

**ΑΔΑ:**

**ΑΔΑΜ:**

**Αρ. Πρωτ.:**

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση για την προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης, για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο δύο μηνών από την υπογραφή της σύμβασης με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσίας

β. Την με Αρ. Πρωτ.5461/07-08-2026 εισήγηση του Τμήματος Διαιτολογίας Γ. Ν. Θήρας

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Έντεκα χιλιάδες πεντακόσια ευρώ (11.500,00 €) συμπεριλαμβανομένου νόμιμου Φ.Π.Α

| Κριτήριο αξιολόγησης | Ημερομηνία δημοσίευσης |
|----------------------|------------------------|
| Χαμηλότερη Τιμή      | 10 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2026      |

**ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

| ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ<br>ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ                                                                                       | ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ<br>ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ | ΩΡΑ                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Ανοιχτές προσφορές στο mail:<br><a href="mailto:supplies@santorini-hospital.gr">supplies@santorini-hospital.gr</a> | 14 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2026                       | 10 <sup>η</sup> ΠΡΩΙΝΗ |

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ**

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η προμήθεια έτοιμων γευμάτων από ιδιωτική εταιρεία catering και εν ελλείψει από ιδιωτική επιχείρηση εστίασης, για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο δύο μηνών από την υπογραφή της σύμβασης με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### Άρθρο 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Όλα τα παρεχόμενα έτοιμα γεύματα, πρέπει να παρασκευάζονται από τρόφιμα που πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας, καθώς και τις ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές σύμφωνα με τα οριζόμενα από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας.
2. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ενημερώνει τον υπεύθυνο του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ για το σύνολο των αλλεργιογόνων που υπάρχουν στο τελικό προϊόν και για πιθανά αλλεργιογόνα που δύνανται να περιέχονται, σύμφωνα με όσα καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
3. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να προσδιορίζει τη χώρα καταγωγής των υλικών που περιέχονται στα προσφερόμενα είδη όπως επίσης και να προσδιορίζει αν προέρχονται από νωπές ή κατεψυγμένες πρώτες ύλες.
4. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα πρέπει να εφαρμόζει όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο HACCP), τόσο στη μονάδα παραγωγής όσο και κατά τη διαδικασία μεταφοράς και παράδοσης των υπό προμήθεια ειδών τροφίμων.
5. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία υπαλλήλων του Τμήματος Διαιτολογίας και εν ελλείψει του Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας, οι οποίοι θα παρακολουθούν τις διαδικασίες παραλαβής του φαγητού στο χώρο παρασκευής, και τις εγκαταστάσεις του ΑΝΑΔΟΧΟΥ εφόσον κριθεί σκόπιμο.
6. Τα έτοιμα γεύματα θα πρέπει να προσκομίζονται στο Γ.Ν. Θήρας, σε συσκευασία με επισήμανση για κάθε είδος διαίτας και σε τέτοια συσκευασία που θα διασφαλίζονται στο μέγιστο βαθμό οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση. Θα πρέπει να παραδίδονται αμέσως μετά την ολοκλήρωση της μαγειρικής τους παρασκευής, σε θερμοκρασία άνω των 60οC σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές απαιτήσεις για τα ζεστά τρόφιμα. Παράλληλα, θα πρέπει να παραδίδονται έτοιμα προς μεριδοποίηση από την κουζίνα του νοσοκομείου, σε περιέκτες με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα (γαστρονόμους) οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με film και καπάκι, οι οποίοι θα ευνοούν τη διατήρηση θερμοκρασίας και θα είναι κατάλληλοι για άμεση επαφή με τρόφιμα. Τα ζεστά μέρη του γεύματος μπορούν να παραδίδονται συσκευασμένα μαζί ή χωριστά (για παράδειγμα κοτόπουλο με πατάτες φούρνου) και σύμφωνα με τις υποδείξεις του τμήματος Διαιτολογίας, ενώ το ρύζι, ο κιμάς, τα ζυμαρικά, τα όσπρια, τα λαχανικά και η σαλάτα θα παραδίδονται μεμονωμένα. Θα πρέπει να αναγράφεται με μαρκαδόρο στο καπάκι και στο πλάι του περιέκτη τροφίμων το είδος γεύματος/δίαιτα που περιέχει. Τα κρύα πιάτα να παραδίδονται σε θερμοκρασία +2 έως +4οC
7. Τα παρασκευαζόμενα γεύματα θα ακολουθούν το ημερήσιο πρόγραμμα του διαιτολογίου, το οποίο θα αποστέλλεται ηλεκτρονικά σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση σύμφωνα με την κρίση του Τμήματος Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας, σε εύλογο πρότερο χρόνο από την ημερομηνία έναρξης της εφαρμογής του, το οποίο δύναται να τροποποιείται εκ νέου αν χρειαστεί από τον υπεύθυνο του Τμ. Διαιτολογίας/Διατροφής. Το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα να επιστρέψει μέρος ή το σύνολο των μερίδων φαγητού, εφόσον κρίνει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής/υπεύθυνος παραλαβής που ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ότι είναι ύποπτα ή ακατάλληλα για τους ασθενείς ή το προσωπικό σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Στην περίπτωση αυτή, η εταιρεία υποχρεούται να αντικαταστήσει άμεσα τα επιστρεφόμενα είδη.
8. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Γ.Ν. Θήρας που δύνανται να προκύψουν εκτάκτως.

## Άρθρο 2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Η παροχή έτοιμων γευμάτων για τις ελεύθερες δίαιτες των ασθενών καθώς και τις ειδικές δίαιτες για τα δυο κυρίως γεύματα της ημέρας (Μεσημεριανό, Βραδινό)
2. Η παροχή έτοιμων γευμάτων για τις ελεύθερες δίαιτες του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού για τα δυο κυρίως γεύματα της ημέρας (Μεσημεριανό, Βραδινό)
3. Η ανάθεση θα αφορά την ημερήσια σίτιση εύρους 35-55 (συμπεριλαμβανομένων πιθανών αποκλίσεων, αναλόγως του αριθμού των νοσηλευόμενων ασθενών)) μερίδων έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων, αναλόγως του αριθμού των νοσηλευόμενων ασθενών, των διαιτητικών σχημάτων καθ' υπόδειξη του θεράποντα ιατρού και του αριθμού του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας και θα είναι ταξινομημένες σε δυο κύρια γεύματα ημερησίως.

## Άρθρο 3. Παραγγελία του αντικειμένου της σύμβασης

1. Οι ημερομηνίες παράδοσης των γευμάτων, καθώς και το μηνιαίο πλάνο των έτοιμων γευμάτων προς παράδοση, αποστέλλεται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ στον ΑΝΑΔΟΧΟ, σε εύλογο χρονικό διάστημα πριν από την έναρξη του κάθε μήνα.
2. Το Τμ. Διαιτολογίας/Διατροφής, διατηρεί το δικαίωμα διαφοροποίησης του μηνιαίου μενού, βάσει των ειδών τροφίμων που περιλαμβάνονται στους πίνακες 7.1. και 7.2, με τη σύμφωνη γνώμη του ΑΝΑΔΟΧΟΥ
3. Οι ημερήσιες δίαιτες και οι αντίστοιχες ποσότητες των έτοιμων γευμάτων προς παράδοση θα παραγγέλλονται το πρωί της ημέρας παράδοσης μεταξύ 08.00-08.30. Οι εκτιμώμενες ποσότητες των έτοιμων γευμάτων, δύναται να παραγγέλλονται συγκεντρωτικά από το τμ. Διαιτολογίας/Διατροφής από την προηγούμενη της παράδοσης ημέρα και εν συνεχεία να επικαιροποιούνται μεταξύ 08.00- 08.30 το πρωί της ημέρας παράδοσής τους.
4. Το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας αποστέλλει εγγράφως το δελτίο παραγγελιών στη δ/ση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου ή μέσω άλλου ηλεκτρονικού μέσου που θα υποδείξει ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, με τη σύμφωνη γνώμη του υπεύθυνου του Τμ. Διαιτολογίας/Διατροφής, διατηρώντας το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις ανάγκες του τα παραγγελλλόμενα είδη έως και δυο ώρες πριν από την αναμενόμενη ώρα παράδοσης του γεύματος.

## Άρθρο 4. Παράδοση του αντικειμένου της σύμβασης

- 2.1** Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του ΑΝΑΔΟΧΟΥ. Σε περίπτωση που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δε διαθέτει μεταφορικό μέσο που να καλύπτει τις υγειονομικές απαιτήσεις της παρ. 5 του παρόντος άρθρου, η μεταφορά των έτοιμων γευμάτων δύναται να υλοποιείται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ με τη σύμφωνη γνώμη της Διοίκησης του Γ.Ν. Θήρας
- 2.2** Τα υπό προμήθεια έτοιμα γεύματα θα πρέπει να παραδίδονται αμέσως μόλις μαγειρευτούν και στο χρονικό διάστημα 11.45-12.15 για το μεσημεριανό γεύμα και 15.30-16.00 για το βραδινό γεύμα. Το προβλεπόμενο ωράριο παράδοσης δύναται να τροποποιηθεί κατόπιν συνεννόησης με την υπεύθυνη του Τμήματος Διαιτολογίας.
- 2.3** Τα παρεχόμενα γεύματα θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλους περιέκτες (γαστρονόμους) και στη συνέχεια θα μεταφέρονται στο χώρο των μαγειρειών της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ τοποθετημένα σε ισοθερμικά κιβώτια (thermobox/isobox) τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται

καθημερινά. Σε περίπτωση που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δεν διαθέτει ισοθερμικά κιβώτια, θα μπορεί να γίνει προσωρινή παραχώρηση χρήσης από τα ισοθερμικά κιβώτια της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, τα οποία θα παραδίδει και θα παραλαμβάνει ανά γεύμα εκπρόσωπος που θα ορίσει η ΕΤΑΙΡΕΙΑ. Τα έτοιμα γεύματα θα εκφορτώνονται και θα παραδίδονται στο χώρο των μαγειρειών του Γ.Ν. Εθήρας. Οι γαστρονόμοι που περιέχουν τα έτοιμα γεύματα, μετά το πέρας της διανομής του φαγητού δύναται να καθαρίζονται σχολαστικά από το προσωπικό του Τμ. Διατροφής και θα παραδίδονται στον ΑΝΑΔΟΧΟ κατά την επόμενη προκαθορισμένη ημερομηνία παράδοσης των γευμάτων ή με τη λήξη της απογευματινής διανομής φαγητού της ημέρας παράδοσης, εφόσον ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ επιθυμεί άμεση παράδοσή τους. Σε περίπτωση διάθεσης γαστρονόμων ή θερμοκιβωτίων από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ οφείλει να χρησιμοποιεί τα είδη αυτά αποκλειστικά για τις ανάγκες του Τμ. Διατροφής του ΓΝΘ, όπως επίσης και να τα διατηρεί σε άριστη κατάσταση και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, ενώ θα πρέπει να επιστρέφονται στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ μετά το πέρας της συνεργασίας.

**2.4** Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να φέρουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς. Η βεβαίωση αυτή θα πρέπει να προσκομίζεται στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ

**2.5** Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário Υγείας σε ισχύ και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των γευμάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως. Σε περίπτωση που η μεταφορά των γευμάτων γίνεται με ευθύνη του ΑΝΑΔΟΧΟΥ, τότε χρειάζεται να προσκομίσει υπεύθυνη δήλωση ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιário υγείας

#### ΑΡΘΡΟ 5. Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης

1. Η παραλαβή των έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων θα γίνεται από υπάλληλο που θα ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ ή από τριμελείς επιτροπές οι οποίες συγκροτούνται σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 208 και στην παρ. 11 περ. β του άρθρου 221 του ν.4412/2016 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σύμφωνα με το άρθρο 105 του ν.4782/2021.
2. Σε περίπτωση που το προϊόν της παραγγελίας ή κάποιο συστατικό του δεν είναι άμεσα διαθέσιμο, ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει τον υπεύθυνο του Τμήματος Διαιτολογίας μέχρι τις 13.00 της προηγούμενης ημέρας της παραγγελίας
3. Τα έξοδα και η ευθύνη παράδοσης βαρύνουν τον ανάδοχο, ο οποίος είναι αποκλειστικά αρμόδιος για την ασφαλή συσκευασία των προϊόντων, τη φόρτωση και τη μεταφορά τους
4. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται να παραδίδει επακριβώς τα είδη που παραγγέλλονται.
5. Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ουδεμία ευθύνη φέρει για τυχόν αλλοιώσεις των προϊόντων που μπορεί να συμβούν κατά την μεταφορά και παράδοσή τους.

#### ΑΡΘΡΟ 6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών των υπό προμήθεια ειδών θα είναι σύμφωνες με τα οριζόμενα από τις Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές Τροφίμων της Επιτροπής Υπηρεσιών Υγείας.

1. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας, χωρίς χημικά πρόσθετα τροφίμων, χωρίς: καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη και αλάτι στο μενού των ειδικών διαιτών και σύμφωνα με τις έγγραφες οδηγίες του Τμήματος Διαιτολογίας της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.
2. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
3. Ο κιμάς να είναι άλιπος από μοσχάρι κατεψυγμένο ή νωπό άνευ οστών Α' ποιότητας
4. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένη πέρκα/saithe χωρίς οστά εντός ή εκτός σάρκας.
5. Τα πουλερικά να μαγειρεύονται χωρίς το δέρμα τους
6. Ο πουρές να είναι παρασκευασμένος από νωπές πατάτες – όχι σκόνη

7. Οι σάλτσες θα παρασκευάζονται σύμφωνα με το ποσοτολόγιο που θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διαιτολογίας/Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας
8. Τα αυγά να είναι φρέσκα και καλοβρασμένα ή καλομαγειρεμένα όταν πρόκειται για γεύμα με ομελέτα
9. Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα/καλομαγειρεμένα
10. Το μαγειρεμένο κρέας/μπιφτέκια/πουλερικά/ψάρι να είναι τρυφερά, καλομαγειρεμένα (όχι ξεροψημένα) ή να είναι καλοβρασμένα όπου συνίσταται ο βρασμός ως μαγειρική μέθοδος και να μην περιέχουν ίχνη αίματος/ροζ κηλίδες
11. Δεν επιτρέπεται η χρήση αλεύρου για την παρασκευή σούπας ή σάλτσας, εκτός και υπάρχει αντίστοιχη σύσταση από το Τμήμα Διαιτολογίας του Γ.Ν. Θήρας
12. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων

## ΑΡΘΡΟ 7: ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ

### 7.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΑΦΡΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

| Είδος Τροφίμου                    | Ποσότητα                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Γιουβαρλάκια σούπα +/- αυγολέμονο | 100γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βοείου κρέατος + 30γρ. ρύζι γλασσέ για τα γιουβαρλάκια + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής για το ζωμό + λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό                                                                                   |
| Ζυμαρικά βραστά                   | (80γρ. ωμά) (βίδες, κριθαράκι, σπαγγέτι Νο. 6, τριβέλακι, χυλοπίτες, μακαρονάκι)                                                                                                                                                                                                     |
| Κοτόπουλο βραστό ή ψητό           | 300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος κοτόπουλου βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό                                                                                                                                                               |
| Κοτόπουλο λεμονάτο με Ρύζι πιλάφι | 150-160γρ. μαγειρεμένο (300γρ. νωπό) κοτόπουλο στήθος χωρίς δέρμα + 2 σουποκουτάλες βραστό ρύζι τύπου Αμερικής (60γρ. αμαγείρευτο – μαγειρεμένο με ζωμό κοτόπουλου + 15γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό)                                                                              |
| Κοτόσουπα +/-αυγολέμονο           | 300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος κοτόπουλου + 30γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασσέ ή καρολίνα + 30γρ. ρύζι τύπου Αμερικής /1.5 σουποκουτάλα βρασμένο στο ζωμό του κρέατος + 5γρ. λεμονοχυμός με ή χωρίς ¼ αυγό)                                                              |
| Κριθαρότο με Μανιτάρια            | 80γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι/220-240γρ. μαγειρεμένο (2 κουτάλες σερβιρίσματος) + 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 15γρ. ελαιόλαδο                                                                                                                                                     |
| Λαχανικά βραστά                   | 200γρ. (1 μέτριο) κολοκύθι + 80γρ. (½ μέτριο τεμ.) καρότο – καλοβρασμένα                                                                                                                                                                                                             |
| Μοσχάρι/χοιρινό βραστό ή ψητό     | 170γρ. νωπό βόειο κρέας τρανς ή κιλότο χωρίς μεμβράνες και οστό ή χοιρινό μπουτί άνευ οστού /120 – 130γρ. βραστό ή ψητό (μαλακό – τρυφερό – όχι ξεροψημένο) με ή χωρίς ελαιόλαδο κατόπιν σχετικών υποδείξεων του Τμήματος Διαιτολογίας) +/- 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι |
| Μοσχαρόσουπα                      | 120-130γρ. βραστό μοσχάρι τρανς ή κιλότο + 60γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι ή αστράκι (ή 40γρ. ζυμαρικά + 100γρ. πατάτα) + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + 30γρ. καρότο + σέλινο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι                                                                |
| Μπιφτέκια ψητά                    | 150γρ. ψητά (150γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βόειο κρέατος + 25γρ. ψωμί χωρίς κόρα + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό)                                                                                                                                                                           |
| Μπριζόλες χοιρινές καρέ           | 300 – 350γρ./τεμ. νωπές – ψητές με 5γρ. ελαιόλαδο (1 κουταλάκι ψητές χωρίς ορατό λίπος) + λεμόνι                                                                                                                                                                                     |
| Μπρόκολο                          | 150γρ. (μόνο φούντες – χωρίς κοτσάνια) καλοβρασμένο                                                                                                                                                                                                                                  |
| Παντζάρι                          | 200γρ. βολβός καλοβρασμένο– χωρίς φύλλα                                                                                                                                                                                                                                              |
| Πατάτες βραστές                   | 350γρ. νωπές με φλούδα/200-220γρ. βραστές χωρίς φλούδα                                                                                                                                                                                                                               |
| Πατάτες φούρνου (ψητές)           | 350γρ. νωπές με φλούδα/150-170γρ. ψητές χωρίς φλούδα για 90' περίπου < 200οC + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο (συνολικά στο γεύμα) + 5γρ. λεμονοχυμό                                                                                                                                   |
| Πουρές πατάτας                    | 200-220γρ. πατάτες βραστές χωρίς φλούδα + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμός ή 100γρ. γάλα 1.5% + 1 κουταλιά ελαιόλαδο -                                                                                                                                                                 |
| Ρίγανη                            | Μικρή ποσότητα μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά                                                                                                                                                                                   |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ριζότο με Αρακά                          | 150γρ.κατεψυγμένος αρακάς + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                                       |
| Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά | 150γρ. ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά (αρακάς, φασολάκια, καρότο, καλαμπόκι, πατάτα) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                            |
| Ριζότο με λαχανικά                       | 200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρότο (½ μέτριο τεμ.) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                              |
| Ριζότο με μανιτάρια                      | 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα - καλομαγειρεμένα + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                |
| Ρύζι βραστό                              | 80γρ. αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής/220-240γρ. βραστό                                                                                                                                                             |
| Ρύζι πιλάφι                              | 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο ρύζι Καρολίνα ή νυχάκι) - μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός                                                                                                     |
| Σουφλέ Ζυμαρικών                         | 80γρ. ζυμαρικά πένες αμαγείρευτες<br>50γρ. τυρί τύπου μοτσαρέλα + 10γρ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο<br>5γρ. μαργαρίνη<br>60γρ. (120γ. αραιωμένο) ημίπαχο γάλα εβαπορέ<br>2 φέτες/30γρ. φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλο βραστό ή ψητό |
| Ψάρι πέρκα βραστό ή ψητό                 | 300γρ. πέρκα κτψ. (180-200γρ. μαγειρεμένο - βραστό ή ψητό με ή χωρίς ελαιόλαδο + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό)                                                                                                              |

## 7.2 ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

| Είδος Τροφίμου                                     | Ποσότητα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Αλάτι                                              | ≤ 1γρ. άλατος/5 μερίδες μαγειρεμένου φαγητού (ή σύμφωνα με τις υποδείξεις του Τμ. Διαιτολογίας)                                                                                                                                                                                                                                          |
| Άνηθος (δέσμη)                                     | ¼ τεμ./15 μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Αρακάς με πατάτες και χοιρινό/μοσχάρι κρέας γιαχνί | 220γρ. κτψ. αρακάς + άνηθος + σάλτσα τομάτας + 100γρ. πατάτα νωπή (130γρ. με τη φλούδα) + πιπέρι + 30γρ. ωμό καρότο + 120γρ. (μαγειρεμένο) χοιρινό κρέας (άπαχο μέρος)                                                                                                                                                                   |
| Γεμιστά με πατάτες φούρνου                         | 2-3 τεμ./μερίδα: 1 μέτρια ντομάτα (200γρ.), 1 μέτρια πιπεριά - γεμιστά με: 80γρ. ρύζι καρολίνα ή γλασσε αμαγείρευτο + φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, πιπέρι, κύμινο, αποξηραμένο δυόσμο +5γρ. τοματοπολτό + 40γρ. τοματάκι κονκασέ + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 20γρ. ελαιόλαδο + 150γρ. πατάτα νωπή ψιλοκομμένη/400γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος |
| Γιουβαρλάκια σούπα αυγολέμονο                      | 150γρ. νωπός κιμάς μόσχου ++ 30γρ. ρύζι γλασσε ή καρολίνα για τα γιουβαρλάκια + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής για το ζωμό + λεμονοχυμός + 1 κουταλιά ελαιόλαδο + λίγο μαϊντανό + ¼ αυγό + πιπέρι +/- μπαχάρι + λίγο μαϊντανό & δυόσμο + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. καρότο                                                             |
| Δυόσμος                                            | 1 κουταλιά/15 μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ελαιόλαδο                                          | 20γρ. στα λαδερά<br>15γρ. στο ψητό κρέας/κιμά/κοτόπουλο/ψάρι                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ζυμαρικά βραστά                                    | 100γρ. ωμά ζυμαρικά βίδες, κριθαράκι, μακαρονάκι, σπαγγέτι No. 6, τριβελάκι, χυλοπίτες                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Κιμάς κοκκινιστός                                  | 100γρ. νωπός/κτψ. για μακαρόνια με κιμά/ 90γρ. νωπός/κτψ. για παστίτσιο + 20γρ. καρότο +/- 5γρ. λευκό κρασί (μπορεί να προστεθεί αν ο κιμάς είναι κτψ.) + Σάλτσα τομάτας + δυόσμο, γαρίφαλο, πιπέρι, σκόρδο, κρεμμύδι, ρίγανη                                                                                                            |
| Κοτόπουλο βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό           | 300γρ. νωπό/150-160γρ. (1/2 τεμ.) στήθος ή 300-350γρ. νωπό μπούτι κοτόπουλου χωρίς δέρμα βραστό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό + 5γρ. (1 κουταλάκι) λεμονοχυμό ή σάλτσα τομάτας                                                                                                                                                                 |
| Κοτόσουπα αυγολέμονο                               | 300-350γρ. νωπό/150-180γρ. (1/2 τεμ.) βραστό στήθος ή μπούτι κοτόπουλου + 30γρ. αμαγείρευτο ρύζι γλασσε ή Καρολίνα + 30γρ. ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής (βρασμένο ρύζι στο ζωμό του κρέατος + 10γρ. λεμονοχυμό + 1/4 αυγό (το ρύζι σερβιρισμένο με το ζωμό αντιστοιχεί περίπου σε 400ml /2.5σουποκουτάλες) + ¼ λεμόνι                     |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κριθαρότο με Μανιτάρια                                       | 80γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι/220-240γρ. μαγειρεμένο (2 κουτάλες σερβιρίσματος) + 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα + 15γρ. ελαιόλαδο                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Κύμινο                                                       | 5γρ./100μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Λαχανικά βραστά                                              | 200γρ. ωμό (1 μέτριο) κολοκύθι + 100γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) καρότο – καλοβρασμένα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Λεμονοχυμός                                                  | 5-10γρ. λεμονοχυμός στο μαγείρεμα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Μαϊντανός (δέσμη)                                            | 1/4 τεμ./15 μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Μοσχάρι/Χοιρινό με μακαρονάκι φούρνου ψητά με σάλτσα τομάτας | 120-130γρ. νωπό μοσχάρι τρενς (χωρίς οστό)/90-100γρ. ψητό ή χοιρινό μπουτί άνευ οστού/90-100γρ. ψητό + 80γρ. αμαγείρευτο μακαρονάκι (220-240γρ. μαγειρεμένο/2 κουτάλες σερβιρίσματος)+ Σάλτσα τομάτας για το μαγείρεμα                                                                                                                                                                             |
| Μοσχάρσουπα με λαχανικά                                      | 170γρ. νωπό κρέας βόειο τρενς (120-130γρ. βραστό) + 60γρ. αμαγείρευτο κριθαράκι (ή αστράκι) (ή 40γρ. ζυμαρικά + 100γρ. πατάτα) + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο + + 30γρ. καρότο + σέλινο + 5-10γρ. λεμονοχυμό ή ¼ λεμόνι φρέσκο + 1 κουταλιά ελαιόλαδο                                                                                                                                              |
| Μοσχάρι ή Χοιρινό λεμονάτο – πιλάφι                          | 170γρ. ωμό κρέας βόειο τρενς (120γρ. βραστό) ή χοιρινό μπουτί άνευ οστού [μαγειρεμένο με 1 κουταλιά ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + 5γρ. (1 κουταλάκι) αλεύρι για το δέσιμο της σάλτσας] + 80γρ. αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής (220-240γρ. περίπου/2 κουτάλες σερβιρίσματος) βρασμένο στο ζωμό μοσχαριού                                                                                   |
| Μουσακάς                                                     | 400γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Μπιφτέκια ψητά                                               | 150-180γρ. ψητό (150γρ. νωπός κιμάς από κιλότο βόειου κρέατος + 25γρ. ψωμί + δυόσμο + μαϊντανό + 30γρ. κρεμμύδι ξερό + ρίγανη + πιπέρι + 5γρ. κρασί + 1/4 αυγό) + 15γρ. ελαιόλαδο για το μαγείρεμα                                                                                                                                                                                                 |
| Μπριζόλες χοιρινές καρέ                                      | 300 – 350γρ./τεμ. νωπές (ψητές στο φούρνο με 5γρ. ελαιόλαδο/1 κουταλάκι) + 5γρ. κρασί + ¼ λεμόνι                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Μπρόκολο                                                     | 150γρ. βραστό                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Παντζάρι βραστό                                              | 400γρ. ωμό/ 300-350γρ. βραστό αποφλοιωμένο + φύλλα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Παστίτσιο                                                    | 80γρ. αμαγείρευτα ζυμαρικά πένες ή ζυμαρικά Νο2 + 90γρ. νωπός ή κτψ. κιμάς κοκκινιστός σε σάλτσα τομάτας + 5 γρ. λευκό κρασί για τον κιμά + 15γρ. τριμμένο σκληρό τυρί + μπεσαμέλ (100-120ml γάλα (1.5%) + 10γρ. ελαιόλαδο + 1 κουταλάκι αλεύρι για όλες τις χρήσεις + 8-10γρ. άνθος αραβοσίτου + λίγο: αυγό, μοσχοκάρυδο, αλάτι + 5γρ. φρυγανιά τριμμένη) /400-420γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος |
| Πατάτες φούρνου λεμονάτες                                    | 350γρ. νωπές με φλούδα/200-250γρ. ψητές χωρίς φλούδα + 20γρ. ελαιόλαδο στο μαγείρεμα + ρίγανη + πιπέρι + 10γρ. λεμονοχυμός (150γρ. πατάτες φούρνου στο γεύμα με τα γεμιστά)                                                                                                                                                                                                                        |
| Πιπέρι                                                       | μικρή ποσότητα (0,1γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά, στο τουρλού, γεμιστά → 10γρ./100μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                       |
| Πουρές πατάτας                                               | ½ μεγάλο πιάτο πουρέ (400γρ. ωμή πατάτα ζυγισμένη με τη φλούδα/270-300γρ. βραστή + 10γρ. λεμονοχυμός ή 150γρ. γάλα ημίπαχο+ 15γρ. ελαιόλαδο)                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ρίγανη                                                       | μικρή ποσότητα (0,1 γρ.) μπορεί να προστεθεί στο ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι, μπιφτέκι, πατάτες όταν είναι ψητά<br>10γρ./100μερίδες φαγητού                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ριζότο με Αρακά                                              | 150γρ.κατεψυγμένος αρακάς + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ριζότο με ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά                     | 150γρ. ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά (αρακάς, φασολάκια, καρότο, καλαμπόκι, πατάτα) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                                                                                                                                                  |
| Ριζότο με λαχανικά                                           | 200γρ. (1 μέτριο) ωμό κολοκύθι + 100γρ. ωμό καρότο (½ μέτριο τεμ.) + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ριζότο με μανιτάρια                                          | 150γρ. μανιτάρια κτψ. ή φρέσκα - καλομαγειρεμένα + 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι τύπου Αμερικής + 15γρ. (1 κουταλιά) ελαιόλαδο                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ρύζι βραστό                                                  | 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο κίτρινο ρύζι (τύπου Αμερικής) (200-240γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ρύζι πιλάφι                                                  | 80γρ. (4 κουταλιές) αμαγείρευτο ρύζι Καρολίνα ή νυχάκι -μαγειρεμένο σε ζωμό κοτόπουλου ή μοσχαριού + 5 γρ. λεμονοχυμός (150γρ. βραστό/1 κουτάλα σερβιρίσματος)                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Σαλάτα εποχής (ωμά λαχανικά)                                                        | 150γρ. ντομάτα<br>100γρ. αγγούρι                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Σάλτσα Τομάτας                                                                      | 15γρ. τοματοπολτός + 70γρ. ντοματάκια αποφλοιωμένα + 20γρ. ελαιόλαδο + 20γρ. ξερό κρεμμύδι (+ λίγη κανέλλα τριμμένη + λίγος δυόσμος τριμμένος +/- φύλλο δάφνης για το κρέας/κιμά/κοτόπουλο)                                                                                                                                                                                                                |
| Σέλινο                                                                              | ¼ τεμ./15 μερίδες φαγητό                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Σπανακόρυζο                                                                         | 250γρ. σπανάκι κτυ. + 40γρ. αμαγείρευτο ρύζι κίτρινο τύπου Αμερικής + άνηθος + 20γρ. κρεμμυδάκι φρέσκο + 20γρ. ελαιόλαδο + πιπέρι + τρίμμα λεμονιού + ¼ λεμόνι (για το σερβίρισμα)                                                                                                                                                                                                                         |
| Σουτζουκάκια φούρνου κοκκινιστά                                                     | Ζύμωμα: 180γρ. κιμάς μόσχου νωπός/κτυ + κρεμμύδι + σκόρδο + 50γρ. ψωμί σίτου ή σίκαλης μουλιασμένο σε νερό + 1-2 κουταλάκια ελαιόλαδο + πιπέρι + κύμινο + δυόσμο + ¼ αυγό +/- 5γρ. λευκό κρασί - Ψητά σε σάλτσα τομάτας<br>330γρ. ανά μερίδα έτοιμου γεύματος                                                                                                                                              |
| Σουφλέ Ζυμαρικών                                                                    | 80γρ. ζυμαρικά πένες αμαγείρευτες<br>50γρ. τυρί τύπου μοτσαρέλα + 10γρ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο<br>5γρ. μαργαρίνη<br>60γρ. (120γ. αραιωμένο) ημίπαχο γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος light<br>2 φέτες/30γρ. φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλο βραστό ή ψητό                                                                                                                                                        |
| Τουρλού (μπριάμ) Λαχανικών με στήθος κοτόπουλου ψητό ή μοσχάρι ή χοιρινό στο φούρνο | 150-200γρ. ωμό (1 μέτριο τεμ.) κολοκύθι + 50-100γρ. μελιτζάνα + 80γρ. ωμό καρότο (½ μέτριο τεμ. + 100γρ. μανιτάρια κτυ. ή φρέσκα + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + 100γρ. ωμή κόκκινη ή πράσινη πιπεριά + 230γρ. πατάτα ωμή με τη φλούδα/150 – 170γρ. ωμή χωρίς τη φλούδα) + σάλτσα τομάτας + λίγη ρίγανη, κουρκουμάς, πιπέρι + 120γρ. μαγειρεμένο χοιρινό ή βόειο κρέας (άπαχο μέρος)/150γρ. στήθος κοτόπουλου ψητό |
| Φασολάκια με πατάτες και χοιρινό κρέας ή κοτόπουλο γιαχνί                           | 200γρ. κτυ. φασολάκια στρογγυλά/1.5 κουτάλα σερβιρίσματος μαγειρεμένα + 230-250γρ. πατάτα με τη φλούδα/150γρ. χωρίς τη φλούδα + 30γρ. καρότο + σάλτσα τομάτας + πιπέρι + 120γρ. μαγειρεμένο χοιρινό κρέας (άπαχο μέρος)/150γρ. στήθος κοτόπουλου ψητό στο φούρνο με τα φασολάκια                                                                                                                           |
| Φασόλια γίγαντες πλακί                                                              | 100γρ. αμαγείρευτα φασόλια ξερά γίγαντες + 20γρ. κρεμμύδι ξερό + λίγο σκόρδο, πιπέρι + σάλτσα τομάτας + 20γρ. ωμό καρότο + 1 κλωνάρι σέλινο                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ψάρι πέρκα ψητό λεμονάτο/πλακί                                                      | 300γρ. ψάρι πέρκα κτυ. α) λεμονάτο με 15γρ. ελαιόλαδο + 5γρ. λεμονοχυμό + λίγη ρίγανη) ή β) πλακί με σάλτσα τομάτας                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

#### ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- Ισχύς Προσφορών: 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- Αποστολή προσφορών: Ανοιχτές προσφορές στο -email: [supplies@santorini-hospital.gr](mailto:supplies@santorini-hospital.gr) έως ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 14 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2026 ΚΑΙ ΩΡΑ 10<sup>η</sup> ΠΡΩΙΝΗ
- Τρόπος Πληρωμής: Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορές Τροφίμων και Ποτών Γ.Ν.Θήρας )του προϋπολογισμού έτους χρήσης 2026 του Γ.Ν. Θήρας και εντός 60 ημερών από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .
- Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

- Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται στην έκδοση ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΤΙΜΟΛΟΓΙΩΝ σύμφωνα με τις διατάξεις της υπ' αριθμ. 52445 ΕΞ 2023 ΚΥΑ «Υποχρέωση υποβολής ηλεκτρονικών τιμολογίων από τους οικονομικούς φορείς» ΦΕΚ 2385/τ. Β'/12.04.2023.

Ο ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν.ΘΗΡΑΣ

& ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ ΑΕ

ΛΥΚΟΣΤΡΑΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ