

ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ
ΔΗΜ. ΒΙΚΕΛΑ 52, ΧΑΛΑΝΔΡΙ-ΑΘΗΝΑ
ΤΚ 15233
Τηλ. 210-6878809-13, 210-6878982
Email: ioa@ioa.org.gr

Χαλάνδρι, 21 Οκτωβρίου 2024

Αρ. πρωτ. Δ.Ο.Α.: 523

ΘΕΜΑ: «Ανοιχτός διαγωνισμός για την ανακήρυξη αναδόχου που θα αναλάβει την παροχή υπηρεσιών σίτισης των μετεχόντων στις διεθνείς συνόδους, εκπαιδευτικά προγράμματα και λοιπά συνέδρια που διοργανώνονται στις εγκαταστάσεις στην Αρχαία Ολυμπία, χρήσης, διοίκησης και διαχείρισης της Δ.Ο.Α.»

Η Διεθνής Ολυμπιακή Ακαδημία (εφεξής «Δ.Ο.Α.») εκδίδει τον παρόντα διαγωνισμό, επί τη βάση του οποίου καλεί ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς να υποβάλουν προσφορά στο πλαίσιο και για τις ανάγκες ανάθεσης του έργου με αντικείμενο την παροχή υπηρεσιών σίτισης των μετεχόντων στις διεθνείς συνόδους, εκπαιδευτικά προγράμματα και λοιπά συνέδρια που διοργανώνονται στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία., σύμφωνα με τους παρακάτω όρους:

1.Συνοπτική περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικειμένου του έργου

1.1. Αντικείμενο της σύμβασης είναι η ανάδειξη αναδόχου παροχής σίτισης στους μετέχοντες στις διεθνείς συνόδους και λοιπά εκπαιδευτικά προγράμματα που διοργανώνονται από την Δ.Ο.Α. καθώς και στους μετέχοντες στα συνέδρια που διοργανώνονται από τρίτους φορείς εντός των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία.

Στο αντικείμενο του παρόντος περιλαμβάνονται η λειτουργία του εστιατορίου που βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας, η προμήθεια πρώτων υλών, η παρασκευή φαγητού-πρωϊνού, μεσημεριανού, βραδινού-, η διανομή και εξυπηρέτηση, η καθαριότητα εστιατορίου και όλες οι λοιπές ειδικότερες υποχρεώσεις που περιγράφονται στους όρους της παρούσας . Στο αντικείμενο της παρούσας περιλαμβάνεται και η κατά περίπτωση διοργάνωση catering, coffee breaks κλπ στον συνεδριακό χώρο των εγκαταστάσεων, στον χώρο του κυλικείου ή σε άλλον χώρο

εντός των εγκαταστάσεων που θα υποδειχθεί στον ανάδοχο, τα οποία ο ανάδοχος υποχρεούται να παράσχει, εφόσον του ζητηθεί από την Δ.Ο.Α. και κατόπιν ειδικότερης σχετικής προσφοράς.

Επίσης, στο αντικείμενο του παρόντος περιλαμβάνεται και η λειτουργία και εκμετάλλευση του κυλικείου που βρίσκεται στις παραπάνω εγκαταστάσεις καθώς και η τυχόν τοποθέτηση, λειτουργία και εκμετάλλευση αυτόματου πωλητή (snaks & food, αναψυκτικών και νερού), κατόπιν σχετικής συνεννόησης της Δ.Ο.Α. με τον ανάδοχο.

Λεπτομερής περιγραφή του φυσικού αντικειμένου αναλύεται στο Παράρτημα Ι («Αναλυτική περιγραφή του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης»), το οποίο επισυνάπτεται επί της της παρούσας αποτελώντας αναπόσπαστο μέρος αυτής .

1.2. Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται για δύο (2) έτη, με ημερομηνία έναρξης από **1.1.2025** ή από την υπογραφή της σύμβασης και με δυνατότητα παράτασης αυτής για δύο (2) επιπλέον έτη, κατόπιν κοινής συμφωνίας των μερών.

Η οριστικοποίηση της συμφωνίας για την ανανέωση ή μη της συνεργασίας, θα πραγματοποιηθεί τουλάχιστον τρεις (3) μήνες πριν την λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου, ήτοι της αρχικά προβλεπόμενης διετίας.

Η δήλωση περί μη επιθυμίας ανανέωσης της συνεργασίας των μερών, θα συνοδεύεται από σχετική αιτιολόγηση, η οποία σε κάθε περίπτωση θα γίνεται δεκτή από το έτερο μέρος και θα γνωστοποιηθεί το αργότερο τρεις (3) μήνες πριν την λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου, ήτοι της αρχικά προβλεπόμενης διετίας, σύμφωνα και με τα παραπάνω αναφερόμενα.

1.3. Η ελάχιστη εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ως προς την λειτουργία και εκμετάλλευση του εστιατορίου και τις συναφείς υπηρεσίες ανέρχεται κατά προσέγγιση στις **τριακόσιες πενήντα χιλιάδες (350.000) Ευρώ, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, ανά έτος.**

Λεπτομερή περιγραφή του οικονομικού αντικειμένου αναλύεται στο Παράρτημα Ι («Αναλυτική περιγραφή του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης»), το οποίο επισυνάπτεται επί της της παρούσας αποτελώντας αναπόσπαστο μέρος αυτής .

1.4. Επισημαίνεται ότι οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει οπωσδήποτε επί ποινή αποκλεισμού να επισκεφθούν τις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας, προκειμένου να σχηματίσουν ιδίαν αντίληψη αυτών σε σχέση με την υλοποίηση του περιγραφόμενου στο παρόν έργου, ώστε να συντάξουν και υποβάλλουν πληρέστερα την προσφορά τους. Η τήρηση της παραπάνω υποχρέωσης από τους ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς θα πιστοποιείται από το τηρούμενο παρουσιολόγιο της ΔΟΑ . Η επίσκεψη στον χώρο των εγκαταστάσεων, θα γίνεται

μόνο κατόπιν επικοινωνίας και σχετικής συνεννόησης με τον κ. Ευάγγελο Φρύγγη, τηλ. 6978114330, e-mail: vaggelis_ioa@yahoo.gr, ioa@ioa.org.gr

1.5. Κριτήριο ανάθεσης της σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής.

1.6. Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα εκατόν είκοσι (120) ημερών από την επόμενη της ημερομηνίας αποσφράγισης.

2. Διάρκεια εκτέλεσης του έργου

Το χρονικό διάστημα υλοποίησης του Έργου ορίζεται **ορίζεται για δύο (2) έτη**, με ημερομηνία έναρξης **από 1.1.2025 ή από την υπογραφή της σύμβασης και με δυνατότητα παράτασης για δύο (2) επιπλέον έτη**, κατόπιν κοινής συμφωνίας των μερών, βάσει των αναφερομένων παραπάνω στην παράγραφο 1.2. της παρούσας.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση ανανέωσης της σύμβασης, σύμφωνα με τα παραπάνω, δεν δύναται σε καμία περίπτωση να μεταβληθούν οι οικονομικοί και λοιποί όροι της σύμβασης, με εξαίρεση τυχόν μεταβολές που αφορούν τιμαριθμική αναπροσαρμογή, όπως αυτή θα καθοριστεί αρμοδίως.

3. Χρόνος και τόπος υποβολής της προσφοράς

3.1. Οι συμμετέχοντες στην διαδικασία οικονομικοί φορείς μπορούν να υποβάλουν προσφορά, αυτοπροσώπως ή μέσω ταχυδρομείου με απόδειξη παραλαβής, σε έντυπη μορφή και εντός σφραγισμένου φακέλου, **μέχρι τις 22 Νοεμβρίου 2024 και ώρα 13:00** στα γραφεία της ΔΟΑ, Λεωφ. Δ. Βικέλα 52, 15233 Χαλάνδρι (3^{ος} όροφος).

3.2. Η ημερομηνία υποβολής του φακέλου προσφοράς αποδεικνύεται μόνο από το πρωτόκολλο εισερχόμενων της ΔΟΑ. Επισημαίνεται ότι η ημερομηνία σφραγίδας του ταχυδρομείου δεν λαμβάνεται υπόψη, ενώ η ΔΟΑ δεν φέρει ευθύνη για τη μη εμπρόθεσμη παραλαβή του φακέλου προσφοράς ή για το περιεχόμενό του.

4. Αρχές εφαρμοζόμενες στη διαδικασία σύναψης

Οι οικονομικοί φορείς δεσμεύονται ότι:

α) τηρούν και θα εξακολουθήσουν να τηρούν κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν, τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της

Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου.

β) δεν θα ενεργήσουν αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν.

γ) λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξουν την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

5. Παροχή διευκρινίσεων

Τα σχετικά αιτήματα παροχής διευκρινίσεων για το περιεχόμενο της παρούσας πρόσκλησης, υποβάλλονται με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο στην ηλεκτρονική διεύθυνση ioa@ioa.org.gr **έως τις 11^η Νοεμβρίου 2024** και θα απαντηθούν συγκεντρωτικά **έως τις 16 Νοεμβρίου 2024**, με ανάρτηση του σχετικού αρχείου στον ιστότοπο της ΔΟΑ. Αιτήματα παροχής διευκρινίσεων που υποβάλλονται με άλλο τρόπο δεν εξετάζονται. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να παρατείνει την προθεσμία παραλαβής των προσφορών, ούτως ώστε όλοι οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς να μπορούν να λάβουν γνώση όλων των αναγκαίων πληροφοριών για την κατάρτιση των προσφορών.

6.Γλώσσα

Οι προσφορές και τα περιλαμβανόμενα σε αυτές στοιχεία καθώς και τα αποδεικτικά έγγραφα συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα. Τα αλλοδαπά δημόσια έγγραφα και ιδιωτικά έγγραφα συνοδεύονται από μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα επικυρωμένη είτε από πρόσωπο αρμόδιο κατά τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας είτε από πρόσωπο κατά νόμο αρμόδιο της χώρας στην οποία έχει συνταχθεί το έγγραφο.

7.Εγγυήσεις

Οι εγγυητικές επιστολές που αναφέρονται στην παρούσα προκήρυξη (συμμετοχής και καλής εκτέλεσης), εκδίδονται από πιστωτικά ή χρηματοδοτικά ιδρύματα ή ασφαλιστικές επιχειρήσεις κατά την έννοια των περιπτώσεων β' και γ' της παρ. 1 του άρθρου 14 του ν. 4364/ 2016 (Α'13) που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέρη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν,

επίσης, να εκδίδονται από το Τ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση οικονομικό φορέα.

Οι εγγυητικές επιστολές εκδίδονται κατ' επιλογή των οικονομικών φορέων από έναν ή περισσότερους εκδότες της παραπάνω παραγράφου.

Οι εγγυήσεις αυτές περιλαμβάνουν κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία: α) την ημερομηνία έκδοσης, β) τον εκδότη, γ) την αναθέτουσα αρχή προς την οποία απευθύνονται, δ) τον αριθμό της εγγύησης, ε) το ποσό που καλύπτει η εγγύηση, στ) την πλήρη επωνυμία, τον Α.Φ.Μ. και τη διεύθυνση του οικονομικού φορέα υπέρ του οποίου εκδίδεται η εγγύηση (στην περίπτωση ένωσης αναγράφονται όλα τα παραπάνω για κάθε μέλος της ένωσης), ζ) τους όρους ότι: αα) η εγγύηση παρέχεται ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα, ο δε εκδότης παραιτείται του δικαιώματος της διαιρέσεως και της διζήσεως, και ββ) ότι σε περίπτωση κατάπτωσης αυτής, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου, η) τα στοιχεία της σχετικής διακήρυξης και την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, θ) την ημερομηνία λήξης ή τον χρόνο ισχύος της εγγύησης, ι) την ανάληψη υποχρέωσης από τον εκδότη της εγγύησης να καταβάλει το ποσό της εγγύησης ολικά ή μερικά εντός πέντε (5) ημερών μετά από απλή έγγραφη ειδοποίηση εκείνου προς τον οποίο απευθύνεται και ια) στην περίπτωση των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης, τον τίτλο της σχετικής σύμβασης.

8. Προστασία προσωπικών δεδομένων

Η ΔΟΑ ενημερώνει το φυσικό πρόσωπο που υπογράφει την προσφορά ως Προσφέρων ή ως Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος, ότι η ίδια ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό της, δύνανται να επεξεργάζονται προσωπικά δεδομένα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται σε αυτήν, στο πλαίσιο της παρούσας διαδικασίας, για το σκοπό της αξιολόγησης των προσφορών και της ενημέρωσης έτερων συμμετεχόντων σε αυτόν, λαμβάνοντας κάθε εύλογο μέτρο για τη διασφάλιση του απόρρητου και της ασφάλειας της επεξεργασίας των δεδομένων και της προστασίας τους από κάθε μορφής αθέμιτη επεξεργασία.

9.Δικαίωμα συμμετοχής

9.1. Δικαίωμα συμμετοχής στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα, και, σε περίπτωση ενώσεων οικονομικών φορέων τα μέλη αυτών που ασκούν επαγγελματική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο των προς παροχή υπηρεσιών, ήτοι την παροχή υπηρεσιών εστιατορίου, οι οποίοι είναι εγκατεστημένοι σε:

α) κράτος-μέλος της Ένωσης,

β) κράτος-μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.),

γ) τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη ΣΔΣ, στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4 και 5 και τις γενικές σημειώσεις του σχετικού με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ως άνω Συμφωνίας, καθώς και

δ) σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην περίπτωση γ' της παρούσας παραγράφου και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.

9.2. Οικονομικός φορέας συμμετέχει είτε μεμονωμένα είτε ως μέλος της ένωσης. Οι ενώσεις οικονομικών φορέων, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, δεν απαιτείται να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή για την υποβολή προσφοράς. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να απαιτήσει από τις ενώσεις οικονομικών φορέων να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή, εφόσον τους ανατεθεί η σύμβαση.

9.3. Στις περιπτώσεις υποβολής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, όλα τα μέλη της ευθύνονται έναντι της αναθέτουσας αρχής αλληλέγγυα και εις ολόκληρον.

10.Εγγύηση συμμετοχής

10.1. Για την έγκυρη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, κατατίθεται από τους συμμετέχοντες οικονομικούς φορείς (προσφέροντες), εγγυητική επιστολή συμμετοχής **για ποσό έντεκα χιλιάδες διακόσια ενενήντα (11.290) Ευρώ.**

10.2. Στην περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, η εγγύηση συμμετοχής περιλαμβάνει και τον όρο ότι η εγγύηση καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των οικονομικών φορέων που συμμετέχουν στην ένωση.

10.3. Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να ισχύει τουλάχιστον μέχρι και **14/4/2025**. Η ΔΟΑ μπορεί, πριν τη λήξη της προσφοράς, να ζητά από τον προσφέροντα να παρατείνει, πριν τη λήξη τους, τη διάρκεια ισχύος της προσφοράς και της εγγύησης συμμετοχής.

10.4. Οι εγγυήσεις συμμετοχής προσκομίζονται, με ευθύνη του οικονομικού φορέα, ως δικαιολογητικό συμμετοχής, μαζί με την προσφορά του οικονομικού φορέα, άλλως η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

10.5. Η εγγύηση συμμετοχής καταπίπτει, εάν ο προσφέρων: α) αποσύρει την προσφορά του κατά τη διάρκεια ισχύος αυτής, β) παρέχει, εν γνώσει του, ψευδή στοιχεία ή πληροφορίες γ) δεν προσκομίσει εγκαίρως τα προβλεπόμενα από την παρούσα δικαιολογητικά, υπολογιζομένου και του χρόνου που τυχόν δοθεί από την ΔΟΑ για συμπλήρωση, αποσαφήνιση κλπ των εγγράφων της προσφοράς δ) δεν προσέλθει εγκαίρως για υπογραφή του συμφωνητικού ε) υποβάλει μη κατάλληλη προσφορά με την έννοια ότι δεν σχετίζεται με τη σύμβαση και αδυνατεί προδήλως να ανταποκριθεί στις ανάγκες και τις απαιτήσεις της ΔΟΑ, όπως αυτές προσδιορίζονται στα έγγραφα της σύμβασης στ) στις περιπτώσεις που διαπιστωθεί ότι έχουν προσκομιστεί από τον υποψήφιο ανάδοχο πλαστά αποδεικτικά στοιχεία ή δεν αποδειχθεί από τα προσκομιζόμενα έγγραφα, περιλαμβανομένων και συμπληρωματικών εγγράφων που τυχόν ζητηθούν από την ΔΟΑ, η μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού ή η πλήρωση μιας ή περισσότερων απαιτήσεων των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής που αναφέρονται στην παρούσα.

11.Λόγοι αποκλεισμού

11.1. Αποκλείεται από τη συμμετοχή στην παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης προσφέρων οικονομικός φορέας, εφόσον συντρέχει στο πρόσωπό του (εάν πρόκειται για μεμονωμένο φυσικό ή νομικό πρόσωπο) ή σε ένα από τα μέλη του (εάν πρόκειται για ένωση οικονομικών φορέων) ένας ή περισσότεροι από τους ακόλουθους λόγους:

11.1.1. Όταν υπάρχει σε βάρος του **αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση** για έναν από τους ακόλουθους λόγους:

α) **συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση**, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 της απόφασης - πλαίσιο 2008/841/ ΔΕΥ του Συμβουλίου της 24ης Οκτωβρίου 2008, για την καταπολέμηση του οργανωμένου εγκλήματος (ΕΕ L 300 της 11.11.2008 σ. 42), και τα εγκλήματα του άρθρου 187 του Ποινικού Κώδικα (εγκληματική οργάνωση),

β) **ενεργητική δωροδοκία**, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της σύμβασης περί της καταπολέμησης της δωροδοκίας στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών μελών

της Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παρ. 1 του άρθρου 2 της απόφασης - πλαίσιο 2003/568/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 2003, για την καταπολέμηση της δωροδοκίας στον ιδιωτικό τομέα (ΕΕ L 192 της 31.7.2003, σ. 54), καθώς και, όπως ορίζεται στο εθνικό δίκαιο του οικονομικού φορέα, και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργών), 237Α παρ. 2 (εμπορία επιρροής - μεσάζοντες), 396 παρ. 2 (δωροδοκία στον ιδιωτικό τομέα) του Ποινικού Κώδικα,

γ) **απάτη** εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης, κατά την έννοια των άρθρων 3 και 4 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/1371 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Ιουλίου 2017 σχετικά με την καταπολέμηση, μέσω του ποινικού δικαίου, της απάτης εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης (L 198/28.07.2017) και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 216 (πλαστογραφία), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργών), 242 (ψευδής βεβαίωση, νόθευση κ.λπ.), 374 (διακεκριμένη κλοπή), 375 (υπεξαίρεση), 386 (απάτη), 386Α (απάτη με υπολογιστή), 386Β (απάτη σχετική με τις επιχορηγήσεις), 390 (απιστία) του Ποινικού Κώδικα και των άρθρων 155 επ. του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα (ν. 2960/2001, Α` 265), όταν αυτά στρέφονται κατά των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνδέονται με την προσβολή αυτών των συμφερόντων, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 23 (διασυνοριακή απάτη σχετικά με τον ΦΠΑ) και 24 (επικουρικές διατάξεις για την ποινική προστασία των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης) του ν. 4689/2020 (Α` 103),

δ) **τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεόμενα με τρομοκρατικές δραστηριότητες**, όπως ορίζονται, αντιστοίχως στα άρθρα 3-4 και 5-12 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/541 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15ης Μαρτίου 2017 για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας και την αντικατάσταση της απόφασης - πλαισίου 2002/475/ΔΕΥ του Συμβουλίου και για την τροποποίηση της απόφασης 2005/671/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 88/31.03.2017) ή ηθική αυτουργία ή συνέργεια ή απόπειρα διάπραξης εγκλήματος, όπως ορίζονται στο άρθρο 14 αυτής, και τα εγκλήματα των άρθρων 187Α και 187Β του Ποινικού Κώδικα, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 32-35 του ν. 4689/2020 (Α` 103),

ε) **νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας**, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 της Οδηγίας (ΕΕ) 2015/849 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ης Μαΐου 2015, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή για τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 648/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, και την κατάργηση της οδηγίας 2005/60/ΕΚ

του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και της οδηγίας 2006/70/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 141/05.06.2015) και τα εγκλήματα των άρθρων 2 και 39 του ν. 4557/2018 (Α` 139),

στ) **παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων**, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 της Οδηγίας 2011/36/ ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Απριλίου 2011, για την πρόληψη και την καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και για την προστασία των θυμάτων της, καθώς και για την αντικατάσταση της απόφασης - πλαίσιο 2002/629/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 101 της 15.4.2011, σ. 1) και τα εγκλήματα του άρθρου 323Α του Ποινικού κώδικα (εμπορία ανθρώπων).

Ο οικονομικός φορέας αποκλείεται επίσης όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό. Η υποχρέωση του προηγούμενου εδαφίου αφορά:

α) στις περιπτώσεις **εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ή**

β) στις περιπτώσεις **ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον διευθύνοντα σύμβουλο, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, καθώς και τα πρόσωπα στα οποία με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου έχει ανατεθεί το σύνολο της διαχείρισης και εκπροσώπησης της εταιρείας, ή**

γ) στις περιπτώσεις **των συνεταιρισμών, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, ή στις υπόλοιπες περιπτώσεις νομικών προσώπων, τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο**.

Εάν στις ως άνω περιπτώσεις (α) έως (στ) η κατά τα ανωτέρω περίοδος αποκλεισμού δεν έχει καθοριστεί με αμετάκλητη απόφαση, αυτή ανέρχεται **σε πέντε (5) έτη** από την ημερομηνία της καταδίκης με αμετάκλητη απόφαση.

11.1.2. Στις ακόλουθες περιπτώσεις:

Όταν ο προσφέρων έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά στην **καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης** και αυτό έχει διαπιστωθεί από δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία

Αν ο προσφέρων είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση.

Οι παραπάνω υποχρεώσεις της παρούσας παραγράφου, θεωρείται ότι δεν έχουν αθετηθεί εφόσον δεν έχουν καταστεί ληξιπρόθεσμες ή εφόσον αυτές έχουν υπαχθεί σε δεσμευτικό διακανονισμό που τηρείται.

11.1.3. Αποκλείεται από τη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, προσφέρων οικονομικός φορέας σε οποιαδήποτε από τις ακόλουθες καταστάσεις:

α) εάν έχει αθετήσει τις **υποχρεώσεις περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας**, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου.

β) εάν **τελεί υπό πτώχευση ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης ή ειδικής εκκαθάρισης ή τελεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή έχει αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή εάν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία**, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να μην αποκλείει έναν οικονομικό φορέα ο οποίος βρίσκεται σε μία εκ των καταστάσεων που αναφέρονται στην περίπτωση αυτή, υπό την προϋπόθεση ότι αποδεικνύει ότι ο εν λόγω φορέας είναι σε θέση να εκτελέσει τη σύμβαση, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις και τα μέτρα για τη συνέχιση της επιχειρηματικής του λειτουργίας,

γ) εάν υπάρχουν επαρκώς εύλογες ενδείξεις που οδηγούν στο συμπέρασμα ότι ο οικονομικός φορέας σύνηψε συμφωνίες με άλλους οικονομικούς φορείς με σκοπό **τη στρέβλωση του ανταγωνισμού**

δ) εάν έχει διαπράξει σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα που **θέτει εν αμφιβόλω την ακεραιότητά του**

ε) εάν έχει κριθεί ένοχος εκ προθέσεως σοβαρών **απατηλών δηλώσεων**, κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται για την εξακρίβωση της απουσίας των λόγων αποκλεισμού ή την πλήρωση των κριτηρίων επιλογής στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, προηγούμενης σύμβασης με αναθέτοντα φορέα ή προηγούμενης σύμβασης παραχώρησης

στ) εάν έχει επιδείξει **σοβαρή ή επαναλαμβανόμενη πλημμέλεια** κατά την εκτέλεση ουσιώδους απαίτησης στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, προηγούμενης σύμβασης με αναθέτοντα φορέα ή προηγούμενης σύμβασης παραχώρησης που είχε ως αποτέλεσμα την πρόωρη καταγγελία της προηγούμενης σύμβασης, αποζημιώσεις ή άλλες παρόμοιες κυρώσεις,

Εάν στις ως άνω περιπτώσεις η περίοδος αποκλεισμού δεν έχει καθοριστεί με αμετάκλητη απόφαση, αυτή ανέρχεται σε τρία (3) έτη από την ημερομηνία έκδοσης πράξης που βεβαιώνει το σχετικό γεγονός.

11.2. Ο προσφέρων αποκλείεται σε οποιοδήποτε χρονικό σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σύναψης της παρούσας σύμβασης, όταν αποδεικνύεται ότι βρίσκεται, λόγω πράξεων ή παραλείψεων του, είτε πριν είτε κατά τη διαδικασία, σε μία από τις ως άνω περιπτώσεις

12. Κριτήρια επιλογής

12.1. Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν επαγγελματική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της υπό ανάθεση σύμβασης, ήτοι την παροχή υπηρεσιών εστιατορίου και παρασκευής φαγητού. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά ή οικεία μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα XI του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλους του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο Επιμελητήριο.

Στην περίπτωση που στη χώρα καταγωγής τους οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν ειδική έγκριση ή να είναι μέλη συγκεκριμένου οργανισμού για να μπορούν να παράσχουν την σχετική υπηρεσία θα πρέπει να βεβαιώνεται ότι την διαθέτουν.

12.2. Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια

Όσον αφορά την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς απαιτείται:

1.Ο κύκλος εργασιών των υποψηφίων οικονομικών φορέων στον τομέα δραστηριοτήτων που αποτελεί αντικείμενο της σύμβασης (ήτοι εκμετάλλευση εστιατορίου στην οποία περιλαμβάνεται η προμήθεια πρώτων υλών, η παραγωγή φρέσκου ζεστού φαγητού με προσωπικό διάθεσης του

αναδόχου, το σερβίρισμα, η καθαριότητα και η απολύμανση), για τα οικονομικά έτη 2021, 2022 και 2023, να **ανέρχεται στο ποσό των πεντακοσίων χιλιάδων (500.000) Ευρώ τουλάχιστον ανά έτος, συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α..**

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, οι παραπάνω ελάχιστες απαιτήσεις καλύπτονται αθροιστικά από τα μέλη της ένωσης.

2. Να έχουν συνάψει **ασφαλιστήριο συμβόλαιο για ασφαλιζόμενο ποσό τουλάχιστον ενός εκατομμυρίου πεντακοσίων χιλιάδων Ευρώ (1.500.000 €)**, με το οποίο να καλύπτεται η αστική ευθύνη έναντι τρίτων που σχετίζεται άμεσα κι αποκλειστικά με τις υπηρεσίες που αναλαμβάνει να παράσχει ο υποψήφιος οικονομικός φορέας.

Η Δ.Ο.Α. δύναται να κάνει δεκτή υπεύθυνη δήλωση με την οποία ο υποψήφιος θα δεσμεύεται ότι σε περίπτωση κήρυξης του ως αναδόχου, θα συναφθεί σχετικό ασφαλιστήριο συμβόλαιο για το συγκεκριμένο έργο εντός δεκαπέντε (15) ημερών από την παραπάνω σχετική απόφαση.

Το εν λόγω ασφαλιστήριο συμβόλαιο απαιτείται από τους οικονομικούς φορείς να υφίσταται κατά την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς και να καλύπτει όλη την περίοδο του έργου. Επειδή πάγια πολιτική των Ασφαλιστικών Εταιρειών είναι η έκδοση ασφαλιστηρίων συμβολαίων με ετήσια διάρκεια, γίνεται δεκτή η υποβολή ασφαλιστηρίου συμβολαίου με ετήσια διάρκεια (ήτοι με ημερομηνία λήξης πριν την ολοκλήρωση του έργου) **συνοδευόμενο με υπεύθυνη δήλωση του οικονομικού φορέα ότι θα το ανανεώνει ώστε να διατηρείται σε ισχύ για όσο διάστημα χρειαστεί μέχρι και την λήξη της παρούσας υπό σύναψης σύμβασης.**

1.2.3. Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα

Όσον αφορά **στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα** για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται:

[α] Να διαθέτουν αποδεδειγμένη επαγγελματική εμπειρία επί του συμβατικού αντικειμένου του διαγωνισμού (εκμετάλλευση του εστιατορίου στην οποία περιλαμβάνεται η προμήθεια πρώτων υλών, η παραγωγή φρέσκου ζεστού φαγητού με προσωπικό διάθεσης του αναδόχου, το σερβίρισμα, η καθαριότητα) **και ειδικότερα κατά την τελευταία τριετία να έχουν εκτελέσει επιτυχώς μία ή περισσότερες συμβάσεις με ιδιωτικούς ή δημόσιους φορείς, συνεχόμενης διάρκειας κατ' ελάχιστον εννέα (9) μηνών, για την παροχή πλήρους σίτισης (πρωινό, γεύμα, δείπνο) σε ομάδες ατόμων που ξεπερνούν κατά περίπτωση και ανά σύμβαση τον αριθμό των εκατόν πενήντα (150), αυτοτελούς (ήτοι ανά σύμβαση) ή συνολικού προϋπολογισμού από 150.000 Ευρώ και άνω, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.**

[β] Να χρησιμοποιούν **προσωπικό επαρκές και έμπειρο** ως προς τις υπηρεσίες που θα παράσχουν και αποτελούν αντικείμενο της παρούσας. Σημειώνεται ότι οι υποψήφιοι υποχρεούνται να διαθέτουν κατ' ελάχιστον:

1. Επόπτη υπάλληλο με κατάλληλη εμπειρία και εκπαίδευση, για την επίβλεψη της εκτέλεσης της σύμβασης και επικοινωνία με τα πρόσωπα ή όργανα που θα έχουν οριστεί ειδικά για να επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης από την Δ.Ο.Α. και θα είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση της ορθής εκτέλεσης των υποχρεώσεων του αναδόχου.

2. Πιστοποιημένο μάγειρα, δεκαετούς τουλάχιστον εμπειρίας

3. Πιστοποιημένο ζαχαροπλάστη, πενταετούς τουλάχιστον εμπειρίας

4. Τεχνολόγο τροφίμων ή διατροφολόγο- διαιτολόγο, ή χημικό/γεωπόνο με ειδίκευση στα τρόφιμα ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε θέματα Ασφαλείας και Υγιεινής Τροφίμων, με σχετική επαρκή εμπειρία, ο οποίος θα είναι Υπεύθυνος Διασφάλισης ποιότητας για εποπτεία-επιτήρηση και υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

[γ] Να διαθέτουν τον κατάλληλο τεχνικό εξοπλισμό καθώς και όλα τα μηχανήματα και λοιπά μέσα, οχήματα κλπ που απαιτούνται για την ορθή διεκπαιραίωση του Έργου. Όλα τα παραπάνω θα πρέπει να πληρούν όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές και να διαθέτουν όλες τις προβλεπόμενες εγκρίσεις βάσει της οικείας νομοθεσίας. Οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να διαθέτουν εκπαιδευμένο προσωπικό, το οποίο θα χειρίζεται τον παραπάνω εξοπλισμό. Περαιτέρω λεπτομέρειες αναφέρονται στο Παράρτημα 1 της παρούσας («Αναλυτική περιγραφή του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης»).

Επισημαίνεται ότι οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει οπωσδήποτε επί ποινή αποκλεισμού να επισκεφθούν τις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας, προκειμένου να σχηματίσουν ιδίαν αντίληψη του χώρου του εστιατορίου και του υπάρχοντος εξοπλισμού αυτού σε σχέση με την υλοποίηση του περιγραφόμενου στο παρόν έργου, πριν την υποβολή της προσφοράς τους.

[δ] Να διαθέτουν υποχρεωτικά **ειδικά αδειοδοτημένο χώρο παρασκευής φαγητού** σε απόσταση **έως 50 χιλιομέτρων** από τις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία. Ο περιορισμός αυτός τίθεται με γνώμονα την ασφαλή και έγκαιρη μεταφορά των πρώτων υλών και των γευμάτων στο

εστιατόριο των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. για την καθημερινή και εύρυθμη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, σε περίπτωση που δεν δύναται να καλύψει τις ανάγκες παρασκευής των φαγητών το εστιατόριο που βρίσκεται εντός των παραπάνω εγκαταστάσεων.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, οι παραπάνω ελάχιστες απαιτήσεις καλύπτονται αθροιστικά από τα μέλη της ένωσης.

12.4. Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας

Οι οικονομικοί φορείς όσον αφορά τα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και τα πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης, για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης απαιτείται να συμμορφώνονται κατ' ελάχιστον με τα παρακάτω πρότυπα με πεδίο εφαρμογής τις Υπηρεσίες Μαζικής Εστίασης ή της παραγωγής και διάθεσης έτοιμων γευμάτων μαζικής εστίασης:

1) Πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 9001:2015 ή ισοδύναμο

2) Πρότυπο συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων 22000:2018 ή ισοδύναμο

Τα πιστοποιητικά θα πρέπει να έχουν εκδοθεί από ανεξάρτητους διαπιστευμένους φορείς πιστοποίησης, και να βεβαιώνουν ότι ο οικονομικός φορέας συμμορφώνεται με τα απαιτούμενα συστήματα ή πρότυπα.

Όλα τα παραπάνω πιστοποιητικά πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών.

Σε περίπτωση που οι παραπάνω πιστοποιήσεις/έγγραφα λήγουν εντός του χρονικού διαστήματος της σύμβασης, θα πρέπει οπωσδήποτε να ανανεώνονται πριν την λήξη τους.

Η αναθέτουσα αρχή δύναται να κάνει δεκτά άλλα αποδεικτικά στοιχεία για ισοδύναμα μέτρα διασφάλισης ποιότητας, εφόσον ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας δεν είχε τη δυνατότητα να αποκτήσει τα εν λόγω πιστοποιητικά εντός των σχετικών προθεσμιών για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος, υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα προτεινόμενα μέτρα διασφάλισης ποιότητας πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων θα πρέπει όλα τα μέλη της ένωσης να διαθέτουν τα ανωτέρω πιστοποιητικά.

13.Στήριξη στην ικανότητα τρίτων-υπεργολαβία

13.1. Οι οικονομικοί φορείς μπορούν, όσον αφορά τα κριτήρια της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας και τα σχετικά με την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, να στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων, ασχέτως της νομικής φύσης των δεσμών τους με αυτούς. Στην περίπτωση αυτή, αποδεικνύουν ότι θα έχουν στη διάθεσή τους τους αναγκαίους

πόρους, με την προσκόμιση της σχετικής δέσμευσης των φορέων στην ικανότητα των οποίων στηρίζονται.

Ειδικά, όσον αφορά στα κριτήρια επαγγελματικής ικανότητας που σχετίζονται με τους τίτλους σπουδών και τα επαγγελματικά προσόντα που ορίζονται στην περίπτωση στ' του Μέρους II του Παραρτήματος XII του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016 ή με την σχετική επαγγελματική εμπειρία, οι οικονομικοί φορείς, μπορούν να στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων, μόνο, εάν οι τελευταίοι θα εκτελέσουν τις εργασίες ή τις υπηρεσίες για τις οποίες απαιτούνται οι συγκεκριμένες ικανότητες.

Όταν οι οικονομικοί φορείς στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων όσον αφορά τα κριτήρια που σχετίζονται με την απαιτούμενη με τη διακήρυξη οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, οι εν λόγω οικονομικοί φορείς και αυτοί στους οποίους στηρίζονται είναι από κοινού υπεύθυνοι για την εκτέλεση της σύμβασης.

Υπό τους ίδιους όρους οι ενώσεις οικονομικών φορέων μπορούν να στηρίζονται στις ικανότητες των συμμετεχόντων στην ένωση ή άλλων φορέων.

Η αναθέτουσα αρχή ελέγχει αν οι φορείς, στις ικανότητες των οποίων προτίθεται να στηριχθεί ο οικονομικός φορέας, πληρούν κατά περίπτωση τα σχετικά κριτήρια επιλογής και εάν συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού που αναφέρονται στην παρούσα. Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να αντικαταστήσει έναν φορέα στην ικανότητα του οποίου στηρίζεται, εφόσον ο τελευταίος δεν πληροί το σχετικό κριτήριο επιλογής ή για τον οποίο συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την σχετική πρόσκληση. Ο φορέας που αντικαθιστά φορέα του προηγούμενου εδαφίου δεν επιτρέπεται να αντικατασταθεί εκ νέου.

13.2. Ο οικονομικός φορέας αναφέρει στην προσφορά του το τμήμα της σύμβασης που προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, καθώς και τους υπεργολάβους που προτείνει. Τα καθήκοντα που αφορούν τον υπεύθυνο του εστιατορίου, την παρασκευή και προετοιμασία των γευμάτων καθώς και το σερβίρισμα αυτών, εκτελείται υποχρεωτικά από τον προσφέροντα μέσω του προσωπικού που διαθέτει. Αν η προσφορά εκτελείται από ένωση οικονομικών φορέων από τουλάχιστον έναν από τους συμμετέχοντες σε αυτήν. Στην περίπτωση που ο προσφέρων αναφέρει στην προσφορά του ότι προτίθεται να αναθέσει τμήμα(τα) της σύμβασης υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους σε ποσοστό που υπερβαίνει το τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή ελέγχει ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού που αναφέρονται στην παρούσα. Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να αντικαταστήσει έναν

υπεργολάβο, εφόσον συντρέχουν στο πρόσωπό του λόγοι αποκλεισμού, σύμφωνα με τα παραπάνω.

14. Κριτήριο ανάθεσης

Κριτήριο ανάθεσης της σύμβασης είναι η **πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής, η οποία εκτιμάται βάσει των κάτωθι κριτηρίων:**

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ (σι)	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ (βι)
Α' ΟΜΑΔΑ (Επαγγελματικής Ικανότητας & Εγγύησης Εκτέλεσης του Έργου)		
Κ1. Η απαιτούμενη ιδιαίτερη ικανότητα, πείρα και ειδικότητα σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής όπως προκύπτει από κατάλληλα έγγραφα	40%	100-120
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α'	40%	
Β' ΟΜΑΔΑ (Τεχνικών Προδιαγραφών, Ποιότητας, Κάλυψης και προσφοράς)		
Κ2. Η μελέτη λειτουργίας του εστιατορίου	35%	100-120
Κ3. Πρόσθετες παροχές ως προς το έργο	25%	100-120
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Β'	60%	

Προσφορές που παρουσιάζουν, κατά την κρίση της αρμόδιας Επιτροπής, ουσιώδεις αποκλίσεις από τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, απορρίπτονται ως απαράδεκτες και δε βαθμολογούνται. Αντίθετα δεν απορρίπτονται προσφορές εάν οι παρουσιαζόμενες αποκλίσεις κρίνονται ως επουσιώδεις. Δεν υπάρχει αρνητική βαθμολογία.

Η βαθμολόγηση κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 βαθμούς στην περίπτωση που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών, αυξάνεται δε μέχρι τους 120 βαθμούς όταν υπερκαλύπτονται οι απαιτήσεις του συγκεκριμένου κριτηρίου.

Κάθε κριτήριο αξιολόγησης βαθμολογείται αυτόνομα με βάση τα στοιχεία της προσφοράς.

Η σταθμισμένη βαθμολογία του κάθε κριτηρίου θα προκύπτει από το γινόμενο του επιμέρους συντελεστή βαρύτητας επί τη βαθμολογία του ($\sigma_i \times \beta_i$ όπου $i=1,2,3$), η δε συνολική βαθμολογία της προσφοράς θα προκύπτει από το άθροισμα των σταθμισμένων βαθμολογιών όλων των κριτηρίων.

Η συνολική βαθμολογία της τεχνικής προσφοράς (Σ.Β.Τ.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο: **$\Sigma.Β.Τ.Π.=\sigma_1 \times \beta_1 + \sigma_2 \times \beta_2 + \sigma_3 \times \beta_3$** .

Κριτήρια με βαθμολογία μικρότερη από 100 βαθμούς (ήτοι που δεν καλύπτουν/παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας) επιφέρουν την απόρριψη της προσφοράς.

Συντελεστής βαρύτητας τεχνικής προσφοράς: 30%

Η κατάταξη των προσφορών για την τελική επιλογή της συμφερότερης προσφοράς θα γίνει με βάση τον ακόλουθο τύπο :

$$\mathbf{B_i = 30 * (B_{Ti} / MAXT) + 70 * (MINK / B_{Ki})}$$

Όπου:

B_i = η συνολική βαθμολογία του διαγωνιζόμενου

B_{Ti} = η βαθμολογία της τεχνικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου

B_{Ki} = το συνολικό κόστος της οικονομικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου

MAXT = Η καλύτερη τεχνική βαθμολογία μεταξύ των διαγωνιζομένων

MINK = Η χαμηλότερη οικονομική προσφορά μεταξύ των διαγωνιζομένων.

Επικρατέστερη είναι η προσφορά με το μεγαλύτερο βαθμό B_i.

Ο υπολογισμός του B_i γίνεται μέχρι το δεύτερο δεκαδικό ψηφίο.

Για την κατάταξη των προσφορών θα ληφθούν υπόψη μόνο οι προσφορές που κρίθηκαν παραδεκτές.

Στην περίπτωση ισοδύναμων προφορών, δηλαδή προσφορών με την ίδια συνολική τελική βαθμολογία μεταξύ δύο ή περισσότερων προσφερόντων, η ανάθεση γίνεται στην προσφορά με την μεγαλύτερη βαθμολογία τεχνικής προσφοράς.

Αν οι ισοδύναμες προσφορές έχουν την ίδια βαθμολογία τεχνικής προσφοράς, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισοδύναμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού και παρουσία αυτών των οικονομικών φορέων.

Για την αξιολόγηση των προσφορών θα ληφθούν υπόψη τα παρακάτω τρία στοιχεία - κριτήρια:

A' ΟΜΑΔΑ: Επαγγελματικής Ικανότητας & Εγγύησης Εκτέλεσης του Έργου (συντελεστής βαρύτητας 40%)

Κριτήριο 1: Η απαιτούμενη ιδιαίτερη ικανότητα, πείρα και ειδικότητα σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής, όπως προκύπτει από κατάλληλα έγγραφα. Συντελεστής βαρύτητας: 40%

Αξιολογείται και βαθμολογείται ανάλογα η ικανότητα, πείρα και ειδικότητα των συμμετεχόντων να παράσχουν τις ζητούμενες υπηρεσίες (εκμετάλλευση του εστιατορίου στην οποία περιλαμβάνεται η προμήθεια πρώτων υλών, η παραγωγή φρέσκου ζεστού φαγητού με προσωπικό διάθεσης του αναδόχου, το σερβίρισμα, η καθαριότητα), με βάση την προηγούμενη παροχή κάθε συμμετέχοντα, όλα τα προηγούμενα έτη, αντίστοιχων υπηρεσιών μαζικής εστίασης, ήτοι η παροχή πλήρους σίτισης (πρωινό, γεύμα, δείπνο), μέσω συμβάσεων με δημόσιους ή ιδιωτικούς φορείς εννιάμηνης συνεχόμενης διάρκειας, σε ομάδες ατόμων που ξεπερνούν κατά περίπτωση τον αριθμό των εκατόν πενήντα, ετήσιου αυτοτελούς (ήτοι ανά σύμβαση) ή συνολικού προϋπολογισμού από 150.000 Ευρώ και άνω, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

Αξιολογείται η ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών με βάση συστατικές επιστολές – βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης από τέτοιες αντίστοιχες υπηρεσίες μαζικής εστίασης που έχει προσφέρει ο συμμετέχων τα προηγούμενα έτη.

Κάθε συμμετέχων που έχει παράσχει τουλάχιστον για εννέα (9) συνεχόμενους μήνες αντίστοιχες υπηρεσίες μαζικής εστίασης: **βαθμός 100.**

Για κάθε επιπλέον έτος αντίστοιχης εννιάμηνης τουλάχιστον παροχής υπηρεσιών μαζικής εστίασης (και μέχρι 20 έτη) ο βαθμός διαμορφώνεται με βάση τον κάτωθι τύπο : $(100 + x)$, όπου x το κάθε επιπλέον έτος.

Σημειώνεται πως απαραίτητη είναι η επαρκής τεκμηρίωση ότι οι συμβάσεις υπηρεσιών μαζικής εστίασης που επικαλείται ο προσφέρων έχουν περατωθεί ορθά ή είναι σε εξέλιξη, με την προσκόμιση βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης. Υπηρεσίες που δεν θα συνοδεύονται με την προσκόμιση των αντιστοίχων βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης δεν θα λαμβάνονται υπόψη.

B' ΟΜΑΔΑ

(Τεχνικών Προδιαγραφών, Ποιότητας, Κάλυψης και προσφοράς). Συντελεστής βαρύτητας 60%

Κριτήριο Κ2: Η μελέτη λειτουργίας του εστιατορίου (περιλαμβάνει και τα μέτρα για την Υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των σιτιζομένων καθώς και την οργάνωση και λειτουργία του προσωπικού): Συντελεστής βαρύτητας 35%

Αξιολογούνται και βαθμολογούνται συγκριτικά τα παρακάτω στοιχεία:

(α) Η πληρότητα της μελέτης λειτουργίας του εστιατορίου /χώρου σίτισης και της παραγωγής των γευμάτων.

(β) οι διαδικασίες που θα ακολουθούνται ώστε οι προμήθειες να καλύπτουν πάντοτε τις απαιτούμενες προδιαγραφές ποιότητας

(γ) η αποτελεσματικότητα του προτεινόμενου σχήματος οργάνωσης και διοίκησης των παρεχόμενων υπηρεσιών.

(δ) τα μέτρα ασφαλείας από ατυχήματα και άλλους κινδύνους, μέσω των οποίων θα εξασφαλίζεται η ασφάλης για το προσωπικό και τους σιτιζόμενους λειτουργία των χώρων του εστιατορίου/χώρου σίτισης.

(ε) τα μέτρα υγιεινής που θα υιοθετηθούν για το προσωπικό, τις εγκαταστάσεις του εστιατορίου, τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και εξοπλισμό και το τελικό προϊόν.

(στ) η προτεινόμενη ποιοτική και ποσοτική σύνθεση της ομάδας στην οποία θα ανατεθεί να εκτελέσει το συμβατικό αντικείμενο, τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των εργαζομένων όπως θα προκύπτουν από στοιχεία εκπαίδευσης, πτυχία και ειδικούς τίτλους καθώς και τεκμήρια τυχόν εμπειρίας, οι ειδικότητες του προσωπικού, το μοντέλο οργάνωσης της παροχής του συμβατικού αντικειμένου, ο αποτελεσματικός τρόπος επικοινωνίας με την Δ.Ο.Α. κατά την εκτέλεση της σύμβασης, το σύστημα αξιολόγησης της ποιότητας υπηρεσιών. Η χρησιμοποίηση επαρκούς αριθμού προσωπικού και η πληρέστερη σύνθεση από πλευράς ειδικοτήτων, θα ληφθούν ιδιαίτερα θετικά κατά την αξιολόγηση της προσφοράς καθώς και η πληρότητα του στελεχιακού και εργατοϋπαλληλικού προσωπικού που άμεσα ή έμμεσα θα χρησιμοποιηθούν για τη λειτουργία του εστιατορίου/χώρου σίτισης και την εκτέλεση της σύμβασης (ο αριθμός, η εξειδίκευση και η εκπαίδευση του προσωπικού). Ο ανάδοχος υποχρεούται στην ομάδα εργασίας να διαθέτει κατ'ελάχιστον:

1. Επόπτη υπάλληλο με κατάλληλη εμπειρία και εκπαίδευση, για την επίβλεψη της εκτέλεσης της σύμβασης και επικοινωνία με τα πρόσωπα ή όργανα που θα έχουν οριστεί ειδικά για να επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης από την Δ.Ο.Α. και θα είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση της ορθής εκτέλεσης των υποχρεώσεων του αναδόχου.

2. Πιστοποιημένο μάγειρα, δεκαετούς τουλάχιστον εμπειρίας

3. Πιστοποιημένο ζαχαροπλάστη, πενταετούς τουλάχιστον εμπειρίας

4. Τεχνολόγο τροφίμων ή διατροφολόγο- διαιτολόγο, ή χημικό/γεωπόνο με ειδίκευση στα τρόφιμα ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε θέματα Ασφαλείας και Υγιεινής Τροφίμων, με κατάλληλη εμπειρία, ο οποίος θα είναι Υπεύθυνος Διασφάλισης ποιότητας για εποπτεία-επιτήρηση και υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

Η κατοχή σχετικών ISO, πέραν των υποχρεωτικών που προβλέπονται στην παρούσα, θα συνεκτιμηθεί θετικά στην βαθμολόγηση των υποψηφίων.

Στη διαμόρφωση της βαθμολογίας των συμμετεχόντων για τη μελέτη λειτουργίας δίδονται οι επιμέρους συντελεστές βαρύτητας:

(α) **30% του κριτηρίου** Μελέτη λειτουργίας

(β) **30% του κριτηρίου** Ποιότητα προμηθειών σύμφωνα με τις προδιαγραφές

(γ) **10% του κριτηρίου** Σχήμα οργάνωσης

(δ) **15% του κριτηρίου** Μέτρα Υγιεινής

(ε) **15% του κριτηρίου** Ομάδα

Κριτήριο Κ3: Πρόσθετες παροχές ως προς το έργο. Συντελεστής βαρύτητας: 25%

Κάθε συμμετέχων ορίζει, για όσες πρόσθετες παροχές επιθυμεί, το είδος της κάθε προσφερόμενης πρόσθετης παροχής.

Ως πρόσθετες παροχές νοούνται κυρίως τεχνικές παρεμβάσεις, προσθήκες και βελτιώσεις στους χώρους παραγωγής, προμήθεια εξοπλισμού κουζίνας/εστιατορίου ή λοιπού εξοπλισμού, πέραν του εξοπλισμού που είναι αναγκαίος για την εύρυθμη και άρτια λειτουργία του εστιατορίου, με τον οποίο ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος σε κάθε περίπτωση να εφοδιάσει το εστιατόριο. Νοούνται ωστόσο ως πρόσθετες παροχές τυχόν ενέργειες αναβάθμισης και εξωραϊσμού των χώρων του εστιατορίου.

Η υλοποίηση των σχετικών εργασιών και των προμηθειών θα ξεκινήσει τον πρώτο χρόνο εκτέλεσης της σύμβασης και θα ολοκληρωθεί διαδοχικά τον επόμενο χρόνο με βάση το χρονοδιάγραμμα, που θα καταθέσει ο ανάδοχος και που θα εγκριθεί εκ των προτέρων από την Δ.Ο.Α.. Όσον αφορά συγκεκριμένα την προμήθεια εξοπλισμού ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει τις προδιαγραφές και τα τεχνικά φυλλάδια τα οποία επίσης θα εγκριθούν εκ των προτέρων από την Δ.Ο.Α.. Εάν οι σχετικές εργασίες/προμήθειες δεν πραγματοποιηθούν κατά τον χρόνο διάρκειας της σύμβασης, το αποφαινόμενο όργανο της Δ.Ο.Α. μπορεί να επιβάλλει πρόστιμο ανάλογο της αξίας των εργασιών, που δεν έχουν πραγματοποιηθεί. Για την εκτίμηση της αξίας των εκτελούμενων εργασιών και προμηθειών, ο ανάδοχος οφείλει να προσκομίσει σχετικά αποδεικτικά έγγραφα (π.χ. τιμολόγια κ.λπ.)

Τυχόν υποβαλλόμενα από τους υποψηφίους πρόσθετα είδη παροχών, πλην των παραπάνω αναφερομένων, τα οποία έχουν άμεση σχέση με το έργο που περιγράφεται στην παρούσα, θα συνεκτιμηθούν στην βαθμολογία.

15. Κατάρτιση και περιεχόμενο φακέλου προσφοράς

Ο κυρίως φάκελος της προσφοράς θα έχει την ένδειξη: Προς την ΔΟΑ για τον με αριθμ. Πρωτ. 517/21.10.2024 διαγωνισμό με αντικείμενο την «ανάδειξη αναδόχου για την παροχή υπηρεσιών σίτισης».

Εντός του κυρίως φακέλου προσφοράς τοποθετούνται τα εξής:

α. Ξεχωριστός σφραγισμένος φάκελος, με την ένδειξη **«ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ-ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»**, στον οποίο περιλαμβάνεται το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών και η τεχνική προσφορά σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία και την παρούσα διακήρυξη

β. Ξεχωριστός σφραγισμένος φάκελος, με την ένδειξη **«ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»**, στον οποίο περιλαμβάνεται η οικονομική προσφορά του οικονομικού φορέα και το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Μετά την κατάθεση της προσφοράς, επί νομίμως υποβληθέντων δικαιολογητικών, οι διαγωνιζόμενοι παρέχουν διευκρινίσεις μόνον όταν αυτές ζητούνται από αρμόδιο όργανο και εντός των τιθέμενων προθεσμιών.

Αποκλίσεις από τους απαραίτους όρους (ειδικούς και γενικούς) της πρόσκλησης έχουν ως συνέπεια τον αποκλεισμό των προσφορών.

Επισημαίνεται ότι στην περίπτωση που κατά τα στάδια αποσφραγίσεων πρόκειται να παρασταθεί εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπός του προσφέροντος, ο εκάστοτε εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος οφείλει κατά το στάδιο αποσφράγισης που θα παρευρεθεί να καταθέσει ιδιοχείρως στην επιτροπή παραστατικό εκπροσώπησης.

Δεν επιτρέπονται εναλλακτικές προσφορές .

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 νομίμως εξουσιοδοτημένο. Στην προσφορά απαιτήτως πρέπει να προσδιορίζεται η έκταση και το είδος της συμμετοχής του (συμπεριλαμβανομένης της κατανομής αμοιβής μεταξύ τους) κάθε μέλους της ένωσης, καθώς και ο εκπρόσωπος/συντονιστής αυτής.

16. Περιεχόμενα φακέλου «Δικαιολογητικά συμμετοχής-Τεχνική Προσφορά»

16.1. Ο φάκελος των δικαιολογητικών τεχνικής προσφοράς θα πρέπει να περιέχει τα κάτωθι:

1. **Εγγύηση συμμετοχής**, όπως προβλέπεται στην παρούσα,

2. **Υπεύθυνη Δήλωση** υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα ή από τον νόμιμο/ους εκπρόσωπο/ους του προσφέροντος, που θα έχει ημερομηνία ίδια με την ημερομηνία της προσφοράς, με την οποία θα δηλώνεται ότι:

I. Αποδέχεται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας διακήρυξης και ότι η προσφορά του συντάχθηκε σύμφωνα με τους παραπάνω όρους, των οποίων έλαβε πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση.

II. Η υποβαλλόμενη προσφορά καλύπτει το σύνολο του προς ανάθεση έργου.

III. Τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή.

IV. Δεν υπάρχει καταδίκη βάσει απόφασης που έχει ισχύ δεδικασμένου για αδίκημα σχετικό με την επαγγελματική διαγωγή του, για τέλεση σοβαρού επαγγελματικού παραπτώματος, το οποίο η Δ.Ο.Α. δύναται να διαπιστώσει με οποιοδήποτε τρόπο,

V. Δεν έχει συνάψει συμφωνίες με άλλους οικονομικούς φορείς με στόχο τη στρέβλωση του ανταγωνισμού,

VI. Δεν έχει υποπέσει σε σοβαρή ή επαναλαμβανόμενη πλημμέλεια κατά την εκτέλεση ουσιώδους απαίτησης στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, που είχε ως συνέπεια την πρόωρη καταγγελία της, την καταβολή αποζημίωσης ή άλλες παρόμοιες κυρώσεις

VII. Δεν έχει κριθεί ένοχος ψευδών δηλώσεων κατά την παροχή πληροφοριών που απαιτούνται για την εξακρίβωση της απουσίας των λόγων αποκλεισμού ή την πλήρωση των κριτηρίων επιλογής σε διαδικασία ανάθεσης δημόσιας σύμβασης

VIII. Δεν έχει διαπράξει σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα που θέτει εν αμφιβόλω την ακεραιότητά του,

Στην περίπτωση υποβολής οικονομικής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, η υπεύθυνη δήλωση, υποβάλλεται χωριστά από κάθε μέλος της Ένωσης.

IX. Δεν έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου.

Σε περίπτωση που ο υποψήφιος οικονομικός στηρίζεται στις ικανότητες άλλων φορέων προκειμένου να ανταποκριθεί στα κριτήρια της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας υποβάλλεται και ξεχωριστή υπεύθυνη δήλωση για κάθε ένα από τους σχετικούς φορείς, δεόντως συμπληρωμένη και υπογεγραμμένη σύμφωνα με τα παραπάνω

3. Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντα ότι επισκέφτηκε τις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία και έχει λάβει πλήρη γνώση των συναφών με την παροχή των υπηρεσιών του, χώρων καθώς και όλου του διαθέσιμου εξοπλισμού που θα παρασχεθεί στον ανάδοχο για την διεκπεραίωση του έργου.

4. Πιστοποιητικό/βεβαίωση του οικείου επιμελητηρίου, με το οποίο πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σε αυτό και αφετέρου το ειδικό επάγγελμά τους. Στην περίπτωση που χώρα δεν τηρεί τέτοιο μητρώο, το έγγραφο ή το πιστοποιητικό μπορεί να αντικαθίσταται από ένορκη βεβαίωση, συνταγμένη έως τρεις μήνες πριν την υποβολή της ή, στα κράτη - μέλη ή στις χώρες όπου δεν προβλέπεται ένορκη βεβαίωση, από υπεύθυνη δήλωση του ενδιαφερομένου ενώπιον αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, συμβολαιογράφου ή αρμόδιου επαγγελματικού ή εμπορικού οργανισμού της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας ότι δεν τηρείται τέτοιο μητρώο και ότι ασκεί τη δραστηριότητα που απαιτείται για την εκτέλεση του αντικειμένου της υπό ανάθεση σύμβασης.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς προσκομίζουν **βεβαίωση εγγραφής στο οικείο Επαγγελματικό Μητρώο ή πιστοποιητικό που εκδίδεται από την οικεία Υπηρεσία του ΓΕΜΗ.**

Εφόσον οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν ειδική έγκριση ή να είναι μέλη συγκεκριμένου οργανισμού για να μπορούν να παράσχουν την σχετική υπηρεσία στη χώρα καταγωγής τους θα πρέπει να προσκομίζουν **σχετική βεβαίωση από τον ως άνω Οργανισμό**.

Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη της καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας) γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί **έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες** πριν από την υποβολή τους, εκτός αν, σύμφωνα με τις ειδικότερες διατάξεις αυτών, φέρουν συγκεκριμένο χρόνο ισχύος και είναι σε ισχύ κατά την υποβολή τους.

5. Απόσπασμα ποινικού μητρώου, το οποίο να έχει εκδοθεί έως **τρεις μήνες πριν την υποβολή του** .

Η υποχρέωση προσκόμισης του ως άνω αποσπάσματος αφορά:

αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον διευθύνοντα σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου και γγ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου.

6. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας σε ισχύ καθώς και πιστοποιητικά όλων των οργανισμών κοινωνικής ασφάλισης, στα οποία ο προσφέρων είναι ασφαλισμένος από τα οποία να προκύπτει ότι είναι ενήμερος ως προς τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής), σε ισχύ. **Στην περίπτωση που δεν αναφέρεται σε αυτό χρόνος ισχύος, τα παραπάνω πιστοποιητικά θα πρέπει να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους**

7. Τα ακόλουθα πιστοποιητικά τα οποία πρέπει να έχουν εκδοθεί **έως τρεις (3) μήνες** πριν από την υποβολή τους:

ι) Ενιαίο Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, από το οποίο προκύπτει ότι δεν τελούν υπό πτώχευση, πτωχευτικό συμβιβασμό ή υπό αναγκαστική διαχείριση ή δικαστική εκκαθάριση ή ότι δεν έχουν υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης. Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεσης αίτησης λύσης του νομικού προσώπου, ενώ για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών.

ii) **Πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η.** από το οποίο προκύπτει ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει λυθεί και τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταίρων.

iii) **Εκτύπωση της καρτέλας “Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης”** από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxisnet, από την οποία να προκύπτει η μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους.

Προκειμένου για τα σωματεία και τους συνεταιρισμούς, το Ενιαίο Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας εκδίδεται για τα σωματεία από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, και για τους συνεταιρισμούς για το χρονικό διάστημα έως τις 31.12.2019 από το Ειρηνοδικείο και μετά την παραπάνω ημερομηνία από το Γ.Ε.Μ.Η.

8. Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του, εκτός αν, σύμφωνα με τις ειδικότερες διατάξεις αυτών, φέρουν συγκεκριμένο χρόνο ισχύος και είναι σε ισχύ κατά την υποβολή του.

Ειδικότερα προσκομίζονται:

i) για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και υποχρεούται, κατά την κείμενη νομοθεσία, να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της στο ΓΕΜΗ, προσκομίζει **σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης**, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

ii) Για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του νομικού προσώπου **γενικό πιστοποιητικό μεταβολών του ΓΕΜΗ**, εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα σύστασης και νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, αποφάσεις συγκρότησης οργάνων διοίκησης σε σώμα, κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα).

Σε περίπτωση που για τη διενέργεια της παρούσας διαδικασίας ανάθεσης έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε πρόσωπο πλέον αυτών που αναφέρονται στα παραπάνω έγγραφα, προσκομίζεται επιπλέον απόφαση- πρακτικό του αρμοδίου καταστατικού οργάνου διοίκησης του νομικού προσώπου με την οποία χορηγήθηκαν οι σχετικές εξουσίες. Όσον αφορά τα φυσικά πρόσωπα, εφόσον έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε τρίτα πρόσωπα, προσκομίζεται εξουσιοδότηση του οικονομικού φορέα.

Οι αλλοδαποί οικονομικοί φορείς προσκομίζουν τα προβλεπόμενα, κατά τη νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης, αποδεικτικά έγγραφα, και εφόσον δεν προβλέπονται, υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, από την οποία αποδεικνύονται τα ανωτέρω ως προς τη νόμιμη σύσταση, μεταβολές και εκπροσώπηση του οικονομικού φορέα.

Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύσταση του οικονομικού φορέα, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου.

Οι ενώσεις οικονομικών φορέων που υποβάλλουν κοινή προσφορά, υποβάλλουν τα παραπάνω, κατά περίπτωση δικαιολογητικά, για κάθε οικονομικό φορέα που συμμετέχει στην ένωση.

9.Υπογεγραμμένος κατάλογος του προσωπικού, που θα απασχοληθεί στην εκτέλεση της παρούσας σύμβασης. Σημειώνεται ότι οι υποψήφιοι υποχρεούνται να παράσχουν κατ' ελάχιστον:

1. Επόπτη υπάλληλο με κατάλληλη εμπειρία και εκπαίδευση, για την επίβλεψη της εκτέλεσης της σύμβασης_και επικοινωνία με τα πρόσωπα ή όργανα που θα έχουν οριστεί ειδικά για να επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης από την Δ.Ο.Α. και θα είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση της ορθής εκτέλεσης των υποχρεώσεων του αναδόχου.

2. Πιστοποιημένο μάγειρα, δεκαετούς τουλάχιστον εμπειρίας

3. Πιστοποιημένο ζαχαροπλάστη, πενταετούς τουλάχιστον εμπειρίας

4. Τεχνολόγο τροφίμων ή διατροφολόγο- διαιτολόγο, ή χημικό/γεωπόνο με ειδικευση στα τρόφιμα ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε θέματα Ασφαλείας και Υγιεινής Τροφίμων, με κατάλληλη εμπειρία, ο οποίος θα είναι Υπεύθυνος Διασφάλισης ποιότητας για εποπτεία-επιτήρηση και υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

10. Υπεύθυνη δήλωση με ημερομηνία του χρόνου υποβολής της προσφοράς υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα ή από τον νόμιμο/ους εκπρόσωπο/ους του προσφέροντος, με την οποία θα δηλώνεται ότι ο ανάδοχος **διαθέτει τον κατάλληλο τεχνικό εξοπλισμό καθώς και όλα τα μηχανήματα, οχήματα και λοιπά μέσα που απαιτούνται για την ορθή διεκπαιρίωση του Έργου ,**

ότι αυτά πληρούν όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές και διαθέτουν όλες τις απαιτούμενες εγκρίσεις βάσει της οικείας νομοθεσίας, όπως επίσης ότι το προσωπικό, το οποίο θα χειρίζεται τον παραπάνω εξοπλισμό κλπ, έχει εκπαιδευτεί και γνωρίζει τον τρόπο λειτουργίας και χειρισμού του. Στην υπεύθυνη δήλωση θα πρέπει επίσης να αναγράφεται ότι όλες οι απαραίτητες άδειες και εγκρίσεις θα είναι στην διάθεση της Δ.Ο.Α. όποτε και να ζητηθούν.

11. Οικονομικές καταστάσεις ή αποσπάσματα οικονομικών καταστάσεων των ετών 2021,2022,2023 (στην περίπτωση που η δημοσίευση των οικονομικών καταστάσεων απαιτείται από τη νομοθεσία της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας) ή υπεύθυνη δήλωση περί του κύκλου εργασιών των τριών τελευταίων ετών ή και οποιοδήποτε άλλο πρόσφορο μέσο, από τα οποία να προκύπτει ότι τηρούνται οι προϋποθέσεις που αναγράφονται στο αντίστοιχο πεδίο της προκήρυξης.

Εναλλακτικά σε περίπτωση που η εταιρεία δεν είναι υπόχρεη σύνταξης ισολογισμού, δηλώσεις Ε3 από τις οποίες να προκύπτει το ολικό ύψος του κύκλου εργασιών για τις τρεις τελευταίες οικονομικές χρήσεις.

12. Νόμιμο αντίγραφο ασφαλιστηρίου συμβολαίου για ασφαλιζόμενο ποσό τουλάχιστον ενός εκατομμυρίου πεντακοσίων χιλιάδων Ευρώ (1.500.000 €), με το οποίο να καλύπτεται η αστική ευθύνη έναντι τρίτων που σχετίζεται άμεσα κι αποκλειστικά με τις υπηρεσίες που αναλαμβάνει να παράσχει ο υποψήφιος οικονομικός φορέας.

Η Δ.Ο.Α. δύναται να κάνει δεκτή υπεύθυνη δήλωση με την οποία ο υποψήφιος θα δεσμεύεται ότι σε περίπτωση κήρυξης του ως αναδόχου, θα συναφθεί σχετικό ασφαλιστήριο συμβόλαιο για το συγκεκριμένο έργο εντός δεκαπέντε ημερών από την παραπάνω σχετική απόφαση .

13. Για την απόδειξη της τεχνικής ικανότητας οι υποψήφιοι προσκομίζουν κατάλογο συμβάσεων συνοδευόμενων από σχετικές βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης ή πρωτόκολλα οριστικής παραλαβής από τις οποίες θα προκύπτει ότι κατά την τελευταία τριετία έχουν εκτελέσει επιτυχώς μία ή περισσότερες συμβάσεις με ιδιωτικούς ή δημόσιους φορείς, συνεχόμενης διάρκειας κατ' ελάχιστον εννέα (9) μηνών, για την παροχή πλήρους σίτισης (πρωινό, γεύμα, δείπνο) σε ομάδες ατόμων που ξεπερνούν κατά περίπτωση και ανά σύμβαση τον αριθμό των εκατόν πενήντα (150), αυτοτελούς (ήτοι ανά σύμβαση) ή συνολικού προϋπολογισμού από 150.000 Ευρώ και άνω, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

14. Νόμιμα αντίγραφα, πιστοποιήσεων και εγκρίσεων εν ισχύ. Σε κάθε περίπτωση οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να κατέχουν:

1) Πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 9001:2015 ή ισοδύναμο

2) Πρότυπο συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων 22000:2018 ή ισοδύναμο

15. Υπεύθυνη δήλωση του υποψηφίου ή του νόμιμου/ων εκπροσώπου/ων αυτού, βάσει της οποίας να προκύπτει ότι διαθέτει ειδικά αδειοδοτημένο βάσει της οικείας νομοθεσίας **χώρο παρασκευής φαγητού** σε απόσταση έως 50 χιλιομέτρων από τις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία. Ο περιορισμός αυτός τίθεται με γνώμονα την ασφαλή και έγκαιρη μεταφορά των πρώτων υλών και των γευμάτων στο εστιατόριο των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. για την καθημερινή εξυπηρέτηση των σιτιζομένων, σε περίπτωση που δεν δύναται να καλύψει τις ανάγκες παρασκευής των φαγητών το εστιατόριο που βρίσκεται εντός των παραπάνω εγκαταστάσεων. **Παράλληλα, οι υποψήφιοι θα πρέπει να προσκομίσουν και όλα τα στοιχεία για την απόδειξη των ανωτέρω (π.χ. μισθωτήριο συμβόλαιο για την μίσθωση του χώρου, αντίγραφα των απαραίτητων αδειών κλπ)**

16. Όλα τα μέσα απόδειξης για την τεκμηρίωση των κριτηρίων ανάθεσης που προβλέπονται στην παρούσα διακήρυξη και συγκεκριμένα στο άρθρο 14.

Στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας στηρίζεται στις ικανότητες τρίτων για την πλήρωση των κριτηρίων της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας, οφείλει να προσκομίσει στον φάκελο της τεχνικής προσφοράς και τα κατά περίπτωση έγγραφα και στοιχεία που αφορούν τους τρίτους στους οποίους στηρίζεται.

Στην περίπτωση που οικονομικός φορέας επιθυμεί να στηριχτεί στις ικανότητες άλλων φορέων, για την απόδειξη ότι θα έχει στη διάθεσή του τους αναγκαίους πόρους, προσκομίζει, ιδίως, σχετική έγγραφη δέσμευση των φορέων αυτών για το σκοπό αυτό. Ειδικότερα, προσκομίζεται έγγραφο (συμφωνητικό ή σε περίπτωση νομικού προσώπου απόφαση του αρμοδίου οργάνου διοίκησης αυτού ή σε περίπτωση φυσικού προσώπου υπεύθυνη δήλωση), δυνάμει του οποίου αμφότεροι, διαγωνιζόμενος οικονομικός φορέας και τρίτος φορέας, εγκρίνουν τη μεταξύ τους συνεργασία για την κατά περίπτωση παροχή προς τον διαγωνιζόμενο της τεχνικής ή/και επαγγελματικής ικανότητας του φορέα, ώστε αυτή να είναι στη διάθεση του διαγωνιζόμενου για την εκτέλεση της Σύμβασης. Η σχετική αναφορά θα πρέπει να είναι λεπτομερής και να αναφέρει κατ' ελάχιστον τους συγκεκριμένους πόρους που θα είναι διαθέσιμοι για την εκτέλεση της σύμβασης και τον τρόπο δια του οποίου θα χρησιμοποιηθούν αυτοί για την εκτέλεση της σύμβασης. Ο τρίτος θα δεσμεύεται

ρητά ότι θα διαθέσει στον διαγωνιζόμενο τους συγκεκριμένους πόρους κατά τη διάρκεια της σύμβασης και ο διαγωνιζόμενος ότι θα κάνει χρήση αυτών σε περίπτωση που του ανατεθεί η σύμβαση.

17. Σύνταξη και περιεχόμενο οικονομικής προσφοράς

Στο φάκελο της Οικονομικής προσφοράς τοποθετούνται, τα οικονομικά μόνο στοιχεία της προσφοράς. Πιο συγκεκριμένα:

Ο Φάκελος Οικονομικής Προσφοράς θα περιλαμβάνει τα οικονομικά στοιχεία σύμφωνα με τους πίνακες της οικονομικής προσφοράς του **Παραρτήματος 2 της παρούσας («Σύνταξη Οικονομικής Προσφοράς»)**.

Η προσφερόμενη τιμή πρέπει να προκύπτει με σαφήνεια από την οικονομική προσφορά, η οποία θα πρέπει να είναι διαμορφωμένη σύμφωνα με όσα ζητούνται από την παρούσα διακήρυξη.

Η Οικονομική προσφορά θα πρέπει να υπογράφεται από τον ίδιο τον οικονομικό φορέα (σε περίπτωση φυσικού προσώπου), ή το νόμιμο εκπρόσωπο του νομικού προσώπου.

Η οικονομική προσφορά, συντάσσεται με βάση το αναγραφόμενο στην παρούσα κριτήριο **ανάθεσης της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής.**

Συντελεστής βαρύτητας οικονομικής προσφοράς: 70%

Συγκεκριμένα, οι υποψήφιοι θα υποβάλουν την οικονομική προσφορά τους, ως εξής:

► Στο τμήμα Α της οικονομικής προσφοράς οι υποψήφιοι υποβάλουν την προσφερόμενη τιμή (μη συμπεριλαμβανομένου και συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ) ανά άτομο για την παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό), ανά τύπο μενού όπως είναι καθορισμένοι στην παρούσα προκήρυξη και ιδίως στα Παραρτήματα αυτής (Μενού Σύνθετο, Απλό και Σχολικό).

Για λόγους ενιαίας αξιολόγησης των μετεχόντων έχει ήδη διαμορφωθεί το ενδεικτικό περιεχόμενο των μενού, ανά τύπο γεύματος βάσει του οποίου οι υποψήφιοι θα υποβάλουν την προσφορά τους.

Η σύγκριση των τιμών θα γίνει στις τελικές τιμές (συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντος ΦΠΑ).

Σημειώνεται ότι στην περίπτωση που κατά τη διάρκεια της σύμβασης θα προκύπτει ανάγκη για παροχή μόνο κάποιων εκ των γευμάτων κατά την διάρκεια της εκάστοτε ημέρας (π.χ. μόνο πρωινό, πρωίνο και μεσημεριανό κλπ) επισημαίνεται προς τους υποψηφίους ότι το πακέτο τιμής της προσφοράς θα διαμορφώνεται ανάλογα με τα παρακάτω ποσοστά:

[α] Μόνο για για πρωινό: **35%**

[β] Μόνο για ένα γεύμα (μεσημεριανό ή δείπνο): **50%**

[γ] Ημιδιατροφή (πρωινό και μεσημεριανό ή δείπνο): **75%**

[δ] Δύο γεύματα (Μεσημεριανό και δείπνο): **80%**

► **Στο τμήμα Β** της οικονομικής προσφοράς οι υποψήφιοι υποβάλουν το προσφερόμενο ποσοστό επί του τζίρου τους, βάσει του οποίου θα καταβάλουν προς την Δ.Ο.Α. το προκύπτον ποσό.

Για τον καθορισμό του τζίρου θα λαμβάνονται υπόψη όλες οι παρεχόμενες υπηρεσίες εστίασης - συμπεριλαμβανομένων και τυχόν επιπλέον τύπων υπηρεσιών εστίασης που θα πραγματοποιούνται κατόπιν ειδικότερης συμφωνίας με την Ανάδοχο- στους χώρους των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία (π.χ. coffee-breaks), τόσο κατά την διάρκεια των συνόδων της Δ.Ο.Α. όσο και των συνεδρίων τρίτων φορέων, εξαιρουμένου μόνο του τζίρου που αφορά τις πωλήσεις προϊόντων του κυλικείου. Το ποσοστό της Δ.Ο.Α. που θα προσφέρουν οι υποψήφιοι επί τους τζίρου, δεν δύναται να είναι χαμηλότερο από 10%

Η σύγκριση των οικονομικών προσφορών θα πραγματοποιηθεί με βάση τους ακόλουθους συντελεστές βαρύτητας, ανά τμήμα:

ΤΜΗΜΑ Α.: Προσφερόμενη τιμή ανά άτομο για την ημερήσια παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό), ανά τύπο γεύματος: Συντελεστής βαρύτητας: 65%.

ΤΜΗΜΑ Β: Προσφερόμενο ποσοστό επί του τζίρου: Συντελεστής βαρύτητας: 35%

Η συνολική βαθμολογία της οικονομικής προσφοράς (Σ.Β.Ο.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο: **Σ.Β.Ο.Π.=0,65×Τα+0,35×Τβ**

όπου

Τα = Μέση Προσφερόμενη τιμή ανά άτομο για την ημερήσια παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό).

Τβ= Προσφερόμενο ποσοστό επί του συνολικού τζίρου/Μεγαλύτερο προσφερόμενο ποσοστό τζίρου.

Στην τιμή ως προς το τμήμα Α της οικονομικής προσφοράς περιλαμβάνονται οι δαπάνες για τις κάθε είδους αποδοχές και ασφαλιστικές εισφορές του Προσωπικού, κάθε είδους φόροι

και τέλη, το κέρδος του υποψηφίου και γενικά κάθε είδους δαπάνες και κάθε είδους νόμιμες επιβαρύνσεις και δαπάνες που αφορούν στην παροχή των Υπηρεσιών.

Επιβάρυνση οποιασδήποτε φύσης η οποία δεν αναφέρεται ρητώς στην προσφορά θεωρείται ότι είναι ενσωματωμένη στις τιμές της οικονομικής προσφοράς και σε καμία περίπτωση δεν είναι δυνατόν να ζητηθεί η καταβολή της.

Οι προσφερόμενες τιμές είναι οριστικές, σταθερές σε όλη τη διάρκεια της οικείας σύμβασης, και δε γίνεται αναπροσαρμογή τους λόγω οποιασδήποτε αιτίας. Σε περίπτωση κατά την οποία η κείμενη νομοθεσία καθορίσει μειώσεις αποδοχών ή ασφαλιστικών ή άλλων εργοδοτικών επιβαρύνσεων που αφορούν στο Προσωπικό, η Δ.Ο.Α. έχει το δικαίωμα να ζητήσει την ανάλογη αναπροσαρμογή των ανωτέρω τιμών.

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ.

Ως απαράδεκτες θα απορρίπτονται προσφορές στις οποίες:

α) Τίθεται όρος αναπροσαρμογής τιμών, β) δεν δίνεται τιμή σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζεται σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, γ) δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, δ) εμφανίζουν οποιοδήποτε στοιχείο της προσφερόμενης τιμής σε οποιοδήποτε άλλο σημείο της πλην των εντύπων της.

18. Λόγοι απόρριψης προσφορών

Η ΔΟΑ με βάση τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των προσφορών, απορρίπτει, σε κάθε περίπτωση, προσφορά:

α) η οποία αποκλίνει από τους απαραίτητους όρους περί σύνταξης και υποβολής της προσφοράς ή δεν υποβάλλεται εμπρόθεσμα ή με τον τρόπο που ορίζεται στην παρούσα,

β) η οποία περιέχει ατελείς, ελλιπείς, ασαφείς ή λανθασμένες πληροφορίες ή τεκμηρίωση, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών, εφόσον αυτές δεν επιδέχονται συμπλήρωσης, διόρθωσης, αποσαφήνισης ή διευκρίνισης ή, εφόσον επιδέχονται, δεν έχουν αποκατασταθεί από τον προσφέροντα, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας,

γ) για την οποία ο προσφέρων δεν έχει παράσχει τις απαιτούμενες εξηγήσεις, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας ή η εξήγηση δεν είναι αποδεκτή από την αναθέτουσα αρχή

δ) η οποία είναι εναλλακτική προσφορά,

ε) η οποία υποβάλλεται από έναν προσφέροντα που έχει υποβάλλει δύο ή περισσότερες προσφορές.

στ) η οποία είναι υπό αίρεση,

ζ) η οποία θέτει όρο αναπροσαρμογής,

η) εφόσον διαπιστωθεί ότι είναι ασυνήθιστα χαμηλή διότι δε συμμορφώνεται με τις ισχύουσες υποχρεώσεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας,

θ) η οποία παρουσιάζει αποκλίσεις ως προς τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της σύμβασης,

ι) η οποία παρουσιάζει ελλείψεις ως προς τα δικαιολογητικά που ζητούνται από τα έγγραφα της παρούσας πρόσκλησης, εφόσον αυτές δεν θεραπευτούν από τον προσφέροντα με την υποβολή ή τη συμπλήρωσή τους, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας,

ια) εάν από τα δικαιολογητικά που προσκομίζονται, δεν αποδεικνύεται η μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού ή η πλήρωση μιας ή περισσότερων από τις απαιτήσεις των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής,

ιβ) εάν κατά τον έλεγχο των ως άνω δικαιολογητικών, διαπιστωθεί ότι τα στοιχεία που δηλώθηκαν, σύμφωνα, είναι εκ προθέσεως απατηλά, ή ότι έχουν υποβληθεί πλαστά αποδεικτικά στοιχεία.

19. Αποσφράγιση και αξιολόγηση των προσφορών

19.1. Η αποσφράγιση των προσφορών θα πραγματοποιηθεί την **22^η Νοεμβρίου 2024 και ώρα 13:30** από το αρμόδιο συλλογικό όργανο διενέργειας του διαγωνισμού.

19.2. Η ΔΟΑ δύναται κατά την κρίση της να ζητά από τους προσφέροντες οικονομικούς φορείς, όταν οι πληροφορίες ή η τεκμηρίωση που πρέπει να υποβάλλονται είναι ή εμφανίζονται ελλιπείς ή λανθασμένες, ή όταν λείπουν συγκεκριμένα έγγραφα, να υποβάλλουν, να συμπληρώνουν, να αποσαφηνίζουν ή να ολοκληρώνουν τις σχετικές πληροφορίες ή τεκμηρίωση, εντός τιθέμενης προθεσμίας από την ημερομηνία κοινοποίησης σε αυτούς της σχετικής πρόσκλησης. Η συμπλήρωση ή η αποσαφήνιση ζητείται και γίνεται αποδεκτή υπό την προϋπόθεση ότι δεν τροποποιείται η προσφορά του οικονομικού φορέα και ότι αφορά σε στοιχεία ή δεδομένα, των οποίων είναι αντικειμενικά εξακριβώσιμος ο προγενέστερος χαρακτήρας σε σχέση με το πέρας της καταληκτικής προθεσμίας παραλαβής προσφορών. Τα ανωτέρω ισχύουν κατ' αναλογία και για

τυχόν ελλείπουσες δηλώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι βεβαιώνουν γεγονότα αντικειμενικώς εξακριβώσιμα.

19.3. Η αποσφράγιση γίνεται με την παρακάτω διαδικασία:

Η Επιτροπή Διαγωνισμού προβαίνει αρχικά στον έλεγχο των δικαιολογητικών συμμετοχής και εν συνεχεία στον έλεγχο, αξιολόγηση και βαθμολόγηση των τεχνικών προσφορών των προσφερόντων των οποίων τα δικαιολογητικά συμμετοχής έκρινε πλήρη. Η αξιολόγηση και βαθμολόγηση γίνεται σύμφωνα με τους όρους της παρούσας. Η διαδικασία αξιολόγησης ολοκληρώνεται με την καταχώριση σε πρακτικό των προσφερόντων, των αποτελεσμάτων του ελέγχου και της αξιολόγησης των δικαιολογητικών συμμετοχής, των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης των τεχνικών προσφορών και της βαθμολόγησης των αποδεκτών τεχνικών προσφορών με βάση τα κριτήρια αξιολόγησης της παρούσας διακήρυξης.

Μετά την ολοκλήρωση της αξιολόγησης, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αποσφραγίζονται, οι φάκελοι των οικονομικών προσφορών εκείνων των προσφερόντων που δεν έχουν απορριφθεί σύμφωνα με τα παραπάνω.

Η Επιτροπή του Διαγωνισμού προβαίνει στην αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών που αποσφραγίστηκαν και συντάσσει πρακτικό στο οποίο καταχωρούνται οι προσφορές κατά σειρά κατάταξης, με βάση τη συνολική βαθμολογία τους, καθώς και η αιτιολογημένη εισήγησή της για την αποδοχή ή απόρριψή τους και την ανάδειξη του προσωρινού αναδόχου.

Εάν οι προσφορές φαίνονται ασυνήθιστα χαμηλές σε σχέση με το αντικείμενο της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή απαιτεί από τους οικονομικούς φορείς, να εξηγήσουν την τιμή ή το κόστος που προτείνουν στην προσφορά τους, εντός αποκλειστικής προθεσμίας, κατά ανώτατο όριο δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής πρόσκλησης. Εάν τα παρεχόμενα στοιχεία δεν εξηγούν κατά τρόπο ικανοποιητικό το χαμηλό επίπεδο της τιμής ή του κόστους που προτείνεται, η προσφορά απορρίπτεται ως μη κανονική.

Στην περίπτωση ισοδύναμων προσφορών, δηλαδή προσφορών με την ίδια συνολική τελική βαθμολογία μεταξύ δύο ή περισσότερων προσφερόντων, η ανάθεση γίνεται στην προσφορά με τη μεγαλύτερη βαθμολογία τεχνικής προσφοράς.

Αν οι ισοδύναμες προσφορές έχουν την ίδια βαθμολογία τεχνικής προσφοράς, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισοδύναμες προσφορές.

Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού.

20. Κατακύρωση-Σύναψη σύμβασης

Τα αποτελέσματα κατάταξης των προσφορών (τεχνική και οικονομική προσφορά), επικυρώνονται με σχετική απόφαση έγκρισης και κατακύρωσης του αρμοδίου οργάνου της Δ.Ο.Α. Η Δ.Ο.Α. κοινοποιεί την παραπάνω απόφαση, σε όλους τους οικονομικούς φορείς και αποστέλλει σχετική πρόσκληση στον προσφέροντα, στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση («προσωρινός ανάδοχος») για την κατάθεση της προβλεπόμενης εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης και την υπογραφή της σύμβασης εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από την έγγραφη ειδοποίησή του.

Εάν ο υποψήφιος υπέρ του οποίου κατακυρώθηκε ο διαγωνισμός δεν υπογράψει την οικεία σύμβαση ή τα αιτούμενα δικαιολογητικά δεν προσκομιστούν νομίμως και εγκαίρως, ο ανάδοχος εκπίπτει από την κατακύρωση και από κάθε δικαίωμα το οποίο απορρέει από αυτή. Στην περίπτωση αυτή η εγγύηση συμμετοχής καταπίπτει υπέρ της ΔΟΑ λόγω ποινικής ρήτρας και η Δ.Ο.Α. είναι ελεύθερη να επιλέξει, κατά την απόλυτη κρίση της, την επόμενη κατά σειρά κατάταξης προσφορά ή να προβεί σε απευθείας ανάθεση ή να επαναλάβει τον διαγωνισμό.

Επίσης, ο υποψήφιος ευθύνεται για κάθε ζημία της ΔΟΑ από την υπαναχώρησή του και ιδίως για κάθε ζημία, που είτε προέρχεται από τη διαφορά της τιμής της προσφοράς του και της τιμής της προσφοράς του επόμενου κατά σειρά αξιολόγησης υποψηφίου, είτε τυχόν προκύπτει από την επανάληψη του διαγωνισμού ή από την ανάθεση του έργου χωρίς επανάληψη του διαγωνισμού.

21. Ενστάσεις

Κατά πράξης ή παράλειψης της ΔΟΑ., επιτρέπεται ένσταση, η προθεσμία άσκησης της οποίας είναι σαράντα οκτώ (48) ώρες από την κοινοποίηση της προσβαλλόμενης πράξης στον ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα ή από την συντέλεση της παράλειψης.

Επί των ενστάσεων των Υποψηφίων η αρμόδια Επιτροπή Ενστάσεων, εισηγείται προς το αρμόδιο συλλογικό όργανο της Δ.Ο.Α. την αποδοχή ή απόρριψη της ένστασης. Το αποτέλεσμα κοινοποιείται από την Δ.Ο.Α.

22. Παραλαβή υπηρεσιων-Τρόπος πληρωμής

22.1. Σε σχέση με τις συνόδους και τα λοιπά εκπαιδευτικά προγράμματα ή events που διοργανώνονται από την Δ.Ο.Α., η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται από την αρμόδια υπηρεσία της Δ.Ο.Α. προς την ανάδοχο ενώ σε σχέση με τα συνέδρια που διοργανώνονται από τρίτους

φορείς η πληρωμή θα γίνεται κατά βάση απευθείας προς τον ανάδοχο από τους τρίτους φορείς, άλλως και κατά περίπτωση από την Δ.Ο.Α., κατόπιν σχετικής απόφασης.

Οι υπηρεσίες παραλαμβάνονται από την αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής της Δ.Ο.Α., η οποία ελέγχει τις παρασχεθείσες υπηρεσίες ή το αρμοδίως οριζόμενο για το παραπάνω σκοπό πρόσωπο, σύμφωνα με τους όρους και τις προδιαγραφές της παρούσας σύμβασης.

22.2. Οι υπηρεσίες που θα έχουν παρασχεθεί θα βεβαιώνονται από την αρμόδια επιτροπή ή πρόσωπο μετά την προσκόμιση των νόμιμων παραστατικών και δικαιολογητικών που θα ζητηθούν. Η πληρωμή του τιμήματος θα γίνεται εξήντα ημέρες μετά την προσκόμιση του σχετικού παραστατικού.

22.3. Η αμοιβή του Αναδόχου υπόκειται στις τυχόν νόμιμες κρατήσεις.

23. Εγγύηση καλής εκτέλεσης

Για την υπογραφή της σύμβασης απαιτείται η παροχή εγγύησης καλής εκτέλεσης, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 4% επί της ελάχιστης εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ και κατατίθεται πριν ή κατά την υπογραφή της σύμβασης.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης, προκειμένου να γίνει αποδεκτή, πρέπει το περιεχόμενό της να περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τα αναφερόμενα στο άρθρο 7 της παρούσας και επιπλέον τον αριθμό και τον τίτλο της σχετικής σύμβασης

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης καλύπτει συνολικά και χωρίς διακρίσεις την εφαρμογή όλων των όρων της σύμβασης και κάθε απαίτηση της αναθέτουσας αρχής έναντι του αναδόχου.

Σε περίπτωση τροποποίησης της σύμβασης, η οποία συνεπάγεται αύξηση της συμβατικής αξίας, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καταθέσει μέχρι την υπογραφή της τροποποιημένης σύμβασης, συμπληρωματική εγγύηση το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 5% επί του ποσού της αύξησης, της αξίας της σύμβασης

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει σε περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης, όπως αυτή ειδικότερα ορίζει.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται στο σύνολό της, μετά την παραλαβή του συνόλου του αντικειμένου της σύμβασης. Εάν στο πρωτόκολλο οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής αναφέρονται παρατηρήσεις ή υπάρχει εκπρόθεσμη παράδοση, η επιστροφή των ως άνω εγγυήσεων γίνεται μετά την αντιμετώπιση των παρατηρήσεων και του εκπροθέσμου.

24. ΚΥΡΩΣΕΙΣ – ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Σε περίπτωση αθέτησης από τον Ανάδοχο οποιουδήποτε όρου της οικείας σύμβασης ή σε περίπτωση μη εκτέλεσης ή μη προσήκουσας εκτέλεσης των Υπηρεσιών επιφυλασσομένων των κατά την ισχύουσα νομοθεσία και των λοιπών όρων της σύμβασης δικαιωμάτων της, η Δ.Ο.Α. έχει το δικαίωμα, αφού θέσει σε αυτόν εγγράφως εύλογη κατά την κρίση της προθεσμία μέχρι δέκα (10) ημέρες για να άρει τις συνέπειες της αντισυμβατικής συμπεριφοράς του, σωρευτικά να καταγγείλει αζημίως τη σύμβαση, κηρύττουσα τον Ανάδοχο έκπτωτο, να εισπράξει την εγγύηση καλής εκτέλεσης ως ποινική ρήτρα και να ζητήσει επιπλέον αποζημίωση από τον Ανάδοχο για κάθε ζημία της (θετική ή αποθετική), προερχόμενη από την αθέτηση των όρων της οικείας σύμβασης. Στην περίπτωση αυτή δεν οφείλεται καμία αποζημίωση της ΔΟΑ προς τον Ανάδοχο για διαφυγόν κέρδος ή για απόσβεση γενικών δαπανών, στις οποίες υποβλήθηκε για την οργάνωση της εργασίας του ή αποζημίωση άλλου είδους. Μετά την έκπτωση του Αναδόχου η ΔΟΑ έχει το δικαίωμα να αναθέσει την παροχή των Υπηρεσιών σε άλλον Ανάδοχο.

Η Δ.Ο.Α. δύναται να επιβάλει ποινικές ρήτρες εις βάρος του αναδόχου εφόσον από υπαιτιότητα του τελευταίου οι υπηρεσίες παρασχεθούν καθυστερημένα, σε συνδυασμό και με τα αναφερόμενα στο Παράρτημα 1 της παρούσας.

Οι ποινικές ρήτρες υπολογίζονται ως εξής:

α) Για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή των ενδιαμέσων προθεσμιών της αντίστοιχης προθεσμίας επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

β) για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

γ) οι ποινικές ρήτρες για υπέρβαση των τμηματικών προθεσμιών είναι ανεξάρτητες από τις επιβαλλόμενες για υπέρβαση της συνολικής διάρκειας της σύμβασης και δύνανται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως.

Σε περίπτωση πλημелλούς εκτέλεσης των συμβατικών υποχρεώσεων του Αναδόχου, η Δ.Ο.Α. δύναται να επιβάλει κατά την κρίση της περαιτέρω ποινικές ρήτρες εις βάρος του Αναδόχου με ειδικότερη απόφασή της, βάσει των αναφερομένων στο Παράρτημα της παρούσας.

Το ποσό των ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο και να παρακρατήσει τη εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης.

Σε κάθε περίπτωση και ανεξάρτητα από την κήρυξη ή όχι του Αναδόχου έκπτωτου ή την κατάπτωση ποινικής ρήτρας, η ΔΟΑ μπορεί οποτεδήποτε να αξιώσει την αποκατάσταση κάθε ζημίας της, την οποία έχει υποστεί από την αθέτηση οποιουδήποτε όρου της οικείας σύμβασης ή τη μη εκτέλεση ή μη προσήκουσα εκτέλεση των Υπηρεσιών από τον Ανάδοχο.

Σε περίπτωση πτώχευσης, θέσης υπό εκκαθάριση ή υπό αναγκαστική ή ειδική διαχείριση ή άλλη ανάλογη κατάσταση και πάντως σε περίπτωση περιέλευσης του Αναδόχου σε κατάσταση παύσης πληρωμών, η ΔΟΑ δύναται να καταγγείλει την οικεία σύμβαση αμέσως και αζημίως.

25. ΕΠΙΛΥΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ - ΔΩΣΙΔΙΚΙΑ

Κάθε διαφορά που ήθελε προκύψει από την παρούσα επιλύεται καταρχήν από το αρμόδιο όργανο της ΔΟΑ. Στην περίπτωση κατά την οποία ο ενδιαφερόμενος δεν αποδεχθεί την απόφαση του αρμοδίου οργάνου, η διαφωνία υπάγεται στη δικαιοδοσία των δικαστηρίων της Αθήνας, τα οποία ορίζονται αποκλειστικά και μόνο αρμόδια προς τούτο.

Εφαρμοστέο δίκαιο είναι το ελληνικό.

26. ΑΠΟΔΟΧΗ ΤΩΝ ΟΡΩΝ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η συμμετοχή στο διαγωνισμό προϋποθέτει ότι οι υποψήφιοι αποδέχονται ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της παρούσας.

Η ΔΟΑ επιφυλάσσεται του δικαιώματος κατά την ανέλεγκτη κρίση της, να ματαιώσει το διαγωνισμό σε οποιοδήποτε στάδιο, να μην κατακυρώσει αυτόν σε κανέναν από τους υποψηφίους, να αποφασίσει την επανάληψη αυτού ή την οριστική ματαίωσή του ή να αναθέσει μέρος του έργου στον ανάδοχο κατά την διάρκεια της σύμβασης, ανάλογα με τις υπηρεσιακές της ανάγκες. Στις περιπτώσεις αυτές οι υποψήφιοι δεν έχουν καμία αξίωση κατά της ΔΟΑ.

Επισημαίνεται ότι οι περιγραφόμενες στην παρούσα προκήρυξη υπηρεσιακές ανάγκες, έχουν καθοριστεί βάσει του μέχρι σήμερα προγραμματισμού της Δ.Ο.Α.. Η Δ.Ο.Α. διατηρεί κάθε

δικαίωμα για αναβολή ή ματαίωση εκδηλώσεών της, αλλαγή ημερομηνιών, αύξηση ή μείωση των διανυκτερεύσεων ή των συμμετεχόντων κλπ, οπότε σε αυτές τις περιπτώσεις θα προβαίνει σε σχετική ενημέρωση και συνεννόηση με τον Ανάδοχο μέσω αρμοδίου προσώπου, χωρίς καμία περαιτέρω ευθύνη της .

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού και Οικονομικού Αντικειμένου της Σύμβασης

1.Αντικείμενο της σύμβασης

1.1. Γενική περιγραφή:

Αντικείμενο της παρούσας διακήρυξης και της σύμβασης που θα καταρτιστεί είναι η ανάδειξη αναδόχου παροχής σίτισης στους μετέχοντες στις διεθνείς συνόδους, συνέδρια και εκπαιδευτικά προγράμματα της Δ.Ο.Α. καθώς και στα συνέδρια τρίτων φορέων που διοργανώνονται στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία, κατά τη χρονική διάρκεια της σύμβασης που ορίζεται στους όρους της προκήρυξης.

1.2. Ειδικότερη περιγραφή:

1.2.1. Στο αντικείμενο της παρούσας περιλαμβάνονται ειδικότερα η λειτουργία του εστιατορίου στις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας, η προμήθεια πρώτων υλών, η παρασκευή φαγητού, η παροχή των γευμάτων προς τους σιτιζομένους με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self service) και η καθαριότητα του εστιατορίου, συμπεριλαμβανομένων και όλων των λοιπών ειδικότερων υποχρεώσεων που περιγράφονται στην διακήρυξη μετά των παραρτημάτων αυτής.

Στο αντικείμενο της παρούσας περιλαμβάνεται και η κατά περίπτωση διοργάνωση catering, coffee breaks κλπ στον συνεδριακό χώρο των εγκαταστάσεων, στον χώρο του κυλικείου ή σε άλλον χώρο εντός των εγκαταστάσεων που θα υποδειχθεί στον ανάδοχο, κατόπιν σχετικού αιτήματος της Δ.Ο.Α. και βάσει υποβαλλόμενης οικονομικής προσφοράς.

Η Δ.Ο.Α. θα προτείνει κατά προτεραιότητα τον ανάδοχο για την εκτέλεση των παραπάνω πρόσθετων τύπων υπηρεσιών προς τους τρίτους φορείς των οποίων οι εκδηλώσεις θα φιλοξενηθούν εντός των εγκαταστάσεών της.

Επίσης, αντικείμενο του παρόντος αποτελεί και η λειτουργία και εκμετάλλευση του κυλικείου που βρίσκεται στις παραπάνω εγκαταστάσεις, βάσει των όρων και προδιαγραφών που αναλύονται παρακάτω. Επιπροσθέτως, επισημαίνεται στο σημείο αυτό ότι ο ανάδοχος, κατόπιν σχετικού αιτήματος από την Δ.Ο.Α., υποχρεούται να αναλάβει εφόσον του ζητηθεί, την τοποθέτηση,

λειτουργία και εκμετάλλευση αυτόματου πωλητή snacks & food, αναψυκτικών και νερού), σε σημείο των εγκαταστάσεων που θα του υποδειχθεί από την Δ.Ο.Α. και κατόπιν ειδικότερης συνεννόησης.

Σε σχέση με την εκμετάλλευση και λειτουργία του κυλικείου, ορίζεται ότι ο ανάδοχος θα καταβάλει προς την Δ.Ο.Α. αποζημίωση, το ύψος της οποίας ορίζεται ως εξής:

α. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται έως 18.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. ανέρχεται στις **οκτώ χιλιάδες (8.000) Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων**

β. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται από 18.001 έως 25.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. ανέρχεται στις **δέκα χιλιάδες (10.000) Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων**

γ. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται πάνω από 25.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. ανέρχεται στις **δώδεκα χιλιάδες (12.000) Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων.**

Ο ακριβής τρόπος και χρόνος καταβολής του παραπάνω ποσού θα εξειδικευτεί στην σύμβαση που θα υπογραφεί με τον ανάδοχο.

1.2.2. Όλες οι υπηρεσίες παροχής σίτισης και λειτουργίας του εστιατορίου θα πραγματοποιούνται καθ' όλο το χρονικό διάστημα διενέργειας των συνεδρίων κατά τη διάρκεια του εκάστοτε έτους, στις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας. Η διάρκεια παροχής των υπηρεσιών υπολογίζεται κατά προσέγγιση στους έντεκα (11) μήνες (Φεβρουάριος-Δεκέμβριος), βάσει των αναγκών. Η Δ.Ο.Α. διατηρεί πλήρως το δικαίωμα για αύξηση ή μείωση του παραπάνω διαστήματος, χωρίς καμία απολύτως αξίωση του αναδόχου για την παραπάνω αιτία.

Η λειτουργία του εστιατορίου θα πραγματοποιείται όλες τις ημέρες ανεξαρτήτως καθημερινών, Σαββατοκύριακων ή αργιών, ανάλογα με την διενέργεια του εκάστοτε συνεδρίου.

1.2.3. Σε περίπτωση που για οποιονδήποτε λόγο, δεν είναι εφικτή η υλοποίηση συνεδρίων στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία, είναι δυνατή η διακοπή της σύμβασης πριν την οριζόμενη λήξη της, χωρίς καμία αξίωση αποζημίωσης του αναδόχου, υπό την προϋπόθεση της ενημέρωσής του έναν μήνα πριν.

1.2.4. Ο αριθμός των διανυκτερεύσεων, ήτοι των σιτιζομένων κατά την διάρκεια των συνόδων/συνεδρίων της Δ.Ο.Α. και των συνεδρίων τρίτων φορέων ανά έτος, υπολογίζεται κατά προσέγγιση, στις 18.000, ανά έτος. Ωστόσο, ο παραπάνω αριθμός είναι εντελώς ενδεικτικός και η

Δ.Ο.Α. διατηρεί πλήρως το δικαίωμα για αύξηση ή μείωση του παραπάνω αριθμού, χωρίς καμία απολύτως αξίωση του αναδόχου για την παραπάνω αιτία.

2. Τόπος παροχής των υπηρεσιών

Ως τόπος παροχής των υπηρεσιών σίτισης ορίζεται **το εστιατόριο, το οποίο βρίσκεται εντός των εγκαταστάσεων στην Αρχαία Ολυμπία, χρήσης, διοίκησης και διαχείρισης της Δ.Ο.Α.** και θα παραδοθεί στον ανάδοχο με όλες τις υπάρχουσες υποδομές και εξοπλισμό.

Όλος ο εξοπλισμός τα σκεύη, τα εργαλεία και κάθε άλλο σχετικό ή απαραίτητο υλικό, τα οποία πρέπει να είναι κατάλληλα, σε καλή κατάσταση και να πληρούν τους όρους υγιεινής και ασφάλειας, βαρύνουν την Ανάδοχο. Εξαιρούνται τα σκεύη και εξοπλισμός που διαθέτει ήδη η Δ.Ο.Α. (Πιάτα ,ποτήρια μαχαιροπήρουνα δίσκοι κλπ) τα οποία αφού καταμετρηθούν και καταγραφούν, θα παραδοθούν στον ανάδοχο με πρωτόκολλο παράδοσης-παραλαβής.

Επισημαίνεται ότι οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς, κατόπιν συνεννόησης με το αρμόδιο στέλεχος της Δ.Ο.Α. (Ευάγγελος Φρύγγης, τηλ. 6978114330, email: vaggelis_ioa@yahoo.gr, ioa@ioa.org.gr), **είναι υποχρεωμένοι επί ποινή αποκλεισμού να επισκεφτούν το εστιατόριο των εγκαταστάσεων στην Αρχαία Ολυμπία ώστε να λάβουν γνώση των χώρων των εγκαταστάσεων, του μαγειρείου-εστιατορίου, καθώς και του υπάρχοντος εξοπλισμού και των συνθηκών, πριν την υποβολή της προσφοράς τους.**

3. Διάρκεια της σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε **δύο (2) έτη**, με χρόνο έναρξης **από 1.1.2025 ή από την υπογραφή της σύμβασης και με δυνατότητα παράτασης για δύο (2) επιπλέον έτη**, κατόπιν κοινής συμφωνίας των μερών.

Η οριστικοποίηση της συμφωνίας για την ανανέωση ή μη της συνεργασίας, θα πραγματοποιηθεί τουλάχιστον τρεις (3) μήνες πριν την λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου, ήτοι της αρχικά προβλεπόμενης διετίας.

Η δήλωση περί μη επιθυμίας ανανέωσης της συνεργασίας των μερών, θα συνοδεύεται από σχετική αιτιολόγηση, η οποία σε κάθε περίπτωση θα γίνεται δεκτή από το έτερο μέρος και θα γνωστοποιηθεί το αργότερο τρεις (3) μήνες πριν την λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου, ήτοι της αρχικά προβλεπόμενης διετίας, σύμφωνα και με τα παραπάνω αναφερόμενα.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση ανανέωσης της σύμβασης, σύμφωνα με τα παραπάνω, δεν δύναται σε καμία περίπτωση να μεταβληθούν οι οικονομικοί και λοιποί όροι της σύμβασης, με εξαίρεση τυχόν μεταβολές που αφορούν τιμαριθμική αναπροσαρμογή, όπως αυτή θα καθορίζεται αρμοδίως.

4. Εκτιμώμενη αξία

Η εκτιμώμενη ελάχιστη αξία της σύμβασης ως προς την λειτουργία και εκματάλλευση του εστιατορίου και συναφείς υπηρεσίες, ανέρχεται κατά προσέγγιση στις **τριακόσιες πενήντα χιλιάδες (350.000) Ευρώ, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.**

5. Ειδικές προβλέψεις και υποχρεώσεις του αναδόχου

5.1. Τρόπος παροχής των υπηρεσιών

5.1.1. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες συνίστανται στην **προμήθεια πρώτων υλών** βάσει των απαιτούμενων και υποδεικνυόμενων από την Δ.Ο.Α., αναγκών, την **παρασκευή φαγητού** (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) **και εδεσμάτων**, με τις προμηθευόμενες από τον ανάδοχο, πρώτες ύλες, το **σερβίρισμα** και την **εξυπηρέτηση προς τους σιτιζομένους**. Τα γεύματα θα παράσχονται προς τους σιτιζομένους σε μορφή μπουφέ, όπου ο κάθε σιτιζόμενος θα αυτοεξυπηρετείται (self service).

Επισημαίνεται ότι στα καθήκοντα του αναδόχου συμπεριλαμβάνεται **κάθε ενέργεια που απαιτείται για την εύρυθμη και άρτια λειτουργία του εστιατορίου και την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων**, όπως εντελώς ενδεικτικά: η συλλογή των απορριμάτων, ο καθαρισμός των τραπεζοκαθισμάτων, ο καθαρισμός και η τακτοποίηση των ειδών εστίασεως και των σκευών της κουζίνας, η καθημερινή καθαριότητα όλων των χώρων του εστιατορίου, η συλλογή και επιστροφή των σερβίσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα, η προμήθεια όλων των απαραίτητων υλικών και μέσων ατομικής προστασίας για τις καθημερινές ανάγκες εργασίας του προσωπικού (στολές, γάντια, σκούφους, μάσκες μιας χρήσης κλπ), αναλωσίμων και καθαριστικών. **Ο ανάδοχος θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για τη λειτουργία του εστιατορίου.**

5.1.2. Ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί το εστιατόριο και τις εγκαταστάσεις που του έχουν παραχωρηθεί, **αυστηρά και μόνο για τις ανάγκες και τους σκοπούς της Δ.Ο.Α. και της σύμβασης που θα συναφθεί** και σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται στον ανάδοχο να παρασκευάζει στις παραπάνω εγκαταστάσεις, φαγητά τα οποία διαθέτει για άλλες δραστηριότητές του.

5.1.3. Η Δ.Ο.Α. δικαιούται τη διανομή ερωτηματολογίου προς αξιολόγηση των προσφερόμενων υπηρεσιών σε χρήστες του εστιατορίου.

5.1.4. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει στην Δ.Ο.Α. οποιεσδήποτε αναφορές και πληροφορίες του ζητηθούν σχετικά με την εκτέλεση της Σύμβασης.

5.1.5. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συνεργαστεί με οποιονδήποτε τρίτο φορέα του υποδειχθεί από την Δ.Ο.Α..

5.1.6. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει σίτιση με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης και βάσει αυτού οι σιτιζόμενοι θα προβαίνουν στις επιλογές της αρεσκείας τους και στην ποσότητα των μερίδων που επιθυμούν.

5.1.7. Ο ανάδοχος δεσμεύεται στην τήρηση των ακόλουθων υποχρεώσεων:

[α] Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει συνεχώς καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας του εστιατορίου επάνω στις παραθέσεις, με δυνατότητα άμεσης και ανεμπόδιστης πρόσβασης των σιτιζομένων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες και λοιπές αρτυματικές ύλες. Ενδεικτικά αναφέρονται: π.χ. πιπέρι, ρίγανη, μουστάρδα, κέτσαπ κ.α.

[β] Στα τραπέζια πρέπει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα αλάτι, ξύδι, χυμός λεμόνι. Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να φροντίζει να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα στις παραθέσεις και στο εστιατόριο μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, χαρτοπετσέτες σε κατάλληλες προθήκες, που προβλέπονται για αυτά.

[γ] Ο εξοπλισμός των παραθέσεων θα πρέπει να είναι ανοξείδωτος ή άλλως με τις κατάλληλες προδιαγραφές και να περιλαμβάνει τουλάχιστον: θαλάμους συντήρησης-ψυγεία, εξοπλισμό παράθεσης (για αποθήκευση και παράθεση σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκών, ψωμιού κλπ), μπεν μαρί και θερμοθαλάμους (για την παράθεση και συντήρηση των ζεστών πιάτων). Ο ανάδοχος οφείλει να εφοδιάζει αδιάκοπα τα ως άνω μέσα παράθεσης με όλα τα ως άνω προσφερόμενα είδη.

[δ] Απαγορεύεται η προμήθεια, χρήση και διάθεση από τον ανάδοχο των πλαστικών προϊόντων μιας χρήσης που απαριθμούνται στο Μέρος Β' του Παραρτήματος Ι του ν. 4736/2020, καθώς και των προϊόντων που κατασκευάζονται από οξοδιασπώμενη πλαστική ύλη, αρ. 5 Ν. 4736/2020, όπως εκάστοτε ισχύει.

[ε] Ο ανάδοχος υποχρεούται να διασφαλίζει την ύπαρξη πόσιμου νερού εντός του εστιατορίου σίτισης (ψύκτης, περιέκτες εμφιαλωμένου νερού κλπ)

5.1.8. Η παρασκευή όλων των προς παροχή γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδυνό) θα γίνεται στους χώρους του εστιατορίου των εγκαταστάσεων φιλοξενίας στην Αρχαία Ολυμπία,

εντός της ίδιας ημέρας (cook & serve), αποκλειόμενης της μεθόδου προκαταψύξεως (cook & freeze). Εφόσον απαιτείται κατόπιν σχετικής συνεννόησης της Δ.Ο.Α. με τον ανάδοχο, η παρασκευή των γευμάτων σε άλλον χώρο εκτός των εγκαταστάσεων, τότε αυτή θα πραγματοποιείται στον ειδικά αδειοδοτημένο χώρο που έχει δηλώσει ο ανάδοχος πριν τη σύναψη της σύμβασης και στη συνέχεια τα γεύματα θα μεταφέρονται στον χώρο του εστιατορίου των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. για την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

5.1.9. Η μεταφορά των πρώτων υλών και γευμάτων θα πραγματοποιείται αποκλειστικά και μόνο με κατάλληλα προς τούτο οχήματα τα οποία θα φέρουν είτε **βεβαίωση άδειας καταλληλότητας για μεταφορά τροφίμων** από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, βάσει και των λοιπών προδιαγραφών της οικείας νομοθεσίας όπως κάθε φορά ισχύει.

Επιπλέον, ο ανάδοχος θα πρέπει να διασφαλίζει, με μέσα που παρέχει (π.χ. ψυγεία, αεροθαλάμους κλπ), τους όρους ασφαλούς συντήρησής τους έως το προβλεπόμενο χρονικό σημείο κατανάλωσής τους. **Η μεταφορά γίνεται με έξοδα και ευθύνη του αναδόχου.**

Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά υπεύθυνος να τηρεί πλήρως τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Η Δ.Ο.Α. δύναται να ζητήσει και να έχει στη διάθεσή της κατάλογο οχημάτων, που θα χρησιμοποιηθούν για την μεταφορά των γευμάτων, αντίγραφα αδειών κυκλοφορίας των παραπάνω οχημάτων, όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Οδικής Κυκλοφορίας (ΚΟΚ), βεβαίωση υγειονομικής καταλληλότητας των παραπάνω οχημάτων από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, αντίγραφα επαγγελματικών διπλωμάτων οδήγησης Κατηγορίας Γ' ή ανάλογης του χρησιμοποιούμενου τύπου οχήματος, για τους οδηγούς των παραπάνω οχημάτων.

5.1.10. Ο ανάδοχος οφείλει να φροντίζει ώστε η παρασκευή των φαγητών να είναι **άριστη και σύμφωνη με τη νομοθεσία και τους κανόνες υγιεινής του ΕΦΕΤ, καθώς επίσης και με τους κανόνες της μαγειρικής τέχνης.** Επίσης υποχρεούται να χρησιμοποιεί για την παρασκευή των φαγητών υλικά πρώτης ποιότητας.

5.1.11. -Οι ώρες λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι :

[α] Για το **πρωινό** από 07:30 έως 08:30

[β] Για το **μεσημεριανό** από 13:00 έως 14:00

[γ] Για το **βραδινό** από 20:00 έως 21:00

Το ωράριο λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι διευρυμένο κατά είκοσι επιπλέον λεπτά από τις ως άνω ώρες λήξης παροχής των γευμάτων αντίστοιχα.

Οι ώρες αυτές είναι δυνατόν να τροποποιούνται από το αρμόδιο πρόσωπο της Δ.Ο.Α., εφόσον διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούν βάσει των ειδικών αναγκών που θα προκύψουν, ανάλογα με το εκάστοτε συνέδριο, με έγκαιρη ενημέρωση της Αναδόχου έως την προηγούμενη ημέρα.

5.1.12. Ο ανάδοχος θα ενημερώνεται τουλάχιστον **τρεις (3) ημερολογιακές ημέρες πριν** την ημέρα παροχής των υπηρεσιών για τον κατά προσέγγιση αριθμό των σιτιζομένων.

Σε περίπτωση διαφοροποίησης του αριθμού των σιτιζομένων σε σχέση με τον γνωστοποιηθέντα προς την Ανάδοχο αριθμό, θα ισχύουν τα κάτωθι:

[α] Σε περίπτωση **υπερβάλλοντα αριθμού** των σιτιζομένων (σε σχέση με τον γνωστοποιηθέντα αριθμό αυτών), οι υπηρεσίες θα κριθούν **απολογιστικά** βάσει του αριθμού των ατόμων στα οποία παρασχέθηκαν τελικώς οι υπηρεσίες.

[β] Σε περίπτωση **μικρότερου αριθμού** των σιτιζομένων (σε σχέση με τον γνωστοποιηθέντα αριθμό αυτών), εφόσον η σχετική απόκλιση ανέρχεται σε ποσοστό έως **15%**, η Δ.Ο.Α. ή ο τρίτος φορέας αντίστοιχα θα καταβάλει το ποσό που αντιστοιχεί στον τελικό αριθμό των σιτιζομένων με ανάλογη **μείωση** του τιμήματος έως το παραπάνω ποσοστό.

Σε περίπτωση που η απόκλιση **ξεπερνά το παραπάνω ποσοστό**, η Δ.Ο.Α. ή ο τρίτος φορέας θα καταβάλει το ποσό που αντιστοιχεί στον αριθμό που γνωστοποίησε **για το πέραν** του ως άνω ποσοστού ποσό

5.1.13. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι πάντοτε ζεστά και το σερβίρισμα τους να είναι άψογο. Τα μαγειρεμένα φαγητά που δεν καταναλώθηκαν, δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.

5.1.14. Ο ανάδοχος πέραν των άριστων πρώτων υλών, συστατικών ή έτοιμων τροφών που υποχρεούται να χρησιμοποιεί, θα πρέπει να φροντίζει ώστε το τελικό προϊόν να έχει προετοιμαστεί και μαγειρευτεί με τον κατάλληλο τρόπο, να έχει καλή εμφάνιση και να σερβίρεται με άψογο τρόπο.

5.1.15. Ο ανάδοχος δεν μπορεί να υποκατασταθεί στα καθήκοντά του από κανέναν. Το εστιατόριο θα λειτουργεί καθημερινά, συμπεριλαμβανομένων των Κυριακών και των εξαιρέσιμων εορτών, βάσει των αναγκών της Δ.Ο.Α..

5.1.16. Στο πλαίσιο των γενικότερων υποχρεώσεων του αναδόχου περιλαμβάνεται και η ευθύνη για:

[α] την τοποθέτηση του ψωμιού, των μαχαιροπήρουνων, των ποτηριών, των χαρτοπετσετών, του ελαιόλαδου για τις σαλάτες και των λοιπών αρτυμάτων και καρυκευμάτων στους κατάλληλους χώρους, που προβλέπονται γι' αυτά.

[β] την παραλαβή των δίσκων με τα πιάτα, καθώς και όλες τις απαιτούμενες στη συνέχεια εργασίες για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστίασεως.

[γ] την επιμελημένη συλλογή των απορριμμάτων και υπολειμμάτων των φαγητών και την ασφαλή φύλαξή τους σε σακούλες και κλειστούς κάδους μέχρι να μεταφερθούν στο χώρο αποκομιδής τους.

[δ] την καθημερινή καθαριότητα και συχνή απολύμανση όλων των χώρων του εστιατορίου. Η διατήρηση ανά πάσα στιγμή καθαρών των χώρων του εστιατορίου κατά τις ώρες του φαγητού αποτελεί ευθύνη και βασικό μέλημα του αναδόχου. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του προσωπικού που θα απασχολείται με την καθαριότητα οποιουδήποτε χώρου, σε διαδικασία προετοιμασίας, παρασκευής και διανομής φαγητού. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των χώρων και των ειδών εστίασεως, βαρύνουν τον ανάδοχο.

[ε] την έγκαιρη επιμόρφωση και ενημέρωση του προσωπικού για τη λειτουργία και σωστή χρησιμοποίηση του εξοπλισμού, με ευθύνη του.

5.1.17. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς ή βλάβης που θα προκληθεί στο προσωπικό της Δ.Ο.Α., σε τρίτους καθώς και στους χώρους και εγκαταστάσεις του εστιατορίου, εφ' όσον αυτή οφείλεται σε υπαιτιότητα του ιδίου ή των υπαλλήλων/συνεργατών του.

5.1.18. Ο ανάδοχος οφείλει να φροντίζει ώστε η θερμοκρασία στους χώρων των εστιατορίων και του μαγειρείου, να κυμαίνεται μεταξύ 20-25°C σε όλη τη διάρκεια λειτουργίας του έτους. Κατά τους χειμερινούς μήνες (Οκτώβριο-Απρίλιο) τα μέσα θέρμανσης (air-conditions) πρέπει να λειτουργούν με βάση τα παραπάνω καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας του εστιατορίου. Ομοίως κατά τους μήνες Μάιο, Ιούνιο, Σεπτέμβριο, και Οκτώβριο πρέπει να φροντίζει για το σωστό εξαερισμό των χώρων του εστιατορίου και τη χρήση όλων των κλιματιστικών που βρίσκονται στον χώρο καθώς και να φροντίζει για τη χρήση προληπτικών μέτρων (π.χ. σίτες/πλέγματα, αεροκουρτίνες, άλλα προστατευτικά μέτρα), για την αποτροπή εισόδου επιβλαβών οργανισμών. Επίσης, οφείλει να διαθέτει τον απαιτούμενο αριθμό εντομοπαγίδων στους χώρους μαγειρείων, στις διανομές και στα εστιατόρια.

5.1.19. Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει για οποιαδήποτε αιτία τη λειτουργία του εστιατορίου στις εγκαταστάσεις της Αρχαίας Ολυμπίας. Σε περίπτωση έκτακτων συνθηκών ή εφόσον απαιτείται για λόγους που αφορούν την εύρυθμη παροχή των υπηρεσιών και εξυπηρέτηση

των σιτιζομένων, η παρασκευή των γευμάτων θα πραγματοποιείται στον ειδικά αδειοδοτημένο χώρο που έχει δηλώσει ο ανάδοχος πριν τη σύναψη της σύμβασης και θα μεταφέρεται στον χώρο του εστιατορίου των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. για την παροχή των γευμάτων προς τους σιτιζομένους.

5.2. Ευθύνη και ειδικές υποχρεώσεις αναδόχου:

5.2.1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει και να τηρεί στις εγκαταστάσεις παραγωγής και διανομής γευμάτων όλες τις απαραίτητες διαδικασίες, που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος **Ανάλυσης Κινδύνων Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP)**, με βάση την ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/4-10-2000 και τον Κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, όπως κάθε φορά ισχύουν καθώς και κάθε άλλη οικεία νομοθεσία.

5.2.2. Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί με ακρίβεια όλες τις σχετικές με την λειτουργία των εστιατορίων υγειονομικές, αγορανομικές, αστυνομικές και άλλες διατάξεις καθώς και τις οδηγίες ή τις εντολές που θα δίνονται από τις αρμόδιες κρατικές αρχές σε ειδικές περιπτώσεις. **Ο ανάδοχος είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι κάθε αρχής και έναντι των σιτιζομένων.**

5.2.3. Η αναθέτουσα αρχή απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση από τυχόν ατύχημα ή από κάθε άλλη αιτία κατά την εκτέλεση της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους από τα φυσικά πρόσωπα που απασχολεί ο ανάδοχος, υποχρεούται αποκλειστικά αυτός προς αποκατάστασή της.

5.2.4. Ο ανάδοχος οφείλει να προβεί στην έκδοση των προβλεπόμενων από τη νομοθεσία **αδειών και πιστοποιητικών λειτουργίας. Άμεσα και το αργότερο έως έναν μήνα μετά την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, ο ανάδοχος οφείλει να εκδώσει την άδεια λειτουργίας του μαγειρείου - εστιατορίου, στο όνομά του, από την αρμόδια αρχή.** Η μη προσκόμιση της ως άνω άδειας εντός εύλογου χρονικού διαστήματος, **θα αποτελεί λόγο έκπτωσής του** από τη σύμβαση, κατόπιν σχετικής απόφασης του αποφαινόμενου προσώπου/ οργάνου της Δ.Ο.Α.. Επίσης, η Δ.Ο.Α. δε φέρει **καμία απολύτως ευθύνη έναντι του αναδόχου** σε περίπτωση άρνησης χορήγησης της άδειας, για οποιοδήποτε λόγο από τις αρμόδιες αρχές.

5.2.5. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να διενεργεί, μέσω κατάλληλου και εξειδικευμένου επαγγελματία, μικροβιολογικούς και ποιοτικούς ελέγχους σε δείγματα τροφίμων, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Δ.Ο.Α.. Τα πορίσματα των ελέγχων θα υποβάλλονται αμελλητί στην Δ.Ο.Α. για την σχετική ενημέρωσή της και τις περαιτέρω ενέργειές της.

5.2.6. Ο Ανάδοχος, οφείλει να προσκομίζει στο τέλος εκάστου μηνός, απολογιστική κατάσταση του συνολικού τζίρου του από όλες ανεξαιρέτως τις υπηρεσίες εστίασης που προσφέρει στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία (με εξαίρεση μόνο όσων αφορούν την λειτουργία του κυλικείου), μαζί με τα αντίστοιχα τιμολόγια.

5.2.7. Επισημαίνεται ότι ο ανάδοχος δεν δύναται καταρχήν να προβαίνει σε διαφήμιση και πρόωθηση προϊόντων του εντός των χώρων των εγκαταστάσεων στην Αρχαία Ολυμπία, εκτός και αν έχει λάβει ειδική άδεια προς τούτο από το αρμόδιο πρόσωπο/όργανο της Δ.Ο.Α..

5.3. Προσωπικό/συνεργάτες του αναδόχου:

5.3.1. Ο ανάδοχος έχει υποχρέωση να απασχολήσει το απαραίτητο πεπειραμένο προσωπικό για τις παρεχόμενες υπηρεσίες, ανάλογα με τον αριθμό των σιτιζομένων ατόμων για την εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου (προετοιμασία γευμάτων, έγκαιρη συμπλήρωση του μπουφέ, συγκέντρωση των δίσκων από τον ειδικό χώρο εναπόθεσής τους από τους σιτιζομένους, με την ολοκλήρωση του γεύματος, καθαριότητα του εστιατορίου κλπ) .

5.3.2. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει τουλάχιστον έναν υπεύθυνο επίβλεψης και συντονισμού για το σύνολο των συμβατικών υποχρεώσεων και της λειτουργίας του μαγειρείου - εστιατορίου (χώροι παραγωγής και διανομής των γευμάτων), ο οποίος θα συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, κατά την εκτέλεση της σύμβασης, θα λαμβάνει υπόψιν του οποιοσδήποτε επισημάνσεις – παρατηρήσεις σχετικά με την ορθότητα και πληρότητα της εκτέλεσης του έργου και θα συμμορφώνεται προς τις σχετικές υποδείξεις.

Είναι υποχρεωτική, η καθημερινή παρουσία του παραπάνου υπευθύνου του εστιατορίου, κατά το χρονικό διάστημα που διαρκούν οι εκδηλώσεις από τις 7:00 έως τις 21:30. Ο ως άνω υπεύθυνος θα πρέπει να γνωρίζει κατ' ελάχιστον πέραν της ελληνικής και την αγγλική γλώσσα.

5.3.3. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει επίσης κατ' ελάχιστον έναν πιστοποιημένο μάγειρα, έναν πιστοποιημένο ζαχαροπλάστη και έναν Τεχνολόγο τροφίμων ή διατροφολόγο- διαιτολόγο, ή χημικό/γεωπόνο με ειδικευση στα τρόφιμα ή σχετικής επιστήμης άτομο με εξειδίκευση σε θέματα Ασφαλείας και Υγιεινής Τροφίμων, ο οποίος θα είναι Υπεύθυνος Διασφάλισης ποιότητας για εποπτεία-επιτήρηση και υποστήριξη της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP, των ορθών εργασιακών πρακτικών σε όλες τις διεργασίες, του τρόπου παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και της παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

5.3.4. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων και την εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου, για το οποίο προσωπικό θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος όσον αφορά όλες τις υποχρεώσεις που προκύπτουν από την εργασιακή αυτή σχέση.

5.3.5. Η Δ.Ο.Α. διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει και άλλους υπαλλήλους, αν κρίνει ότι οι υπηρετούντες δεν επαρκούν για την εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

5.3.6. Το προσωπικό του αναδόχου θα υπογράφει καθημερινά σε παρουσιολόγιο κατά την είσοδο και έξοδό του από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζόμενου (ασθένεια, έκτακτο γεγονός κλπ) καθώς και στις νόμιμες άδειες/ρεπό, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να καλύψει το κενό που δημιουργείται άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

5.3.7. Το προσωπικό του αναδόχου θα είναι εκπαιδευμένο και σταθερο σε αριθμό και συγκεκριμένα πρόσωπα που θα εργάζονται.

5.3.8. Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί ικανό αριθμό ειδικευμένου προσωπικού για την παρασκευή και προσφορά του φαγητού.

5.3.9. Ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί προσωπικό με προηγούμενη εμπειρία και γνώση σε παρόμοια αντικείμενα με αυτό της παρούσης.

5.3.10. Το απαιτούμενο προσωπικό θα προσλαμβάνεται και θα αμείβεται από τον ανάδοχο, ο οποίος θα αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη όλων των απορρευσών υποχρεώσεων προς το παραπάνω προσωπικό, συμπεριλαμβανομένης της υποχρέωσης να τηρεί και να εφαρμόζει όλες τις ισχύουσες διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφάλισεις κ.λπ., για την υγεία και ασφάλεια του προσωπικού που θα απασχολείται σε όλους τους χώρους των εστιατορίων, προς αποφυγή τυχόν εργατικού ατυχήματος κλπ.

5.3.11. Η Δ.Ο.Α. ουδεμία ευθύνη φέρει για τις συνέπειες της μη ασφάλισης του προσωπικού, την οποία φέρει αποκλειστικά ο ανάδοχος, ο οποίος και υποχρεούται σε κάθε περίπτωση στην καταβολή των σχετικών ασφαλιστικών εισφορών και κάθε είδους προσαυξήσεων ή κυρώσεων

5.3.12. Η Δ.Ο.Α. ουδεμία ευθύνη φέρει και για οποιαδήποτε μελλοντική διεκδίκηση του προσωπικού του αναδόχου.

5.3.13. Το προσωπικό που θα προσλαμβάνεται από τον ανάδοχο, θα πρέπει να είναι υγιές. Το γεγονός αυτό θα πρέπει να προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας κ.λπ.) τα οποία θα

είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των αρμοδίων Δημόσιων Υπηρεσιών Υγιεινής και των αρμόδιων στελεχών της Δ.Ο.Α..

5.3.14. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά αμέσως κάθε έλλειψη και παράλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και γνωστοποιείται σ' αυτόν από την Δ.Ο.Α..

5.3.15. Το προσωπικό που θα απασχολείται από τον ανάδοχο θα πρέπει να είναι **εκπαιδευμένο και κατά τις ώρες εργασίας να φορά την προβλεπόμενη ενδυμασία, σε συνεννόηση με την Δ.Ο.Α..** Τόσο ο ανάδοχος όσο και το προσωπικό οφείλουν να είναι ευπρεπείς και ευγενικοί στις σχέσεις τους με τους σιτιζόμενους και το προσωπικό της Δ.Ο.Α..

5.3.16. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας. Διευκρινίζεται ότι το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος δε συνδέεται με καμία εργασιακή σχέση με την Δ.Ο.Α..

Η Δ.Ο.Α. **ουδεμία ευθύνη φέρει για οποιαδήποτε αξίωση εκ μέρους του προσωπικού του αναδόχου και απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση για αποζημίωσή του.** Επίσης, ρητά αναφέρεται ότι η μη εξόφληση των δεδουλευμένων και η μη καταβολή των ασφαλιστικών εισφορών των απασχολούμενων του αναδόχου, για τις οποίες καμία απολύτως ευθύνη δε φέρει η Δ.Ο.Α., **αποτελεί λόγο κήρυξης του αναδόχου ως έκπτωτου.** Η Αναθέτουσα αρχή **απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση από τυχόν ατύχημα ή από κάθε άλλη αιτία κατά την εκτέλεση της σύμβασης.** Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους από τα φυσικά πρόσωπα που απασχολεί ο ανάδοχος, **υποχρεούται αποκλειστικά αυτός προς αποκατάσταση της.**

5.3.17. Ο Ανάδοχος οφείλει να προβαίνει στην άμεση απομάκρυνση και αντικατάσταση οποιουδήποτε υπαλλήλου, του οποίου τα αρμόδια πρόσωπα/όργανα κρίνουν ακατάλληλη τη διαγωγή του ή ασυμβίβαστη με τον χώρο των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α.. Για τυχόν απαιτήσεις του εν λόγω υπαλλήλου αποκλειστικά υπεύθυνος είναι ο ανάδοχος.

5.4. Τρόπος πληρωμής του αναδόχου:

Σε σχέση με τις συνόδους και τα λοιπά εκπαιδευτικά προγράμματα ή events που διοργανώνονται από την Δ.Ο.Α., η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται από την Δ.Ο.Α. προς την ανάδοχο ενώ σε σχέση με τα συνέδρια που διοργανώνονται από τρίτους φορείς η πληρωμή θα γίνεται κατά βάση απευθείας προς τον ανάδοχο από τους τρίτους φορείς, άλλως και κατά περίπτωση από την Δ.Ο.Α.,

κατόπιν σχετικής απόφασης. Ο ειδικότερος τρόπος πληρωμής θα εξειδικευτεί και με βάση τη σύμβαση που θα υπογραφεί.

5.5. Ειδικές προβλέψεις ως προς την καθαριότητα των χώρων

Στο πλαίσιο του αντικειμένου της παρούσας, ο ανάδοχος υποχρεούται **να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο και το κυλικείο, με δική του έξοδα και αποκλειστικά δική του ευθύνη.**

Ο ανάδοχος όσον αφορά την καθαριότητα ειδικότερα υποχρεούται:

[α] Να διατηρεί με δική του δαπάνη **απόλυτα καθαρούς και ευπρεπείς τους χώρους** του μαγειρείου, των εστιατορίων, του κυλικείου αλλά και όλων των άλλων χώρων η χρήση των οποίων συναρτάται με τη δραστηριότητα των εστιατορίου και τη σίτιση.

[β] Να διασφαλίζει αυστηρώς την **καθαριότητα και απολύμανση των σκευών, όλων των ειδών εστίασης, των μηχανημάτων και του εξοπλισμού** σε ολόκληρο το χώρο των μαγειρείου, του εστιατορίου, του κυλικείου και όλων των συναφών με την δραστηριότητά του χώρων.

[γ] Να καταβάλλει **ιδιαίτερη μέριμνα και φροντίδα για την καθαριότητα της τουαλέτας του εστιατορίου**. Ειδικότερα, θα πρέπει η τουαλέτα να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται ανά μισή ώρα, να ελέγχεται η επάρκεια σε χαρτί υγιείας και σαπούνι και να απομακρύνονται τα απορρίμματα.

[δ] Να φροντίζει με δική του δαπάνη όλους τους χώρους του μαγειρείου, εστιατορίου, αλλά και όλων των άλλων χώρων, η χρήση των οποίων συναρτάται με τη δραστηριότητα των εστιατορίου και τη σίτιση, για την ορθή και αποτελεσματική εφαρμογή μεθόδων συνολικής και ολοκληρωμένης διαχείρισης, **παρακολούθησης και καταπολέμησης ζωικών εχθρών και εντόμων, επιβλαβών για την υγιεινή των εγκαταστάσεων και την ασφάλεια των τροφίμων.**

Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει **πιστοποιημένα αναλώσιμα υλικά καθαριότητας εγκεκριμένα για χρήση σε χώρους τροφίμων.**

Ο ανάδοχος επιβαρύνεται αποκλειστικά για το κόστος προμήθειας των αναλωσίμων υλικών που απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών καθαριότητας όπως απορρυπαντικά, απολυμαντικά, χειροπετσέτες, σακούλες κάδων, σακούλες απορριμμάτων, κρεμοσάπουνο, σκούπες, φάρασια, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κ.α.

5.6. Θέματα εξοπλισμού, συντήρησης και λειτουργίας των χώρων

5.6.1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διατηρεί σε καλή λειτουργική κατάσταση τις εγκαταστάσεις του χώρου εστίασης που θα του παραχωρηθούν από την Δ.Ο.Α.. Συγκεκριμένα, θα συντηρεί τον εξοπλισμό, μηχανήματα, συστήματα και χώρους που του έχουν διατεθεί, με τον όρο δε **«συντήρηση» στην παρούσα, εννοείται η καλή χρήση των πράγματος και εγκαταστάσεων, η μη χειροτέρευση της κατάστασης τους –εξαιρουμένης της συνήθους φθοράς από τη συμπεφωνημένη χρήση τους.**

5.6.2. Ο εξοπλισμός του εστιατορίου θα παραδοθεί στον ανάδοχο, αφού πρώτα έχει υποστεί τον επιβαλλόμενο προληπτικό έλεγχο ώστε να πιστοποιείται η κατάσταση στην οποία παραδίδεται. Περαιτέρω, κατά την διάρκεια της σύμβασης, ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση **με δικές του δαπάνες να επισκευάζει όλες τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα, τα έπιπλα και τα λοιπά είδη που χρησιμοποιεί εντός του χώρου** του εστιατορίου, για οποιαδήποτε βλάβη ή ζημία προκύψει από τη συνήθη χρήση τους. Οι παραπάνω εργασίες θα γίνονται με παρουσία και με υπόδειξη επιβλέποντος αρμοδίου προσώπου εκ μέρους της Δ.Ο.Α., έπειτα από έγγραφη ενημέρωση για την ημέρα και ώρα πραγματοποίησης των εργασιών.

5.6.3. Οποιαδήποτε αντικατάσταση ανταλλακτικού ή εξοπλισμού θα γίνεται με έλεγχο γνησιότητας (της ίδιας εταιρείας κατασκευής), κατόπιν γραπτής ειδοποίησης προς την Δ.Ο.Α.. Εάν η προμήθεια γνήσιου ανταλλακτικού δεν είναι δυνατή (λόγω παλαιότητας του μηχανήματος ή μη λειτουργίας πλέον της εταιρείας), μπορεί ο ανάδοχος κατ' εξαίρεση να χρησιμοποιήσει μη γνήσια ανταλλακτικά, συμβατά, που δε θα απαιτούν άλλη παρέμβαση (μετατροπή) για τη λειτουργία του μηχανήματος, κατόπιν γραπτής ενημέρωσης/αιτιολόγησης προς την Δ.Ο.Α. και κατόπιν έγκρισής της

5.6.4. Όλο τον εξοπλισμό, τα σκεύη και άλλο σχετικό ή απαραίτητο εργαλείο ή υλικό για την επίτευξη της παρούσας, θα τα διαθέτει με δαπάνες του ο ανάδοχος, πλην των όσων ήδη διαθέτει η Δ.Ο.Α.. Στο σημείο αυτό γίνεται μνεία, ότι στο χώρο του εστιατορίου και κουζίνας υφίστανται ήδη εγκατεστημένα πράγματα, τα οποία συμφωνείται να χρησιμοποιεί ο ανάδοχος. Ο Ανάδοχος, μετά την λήξη της σύμβασης, θα παραλάβει τον εξοπλισμό που του ανήκει και θα παραδώσει **εντός της προθεσμίας που θα αποφασιστεί από την Δ.Ο.Α. και κοινοποιηθεί στον ανάδοχο,** τα πράγματα που ήδη παρέλαβε από τη Δ.Ο.Α. στην κατάσταση που είναι σήμερα, αξιολογούμενης της φθοράς τους από τη συνήθη χρήση.

5.6.5. Ο ανάδοχος οφείλει επίσης να προβαίνει στην **αντικατάσταση του ελαφρού εξοπλισμού** του εστιατορίου (όπως μαχαιροπήρουνα, πιάτα, ποτήρια, παλαιοί δίσκοι) και στην τακτική ανανέωση των σκευών της κουζίνας, βάσει των αναγκών. Ο ανάδοχος θα πρέπει καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης να διατηρεί το σύνολο του παραδοθέντος εξοπλισμού (π.χ., σερβίτσια, δίσκοι, ποτήρια) τόσο σε αριθμό, όσο και σε άρτια κατάσταση. Σε περίπτωση φθοράς, καταστροφής ή απώλειας υποχρεούται στην άμεση αντικατάστασή του.

5.6.6. Ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώνει με σχετικό έγγραφο την Δ.Ο.Α. και να προβαίνει στην εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας στο χώρο ή τον εξοπλισμό, κατά την εγκατάσταση ή κατά τη διάρκεια της σύμβασης, μόνο μετά την παροχή σχετικής έγκρισης από το αποφαινόμενο όργανο της Δ.Ο.Α..

5.6.7. Ο ανάδοχος δε δύναται να έχει οποιαδήποτε αξίωση αποζημίωσης κατά της Αναθέτουσας Αρχής σε περίπτωση απώλειας, κλοπής, καταστροφής αντικειμένων, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού. Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα αξίωσης αποζημίωσης από τον ανάδοχο, σε περίπτωση φθοράς ή καταστροφής των εγκαταστάσεων ή του εξοπλισμού που παρέδωσε στον ανάδοχο.

5.6.8. Η πληρωμή ηλεκτρικού ρεύματος βαρύνει τον ανάδοχο. Σημειώνεται ότι για το εστιατόριο και το κυλικείο υπάρχουν μετρητές κατανάλωσης ηλεκτρικού ρεύματος. Ο ανάδοχος δεσμεύεται από τις ενδείξεις των μετρητών αυτών και δεν μπορεί να εγκαταστήσει δικούς του μετρητές. Η καταβολή των παραπάνω εξόδων θα γίνει με βάση τις ενδείξεις των αντίστοιχων μετρητών. Η καταβολή του παραπάνω ποσού θα πραγματοποιείται από την Ανάδοχο προς την Δ.Ο.Α. πριν την ημερομηνία λήξης της εκάστοτε οφειλής.

5.6.9. Ο ανάδοχος υποχρεούται μετά τη λήξη της σύμβασης να αποζημιώσει την Δ.Ο.Α. για κάθε φθορά, καταστροφή ή απώλεια των παραδοθέντων εγκαταστάσεων και εξοπλισμού. Ο ανάδοχος δε δικαιούται, χωρίς να ειδοποιήσει την Δ.Ο.Α. και χωρίς την έγκρισή της, να απομακρύνει-καταστρέψει οποιοδήποτε αντικείμενο, εξάρτημα και εξοπλισμό που του έχει παραδοθεί από την Δ.Ο.Α.. Το ύψος της σχετικής αποζημίωσης θα ορίζεται με απόφαση του αποφαινόμενου προσώπου/οργάνου, κατόπιν εισήγησης της Υπηρεσίας με βάση την αξία απόκτησης καινούργιου εξοπλισμού.

5.6.10. Μετά τη λήξη της σύμβασης για οποιονδήποτε λόγο ο ανάδοχος, υποχρεούται να αφαιρέσει άμεσα τις εγκαταστάσεις και συσκευές που του ανήκουν και να αποκαταστήσει με δικές του δαπάνες τυχόν ζημιές που προκάλεσε στους χώρους και στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος δε δικαιούται να ζητήσει καμία αποζημίωση για εργασίες που έχει εκτελέσει ή για την τοποθέτηση

μονίμων εγκαταστάσεων, που αποσκοπούσαν στην καλύτερη λειτουργία των χώρων εστίασης. Η παράδοση του χώρου, των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του εστιατορίου, θα γίνει σε επιτροπή, που θα ορίσει η Δ.Ο.Α. με την υπογραφή πρωτοκόλλου παράδοσης και παραλαβής, εντός της τιθέμενης από την αναθέτουσα αρχή προθεσμίας. Μετά την παρέλευση του προθεσμίας, η Δ.Ο.Α. δικαιούται να αφαιρέσει όλες τις εγκαταστάσεις του αναδόχου και να αποκαταστήσει το χώρο στην κατάσταση που ήταν πριν από την ανάθεση, η δε σχετική δαπάνη θα βαρύνει τον ανάδοχο.

5.6.11. Ειδικότερα, όσον αφορά τη διαδικασία παράδοσης παραλαβής ισχύουν τα ακόλουθα:

- i. Η σχετική διαδικασία θα πρέπει να ολοκληρωθεί εντός προθεσμίας που θα τεθεί από την Δ.Ο.Α. προς τον ανάδοχο.
- ii. Ο ανάδοχος οφείλει πλην των λοιπών υποχρεώσεών του, να συνδράμει στη σχετική διαδικασία μεταβολής του καθεστώτος άδειας εγκατάστασης και λειτουργίας του χώρου. Άλλως δύναται με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου της Δ.Ο.Α. να καταπίπτει στο σύνολό της η εγγυητική επιστολή του καλής εκτέλεσης, χωρίς τη συνδρομή οποιασδήποτε άλλης προϋπόθεσης.
- iii. Για κάθε μέρα που καθυστερεί να παραδώσει τις εγκαταστάσεις ο ανάδοχος, προβλέπεται πρόστιμο, το ύψος του οποίου θα οριστικοποιηθεί με απόφαση της Δ.Ο.Α..

5.7. Εκμετάλλευση και λειτουργία του κυλικείου:

5.7.1. Ο ανάδοχος με την κάλυψη της λειτουργίας του εστιατορίου στην Αρχαία Ολυμπία, αναλαμβάνει υποχρεωτικά και την υποχρέωση για εκμετάλλευση του κυλικείου που βρίσκεται στις ως άνω εγκαταστάσεις.

Σε σχέση με την εκμετάλλευση και λειτουργία του κυλικείου, ορίζεται ότι ο ανάδοχος θα καταβάλει προς την Δ.Ο.Α. αποζημίωση, το ύψος της οποίας ορίζεται ως εξής:

α. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται έως 18.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. **ανέρχεται στις οκτώ χιλιάδες (8.000)**

Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων

β. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται από 18.001 έως 25.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. **ανέρχεται στις δέκα χιλιάδες (10.000) Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων**

γ. Σε περίπτωση που οι διανυκτερεύσεις κατά την διάρκεια του έτους ανέρχονται πάνω από 25.000, το ποσό που υποχρεούται να καταβάλει ο ανάδοχος στην Δ.Ο.Α. ανέρχεται στις δώδεκα χιλιάδες (12.000) Ευρώ, πλέον τυχόν νομίμων κρατήσεων.

Ο ακριβής τρόπος και χρόνος καταβολής του παραπάνω ποσού θα εξειδικευτεί στην σύμβαση που θα υπογραφεί με τον ανάδοχο.

5.7.2. Πέραν όλων των ανωτέρω υποχρεώσεων που αναφέρονται στο παρόν παράρτημα και οι οποίες εφαρμόζονται αναλογικά και σε σχέση με τη λειτουργία του κυλικείου, ο ανάδοχος υποχρεούται επιπλέον και στην τήρηση των παρακάτω όρων:

[α] Ως προς τις τιμές πώλησης των Ειδών που θα παρέχονται από το κυλικείο, θα ισχύουν οι ανώτατες τιμές όπως αυτές ορίζονται στην ΥΑ 707/2016 (ΦΕΚ Β' 2091/2016), άρθρο 1 παρ. 2, όπως ισχύει, η οποία αφορά τον καθορισμό των ανώτατων τιμών πώλησης συγκεκριμένων προϊόντων από κυλικεία, αναψυκτήρια κλπ που βρίσκονται εντός συγκεκριμένων χώρων. Ως προς τα λοιπά προϊόντα που δεν περιλαμβάνονται στις ως άνω διατάξεις, θα ισχύει η τιμολόγηση που θα προτείνεται από την Ανάδοχο και θα εγκρίνεται από την Δ.Ο.Α.. Ο τιμοκατάλογος θα είναι αναρτημένος σε εμφανές σημείο του χώρου του κυλικείου.

[β] Οι τιμές όλων των προς πώληση Ειδών, θα είναι μειωμένες για το εργαζόμενο στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α. προσωπικό, σε ποσοστό 25% από τις τιμές καταλόγου.

[γ] Το κυλικείο συμφωνείται από τα Συμβαλλόμενα Μέρη ότι θα λειτουργεί καθημερινά, κατά την διάρκεια των Συνόδων, **από τις 08:00 π.μ. μέχρι τις 12:00 μ.μ.**

[δ] Ο ανάδοχος υποχρεούται να εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις παροχής υπηρεσιών για πωλήσεις, σύμφωνα με τις οικείες φορολογικές διατάξεις και έχει την αποκλειστική ευθύνη για τη λειτουργία του κυλικείου.

5.9. Εμπιστευτικότητα-Εχεμύθεια

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να αντιμετωπίζει ως αυστηρά απόρρητη και μυστική κάθε πληροφορία που παρέχεται σε αυτήν ή στην οποία αποκτά πρόσβαση λόγω της ιδιότητας του και της σχέσης του με την Δ.Ο.Α.. Όλες οι πληροφορίες που θα γνωστοποιηθούν στον ανάδοχο στο πλαίσιο της παρούσας χαρακτηρίζονται ως «Εμπιστευτικές», υπό οποιαδήποτε μορφή και αν παρασχεθούν (έγγραφη, προφορική, ηλεκτρονική).

6. Παρακολούθηση σύμβασης

Η εποπτεία της λειτουργίας του εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και ποιότητας των χορηγούμενων γευμάτων, του τρόπου παροχής των υπηρεσιών σίτισης, της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου καθώς κάθε άλλης υποχρέωσης που απορρέει από τη σύμβαση θα διενεργείται από το αρμόδιο όργανο ή πρόσωπο τα οποία θα εξειδικευτούν στο συμφωνητικό.

Ο παραπάνω έλεγχος εκ μέρους της Δ.Ο.Α. είναι ανεξάρτητος από τον έλεγχο που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου, ΕΦΕΤ κλπ). Στην περίπτωση τέτοιων ελέγχων από ανεξάρτητες αρχές ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να ενημερώνει τα αρμόδια πρόσωπα/όργανα της Δ.Ο.Α. και να κοινοποιεί τα αποτελέσματα των εκθέσεων των επιθεωρήσεων αμελλητί.

Τα αρμοδίως οριζόμενα πρόσωπα/όργανα δύνανται να έχουν πρόσβαση στους φακέλους της μελέτης HACCP. Σε κάθε περίπτωση, η Υπηρεσία δύναται σε καθημερινή βάση να πραγματοποιεί, σε συνεργασία με τον ανάδοχο, δειγματοληπτικούς, ποσοτικούς, μικροβιολογικούς και χημικούς ελέγχους τόσο των πρώτων υλών, όσο και των έτοιμων γευμάτων. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να δέχεται τους ανωτέρω ελέγχους και τα αποτελέσματά τους, όπως και να διευκολύνει τα πρόσωπα/όργανα που τους ασκούν. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Έργου Σίτισης δύναται να πραγματοποιεί ελέγχους ποιότητας σε όλους τους χώρους παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας των τροφίμων και διανομής των γευμάτων, χωρίς την παρουσία στελέχους του αναδόχου. Στοιχείο ελέγχου της μπορεί να αποτελούν και τα τιμολόγια των προϊόντων παραλαβής, αντίγραφα των οποίων θα παραδίνονται στα μέλη της επιτροπής.

Σε περίπτωση που τα αρμόδια πρόσωπα/όργανα της Δ.Ο.Α. διαπιστώσουν ότι δεν τηρούνται οι βασικές αρχές του συστήματος HACCP ή οι προβλεπόμενες ποιοτικές προδιαγραφές σύμφωνα με τη κείμενη νομοθεσία, τους ειδικούς και τεχνικούς όρους της διακήρυξης (και της προσφοράς του αναδόχου, η Δ.Ο.Α. δύναται να επιβάλει εις βάρος του αναδόχου τις ποινικές ρήτρες που προβλέπονται στην παρούσα.

Τα αρμόδια πρόσωπα/όργανα της Δ.Ο.Α. δύνανται να υποδείξουν στον ανάδοχο να μην παραλάβει και να επιστρέψει άμεσα τις πρώτες ύλες που δεν πληρούν τις προβλεπόμενες προδιαγραφές, σύμφωνα με τους ειδικούς και τεχνικούς όρους της διακήρυξης.

Σε περιπτώσεις διαφωνίας, για θέματα ποιοτικού ή υγειονομικού ελέγχου (ελληνικής νομοθεσίας και κανονισμών ευρωπαϊκής ένωσης), μεταξύ της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου, δύναται να καλείται

είτε με μέριμνα της Δ.Ο.Α., είτε με πρωτοβουλία του αναδόχου, το αρμόδιο κατά περίπτωση ελεγκτικό όργανο (ΕΦΕΤ κ.λ.π.), του οποίου η τελική γνωμάτευση θα είναι τελική και δεσμευτική.

7. Υποκατάσταση αναδόχου

Απαγορεύεται ρητά κάθε ολική ή μερική παραχώρηση της χρήσης των παραχωρούμενων χώρων των εγκαταστάσεων με οποιονδήποτε τρόπο σε τρίτο μέρος. Απαγορεύεται η ολική ή μερική υποκατάσταση του αναδόχου στην εκτέλεση της σύμβασης από άλλο πρόσωπο. Η πρόσληψη συνεταιρίου επιτρέπεται μόνο μετά από έγγραφη ειδοποίηση και σχετική έγκριση του αρμοδίου οργάνου της Δ.Ο.Α. και εφόσον ο συνεταιρός αποδέχεται την εις ολόκληρον και αλληλέγγυα ευθύνη του και έχει τα ίδια προσόντα και επαγγελματικούς τίτλους με τον ανάδοχο. Σε περίπτωση παραβίασης των παραπάνω απαγορεύσεων, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος και η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ της Δ.Ο.Α..

8. Ποινικές ρήτρες

Σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της σύμβασης (που θα υπογραφεί), η Δ.Ο.Α. θα θέτει προς τον ανάδοχο, προθεσμία που θα οριστεί από την ίδια για συμμόρφωση με τον όρο που παραβιάστηκε. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του αναδόχου, ο τελευταίος υποχρεούται, χωρίς άλλη διατύπωση στην καταβολή ποινικής **ρήτρας μέχρι ποσού 10.000 Ευρώ για κάθε όρο που παραβιάζεται**, ανάλογα με την έκταση και σοβαρότητα της μη συμμόρφωσης, κατόπιν εισήγησης και απόφασης του αρμοδίου προσώπου/οργάνου. Το ακριβές ποσό θα οριστικοποιείται από το αρμόδιο πρόσωπο/όργανο.

Σε κάθε περαιτέρω επανάληψη της σχετικής παράβασης η επιβαλλόμενη ποινική ρήτρα θα προσαυξάνεται κατά ποσοστό 10% σε σχέση με το αρχικώς οριζόμενο ποσό και θα επιβάλλεται χωρίς άλλη διατύπωση, με απόφαση του αρμοδίου οργάνου/προσώπου.

Το αρμόδιο όργανο της Δ.Ο.Α., εκτός από τις παραπάνω κυρώσεις, δύναται να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο, εάν παραβεί ουσιώδεις όρους της σύμβασης. Μεταξύ των ουσιωδών όρων περιλαμβάνονται και οι αναφερόμενοι στην καλή λειτουργία του εστιατορίου, στην παροχή γευμάτων σε ποιότητα και ποσότητα που προβλέπει η σύμβαση και σύμφωνα με τις αγορανομικές/υγειονομικές διατάξεις και τα αποτελέσματα των ελέγχων των αρμοδίων υπηρεσιών (Αγορανομία-Υγειονομικό κλπ).

Το ποσό που οφείλει να **καταβάλει ο ανάδοχος για ποινική ρήτρα, σύμφωνα με τα ανωτέρω αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.** Σε περίπτωση που η παρακράτηση

δεν καταστεί εφικτή, παρακρατείται το ποσό αυτό από την εγγύηση καλής εκτέλεσης, η οποία όμως πρέπει να συμπληρωθεί με νέα εγγυητική επιστολή τραπεζής από τον ανάδοχο μέσα σε δέκα (10) εργάσιμες ημέρες από την σχετική κοινοποίηση.

9. Γεύματα/Πρώτες ύλες:

9.1. Στον Πίνακα 1 του Παρόντος Παραρτήματος αναγράφεται το **ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης ανά τύπο γεύματος**, βάσει του οποίου οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς θα υποβάλλουν την προσφορά τους. Τονίζεται ότι το ειδικότερο πρόγραμμα θα καθορίζεται σε κάθε συνέδριο κατόπιν σχετικής συνεννόησης της Δ.Ο.Α. με τον ανάδοχο.

9.2. Η ποσότητα των γευμάτων θα είναι επαρκής και θα ανταποκρίνεται στις διατροφικές ανάγκες των σιτιζομένων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των γευμάτων. Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών, η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων καθώς και η ποιότητα θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

9.3. Η σύσταση του προγράμματος φαγητού και η ποιότητα των τροφίμων θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτούμενες απαιτήσεις που ορίζονται από την Δ.Ο.Α. και την οικεία νομοθεσία.

9.4. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί στο εστιατόριο των εγκαταστάσεων, πρώτες ύλες άριστης ποιότητας οι οποίες θα πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας, όπως προβλέπονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, την ισχύουσα νομοθεσία και τις λοιπές ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινωνικές διατάξεις. Επίσης, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τηρεί όλους τους κανόνες υγιεινής που τίθενται από την κείμενη νομοθεσία, τις οδηγίες και τους κανόνες του ΕΦΕΤ τόσο κατά την παρασκευή όσο και κατά τη διανομή του φαγητού. Οποιαδήποτε σχετική υπόδειξη εκ μέρους της Δ.Ο.Α. είναι δεσμευτική για τον ανάδοχο.

9.5. Όλες οι επιλογές που αφορούν τα γεύματα θα πρέπει να είναι διαθέσιμες από την έναρξη του ωραρίου μέχρι τη λήξη του.

9.6. Ο ανάδοχος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσφέρει κατά περίπτωση σε σιτιζόμενους κατόπιν σχετικής συνεννόησης με την Δ.Ο.Α., γεύματα χωρίς γλουτένη, χωρίς αλάτι, γεύματα για διαβητικούς ή vegan γεύματα. Ο ανάδοχος επίσης υποχρεούται να λαμβάνει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες που αφορούν τυχόν αλλεργίες των σιτιζομένων προκειμένου να προσαρμόζει ανάλογα τα παρεχόμενα γεύματα.

9.7. Το μεσημεριανό όσο και το βραδινό γεύμα (πρώτα πιάτα, κυρίως πιάτα, συνοδευτικά, σαλάτες, γλυκά, φρούτα), θα πρέπει να είναι διαφορετικά μεταξύ τους και από τα αντίστοιχα της επόμενης ημέρας.

Φαγητά και σαλάτες που δεν καταναλώθηκαν αυθημερόν, απαγορεύεται αυστηρά να προσφερθούν τις επόμενες ημέρες. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για τον έλεγχο της ασφαλούς συντήρησης των φαγητών, ως το προβλεπόμενο χρονικό σημείο της κατανάλωσής τους.

9.8. Όλα τα προσφερόμενα στοιχεία των μενού (πρώτα πιάτα, κυρίως πιάτα, συνοδευτικά, σαλάτες και επιδόρπια) που αναφέρονται στους πίνακες του παρόντος θα πρέπει κατά τη διάρκεια της σύμβασης να χορηγηθούν ανά είδος στο σύνολό τους με περιοδική εναλλαγή (π.χ. όλα τα είδη πρώτων πιάτων που προβλέπονται στον σχετικό πίνακα). Τονίζεται ότι ο ανάδοχος οφείλει να δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην καθημερινή εναλλαγή της σύνθεσης των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό) σε όλους τους τύπους μενού.

9.10. Τα φαγητά θα πρέπει να σερβίρονται πάντοτε ζεστά και με άψογο τρόπο, καθώς και να συντηρούνται σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες του ΕΦΕΤ. Η σαλάτα θα προετοιμάζεται και θα σερβίρεται αυθημερόν. Το ψωμί θα είναι αποκλειστικά ημέρας εκτός Κυριακών και επισήμων αργιών. Επίσης υποχρεούται να χρησιμοποιεί για την παρασκευή των φαγητών υλικά πρώτης ποιότητας. Για την ασφάλεια και υγιεινή των φαγητών, δεν επιτρέπεται η διάθεσή τους σε πακέτα, για κατανάλωση εκτός των χώρων εστίασης εκτός αν ορίζεται άλλως, σε έκτακτες περιπτώσεις, με απόφαση του αποφαινόμενου προσώπου/οργάνου.

9.11. Τυχόν αλλαγές την σύνθεση των μενού, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά ή λόγω εποχικότητας των ειδών, μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση του αρμοδίου προσώπου/οργάνου, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού θα είναι ισάξιο.

10. ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Οι ορθές πρακτικές κατά την παρασκευή των γευμάτων εφαρμόζονται από τον ανάδοχο και βασίζονται στην Κ.Υ.Α. 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Τ.Β'/31-8-2006), στους κανονισμούς (ΕΕ) 1169/2011, (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 882/2004, στην Υγειονομική Διάταξη Υ1Γ 47829/23-6-2017 (ΦΕΚ Β' 2161/23-6-2017), στο νόμο 4235/2014 (ΦΕΚ 32/11-2-2014), στον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 1 – Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης & Ζαχαροπλαστικής, στον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 9 – Για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και

διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης, και στο Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και την Ασφάλεια των Τροφίμων του ΕΦΕΤ και σε κάθε άλλη σχετική νομοθεσία.

1. Διαδικασία Παραλαβής

Κατά την παραλαβή των τροφίμων και βοηθητικών υλών στις εγκαταστάσεις της Δ.Ο.Α., πρέπει να τηρείται η ακόλουθη διαδικασία:

► Έλεγχος της κατάστασης του οχήματος ΠΡΙΝ την εκφόρτωση των προϊόντων.

Το όχημα πρέπει:

1) Να είναι καθαρό.

2) Να μην συνυπάρχουν τα προϊόντα που πρόκειται να παραληφθούν με άλλα που δύναται να προκαλέσουν διασταυρούμενη επιμόλυνση π.χ. λαχανικά με ωμά ασυσκευάστα κρέατα ή ασυσκευάστα ερυθρά κρέατα με ασυσκευάστα πουλερικά ή τρόφιμα με μη τρόφιμα (χαρτικά, απορρυπαντικά κ.α.) ή άλλες περιπτώσεις που περιγράφονται στη νομοθεσία, τους οδηγούς υγιεινής και τις προδιαγραφές.

Όπου απαιτείται, ο ψυκτικός θάλαμος πρέπει να είναι σε λειτουργία.

Ο υπεύθυνος για τον έλεγχο της παραλαβής, μπορεί εφόσον κρίνει σκόπιμο, να ζητήσει από τον οδηγό του οχήματος που παραδίδει, να δει την ένδειξη θερμοκρασίας του οχήματος και το σύστημα παρακολούθησης των θερμοκρασιών κατά τη διανομή (αυτόματο καταγραφικό ή άλλο, π.χ. έντυπο HACCP).

► Έλεγχος των προϊόντων.

Κατά την παραλαβή πρέπει να πραγματοποιείται:

1) Οργανοληπτικός έλεγχος (με τις αισθήσεις) σε χρώμα, οσμή, υφή των προϊόντων σύμφωνα με τα κριτήρια που ισχύουν για κάθε προϊόν.

2) Έλεγχος ακεραιότητας των συσκευασιών. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι άθικτες και καθαρές, χωρίς σκισίματα, παραμορφώσεις, λεκέδες κ.λπ.

3) Έλεγχος σημάνσεων (ταυτότητα προϊόντος, παρασκευαστή- μονάδας εγκατάστασης, ημερομηνίες λήξης, παραγωγής, Lot number, προέλευση – ανάλογα με τις απαιτήσεις για το προϊόν)

4) Έλεγχος θερμοκρασίας (όπου απαιτείται) με θερμόμετρο ακίδας.

5) Ποσοτικός έλεγχος σύμφωνα με το τιμολόγιο ή δελτίο αποστολής και διασταύρωση με το έντυπο παραγγελίας.

Οποιαδήποτε υποψία μη κανονικότητας (υψηλή θερμοκρασία, κακή οσμή, χρώμα, υφή σκισμένες ή λερωμένες συσκευασίες, απουσία σήμανσης, ημερομηνιών λήξης κ.λπ.) θα πρέπει να ελέγχεται αναλυτικά και εφόσον κριθεί ότι υπάρχει αμφιβολία για την ποιότητα ή ασφάλεια των προϊόντων, αυτά να ΜΗΝ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ.

► Καταγραφή των στοιχείων της παραλαβής στο αντίστοιχο έντυπο HACCP που τηρεί ο ανάδοχος.

Σε περίπτωση που τα παραλαμβανόμενα υλικά είναι πάρα πολλά, για πρακτικούς λόγους μπορεί να γίνεται φωτοτυπία του τιμολογίου παραλαβής και να αναγράφονται τα απαραίτητα στοιχεία (π.χ. Ημερομηνίες λήξης, Lot Number κ.λπ.) πάνω στη φωτοτυπία η οποία θα επισυνάπτεται πίσω από το έντυπο. Στο έντυπο αναγράφεται σε μία σειρά η παραλαβή, με παραπομπή προς την φωτοτυπία.

► Άμεση τοποθέτηση των προϊόντων στους αντίστοιχους χώρους αποθήκευσης (αποθήκη, ψυγείο, κατάψυξη) ή προώθηση τους στο χώρο του μαγειρείου αν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν άμεσα.

Η παραμονή των προϊόντων στο χώρο παραλαβής, ενδέχεται να προκαλέσει προβλήματα στην ασφάλεια των προϊόντων (σπάσιμο αλυσίδας ψύξης, επιμόλυνση από εξωτερικούς παράγοντες) και να τα καταστήσουν επικίνδυνα ή ακατάλληλα.

2. Αποθήκευση Τροφίμων

Τα τρόφιμα που παραλαμβάνονται πρέπει να διατηρούνται στις κατάλληλες συνθήκες για την διατήρηση της Ασφάλειας και της Ποιότητας τους.

Οι συνθήκες αποθήκευσης, ανάλογα το τρόφιμο, είναι:

I. Ξηρή Αποθήκευση (σε θερμοκρασία 18-22 °C, χωρίς υγρασίες, σκόνες, απευθείας έκθεση στο ηλιακό φως).

II. Αποθήκευση υπό ψύξη (σε θερμοκρασία 0-5 °C)

III. Αποθήκευση σε κατάψυξη (σε θερμοκρασία < -18 °C)

Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι.

Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να αερίζονται επαρκώς, με φυσικό ή τεχνητό τρόπο.

Αν υπάρχουν παράθυρα αυτά πρέπει να είναι καλυμμένα με σίτα, ούτως ώστε να εμποδίζεται η πρόσβαση τρωκτικών, εντόμων και άλλων κινδύνων στο χώρο.

Όλα τα προϊόντα που είναι αποθηκευμένα, πρέπει να φέρουν «ταυτότητα». Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σήμανση (πχ νωπά ασυσκευάστα κρέατα) ή αυτή έχει καταστεί μη αναγνώσιμη (πχ σκίσιμο ετικέτας), πρέπει να τοποθετείται κατάλληλη σήμανση που να προσδιορίζει την ταυτότητα του προϊόντος (π.χ., είδος, ημερομηνία παραλαβής, λήξης, Lot κ.α.) ώστε να είναι δυνατή η αναγνώριση του από τον καθένα.

Απαγορεύεται η τοποθέτηση στην κατάψυξη νωπών ή μαγειρεμένων τροφίμων.

Τρόφιμα που έληξαν, αλλοιώθηκαν, παρουσίασαν οσμές ή οποιαδήποτε άλλη απόκλιση από το κανονικό, πρέπει να απομακρύνονται άμεσα για να μην επηρεάσουν και τα υπόλοιπα.

Απαγορεύεται η συναποθήκευση στους χώρους τροφίμων άλλων υλικών όπως απορρυπαντικά, χημικά, απολυμαντικά κ.λπ. που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των προϊόντων.

Υλικά κατάλληλα για συσκευασία τροφίμων (λαδόκολλες, μεμβράνες, σκεύη αλουμινίου, χάρτινα σακουλάκια μπορούν να αποθηκεύονται στις ξηρές αποθήκες και λαμβάνονται οι ίδιες προφυλάξεις σαν να ήταν τρόφιμα.

Δεν πρέπει να συναποθηκεύονται τρόφιμα με έντονη οσμή μαζί με άλλα που μπορεί να απορροφήσουν τις οσμές (πχ καπνιστά ψάρια με τυριά-γαλακτομικά).

Σε περίπτωση που υπάρχουν τρόφιμα που μπορεί να χάσουν υγρασία ή υγρά, αυτά τοποθετούνται χαμηλά και από πάνω τα ασφαλή και σταθερά τρόφιμα.

Δεν πρέπει να εισέρχονται στους χώρους αποθήκευσης ξύλινες παλέτες, καθώς μπορεί να μεταφέρουν έντομα, τρωκτικά ή μικρόβια. Να χρησιμοποιούνται πλαστικές παλέτες.

► Αποθήκευση Σε Θερμοκρασία Περιβάλλοντος

Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αποθηκεύονται προϊόντα που δεν χρειάζονται ψύξη, όπως έλαια, κονσέρβες, ρύζι, ζυμαρικά, όσπρια κ.α.

Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται έτσι ώστε να μην βρίσκονται σε άμεση επαφή με το πάτωμα (πχ σε ράφια ή παλέτες).

Να τακτοποιούνται έτσι ώστε να χρησιμοποιούνται πρώτα οι παλαιότερες παραλαβές ή τα προϊόντα με την μικρότερη ημερομηνία λήξης.

Να είναι εφικτός ο εύκολος καθαρισμός της αποθήκης (όχι προϊόντα κολλημένα στον τοίχο, π.χ.).

► Αποθήκευση Σε Ψύξη

Υπό ψύξη αποθηκεύονται τρόφιμα όπως νωπά κρέατα και πουλερικά, αλλαντικά, τυριά, γαλακτοκομικά, φρούτα και λαχανικά, ζύμες, αυγά κ.α.

Ιδανικά, πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστοί θάλαμοι για:

- Αλλαντικά –Τυριά – Γαλακτοκομικά και γενικότερα συσκευασμένα τρόφιμα
- Κρέατα
- Πουλερικά
- Φρούτα – Λαχανικά
- Ψάρια, αν χρησιμοποιούνται νωπά.

Σε περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό από τις εγκαταστάσεις, τα τρόφιμα δύναται κατ' εξαίρεση να αποθηκεύονται σε κοινό θάλαμο, με αυστηρή λήψη μέτρων προστασίας που να μην προκαλεί επιμολύνσεις από το ένα στο άλλο.

Τα ασυσκευαστα τρόφιμα (κυρίως κρέατα και πουλερικά) να τοποθετούνται σε κλειστούς περιέκτες (τελάρα, μεγάλα δοχεία με καπάκι) κατάλληλους για τρόφιμα, έτσι ώστε να μην τρέχουν ζουμιά και να μην επιμολύνουν άλλα προϊόντα.

Να τοποθετούνται σε απόσταση το ένα από το άλλο και να μην υπάρχουν διαρροές από το ένα τρόφιμο στο άλλο.

Φρούτα και Λαχανικά, μπορούν να αποθηκευτούν για 2 ημέρες και σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Όταν υπάρχει ψυκτικός θάλαμος αποκλειστικά για φρούτα και λαχανικά, η θερμοκρασία του μπορεί να είναι μέχρι 6-8 °C.

Όταν υπάρχει ψυκτικός θάλαμος αποκλειστικά για νωπά κρέατα και έχουν αγοραστεί ασυσκευαστα τεμάχια κρέατος (κρεμαστά), αυτά θα πρέπει να είναι κρεμασμένα από ανοξείδωτα τσιγκέλια, να μην ακουμπάει το ένα σφάγιο πάνω στο άλλο, να μην τα τυλίγουμε με χαρτιά ή υφάσματα, να απέχουν 10-15 εκατοστά από τα τοιχώματα του ψυγείου, να μην τοποθετούνται επάνω σε ράφια ή μέσα σε σκεύη, για να μπορεί ο ψυχρός αέρας του ψυγείου να στεγνώνει και να ψύχει ομοιόμορφα όλα τα μέρη από τα σφάγια ή τα κρεατοτεμάχια.

Τα νωπά κρέατα και παρασκευάσματα κρέατος που παραλαμβάνονται είτε συσκευασμένα σε κενό αέρος (vacuum) είτε σε χαρτοκιβώτια απαραίτητα με πρώτη συσκευασία (ειδικό πλαστικό για άμεση επαφή με τρόφιμα), θα πρέπει να παραμένουν στις συσκευασίες αυτές μέχρι τη χρήση τους και να μην αποσυσκευάζονται πριν από αυτή.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με οποιονδήποτε τρόπο τρόφιμα που καταναλώνονται ωμά (φρούτα-λαχανικά-τυριά κ.α.) με τρόφιμα που καταναλώνονται μαγειρεμένα (κρέατα, πουλερικά κ.α.).

► Αποθήκευση Σε Κατάψυξη

Στην κατάψυξη αποθηκεύονται κατεψυγμένα λαχανικά, ψάρια, κρέας, προϊόντα ζύμης κ.α. Η θερμοκρασία των προϊόντων βαθιάς κατάψυξης δεν πρέπει να είναι υψηλότερη των -18°C .

Τα προϊόντα πρέπει να είναι αποθηκευμένα συσκευασμένα, είτε στην αρχική τους συσκευασία είτε αν αυτή έχει ανοιχθεί, κλεισμένα με μεμβράνη τροφίμων και μέσα σε περιέκτες (χαρτοκιβώτια π.χ.) ώστε αυτά να μην αλλοιώνονται. Τρόφιμα εκτεθειμένα στην θερμοκρασία της κατάψυξης, παθαίνουν εγκαύματα κατάψυξης (αφυδάτωση) και καθίστανται ακατάλληλα.

Τα προϊόντα που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν και χρήζουν απόψυξης πριν την χρήση, πρέπει να αποψύχονται για τον κατάλληλο χρόνο σε συνθήκες ψύξης –όχι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, όχι μέσα σε νερό.

Σε εξαιρετική περίπτωση ανώτερης ανάγκης, αν χρειάζεται ταχεία απόψυξη ένα τρόφιμο, και εφόσον αυτό είναι εφικτό από το σχήμα και το μέγεθος του, αυτό μπορεί κατ' εξαίρεση να αποψυχθεί με κρύο, τρεχούμενο νερό. Π.χ. μια μεγάλη μάζα κιμά ή κρέατος δεν μπορεί να αποψυχθεί με αυτό τον τρόπο.

Τα αποψυγμένα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός 24-48 ωρών και εφόσον έχουν συντηρηθεί υπό ψύξη. Απαγορεύεται η επανακατάψυξη αποψυγμένων τροφίμων.

► Παρακολούθηση Θερμοκρασιών Θαλάμων

Τα ψυγεία και καταψύξεις με όγκο μικρότερο των 10 m³ πρέπει να είναι εφοδιασμένα με απλό θερμόμετρο, αναλογικό ή ηλεκτρονικό (όχι υδραργυρικό).

Οι θερμοκρασίες των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης, πρέπει να παρακολουθούνται συνέχεια μέσω των κατάλληλων θερμομέτρων και οι θερμοκρασίες να καταγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο.

Οι καταγραφές των θερμοκρασιών πρέπει να γίνονται κατ' ελάχιστο:

- Το πρωί, κατά την προσέλευση στους χώρους
- Το μεσημέρι, μετά τη λήξη της παρασκευής του μεσημεριανού γεύματος
- Το βράδυ, πριν την αποχώρηση από τους χώρους.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι κάποιος θάλαμος είναι εκτός λειτουργίας, τα τρόφιμα πρέπει να μεταφερθούν προσωρινά σε άλλο θάλαμο και να κληθεί το αρμόδιο τεχνικό τμήμα για την επισκευή.

Αν η βλάβη δεν γίνει άμεσα αντιληπτή, τα περιεχόμενα τρόφιμα πρέπει να ελεγχθούν ως προς την καταλληλότητα τους και αναλόγως να διατηρηθούν ή να απορριφθούν. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απορρίπτονται.

Τα όργανα θα πρέπει να διακρίβωνονται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο στην επιθυμητή περιοχή και ακρίβεια μετρήσεων. Η διακρίβωση να γίνεται είτε από διαπιστευμένο εξωτερικό συνεργάτη, είτε από εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης με διακριβωμένο όργανο αναφοράς και να τηρούνται αρχεία διακρίβωσης – βαθμονόμησης.

3. Προετοιμασία & Σερβίρισμα γευμάτων

► Εξαγωγή από την Αποθήκη

Καθημερινά εξάγονται από την Αποθήκη οι απαραίτητες ποσότητες για την παρασκευή των γευμάτων της ημέρας. Τα τρόφιμα για την παρασκευή του Δείπνου, πρέπει να παραδίδονται στην κουζίνα μετά τις 13:00 και όχι νωρίτερα.

Αφού το προσωπικό της κουζίνας παραλάβει τις ποσότητες, τις τοποθετεί στους χώρους επεξεργασίας ανάλογα τα προϊόντα και τον προορισμό τους και στα ψυγεία του μαγειρείου, έως ότου έρθει η ώρα να επεξεργαστούν.

► Προγραμματισμός Εργασιών

Για να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιβάρυνσης ποιοτικά και μικροβιολογικά των γευμάτων θα πρέπει να:

Προγραμματίζεται το μαγείρεμα ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο το νωρίτερο μία (1) ώρα πριν την έναρξη του σερβιρίσματος και να μπορεί να παραμείνει σε θερμοκρασία >60 °C μέχρι την έναρξη του.

Πατάτες τηγανητές, παρασκευάσματα σχάρας, αυγά τηγανητά, πρέπει να γίνονται έως το τέλος του σερβιρίσματος τμηματικά.

Οι σαλάτες να κόβονται μία ώρα πριν το σερβίρισμα και να διατηρούνται σκεπασμένες υπό ψύξη μέχρι να σερβιριστούν. Δεν θα προστίθεται αλάτι-λάδι-λεμόνι-ξύδι στις σαλάτες αλλά αυτά θα διατίθενται στο χώρο σερβιρίσματος για να προστίθενται από τους σιτιζόμενους.

Τα τυριά και ιδιαίτερα η φέτα, να κόβονται μία ώρα πριν το σερβίρισμα, να καλύπτονται και να διατηρούνται υπό ψύξη μέχρι το σερβίρισμα.

► Προετοιμασία

Σαλάτες:

Τα λαχανικά που προορίζονται για την παρασκευή της σαλάτας, πρέπει να πλένονται σχολαστικά, με άφθονο τρεχούμενο νερό, ειδικά τα φυλλώδη (μαρούλια, λόλες, γαλλικές σαλάτες κ.λπ.). Το πλύσιμο των λαχανικών πρέπει να γίνεται σε σχολαστικά καθαρό νεροχύτη, ξεχωριστό από αυτόν που χρησιμοποιείται για τα χέρια, τα σκεύη ή τα κρέατα και ψάρια.

Μπορεί να χρησιμοποιείται για την απολύμανση των λαχανικών αραιό διάλυμα ξυδιού, σε αυτή την περίπτωση όμως θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να ενημερώνονται οι σιτιζόμενοι για την περίπτωση που κάποιος έχει αλλεργία στο ξύδι. Μπορεί επίσης να γίνει η απολύμανση με ειδικές ταμπλέτες χλωρίωσης του νερού που υπάρχουν στο εμπόριο ειδικά για αυτό το σκοπό και πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή. ΠΡΟΣΟΧΗ: Να μην φτιάχνονται αυτοσχέδια διαλύματα με άλλα παρασκευάσματα χλωρίου, δεν είναι κατάλληλα για αυτή την εργασία και υπάρχει κίνδυνος τοξικότητας.

Μετά το πλύσιμο, τα πλυμένα λαχανικά να τοποθετούνται σε φρεσκοπλυμένα σκεύη και να γίνεται η επεξεργασία τους σε καλά καθαρισμένες επιφάνειες με καλά καθαρισμένα σκεύη.

Οι έτοιμες σαλάτες, τοποθετούνται σε σχολαστικά καθαρά σκεύη για το σερβίρισμα, διατηρούνται σε ψύξη μέχρι να σερβιριστούν και σερβίρονται με εργαλεία (λαβίδες, κουτάλες) που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό. Καλό είναι τα εργαλεία σερβιρίσματος να αλλάζονται ανά μία ώρα κατά τη διάρκεια του με καθαρά.

Ιδιαίτερη προσοχή στην ατομική υγιεινή, τα καθαρά χέρια και τη χρήση γαντιών. Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του σχολαστικά πριν και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των σαλατών.

Η χρήση γαντιών είναι επιβεβλημένη αλλά δεν εξασφαλίζει από μόνη της την υγιεινή. Θα πρέπει τα γάντια να αλλάζονται μετά από κάθε αλλαγή εργασίας.

Συχνό σφάλμα είναι να φοράμε γάντια, να επεξεργαζόμαστε λαχανικά καθαρά, να πηγαίνουμε μετά να πλύνουμε την επόμενη δόση λαχανικών και να ξαναπηγαίνουμε στα ήδη πλυμένα με τα ίδια γάντια. Αλλαγή γαντιών μετά από κάθε εναλλαγή από άπλυτα σε πλυμένα λαχανικά.

Γεύμα:

Η προετοιμασία του γεύματος πρέπει να ολοκληρώνεται το νωρίτερο μία ώρα πριν την έναρξη του σερβιρίσματος, για να αποφεύγεται η παρατεταμένη διατήρηση του.

Θα πρέπει να ελέγχεται ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά και έχουν επιτευχθεί οι κατάλληλες θερμοκρασίες. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75 °C ή τους 70 °C για 2 λεπτά και στην περίπτωση του βόειου, του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68,3 °C για 15 δευτερόλεπτα.

Μετά το μαγείρεμα του, το φαγητό που θα σερβιριστεί ζεστό, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία >60 °C.

Κάθε έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 °C και 60 °C:

A) Για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως. Μετά την ψύξη, για να ξανασερβιριστεί ζεστό, πρέπει να θερμανθεί πάλι σε θερμοκρασία >75 °C και αυτό μπορεί να γίνει μόνο μία φορά – μετά την αναθέρμανση, αν δεν καταναλωθεί, απορρίπτεται.

B) Για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως.

Γ) Για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται.

Όταν το γεύμα το επιτρέπει, καλό είναι να μαγειρεύεται ξεχωριστά το κυρίως γεύμα από τη γαρνιτούρα (π.χ., Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες, σε ξεχωριστά ταψιά τα κοτόπουλα, ξεχωριστά οι πατάτες) ούτως ώστε σε περίπτωση που κάποιος σιτιζόμενος επιθυμεί, για λόγους αλλεργίας, πεποιθήσεων ή άλλους, να μπορεί να επιλέξει να φάει μόνο το ένα.

Κατά την προετοιμασία θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

A) Να χρησιμοποιούνται διαφορετικές επιφάνειες επεξεργασίας και κοπής, ανάλογα το είδος του τροφίμου και διαφορετικά εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες κ.λπ.).

B) Να μην έρχονται σε επαφή μαγειρεμένα τρόφιμα με ωμά

Γ) Να γίνεται συχνή αλλαγή γαντιών μιας χρήσης και τακτικό πλύσιμο χεριών και σκευών, απαραίτητα σε κάθε αλλαγή εργασίας.

Η προετοιμασία του γεύματος γίνεται απαραίτητα την ίδια ημέρα. Εξάιρεση μπορεί να γίνει στην περίπτωση που απαιτείται μαρινάρισμα, το οποίο μπορεί να γίνει από την προηγούμενη ημέρα.

Τα μαριναρισμένα προϊόντα διατηρούνται σε ψύξη μέχρι το μαγείρεμα τους, την ημέρα της διάθεσης του φαγητού. Η μαρινάδα είτε μαγειρεύεται μαζί με το φαγητό είτε απορρίπτεται. Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση της μαρινάδας.

Περισσευούμενο φαγητό μπορεί να διατίθεται την ίδια ημέρα ως συμπλήρωμα ή και στο δείπνο και αφού έχει διατηρηθεί ή επαναθερμανθεί σωστά σύμφωνα με τα προηγούμενα, μειώνοντας αντίστοιχα τις μερίδες του δείπνου, για να επιτυγχάνεται οικονομία. Απαγορεύεται να διατεθεί την επόμενη ημέρα.

Κατ' εξαίρεση, λόγω έκτακτου απρόβλεπτου συμβάντος (Γενική Απεργία, Δυσμενείς Καιρικές Συνθήκες κ.α.) όπου έχει παρασκευαστεί το γεύμα αλλά η προσέλευση είναι εξαιρετικά μειωμένη,

είναι εφικτό το μαγειρεμένο παρασκευασμένο φαγητό να σερβιριστεί την επόμενη και μόνο μέρα από την παρασκευή του, υπό τις παρακάτω αυστηρές προϋποθέσεις:

A) Να έχει ψυχθεί από τους $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε $<5\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε λιγότερο από 2 ώρες.

B) Να διατηρηθεί στο ψυγείο σκεπασμένο καλά

Γ) Πριν το σερβίρισμα να θερμανθεί σε θερμοκρασία $>75\text{ }^{\circ}\text{C}$ στο εσωτερικό του φαγητού

Δ) Να διατηρηθεί σε θερμοκρασία $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$ καθ' όλο το σερβίρισμα.

Σε περίπτωση που παραστεί αυτή η ανάγκη, θα πρέπει άμεσα να ενημερωθούν τα αρμόδια στελέχη της Δ.Ο.Α. τηλεφωνικά και ηλεκτρονικά (με e-

Επιδόρπιο (φρούτο –γλυκό):

Τα φρούτα που προσφέρονται, θα πρέπει να είναι καλά πλυμένα και σε κατάλληλα και ειδικά δοχεία σερβιρίσματος

Τα γλυκά είναι γενικά ευαλλοίωτα, ειδικά οι κρέμες και τα γλυκά με κρέμα και χαλάνε εύκολα.

Πρέπει να φτιάχνονται κάθε μέρα και να διατηρούνται στο ψυγείο, μέχρι το σερβίρισμα τους.

Γλυκά μπορεί να προμηθεύονται οι εστίες και από εγκεκριμένο προμηθευτή, με λήψη όλων των απαιτούμενων προληπτικών μέτρων (έλεγχο θερμοκρασίας, οργανοληπτικό). Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να είναι παραγωγής ημέρας ή της προηγούμενης από το σερβίρισμα τους.

► Γενικά σημεία που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη:

Σε όλα τα σημεία που χρησιμοποιούνται θερμοκρασίες (ψυγεία, μαγείρεμα, διατήρηση σε θέρμανση) στην κουζίνα και στη διάρκεια παρασκευής του γεύματος, πρέπει να λαμβάνονται μετρήσεις και να συμπληρώνονται τα αντίστοιχα έντυπα HACCP.

Να γίνεται ορθή χρήση του εξοπλισμού π.χ. η μηχανή κιμά είναι για να κόβει κιμά και όχι για να ζυμώνει, αναμιγνύει, ομογενοποιεί τον κιμά ή τις φάσες.

Η κορδέλα κοπής είναι για να τεμαχίζει μεγάλα κατεψυγμένα τεμάχια σε μικρότερα άλλα όχι να μεριδοποιεί το κατεψυγμένο κρέας. Η μεριδοποίηση του κατεψυγμένου κρέατος γίνεται μετά την απόψυξη του με μαχαίρι.

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα, θα πρέπει να φιλτράρεται καθημερινά μετά από κάθε χρήση. Όταν πλέον είναι ακατάλληλο για περαιτέρω χρήση, πρέπει να συλλέγεται σε ειδικά δοχεία και να παραδίδεται σε εταιρεία συλλογής μαγειρικών λιπών και ελαίων για επεξεργασία. Ο ανάδοχος, πρέπει να έχει σύμβαση με κατάλληλη εταιρεία, για την συλλογή των τηγανόλαδων, όπως απαιτείται από την νομοθεσία. Δεν πρέπει να συμπληρώνεται στις φριτέζες φρέσκο λάδι στο παλαιότερο γιατί αυτό έχει απλά συνέπεια την μη καταλληλότητα όλης της ποσότητας του λαδιού.

Το γάλα και η κρέμα που έχουν περισσέψει από την επεξεργασία και αποθηκεύονται για να χρησιμοποιηθούν επόμενη ημέρα, είναι εξαιρετικά ευαίσθητα και πρέπει να διατηρούνται σε δοχεία πολύ καθαρά (όχι πλαστικά) σε θερμοκρασία +2-4 °C.

Το βούτυρο και η μαργαρίνη να φυλάσσονται στο ψυγείο σε θερμοκρασία +1-3 °C.

Τα αβγά πρέπει να διατηρούνται σε ψυγείο με θερμοκρασία ως 10 °C.

Οι χαλασμένες, οξειδωμένες, χτυπημένες και διογκωμένες κονσέρβες, δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή φαγητού, αλλά να επιστρέφονται στον προμηθευτή, κατόπιν ενημέρωσης, των αρμόδιων στελεχών της Δ.Ο.Α..

Οι ανοιχτές κονσέρβες πρέπει να αδειάζονται σε κατάλληλα δοχεία (γυάλινα ή πλαστικά), αφού το εσωτερικό των κουτιών μπορεί να οξειδωθεί και να καταστρέψει το περιεχόμενο της κονσέρβας.

Τα σάντουιτς και τα καναπεδάκια, ειδικά αν περιέχουν κρέας, μπορούν να αλλοιωθούν. Η διατήρησή τους γίνεται στο ψυγείο για όχι περισσότερο από 24 ώρες.

Στο μαγειρείο θα υπάρχουν ειδικά τρόφιμα για να καλύψουν τυχόν ανάγκη σιτιζομένων (π.χ. αυξημένη δύναμη κτλ.), που θα είναι καταγεγραμμένα και αναρτημένα στο μαγειρείο. Μπορούν να περιλαμβάνονται ζυμαρικά, ντομάτα κονκασέ, κονσέρβες, αλλαντικά και αυγά που θα χρησιμοποιούνται όταν απαιτείται στο κανονικό μενού ώστε να αντικαθίστανται και να είναι φρέσκα.

► Ουσίες που προκαλούν αλλεργία

Πρέπει να καταγράφονται τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στο μενού, ούτως ώστε να ενημερωθεί όποιος σιτιζόμενος χρειάζεται να πληροφορηθεί για την περίπτωση που έχει κάποια αλλεργία. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος και έχει την αποκλειστική ευθύνη για να συλλέγει όλες τις πληροφορίες για τυχόν αλλεργίες που αφορούν τους σιτιζόμενους

Τα προϊόντα τα οποία έχουν καταγραφεί ως κύρια αλλεργιογόνα και είναι υποχρεωτικό και από τη νομοθεσία να καταγράφονται κατ' ελάχιστο, είναι τα παρακάτω:

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σίτος, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις που αναφέρονται στον ΕΚ 1169/2011.
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή (καβούρια κ.λπ.)
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες

6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα, φουντούκια, διάφορα είδη καρυδιών, φιστίκια και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι (ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ)
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/L εκπεφρασμένα ως SO₂ (περιέχονται στο ΚΡΑΣΙ και το ΞΥΔΙ)
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Σερβίρισμα:

Κατά το σερβίρισμα, πρέπει να τηρούνται όλες οι προϋποθέσεις που τηρούνται και στις διαδικασίες παρασκευής του γεύματος:

Τα κρύα τρόφιμα να διατηρούνται σε θερμοκρασία <5 °C

Το ζεστό φαγητό να διατηρείται σε θερμοκρασία >60 °C

Το προσωπικό να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και να χρησιμοποιεί καλύμματα κεφαλής, γάντια μιας χρήσης, καθαρές λαβίδες και κουτάλες για το σερβίρισμα που να μην χρησιμοποιούνται για διαφορετικά προϊόντα

Τα φαγητά πρέπει να διατηρούνται προστατευμένα (σκεπασμένα, μέσα σε βιτρίνες, μπεν μαρί κλπ) κατά τη διάρκεια της αναμονής τους.

Τα σκεύη πρέπει να είναι καθαρά και τοποθετημένα έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από επιμόλυνση από το περιβάλλον (π.χ. τα πιάτα τοποθετημένα με την επιφάνεια προς τα κάτω, τα μαχαιροπήρουνα σε προθήκη με κάλυμμα κ.λπ.).

Πρέπει να καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια για την καλύτερη παρουσίαση του συσσιτίου, κατά το σερβίρισμα.

Η διανομή του συσσιτίου θα γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό της κουζίνας ώστε το προσφερόμενο συσσίτιο να είναι ποσοτικά από την αρχή ως το τέλος του σερβιρίσματος ίδιο και εντός των προκαθορισμένων ποσοτήτων ανά μερίδα.

Οι σιτιζόμενοι παραλαμβάνουν τον δίσκο τους (με τα είδη σερβιρίσματος) με το γεύμα, τα μαχαιροπήρουνα, ψωμί, φρούτο/γλυκό και νερό από τον πάγκο σερβιρίσματος (self-service). Στη

σαλάτα προσθέτουν μόνοι τους λάδι, αλάτι, ξύδι, λεμόνι κατά προτίμηση. Μετά την ολοκλήρωση του γεύματος τους, φέρνουν το δίσκο με τα πιάτα στον πάγκο συλλογής απλύντων, αδειάζουν στον κάδο απορριμμάτων τα σκουπίδια (αποφάγια) και παραδίδουν τα άπλυτα σκεύη στο σημείο που έχει υποδείξει το προσωπικό. Το σημείο αυτό πρέπει να είναι σε σημείο τέτοιο που να μην γίνεται διασταύρωση καθαρών-άπλυτων σκευών ώστε να μην συμβεί επιμόλυνση.

Το προσωπικό του εστιατορίου, παραλαμβάνει τα άπλυτα σκεύη, τα πλένει στο πλυντήριο πιάτων και τα τοποθετεί καθαρά σε προστατευμένο σημείο ώστε να διατηρούνται καθαρά μέχρι την επόμενη χρήση τους.

4. Εκπαίδευση - Ατομική Υγιεινή- Καθαριότητα

► Προσόντα Προσωπικού

Το κάθε μέλος του προσωπικού του Μαγειρείου & Εστιατορίου, οφείλει να έχει:

1) Πιστοποιητικό Υγείας για εργαζόμενους σε εγκαταστάσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος εν ισχύ.

2) Βεβαιωμένη Εκπαίδευση, ανάλογα την θέση του, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

3) Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα που ορίζονται για την θέση του από την εκάστοτε Τεχνική Προδιαγραφή, Προκήρυξη Θέσης ή Καθηκοντολόγιο.

4) Κάθε άλλη βεβαίωση που απαιτείται από την κείμενη νομοθεσία (π.χ. Άδεια Εργασίας προκειμένου για αλλοδαπούς).

► Ατομική Υγιεινή στο Εστιατόριο

Τα είδη υγιεινής και ατομικής προστασίας, παρέχονται στο προσωπικό με ευθύνη του εργοδότη.

Κάθε εργαζόμενος οφείλει:

1) Να φοράει τον απαραίτητο για την εργασία του ρουχισμό που να διατηρεί καθαρό:

2) Ποδιά – Μπλούζα εργασίας.

3) Κατάλληλα Υποδήματα.

4) Κάλυμμα κεφαλής.

5) Γάντια μιας χρήσης όταν χειρίζεται τρόφιμα.

6) Να προσέχει την ατομική του Υγιεινή.

7) Να μην εργάζεται όταν είναι ασθενής.

8) Να αναφέρει άμεσα στον προϊστάμενό του τυχόν αδιαθεσία του, ιδιαίτερα όταν έχει να κάνει με διάρροια, τάση για εμετό.

9) Να καλύπτει τυχόν πληγές με κατάλληλα καλύμματα.

10) Αν έχει πληγές στα χέρια, καλό είναι για αυτό το διάστημα να μην εργάζεται σε άμεση επαφή με τρόφιμα.

Τα χέρια πρέπει να πλένονται τακτικά και να αλλάζονται τα γάντια μιας χρήσης:

1) Πριν την είσοδο ή επανείσοδο στο χώρο εργασίας.

2) Μετά από τη χρήση τουαλέτας.

3) Μετά από επαφή με μάτια, μύτη, στόμα, δέρμα, μαλλιά (ξύσιμο, σκούπισμα ιδρώτα κ.α.).

4) Μετά από εναλλαγή εργασίας (πχ: πέταμα απορριμμάτων → σερβίρισμα, επεξεργασία ωμού -> επεξεργασία έτοιμου γεύματος).

Το στέγνωμα των χεριών να γίνεται αυστηρά με χειροπετσέτες μίας χρήσης και όχι με υφασμάτινες πετσέτες.

► Μη Ορθές Πρακτικές

Να μην χρησιμοποιούνται μαύρες σακούλες απορριμμάτων για περιτύλιγμα ή συσκευασία τροφίμων, επειδή έχουν κατασκευασθεί από υλικά που είναι ακατάλληλα για τρόφιμα κι έχουν σκοπό να απορριφθούν μαζί με τα απορρίμματα.

Πλαστικά δοχεία, τα οποία έχουν κατασκευασθεί και προορίζονται για συσκευασία και μεταφορά υγρών απορρυπαντικών, φυτοφαρμάκων ή υγρών λιπασμάτων, μηχανέλαιων ή πετρελαίου κ.α. απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για την συσκευασία ή τη μεταφορά υγρών τροφίμων όπως ελαιόλαδο, κρασί, νερό κ.λπ.

► Καθαριότητα

Καθημερινά και ενδιάμεσα στις βάρδιες, γίνεται καθαρισμός και απολύμανση των επιφανειών, σκευών και χώρων του μαγειρείου.

Όλα τα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά πρέπει να είναι κατάλληλα για χώρους επεξεργασίας τροφίμων και να συνοδεύονται από τις κατάλληλες βεβαιώσεις και πιστοποιητικά, που τηρούνται στο αντίστοιχο αρχείο. Απαγορεύεται η χρήση οικιακών απορρυπαντικών και ιδιαίτερα απορρυπαντικών με αρωματικά (λεβάντα, λουλούδια κ.λπ.).

Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι δοσολογίες που περιγράφονται από τον κατασκευαστή.

5. Γενικές Οδηγίες

► ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

A. ΧΩΡΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ – ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ – ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Καθημερινά μετά το τέλος των εργασιών της βάρδιας.

Απομακρύνονται όλοι οι ορατοί ρύποι (τρόφιμα, υλικά συσκευασίας, χαρτοκιβώτια κλπ.).

Απομακρύνονται τα απορρίμματα.

Γίνεται ξηρός καθαρισμός των επιφανειών από μικρότερους ρύπους (υπολείμματα τροφών κ.α.).

Διαβρέχονται όλες οι επιφάνειες (πατώματα, πάγκοι, μηχανήματα) τα δοχεία και γενικώς όλοι οι χώροι με διάλυμα απορρυπαντικού κατάλληλο για επιφάνειες και μηχανήματα τροφίμων.

Αφήνεται το διάλυμα στις επιφάνειες να δράσει για 15-20 λεπτά.

Ξεπλένεται με πόσιμο θερμό νερό.

Διαβρέχονται όλες οι επιφάνειες με απολυμαντικό κατάλληλο για χρήση σε επιφάνειες με τρόφιμα, σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή.

Στραγγίζονται τα νερά από όλες τις επιφάνειες, είτε με ειδικά λάστιχα (ταυ) είτε με ειδικό στεγνωτικό μηχάνημα ή άλλα κατάλληλα μέσα.

B. ΣΚΕΥΗ – ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Τα σκεύη και εργαλεία συγκεντρώνονται στους νεροχύτες πλυσίματος. Πλένονται σχολαστικά με επαγγελματικό απορρυπαντικό για σκεύη και θερμό νερό (>60 °C).

Αφήνονται να στραγγίσουν και να στεγνώσουν σε κατάλληλο σημείο, μακριά από σημείο που μπορεί να επιμολυνθούν.

Τοποθετούνται σε κλειστά ντουλάπια και συρτάρια μέχρι την επόμενη χρήση τους.

Τα σκεύη και εργαλεία μπορεί να πλένονται και ενδιάμεσα κατά την διάρκεια των εργασιών για να μην συσσωρεύονται όλα για το τέλος, από προσωπικό που εκείνη την ώρα ΔΕΝ θα συμμετέχει στις εργασίες παραγωγής του γεύματος.

Γ. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΞΕΙΣ

(Δάπεδα-Τοίχωμα)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ.

Συχνότητα : Μία φορά εβδομαδιαίως.

Εφαρμογή:

- 1) Αρχικά πλένεται ο χώρος με κρύο νερό που εκτοξεύεται υπό πίεση
- 2) Ακολουθεί πλύσιμο με θερμό διάλυμα αλκαλικού απορρυπαντικού
- 3) Ξεπλένεται με θερμό νερό και πλένεται πάλι με διάλυμα όξινου απορρυπαντικού, το οποίο παραμένει μερικά λεπτά για να δράσει
- 4) Ξεπλένεται με άφθονο νερό

6. Τήρηση Εντύπων και Αρχείων

Οι διαδικασίες που εφαρμόζονται στο Σύστημα HACCP θα πρέπει να τεκμηριώνονται με την δημιουργία αρχείου έξι (6) φακέλων ως εξής:

► ΑΡΧΕΙΟ 1 – ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού.

Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού.

Πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων.

► ΑΡΧΕΙΟ 2- ΦΑΚΕΛΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Περιέχει τα στοιχεία καταγραφής παρακολούθησης όλων των ψυκτικών θαλάμων, θερμοθαλάμων & επεξεργασιών.

Όπου υπάρχουν αυτόματα καταγραφικά, η τήρηση μπορεί να γίνεται ηλεκτρονικά.

► ΑΡΧΕΙΟ 3- ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Περιλαμβάνεται:

Λίστα των Προμηθευτών.

Τα συμπληρωμένα έντυπα Παραλαβής του HACPP με τα στοιχεία Ιχνηλασιμότητας (Ημερομηνίες παραλαβής, λήξης, Lot number κ.λπ.).

Να υπάρχει η δυνατότητα διασταύρωσης με τα τιμολόγια παραλαβής.

► ΑΡΧΕΙΟ 4- ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Περιλαμβάνονται:

Εντολές Προμήθειας
Πρακτικά Παραλαβής Τροφίμων
Πρακτικά Σιτιζομένων
Καρτέλες Αποθήκης
Συγκεντρωτικές Καταστάσεις Σίτισης

► ΑΡΧΕΙΟ 5 – ΝΟΜΙΜΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΈΓΓΡΑΦΑ

Θα πρέπει να είναι άμεσα προσβάσιμα και να επιδεικνύονται ανά πάσα στιγμή στις αρμόδιες ελεγκτικές Υπηρεσίες, όλα τα απαραίτητα νομιμοποιητικά έγγραφα, όπως:
Η άδεια λειτουργίας του εστιατορίου, οι εκθέσεις υγειονομικών επιθεωρήσεων που έχουν συνταχθεί για την επιχείρηση από τις αρμόδιες Υπηρεσίες. (ΕΦΕΤ, Υγειονομικό Περιφέρειας κ.λπ.)

► ΑΡΧΕΙΟ 6 – ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Πρέπει να είναι διαθέσιμα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή τα ακόλουθα:

Οδηγός Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 1 – Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης & Ζαχαροπλαστικής

Οδηγός Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 9 – Για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης.

Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων του ΕΦΕΤ.

Η ισχύουσα Υγειονομική Διάταξη.

Ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών είναι διαθέσιμος ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Γενικού Χημείου του Κράτους στη διεύθυνση: <https://www.aade.gr/epiheiriseis/ypiresies-genikoy-himeioy-toy-kratoys-ghk/trofima-ylika-se-epafi-me-trofima/kodikas-trofimon-kai-poton/ishyoyses>

11. ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΙ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Βάσει των αναγκών διενέργειας των συνόδων και λοιπών συνεδρίων, οι τύποι των γευμάτων τα οποία θα παράσχονται από τον ανάδοχο, ορίζονται παρακάτω:

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 1: ΣΥΝΘΕΤΟ ΜΕΝΟΥ.

Η σύνθεση του παραπάνω μενού ορίζεται ως εξής:

- Πρωινό
- Μεσημεριανό και Βραδινό μπουφέ:

Δύο Πρώτα πιάτα, δύο κυρίως πιάτα, δύο συνοδευτικά, μπουφέ σαλάτας (τουλάχιστον δύο είδη), φρούτα (τουλάχιστον δύο είδη), γλυκό, αναψυκτικά (τουλάχιστον δύο είδη).

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 2: ΑΠΛΟ ΜΕΝΟΥ

- Πρωϊνό
- Μεσημεριανό και βραδινό μπουφέ:

Ένα πρώτο πιάτο και ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, σαλάτα και φρούτα (τουλάχιστον δύο είδη) ή γλυκό

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 3: ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- Πρωϊνό
- Μεσημεριανό και βραδινό μπουφέ: Ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, μία σαλάτα και φρούτο

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Το περιεχόμενο των γευμάτων θα πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνει τα ακόλουθα ανά τύπο:

► ΠΡΩΙΝΟ:

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 1: ΣΥΝΘΕΤΟ ΜΕΝΟΥ.

Το πρωϊνό θα πρέπει να περιλαμβάνει υποχρεωτικά σε καθημερινή βάση κατά την διάρκεια του εκάστοτε συνεδρίου όλες τις ακόλουθες κατηγορίες, στις οποίες θα προσφέρονται στο σύνολό τους τα κάτωθι:

Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορα είδη σε φακελάκια), τυποποιημένοι χυμοί (τουλάχιστον δύο είδη- πορτοκάλι και ανάμεικτος ή ροδάκινο ή μήλο ή ανανά ή βύσσινο κλπ.), γάλα, γάλα χωρίς λακτόζη, αυγά(βραστά και ομελέτα ή scrabble ή τηγανιτά 'μάτια' ή καγιανάς), γαλοπούλα, πάριζα ή ζαμπόν, μπέικον ή λουκάνικα, ψωμί (λευκό και μαύρο), φρυγανιές, τυριά (2 ειδών), γιαούρτι, κορνφλέικς (2 ειδών), μέλι, μαρμελάδες (3 γεύσεις βάσει εποχικότητας), πραλίνα, βούτυρο, κέικ (βανίλια ή κακάο) και ανάμεικτο ή μηλόπιτα, βουτήματα ή κουλούρια (βανίλιας, πορτοκαλιού κλπ.), μπουγάτσα ή τυρόπιτα κλπ., κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας ή άλλων γεύσεων,

φρούτα (τουλάχιστον δύο είδη) & φρουτοσαλάτα, ποικιλία σαλατών (ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι κλπ.).

Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού.

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 2: ΑΠΛΟ ΜΕΝΟΥ

Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορα είδη σε φακελάκια), χυμοί (δύο είδη-πορτοκάλι και ανάμεικτος ή ροδάκινο ή μήλο ή ανανά ή βύσσινο κλπ),γάλα, αυγά (βραστά, ομελέτα ή scrabble ή τηγανητά), γαλοπούλα, ζαμπόν ή πάριζα, τυριά, ψωμί (λευκό, μαύρο), γιαούρτι, κορνφλέικς (2 είδη) φρυγανιές, μέλι, μαρμελάδες (2 γεύσεις βάσει εποχικότητας) ή μία γεύση μαρμελάδα και πραλίνα, βούτυρο, κέικ (βανίλια ή κακάο ή ανάμεικτο) ή μηλόπιτα ή ή κουλούρια, φρούτα (τουλάχιστον 2 είδη), ποικιλία σαλατών (ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι κλπ).

Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού

ΤΥΠΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ 3: ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορες γεύσεις σε φακελάκια), χυμός, ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, κορνφλέικς (2 είδη), ψωμί , γάλα, φρυγανιές, μέλι ή μαρμελάδα και πραλίνα , βούτυρο και φρούτα.

Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού

► ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΣ ΚΑΙ ΒΡΑΔΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ

► ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΥΝΘΕΤΟ ΚΑΙ ΑΠΛΟ ΜΕΝΟΥ

Για τον τύπο Γεύματος 1-Σύνθετο Μενού και τον τύπο γεύματος 2-Απλό Μενού, τα πρώτα πιάτα θα πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τις επιλογές του κάτωθι πίνακα ή παρόμοιας διατροφικής και ποιοτικής αξίας. Στο σύνθετο μενού θα παρέχονται δύο είδη ως πρώτα πιάτα ανά γεύμα (Μεσημεριανό/Βραδινό) και ένα είδος ως πρώτο πιάτο ανά γεύμα (Μεσημεριανό-Βραδινό) για το απλό μενού.

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης θα πρέπει όλα τα παρακάτω είδη να παρασχεθούν περιοδικά και να εναλλάσσονται, βάσει των οδηγιών της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παράσχει όλα τα είδη κατά την διάρκεια της σύμβασης, εναλλασσόμενα ανά γεύμα και ημέρα. Ο ακριβής καθορισμός των γευμάτων θα γίνεται σε συνεννόηση μεταξύ της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ ΣΥΝΘΕΤΟ ΚΑΙ ΑΠΛΟ ΜΕΝΟΥ

- ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑΝ
- ΑΡΑΚΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ ΜΕ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ
- ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
- ΓΙΓΑΝΤΕΣ
- ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ
ΚΙΜΑ
- ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ
ΣΠΑΝΑΚΙ
- ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
-
- ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΟΓΚΡΑΝΤΕΝ
- ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
- ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ
- ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ
ΦΥΛΛΟ
- ΚΟΤΟΠΙΤΑ
- ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΓΙΑΧΝΙ
- ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ
- ΛΑΖΑΝΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
- ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ
- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΟΥΦΛΕ
- ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
- ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ
- ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΜΕ
ΜΥΡΩΔΙΚΑ
- ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΑΒΟΡΕ
- ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΙΜΑΜ
- ΜΟΥΣΑΚΑΣ
- ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGETERIAN
- ΜΠΑΜΙΕΣ
- ΜΠΡΙΑΜ
- ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΟΓΚΡΑΝΤΕΝ
- ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ
- ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ
- ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ
- ΠΕΝΕΣ ΣΟΥΦΛΕ
- ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ
ΤΥΡΙΑ
- ΣΑΒΟΡ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ
- ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΒΡΑΣΤΑ
- ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΑΒΟΡ
- ΣΑΡΔΕΛΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ
- ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
- ΣΕΣΚΛΑ
- ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
- ΣΟΥΤΣΟΥΚΑΚΙΑ

- ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
- ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΤΥΡΙ
- ΣΟΥΦΛΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- ΣΠΑΝΑΚΙ ΟΓΚΡΑΝΤΕΝ
- ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΟΥΦΛΕ
- ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ
- ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ
- ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ
- ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ
- ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ
- ΤΥΡΟΠΙΤΑ
- ΦΑΒΑ
- ΦΑΚΕΣ
- ΦΑΣΟΛΑΔΑ
- ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
- ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ
- ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙ ΕΛΙΑ ΦΕΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ
-
- ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ -ΠΡΟΣΟΥΤΟ -ΝΤΟΜΑΤΑ
 - ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
 - ΠΙΤΣΑ (Τυριών/αλλαντικών)
 - ΣΟΥΠΕΣ (Κοτόσουπα, κρεατόσουπα, λαχανικών)
 - ΚΡΕΠΕΣ (Με τυριά/αλλαντικά/λαχανικά)

► ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ /ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Για όλους τους τύπους γευμάτων (Σύνθετο/Απλό/Σχολικό), τα κυρίως πιάτα θα πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τις επιλογές του κάτωθι πίνακα ή παρόμοιας διατροφικής και ποιοτικής αξίας. Ανάλογα με τον τύπο μενού θα παρέχονται:

-Δύο είδη ως κυρίως πιάτα ανά γεύμα (Μεσημεριανό/Βραδινό) για το Σύνθετο Μενού

-Ένα είδος ως κυρίως πιάτο ανά γεύμα (Μεσημεριανό-Βραδινό) για το Απλό Μενού

-Ένα είδος ως κυρίως πιάτο για το Σχολικό Μενού.

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης θα πρέπει όλα τα παρακάτω είδη να παρασχεθούν περιοδικά και να εναλλάσσονται, βάσει των οδηγιών της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παράσχει όλα τα είδη κατά την διάρκεια της σύμβασης, εναλλασσόμενα για κάθε τύπο γεύματος ανά γεύμα και ημέρα. Ο ακριβής καθορισμός των γευμάτων θα γίνεται σε συνεννόηση μεταξύ της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ/ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- ΑΡΝΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
- ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ
- ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
- ΑΡΝΙ ΠΑΪΔΑΚΙΑ
- ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ
- ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ
- ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ
- ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΣΤΙΦΑΔΟ
- ΚΑΤΣΙΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ
- ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΥΝΗ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΙΚΑΣΕ
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ
- ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
- ΚΟΥΝΕΛΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ
- ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ
- ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ
- ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ
- ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
- ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
- ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
- ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΔΟ
- ΜΟΣΧΑΡΙ ΨΗΤΟ
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ
- ΜΠΙΣΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
- ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ
- ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΡΟΛΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
- ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ
- ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ
- ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ
- ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΠΟΣΕ
- ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ
- ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΟ
- ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

- ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΨΑΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΩΝ
ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΣΤΟ
ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΕΔΙΟ ΤΟΥ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ
- ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΗΛΟ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΡΙΚΑΣΕ
- ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ
- ΣΠΕΤΣΟΦΑΪ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

► ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ /ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Για όλους τους τύπους γευμάτων (Σύνθετο/Απλό/Σχολικό), τα συνοδευτικά πιάτα θα πρέπει να περιλαμβάνουν υποχρεωτικά τουλάχιστον τις επιλογές του κάτωθι πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο μενού θα παρέχονται:

-Δύο είδη ως συνοδευτικό ανά γεύμα (Μεσημεριανό/Βραδινό) για το Σύνθετο Μενού

-Ένα είδος ως συνοδευτικό ανά γεύμα (Μεσημεριανό-Βραδινό) για το Απλό Μενού

-Ένα είδος ως συνοδευτικό για το Σχολικό Μενού.

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης θα πρέπει όλα τα παρακάτω είδη να παρασχεθούν περιοδικά και να εναλλάσσονται, βάσει των οδηγιών της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παράσχει όλα τα είδη κατά την διάρκεια της σύμβασης, εναλλασσόμενα για κάθε τύπο γεύματος ανά γεύμα και ημέρα. Ο ακριβής καθορισμός των γευμάτων θα γίνεται σε συνεννόηση της Δ.Ο.Α. με τον ανάδοχο.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ-ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ/ΒΡΑΔΙΝΟ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ/ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- ΠΑΤΑΤΕΣ
BABY
- ΠΑΤΑΤΕΣ
ΡΙΣΟΛΕ
- ΠΑΤΑΤΕΣ
ΡΟΔΕΛΑ
- ΠΑΤΑΤΕΣ
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
- ΠΑΤΑΤΕΣ
ΦΟΥΡΝΟΥ
- ΠΕΝΕΣ
ΒΡΑΣΜΕΝΕΣ
- ΒΙΔΕΣ
- ΒΡΑΣΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΡΥΖΙ
- ΡΥΖΙ ΜΕ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΡΥΖΙ ΜΕ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ
- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ
- ΨΗΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- ΠΟΥΡΕΣ
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΣ
- ΚΙΜΑΣ
ΜΠΟΛΟΝΕΖ

► ΣΑΛΑΤΕΣ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ /ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Για όλους τους τύπους γευμάτων (Σύνθετο/Απλό/Σχολικό), τα συνοδευτικά πιάτα θα πρέπει να περιλαμβάνουν υποχρεωτικά τις επιλογές του κάτωθι πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο μενού θα παρέχονται:

-Τουλάχιστον δύο είδη σαλατών ανά γεύμα (Μεσημεριανό/Βραδινό) για το Σύνθετο Μενού

-Τουλάχιστον ένα είδος σαλάτας ανά γεύμα (Μεσημεριανό-Βραδινό) για το Απλό Μενού

-Ένα είδος σαλάτας ανά γεύμα (Μεσημεριανό-Βραδινό) για το Σχολικό Μενού.

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης θα πρέπει όλα τα παρακάτω είδη να παρασχεθούν περιοδικά και να εναλλάσσονται, βάσει των οδηγιών της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παράσχει όλα τα είδη κατά την διάρκεια της σύμβασης, εναλλασσόμενα για κάθε τύπο γεύματος ανά γεύμα και ημέρα. Ο ακριβής καθορισμός των γευμάτων θα γίνεται σε συνεννόηση μεταξύ της της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΙΔΩΝ ΣΑΛΑΤΑΣ-ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ/ΒΡΑΔΙΝΟ ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ/ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
- ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ
- ΠΑΤΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
- ΠΛΙΓΟΥΡΙ
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
- ΝΗΣΙΩΤΙΚΗ
- ΜΑΡΟΥΛΙ-
ΠΡΑΣΙΝΗ
- ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
- ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ
- ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ
- ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ
- ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ
- ΣΑΛΑΤΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
- ΤΖΑΤΖΙΚΙ
- ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ
- ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ

► ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ -ΣΥΝΘΕΤΟ ΜΕΝΟΥ

ΓΛΥΚΑ

Στο σύνθετο μενού θα παρέχεται ένα είδος γλυκού, βάσει της λίστας επιλογών του κάτωθι πίνακα. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης θα πρέπει όλα τα παρακάτω είδη να παρασχεθούν περιοδικά και να εναλλάσσονται, βάσει των οδηγιών της Δ.Ο.Α.. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παράσχει όλα τα είδη κατά την διάρκεια της σύμβασης, εναλλασσόμενα ανά γεύμα και ημέρα κατά τη διάρκεια των συνεδρίων. Ο ακριβής καθορισμός των ειδών θα γίνεται σε συνεννόηση της Δ.Ο.Α. με τον ανάδοχο.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΛΥΚΩΝ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ-ΣΥΝΘΕΤΟ ΜΕΝΟΥ

- ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ
- ΓΑΛΟΠΙΤΕΣ
- ΕΚΜΕΚ
- ΕΚΜΕΚ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
- ΖΕΛΕ ΚΕΡΑΣΙ
- ΖΕΛΕ ΦΡΑΟΥΛΑ
- ΚΑΡΑΜΕΛΕ
- ΚΑΡΥΔΑ
- ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΕΣ
- ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ
- ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ
- ΜΑΝΤΙΛΑΚΙΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ
- ΜΗΛΟΠΙΤΑ
- ΜΙΛΦΕΙΓ
- ΜΙΛΦΕΙΓ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
- ΜΟΥΣ ΒΑΝΙΛΙΑ
- ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
- ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ
- ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΜΟΥΣ ΦΡΑΟΥΛΑ
- ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙ

- ΜΠΑΜΠΑΔΕΣ ΜΕ ΣΑΝΤΙΓΙ ΚΑΙ ΡΟΥΜΙ
- ΜΠΑΝΟΦΙ
- ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ
- ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ
- ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΠΑΣΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
- ΠΑΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ
- ΠΑΣΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ
- ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ
- ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙ
- ΡΑΒΑΝΙ
- ΣΑΛΙΓΓΑΡΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΑ ΚΑΙ ΚΕΡΑΣΙ
- ΣΑΡΑΓΛΙ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ
- ΣΑΡΑΓΛΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙ
- ΣΑΡΑΓΛΙ ΜΕ ΣΟΚΟΛΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ
- ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ
- ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ
- ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ
- ΤΟΥΡΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ (κιά)
- ΤΟΥΡΤΑ ΟΡΕΟ
- ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ
- ΤΡΙΓΩΝΑ (ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ+ΦΥΣΤΙΚΙ)
- ΤΡΙΓΩΝΑ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΟ
- ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΟΡΕΟ
- ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΒΥΣΣΙΝΟ
- ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
- ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΛΕΜΟΝΙ
- ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΦΡΑΟΥΛΑ
- ΤΥΡΑΜΙΣΟΥ
- ΦΩΛΙΕΣ ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ
,ΚΑΝΕΛΑ

- ΦΩΛΙΕΣ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ
- ΦΩΛΙΕΣ ΜΕ ΦΥΛΛΟ , ΜΕΡΕΝΤΑ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

► ΦΡΟΥΤΑ-ΣΥΝΘΕΤΟ/ΑΠΛΟ/ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Η εκάστοτε προσφορά των φρούτων καθορίζεται σύμφωνα με την κάτωθι εποχικότητα:

Σεπτέμβριος: Καρπούζι, σταφύλια (ερυθρών ποικιλιών), σταφίδα (σουλτανίνα κορινθιακή), ροδάκινα/νεκταρίνια, αχλάδια

Οκτώβριος: Σταφύλια (ερυθρών ποικιλιών), σταφίδα (σουλτανίνα κορινθιακή), αχλάδια, μήλα (ερυθρών ποικιλιών), ακτινίδια

Νοέμβριος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών ποικιλιών), ακτινίδια, πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες)

Δεκέμβριος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών, πράσινων ποικιλιών), πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες)

Ιανουάριος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών, πράσινων ποικιλιών), πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες)

Φεβρουάριος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών, πράσινων ποικιλιών), πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες), μπανάνες

Μάρτιος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών, πράσινων ποικιλιών), πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες), μπανάνες

Απρίλιος: Αχλάδια, μήλα (ερυθρών, πράσινων ποικιλιών), πορτοκάλια, μανταρίνια (κλημεντίνες), μπανάνες, φράουλες

Μάϊος: μανταρίνια (κλημεντίνες), μήλα, μπανάνες, φράουλες

Ιούνιος: Κεράσια, Βερίκοκα, ροδάκινα/νεκταρίνια, φράουλες

Ιούλιος: Κεράσια, Βερίκοκα, ροδάκινα/νεκταρίνια

Αύγουστος: Κεράσια, Βερίκοκα, ροδάκινα/νεκταρίνια, σταφύλια

Επισημαίνεται ότι θα υπάρχει υποχρεωτική εναλλαγή των προσφερόμενων φρούτων, δηλαδή, φρούτο που θα προσφέρεται τη μία ημέρα δεν θα προσφέρεται την επόμενη/ες ημέρες και θα

προσφέρεται ξανά μόνο όταν έχει ολοκληρωθεί η προσφορά όλων των υπολοίπων φρούτων όπως αναφέρονται και περιγράφονται για τον κάθε μήνα ξεχωριστά.

12. Τεχνικές προδιαγραφές προϊόντων

Όλα τα προϊόντα που θα προμηθεύεται ο ανάδοχος για την παρασκευή των φαγητών και εδεσμάτων, θα είναι άριστης ποιότητας και θα πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας, όπως προβλέπονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, την ισχύουσα νομοθεσία και τις λοιπές ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές διατάξεις. Σε περίπτωση που τα προϊόντα δεν ανταποκρίνονται στις οριζόμενες προδιαγραφές, η Δ.Ο.Α. θα έχει την δυνατότητα να απαιτήσει από τον ανάδοχο την αντικατάστασή τους, σύμφωνα με τους όρους σύμβασης, μέσα σε αποκλειστική προθεσμία 24 ωρών.

Η μεταφορά και παράδοση των προϊόντων θα γίνεται με βάση τις ισχύουσες υγειονομικές προβλέψεις και στις κατάλληλες συσκευασίες συντήρησης και μεταφοράς τους, οι οποίες θα πρέπει να είναι άθικτες και να μην φέρουν σχισίματα ή οποιαδήποτε άλλα ελαττώματα.

Κατά την παράδοση των προϊόντων θα αναγράφονται στις συσκευασίες/ή και στα συνοδευτικά έγγραφα οι προβλεπόμενες ενδείξεις (ημερομηνίες, προέλευση, βάρος κλπ)

Εννοείται ότι οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται από τον Ανάδοχο, θα καταναλώνονται πριν τον χρόνο λήξης τους. Ιδιαίτερη φροντίδα θα πρέπει να λάβει η Ανάδοχος για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των καταψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Ειδικότερα στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πρέπει πριν διατεθούν για χρήση να γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο.

ΚΡΕΑΣ

Τα κρέατα θα πρέπει:

- να προέρχονται από ζώα σφαγμένα σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα και έχουν ελεγχθεί από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και διαθέτουν κωδικό έγκρισης, να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρουν τις προβλεπόμενες σημάψεις και πιστοποιητικά, σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές, Υγειονομικές και οποιεσδήποτε λοιπές νομοθετικές διατάξεις
- να προέρχονται από ζώα που έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή

και κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή και κατανάλωση

- να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη
- να είναι άριστης υγιεινής καταστάσεως και απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων και εκδορών
- Να μην αναδύουν φαινόμενα σήψεως, να είναι καλά συντηρημένα και απαλλαγμένα υγρασίας,
- Η διακίνηση/ μεταφορά των κρεάτων, θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα, εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, καθαρά και απολυμασμένα που θα πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και όλες τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.
- Το μοσχάρι θα είναι από ελιά ή λάπα, εγχώριο, Α' ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. και θα προέρχεται από μικρά και υγιή ζώα (ηλικίας 8- 12 μηνών)
- Οι μπριζόλες θα είναι φρέσκιες χοιρινές καρτέ με οστό και θα προέρχονται από ζώο εγχώριο, Α' ποιότητας, η ηλικία του οποίου δεν υπερβαίνει τους 15 μήνες
- Ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟ ΝΩΠΟ ΑΠΟ ΝΕΑΡΟ ΖΩΟ Α/Ο ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΟ ΥΠΟ ΨΥΞΗ

- Κρέας Βόειο Α/Ο από νεαρό ζώο κατηγορίας Α' και Ε', διάπλασης U, R, βαθμού πάχυνσης 2-3, απαλλαγμένα από περιτονίες και επιφανειακό λίπος.
- α. Μπούτι (όχι κότσι) ή σπάλα ωμοπλάτη - ποντίκι βραχιόνιο (συνδεδεμένα σε ενιαίο τεμάχιο).
- β. Λάπα, στηθοπλευρές.
- Τα ανωτέρω τεμάχια κρέατος θα είναι συσκευασμένα, υπό κενό και θα φέρουν τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία ενδείξεις (Κώδικας Τροφίμων & Ποτών, Απόφαση αριθ. 412013/29-12-00, Κανονισμοί Ε.Ε. 1760/2000 & 1825/2000).
- Η κατηγορία Α' και Ε' σύμφωνα με τους κανονισμούς Ε.Ε. α) 1208/81, β) 563/82 και τις τροποποιήσεις αυτών από κανονισμούς και οδηγίες της Ε.Ε. 2930/81, 1026/91, 2191/93, Υ.Α. 366065/06-09-99 και Υ.Α. 354459/24-12-08.
- Στην περίπτωση της λάπας, στηθοπλευρών αυτά θα χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή κιμά. Για την παρασκευή πιάτων με νεαρό βόειο κρέας θα χρησιμοποιείται μόνο μπούτι ή σπάλα - ποντίκι.

- Ο κιμάς και παρασκευάσματα κρέατος (μπιφτέκια, σουτζουκάκια, κεφτεδάκια, γιουβαρλάκια κ.λπ.) θα παρασκευάζονται μόνο με τη χρήση κρέατος βόειου νεαρού ζώου (λάπα-στηθοπλευρές) ή με την προσθήκη κατά μέγιστο 20% χοιρινού κρέατος.
- Υπολείμματα λίπους από λοιπές παρασκευές δε θα χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά και στα παρασκευάσματα κρέατος.

ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ Α/Ο ΝΩΠΟ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΟ ΥΠΟ ΨΥΞΗ

α. Μπριζόλες χοιρινές (χωρίς δέρμα και λίπος)

Μπριζόλες καρέ Θ1-06 (όχι λαϊμού) κομμένες ανά τεμάχιο. Ενδεικτικό βάρος κάθε τεμαχίου μπριζόλας περίπου 250 g.

β. Χοιρινό Α/Ο

- i i. Χοιρινό Α/Ο αυτοτελής μάζα σπάλα, βάρος έως 6Kg το τεμάχιο.
- ii ii. Χοιρινό Α/Ο αυτοτελής μάζα μπούτι, βάρος έως 11Kg το τεμάχιο

Τα τεμάχια αυτά θα είναι χωρίς δέρμα και συσκευασμένα σε κενό αέρος και οι μπριζόλες θα είναι τυλιγμένες με μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα.

γ. Χοιρινό σουβλάκι 70g (κατά μέγιστο 20% λίπος).

Οι κατηγορίες του χοιρινού κρέατος θα είναι σύμφωνες με τα Π.Δ. 2760/75, 3220/84 και 3513/93.

ΟΡΝΙΘΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΟ ΥΠΟ ΨΥΞΗ

- α. Κοτόπουλο ολόκληρο τύπου 65% ποιότητας Α΄
 - β. Μπούτι και στήθος (όχι τεμαχισμένα σε παιδάκια, κοπανάκια κ.λπ.) ποιότητας Α΄
 - Οι προδιαγραφές θα είναι σύμφωνα με τον κανονισμό 1538/91.
 - Στην περίπτωση που τα κοτόπουλα προσκομίζονται τεμαχισμένα, η αναλογία κατά την παραλαβή τους θα είναι: 50% μπούτι και 50% στήθος.
- Τα πουλερικά και το κρέας αυτών θα πρέπει:
- Να έχουν σφαχθεί σε σύγχρονο και ελεγχόμενο Πτηνοτροφείο το οποίο έχει ελεγχθεί από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και διαθέτει κωδικό έγκρισης και να φέρουν τις προβλεπόμενες σημάνσεις και πιστοποιητικά, σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές, Υγειονομικές και οποιεσδήποτε λοιπές νομοθετικές διατάξεις
 - Να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη και τέλειο ξεπουπούλιασμα
 - να προέρχονται από ζώα που έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή και κατανάλωση

- να είναι άριστης υγιεινής καταστάσεως και απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων και εκδορών
 - Να μην αναδύουν φαινόμενα σήψεως, να είναι καλά συντηρημένα και απαλλαγμένα υγρασίας,
 - Να είναι εγχώριας παραγωγής, Α' ποιότητας, προσφάτου σφαγής , τρυφερά , εύσαρκα, χωρίς κεφάλι , άκρα και εντόσθια και καθαρισμένα καλά.
- Η διακίνηση/ μεταφορά των πουλερικών, θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα, εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, καθαρά και απολυμασμένα που θα πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και όλες τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.
 - Θα πρέπει να τηρούνται κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τέτοιοι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από τα πουλερικά σε υπόλοιπα είδη κατά την παράδοση
 - Ο τεμαχισμός των νωπών πουλερικών πρέπει να γίνεται απαραίτητα σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΥ (κάτω των 12 μηνών) ΝΩΠΟ Η ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΑ

- Μηρός-κνήμη (μπούτι) με κυλότο, βραχιόνιο-αντιβράχιο με ωμοπλάτη και αντίστοιχες θωρακικές πλευρές (χεράκια-σπάλα, εμπρόσθιο άκρο). Καν. ΕΕ 461/93, 823/98, 2137/92. Τα δύο είδη θα προσκομίζονται σε αναλογία βάρους περίπου 50-50.
- Στα χαρτοκιβώτια της δεύτερης συσκευασίας θα συσκευάζονται μόνο τεμάχια του ίδιου είδους και κατηγορίας και θα αναγράφονται στις ενδείξεις επί των χαρτοκιβωτίων.
- Οι συσκευασίες των παραπάνω κρεάτων θα φέρουν όλες τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία ενδείξεις και θα προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

Οι γενικοί υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης νωπού κρέατος θα γίνονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Η μεταφορά όλων των νωπών κρεάτων προς το εστιατόριο της Δ.Ο.Α. θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια των αρμόδιων Υπηρεσιών.

ΨΑΡΙΑ ΝΩΠΑ

α. Ψάρια Υδατοκαλλιέργειας:

β. Ψάρια θαλάσσης:

i. Γαύρος

ii. Γόπα

iii. Κολιός / Σκουμπρί

iv. Σαρδέλα

Τα παραπάνω είδη ψαριών θα ανήκουν στην κατηγορία φρεσκότητας Εξαιρετική ή Α' σύμφωνα με τον Κανονισμό Ε.Ε. 33/89 όπως τροποποιήθηκε από τον 2406/96 και τις μέχρι σήμερα τροποποιήσεις και συμπληρώσεις.

Δε θα φέρουν ενδοϊστικά (σάρκα) ή στα σπλάχνα παράσιτα.

Ο εκσπλαχνισμός των ψαριών θα γίνεται εντός της κουζίνας του εστιατορίου.

ΨΑΡΙΑ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

α. Βακαλάος μπαστούνι (ακέφαλος, χωρίς ουρά)

β. Γλαυκός φέτα

γ. Γλώσσα (*Solea spp.*)

δ. Παγκάσιους

ε. Πέρκα

Επί της συσκευασίας να αναγράφεται το είδος του ψαριού, η χώρα προέλευσης, η ημερομηνία αλιείας και καταψύξεως, ο κωδικός εγκεκριμένης εγκατάστασης. Ο μέγιστος χρόνος κατάψυξης του προϊόντος κατά την παράδοση θα είναι το πρώτο μισό του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους και δε θα υπερβαίνει τους 9 μήνες.

ΜΑΛΑΚΙΑ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

α. Σουπιές (μέγεθος >600g / τεμάχιο)

β. Θράψαλα

γ. Χταπόδι (μέγεθος >500g / τεμάχιο)

δ. Γαρίδες

Επί της συσκευασίας να αναγράφεται το είδος του αλιεύματος, η χώρα προέλευσης, η ημερομηνία αλιείας και καταψύξεως, ο κωδικός εγκεκριμένης εγκατάστασης. Ο μέγιστος χρόνος κατάψυξης του προϊόντος κατά την παράδοση στο εστιατόριο θα είναι έως 12 μήνες.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

-Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές, κοινοτικές και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις.

- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τα προϊόντα συσκευασμένα. Οι συσκευασίες των προϊόντων θα πρέπει να είναι οι κατάλληλες ανά είδος, ακέραιες και καθαρές και να πληρούν κάθε άλλη απαίτηση σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .

- Όλα τα γαλακτοκομικά είδη θα πρέπει:

- Να μην αναδύουν δυσάρεστες οσμές, να μην παρουσιάζουν αλλοίωση και να μην είναι ληγμένα.
- Να είναι άριστης ποιότητας, με τυπωμένα ευκρινώς επί της συσκευασίας, όλων των απαιτούμενων ενδείξεων (ημερομηνία λήξης, την χώρα προέλευσης, συστατικά του προϊόντος, καθαρό βάρος κλπ) . Η ημερομηνία ανάλωσης θα πρέπει να είναι επαρκής ανάλογα με την συνολική ζωή του κάθε προϊόντος
- Να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να υπάρχουν στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία.

α. Γάλα

- i. Γάλα αγελαδινό παστεριωμένο, ομογενοποιημένο με λιποπεριεκτικότητα 3,5% (για το πρωινό ή και για την παρασκευή φαγητού)
- ii. Γάλα εβαπορέ ελάχιστης λιποπεριεκτικότητας 7,5% (για την παρασκευή φαγητού)
- iii. Γάλα UHT ελάχιστης λιποπεριεκτικότητας 3,5% (για την παρασκευή φαγητού)

β. Γιαούρτι

- i. Επιδόρπιο στραγγιστής γιαούρτης αγελάδας ή στραγγιστή γιαούρτη σε συσκευασία επαγγελματικής χρήσης, όπου θα χρησιμοποιείται ως υλικό συνταγής.
- ii. Γιαούρτι πλήρης αγελάδας χωρίς υμένιο, ευρωπαϊκού τύπου, από ομογενοποιημένο γάλα.

Όλα τα προϊόντα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του κεφαλαίου ΙΧ άρθρου 80 και 82 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

- i. Φέτα τυρί ΠΟΠ

- ii. Λευκό τυρί άλμης εξαιρετικής ή Α' ποιότητας
- iii. Ημίσκληρο τυρί εξαιρετικής ή Α' ποιότητας (Gouda, Edam κ.ά.)
- iv. Κασέρι ΠΟΠ
- v. Σκληρό τυρί εξαιρετικής ή Α' ποιότητας
- vi. Μυζήθρα εξαιρετικής ή Α' ποιότητας

γ. Τυριά

Οι προδιαγραφές των παραπάνω γαλακτοκομικών προϊόντων όπως ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών και τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

δ. Βούτυρο

- i. Βούτυρο αγελαδινό νωπό από παστεριωμένη κρέμα
- ii. Βούτυρο αγελαδινό νωπό σε ατομικές συσκευασίες των 10 g για διάθεση στο πρωινό.

ε. Κρέμα γάλακτος μακράς διαρκείας

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα της παραγράφου 1.8 θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 56/95 και του Καν. Ε.Ε. 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε από τον Καν. Ε.Ε. 1441/2007.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά να είναι ελληνικής παραγωγής, ωσοκοπημένα, κατηγορίας Α' και κατηγορίας βάρους:

Μ βάρους 53 – 63 g

Σύμφωνα με τον κανονισμό της Ε.Ε. 1511/96 και τους κανονισμούς Ε.Ε. 1028/2006 και κανονισμό 557/2007.

Για το πρωινό, ως συνοδευτικό στις φακές και στο σπανακόρυζο και σε όσες παρασκευές απαιτείται ολόκληρο αυγό (όπως ρολό κιμά).

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΠΛΗΡΕΣ ΑΥΓΟ

Το παστεριωμένο αυγό χρησιμοποιείται για τις παρασκευές φαγητού και υποχρεωτικά σε παρασκευές που δεν υφίστανται θερμική επεξεργασία πχ. μαγιονέζα στις οποίες θα χρησιμοποιείται μόνο το παστεριωμένο αυγό ως υλικό.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ

- α. Βραστά αλλαντικά (Λουκάνικα Φρανκφούρτης, Πάριζα κ.ά.)
- β. Γαλοπούλα θερμικής επεξεργασίας
- γ. Ζαμπόν θερμικής επεξεργασίας ή ωμοπλάτη θερμικής επεξεργασίας
- δ. Λουκάνικα χωριάτικα
- ε. Μπέικον

ΠΙΤΕΣ / ΠΙΤΣΕΣ/ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

α. Πίτες με σφολιάτα

- i. Σπανακόπιτα
- ii. Σπανακοτυρόπιτα
- iii. Τυρόπιτα

β. Πίτσες

- i. Με αλλαντικά
- ii. Με τυριά

γ. Κρέπες

- i. Με λαχανικά
- ii. Με αλλαντικά

ΝΩΠΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

-Όλα τα νωπά φρούτα και λαχανικά και η διακίνησή τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές κοινοτικές και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις.

-Όλα τα νωπά φρούτα και λαχανικά θα πρέπει:

- να είναι πρώτης κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας αυτής,
- να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα),
- να είναι ακέραια, υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα, ασθένειες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό

- να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων, καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων
- να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων
- να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να φαγωθούν
- να διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών όπως π.χ. «Μήλα φιρίκια»
- να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Αγγουράκια (ζευγάρι)
2. Άνηθος-Μαϊδανός (τεμ > 65 g)
3. Αντίδια
4. Βασιλικός
5. Βλήτα
6. Δυόσμος
7. Καλαμπόκια (τεμάχια)
8. Καρότα
9. Κολοκυθάκια
10. Κολοκυθάκια άνθος
11. Κουνουπίδι
12. Κρεμμυδάκια φρέσκα (τεμ > 65 g)
13. Κρεμμύδια (μέγεθος βολβών 55+-85+mm, 6-10 τεμ./kg)
14. Λάχανο
15. Λάχανο κόκκινο
16. Μανιτάρια (πλευρώτους, αγκάρικους, πορτομπέλο)
17. Μάραθος
18. Μαρούλια (πλατύφυλλα, σγουρά, iceberg)
19. Μελιτζάνες μακρύκαρπες

20. Μελιτζάνες φλάσκες
21. Μπρόκολα
22. Παντζάρια
23. Πατάτες (μέγεθος κονδύλων 55+-85+ mm)
24. Πιπεριές (χρωματιστές)
25. Πιπεριές μακρύκαρπες
26. Πιπεριές τσούσκες (τεμ)
27. Πιπεριές Φλωρίνης
28. Πιπεριές χονδρόκαρπες
29. Πράσα
30. Ραδίκια άγρια καλλιεργούμενα
31. Ραδίκια ήμερα
32. Ρόκα
33. Σέλινο

34. Σέσκουλα
35. Σκόρδα
36. Σπανάκι
37. Τομάτες
38. Φασολάκια
39. Χόρτα / ζοχοί

Όλα τα λαχανικά θα προσκομίζονται ακέραια και ο καθαρισμός και ο τεμαχισμός τους θα γίνεται εντός της κουζίνας του εστιατορίου.

Ο καθαρισμός και ο τεμαχισμός σαλάτας θα γίνεται εντός της κουζίνας του εστιατορίου. Οι νωπές σαλάτες, οι οποίες δεν απαιτούν κάποιου είδους θερμική επεξεργασία, θα τεμαχίζονται και θα προετοιμάζονται αυθημερόν.

Θα χρησιμοποιούνται μόνο νωπές πατάτες, ο καθαρισμός και ο τεμαχισμός τους θα γίνεται εντός της κουζίνας του εστιατορίου και θα προσφέρονται είτε φούρνου, είτε σαλάτα, είτε πουρές. Για τις τηγανητές θα χρησιμοποιούνται προτηγανισμένες.

Η ποιότητα όλων των λαχανικών θα είναι κατηγορίας ΕΞΤΡΑ ή Ι.

ΦΡΟΥΤΑ

1. Ακτινίδια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 8-10 τεμ./kg, 2 τεμ/200g/μερ.
2. Αχλάδια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 8-10 τεμ./kg πρώιμ., 2-3 τεμ/200 g/μερ., 6-7 τεμ./kg όψιμ., 1-2 τεμ/200g/μερ.
3. Βερίκοκα*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 15-18τεμ/kg πρώιμ., 3-4 τεμ/kg, 12 τεμ/kg όψιμ., 2-3 τεμ/200g/μερ.
4. Καπούζια: 250 g/μερίδα (350 g με φλούδα)
5. Κεράσια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 140 τεμ/kg πρώιμ, 100τεμ/kg όψιμ., 10-12τεμ/100-120g/μερ.
6. Λεμόνια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, (κλίμακες 4, 5, 6, 7, 9-10 τεμ/kg)
7. Μήλα*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 4-5 τεμ/Kg, 1 τεμ./200-250 g/μερ.
8. Μανταρίνια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, (κλίμακες 2, 3, 4, 5, 5-10 τεμ/kg, 2 τεμ/120-150 g/μερ.)
9. Μπανάνες: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 5-7 τεμ/kg, 1-2 τεμ/200 g/μερ.
10. Νεκταρίνια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, (κλίμακες AA, A & B), 8-10 τεμ/kg πρώιμ., 5-6 τεμ/kg όψιμ., 1-2 τεμ/200g/μερ.
11. Πορτοκάλια*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, (κλίμακες 4, 5, 6, 7, 4-5 τεμ/kg), 1τεμ/200-250 g/μερ.
12. Ροδάκινα*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, (κώδικες AA, A και B), 8-10 τεμ/kg πρώιμ., 2-3τεμ/200 g/μερ., 5-7 τεμ/kg όψιμ., 1-2 τεμ/200 g/μερ.
13. Σταφύλια (ερυθρών ποικιλιών)*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 150 g/μερ.
14. Σταφύλια σουλτανίνα: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 150 g/μερ.
15. Φράουλες*: Το μέγεθος θα καθορίζεται από τις κατηγορίες EXTRA & I, 35-70 τεμ/kg, 7-10τεμ/120g/μερ.

* Όλες οι προσφερόμενες εμπορικές ποικιλίες.

Η ποιότητα όλων των φρούτων θα είναι κατηγορίας ΕΞΤΡΑ ή Ι..

Η ποιοτική κατηγορία II θα επιτρέπεται μόνο όταν δεν υπάρχει διαθέσιμη ποσότητα των κατηγοριών ΕΞΤΡΑ και I (ακραίες καιρικές συνθήκες/ παγετοί σε όλη την επικράτεια).

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

1. Αγκινάρες (20-40 τεμ./Kg)
2. Ανάμεικτο τεσσάρων-έξι ειδών (αρακάς, καλαμπόκι, φασολάκι, καρότο, πιπεριές πράσινες, πιπεριές κόκκινες)
3. Αρακάς μέτριος
4. Κουνουπίδι (40-60τμχ./Kg) *
5. Μπάμιες
6. Μπρόκολο (40-60τμχ./Kg) *
7. Πιπεριές (χονδρόκαρπες/γεμιστές, λωρίδες)
8. Σπανάκι (φύλλα, κύβος)
9. Φασολάκια i. πλατιά
ii. κυλινδρικά
10. Φασόλια χάντρες

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι ποιοτικής κατηγορίας I και στην ετικέτα σήμανσης του προϊόντος θα αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία συσκευασίας και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο μισό του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

* Ειδικότερα για το κουνουπίδι και το μπρόκολο θα επιτρέπονται μόνο όταν δεν υπάρχει διαθέσιμη ποσότητα των αντίστοιχων νωπών.

ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

Πατάτες προτηγανισμένες, κοπής

- i. 9 x 9 mm
- ii. 10 x 10mm
- iii. 11 x 11mm
- iv. 12 x 12mm

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο μισό του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

Πορτοκάλι, ανάμεικτοι, κεράσι, ανανά κλπ τυποποιημένοι χυμοί φρούτων που περιέχουν τουλάχιστον 50% χυμό φρούτων

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

- α. Τοματοπολτός, τριπλής συμπύκνωσης
- β. Ψιλοκομμένα τοματάκια σε χυμό τομάτας

ΡΥΖΙ

- α. Μπόνετ
- β. Μπλου Μπέλα
- γ. Γλασσέ
- δ. Μακρύκοκκο
- ε. Καρολίνα
- στ. Νυχάκι
- ζ. Μπασμάτι

Όλες οι ποικιλίες ρυζιού θα είναι ποιοτικής κατηγορίας Ι και στην ετικέτα σήμανσης του προϊόντος θα αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία συσκευασίας, η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και η προέλευση του προϊόντος.

ΟΣΠΡΙΑ

- α. Φασόλια
 - i Μέτρια
 - ii Χονδρά
 - iii Γίγαντες
 - iv Μαυρομάτικα

- β. Φάβα
- γ. Φακές
 - i Ψιλές
 - ii Μέτριες

δ. Ρεβίθια

i. Μέτρια

ii. Χονδρά

Όλα τα όσπρια θα είναι ποιοτικής κατηγορίας I και στην ετικέτα σήμανσης του προϊόντος θα αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία συσκευασίας, η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και η προέλευση του προϊόντος.

ΕΛΙΕΣ ΦΥΣΙΚΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

α. Αμφίσσης τεμ/kg i. 111-120, ii. 121-140, iii. 141-160.

β. Καλαμών τεμ/kg i. 121-140, ii. 141-160.

γ. Χαλκιδικής τεμ/kg i. 111-120, ii. 121-140, iii. 141-160.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μέγιστης οξύτητας 0,8%.

Το Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις παρασκευής γευμάτων.

ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ

Ηλιέλαιο, μέγιστης οξύτητας 0,3%.

Το ηλιέλαιο θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παρασκευή γλυκών και μπεσαμέλ.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

α. Αλεύρι τύπου 70%.

β. Άμυλο καλαμποκιού.

γ. Νιφάδες δημητριακών.

δ. Σμιγδάλι χοντρό ή ψιλό.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ - ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

α. Φρέσκος άρτος από σιτάλευρο τύπου 70%.

β. Φρέσκος άρτος από σιτάλευρο ολικής αλέσεως.

γ. Φρυγανιά / φρυγανιά τριμμένη.

δ. Κουλούρια σουσαμιού.

ε. Αρτίδια.

στ. Σταφιδόψωμα.

ζ. Τσουρέκι.

η. Πληγούρι.

Κόρα: Λεπτή, σκληρή - χρώματος "χρυσάφι".

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

- α. Βάση ζύμης πίτσας.
- β. Κανταΐφι.
- γ. Φύλλο κρούστας.
- δ. Φύλλο σφολιάτας.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- α. Μακαρόνια όλα τα νούμερα.
- β. Αστράκι.
- γ. Βίδες.
- δ. Κανελόνια.
- ε. Κοφτό μακαρόνι.
- στ. Κοχύλι.
- ζ. Κουσκουσάκι.
- η. Κριθαράκι χονδρό.
- θ. Λαζάνια.
- ι. Πένες.
- ια. Ριγκατόνι.
- ιβ. Σέλινο.
- ιγ. Ταλιατέλες.
- ιδ. Τραχανάς.

Όλα τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι σκληρού σίτου είτε από σιμιγδάλι ολικής άλεσης σκληρού σίτου.

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

- α. Ζάχαρη λευκή.
- β. Ζάχαρη άχνη.
- γ. Ζάχαρη καστανή.

ΜΕΛΙ

Μέλι σε βάζο ή σε ατομικές συσκευασίες των 20g για διάθεση στο πρωινό, βάσει συνεννόησης μεταξύ της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου. Να προέρχεται από άνθη, θυμάρι ή κωνοφόρα και η προέλευση να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας ή στα προσκομιζόμενα αντίστοιχα τιμολόγια.

Κατά την παραλαβή το μέλι θα πρέπει να μην είναι μερικά ή ολικά κρυσταλλωμένο (ζαχαρωμένο). Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα αντίστοιχα που προβλέπονται στο Παράρτημα ΙΙ της οδηγίας 2001/110/ΕΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για το μέλι, όπως έχει τροποποιηθεί από την οδηγία 2014/63/ΕΚ και του ΚΤΠ άρθρο 67 και 67α και τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Μαρμελάδα σε βάζο ή σε ατομικές συσκευασίες των 20g που να περιέχουν τουλάχιστον 45% φρούτο όπως φράουλα ή βερίκοκο ή ροδάκινο για διάθεση στο πρωινό, βάσει σχετικής συνεννόησης μεταξύ της Δ.Ο.Α. και του αναδόχου.

ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ

Α) ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ και ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

α) Αλάτι.

i) Αλάτι μαγειρικό ιωδιούχο.

ii) Αλάτι επιτραπέζιο ιωδιούχο.

β) Ώξος από κρασί.

γ) Φυσικός χυμός λεμονιού.

δ) Είδη κυρίως αρτυμάτων, ενδεικτικά:

Βασιλικός, Δενδρολίβανο ξηρό, Δυόσμος, Θυμαρί, Κάρι, Κόλιανδρος σκόνη, Κύμινο, Μουστάρδα σκόνη, Μπαχάρι σκόνη, Πιπέρι καγέν, Πιπέρι κόκκινο γλυκό, Πιπέρι μαύρο σκόνη, Πιπέρι μαύρο σπυρί, Πιπέρι πάπρικα, Ρίγανη, Κιτρινόριζα, Σόδα φαγητού, Φύλλα δάφνης, Βανιλίνη (βανίλια), Γαρύφαλλα καρφιά, Κανέλλα σκόνη, Κανέλλα ξύλο, Μοσχοκάρυδο σκόνη.

Β) ΟΙΝΟΣ

Οίνος λευκός.

Οίνος ερυθρός.

Γ) ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΛΕΥΡΟΥ

Μπέϊκιν πάουντερ.

Δ) ΚΑΦΕΣ / ΤΣΑΪ / ΚΑΚΑΟ / ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΚΟΝΗ

Όλα τα παραπάνω προϊόντα υπόκεινται στις σχετικές: α) διατάξεις του κώδικα τροφίμων και ποτών, β) Υγειονομικές, Αγορανομικές διατάξεις και Προεδρικά Διατάγματα και τους Κανονισμούς που αναφέρονται στο προοίμιο και στους ειδικούς όρους, καθώς και γ) τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις και την κείμενη νομοθεσία, όπως ισχύει κάθε φορά.

Επισημάνσεις

Σε κάθε περίπτωση αντικατάσταση προβλεπόμενου είδους μπορεί να γίνει μόνο με την προσκόμιση αντίστοιχου είδους ανώτερης ποιότητας (π.χ. κατεψυγμένο με νωπό).

Η χρήση στα προτεινόμενα μενού των παρακάτω τροφίμων: έτοιμες σαλάτες αλοιφές (μαγιονέζα, ρωσική, τυροσαλάτα, ταραμοσαλάτα κ.λπ.), ημιέτοιμα προπαρασκευασμένα γεύματα (πχ. κοτομπουκιές, προθερμασμένα παρασκευάσματα κρέατος), εκτός αυτών που αναφέρονται στις πρώτες ύλες, παρασκευάσματα ή προϊόντα ιχθυηρών (μορφοποιημένο ψάρι, ψαροκροκέτες, surimi κ.λπ.), δίθυρα μαλάκια, εντόσθια ζώων (όπως συκώτι), παραπροϊόντα όπως πτερύγια θραψάλων, κεφάλια χταποδιών, ημιέτοιμο μίγμα σε σκόνη για την παρασκευή μπεσαμέλ, απαγορεύεται με ποινή αποκλεισμού.

Φέτα. Λευκό τυρί άλμης, Gouda, Edam κ.λπ. Α' ποιότητας. Αποκλείονται τα ανακατεργασμένα (τετηγμένα) τυριά.

ΛΟΙΠΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

Όπως βούτυρο, γιαούρτη, παγωτό κ.λπ. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων θα είναι παστεριωμένο ή υπερπαστεριωμένο (UHT).

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

-Όλα τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές, κοινοτικές διατάξεις και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις .

-Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τα προϊόντα συσκευασμένα. Οι συσκευασίες των προϊόντων θα πρέπει να είναι οι κατάλληλες ανά είδος, ακέραιες και καθαρές και να πληρούν κάθε άλλη απαίτηση σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .

- Όλα τα είδη θα πρέπει:

- να μην αναδύουν δυσάρεστες οσμές, να μην παρουσιάζουν αλλοίωση και να μην είναι ληγμένα.

- να είναι άριστης ποιότητας, με τυπωμένα ευκρινώς επί της συσκευασίας, όλων των απαιτούμενων ενδείξεων (ημερομηνία λήξης, την χώρα προέλευσης, συστατικά του προϊόντος, καθαρό βάρος κλπ) . Η ημερομηνία ανάλωσης θα πρέπει να είναι επαρκής ανάλογα με την συνολική ζωή του κάθε προϊόντος.

- να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να υπάρχουν στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

- Όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές, κοινοτικές και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις.

- Όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα θα πρέπει είναι άριστης ποιότητας, καθαρισμένα, απαλλαγμένα από ζωύφια και άλλες ξένες ύλες. Επίσης, τα προϊόντα θα πρέπει να είναι σε ακέραιες, κατάλληλες για τρόφιμα συσκευασίες, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά, στις οποίες θα αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και λοιπές διατάξεις

- Τα προϊόντα κατά την παράδοση θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης και θα πρέπει να μην υπάρχουν ενδείξεις απόψυξης και επανακατάψυξης (χιόνο, πάγος).

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα που παραδίδονται θα πρέπει να έχουν επαρκή χρόνο μέχρι τη λήξη τους.

- Ο ανάδοχος θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες.

ΆΡΤΟΣ

-Ο Άρτος και η διακίνησή του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές, κοινοτικές και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις

-Η θερμοκρασία παραλαβής του πρέπει να είναι περιβάλλοντος. Δεν παραλαμβάνεται ζεστός άρτος.

- Δεν παραλαμβάνεται άρτος που έχει ενδείξεις υγρασίας στη συσκευασία του (δείχνει ότι συσκευάστηκε ζεστός και ευνοείται η ανάπτυξη μικροοργανισμών)

- Απαγορεύεται η μεταφορά άρτου σε ματαχειρισμένες συσκευασίες που περιείχαν άλλα τρόφιμα πριν (π.χ. αλεύρι)

ΈΛΑΙΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ

- Όλα τα έλαια και λίπη και η διακίνησή του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις λοιπές ισχύουσες υγειονομικές, κοινοτικές και λοιπές σχετικές νομοθετικές διατάξεις

- Όλα τα έλαια και λίπη πρέπει να παραλαμβάνονται στις κατάλληλες συσκευασίες οι οποίες θα πρέπει να είναι καθαρές και ακέραιες και με εναγραφόμενες όλες τις απαιτούμενες ενδείξεις.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ 1

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑ ΤΥΠΟ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

Σύνθετο - μενού Δ.Ο.Α.							
	Κυριακή	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο
Πρωινό	Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορα είδη), τυποποιημένοι χυμοί (τουλάχιστον δύο είδη-πορτοκάλι και ανάμεικτος ή ροδάκινο ή μήλο ή ανανά ή βύσσινο κλπ.), γάλα, γάλα χωρίς λακτόζη, αυγά (βραστά και ομελέτα ή scrabble ή τηγανιτά 'μάτια' ή καγιανάς), γαλοπούλα, πάριζα ή ζαμπόν, μπέικον ή λουκάνικα, ψωμί (λευκό και μαύρο), φρυγανιές, τυριά (2 ειδών), γιαούρτι, κορνφλέικς (2 ειδών), μέλι, μαρμελάδες (3 γεύσεις βάσει εποχικότητας), πραλίνα, βούτυρο, κέικ (βανίλια ή κακάο) και ανάμεικτο ή μηλόπιτα, βουτήματα ή κουλούρια (βανίλιας, πορτοκαλιού κλπ.), μπουγάτσα ή τυρόπιτα κλπ., κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας ή άλλων γεύσεων, φρούτα (τουλάχιστον δύο είδη) & φρουτοσαλάτα, ποικιλία σαλατών (ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι κλπ.). Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού.						
Μεσημέρι	Δύο Πρώτα πιάτα, δύο κυρίως πιάτα, δύο συνοδευτικά, μπουφέ σαλάτας, φρούτα, γλυκό, αναψυκτικά						
Πρώτα πιάτα	ΜΠΡΙΑΜ ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ	ΜΠΑΤΖΙΝΑ (ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ)- ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΙΑΧΝΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ-ΜΠΑΜΙΕΣ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ - ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ-	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ- ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΕΤΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ ΤΥΡΟΠΙΤΤΑ	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ- ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
Σαλάτες	ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ- ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ- ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΛΑΧΑΝΟ-ΚΑΡΟΤΟ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΡΑΣΙΝΗ	ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ- ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ- ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΡΑΣΙΝΗ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ- ΜΑΚΑΡΟΝΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΡΑΣΙΝΗ- ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ
Κυρίως πιάτα	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ- ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ- ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ- ΜΟΥΣΑΚΑΣ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ	ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ- ΨΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ
Συνοδευτικά	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ- ΠΙΤΕΣ, ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΥΖΙ	ΠΑΤΑΤΕΣ BABY	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ – ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ	ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΡΥΖΙ ΑΓΡΙΟ
Επιδόρπια	ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΓΛΥΚΟ ΚΑΡΥΔΑ	Φρούτα εποχής CHEESE CAKE ΒΥΣΣΙΝΟ	Φρούτα εποχής ΕΚΜΕΚ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ	Φρούτα εποχής ΡΕΒΑΝΙ	Φρούτα εποχής ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ	Φρούτα εποχής CHEESE CAKE ΛΕΜΟΝΙ	Φρούτα εποχής ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Σύνθετο - μενού Δ.Ο.Α.

Βράδυ	Δύο Πρώτα πιάτα, δύο κυρίως πιάτα, δύο συνοδευτικά, μπουφέ σαλάτας, φρούτα, γλυκό, αναψυκτικό						
Πρώτα πιάτα	ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ- ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ- ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΟΥΦΛΕ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΟΥΦΛΕ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ -	ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ ΑΡΑΚΑΣ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ ΣΕΣΚΛΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ- ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ Α
Σαλάτες	ΜΑΡΟΥΛΙ-ΠΡΑΣΙΝΗ- ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΡΑΣΙΝΗ-ΜΑΡΟΥΛΙ- ΤΖΑΤΖΙΚΙ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ- ΜΑΡΟΥΛΙ	ΠΡΑΣΙΝΗ-ΜΑΡΟΥΛΙ- ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ- ΠΡΑΣΙΝΗ-ΜΑΡΟΥΛΙ	ΠΡΑΣΙΝΗ-ΜΑΡΟΥΛΙ- ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ	ΠΛΗΓΟΥΡΙ-ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
Κυρίως πιάτα	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ- ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ- ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΦΡΑΝ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ- ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
Συνοδευτικά	ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ	ΠΟΥΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΡΥΖΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΒΡΑΣΤΑ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΕΝΝΕΣ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ - ΠΟΥΡΕΣ
Επιδόρπια	Φρούτα εποχής ΜΠΑΝΟΦΙ	Φρούτα εποχής ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	Φρούτα εποχής ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ	Φρούτα εποχής CHEESE CAKE OREO	Φρούτα εποχής ΖΕΛΕ ΦΡΑΟΥΛΑ	Φρούτα εποχής ΜΟΥΣ ΦΡΑΟΥΛΑ	Φρούτα εποχής ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΨΑΡΙΟΥ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ/ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΕΥΝΗ	ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ	ΑΡΝΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ	ΓΑΥΡΟΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΣΑΡΔΕΛΛΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ	ΑΡΝΙ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΔΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΟΥΥΣΤΑΡΔΑ	ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΨΗΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΗΛΟ	ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΠΟΣΕ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΑΤΣΙΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΤΗΓ.	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΠΑΓΚΑΣΙΟΥΣ	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ		
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ	ΓΛΩΣΣΑ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ		
ΚΟΥΝΛΕΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΒΑΚΑΛΛΟΣ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚ. ΣΑΛΤΣΑ		
ΚΟΥΝΕΛΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΓΟΠΑ			
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ	ΚΟΛΙΟΣ/ΣΚΟΥΜΠΡΙ			
ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΓΛΑΥΚΟΣ ΦΕΤΑ			

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΟΣΠΡΙΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΛΑΔΕΡΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ
ΑΡΑΚΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΖΑΜΠΟΝΟΥΤΥΡΟΠΙΤΑ	ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ/ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΓΙΓΑΝΤΕΣ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΓΙΑΧΝΙ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΟΤΟΠΙΤΑ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΟ
ΦΑΒΑ	ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΙΜΑΜ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
ΦΑΚΕΣ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΜΠΑΜΙΕΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ
ΦΑΣΟΛΑΔΑ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΚΙΜΑ	ΜΠΡΙΑΜ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΑΒΟΡΕ	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΒΡΑΣΤΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGAN	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ
	ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	ΣΕΣΚΟΥΛΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΟΥΦΛΕ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ	ΣΟΥΦΛΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ			ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ
	ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ			
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ			
	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ			
	ΠΕΝΝΕΣ ΣΟΥΦΛΕ			

Απλό - μενού Δ.Ο.Α.

	Κυριακή	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο
Πρωινό	<p>Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορα είδη σε φακελάκια), χυμοί (δύο είδη-πορτοκάλι και ανάμεικτος ή ροδάκινο ή μήλο ή ανανά ή βύσσινο κλπ), γάλα, αυγά (βραστά, ομελέτα ή scramble ή τηγανητά), γαλοπούλα, ζαμπόν ή πάριζα, τυριά, ψωμί (λευκό, μαύρο), γιαούρτι, κορνφλέικς (2 είδη) φρυγανιές, μέλι, μαρμελάδες (2 γεύσεις βάσει εποχικότητας) ή μία γεύση μαρμελάδα και πραλίνα, βούτυρο, κέικ (βανίλια ή κακάο ή ανάμεικτο ή μηλόπιτα ή ή κουλούρια, φρούτα (τουλάχιστον 2 είδη), ποικιλία σαλατών (ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι κλπ).</p> <p>Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού</p>						
Μεσημέρι	Ένα Πρώτο πιάτο, ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, μπουφέ σαλάτας, φρούτα						
Πρώτα πιάτα	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ-	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΑΒΟΡ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ/ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΣΠΑΝΑΚΟΥΥΖΟ	ΠΕΝΝΕΣ ΣΟΥΦΛΕ
Σαλάτες	ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ	ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
Κυρίως πιάτα	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΨΑΡΙ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ
Συνοδευτικά	ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	ΡΥΖΙ	ΒΡΑΣΤΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
Επιδόρπια	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής
Βράδυ	Ένα Πρώτο πιάτο, ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, μπουφέ σαλάτας, φρούτα						
Πρώτα πιάτα	ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΦΡΑΝ	ΑΡΑΚΑΣ	ΜΠΡΙΑΜ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΜΠΑΤΖΙΝΑ
Σαλάτες	ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ	ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

Απλό - μενού Δ.Ο.Α.

Κυρίως πιάτα	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ	ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Συνοδευτικά	ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΑΒΥ	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΒΙΔΕΣ	ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΡΥΖΙ	ΜΑΝΕΣΤΡΑΚΙ
Επιδόρπια	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΨΑΡΙΟΥ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ/ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΕΥΝΗ	ΓΛΩΣΣΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ	ΑΡΝΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ	ΠΑΓΚΑΣΙΟΥΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΓΟΠΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΣΑΡΔΕΛΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ		ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΔΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΟΥΥΣΤΑΡΔΑ	ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΨΗΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΗΛΟ	ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΠΟΣΕ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΑΤΣΙΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΤΗΓ.	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΨΑΡΙΟΥ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ/ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΙΚΑΣΕ		ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ		
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ		ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ		
ΚΟΥΝΛΕΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ		ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚ. ΣΑΛΤΣΑ		
ΚΟΥΝΕΛΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ				
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ				
ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ				

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΟΣΠΡΙΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΛΑΔΕΡΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ
ΑΡΑΚΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΖΑΜΠΟΝΟΥΤΡΟΠΙΤΑ	ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ/ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΓΙΓΑΝΤΕΣ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΓΙΑΧΝΙ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΟΤΟΠΙΤΑ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΟ
ΦΑΒΑ	ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΙΜΑΜ	ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
ΦΑΚΕΣ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΜΠΑΜΙΕΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΟΣΠΡΙΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΛΑΔΕΡΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ
ΦΑΣΟΛΑΔΑ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΚΙΜΑ	ΜΠΡΙΑΜ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΑΒΟΡΕ	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΒΡΑΣΤΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGAN	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ
	ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	ΣΕΣΚΟΥΛΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΟΥΦΛΕ	ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ	ΣΟΥΦΛΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ		ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ
	ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ			
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ			
	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ			
	ΠΕΝΝΕΣ ΣΟΥΦΛΕ			
	ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΑΒΟΡ			
	ΣΑΡΔΕΛΑ ΤΗΓ			
	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ			
	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ			
	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ			
	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΤΥΡΙ			

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΟΣΠΡΙΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΛΑΔΕΡΑ	ΑΜΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ
ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ				
ΤΥΡΟΠΙΤΑ				
ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ				
ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΝΤΟΜΑΤΑ				
ΠΙΤΣΑ				
ΣΟΥΠΕΣ (ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ, ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ)				
ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ/ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ				

Σχολικό μενού Δ.Ο.Α.							
	Κυριακή	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο
Πρωινό	Καφές φίλτρου, τσάι (διάφορες γεύσεις σε φακελάκια), χυμός, ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, κορνφλέικς (2 είδη), ψωμί, γάλα, φρυγανιές, μέλι ή μαρμελάδα και πραλίνα, βούτυρο και φρούτα. Παροχή φρυγανιέρας σ όλη τη διάρκεια του πρωινού						

Σχολικό μενού Δ.Ο.Α.

Μεσημέρι	Ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, μπουφέ σαλάτας, φρούτα						
Σαλάτες	ΝΤΟΜΑΤΑ-ΑΓΓΟΥΡΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΚΑΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ
Κυρίως πιάτα	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΤΖΟΛΑΚΙΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΨΑΡΙ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Συνοδευτικά	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΡΥΖΙ	ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΠΕΝΝΕΣ
Επιδόρπια	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής
Βράδυ	Ένα κυρίως πιάτο, ένα συνοδευτικό, μπουφέ σαλάτας, φρούτα						
Σαλάτες	ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	ΠΡΑΣΙΝΗ-ΜΑΡΟΥΛΙ	ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ	ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
Κυρίως πιάτα	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΠΟΣΕ	ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
Συνοδευτικά	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΠΟΥΡΕΣ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΒΙΔΕΣ	ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ	ΡΥΖΙ	ΜΑΝΕΣΤΡΑΚΙ	ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
Επιδόρπια	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής	Φρούτα εποχής

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗ				
ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΨΑΡΙΟΥ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ/ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΕΥΝΗ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ	ΑΡΝΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΠΟΣΕ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ	ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ	ΑΡΝΙ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΔΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΤΗΓ.	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΟΥΥΣΤΑΡΔΑ	ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΨΗΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΗΛΟ	ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΑΤΣΙΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΙΚΑΣΕ		ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ		
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ		ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ		
ΚΟΥΝΛΕΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ		ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚ. ΣΑΛΤΣΑ		
ΚΟΥΝΕΛΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ				
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ				
ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ				

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΣΥΝΤΑΞΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ.

► Στο τμήμα Α της οικονομικής προσφοράς οι υποψήφιοι υποβάλουν την προσφερόμενη τιμή (μη συμπεριλαμβανομένου και συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ) ανά άτομο για την παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό), ανά τύπο γεύματος, βάσει των αναφερόμενων στο παράρτημα Ι και του ενδεικτικού εβδομαδιαίου προγράμματος που αναφέρεται στον Πίνακα Ι του Παραρτήματος Ι του παρόντος διαγωνισμού.

► Στο τμήμα Β της οικονομικής προσφοράς οι υποψήφιοι υποβάλουν το προσφερόμενο ποσοστό επί του τζίρου τους, βάσει του οποίου θα καταβάλουν προς την Δ.Ο.Α. το προκύπτον ποσό.

Για τον καθορισμό του τζίρου θα λαμβάνονται υπόψη όλες οι παρεχόμενες υπηρεσίες εστίασης - συμπεριλαμβανομένων και τυχόν επιπλέον τύπων υπηρεσιών εστίασης που θα πραγματοποιούνται κατόπιν ειδικότερης συμφωνίας με την Ανάδοχο- στους χώρους των εγκαταστάσεων της Δ.Ο.Α. στην Αρχαία Ολυμπία, τόσο κατά την διάρκεια των συνόδων της Δ.Ο.Α. όσο και των συνεδρίων τρίτων φορέων, εξαιρουμένου μόνο του τζίρου που αφορά τις πωλήσεις προϊόντων του κυλικείου. **Το ποσοστό της Δ.Ο.Α. που θα προσφέρουν οι υποψήφιοι επί τους τζίρου, δεν δύναται να είναι χαμηλότερο από 10%**

Η σύγκριση των οικονομικών προσφορών θα πραγματοποιηθεί με βάση τους ακόλουθους συντελεστές βαρύτητας, ανά τμήμα:

ΤΜΗΜΑ Α.: Προσφερόμενη τιμή ανά άτομο για την ημερήσια παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό), ανά τύπο γεύματος: **Συντελεστής βαρύτητας: 65%.**

ΤΜΗΜΑ Β: Προσφερόμενο ποσοστό επί του συνολικού τζίρου: **Συντελεστής βαρύτητας: 35%.**
Επισημαίνεται ότι το ποσοστό του προσφερόμενου τζίρου δεν δύναται να είναι κάτω από 10%.

Η συνολική βαθμολογία της οικονομικής προσφοράς (Σ.Β.Ο.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο:

$$\Sigma.Β.Ο.Π.=0,65\times\text{T}\alpha+0,35\times\text{T}\beta$$

όπου

Tα = Μέση Προσφερόμενη τιμή ανά άτομο για την ημερήσια παροχή όλων των γευμάτων (πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό)

Tβ= Προσφερόμενο ποσοστό επί του συνολικού τζίρου/Μεγαλύτερο προσφερόμενο ποσοστό τζίρου

Η κατάταξη των προσφορών για την τελική επιλογή της συμφερότερης προσφοράς θα γίνει με βάση τον ακόλουθο τύπο :

$$B_i = 30 * (B_{Ti} / MAXT) + 70 * (MINK / B_{Ki})$$

Όπου:

B_i = η συνολική βαθμολογία του διαγωνιζόμενου

B_{Ti} = η βαθμολογία της τεχνικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου

B_{Ki} = το συνολικό κόστος της οικονομικής προσφοράς του διαγωνιζόμενου

$MAXT$ = Η καλύτερη τεχνική βαθμολογία μεταξύ των διαγωνιζομένων

$MINK$ = Η χαμηλότερη οικονομική προσφορά μεταξύ των διαγωνιζομένων.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΤΜΗΜΑ Α: ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ: 65%

ΤΥΠΟΣ ΜΕΝΟΥ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ ΑΝΑ ΗΜΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΠΡΩΙΝΟ- ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ- ΒΡΑΔΙΝΟ) ΑΝΑ ΤΥΠΟ
ΣΥΝΘΕΤΟ ΜΕΝΟΥ € ΠΛΕΟΝ €, ΣΥΜΠ. ΦΠΑ
ΑΠΛΟ ΜΕΝΟΥ € ΠΛΕΟΝ €, ΣΥΜΠ. ΦΠΑ
ΣΧΟΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ € ΠΛΕΟΝ €, ΣΥΜΠ. ΦΠΑ

ΤΜΗΜΑ Β: ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ: 35%

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΩΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΙΚΟΥ ΤΖΙΡΟΥ
..... %