**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V – Υπόδειγμα Τεχνικής Προσφοράς**

**(ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ)**

**Α. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΔΙΚΑΙΟΥΜΕΝΟΥΣ ΔΩΡΕΑΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ**

Τα δεκατέσσερα κύρια 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.

|  |
| --- |
| **Κύριο πιάτο** **μεσημεριανό και βραδινό** |
| 3 φορές κρέας |
| 3 φορές κιμά |
| 1 φορά κοτόπουλο |
| 2 φορές ψάρι |
| 3 φορές λαδερό φαγητό ή όσπριο |
| 2 φορές ζυμαρικά |

Τα κυρίως γεύματα θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το μεσημεριανό από το βραδινό. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από αίτησή του στην αρμόδια επιτροπή και έγκρισή της ή από πρόσωπο εξουσιοδοτημένο από το ίδρυμα, λόγω του επείγοντος.

**Β. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΠΡΩΙΝΟΥ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΔΙΚΑΙΟΥΜΕΝΟΥΣ ΔΩΡΕΑΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ**

Το πρωινό των φοιτητών θα περιλαμβάνει τα εξής:

|  |
| --- |
| **Πρωινό** |
| Καφέ |
| Τσάι |
| Γάλα |
| Χυμό |
| Μαρμελάδα |
| Μέλι |
| Βούτυρο  |
| Ψωμί |
| Φρυγανιές |
| Κέικ |
| Κορν Φλέικς |
| Ζαμπόν |
| Γαλοπούλα |
| Τυρί |

**Γ. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ**

* Σαλάτες (Εποχής, αγγουροντομάτα, κλπ)
* Ορεκτικά (Τζατζίκι, τυροσαλάτα, κλπ)
* Διάφορα είδη τυριών (φέτα, κίτρινο τυρί, κλπ)

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ**

* Φρούτα
* Κομπόστες
* Γλυκά
* Κρέμες
* Ζελέδες
* Γιαούρτι

Ο παραπάνω πίνακας αποτελεί ενδεικτική λίστα συνοδευτικών - επιδορπίων.

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ**

* Τα κρέατα θα είναι νωπά και αρίστης ποιότητας. Απαγορεύεται ρητά η χρησιμοποίηση κατεψυγμένων κρεάτων. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από καθαρό άπαχο μυϊκό κρέας νωπό, ο οποίος πρέπει να κόβεται με ευθύνη του αναδόχου στην κουζίνα του Εστιατορίου, σε ώρα προκαθορισμένη, για να είναι δυνατός ο έλεγχος. Απαγορεύεται ο ανάδοχος να μεταφέρει στο Εστιατόριο από την αγορά έτοιμο κιμά, για την παρασκευή φαγητών. Ιδιαίτερα οι κεφτέδες κ.λ.π. δεν θα περιέχουν άμυλο (ψωμί) σε αναλογία μεγαλύτερη του 18%, υπολογιζόμενου επί ξηράς ουσίας, το δε ψήσιμό τους θα είναι πλήρες.
* Τα ψάρια θα είναι νωπά ή βαθιάς κατεψύξεως αρίστης ποιότητας.
* Τα φρούτα και τα λαχανικά θα είναι νωπά και να μην είναι ποιοτικά υποβαθμισμένα. Η χρησιμοποίηση κατεψυγμένων λαχανικών επιτρέπεται μόνο στην περίπτωση που δεν θα υπάρχουν νωπά στην αγορά. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών.
* Τα όσπρια, το ρύζι και τα ζυμαρικά θα είναι Α’ ποιότητας.
* Τα βούτυρα, τα φυτικά λίπη και τα φυτικά έλαια θα είναι πρώτης ποιότητας. Ειδικότερα για τα φυτικά έλαια θα χρησιμοποιείται κυρίως ελαιόλαδο και δευτερευόντως αραβοσιτέλαιο ή ηλιέλαιο ή σογιέλαιο.
* Θα χρησιμοποιείται φέτα και θα πρέπει να έχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζει το άρθρο 83 του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και την κείμενη υγειονομική νομοθεσία που ισχύει για τη φέτα.
* Το ψωμί κατά κανόνα θα είναι λευκό από άλευρα τύπου 70% . Θα διατίθεται όμως και ψωμί από άλευρα ολικής αλέσεως για όσους το προτιμούν.
* Το γιαούρτι θα είναι πρόβειο ή αγελαδινό πλήρες ή με μειωμένα λιπαρά, σε καμιά όμως περίπτωση υποκατάστατο.
* Στις σαλάτες καθώς και στην παρασκευή των φαγητών (όσπρια, λαδερά, κρέας, πλην των τηγανητών) θα χρησιμοποιείται μόνο παρθένο ελαιόλαδο, όπως ορίζεται από τις κείμενες διατάξεις το οποίο θα είναι επαρκές και αγνό Α ποιότητας (αγορανομικής) οξύτητας Ο-Ι. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται ζωικά λίπη.
* Στα τηγανητά μπορεί να χρησιμοποιούνται φυτικά έλαια και κυρίως ελαιόλαδο και δευτερευόντως σπορέλαια (ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο, σογιέλαιο, αραβοσιτέλαιο, κλπ) τα οποία μετά τη χρήση τους (εντός της ημέρας) θα αντικαθίστανται σύμφωνα με το κιτ μέτρησης οξύτητας λαδιού και δε θα χρησιμοποιούνται σε καμία περίπτωση για δεύτερη μέρα. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται ζωικά λίπη.
* Για τα πιλάφια , μακαρόνια, πουρέ πατάτας και παρεμφερή φαγητά, θα υπάρχει πρόσμιξη αγνού βουτύρου σε αναλογία 25% με φυτικά λίπη αρίστης ποιότητας (κατάστασης αγορανομικής).
* Απαγορεύεται να προσφέρονται προμαγειρευμένα ή άλλα έτοιμα φαγητά (πατάτες τηγανητές, κροκέτες, κονσέρβες, έτοιμες σαλάτες, κλπ). Φαγητά που δεν θα καταναλώνονται την ίδια ημέρα απαγορεύεται να προσφερθούν την επομένη.
* Η ποσότητα των μερίδων θα είναι η μέγιστη προβλεπόμενη από τις αγορανομικές διατάξεις. Το γαρνίρισμα, σε κάθε περίπτωση, θα έχει το βάρος αντίστοιχης μερίδας.

Σε κάθε γεύμα θα προσφέρονται φρούτα και κυρίως σαλάτα. Τα προσφερόμενα σαλάτες και φρούτα θα είναι νωπά αρίστης ποιότητας.

**Πίνακες μηνιαίων προγραμμάτων φαγητών (πρωινών, γευμάτων & δείπνων) σε εβδομαδιαία βάση**

Πίνακες μηνιαίων προγραμμάτων φαγητών (πρωινών, γευμάτων & δείπνων) σε εβδομαδιαία βάση υπό τη μορφή του παρακάτω υποδείγματος, εγκεκριμένοι, υπογεγραμμένοι και σφραγισμένοι από τον προσφέροντα και από επαγγελματία διαιτολόγο - διατροφολόγο με βάση τις διατροφικές απαιτήσεις των νέων και υπό τη μορφή **α)** Εαρινό πρόγραμμα - Θερινό πρόγραμμα **β)** Φθινοπωρινό πρόγραμμα - Χειμερινό πρόγραμμα. Τέσσερις (4) από τους πίνακες αυτούς θα αφορούν το Εαρινό πρόγραμμα - Θερινό πρόγραμμα και τέσσερις (4) θα αφορούν το Φθινοπωρινό πρόγραμμα - Χειμερινό πρόγραμμα.

**α)** Εαρινό πρόγραμμα – Θερινό πρόγραμμα ΕΒΔΟΜΑΔΑ αρ..... (1-4)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Δευτέρα** | **Τρίτη** | **Τετάρτη** | **Πέμπτη** | **Παρασκευή** | **Σάββατο** | **Kυριακή** |
| **Γ****Ε****Υ****Μ****Α** | **Συνοδευτικά:****Κυρίως πιάτο-α:****\*Ειδικό μενού:****Επιδόρπια:** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Δ****Ε****Ι****Π****Ν****Ο** | **Συνοδευτικά:****Κυρίως πιάτο-α:****\*Ειδικό μενού:****Επιδόρπια:** |  |  |  |  |  |  |  |

**β)** Χειμερινό πρόγραμμα - Φθινοπωρινό πρόγραμμα ΕΒΔΟΜΑΔΑ αρ..... (1-4)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Δευτέρα** | **Τρίτη** | **Τετάρτη** | **Πέμπτη** | **Παρασκευή** | **Σάββατο** | **Kυριακή** |
| **Γ****Ε****Υ****Μ****Α** | **Συνοδευτικά:****Κυρίως πιάτο-α:****\*Ειδικό μενού:****Επιδόρπια:** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Δ****Ε****Ι****Π****Ν****Ο** | **Συνοδευτικά:****Κυρίως πιάτο-α:****\*Ειδικό μενού:****Επιδόρπια:** |  |  |  |  |  |  |  |

**\***Ειδικό μενού : νηστειών και διαίτης, ειδικό πιάτο για κάλυψη ειδικών διατροφικών αναγκών σιτιζόμενων. Θα πρέπει να περιλαμβάνεται στο προσφερόμενο μενού. Προσφορά που δεν περιλαμβάνει ειδικό μενού αποκλείεται της περαιτέρω αξιολόγησης, ως τεχνικά και λειτουργικά απαράδεκτη.

Η ποικιλία και η ποσότητα των προσφερόμενων συνοδευτικών, επιδορπίων και των κυρίως πιάτων, συμπεριλαμβανομένων και των ειδικών μενού, θα αποτελέσουν στοιχείο αξιολόγησης.

Όλα τα ανωτέρω (συνοδευτικά, επιδόρπια, ειδικό μενού και κυρίως πιάτα) θα κατονομάζονται και θα αναφέρεται πόσα από το καθένα θα προσφέρονται σε κάθε γεύμα.