



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ
ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗΣ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΤΜΗΜΑ 2^ο ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**

Π. Κανελλοπούλου 4-10177-ΑΘΗΝΑ
Τηλ.: 2106980994 – FAX: 2106995669
Αριθ. Πρωτ.: 8007 / 6 / 80 – κ'

Αθήνα, 24 Αυγούστου 2015

ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. **6/2015**

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
(ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ)
ΣΕ ΕΥΡΩ – ΕΛΕΥΘΕΡΟ

ΕΙΔΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ:

**ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΩΘΙ
ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ
ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ:**

Α' ΥΠΟΕΡΓΟ: Κορίνθου
Β' ΥΠΟΕΡΓΟ: Αμυδαλέζας
Γ' ΥΠΟΕΡΓΟ: Παρανεστίου Δράμας
Δ' ΥΠΟΕΡΓΟ: Φυλακίου Ορεστιάδας
Ε' ΥΠΟΕΡΓΟ: Ξάνθης
ΣΤ' ΥΠΟΕΡΓΟ: Ταύρου Αττικής
Ζ' ΥΠΟΕΡΓΟ: Λέσβου

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ		ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ	Ημερομηνία αποστολής για δημοσίευση στην Εφημερίδα της Ε.Ε.	Ημερομηνία δημοσίευσης στον Ημερήσιο Τύπο.	Ημερομηνία δημοσίευσης στο ΦΕΚ.
ΝΑΙ					
ΔΕΙΓΜΑ ΦΟΡΕΑ	ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ	24-8-2015	28-8-2015	28-8-2015
ΟΧΙ	ΟΧΙ				

**Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΤΟΥ ΑΡΧΗΓΕΙΟΥ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις :

α. Των άρθρων 41, 54 και 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά όργανα, που κυρώθηκε με το άρθρο 1 του ΠΔ. 63/2005 (Α'-98).

β. Του Ν.1481/1984, "Οργανισμός Υπουργείου Δημόσιας Τάξης" (Α'-152), όπως ισχύουν.

γ. Του Ν.2800/2000 "Αναδιάρθρωση Υπηρεσιών Υπουργείου Δημόσιας Τάξης, σύσταση Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας και άλλες διατάξεις (Α΄-41), όπως ισχύουν.

δ. Του άρθρου Ν.2362/1995 "Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις" (Α΄-247), όπως ισχύουν.

ε. Του Ν.3861/2010 "Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις (Α΄-112).

στ. Του Ν.3886/2010 "Δικαστική προστασία κατά τη σύναψη δημοσίων συμβάσεων – Εναρμόνιση της Ελληνικής νομοθεσίας με την Οδηγία 89/665/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21^{ης} Ιουνίου 1989 (L 395) και την Οδηγία 92/13/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 25^{ης} Φεβρουαρίου 1992 (L 76), όπως τροποποιήθηκαν με την Οδηγία 2007/66/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11^{ης} Δεκεμβρίου 2007 (L 335)" (Α΄-173).

ζ. Του άρθρου 25 του Ν.3614/2007 "Επιτάχυνση της υλοποίησης των συγχρηματοδοτούμενων πράξεων" (Α΄-267).

η. Του άρθρου 6 "Κατανομή πόρων στα Ασφαλιστικά Ταμεία του προσωπικού της Ελληνικής Αστυνομίας" του Ν.2452/1996 "Ρύθμιση θεμάτων προσφύγων κατά τροποποίηση των διατάξεων του Ν.1975/1991 και άλλες διατάξεις (Α΄-283), όπως ισχύουν .

θ. Του άρθρου 24 "Παρακράτηση φόρου στο εισόδημα από εμπορικές επιχειρήσεις" του Ν.2198/1994 "Αύξηση αποδοχών δημοσίων υπαλλήλων εν γένει (...) και άλλες διατάξεις" (Α΄-43).

ι. Του άρθρου 27 του Ν.2859/2000 "Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας" (Α΄-248), όπως ισχύουν.

ια. Του άρθρου 19 του Ν.3193/2003 "Κανόνες τιμολόγησης, ρυθμίσεις Φ.Π.Α. ηλεκτρονικών υπηρεσιών και άλλες διατάξεις" (Α΄-266).

ιβ. Του Ν.4013/2011 "Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων - Αντικατάσταση του έκτου κεφαλαίου του ν. 3588/2007 (πτωχευτικός κώδικας) - Προπτωχευτική διαδικασία εξυγίανσης και άλλες διατάξεις" (Α΄-204).

ιγ. Του Ν.3938/2011 "Σύσταση γραφείου αντιμετώπισης περιστατικών αυθαιρεσίας στο Υπουργείο Προστασίας του Πολίτη" (Α΄-61).

ιδ. Του Ν.4129/2013 "Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο" (Α΄-52), όπως ισχύουν.

ιε. Του άρθρου 73 του Ν.4146/2013 "Διαμόρφωση Φιλικού Αναπτυξιακού Περιβάλλοντος για τις Στρατηγικές και Ιδιωτικές Επενδύσεις και άλλες διατάξεις" (Α΄-90).

ιστ. Του Ν.4152/2013 "Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των νόμων 4046/2012, 4093/2012 και 4127/2013" (Α΄-107).

ιη. Του Ν.4155/2013 "Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες διατάξεις" (Α΄-120), όπως ισχύουν.

ιθ. Του Ν.4249/2014 "Αναδιοργάνωση της Ελληνικής Αστυνομίας, του Πυροσβεστικού Σώματος και της Γενικής Γραμματείας Πολιτικής Προστασίας, αναβάθμιση Υπηρεσιών του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη και ρύθμιση λοιπών θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη και άλλες διατάξεις" (Α΄-73), όπως ισχύουν.

κ. Του Ν.4250/2014 "Διοικητικές Απλουστεύσεις-Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα- Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ. 318/1992 (Α΄ 161) και λοιπές ρυθμίσεις" (Α΄-74).

κα. Του αρθ. 9 του Ν. 4205/2013 (ΦΕΚ 242/Α).

κβ. Του Ν.4172/13 (ΦΕΚ 167 Α/23-7-2013): Φορολογία εισοδήματος, επείγοντα μέτρα εφαρμογής του ν. 4046/2012, του ν. 4093/2012 και του ν. 4127/2013 και άλλες διατάξεις.

κγ. Του Ν.4270/2014 «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις.»

κδ. Το Ν.4281/2014 «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας, οργανωτικά θέματα Υπουργείου Οικονομικών και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4320/2015 «Ρυθμίσεις για τη λήψη μέτρων για την αντιμετώπιση της ανθρωπιστικής κρίσης, την οργάνωση της Κυβέρνησης και των κυβερνητικών οργάνων και λοιπές διατάξεις.»

κε. Το Ν. 2286/95 (Α-19) «Προμήθειες του δημόσιου τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

κστ. Το Ν.3310/05 «Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας κατά τη σύναψη δημοσίων συμβάσεων», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

κζ. Του Π.Δ 118/2007 “Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου (Κ.Π.Δ.)” (Α΄-150), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

κη. Του Π.Δ 178/2014 “Οργάνωση Υπηρεσιών Ελληνικής Αστυνομίας” (Α΄-281).

κθ. Του Π.Δ 215/2007 “Σύσταση Γενικών Γραμματειών στο Υπουργείο Εσωτερικών και στο Υπουργείο Εμπορικής Ναυτιλίας, Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής” (Α΄-241).

λ. Του Π.Δ 184/2009 “Σύσταση Υπουργείου Προστασίας του Πολίτη και καθορισμός των αρμοδιοτήτων” (Α΄-213).

λα. Του Π.Δ 113/2010 “Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες” (Α΄-194).

λβ. Του Π.Δ 82/2011 “Οργάνωση και λειτουργία Υπηρεσίας Διαχείρισης Ευρωπαϊκών και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων” (Α΄-198).

λγ. Του Π.Δ 24/2015 (Α΄-20) «Σύσταση και μετονομασία Υπουργείων».

λδ. Του Π.Δ 60/2007 Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στις διατάξεις της Οδηγίας 2004/18/ΕΚ “Περί συντονισμού των διαδικασιών σύναψης δημοσίων συμβάσεων έργων, προμηθειών και υπηρεσιών”, όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία 2005/51/ΕΚ της Επιτροπής και την Οδηγία 2005/75/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16^{ης} Νοεμβρίου 2005 (Α΄-64).

λε. Του Π.Δ.82/1996 (Α΄-66) “Ονομαστικοποίηση των μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημόσιου τομέα”.

2. Τις αποφάσεις :

α. Υπ΄ αριθ. 1108437/2565/ΔΟΣ από 15-11-2005 του Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών “Καθορισμός χωρών στις οποίες λειτουργούν εξωχώριες εταιρείες” (Β΄-1590).

β. Υπ΄ αριθ. Π1/2380 από 18.12.2012 Κ.Υ.Α των Υπουργών Οικονομικών, Εθνικής Άμυνας, Εσωτερικών, Διοικητικής Μεταρρύθμισης και Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης, Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων, Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη, Ναυτιλίας και Αιγαίου “Ρύθμιση των ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων του Υπουργείου Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων” (Β΄-3400).

γ. Υπ΄ αριθμ. Υ95 από 27-02-2015 Απόφαση του Πρωθυπουργού περί Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Αναπληρωτή Υπουργό Εσωτερικών και Διοικητικής Ανασυγκρότησης.

δ. Υπ΄ αριθμ. 7004/3/67 από 28-5-2015 Απόφαση του Αναπληρωτή Υπουργού Εσωτερικών και Διοικητικής Ανασυγκρότησης περί μεταβίβασης αρμοδιοτήτων επί θεμάτων Ελληνικής Αστυνομίας σε υφιστάμενα υπηρεσιακά όργανα.

ε. Υπ΄ αριθ. 12179/02.7.2014 της Υφυπουργού παρά τω Πρωθυπουργώ, “Καθορισμός ημερήσιων και εβδομαδιαίων νομαρχιακών εφημερίδων (...) που έχουν τη δυνατότητα καταχώρησης δημοσιεύσεων των Φορέων του Δημοσίου”.

στ. Υπ΄ αριθ. 8028/1/267-α από 03.12.2014 του Γενικού Γραμματέα Δημόσιας Τάξης του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη “Σύσταση-Συγκρότηση Επιτροπών Προμηθειών και Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων Υπηρεσιών Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας”, όπως ισχύει.

ζ. Υπ'αριθμ. Π1/2390/2013 (ΦΕΚ 2677/Β) του Υπουργού Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας «Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.)».

η. Υπ'αριθμ. 2/51557/0026 από 10-9-2001 (ΦΕΚ Β 1209) του Υπουργού Οικονομικών περί «Περί καθορισμού επιτοκίου των προκαταβολών για προμήθεια προϊόντων, παροχή υπηρεσιών ή εκτέλεση έργων».

3. Την υπ' αριθ. Α.Π. 20467 από 02-09-2009 εγκύκλιο του Υπουργείου Εσωτερικών, για την εφαρμογή της διάταξης του άρθρου 8 παρ. 4 του Ν. 3310/2005, όπως τροποποιήθηκε με το Ν.3414/2005

4. Την υπ' αριθ. 2/70914/0026 από 28.9.2012 εγκύκλιο του Υπουργείου Οικονομικών "Κράτηση 0,10% υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων".

5. Την υπ' αριθ. 14873/395 από 4.4.2006 εγκύκλιο του Υπουργείου Οικονομίας και Οικονομικών.

6. Το υπ'αριθμ. 1604/15/1239983 από 09-7-2015 Αίτημα έγκρισης δαπάνης της Δ/σης Δίωξης Παράνομης Μετανάστευσης / ΑΕΑ. (ΑΔΑΜ: 15REQ002901896).

7. Την υπ'αριθμ. 8045/22/42256-1 από 10-7-2015 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης της Δ/σης οικονομικών / ΑΕΑ. (ΑΔΑ: ΩΘΞΙ465ΦΘΕ-6ΧΤ και ΑΔΑΜ: 15REQ002914035)

Αποφασίζουμε:

1. Προκηρύσσουμε **ηλεκτρονικό διαγωνισμό ανοικτής διαδικασίας (ανοικτό διαγωνισμό)** σε ευρώ ελεύθερο, με κριτήριο κατακύρωσης **τη χαμηλότερη τιμή**, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης / διατροφής στις εγκαταστάσεις των Προαναχωρησιακών Κέντρων Κράτησης Αλλοδαπών α) Κορίνθου, β) Αμυγδαλέζας Αττικής, γ) Παρανεστίου Δράμας, δ) Φυλακίου Ορεστιάδος, ε) Ξάνθης, στ) Ταύρου Αττικής και ζ) Λέσβου.

2. Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr του συστήματος, ύστερα από συντημημένη προθεσμία **σαράντα πέντε (45) ημερών** από την ημερομηνία αποστολής της προκήρυξης στην Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 5 του άρθρου 32 του ΠΔ.60/2007.

3. α. ΤΟΠΟΣ - ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΣ ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΥΛΗ ΤΟΥ ΕΣΗΔΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
Διαδικτυακή πύλη: www.promitheus.gov.gr του ΕΣΗΔΗΣ.	28-8-2015	02-10-2015	08-10-2015 & ΩΡΑ: 13,00´

β. Μετά την παρέλευση της καταληκτικής ημερομηνίας και ώρας, δεν υπάρχει η δυνατότητα υποβολής προσφοράς στο Σύστημα.

γ. Ο χρόνος υποβολής της προσφοράς και οποιαδήποτε ηλεκτρονική επικοινωνία μέσω του συστήματος βεβαιώνεται αυτόματα από το σύστημα με υπηρεσίες χρονοσήμανσης σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ. 3 του άρθρου 6 του Ν.4155/13 και το άρθρο 6 της ΥΑ Π1-2390/2013 «*Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)*».

δ. Η αποσφράγιση των προσφορών γίνεται όπως περιγράφεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄, από την επιτροπή που έχει συγκροτηθεί για το σκοπό αυτό.

ε. Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι εκατόν ογδόντα (180) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού.

στ. Η προσφορά, που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω, απορρίπτεται, ως απαράδεκτη.

4. Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν:

α) τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα.

β) ενώσεις προμηθευτών που υποβάλουν κοινή προσφορά.

γ) συνεταιρισμοί.

δ) κοινοπραξίες προμηθευτών.

Στην περίπτωση των ενώσεων δεν απαιτείται οι προσφέροντες να έχουν λάβει συγκεκριμένη νομική μορφή προκειμένου να υποβάλουν προσφορά. Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από την Ένωση, η οποία θα ανακηρυχθεί προσωρινός Ανάδοχος, πριν την υπογραφή της σύμβασης να λάβει συγκεκριμένη νομική μορφή ως εξής:

- να έχει περιβληθεί τη μορφή της κοινοπραξίας κατά τα οριζόμενα στον Κ.Β.Σ, ή
- να έχει περιβληθεί τη μορφή εταιρείας του εμπορικού δικαίου, συσταθείσας σύμφωνα με τις διατάξεις του εμπορικού νόμου.

Σε κάθε περίπτωση, τα μέλη της Ένωσης ή της Κοινοπραξίας ευθύνονται έκαστο, έναντι της Αναθέτουσας Αρχής, αδιαιρέτως, αλληλεγγύως και εις ολόκληρον για την εκτέλεση του έργου.

5. Για την συμμετοχή στο διαγωνισμό οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς (Προμηθευτές) απαιτείται να διαθέτουν ψηφιακή υπογραφή, χορηγούμενη από πιστοποιημένη αρχή παροχής ψηφιακής υπογραφής και να εγγραφούν στο ηλεκτρονικό σύστημα (ΕΣΗΔΗΣ - Διαδικτυακή πύλη www.promitheus.gov.gr) ακολουθώντας την κατωτέρω διαδικασία εγγραφής.

6. Οι οικονομικοί φορείς, αιτούνται, μέσω της ιστοσελίδας του συστήματος και από τον σύνδεσμο «*Εγγραφείτε ως οικονομικός φορέας*», την εγγραφή τους σε αυτό (παρέχοντας τις απαραίτητες πληροφορίες και αποδεχόμενοι τους όρους χρήσης του) ταυτοποιούμενοι ως εξής:

α. Όσοι από τους ανωτέρω διαθέτουν ελληνικό Αριθμό Φορολογικού Μητρώου (ΑΦΜ) ταυτοποιούνται με χρήση των διαπιστευτηρίων (όνομα χρήστη και κωδικό πρόσβασης) που αυτοί κατέχουν από το σύστημα TAXISNet της Γενικής Γραμματείας Πληροφοριακών Συστημάτων. Εφόσον γίνει η ταυτοποίηση, εγκρίνεται η εγγραφή του χρήστη από το Τμήμα Προγραμματισμού και Στοιχείων της Διεύθυνσης Πολιτικής Προμηθειών της Γενικής Διεύθυνσης Κρατικών Προμηθειών.

β. Οι οικονομικοί φορείς-χρήστες των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης οι οποίοι δεν διαθέτουν ελληνικό Αριθμό Φορολογικού Μητρώου (ΑΦΜ) αιτούνται την εγγραφή της συμπληρώνοντας τον αριθμό ταυτότητας ΦΠΑ (VAT Identification Number) και ταυτοποιούνται με χρήση των διαπιστευτηρίων που κατέχουν από το αντίστοιχο σύστημα. Εφόσον γίνει η ταυτοποίηση, εγκρίνεται η εγγραφή του χρήστη από το Τμήμα Προγραμματισμού και Στοιχείων της Διεύθυνσης Πολιτικής Προμηθειών της Γενικής Διεύθυνσης Κρατικών Προμηθειών.

γ. Οι οικονομικοί φορείς-χρήστες τρίτων χωρών αιτούνται την εγγραφή τους και ταυτοποιούνται από τη ΓΓΕ αποστέλλοντας:

- είτε υπεύθυνη δήλωση ψηφιακά υπογεγραμμένη με επίσημη μετάφραση στην ελληνική,
- είτε ένορκη βεβαίωση ή πιστοποιητικό σε μορφή αρχείου .pdf με επίσημη μετάφραση στην ελληνική, όπως αυτά προσδιορίζονται στο Παράρτημα ΙΧ Α για τις δημόσιες συμβάσεις έργων, στο Παράρτημα ΙΧ Β για τις δημόσιες συμβάσεις προμηθειών και στο Παράρτημα ΙΧ Γ για τις δημόσιες συμβάσεις υπηρεσιών του ΠΔ.60/2007 και σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους στο κράτος μέλος εγκατάστασης του οικονομικού φορέα, στα οποία να δηλώνεται/αποδεικνύεται η εγγραφή του σε επαγγελματικό ή εμπορικό μητρώο, προσκομιζόμενα εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών και σε έντυπη μορφή (πρωτότυπο ή ακριβές αντίγραφο) στην αρμόδια υπηρεσία.

δ. Το αίτημα εγγραφής υποβάλλεται από όλους τους υποψήφιους χρήστες ηλεκτρονικά μέσω της διαδικτυακής πύλης του συστήματος, όπως αναφέρεται ανωτέρω.

7. Ο υποψήφιος χρήστης ενημερώνεται από το Σύστημα ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου σχετικά με την εξέλιξη του αιτήματος εγγραφής του. Εφόσον το αίτημα εγγραφής εγκριθεί, ο υποψήφιος χρήστης λαμβάνει σύνδεσμο ενεργοποίησης λογαριασμού ως πιστοποιημένος χρήστης και προβαίνει στην ενεργοποίηση του λογαριασμού του.

8. Κατά τα λοιπά ο διαγωνισμός θα γίνει σύμφωνα με τα παρακάτω παραρτήματα που επισυνάπτονται στην παρούσα και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής:

Α´	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α´
Β´	ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β´
Γ´	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ´
Δ´	ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ´
Ε´	ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΟΛΩΝ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε´
ΣΤ´	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ´

9. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλουν αιτήματα για την παροχή διευκρινήσεων και συμπληρωματικών πληροφοριών σε σχέση με το διαγωνισμό και τη συγγραφή υποχρεώσεων μέχρι και την 24-9-2015 και ώρα 14,00´. Τα ανωτέρω αιτήματα υποβάλλονται αποκλειστικά ηλεκτρονικά στο δικτυακό τόπο του συγκεκριμένου διαγωνισμού μέσω της Διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr, του ΕΣΗΔΗΣ και φέρουν ψηφιακή υπογραφή. Αιτήματα παροχής πληροφοριών υποβάλλονται μόνο από εγγεγραμμένους στο σύστημα οικονομικούς φορείς, δηλαδή διαθέτουν σχετικά διαπιστευτήρια που τους έχουν χορηγηθεί (όνομα χρήστη και κωδικό πρόσβασης) ύστερα από αίτησή τους. Τα αιτήματα συνοδεύονται υποχρεωτικά από επισυναπτόμενο ηλεκτρονικό αρχείο .pdf με το κείμενο των ερωτημάτων, το οποίο πρέπει να είναι ψηφιακά υπογεγραμμένο. Αιτήματα παροχής πληροφοριών που υποβάλλονται εκτός των ανωτέρω προθεσμιών δεν εξετάζονται.

10. Εφόσον, σύμφωνα με την παρούσα προκήρυξη, απαιτείται κατάθεση δειγμάτων, ισχύουν τα αναφερόμενα στα άρθρα 11 και 36 του Π.Δ 118/2007 "Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου".

11. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων (χημικών αναλύσεων - εξετάσεων κλπ), βαρύνει τους προμηθευτές και θα καταβάλλεται απ' αυτούς, απευθείας στο Χημείο Στρατού ή στο Γενικό Χημείο του Κράτους ή σε οποιοδήποτε άλλο αναγνωρισμένο από την Ε.Ε, εργαστήριο, εφόσον διενεργούνται απ' αυτά και σύμφωνα με τις διατάξεις:

α. Υπ' αριθ. 3019845/10469/0078 από 10.10.1997 (ΦΕΚ 942/τΒ'/22.10.1997), απόφαση του Υφυπουργού Οικονομικών (Υπουργείο Οικονομικών / Γενικό Χημείο Κράτους / Δνση Υποστήριξης / Τμήμα Γ'.

β. Υπ' αριθ. Φ.800/11611 από 28.4.1998 (ΦΕΚ 488/τΒ'/21.5.1998), απόφαση του Υφυπουργού Εθνικής Άμυνας .

γ. Υπ' αριθ. Φ.830.311/7/650339/Σ.7435 από 15.12.1999, απόφαση του Γενικού Επιτελείου Στρατού /ΔΟΙ/3^α .

δ. Υπ' αριθ. Φ.800/100/73907 από 17.12.1999 (ΦΕΚ 89/τ.Β'/8.2.2001), απόφαση του Υφυπουργού Εθνικής Άμυνας .

ε. Υπ' αριθ. Φ.800/12/85312/Σ.75 από 16.1.2001 (ΦΕΚ 128/ τ.Β'/8.2.2001), απόφαση του Υφυπουργού Εθνικής Άμυνας (ΕΠΥΕΘΑ/ΔΟΙ/Τμ. Νομ.).

Τα αρμόδια εργαστήρια θα προβαίνουν στην εξέταση των δειγμάτων μετά την καταβολή εκ μέρους του προμηθευτή του αντιτίμου των εργαστηριακών εξετάσεων, η οποία θα πρέπει να πραγματοποιηθεί εντός πέντε (5) ημερών από της ενημέρωσης του προμηθευτή εκ μέρους της Υπηρεσίας για το θέμα της αποστολής των δειγμάτων. Σε περίπτωση μη καταβολής του αντιτίμου εντός της παραπάνω προθεσμίας, η σχετική προσφορά δεν θα λαμβάνεται υπόψη .

12. Τα έξοδα δημοσίευσης των ανακοινώσεων στον Ελληνικό Τύπο βαρύνουν την αναθέτουσα αρχή (άρθ. 77 του Ν.4270/2014), στη δε Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, την Ευρωπαϊκή Ένωση.

13. Η διακήρυξη του διαγωνισμού θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα της Ελληνικής Αστυνομίας, στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.astynomia.gr και στη διαδικτυακή πύλη www.promitheus.gov.gr, του ΕΣΗΔΗΣ.

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΧΑΤΖΑΚΗΣ
ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

<p>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Κορίνθου • Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Αμυγδαλέζας • Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Παρανεστίου Δράμας • Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Φυλακίου Ορεστιάδας • Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Ξάνθης • ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Ταύρου Αττικής • Ζ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΚΕΚ Λέσβου
<p>ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΙΔΟΥΣ (CPV)</p>	<p>55520000-1</p>
<p>ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ</p>	<p>Η έναρξη παροχής των υπηρεσιών σίτισης / διατροφής στις εγκαταστάσεις εκάστου Προαναχωρησιακού Κέντρου θα πραγματοποιηθεί, κατόπιν υπογραφής της σχετικής σύμβασης εκάστου υποέργου, για το χρονικό διάστημα από υπογραφής της σχετικής σύμβασης έως και την 31-12-2015, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο Παράρτημα ΣΤ΄ παρούσης.</p>
<p>ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ (ΜΕ Φ.Π.Α)</p>	<p>Συνολικός προϋπολογισμός έργου: #6.000.000,00#€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 23% και κρατήσεων, αναλυόμενος ανά εξάμηνο και ανά υποέργο ως εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #1.000.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 166.666,66€) • Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #1.900.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 316.666,66€) • Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #900.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 150.000,00€) • Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #400.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 66.666,66€) • Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #500.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 83.333,33€) • ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #500.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 83.333,33€) • Ζ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #800.000,00#€ (ήτοι ανά μήνα 133.333,33€)
<p>ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΟΥ ΒΑΡΥΝΕΙ</p>	<p>Τακτικός Προϋπολογισμός Οικονομικού Έτους 2015, Ε.Φ. 43-110 "ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑ"</p>
<p>Κ.Α.Ε.</p>	<p>0873</p>
<p>ΣΥΝΟΛΟ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ ΕΠΙ %</p>	<p><u>Σύνολο: 5,67416 %</u></p> <p><u>Ανάλυση:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,72% υπέρ Τ.Ε.Α.Π.Α.Σ.Α. / Τ.Α.ΑΣ. (η οποία επιβαρύνεται με χαρτόσημο 2% & επ' αυτού 20% εισφορά υπέρ ΟΓΑ). • 2,72% υπέρ Μ.Τ.Σ. (η οποία επιβαρύνεται με χαρτόσημο 2% & επ' αυτού 20% εισφορά υπέρ ΟΓΑ). • 0,10% υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων, η οποία επιβαρύνεται με χαρτόσημο 3% & επ'

	<i>αυτού 20% εισφορά υπέρ ΟΓΑ).</i>
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ	<i>Κατά την πληρωμή των υπηρεσιών θα παρακρατείται ο προβλεπόμενος από το άρθρο 64 του Ν.4172/14, όπως ισχύει, φόρος εισοδήματος (ήτοι 8%).</i>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ.

1. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ.

1.1. Τρόπος-Χρόνος υποβολής προσφορών.

Οι προσφορές υποβάλλονται από τους οικονομικούς φορείς ηλεκτρονικά, μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr, του ΕΣΗΔΗΣ, εντός της προθεσμίας που ορίζεται στην παρούσα διακήρυξη, στην ελληνική γλώσσα, σε ηλεκτρονικό φάκελο, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο Ν.4155/13 (ΦΕΚ/Α/29-5-2013), στο άρθρο 11 της ΥΑ Π1/2390/2013 (ΦΕΚ 2677/Β-21.10.13) «*Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)*», στο ΠΔ.60/07 και συμπληρωματικά στο ΠΔ.118/07.

1.2. Περιεχόμενο προσφορών.

Τα περιεχόμενα του ηλεκτρονικού φακέλου της προσφοράς ορίζονται ως εξής:

(α) ένας (υπο)φάκελος* με την ένδειξη «*Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική προσφορά*»,

(β) ένας (υπο)φάκελος* με την ένδειξη «*Οικονομική Προσφορά*».

Κατά την υποβολή της προσφοράς από τον Οικονομικό Φορέα σημαίνονται από αυτόν με χρήση του σχετικού πεδίου του συστήματος τα στοιχεία εκείνα της προσφοράς του που έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα.

[*(υπο)φάκελος: κατηγορία επισυναπτόμενων αρχείων στο σύστημα.]

1.2.1. Περιεχόμενα (υπο)φακέλου «*Δικαιολογητικά συμμετοχής – Τεχνική προσφορά*».

Στον (υπο)φάκελο με την ένδειξη «*Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική προσφορά*» υποβάλλονται η εγγύηση συμμετοχής και όλα τα απαιτούμενα κατά το στάδιο υποβολής της προσφοράς δικαιολογητικά καθώς και η τεχνική προσφορά.

Συγκεκριμένα, στον προαναφερόμενο (υπο)φάκελο περιλαμβάνονται:

1.2.1.1. Δικαιολογητικά συμμετοχής.

Οι προσφέροντες υποβάλουν ηλεκτρονικά μαζί με την προσφορά τους, εγκαίρως και προσηκόντως, επί ποινή αποκλεισμού, τα εξής δικαιολογητικά, σε μορφή αρχείου .pdf σύμφωνα με το άρθρο 5α.Β.1α του ΠΔ.118/2007, το Ν.4155/13 (ΦΕΚ/Α/29-5-2013) και το άρθρο 11 της ΥΑ Π1/2390/13 «*Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)*», όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω:

1.2.1.1.1. Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό κατά το αρθ. 157 του Ν.4281/14 (ΦΕΚ 160 Α'8-8-14) και την παράγραφο 1.2.3 του άρθρου 11 της ΥΑ Π1/2390/13. Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής (σχετικό υπόδειγμα στο Παράρτημα Ε' της παρούσας) υποβάλλεται από τον προσφέροντα ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου .pdf και προσκομίζεται από αυτόν στην Αρμόδια Υπηρεσία Διεξαγωγής του Διαγωνισμού σε έντυπη μορφή (πρωτότυπο) εντός τριών (3) εργασίμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή. Το εκάστοτε αναλογούν ποσό αυτής παρατίθεται αναλυτικά στην παράγραφο 9.1.2 του παρόντος παραρτήματος.

1.2.1.1.2. Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 (Α'75), όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία αναγράφονται τα στοιχεία του παρόντος διαγωνισμού και στην οποία δηλώνεται ότι, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους, οι προσφέροντες δεν έχουν καταδικασθεί με αμετάκλητη απόφαση για κάποιο αδίκημα από τα αναφερόμενα στην περίπτωση (1) του εδ. α' της παρ.2 άρθρου 6 του ΠΔ.118/07, ήτοι:

- i) συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 της κοινής δράσης της 98/773/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 351 της 29.1.1998, σελ. 1),
- ii) δωροδοκία, όπως αυτή ορίζεται αντίστοιχα στο άρθρο 3 της πράξης του Συμβουλίου της 26ης Μαΐου 1997 (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σελ. 1) και στο άρθρο 3 παράγραφος 1 της κοινής δράσης 98/742/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου (ΕΕ L 358 της 31.12.1998, σελ. 2),
- iii) απάτη, κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ C 316 της 27.11.1995, σελ.48),
- iv) νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες, όπως ορίζεται στο άρθρο 1 της οδηγίας 91/308/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 10^{ης} Ιουνίου 1991, για την πρόληψη χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες (ΕΕ L 166 της 28.6.1991, σελ.77 Οδηγίας, η οποία τροποποιήθηκε από την Οδηγία 2001/97/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, ΕΕ L 344 της 28.12.2001, σελ.76) η οποία ενσωματώθηκε με το Ν.2331/1995 (Α' 173) και τροποποιήθηκε με το Ν.3424/2005 (Α' 305),
- v) Κάποιο από τα αδικήματα της υπεξαίρεσης, της απάτης, της εκβίασης, της πλαστογραφίας, της ψευδορκίας, της δωροδοκίας και της δόλιας χρεοκοπίας,
- vi) Κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας.

Η υπεύθυνη δήλωση υπογράφεται ψηφιακά από τον προσφέροντα, φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων 30 ημερολογιακών ημερών (άρθρ. 3 του Ν.4250/14, ΦΕΚ Α/74/26-3-14) προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται θεώρηση γνησίου υπογραφής.

Σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο, την υπεύθυνη δήλωση υποβάλλουν:

- α) οι Διαχειριστές, όταν το νομικό πρόσωπο είναι ΟΕ, ΕΕ ή ΕΠΕ.
- β) ο Πρόεδρος του ΔΣ και ο Διευθύνων Σύμβουλος, όταν το νομικό πρόσωπο είναι ΑΕ.
- γ) σε κάθε άλλη περίπτωση νομικού προσώπου, οι νόμιμοι εκπρόσωποί του.
- δ) Όταν ο προσφέρων είναι συνεταιρισμός η ως άνω υπεύθυνη δήλωση υποβάλλεται από τον πρόεδρο του συνεταιρισμού.

1.2.1.1.3. Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 (Α'75), όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία αναγράφονται τα στοιχεία του παρόντος διαγωνισμού και στην οποία δηλώνεται ότι, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους, οι προσφέροντες:

- α. Δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες στην περίπτωση (2) του εδ. α' της παρ. 2 του άρθρου 6 του ΠΔ.118/07 καταστάσεις, δηλ. δεν τελούν σε πτώχευση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης πτώχευσης. Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα δηλώνουν ότι δεν τελούν σε πτώχευση ή υπό άλλη ανάλογη κατάσταση καθώς και σε διαδικασία κήρυξης σε πτώχευση ή υπό άλλη ανάλογη διαδικασία.
- β. Δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες στην περ. (2) του εδ. γ' της παρ. 2 του άρθρου 6 του ΠΔ.118/07 κατάσταση, δηλ. ότι δεν τελούν υπό κοινή εκκαθάριση του κ.ν. 2190/1920, όπως εκάστοτε ισχύει ή υπό άλλες ανάλογες καταστάσεις (μόνο για αλλοδαπά νομικά πρόσωπα) ή ειδική εκκαθάριση του άρθ. 106 περ. ια' του ΠτΚ, (όπως προστέθηκε με το άρθ. 12 του Ν.4013/11) και επίσης, ότι δεν τελούν υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης των ανωτέρω νομοθετημάτων ή υπό άλλες ανάλογες καταστάσεις (μόνο για αλλοδαπά νομικά πρόσωπα).
- γ. Δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση. Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα δηλώνουν ότι δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση ή υπό άλλη ανάλογη κατάσταση καθώς και σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση ή υπό άλλη ανάλογη διαδικασία.
- δ. Είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους, που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κυρίας και επικουρικής), αναφέροντας όλους τους φορείς στους οποίους

καταβάλουν εισφορές κυρίας και επικουρικής ασφάλισης, καθώς και ότι είναι ενήμεροι ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

ε. Είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο Επιμελητήριο, ορίζοντας ρητά την επωνυμία του Επιμελητηρίου και το αντικείμενο των δραστηριοτήτων που ασκούν (ρητά κατονομαζόμενες), προκειμένου για νομικά πρόσωπα ή το ειδικό επάγγελμά τους, προκειμένου για φυσικά πρόσωπα, με το οποίο είναι εγγεγραμμένοι στο Επιμελητήριο ή ότι ασκούν γεωργικό ή κτηνοτροφικό επάγγελμα, κατά περίπτωση (δεν αφορά συνεταιρισμούς). Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα, δηλώνουν ότι είναι εγγεγραμμένα στα μητρώα του οικείου Επιμελητηρίου της χώρας εγκατάστασης τους ή σε ισοδύναμες επαγγελματικές οργανώσεις, ομοίως της χώρας εγκατάστασής τους, ορίζοντας ρητά την επωνυμία του Επιμελητηρίου ή των επαγγελματικών οργανώσεων αντίστοιχα, καθώς και το αντικείμενο των δραστηριοτήτων που ασκούν, προκειμένου για νομικά πρόσωπα ή το ειδικό επάγγελμά τους, προκειμένου για φυσικά πρόσωπα.

στ. Δεν είναι ένοχοι σοβαρών ψευδών δηλώσεων κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται κατ' εφαρμογή του ΠΔ 60/2007 και ότι δεν έχουν αρνηθεί να παράσχουν τις πληροφορίες αυτές.

ζ. Δεν τελούν σε αποκλεισμό από διαγωνισμούς με βάση αμετάκλητη απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης, κατά τα άρθρα 18, 34 και 39 του ΠΔ.118/07 κατά την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς.

η. Δεν έχουν τεθεί σε διαδικασία εξυγίανσης του αρ.99 του ΠτΚ, καθώς και ότι δεν έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας εξυγίανσης του άρθ.99 του ΠτΚ, όπως ισχύει με την αντικατάστασή του από το άρθ. 12 του Ν.4013/11.

θ. Η επιχείρησή τους δεν υπόκειται σε τυχόν νομικούς περιορισμούς λειτουργίας.

ι. Ο συνεταιρισμός λειτουργεί νόμιμα (αφορά μόνο συνεταιρισμούς).

ια. Αναλαμβάνουν την υποχρέωση για την έγκαιρη και προσήκουσα ηλεκτρονική υποβολή / έντυπη προσκόμιση όπου απαιτείται των δικαιολογητικών της παρούσας διακήρυξης.

ιβ. Δεν απασχολούν ή εκμεταλλεύονται ανηλίκους κάτω των 15 ετών.

ιγ. Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης της οποίας έλαβαν γνώση και ότι αποδέχονται πλήρως και ανεπιφύλακτα τους όρους της.

Σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο, η παρούσα υπεύθυνη δήλωση υποβάλλεται από τον νόμιμο εκπρόσωπό του.

Η υπεύθυνη δήλωση υπογράφεται ψηφιακά από τον προσφέροντα, φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων 30 ημερολογιακών ημερών (άρθρ. 3 του Ν. 4250/14, ΦΕΚ Α/74/26-3-14) προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται θεώρηση γνησίου υπογραφής.

1.2.1.1.4. Παραστατικό εκπροσώπησης, κατά το άρθρο 6 παρ.1 περ. γ. του ΠΔ.118/07, εφόσον οι προμηθευτές συμμετέχουν στους διαγωνισμούς με αντιπρόσωπό/ εκπρόσωπό τους.

1.2.1.1.5. Οι προσφέροντες, υποβάλουν με την προσφορά τους, **δήλωση** που φέρει ψηφιακή υπογραφή στην οποία αναφέρεται η χώρα καταγωγής του τελικού προϊόντος που προσφέρουν (άρθρο 18 παρ.1 ΠΔ.118/07).

1.2.1.1.6. Τα νομιμοποιητικά έγγραφα κάθε συμμετέχοντος ημεδαπού ή αλλοδαπού νομικού προσώπου, όπως το ισχύον καταστατικό κατά περίπτωση ΦΕΚ, ή επικυρωμένο αντίγραφο ή απόσπασμα του καταστατικού. Στοιχεία και έγγραφα από τα οποία πρέπει να προκύπτουν, ο Πρόεδρος και ο Διευθύνων Σύμβουλος ΑΕ, τα υπόλοιπα πρόσωπα που έχουν δικαίωμα να δεσμεύουν με την υπογραφή τους, το νομικό πρόσωπο και τα έγγραφα της νομιμοποίησης αυτών, αν αυτό δεν προκύπτει ευθέως από το καταστατικό αναλόγως με τη νομική μορφή των εταιρειών ή κάθε άλλου νομικού προσώπου.

1.2.1.1.7. Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986, στην οποία θα αναφέρουν ότι πληρούν τις αναγκαίες ελάχιστες απαιτήσεις οικονομικής και χρηματοπιστωτικής επάρκειας, όπως αυτά καθορίζονται στις παρ. 5.2 του παρόντος παραρτήματος, καθώς και ότι θα προσκομίσουν εγκαίρως και προσηκόντως σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 8α του ΠΔ.118/07 και της παρούσης, τα δικαιολογητικά που αποδεικνύουν ότι πληρούνται τα ως άνω.

1.2.1.1.8. Δικαιολογητικά του άρθρου 8 του Ν.3310/2005 “Όνομαστικοποίηση μετοχών εταιρειών που συνάπτουν δημόσιες συμβάσεις”, όπως ισχύει :

α. Όταν πρόκειται για διαγωνισμό με προϋπολογισμό **ανώτερο του ενός εκατομμυρίου (1.000.000,00) ευρώ**, οι ανώνυμες εταιρείες που συμμετέχουν, αυτοτελώς ή σε κοινοπραξία ή ένωση προσώπων ή σε οποιασδήποτε μορφής οντότητα σε διαγωνιστική διαδικασία, απαιτείται να προσκομίσουν, επί ποινή απαραδέκτου:

- Εάν είναι Ελληνικές ανώνυμες εταιρείες, τα δικαιολογητικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του π.δ. 82/96 (Α΄-66) “Όνομαστικοποίηση των μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών”, όπως αυτές τροποποιήθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 8 του Ν.3310/2005, όπως αυτό τροποποιήθηκε με το άρθρο 8 του ν.3414/2005 (Α΄-279) και υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται από τις εν λόγω διατάξεις .

- Εάν είναι αλλοδαπές ανώνυμες εταιρείες, ανεξαρτήτως της συμμετοχής τους ή μη σε ελληνικές ανώνυμες εταιρείες, τα δικαιολογητικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 8 του ν.3310/2005, όπως αυτές τροποποιήθηκαν από το άρθρο 8 του Ν.3414/2005 και υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται από τις εν λόγω διατάξεις .

β. Όταν πρόκειται για διαγωνισμό με προϋπολογισμό ανώτερο του ενός εκατομμυρίου (1.000.000,00) ευρώ, η Αναθέτουσα Αρχή, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του Ν.3310/2005, ελέγχει, επί ποινή απαραδέκτου της υποψηφιότητας, εάν στη διαγωνιστική διαδικασία συμμετέχει εξωχώρια εταιρεία κατά τα αναφερόμενα στην περ. α΄ της παραγράφου 4 του άρθρου 4 του ίδιου νόμου, όπως συμπληρώθηκε με την παράγραφο 4 του άρθρου 4 του ν.3414/2005.

1.2.1.1.9. Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά, μαζί με την προσφορά, υποβάλλουν τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά για κάθε προμηθευτή που συμμετέχει στην ένωση ή κοινοπραξία.

Παρατηρήσεις επί των Δικαιολογητικών Συμμετοχής:

1. Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά, μαζί με την προσφορά, υποβάλλουν τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά για κάθε προμηθευτή που συμμετέχει στην ένωση ή κοινοπραξία.
2. Οι υπεύθυνες δηλώσεις, τα στοιχεία και δικαιολογητικά για τη συμμετοχή του προσφέροντος στη διαγωνιστική διαδικασία υποβάλλονται από αυτόν ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου τύπου .pdf και προσκομίζονται κατά περίπτωση από αυτόν εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή, πλην των ΦΕΚ. Όταν υπογράφονται από τον ίδιο, φέρουν ψηφιακή υπογραφή και δεν απαιτείται σχετική θεώρηση.
3. Επισημαίνεται ότι τα ανωτέρω δικαιολογητικά ή τα άλλα στοιχεία του υποφακέλου «Δικαιολογητικά συμμετοχής – Τεχνική προσφορά» που έχουν υποβληθεί με την ηλεκτρονική προσφορά και απαιτούνται να προσκομισθούν στην αναθέτουσα αρχή εντός της ανωτέρω αναφερόμενης προθεσμίας είναι τα δικαιολογητικά και στοιχεία που δεν έχουν εκδοθεί/συνταχθεί από τον ίδιο οικονομικό φορέα και κατά συνέπεια δεν φέρουν την ψηφιακή του υπογραφή. Ως τέτοια στοιχεία ενδεικτικά είναι: η εγγύηση συμμετοχής, πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από δημόσιες αρχές ή άλλους φορείς.

4. Δικαιολογητικά και έγγραφα στοιχεία της προσφοράς, που σύμφωνα με τους όρους της παρούσας απαιτείται να προσκομιστούν σε έντυπη μορφή στην Υπηρεσία που είναι αρμόδια για τη διενέργεια του διαγωνισμού, αποστέλλονται ή προσκομίζονται στο Πρωτόκολλο της Υπηρεσίας από τους συμμετέχοντες (με διαβιβαστικό όπου θα αναφέρονται αναλυτικά τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά) σε σφραγισμένο φάκελο εντός του οποίου περιλαμβάνονται, σε δύο αντίγραφα, τα ειδικώς ζητούμενα από την διακήρυξη δικαιολογητικά σε έντυπη μορφή, διαχωρισμένα σε δύο (2) σφραγισμένους φακέλους με εξωτερικές ενδείξεις «Έντυπα δικαιολογητικά συμμετοχής – τεχνικής προσφοράς» και «Έντυπα οικονομικής προσφοράς», αντίστοιχα, εντός της προαναφερόμενης προθεσμίας.
5. Κατά την υποβολή της προσφοράς από τον Οικονομικό Φορέα σημαίνονται από αυτόν με χρήση του σχετικού πεδίου του συστήματος τα στοιχεία εκείνα της προσφοράς του που έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα. Τα στοιχεία αυτά αφορούν, ιδίως, τα τεχνικά ή εμπορικά απόρρητα και τις εμπιστευτικές πτυχές των προσφορών.

1.2.1.2. Τεχνική προσφορά.

Στον (υπό)φάκελο «Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική Προσφορά», υποβάλλονται ηλεκτρονικά τα κάτωθι:

1.2.1.2.1. Η Τεχνική Προσφορά συντάσσεται συμπληρώνοντας την αντίστοιχη ειδική ηλεκτρονική φόρμα του συστήματος. Στην συνέχεια, το σύστημα παράγει σχετικό ηλεκτρονικό αρχείο, σε μορφή *.pdf*, το οποίο υπογράφεται ψηφιακά και υποβάλλεται από τον προσφέροντα. Τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στην ειδική ηλεκτρονική φόρμα του συστήματος και του παραγόμενου ψηφιακά υπογεγραμμένου ηλεκτρονικού αρχείου πρέπει να ταυτίζονται. Σε αντίθετη περίπτωση, το σύστημα παράγει σχετικό μήνυμα και ο προσφέρων καλείται να παράγει εκ νέου το ηλεκτρονικό αρχείο *.pdf*.

Εφόσον οι τεχνικές προδιαγραφές δεν έχουν αποτυπωθεί στο σύνολό τους στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του συστήματος, ο προσφέρων επισυνάπτει ψηφιακά υπογεγραμμένα τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία.

1.2.1.2.2. Δικαιολογητικά του άρθρου 9 του Π.Δ.118/07 (εφόσον ζητούνται από την διακήρυξη).

A) Σε περίπτωση που από τις τεχνικές προδιαγραφές απαιτείται η προσκόμιση πιστοποιητικών, τα οποία να βεβαιώνουν την τήρηση εκ μέρους του προμηθευτή ή των υποκατασκευαστών του, προτύπων διαχείρισης (π.χ ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας, περιβαλλοντικής διαχείρισης κ.τ.λ.), αυτά πρέπει να βασίζονται στα σχετικά ευρωπαϊκά ή διεθνή πρότυπα (π.χ. EN ISO 9000, EN ISO 22000, EN ISO 14001). Τα πιστοποιητικά θα πρέπει να έχουν εκδοθεί από διαπιστευμένους φορείς πιστοποίησης, διαπιστευμένους προς τούτο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Α.Ε. (Ε.Σ.Υ.Δ.) ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation – EA) και μάλιστα, μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης (M.L.A.) αυτής.

B) Εάν το προϊόν υπάγεται στις Οδηγίες Τεχνικής Εναρμόνισης, θα πρέπει από τον προμηθευτή να προσκομίζονται όλα τα προβλεπόμενα από την Ευρωπαϊκή νομοθεσία δικαιολογητικά, για να επιβεβαιώνεται η συμμόρφωση με τα σχετικά κανονιστικά έγγραφα. Σε περίπτωση που τα προϊόντα δεν είναι πιστοποιημένα σύμφωνα με τα εναρμονισμένα ευρωπαϊκά πρότυπα, πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικά συμμόρφωσης βάσει των σχετικών οδηγιών ή κανονισμών ή διεθνών προτύπων, τα οποία να έχουν εκδοθεί από φορέα πιστοποίησης ή ελέγχου προϊόντων, διαπιστευμένο προς τούτο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Α.Ε. (Ε.Σ.Υ.Δ.) ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation – EA) και μάλιστα, μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης (M.L.A.).

Γ) Σε περίπτωση που από τις τεχνικές προδιαγραφές απαιτείται η προσκόμιση Εκθέσεων Δοκιμών Ποιοτικού Ελέγχου για τα προϊόντα, αυτές θα πρέπει να περιλαμβάνουν όλα τα απαραίτητα στοιχεία, ώστε να μπορεί να αξιολογηθεί η συμμόρφωση των προϊόντων με επιμέρους απαιτήσεις ποιότητας (ιδιότητες και χαρακτηριστικά) που περιλαμβάνονται στις τεχνικές προδιαγραφές. Οι Εκθέσεις Δοκιμών θα πρέπει να έχουν εκδοθεί από διαπιστευμένα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου ή από εργαστήρια αναγνωρισμένων ικανοτήτων.

1.2.1.2.3. Προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, απορρίπτονται, ως απαράδεκτες. Προσφορά, η οποία ορίζει ως χρόνο παροχής των υπηρεσιών, διαφορετικό καθ' οιονδήποτε τρόπο από εκείνον που ορίζεται με την παρούσα, απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

1.2.1.2.4. Γίνονται δεκτές προσφορές για την παροχή υπηρεσιών σίτισης/διατροφής μόνο επί του συνόλου των σιτιζομένων του Κέντρου Κράτησης εκάστου υποέργου ή περισσότερων του ενός υποέργου ή και όλων των υποέργων. Προσφορά για την παροχή υπηρεσιών σίτισης/διατροφής που θα αφορά μέρος των σιτιζομένων του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης εκάστου υποέργου, θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

1.2.1.2.5. Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται, ως απαράδεκτη.

Παρατηρήσεις επί της Τεχνικής Προσφοράς:

1. Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά, μαζί με την προσφορά, υποβάλλουν τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά για κάθε προμηθευτή που συμμετέχει στην ένωση ή κοινοπραξία.
2. Οι υπεύθυνες δηλώσεις, τα στοιχεία και δικαιολογητικά για τη συμμετοχή του προσφέροντος στη διαγωνιστική διαδικασία υποβάλλονται από αυτόν ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου τύπου .pdf και προσκομίζονται κατά περίπτωση από αυτόν εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή, πλην των ΦΕΚ. Όταν υπογράφονται από τον ίδιο, φέρουν ψηφιακή υπογραφή και δεν απαιτείται σχετική θεώρηση.
3. Επισημαίνεται ότι τα ανωτέρω δικαιολογητικά ή τα άλλα στοιχεία του υποφακέλου «Δικαιολογητικά συμμετοχής – Τεχνική προσφορά» που έχουν υποβληθεί με την ηλεκτρονική προσφορά και απαιτούνται να προσκομισθούν στην αναθέτουσα αρχή εντός της ανωτέρω αναφερόμενης προθεσμίας είναι τα δικαιολογητικά και στοιχεία που δεν έχουν εκδοθεί/συνταχθεί από τον ίδιο οικονομικό φορέα και κατά συνέπεια δεν φέρουν την ψηφιακή του υπογραφή. Ως τέτοια στοιχεία ενδεικτικά είναι: η εγγύηση συμμετοχής, πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από δημόσιες αρχές ή άλλους φορείς.
4. Δικαιολογητικά και έγγραφα στοιχεία της προσφοράς, που σύμφωνα με τους όρους της παρούσας απαιτείται να προσκομιστούν σε έντυπη μορφή στην Υπηρεσία που είναι αρμόδια για τη διενέργεια του διαγωνισμού, αποστέλλονται ή προσκομίζονται στο Πρωτόκολλο της Υπηρεσίας από τους συμμετέχοντες (με διαβιβαστικό όπου θα αναφέρονται αναλυτικά τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά) σε σφραγισμένο φάκελο εντός του οποίου περιλαμβάνονται, σε δύο αντίγραφα, τα ειδικώς ζητούμενα από την διακήρυξη δικαιολογητικά σε έντυπη μορφή, διαχωρισμένα σε δύο (2) σφραγισμένους φακέλους με εξωτερικές ενδείξεις «Έντυπα δικαιολογητικά συμμετοχής – τεχνικής προσφοράς» και «Έντυπα οικονομικής προσφοράς», αντίστοιχα, εντός της προαναφερόμενης προθεσμίας.
5. Κατά την υποβολή της προσφοράς από τον Οικονομικό Φορέα σημαίνονται από αυτόν με χρήση του σχετικού πεδίου του συστήματος τα στοιχεία εκείνα της

- προσφοράς του που έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα. Τα στοιχεία αυτά αφορούν, ιδίως, τα τεχνικά ή εμπορικά απόρρητα και τις εμπιστευτικές πτυχές των προσφορών.
6. Τα ηλεκτρονικά υποβαλλόμενα τεχνικά φυλλάδια (Prospectus), θα πρέπει να είναι ψηφιακά υπογεγραμμένα από τον κατασκευαστικό οίκο. Σε αντίθετη περίπτωση θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνη δήλωση ψηφιακά υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα, στην οποία θα δηλώνεται ότι τα αναγραφόμενα σε αυτά στοιχεία ταυτίζονται με τα στοιχεία των τεχνικών φυλλαδίων (Prospectus) του κατασκευαστικού οίκου.

1.2.2. Περιεχόμενα (υπο)φακέλου «Οικονομική Προσφορά».

Στον (υπο)φάκελο* με την ένδειξη «Οικονομική Προσφορά» περιλαμβάνεται η οικονομική προσφορά του οικονομικού φορέα.

[*(υπο)φάκελος: κατηγορία επισυναπτόμενων αρχείων στο σύστημα.]

Η Οικονομική Προσφορά υποβάλλεται ηλεκτρονικά, επί ποινή απορρίψεως, στον (υπό)φάκελο «Οικονομική Προσφορά».

Η οικονομική προσφορά, συντάσσεται συμπληρώνοντας την αντίστοιχη ειδική ηλεκτρονική φόρμα του συστήματος. Στην συνέχεια, το σύστημα παράγει σχετικό ηλεκτρονικό αρχείο, σε μορφή .pdf, το οποίο υπογράφεται ψηφιακά και υποβάλλεται από τον προσφέροντα. Τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στην ειδική ηλεκτρονική φόρμα του συστήματος και του παραγόμενου ψηφιακά υπογεγραμμένου ηλεκτρονικού αρχείου πρέπει να ταυτίζονται. Σε αντίθετη περίπτωση, το σύστημα παράγει σχετικό μήνυμα και ο προσφέρων καλείται να παράγει εκ νέου το ηλεκτρονικό αρχείο .pdf.

Εφόσον η οικονομική προσφορά δεν έχει αποτυπωθεί στο σύνολό της στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του συστήματος, ο προσφέρων επισυνάπτει ψηφιακά υπογεγραμμένα τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία.

Στην Οικονομική Προσφορά αναγράφεται η τιμή και ο τρόπος πληρωμής, όπως ορίζεται κατωτέρω.

1.2.2.1. Τιμές.

- Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται μόνο σε ΕΥΡΩ, θα αναγράφονται δε ολογράφως και αριθμητικώς, ως εξής :
 - i. Τιμή ανά ημερήσια μερίδα πλήρους σίτισης – διατροφής (πρωινό – γεύμα – δείπνο), με κρατήσεις χωρίς ΦΠΑ.
 - ii. Ποσοστό ΦΠΑ επί τοις % στο οποίο υπάγονται συνολικά οι προς παροχή υπηρεσίες.
- Στην τιμή προσφοράς περιλαμβάνονται όλες οι δαπάνες του παρέχοντος υπηρεσίες σίτισης/διατροφής (αξία ειδών και υλικών, πάσης φύσεως νόμιμες αποδοχές του προσωπικού, ασφαλιστικές εισφορές, διοικητικό κόστος, εξοπλισμός, σκεύη κ.λ.π.) και πέραν αυτής ουδεμία άλλη οικονομική ή άλλου είδους απαίτηση μπορεί να εγερθεί.
- Σε περίπτωση που ο υποψήφιος ανάδοχος συμμετέχει για περισσότερα του ενός υποέργα, η τιμή θα δίνεται για το σύνολο των προσφερόμενων υπηρεσιών κάθε υποέργου χωριστά.
- Προσφορές που δεν δίνουν τις τιμές σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζουν σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
- Η αναγραφή της τιμής σε ΕΥΡΩ, μπορεί να γίνεται με δύο δεκαδικά ψηφία, εφόσον χρησιμοποιείται σε ενδιάμεσους υπολογισμούς. Το γενικό σύνολο στρογγυλοποιείται σε δυο δεκαδικά ψηφία, προς τα άνω εάν το τρίτο δεκαδικό ψηφίο είναι ίσο ή μεγαλύτερο του πέντε και προς τα κάτω εάν είναι μικρότερο του πέντε.

- Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή ή δεν δίδεται ενιαία τιμή για ολόκληρη την προσφερόμενη ποσότητα, η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.
- Επιβάλλεται κράτηση ύψους 5,67416%, ως αναλύεται ανωτέρω στο Παράρτημα Α΄.
- Προσφορές που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
- Επισημαίνεται ότι το εκάστοτε ποσοστό ΦΠΑ επί τοις εκατό, της ανωτέρω τιμής θα υπολογίζεται αυτόματα από το σύστημα.
- Η σύγκριση των προσφορών θα γίνεται στη συνολική τιμή της οικονομικής προσφοράς χωρίς ΦΠΑ και για κάθε υποέργο χωριστά.
- Επισημαίνεται ότι η συνολική προσφερόμενη τιμή της οικονομικής προσφοράς (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ) δεν θα πρέπει να ξεπερνά την προϋπολογισθείσα δαπάνη, ανά μήνα και υποέργο.
- Εάν στο διαγωνισμό οι προσφερόμενες τιμές είναι υπερβολικά χαμηλές, θα εξετάζονται λεπτομερώς οι προσφορές πριν την έκδοση απόφασης κατακύρωσης. Για τον σκοπό αυτό, θα ζητηθούν από τον προσφέροντα να παρασχεθούν εγγράφως οι αναγκαίες διευκρινίσεις, τις οποίες επαληθεύει πριν την απόρριψη της προσφοράς.
- Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους συμμετέχοντες στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερομένων τιμών, οι δε προμηθευτές υποχρεούνται να παρέχουν αυτά.

1.2.2.2. Τρόπος Πληρωμής.

- Η πληρωμή του αναδόχου για την παροχή των σχετικών υπηρεσιών θα γίνεται κάθε μήνα με την τιμολόγηση αυτών, απολογιστικά, μετά τη διενέργεια της οριστικής παραλαβής αυτών (υπηρεσιών).
- Ως προς τα δικαιολογητικά πληρωμής και λοιπά στοιχεία, ισχύουν τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 35 του ΠΔ.118/07 και την υπ' αριθμ. 2024709/601/0026 από 8-4-1998 απόφαση του Υπουργείου Οικονομίας & Οικονομικών.
- Η Υπηρεσία για την οποία προορίζεται η παροχή των σχετικών υπηρεσιών υποχρεούται να μεριμνήσει για τη συγκρότηση-σύσταση Επιτροπής οριστικής ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής των παρεχόμενων υπηρεσιών καθώς και για την αποστολή όλων των προβλεπόμενων δικαιολογητικών πληρωμής στο Τμήμα 6^ο της Δ/σης Οικονομικών/Α.Ε.Α., από όπου θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία Δημοσιονομικού Ελέγχου του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη, για την εκκαθάριση της δαπάνης.
- Επισημαίνεται ότι ο πάροχος υποχρεούται να καταθέσει εντός του πρώτου δεκαήμερου κάθε μήνα, τα σχετικά με τις παρασχεθείσες υπηρεσίες του προηγούμενου μηνός τιμολόγια και λοιπά δικαιολογητικά πληρωμής που τον αφορούν στην οικεία Αστυνομική Δ/ση στην οποία ανήκει το αντίστοιχο Προαναχωρησιακό Κέντρο εκάστου υποέργου, η ημερομηνία εκδόσεως των οποίων (τιμολόγια – λοιπά παραστατικά) δεν μπορεί να είναι προγενέστερη της ημερομηνίας συντάξεως του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής των σχετικών υπηρεσιών.

Επισημαίνεται ότι:

- Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι εκατόν ογδόντα (180) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών του διαγωνισμού. Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερομένου απορρίπτεται ως απαράδεκτη.
- Γίνονται δεκτές προσφορές είτε για όλα τα υποέργα (Α΄ έως και Ζ΄) του πίνακα του Παραρτήματος Α΄, είτε για ένα μόνο υποέργο και μόνο για το σύνολο των προκηρυχθέντων

υπηρεσιών κάθε υποέργου. Προσφορά για μέρος μόνο των προκηρυχθέντων υπηρεσιών ενός ή περισσότερων υποέργων, δεν γίνεται αποδεκτή και απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

ο Κατά την υποβολή της προσφοράς από τον Οικονομικό Φορέα σημαίνονται από αυτόν με χρήση του σχετικού πεδίου του συστήματος τα στοιχεία εκείνα της προσφοράς του που έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα.

ο Ο χρόνος παράδοσης των ειδών που αναφέρεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' της παρούσης αποτελεί απαράβατο όρο και η υπέρβασή του συνεπάγεται την απόρριψη της προσφοράς.

ο Περιπτώσεις προσφορών που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τους απαράβατους όρους της Δίξης συνεπάγονται απόρριψη των προσφορών.

ο Αντιπροσφορές / εναλλακτικές προσφορές, δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

ο Όσα δικαιολογητικά της προσφοράς απαιτείται να υποβληθούν σε έντυπη μορφή δεν πρέπει να έχουν ξέσματα, σβησίματα, προσθήκες, διορθώσεις ή άλλου είδους αλλοιώσεις. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και μονογραμμένη από τον προσφέροντα, το δε αρμόδιο όργανο παραλαβής και αποσφράγισης των προσφορών, κατά τον έλεγχο, μονογράφει και σφραγίζει την τυχόν διόρθωση ή προσθήκη. Η προσφορά απορρίπτεται, όταν υπάρχουν σ' αυτή διορθώσεις που την καθιστούν ασαφή, κατά την κρίση του οργάνου αξιολόγησης των προσφορών.

ο Δικαιολογητικά και έγγραφα στοιχεία της προσφοράς, που σύμφωνα με τους όρους της παρούσας απαιτείται να προσκομιστούν σε έντυπη μορφή στην Υπηρεσία που είναι αρμόδια για τη διενέργεια του διαγωνισμού, αποστέλλονται από τους συμμετέχοντες σε σφραγισμένο φάκελο εντός του οποίου περιλαμβάνονται, σε δύο αντίγραφα, τα ειδικώς ζητούμενα από την διακήρυξη δικαιολογητικά σε έντυπη μορφή, διαχωρισμένα σε δύο (2) σφραγισμένους φακέλους με εξωτερικές ενδείξεις «Έντυπα δικαιολογητικά συμμετοχής – τεχνικής προσφοράς» και «Έντυπα οικονομικής προσφοράς», αντίστοιχα, εντός της καθοριζόμενης προθεσμίας.

ο Η μη έγκαιρη και προσήκουσα υποβολή των ως άνω δικαιολογητικών, συνιστά λόγο αποκλεισμού από το διαγωνισμό.

ο Διευκρινίσεις που δίνονται από τους προσφέροντες οποτεδήποτε μετά την λήξη χρόνου κατάθεσης των προσφορών τους δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

ο Μετά την κατάθεση της προσφοράς, επί νομίμως υποβληθέντων δικαιολογητικών, οι διαγωνιζόμενοι παρέχουν διευκρινίσεις μόνο όταν αυτές ζητούνται από αρμόδιο όργανο είτε κατά την ενώπιόν του διαδικασία, είτε κατόπιν εγγράφου της Υπηρεσίας, μετά την σχετική γνωμοδότηση του οργάνου. Από τις διευκρινίσεις, οι οποίες παρέχονται, σύμφωνα με τα παραπάνω, λαμβάνονται υπόψη μόνο εκείνες που αναφέρονται στα σημεία για τα οποία υποβλήθηκε σχετικό αίτημα από το αρμόδιο όργανο.

ο Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται, ως απαράδεκτη.

2. ΣΤΑΔΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ.

I. Παραλαβή των προσφορών και αποσφράγιση των (υπο)φακέλων «Δικαιολογητικά συμμετοχής–τεχνική προσφορά» και «Επιμέρους έντυπα δικαιολογητικά συμμετοχής – τεχνικής προσφοράς» από τη Μόνιμη Επιτροπή Παραλαβής και Αποσφράγισης Προσφορών του Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α.) κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 3 Παραρτήματος Β') και σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

II. Ηλεκτρονική αξιολόγηση των δικαιολογητικών συμμετοχής και κατ' αρχήν αποδοχή/απόρριψη των προσφορών, κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 4 Παραρτήματος Β'), σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας: η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού ελέγχει, ως προς την πληρότητα και τη νομιμότητα, τα υποβληθέντα δικαιολογητικά συμμετοχής των προσφορών, που αναφέρονται αναλυτικά στην παράγραφο 1.2.1.1. του παρόντος παραρτήματος, και εισηγείται για την κατ' αρχήν αποδοχή ή απόρριψη των προσφορών προς την Μόνιμη Επιτροπή Προμηθειών και Σύναψης Δημόσιων Συμβάσεων Υπηρεσιών του Αρχηγείου

Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Π.Σ.Δ.Σ.Υ./Α.Ε.Α.), η οποία γνωμοδοτεί ως προς την πληρότητα και τη νομιμότητα των δικαιολογητικών συμμετοχής, προκειμένου στη συνέχεια η Υπηρεσία να αποφανθεί σχετικά.

III. Έλεγχος των δικαιολογητικών του άρθρου 18 παρ. 2 και 3 του π.δ.118/2007 (όπως αυτά αναφέρονται αναλυτικά στο Κεφάλαιο 1.2. του παρόντος Παραρτήματος), αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών από την Πρωτοβάθμια Επιτροπή Αξιολόγησης Τεχνικών Προσφορών, κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 4 Παραρτήματος Β'), με βάση τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

IV. Γνωμοδότηση περί του αποδεκτού ή μη των τεχνικών προσφορών, της εγκυρότητας και της πληρότητας των δικαιολογητικών που απαιτούνται να υποβληθούν και της έγκρισης αποσφράγισης των οικονομικών προσφορών, από τη Μόνιμη Επιτροπή Προμηθειών και Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων Υπηρεσιών Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Π.Σ.Δ.Σ.Υ./Α.Ε.Α.), κατόπιν σχετικής εισηγήσεως της Υπηρεσίας, με βάση τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας, προκειμένου το αρμόδιο όργανο της Αναθέτουσας Αρχής να αποφανθεί εντέλει για το ποιες από τις κατ' αρχήν αποδεκτές προσφορές είναι τεχνικά αποδεκτές και να εγκρίνει την αποσφράγιση των οικονομικών τους προσφορών.

V. Αποσφράγιση των (υπο)φακέλων «*Οικονομική προσφορά*» και «*Επιμέρους έντυπα οικονομικής προσφοράς*» των συμμετεχόντων, οι προσφορές των οποίων έγιναν τεχνικά αποδεκτές, από τη Μόνιμη Επιτροπή Παραλαβής και Αποσφράγισης Προσφορών (Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α.), κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 3 Παραρτήματος Β'), με βάση τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

VI. Αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών: η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού αξιολογεί τις αποσφραγισθείσες οικονομικές προσφορές κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 4 Παραρτήματος Β') και σύμφωνα με τη διάταξη του άρθρου 20 του π.δ. 118/2007 και στη συνέχεια, με έγγραφη ειδοποίησή της σε αυτόν στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, καλεί αυτόν να υποβάλει, εντός είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση αυτής (έγγραφης ειδοποίησης), τα έγγραφα και δικαιολογητικά του σταδίου της κατακύρωσης, όπως αυτά ορίζονται στις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και αναφέρονται αναλυτικά στην παρούσα (Κεφ. 5 Παραρτήματος Β').

VII. Ηλεκτρονική αποσφράγιση του φακέλου των δικαιολογητικών του σταδίου της κατακύρωσης από τη Μόνιμη Επιτροπή Παραλαβής και Αποσφράγισης Προσφορών, κατά τα οριζόμενα κατωτέρω (Κεφ. 6 του Παραρτήματος Β'). Στη συνέχεια η Υπηρεσία εισηγείται για την κατακύρωση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού στη Μόνιμη Επιτροπή Προμηθειών και Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων Υπηρεσιών Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Π.Σ.Δ.Σ.Υ./Α.Ε.Α.), η οποία γνωμοδοτεί επί της αξιολόγησης των οικονομικών προσφορών, της πληρότητας και της νομιμότητας των δικαιολογητικών κατακύρωσης, προκειμένου το αρμόδιο όργανο της Αναθέτουσας Αρχής να αποφανθεί εντέλει για την κρίση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού.

VIII. Προσέλευση του προμηθευτή, στον οποίο κατακυρώθηκε ή ανατέθηκε η προμήθεια, εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης, για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, προσκομίζοντας και την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης.

3. ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ.

Η ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών γίνεται τέσσερις (4) εργάσιμες ημέρες μετά την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών και ώρα 12,30΄, μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο σύστημα οργάνων της Αναθέτουσας Αρχής, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κείμενων διατάξεων για την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και διαδικασιών.

Κατά την προαναφερόμενη ημερομηνία και ώρα, γίνεται αποσφράγιση μόνο των ηλεκτρονικών (υπό)φακέλων «*Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική Προσφορά*». Οι ηλεκτρονικοί (υπό)φάκελοι των «*οικονομικών προσφορών*» αποσφραγίζονται ηλεκτρονικά μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο σύστημα οργάνων, σε ημερομηνία και ώρα που θα

γνωστοποιηθεί σε αυτούς των οποίων οι προσφορές κρίθηκαν αποδεκτές μετά την αξιολόγηση των λοιπών στοιχείων αυτών.

Αμέσως μετά την ηλεκτρονική αποσφράγιση των (υπο)φακέλων «*Δικαιολογητικά Συμμετοχής – Τεχνική Προσφορά*», οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό θα έχουν ηλεκτρονική πρόσβαση στο περιεχόμενο των προσφορών που αποσφραγίσθηκαν. Ακολούθως, η αρμόδια επιτροπή παραλαβής και αποσφράγισης προσφορών, παραλαμβάνει τους ενσφράγιστους φακέλους με τα επιμέρους απαιτούμενα σε έντυπη μορφή δικαιολογητικά των προσφορών, τα οποία έχουν κατατεθεί στην Υπηρεσία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διακήρυξης από τους συμμετέχοντες. Η επιτροπή αποσφραγίζει τους κυρίως φακέλους και τους (υπο)φακέλους με την ένδειξη «*Έντυπα δικαιολογητικά συμμετοχής – τεχνικής προσφοράς*», μονογράφονται δε και σφραγίζονται από την αυτή (επιτροπή) όλα τα δικαιολογητικά που υποβάλλονται ανά φύλλο. Οι (υπο)φάκελοι, που τυχόν προσκομιστούν, με την ένδειξη «*Έντυπα οικονομικής προσφοράς*» δεν αποσφραγίζονται, μονογράφονται και σφραγίζονται από την επιτροπή και τοποθετούνται σε ένα νέο φάκελο, ο οποίος επίσης σφραγίζεται και υπογράφεται από την ίδια επιτροπή και παραδίδεται στην Υπηρεσία.

Σε ημερομηνία και ώρα που θα καθορισθεί με μέριμνα της Υπηρεσίας διενεργείας του διαγωνισμού, η αρμόδια επιτροπή προβαίνει στην ηλεκτρονική αποσφράγιση των (υπο)φάκελων «*Οικονομική Προσφορά*» των συμμετεχόντων που δεν έχουν αποκλειστεί κατά το προηγούμενο στάδιο και οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό αποκτούν πλέον ηλεκτρονική πρόσβαση για ενημέρωση στο περιεχόμενο αυτών. Για την αποσφράγιση, οι συμμετέχοντες ενημερώνονται με ηλεκτρονικό μήνυμα/ειδοποίηση, που παράγεται αυτόματα από το σύστημα. Στη συνέχεια η επιτροπή αποσφραγίζει τον κυρίως φάκελο και τους (υπο)φακέλους με την ένδειξη «*Έντυπα οικονομικής προσφοράς*» (για όσες προσφορές δεν έχουν αποκλειστεί στο προηγούμενο στάδιο). Τα περιεχόμενα αυτών μονογράφονται και σφραγίζονται από την επιτροπή ανά φύλλο.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ.

Μετά την ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών η Αναθέτουσα Αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση αυτών μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο Σύστημα οργάνων της, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κειμένων διατάξεων για την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και των διαδικασιών της κατά περίπτωση Αναθέτουσας Αρχής.

Συγκεκριμένα μέσα από το Σύστημα ιδίως:

- Η αρμόδια επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού, που έχει ορισθεί από την αναθέτουσα αρχή και τα μέλη της, πιστοποιημένοι χρήστες του συστήματος, προβαίνει στη διαδικασία ελέγχου και αξιολόγησης των κατά περίπτωση φακέλων και υποφακέλων των προσφορών.
- Η αρμόδια επιτροπή αξιολόγησης του διαγωνισμού συντάσσει και υπογράφει τα κατά περίπτωση πρακτικά αξιολόγησης των φακέλων και υποφακέλων των προσφορών.
- Η αναθέτουσα αρχή εκδίδει τις σχετικές αποφάσεις επί της αξιολόγησης των ηλεκτρονικών προσφορών.
- Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό ενημερώνονται για την αποδοχή ή την απόρριψη της προσφοράς τους.
- Η επιτροπή αξιολόγησης διαγωνισμού ή άλλοι πιστοποιημένοι χρήστες από την αναθέτουσα αρχή του διαγωνισμού, απευθύνουν αιτήματα στους συμμετέχοντες χρήστες - οικονομικούς φορείς για παροχή διευκρινίσεων επί υποβληθέντων δικαιολογητικών και οι χρήστες - οικονομικοί φορείς παρέχουν τις διευκρινίσεις εντός των κατά περίπτωση προθεσμιών που τους ορίζονται.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΜΕΙΟΔΟΤΗ – ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ.

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών, κατά το άρθρο 20 του ΠΔ.118/07, ο προσφέρων στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, εντός προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τη σχετική ειδοποίηση που του αποστέλλεται ηλεκτρονικά, υποβάλλει ηλεκτρονικά μέσω του συστήματος, σε μορφή αρχείου .pdf και σε φάκελο με σήμανση «*Δικαιολογητικά Κατακύρωσης*», τα δικαιολογητικά που απαιτούνται κατά περίπτωση και αναφέρονται στις παραγράφους 5.1 και 5.2.

Τα δικαιολογητικά προσκομίζονται (από τον προσφέροντα) στην αρμόδια Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό (με διαβιβαστικό όπου θα αναφέρονται αναλυτικά τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά) και σε έντυπη μορφή, εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή.

5.1. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ ΣΤΟΝ ΟΠΟΙΟ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ Η ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ.

Δικαιολογητικά που αφορούν στην προσωπική κατάσταση του προσφέροντος και τα οποία υποβάλλονται κατά τα ως άνω από αυτόν στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, κατά περίπτωση είναι :

5.1.1. Οι Έλληνες πολίτες:

5.1.1.1. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 4 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει, ότι δεν έχουν καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση,

i) για κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθρου 43 του ΠΔ.60/2007, ήτοι:

- συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 της κοινής δράσης της 98/773/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 351 της 29.1.1998, σελ. 1),
- δωροδοκία, όπως αυτή ορίζεται αντίστοιχα στο άρθρο 3 της πράξης του Συμβουλίου της 26ης Μαΐου 1997 (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σελ. 1) και στο άρθρο 3 παράγραφος 1 της κοινής δράσης 98/742/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου (ΕΕ L 358 της 31.12.1998, σελ. 2),
- απάτη, κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ C 316 της 27.11.1995, σελ. 48),
- νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες, όπως ορίζεται στο άρθρο 1 της οδηγίας 91/308/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 10ης Ιουνίου 1991, για την πρόληψη χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες (ΕΕ L 166 της 28.6.1991, σελ. 77 Οδηγίας, η οποία τροποποιήθηκε από την Οδηγία 2001/97/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, ΕΕ L 344 της 28.12.2001, σελ. 76) η οποία ενσωματώθηκε με το ν.2331/1995 (Α' 173) και τροποποιήθηκε με το ν. 3424/2005 (Α' 305),

ii) για κάποιο από τα αδικήματα της υπεξαίρεσης, της απάτης, της εκβίασης, της πλαστογραφίας, της ψευδορκίας, της δωροδοκίας και της δόλιας χρεωκοπίας.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που το απόσπασμα ποινικού μητρώου φέρει καταδικαστικές αποφάσεις, οι συμμετέχοντες θα πρέπει να επισυνάπτουν σε ηλεκτρονικό αρχείο σε μορφή .pdf τις αναφερόμενες σε αυτό καταδικαστικές αποφάσεις.

5.1.1.2. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το

οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε πτώχευση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης πτώχευσης.

5.1.1.3. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση.

5.1.1.4. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας εξυγίανσης του άρθρου 99 του ΠτΚ, όπως ισχύει μετά την αντικατάστασή του από το άρθρο 12 του Ν.4013/2011 και επίσης, ότι δεν έχει εκδοθεί απόφαση περί υπαγωγής σε εξυγίανση.

5.1.1.5. Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω ειδοποίησης, είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) καθώς και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

Σε περίπτωση εγκατάστασής τους στην αλλοδαπή, τα δικαιολογητικά των παραπάνω περιπτώσεων 5.1.1.2, 5.1.1.3 και 5.1.1.4 εκδίδονται με βάση την ισχύουσα νομοθεσία της χώρας που είναι εγκατεστημένοι, από την οποία και εκδίδεται το σχετικό πιστοποιητικό.

5.1.2. Οι αλλοδαποί:

5.1.2.1. Απόσπασμα ποινικού μητρώου ή ισοδύναμο εγγράφου αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχουν καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση για κάποιο από τα αδικήματα της ως άνω παραγράφου 5.1.1.1.

5.1.2.2. Πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε πτώχευση, σε διαδικασία κήρυξης σε πτώχευση ή υπό άλλη ανάλογη κατάσταση ή διαδικασία.

5.1.2.3. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση και, επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση.

5.1.2.4. Πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω ειδοποίησης, είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) καθώς και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

5.1.2.5. Πιστοποιητικό της αρμόδιας αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, από το οποίο να προκύπτει ότι ήταν εγγεγραμμένοι στα μητρώα του οικείου Επιμελητηρίου ή σε ισοδύναμες επαγγελματικές οργανώσεις, κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού και εξακολουθούν να παραμένουν εγγεγραμμένοι μέχρι την επίδοση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης.

5.1.2.6. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχουν τεθεί σε διαδικασία εξυγίανσης αντίστοιχη του αρ.99 του ΠτΚ, καθώς και ότι δεν έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας εξυγίανσης του άρθ.99 του ΠτΚ, όπως ισχύει με την αντικατάστασή του από το άρθ. 12 του Ν.4013/11.

5.1.3. Τα νομικά πρόσωπα ημεδαπά ή αλλοδαπά:

5.1.3.1. Τα παραπάνω δικαιολογητικά των παραγράφων 5.1.1 και 5.1.2 αντίστοιχα. Το απόσπασμα ποινικού μητρώου ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας εγκατάστασης του νομικού προσώπου, των ως άνω παραγράφων, αφορά τους Διαχειριστές όταν το νομικό πρόσωπο είναι Ο.Ε, Ε.Ε, Ε.Π.Ε και ΙΚΕ, τον Πρόεδρο και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε και σε κάθε άλλη περίπτωση νομικού προσώπου τους νόμιμους εκπροσώπους του.

5.1.3.2. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες στην περ. (2) του εδ. γ' της παρ. 2 του άρθρου 6 του ΠΔ.118/07 κατάσταση, δηλ. ότι δεν τελούν υπό κοινή εκκαθάριση του κ.ν. 2190/1920, όπως εκάστοτε ισχύει ή υπό άλλες ανάλογες καταστάσεις (μόνο για αλλοδαπά νομικά πρόσωπα) ή ειδική εκκαθάριση του άρθ. 106 περ. ια' του ΠτΚ, (όπως προστέθηκε με το άρθ. 12 του Ν.4013/11) και επίσης, ότι δεν τελούν υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης των ανωτέρω νομοθετημάτων ή υπό άλλες ανάλογες καταστάσεις (μόνο για αλλοδαπά νομικά πρόσωπα).

5.1.4. Οι Συνεταιρισμοί:

5.1.4.1. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την κοινοποίηση της κατά την παράγραφο 5 έγγραφης ειδοποίησης, ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας εγκατάστασης από το οποίο να προκύπτει ότι ο πρόεδρος του Διοικητικού του Συμβουλίου δεν έχει καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση, για κάποιο από τα αδικήματα της περίπτωσης α' της παραγράφου 5.1.1.1.

5.1.4.2. Τα δικαιολογητικά των περιπτώσεων 5.1.1.2, 5.1.1.3 και 5.1.1.4 της παραγράφου 5.1.1, εφόσον πρόκειται για ημεδαπούς συνεταιρισμούς και των περιπτώσεων 5.1.2.2, 5.1.2.3 και 5.1.2.4. της παραγράφου 5.1.2, εφόσον πρόκειται για αλλοδαπούς συνεταιρισμούς, αντίστοιχα, και της περίπτωσης 5.1.3.2 της παραγράφου 5.1.3.

5.1.4.3. Βεβαίωση αρμόδιας αρχής ότι ο Συνεταιρισμός λειτουργεί νόμιμα.

5.1.5. Οι ενώσεις προμηθευτών που υποβάλουν κοινή προσφορά:

Τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά, για κάθε προμηθευτή που συμμετέχει στην Ένωση.

5.2. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΤΟ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΠΙΣΤΩΤΙΚΗΣ ΕΠΑΡΚΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΟΡΙΑ ΤΟΥΣ.

Δικαιολογητικά που αποδεικνύουν το ελάχιστο επίπεδο οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας του προσφέροντος και τα οποία υποβάλλονται κατά τα ως άνω (παράγραφο 5) αναφερόμενα, από αυτόν στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, είναι:

5.2.1. Βεβαίωση τραπέζης για την πιστοληπτική ικανότητα της επιχείρησης.

5.2.2. Ισολογισμούς της τελευταίας τριετίας (σε περίπτωση μη τήρησης ισολογισμών, επικυρωμένα φωτοαντίγραφα των αντίστοιχων Φορολογικών Δηλώσεων), από τα οποία θα προκύπτει ότι το ύψος του συνολικού κύκλου εργασιών της επιχείρησης, κατά μέσο όρο για το ανωτέρω χρονικό διάστημα, είναι ίσο ή μεγαλύτερο με το 1/3 της προϋπολογισθείσας δαπάνης των προσφερομένων υπηρεσιών. Εάν η επιχείρηση λειτουργεί για χρόνο μικρότερο της τριετίας θα υποβάλει ισολογισμούς ή φορολογικές δηλώσεις για όσο χρόνο λειτουργεί.

5.3. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΗΤΡΩΩΝ ΤΟΥ Ν.3310/2005, ΟΠΩΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΜΕ ΤΟ Ν.3414/2005 – ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΘΝΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΡΑΔΙΟΤΗΛΕΟΡΑΣΗΣ (Ε.Σ.Ρ.):

Όταν πρόκειται για διαγωνισμό με προϋπολογισμό ανώτερο του ενός εκατομμυρίου (1.000.000,00) ευρώ, για την εφαρμογή του άρθρου 5 του ν.3310/2005, όπως αυτό τροποποιήθηκε με το άρθρο 5 του ν.3414/2005, ενόψει της υπογραφής της σχετικής σύμβασης, οι επιχειρήσεις που συνάπτουν δημόσιες συμβάσεις, αρκεί να προσκομίζουν, δια των νομίμων εκπροσώπων τους, μόνο στην Αναθέτουσα Αρχή, πριν την υπογραφή της σύμβασης, υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν.1599/1986, όπως ισχύει, ότι δεν εκδοθεί καταδικαστική απόφαση

κατά την έννοια του άρθρου 3 του ν.3310/2005, όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 3 του ν.3414/2005. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην υπ' αριθ. 20977 από 23.8.2007 κ.υ.α. των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας (ΦΕΚ 1673 τ.Β΄).

Επισημαίνεται ότι:

- Εάν σε κάποια Χώρα βεβαιώνεται από οποιαδήποτε αρχή της ότι δεν εκδίδονται τα παραπάνω έγγραφα ή πιστοποιητικά, ή που αυτά δεν καλύπτουν όλες τις ως άνω αναφερόμενες περιπτώσεις, δύναται να αντικατασταθούν από ένορκη βεβαίωση του ενδιαφερόμενου ή όπου δεν προβλέπεται η ένορκη βεβαίωση, από υπεύθυνη δήλωση ενώπιον αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, συμβολαιογράφου ή αρμόδιου επαγγελματικού οργανισμού του κράτους καταγωγής ή προέλευσης. Στην κατά τα άνω υπεύθυνη δήλωση θα δηλώνεται ότι στην συγκεκριμένη χώρα δεν εκδίδονται τα συγκεκριμένα έγγραφα και ότι δεν συντρέχουν στο συγκεκριμένο πρόσωπο οι ανωτέρω νομικές καταστάσεις.

- Όταν ο Οικονομικός φορέας δεν διαθέτει ελληνικό αριθμό φορολογικού μητρώου (ΑΦΜ) υποβάλλει τη φορολογική ενημερότητα ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου τύπου *.pdf* εντός είκοσι (20) ημερών από την ημερομηνία ειδοποιήσεως σε αυτόν και καταθέτει αυτή στην αρμόδια υπηρεσία ή την αποστέλλει ταχυδρομικά, σε έντυπη μορφή εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία της σχετικής ηλεκτρονικής υποβολής (με διαβιβαστικό όπου θα αναφέρονται αναλυτικά τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά). Σε περίπτωση ταχυδρομικής αποστολής ως ημερομηνία κατάθεσης λογίζεται η ημερομηνία αποστολής που αποδεικνύεται από τη σφραγίδα ταχυδρομείου.

- Τα στοιχεία και δικαιολογητικά για την κατακύρωση της προμήθειας στον προσφέροντα υποβάλλονται από αυτόν ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου τύπου *.pdf* και προσκομίζονται κατά περίπτωση από αυτόν εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή (με διαβιβαστικό όπου θα αναφέρονται αναλυτικά τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά) στο Πρωτόκολλο της υπηρεσίας που διενεργεί το διαγωνισμό. Όταν υπογράφονται από τον ίδιο φέρουν ψηφιακή υπογραφή. Οι δηλώσεις του παρόντος άρθρου υπογράφονται ψηφιακά από τους έχοντες υποχρέωση προς τούτο και δεν απαιτείται σχετική θεώρηση γνησίου υπογραφής.

- Τα ανωτέρω δικαιολογητικά ή τα άλλα στοιχεία του φακέλου *«Δικαιολογητικά Κατακύρωσης»* που έχουν υποβληθεί με την ηλεκτρονική προσφορά και απαιτούνται να προσκομισθούν στην αναθέτουσα αρχή εντός της ανωτέρω αναφερόμενης προθεσμίας, είναι τα δικαιολογητικά και στοιχεία που δεν έχουν εκδοθεί/συνταχθεί από τον ίδιο οικονομικό φορέα και κατά συνέπεια δεν φέρουν την ψηφιακή του υπογραφή. Ως τέτοια στοιχεία ενδεικτικά είναι: πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από δημόσιες αρχές ή άλλους φορείς.

6. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ ΤΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ».

Η ηλεκτρονική αποσφράγιση του φακέλου *«Δικαιολογητικά Κατακύρωσης»* του προσφέροντος στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση γίνεται δύο (2) εργάσιμες ημέρες μετά και την προσκόμιση των δικαιολογητικών σε έντυπη μορφή, ύστερα από σχετική ειδοποίηση των συμμετεχόντων που δικαιούνται να λάβουν γνώση των δικαιολογητικών που υπεβλήθησαν.

Η αποσφράγιση γίνεται μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο σύστημα οργάνων της Αναθέτουσας Αρχής, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κείμενων διατάξεων για την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και διαδικασιών.

Αμέσως μετά την ανωτέρω ηλεκτρονική αποσφράγιση, οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό θα έχουν ηλεκτρονική πρόσβαση στο περιεχόμενο του φακέλου των Δικαιολογητικών Κατακύρωσης που αποσφραγίσθηκε.

7. ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΜΕΙΟΔΟΤΗ.

Όταν αυτός που προσφέρει την πλέον χαμηλότερη τιμή και στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, δεν υποβάλλει ηλεκτρονικά και δεν προσκομίζει σε έντυπη μορφή ένα ή περισσότερα από τα ως άνω έγγραφα και δικαιολογητικά όπου απαιτείται, η κατακύρωση γίνεται στον προμηθευτή που προσφέρει την αμέσως επόμενη χαμηλότερη τιμή. Σε περίπτωση που και αυτός δεν υποβάλλει και προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά όπου απαιτείται η κατακύρωση γίνεται στον προμηθευτή με την αμέσως επόμενη χαμηλότερη τιμή και ούτω καθ' εξής.

Αν κανένας από τους προμηθευτές δεν υποβάλλει ηλεκτρονικά και προσκομίζει, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις των ανωτέρω διατάξεων, ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται από αυτές, ο διαγωνισμός ματαιώνεται.

Στις περιπτώσεις αυτές, όταν ο συμμετέχων υποβάλλει ψευδή ή ανακριβή υπεύθυνη δήλωση της παρ. 1 του άρθρου 6 ή/και της παρ. 3 του άρθρου 8α του ΠΔ.118/07 ή ο υπόχρεος προς τούτο προσφέρων δεν υποβάλλει ηλεκτρονικά και δεν προσκομίζει εγκαίρως και προσηκόντως κατά το στάδιο της κατακύρωσης ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά της παρ. 2 του άρθρου 6 και, εφόσον έχουν ζητηθεί από την διακήρυξη, των περιπτώσεων του άρθρου 8 του ίδιου Δ/τος, καταπίπτει υπέρ του Δημοσίου η εγγύηση συμμετοχής του μειοδότη. Επίσης, καταπίπτει υπέρ του Δημοσίου η εγγύηση συμμετοχής του μειοδότη, εφόσον από τα υποβληθέντα δικαιολογητικά προκύπτει ότι δεν πληρούνται τα στη διακήρυξη καθοριζόμενα ελάχιστα αναγκαία όρια των οικονομικών και τεχνικών προϋποθέσεων του άρθρου 8α του ΠΔ.118/07.

8. ΕΝΔΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ.

Κάθε προσφέρων, που θεωρεί ότι θίγεται από παράνομη, κατά την κρίση του, απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής, δικαιούται προσωρινής δικαστικής προστασίας, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.3886/10 (ΦΕΚ173/Α/30-10-10) «Δικαστική προστασία κατά το στάδιο που προηγείται της σύναψης συμβάσεων Δημοσίων Έργων, Κρατικών Προμηθειών και Υπηρεσιών σύμφωνα με την οδηγία 89/665 ΕΟΚ» όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 63 Ν.4055/12 (Α51).

Οι προσφυγές υποβάλλονται ηλεκτρονικά από τους οικονομικούς φορείς, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μέσω του συστήματος και επισυνάπτοντας το σχετικό έγγραφο σε μορφή αρχείου τύπου .pdf, το οποίο φέρει ψηφιακή υπογραφή.

Ειδικότερα, εντός δέκα (10) ημερολογιακών ημερών, από την επόμενη της ημερομηνίας κατά την οποία έλαβε πλήρη γνώση της παράνομης πράξης ή παράλειψης, ο προσφέρων δύναται να ασκήσει προσφυγή κατά αυτής ενώπιον της αναθέτουσας αρχής (προδικαστική προσφυγή). Η αναθέτουσα αρχή υποχρεούται να απαντήσει αιτιολογημένα εντός δεκαπέντε (15) ημερών από την άσκηση της προσφυγής. Εάν παρέλθει άπρακτη η παραπάνω δεκαπενθήμερη προθεσμία τεκμαίρεται η απόρριψη της προσφυγής.

Στην περίπτωση που ασκηθεί προσφυγή από τους ενδιαφερόμενους κατά του τεχνικού μέρους των εκδιδόμενων προκηρύξεων και των αποφάσεων της Αναθέτουσας Αρχής που αφορούν θέματα τεχνικής φύσεως, αυτή (προσφυγή) θα αξιολογείται από τη Δευτεροβάθμια Επιτροπή Αξιολόγησης Ενστάσεων και Προσφυγών της Δ/σης Τεχνικής Υποστήριξης / Α.Ε.Α. Εν συνέχεια, η Μόνιμη Επιτροπή Αξιολόγησης Ενστάσεων και Προσφυγών του Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Α.Ε.Π./ΑΕ.Α.) γνωμοδοτεί επί της ανωτέρω αξιολόγησης,

προκειμένου το αρμόδιο όργανο της Αναθέτουσας Αρχής αποφανθεί εντέλει για την απόρριψη ή αποδοχή της (προσφυγή)».

Οι αποφάσεις της αναθέτουσας αρχής για κάθε στάδιο του διαγωνισμού, καθώς και οι αποφάσεις επί τυχόν προσφυγών θα είναι προσβάσιμες ηλεκτρονικά μέσω του συστήματος σε όλους τους προσφέροντες που συμμετέχουν στα επιμέρους στάδια.

Κατ' άρθρο 5 του Ν.3886/2010 κάθε προσφέρων δύναται να καταθέσει αίτηση ασφαλιστικών μέτρων στο Αρμόδιο δικαστήριο μέσα σε προθεσμία δέκα (10) ημερών από την επομένη της ρητής ή σιωπηρής απόρριψης της προδικαστικής προσφυγής και δεν επιτρέπεται να περιέχει αιτιάσεις διαφορετικές από τις αιτιάσεις της προδικαστικής προσφυγής.

Η προθεσμία για την άσκηση προσφυγής και αίτησης ασφαλιστικών μέτρων, καθώς και η άσκηση αυτών, κωλύουν τη σύναψη της Σύμβασης. Ειδικώς η απόφαση ανάθεσης της σύμβασης περιλαμβάνει τα στοιχεία της παρ.2 του άρθρου 35 του π.δ. 60/2007 (ΦΕΚ 64 Α΄) και αναφέρει τις προθεσμίες αναστολής σύναψης της σύμβασης, όπως προκύπτουν από την παρ. 2 του άρθρου 5 του Ν. 3886/2010.

Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι διατάξεις και οι διαδικασίες που περιγράφονται στο Ν.3886/2010, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

9. ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ.

9.1.1. Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα ή άλλα νομικά πρόσωπα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού χώρου, ή στα Κράτη-μέλη της Συμφωνίας Δημοσίων Συμβάσεων του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου, που κυρώθηκε με το Ν.2513/1997 (Α΄139) και έχουν σύμφωνα με τα ισχύοντα το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α.-Τ.ΣΜ.Ε.Δ.Ε ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων αν δεν είναι διατυπωμένα στην ελληνική γλώσσα θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

9.1.2. Κάθε προσφορά συνοδεύεται υποχρεωτικά από εγγύηση συμμετοχής υπέρ του συμμετέχοντος για ποσό, αριθμητικώς και ολογράφως σε ευρώ που θα καλύπτει το 2% της προϋπολογισθείσης δαπάνης προ ΦΠΑ για κάθε υποέργο ή άθροισμα αυτών, ως εμφανίζεται κατωτέρω:

- Σύνολο Υποέργων (Α΄ έως και Ζ΄): **97.560,98** ευρώ
- Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Κορίνθου: **16.260,16** ευρώ
- Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Αμυγδαλέζας: **30.894,31** ευρώ
- Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Παρανεστίου Δράμας: **14.634,15** ευρώ
- Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Φυλακίου Ορεστιάδας: **6.504,07** ευρώ
- Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Ξάνθης: **8.130,08** ευρώ
- ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Ταύρου Αττικής: **8.130,08** ευρώ
- Ζ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ Λέσβου: **13.008,13** ευρώ

9.1.3. Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το συνημμένο υπόδειγμα και η παρεχόμενη εγγύηση πρέπει να ισχύει τουλάχιστον επί 30 ημέρες μετά την λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς που ζητάει η Δίξη.

9.1.4. Για την καλή εκτέλεση των όρων της Σύμβασης, οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να καταθέτουν εγγυητική επιστολή που να καλύπτει το 5% της συνολικής αξίας της σύμβασης, χωρίς ΦΠΑ. Επισημαίνεται ότι ο χρόνος ισχύος της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της προς υπογραφή σύμβασης πρέπει να είναι αορίστου χρόνου, δηλαδή θα ισχύει μέχρις της επιστροφής της στην Τράπεζα.

9.1.5. Οι εγγυήσεις συμμετοχής και καλής εκτέλεσης πρέπει να προβλέπουν ότι σε περίπτωση κατάπτωσης τους το οφειλόμενο ποσό υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου και θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα συνημμένα υποδείγματα.

9.1.6. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στα αρθ. 157 του Ν.4281/14 (ΦΕΚ 160/Α'8-8-2014) και στην παράγραφο 1.2.3 του άρθρου 11 της ΥΑ Π1/2390/13.

10. ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ - ΑΝΩΤΕΡΑ ΒΙΑ.

Ο πάροχος υπηρεσιών υποχρεούται να παρέχει - παραδίδει τις σχετικές υπηρεσίες μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση.

Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, η απόδειξή της βαρύνει εξ ολοκλήρου τον ανάδοχο, ο οποίος αν δεν κάνει γνωστά με έγγραφό του στην Υπηρεσία, τα περιστατικά που αποδεικνύουν την ανωτέρα βία σε ένα 20ήμερο από τότε που συνέβησαν αυτά και λόγω των οποίων ακολούθησε η αδυναμία του για ολική ή μερική εκτέλεση της σύμβασης που ανέλαβε, δεν έχει δικαίωμα να επικαλεστεί την ανωτέρα βία και τα νόμιμα δικαιώματά του που προκύπτουν απ' αυτή. Ανωτέρα βία δεν θεωρείται η απεργία ή η στάση εργασίας ή η τυχόν επίσχεση εργασίας του προσωπικού για οποιοδήποτε λόγο.

11. ΣΥΜΒΑΣΗ.

Εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης κατακύρωσης, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσέλθει για την υπογραφή της σύμβασης, προσκομίζοντας την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης αυτής, καθώς και τα έγγραφα νομιμοποίησης του προσώπου που θα υπογράψει τη σύμβαση. Κατά τα άλλα ισχύουν τα οριζόμενα στη διάταξη του άρθρου 23 του Π.Δ. 118/2007.

Η σύμβαση υπογράφεται και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη.

Η σύμβαση καταρτίζεται στην ελληνική γλώσσα και περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία της παρ. 2 του άρθρου 24 του Π.Δ. 118/2007.

Το κείμενο της σύμβασης κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη και ανακοίνωση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός κατάδηλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

Η σύμβαση, που ήθελε συναφθεί, μπορεί να τροποποιηθεί, εφόσον συμφωνήσουν προς τούτο και τα δύο συμβαλλόμενα μέρη, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 24 του Π.Δ. 118/2007.

12. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ ΣΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ.

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαγωνιστική διαδικασία έχουν πρόσβαση στα έγγραφα που παράγονται στο Σύστημα με τον τρόπο και στο χρόνο που ορίζεται από τις κατά περίπτωση κείμενες διατάξεις, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των διατάξεων του άρθρου 5 του Ν.2690/1999, των διατάξεων για το ηλεκτρονικό δημόσιο έγγραφο (ΥΑΠ/Φ.40.4/3/1031/2012 ΦΕΚ Β' 1317/23.04.2012).

13. ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ.

Η σύμβαση, που ήθελε συναφθεί, δύναται να τροποποιηθεί, εάν συμφωνήσουν προς τούτο και τα δύο συμβαλλόμενα μέρη, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 4 του άρθρου 24 του ΠΔ.118/07.

14. ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΠΙΛΥΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ.

Η παρούσα διακήρυξη και η Σύμβαση που θα καταρτισθεί με βάση αυτή και τα λοιπά συμβατικά τεύχη, θα διέπεται αποκλειστικά από το Ελληνικό Δίκαιο.

Για κάθε διαφορά/διένεξη πάνω στους όρους της παρούσας διακήρυξης και στην εκτέλεση της σύμβασης, καθώς και για τις περιπτώσεις ανωτέρας βίας ο προμηθευτής, υπάγεται στην αποκλειστική αρμοδιότητα των Ελληνικών Δικαστηρίων (Αθηνών).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

ΤΗ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ

1. Για την επιλογή της προσφοράς με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή αξιολογούνται μόνο οι προσφορές που έχουν κριθεί ως αποδεκτές με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της διακήρυξης.

2. Για την τελική επιλογή του προμηθευτή λαμβάνεται υπόψη αποκλειστικά η χαμηλότερη συνολική τιμή προσφοράς των υπηρεσιών, συμπεριλαμβανομένων των υπέρ τρίτων κρατήσεων και κάθε είδους δαπανών για παράδοση αυτών ελευθέρων, χωρίς ΦΠΑ.

3. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 20 του ΠΔ. 118/2007 (ΚΠΔ).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ΄

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ.

1. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατουμένων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. Απαγορεύεται η εκχώρηση σε άλλο πρόσωπο των εκ της συμβάσεως απορρεουσών υποχρεώσεων του αναδόχου καθώς και η εκχώρηση των απαιτήσεων του σε οποιοδήποτε τρίτο Φυσικό ή Νομικό πρόσωπο.

3. Σε περίπτωση μεταστέγασης της συμβατικής Υπηρεσίας για την οποία προορίζονται οι προς παροχή υπηρεσίες, σε άλλο κτίριο στέγασης (νέο), ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει τις υπηρεσίες του στο νέο κτίριο στέγασης της Υπηρεσίας αυτής, με το ίδιο συμβατικό τίμημα.

4. Η συμμετοχή στο διαγωνισμό γίνεται με ευθύνη του ενδιαφερομένου, ο οποίος εξ' αυτού και μόνο του λόγου δεν αντλεί δικαίωμα αποζημίωσης.

5. Η Υπηρεσία δεν δεσμεύεται για την τελική ανάθεση της παροχής των υπηρεσιών και δικαιούται να τις αναθέσει ή όχι, να ματαιώσει (άρθ. 21 παρ. ζ' του ΠΔ.118/07), να αναβάλλει ή να επαναλάβει τη σχετική διαδικασία, χωρίς ουδεμία υποχρέωση για καταβολή αμοιβής ή αποζημίωσης εξ' αυτού του λόγου στους συμμετέχοντες.

6. Η Υπηρεσία δεν έχει καμία αστική ή ποινική ευθύνη για κάθε αξίωση εκ μέρους οποιαδήποτε μισθωτού του αναδόχου και η υποχρέωσή της εξαντλείται πλήρως με την καταβολή της κατά μήνα αμοιβής του αναδόχου.

7. Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί στην οικεία Αστυνομική Δ/ση του Κέντρου Κράτησης στο οποίο προσφέρει τις σχετικές υπηρεσίες, κάθε μεταβολή του απασχολούμενου σ' αυτό (Κέντρο) προσωπικού του.

8. Τα έξοδα δημοσίευσης των ανακοινώσεων στον Ελληνικό Τύπο βαρύνουν την αναθέτουσα αρχή (άρθ. 77 του Ν.4270/2014), στη δε Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, την Ευρωπαϊκή Ένωση.

9. Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό δε δικαιούνται αποζημίωσης για δαπάνες σχετικές με τη σύνταξη και υποβολή των στοιχείων που αναφέρονται στην παρούσα.

10. Τα ηλεκτρονικά υποβαλλόμενα τεχνικά φυλλάδια (Prospectus), θα πρέπει να είναι ψηφιακά υπογεγραμμένα από τον κατασκευαστικό οίκο. Σε αντίθετη περίπτωση θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνη δήλωση ψηφιακά υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα, στην οποία θα δηλώνεται ότι τα αναγραφόμενα σε αυτά στοιχεία ταυτίζονται με τα στοιχεία των τεχνικών φυλλαδίων (Prospectus) του κατασκευαστικού οίκου.

11. Όσα από τα δικαιολογητικά και τα λοιπά έγγραφα της προσφοράς είναι ξενόγλωσσα θα πρέπει απαραίτητως να συνοδεύονται από μετάφραση στην ελληνική γλώσσα, πλην των τεχνικών φυλλαδίων που δύναται να υποβληθούν και στην αγγλική. Προκειμένου περί αλλοδαπών δημοσίων εγγράφων, αυτά πρέπει να φέρουν και την επισημείωση Apostille, των διατάξεων του άρθρου 3 της σύμβασης της Χάγης για την κατάργηση της υποχρέωσης επικύρωσης των αλλοδαπών δημοσίων εγγράφων (5.10.1961) και κυρώθηκε με το Ν. 1497/1984 (ΦΕΚ Α΄-188).

12. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για τυχόν μέτρα που θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή και θα έχουν ως συνέπεια αυξήσεις των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων (πλην ΦΠΑ), τελών κλπ.

13. Σε κάθε περίπτωση το ελληνικό κείμενο θεωρείται κύριο και υπερισχύει κάθε αντίστοιχου ξενόγλωσσου.

14. Τα δικαιολογητικά και τα λοιπά έγγραφα της προσφοράς που υποβάλλονται ηλεκτρονικά να μην έχουν μορφή φακέλων συμπιεσμένων αρχείων (zip).

15. Προσφορές που δεν είναι σύμφωνες με τα παραπάνω οριζόμενα απορρίπτονται.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε΄

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΟΛΩΝ.

ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

ΕΚΔΟΤΗΣ.....Ημερομηνία έκδοσης.....

Προς:

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣ
ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗΣ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
Π. Κανελλοπούλου 4
101 77 ΑΘΗΝΑ

Εγγυητική επιστολή μας υπ' αρ. για ευρώ.....

Με την παρούσα εγγυόμαστε, ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα παραιτούμενοι του δικαιώματος της διαιρέσεως και διζήσεως, υπέρ {Σε περίπτωση μεμονωμένης εταιρίας: της Εταιρίας οδός αριθμός ... ΤΚ}, {ή σε περίπτωση Ένωσης ή Κοινοπραξίας: των Εταιριών α)..... οδός..... αριθμός.....ΤΚ.....β).....οδός..... αριθμός.....ΤΚ.....γ).....οδός..... αριθμός.....ΤΚ.....μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας, ατομικά για κάθε μια από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρο υπόχρεων μεταξύ τους εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας,} και μέχρι του ποσού των ευρώ....., για τη συμμετοχή στο διενεργούμενο διαγωνισμό της (συμπληρώνετε την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού).....με αντικείμενο (συμπληρώνετε τον τίτλο του έργου) συνολικής αξίας σύμφωνα με τη με αριθμό 6/2015 Διακήρυξή σας.

Η παρούσα εγγύηση καλύπτει καθ' όλο το χρόνο ισχύος της μόνο τις από τη συμμετοχή στον ανωτέρω διαγωνισμό απορρέουσες υποχρεώσεις.

Το ανωτέρω ποσό της εγγύησης τηρείται στη διάθεσή σας, το οποίο και υποχρεούμαστε να σας καταβάλουμε ολικά ή μερικά χωρίς καμία από μέρους μας αντίρρηση ή ένσταση και χωρίς να ερευνηθεί το βάσιμο ή μη της απαίτησής σας, μέσα σε τρεις (3) ημέρες από την έγγραφη ειδοποίησή σας.

Η παρούσα ισχύει μέχρι και την

(Σημείωση προς την Τράπεζα : ο χρόνος ισχύος πρέπει να είναι μεγαλύτερος τουλάχιστον κατά ένα (1) μήνα του χρόνου ισχύος της Προσφοράς).

Βεβαιούται υπευθύνως ότι το ποσό των εγγυητικών μας επιστολών που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και τα ΝΠΔΔ, συνυπολογιζομένου και του ποσού της παρούσας δεν υπερβαίνει το όριο εγγυήσεων που έχει καθορισθεί από το Υπουργείο Οικονομικών για την Τράπεζά μας

Αποδεχόμαστε να παρατείνουμε την ισχύ της εγγύησης, ύστερα από έγγραφη δήλωσή σας, με την προϋπόθεση ότι το σχετικό αίτημα σας θα μας υποβληθεί πριν από την ημερομηνία λήξης της.

Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον πάγιο τέλος χαρτοσήμου.

(Εξουσιοδοτημένη υπογραφή)

ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΕΚΔΟΤΗΣ.....

Ημερομηνία έκδοσης.....

Προς:

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣ
ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗΣ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
Π. Κανελλοπούλου 4
101 77 ΑΘΗΝΑ

Εγγυητική επιστολή μας υπ' αρ. για ευρώ.....

Με την παρούσα εγγυόμαστε, ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα παραιτούμενοι του δικαιώματος της διαιρέσεως και διζήσεως, υπέρ {Σε περίπτωση μεμονωμένης εταιρίας: της Εταιρίας οδός αριθμός ... ΤΚ}, {ή σε περίπτωση Ένωσης ή Κοινοπραξίας: των Εταιριών

α)..... οδός..... αριθμός..... ΤΚ.....

β)..... οδός..... αριθμός..... ΤΚ.....

γ)..... οδός..... αριθμός..... ΤΚ.....

μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας, ατομικά για κάθε μια από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρο υπόχρεων μεταξύ τους εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας,} και μέχρι του ποσού των ευρώ....., για την καλή εκτέλεση της σύμβασης με αριθμό..... που αφορά στο διαγωνισμό της (συμπληρώνετε την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού) με αντικείμενο (συμπληρώνετε τον τίτλο του έργου) συνολικής αξίας..... σύμφωνα με τη με αριθμό 6/2015

Διακήρυξή σας.

Το ανωτέρω ποσό της εγγύησης τηρείται στη διάθεσή σας, το οποίο και υποχρεούμαστε να σας καταβάλουμε ολικά ή μερικά χωρίς καμία από μέρους μας αντίρρηση ή ένσταση και χωρίς να ερευνηθεί το βάσιμο ή μη της απαίτησής σας, μέσα σε τρεις (3) ημέρες από την έγγραφη ειδοποίησή σας.

Η παρούσα εγγύησή μας αφορά μόνο την παραπάνω αιτία και ισχύει μέχρι την επιστροφή της σ' εμάς, οπότε γίνεται αυτοδίκαια άκυρη και δεν έχει απέναντί μας καμιά ισχύ.

Αποδεχόμαστε να παρατείνουμε την ισχύ της εγγύησης, ύστερα από απλό έγγραφο της Υπηρεσίας σας, με την προϋπόθεση ότι το σχετικό αίτημά σας θα μας υποβληθεί πριν από την ημερομηνία λήξης της.

Βεβαιούται υπευθύνως ότι το ποσό των εγγυητικών μας επιστολών που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και τα ΝΠΔΔ, συνυπολογιζομένου και του ποσού της παρούσας δεν υπερβαίνει το όριο εγγυήσεων που έχει καθορισθεί από το Υπουργείο Οικονομικών για την Τράπεζά μας

Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον πάγιο τέλος χαρτοσήμου.

(Εξουσιοδοτημένη υπογραφή)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ΄

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

- 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ :** Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Κορίνθου. Ειδικότερα προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **700 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατούμενων αλλοδαπών της ημερησίας μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ: #.....#€

3. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΩΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 240 (διακοσίων σαράντα) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σιτισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ. επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
- Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
 - Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Διεύθυνση Αστυνομίας Κορίνθου, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
 - **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.

- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποιινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει το Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Κορίνθου ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό δαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).
- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφάλισεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.
- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπουτί ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπες 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.
- Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τوست θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει

υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαδητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγορανομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται

η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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. 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.
- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωσκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής

παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθευτεί σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 70-90γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.

- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

1. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

2. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.
- Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.

- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπια να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκηνιάτρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθησομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο

- Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Α.Δ. Κορίνθου το αργότερο εντός Δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.
- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελευθέρου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυωφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.

- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένο με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1

46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.

99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
114. Πουρές μερίδα 200γρ.
115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.

156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζυμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.

- 210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
- 211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
- 212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
- 213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
- 214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
- 215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
- 216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
- 217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
- 218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
- 219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- 220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
- 221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
- 222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
- 223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχαρίσιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΕΖΑΣ

1. **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ :** Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Αμυγδαλέζας. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **1.500 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατουμένων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€**

3. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 500 (πεντακοσίων) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σιτισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ. επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Δ/νση Αλλοδαπών Απτικής, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.
- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους

συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Αμυγδαλέζας, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό δαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).
- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άπογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.
- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπές 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.
- Οι βραστάς σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τοστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπές ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγρονομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ. 65%):** 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 απόφωση 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. 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.
- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/νσης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωσοκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.

- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια

της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημισκληρά τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.

- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

3. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

4. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Σε ένα γέυμα 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.

- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100 °C, κατά προτίμηση του τύπου 'αφρολέξ'.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπια να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκτηνίατρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθησομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγεληθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.

- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθορισθεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Δ-υση Αλλοδαπών Αττικής, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.
- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιτιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιτιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελεύθερου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυωφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.

- Η ανάδοχος εταιρία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1

42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
114. Πουρές μερίδα 200γρ.
115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.

149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι σπιτάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι σπιτάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ

203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

- 204. Φακές μερίδα 400γρ.
- 205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
- 206. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
- 207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
- 208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
- 209. Φάβα μερίδα 250γρ.
- 210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
- 211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
- 212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
- 213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
- 214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
- 215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
- 216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
- 217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
- 218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
- 219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- 220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
- 221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
- 222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
- 223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχαρίσιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΠΑΡΑΝΕΣΤΙΟΥ - ΔΡΑΜΑΣ

1. **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ :** Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Παρανεστίου - Δράμας. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **500 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατούμενων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€

2. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 170 (εκατόν εβδομήντα) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σιτισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ.επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Διεύθυνση Αστυνομίας Δράμας, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.
- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω

απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

3. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Παρανεστίου Δράμας, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό δαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).
- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

4. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.
- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σπιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπές 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.
- Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπές ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

5. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγρονομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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. 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.

- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ** ή **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωοσκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου

γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστεριώσεως. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

6. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- 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.

7. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

5. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

6. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

8. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.**
- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

9. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκτηνιάτρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθησομένων κυρώσεων.

10. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Α.Δ. Δράμας, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.

- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιτιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιτιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελευθέρου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωυφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.

2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σπαρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σπαρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.

57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.

110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
114. Πουρές μερίδα 200γρ.
115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.

167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 400γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.
210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- 220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
- 221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
- 222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
- 223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχάρισιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΦΥΛΑΚΙΟΥ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ

1. **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ :** Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Φυλακίου Ορεστιάδας. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **300 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατουμένων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€**

3. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 100 (εκατόν) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύνομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σιτισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ.επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Διεύθυνση Αστυνομίας Ορεστιάδας, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.
- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της σύμβασως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω

απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν.1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Φυλακίου Ορεστιάδας, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.
- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό διαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).

- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.

- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπες 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.
- Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ

να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγορανομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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 απόφωση 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. 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.
- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωσοκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες

(κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου φύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

7. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.

- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

8. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.**
- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.

- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπια να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκτηνίατρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθσομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Αστυνομική Διεύθυνση Ορεστιάδας, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.
- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).

- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιτιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιτιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελεύθερου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυωφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.

5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1

60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
114. Πουρές μερίδα 200γρ.
115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.

171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 400γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.
210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ

- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχάρισιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΞΑΝΘΗΣ

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ : Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Ξάνθης. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **400 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατουμένων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€

3. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 140 (εκατόν σαράντα) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σπισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ.επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Διεύθυνση Αστυνομίας Ξάνθης, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.

- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Ξάνθης, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν τη χορήγησή της.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό δαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).
- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.
- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σπιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπές 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.
- Οι βραστάς σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπές ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγρονομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πηλγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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. 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.

- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ** ή **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωοσκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου

γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστεριώσεως. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

9. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

10. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.**
- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσα εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυνομικούς του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθησομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Αστυνομική Διεύθυνση Ξάνθης, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.

- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιτιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιτιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελευθέρου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυωφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.

2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.

57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
110. Σέλινο μερίδα 30γρ.

111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
114. Πουρές μερίδα 200γρ.
115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.

168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 400γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.
210. Μπαρμπούνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.

- 221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
- 222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
- 223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχάρισιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΤΑΥΡΟΥ

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ : Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Ταύρου. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **340 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατούμενων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€

3. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 150 (εκατόν πενήντα) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σπισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ.επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη **Δ/ση Αλλοδαπών Ατικής**, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.
- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε

θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Ταύρου, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.
- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό διαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).

- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.

- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπες 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.
- Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ

να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγορανομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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 απόφωση 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. 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.

- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωοσκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητα να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή

3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημισκληρά τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

11. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.

- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

12. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Σε ένα γέυμα 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.**
- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- 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.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.

- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκτῆνιᾶτρου του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθσομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγεληθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Αστυνομική Διεύθυνση Ξάνθης, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.
- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.

- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελευθέρου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυωφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ:

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2μχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2μχ.
33. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.

66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

- 67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
- 68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
- 69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
- 70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
- 71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
- 72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
- 73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
- 74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
- 75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
- 76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
- 77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

- 78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
- 79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
- 80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
- 81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
- 82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
- 83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
- 84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
- 85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
- 86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
- 87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
- 88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
- 89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
- 90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
- 91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
- 92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
- 93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

- 94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
- 95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
- 96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
- 97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
- 98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
- 99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
- 100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
- 101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
- 102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
- 103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
- 104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
- 105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
- 106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
- 107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
- 108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
- 109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
- 110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
- 111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

- 112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
- 113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
- 114. Πουρές μερίδα 200γρ.
- 115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
- 116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
- 117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.

118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
131. Παστίσιο μερίδα 400γρ.
132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.

177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 400γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.
210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.

228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχάρισιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΜΟΡΙΑΣ ΛΕΣΒΟΥ

1. **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ :** Αντικείμενο της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής είναι η παροχή πλήρους διατροφής των υπηκόων τρίτων χωρών που κρατούνται στο Προαναχωρησιακό Κέντρο Κράτησης Αλλοδαπών Μόριας Λέσβου. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **700 ατόμων ημερησίως**.

Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης μέχρι 31-12-2015.

* Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει ανάλογα με τον αριθμό των κρατουμένων αλλοδαπών της ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

2. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ : #.....#€**

3. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**

- Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας ή άδεια λειτουργίας.
- Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
- Η μονάδα παραγωγής να βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 150χλμ. από το χώρο σίτισης.
- Πιστοποίηση συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2004 ή EMAS.
- Ο φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
- Να διαθέτει ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης για κάθε απώλεια ή ζημία που προέρχεται από ολιγωρία ή πλημμελή εκτέλεση εργασιών, για ποσό τουλάχιστον 1.000.000 € ανά περιστατικό και 6.000.000€ στο σύνολο.
- Να διαθέτει αποδεικτικά στοιχεία, από τα οποία να προκύπτει ότι έχει αναλάβει την τελευταία τριετία υπηρεσίες μαζικής σίτισης, ήτοι συστηματική επί καθημερινής βάσεως παροχή υπηρεσιών σίτισης 240 (διακοσίων σαράντα) γευμάτων για διάστημα όχι μικρότερο των 9 (εννέα) μηνών ετησίως. Να καταθέσει κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης των τριών τελευταίων ετών. Προς τούτο, οι υποψήφιοι ανάδοχοι να υποβάλλουν συμπληρωμένο τον κάτωθι πίνακα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης		Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Ετήσια αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης της ποιότητας «ISO – HACCP»	Αριθμός σιτισθέντων	Υπεύθυνος παρακολούθησης σύμβασης εκ μέρους του Φορέα (πελάτη)	
		από	έως					Όνομ/μο	Τηλ.επικοινωνίας

- ❖ Τα δηλούμενα στοιχεία αποδεικνύονται εάν ο αποδέκτης είναι :
 - Δημόσια Αρχή με πιστοποιητικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) τα οποία έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από την αρμόδια αρχή.
 - Ιδιωτικός φορέας με τα αντίστοιχα παραστατικά (βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης, συμβάσεις ή συμφωνητικά κ.ά) ή έκδοση παραστατικών ή αν δεν υπάρχουν παραστατικά, με υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής του αγοραστή και, αν τούτο δε είναι εφικτό, του προμηθευτή.
- Απαραίτητη προϋπόθεση, η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου (αντίγραφο άδειας κυκλοφορίας, να προσκομισθεί στη Διεύθυνση Αστυνομίας Λέσβου, μετά την υπογραφή σύμβασης) για τη μεταφορά των ειδών, το οποίο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.
- **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** άδεια λειτουργίας εγκατάστασης από το Τμήμα Κτηνιατρικής και Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης από τον ΕΦΕΤ.
- Κάθε συμμετέχων, προκειμένου να αποδείξει την επάρκεια και τις τεχνικές ή και επαγγελματικές ικανότητές του στην εκτέλεση παρόμοιων προμηθειών, μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες άλλων φορέων, προς τους οποίους συνδέεται με άμεσους ή έμμεσους δεσμούς, ανεξάρτητα από τη νομική φύση τους, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σε

θέση να αποδείξει ότι όντως βρίσκονται στη διάθεσή του τα μέσα των εν λόγω φορέων που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως. Υπό την ανωτέρω έννοια, συμμετέχων που δεν πληροί αφ' εαυτού τις ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις, μπορεί να καταθέσει αποδεικτικά στοιχεία άλλων φορέων, συνοδευόμενα όμως, επί ποινή αποκλεισμού, από τα κάτωθι έγγραφα:

i) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα αυτού (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) και στην οποία θα αναφέρεται ότι στην περίπτωση που ο συμμετέχων καταστεί ανάδοχος, ο φορέας θα θέσει στη διάθεσή του, για όλη την καλυπτόμενη από την σύμβαση χρονική περίοδο, τους πόρους και μέσα που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της συμβάσεως.

Η υπεύθυνη δήλωση θα περιλαμβάνει απαραίτητως τα παρακάτω στοιχεία:

- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του φορέα,
- την πλήρη επωνυμία και διεύθυνση του συμμετέχοντα,
- τον αριθμό της διακήρυξης,
- την Υποομάδα ή Υποομάδες Ειδών τις οποίες αφορά,
- το είδος και η έκταση των πόρων και των μέσων που θα τεθούν στη διάθεση του συμμετέχοντα για την εκτέλεση της συμβάσεως.

ii) Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 (ή σε περίπτωση αλλοδαπού φορέα, κείμενο ανάλογης αποδεικτικής αξίας), υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο του συμμετέχοντα (με θεώρηση του γνησίου της υπογραφής) στην οποία θα αναφέρεται ότι ο υποβαλών προσφορά πρόκειται όντως να κάνει χρήση των οποιασδήποτε φύσεως μέσων που επικαλείται κατά την καλυπτόμενη από τη σύμβαση χρονική περίοδο.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί κάθε δικαίωμα να ζητήσει διευκρινήσεις ή συμπληρωματικά στοιχεία επί των ανωτέρω, προκειμένου να διαπιστώσει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις και οι όροι του άρθρου 46, παρ. 3 του ΠΔ 60/2007.

iii) Υπό τις ίδιες συνθήκες, μια κοινοπραξία οικονομικών φορέων μπορεί να στηρίζεται στις δυνατότητες των μετεχόντων στην κοινοπραξία ή άλλων φορέων.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ :

- Θα πρέπει ο ανάδοχος να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ΑΙβ/8577/83 υγειονομική διάταξη, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής του Προαναχωρησιακού Κέντρου Κράτησης Αλλοδαπών Μόριας Λέσβου, ζεστά (άνω των 65⁰ C) σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς. Οι σαλάτες εποχής και το τριμμένο τυρί θα μεταφέρονται επίσης σε καλυμμένα σκεύη ή σε μπολ, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4-8⁰ C.
- Το φαγητό που θα διανέμεται θα πρέπει να παρασκευάζεται την ίδια ημέρα.
- Το φαγητό θα πρέπει να προσκομίζεται στο Κέντρο σε ατομικές μερίδες, σε τέτοια συσκευασία που να διασφαλίζονται απόλυτα οι κανόνες υγιεινής και η εύκολη διακίνηση και χρήση.
- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με την κρίση του επικεφαλής του Κέντρου ή του αρμόδιου γραφείου διαχείρισης) 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 διοίκηση του Κέντρου. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας που επισυνάπτεται στην παρούσα αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της Υπηρεσίας και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης. Επιπλέον, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, πέντε (5) ημέρες πριν την χορήγησή της.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση του Κέντρου ένα πλήρες διατροφικό δαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σπιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες).
- Επίσης θα πρέπει να εξασφαλίσει δικό του χώρο φύλαξης των εκάστοτε σκευών που χρησιμοποιεί. Για την καθαριότητα και την φύλαξη των σκευών θα πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις του συστήματος HACCP.
- Η διανομή των γευμάτων θα πρέπει να γίνεται στις 8:00-9:00 π.μ. για το πρωινό, στις 13:00-14:00 μ.μ. για το μεσημεριανό γεύμα και στις 20:00-21:00 μ.μ. για το δείπνο.
- Η χρονική διάρκεια της διανομής δεν πρέπει να ξεπερνά τη μία ώρα αυστηρά.
- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων, καθώς και αν τηρούνται οι όροι της τεχνικής προδιαγραφής και της σύμβασης γενικότερα, καθ' όλη τη διάρκεια αυτής (σύμβασης).
- Οι εταιρείες είναι υποχρεωμένες να παρέχουν τις υπηρεσίες τους ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Σε περίπτωση αποδεδειγμένης αδυναμίας προσέγγισης στο Κέντρο, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής του Κέντρου.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του Κέντρου. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. Οι ώρες έναρξης και λήξης του ωραρίου της, θα αποτελέσουν αντικείμενο συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής του Κέντρου ή του προϊστάμενου του γραφείου διαχείρισης και του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να διαθέσει τον κατάλληλο αριθμό απασχολούμενου προσωπικού, να καθορίσει την απαιτούμενη διάρκεια ημερήσιας απασχόλησης, ενδεχομένως την κατανομή του προσωπικού σε βάρδιες καθώς και την συχνότητα παράδοσης των γευμάτων, προκειμένου η διανομή των γευμάτων να γίνεται εύρυθμα, σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης. Η παράδοση – διανομή των γευμάτων θα γίνεται τρεις φορές ημερησίως (μία φορά για πρωινό, μία για το μεσημεριανό γεύμα και μία για το δείπνο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και τη διανομή θα πρέπει, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα των μαλλιών (σκούφο).
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοι να μην φέρνουν στη δουλειά ξένα άτομα συμπεριλαμβανομένων και των τέκνων του προσωπικού.

5. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων χρήσης του Γενικού Χημείου του Κράτους.
- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε καρυκεύματα, ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
- Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι ξεκοκαλισμένο και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
- Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
- Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο τύπος των προσφερομένων γιαουρτιών αγελάδος (0% ή 2% ή 4% λιπαρά) θα είναι επιλογής της Διοίκησης του Κέντρου.
- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία λαμβάνοντας υπόψη την ιδιαιτερότητα των σπιτιζόμενων υπηκόων τρίτων χωρών.
- Φαγητά όπως λαδερά και σουπές 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.
- Οι βραστές σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Τα κρύα τoστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής / λήξης).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σουπές ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

6. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3. Τα κρέατα να 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. Τα χοιρινά μαθητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγρονομική διάταξη και η προέλευση του σφάγιου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πηλγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. 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.

- **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. 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 να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): 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. 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.

- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** 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. 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 να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
- **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου ωοσκόπησης και κωδικός αριθμός αυτού για τους προμηθευτές αυγών.
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου

γραφείου της περιφερειακής υπηρεσίας πρώτης υποδοχής. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστεριώσεως. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της Διοίκησης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. 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. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 200γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** 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. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ:** Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της Διοίκησης, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
- **ΚΟΜΠΟΣΤΑ:** Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

7. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ :

- Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
- Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- 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.

8. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

13. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Φρυγανιές σε ατομικές μερίδες των δύο.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού και βρώμης σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά.
- Τυρί τύπου Ένταμ, τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

14. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60⁰ C για τα ζεστά γεύματα .
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- 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.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε ψυγείο σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8⁰ C.

9. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σπιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- 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. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.**
- **Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100⁰ C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. **Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.**
- Για παράδειγμα :
 - Άσπρο- ελεύθερο φαγητό
 - Πράσινο – για ασθενείς/ διαβητικούς
 - Κίτρινο – για μουσουλμάνους
 - Μπλε – για ινδουιστές
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

- Τα φρούτα εάν έχουν κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπρόνι, καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελή όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.
- Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων του Κέντρου.
- **Τα πρωινά** θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι μίας χρήσεως (πλαστικό) και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
- **Το γεύμα και δείπνο** θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπια να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσα εστίασης.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι, και μερίδες λεμονιού.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ :

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυκτηνίατρους του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος του Κέντρου ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να 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.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά στην Υπηρεσία, 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 επιβληθησομένων κυρώσεων.

11. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ:

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους (ένεκα κράτησης ειδικών κατηγοριών υπηκόων τρίτων χωρών), βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι τις 11:00 π.μ.. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον προμηθευτή να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελθέντων ειδών. Η Υπηρεσία διατηρεί, μονομερώς, το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του Κέντρου, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα βεβαίως από έγγραφη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 11:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει.
- Η μεταφορά των φαγητών στο Κέντρο θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν:
 - Λευκό Ποινικό Μητρώο
 - Οι οδηγοί των οχημάτων να είναι κάτοχοι των απαιτούμενων εγγράφων οδήγησης για τον ανάλογο τύπο οχήματος και τα οχήματα να έχουν όλα τα πιστοποιητικά/ έγγραφα που ορίζονται από τον Νόμο.
- Τα πιο πάνω, θα πρέπει να προσκομιστούν στον Υπεύθυνο του Κέντρου μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από τον Συντονιστή της Αναθέτουσας Αρχής. Σε περίπτωση που θα προκύψει

ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται στην Αστυνομική Διεύθυνση Ροδόπης, το αργότερο εντός δέκα (10) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.

- Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).
- Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο Κέντρο μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.
- Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
- Καθημερινά θα συντάσσονται ονομαστικές καταστάσεις σπιτιζομένων υπογεγραμμένες από αυτούς (σπιτιζομένους) και βεβαιωμένες από το αρμόδιο για τη διοίκηση του Κέντρου όργανο.
- Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό με απόφαση της οικείας Αστυνομικής Δ/σης του Κέντρου. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.
- Η παραλαβή των παρασχεθεισών υπηρεσιών εκάστου μηνός και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου θα γίνεται από την ως άνω επιτροπή και εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τη λήξη αυτού (μηνός παρασχεθεισών υπηρεσιών).
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο Κέντρο ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα διαιτησίας. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής αγοράς μεταξύ συμβατικής και εκ του ελεύθερου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς .
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωυφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σπιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
- Η ανάδοχος εταιρία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.
- Ο Ανάδοχος πρέπει να έχει καταρτίσει σχέδια έκτακτης ανάγκης. Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής στην μονάδα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής σε εφεδρική εγκατάσταση. Η εφεδρική εγκατάσταση πρέπει να είναι πιστοποιημένη με ISO 22000:2005 (HACCP) και να αποδεικνύει ότι έχει αναπτύξει και εφαρμόζει πρόγραμμα ασφαλείας από έκνομες ενέργειες.
- Σε περίπτωση βλάβης των οχημάτων μεταφοράς πρέπει να υπάρχει δυνατότητα χρήσης εφεδρικών οχημάτων τα οποία πρέπει να πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

1. Αλάτι φακελάκι 2γρ.
2. Πιπέρι φακελάκι 2γρ.
3. Ζάχαρη άσπρη φακελάκι 5γρ.
4. Γλυκαντική ουσία εκτός ζάχαρης φακελάκι 2-3γρ.
5. Ελαιόλαδο μπουκάλι 1Lt
6. Τσάι φακελάκι 2γρ.
7. Χαμομήλι φακελάκι 2γρ.
8. Βούτυρο ατομικό 10γρ.
9. Μαρμελάδα (διάφορες γεύσεις) ατομικό 20γρ.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

10. Γάλα εβαπορέ πλήρες 8% λιπαρά κουτί 410γρ.
11. Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 4% λιπαρά κουτί 410γρ.
12. Γάλα εβαπορέ μερίδες, πλήρες 8% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
13. Γάλα εβαπορέ μερίδες, ελαφρύ 4% λιπαρά ατομική μερίδα 15γρ.
14. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 0% λιπαρά, κουτί 1Lt
15. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας μακράς διάρκειας (υψηλής παστερίωσης) 1,5% λιπαρά, κουτί 1Lt
16. Γάλα αγελάδος μακράς διάρκειας ψυγείου (υψηλής παστερίωσης) 4% λιπαρά, κουτί 1Lt
17. Γιαούρτι αγελάδος 0% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
18. Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
19. Γιαούρτι αγελάδος 3-4% λιπαρά τεμάχιο 200γρ.
20. Τυρί Φέτα τεμάχιο 50γρ.
21. Τυρί Κασέρι τεμάχιο 50γρ.
22. Τυρί τύπου ένταμ τεμάχιο 50γρ.
23. Τυρί Γραβιέρα τεμάχιο 50γρ.
24. Τυρί τριμμένο τύπου REGATO τεμάχιο 15γρ.
25. Τυρί τριμμένο τύπου ένταμ τεμάχιο 15γρ.
26. Τυρί τριμμένο Κεφαλοτύρι τεμάχιο 15γρ.

ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

27. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
28. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
29. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
30. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
31. Φρυγανιές σπαρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
32. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
33. Φρυγανιές σπαρένιες πακέτο 180γρ.
34. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
35. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
36. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
37. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
38. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
39. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
40. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
41. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
42. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
43. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
44. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
45. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
46. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
47. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
48. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
49. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
50. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
51. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
52. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
53. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
54. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.

55. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
56. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
57. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
58. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
59. Κρουασάν τεμάχιο 1
60. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
61. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
62. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
63. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
64. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
65. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
66. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

ΓΛΥΚΑ

67. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
68. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
69. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
70. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
71. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
72. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
73. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
74. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
75. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
76. Κέικ απλό τεμάχιο 1
77. Τσουρέκι τεμάχιο 1

ΦΡΟΥΤΑ

78. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
79. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
80. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
81. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
82. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
83. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
84. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
85. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
86. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
87. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
88. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
89. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
90. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
91. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
92. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
93. Λεμόνια τεμάχιο

ΣΑΛΑΤΕΣ

94. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
95. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
96. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
97. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
98. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
99. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
100. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
101. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
102. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
103. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
104. Βλήτα μερίδα 250γρ.
105. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
106. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
107. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
108. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.

- 109. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
- 110. Σέλινο μερίδα 30γρ.
- 111. Πατατοσαλάτα μερίδα

ΓΕΥΜΑΤΑ

- 112. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
- 113. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
- 114. Πουρές μερίδα 200γρ.
- 115. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
- 116. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
- 117. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
- 118. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
- 119. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
- 120. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
- 121. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
- 122. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
- 123. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
- 124. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
- 125. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
- 126. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
- 127. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
- 128. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
- 129. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
- 130. Τορτελίνα καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
- 131. Παστίσιο μερίδα 400γρ.
- 132. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
- 133. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
- 134. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
- 135. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
- 136. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
- 137. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
- 138. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
- 139. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
- 140. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
- 141. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
- 142. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
- 143. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
- 144. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
- 145. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
- 146. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
- 147. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
- 148. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
- 149. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
- 150. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
- 151. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
- 152. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
- 153. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
- 154. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
- 155. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
- 156. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
- 157. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
- 158. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
- 159. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
- 160. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
- 161. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
- 162. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
- 163. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
- 164. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
- 165. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.

166. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
167. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
168. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
169. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
170. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
171. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
172. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
173. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
174. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
175. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
176. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
177. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
178. Μπριζόλα χοιρινή (παιδάκι) μερίδα 100γρ.
179. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
180. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
181. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
182. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
183. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
184. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
185. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
186. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
187. Κουνέλι σιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
188. Κουνέλι σιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
189. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
190. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
191. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
192. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
193. Μουσακά μερίδα 400γρ.
194. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
195. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
196. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
197. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
198. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
199. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
200. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

ΑΛΕΣΜΕΝΑ

201. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
202. Κοτόπουλο ή μοσχάρι 125γρ, Πατάτα βραστή 65γρ Καρότο βραστό 25γρ, ζωμό κρέατος 200 μλ. Σε κάθε μερίδα 25γρ ελαιόλαδο και δύο ασπράδια αυγών (από αυγά 65-70γρ) μερίδα 480 – 510γρ
203. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ

204. Φακές μερίδα 400γρ.
205. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
206. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
207. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
208. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
209. Φάβα μερίδα 250γρ.
210. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
211. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
212. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
213. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
214. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
215. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
216. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
217. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
218. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
219. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- 220. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
- 221. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
- 222. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
- 223. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
- 224. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
- 225. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
- 226. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 227. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
- 228. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
- 229. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

12.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ:

ΕΝΗΛΙΚΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με βούτυρο,μαρμελάδα 140γρ & Χυμό πορτοκάλι (250ml)	Σαντουιτς με τυρι μαρούλι & Χυμό πορτοκάλι (250ml)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα με ρύζι – σαλάτα -1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο	Όσπρια –τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Μπιφτέκι μοσχάρισιο ή χοιρινό ⁽¹⁾ με πουρέ λαχανικών ή ρύζι– σαλάτα –1 φρούτο	Σαλάτα με όσπρια (φασόλια ή ρεβύθια ή φακές) – τυρί – 1 φέτα ψωμί – 1 ζελέ	Ψάρι με πατάτες ή ρύζι ή μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο ή χυμός	Λαδερό – Τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 ρυζόγαλο	Μοσχάρι ή χοιρινό ⁽¹⁾ ή κοτόπουλο – σαλάτα – ρύζι ή πατάτες– γιαούρτι 2% ή ζελέ ⁽²⁾
ΔΕΙΠΝΟ	Λαδερό –1 αυγό βραστό -1 φέτα ψωμί – ρυζόγαλο ή κομπόστα ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με τυρί, γαλοπούλα λαχανικά – γιαούρτι 2% ή κομπόστα ⁽²⁾	Μακαρόνια ναπολιτέν – τυρί– σαλάτα – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Ψάρι με μακαρονάκι – σαλάτα – 1 φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα – σαλάτα – τυρί – 1 κρέμα ή ζελέ ⁽²⁾	Μπαγκέτα ολικής άλεσης με λαχανικά, τυρί και αυγό ή γαλοπούλα– 1 χυμός	Λαδερό – τυρί - 1 φέτα ψωμί – 1 φρούτο

(1): Ανάλογα με το θρήσκευμα (στα γεύματα των μουσουλμάνων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας ή υποκατάστατο αυτού)

(2): Για αυστηρά φυτοφάγους (έντονα θρησκευόμενοι ινδουιστές)