης των ασφαλίσεων μαζί με τις αντίστοιχες εξοφλητικές αποδείξεις θα παραδίδει ο ανάδοχος τουλάχιστον δέκα μέρες πριν από την λήξη κάθε προηγούμενου συμβολαίου. Η περίπτωση παράλειψης σχετικής με την παραπάνω διαδικασία, αποτελεί ειδικό λόγο καταγγελίας της σύμβασης.

- 33.** Ο ανάδοχος υποχρεούται να διατηρήσει τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό των εστιατορίων του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα και Καρδίτσα στην καλή κατάσταση που τις παρέλαβε και να αντικαταστήσει καταστραφέντα τυχόν αντικείμενα, πλην των φυσιολογικών φθορών λόγω χρόνου και χρήσης. Σε περίπτωση που θα χρειαστεί πρόσθετος εξοπλισμός για την ομαλή λειτουργία του εστιατορίου του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα και Καρδίτσα οι σχετικές δαπάνες θα βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο. Τον εξοπλισμό αυτόν, ο ανάδοχος υποχρεούται να τον απομακρύνει με δικές του δαπάνες μετά το πέρας της σύμβασης, αποκαθιστώντας ενδεχόμενες ζημιές που θα προκληθούν από την απομάκρυνση του ανωτέρω εξοπλισμού. Σε οποιαδήποτε αντίθετη περίπτωση δεν δικαιούται αποζημίωσης για οποιαδήποτε αιτία. Σε περίπτωση εγκατάστασης πρόσθετου εξοπλισμού, ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει τη Σύγκλητο του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Επίσης ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση με δικές του δαπάνες να επισκευάζει όλες τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα, τα έπιπλα, τα λοιπά είδη και τους χώρους.
- 34.** Το προσωπικό των εστιατορίων προσλαμβάνεται και μισθοδοτείται με δαπάνες του αναδόχου μετά από θεώρηση των απαιτούμενων πιστοποιητικών Υγείας και Ποινικού Μητρώου από το ΤΕΙ Θεσσαλίας. Η επιτροπή σίτισης του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Λάρισα, Καρδίτσα και Τρίκαλα, μετά από απόφαση της Συγκλήτου του ΤΕΙ Θεσσαλίας μπορεί να αποβάλλει, σε ανάγκη δε και να απαγορεύει την είσοδο κάθε υπαλλήλου από το προσωπικό των εστιατορίων για λόγους υγείας, συμπεριφοράς ή καθαριότητας, χωρίς να δικαιούται ο αποβληθείς να ζητήσει από το ΤΕΙ Θεσσαλίας οποιαδήποτε αποζημίωση. Το προσωπικό των εστιατορίων υποχρεούται να φέρει ομοιόμορφη περιβολή που εγκρίνει η επιτροπή σίτισης.
- 35.** Η εξόφληση των λογαριασμών σίτισης θα γίνεται σε εύλογο χρόνο με έκδοση επιταγής από την Οικονομική Υπηρεσία του ΤΕΙ Θεσσαλίας μετά από την έκδοση σχετικού εντάλματος από την Οικονομική Υπηρεσία και με την προϋπόθεση πάντοτε της ύπαρξης πιστώσεων που παρέρχονται από το Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων για τη σίτιση των φοιτητών. Η μη έγκαιρη πληρωμή απαιτητού λογαριασμού σίτισης δεν δίνει κανένα δικαίωμα στον Ανάδοχο διαμαρτυριών ή διακοπής της σίτισης. Προκαταβολές είτε έναντι γενομένης παροχής σίτισης, είτε έναντι μελλοντικής, είτε για οποιονδήποτε άλλο λόγο δεν δίνονται.
- 36.** Η πληρωμή θα γίνεται σύμφωνα με το Δημόσιο Λογιστικό και με βάση βεβαίωση της Οικονομικής Υπηρεσίας για τον ακριβή αριθμό των δικαιουμένων δωρεάν σίτισης φοιτητών ανά μήνα και την προσφορά των δωρεάν καρτών σίτισης του αναδόχου. Ειδικότερα για το χρονικό διάστημα από 1 Σεπτεμβρίου έως 20 Οκτωβρίου (λόγω μη έκδοσης καρτών σίτισης στους πρωτοετείς φοιτητές), θα λαμβάνεται υπόψη ως αριθμός καρτών το 50% των δικαιουμένων δωρεάν σίτισης φοιτητών του προηγούμενου Ιουνίου.

- 37.** Οι μη δικαιούμενοι σίτισης φοιτητές, καθώς και το Εκπαιδευτικό και Διοικητικό Προσωπικό του ΤΕΙ Θεσσαλίας, μπορούν να σιτίζονται στις φοιτητικές λέσχες του ΤΕΙ, με οικονομική συμμετοχή, η οποία θα ανέρχεται σε 3,5 ευρώ (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ) ανά γεύμα ή δείπνο.

A. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Τα χρησιμοποιούμενα υλικά στο εστιατόριο για την παρασκευή φαγητών κ.λπ. εδεσμάτων, θα πρέπει να έχουν την ποιότητα που αναφέρεται πιο κάτω και να είναι αναγνωρισμένης Βιομηχανίας.

Παρθένο ελαιόλαδο για σαλάτα οξύτητας 0-1 βαθμών.

Λάδι για φαγητό οξύτητας 0-2 βαθμών.

Λάδι για τηγανιτά οξύτητας 0-2 βαθμών ή σπορέλαιο οξύτητας 0 βαθμών (ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο, σογιέλαιο).

Μαγειρικά λίπη άριστης ποιότητας.

Βούτυρο γάλακτος ή μαργαρίνη αρίστης ποιότητας για την παρασκευή γλυκισμάτων.

Τυριά, χορταρικά και λοιπά υλικά αρίστης ποιότητας.

Κρέατα, πουλερικά γενικά , αρίστης ποιότητας.

Ψάρια όλων των κατηγοριών αρίστης ποιότητας.

Φρούτα εποχής, αρίστης ποιότητας.

Για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο ή βούτυρο γάλακτος. Εννοείται ότι τα χρησιμοποιούμενα ζυμαρικά θα είναι αρίστης ποιότητας.

Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά, για την παρασκευή των γευμάτων θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

B. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Σύνθεση Πρωινού:

- Ρόφημα: Γάλα αγελάδας (φρέσκο) Ζεστό ή κρύο, Τσάι με γάλα ή λεμόνι, Σοκολάτα κατ' επιλογή
- Βούτυρο αγελάδας
- Μαρμελάδα ή Μέλι
- Ζάχαρη
- Φέτες ψωμιού
- Χυμός φρούτων σε ποτήρι
- Αυγά βραστά ή ομελέτα
- Κασέρι, τυρί ή γιαούρτι (δύο είδη κατ' ελάχιστον)

Όλα τα ανωτέρω – τουλάχιστον - θα προσφέρονται υποχρεωτικά κάθε ημέρα στο πρωινό γεύμα.

Γ. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ**α) Κατηγορία**

- Σαλάτες (μαρούλι, λάχανο, κουνουπίδι, μπρόκολο, παντζάρι, αντίδια, πολυσαλάτες, αγγούρι, ντομάτα, ρώσικη, τζατζίκι)

β) Κατηγορία

- Φρούτα
- Κομπόστες
- Γλυκά
- Κρέμες
- Ζελέ
- Μους
- Γιαούρτι
- Τυριά
- Γάλα φρέσκο παστεριωμένο

Αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης, αποτελεί και η προσφορά της αναδόχου εταιρείας με το πρόγραμμα σίτισης (πρόγραμμα βελτιωμένου εδεσματολογίου τεσσάρων εβδομάδων και εδεσματολόγια ειδικών διατροφικών ομάδων).

Ο ανάδοχος κατέθεσε α) την αριθμ. **GRH135878** εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης, ποσού **205.645,16 ευρώ** που εκδόθηκε από την Τράπεζα **ALPHA BANK**, με χρόνο ισχύος δύο μηνών επιπλέον από την λήξη της σύμβασης και β) τα αριθμ. **20007553, 20007554, 20011751** ασφαλιστήρια συμβόλαια Αστικής ευθύνης ύψους **90.000,00 €** της **ALLIANZ**

Ως προς τα υπόλοιπα ισχύει η υπ' αριθμ. **3/2017** με συστημικό αριθμό **43991** διακήρυξή μας και η προσφορά του αναδόχου.

Το παρόν γράφτηκε σε τρία αντίγραφα και αφού διαβάστηκε υπογράφεται ως ακολούθως:

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ**1. Ο ΠΡΥΤΑΝΗΣ ΤΟΥ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ****2. ΓΙΑ ΤΗΝ «ΤΟΠ ΚΡΑΦΤ ΑΕ»****ΞΕΝΟΦΩΝ ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ****ΔΙΔΑΣΚΑΛΟΥ ΗΛΙΑΣ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΕΣΣΑΡΩΝ (4) ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ
- 1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ**

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ						
1 Κρεατόσουπα 2 Σούπα οσπρίων (φακές) 1 Μοσχαράκι μπραιζέ (με σάλτσα τομάτας) με Πουρέ πατάτας 2 Σουτζουκάκια στο φούρνο με Πουρέ πατάτας 3 Σπαγγέτι αλά μπολονέζ 4 Αρνάκι μπλανκετ Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φασόλια) 2 Ψαρόσουπα Μπουγαμπαιζ (Ζωμός ψαριού με ψάρι καθαρισμένο) 1 Γάβρος τηγανιτός με πατατοσαλάτα 2 Γαλέος Ποσέ (Γαλέος Ποσέ με σάλτσα λαδολέμονο και πατάτες βραστές 3 Καλαμαράκια κοκκινιστά 4 Σπαγγέτι ναπολιτέν Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, Πατζαροσαλάτα Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα σπαράγγια 2 Σπανακοτυρόπιτα 1 Μπακαλιάρος τηγανιτός με πουρέ πατάτας 2 Φασόλια στο φούρνο 3 Πιτερίες γεμιστές (λαδερές) 4 Μακαρόνια ογκραντέν 1 Σκορδαλιά 2 Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, γιαούρτι, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φακές) 2 Κουνουπίδι ογκραντέν 1 Μπριζόλα χοιρινή στη σχάρα με πατάτες 2 Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες 3 Χοιρινό λεμονάτο με ρύζι 4 Μπφτέκι στη σχάρα με πουρέ Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό ραβανί, Γάλα Φρέσκο, φρούτο	1 Σπανακόρυζο 2 Σπαγγέτι με βούτυρο, τριμμένο κεφαλοτύρι 1 Κανελόνια αλά τοσκάνα 2 Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι κιμά και σάλτσα 3 Σπαγγέτι φούρνου με τυριά 4 Φασόλια γίγαντες στο φούρνο Τυρί φέτα, Σαλάτα εποχής ωμή, Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, μους	1 Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) 2 Σούπα κρέμα μανιτάρια 1 Σνίτσελ χοιρινό Πατάτες πουρέ 2 Αρνάκι εξοχικό 3 Σπαγγέτι μπολονέζ 4 Μοσχάρι κοκκινιστό με ρύζι Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Κρέμα καραμελέ, Γάλα Φρέσκο, φρούτο	1 Σουφλέ με κοτόπουλο 2 Σούπα ανοιξιάτικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια) 1 Μοσχαράκι Γκουλας (πιπεριές, τομάτα, σέλινο, καρότα) 2 Αρνάκι εξοχικό 3 Σπαγγέτι μπολονέζ 4 Μοσχάρι κοκκινιστό με ρύζι 3 Μπουτί κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι 4 Χοιρινή μπριζόλα με πατάτες φούρνου Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό ταψιού, Γάλα Φρέσκο, φρούτο
ΒΡΑΔΙΝΟ						
1 Σούπα Βελουτέ ντομάτας 2 Πένες ριγκατόνε με κρέμα γάλακτος 1 Παστίτσο 2 Καλτσόνε με πιπεριά, μανιτάρια, ντομάτα, αλλαντικά 3 Γεμιστά με κιμά Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Πατζαροσαλάτα Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο, Φρούτο	1 Σούπα Βελουτέ μανιτάρια 2 Σούπα μινεστρόνε 1 Μουσακάς 2 Κοτόπουλο Σουφλέ 3 Ρολό γαλοπούλας στο φούρνο με λαχανικά σωτέ Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό ταψιού, Γάλα Φρέσκο, Φρούτο	1 Σούπα κρέμα σέλινο 2 Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα 1 Μπριάμ 2 Πένες ριγκατόνε με βούτυρο και τυρί τριμμένο 3 Φασολάκια με πατάτες Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα και κρεμμύδι σέλινο κ.α. ψυλοκομμένα, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, κρέμα βανίλια	1 Κρεμμυδόσουπα με τυρί τριμμένο 2 Τυρόπιτα 1 Καλαμαράκια κοκκινιστά με πατάτες 2 Μελιτζάνες με τυρί ζαμπόν Γκούντα και σάλτσα ντομάτας 3 Πίτσα Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Κρέμα καραμελέ, Γάλα Φρέσκο, Φρούτο	1 Κρεατόσουπα (Ζωμός κρέατος με ρύζι) 2 Γιουβαρλάκια 1 Σπετζοφαί με λουκάνικα 2 Μακαρόνια με κιμά 3 Λαζάνια με βούτυρο και τυρί τριμμένο Ρωσική σαλάτα, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο Γάλα Φρέσκο, Φρούτι Ζελέ	1 Σούπα Μινεστρόνε (ζωμός κρέατος με λαχανικά και ζυμαρικά) 2 Ρύζι Φινανσιέρ (αρακά και αλλαντικά σωτέ) 1 Κεφτεδάκια με πατάτες στο φούρνο 2 Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι 3 Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες Μελιτζανοσαλάτα Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, γλυκό προφιτερόλ	1 Σούπα Παρμαντέ (Ζωμός με Πατάτες) 2 Σούπα βελουτέ μανιτάρια 1 Μελιτζάνες παπουτσάκια 2 Παστίτσο 3 Ομελέτα με λουκάνικα Φραγκφούρτης Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό ταψιού, Γάλα Φρέσκο, Φρούτο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε όλα τα μεσημβρινά και βραδινά γεύματα θα προσφέρεται και η ανάλογη ποσότητα ψωμιού

2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ						
1 Σούπα οσπρίων (φακές) 2 Σούπα Μνινεστρόνε (ζωμός κρέατος με λαχανικά, ζυμαρικά) 1 Μοσχαρακι γιουβέτσι με ζυμαρικά 2 Μπιφτέκια στη σχάρα Πουρέ πατάτας 3 Χοιρινό ρολό με πατάτες φούρνου 4 Σπαγγέτι μπολονέζ Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, Φρούιτ Ζελέ	1 Ζυμαρικά με θαλασσινά 2 Τυρόπιτα 1 Ψάρι φιλέτο λαχανικά στον ατμό 2 Μπακαλιάρο τηγανητό με πουρέ 3 Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 4 Γαλέος τηγανιτός Πατάτες βραστές Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Μους σοκολάτα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) 2 Ριζότο 1 Μελιτζάνες ψιμα μπαλντι 2 Μακαρόνια ογκρατέν 3 Μπριάμ (μελιτζάνες πιπεριές κολοκύθια) 4 Αρακάς λαδερός με πατάτες 1 Σαλάτα εποχής ωμή 2 Τυρί φέτα Πατζαροσαλάτα Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, κομμάτια	1 Σούπα Οσπρίων (φασόλια) 2 Μακαρονάκι κοφτό με σάλτσα ντομάτα, σκληρό τυρί 1 Μπριζόλα χοιρινή στη σχάρα Πατάτες πουρέ 2 Κοτόπουλο με πατάτες φούρνου 3 Χοιρινό λεμονάτο με ρύζι 4 Σουτζουκάκια σμυρνάικα με ρύζι Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) 2 Τυρόπιτα 1 Φασολάκια με πατάτες 2 Κανελόνια α λα κρεμ 3 Φασόλια κοκκινιστά φούρνου 4 Παστίτσιο 1 Σαλάτα εποχής ωμή 2 Τυρί Φέτα Τζατζίκι Φρούτο, Γαλαξόρπ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φακές) 2 Κουνουπίδι ογκρατέν 1 Χοιρινό ρολό στο φούρνο, με ριζότο 2 Κοτόπουλο στο φούρνο. Λαχανικά σωτέ 3 Χοιρινό κοκκινιστό με ρύζι 4 Μπιφτέκια σχάρας με πατάτες Τυρί φέτα, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα του Σεφ 2 Κρεατόσουπα (Ζωμός κρέατος με πιάστα) 1 Μοσχαρακι ραγού Πατάτες πουρέ 2 Αρνάκι στο φούρνο λεμονάτο. Πατάτες φούρνου 3 Ρολό γαλοπούλας με λαχανικά σωτέ 4 Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, τζατζίκι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο
ΒΡΑΔΙΝΟ						
1 Κρεατόσουπα (ζωμός κρέατος με ρύζι) 2 Σπανακοτυρόπιτα 1 Σουφλέ με τυρί 2 Παστίτσιο 3 Κανελόνια αλά Τοσκάνα Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό Ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα μανιτάρια 2 Σούπα του Σεφ 1 Λαχανοντολμάδες 2 Πένες βουτύρου με Τυρί σκληρό τριμμένο 3 Γεμιστά με κιμά και ρύζι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Ρώσικη Φρούτο, Φρούιτ Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα σπαράγγια 2 Πατάτες γεμιστές με τυρί και ζαμπόν 1 Ρολό κιμάς με λαχανικά σωτέ 2 Πίτσα 3 Λουκάνικα κοκκινιστά με πατάτες Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα, κρεμμύδι σέλινο κ.α. ψιλοκομμένα, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Αρακάς λαδερός 2 Σούπα βελουτέ μανιτάρια 1 Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες 2 Κανελόνια με σπανάκι 3 Κεφτεδάκια κοκκινιστά με ρύζι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Μους, Γάλα Φρέσκο	1 Χορτόσουπα 2 Σπανακόπιτα 1 Γιουβάρλακια με σάλτσα 2 Κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά, ρύζι και σάλτσα 3 Μακαρόνια ογκρατέν Ρωσική σαλάτα, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό Ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Κοτόσουπα βελουτέ 2 Τυρόπιτα 1 Ομελέτα με τυρί και ζαμπόν 2 Σπαγγέτι ναπολιτέν 3 Παστίτσιο Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Γλυκό, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα σπαράγγια 2 Κοφτό μακαρονάκι κοκκινιστό 1 Σπαγγέτι μπολονέζ 2 Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 3 Σουπιές με σπανάκι Μελιτζανοσαλάτα, Σαλάτα εποχής ωμή Κρέμα καραμελέ, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε όλα τα μεσημβρινά και βραδινά γεύματα θα προσφέρεται και η ανάλογη ποσότητα ψωμιού

3^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗ ΜΕΡΙΑΝΟ						
1 Σούπα Οσπρίων (φασόλια) 2 Σούπα κρέμα σέλινο 1 Μοσχαρακι γιουβέτσι με ζυμαρικά 2 Ρολό γαλοπούλας με πατάτες φούρνου 3 Μπριζόλα χοιρινή με πατάτες 4 Μπιφτέκι σχάρας με πένες Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γλυκό, Γάλα Φρέσκο	1 Πατάτες φούρνου 2 Ζυμαρικά με θαλασσινά 1 Ψάρι φιλέτο με λαχανικά στον ατμό 2 Γαλέος τηγανιτός με πατάτες 3 Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 4 Σουπιές με σπανάκι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Μους σοκολάτα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Πίκλες 2 Σούπα Μινεστρόνε 1 Φασόλια γίγαντες 2 Πιπεριές γεμιστές (λαδερές) 3 Κανελόνια α λα Φλωρεντίν (κανελόνια με σπανάκι) 4 Μελιτζάνες ψαμ μπαλντι 1 Σαλάτα εποχής ωμή 2 Τυρί φέτα Πατζαροσαλάτα Φρούτο, Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φακές) 2 Κοτόσουπα κρέμα 1 Σνίτσελ χοιρινό τηγανιτό με πατάτες πουρέ 2 Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες φούρνου 3 Αρνάκι κεμπάπ με μανέστρα 4 Μοσχαρακι κοκκινιστό με ρύζι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα βελουτέ μανιτάρια 2 Πατάτες γεμιστές με τυρί και ζαμπόν 1 Μπακαλιάρος τηγανιτός Πατάτες βραστές 2 Γιουβαρλάκια με σάλτσα 3 Σπανακόρυζο 4 Κολοκυθάκια γεμιστά 1 Σκορδαλιά 2 Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, μους, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) 2 Σούπα ανοιξιάτικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια) 1 Χοιρινό μπουτί στο φούρνο, Ριζότο 2 Μπιφτέκι στη σχάρα Πουρέ πατάτας 3 Σοφρίτο με πλάφι 4 Ρολό γαλοπούλας με λαχανικά Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Κρέμα καραμελέ, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Κροκέτες με τυρί 2 Κρεατόσουπα (Ζωμός κρέατος με ρύζι) 1 Χοιρινό κοκκινιστό Πατάτες πουρέ 2 Κοτόπουλο στο φούρνο με Πατάτες φούρνου 3 Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι 4 Μοσχαρακι βραστό με πατάτες Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο
ΒΡΑΔΙΝΟ						
1 Κρεατόσουπα 2 Τυρόπιτα 1 Σουφλέ με τυρί 2 Μακαρόνια ογκρατέν 3 Μουσακάς Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό Ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Ψαρόσουπα Μπουγιαμπταίτζ (Ζωμός ψαριού με τεμάχια ψαριού) 2 Σπανακοτυρόπιτα 1 Μακαρόνια καρμπονάρα 2 Πένες βουτύρου με τυρί σκληρό τριμμένο 3 Πιπεριές γεμιστές Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα, κρεμμύδι σέλινο κ.α. ψυλοκομμένα Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γάλα Φρέσκο, γιαούρτι	1 Σούπα κρέμα τομάτα 2 Πατάτες φούρνου με ρίγανη 1 Μουσακάς 2 Πίτσα τυρί, ζαμπόν 3 Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Τυροσαλάτα Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα μανιτάρια 2 Σπανακοτυρόπιτα 1 Σπαγγέτι μολονέζ 2 Κανελόνια α λα Τοσκάνα 3 Παστίτσο Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Μινεστρόνε 2 Λαζάνια βουτύρου με τυρί τριμμένο 1 Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 2 Μανιτάρια σοτέ με ριζότο Φινανσιέρ 3 Μακαρόνια καρμπονάρα Ρωσική σαλάτα, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό Ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Κοτόσουπα βελουτέ 2 Χορτόσουπα 1 Μακαρόνια ογκρατέν 2 Κολοκυθάκια Γεμιστά με κιμά και ρύζι με σάλτσα 3 Αυγά ομελέτα με ζαμπόν Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Πατζαροσαλάτα Γλυκό ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα σπαράγγια 2 Πένες βουτύρου με τυρί τριμμένο 1 Κολοκυθοπατάτες 2 Μελιτζάνες παπουτσάκια 3 Μακαρόνια με κιμά Μελιτζανοσαλάτα, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Κοσμιτόστα, Γάλα Φρέσκο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε όλα τα μεσημβρινά και βραδινά γεύματα θα προσφέρεται και η ανάλογη ποσότητα ψωμιού

4^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ						
1 Αρακάς λαδερός 2 Σούπα βελουτέ μανιτάρια 1 Αρνάκι εξοχικό 2 Μπιτόκι στη σχάρα Πουρέ πατάτας 3 Μπούτι κοτόπουλο με πατάτες φούρνου 4 Χοιρινό κοκκινιστό με ρύζι Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι, Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γλυκό, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φασόλια) 2 Σούπα Μνινεστρόνε (ζωμός κρέατος με λαχανικά, ζυμαρικά) 1 Λαχανοντολμάδες 2 Πυρεψ γειμιστές 3 Γίγαντες πλακί 4 Μπιφτέκια στο φούρνο Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Μους σοκολάτα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Πατάτες φούρνου λεμονάτες 2 Μακαρονάκι κοφτό, σάλτσα τομάτα και τυρί τριμμένο 1 Γαλέος τηγαντός με σκορδαλιά 2 Σαρδέλα ψητή με πατάτες 3 Γάβρος με πατάτες 4 Φιλέτο ψαρι με πατάτες στο φούρνο 1 Σαλάτα εποχής ωμή 2 Τυρί φέτα Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (ρεβύθια) 2 Κρεατόσουπα (Ζωμός κρέατος με λάσπα) 1 Μοσχαράκι ραγού με πατάτες πουρέ 2 Κοτόπουλο κασαρόλας κοκκινιστό με πατάτες 3 Σουτζουκάκια κοκκινιστά με ρύζι 4 Κεφτεδάκια με πατάτες στο φούρνο Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Οσπρίων (φακές) 2 Σπανακόπιτα 1 Σουπιές με σπανάκι 2 Κολοκυθάκια γεμιστά 3 Πυρεψ γειμιστές 4 Φασόλια φούρνου 1 Τυρί φέτα 2 Σαλάτα εποχής βραστή Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Μους, Γάλα Φρέσκο	1 Ριζότο 2 Σούπα μινεστρόνε 1 Κοτόπουλο μπουτί με ρύζι 2 Σνίτσελ χοιρινό με πατάτες πουρέ 3 Χοιρινό κρητικό 4 Μοσχαράκι βραστό σούπα -----Τυρί φέτα, Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Μακαρόνια βουτύρου με τυρί τριμμένο 2 Σούπα κρέμα σπαράγγια 1 Μπριζόλες χοιρινές στη σχάρα και ρύζι 2 Σουτζουκάκια στο φούρνο με ρύζι 3 Κοτόπουλο κοκκινιστό με κριθαράκι 4 Χοιρινό λεμονάτο με πατάτες Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι Τζατζίκι Γλυκό ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο
ΒΡΑΔΙΝΟ						
1 Κρεμμυδόσουπα με τυρί τριμμένο 2 Πατάτες ογκρατέν 1 Ρολό κιμάς 2 Σουφλέ τυρί 3 Σπαγγέτι ναπολιτέν Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Γλυκό Ταψιού, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Χορτόσουπα 2 Πένες ριγκατόνε με βούτυρο και τριμμένο τυρί 1 Μουσακάς 2 Γιουβαλάκια με σάλτσα 3 Σπαγγέτι καρμπονάρα Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι Σαλάτα εποχής ωμή Φρούτο, Γιαούρτι, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα βελουτέ μανιτάρια 2 Αρακάς λαδερός 1 Ομελέτα με πατάτες και μπέικον 2 Κανελόνια α λα Τοσκάνα (με γέμιση κιμά) 3 Σπετζοφαί Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα κα, κρεμμύδι σέλινο κ.α. ψιλοκομμένα Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό κρέμα βανίλια, κανέλα, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα Μινεστρόνε (ζωμός κρέατος με λαχανικά και ζυμαρικά) 2 Χορτόσουπα 1 Μακαρόνια ογκρατέν 2 Πίτσα 3 Σουφλέ με τυριά Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Πατίζαρσολάτα Φρούτο, Φρούτι Ζελέ, Γάλα Φρέσκο	1 Κρεμμυδόσουπα με τυρί τριμμένο 2 Τυρόπιτα 1 Μελιτζάνες παπουτσάκι 2 Λαζάνια με βούτυρο και τυρί τριμμένο 3 Ομελέτα με τυρί Ρωσική σαλάτα Σαλάτα εποχής ωμή Γλυκό Ραβανί, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο	1 Σούπα κρέμα παρμαντιέ (πατάτα) 2 Κρεατόσουπα 1 Ομελέτα με λουκάνικα Φραγκφούρτης 2 Κανελόνια α λα Τοσκάνα (με κιμά) 3 Κανελόνια α λα κρεμ (κασέρι-ζαμπον) Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, Σαλάτα εποχής βραστή Φρούτο, Μους, Γάλα Φρέσκο	1 Κοτόσουπα με ζυμαρικά 2 Μανιτάρια σωτέ με ριζότο Φινανσιέρ 1 Μακαρόνια Καρμπονάρα 2 Σουφλέ με τυριά και μπέικον 3 Σπαγγέτι ναπολιτέν Μελιτζανοσαλάτα Σαλάτα εποχής ωμή Κρέμα καραμελέ, Φρούτο, Γάλα Φρέσκο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε όλα τα μεσημερινά και βραδινά γεύματα θα προσφέρεται και η ανάλογη ποσότητα ψωμιού