|  |
| --- |
|   **ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ**  |
| ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ **ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΤΑΞΗΣ** **ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ** **ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ****ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ** **ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ****ΤΜΗΜΑ 2ο ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ** **Π. Κανελλοπούλου 4 101 77 ΑΘΗΝΑ****ΤΗΛ:2106915552 - FAX: 2106995669** **ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ.:8007/6/77-ιστ΄**  | **Αθήνα, 14 Νοεμβρίου 2013** |
|  |
| **ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΥΠ’ ΑΡΙΘ. 13/2013** |
|  |
| **ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΝΟΙΚΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ** **(ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ)** **ΣΕ ΕΥΡΩ – ΕΛΕΥΘΕΡΟ** **ΕΙΔΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΩΘΙ ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ :****Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κορίνθου****Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Αμυγδαλέζας****Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Παρανεστίου Δράμας****Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Φυλακίου Ορεστιάδας****Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κομοτηνής****ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Ξάνθης** |
|  |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ | ΚΡΙΤΗΡΙΟΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΥΧΟΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΕΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΥΠΟ |
| **ΝΑΙ** | **ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ****ΤΙΜΗ** | **18.11.2013** | **22.11.2013** | **22.11.2013** |

**Α Π Ο Φ Α Σ Η**

**Η Δ/ΝΤΡΙΑ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

**ΤΟΥ ΑΡΧΗΓΕΙΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ**

 ΄Εχοντας 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 πρώτο του Π.Δ. 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 Ν.2362/1995, “Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις” (Α΄-247), όπως ισχύουν .

 **ε**.Άρθρο 8 Ν. 2741/99 (ΦΕΚ 199 τ. Α΄/28.9.1999), όπως ισχύει.

 **στ**. Του Ν.2328/1995 (Α΄-159), όπως τροποποιήθηκε με το Ν.2372/1996 (Α΄-29) άρθρο 11 και το Ν.2414/1996 (Α΄-135) άρθρο 14 σε συνδυασμό με τις διατάξεις του Π.Δ. 82/1996 ‘’Ονομαστικοποίηση των μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημόσιου τομέα’’ (Α΄-66), όπως αυτές τροποποιήθηκαν και ισχύουν με τις διατάξεις του άρθρου 8 του Ν.3310/2005 και του άρθρου 8 του Ν.3414/2005’’.

 **ζ.** 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), όπως ισχύουν .

 **η.** Του Ν. 2690/99 ‘’Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις’’ (Α΄-45), όπως ισχύουν.

 **θ**. Του Ν. 1599/86 ‘’Σχέσεις κράτους-πολίτη, καθιέρωση νέου τύπου δελτίου ταυτότητας και άλλες διατάξεις’’ (Α΄-75), όπως ισχύουν.

 **ι**. Του Ν. 4146/2013 ‘’Διαμόρφωση φιλικού αναπτυξιακού περιβάλλοντος για τις Στρατηγικές και Ιδιωτικές Επενδύσεις και άλλες διατάξεις’’ (Α΄-90).

 **ια**. Του Ν.3310/2005 ‘’Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων’’ (Α΄-30), όπως τροποποιήθηκε με τις διατάξεις του Ν.3414/2005 (Α΄-279) ‘’Τροποποίηση του Ν.3310/2005…’’.

 **ιβ**. 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.

  **ιγ**. Του Ν.2859/2000 ‘’Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας’’ (Α΄-248), όπως ισχύουν .

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

 **ιε.** Του Ν. 4155/2013 ‘’Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες διατάξεις’’ (Α΄ - 120), όπως ισχύουν.

 **ιστ**. 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).

 **ιζ**. Του άρθρου 22 Ν.4144/2010 ‘’Αντιμετώπιση της παραβατικότητας στην κοινωνική ασφάλιση και στην αγορά εργασίας και λοιπές διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Πρόνοιας’’ (Α-88).

 **ιη** Του άρθρου 68 Ν.3863/2010 ‘’Νέο Ασφαλιστικό Σύστημα και συναφείς διατάξεις, ρυθμίσεις στις εργασιακές σχέσεις’’ (Α-115).

 **ιθ**. Του Ν. 3886/2010 ‘’Δικαστική προστασία κατά τη σύναψη δημόσιων συμβάσεων − Εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας με την Οδηγία 89/665/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Ιουνίου 1989 (L395) και την Οδηγία 92/13/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 25ης Φεβρουαρίου 1992 (L 76), όπως τροποποιήθηκαν με την Οδηγία 2007/66/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 2007 (L 335).’’ (Α΄-173), όπως ισχύουν.

 **κ**. 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) – Πτωχευτική διαδικασία εξυγίανσης και άλλες διατάξεις.’’ (Α΄-204), όπως ισχύουν.

 **κα.** Του Ν. 4152/2013 ‘’Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των νόμων 4046/2012, 4093/2012 και 4127/2013.

 **κβ**. 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 16ης Νοεμβρίου 2005’’ (Α΄-64).

  **κγ.** Του Π.Δ. 118/2007 ‘’Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου (Κ.Π.Δ.)’’ (Α΄-150), όπως ισχύουν.

  **κδ.** Του π.δ. 82/1996 ‘’Ονομαστικοποίηση των μετοχών Ελληνικών Ανώνυμων Εταιρειών’’ (Α’-66), όπως ισχύουν.

 **κε**. Του Π.Δ. 14/2001 (Α΄-12) ‘’Οργάνωση Υπηρεσιών Ελληνικής Αστυνομίας’’ (Α΄-12), όπως ισχύουν.

 **κστ** Του Π.Δ. 215/2007 ‘’Σύσταση Γενικών Γραμματειών στο Υπουργείο Εσωτερικών και στο Υπουργείο Εμπορικής Ναυτιλίας, Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής’’ (Α΄-241).

 **κζ**. Του Π.Δ. 184/2009 ‘’Σύσταση Υπουργείου Προστασίας του Πολίτη και καθορισμός αρμοδιοτήτων του’’ (Α΄-213).

 **κη**. Του Π.Δ 113/2010 ‘’Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες’’ (Α΄-194), όπως ισχύει.

 **κθ.** Του Π.Δ. 85/2012 ‘’Ίδρυση και μετονομασία Υπουργείων, μεταφορά και κατάργηση υπηρεσιών.’’ (A΄-141).

 **2**. Τις αποφάσεις:

 **α.** Υπ’ αριθ. 45068/ΔΕ-4695 από 14.10.2013 του Υπουργού Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας.

 **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-Υγείας-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’ αριθ. 7004/3/60 από 07.9.2012 του Υπουργού Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη ΄΄Μεταβίβαση αρμοδιοτήτων Υπουργού Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη επί θεμάτων Ελληνικής Αστυνομίας σε υφιστάμενα υπηρεσιακά όργανα΄΄ (Β΄-2459), όπως ισχύει.

  **δ.** Υπ΄ αριθ. 20977/2007 κ.υ.α. των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας ‘’Δικαιολογητικά για την τήρηση των μητρώων του Ν.3310/2005, όπως τροποποιήθηκε με το ν.3414/2005’’ (Β΄-1673).

 **ε.** Υπ΄ αριθ. 1108437/2565/ΔΟΣ/2005 του Υπουργείου Οικονομίας και Οικονομικών ‘’Καθορισμός χωρών τις οποίες λειτουργούν εξωχώριες εταιρείες’’ (Β΄-1590).

 **στ.** Υπ’ αριθ. ΔΙΑΔΠ/Α1/18369 από 25.09.2002 του Υπουργού Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης ΄΄Καθορισμός του τύπου και του περιεχομένου της υπεύθυνης δήλωσης του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 (ΦΕΚ75)΄΄ (Β΄-1276).

 **ζ**. Υπ’ αριθ. 8028/1/242-α΄ από 05.11.2013 του Γενικού Γραμματέα Δημόσιας Τάξης ΄΄Σύσταση-Συγκρότηση Επιτροπών Προμηθειών και Σύναψης Δημοσίων Συμβάσεων Υπηρεσιών Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας΄΄.

 **η.** Υπ’ αριθ. 8000/20/4/192/8-α΄ από 11.11.2013 του Δ/ντή της Υπηρεσίας Διαχείρισης Ευρωπαϊκών και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη ΄΄Έγκριση Πίστωσης΄΄.

 **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’ αριθ. 8000/20/4/192/8-γ από 05.11.2013 έγγραφο του Ευρωπαϊκού Ταμείου Επιστροφής τηςΥπηρεσίας Διαχείρισης Ευρωπαϊκών και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη.

**Α π ο φ α σ ί ζ ο υ μ ε**

 **1**. Προκηρύσσουμε διαγωνισμό ανοικτής διαδικασίας (**ΑΝΟΙΚΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ),** με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή σε ΕΥΡΩ, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης/ διατροφής στις εγκαταστάσεις των κάτωθι Προαναχωρησιακών Κέντρων Κράτησης Αλλοδαπών:

Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κορίνθου

Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Αμυγδαλέζας

Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Παρανεστίου Δράμας

Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Φυλακίου Ορεστιάδας

Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κομοτηνής

ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Ξάνθης,

 όπως αυτή (παροχή υπηρεσιών σίτισης/διατροφής) αναλυτικά περιγράφεται ανά υποέργο, στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ΄ της παρούσης, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της.

 **2**. Ο διαγωνισμός θα γίνει ύστερα από **κανονική προθεσμία τουλάχιστον** **πενήντα δύο (52) ημερών**, από την ημερομηνία αποστολής της προκήρυξης στην Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

**3** **α.ΤΟΠΟΣ - ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ΤΟΠΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ** | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ** | **ΗΜΕΡΑ** | **ΩΡΑ** |
| **ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΤΑΞΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ****ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ****Π. Κανελλοπούλου 4, 101 77 ΑΘΗΝΑ****8 όροφος- γραφείο 5** | **15.01.2014** | **Τετάρτη** | **10.00΄** |

 **β.** Οι προσφορές που κατατίθενται μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα του διαγωνισμού, είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται από την Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό.

 **γ**. Η αποσφράγιση των προσφορών γίνεται δημόσια, όπως περιγράφεται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄,** από τη **Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α.**

 **δ**. Ο χρόνος ισχύος των προσφορών ορίζεται σε **εκατόν ογδόντα (180) ημέρες** (ημερολογιακές)**,** **προσμετρούμενες από την επομένη ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού**.

 **ε**. 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 παρόχων που υποβάλλουν κοινή προσφορά

 **γ**. Συνεταιρισμοί

 **δ**. Κοινοπραξίες παρόχων

 Οι Ενώσεις και οι Κοινοπραξίες, μπορούν να υποβάλλουν προσφορά, χωρίς να απαιτείται να λάβουν συγκεκριμένη νομική μορφή. Η επιλεγείσα ένωση ή κοινοπραξία είναι δυνατόν να υποχρεωθεί να περιβληθεί συγκεκριμένη νομική μορφή, εάν της ανατεθεί η σύμβαση, στο μέτρο που η περιβολή, αυτής της νομικής μορφής είναι αναγκαία για την ορθή εκτέλεση της σύμβασης.

**5**. Ο διαγωνισμός θα διενεργηθεί, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας προκήρυξης και τα επισυναπτόμενα σ’ αυτή παρακάτω Παραρτήματα, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **α**.  | ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄** |
| **β**.  | ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄** |
| **γ**. | ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄** |
| **δ**. | ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ΄** |
| **ε**.  | ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ & ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε΄** |
| **στ**. | ΥΠΟΔ. ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ΄** |
| **ζ.** | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ | **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ΄** |

 **6**. Εφόσον, από τους ενδιαφερόμενους, ζητηθούν εγκαίρως τα σχετικά με τον προκηρυσσόμενο διαγωνισμό έγγραφα, αυτά παραδίδονται ή αποστέλλονται σε αυτούς μέσα σε έξι (6) εργάσιμες ημέρες από τη λήψη της σχετικής αίτησης. Σε περίπτωση επείγοντος, η προθεσμία αυτή μπορεί να συντμηθεί σε τέσσερις (4) ημέρες .

**7**. Εφόσον, δεν παρέχεται με ηλεκτρονικό μέσο σύμφωνα με το άρθρο 36 παρ. 6 του Π.Δ. 60/2007, ελεύθερη, άμεση και πλήρη πρόσβαση στην τεχνική προδιαγραφή (συγγραφή υποχρεώσεων), τα τεύχη του διαγωνισμού και εν γένει σε όλα τα συμπληρωματικά έγγραφα, τότε οι τεχνικές προδιαγραφές (συγγραφές υποχρεώσεων) και τα συμπληρωματικά έγγραφα αποστέλλονται στους ενδιαφερόμενους (οικονομικοί φορείς) εντός έξι (6) ημερών από την παραλαβή της σχετικής αίτησης χορήγησής τους, εφόσον η αίτηση έχει υποβληθεί εμπρόθεσμα πριν από την ημερομηνία υποβολής των προσφορών.

 **8**. Σε περίπτωση που ζητηθούν από τους ενδιαφερόμενους (οικονομικοί φορείς) συμπληρωματικές πληροφορίες, σχετικά με τις τεχνικές προδιαγραφές – απαιτήσεις της παρούσας προκήρυξης και τα συμπληρωματικά έγγραφα αυτής (Π/ξης), μέχρι την **28.12.2013** αυτά γνωστοποιούνται σε αυτούς το αργότερο έξι (6) ημέρες πριν από την εκπνοή της προθεσμίας που έχει οριστεί για την παραλαβή των προσφορών, εφόσον αυτές (πληροφορίες) έχουν ζητηθεί εμπρόθεσμα.

 **9**. Τα έξοδα δημοσίευσης της προκήρυξης στον Ελληνικό τύπο βαρύνουν το Δημόσιο, στη δε Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής ΄Ενωσης, βαρύνουν την Ευρωπαϊκή ΄Ενωση.

 **10**. Η προκήρυξη θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα της Ελληνικής Αστυνομίας στην ηλεκτρονική διεύθυνση **http://**[**www.astynomia.gr**](http://www.astynomia.gr)**/**→ **Οδηγός του Πολίτη**→ **Προκηρύξεις/Διαγωνισμοί.**

 **11**. Τυχόν διευκρινήσεις και πληροφορίες σχετικά με :

 **α.** Τους **όρους της Προκήρυξης**, παρέχονται από την Υπηρεσία μας .

 **β**. Τις **τεχνικές προδιαγραφές – απαιτήσεις** παρέχονται απευθείας από τη Δ/νση Αλλοδαπών/Α.Ε.Α., Π. Κανελλοπούλου 4 - 101 77 ΑΘΗΝΑ , τηλ: 210-6977445,

ύστερα από έγγραφο αίτημα του ενδιαφερόμενου προς την αρμόδια Υπηρεσία.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Η ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ****ΙΩΑΝΝΑ ΣΥΝΟΔΙΝΟΥ****Τ Α Ξ Ι Α Ρ Χ Ο Σ**  |

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α’

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΥ ΣΙΤΙΣΗΣ / ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

|  |  |
| --- | --- |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ | Το έργο αφορά την παροχή υπηρεσιών σίτισης / διατροφής στις εγκαταστάσεις των κάτωθι Προαναχωρησιακών Κέντρων Κράτησης Αλλοδαπών:**Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κορίνθου****Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Αμυγδαλέζας****Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Παρανεστίου Δράμας****Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Φυλακίου Ορεστιάδας****Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Κομοτηνής****ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: Ξάνθης** όπως αυτή (παροχή υπηρεσιών σίτισης / διατροφής) αναλυτικά περιγράφεται ανά υποέργο, στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ΄ της παρούσης, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της.  |
| ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΟΥ  | 55520000-1 |
| **ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ****ΠΑΡΟΧΗΣ**  |  Η έναρξη παροχής των υπηρεσιών σίτισης / διατροφής στις εγκαταστάσεις εκάστου Προαναχωρησιακού Κέντρου θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης εκάστου υποέργου και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο Παράρτημα Ζ΄ παρούσης.Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις. |
| **Π/Υ ΔΑΠΑΝΗ** | **Συνολικός προϋπολογισμός έργου :#14.585.400,00#€**, συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. και του δικαιώματος προαίρεσης για παροχή των σχετικών υπηρεσιών για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες [ήτοι **:#10.939.050,00#€ για ένα (1) έτος],** αναλυόμενος **ετησίως** ανά υποέργο ως εξής:Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: **#3.285.000,00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες)Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: **#3.285.000,00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ**:#1.825.000, 00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες )Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ**:#682.550,00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ**:#985.500,00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ**:#876.000,00#€**(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%) |
| **ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ****ΠΟΥ ΒΑΡΥΝΕΙ** | ***ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ******ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ : 050/2******(Συγχρηματοδότηση από τo “ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ” κατά 73,6%)******και******ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ******ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ : 050*** ***(Εθνικοί πόροι κατά 26,4%)*** |
| **ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ** | ***ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ******ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ : 050/2******(Συγχρηματοδότηση από τo “ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ”)****Συνολικό ποσό συγχρηματοδότησης για την κάλυψη των σχετικών αναγκών για ένα (1) έτος:* ***#8.051.140,80#€****, αναλυόμενο ανά υποέργο ως εξής:**Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #2.417.760,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες)**Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #2.417.760,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#1.343.200,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες )**Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#502.356,80#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#725.328,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#644.736,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)* |
| ***ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ******ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ : 050******(Εθνικοί πόροι)****Συνολικό ποσό χρηματοδότησης για την κάλυψη των σχετικών αναγκών για ένα (1) έτος: #2.887.909,20#€, αναλυόμενο ανά υποέργο ως εξής:**Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #867.240,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες)**Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: #867.240,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#481.800,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23% και του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει κατά 30% τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες )**Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#180.193,20#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#260.172,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)**ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ:#231.264,00#€(συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 23%)* |
| **ΣΥΝΟΛΟ** **ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ****ΕΠΙ%** | Υπέρ Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων : 0,10%. (Η κράτηση επιβαρύνεται με χαρτόσημο 2% & επ΄ αυτού 20% εισφορά υπέρ Ο.Γ.Α.) |
| **ΦΟΡΟΣ****ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ** | Κατά την πληρωμή των παρεχομένων υπηρεσιών θα παρακρατείται ο προβλεπόμενος από το άρθρο 24 του Ν. 2198/94, όπως ισχύει, φόρος εισοδήματος.  |

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'**

# ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

 **1. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

 1.1. **Οι προσφορές υποβάλλονται ή αποστέλλονται από τους ενδιαφερόμενους σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο Π.Δ. 118/2007 στην Ελληνική γλώσσα, μέσα σε σφραγισμένο φάκελο, σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο)**, **που θα τεθούν στον ίδιο φάκελο Προσφοράς, ο οποίος δεν δύναται να αποσφραγιστεί χωρίς να αφήσει ίχνη.**

 1.2 Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι **εκατόν ογδόντα (180) ημερολογιακές ημέρες**, προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

 - **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερομένου απορρίπτεται, ως** **απαράδεκτη.**

1.3 Στο φάκελο **κάθε προσφοράς** πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

 1.3.1. Η λέξη ΠΡΟΣΦΟΡΑ (με κεφαλαία γράμματα).

 1.3.2. Ο πλήρης τίτλος της αρμόδιας Υπηρεσίας που διενεργεί το διαγωνισμό.

 1.3.3. Ο αριθμός της προκήρυξης.

 1.3.4. Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού

 1.3.5. Τα στοιχεία του αποστολέα

 1.4. Μέσα στο φάκελο της προσφοράς τοποθετούνται όλα τα σχετικά με την προσφορά στοιχεία και ειδικότερα τα εξής:

 1.4.1 Στον κυρίως φάκελο τοποθετούνται όλα τα νομιμοποιητικά στοιχεία και άλλα απαραίτητα δικαιολογητικά, τα οποία προσδιορίζονται στο κεφ. Α΄ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσης, σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο)

 1.4.2. ΤΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ της προσφοράς τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη ‘’ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ’’ (άρθρο 5α κεφ. Β παρ. 1 εδαφ. β Π/Δτος 118/2007), σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο). **Εφόσον η προσφορά αφορά περισσότερα του ενός υποέργα, η τεχνική προσφορά για κάθε υποέργο τοποθετείται σε ξεχωριστό φάκελο μέσα στον κύριο φάκελο της τεχνικής προσφοράς.**

Για ευχερέστερη αναζήτηση όλα τα φύλλα των παραπάνω εγγράφων στοιχείων της προσφοράς, πλην της οικονομικής, συμπεριλαμβανομένων των εμπορικών φυλλαδίων (PROSPECTUS, φωτογραφιών, τεχνικών φυλλαδίων κ.λ.π.), θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο, ενώ η προσφορά θα συνοδεύεται από ευρετήριο, στο οποίο θα αναγράφεται το περιεχόμενο του κάθε εγγράφου, με την αντίστοιχη αρίθμηση που φέρει κατά τα ανωτέρω (π.χ. φύλλα συμμόρφωσης: φύλλα 16-19, τεχνικές προδιαγραφές: φύλλα 33-35 κ.ο.κ.).

 1.4.3. ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ **επί ποινή απορρίψεως,** τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο, επίσης μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη ‘’ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ’’, σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο). **Εφόσον η προσφορά αφορά περισσότερα του ενός υποέργα, η οικονομική προσφορά για κάθε υποέργο τοποθετείται σε ξεχωριστό φάκελο μέσα στον κύριο φάκελο της οικονομικής προσφοράς.**

 **1.4.4. Οι φάκελοι ΤΕΧΝΙΚΗΣ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ προσφοράς θα φέρουν** **και τις** **ενδείξεις του κυρίως φακέλου**.

 1.4.5. Σε περίπτωση που τα ΤΕΧΝΙΚΑ στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω του μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται ιδιαίτερα και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη "ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ" και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

 1.5. Σε περίπτωση συνυποβολής με την προσφορά στοιχείων και πληροφοριών εμπιστευτικού χαρακτήρα, η γνωστοποίηση των οποίων στους συνδιαγωνιζόμενους θα έθιγε τα έννομα συμφέροντά τους, τότε ο προσφέρων οφείλει να σημειώνει επ’ αυτών την ένδειξη ‘’πληροφορίες εμπιστευτικού χαρακτήρα’’. Όλα τα στοιχεία εμπιστευτικού χαρακτήρα και τα σημεία στην προσφορά, όπου αυτά αναφέρονται, θα πρέπει να μνημονεύονται ανακεφαλαιωτικά στην αρχή της Προσφοράς. Σε αντίθετη περίπτωση θα δύναται να λαμβάνουν γνώση αυτών των πληροφοριών οι συνδιαγωνιζόμενοι. Η έννοια της πληροφορίας εμπιστευτικού χαρακτήρα αφορά μόνο την προστασία του απορρήτου που καλύπτει τεχνικά ή εμπορικά ζητήματα της επιχείρησης του ενδιαφερομένου .

 1.6. Οι προσφορές δεν πρέπει να έχουν ξέσματα, σβησίματα, προσθήκες, διορθώσεις. 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 .

 1.7. Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να υποβάλλουν, μαζί με την προσφορά τους, σύμφωνα με το άρθρο 5α Β.1α του π.δ. 118/2007 και τις οικείες διατάξεις, τα δικαιολογητικά, όπως αυτά αναλυτικά περιγράφονται στο Κεφ. Α΄ του Παραρτήματος Ε΄ παρούσης προκήρυξης .

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

 1.8. **Ο προσφέρων θα δηλώνει αναλυτικά τη συμμόρφωση ή απόκλιση των προσφερόμενων υπηρεσιών σε σχέση με τις αντίστοιχες τεχνικές προδιαγραφές της προκήρυξης**.

 1.8.1. **Προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της προκήρυξης, απορρίπτονται, ως απαράδεκτες .**

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

 1.9. Επισημαίνεται ότι :

 1.9.1. Μετά την κατάθεση της προσφοράς, επί νομίμως υποβληθέντων δικαιολογητικών οι διαγωνιζόμενοι παρέχουν διευκρινήσεις μόνο όταν αυτές ζητούνται από αρμόδιο όργανο είτε κατά την ενώπιόν του διαδικασία, είτε κατόπιν εγγράφου της Υπηρεσίας, μετά τη σχετική γνωμοδότηση του συλλογικού οργάνου .

 Από τις διευκρινήσεις, 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 .

 1.9.2. Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται, ως απαράδεκτες.

 1.9.3. Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται .

1.10. **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.**

 **2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

 2.1. Οι προσφορές υποβάλλονται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρων 11 και 12 του Π.Δ. 118/2007.

 2.2. Η αποσφράγιση των προσφορών γίνεται δημόσια από την αρμόδια Μόνιμη Επιτροπή Παραλαβής και Αποσφράγισης Προσφορών του Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας (Μ.Ε.Π.Α.Π. / Α.Ε.Α) την καταληκτική ημερομηνία και ώρα κατάθεσης των προσφορών που ορίζεται από την προκήρυξη. Προσφορές που υποβάλλονται στην Επιτροπή μετά την έναρξη της διαδικασίας αποσφράγισης δεν αποσφραγίζονται, αλλά παραδίδονται στην Υπηρεσία για επιστροφή, **ως εκπρόθεσμες**.

 2.3. Η αποσφράγιση και αξιολόγηση των προσφορών γίνεται με την παρακάτω διαδικασία:

 2.3.1. Ανοίγονται σε δημόσια συνεδρίαση οι ενιαίοι φάκελοι και αποσφραγίζονται οι Φάκελοι Δικαιολογητικών Συμμετοχής και Τεχνικής Προσφοράς, μονογράφονται δε και σφραγίζονται από την Μ.Ε.Π.Α.Π. / Α.Ε.Α. όλα τα δικαιολογητικά συμμετοχής και η τεχνική προσφορά ανά φύλλο.

 Οι φάκελοι των οικονομικών προσφορών δεν αποσφραγίζονται, αλλά μονογράφονται και σφραγίζονται από την Επιτροπή και τοποθετούνται σε ένα νέο φάκελο, ο οποίος επίσης σφραγίζεται και υπογράφεται από την ίδια Επιτροπή και παραδίδεται με τα άλλα δικαιολογητικά και τεχνικές προσφορές, με απόδειξη, σε υπάλληλο της Υπηρεσίας που διενεργεί το διαγωνισμό, προκειμένου να αποσφραγισθεί την ημερομηνία και ώρα που θα ορισθεί αρμοδίως.

 2.3.2. Μετά την παραλαβή των τεχνικοοικονομικών προσφορών και λοιπών δικαιολογητικών από τη Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α., η Υπηρεσία προβαίνει στην:

 i. Αξιολόγηση δικαιολογητικών συμμετοχής και κατ’ αρχήν αποδοχή/απόρριψη προσφορών : Η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού ελέγχει, ως προς την πληρότητα, την κανονικότητα και τη νομιμότητα, τα υποβληθέντα δικαιολογητικά συμμετοχής των προσφορών, που αναφέρονται αναλυτικά στο Παράρτημα Ε΄ της προκήρυξης, 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 αυτό, προκειμένου στη συνέχεια το αρμόδιο όργανο να αποφανθεί σχετικά.

 ii. Αξιολόγηση τεχνικών προσφορών και αποδοχή/απόρριψη τεχνικών προσφορών:

 Το τεχνικό μέρος (Τεχνική Προσφορά) των κατ’ αρχήν αποδεκτών προσφορών διαβιβάζεται στην αρμόδια Επιτροπή Αξιολόγησης Τεχνικών Προσφορών προκειμένου αυτή να το ελέγξει, ως προς την πληρότητα και τη νομιμότητα, και να αξιολογήσει ποιες από τις κατ’ αρχήν αποδεκτές προσφορές είναι και τεχνικά αποδεκτές. Η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού εισηγείται σχετικά προς τη Μ.ΕΠ.Σ.Δ.Σ.Υ/Α.Ε.Α. η οποία γνωμοδοτεί ως προς αυτό, προκειμένου στη συνέχεια το αρμόδιο όργανο να αποφανθεί σχετικά.

 2.3.3. Μετά την τεχνική αξιολόγηση, ο παραπάνω νέος φάκελος, που περιέχει τους σφραγισμένους φακέλους με τα οικονομικά στοιχεία όλων των προσφορών, επαναφέρεται στην Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α., για την αποσφράγιση των σφραγισμένων φακέλων με τα οικονομικά στοιχεία μόνο των προσφορών που κρίθηκαν και τεχνικά αποδεκτές, σε ημερομηνία και ώρα που θα γνωστοποιηθεί σε αυτούς που δικαιούνται να παραβρίσκονται, με σχετική ανακοίνωση – ειδική πρόσκληση που θα τους αποσταλεί.

 Κατά την αποσφράγιση του φακέλου της οικονομικής προσφοράς μονογράφονται, σφραγίζονται και καταγράφονται από την Μ.Ε.Π.Α.Π. / Α.Ε.Α. όλα τα στοιχεία αυτής ανά φύλλο.

 Οι φάκελοι των οικονομικών προσφορών, για όσες προσφορές δεν κρίθηκαν κατά την αξιολόγηση των τεχνικών και λοιπών στοιχείων - αποδεκτές, δεν αποσφραγίζονται. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας οι φάκελοι, αποσφραγισμένοι και μη, παραδίδονται με απόδειξη στην Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού.

 2.3.4. Μετά την παραλαβή των οικονομικών προσφορών από τη Μ.Ε.Π.Α.Π. / Α.Ε.Α., η Υπηρεσία προβαίνει σε:

 i. Αξιολόγηση οικονομικών προσφορών : Οι αποσφραγισθείσες οικονομικές προσφορές θα αξιολογηθούν με βάση το άρθρο 20 του π.δ. 118/2007.

 ii. Επιστροφή των οικονομικών προσφορών που δεν κρίθηκαν κατά την αξιολόγηση των τεχνικών και λοιπών στοιχείων - αποδεκτές και δεν αποσφραγίσθηκαν.

 2.3.5. Μετά την αξιολόγηση των προσφορών (οικονομικών) και μετά την ανάδειξη αυτού στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, ο εν λόγω προσφέρων, **εντός προθεσμίας είκοσι (20) ημερών** από την κοινοποίηση της σχετικής έγγραφης ειδοποίησης σ’ αυτόν, με βεβαίωση

παραλαβής ή σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο ν. 2672/1998 (Α΄-290), οφείλει να υποβάλει **εντός σφραγισμένου φακέλου,** όλα τα απαιτούμενα από το κεφ. Γ΄ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσας δικαιολογητικά κατακύρωσης. Η Μ.Ε.Π.Α.Π./Α.Ε.Α. προβαίνει στην αποσφράγιση του φακέλου των δικαιολογητικών του σταδίου της κατακύρωσης, που αυτός κατέθεσε, την ημερομηνία και ώρα που θα ορισθεί στη σχετική πρόσκληση.

 Τα υποβληθέντα δικαιολογητικά κατακύρωσης θα ελεγχθούν-αξιολογηθούν ως προς την πληρότητα, την κανονικότητα και τη νομιμότητα. Η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού εισηγείται για την κατακύρωση ή μη των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού προς τη Μ.ΕΠ.Σ.Δ.Σ.Υ/Α.Ε.Α., η οποία γνωμοδοτεί ως προς αυτό, προκειμένου στη συνέχεια το αρμόδιο όργανο να αποφανθεί σχετικά.

 2.4. ΄Οσοι δικαιούνται, να παρευρίσκονται στις διαδικασίες αποσφράγισης, λαμβάνουν γνώση των δικαιολογητικών που κατατέθηκαν, **εντός χρονικού διαστήματος τριών (3) εργάσιμων ημερών από την επομένη της ημερομηνίας ολοκλήρωσης της αποσφράγισής τους**.

 **3. ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ**

 3.1. Οι εγγυήσεις έχουν τον τύπο της εγγυητικής επιστολής που αποτελεί αυτοτελή σύμβαση και εκδίδονται από πιστωτικά ή άλλα νομικά πρόσωπα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη – μέλη της Ευρωπαϊκής ΄Ενωσης και έχουν σύμφωνα με τα ισχύοντα το δικαίωμα αυτό. Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων, αν δεν είναι διατυπωμένα στην Ελληνική, θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση .

 3.2. Οι εγγυητικές επιστολές θα συντάσσονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα παράγραφο (Β.3.) και τα υποδείγματα του Παραρτήματος ΣΤ΄. Οι εγγυητικές επιστολές δύναται να έχουν διαφορετική του σχετικού υποδείγματος διατύπωση, όταν δεν παρεκκλίνουν κατ’ ουσίαν από τα οριζόμενα στο εν λόγω υπόδειγμα.

 3.3. **Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό**:Η εγγύηση αυτή εκδίδεται υπέρ του συμμετέχοντος για ποσό που αντιστοιχεί σε ποσοστό **5%**, επί της συνολικής προϋπολογισθείσας αξίας με Φ.Π.Α. και συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης (αν συμμετέχει για όλα τα υποέργα) ή της προϋπολογισθείσας δαπάνης με Φ.Π.Α. και συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης εκάστου υποέργου (ένα ή περισσότερα) που αυτός συμμετέχει. Ειδικότερα :

**ΥΨΟΣ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| (1) | Όλα τα Υποέργα | 14.585.400,00 | € |
| (2) | Α΄ Υποέργο | 4.380.000,00 | € |
| (3) | Β΄ Υποέργο | 4.380.000,00 | € |
| (4) | Γ΄ Υποέργο | 2.433.333,33 | € |
| (5) | Δ΄ Υποέργο | 910.066,67 | € |
| (6) | Ε΄ Υποέργο | 1.314.000,00 | € |
| (7) | ΣΤ΄ Υποέργο | 1.168.000,00 | € |

 3.3.1. Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής υποβάλλεται μαζί με την προσφορά, θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το συνημμένο Α΄ υπόδειγμα (Παράρτημα ΣΤ΄) και πρέπει να ισχύει τουλάχιστον επί ένα (1) μήνα μετά τη λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς που ζητεί η προκήρυξη.

 3.3.2. Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να περιλαμβάνει τα παρακάτω **αναγκαία στοιχεία**, άλλως η προσφορά θα απορρίπτεται, **ως απαράδεκτη** :

 α. Την ανάληψη υποχρέωσης από το πιστωτικό ίδρυμα να καταβάλλει ορισμένο ποσό μετά από απλή έγγραφη ειδοποίηση εκείνου προς τον οποίο και απευθύνεται.

 β. Τον αριθμό της προκήρυξης.

 γ. Το ποσό που καλύπτει η εγγύηση.

 δ. Την ημερομηνία έκδοσής της.

 ε. Τα στοιχεία του παρόχου υπέρ του οποίου εκδίδεται.

 3.3.3. Τυχόν ελλείψεις της εγγυητικής επιστολής συμμετοχής, πέραν των αναγκαίων στοιχείων, μπορούν να καλύπτονται εκ των υστέρων εντός προθεσμίας πέντε (5) ημερών από την έγγραφη ειδοποίηση του υποψηφίου παρόχου από την Υπηρεσία.

 3.3.4. Η εγγυητική συμμετοχής επιστρέφεται σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 7 του άρθρου 25 του π.δ. 118/2007.

 3.4. **Εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης**. Ο πάροχος στον οποίο έγινε η κατακύρωση ή η ανάθεση, υποχρεούται να καταθέσει εγγύηση καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης, το ύψος της οποίας αντιστοιχεί σε ποσοστό **10%** της συνολικής συμβατικής αξίας, χωρίς τον Φ.Π.Α..

 3.4.1. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης κατατίθεται προ ή κατά την υπογραφή της σύμβασης και πρέπει να είναι σύμφωνη με τα οριζόμενα στο άρθρο 25 παρ. 5 του π.δ. 118/2007 (Κ.Π.Δ.).

 3.4.2. Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης πρέπει να είναι μεγαλύτερος από τον συμβατικό χρόνο φόρτωσης ή παράδοσης, κατά τον χρόνο που, με βάση τη σύμβαση, ο αγοραστής υποχρεούται να παραλάβει τα υλικά πλέον δύο (2) μηνών.

 3.4.3. Η εγγυητική καλής εκτέλεσης επιστρέφεται σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 8 του άρθρου 25 του π.δ. 118/2007.

 3.5. Στην περίπτωση ένωσης /κοινοπραξίας προμηθευτών οι εγγυήσεις περιλαμβάνουν τον όρο ότι καλύπτουν τις υποχρεώσεις όλων των μελών.

 3.6. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 25 του π.δ. 118/2007 (Κ.Π.Δ.)

 **4. ΕΝΔΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ**

 Προσφυγές (προδικαστικές) υποβάλλονται για τους λόγους και με τη διαδικασία που προβλέπεται από το άρθρο 4 του Ν. 3886/2010 (Α-173), όπως ισχύει.

**5. ΤΙΜΕΣ**

 5.1 Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται **μόνο** σε ΕΥΡΩ, θα αναγράφονται δε ολογράφως και αριθμητικώς, ως εξής :

 ι. Τιμή ανά ημερήσια μερίδα πλήρους σίτισης – διατροφής (πρωινό – γεύμα – δείπνο), με κρατήσεις χωρίς Φ.Π.Α.

 ιι. Ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις % στο οποίο υπάγονται συνολικά οι προς παροχή υπηρεσίες (Σε περίπτωση που αναφέρεται εσφαλμένος Φ.Π.Α., αυτός θα διορθώνεται από την Υπηρεσία).

 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.

 5.2 **Προσφορές που δεν δίνουν τις τιμές σε ΕΥΡΩ ή που θα καθορίζουν σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα θα απορρίπτονται, ως απαράδεκτες.**

 5.3. Οι τιμές νοούνται ΧΩΡΙΣ ΟΡΟ ΑΝΑΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ, ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗΣ, ΑΥΞΟΜΕΙΩΣΗΣ και παραμένουν σταθερές σε όλη τη διάρκεια της σύμβασης και σε περίπτωση

άσκησης του δικαιώματος προαίρεσης. **Σε αντίθετη περίπτωση η προσφορά θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη** .

 5.4. **Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή ή δε δίνεται ενιαία τιμή για ολόκληρο το αντικείμενο των προσφερόμενων υπηρεσιών κάθε υποέργου, η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη** .

 5.5. Η προσφερόμενη τιμή των υπηρεσιών υπόκειται στις κρατήσεις όπως αυτές αναλυτικά αναγράφονται στο Παράρτημα Α΄ της παρούσας καθώς και παρακράτηση φόρου εισοδήματος, όπως αναλυτικά αναγράφεται σ΄αυτό .

 5.6. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους προσφέροντες στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερομένων τιμών, αυτοί δε υποχρεούνται να παρέχουν αυτά.

 5.7. **Προσφορά που το συνολικό της τίμημα υπερβαίνει την προϋπολογισθείσα δαπάνη,** **απορρίπτεται ως απαράδεκτη**.

 **5.8. Επισημαίνεται ότι, το ποσό που θα καταβάλλεται στον ανάδοχο θα αποτελεί το αντίτιμο των υπηρεσιών σίτισης που παρασχέθησαν πραγματικά.**

 5.9. 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.

 5.10. Η σύγκριση των προσφορών θα γίνεται στη συνολική τιμή των προσφερόμενων υπηρεσιών για κάθε υποέργο χωριστά.

 **6. ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ – ΑΝΩΤΕΡΑ ΒΙΑ**

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

 4.2. 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 .**

 **7. ΠΛΗΡΩΜΗ**

 7.1. Η δαπάνη θα βαρύνει τις πιστώσεις του **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ** **ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ** του Υπουργείου Δημόσιας Τάξης και Προστασίας του Πολίτη και των Συλλογικών Αποφάσεων Έργου (ΣΑΕ) **0502** ( Ευρωπαϊκό Ταμείο Επιστροφής) και (ΣΑΕ) **050.**

 7.2. 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 ), από τον ορισθέντα υπόλογο του σχετικών έργων, με την έκδοση από αυτόν ( υπόλογο ) επιταγής της Τράπεζας της Ελλάδος.

 7.3. Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις και ο φόρος εισοδήματος που αναφέρονται στο Παράρτημα Α΄ της παρούσας προκήρυξης .

 7.4. 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 προβλεπομένων δικαιολογητικών πληρωμής στην Υπηρεσία Διαχείρισης Ευρωπαϊκών και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων, καθώς και στο Τμήμα 6ο της Δ/νσης 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 δεκαημέρου κάθε μήνα, τα σχετικά με τις παρασχεθείσες υπηρεσίες του προηγούμενου μηνός τιμολόγια και λοιπά δικαιολογητικά πληρωμής που τον αφορούν στην οικεία Αστυνομική Δ/νση στην οποία ανήκει το αντίστοιχο Προαναχωρησακό 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.

**8. ΡΗΤΡΑ ΗΘΙΚΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ**

 Απορρίπτονται προσφορές επιχειρήσεων που κατά παράβαση των άρθρων 138 και 182 της Διεθνούς Σύμβασης Εργασίας απασχολούν ή εκμεταλλεύονται ανηλίκους κάτω των 15 ετών.

 **9. ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΜΕΙΟΔΟΤΗ**

 Στους ανοικτούς διαγωνισμούς, όταν ο πάροχος υπηρεσιών, ο οποίος προσφέρει την χαμηλότερη τιμή, δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π. Δ/τος 118/2007 και στο Κεφάλαιο Γ΄ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσας προκήρυξης, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις αυτές, η κατακύρωση γίνεται στον πάροχο με την αμέσως επόμενη χαμηλότερη τιμή.

 Σε περίπτωση που και αυτός δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται κατά τα ανωτέρω, η κατακύρωση γίνεται στον πάροχο με την αμέσως επόμενη χαμηλότερη τιμή και ούτω καθ΄ εξής.

 Αν κανένας από τους παρόχους υπηρεσιών δεν 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 ψευδείς ή ανακριβείς υπεύθυνες δηλώσεις του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσας προκήρυξης ή ο υπόχρεος προς τούτο προσφέρων δεν προσκομίσει εγκαίρως και προσηκόντως κατά το στάδιο της κατακύρωσης ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά που απαιτούνται στο Κεφάλαιο Γ΄ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσας προκήρυξης, 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 στην προκήρυξη καθοριζόμενα ελάχιστα αναγκαία όρια των οικονομικών και τεχνικών προϋποθέσεων του άρθρου 8α του Π.Δ. 118/2007.

 **10. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**

 10.1. Στον πάροχο στον οποίο έγινε η κατακύρωση της ζητούμενης υπηρεσίας, αποστέλλεται σχετική ανακοίνωση που περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω στοιχεία :

 α. Την κατηγορία και περιγραφή της ζητούμενης υπηρεσίας .

 β. Την έκταση αυτής

 γ. Την τιμή

 δ. Την αναθέτουσα αρχή για την οποία προορίζεται η υπηρεσία .

 ε. Τη συμφωνία της κατακύρωσης με τους όρους της προκήρυξης και της πρόσκλησης και τις τυχόν αποδεκτές τροποποιήσεις των όρων τούτων .

 στ. Την προθεσμία υπογραφής της σύμβασης .

 10.2. Με την ανακοίνωση – κατακύρωσης η σύμβαση θεωρείται ως συναφθείσα, το δε έγγραφο της σύμβασης που ακολουθεί έχει αποδεικτικό μόνο χαρακτήρα .

 10.3. Ο πάροχος στον οποίο κατακυρώθηκε η ζητούμενη υπηρεσία, υποχρεούται να προσέλθει σε δέκα (10) ημέρες από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης, για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης προσκομίζοντας και την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης αυτής .

 Ο πάροχος μπορεί να προσέλθει σε κάθε περίπτωση για την υπογραφή της σύμβασης το αργότερο μέσα σε 15 ημέρες από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης. Στην περίπτωση όμως αυτή ο χρόνος παράδοσης της ζητούμενης υπηρεσίας αρχίζει να υπολογίζεται μετά από 10 ημέρες από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης. Τούτο δεν ισχύει στην περίπτωση που ο χρόνος παράδοσης της υπηρεσίας αρχίζει να υπολογίζεται από την ημερομηνία αναγγελίας της σχετικής πίστωσης. Εφόσον η σύμβαση υπογράφεται πριν από τη λήξη της προθεσμίας των 10 ημερών που αναφέρεται παραπάνω, ο χρόνος παράδοσης της υπηρεσίας υπολογίζεται από την ημερομηνία υπογραφής της σύμβασης .

 10.4. Εάν η κατακύρωση γίνεται σε εγκατεστημένο στην Ε.Ε. πάροχο ή σε πάροχο τρίτης χώρας η ανακοίνωση κατακύρωσης απευθύνεται στον εκπρόσωπό του στην Ελλάδα, εάν υπάρχει, σε αντίθετη δε περίπτωση στέλνεται με κάθε πρόσφορο μέσο στο συγκεκριμένο πάροχο. Στην περίπτωση που η πληρωμή στον πάροχο προβλέπεται να γίνει με άνοιγμα πίστωσης, η εγγύηση καλής εκτέλεσης μπορεί να κατατεθεί στον ανταποκριτή της Τράπεζας της Ελλάδος στο εξωτερικό, η δε εγγύηση συμμετοχής παραμένει σε ισχύ και αποδεσμεύεται μετά την κατάθεση και αποδοχή της εγγύησης καλής εκτέλεσης .

 10.5. Εάν ο πάροχος στον οποίο έγινε η ανακοίνωση δεν προσέλθει να υπογράψει τη σύμβαση, κηρύσσεται έκπτωτος με απόφαση του αρμοδίου Υπουργού ή του αρμοδίου για τη διοίκηση του φορέα οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου .

 **11. ΣΥΜΒΑΣΗ**

 11.1. Μετά την ανακοίνωση κατακύρωσης, καταρτίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή η σχετική σύμβαση που υπογράφεται και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη .

 11.2. Η σύμβαση περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία της ζητούμενης υπηρεσίας και τουλάχιστον τα εξής :

 α. Τον τόπο και χρόνο υπογραφής της σύμβασης

 β. Τα συμβαλλόμενα μέρη

 γ. Την περιγραφή της υπηρεσίας και την έκταση (ποσότητα) αυτής

 δ. Την τιμή

 ε. Τον τόπο, τρόπο και χρόνο παράδοσης της ζητούμενης υπηρεσίας

 στ. Τις τεχνικές προδιαγραφές της ζητούμενης υπηρεσίας

 ζ. Τις προβλεπόμενες εγγυήσεις

 η. Τις προβλεπόμενες ρήτρες

 θ. Τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας βάσει των οποίων θα επιλύονται οι τυχόν διαφορές .

 ι. Τον τρόπο και χρόνο πληρωμής.

 11.3. Το κείμενο της σύμβασης κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται όπως προσφορά, προκήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

 11.4. Η σύμβαση τροποποιείται όταν τούτο προβλέπεται από συμβατικό όρο ή όταν συμφωνήσουν προς τούτο και τα δύο συμβαλλόμενα μέρη, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου της αναθέτουσας αρχής .

 11.5. Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε όταν:

 α. Παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα της υπηρεσίας και στην ποιότητα που περιγράφεται στη σύμβαση .

 β. Παραλήφθηκε οριστικά η παρεχόμενη υπηρεσία.

 γ. ΄Εγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν τυχόν κυρώσεις ή εκπτώσεις .

 δ. Εκπληρώθηκαν και οι τυχόν λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις και τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση .

 **12. ΚΥΡΩΣΕΙΣ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ**

 12.1. Εάν ο ανάδοχος διακόψει άκαιρα και χωρίς συναίνεση της Υπηρεσίας το έργο, πριν την ημερομηνία λήξης του συμβατικού χρόνου, υποχρεούται στην καταβολή ποσού ποινικής ρήτρας ίσης με το 12% του συνολικού συμβατικού ποσού (χωρίς Φ.Π.Α.) που αντιστοιχεί για κάθε ημέρα από της διακοπής έως της ημερομηνίας λήξεως της σύμβασης .

 12.2. Στις περιπτώσεις εκείνες που η παρέχουσα υπηρεσίες δεν παρέξει τις υπηρεσίες σίτισης/διατροφής σύμφωνα με τους όρους και τις απαιτήσεις της παρούσας προκήρυξης, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να επιβάλλει πρόστιμο:

 α. **ποσού ίσου με το 5% του ημερήσιου συμβατικού ποσού**  (χωρίς Φ.Π.Α.) για κάθε ημέρα πλημμελούς σίτισης/διατροφής ενός ή και περισσότερων σιτιζομένων και

 β. **ποσού ίσου με το 10% του ημερήσιου συμβατικού** **ποσού** (χωρίς Φ.Π.Α.) για κάθε ημέρα αποχής εργασίας, σίτισης/διατροφής ενός ή και περισσότερων σιτιζομένων.

 12.3. Η Υπηρεσία δικαιούται να προσλάβει ανάδοχο, με ελεύθερη τιμή και τυχόν προκύπτουσα διαφορά βαρύνει τον έκπτωτο ανάδοχο, ανεξάρτητα από την κατάπτωση της εγγύησης και των κυρώσεων που θα του επιβληθούν, κατ΄ εφαρμογή των διατάξεων του άρθρου 34 του Π.Δ. 118/2007.

 **12.4. Επισημαίνεται ότι η Υπηρεσία δύναται να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο σε περίπτωση που σε χρονικό διάστημα ενός (1) μηνός:**

 **α. εκτελέσει πλημμελώς τις σχετικές υπηρεσίες σίτισης/διατροφής ενός ή και περισσότερων σιτιζομένων του Κέντρου Κράτησης εκάστου υποέργου, τουλάχιστον τρεις (3) φορές.**

 **β. απέχει από αυτές (υπηρεσίες σίτισης/διατροφής) για έναν ή και περισσότερους σιτιζομένους του Κέντρου Κράτησης εκάστου υποέργου, τουλάχιστον τρεις (3) φορές.**

 **γ. εκτελέσει πλημμελώς τις σχετικές υπηρεσίες σίτισης/διατροφής και απέχει από αυτές για έναν ή και περισσότερους σιτιζομένους του Κέντρου Κράτησης εκάστου υποέργου, τουλάχιστον τρεις (3) φορές.**

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**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 προκήρυξης .

 **2**. Για την τελική επιλογή του παρόχου λαμβάνεται υπόψη **αποκλειστικά η χαμηλότερη τιμή** .

 **3**. Η σύγκριση των προσφορών θα γίνεται στη συνολική τιμή των προσφερόμενων υπηρεσιών για κάθε υποέργο χωριστά.

 **4.** Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 20 του π.δ. 118/2007 (Κ.Π.Δ.).

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ'**

**Ε Ι Δ Ι Κ Ο Ι Ο Ρ Ο Ι**

1. Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις.

 **1.** Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα :

Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να αυξομειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να αυξομειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

**2.** Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να διακόψει τη σύμβαση όταν προκύψουν λόγοι ανωτέρας βίας ή εάν εξασφαλίσει τις προϋποθέσεις κάλυψης των αναγκών σίτισης με δικά της μέσα ή εάν οι ανάγκες της σε προσωπικό αντίστοιχο των προς παροχή υπηρεσιών καλυφθούν από προσλήψεις ή από άλλο δημόσιο φορέα ή εφόσον παύσει τη λειτουργία της, χωρίς καμία περαιτέρω αποζημίωση του αναδόχου για το υπόλοιπο χρονικό διάστημα της συμβατικής περιόδου παροχής υπηρεσιών.

**3.** 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 ανάδοχου.

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

 **5**. 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.

 **6**. **Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας. Σε περίπτωση δε που διαπιστωθεί παράβαση του ανωτέρω όρου θα καταγγέλλεται μονομερώς από την Υπηρεσία η σύμβαση με τον ανάδοχο.**

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

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

 **9**. Η Υπηρεσία δε δεσμεύεται για την τελική ανάθεση των προς παροχή υπηρεσιών και δικαιούται να τις αναθέσει ή όχι, να ματαιώσει, να αναβάλλει ή να επαναλάβει τη σχετική διαδικασία, χωρίς ουδεμία υποχρέωση για καταβολή αμοιβής ή αποζημίωσης εξ αυτού του λόγου στους συμμετέχοντες.

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

 **11**. Όσα από τα δικαιολογητικά και λοιπά έγγραφα της προσφοράς, είναι ξενόγλωσσα θα πρέπει απαραιτήτως να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση στην Ελληνική γλώσσα. 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**. Σε κάθε περίπτωση το Ελληνικό κείμενο θεωρείται κύριο και υπερισχύει κάθε αντίστοιχου ξενόγλωσσου κειμένου .

 **13**. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για τυχόν μέτρα που θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή και αυξήσεις των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών κ.λ.π.

 **14**. Κανένας από τους συμμετέχοντες στο διαγωνισμό δεν μπορεί σε οποιαδήποτε περίπτωση να επικαλεστεί προφορικές απαντήσεις – πληροφορίες εκ μέρους της Υπηρεσίας διενέργειας του διαγωνισμού ή άλλης Υπηρεσίας του Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας .

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε΄**

**ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**

 **Α**. **ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**: Οι προσφέροντες υποβάλλουν, **μαζί με την προσφορά τους**, εγκαίρως και προσηκόντως, **επί ποινή αποκλεισμού**, τα εξής δικαιολογητικά, σύμφωνα με το άρθρο 5α.Β.1α του π.δ. 118/2007 και τις οικείες διατάξεις, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω:

 **1**. **Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό**, κατά το άρθρο 25 του π.δ. 118/2007 και σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ. 3.3. του Παραρτήματος Β΄ (**5%** επί της συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης με Φ.Π.Α.).

 **2**. **Υπεύθυνη δήλωση** της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986 (Α΄-75), όπως εκάστοτε ισχύει, **με θεώρηση γνησίου υπογραφής**, στην οποία **αναγράφονται** τα στοιχεία του διαγωνισμού στον οποίο συμμετέχουν και να **δηλώνεται** ότι, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους οι προσφέροντες δεν έχουν καταδικασθεί με **αμετάκλητη δικαστική απόφαση** για κάποιο αδίκημα από τα αναφερόμενα στην περίπτωση (1) του εδ. α της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/2007, **ήτοι** :

 **α.** **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).

 **β.** **Δωροδοκία**, όπως αυτή ορίζεται αντίστοιχα στο άρθρο 3 της πράξης του Συμβουλίου της 26ης Μαΐου 1997 (ΕΕ C195 της 25.6.1997), σελ. 1) και στο άρθρο 3 παράγραφος 1 της κοινής δράσης 98/742/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου (EE L 358 της 31.12.1998, σελ. 2).

 **γ.** **Απάτη**, κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (EE C 316 της 27.11.1995, σελ. 48).

 **δ.** **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 (EE L 166 της 28.6.1991, σελ. 77 Οδηγίας , η οποία τροποποιήθηκε από την Οδηγία 2001/97/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, EE 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).

 **ε.** Κάποιο από τα αδικήματα της **υπεξαίρεσης**, της **απάτης**, της **εκβίασης**, της **πλαστογραφίας**, της **ψευδορκίας**, της **δωροδοκίας** και της **δόλιας χρεοκοπίας**.

 **στ.** Κάποιο από τα αδικήματα του **Αγορανομικού Κώδικα**, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας.

Σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο, όλα τα ανωτέρω αναφερόμενα στην παράγραφο (2) του παρόντος δηλώνει/ουν:

 - Οι Διαχειριστές όταν το νομικό πρόσωπο είναι Ο.Ε., Ε.Ε. ή Ε.Π.Ε.

 - Ο Πρόεδρος του Δ.Σ. και ο Διευθύνων Σύμβουλος όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε.

 - Όταν ο προσφέρων είναι ένωση προμηθευτών – κοινοπραξία, η ως άνω δήλωση, αφορά κάθε μέλος, σύμφωνα με τα ανωτέρω, που συμμετέχει στην ΄Ενωση ή Κοινοπραξία.

 - Ο Πρόεδρος του συνεταιρισμού, όταν ο προσφέρων είναι συνεταιρισμός.

 - Σε κάθε άλλη περίπτωση νομικού προσώπου ο νόμιμος εκπρόσωπός του.

 **3.** **Υπεύθυνη δήλωση** της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986 (Α΄-75), όπως εκάστοτε ισχύει, **με θεώρηση γνησίου υπογραφής**, στην οποία να **αναγράφονται** τα στοιχεία

του διαγωνισμού στον οποίο συμμετέχουν και να **δηλώνεται** ότι, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους οι προσφέροντες:

 **α**. **Δεν τελούν (οι διαγωνιζόμενοι)** **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 έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας συνδιαλλαγής-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 συνδιαλλαγή-εξυγίανση**.

 - Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα δηλώνουν ότι δεν έχει κατατεθεί αίτηση ανοίγματος διαδικασίας συνδιαλλαγής-εξυγίανσης του άρθρου 99 του ΠτΚ, όπως ισχύει μετά την αντικατάστασή του από το άρθρο 12 του Ν. 4013/2011, ή για άλλη ανάλογη διαδικασία καθώς και ότι δεν έχει εκδοθεί απόφαση περί υπαγωγής σε συνδιαλλαγή-εξυγίανση ή περί άλλης ανάλογης κατάστασης.

 **γ**. **Δεν τελούν** **(οι διαγωνιζόμενοι)** υπό **κοινή εκκαθάριση** ή **ειδική εκκαθάριση του άρθρου 106ια του ΠτΚ,** όπως προστέθηκε με το **άρθρο 12 του Ν. 4013/2011**, και επίσης ότι δεν τελούν **υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης του άρθρου 106ια του ΠτΚ,** όπως προστέθηκε με το **άρθρο 12 του Ν. 4013/2011.**

 - Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα δηλώνουν ότι δεν τελούν υπό κοινή εκκαθάριση ή ειδική εκκαθάρισητου άρθρου 106ια του ΠτΚ,όπως προστέθηκε με το άρθρο 12 του Ν. 4013/2011, ή υπό άλλη ανάλογη κατάσταση και επίσης ότι δεν τελούν υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης του άρθρου 106ια του ΠτΚ,όπως προστέθηκε με το άρθρο 12 του Ν. 4013/2011, ή υπό άλλη ανάλογη διαδικασία .

 **δ**. **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 .

 **ε**. Είναι **ενήμεροι** ως προς τις **υποχρεώσεις** τους που αφορούν τις **εισφορές κοινωνικής ασφάλισης** (κύριας και επικουρικής) αναφέροντας όλους τους φορείς στους οποίους καταβάλουν εισφορές κύριας και επικουρικής ασφάλισης καθώς και ότι είναι ενήμεροι ως προς τις **φορολογικές υποχρεώσεις** τους .

 **στ.** 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 **κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού** ή ασκούν γεωργικό ή κτηνοτροφικό επάγγελμα, κατά περίπτωση (δεν αφορά συνεταιρισμούς).

 - Τα αλλοδαπά φυσικά ή νομικά πρόσωπα δηλώνουν ότι είναι εγγεγραμμένοι στα μητρώα του οικείου Επιμελητηρίου της χώρας εγκατάστασής τους ή δε ισοδύναμες επαγγελματικές οργανώσεις, ομοίως της χώρας εγκατάστασής τους, κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού .

 **ζ**. Δεν είναι ένοχοι σοβαρών ψευδών δηλώσεων κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται κατ’ εφαρμογή του Π.Δ. 60/2007 ή όταν δεν έχουν παράσχει τις πληροφορίες αυτές.

 **η**. Η επιχείρησή τους δεν υπόκειται σε τυχόν νομικούς περιορισμούς λειτουργίας.

 **θ**. **Δεν τελούν** **σε αποκλεισμό** από διαγωνισμούς με βάση αμετάκλητη απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης κατά τα άρθρα 18, 34 και 39 του Π.Δ. 118/2007 κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

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

  **ια.** Δεν απασχολούν ή εκμεταλλεύονται ανηλίκους κάτω των 15 ετών.

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

 **ιδ.** Αναλαμβάνουν την υποχρέωση για την έγκαιρη και προσήκουσα προσκόμιση των δικαιολογητικών κατακύρωσης του Κεφαλαίου Δ΄ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσης προκήρυξης Α.Ε.Α., κατά περίπτωση, και σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 20 του Π.Δ/τος 118/2007, προς απόδειξη των ως άνω δηλώσεων (παρ. Α.2 και Α.3.).

 Σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο, τα ανωτέρω αναφερόμενα στην παράγραφο (3) του παρόντος δηλώνει ο νόμιμος εκπρόσωπός του.

 **4**. **Παραστατικό εκπροσώπησης**, κατά το άρθρο 6 παρ. 1 περ. γ΄ του Π.Δ. 118/2007, εφόσον οι ενδιαφερόμενοι συμμετέχουν στους διαγωνισμούς με αντιπρόσωπό τους.

 **5**. **Τα νομιμοποιητικά έγγραφα κάθε συμμετέχοντος,** όπωςτο Φ.Ε.Κ. ΄Ιδρυσης και οι τροποποιήσεις του (για διαγωνιζόμενους με μορφή Α.Ε. και Ε.Π.Ε.), επικυρωμένο αντίγραφο ή απόσπασμα του καταστατικού του διαγωνιζόμενου και των εγγράφων τροποποιήσεών του (για Ο.Ε. και Ε.Ε. ). Στοιχεία και έγγραφα από τα οποία πρέπει να προκύπτουν ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος Α.Ε., 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 .

 **6**. Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986, όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία θα αναφέρουν ότι πληρούν τις αναγκαίες ελάχιστες απαιτήσεις οικονομικής και χρηματοπιστωτικής ικανότητας και επάρκειας και τα όρια τους, όπως αυτά καθορίζονται στην παρ. 6 του Κεφ. Γ΄ ‘’ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ’’ του Παραρτήματος Ε΄ της παρούσης προκήρυξης του Αρχηγείου Ελληνικής Αστυνομίας, καθώς και ότι θα προσκομίσουν εγκαίρως και προσηκόντως σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 8α του Π.Δ/τος 118/2007 και της εν λόγω προκήρυξης τα δικαιολογητικά που αποδεικνύουν ότι πληρούνται τα ως άνω.

 - Σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο τα ανωτέρω αναφερόμενα στην παράγραφο 6 του παρόντος δηλώνει ο νόμιμος εκπρόσωπός του.

 **7**. 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 .

**Β**. **Δικαιολογητικά του άρθρου 8 του Ν.3310/2005 ‘’Ονομαστικοποίηση μετοχών εταιρειών που συνάπτουν δημόσιες συμβάσεις’’, όπως ισχύει :**

 **α**. Όταν πρόκειται για διαγωνισμό με προϋπολογισμό **ανώτερο του ενός εκατομμυρίου ευρώ (1.000.000,00€)**, χωρίς Φ.Π.Α., οι μετοχές των ανωνύμων εταιρειών που συμμετέχουν, αυτοτελώς ή σε κοινοπραξία ή ένωση προσώπων ή σε οποιασδήποτε μορφής οντότητα σε διαγωνιστική διαδικασία προμήθειας αγαθών είτε για το σύνολο της προκηρυχθείσας ποσότητας είτε για μέρος αυτής, απαιτείται να είναι **ονομαστικές**. Εφόσον μέτοχος είναι άλλη ανώνυμη εταιρεία με ποσοστό συμμετοχής στο μετοχικό κεφάλαιο τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%), οι μετοχές της εταιρείας αυτής είναι υποχρεωτικά ονομαστικές στο σύνολό τους μέχρι φυσικού προσώπου. Σε περίπτωση συμμετοχής εταιρειών άλλης νομικής μορφής, πλην των ανωνύμων, στις οποίες συμμετέχουν ή κατέχουν εταιρικά μερίδια ανώνυμες εταιρείες, με ποσοστό συμμετοχής στο εταιρικό κεφάλαιο τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%), οι μετοχές τους είναι υποχρεωτικά ονομαστικές μέχρι και του τελευταίου φυσικού προσώπου.

 Προς απόδειξη των ανωτέρω οι εταιρείες οφείλουν να προσκομίσουν μαζί με την προσφορά τους, **επί ποινή απαραδέκτου,** τα δικαιολογητικά που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 1 του π.δ. 82/1996 (Α΄-66) ‘’Ονομαστικοποίηση 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 στις εν λόγω διατάξεις, ήτοι:

 (**1) Πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής,** από το οποίο να προκύπτει ότι οι μετοχές, με βάση το ισχύον καταστατικό της, είναι ονομαστικές **.**

 **(2) Αναλυτική κατάσταση** με τα στοιχεία των μετόχων της ανώνυμης εταιρείας και τον αριθμό των μετοχών κάθε μετόχου, όπως αυτά είναι καταχωρημένα στο βιβλίο μετόχων της εταιρείας, το πολύ τριάντα (30) ημέρες πριν από την ημέρα υποβολής της προσφοράς.

 Επισημαίνεται ότι η εν λόγω κατάσταση δεν μπορεί να υποκατασταθεί από αντίγραφο του βιβλίου μετόχων (ΕΑ 867/2009 ΣΤΕ).

 (**3)** Οι αλλοδαπές επιχειρήσεις που συμμετέχουν στις διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων και εφόσον στο δίκαιο της χώρας, στην οποία έχουν την έδρα τους, δεν προβλέπεται, για το σύνολο της δραστηριότητάς τους ή για συγκεκριμένη δραστηριότητα, η ονομαστικοποίηση των μετοχών τους στο σύνολό τους μέχρι φυσικού προσώπου, πρέπει να προσκομίζουν στην Αναθέτουσα Αρχή, μαζί με την προσφορά τους, σχετική **βεβαίωση από αρμόδια αρχή της χώρας αυτής**, εφόσον υπάρχει σχετική πρόβλεψη, διαφορετικά προσκομίζεται **υπεύθυνη δήλωση** του υποψηφίου (νόμιμου εκπροσώπου) και επιπλέον **έγκυρη και ενημερωμένη κατάσταση των μετόχων** τους που κατέχουν τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%) των μετοχών ή δικαιωμάτων ψήφου της ανώνυμης εταιρείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία δεν τηρεί ενημερωμένη κατάσταση μετόχων, υποχρεούται να προσκομίσει σχετική κατάσταση μετόχων που κατέχουν τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%) των μετοχών ή δικαιωμάτων ψήφου, σύμφωνα με την τελευταία Γενική Συνέλευση, εφόσον οι μέτοχοι αυτοί είναι γνωστοί στην εταιρεία. Σε αντίθετη περίπτωση, η εταιρεία οφείλει να αιτιολογήσει τους λόγους για τους οποίους δεν είναι γνωστοί οι ως άνω μέτοχοι, η δε Αναθέτουσα Αρχή δεν διαθέτει διακριτική ευχέρεια κατά την κρίση της αιτιολογίας αυτής.

Οι αλλοδαπές επιχειρήσεις πρέπει να υποβάλλουν όλα τα ανωτέρω έγγραφα επικυρωμένα από την κατά νόμο αρμόδια αρχή του κράτους της έδρας του υποψηφίου καθώς και επίσημη μετάφραση τους στην ελληνική.

 **β**. Όταν πρόκειται για διαγωνισμό με προϋπολογισμό ανώτερο του ενός εκατομμυρίου ευρώ (1.000.000,00€), 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 ιδίου νόμου, όπως συμπληρώθηκε με την παράγραφο 4 του άρθρου 4 του ν.3414/2005. Προς τούτο, οι ανώνυμες εταιρείες υποβάλλουν, δια του νόμιμου εκπρόσωπού τους, **υπεύθυνη δήλωση** της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986 (Α΄-75), όπως εκάστοτε ισχύει, **με θεώρηση γνησίου υπογραφής**, στην οποία θα δηλώνεται ότι δεν είναι εξωχώρια εταιρία. Η υποχρέωση αυτή ισχύει και για τους τυχόν μετόχους της, που είναι Α.Ε. και κατέχουν τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%) των μετοχών ή δικαιωμάτων ψήφου της ανώνυμης εταιρείας, και τους μετόχους αυτών .

**Γ. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ** :

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών, κατά το άρθρο 20 του π.δ. 118/2007 (Κ.Π.Δ.), **ο προσφέρων στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση**, εντός προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής έγγραφης ειδοποίησης σ΄ αυτόν, με βεβαίωση παραλαβής ή σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο ν.2672/1998 (Α΄-290), **οφείλει να υποβάλει, σε σφραγισμένο φάκελο**, τα κατωτέρω δικαιολογητικά:

 **1. Οι ΄Ελληνες πολίτες**:

 **α**. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου, από το οποίο να προκύπτει, ότι δεν έχουν καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση, για:

 **(1)** Κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθρου 43 του π.δ/τος 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 C195 της 25.6.1997), σελ. 1) και στο άρθρο 3 παράγραφος 1 της κοινής δράσης 98/742/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου (EE 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 (EE 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 (EE L 166 της 28.6.1991, σελ. 77 Οδηγίας , η οποία τροποποιήθηκε από την Οδηγία 2001/97/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, EE 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).

 (**2**) Κάποιο από τα αδικήματα της υπεξαίρεσης, της απάτης, της εκβίασης, της πλαστογραφίας, της ψευδορκίας, της δωροδοκίας και της δόλιας χρεοκοπίας.

 (**3**) Κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας.

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

 **β**. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε πτώχευση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης πτώχευσης.

 **γ.** Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι **δεν έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας συνδιαλλαγής-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 συνδιαλλαγή-εξυγίανση**.

 **δ**. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση και επίσης, ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση .

 **ε**. Υπεύθυνη δήλωση του ν.1599/1986, στην οποία να δηλώνονται όλοι οι οργανισμοί κύριας και επικουρικής κοινωνικής ασφάλισης στους οποίους ο διαγωνιζόμενος οφείλει να καταβάλει εισφορές για το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό (εφόσον υπάρχει μεταβολή από όσα δηλώθηκαν στη υπεύθυνη δήλωση που κατατέθηκε ως δικαιολογητικό συμμετοχής).

 **στ.** Πιστοποιητικά όλων των οργανισμών κοινωνικής ασφάλισης που ο συμμετέχων δηλώνει στην Υπεύθυνη Δήλωση της προηγουμένης παραγράφου, από τα οποία να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) κατά την ημερομηνία κοινοποίησης της πρόσκλησης υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης του Διαγωνισμού.

 **ζ.** Πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους κατά την ημερομηνία κοινοποίησης της πρόσκλησης υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης.

 **η**. Πιστοποιητικό του οικείου Επιμελητηρίου, με το οποίο θα πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σ’ αυτό και το ειδικό επάγγελμά τους, κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού και αφετέρου ότι εξακολουθούν να παραμένουν εγγεγραμμένοι μέχρι της επίδοσης της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης. Για όσους ασκούν γεωργικό ή κτηνοτροφικό επάγγελμα, απαιτείται σχετική βεβαίωση άσκησης επαγγέλματος, από αρμόδια αρχή του Δημοσίου ή του οικείου Ο.Τ.Α.

Σε περίπτωση εγκατάστασής τους στην αλλοδαπή, τα δικαιολογητικά των παραπάνω περιπτώσεων **β, γ, δ, στ και ζ** εκδίδονται με βάση την ισχύουσα νομοθεσία της χώρας που είναι εγκατεστημένοι, από την οποία και εκδίδεται το σχετικό πιστοποιητικό .

 **2. Οι αλλοδαποί :**

 **α**. Απόσπασμα ποινικού μητρώου ή ισοδύναμου εγγράφου αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου τριμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχουν καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση για κάποιο από τα αδικήματα της περίπτωσης α της ως άνω παραγράφου 1 παρόντος κεφαλαίου (Γ).

 **β**. Πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε πτώχευση, σε διαδικασία κήρυξης σε πτώχευση ή υπό άλλη ανάλογη κατάσταση ή διαδικασία κατά το δίκαιο της χώρας τους.

 **γ.** Πιστοποιητικό της κατά περίπτωση αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής της χώρας εγκατάστασής τους, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι **δεν έχουν καταθέσει αίτηση ανοίγματος διαδικασίας συνδιαλλαγής-εξυγίανσης του άρθρου 99 του ΠτΚ,** όπως ισχύει μετά την αντικατάστασή του από το **άρθρο 12 του Ν. 4013/2011, δεν έχει εκδοθεί απόφαση περί υπαγωγής σε συνδιαλλαγή-εξυγίανση** ή για άλλη ανάλογη κατάσταση ή διαδικασία κατά το δίκαιο της χώρας τους.

 **δ.** Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν σε αναγκαστική διαχείριση ή δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης σε αναγκαστική διαχείριση ή άλλη ανάλογη κατάσταση κατά το δίκαιο της χώρας τους.

 **ε.** Υπεύθυνη δήλωση του ν.1599/1986, στην οποία να δηλώνονται όλοι οι οργανισμοί κύριας και επικουρικής κοινωνικής ασφάλισης στους οποίους ο διαγωνιζόμενος οφείλει να καταβάλει εισφορές για το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό (εφόσον υπάρχει μεταβολή από όσα δηλώθηκαν στη υπεύθυνη δήλωση που κατατέθηκε ως δικαιολογητικό συμμετοχής).

 **στ.** 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) και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

 **ζ.** 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 να παραμένουν εγγεγραμμένοι μέχρι την επίδοση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης .

 **3.** **Τα νομικά πρόσωπα ημεδαπά ή αλλοδαπά :**

 **α**. Τα παραπάνω δικαιολογητικά των παραγράφων 1 και 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. και Ε.Π.Ε., τον Πρόεδρο και τον Διευθύνων Σύμβουλο όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε. και σε κάθε άλλη περίπτωση νομικού προσώπου το νόμιμο εκπρόσωπό του.

 **β**. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν υπό κοινή εκκαθάριση ή ειδική εκκαθάριση **του άρθρου 106ια του ΠτΚ,** όπως προστέθηκε με το **άρθρο 12 του Ν. 4013/2011,** ή άλλες ανάλογες καταστάσεις, και επίσης, ότι δεν τελούν υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης **του άρθρου 106ια του ΠτΚ,** όπως προστέθηκε με το **άρθρο 12 του Ν. 4013/2011,** ή υπό άλλες ανάλογες καταστάσεις.

 **γ**. Εφόσον από την προσκόμιση των νομιμοποιητικών εγγράφων για τη λειτουργία των νομικών προσώπων έχει υπάρξει οποιαδήποτε αλλαγή ή τροποποίηση, ο πάροχος υποχρεούται

να προσκομίσει με τα δικαιολογητικά κατακύρωσης και τα σχετικά έγγραφα (λ.χ. τροποποίηση καταστατικού).

 **4**. **Οι συνεταιρισμοί** :

 **α**. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας εγκατάστασής από το οποίο να προκύπτει ότι **ο πρόεδρος του Δ.Σ.** δεν έχει καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση, για κάποιο από τα αδικήματα της περίπτωσης α της παραγράφου 1 παρόντος κεφαλαίου (Γ).

 **β**. Τα δικαιολογητικά των περιπτώσεων **β-ζ** της παραγράφου 1, εφόσον πρόκειται για ημεδαπούς συνεταιρισμούς, και των περιπτώσεων **β-στ** της παραγράφου 2, εφόσον πρόκειται για αλλοδαπούς συνεταιρισμούς, και των περιπτώσεων **β** **και γ** της παραγράφου 3 παρόντος κεφαλαίου (Γ).

 **γ**. Βεβαίωση αρμόδιας αρχής ότι ο Συνεταιρισμός λειτουργεί νόμιμα .

 **5.** **Οι ενώσεις/κοινοπραξίες προμηθευτών που υποβάλουν κοινή προσφορά** :

 Τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά, για κάθε πάροχο που συμμετέχει στην ΄Ενωση /Κοινοπραξία .

 **6.** Δικαιολογητικά που αποδεικνύουν το ελάχιστο επίπεδο οικονομικής και χρηματοοικονομικής ικανότητας και επάρκειας των συμμετασχόντων και τα όρια τους **:**

 **α.** Βεβαίωση τραπέζης για την **πιστοληπτική ικανότητα της επιχείρησης**, για τη λήψη δανείου, τουλάχιστον ίση με το **50%** της συνολικής προϋπολογισθείσας αξίας, με Φ.Π.Α. (αν ο υποψήφιος ανάδοχος συμμετέχει για όλα τα υποέργα) ή της προϋπολογισθείσας δαπάνης με Φ.Π.Α. εκάστου υποέργου (ένα ή περισσότερα) που ο υποψήφιος ανάδοχος συμμετέχει.

 **β.** Τα Φ.Ε.Κ. με τους ισολογισμούς της τελευταίας τριετίας, από τους οποίους θα προκύπτει ότι το ύψος του συνολικού ετήσιου κύκλου εργασιών της επιχείρησης, κατά μέσο όρο για το ανωτέρω χρονικό διάστημα, που αφορά το γενικότερο τομέα δραστηριοτήτων του συμμετέχοντος, είναι ίσο ή μεγαλύτερο με το ύψος της προϋπολογισθείσας δαπάνης **(μη συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης)** του υποέργου για το οποίο συμμετέχει.

 - Αν υποβάλλεται προσφορά για περισσότερα του ενός (1) υποέργα, ο συμμετέχων απαιτείται να αποδείξει ότι το ύψος του συνολικού ετήσιου κύκλου εργασιών της επιχείρησης, κατά μέσο όρο για το ανωτέρω χρονικό διάστημα (τελευταία τριετία), που αφορά το γενικότερο τομέα δραστηριοτήτων του συμμετέχοντος, είναι ίσο ή μεγαλύτερο με το άθροισμα των προϋπολογισθεισών δαπανών **(μη συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης)** των υποέργων για τα οποία υποβάλλεται προσφορά.

 **-** Σε περίπτωση μη τήρησης ισολογισμών θα υποβάλλονταιεπικυρωμένα φωτοαντίγραφα των αντίστοιχων Φορολογικών Δηλώσεων.

**Δ. 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 τις 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 έχει 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΄).

 **Ε**. **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ**

 **1.** Σε περίπτωση **Κοινοπραξίας ή σύμπραξης οικονομικών φορέων**, κάθε μέλος της κοινοπραξίας ή σύμπραξης υποχρεούται να καταθέσει όλα τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά και λοιπά στοιχεία, πλην της εγγύησης συμμετοχής, η οποία μπορεί να είναι είτε στο όνομα όλων των μελών της κοινοπραξίας ή σύμπραξης, είτε στο όνομα ενός τούτων, πλην όμως τότε θα περιλαμβάνει όρο ότι η εγγύηση καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των μελών της κοινοπραξίας ή σύμπραξης.

 **2 .** Η ένωση οικονομικών φορέων υποβάλλει κοινή προσφορά, η οποία υπογράφεται υποχρεωτικά, είτε από όλους τους οικονομικούς φορείς που αποτελούν την ένωση, είτε από εκπρόσωπό τους εξουσιοδοτημένο με συμβολαιογραφική πράξη. Στην προσφορά απαραιτήτως πρέπει να προσδιορίζεται η έκταση και το είδος της συμμετοχής του κάθε μέλους της ένωσης. Με την υποβολή της προσφοράς, κάθε μέλος της ένωσης ευθύνεται εις ολόκληρο. Σε περίπτωση κατακύρωσης ή ανάθεσης της παροχής υπηρεσιών, η ευθύνη αυτή εξακολουθεί μέχρι πλήρους εκτέλεσης της σύμβασης.

 **3.** **Η εγγύηση συμμετοχής υποβάλλεται υποχρεωτικά σε πρωτότυπη μορφή**.

 **4.** Το πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας, θα πρέπει υποχρεωτικά να είναι το πρωτότυπο ή φωτοαντίγραφο εκ του πρωτοτύπου, υπογεγραμμένο ταυτόχρονα με το πρωτότυπο από τον Προϊστάμενο της Δ.Ο.Υ. ή να έχει εκδοθεί από το διαδίκτυο μέσω του ‘’ΤAXIS NET’’.

 **5.** Tα λοιπά δικαιολογητικά της κατακύρωσης υποβάλλονται σε πρωτότυπα ή επικυρωμένα αντίγραφα, εκτός των περιπτώσεων που προβλέπεται ρητά από διάταξη νόμου ή υποβολή τους σε πρωτότυπη μορφή.

 **6.** Δεν απαιτείται επικύρωση αντιγράφου ή φωτοαντιγράφου αν τούτο συνοδεύεται από υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, στην οποία ο ενδιαφερόμενος βεβαιώνει την ακρίβεια των στοιχείων (άρθρο 11 παρ. 2 & 3 του ν.2690/1999).

 **7. Η μη έγκαιρη και προσήκουσα υποβολή των δικαιολογητικών του παρόντος παραρτήματος Ε΄ συνιστά λόγο αποκλεισμού από το διαγωνισμό.**

 **8**. **Εάν σε κάποια Χώρα βεβαιώνεται από οποιαδήποτε αρχή της ότι δεν εκδίδονται τα απαιτούμενα από την παρούσα έγγραφα ή πιστοποιητικά, ή που αυτά δεν καλύπτουν όλες τις ως άνω αναφερόμενες περιπτώσεις των κεφ. Α΄ και Γ΄ παρόντος παραρτήματος (Ε) 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 στη συγκεκριμένη χώρα δεν εκδίδονται τα συγκεκριμένα έγγραφα και ότι δεν συντρέχουν στο συγκεκριμένο πρόσωπο οι ανωτέρω νομικές καταστάσεις .**

 **9. Επισημαίνεται ότι η ημερομηνία υπογραφής των υπεύθυνων δηλώσεων της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986, που υποβάλλονται ως δικαιολογητικά σύμφωνα με τα οριζόμενα στο κεφ. Α΄ του παρόντος παραρτήματος Ε΄,** **πρέπει να συμπίπτει με την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς**, ώστε να καλύπτει, κατά ρητή απαίτηση της προκήρυξης και την ημερομηνία αυτή (υποβολής προσφοράς) **και δεν μπορεί να είναι μεταγενέστερη της ημερομηνίας θεωρήσεως του γνησίου της υπογραφής του δηλούντος από την αρμόδια Αρχή**.

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ'**

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

 Ονομασία Τράπεζας ...................................

 Κατάστημα ..........................................

 (Δ/νση οδός – αριθμός ΤΚ FAX) Ημερομηνία έκδοσης...............

 ΕΥΡΩ .....................................

ΠΡΟΣ:

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΤΑΞΗΣ

ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ

ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ

ΚΛΑΔΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΕΧΝΙΚΩΝ &

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Π. Κανελλοπούλου 4

101 77 Α Θ Η Ν Α

 **ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΜΕ ΑΡΙΘ**...................

**ΕΥΡΩ** ..................

 'Eχουμε την τιμή να σας γνωρίσουμε ότι εγγυώμεθα δια της παρούσας εγγυητικής επιστολής ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα, παραιτούμενοι της ενστάσεως της διζήσεως μέχρι του ποσού των ΕΥΡΩ......................................, υπέρ της Εταιρείας........................................, Δ/νση .................................................για τη συμμετοχή της στο διενεργούμενο διαγωνισμό της.................... για την παροχή υπηρεσιών………. (αναφέρεται η ονομασία του ή των υποέργου/ων), σύμφωνα με την υπ' αριθ. **13/2013**  προκήρυξή σας.

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

 Το παραπάνω ποσό τηρούμε στη διάθεσή σας και θα καταβληθεί με μόνη την δήλωσή σας, ολικά ή μερικά, χωρίς καμία από μέρος μας αντίρρηση ή ένσταση και χωρίς να ερευνηθεί το βάσιμο ή μη της απαίτησης, μέσα σε τρείς (3) ημέρες από απλή έγγραφη ειδοποίησή σας.

 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.

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

Η παρούσα ισχύει μέχρι την ....................................

 Βεβαιώνεται υπεύθυνα, ότι το ποσό των εγγυητικών μας επιστολών, που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και ΝΠΔΔ, συνυπολογίζοντας και το ποσό της παρούσας, δεν υπερβαίνει το όριο των εγγυήσεων που έχει καθορισθεί από το Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών για την Τράπεζά μας .

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑ:**

Ο χρόνος ισχύος της εγγυητικής επιστολής συμμετοχής πρέπει να είναι μεγαλύτερος ένα (1) μήνα του χρόνου ισχύος της προσφοράς, όπως σχετικά αναφέρεται στην Προκήρυξη.

|  |
| --- |
| [Ανήκει στην Προκήρυξη 13/2013 Α.Ε.Α.] |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ'**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

**Α΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΚΟΡΙΝΘΟΥ**

**Β΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΕΖΑΣ**

**Γ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΠΑΡΑΝΕΣΤΙΟΥ**

 **ΔΡΑΜΑΣ**

**Δ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΦΥΛΑΚΙΟΥ**

 **ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ**

**Ε΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ**

**ΣΤ΄ ΥΠΟΕΡΓΟ: ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ**

 **ΠΡΟΑΝΑΧΩΡΗΣΙΑΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΞΑΝΘΗΣ**

**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 **1384\* ατόμων ημερησίως.***Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.*

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις*

***\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.***

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ (**Συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες κατά 30%) : **#3.285.000,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008. κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 στην Αστυνομική Δ/νση 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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 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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |  |
| **ΤΑ ΜΕΛΗ**  | **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **1**. ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  ΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **4.** ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **2.**ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ | **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
|  | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013** **Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ** **ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |

**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 **1.800 ατόμων ημερησίως**. Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις.*

\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να μειώνει κατά 10% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ** : **#3.285.000,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* • Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 Αττικής, 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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 Δ-νση 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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **ΤΑ ΜΕΛΗ** | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013****Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ****ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ****ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |
| **1**.ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |
| **2.** ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **4.** ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |  |

**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 **769 ατόμων ημερησίως**.Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις*

***\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.***

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ (**Συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος της Υπηρεσίας να αυξήσει τις παρεχόμενες ημερήσιες μερίδες κατά 30%) : **#1.825.000,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 στην Αστυνομική Διεύθυνση 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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 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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |  |
| **ΤΑ ΜΕΛΗ**  | **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **1**. ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  ΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **4.** ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **2.**ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ | **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
|  | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013** **Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ** **ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |

**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 **374 ατόμων ημερησίως**. Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις*

\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ** : **#682.550,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 στην Αστυνομική Διεύθυνση 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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 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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |  |
| **ΤΑ ΜΕΛΗ**  | **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **1**. ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  ΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **4.** ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **2.**ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ | **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
|  | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013** **Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ** **ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |

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

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 Κομοτηνής. Ειδικότερα, προβλέπεται η χορήγηση έτοιμων φαγητών για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό) σε εκτιμώμενο αριθμό **540 ατόμων ημερησίως**. Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις*

\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ** : **#985.500,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 στην Αστυνομική Διεύθυνση Ροδόπης, 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 Κομοτηνής, 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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |  |
| **ΤΑ ΜΕΛΗ**  | **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **1**. ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  ΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **4.**ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **2.**ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ | **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
|  | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013** **Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ** **ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |

**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 **480 ατόμων ημερησίως**. Η έναρξη παροχής των εν λόγω υπηρεσιών σίτισης θα πραγματοποιηθεί από υπογραφής της σχετικής σύμβασης και για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους.

*- Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης δύναται να παραταθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή για τέσσερεις (4) επιπλέον μήνες από τη λήξη της συμβατικής περιόδου, με τους ίδιους όρους, τιμές και προϋποθέσεις, εφόσον εξασφαλισθούν οι αναγκαίες προς τούτο πιστώσεις*

\* H Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να μειώνει κατά 30% τις ημερήσιες μερίδες, με την ίδια τιμή μονάδος, ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες προ της χορήγησης.

1. **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ** **ΑΞΙΑ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ** : **#876.000,00#€**
2. **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ – ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:**
* Ο Ανάδοχος που θα παράσχει την εν λόγω πλήρη σίτιση - διατροφή, υποχρεούται να διαθέτει δική του εγκατάσταση για την παρασκευή της διατροφής και να είναι πιστοποιημένος με το ISO 22000 : 2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κίνδυνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή ισοδύναμό του που θα αφορά στην ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου, στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών που εκδίδονται από επίσημα γραφεία ποιοτικού ελέγχου ή αρμόδιες, αναγνωρισμένες υπηρεσίες, π.δ.60/2007 άρθρο 47), καθώς και για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2008, κατά τον χρόνο κατάθεσης της προσφοράς.
* Ο τόπος εγκατάστασης της επιχείρησης παρασκευής της διατροφής να δηλώνεται με σαφήνεια στην προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες.
* O φορέας πιστοποίησης των παραπάνω συστημάτων πρέπει να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ.
* Η μονάδα παραγωγής πρέπει να είναι πιστοποιημένη (από εγκεκριμένο κέντρο πιστοποίησης) για την παραγωγή και διάθεση προϊόντων HALAL.
* Ο Ανάδοχος πρέπει να διαθέτει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος και άδεια ασκήσεως επιχειρηματικής δραστηριότητας.
* Kάθε υποψήφια ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει με την προσφορά της υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986, με θεώρηση γνησίου υπογραφής, υπογεγραμμένη από το νόμιμο εκπρόσωπο αυτής, ότι θα κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Διεύθυνση πέντε (5) ημέρες πριν την έναρξη των σχετικών υπηρεσιών σίτισης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο Επαγγελματικής και Αστικής Ευθύνης, για ποσό στο συνολικό ανώτατο όριο ευθύνης τουλάχιστον 600.000,00€ και ανά περιστατικό ως ακολούθως:

- Σωματικές βλάβες και/ή Θάνατο ανά άτομο τουλάχιστον 200.000,00€

- Υλικές ζημιές (κατά περιστατικό) τουλάχιστον 100.000,00€

* 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** | **Ονομ/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, 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 στην Αστυνομική Διεύθυνση 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** υπεύθυνη δήλωση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας και έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα HACCP, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Την ίδια υπεύθυνη δήλωση πρέπει να προσκομίσουν για τις επιχειρήσεις που θα αναλάβουν την παρασκευή των γευμάτων, στην περίπτωση που δεν παρασκευάζουν τα γεύματα οι ίδιοι.
* **Ομοίως οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** υπεύθυνη δήλωση των χορηγητών των πρώτων υλών ότι εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών.
* **Επιπλέον οι συμμετέχοντες θα πρέπει να προσκομίσουν με την προσφορά τους** για τους χορηγητές των πρώτων υλών ζωικής προέλευσης (κρέας, κοτόπουλο) τα εξής πιστοποιητικά: α) Αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. β) Πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών, εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης. γ) Πρόσφατη βεβαίωση, στην οποία θα αναγράφεται η χώρα που λειτουργεί η σφαγειοτεχνική εγκατάσταση και οι κωδικοί αριθμοί έγκρισης λειτουργίας της. Η βεβαίωση αυτή θα είναι υπογεγραμμένη από τον επίσημο κρατικό κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο του σφαγείου. δ) Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις, (σφαγειοτεχνικές, τυποποίησης, κατάψυξης, διακίνησης του εφοδίου) διαθέτουν άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως, καθώς και ότι έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και την ισχύουσα νομοθεσία.
1. **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 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 ιδίου 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 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.
* Τα φαγητά σε καθημερινή βάση θα αξιολογούνται και θα βαθμολογούνται από την επιτροπή παραλαβής. (Με βάση τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες).
* 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 προϊσταμένου 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 ασφαλίσεις 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.
1. **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 σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
* 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 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 σούπες ρύζι Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.
1. **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 σφάγειου 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/νσης 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 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου 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 6ο 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 απαραιτήτως 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 γραμμάριων. 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.
1. **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 απαραιτήτως 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.
1. **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:**
2. **Πρωινό**
* Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 οC). 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.
1. **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.
1. **ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ:**
* Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
* 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 100 0 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.
1. **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.
1. **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 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.
* Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή του Κέντρου με σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης. H επιτροπή παραλαβής διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
* 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 σιτιζόμενους 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.
1. **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**

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

**ΨΩΜΙ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**

1. Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού μερίδα 40γρ.
2. Δημητριακά νιφάδες βρώμης μερίδα 40γρ.
3. Ψωμάκι άσπρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
4. Ψωμάκι μαύρο (φρέσκο) ατομικό 200γρ.
5. Φρυγανιές σταρένιες ατομική συσκευασία 2τμχ.
6. Φρυγανιές σικάλεως ατομική συσκευασία 2τμχ.
7. Φρυγανιές σταρένιες πακέτο 180γρ.
8. Φρυγανιές σικάλεως πακέτο 180γρ.
9. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί τεμάχιο 1
10. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
11. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
12. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα τεμάχιο 1
13. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τυρί, γαλοπούλα ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
14. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο τεμάχιο 1
15. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί τεμάχιο 1
16. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
17. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι τεμάχιο 1
18. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο τεμάχιο 1
19. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με τόνο, ντομάτα τεμάχιο 1
20. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι τεμάχιο 1
21. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί τεμάχιο 1
22. Μπαγκέτα άσπρη ή σικάλεως με μπιφτέκι, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
23. Τοστ ζαμπόν, τυρί τεμάχιο 1
24. Τοστ, τυρί τεμάχιο 1
25. Τοστ ζαμπόν, τυρί, ντομάτα τεμάχιο 1
26. Τυρόπιτα τεμάχιο 300γρ.
27. Σπανακόπιτα τεμάχιο 300γρ.
28. Ζαμπονόπιτα τεμάχιο 300γρ.
29. Κοτόπιτα μερίδα 250γρ.
30. Πρασόπιτα μερίδα 250γρ.
31. Πίτα με κιμά μερίδα 250γρ.
32. Μπουρέκι (με φύλλο πάνω-κάτω) μερίδα 400γρ.
33. Κρουασάν τεμάχιο 1
34. Ρώσικη σαλάτα μερίδα 100γρ.
35. Τζατζίκι μερίδα 100γρ.
36. Ταραμοσαλάτα μερίδα 100γρ.
37. Αυγό βραστό τεμάχιο 1
38. Ελιές Καλαμών μερίδα 50γρ.
39. Ελιές Θρούμπες μερίδα 50γρ.
40. Σαρδέλες αλίπαστες τεμάχιο 3

**ΓΛΥΚΑ**

1. Κρέμα γλυκιά ατομική 200γρ.
2. Κρέμα άγλυκη ατομική 200γρ.
3. Κομπόστα γλυκιά ατομική 150γρ.
4. Κομπόστα άγλυκη ατομική 150γρ.
5. Ζελέ με ζάχαρη ατομικό 150γρ.
6. Ζελέ χωρίς ζάχαρη ατομικό 150γρ.
7. Ρυζόγαλο ατομικό 200γρ.
8. Κρέμα καραμελέ ατομικό 200γρ.
9. Μηλόπιτα τεμάχιο 1
10. Κέικ απλό τεμάχιο 1
11. Τσουρέκι τεμάχιο 1

**ΦΡΟΥΤΑ**

1. Μήλο γκόλτεν τεμάχιο 200γρ.
2. Μήλο στάρκιν τεμάχιο 200γρ.
3. Πορτοκάλι τεμάχιο 200γρ.
4. Μανταρίνι τεμάχιο 100γρ.
5. Αχλάδι τεμάχιο 100γρ.
6. Ακτινίδιο τεμάχιο 100γρ.
7. Μπανάνα τεμάχιο 200γρ.
8. Ροδάκινο τεμάχιο 200γρ.
9. Βερίκοκα τεμάχιο 100γρ.
10. Νεκταρίνια τεμάχιο 200γρ.
11. Καρπούζι τεμάχιο 150γρ.
12. Πεπόνι τεμάχιο 150γρ.
13. Σταφύλι σταφίδα τεμάχιο 80γρ.
14. Φράουλες τεμάχιο 80γρ.
15. Κεράσια τεμάχιο 80γρ.
16. Λεμόνια τεμάχιο

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

1. Λάχανο ωμό - καρότο ωμό μερίδα 150γρ. - 50γρ.
2. Μαρούλι - κρεμμύδι χλωρό μερίδα 100γρ. - 10γρ.
3. Ντομάτα μερίδα 200γρ.
4. Αγγούρι μερίδα 100γρ.
5. Ντομάτα - αγγούρι μερίδα 150γρ. - 50γρ.
6. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 200γρ.
7. Κολοκυθάκια βραστά μερίδα 50γρ.
8. Καρότα βραστά μερίδα 200γρ.
9. Καρότα βραστά μερίδα 50γρ.
10. Παντζάρια μερίδα 250γρ.
11. Βλήτα μερίδα 250γρ.
12. Χόρτα (αντίδια-ραδίκια) μερίδα 250γρ.
13. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 300γρ.
14. Κουνουπίδι βραστό μερίδα 200γρ.
15. Μπρόκολο βραστό μερίδα 300γρ.
16. Μπρόκολο βραστό μερίδα 200γρ.
17. Σέλινο μερίδα 30γρ.
18. Πατατοσαλάτα μερίδα

**ΓΕΥΜΑΤΑ**

1. Πατάτα βραστή μερίδα 250γρ.
2. Πατάτα ψητή (φούρνου) μερίδα 250γρ.
3. Πουρές μερίδα 200γρ.
4. Πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ.
5. Πατάτα-κολοκύθι-καρότα βραστά μερίδα 100γρ.-50γρ.-50γρ.
6. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 250γρ.
7. Πιλάφι με ζωμό κρέατος μερίδα 200γρ.
8. Πιλάφι βουτύρου μερίδα 250γρ.
9. Ρύζι σπυρωτό βραστό (ριζότο) μερίδα 250γρ.
10. Ρύζι λαπά βραστό μερίδα 250γρ.
11. Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά μερίδα 200γρ.
12. Κριθαράκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
13. Κριθαράκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
14. Μακαρονάκι με ζωμό μερίδα 250γρ.
15. Μακαρονάκι βουτύρου μερίδα 250γρ.
16. Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά μερίδα 200γρ.- 100γρ.
17. Μακαρόνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
18. Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτάν μερίδα 300γρ.
19. Τορτελίνια καρμπονάρα μερίδα 300γρ.
20. Παστίτσιο μερίδα 400γρ.
21. Μακαρονάκια ογκρατέν μερίδα 400γρ.
22. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, ρύζι μερίδα 250γρ.
23. Σούπα με ζωμό κοτόπουλο, φιδέ μερίδα 250γρ.
24. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, ρύζι μερίδα 250γρ.
25. Σούπα με ζωμό μοσχάρι, φιδέ μερίδα 250γρ.
26. Νερόσουπα, ρύζι μερίδα 250γρ.
27. Νερόσουπα, φιδέ μερίδα 250γρ.
28. Σούπα σκέτο ζωμό κοτόπουλο μερίδα 250γρ.
29. Σούπα σκέτο ζωμό μοσχάρι μερίδα 250γρ.
30. Κοτόπουλο βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
31. Μοσχάρι βραστό - σούπα αυγολέμονο μερίδα 200γρ.-250γρ.
32. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
33. Κοτόπουλο βραστό - σούπα μερίδα 75γρ.-250γρ.
34. Μοσχάρι βραστό - σούπα μερίδα 200γρ.-250γρ.
35. Κοτόπουλο ψητό μερίδα 250γρ.
36. Κοτόπουλο βραστό μερίδα 250γρ.
37. Κοτόπουλο κοκκινιστό μερίδα 250γρ.
38. Κοτόπουλο λεμονάτο μερίδα 250γρ.
39. Κοτόπουλο με φασολάκια μερίδα 250γρ.-200γρ.
40. Κοτόπουλο με μπάμιες μερίδα 250γρ.-200γρ.
41. Κοτόπουλο με αρακά μερίδα 250γρ.-200γρ.
42. Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο 2 τεμάχια 250γρ.
43. Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας μερίδα 250γρ.
44. Μοσχάρι ψητό μερίδα 200γρ.
45. Μοσχάρι κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
46. Μοσχάρι λεμονάτο μερίδα 200γρ.
47. Μοσχάρι βραστό μερίδα 200γρ.
48. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 200γρ.-200γρ.
49. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.-200γρ.
50. Μοσχάρι με αρακά μερίδα 75γρ.- 100γρ.
51. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.
52. Μοσχάρι με φασολάκια μερίδα 75γρ.-200γρ.
53. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-300γρ.
54. Μοσχάρι με κολοκυθάκια μερίδα 75γρ.-300γρ.
55. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια-καρότα μερίδα 200γρ-200γρ-60γρ-60γρ.
56. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-κολοκυθάκια μερίδα 200γρ.-200γρ.- 60γρ.
57. Μοσχάρι βραστό με πατάτες-καρότα μερίδα 200γρ.-200γρ.-60γρ.
58. Αρνί ψητό μερίδα 350γρ.
59. Αρνί βραστό μερίδα 350γρ.
60. Αρνί φρικασέ-μαρούλι μερίδα 350γρ.-300γρ.
61. Κατσίκι ψητό μερίδα 350γρ.
62. Κατσίκι λεμονάτο μερίδα 350γρ.
63. Μαγειρίτσα μερίδα 400γρ.
64. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 300γρ.
65. Μπριζόλα μοσχαρίσια μερίδα 100γρ.
66. Μπριζόλα χοιρινή (λαιμού) μερίδα 300γρ.
67. Μπριζόλα χοιρινή (παϊδάκι) μερίδα 100γρ.
68. Χοιρινό ψητό μερίδα 200γρ.
69. Χοιρινό με σέλινο μερίδα 200γρ.-300γρ.
70. Χοιρινό λεμονάτο μερίδα 200γρ.
71. Χοιρινό κοκκινιστό μερίδα 200γρ.
72. Σουβλάκι καλαμάκι χοιρινό μερίδα 250γρ
73. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 300γρ.
74. Γαλοπούλα ψητή μερίδα 200γρ.
75. Γαλοπούλα ψητή με πατάτες μερίδα 300γρ.-250γρ.
76. Κουνέλι στιφάδο με πατάτες τηγανιτές μερίδα 250γρ. - 300γρ.
77. Κουνέλι στιφάδο με πουρέ μερίδα 250γρ. - 200γρ.
78. Κουνέλι ψητό μερίδα 300γρ.
79. Μπιφτέκι (νωπό) σχάρας μερίδα 200γρ.
80. Μπιφτέκι (νωπό) φούρνου μερίδα 200γρ.
81. Ρολό κιμά με αυγό και πιλάφι μερίδα 200γρ.-200γρ.
82. Μουσακά μερίδα 400γρ.
83. Σουτζουκάκια με μακαρόνια μερίδα 200γρ. & 200γρ.
84. Κεφτέδες μερίδα 200γρ.
85. Γιουβαρλάκια αυγολέμονο μερίδα 350γρ.
86. Ομελέτα σκέτη 2 αυγά
87. Ομελέτα ζαμπόν, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 100γρ. - 200γρ.
88. Ομελέτα λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές 2 αυγά 200γρ. - 200γρ.
89. Γεμιστά μερίδα 300γρ.

**ΑΛΕΣΜΕΝΑ**

1. Γάλα 400μλ, κουάκερ 30γρ, μέλι 10μλ μερίδα 400γρ
2. 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
3. Μπανάνα 100γρ, μήλο ή αχλάδι (εναλλάξ) 100γρ., χυμό πορτοκάλι 100γρ μερίδα 280 – 310 γρ

**ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ**

1. Φακές μερίδα 400γρ.
2. Ρεβίθια μερίδα 400γρ.
3. Φασολάδα μερίδα 4000γρ.
4. Γίγαντες (φούρνου) πλακί μερίδα 400γρ.
5. Μαυρομάτικα φασολάκια μερίδα 400γρ.
6. Φάβα μερίδα 250γρ.
7. Μπαρμπουνοφάσουλα με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
8. Φασολάκια λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
9. Μπάμιες με πατάτες μερίδα 250γρ. – 250γρ.
10. Αρακάς λαδερός με πατάτες μερίδα 250γρ. - 250γρ.
11. Αγκινάρες αλά πολίτα με πατάτες μερίδα 150γρ. - 200γρ.
12. Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες μερίδα 300γρ. -250γρ.
13. Πράσα λαδερά με πατάτες μερίδα 250γρ. - 300γρ.
14. Σπανακόρυζο μερίδα 400γρ.
15. Λαχανοντολμάδες μερίδα 400γρ.
16. Μπριάμ μερίδα 500γρ.

**ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

1. Ψάρι ψητό μερίδα 250γρ.
2. Ψάρι τηγανιτό μερίδα 250γρ.
3. Ψάρι βραστό μερίδα 250γρ.
4. Ψαρόσουπα μερίδα 250γρ
5. Ψάρι πλακί μερίδα 250γρ.
6. Βακαλάος παστός τηγανιτός μερίδα 250γρ.
7. Σουπιές γιαχνί με πατάτες μερίδα 200γρ. -250γρ.
8. Σουπιές με σπανάκι μερίδα 200γρ. -250γρ.
9. Καλαμαράκια τηγανιτά μερίδα 250γρ.
10. Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό μερίδα 250γρ. -200γρ.

**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 | Mπιφτέκι 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)

**H ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** ΜΕΝΕΛΑΟΣ ΚΩΣΤΑΡΗΣΑΣΤΥΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ |  |
| **ΤΑ ΜΕΛΗ**  | **3.**ΣΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Β΄ |
| **1**. ΖΑΡΚΑΔΟΥΛΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  ΑΣΤΥΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ | **4.** ΓΙΑΤΑΓΑΝΑ ΟΛΓΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
| **2.**ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ | **5.**ΧΥΤΗΡΗ ΜΑΡΙΑ – ΣΟΦΙΑΥΠΑΣΤΥΝΟΜΟΣ Α΄ |
|  | **ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ****Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 2013** **Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ** **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΔΕΝΕΚΟΣ** **ΤΑΞΙΑΡΧΟΣ** |