

1.3 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

α/α	Προδιαγραφή -Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Τήρηση όλων των ισχυουσών αγορανομικών διατάξεων, Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας, της Αιβ/8577/83, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλων των κανόνων υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων	ναι		
2	Άδεια υγειονομικού ενδιαφέροντος «Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)» σύμφωνα με Αριθμ. Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17 (ΦΕΚ 2161 Β/23-6-2017): Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις	ναι		
3	Πιστοποιητικό ISO 22000:2005 – Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, ή παρόμοιο αυτού, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) για συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης και ISO 14001:2004 ή ισοδύναμο αυτού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού περιβαλλοντικής διαχείρισης της εταιρείας τους.	ναι		
4	Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 ότι τα προσφερόμενα αγαθά καλύπτουν πλήρως τις τεχνικές προδιαγραφές όπως αυτές αναφέρονται στις Τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης	ναι		

5	Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 ότι κάθε εβδομάδα, παρασκευάζονται στα εργαστήρια της επιχείρησης τουλάχιστον 30 γεύματα	ναι		
6	Τα φαγητά θα έρχονται στις οικίες των δικαιούχων ζεστά (άνω των 60°C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς.	ναι		
7	Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8°C.	ναι		
8	Το φαγητό θα παρασκευάζεται την ίδια ημέρα και θα διανέμεται κατ' οίκον	ναι		
9	Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από τον ανάδοχο σε μηνιαία βάση και θα αποστέλλεται μία (1) εβδομάδα πριν από την ημέρα έναρξης εφαρμογής του, με τρόπο που θα αποδεικνύει την ενέργεια, προκειμένου να εγκριθεί από την αρμόδια Υπηρεσία της Αναθέτουσας Αρχής	ναι		
10	Το μενού του γεύματος θα περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία: <ul style="list-style-type: none"> • μία φορά κόκκινο κρέας (μοσχάρι ή αρνί ή χοιρινό) με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά κλπ, • μία φορά κιμά (μοσχάρι ή αρνί ή χοιρινό ή ανάμεικτος) με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά κλπ, • μία φορά κοτόπουλο με ρύζι, πατάτες, ή σούπα κλπ • μία ή δύο φορές όσπρια, φασόλια, ρεβίθια κλπ ή • μία ή δύο φορές λαδερά όπως φασολάκια, αρακά, μπάμιες ή γेमιστά κλπ ή • μία φορά ψάρι, • μία φορά ζυμαρικά με διάφορες σάλτσες (άσπρες ή κόκκινες ή τόνο). 	ναι		
11	Χρησιμοποιούνται ίδια σκεύη του αναδόχου τόσο για το μαγείρεμα (κουτάλες, πιρούνες, ταψιά, μπλέντερ πολτοποίησης περαστών γευμάτων, κλπ.) όσο και για τη διανομή του φαγητού	ναι		

12	Η διανομή των γευμάτων του μεσημεριανού γεύματος θα γίνεται στις 13:00-14:00 μμ	ναι		
13	Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου	ναι		
14	Η αρμόδια υπηρεσία της Αναθέτουσας Αρχής έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.	ναι		
15	Θα παρέχονται οι υπηρεσίες ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας παράδοσης κατ' οίκον ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Αναθέτουσας Αρχής	ναι		
16	Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα, έγκυρα και θεωρημένα βιβλιάρια Υγείας. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο)	ναι		
17	Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται κατ' οίκον με κατάλληλο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά	ναι		
18	Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά	ναι		
19	Ο ανάδοχος λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωυφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση	ναι		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

	ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο			
20	Η ανάδοχος εταιρεία θα αναρτά στις εγκαταστάσεις εντός του χώρου παρασκευής πιστοποιητικό απολύμανσης του χώρου και των ειδικών ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης	ναι		
21	Η ανάδοχος εταιρεία έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο δύο ωρών	ναι		
22	Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών	ναι		
23	Τα φαγητά θα είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς	ναι		
24	Το λάδι που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών θα είναι ελαιόλαδο	ναι		
25	Η ποσότητα του ελαιόλαδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα	Ναι >=15γρ		
26	Το κρέας και ο κιμάς θα είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός	ναι		
27	Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού ή φρέσκο ολόκληρο ψάρι	ναι		
28	Το κοτόπουλο θα είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες θα περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι.	ναι		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

29	Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) θα καλύπτονται από σάλτσα δεμένη	ναι		
30	Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου θα συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη	ναι		
31	Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια θα αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια	ναι		
32	Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη	ναι		
33	Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών θα είναι αγελάδας πλήρες.	ναι		
34	Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία	ναι		
35	Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους	ναι		
36	Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία	ναι		
37	Όσα είδη είναι συσκευασμένα / τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).	ναι		
38	Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία	ναι		
39	Θα χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού	ναι		
40	Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου θα χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας	ναι		

41	Τα ζυμαρικά και το ρύζι θα είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πλάφι και για σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet	ναι		
42	Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) θα γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας	ναι		
43	Οι σάλτσες των φαγητών θα παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας	ναι		
44	Δε θα χρησιμοποιούνται μεταλλαγμένα προϊόντα για την παρασκευή των γευμάτων	ναι		
45	Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων θα είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, θα έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης.	ναι		
46	Τα κρέατα θα προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκ. Ο αμνός να έχει επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού	ναι		
47	Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής	ναι		
48	Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, θα προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, θα έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και θα φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας	ναι		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

	πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά.			
49	Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους θα είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.	ναι		
50	Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.	ναι		
51	Τα κοτόπουλα που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία. Θα πρέπει επίσης να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις.	ναι		
52	Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.	ναι		
53	Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες για κατεψυγμένα ψάρια ή θαλασσινά θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.	ναι		

54	Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα ψάρια ή θαλασσινά (σουπιές, καλαμαράκια, χταπόδια) πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά και να μην παρουσιάζουν σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά θα πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.	ναι		
55	Τα προμηθευόμενα αυγά θα είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και θα είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον υποβάλλεται από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου τους προμηθευτές αυγών.	ναι		
56	Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής, θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. και δε θα είναι ελαττωματικά	ναι		
57	Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών θα είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου.	ναι		
58	Τα οπωρολαχανικά θα είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα	ναι		
59	Ο άρτος θα πληροί τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.	ναι		
60	Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 70-90γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας	70-90γρ		
61	Γιαούρτι αγελάδος πλήρες σε αεροστεγή συσκευασία	200γρ.		

62	Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95.	ναι		
63	Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής	ναι		
64	Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα και τελεμέ τα τρίμματα αποκλείονται.	ναι		
65	Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Ν.4056/2012, φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.	ναι		
66	Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά θα είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP.	ναι		
67	Το τηγμένο τυρί θα είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο.	ναι		
68	Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις	ναι		
69	Κομπόστα: Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα θα πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις	ναι		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

70	Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού	ναι		
71	Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.	ναι		
72	Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του αναδόχου, ο εξοπλισμός προετοιμασίας, παρασκευής και μεταφοράς γευμάτων, καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρά	ναι		
73	Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής: <ul style="list-style-type: none"> - Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια). - Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας 	ναι		
74	Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, αναθέρμανσης και διακίνησης	ναι		
75	Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες	ναι		
76	Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60° C για τα ζεστά γεύματα	ναι		
77	Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες	ναι		
78	Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8° C.	ναι		
749	Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες	ναι		

80	Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες	ναι		
81	Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8°C.	ναι		
82	Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες αεροστεγώς κλεισμένες των 200γρ.	ναι		
83	Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8° C	ναι		
84	Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας	ναι		
85	Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” θα σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο (π.χ. κρέας με πατάτες) και τα “κρύα” σε άλλο δοχείο (π.χ. σαλάτα ή κρύα χόρτα) κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν	ναι		
86	Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα	ναι		
87	Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία	ναι		
88	Τα φρούτα εάν έχουν κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελή όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν	ναι		
89	Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά	ναι		
90	Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων	ναι		

91	Το γεύμα θα έρχεται τυλιγμένο ατομικά	ναι		
92	Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυνομίατρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος της Αναθέτουσας Αρχής ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο. Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, θα διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι στα προϊόντα, όπως ορίζεται από το πλάνο δειγματοληψίας που προκύπτει από τη μελέτη HACCP. Στην παραπάνω διαδικασία συγκαταλέγεται και η μέθοδος ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας για την αναγνώριση των υλικών που χρησιμοποιούνται	ναι		
93	Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Αναθέτουσα Αρχή αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές, με τους οποίους συνεργάζεται, προκειμένου να είναι εφικτή η πιστοποίηση της καταλληλότητας των τροφίμων, από τους αρμόδιους φορείς (ΕΦΕΤ, κλπ). Σε περίπτωση που τα προϊόντα κάποιου προμηθευτή κριθούν ακατάλληλα, αποκλείεται η χρήση τους, πέραν των τυχόν άλλων επιβληθεισομένων κυρώσεων	ναι		

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Αλάτι	φακελάκι	2γρ.		
2	Αλάτι	κουτάκι	250γρ.		
3	Αλάτι	κουτάκι	500γρ.		
4	Πιπέρι	φακελάκι	2γρ.		
5	Μουστάρδα	φακελάκι	10γρ.		
6	Κέτσαπ	φακελάκι	10γρ.		

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Γιαούρτι αγελάδος πλήρες	συσκευασία αεροστεγώς κλεισμένη 200 γρ.	Συσκευασία 200 γρ		
2	Τυρί Φέτα	μερίδα	Τεμάχιο 50γρ		
3	Τυρί Κασέρι	μερίδα	Τεμάχιο 50γρ		
4	Τυρί τύπου ένταμ	μερίδα	Τεμάχιο 50γρ		
5	Τυρί τύπου γκούντα	μερίδα	Τεμάχιο 20γρ		
6	Τυρί Γραβιέρα	μερίδα	Τεμάχιο 50γρ		
7	Τυρί τριμμένο τύπου REGATO	ατομικό	15γρ		
8	Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ	ατομικό	15γρ.		
9	Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι	ατομικό	15γρ		
10	Τυράκια τρίγωνα	συσκευασία	8τμχ./17,5γρ το τεμάχιο		

ΨΩΜΙ

Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή	Είδος τροφίμου
1	Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο)	ατομικό	70-90 γρ.		
2	Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο)	ατομικό	70-90 γρ.		

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Σκορδαλιά	μερίδα	250γρ.		
2	Ρώσικη σαλάτα	μερίδα	100γρ.		
3	Τζατζίκι	μερίδα	100γρ.		
4	Ταραμοσαλάτα	μερίδα	100γρ.		
5	Ελιές Καλαμών	μερίδα	50γρ.		
6	Ελιές Θρούμπες	μερίδα	50γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΓΛΥΚΑ – ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Κομπόστα γλυκιά	ατομική	150γρ.		
2	Κομπόστα άγλυκη	ατομική	150γρ.		
3	Ζελέ με ζάχαρη	ατομικό	150γρ.		
4	Ζελέ χωρίς ζάχαρη	ατομικό	150γρ.		
5	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ.		
6	Κρέμα καραμελέ	ατομικό	200γρ.		

ΦΡΟΥΤΑ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Μήλο γκόλτεν	μερίδα	200γρ.		
2	Μήλο σάρκιν	μερίδα	200γρ.		
3	Πορτοκάλι	μερίδα	200γρ.		
4	Μανταρίνι	μερίδα	200γρ.		
5	Αχλάδι	μερίδα	200γρ.		
6	Ακτινίδιο	μερίδα	200γρ.		
7	Μπανάνα	μερίδα	200γρ.		
8	Ροδάκινο	μερίδα	200γρ.		
9	Βερίκοκα	μερίδα	200γρ.		
10	Νεκταρίνια	μερίδα	200γρ.		
11	Καρπούζι (με τη φλούδα)	μερίδα	500γρ.		
12	Καρπούζι (καθαρισμένο)	μερίδα	150γρ.		
13	Πεπόνι (με τη φλούδα)	μερίδα	300γρ.		
14	Πεπόνι (καθαρισμένο)	μερίδα	150γρ.		
15	Σταφύλι σταφίδα	μερίδα	200γρ.		
16	Φράουλες	μερίδα	150γρ.		
17	Κεράσια	μερίδα	200γρ.		
18	Λεμόνια	τεμάχιο	50γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΣΑΛΑΤΕΣ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Λάχανο ωμό - καρότο ωμό	μερίδα	200γρ. 50γρ.	-	
2	Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	200γρ. 10γρ.	-	
3	Ντομάτα	μερίδα	200γρ.		
4	Αγγούρι	μερίδα	200γρ.		
5	Ντομάτα - αγγούρι	μερίδα	200γρ. 50γρ.	-	
6	Παντζάρια	μερίδα	250γρ.		
7	Βλήτα	μερίδα	250γρ.		
8	Χόρτα (αντίδια- ραδίκια)	μερίδα	250γρ.		
9	Κουνουπίδι βραστό	μερίδα	250γρ.		
10	Μπρόκολο βραστό	μερίδα	250γρ.		
11	Πατατοσαλάτα	μερίδα	250γρ.		

ΓΕΥΜΑΤΑ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Πατάτα βραστή	μερίδα	250γρ.		
2	Πατάτα ψητή (φούρνου)	μερίδα	250γρ.		
3	Πουρές	μερίδα	250γρ.		
4	Πατάτες τηγανιτές	μερίδα	250γρ.		
5	Πατάτες γιαχνί	μερίδα	250γρ.		
6	Πιλάφι με ζωμό κρέατος	μερίδα	250γρ.		
7	Πιλάφι βουτύρου	μερίδα	250γρ.		
8	Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο)	μερίδα	250γρ.		
9	Ρύζι λαπά βραστό	μερίδα	250γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

10	Ρύζι τύπου μπασμάτι	μερίδα	250γρ.		
11	Κριθαράκι με ζωμό	μερίδα	250γρ.		
12	Κριθαράκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.		
13	Μακαρονάκι με ζωμό	μερίδα	250γρ.		
14	Μακαρονάκι βουτύρου	μερίδα	250γρ.		
15	Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά	μερίδα	200γρ.- 100γρ.		
16	Μακαρόνια καρμπονάρα	μερίδα	300γρ.		
17	Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν	μερίδα	300γρ.		
18	Παστίτσιο	μερίδα	300γρ.		
19	Κους -κους	μερίδα	200γρ.		
20	Φαλάφελ	μερίδα	300γρ.		
21	Τορτελίνια καρμπονάρα	μερίδα	300γρ.		
22	Παστίτσιο	μερίδα	400γρ.		
23	Μακαρονάκια ογκρατέν	μερίδα	400γρ.		
24	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι	μερίδα	250γρ.		
25	Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ	μερίδα	250γρ.		
26	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι	μερίδα	250γρ.		
27	Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ	μερίδα	250γρ.		
28	Νερόσουπα, ρύζι	μερίδα	250γρ.		
29	Νερόσουπα, φιδέ	μερίδα	250γρ.		
30	Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο	μερίδα	250γρ.		
31	Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι	μερίδα	250γρ.		
32	Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
33	Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

34	Κοτόπουλο βραστό - σούπα	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
35	Μοσχάρι βραστό - σούπα	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
36	Κοτόπουλο ψητό μερίδα	μερίδα	250γρ.		
37	Κοτόπουλο βραστό	μερίδα	250γρ.		
38	Κοτόπουλο κοκκινιστό	μερίδα	250γρ.		
39	Κοτόπουλο λεμονάτο	μερίδα	250γρ.		
40	Κοτόπουλο σνίτσελ	μερίδα	250γρ.		
41	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
42	Κοτόπουλο με μπάμιες	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
43	Κοτόπουλο με αρακά	μερίδα	200γρ.- 250γρ.		
44	Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο	2 τεμάχια	250γρ.		
45	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	μερίδα	250γρ.		
46	Μοσχάρι ψητό	μερίδα	200γρ.		
47	Μοσχάρι κοκκινιστό	μερίδα	200γρ.		
48	Μοσχάρι λεμονάτο	μερίδα	200γρ.		
49	Μοσχάρι βραστό	μερίδα	200γρ.		
50	Μοσχάρι με αρακά	μερίδα	200γρ.- 200γρ.		
51	Μοσχάρι με φασολάκια	μερίδα	200γρ.- 200γρ.		
52	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	μερίδα	200γρ.- 300γρ.		
53	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια- καρότα μερίδα	μερίδα	200γρ- 200γρ-60γρ- 60γρ.		
54	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια	μερίδα	200γρ- 200γρ-60γρ.		
55	Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα	μερίδα	200γρ- 200γρ-60γρ		
56	Αρνί ψητό	μερίδα	350γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

57	Αρνί βραστό	μερίδα	350γρ.		
58	Αρνί φρικασέ-μαρούλι	μερίδα	350γρ.- 300γρ.		
59	Κατσίκι ψητό	μερίδα	350γρ.		
60	Κατσίκι λεμονάτο	μερίδα	350γρ.		
61	Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.	μερίδα	400γρ.		
62	Μπριζόλα μοσχαρίσια	μερίδα	300γρ.		
63	Γαλοπούλα ψητή	μερίδα	300γρ.		
64	Γαλοπούλα ψητή με πατάτες	μερίδα	300γρ.- 250γρ.		
65	Κουνέλι σιφάδο με πατάτες τηγανιτές	μερίδα	250γρ. - 300γρ.		
66	Κουνέλι σιφάδο με πουρέ	μερίδα	250γρ. - 200γρ.		
67	Κουνέλι ψητό	μερίδα	300γρ.		
68	Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου	μερίδα	200γρ.		
69	Μπέργκερ	μερίδα	200γρ.		
70	Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι	μερίδα	200γρ.- 200γρ.		
71	Μουσακά	μερίδα	400γρ.		
72	Σουτζουκάκια με μακαρόνια	μερίδα	200γρ. & 200γρ.		
73	Κεφτέδες	μερίδα	200γρ.		
74	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ.		
75	Ομελέτα σκέτη 2 αυγά				
76	Ομελέτα πατάτες τηγανιτές 2 αυγά		100γρ. - 200γρ.		
77	Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά		200γρ. - 200γρ.		
78	Γεμιστά	μερίδα	300γρ.		
79	Πληγούρι	μερίδα	200γρ		

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Φακές	μερίδα	400γρ.		
3	Ρεβίθια	μερίδα	400γρ.		
4	Φασολάδα	μερίδα	400γρ.		
5	Γίγαντες (φούρνου) πλακί	μερίδα	400γρ.		
6	Μαυρομάτικα φασολάκια	μερίδα	400γρ.		
7	Φάβα	μερίδα	250γρ.		
8	Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες	μερίδα	250γρ. 250γρ.	-	
9	Φασολάκια λαδερά με πατάτες	μερίδα	250γρ. 250γρ.	-	
10	Μπάμιες με πατάτες	μερίδα	250γρ. 250γρ.	-	
11	Αρακάς λαδερός με πατάτες	μερίδα	250γρ. 250γρ.	-	
12	Αγκινάρες αλά πολιτά με πατάτες	μερίδα	150γρ. 200γρ.	-	
13	Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες	μερίδα	300γρ. 250γρ.	-	
14	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	400γρ.		
15	Μπριάμ	μερίδα	500γρ.		
16	Χούμους	μερίδα	400γρ.		

ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

α/α	Είδος τροφίμου	Περιγραφή	Απαίτηση	Απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ	Παραπομπή
1	Ψάρι ψητό	μερίδα	250γρ.		
2	Ψάρι τηγανιτό	μερίδα	250γρ.		
3	Ψάρι βραστό	μερίδα	250γρ.		
4	Ψαρόσουπα	μερίδα	250γρ.		



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

5	Ψάρι πλακί	μερίδα	250γρ.		
6	Βακαλάος παστός τηγανιτός	μερίδα	250γρ.		
7	Σουπιές γιαχνί με πατάτες	μερίδα	200γρ. 250γρ.	-	
8	Σουπιές με σπανάκι	μερίδα	200γρ. 250γρ.	-	
9	Καλαμαράκια τηγανιτά	μερίδα	250γρ.		
10	Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό	μερίδα	250γρ. 200γρ.	-	

Η επισιτιστική κάλυψη θα αφορά στο σύνολο των ανωτέρω επιμέρους επισιτιστικών αναγκών και για τους κατά ανώτατο όριο 30 ωφελούμενους της Έδεσσας.



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
Ε.Π. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης