

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ  
ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ  
ΣΧΟΛΗ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΔΟΚΙΜΩΝ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ  
ΝΑΟΥΣΑΣ

Νάουσα, 13 Αυγούστου 2013

**ΠΡΟΣ:** Σύμφωνα με τον πίνακα αποδεκτών.

Ταχ. Δ/ση : 2<sup>ο</sup> χιλ. Ε.Ο. Νάουσας-Αγ.Νικολάου  
Τ.Κ. 59.200-ΝΑΟΥΣΑ  
Τηλ. :23320-52380 , ΦΑΧ:23320 -22940  
ΑΡΙΘ.ΠΡΩΤ.:8007/1/16-δ'

ΘΕΜΑ: «Συγκρότηση Επιτροπής παραλαβής και αξιολόγησης προσφορών του Τ.Δ.Α  
Ν.Κ.Ε.Ε.α.) Π.Δ. 352/95 “Οργανισμός Σχολής Αστυφυλάκων” όπως τροποποιήθηκε και ισχύει  
σήμερα.,

- β) Υπ' αριθ. 7231/13/1034151 από 03-08-2013 Δ/γη ΑΕΑ/ΚΟΑΔ/ΔΝΣΗ ΕΚΠ/1.
- γ) Υπ' αριθ. 7231<sup>Α</sup>/13/1154478 από 02-08-2013 Δ/γή ΑΕΑ/ΚΟΑΔ/ΔΝΣΗ ΕΚΠ/1
- δ) Υπ' αριθ. 17358/13/1135104 από 31-07-2013 Δ/γή Σχολής Αστυφυλάκων.
- ε) Υπ' αριθ. 17358/13/1160546 από 03-08-2013 Δ/γή Σχολής Αστυφυλάκων .

1.Έχοντας υπόψη τις διατάξεις των ανωτέρω σχετικών και με αφορμή το γεγονός της επικείμενης έναρξης του Ε' εξαμήνου του εκπαιδευτικής Σειράς 2011-2013,

#### ΣΥΓΚΡΟΤΟΥΜΕ

εξαμελή Επιτροπή Προμηθειών για την έρευνα αγοράς και τη συλλογή και αξιολόγηση προσφορών για παροχή συσσιτίου στην έδρα μας από εταιρίες εστίασης , catering , αποτελούμενη από τους :

#### Α'

- 1.) Ανθ/μο ΤΣΑΠΡΑΝΤΖΗ Γεώργιο, ως Πρόεδρο
- 2.) Αρχ/κα ΜΑΥΡΟΠΟΥΛΟ Δημήτριο και
- 3.) Αρχ/κα ΣΙΜΙΤΣΗ Απόστολο ως μέλη,  
με αναπληρωτές τους :

- α.) Αρχ/κα ΝΤΑΗ Δημήτριο, ως Πρόεδρο,
- β.) Αρχ/κα ΑΝΔΡΕΟΠΟΥΛΟ Δημήτριο και
- γ.) Αρχ/κα ΚΑΛΤΣΗ Λάμπρο ως μέλη.

Και Β'

- 4.) Δόκιμο Αστυφύλακα ΑΝΤΩΝΟΓΛΟΥ Γεώργιο
- 5.) Δόκιμο Αστυφύλακα ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΥ Σοφία
- 6.) Δόκιμο Αστυφύλακα ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΙΔΗΣ Χαράλαμπος

Οι ανωτέρω δόκιμοι αστυφύλακες (Β' Επιτροπή) θα ελέγξουν το πρόγραμμα συσσιτίου της Α' επιτροπής κατά την επιστροφή τους στο Τ.Δ.Α. Νάουσας για τυχόν τροποποίησή του, ανάλογα με την επιθυμία αυτών, δεδομένου ότι τα έξοδα συσσιτίου καταβάλλονται από τους ίδιους. Ως εκ τούτου κρίνεται επιβεβλημένη η παρουσία τουλάχιστον ενός εξ αυτών κατά τη διαδικασία αποσφράγισης και έλεγχου των κλειστών φακέλων των προσφορών.

2.Η ανωτέρω Επιτροπή, να πραγματοποιήσει έρευνα αγοράς και να καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για τον εντοπισμό προμηθευτών εστίασης - catering και την εξεύρεση των χαμηλότερων τιμών προς όφελος των Δοκίμων Αστυφυλάκων (σιτιζομένων) , σε συνάρτηση πάντοτε με την άριστη ποιότητα, ζητώντας εγγράφως, μέσα σε κλειστούς φακέλους, προσφορά τιμής ανά ημέρα, κατ' άτομο με ΦΠΑ, που θα αναγράφουν εξωτερικά την επωνυμία κλπ. στοιχεία της επιχείρησης, από όσο το δυνατό περισσότερους προμηθευτές. Επισυνάπτεται

πρόγραμμα συσσιτίου 15 ημερών (δύο εκ των οποίων μόνο με πρωινό), έγκριση επιτροπής Σχολής Αστυφυλάκων και ενδεικτικές οδηγίες προσφοράς συσσιτίου. Επιπροσθέτως, να ζητηθεί από τους υποψήφιους προμηθευτές η υποβολή, ταυτόχρονα με την υποβολή της έγγραφης προσφοράς τους και φωτοαντίγραφο της άδειας λειτουργίας catering του καταστήματος-επιχείρησης (όπου απαιτείται άδεια ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος).

3. Σε κάθε περίπτωση διακοπής συνεργασίας με προμηθευτή που έχει υποδειχθεί από την παραπάνω Επιτροπή, ο νέος προμηθευτής θα υποδεικνύεται και πάλι από την ίδια Επιτροπή και στην περίπτωση αυτή θα συντάσσεται εκ νέου πρακτικό για συγκεκριμένα υπό προμήθεια είδη (catering).

4. Η Επιτροπή να περαιώσει τις εργασίες της μέχρι τις 21-08-2013.

5. Η ως άνω Επιτροπή θα καλύψει χρονικά όλη τη διάρκεια του Ε' εξαμήνου κατά την περίοδο των πτυχιακών εξετάσεων (Σεπτέμβριος 2013) εκπαιδευτικής σειράς 2011-2013, σύμφωνα με το επισυναπτόμενο πρόγραμμα συσσιτίου που επιθυμούν οι δόκιμοι αστυφύλακες (15 ημέρες)

6. Η παραλαβή των κλειστών φακέλων – προσφορών θα πραγματοποιηθεί τη Δευτέρα 19-08-2013 και ώρα 10:00' από την ως άνω επιτροπή στην έδρα της Υπηρεσίας μας 2<sup>ο</sup> χιλ. Ε.Ο. Νάουσας-Αγ.Νικολάου αυτοπροσώπως και ιδιοχείρως και όχι με ταχυδρομική αποστολή.

7. Η Σχολή Αστυφυλάκων στην οποία κοινοποιείται η παρούσα, παρακαλείται για την ενημέρωσή της.

### **ΚΟΙΝΟΠΟΙΕΙΤΑΙ**

ΣΟΛΗ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ

Για ενημέρωσή της

### **ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**

1. Πρόεδρος και Μέλη Επιτροπής  
(Τακτικά και Αναπληρωματικά Μέλη)

Ο  
Διοικητής του Τμήματος  
ΤΣΑΠΡΑΝΤΖΗΣ Γεώργιος  
Ανθυπαστυνόμος

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ  
ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ  
ΑΣΤΥΝΟΜΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ  
ΣΧΟΛΗ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΔΟΚΙΜΩΝ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ ΝΑΟΥΣΑΣ  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Νάουσα, 14 Αυγούστου 2013

Ταχ. Δ/ση : 2° Χιλ. Ε.Ο. Αγ. Νικολάου  
Ταχ. Κώδικας : 59200 ΝΑΟΥΣΑ  
ΡΟΛ: 3843150  
Τηλ. : 2332 0 52380 FAX : 2332 0 22940  
ΑΡΙΘΜ. ΠΡΩΤ. : 8007/1/16-ε'

## ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ - ΟΡΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΩΝ

Του διαγωνισμού που θα ενεργηθεί την Δευτέρα **19-08-2013 και ώρα 10.00'** για τη συλλογή και αξιολόγηση προσφορών για παροχή συσσιτίου στην έδρα μας από εταιρίες εστίασης ή και catering, κατά το χρονικό διάστημα από 02-09-2012 έως 12-09-2013 και 26-09-2013 έως 29-09-2013, σύμφωνα με:

- την υπ' αριθ. 17358/13/1135104 από 31-07-2013 Δ/γή Σχολής Αστυφυλάκων.
- το Π.Δ. 352/1995 " Οργανισμός Σχολής Αστυφυλάκων "
- την υπ' αριθ. 8007/1/16-δ' από 13-08-2013 διαταγή συγκρότησης επιτροπής Τ.Δ.Α. Νάουσας.
- Το επισυναπτόμενο πρόγραμμα συσσιτίου για τις πτυχιακές εξετάσεις 2012.

1.- Όλες οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις στο διαγωνισμό θα προσκομίσουν **μαζί με τις προσφορές τους, την άδεια λειτουργία τους. Θα δοθεί μία τιμή με Φ.Π.Α. ανά ημέρα.** Η επιλεχθείσα μειοδοτούσα επιχείρηση θα προσκομίσει πριν την έναρξη των εργασιών **βιβλιάρια υγείας** των μαγείρων, καθώς και οποιοδήποτε συμμετέχει κατά την παρασκευή, μεταφορά και σερβιρίσματος των φαγητών. Τήρηση εκ μέρους της επιχείρησης των υγειονομικών, ασφαλιστικών και λοιπών κανονισμών και νόμων.

2.- Οι προσφορές θα δοθούν βάσει του επισυναπτόμενου πίνακα με το πρόγραμμα συσσιτίου περιόδου Σεπτεμβρίου 2013, το οποίο καταρτίστηκε από τους Δοκίμους Αστυφύλακες και θα πληρωθεί από τους ίδιους.

3.- Η διάθεση του φαγητού και των λοιπών ειδών δύναται να γίνεται είτε σε κανονικά σερβίτσια, τα οποία θα φέρνει και θα παραλαμβάνει η επιχείρηση με ίδια μέσα, είτε σε πλαστικά πιάτα και ποτήρια μιας χρήσης (σε οποιαδήποτε περίπτωση τα μαχαιροπήρουνα και τα κουτάλια θα είναι κανονικά μεταλλικά). Δε θα χρησιμοποιηθεί ο εξοπλισμός της υπηρεσίας μας για ετοιμασία φαγητών και πλύσιμο ειδών και υλικών.

4.-Οι ώρες που θα σιτίζονται οι δόκιμοι θα υποδεικνύονται από υπηρεσία μας. Επισημαίνεται ότι τα φαγητά και λοιπά είδη θα είναι στρωμένα στα τραπέζια κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο, έτσι ώστε η σίτιση όλων των δοκίμων να διαρκεί περίπου 15' .Μετά το πέρας κάθε γεύματος θα καθαρίζονται – απολυμαίνονται όλα τα τραπέζια, ο χώρος σίτισης και ο χώρος της κουζίνας εάν χρησιμοποιηθεί έστω και κατ' ελάχιστο.

-Ο-

Διοικητής του Τμήματος  
Γεώργιος ΤΣΑΠΡΑΝΤΖΗΣ  
Ανθυπαστυνόμος

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ ΔΟΚΙΜΩΝ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ (Ε° Εξάμηνο)

ΔΕΥΤΕΡΑ 02-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΡΥΖΙ - ΜΠΙΦΤΕΚΙ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ - ΣΑΛΤΣΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΤΡΙΤΗ 03-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΜΠΑΝΑΝΑ - ΝΕΡΟ
ΤΕΤΑΡΤΗ 04-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΡΕΜΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΠΕΜΠΤΗ 05-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ - ΡΥΖΙ - ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΡΥΖΙ - ΓΙΑΟΥΡΤΙ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 06-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ - ΨΩΜΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΣΑΒΒΑΤΟ 07-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΜΕΛΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ ΨΩΜΙ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΚΥΡΙΑΚΗ 08-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΑΡΑΚΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΔΕΥΤΕΡΑ 09-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΤΡΙΤΗ 10-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΡΥΖΙ - ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΠΙΤΣΑ - ΧΥΜΟΣ
ΤΕΤΑΡΤΗ 11-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΡΕΜΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΠΕΜΠΤΗ 12-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	-	-
ΠΕΜΠΤΗ 26-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 27-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΣΑΒΒΑΤΟ 28-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΕΛΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ - ΡΥΖΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΚΥΡΙΑΚΗ 29-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	-	-

**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ****1) ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

α) Το μοσχαρίσιο κρέας που περιέχεται στο συνημμένο πρόγραμμα συσσιτίου, να είναι νωπό και όχι κατεψυγμένο, προερχόμενο από σπάλα, νεαρού βόειου ζώου, βάρους 125 γραμμαρίων ανά μερίδα.

β) Η χοιρινή μπριζόλα (σπαλομπριζόλα), να είναι νωπή και όχι κατεψυγμένη, βάρους 125 γραμμαρίων ανά μερίδα.

γ) Όπου χρησιμοποιηθεί κιμάς, αυτός να είναι μοσχαρίσιος, νωπός και όχι κατεψυγμένος. Το μπριζέκι που περιέχεται στο συνημμένο πρόγραμμα συσσιτίου να είναι βάρους 110 γραμμαρίων ανά μερίδα.

Το βάρος των παραπάνω κρεατικών υπολογίζεται χωρίς σάλτσα, ζωμό και λοιπά είδη με τα οποία έχει παρασκευασθεί.

Όλα τα είδη κρεοπωλείου να είναι ελληνικής προέλευσης.

**2) ΕΙΔΗ ΠΤΗΝΑΥΓΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Το κοτόπουλο να είναι αποκλειστικά μπούτι, νωπό και όχι κατεψυγμένο, βάρους 110 γραμμαρίων ανά μερίδα.

**3) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ - ΠΤΥΣΣΕΣ**

α) Η πίτσα να είναι τύπου σπέσιαλ, [τυρί γκούντα, σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν, μπέκον], κατεψυγμένη, βάρους 130 γραμμαρίων.

β) Η μπουγάτσα με κρέμα το τεμάχιο να είναι βάρους 95 γραμμαρίων.

**4) ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

α) Ο χυμός να είναι φυσικός χυμός πορτοκάλι, σε συσκευασία των 125ml και να αναγράφεται η επωνυμία του.

β) Η πραλίνα σοκολάτας, το μέλι, και η μαρμέλαδα να είναι δύο τεμάχια των 20 γραμμαρίων ανά άτομο και να αναγράφεται η επωνυμία τους. Το βούτυρο (φυτικό) να είναι δύο τεμάχια των 10 γραμμαρίων ανά άτομο και να αναγράφεται η επωνυμία του. Το κρουασάν με γέμιση πραλίνας να είναι συσκευασμένο των 80 γραμμαρίων και να αναγράφεται η επωνυμία του. Τα δημητριακά να είναι σε μερίδα των 50 γραμμαρίων και να αναγράφεται η επωνυμία τους.

**5) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

α) Το γάλα να είναι 100% ελληνικής προέλευσης, αγελαδινό, πλήρες και φρέσκο, σε συσκευασία των 250ml καθώς και να αναγράφεται η επωνυμία του.

β) Το γιαούρτι να είναι 100% ελληνικής προέλευσης αγελαδινό, σε ατομική συσκευασία των 200 γραμμαρίων, καθώς και να αναγράφεται η επωνυμία του.

**6) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ**

Ο αρακάς να είναι κατεψυγμένος, βάρους 160 γραμμαρίων ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία του.

**7) ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

Ο τύπος των ζυμαρικών που θα χρησιμοποιηθεί να είναι για το παστίτσιο, Νο 2 και για τα μακαρόνια, Νο 10 και να διευκρινίζεται η επωνυμία τους. Το παστίτσιο να είναι βάρους 195 γραμμάρια ανά μερίδα. Τα μακαρόνια μαγειρεμένα χωρίς σάλτσα να είναι 220 γραμμάρια. Τα μακαρόνια μαγειρεμένα με κιμά να είναι βάρους 330 γραμμαρίων ανά μερίδα [110 γραμμάρια ο κιμάς και 220 γραμμάρια τα μακαρόνια]. Το κριθαράκι να είναι βάρους 220 γραμμαρίων ανά μερίδα.

**8) ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΛΑΙΑ**

Στις σαλάτες και στην παρασκευή των γευμάτων, να χρησιμοποιείται ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο και να αναγράφεται η επωνυμία αυτού.

**9) ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ**

Η ποσότητα της μερίδας του ψωμιού, τύπου χωριάτικο, να είναι 70 γραμμάρια.

**10) ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ**

Το βάρος της φέτας να είναι 65 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία αυτής.

**11) ΡΥΖΙ**

Το ρύζι πλάφι ως γαρνιτούρα να είναι 125 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία του.

**12) ΠΑΤΑΤΕΣ**

Οι πατάτες φούρνου ως γαρνιτούρα να είναι 150 γραμμάρια ανά μερίδα.

**13) ΟΣΠΡΙΑ**

Οι φακές και τα φασόλια σούπα να είναι 350 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία τους.