

2026DIA B32313



**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ,
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΔΟΜΕΣ ΚΑΙ ΧΩΡΟΥΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΠΟΛΙΤΩΝ ΤΡΙΤΩΝ
ΧΩΡΩΝ Ή ΑΝΙΘΑΓΕΝΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΙΤΗΘΕΙ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ**

Τίτλος Έργου:

«Παροχή υπηρεσιών παρασκευής, μεταφοράς και διανομής γευμάτων σε δομές και χώρους φιλοξενίας πολιτών τρίτων χωρών ή ανιθαγενών που έχουν αιτηθεί διεθνή προστασία»

Φεβρουάριος 2026

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΥ

Αντικείμενο της Συμφωνίας – Πλαίσιο είναι η παροχή πλήρους διατροφής (πρωινό – μεσημεριανό - βραδινό γεύμα) σε δομές και χώρους φιλοξενίας πολιτών τρίτων χωρών ή ανιθαγενών που έχουν αιτηθεί διεθνή προστασία.

Η παροχή των υπηρεσιών σίτισης πραγματοποιείται με τη μέθοδο Cook & Chill. Τα γεύματα παραδίδονται έτοιμα προς κατανάλωση κατόπιν αναθέρμανσης, σύμφωνα με τις τεχνικές και υγειονομικές προδιαγραφές.

Η μέθοδος Cook & Chill συνίσταται στην πλήρη θερμική επεξεργασία των γευμάτων, ακολουθούμενη από ταχεία ψύξη, συντήρηση σε ελεγχόμενες συνθήκες και αναθέρμανση πριν την τελική διάθεση. Η μέθοδος επιλέγεται για λόγους ασφάλειας τροφίμων, σταθερής ποιότητας και επιχειρησιακής ευελιξίας.

Σύμφωνα με τη μέθοδο Cook and Chill μετά το μαγείρεμα των τροφίμων τα τρόφιμα οδηγούνται σε ταχεία ψύξη σε θερμοκρασία μεταξύ 1 και 3 °C μέσα σε 2 ώρες. Η ταχεία ψύξη των τροφίμων κρίνεται ιδιαίτερη σημαντική καθώς οι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται με ταχύτετους ρυθμούς σε θερμοκρασίες που περιλαμβάνονται στην «επικίνδυνη ζώνη» ανάπτυξης των μικροβίων, δηλαδή σε τρόφιμα τα οποία βρίσκονται σε θερμοκρασίες ανάμεσα στους 5 °C και στους 60 °C μετά την παρασκευή τους και διατηρούνται στο ψυγείο, σ' αυτή τη θερμοκρασία μέχρι την στιγμή της διανομής. Κατά την αναθέρμανση η θερμοκρασία στο εσωτερικό τους θα πρέπει να φτάσει τους 70 ° για τουλάχιστον 2 λεπτά. Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να καταναλωθούν εντός 5 ημερών, συμπεριλαμβανομένης της ημέρας παρασκευής. Τα τρόφιμα που επαναθερμάνθηκαν και δεν καταναλώθηκαν, απορρίπτονται.

Περιγραφή της μεθόδου Cook & Chill

Η μέθοδος Cook & Chill αποτελεί διεθνώς αναγνωρισμένη τεχνική παραγωγής και διαχείρισης γευμάτων μαζικής εστίασης, η οποία βασίζεται στην πλήρη θερμική επεξεργασία των τροφίμων, ακολουθούμενη από ταχεία ψύξη αυτών και συντήρησή τους σε ελεγχόμενες συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας έως τη χρονική στιγμή της αναθέρμανσης και διάθεσης προς κατανάλωση.

Η μέθοδος εφαρμόζεται ευρέως σε περιβάλλοντα αυξημένων απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, όπως νοσοκομεία, στρατιωτικές μονάδες, εκπαιδευτικά ιδρύματα και δομές φιλοξενίας, όπου απαιτείται η παροχή μεγάλου αριθμού γευμάτων με σταθερή ποιότητα και ελεγχόμενο επιχειρησιακό κόστος.

Στάδια εφαρμογής της μεθόδου

Η εφαρμογή της μεθόδου Cook & Chill στο πλαίσιο της Συμφωνίας – Πλαίσιο περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα στάδια:

α) Παρασκευή (Cooking) Τα γεύματα παρασκευάζονται σε πιστοποιημένες εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης, σύμφωνα με τις εγκεκριμένες τεχνικές προδιαγραφές, τα εγκεκριμένα μενού και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων (HACCP). Η θερμική επεξεργασία ολοκληρώνεται πλήρως, ώστε το τρόφιμο να είναι έτοιμο προς κατανάλωση μετά την αναθέρμανση.

β) Ταχεία ψύξη (Chilling) Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής, τα γεύματα υποβάλλονται σε διαδικασία ταχείας ψύξης, με στόχο τη μείωση της θερμοκρασίας του πυρήνα τους σε επίπεδα ασφαλή για συντήρηση, εντός προκαθορισμένου χρονικού διαστήματος, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής τροφίμων.

γ) Συντήρηση σε ελεγχόμενες συνθήκες: Τα ψυχόμενα γεύματα αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους υπό συνεχή έλεγχο θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου συντήρησης, με πλήρη ιχνηλασιμότητα ανά παρτίδα παραγωγής.

δ) Μεταφορά και διανομή: Η μεταφορά προς τις δομές πραγματοποιείται με κατάλληλα ψυγεία – οχήματα, τα οποία διασφαλίζουν τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας. Η διανομή οργανώνεται βάσει προγραμματισμένων δρομολογίων και πραγματικών αναγκών σίτισης.

ε) Αναθέρμανση και διάθεση: Η αναθέρμανση των γευμάτων πραγματοποιείται σε προκαθορισμένους χώρους, με τρόπο που διασφαλίζει την επίτευξη ασφαλών θερμοκρασιών κατανάλωσης, χωρίς αλλοίωση της ποιότητας ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Υγειονομικές και ποιοτικές απαιτήσεις

Η εφαρμογή της μεθόδου Cook & Chill προϋποθέτει την αυστηρή τήρηση:

- των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων,
- των διαδικασιών αυτοελέγχου (HACCP),
- της πλήρους ιχνηλασιμότητας πρώτων υλών και τελικών προϊόντων,
- της καταγραφής θερμοκρασιών και χρόνων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας,
- καθώς και της εκπαίδευσης του προσωπικού που εμπλέκεται στην παρασκευή, μεταφορά και αναθέρμανση των γευμάτων.

Η Συμφωνία - Πλαίσιο θα υποδιαιρείται σε εννέα τμήματα:

ΤΜΗΜΑ 1: «Φυλάκιο», εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 700

ΤΜΗΜΑ 2: «Βόρεια Ελλάδα Α», εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 5.400

ΤΜΗΜΑ 3: «Βόρεια Ελλάδα Β», εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 5.500

ΤΜΗΜΑ 4: «Νότια Ελλάδα Α» εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 4.400

ΤΜΗΜΑ 5: «Νότια Ελλάδα Β», εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 4.800

ΤΜΗΜΑ 6: «Λέσβος» εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 2.960

ΤΜΗΜΑ 7: «Σάμος – Χίος και λοιπά νησιά Βορείου Αιγαίου» εκτιμώμενος αριθμός σιτιζομένων 3.400

ΤΜΗΜΑ 8: «Κως – Λέρος, λοιπά νησιά Νοτίου Αιγαίου και Κρήτη» εκτιμώμενος αριθμός σιτιζομένων 3.300

ΤΜΗΜΑ 9: «ΚΡΗΤΗ», εκτιμώμενος ημερήσιος αριθμός σιτιζομένων 1.500

Σε κάθε ένα από τα Τμήματα περιλαμβάνονται οι υφιστάμενες Κλειστές Ελεγχόμενες Δομές, τα υφιστάμενα Κέντρα Υποδοχής και Ταυτοποίησης, οι υφιστάμενες Ελεγχόμενες Δομές Προσωρινής Φιλοξενίας Αιτούντων Άσυλο, και οποιαδήποτε άλλη Δομή εκ των ανωτέρω τύπων δημιουργηθεί κατά την διάρκεια της Σ-Π εντός αυτών των περιφερειακών Ενοτήτων. Επίσης, για την κάλυψη εκτάκτων αναγκών περιλαμβάνεται και κάθε χώρος πρόχειρης παραμονής που δύναται να δημιουργηθεί εντός αυτών των περιφερειακών Ενοτήτων κατά την διάρκεια της Σ-Π.

Αναλυτικότερα:

ΤΜΗΜΑ 1 – Φυλάκιο:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης	Π.Ε. Έβρου	ΚΥΤ Φυλακίου & κάθε άλλο σημείο εντός της εν λόγω Περιφερειακής Ενότητας

ΤΜΗΜΑ 2 – Βόρεια Ελλάδα Α:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης	Π.Ε. Δράμας, Π.Ε. Θάσου, Π.Ε. Καβάλας, Π.Ε. Ξάνθης, Π.Ε. Ροδόπης	ΕΔΠΦΑΑ Δράμας ΕΔΠΦΑΑ Καβάλας & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Κεντρικής Μακεδονίας	Π.Ε. Θεσσαλονίκης, Π.Ε. Σερρών, Π.Ε. Χαλκιδικής	ΕΔΠΦΑΑ Βαγιοχωρίου ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ Διαβατών ΕΔΠΦΑΑ Λαγκαδικίων ΕΔΠΦΑΑ Σερρών ΕΔΠΦΑΑ Σιντικής & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 3 – Βόρεια Ελλάδα Β:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Κεντρικής Μακεδονίας	Π.Ε. Ημαθίας, Π.Ε. Κιλκίς, Π.Ε. Πέλλας, Π.Ε. Πιερίας	ΕΔΠΦΑΑ Αλεξάνδρειας ΕΔΠΦΑΑ Βεροίας ΕΔΠΦΑΑ Πολυκάστρου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Δυτικής Μακεδονίας	Π.Ε. Γρεβενών, Π.Ε. Καστοριάς, Π.Ε. Κοζάνης, Π.Ε. Φλώρινας	Κάθε σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

Ηπείρου	Π.Ε. Άρτας, Π.Ε. Θεσπρωτίας, Π.Ε. Ιωαννίνων, Π.Ε. Πρέβεζας	ΕΔΠΦΑΑ Αγ. Ελένης ΕΔΠΦΑΑ Κατσικά ΕΔΠΦΑΑ Φιλιππιάδας & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
---------	---	--

ΤΜΗΜΑ 4 – Νότια Ελλάδα Α:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Θεσσαλίας	Π.Ε. Καρδίτσας, Π.Ε. Λάρισας, Π.Ε. Μαγνησίας, Π.Ε. Σποράδων, Π.Ε. Τρικάλων	ΕΔΠΦΑΑ Κουτσόχερου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Στερεάς Ελλάδας	Π.Ε. Βοιωτίας, Π.Ε. Εύβοιας, Π.Ε. Ευρυτανίας, Π.Ε. Φθιώτιδας, Π.Ε. Φωκίδας	ΕΔΠΦΑΑ Θερμοπυλών ΕΔΠΦΑΑ Θήβας ΕΔΠΦΑΑ Οινοφύτων ΕΔΠΦΑΑ Ριτσώνας & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 5 – Νότια Ελλάδα Β:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Δυτικής Ελλάδας	Π. Ε. Αιτωλοακαρνανίας, Π.Ε. Αχαΐας, Π.Ε. Ηλείας	ΕΔΠΦΑΑ Κυλήνης ΕΔΠΦΑΑ Πύργου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Ιονίων Νήσων	Π.Ε. Ζακύνθου, Π.Ε. Κέρκυρας, Π.Ε. Κεφαλληνίας, Π.Ε. Ιθάκης, Π.Ε. Λευκάδας	Κάθε σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Αττικής	Π.Ε. Ανατολικής Αττικής, Π.Ε. Βορείου Τομέα Αθηνών, Π.Ε. Δυτικής Αττικής, Π.Ε. Δυτικού Τομέα Αθηνών, Π.Ε. Κεντρικού Τομέα Αθηνών, Π.Ε. Νήσων,	ΕΔΠΦΑΑ Αττικού Άλσους ΕΔΠΦΑΑ Μαλακάσας ΚΥΤ Μαλακάσας ΕΔΠΦΑΑ Σχιστού

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
	Π.Ε. Νοτίου Τομέα Αθηνών, Π.Ε. Πειραιώς	& κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων
Πελοποννήσου	Π.Ε. Αργολίδας, Π.Ε. Αρκαδίας, Π.Ε. Κορινθίας, Π.Ε. Λακωνίας, Π.Ε. Μεσσηνίας	ΕΔΠΦΑΑ Κορίνθου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 6 – Λέσβος:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Βορείου Αιγαίου	Π.Ε. Λέσβου, Π.Ε. Λήμνου	ΚΕΔ Λέσβου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 7 – Σάμος, Χίος και Λοιπά Νησιά Β. Αιγαίου

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Βορείου Αιγαίου	Π.Ε. Ικαρίας, Π.Ε. Σάμου, Π.Ε. Χίου	ΚΕΔ Σάμου ΚΕΔ Χίου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 8 – Κως, Λέρος, Λοιπά Νησιά Ν. Αιγαίου:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Νοτίου Αιγαίου	Π.Ε. Άνδρου, Π.Ε. Μήλου, Π.Ε. Θήρας, Π.Ε. Κέα-Κύθνου, Π.Ε. Μυκόνου, Π.Ε. Νάξου, Π.Ε. Σύρου, Π.Ε. Τήνου, Π.Ε. Πάρου, Π.Ε. Καλύμνου, Π.Ε. Καρπάθου-Ηρωικής Νήσου Κάσου, Π.Ε. Κω, Π.Ε. Ρόδου	ΚΕΔ Κω ΚΕΔ Λέρου & κάθε άλλο σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

ΤΜΗΜΑ 9 – Κρήτη:

Περιφέρεια	Περιφερειακές Ενότητες	ΚΕΔ, ΚΥΤ & ΕΔΠΦΑΑ
Κρήτης	Π.Ε. Ηρακλείου, Π.Ε. Λασιθίου, Π.Ε. Ρεθύμνης, Π.Ε. Χανίων	Κάθε σημείο εντός των εν λόγω Περιφερειακών Ενοτήτων

Ο αναγραφόμενος αριθμός ατόμων ανά ημέρα είναι ενδεικτικός και έχει προκύψει βάσει της πραγματικής χωρητικότητας των υφιστάμενων Ελεγχόμενων Δομών Προσωρινής Φιλοξενίας Αιτούντων Άσυλο (ΕΔΠΦΑΑ)/Κλειστών Ελεγχόμενων Δομών (ΚΕΔ)/Κέντρων Υποδοχής και Ταυτοποίησης (ΚΥΤ), σε συνδυασμό με την εκτίμηση για το πως η πραγματική χωρητικότητα θα διαμορφωθεί μετά την ολοκλήρωση διαφόρων εργασιών που πραγματοποιούνται στις ανωτέρω Δομές, καθώς και την μη προβλέψιμη εξέλιξη των μεταναστευτικών ροών.

Κατά την υπογραφή κάθε εκτελεστικής σύμβασης θα προσδιορίζεται ενδεικτικά ο αριθμός των επωφελούμενων μεταναστών / προσφύγων σε κάθε Τμήμα, καθώς η μετακίνηση και η διαμονή τους σε αυτό καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από αστάθμητους παράγοντες.

Σε σημεία όπου δεν υπάρχει υφιστάμενη εγκατάσταση, εφόσον προκύψει έκτακτη ανάγκη για κάλυψη των παρεχόμενων υπηρεσιών, ο Ανάδοχος του τμήματος οφείλει να ανταποκρίνεται το αργότερο εντός δύο ημερών από την έγγραφη ενημέρωσή του από την Αναθέτουσα Αρχή.

2. ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Η διάρκεια της Συμφωνίας – Πλαίσιο ορίζεται σε **δύο (2) έτη**, με δυνατότητα παράτασης έως **δύο (2) επιπλέον έτη**, κατόπιν άσκησης του σχετικού δικαιώματος προαίρεσης από την Αναθέτουσα Αρχή.

3. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ ΠΑΡΟΧΟΥ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ-ΑΝΑΔΟΧΟΥ

- Σε όλα τα στάδια παροχής υπηρεσιών, με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων, ο Ανάδοχος υποχρεούται (όρος απαράβατος) να εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένο με διεθνές ή εθνικό πρότυπο (ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή / και την μετάβασή του στο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018), με το οποίο: θεσπίζει, εφαρμόζει, διατηρεί και αναθεωρεί πάγιες διαδικασίες που έχουν καταρτιστεί με βάση τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων (ορθές παρασκευαστικές πρακτικές ΟΠΠ, ορθές πρακτικές υγιεινής ΟΠΥ, εγκεκριμένους Οδηγούς Υγιεινής), τις αρχές του HACCP Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 852/2004, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και πληροί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Επίσης, ο Ανάδοχος πρέπει να συνεργάζεται με προμηθευτές που συμμορφώνονται αποδεδειγμένα με τους εν λόγω Κανονισμούς.
- Ο ανάδοχος θα πρέπει να σχεδιάσει, σε συνεργασία με τη διοίκηση της εκάστοτε ΕΔΠΦΑΑ/ΚΥΤ/ΚΕΔ ένα πλήρες διατροφικό διαιτολόγιο, το οποίο θα καλύπτει τυχόν ιδιαιτερότητες των σιτιζομένων (π.χ. αλλεργίες, χορτοφάγους, διαβητικούς και λοιπές θρησκευτικές / πολιτισμικές ιδιαιτερότητες). Το πλήρες διατροφικό διαιτολόγιο θα πρέπει να

είναι εγκεκριμένο και υπογεγραμμένο από επαγγελματία διαιτολόγο-διατροφολόγο, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαιτερότητες ανάγκες των σιτιζομένων.

- Καθημερινά τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα θα ακολουθούν το πρόγραμμα διαιτολογίου, το οποίο θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση (σύμφωνα με το ενδεικτικό διαιτολόγιο) 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 της Δομής. Τα διαιτολόγια αυτά θα ακολουθούν γενικά την ενδεικτική πρόταση της υπηρεσίας της Υπηρεσίας Υποδοχής και Ταυτοποίησης (ΥΠ.Υ.Τ.) αλλά ενδεχομένως να τροποποιηθούν, να αντικατασταθούν ή να συμπληρωθούν με νέα κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μετά από έγγραφη έγκριση της ΥΠ.Υ.Τ και χωρίς να απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης.
- Επιπλέον, η ΥΠ.Υ.Τ διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα τροποποίησης της σύνθεσης της διατροφής, στα πλαίσια πάντα του ίδιου κοστολογίου, με έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου, δεκαπέντε (15) ημέρες πριν την χορήγησή της.
- Πιστή τήρηση του συνόλου των αγορανομικών και για την ασφάλεια τροφίμων διατάξεων της κείμενης Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας.
- Τα φαγητά θα έρχονται σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα τοποθετούνται σε χώρο που θα ορίζει ο Διοικητής της Δομής ή του ΚΥΤ/ΚΕΔΝ. Τα ζεστά γεύματα θα παραλαμβάνονται στον χώρο σε θερμοκρασία άνω των 65°C. Τα κρύα γεύματα θα μεταφέρονται επίσης σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, ώστε να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4°C – 8°C.
- Επισημαίνεται ότι για την παρασκευή των συσσιτίων να λαμβάνονται υπόψη τα είδη ή οι διαδικασίες που δεν επιτρέπονται στις θρησκείες των υπό σίτιση υπηκόων τρίτων χωρών (χοιρινό κρέας, αλκοόλ κ.λ.π.).
- Οι μερίδες του συσσιτίου θα παρατίθενται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μιας χρήσεως, συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες, με την κατάλληλη σήμανση, με μέριμνα του Αναδόχου Υπηρεσιών. Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα, αφορά μαγειρεμένη ποσότητα τροφίμου.
- Ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή, μεταφορά και αποθήκευση θα εναρμονίζεται με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (SELF SERVICE).
- Η ΥΠΥΤ, ως αρμόδια Υπηρεσία για την παρακολούθηση της εκτέλεσης των συμβάσεων συμφωνίας πλαίσιο και των εκτελεστικών συμβάσεων 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.
- 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 χώρο παράθεσης των γευμάτων, που οφείλεται ΜΟΝΟ σε έκτακτα καιρικά φαινόμενα ή άλλους λόγους ανωτέρας βίας, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ζητήσει εγκαίρως την συνδρομή της Υπηρεσίας από τον επικεφαλής της Δομής.
- Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται με τρόπο και σε ειδικούς χώρους που θα υποδείξει η Διοίκηση του χώρου παράθεσης των γευμάτων. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί το δικό του προσωπικό και τα δικά του ψυγεία συντήρησης εφόσον απαιτείται. Η διανομή όλων των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά και μόνο από προσωπικό της αναδόχου εταιρείας. 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.

- Τα τρία γεύματα (πρωινό – μεσημεριανό - βραδινό), κατόπιν συνεννόησης με τη Διοίκηση της εκάστοτε ΕΔΠΦΑΑ/ΚΥΤ/ΚΕΔ, θα παραδίδονται τρεις φορές την ημέρα, κατόπιν συνεννόησης μεταξύ του επικεφαλής της Δομής ή του προϊσταμένου του γραφείου διαχείρισης και του Αναδόχου, τηρουμένων των προδιαγραφών τήρησης των ορίων θερμοκρασίας των γευμάτων, αναλόγως του είδους τους. Επισημαίνεται η υποχρεωτική τροποποίηση του ωραρίου ανάλογα με την χρονική περίοδο για πρόσφυγες μουσουλμανικής θρησκείας (ραμαζάνι).
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα πιστοποιητικά Υγείας, εν ισχύ, καθ' όλη τη διάρκεια των παρεχόμενων υπηρεσιών σίτισης, σύμφωνα με τις κείμενες Υγειονομικές Διατάξεις .
- 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) και γάντια.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Επίσης, υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφαλίσσεις κ.λ.π., καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να φορά τις κατάλληλες στολές ανάλογου χρώματος με την αρμοδιότητά τους και γάντια – σκουφιά κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Όλα αυτά θα πρέπει να χορηγούνται από τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος και το προσωπικό του οφείλουν να είναι εχέμυθοι πάνω σε κάθε τι που αφορά τη λειτουργία και το προσωπικό της δομής.
- Απαγορεύεται η είσοδος και η παραμονή στους χώρους εργασίας, ατόμων ασχέτων με τη σίτιση, συμπεριλαμβανομένων και των συγγενών των υπαλλήλων του αναδόχου.
- Ο Ανάδοχος είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για οποιαδήποτε εργασία εκτελείται από προσωπικό του, που θα ασχοληθεί σε οποιοδήποτε εργασία σε σχέση με την σύμβαση. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.
- Ο ανάδοχος οφείλει να ενεργεί με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζει πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της Αναθέτουσας.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει κάθε πρόσφορο μέτρο ασφάλειας και προστασίας για την αποτροπή ζημιών ή φθορών και είναι υπεύθυνος για κάθε ζημιά ή βλάβη προσώπων, πραγμάτων ή εγκαταστάσεων των περιοχών που θα παράσχει της υπηρεσίες του, του προσωπικού των περιοχών ή τρίτων και για την αποκατάσταση κάθε τέτοιας βλάβης ή ζημιάς που είναι δυνατόν να προξενήσει κατά ή επ' ευκαιρία της εκτέλεσης της σύμβασης από τον Ανάδοχο ή τους υπεργολάβους του εφόσον οφείλεται σε πράξη ή παράλειψη αυτών ή σε ελάττωμα του εξοπλισμού του.
- Η Αναθέτουσα Αρχή απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση από τυχόν ατύχημα ή από κάθε άλλη αιτία κατά την εκτέλεση της σύμβασης. Η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του Αναδόχου ή τρίτων. Από την εκτέλεση της σύμβασης καμία έννομη σχέση δεν δημιουργείται μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του προσωπικού του αναδόχου που ασχολείται με την σύμβαση

- Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος είναι Ένωση/Κοινοπραξία, τα Μέλη που αποτελούν την Ένωση/Κοινοπραξία, θα είναι από κοινού και εις ολόκληρων υπεύθυνα έναντι της Αναθέτουσας Αρχής για την εκπλήρωση όλων των απορρευουσών υποχρεώσεών τους. Τυχόν υφιστάμενες μεταξύ τους συμφωνίες περί κατανομής των ευθυνών τους έχουν ισχύ μόνον στις εσωτερικές τους σχέσεις και σε καμία περίπτωση δεν δύνανται να προβληθούν έναντι της Αναθέτουσας Αρχής ως λόγος απαλλαγής του ενός μέλους από τις ευθύνες και τις υποχρεώσεις του άλλου ή των άλλων μελών για την ολοκλήρωση της σύμβασης.
- Να έχει στη διάθεσή του κατά την υπογραφή της εκτελεστικής σύμβασης κατάλληλα αδειοδοτημένα/ες μονάδα/ες παρασκευής γευμάτων ικανή/ές να καλύψουν το αντικείμενο της σύμβασης (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ «ΚΜ») ανάλογα με τη δυναμική του τμήματος/τμημάτων για τα οποία εκδηλώνεται ενδιαφέρον.
- Κατά την προσκόμιση των δικαιολογητικών προς υπογραφή της εκτελεστικής σύμβασης, υποβάλλονται οι απαιτούμενες κατά νόμο άδειες των μονάδων από τις οποίες πρέπει να προκύπτει: α. η παραγωγική τους ικανότητα, και β. η νόμιμη λειτουργία τους.
- Για τον υπολογισμό της παραγωγικής ικανότητας των μονάδων δεν λαμβάνονται υπόψη οι ανάγκες παροχής πρωινού, διότι το πρωινό περιλαμβάνει μόνον τυποποιημένα προϊόντα, ως εκ τούτου υπολογίζονται δύο (2) μερίδες ημερησίως ανά σιτιζόμενο.
- Να έχει στη διάθεση του κατά την υπογραφή της εκτελεστικής σύμβασης τα κατάλληλα οχήματα για να εκτελέσουν την σύμβαση. Κατά την προσκόμιση των δικαιολογητικών προς υπογραφή της εκτελεστικής σύμβασης, υποβάλλονται οι απαιτούμενες άδειες κυκλοφορίας των οχημάτων αυτών και τα αποδεικτικά καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων.
- Οι ανωτέρω υποχρεώσεις αφορούν και τυχόν υπεργολάβους των ανάδοχων κατά το μέρος το μέρος που σχετίζονται με την υπηρεσία που παρέχουν οι υπεργολάβοι κατά την υλοποίηση των εκτελεστικών συμβάσεων.

4. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΛΗΡΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- 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 Παρθένο ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιόλαδου 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 και όχι φτερούγες και λαιμό.
- Ο ανάδοχος παρέχει επιπλέον αλάτι, πιπέρι, λεμόνια και ζάχαρη στους υπηκόους τρίτων χωρών όταν το ζητήσουν.
- 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 κρύες σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται στις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία ήτοι 4°C – 8°C.

- Όλα τα είδη θα φέρουν την κατάλληλη ετικέτα (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/λήξης κλπ.), σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα κρύα τοστ/σάντουιτς θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης, σύσταση).
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία.
- Να χρησιμοποιούνται φρέσκα αυγά ολίγων ημερών.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών, εκτός του ελαιόλαδου, δεν επιτρέπεται η χρήση φυτίνης ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας.
- Η διανομή φρούτων θα πρέπει να περιλαμβάνει υποχρεωτικά με ανάλογη εναλλαγή και εποχή, μπανάνες, αποξηραμένοι χουρμάδες, μήλα, σταφύλια, ροδάκινα, δαμάσκηνα, πορτοκάλια, κεράσια, καρπούζια για να εξασφαλίσει η διατροφική ποικιλομορφία.

5. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ – ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με Παρθένο ελαιόλαδο.
- Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα ή πελτέ.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων πρώτων υλών για την παρασκευή των γευμάτων.
- **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.
- **ΚΙΜΑΣ:** Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας, 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 και θα τηρούν αρχεία αυτοελέγχων των διαδικασιών που ακολουθούν.
- **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 και θα τηρούν αρχεία αυτοελέγχων των διαδικασιών που θα τηρούν.
- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα φρούτα και τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, εποχιακά και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή αλλοιωμένων φρούτων – λαχανικών. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρές 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, τα οποία θα συνοδεύονται από πιστοποιητικά αναλύσεων διαπιστευμένων εργαστηρίων.
- **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. 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 και να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις που επιβάλλουν αυτές. 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).
- **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ:** Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ./τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 72ο C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος (γάλα μακράς διάρκειας UHT). Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παρασκευή 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 6οC στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησης τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμει ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 0%, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0%, 2% και 4%, σε συσκευασία 200 γραμμάρων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
- **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν. 3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια θα πρέπει να είναι βάρους 60γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ή χάρτινης 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 δυσάρεστες 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. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

- **ΜΕΛΙ:** Το προμηθευόμενο μέλι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις ΚΤΠ.

6. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει και να λειτουργεί: πιστοποιημένες εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης κατάλληλες για Cook & Chill, εξοπλισμό ταχείας ψύξης επαρκούς δυναμικότητας, ψυκτικούς θαλάμους ελεγχόμενης θερμοκρασίας, εξοπλισμό ασφαλούς και ελεγχόμενης αναθέρμανσης, εφεδρικό εξοπλισμό για την κάλυψη έκτακτων αναγκών.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να διασφαλίζει: πλήρη θερμική επεξεργασία των γευμάτων πριν την ψύξη, άμεση ταχεία ψύξη των γευμάτων μετά την παρασκευή, τήρηση προκαθορισμένων χρόνων συντήρησης, πλήρη ιχνηλασιμότητα ανά παρτίδα παραγωγής.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται: να εφαρμόζει και να τεκμηριώνει σύστημα HACCP, να τηρεί αρχεία καταγραφής θερμοκρασιών σε όλα τα στάδια (παρασκευή, ψύξη, αποθήκευση, μεταφορά, αναθέρμανση), να διασφαλίζει την εκπαίδευση και πιστοποίηση του εμπλεκόμενου προσωπικού, να συμμορφώνεται πλήρως με την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας τροφίμων.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται: να χρησιμοποιεί οχήματα – ψυγεία κατάλληλα για τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, να διασφαλίζει τη συνεχή τήρηση των απαιτούμενων θερμοκρασιών κατά τη μεταφορά, να διαθέτει επιχειρησιακή ευελιξία για άμεση αναπροσαρμογή δρομολογίων, σύμφωνα με τις ανάγκες των δομών.
- Η αναθέρμανση των γευμάτων πραγματοποιείται κατά τρόπο που διασφαλίζει ασφαλείς θερμοκρασίες κατανάλωσης.
- Απαγορεύεται κάθε πρακτική που οδηγεί σε υποβάθμιση της ποιότητας ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων.
- 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 χώρο παράθεσης των γευμάτων 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.
- 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.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής: Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
- 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.
- Το προσωπικό του Αναδόχου θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο στα μέτρα υγιεινής κατά την παραλαβή, την αποθήκευση, την προετοιμασία, το ψήσιμο, την αποθήκευση, τη μεταφορά και

τη διάθεση των τροφίμων. Επιπρόσθετα θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ώστε να χειρίζεται τα τρόφιμα με τρόπο που δεν προκαλεί αλληλομολύνσεις.

- Να φέρει απαραίτητα ατομικό πιστοποιητικό υγείας εν ισχύ.
- Η μη συμμόρφωση με τις ανωτέρω απαιτήσεις συνιστά παράβαση ουσιώδους όρου της σύμβασης και επισύρει τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

7. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. Πρωινό

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία. Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης παρέχονται σε ατομικές συσκευασίες.
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Φρούτο εποχής (μήλο ή αχλάδι ή πορτοκάλι ή ροδάκινο) πλυμένα.
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία 250ml.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα)
- Πιατάκια μιας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

B. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- 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 στην προβλεπόμενη θερμοκρασία.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και στην προβλεπόμενη θερμοκρασία.
- Τα σάντουιτς θα έρχονται έτοιμα τυλιγμένα και στην προβλεπόμενη θερμοκρασία.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά στην προβλεπόμενη θερμοκρασία.

8. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΔΟΧΕΙΑ/ ΣΚΕΥΗ

- Οι συσκευασίες των συσιτίων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα έτσι ώστε να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα, η συσκευασία του φαγητού θα είναι ατομική και κατάλληλη για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση) την διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας/υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θα θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και ασφάλεια των σιτιζόμενων.
- Είναι υποχρεωτική η συμμόρφωση με τις εθνικές διατάξεις σχετικά με την ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Ιουνίου 2019 (N.4736/2020 (ΦΕΚ 200/A') σχετικά με την μείωση των επιπτώσεων χρήσης ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον.
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτες χρωματιστές για την εύκολη αναγνώριση του φαγητού. Τα χρώματα θα είναι διαφορετικά για κάθε είδους δίαιτα.

- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζομένων.
- Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει επαρκώς το Κέντρο με καλαμάκια ροφήματος, πλαστικά κουτάλια, ποτήρια, χαρτοπετσέτες, ζαχαρομερίδες, φακελάκια τσάι, μικρομερίδες αλάτι και πιπέρι, ξύδι και μερίδες λεμονιού.

9. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παρασκευή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους ελεγκτές του ΕΦΕΤ ή άλλες σχετικές υπηρεσίες του Δημόσιου, κατόπιν αιτήματος του Υπεύθυνου του Έργου / χώρου παράθεσης των γευμάτων ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο.
- Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας ή από εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο, να διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι στα προϊόντα, όπως ορίζεται από το πλάνο δειγματοληψίας που προκύπτει από τη μελέτη HACCP.
- Στην παραπάνω διαδικασία συγκαταλέγεται ο έλεγχος της αποτελεσματικής εφαρμογής του συστήματος ιχνηλασιμότητας.
- 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 επιβαλλόμενων κυρώσεων.

10. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

- Η παραγγελία των φαγητών, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους βάσει του εβδομαδιαίου προγράμματος (menu), θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με e-mail την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, **μέχρι τις 17:00** και οπωσδήποτε εντός των πλαισίων που η προϋπολογισθείσα δαπάνη επιτρέπει. 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 μεταφορά των φαγητών στο χώρο παράθεσης των γευμάτων θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
- Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο χώρο παράθεσης των γευμάτων μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα σε αυτά, 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 συσκευών θα πρέπει να γίνεται από τον ανάδοχο καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.
- Η παραγγελία θα δίδεται με το Δελτίο Παραγγελίας για τις ημερήσιες και για τις συμπληρωματικές παραγγελίες σίτισης.
- Όλα τα άτομα τα οποία θα εργάζονται στους χώρους του Κέντρου θα πρέπει να έχουν λευκό ποινικό μητρώο.
- Οι οδηγοί των οχημάτων θα πρέπει 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 Επόπτη της ΕΔΠΦΑΑ/ΚΥΤ/ΚΕΔ μετά την υπογραφή της Σύμβασης σε χρόνο που θα καθοριστεί από την ΥΠΥΤ σε συνεργασία με την Αναθέτουσα Αρχή.

- Σε περίπτωση που θα προκύψει ανανέωση ή/και αντικατάσταση προσωπικού, τα εν λόγω έγγραφα να υποβάλλονται το αργότερο εντός δέκα πέντε (15) ημερών από την ημερομηνία αντικατάστασης.
- Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παρεληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής) που θα υπογράφεται από τον Επόπτη της ΕΔΠΦΑΑ/ΚΥΤ/ΚΕΔ.
- Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυυφίων 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.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

1. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Γενικού Συσσιτίου Ενηλίκων

1 ^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	Ατομικός χυμός 200 ml	Τσάι μερίδα	Τσάι μερίδα	Ατομικός χυμός 200 ml	Ατομικός χυμός 200 ml	2 συσκευασίες μαρμελάδα ατομικές	Ατομικός χυμός 200 ml
	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Κρουασάν πραλίνας 80gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr
	Αυγό Βραστό		2 τεμάχια τυράκι αλειφόμενο τρίγωνο	Αυγό Βραστό	Κομπόστα Φρούτων 80-100g ή Ζελέ Φρούτων 120-140 gr	Αυγό Βραστό	2 τμχ τυράκι αλειφόμενο τρίγωνο ή Κρουασάν πραλίνας 80 gr
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Σπανακόρυζο ή Λαχανόρυζο 300 gr	Φακόρυζο 300 gr	Κοτόπουλο ομπόυτι 250 g ή Μπιφτέκι κοτόπουλο 100-120 g με ρύζι 150 gr	Ζυμαρικά 200-220 g με κόκκινη σάλτσα 80-100gr	Ομελέτα με λαχανικά ή Ομελέτα με γαλοπούλα 280 gr	Φασόλια σούπα 300 gr	Ζυμαρικά 200-220 g με σάλτσα μοσχαρίσιου κιμά 80-100gr και τυρί
	Σαλάτα εποχής 100 gr	Σαλάτα εποχής 100 gr	Σαλάτα εποχής 100 g ή Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ζελέ Φρούτων 120-140 gr	Σαλάτα εποχής 100 gr	Σαλάτα εποχής 100 gr	Ένα (1) Φρούτο Εποχής
	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr

2026DIA B32313

Β Ρ Α Δ Υ Ν Ο	Ρύζι με σταφίδες και ξηρούς καρπούς 300 g ή Πλιγούρι με σταφίδες και ξηρούς καρπούς 300 gr	Μοσχαρί στο μπιφτέκι 100-120 gr με ρυζι 150 gr	Αρακάς λαδερός ή Ριζότο Λαχανικών 300 gr , τυρί	Σάντουιτς με Αυγό, ντομάτα, ένταμ 180-200 gr	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr	Πλιγούρι με σταφίδες ή Ριζότο με σταφίδες 300 gr	Πατάτες γιαχνί 320 gr
	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Αυγό Βραστό	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Λευκό Τυρί 40gr	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ζελέ Φρούτων 120-140 gr
	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
Π Ρ Ω Ι Ν Ο	Ατομικός χυμός 200 ml	Ατομικός χυμός 200 ml	Τσάι μερίδα	Ατομικός χυμός 200 ml	Ατομικός χυμός 200 ml	Τσάι μερίδα	Ατομικός χυμός 200 ml
	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Κρουασάν πραλίνας 80g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Κρουασά ν πραλίνας 80g			

	Αυγό Βραστό		2 τεμάχια τυράκι αλειφόμενο τρίγωνο ή Κρουασάν πραλίνας 80 g	Αυγό Βραστό	Αυγό Βραστό	Αυγό Βραστό	
Μ Ε Σ Η Μ Ε Ρ Ι Α Ν Ο	Φάβα 300 g	Μπιφτέκι κοτόπουλο 100-120 g με ρύζι με ξηρούς καρπούς και σταφίδες 150 g	Φακές 300 gr	Ομελέτα με λαχανικά ή Ομελέτα με γαλοπούλα 280 g	Πλιγούρι με σταφίδες 300 g ή Ριζότο με σταφίδες 300 g	Ζυμαρικά 200-220 g με σάλτσα μοσχαρίσιου κιμά 80-100g	Μοσχαρίσια μπιφτεκακια 100-120 g με ρυζι 150 g
	Σαλάτα εποχής 100 g	Ζελέ Φρούτων 120-140 g	Σαλάτα εποχής 100 g ή Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ζελέ Φρούτων 120-140 g	Σαλάτα εποχής 100 g	Σαλάτα εποχής 100 g	Σαλάτα εποχής 100 g ή Ένα (1) Φρούτο Εποχής
	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50g

Β Ρ Α Δ Υ Ν Ο	Ζυμαρικά 200-220 gr με κόκκινη σάλτσα 80-100g	Φασολάκια Λαδερά 300 γρ	Ρύζι με σταφίδες και ξηρούς καρπούς 300 gr ή Πλιγούρι με σταφίδες και ξηρούς καρπούς 300 gr	Κοτόπουλο μπουτί 250 g ή Μπιφτέκι κοτόπουλο 100-120 gr με Κουσκούς και σταφίδες 150 g	Σπανακόρ υζο ή Λαχανόρυ ζο 300 gr	Σάντουιτς με γαλοπούλα, ντομάτα, ένταμ 180-200 gr	Μελιτζάνες και πατάτες ραγού, με σάλτσα ντομάτας 300 gr
	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κομπόστα Φρούτων 80-100g ή Ζελέ Φρούτων 120-140 gr	Αυγό Βραστό	Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ένα (1) φρούτο εποχής	Ζελέ Φρούτων 120-140 g ή Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Αυγό Βραστό

Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 g ή ψωμί 50gr	Αραβική πίτα 50 gr ή ψωμί 50gr
--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

**Επισημαίνεται ότι σε εξαιρετικές περιπτώσεις το ημερήσιο μενού δύναται να τροποποιείται κατόπιν προηγούμενης γραπτής ενημέρωσης του αναδόχου και γραπτής έγκρισης από το Διοικητή της εκάστοτε Δομής εφόσον συντρέχουν σοβαροί λόγοι, όπως αποδεδειγμένη έλλειψη πρώτης ύλης της ως άνω προδιαγραφής στην αγορά ή άλλοι λόγοι ανωτέρας βίας (απεργίες, φωτιά κτλ). Τα είδη ή γεύματα που αντικαθίστανται θα πρέπει να αντικαθίστανται από αντίστοιχα είδη ίσης διατροφικής αξίας.*

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Με το πρωινό θα διατίθενται 3,0 λίτρα νερού εμφιαλωμένου σε κατάλληλη συσκευασία ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης).
- Όπου προβλέπεται «φρούτο εποχής», η ποσότητά του συνολικά θα πρέπει να είναι 100 - 120 γρ.
- Όπου προβλέπεται ατομικός χυμός, η ποσότητά του θα πρέπει να είναι κατ' ελάχιστον 200 ml.
- Οι αναφερόμενες ποσότητες των ειδών του προγράμματος αφορούν στις ελάχιστες τιμές «παραδοτέου αντικειμένου» δηλ. έτοιμα προς βρώση γεύματα.
- Στα ανά ημέρα είδη γευμάτων στον προαναφερθέντα Πίνακα, το διαζευκτικό «ή» αφορά σε συνδυαστικές επιλογές ανά εβδομάδα για την εναλλαγή του διατροφικού προγράμματος.

1. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου Διαβητικών

	ΠΡΩΙΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	ΒΡΑΔΙΝΟ (ΔΕΙΠΝΟ)
ΔΕΥΤΕΡΑ	Ομελέτα με 2 αυγά/ Φρέσκο φρούτο εποχής ή Μέλι 25γρ/ ταχίни 25γρ/ Φρέσκο φρούτο εποχής	Ζυμαρικά ολικής αλέσεως 300γρ με λαχανικά και τυρί 90γρ	Κοτόπουλο 130γρ με πλιγούρι 150γρ
ΤΡΙΤΗ	Κίτρινο τυρί 50γρ/ 10 ελιές/ ντομάτα/ Φρέσκο φρούτο εποχής	Κοτόπουλο με οστό 200γρ με πλιγούρι 220γρ	Ομελέτα 3 αυγά/ λαχανικά 2 παξιμάδια κριθίνα ή πλιγούρι 150 γρ. ή ντάκος
ΤΕΤΑΡΤΗ	Ομελέτα με 2 αυγά/ Αραβική πίτα/Φρέσκο φρούτο εποχής	Φασολάδα 350γρ με τυρί 50γρ	Ψάρι ψητό 120γρ με πλιγούρι ή καστανό ρύζι 150 γρ.
ΠΕΜΠΤΗ	Κίτρινο τυρί 50γρ/ 10 ελιές/ ντομάτα/Φρέσκο φρούτο εποχής	Φασολάκια 250γρ με κοτόπουλο με οστό 200γρ	Ομελέτα 3 αυγά/ λαχανικά 2 παξιμάδια κριθίνα ή πλιγούρι 150 γρ. ή ντάκος
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Ομελέτα με 2 αυγά/ Φρέσκο φρούτο εποχής	Σπανακόρυζο 400γρ με τυρί 80γρ	Κοτόπουλο 150γρ, πατάτες 150γρ
ΣΑΒΒΑΤΟ	Κίτρινο τυρί 50γρ, 10 ελιές, ντομάτα, Φρέσκο φρούτο εποχής	Ψάρι ψητό 200γρ με χούμους 200γρ με πατατοσαλάτα 200γρ	Πατατοσαλάτα 150γρ με τυρί 80γρ, παξιμάδι κριθίνο, 10 ελιές
ΚΥΡΙΑΚΗ	Ομελέτα με 2 αυγά, φρέσκο φρούτο εποχής	Σουτζουκάκια 120γρ με πλιγούρι ή καστανό ρύζι 200γρ	Ομελέτα 3 αυγά, αραβική πίτα, 10 ελιές

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Με το πρωινό θα διατίθενται 3,0 λίτρα νερού εμφιαλωμένου σε κατάλληλη συσκευασία ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης).
- Το κάθε γεύμα και δείπνο θα συνοδεύεται από δύο (2) ατομικές μερίδες ψωμιού 30γρ κατάλληλο γιο διαβητικούς
- Όπου προβλέπεται «φρούτο εποχής», η ποσότητά του συνολικά θα πρέπει να είναι 100 - 120 gr.
- Οι αναφερόμενες ποσότητες των ειδών του προγράμματος αφορούν στις ελάχιστες τιμές «παραδοτέου αντικειμένου» δηλ. έτοιμα προς βρώση γεύματα.

- Στα ανά ημέρα είδη γευμάτων στον προαναφερθέντα Πίνακα, το διαζευκτικό «ή» αφορά σε συνδυαστικές επιλογές ανά εβδομάδα για την εναλλαγή του διατροφικού προγράμματος.
- Θα παρέχεται ημερησίως σε κάθε σιτιζόμενο ένα ρόφημα τσαγιού με το πρωινό ή βραδινό γεύμα.

2. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου Ευάλωτων Ομάδων

	ΠΡΩΙΝΟ	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ	ΠΡΟΔΕΙΠΝΟ	ΒΡΑΔΙΝΟ (ΔΕΙΠΝΟ)
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ» και επιπλέον 1 λίτρο γάλα πλήρες μακράς διάρκειας (UHT) ή φρέσκο ανά ημέρα	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ»	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ»	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ»

3. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου για Βρέφη (0 - 6 μηνών)

	ΓΕΥΜΑΤΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	4 γεύματα των 120 ml (διάλυμα γάλακτος σκόνης σε νερό, όπως αυτά προκύπτουν από τις οδηγίες της εκάστοτε παραγωγού εταιρείας του γάλακτος σκόνης 1ης βρεφικής ηλικίας)	<ul style="list-style-type: none"> • Στο συσσίτιο περιλαμβάνονται και 1,5 λίτρα εμφιαλωμένου νερού ανά άτομο. • Με μέριμνα του αναδόχου να τοποθετηθεί υποδομή για την παροχή του γάλακτος (κουτιά συσκευασίας -βραστήρες) εντός του χώρου διανομής. • Να τηρείται ποσότητα 100 φακελάκια χαμομήλι σε απόθεμα για τα βρέφη. • Με την προσκόμιση ιατρικής συνταγής ή βεβαίωσης του Ιατρικού Κλιμακίου της Δομής παρέχονται και ειδικά-υποαλλεργικά γάλατα (π.χ. χωρίς λακτόζη, με αντιαναγωγικές ιδιότητες, κατά των κολικών κλπ.)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΒΡΕΦΩΝ – ΠΑΙΔΙΩΝ

Ετών 0 - 6 μηνών

Αποκλειστικός μητρικός θηλασμός ή Γάλα σκόνη 1ης βρεφικής ηλικίας ή συνδυασμός αυτών (μικτή διατροφή).

4. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου για Βρέφη (6 - 12 μηνών)

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με κατάλληλη επεξεργασία (τριμμένο, αλεσμένο, κομματιασμένο, κ.λπ.) σύμφωνα με τις «Οδηγίες Σίτισης Βρεφών - Παιδιών» που ακολουθούν, με προσθήκη γάλακτος με προσθήκη γάλακτος 240 ml πλήρους 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με κατάλληλη επεξεργασία (τριμμένο, αλεσμένο, κομματιασμένο, κ.λπ.) σύμφωνα με τις «Οδηγίες Σίτισης Βρεφών - Παιδιών» που ακολουθούν, με προσθήκη γάλακτος 240 ml πλήρους 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με κατάλληλη επεξεργασία (τριμμένο, αλεσμένο, κομματιασμένο, κ.λπ.) σύμφωνα με τις «Οδηγίες Σίτισης Βρεφών - Παιδιών» που ακολουθούν, με προσθήκη γάλακτος 240 ml πλήρης 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	<ul style="list-style-type: none"> • Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 1,5 λίτρου εμφιαλωμένου νερού ανά βρέφος. • Θα παρέχεται ημερησίως για κάθε βρέφος ένα γιαούρτι με φρούτα σύμφωνα με τη βρεφική ηλικία. • Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr • Κατά τις ημέρες πρόβλεψης ομελέτας σε γεύμα / δείπνο, να αλέθεται το έτερο γεύμα της ίδιας ημέρας. • Όλες οι ποσότητες του εν λόγω προγράμματος υπολογίζονται στο ήμισυ του αντίστοιχου γενικού συσσιτίου

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΒΡΕΦΩΝ-ΠΑΙΔΙΩΝ

6 μηνών

- Μητρικός θηλασμός ή Γάλα 2ης βρεφικής ηλικίας
- Και αντικατάσταση ενός γεύματος γάλακτος με:
 - ✓ Σιμιγδάλι : ανασύσταση με νερό ή γάλα ή Ρυζάλευρο: ανασύσταση με νερό ή γάλα
 - ✓ Σε περίπτωση που δεν ενοχλεί 1 γεύμα με γάλα μπορεί να αντικατασταθεί με γιαούρτι
 - ✓ Φρούτα: πλυμένα & χωρίς φλούδα. Αρχίζουμε με μπανάνα, μήλο, αχλάδι.

6 ½ μηνών

- Χορτόσουπα: αρχικά ήπιες γεύσεις όπως πατάτα, κολοκύθι, καρότο, μπιζέλι, αρακάς, γλυκοπατάτα, κρεμμύδι, μετά σπανάκι, παντζάρια, φρέσκα φασολάκια, ντομάτα (χωρίς σπόρια και φλούδα). Αργότερα προσθέστε και σέλινο, πράσο κτλ. Σε 10 μέρες προσθέτουμε στη χορτόσουπα 1 κουταλάκι

ελαιόλαδο (στο τέλος της παρασκευής του φαγητού) και λίγο λεμόνι.

- ✓ Είναι καλό τα λαχανικά να είναι εποχής και να αλλάζουν οι γεύσεις συχνά, να μην συνδυάζονται υπερβολικά πολλά λαχανικά μαζί, αλλά απλοί συνδυασμοί 3-4 κίτρινων-πράσινων λαχανικών.
- ✓ Τα λαχανικά τα μαγειρεύουμε όσο το δυνατόν λιγότερο-είτε στον ατμό είτε σε γρήγορο βράσιμο. ΟΧΙ αλάτι, πιπέρι.

7 μηνών

- Κρεατοχορτόσουπα: 100γρ (αρχικά 50-60γρ) μοσχάρι. Μετά κοτόπουλο, κουνέλι, αρνί, χωρίς λίπος ή δέρμα, χορταρικά εποχής, ζυμαρικό (αστράκι, νυχάκι), 3-5 φορές εβδομαδιαίως. Από πλευράς σύστασης, πρέπει να είναι από την αρχή καλά αλεσμένα αλλά όχι σούπα, πηχτά και να στέκονται στο κουτάλι. Στην πορεία μπορούν να προστεθούν όλα τα λαχανικά, όπως και μυρωδικά (πχ μαϊντανός, άνηθος, ρίγανη κλπ).
- Φαρίν λακτέ
- Γιαούρτι: Στον 7ο μήνα μπορεί να είναι επιλογή το πλήρες λιπαρών γιαούρτι .
- Φρούτα: Προσθέτουμε πορτοκάλι, ακτινίδιο και φρούτα εποχής.

8 μηνών

- Αυγό: ΜΟΝΟ ο κρόκος μέχρι τους 12 μήνες . Να είναι καλά μαγειρεμένος – λιωμένος σε βρεφικό γάλα ή σε λαχανικά – αρχικά μικρή ποσότητα π.χ. ½ κουταλάκι και σιγά – σιγά να αυξηθεί σε 1 κουταλάκι κτλ.
- Όσπρια: Τα όσπρια εισάγονται σταδιακά, βάζοντας πχ. λίγη φακή στην χορτόσουπα. Μετά τις πρώτες δοκιμές μπορούμε να φτιάξουμε κανονική φακή, με ελαιόλαδο από πάνω και χωρίς αλάτι. Ακολουθούν ρεβίθια, φάβα, φασόλια.
- Κρέμα δημητριακών ή μπισκοτόκρεμα

10 μηνών

- Ψαρόσουπα: ψάρι μέτριο άπαχο (μπακαλιάρο, κοκκινόψαρο, γλώσσα). Έπειτα και άλλα ψάρια με ωφέλιμα λιπαρά, όπως σαρδέλα, σολομό, τσιπούρα. Η κατανάλωση ψαριού δύο φορές την εβδομάδα είναι πολύτιμη για το βρέφος. Καλό είναι τα μεγάλα ψάρια (π.χ. ξιφίας) να αφήνονται για αργότερα.
- Σνακ (κόρα ψωμιού, μπισκότα, ρυζογκοφρέτες χωρίς ξηρούς καρπούς)

5. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου για Ανήλικα (1 - 12 ετών)

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ
Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ» και επιπλέον 0,5 λίτρο γάλα ΗΜΙΠΑΧΟ 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος μακράς διάρκειας (UHT) ή φρέσκο ανά ημέρα

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Με το πρωινό θα διατίθενται 3,0 λίτρα νερού εμφιαλωμένου σε κατάλληλη συσκευασία ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης).
- Το κάθε γεύμα και δείπνο να συνοδεύεται από δύο (2) ατομικές μερίδες ψωμιού 50gr
- Όπου προβλέπεται «φρούτο εποχής», η ποσότητά του συνολικά θα πρέπει να είναι 100 - 120 gr.
- Οι αναφερόμενες ποσότητες των ειδών του προγράμματος αφορούν στις ελάχιστες τιμές «παραδοτέου αντικειμένου» δηλ. έτοιμα προς βρώση γεύματα.

6. Προτεινόμενο Πρόγραμμα Συσσιτίου για Εφήβους (12 - 18 ετών)

ΠΡΩΙΝΟ	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ» και επιπλέον (250 ml) γάλα 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος μακράς διάρκειας (UHT) ή φρέσκο ανά ημέρα
ΠΡΟΓΕΥΜΑ	2 μπάρες δημητριακών (με μέλι, σοκολάτα ή φρούτα)
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ»
ΠΡΟΔΕΙΠΝΟ	1 παστέλι (30-50 gr) ή 1 γιασούρτι πλήρες (200gr) με μέλι (20gr) ή 1 κρέμα βανίλια/σοκολάτα (180gr), ή 1 ρυζόγαλο (180gr) ή 1 χαλβάς ατομικός (40 gr) & 1 φρούτο εποχής (100-120 gr)
ΒΡΑΔΙΝΟ	Όπως στο «ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ»
ΜΕΤΑΒΡΑΔΙΝΟ	Γάλα (250 ml) γάλα 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος μακράς διάρκειας (UHT) ή φρέσκο ανά ημέρα ή τσάι μαύρο ή πράσινο

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Με το πρωινό θα διατίθενται 3,0 λίτρα νερού εμφιαλωμένου σε κατάλληλη

συσκευασία ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης).

- Το κάθε γεύμα και δείπνο να συνοδεύεται από δύο (2) ατομικές μερίδες ψωμιού 50γρ
- Όπου προβλέπεται «φρούτο εποχής», η ποσότητά του συνολικά θα πρέπει να είναι 100 -120 γρ.
- Οι αναφερόμενες ποσότητες των ειδών του προγράμματος αφορούν στις ελάχιστες τιμές «παραδοτέου αντικειμένου» δηλ. έτοιμα προς βρώση γεύματα.
- Τα ανά ημέρα είδη γευμάτων στον προαναφερθέντα Πίνακα, το διαζευκτικό «ή» αφορούν σε συνδυαστικές επιλογές ανά εβδομάδα για την εναλλαγή του διατροφικού προγράμματος.
- Το ΠΡΟΓΕΥΜΑ θα παραδίδεται και διανέμεται μαζί με το ΠΡΩΙΝΟ, το ΠΡΟΔΕΙΠΝΟ θα παραδίδεται και διανέμεται μαζί με το ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ, το ΜΕΤΑΒΡΑΔΙΝΟ θα παραδίδεται και διανέμεται μαζί με το ΒΡΑΔΙΝΟ.

11. Εκτιμώμενος Προϋπολογισμός

Ο εκτιμώμενος προϋπολογισμός των παρεχόμενων υπηρεσιών διάρκειας δύο (2) ετών, όπως ενδεικτικώς αυτές περιγράφονται στο παρόν, ανέρχεται στο ποσό των € 132.985.560,00 μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, βάσει εκτίμησης του κόστους ημερήσιας μερίδας του προγράμματος «Γενικού Συσσιτίου Ενηλίκων» που ανέρχεται στα 5,70 ευρώ μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.

Σημειώνεται ότι η τιμή ημερήσιας μερίδας του προγράμματος «Γενικού Συσσιτίου Ενηλίκων», ύψους 5,70 € άνευ Φ.Π.Α., συνιστά ενιαία και αδιαίρετη τιμή ολοκληρωμένης υπηρεσίας μαζικής σίτισης και δεν αφορά αποκλειστικώς την αξία πρώτων υλών ή επιμέρους παροχών.

Η ανωτέρω τιμή καλύπτει το σύνολο των απαιτήσεων του φυσικού αντικείμενου και περιλαμβάνει κάθε άμεση ή έμμεση δαπάνη που απαιτείται για την πλήρη, νόμιμη και σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές εκτέλεση της σύμβασης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΝΟΜΗΣ ΤΜΗΜΑΤΩΝ

α/α	Τμήμα	Άτομα / ημέρα	Ημερήσια Τιμή Μερίδας χωρίς ΦΠΑ	Εκτιμώμενη αξία σε € του συνόλου των ζητούμενων υπηρεσιών σίτισης στην διετή διάρκεια της συμφωνίας - πλαίσιο ανά Τμήμα, άνευ Φ.Π.Α.
1	ΦΥΛΑΚΙΟ	700	5,70	2.912.700,00
2	ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ Α	5.400	5,70	22.469.400,00
3	ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ Β	5.500	5,70	22.885.500,00
4	ΝΟΤΙΑ ΕΛΛΑΔΑ Α	4.400	5,70	18.308.400,00
5	ΝΟΤΙΑ ΕΛΛΑΔΑ Β	4.800	5,70	19.972.800,00
6	ΛΕΣΒΟΣ	2.960	5,70	12.316.560,00
7	ΣΑΜΟΣ – ΧΙΟΣ ΛΟΙΠΑ ΝΗΣΙΑ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ	3.400	5,70	14.147.400,00
8	ΚΩΣ- ΛΕΡΟΣ, ΛΟΙΠΑ ΝΗΣΙΑ Ν. ΑΙΓΑΙΟΥ	3.300	5,70	13.731.300,00
9	ΚΡΗΤΗ	1.500	5,70	6.241.500,00
ΓΕΝΙΚΟ ΑΘΡΟΙΣΜΑ		31.960		132.985.560,00

Η ως άνω εκτιμώμενη αξία δύναται να ανέλθει έως το ποσό των 265.971.120,00 € (μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ), ποσό που αντιστοιχεί σε συνολική αύξηση έως το 100% της αρχικής εκτιμώμενης αξίας και του φυσικού αντικείμενου της Συμφωνίας – Πλαίσιο, με ή χωρίς αντίστοιχη ταυτόχρονη παράταση της διάρκειας της Σ-Π σε συνέχεια μιας ή περισσότερων τροποποιήσεων των συμβάσεων συμφωνίας – πλαίσιο που θα προκύψουν για τα Τμήματα, κατόπιν ενεργοποίησης του δικαιώματος προαίρεσης εκ μέρους της Αναθέτουσας Αρχής.

Εισημάνσεις για όλα τα Τμήματα:

1. Ο αναγραφόμενος αριθμός ατόμων ανά ημέρα είναι ενδεικτικός και θα καθορίζεται καθημερινά μέσω των παραγγελιών για την επόμενη ημέρα.
2. Προβλέπεται το δικαίωμα προαίρεσης έως και 100% των μερίδων στα Τμήματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 και 9 για την αντιμετώπιση των αναγκών, την ανάγκη της συνέχειας της διαθεσιμότητας και της πληρότητας των κοινωνικών υπηρεσιών που θα παρασχεθούν σύμφωνα με το άρθρο 109 του Ν.4412/2016, καθώς επίσης και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σχετικών υπηρεσιών (αδυναμία ακριβούς πρόβλεψης αριθμού σιτιζομένων). Κατά την υπογραφή κάθε εκτελεστικής σύμβασης θα προσδιορίζεται ενδεικτικά ο αριθμός των επωφελούμενων μεταναστών / προσφύγων σε κάθε Τμήμα, καθώς η μετακίνηση και η διαμονή τους σε αυτό καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από αστάθμητους παράγοντες.
3. Σε σημεία όπου δεν υπάρχει υφιστάμενη εγκατάσταση, εφόσον προκύψει έκτακτη ανάγκη για κάλυψη των παρεχόμενων υπηρεσιών, ο Ανάδοχος του τμήματος οφείλει να ανταποκρίνεται το αργότερο εντός δύο ημερών από την έγγραφη ενημέρωσή του από την Αναθέτουσα Αρχή.
4. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες θα τιμολογούνται με τον εκάστοτε ισχύον συντελεστή ΦΠΑ ανά τόπο παροχής της υπηρεσίας.