ΙΔΡΥΜΑ ΝΕΟΛΑΙΑΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ (Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

ΑΧΑΡΝΩΝ 417, ΑΘΗΝΑ, 11143

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ & ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ

Τηλέφωνο 2131314569, 67, 74, 77, 71 & 75

Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο: tm-promitheion@inedivim.gr

Αρμόδιος για πληροφορίες: Τ.Π. & Δ.Μ.

Γενική Διεύθυνση στο διαδίκτυο (URL): www.inedivim.gr

ΑΡΙΘΜ.ΠΡΩΤ: 628/334/2026

Προς: «ΤΟΠ ΚΡΑΦΤ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

με δ.τ. «ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ NORTH Α.Ε.»

Δ/ΝΣΗ: Α2 ΚΑΙ 2 ΣΤΟ Ο.Τ. 61 Τ.Κ. 57022 ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟ

ΝΟΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Α.Φ.Μ.: 094296120 – Δ.Ο.Υ.: ΦΑΕ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΤΗΛ.: 2310480130

Email: info@gefsinusnorth.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ (ΤΕΧΝΙΚΗΣ – ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ)

Για την ανάθεση - την εκτέλεση της σύμβασης για τις **«Υπηρεσίες σίτισης των δικαιούχων φοιτητών της Φ.Ε. Θεσσαλονίκης για το χρονικό διάστημα από 19/11/2026 έως και 12/12/2026 (Συνολικά 24 ημέρες)».**

Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΔΣ

Λαμβάνοντας υπόψη ότι:

Η ανάθεση και εκτέλεση της σύμβασης διέπεται από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ΄ εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν και ιδίως τις διατάξεις:

- Την ΚΥΑ με αριθμό 127175//Η/4-11-2011 περί «Συγχώνευσης διά απορροφήσεως των Νομικών Προσώπων Ιδιωτικού Δικαίου «ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΝΕΟΤΗΤΑΣ» (Ε.Ι.Ν), «ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΔΙΑΡΚΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ» (Ι.Δ.ΕΚ.Ε) και «ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΝΕΟΛΑΙΑΣ» (Ι.Ν), εποπτείας του Υπουργείου Παιδείας, Διά Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων».
- Του Νόμο 4115/13 (ΦΕΚ 24 Α/30-1-2013) περί «Οργάνωσης και λειτουργίας Ιδρύματος Νεολαίας και Δια Βίου Μάθησης και Εθνικού Οργανισμού Πιστοποίησης Προσόντων κα Επαγγελματικού Προσανατολισμού και άλλες διατάξεις».
- Του Ν.4412/2016 όπως ισχύει.
- Την υπό στοιχεία 52607/Γ4 (ΦΕΚ Υ.Ο.Δ.Δ./581/20-5-2025) Υπουργική Απόφαση "Τροποποίηση της υπό στοιχεία 107881/Γ4/6.9.2022 (Υ.Ο.Δ.Δ. 816) υπουργικής απόφασης περί συγκρότησης του Διοικητικού Συμβουλίου του Ιδρύματος Νεολαίας και Δια Βίου Μάθησης, όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ.6722/4.9.2023 (Υ.Ο.Δ.Δ. 911) υπουργική απόφαση - ορισμός εκπροσώπου των εργαζομένων του Ιδρύματος Νεολαίας και Διά Βίου Μάθησης (Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) ως μέλους του Διοικητικού Συμβουλίου".
- Την υπό στοιχεία 138801/Γ4 Απόφαση της Υπουργού Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ορισμός μελών του Διοικητικού Συμβουλίου του Ιδρύματος Νεολαίας και Διά Βίου Μάθησης (Ι.ΝΕ. ΔΙ.ΒΙ.Μ.)». (Υ.Ο.Δ.Δ. 1433/03.11.2025)
- Την υπ' αριθμ. 500/31/28-05-2025 Απόφαση Δ.Σ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. (ΑΔΑ: ΕΩΩΠ46ΨΖΣΠ-8ΧΧ) με θέμα "Τροποποίηση της υπ' αριθμ.: 11128/659/13-09-2023 Απόφασης Δ.Σ./Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ., ως προς τον ορισμό του εκπροσώπου των εργαζομένων του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ., ως μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του εν λόγω Ιδρύματος.
- Την υπ' αριθμ. 11366/670/22-11-2023 Απόφασης Δ.Σ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. (ΑΔΑ: ΨΛ1Χ46ΨΖΣΠ-1ΦΟ) με θέμα ορισμό αναπληρωτή προϊσταμένου Τμήματος Προμηθειών και Διοικητικής Μέριμνας
- Τον Εσωτερικό Κανονισμό Λειτουργίας του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – υπό στοιχεία 98155/Γ4 Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β 2366/20.6.2018) όπως τροποποιήθηκε με τις υπ' αριθμ. 159154/Γ4 (ΦΕΚ Β 4420/4.10.2018) και 5268/Γ4/18.1.2023 (ΦΕΚ Β 307/25-01-2023) όμοιες αποφάσεις και συγκεκριμένα το άρθρο 22.
- Την υπ' αριθμ. 828/46/18.08.2025 Απόφαση Δ.Σ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. με θέμα «Έγκριση Συνοπτικού Προϋπολογισμού Έτους 2026» (ΑΔΑ: 9ΔΠΚ46ΨΖΣΠ-ΨΔΖ).
- Την υπ' αριθμ. 1283/69/18-12-2025 Απόφαση Δ.Σ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. με θέμα «Έγκριση Αναλυτικού Προϋπολογισμού Έτους 2026» (ΑΔΑ: 92ΦΥ46ΨΖΣΠ-0ΝΒ).
- Την υπ' αριθμ. 169247/Β2 Υπουργική Απόφαση της Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού (ΦΕΚ Β 7395/31-12-2025) περί έγκρισης Προϋπολογισμού Οικονομικού έτους 2026 του Ιδρύματος Νεολαίας και Διά Βίου Μάθησης (Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.).
- Την υπ' αριθ. **136/3/02-01-2026 (ΑΔΑΜ: 26REQ018314482 , ΑΔΑ: ΨΩΗΝ46ΨΖΣΠ-Ζ2Η)** απόφαση ανάληψης υποχρέωσης της Δ.Ο.Υ.
- Την υπ' αριθ. **1042/59/04-11-2026 (ΑΔΑ: 9ΒΧΔ46ΨΖΣΠ-Φ9Ρ) Απόφασης Δ.Σ. ΙΝΕΔΙΒΙΜ** περί Έγκριση Δαπάνης & Τεχνικών Προδιαγραφών.
- Το από 05/11/2026 ηλεκτρονικό μήνυμα διαβίβασης από τη ΔΕΜΤΥ/ΤΠΥΔ.

ΠΡΟΣΚΑΛΟΥΜΕ

Τον αναφερόμενο στην παρούσα για την υποβολή **τεχνικής - οικονομικής** προσφοράς για την ανάθεση της σύμβασης με περιγραφή **«Υπηρεσίες σίτισης των δικαιούχων φοιτητών της Φ.Ε. Θεσσαλονίκης για το χρονικό διάστημα από 19/11/2026 έως και 12/12/2026 (Συνολικά 24 ημέρες)»,** σύμφωνα με τις τεχνικές απαιτήσεις της παρούσας.

Η Δαπάνη θα βαρύνει τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. για το οικονομικό έτος 2026.

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων **(CPV): 55320000-9 Υπηρεσίες παροχής γευμάτων**

Η ανάθεση θα γίνει βάσει του ν. 4412/2016 (ΦΕΚ 147/τ. Α'/08.08.2016) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, και ιδίως τις διατάξεις περί απευθείας ανάθεση του άρθρου 118 που αφορούν τις υπηρεσίες του Προσαρτήματος Α' του άρθρου 107, 108, 109, 109 Α και 110.

Χρονική διάρκεια: Η σίτιση θα διαρκέσει για το χρονικό διάστημα από 19/11/2026 έως και 12/12/2026 (Συνολικά 24 ημέρες).

- Σύμφωνα με την υπ'αριθ. **1042/59/04-11-2026 (ΑΔΑ: 9ΒΧΔ46ΨΖΣΠ-Φ9Ρ)** Απόφασης Δ.Σ ΙΝΕΔΙΒΙΜ: *«Σε περίπτωση ανάδειξης οριστικού αναδόχου για τις Υπηρεσίες σίτισης των δικαιούχων φοιτητών/τριών της ΦΕΘ , τότε η σύμβαση που θα προκύψει από τη παρούσα Απόφαση θα λυθεί αζημίως για το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. με ημερομηνία λήξης, την αντίστοιχη ημερομηνία ανάρτησης στο ΚΗΜΔΗΣ της σύμβασης που θα προκύψει από την ενιαία διαγωνιστική διαδικασία (621/01/2026 Τεύχος με ΑΔΑΜ:26PROC018465797) στο πλαίσιο της υπ' αριθμ.: 140/6/02-02-2026 Απόφαση Δ.Σ./Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. με ΑΔΑ: 9ΕΩ546ΨΖΣΠ-ΘΚ4.»*

Ο προϋπολογισμός της σύμβασης για τις **«Υπηρεσίες σίτισης των δικαιούχων φοιτητών της Φ.Ε. Θεσσαλονίκης για το χρονικό διάστημα από 19/11/2026 έως και 12/12/2026 (Συνολικά 24 ημέρες)»** ανέρχεται στο συνολικό ποσό των **# 57.936,00€ #** μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α και **# 65.467,68€ #** συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.

Κριτήριο ανάθεσης

Η κατακύρωση θα γίνει με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα προσφορά βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας – σταθερής τιμής, και όπως προβλέπει η παρούσα, η τιμή οικονομικής προσφοράς λαμβάνει τη μορφή σταθερής τιμής βάσει του οποίας οι οικονομικοί φορείς θα ανταγωνίζονται αποκλειστικά και μόνο βάσει ποιοτικών κριτηρίων (Άρθρο 86 Ν. 4412/2016 Κριτήρια ανάθεσης των συμβάσεων - άρθρο 67 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ).

Η αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς εκτιμάται βάσει των κάτωθι κριτηρίων:

Α/Α	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ
Α.	**ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**	**100 %**
Α.1	Προτεινόμενες βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης	50 %
Α.2	Δυνατότητα Ειδικών Παροχών	50 %

Α.1 Προτεινόμενες βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης

Θα αξιολογηθεί η συμβατότητα του προσφερόμενου μενού με το προτεινόμενο Μενού (Μέρος Α) και το Ενδεικτικό Πρόγραμμα Μηνιαίου Συσσιτίου των τεχνικών προδιαγραφών η οποία θα βαθμολογηθεί με 100 βαθμούς (Μεσημεριανό: 1 κυρίως πιάτο, 1 συνοδευτικό, 1 επιδόρπιο και Βραδινό: 1 κυρίως πιάτο, 1 συνοδευτικό, 1 επιδόρπιο).

Για κάθε επιλογή πλέον του ενός κυρίως πιάτου, στο μεσημεριανό γεύμα θα προστίθενται 4 βαθμοί.

Για κάθε επιλογή πλέον του ενός συνοδευτικού, στο μεσημεριανό γεύμα θα προστίθενται 2 βαθμοί.

Για κάθε επιλογή πλέον του ενός κυρίως πιάτου, στο βραδινό γεύμα θα προστίθενται 4 βαθμοί.

Για κάθε επιλογή πλέον του ενός συνοδευτικού, στο βραδινό γεύμα θα προστίθενται 2 βαθμοί.

Επίσης για κάθε προσφερόμενη επιλογή στο πρωϊνό θα προστίθεται 1 βαθμός.

Α.2 Δυνατότητα Ειδικών Παροχών

Πρόσθετες παροχές όπως ειδικά μενού διαίτης και νηστειών, ειδικό μενού ασθενών κλπ.

Η παροχή τριών ειδικών μενού, ένα για χορτοφάγους, ένα για διαβητικούς και ένα για άλλους λόγους (υγείας/διατροφικών επιλογών/θρησκείας) θα βαθμολογηθεί με 100 βαθμούς.

Κάθε επιπλέον ειδική παροχή θα βαθμολογηθεί με 5 βαθμούς.

Βαθμολόγηση και κατάταξη προσφορών

Ηβαθμολόγηση κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 βαθμούς στην περίπτωση που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών, αυξάνεται δε μέχρι τους 150 βαθμούς όταν υπερκαλύπτονται οι απαιτήσεις του συγκεκριμένου κριτηρίου.

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

Ησταθμισμένη βαθμολογία του κάθε κριτηρίου θα προκύπτει από το γινόμενο του επιμέρους συντελεστή βαρύτητας επί τη βαθμολογία του, η δε συνολική βαθμολογία της προσφοράς θα προκύπτει από το άθροισμα των σταθμισμένων βαθμολογιών όλων των κριτηρίων.
ΗΣυνολική Βαθμολογία της Τεχνικής Προσφοράς (Σ.Β.Τ.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο :

Σ.Β.Τ.Π. = ((0,50 Χ ΒΑΘΜΟΣ Α.1) + (0,50 Χ ΒΑΘΜΟΣ Α.2)

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

Πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά είναι εκείνη που παρουσιάζει το μεγαλύτερο Σ.Β.Τ.Π. δεδομένου ότι η οικονομική προσφορά λαμβάνει η μορφή της σταθερής τιμής (δυνάμει της περ. 7, Άρθρο 86, του ν. 4412/2016 “Κριτήρια ανάθεσης των συμβάσεων”).

Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης, ή υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από προηγούμενη γνωμοδότηση του αρμόδιου για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού οργάνου.

Προσφορές που παρουσιάζουν, κατά την κρίση του αρμόδιου για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού οργάνου, ουσιώδεις αποκλίσεις από τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, απορρίπτονται ως απαράδεκτες. Αντίθετα δεν απορρίπτονται προσφορές, εάν οι παρουσιαζόμενες αποκλίσεις κρίνονται ως επουσιώδεις, οπότε θεωρούνται αποδεκτές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – Τεχνική Προδιαγραφή

Περιγραφή Φυσικού Αντικειμένου

Ως χώρος παροχής υπηρεσιών της παρούσας ορίζονται οι κτιριακές εγκαταστάσεις των μαγειρείων – εστιατορίων σύμφωνα με τον πίνακα :

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	NUTS
Φ.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	Στίλπωνος Κυριακίδη 17, 54636 Θεσσαλονίκη	

Ο αριθμός των δικαιούχων δωρεάν σίτισης ανά εστία προσδιορίζεται ως εξής :

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΙ
Φ.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Για το διάστημα από 19/11/2026 έως και 12/12/2026	**Έως 1.207**

Σύμφωνα με το υπ΄αριθ. ΙΝΕΔΙΒΙΜ: 15495/21-10-2026 (Αρ. Πρωτ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.: 26478 / 21-10-2026) έγγραφο της Διεύθυνσης Φοιτητικών εστιών Θεσσαλονίκης με θέμα: «Επικαιροποιημένος αριθμός οικοτρόφων δικαιούχων σίτισης των Φ.Ε.Θ. του Α.Π.Θ.», ο εκτιμώμενος αριθμός των δικαιούχων σίτισης, ανέρχεται σε 1.207 άτομα.

Η παραχώρηση της χρήσης των άνω χώρων (κουζίνες – εστιατόρια) καθώς και του υπάρχοντος εξοπλισμού, θα γίνεται χωρίς αντάλλαγμα για την εκμετάλλευσή του από τον ανάδοχο και θα έχει αποκλειστικό σκοπό την πλήρη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση των δικαιούχων για την εξασφάλιση της σίτισης, μέσα σε περιβάλλον υγιεινό, καθαρό και ευπρεπές.

Οι υποψήφιοι με τη συμμετοχή τους δηλώνουν ότι έχουν λάβει γνώση του χώρου και του (σταθερού) εξοπλισμού ώστε να προβούν στις απαραίτητες ενέργειες σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που ζητούνται και να προτείνουν τον τυχόν επιπλέον κινητό ή/και σταθερό εξοπλισμό (βραστήρες, ανατρεπόμενα τηγάνια, φούρνους, λάντζες, πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα, καρέκλες, τραπέζια κ.λπ.) που θα φέρουν για να χρησιμοποιήσουν, βάση υγειονομικών κανονισμών. Τυχόν έξοδα επισκευών ή αγορών εξοπλισμού που θα προκύψουν κατά τη διάρκεια της σύμβασης επιβαρύνουν τον ανάδοχο. Ο ανάδοχος δύναται να προτείνει στο ΙΝΕΔΙΒΙΜ, τη διαμόρφωση των χώρων τις κουζίνας ή του εστιατορίου της εστίας, για την καλύτερη λειτουργία αυτών και μετά τη σύμφωνη απόφαση του ΙΝΕΔΙΒΙΜ και του Πανεπιστημίου, να τις πραγματοποιήσει. Οι κατασκευές αυτές θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.

Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ή/και για υγειονομικούς λόγους ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει και να παρασκευάζει το φαγητό σε κατάλληλο και αδειοδοτημένο εργαστήριο παρασκευής γευμάτων, που οφείλει να δηλώσει τεκμηριωμένα και αποδεδειγμένα στην Τεχνική Προσφορά και να μεταφέρει το φαγητό για σερβίρισμα στο εστιατόριο της Εστίας με τον κατάλληλο τρόπο, με κατάλληλα οχήματα εφοδιασμένα με τον κατάλληλο εξοπλισμό και άδεια από τις αρμόδιες υπηρεσίες για μεταφορά γευμάτων, με έξοδα και ευθύνη του ιδίου.

Οποιονδήποτε ιδιόκτητο ή ενοικιαζόμενο εργαστήριο παρασκευής γευμάτων, σύμφωνα με τα παραπάνω θα πρέπει να εδρεύει στην πόλη (ή πλησιέστερη περιοχή αυτής για επίτευξη

μικρού χρονικού διαστήματος μεταφοράς & παράδοσης των γευμάτων) , δηλαδή σε απόσταση αντικειμενικά ικανή να εξυπηρετήσει το έργο. θα δηλωθούν δε και θα τεκμηριωθούν από τον Ανάδοχο, κατά τον χρόνο κατάθεσης της Προσφοράς του όλα τα ανωτέρω απαιτούμενα κριτήρια και απαιτείται η κατάθεση του συμβολαίου-συμφωνητικού με τον ιδιοκτήτη του χώρου που έχει συνάψει συνεργασία, στηριζόμενος σε ικανότητες τρίτων.

Καθ΄ όλη τη διάρκεια της σύμβασης, ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την απρόσκοπτη λειτουργία του εστιατορίου.

Τα έξοδα λειτουργίας του εστιατορίου / μαγειρείου (π.χ. ΔΕΗ, Φυσικό αέριο, /πετρέλαιο, ΕΥΔΑΠ, η συντήρηση των ανελκυστήρων κ.α.) επιβαρύνουν το ΙΝΕΔΙΒΙΜ.

Η σίτιση των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης θα γίνεται με την επίδειξη της ειδικής ταυτότητας με την οποία θα εφοδιάζονται από τις φοιτητικές λέσχες των αντίστοιχων Α.Ε.Ι. και παραδίδονται από τη Γραμματεία της Εστίας και αφού ελέγχονται θα καταχωρούνται σε ηλεκτρονικό υπολογιστή τον οποίο υποχρεούται να διαθέτει ο ανάδοχος και οι σχετικές εγγραφές θα παραδίδονται καθημερινώς στη Γραμματεία της Εστίας.

Η αρμόδια υπηρεσία της φοιτητικής εστίας υποχρεούται να αποστέλλει καθημερινά στο αρμόδιο Τμήμα του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. επικαιροποιημένη κατάσταση των δικαιούχων σίτισης. Στην κατάσταση δεν θα περιλαμβάνονται οι δικαιούχοι φοιτητές που απουσιάζουν προσωρινά από την εστία για προσωπικούς λόγους και έχουν ενημερώσει εγγράφως ή συμμετέχουν σε ευρωπαϊκά προγράμματα, Erasmus και δεν κάνουν χρήση της παροχής σίτισης για το συγκεκριμένο χρονικό διάστημα σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

Σε περίπτωση που δικαιούχος φοιτητής αδυνατεί, για προσωπικούς λόγους, να παραλάβει αυτοπροσώπως τη μερίδα του, δύναται να εξουσιοδοτήσει άλλον δικαιούχο φοιτητή για την παραλαβή της, με την προσκόμιση σχετικής έγγραφης εξουσιοδότησης ή άλλου προβλεπόμενου αποδεικτικού στοιχείου.(GOV,ΚΕΠ)

Κάθε δικαιούχος φοιτητής δύναται να παραλαμβάνει, πέραν της δικής του μερίδας, έως μία (1) επιπλέον μερίδα για λογαριασμό άλλου δικαιούχου φοιτητή, υπό την προϋπόθεση ότι τηρείται η προβλεπόμενη διαδικασία ελέγχου και καταγραφής των παραλαβών.

Το μενού κάθε μήνα θα πρέπει να υποβάλλεται από τον ανάδοχο στον οικονομικό υπόλογο της εστίας.

Η Επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης (Τριμελής Επιτροπή της Φοιτητικής Εστίας), στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων της, παρακολουθεί και ελέγχει την τήρηση των Τεχνικών Προδιαγραφών και των συμβατικών υποχρεώσεων του αναδόχου καθώς και την τεχνική του προσφορά ως προς την ποιότητα και το είδος των προσφερόμενων εδεσμάτων.

Σε περίπτωση που απαιτούνται αλλαγές στο εβδομαδιαίο ή μηνιαίο πρόγραμμα σίτισης, η Επιτροπή καταγράφει τις σχετικές παρατηρήσεις και εισηγείται ή εγκρίνει τις αναγκαίες τροποποιήσεις, σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές και τους όρους της σύμβασης. Το

διορθωμένο πρόγραμμα, με τις σχετικές παρατηρήσεις, αποτυπώνεται εγγράφως, υπογράφεται από την Επιτροπή και διαβιβάζεται στον ανάδοχο προς εφαρμογή, εντός των ορίων των συμβατικών απαιτήσεων.

Το αρχικό πρόγραμμα σίτισης, καθώς και κάθε μεταγενέστερη αλλαγή ή σχετική παρατήρηση, πρέπει να αποτυπώνονται εγγράφως, ώστε να διασφαλίζεται η δυνατότητα ελέγχου και τεκμηρίωσης της εφαρμογής του προγράμματος.

Το Τμήμα Προγραμματισμού Υποδομών και Δομών διαβιβάζει στην Τριμελή Επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης, πριν από την έναρξη εκτέλεσης της σύμβασης, την τεχνική προσφορά του αναδόχου και τη σχετική σύμβαση. Η Επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης λαμβάνει υπόψη τις παροχές αυτές κατά την παρακολούθηση και παραλαβή των υπηρεσιών και καταγράφει τυχόν αποκλίσεις από τις σχετικές δεσμεύσεις.

Η Γραμματεία της Εστίας, αποστέλλει το αργότερο 5 εργάσιμες ημέρες πριν από την έναρξη της εφαρμογής του, το προσφερόμενο πρόγραμμα Σίτισης (Εδεσματολόγιο) υπογεγραμμένο στο Τ.Π.Υ.&Δ./Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αναρτάει το μενού στο χώρο του εστιατορίου.

Όλα τα γεύματα πρέπει να ετοιμάζονται την ίδια μέρα. Το γεύμα και το δείπνο θα αποτελούνται από διαφορετικά φαγητά. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Επιτροπής Παρακολούθησης και Παραλαβής (της εστίας), με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού θα είναι διατροφικά ισάξιο.

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.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών, η αναλογία των χρησιμοποιουμένων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητα θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από το Ποσοτολόγιο του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, όπως προσδιορίζεται από την απόφαση του ΙΝΕΔΙΒΙΜ (Αρ. Αποφασης: 3748/178/26.01.2016 Δ.Σ. Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. ΜΕ ΑΔΑ: 7Ι4Λ46ΨΖΣΠ-ΘΥΒ), όπως αναφέρεται στο θεσμικό πλαίσιο της παρούσας. Η Επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης (τριμελής επιτροπή εστίας) , είναι υπεύθυνη για την τήρηση του.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων καθώς και του βάρους τους.

Η εποπτεία της λειτουργίας των εστιατορίων και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιουμένων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγουμένων μερίδων φαγητού, καθώς και ο έλεγχος της καθαριότητας του χώρου σίτισης διενεργείται από την τριμελή Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής (της εστίας) και από τον εσωτερικό έλεγχο του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ., και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου, ΕΦΕΤ κ.λπ.). Τα δε πορίσματά του ελέγχου επί όλων των ανωτέρω ζητημάτων υποβάλλονται στη Διοίκηση του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. για ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων. Η δειγματοληψία για την άσκηση χημικού ή άλλου ελέγχου των χρησιμοποιουμένων υλικών και των παρασκευασμάτων, η διαδικασία της χημικής ανάλυσης νερού, τροφίμων,

εξοπλισμού κλπ., ρυθμίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και την εγκύκλιο του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, όπως αναφέρεται στο θεσμικό πλαίσιο της παρούσας και επιβαρύνει τον ανάδοχο.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει την Υπηρεσία που τον ασκεί.

Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση και την 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 άπλυτα (πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα), καθώς και όλες τις απαιτούμενες στη συνέχεια εργασίες για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστιάσεως.

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. Τη διατήρηση ανά πάσα στιγμή καθαρών των χώρων του μαγειρείου και των βοηθητικών χώρων (αποθήκες, ψυγεία, ερμάρια, τραπέζια, καθίσματα, σκεύη αρτυμάτων και καρυκευμάτων) κατά τις ώρες του φαγητού. Απαγορεύεται αυστηρά η χρησιμοποίηση του προσωπικού κουζίνας, που απασχολείται με την διαδικασία προετοιμασίας παρασκευής και διανομής φαγητού, για καθαριότητες τουαλετών, δαπέδων και τζαμιών εστιατορίου.

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

Ο ανάδοχος μετά την λήξη της σύμβασης του με το ΙΝΕΔΙΒΙΜ δικαιούται να πάρει μαζί του τον κινητό εξοπλισμό που αγόρασε με δικά του έξοδα. Επίσης μέσα σε (10) δέκα μέρες μετά την λήξη της σύμβασης ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδώσει τους χώρους και τον εξοπλισμό που παραχωρήθηκαν από το ΙΝΕΔΙΒΙΜ σε άριστη κατάσταση, με σχετικό πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής.

Η σύσταση του προγράμματος φαγητού πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις που περιγράφονται στην παρούσα. Το προσφερόμενο πρόγραμμα σίτισης (εδεσματολόγιο), το οποίο θα είναι υπογεγραμμένο από την Επιτροπή Παρακολούθησης Παραλαβής και θα παρουσιάζει αναλυτικό πρόγραμμα πλήρων γευμάτων (πρωί - μεσημέρι - βράδυ) για όλες τις ημέρες (προτείνεται 4 εβδομάδων) με ρητή αναγραφή των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν (κρέατα, ψάρια, λαχανικά, βούτυρα, τυριά και λοιπά είδη) τα οποία θα είναι αρίστης ποιότητας (νωπά – κατεψυγμένα κ.λπ.), και ελεγμένο από την Επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης (τριμελής επιτροπή εστίας).

Στο πρόγραμμα θα πρέπει να προβλέπονται εποχιακές αλλαγές (το καλοκαίρι να συμπεριλαμβάνονται γεμιστά, μπριάμ κ.λπ.) και οι σαλάτες να λαμβάνουν υπόψη την εποχικότητα των λαχανικών.

Το πρόγραμμα μπορεί να τροποποιείται ανά μήνα, για να περιλαμβάνει εποχιακές αλλαγές (π.χ. στις προσφερόμενες σαλάτες, στα φρούτα, τα συνοδευτικά ή και στα κυρίως – π.χ. γεμιστά τους καλοκαιρινούς μήνες, όσπρια τους χειμερινούς). Όταν τροποποιείται το πρόγραμμα, θα αποστέλλεται στο ΤΠΥΔ/ΙΝΕΔΙΒΙΜ μία εβδομάδα το αργότερο πριν την εφαρμογή του.

Ο Οικονομικός Υπόλογος σε συνεργασία με την Επιτροπή Παραλαβής Παρακολούθησης έχουν το δικαίωμα να ζητήσουν τροποποιήσεις βελτίωσης, μέσα στο πλαίσιο των απαιτήσεων της παρούσας διακήρυξης.

ΜΕΡΟΣ Α – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΜΕΝΟΥ

Το εβδομαδιαίο μενού σίτισης των εστιών, πρέπει να περιλαμβάνει:

Ανά ημέρα:

-Πρωϊνό

-Μεσημεριανό (κυρίως πιάτο, σαλάτα, φρούτο ή γλυκό),

-Δείπνο (κυρίως πιάτο, σαλάτα, φρούτο ή γλυκό).

Πρωϊνό:

Γάλα ή καφές ή τσάι

Άρτος

Βούτυρο

Μαρμελάδα ή μέλι ή μερέντα

και καθημερινά: Τυρί κίτρινο ή γαλοπούλα ή μορταδέλα ή βραστό αυγό ή χυμό ή κέικ ή ρυζόγαλο ή κρέμα ή λουκουμάδες ή σάντουιτς ή τηγανίτες ή χαλβάς ή σταφιδόψωμο ή σφολιάτα κτλ.

Μεσημέρι:

1 κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, αρνί)

1 εντράδα (μουσακάς, παστίτσιο, γιουβέτσι, φρικασέ κτλ.)

1 κοτόπουλο ή γαλοπούλα

2 όσπρια (ή ανά εβδομάδα 1 όσπριο και ένα λαδερό)

1 κιμάς (μπιφτέκι, ρολλό, κεφτεδάκια κτλ.)

1 ψάρι ή θαλασσινά

Δείπνο:

2 ζυμαρικά

2 λαδερά

1 πίτα ή τάρτα (κις λοραίν)

1 αυγά (μάτια, ομελέτα, στραπατσάδα κτλ.)

1 πίτσα ή πεϊνιρλί ή hotdog κλπ

Γλυκά: 1 τουλάχιστον παρασκευή γλυκού την εβδομάδα

Γαρνιτούρες:

Πατάτες διάφορες παρασκευές

Ρύζι διάφορες παρασκευές

Ζυμαρικά διάφορες παρασκευές

Λαχανικά διάφορες παρασκευές

Κ.λπ.

Συνοδευτικά φαγητού:

Ελιές

Τυρί φέτα ή άλλο είδος

Πίκλες

Πιπεριές φλωρίνης

Αυγό βραστό

Ταραμοσαλάτα ή ρωσική σαλάτα ή τζατζίκι ή παντζάρια σαλάτα

Ντολμαδάκια

Κ.λπ.

Σαλάτες:

Φρέσκων λαχανικών

Βραστών λαχανικών

Ζυμαρικών ή ρυζιού

Ψωμί κάθε μέρα

1 φορά την εβδομάδα αναψυκτικό

ΤΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΦΩΝΟ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠ. ΑΡΙΘΜ. 3748/178/26.01.2016 (ΑΔΑ: 7Ι4Λ46ΨΖΣΠ-ΘΥΒ) ΑΠΟΦΑΣΗ ΔΣ/ΙΝΕΔΙΒΙΜ.

ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ:

ΠΡΩΪΝΟ

Γάλα φρέσκο παστεριωμένο ή μακράς Διαρκείας 220 γρ.

Γάλα εβαπορέ 1Χ4 μερ. 110 γρ

Τσάι Ευρωπαϊκό ή Βότανα φάκελος 1 τεμ.

Νες καφές φάκελος ατομικός ή χύμα 2 γρ.

Καφές τ. Ελληνικός 10 γρ.

Καφές τ. Γαλλικός 20 γρ.

Βούτυρο νωπό ή Μαργαρίνη (ατομική συσκευασία) 2Χ10 γρ.

Μαρμελάδα ή μέλι (ατομική συσκευασία) 2 Χ10 γρ.

Αυγό (βραστό – ποσέ – τηγανητό) 55 γρ. 1 τεμ.

Αυγό ομελέτα 2 τεμ.

Μπέικον ή ζαμπόν 30 γρ.

Τυρί (EDAM – GOUDA – ΚΑΣΕΡΙ κλπ) 50 γρ.

Χυμός συμπυκνωμένος 70 γρ.

Χυμός ατομική συσκευασία 220 – 250 γρ.

Κέικ 100 γρ.

Μερέντα 40 γρ.

Κακάο 10 γρ.

Χαλβάς εμπορίου 70 γρ.

ΚΡΕΑΤΑ

ΜΟΣΧΑΡΙ ή ΒΟΪΟΝ

Νωπό ή Κατεψυγμένο Μ/Ο (Διαφ. παρασκ.) 250 – 280 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Α/Ο (Διαφ. παρασκ.) 200 – 220 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Μ/Ο (κόντρα – μπριζ.) 280 – 300 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Α/Ο (Σκαλοπίνια - Εσκαλόπ) 180 – 200 γρ.

ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ

α) Μπιφτέκι ρολό – Μπιντόκ – Σουτζούκ - κεφτέδες 150 γρ.

β) Σάλτσα κιμά – Γιουβαρλάκια - Γεμιστά 110 – 120 γρ.

γ) Παπουτσάκι – Κανελόνια - Πίτα 100 – 110 γρ

δ) Παστίτσιο – Μουσακάς - Κρεμπινέτ 100 – 110 γρ.

ΑΡΝΙ

Νωπό ή Κατεψυγμένο Μ/Ο (Διάφορες παρασκευές)

(Ολόκληρο – Σπάλα – Μπούτι – Κόντρα)

350 γρ.

ΧΟΙΡΙΝΟ

Νωπό ή Κατεψυγμένο Μ/Ο (Κόντρα - Μπριζόλες) 280 – 300 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Α/Ο (Μπούτι Σπάλα - Μαγειρευτό) 200 – 220 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Μ/Ο (Διαφ. παρασκ.) 250 – 270 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Α/Ο Εσκαλόπ – Πανέ – Σοτέ - Σνίτσελ 150 – 160 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Α/Ο Σουβλάκι 200 – 220 γρ.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Νωπό ή Κατεψυγμένο Κοτόπουλο ολόκληρο Μ/Ο 1500 γρ. ¼ μερ. 350 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Κοτόπουλο γαλοπούλα φιλέτο για σουβλάκι200 – 220 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα Α/Ο φιλέτο (Διαφ. παρασκ.)180 – 200 γρ.

Νωπό ή Κατεψυγμένο Κοτόπουλο ή Γαλοπούλα Α/Ο φιλέτο (Σοτέ – Εσκαλόπ – Σνίτσελ - Πανέ) 150 – 180 γρ.

ΨΑΡΙΑ

Κατεψυγμένα, φέτα – φιλέτο (Διαφ. Παρασκευής) 250 γρ.*

Κατεψυγμένα Μ/ κεφ Ολόκληρο μερίδα (Λυθρίνι – Φαγκρί κ.λπ.)280 – 300 γρ.*

Νωπό Αφρόψαρο (Γαύρος – Γόπα – Κολιός - Σαφρίδι –Σαρδέλα)280 -300 γρ.

Τσιπούρα νωπή 310 – 330 γρ.

Βακαλάος ξηρός παστός Μ/Ο Τηγανιτός 180 – 200 γρ.

Βακαλάος ξηρός παστός Μ/Ο Φούρνου 200 – 220 γρ.

Βακαλάος παστός φιλέτο Α/Ο 170 - 180 γρ.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΥΖΙ

Μακαρόνια Μερίδα (Ναπολιτένκλπ) σάλτσα – κιμάς 100 γρ.

Μακαρόνια με κρέας (Σουφλέ) 80 γρ.

Μακαρόνια για παστίτσιο Νο 3-5 70 γρ.

Ζυμαρικά διάφορα είδη 100 γρ.

Ρύζι Μπαρμπόιλ τ. ΒΟΝΝΕΤ μερίδα πιλάφι 100 γρ.

Ρύζι τ. ΒΟΝΝΕΤ διαφ. Παρασκευές (Ριζότο – Εντράδες) 80 γρ.

Ρύζι Γλασέ – Καρολίνα για γεμιστά 50 γρ.

Ρύζι Γλασέ – Καρολίνα για Γιουβαρλάκια Σούπα 30 γρ.

ΤΥΡΙΑ

Φέτα μερίδα 70 γρ.

Φέτα για τυρόπιτα – χορτόπιτα – χωριάτικη σαλάτα 30 γρ.

Τυρί ημίσκληρο μερίδα 60 γρ.

Τυρί σκληρό τριμμένο (Διαφ. παρασκευής) 20 γρ.

Τυρί για πίτσα ή σουφλέ (GOUDA-ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ-EDAM) Σύνολο τυριών70 γρ.

ΑΥΓΑ

Τηγανιτά ή Ποσέ Μερίδα 2 τεμ.

Στραπατσάδα μερίδα 3 τεμ.

Ομελέτα μερίδα 2 τεμ.

Πανάδα (Σνίτσελ) 1 Αυγό για 4 μερίδες

Αυγολέμονο 1 Αυγό για 6 μερίδες

Λιεζόν (κρόκος) 2 Αυγά για 8 μερίδες

ΜΑΛΑΚΙΑ

Καλαμάρι Κατεψυγμένο Καθαρισμένο Τηγανιτό μερίδα 350 γρ.*

Καλαμάρι Κατεψυγμένο Καθαρισμένο (Διάφ. Παρασκευές) 200-220 γρ.*

Καλαμάρι Κατεψυγμένο Τηγανιτό Συμπλήρωμα ½ μερ.*

Σουπιές Κατεψυγμένες καθαρισμένες φιλέτο (Διάφ. Παρασκευές)200 – 220 γρ.*

Χταπόδι Κατεψυγμένο Καθαρισμένο 180 – 200 γρ.*

ΑΛΙΠΑΣΤΑ

Αντζούγιες ή Σαρδέλες (Συμπλήρωμα συνοδευτικό) 40 γρ.

Σκουμπρί 40 γρ.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Μορταδέλα 40 γρ.

Λουκάνικα τ. Χωριάτικα 100 γρ.

Λουκάνικα τ. Φρανκφούρτης 120 γρ.

Λουκάνικα γαρνιτούρα ομελέτας 40 γρ.

Ζαμπόν γαρνιτούρα για Πίτσα ή Σουφλέ 40 γρ.

Μπέικον Γαρνιτούρα για Πίτσα 40 γρ.

Γαλοπούλα Γαρνιτούρα για Πίτσα 40 γρ.

ΟΣΠΡΙΑ

Σούπα (Φακές – Φασόλια – Ρεβύθια) 100 γρ.

Γίγαντες πλακί 100 γρ.

Φασόλια πλακί 150 γρ.

Φασόλια πιάζ 150 γρ.

ΔΙΑΦΟΡΑ

Μαγειρικό λίπος Διάφορες Χρήσεις 20 – 25 γρ.

Ελαιόλαδο Διάφορες Χρήσεις (Σαλάτες – Μαγείρεμα) 20 – 30 γρ.

Τηγάνισμα Σπορέλαιο (Ηλιέλαιο – Βαμβακέλαιο –Καλαμποκέλαιο)40 γρ.

Ελιές Διαφόρων Τύπων για συμπλήρωμα 30 γρ.

Τουρσί Πίκλες για συμπλήρωμα 40 γρ.

Ντοματοπελτέ 10 γρ.

Ντοματάκια (τ. κονκασέ ή αποφλοιωμένα) 50 γρ.

Κρασί για μαγειρική χρήση αρετσίνωτο 10 γρ.

Ταραμοπολτός 20 γρ.

Μαγιονέζα για πατατοσαλάτα 50 γρ.

Ρώσικη σαλάτα 100 γρ.

Γιαούρτι (Έδεσμα) για τζατζίκι 80 γρ.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Σαλάτες Χόρτα Βραστά 400 γρ.

Σαλάτες Βραστές(Κουνουπίδι – Παντζάρια κλπ) 300 γρ.

Σαλάτες Ωμές (Μαρούλι – Λάχανο κλπ) Απλές ή ανάμεικτες 120 – 140 γρ.

Σαλάτα Ντομάτα 180 γρ.

Σαλάτα Αγγούρι ½ τεμ.

Σαλάτα Χωριάτικη (Σύνολο) 230 γρ.

Φασολάκια Κατεψυγμένα Λαδερά (μερίδα) 250 – 280 γρ.

Φασολάκια Ραγού ή Εντράδες 180 γρ.

Αρακάς Κατεψυγμένος Λαδερός (μερίδα) 250 γρ.

Αρακάς Κατεψυγμένος ραγού ή Εντράδες 180 γρ.

Μανιτάρια (γαρνιτούρα ομελέτας κλπ) 25 γρ.

Μπάμιες κατεψυγμένες λαδερές (μερίδα) 280 γρ.

Μπάμιες κατεψυγμένες ραγού ή Εντράδες 180 γρ.

Μελιτζάνες τ. Φλάσκες Μουσακάς 150 γρ.

Μελιτζάνες τ. Φλάσκες Ιμάμ – Παπουτσάκι ανάλογα μεγέθη

Ανάμεικτα διάφορα λαδερά (μερίδα) 250 γρ.

Ανάμεικτα διάφορα Γαρνιτούρα ρύζι κ.λπ. 50 γρ.

Σπανάκι κατεψυγμένο λαδερό σύνθετο 200 γρ.

Σπανάκι κατεψυγμένο για πίτα 130-150 γρ.

Κρεμμύδια ξερά στιφάδο 300 γρ.

Ντομάτες – πιπεριές – λαδερά γεμιστά ανάλογα μέγεθος

Φρικασέ ή μπλάνκετ χόρτα ή σέλινο 350 γρ.

Κολοκύθια ραγού ή εντράδες 200 γρ.

Διάφορα λαχανικά μπριάμ 300 γρ.

Αγκινάρες κατεψυγμένες 3 τεμ.

Πατάτες νωπές ακαθάριστες τηγανιτές (μερίδα) 400 γρ.

Πατάτες νωπές ακαθάριστες γιαχνί – ραγού – φούρνου (μερίδα)350 γρ.

Πατάτες νωπές ακαθάριστες για γαρνιτούρα - μουσακάς 250 γρ.

Πατάτες νωπές καθαρισμένες τηγανιτές (μερίδα) 350 γρ.

Πατάτες νωπές καθαρισμένες γιαχνί – ραγού – φούρνου (μερίδα)280 γρ.

Πατάτες νωπές καθαρισμένες για γαρνιτούρα - μουσακάς 200 γρ.

Πατάτες πουρέ καθαρισμένες (μερίδα) 30 – 50 γρ.

Πατάτες καθαρισμένες για πίτσα 300 γρ.

Πατάτες για φούρνο 250 γρ.

Πατάτες τηγανιτές με καλαμάρι 250 γρ.

ΦΡΟΥΤΑ

Καρπούζι 500 γρ.

Πεπόνι 400 γρ.

Μπανάνες μεσαίου μεγέθους 1 τεμ.

Κεράσια - Φράουλες 180 γρ.

Σταφύλια 300 γρ.

Βερίκοκα – Αχλάδια – Ροδάκινα - Μανταρίνια 200 γρ.

Πορτοκάλια – Μήλα ανάλογα με το μέγεθος 220 γρ.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κομπόστες με σιρόπι 220 γρ.

Γιαούρτι 1 τεμάχιο 180 ή 220 γρ.

Χαλβάς εμπορίου 100 γρ.

Ζελέ (φρούτων) 200 γρ.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

1 κιλό Σπορέλαιο – 5 κρόκους -10 γρ. ξύδι – 5 γρ. λεμόνι –αλάτι – πιπέρι

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

50 γρ. ρύζι Γλασέ – 500 γρ. Γάλα – 15 γρ. ΚορνΦλάουρ – 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

α) 80 γρ. λάδι – 160 γρ. σιμιγδάλι χονδρό – 250 γρ ζάχαρη κρυσταλλική – 380 γρ. νερό

β) 50 γρ. βούτυρο φρέσκο ευρωπαϊκό – 50 γρ. λάδι σπορέλαιο – 200γρ. σιμιγδάλι χονδρό – 400 γρ ζάχαρη κρυσταλλική – 800 γρ. νερό

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ (10 ΜΕΡΙΔΕΣ)

250 γρ. μαργαρίνη μαλακιά – 250 γρ. ζάχαρη άχνη – 5 αυγά –5 γρ. μπέϊκιν – 350 γρ. αλεύρι μαλακό – βανίλια σκόνη

ΠΙΤΤΕΣ ΒΑΡΟΣ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

Σπανακόπιτα – Τυρόπιτα – Κασερόπιτα (μερίδα) 220 – 250 γρ.

Σπανακόπιτα – Τυρόπιτα – Κασερόπιτα (για συμπλήρωμα) 140 – 150 γρ.

Πίτσα 280 – 300γρ.

* Άνευ πάγου.

Η τήρηση του ποσοτολογίου είναι υποχρεωτική για τις μονάδες και εφαρμόζεται με ευθύνη του Αναδόχου και της Επιτροπής Παρακολούθησης και Παραλαβής (της εστίας).

Το μεσημεριανό φαγητό θα είναι διαφορετικό από το βραδινό. Το μενού με κοτόπουλο ή κρέας δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι - βράδυ) ούτε στα γεύματα της επόμενης μέρας.

Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν κάποιο είδος φαγητού είναι κατεψυγμένο.

Ενδεικτικό Πρόγραμμα Μηνιαίου Συσσιτίου

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
ΠΡΩΙΝΟ						1-Σεπ	2-Σεπ
ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
						Ψάρι (Πέρκα) σχάρας φιλέτο με σάλτσα λεμόνι-μουστάρδα	Μπριζόλα Χοιρινή ή Κοτόπουλο Μπούτι Σχάρας
						Πατάτες Φούρνου αλά χασάπα	Πατάτες Τηγανιτές
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
						Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμυδάκι φρέσκο - Καρότο	Σαλάτα Χωριάτικη
						ή Αγγούρι - Ντομάτα	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
						Φρούτο	Ζελέ Φρούτων
ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
						Πέννες Καρμπονάρα ή Αραμπιάτα	Μπριάμ Λαχανικών
						Τυρί Τριμμένο	Αυγό Τηγανιτό
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
							Φέτα
						Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
						Φρούτο	Φρούτο

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
ΠΡΩΙΝΟ	3-Σεπ	4-Σεπ	5-Σεπ	6-Σεπ	7-Σεπ	8-Σεπ	9-Σεπ
ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Παστίτσιο Παραδοσιακό	Κοτόπουλο Κατσατόρε	Ψάρι (Πέρκα) Φιλέτο Τηγανιτό	Μοσχάρι Ψητό με σάλτσα ψητού	Γίγαντες Φούρνου Πλακί με μυρωδικά ή	Γεμιστά Γιαλαντζί (1 τομάτα - 1 πιπεριά)	Σουβλάκι Χοιρινό ή Κοτόπουλο - Πίτα
		Ρύζι Πιλάφι	Πατάτες Τηγανιτές	ή Μπούτι Χοιρινό με λαχανικά φούρνου	Φακές σούπα με φρέσκια ντομάτα και ρίγανη	Πατάτες Φούρνου κυδωνάτες με φρέσκο δυόσμο	Πατάτες Τηγανιτές
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Χωριάτικη	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα ή	Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμύδι Φρ - Καρότο	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι ή	Σαλάτα Ντομάτα Αγγούρι	Σαλάτα Ταμπουλέ	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι
		Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμύδι Φρ. - Καρότο		Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμύδι Φρ. - Καρότο	Τυρί Φέτα - Πιπεριές Φλωρίνης - Ελιές	Τυρί Φέτα ή Γιαούρτι Ατομικό	Τζατζίκι
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Αναψυκτικό
ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Κασερόπιτα και Πατάτες Φούρνου καρέ με πορτοκάλι και μέλι	Αρακάς Λεμόνατος με μάραθο-πατάτες-καρότα	Κεφτεδάκια Τηγανιτά με σάλτα ντομάτα-βασιλικό	Ομελέτα με Λαχανικά - Τυριά - Πατάτες	Πίτσα Σπέσιαλ	Σπαγγέτι Αματριτσιάνα (Κρεμμύδι - Μπέικον - Πιπεριές διάφορες)	Θράψαλλο Τηγανιτό
		Φέτα	Ρύζι Κρεόλ		Πατάτες Τηγανιτές	Σάλτσα Ντομάτα	Πατατοσαλάτα Σπέσιαλ
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Αγγούρι-Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Ντάκος (ντομάτα - φέτα - ελιές - μαϊντανό)	Σαλάτα του Σεφ Σως Κοκταίηλ	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμύδι - Άνιθο
						Τυρί Τριμμένο	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
ΠΡΩΙΝΟ	10-Σεπ	11-Σεπ	12-Σεπ	13-Σεπ	14-Σεπ	15-Σεπ	16-Σεπ
ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Μπιφτέκι Σχάρας	Τηγανιά Χοιρινή ή Κοτόπουλο	Ψάρι (Πέρκα) Φιλέτο Σχάρας με σάλτσα μουστάρδα - λεμόνι	Κοτόπουλο Γιουβέτσι	Φασολάκια Λαδερά με πατάτες και καρότο	Μουσακάς Σπέσιαλ	Κεμπάπ - Πατάτες - Πίτα
	Πουρές Πατάτα - Καρότο	Ριζότο Λαχανικών	Λαχανικά Βουτύρου	Τυρί Τριμμένο	Τυρί Φέτα ή Γιαούρτι		Τζατζίκι
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα ή	Σαλάτα Άισμπεργκ - Μαρούλι - Ρόκα	Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμυδάκι - Άνιθο	Σαλάτα Μαρούλι - Κρεμμυδάκι - Άνιθο	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι	Σαλάτα Χωριάτικη	Ταμπουλέ
	Μαρούλι - Κρεμμύδάκι - Καρότο		ή Αγγούρι - Ντομάτα	ή Αγγούρι - Ντομάτα			
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Πορτοκαλόπιτα
ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Πέννες Καρμπονάτα ή Αραμπιάτα	Αρακάς Λαδερός με πατάτες - καρότο	Πίτσα Μαργαρίτα	Ζαμπονοτυρόπιτα	Χοτ Ντογκ	Ρύζι Πιλάφι με Σάλτσα Λαχανικών και λουκάνικα	Ομελέτα με αλλαντικά, τυριά και πατάτες
	Τυρί Τριμμένο	Τυρί Φέτα	Πατάτες Τηγανιτές	Πατάτες Φούρνου Καρέ	Πατάτες Τηγανητές		
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα του Σεφ	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Χωριάτικη	Σαλάτα Ντάκος (ντομάτα - φέτα - ελιές - μαϊντανό)
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
ΠΡΩΙΝΟ	17-Σεπ	18-Σεπ	19-Σεπ	20-Σεπ	21-Σεπ	22-Σεπ	23-Σεπ
ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Σουτζουκάκια Σμυρνέικα	Κοτόπουλο Λεμονάτο με σάλτσα μουστάρδας	Μελιτζάνες Ιμάμ	Ψάρι (Πέρκα) Φιλέτο Σχάρας	Γίγαντες Φούρνου Πλακί με μυρωδικά ή	Παστίτσιο Παραδοσιακό	Μπριζόλα Χοιρινή ή Κοτόπουλο Μπούτι Σχάρας
	Ρύζι Πιλάφι	Πατάτες Φούρνου	Πατάτες Φούρνου Καρέ	Ρύζι με λαχανικά	Φακές σούπα με φρέσκια ντομάτα και ρίγανη		Πατάτες Τηγανητές
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Ταμπουλέ		Τυρί Φέτα		Σαλάτα Ντομάτα Αγγούρι	Σαλάτα Χωριάτικη	Σαλάτα Χωριάτικη
	(πληγούρι, ντομάτα καρέ,αγγούρι, κρεμμύδι, μαϊντανός, λεμόνι)	Σαλάτα Μαρούλι - Λόλα πράσινη - Λόλα Κόκκινη - Κρεμμυδάκι	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Μαρούλι - Άνιθο - Κρεμμυδάκι	Τυρί Φέτα - Πιπεριές Φλωρίνης - Ελιές		
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Αναψυκτικό
ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Πέννες	Φασολάκια Λαδερά με πατάτες - καρότο	Πίτσα Σπέσιαλ	Κεφτεδάκια Τηγανιτά με σάλτσα ντομάτα και βασιλικό	Κασερόπιτα	Αυγά μάτια ή ομελλέτα	Μπριάμ Λαχανικών
	(με σάλτσα κρέμα - κολοκύθι - λεμόνι - δύοσμο)	Φέτα	Πατάτες Τηγανιτές	Πουρές Πατάτα - Καρότο	Πατάτες Φούρνου καρέ με λεμονι και ρίγανη	Με λουκάνικο και πατάτες τηγανητες	Φέτα
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
		Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι - Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι - ντομάτα	Σαλάτα Ντάκος (ντομάτα - φέτα - ελιές - μαϊντανό)	Σαλάτα Χωριάτικη	Σαλατα Αγγούρι Ντομάτα
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	
ΠΡΩΙΝΟ	24-Σεπ	25-Σεπ	26-Σεπ	27-Σεπ	28-Σεπ	29-Σεπ	30-Σεπ
ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Μπιφτέκι Φούρνου	Μοσχάρι Τας Κεμπάπ	Ψάρι (Πέρκα) Τηγανιτό με σως ταρτάρ	Κοτόπουλο Γιουβέτσι	Γίγαντες Φούρνου Πλακί με μυρωδικά ή	Γεμιστά Γιαλαντζί (1 τομάτα - 1 πιπεριά)	Μπριζόλα Χοιρινή ή Κοτόπουλο Μπούτι Σχάρας
	Πουρές Πατάτα με μαϊντανό και σκόρδο	με ριζότο λαχανικών	Πατάτες Αλά Χασάπα	Τυρί Τριμμένο	Φακές σούπα με φρέσκια ντομάτα και ρίγανη	Πατάτες Φούρνου κυδωνάτες με φρέσκο δυόσμο	Πατάτες Τηγανιτές
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Αγγούρι-Ντομάτα	Σαλάτα Χωριάτικη	Σαλάτα Μαρούλι - Άνιθο - Κρεμμυδάκι	Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι	Σαλάτα Ντομάτα Αγγούρι	Σαλάτα Ταμπουλέ	Σαλάτα Χωριάτικη
					Τυρί Φέτα - Πιπεριές Φλωρίνης - Ελιές	Τυρί Φέτα ή Γιαούρτι Ατομικό	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Ζελέ Φρούτων
ΒΡΑΔΥ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ						
	Αρακάς Λεμονάτος με πατάτες καρότο μάραθο	Ομελέτα Φούρνου με λαχανικά και τυριά	Σπαγγέτι Μπολονέζ (Σάλτσα κιμά)	Μελιτζάνες Ιμάμ	Πίτσα Σπέσιαλ	Πέννες Καρμπονάρα	Μπριάμ Λαχανικών
	Τυρί Φέτα		Τυρί Τριμμένο	Πατάτες Φούρνου καρέ	Πατάτες Τηγανιτές	Τυρί Τριμμένο	Αυγό Τηγανιτό ή βραστό
	ΣΑΛΑΤΑ / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ						
	Σαλάτα Αγγούρι-Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι-Ντομάτα	Σαλάτα Αγγούρι-Ντομάτα	Σαλάτα Ταμπουλέ	Σαλάτα Ντομάτα Αγγούρι	Σαλάτα Σέφ	Φέτα
				Φέτα			Σαλάτα Ντομάτα - Αγγούρι
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ						
	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Φρούτο	Επιδόρπιο

Σημείωση:

Ο ανάδοχος δύναται να σερβίρει δύο ή τρία φαγητά ίσης διατροφικής αξίας, όπως του βασικού σερβιριζόμενου μενού.

(Π.χ.: Την ημέρα που έχει σουτζουκάκια, μπορεί ο ανάδοχος να σερβίρει: 40% του αριθμού σιτιζομένων σουτζουκάκια, 30% του αριθμού σιτιζομένων μπιφτέκια και 30% του αριθμού σιτιζομένων κεμπάπ. Ή την ημέρα που σερβίρεται τυρόπιτα, μπορεί να προσφερθεί στους φοιτητές και πρασσόπιτα, ή άλλη πίτα, ή ακόμα και κις λοραίν. Το ίδιο ισχύει και για τις σαλάτες, τα φρούτα ή τα επιδόρπια.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει δύο (2) φορές τον μήνα νωπό ψάρι, διατηρημένο αποκλειστικά υπό ψύξη, το οποίο δεν έχει υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη, και το οποίο θα παρασκευάζεται είτε στη σχάρα είτε στον φούρνο.

Η συνολική ποσότητα μοσχαρίσιου κρέατος σε τεμάχια που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των γευμάτων σε μηνιαία βάση θα αποτελείται κατά ποσοστό τουλάχιστον 70% από νωπό μοσχαρίσιο κρέας, το οποίο δεν έχει υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη. Ο μοσχαρίσιος κιμάς δεν συνυπολογίζεται στην ανωτέρω αναλογία και θα προέρχεται αποκλειστικά από κρέας νωπό, διατηρημένο υπό ψύξη, χωρίς προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη. Το ανωτέρω ποσοστό θα υπολογίζεται επί του συνολικού βάρους της ωμής πρώτης ύλης μοσχαρίσιου κρέατος σε τεμάχια που χρησιμοποιείται πραγματικά κατά τον αντίστοιχο μήνα και θα ελέγχεται βάσει των αντίστοιχων παραστατικών προμήθειας και αρχείων παραγωγής του αναδόχου.

ΜΕΡΟΣ Β – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ - ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Συσκευασμένα τρόφιμα

Όλα τα συσκευασμένα τρόφιμα (π.χ. ζυμαρικά, ρύζι, αλλαντικά, τυριά, γαλακτοκομικά, παρασκευάσματα κρέατος, κατεψυγμένα τρόφιμα, έλαια και λίπη, όσπρια, προϊόντα αρτοποιίας), πρέπει να παραλαμβάνονται σε ακέραιες και καθαρές συσκευασίες.

Πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκουν. (https://www.aade.gr/polites/ypiresies-genikoy-himeioy-toy-kratoys-ghk/trofima-ylika-se-epafi-me-trofima/himeio/kodikas-trofimon-kai-poton)

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, δηλαδή:

- Ονομασία προϊόντος
- Συστατικά
- Αλλεργιογόνα
- Καθαρή ποσότητα ανά συσκευασία
- Ημερομηνία λήξης ή ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- Συνθήκες αποθήκευσης
- Στοιχεία παραγωγού, συσκευαστή ή διακινητή εντός της Ε.Ε
- Χώρα καταγωγής ή τόπος προέλευσης

- Διατροφική Δήλωση*

(*Η Διατροφική Δήλωση δύναται να μην αναγράφεται σε κάθε συσκευασία εφόσον αναγράφεται στις Προδιαγραφές του προϊόντος και αυτές έχουν προσκομιστεί.)

Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης ή ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

Τα τρόφιμα που παραδίδονται πρέπει να έχουν επαρκή χρόνο μέχρι τη λήξη τους. Ως γενικός κανόνας ορίζεται το να απομένουν τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου διατήρησης τους, δηλαδή:

Τρόφιμα που λήγουν ένα μήνα από την ημερομηνία παραγωγής τους, να έχουν τουλάχιστον 20 ημέρες μέχρι την λήξη τους.

Τρόφιμα που λήγουν 6 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής τους, να έχουν τουλάχιστον 4 μήνες μέχρι τη λήξη τους.

Τρόφιμα που λήγουν 1 χρόνο από την ημερομηνία λήξης τους, να έχουν τουλάχιστον 8 μήνες μέχρι τη λήξη τους.

Τρόφιμα που έχουν >1 έτους χρόνο ζωής, να μην λήγουν σε λιγότερο από 12 μήνες από την παράδοσή τους.

2. Άρτος

Ο Άρτος πρέπει να καλύπτει τις απαιτήσεις του άρθρου 111 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/111-iss2.pdf)

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

Ο Άρτος πρέπει να παραλαμβάνεται:

- Είτε συσκευασμένος σε χαρτί συσκευασίας ή σελοφάν ή άλλη πλαστική ύλη, επιτρεπόμενα για χρήση σε τρόφιμα.
- Είτε χύμα σε κλειστούς περιέκτες από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα που δεν επηρεάζει τον άρτο (προσδίδοντας οσμές, υγρασία κ.λπ.).

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

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΡΗΤΩΣ η μεταφορά άρτου σε μεταχειρισμένες συσκευασίες που περιείχαν άλλα τρόφιμα πριν (π.χ. αλεύρι).

Για τον ποιοτικό έλεγχο του παραλαμβανόμενου άρτου, επιλέγονται 5 τεμάχια άρτου, κόβονται στη μέση και εξετάζονται με πίεση μεταξύ των παλαμών για διαπίστωση της καλής διόγκωσης παρασκευής και ψησίματος του. Στη συνέχεια εξετάζεται η κόρα, η ψίχα, η οσμή και η γεύση του.

Ο άρτος θεωρείται ευαλλοίωτο τρόφιμο.

3. Νωπά Φρούτα και Λαχανικά

Τα νωπά φρούτα και λαχανικά πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/119-iss2.pdf)

Γενικά Χαρακτηριστικά:

- Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα)
- Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης.
- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης.
- Να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία,

είτε με οποιαδήποτε φυσική μέθοδο.

- Να μην είναι προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μη προέρχονται από αναγέννηση, ή ενυδάτωση αποξηραμένων προϊόντων.
- Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα, όπως π.χ. παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα, μολυβδούχα σκευάσματα κ.λπ. και συλλεγμένα προ του καθαρισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας, και να μην περιέχουν κατάλοιπα των παραπάνω ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη Δημόσια υγεία.
- Να μην προέρχονται από φυτά ή μέρη αυτών που βρίσκονται στο στάδιο της ανάπτυξης, διότι υπάρχει σ' αυτά δηλητηριώδης ή επιβλαβής ουσία, π.χ. κόνδυλοι γεωμήλων με πράσινη απόχρωση.
- Να διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών, όπως π.χ. «Αμπελοφάσουλα», «Άγρια ραδίκια», «Σταφύλια ροδίτες», «Μήλα φιρίκια».
- Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων.

Επιτρέπεται προμήθεια αποφλοιωμένων πατατών, συσκευασμένων σε πλαστικά σακίδια με τους όρους του ανωτέρω άρθρου του Κ.Τ.Π. Τα τεμαχίδια πατατών εντός των πλαστικών σακιδίων θα πρέπει να βρίσκονται σε άριστη κατάσταση και να μην παρουσιάζουν καμιά αλλοίωση στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Στη συσκευασία να αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία παρασκευής και η ημερομηνία λήξης.

Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης θεωρούνται ευαλλοίωτα τρόφιμα.

4. Ζυμαρικά

Τα ζυμαρικά πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/115-iss1.pdf)

Να έχουν παρασκευασθεί από σιμιγδάλι 100%.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα παρακάτω Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Υαλώδης δομή
- Απουσία προσβολής από έντομα, ακάρεα, σκώληκες.
- Απουσία άλλων μειονεκτημάτων, όπως λευκά ή μαύρα στίγματα.
- Κατά τον βρασμό, θα πρέπει να μην εμφανίζεται δυσάρεστη οσμή ή θόλωμα του νερού ή έντονη όξινη γεύση.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα παρακάτω Χημικά Χαρακτηριστικά:

- Υγρασία και πτητικές ουσίες 12,5-13,5% μέγιστο
- Οξύτητα 0,9% μέγιστο (εκφρασμένο σε γαλακτικό οξύ)
- Μέγιστη τέφρα αντίστοιχη με το σιμιγδάλι από το οποίο παρασκευάστηκαν τα ζυμαρικά, αυξημένη κατά 0,1.

Πρέπει να περιέχονται σε ακέραιες συσκευασίες, με ευκρινή ημερομηνία λήξης, τόσο στην εξωτερική συσκευασία όταν υπάρχει (κιβώτιο), όσο και στην άμεση συσκευασία (πακέτο). Η ημερομηνία λήξης πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 μήνες πριν από την ημερομηνία παράδοσης.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

5. Ρύζι

Το ρύζι πρέπει να καλύπτει τις απαιτήσεις του άρθρου 101 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/101-iss1.pdf)

Πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ.

- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.
- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός της κατεργασμένης με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), η οποία επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον τα 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδομόρφους σε αναλογία ανώτερη του 3% για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

Πρέπει να περιέχονται σε ακέραιες συσκευασίες, με ευκρινή ημερομηνία λήξης, τόσο στην εξωτερική συσκευασία όταν υπάρχει (κιβώτιο), όσο και στην άμεση συσκευασία (πακέτο). Η ημερομηνία λήξης πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 μήνες πριν από την ημερομηνία παράδοσης.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

6. Αλλαντικά

Τα αλλαντικά πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/91-iss1.pdf)

Τα αλλαντικά πρέπει να παραδίδονται σε αεροστεγώς κλειστές συσκευασίες (όχι δηλαδή χύμα ή τυλιγμένα απλά σε χαρτί συσκευασίας σουπερμάρκετ-κρεοπωλείου).

Κατά την παράδοση, εφόσον είναι κομμένα σε φέτες, πρέπει να έχουν τουλάχιστον ένα μήνα μέχρι την ημερομηνία λήξης τους.

Ακέραια τεμάχια αλλαντικών (π.χ. μπαστούνι) πρέπει να έχουν περιθώριο ανάλωσης τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

7. Τυριά

Τα τυριά πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/83-iss3.pdf).

Τα τυριά πρέπει να παραδίδονται σε ακέραιες άθικτες συσκευασίες.

Στην περίπτωση της φέτας, πρέπει να παραδίδεται σε δοχεία με άλμη που να επανασφραγίζει.

Τυριά κομμένα σε φέτες ή τριμμένα, πρέπει να παραδίδονται σε κλειστές αεροστεγείς συσκευασίες (όχι χύμα ή σε χαρτί περιτυλίγματος «σούπερ-μάρκετ»).

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις που απαιτούνται ειδικά για τα τυριά:

- Κατηγορία τυριού
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί (μόνο για τα τυριά της ενότητας Α),
- Παστεριωμένο ή νωπό γάλα (μόνο για τα «Λευκά τυριά άλμης»)
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξηρή ουσία)
- Μέγιστη υγρασία (μόνο για τα τυριά της ενότητας Α –όχι ανακατεργασμένα ή τηγμένα τυριά)
- Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα (μόνο για τα ανακατεργασμένα τυριά)
- Ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά της ενότητας Α –όχι ανακατεργασμένα ή τηγμένα τυριά)
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- Χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού
- Έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά της ενότητας Δ).
- Ποσοστό άλατος (μόνο στα νωπά– φρέσκα και ανακατεργασμένα)

- Πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού

Στην περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

Γαλακτοκομικά

Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις της ενότητας ΙΧ του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρθρα 79,80,81,82,84,85.

(https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/79-iss1.pdf

https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/80-iss6.pdf

https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/81-iss1.pdf

https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-07/82-iss2.pdf

https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/84-iss3.pdf

https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/85-iss1.pdf).

Τα προϊόντα πρέπει να παραδίδονται σε ακέραιες άθικτες συσκευασίες.

Η ημερομηνία ανάλωσης, πρέπει να είναι επαρκής ανάλογα τη συνολική ζωή του κάθε προϊόντος. Πρέπει να απομένουν τουλάχιστον τα 2/3 της συνολικής διάρκειας ζωής του προϊόντος μέχρι την ημερομηνία λήξης.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Στην περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

9. Κρέας

Τα κρέατα πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 88 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/88-iss1.pdf) και του κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμά ζωικής προέλευσης.

Τα κρέατα πρέπει να παραδίδονται σε κλειστές συσκευασίες κατάλληλες για τη συσκευασία και τη μεταφορά κρεάτων. Κατά προτίμηση, να παραδίδονται σε αεροστεγώς κλειστές συσκευασίες (vacuum).

Στις συσκευασίες ή/και στα συνοδευτικά έγγραφα, πρέπει να αναγράφονται κατ' ελάχιστον οι παρακάτω ενδείξεις:

- Οι απαιτούμενοι κωδικοί (σφαγείου ή εργαστηρίου επεξεργασίας)
- Προέλευση
- Ενδείξεις Ιχνηλασιμότητας (Lot Number ή άλλο χαρακτηριστικό)
- Ονομασία προϊόντος
- Ημερομηνία λήξης (ή παραγωγής ή σφαγής)
- Συνθήκες αποθήκευσης

10. Πουλερικά

Τα πουλερικά και το κρέας αυτών, πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 88 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/88-iss1.pdf) και του κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Τα πουλερικά πρέπει να παραδίδονται σε κλειστές συσκευασίες κατάλληλες για τη συσκευασία και τη μεταφορά κρεάτων. Κατά προτίμηση, να παραδίδονται σε αεροστεγώς κλειστές συσκευασίες (vacuum).

Θα πρέπει να τηρούνται κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τέτοιοι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από τα πουλερικά σε υπόλοιπα είδη κατά την παράδοση, δηλαδή:

Να μην υπάρχει πιθανότητα διαρροής οπού (υγρών) από τις συσκευασίες στον χώρο παραλαβής και κατά τη μεταφορά τους από την παραλαβή στους χώρους αποθήκευσης, για να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης.

Στις συσκευασίες ή/και στα συνοδευτικά έγγραφα, πρέπει να αναγράφονται κατ' ελάχιστον οι παρακάτω ενδείξεις:

- Οι απαιτούμενοι κωδικοί (σφαγείου ή εργαστηρίου επεξεργασίας)
- Προέλευση
- Ενδείξεις Ιχνηλασιμότητας (Lot Number ή άλλο χαρακτηριστικό)
- Ονομασία προϊόντος
- Ημερομηνία λήξης (ή παραγωγής ή σφαγής)
- Συνθήκες αποθήκευσης

11. Μοσχαρίσιο κρέας νωπό

Το μοσχαρίσιο κρέας που χρησιμοποιείται ως νωπή πρώτη ύλη, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εδεσματολογίου, θα είναι μη κατεψυγμένο και μη αποψυγμένο, κατάλληλο για ανθρώπινη

κατανάλωση και σύμφωνο με τις ισχύουσες απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Θα προέρχεται από ζώα που έχουν υποβληθεί στους προβλεπόμενους κτηνιατρικούς ελέγχους και έχουν σφαγεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σφαγής.

Το κρέας θα είναι καλής ποιότητας, με χαρακτηριστικά φυσιολογικά για το είδος του, και θα είναι απαλλαγμένο από ξένες ή δυσάρεστες οσμές, εμφανείς αλλοιώσεις και άλλα ελαττώματα που υποδηλώνουν υποβάθμιση της ποιότητας ή ακατάλληλες συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς. Δεν θα παρουσιάζει ενδείξεις σήψης, μη φυσιολογικού αποχρωματισμού, αλλοίωσης της επιφάνειας ή υπερβολικής έκκρισης υγρών. Η συσκευασία του θα είναι κατάλληλη για τρόφιμα, ακέραιη και καθαρή, χωρίς σχισμές, διαρροές ή άλλες φθορές που ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.

Η προέλευση και η καταγωγή του κρέατος θα τεκμηριώνονται από τις προβλεπόμενες ενδείξεις επισήμανσης και τα συνοδευτικά παραστατικά, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1760/2000, όπως ισχύει, και τις λοιπές εφαρμοστέες διατάξεις περί ιχνηλασιμότητας. Κατά την παραλαβή θα ελέγχονται η καταλληλότητα του προϊόντος, η ακεραιότητα της συσκευασίας, η επισήμανση, η ημερομηνία διατηρησιμότητας και οι συνθήκες μεταφοράς και συντήρησης.

Η θερμοκρασία του κρέατος κατά την παραλαβή θα κυμαίνεται από 2°C έως 5°C, σύμφωνα με τις ειδικότερες απαιτήσεις της παρούσας τεχνικής προδιαγραφής. Το προϊόν θα μεταφέρεται και θα συντηρείται υπό κατάλληλες συνθήκες ψύξης, με τρόπο που να διασφαλίζει τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας και την προστασία του από επιμολύνσεις.

Το κρέας θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προβλεπόμενων γευμάτων σύμφωνα με το εγκεκριμένο πρόγραμμα σίτισης και τις λοιπές απαιτήσεις της παρούσας σύμβασης.

Η συνολική ποσότητα μοσχαρίσιου κρέατος σε τεμάχια που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των γευμάτων σε μηνιαία βάση θα αποτελείται κατά ποσοστό τουλάχιστον 70% από νωπό μοσχαρίσιο κρέας, το οποίο δεν έχει υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη. Ο μοσχαρίσιος κιμάς δεν συνυπολογίζεται στην ανωτέρω αναλογία και θα προέρχεται αποκλειστικά από κρέας διατηρημένο υπό ψύξη, χωρίς να έχει υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη, ούτε πριν ούτε μετά την άλεσή του. Το ανωτέρω ποσοστό θα υπολογίζεται επί του συνολικού βάρους της ωμής πρώτης ύλης μοσχαρίσιου κρέατος σε τεμάχια, η οποία χρησιμοποιείται κατά τον αντίστοιχο μήνα.

Για την επαλήθευση της ανωτέρω αναλογίας, ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί μηνιαία κατάσταση των πραγματικά χρησιμοποιούμενων ποσοτήτων νωπού και κατεψυγμένου μοσχαρίσιου κρέατος, υπολογιζόμενων βάσει του βάρους της ωμής πρώτης ύλης, συνοδευόμενη από τα αντίστοιχα παραστατικά προμήθειας, στοιχεία ιχνηλασιμότητας και αρχεία παραγωγής, τα οποία εφόσον ζητηθούν τίθενται στη διάθεση της Επιτροπής Παρακολούθησης και Παραλαβής, καθώς και της αρμόδιας υπηρεσίας του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.

12. Παρασκευάσματα Κρέατος

Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/91-iss1.pdf)

Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να παραδίδονται σε αεροστεγώς κλειστές συσκευασίες (όχι δηλαδή χύμα ή τυλιγμένα απλά σε χαρτί συσκευασίας «σούπερ-μάρκετ»-κρεοπωλείου).

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε

περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

13. Κατεψυγμένα Κρέατα, Ιχθυηρά, Λαχανικά

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 62α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/62a-iss1_0.pdf) και των επιμέρους άρθρων για Κρέατα, Ιχθυηρά, Λαχανικά.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να παραλαμβάνονται σε ακέραιες και καθαρές συσκευασίες.

Θα πρέπει να μην υπάρχουν ενδείξεις απόψυξης και επανακατάψυξης (χιόνι, πάγος).

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα που παραδίδονται πρέπει να έχουν επαρκή χρόνο μέχρι τη λήξη τους. Ως ελάχιστος χρόνος ορίζονται οι 6 μήνες από την παραλαβή, παρεκτός και αν ο συνολικός χρόνος ζωής του προϊόντος είναι μικρότερος.

Εκτός από τις παρακάτω ενδείξεις, θα πρέπει να αναφέρονται και οι απαιτούμενες ανά είδος (π.χ. προέλευση).

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (πχ 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

Το κατεψυγμένο μοσχαρίσιο κρέας θα είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, θα προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και θα πληροί τις απαιτήσεις της ισχύουσας ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας περί υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Θα παραλαμβάνεται υπό κατάλληλες συνθήκες κατάψυξης, με θερμοκρασία προϊόντος −18°C ή χαμηλότερη, με την επιφύλαξη των εφαρμοστέων νόμιμων ανοχών κατά τη μεταφορά. Δεν θα παρουσιάζει ενδείξεις διακοπής της ψυκτικής αλυσίδας, μερικής απόψυξης, εκτεταμένης επιφανειακής αφυδάτωσης (εγκαύματος κατάψυξης) ή αλλοίωσης.

Η καταγωγή και η ιχνηλασιμότητα θα τεκμηριώνονται σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1760/2000, όπως ισχύει. Στην επισήμανση και στα διαθέσιμα συνοδευτικά έγγραφα, κατά περίπτωση, θα περιλαμβάνονται τα προβλεπόμενα στοιχεία ταυτοποίησης και καταγωγής, ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία κατάψυξης ή πρώτης κατάψυξης, όπου απαιτείται, και η προβλεπόμενη ημερομηνία ανάλωσης ή διατηρησιμότητας, κατά περίπτωση, σύμφωνα με την

εφαρμοστέα νομοθεσία.

Η χρήση κατεψυγμένου μοσχαρίσιου κρέατος επιτρέπεται αποκλειστικά σύμφωνα με τους ειδικότερους περιορισμούς του εγκεκριμένου εδεσματολογίου και των τεχνικών προδιαγραφών, με την προϋπόθεση ότι δεν θα υπερβαίνει το 30% της συνολικής μηνιαίως χρησιμοποιούμενης ποσότητας μοσχαρίσιου κρέατος. Ο μοσχαρίσιος κιμάς δεν συνυπολογίζεται στην ανωτέρω αναλογία και θα προέρχεται αποκλειστικά από κρέας διατηρημένο υπό ψύξη, χωρίς να έχει υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη, ούτε πριν ούτε μετά την άλεσή του.

14. Έλαια & Λίπη

Τα έλαια & λίπη πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις της ενότητας VIII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το ελαιόλαδο πρέπει να καλύπτει τις απαιτήσεις του άρθρου 71 για το «Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο». (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/71-iss1.pdf).

Τα έλαια πρέπει να παραδίδονται σε αδιαφανείς συσκευασίες.

Όλα τα έλαια και λίπη πρέπει να παραλαμβάνονται σε ακέραιες και καθαρές συσκευασίες.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (πχ 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

Νωπά Ιχθυηρά

Τα νωπά ιχθυηρά πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 93 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/93-iss1.pdf) και του κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμά ζωικής προέλευσης.

Τα νωπά ιχθυηρά πρέπει να παραδίδονται σε συσκευασίες κατάλληλες για τη συσκευασία και τη μεταφορά τους.

Τα νωπά ιχθυηρά, συμπεριλαμβανομένων των νωπών φιλέτων ψαριού, πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη και να μην έχουν υποστεί προηγούμενη κατάψυξη ή απόψυξη.

Θα πρέπει να παραδίδονται με τέτοιο τρόπο ώστε να διατηρείται κατάλληλη η θερμοκρασία τους μέχρι την εισαγωγή τους στον ψυκτικό θάλαμο.

Θα πρέπει να είναι σε συσκευασίες τέτοιες ώστε να μην επιμολύνουν τον χώρο παραλαβής και τους λοιπούς χώρους του μαγειρείου κατά τη διακίνηση τους στους χώρους.

Στις συσκευασίες ή/και στα συνοδευτικά έγγραφα, πρέπει να αναγράφονται κατ' ελάχιστον οι παρακάτω ενδείξεις:

- Προέλευση
- Ενδείξεις Ιχνηλασιμότητας (Lot Number ή άλλο χαρακτηριστικό)
- Ονομασία προϊόντος
- Ημερομηνία λήξης (ή αλίευσης)
- Συνθήκες αποθήκευσης

16. Κροκέτες ψαριού και φιλέτο μπακαλιάρου πανέ

Τα προϊόντα θα συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του ισχύοντος Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), κατά το μέρος που εφαρμόζονται στο συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία περί ασφάλειας, υγιεινής, επισήμανσης, συντήρησης και διακίνησης τροφίμων.

Οι κροκέτες μπακαλιάρου και το φιλέτο μπακαλιάρου πανέ θα είναι προϊόντα εμπορίου, κατεψυγμένα, κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, παρασκευασμένα από φιλέτο μπακαλιάρου, με επικάλυψη πανέ. Οι κροκέτες θα παρασκευάζονται από φιλέτο ή τεμάχια φιλέτου μπακαλιάρου, ενώ το φιλέτο μπακαλιάρου πανέ θα αποτελείται από αυτούσιο φιλέτο ή μερίδα αυτούσιου φιλέτου. Δεν επιτρέπεται η χρήση κιμά ψαριού, μηχανικά διαχωρισμένης ιχθυικής σάρκας ή σουρίμι σε κανένα από τα δύο προϊόντα. Θα πληροούν τις ισχύουσες απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας περί ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.

Η περιεκτικότητα σε σάρκα ψαριού θα είναι τουλάχιστον 58% επί του συνολικού καθαρού βάρους του κατεψυγμένου προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της επικάλυψης. Το χρησιμοποιούμενο είδος μπακαλιάρου θα προσδιορίζεται με την εμπορική και επιστημονική ονομασία του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, χωρίς ενδείξεις αλλοίωσης, τάγγισης, ξένες ύλες ή επικίνδυνα οστέινα υπολείμματα.

Τα προϊόντα θα παραδίδονται σε άθικτη, κατάλληλη συσκευασία, με ευκρινή επισήμανση στην ελληνική γλώσσα, όπου θα αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, η ονομασία του προϊόντος, τα συστατικά, τα αλλεργιογόνα, η καθαρή ποσότητα, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, οι συνθήκες συντήρησης και οι οδηγίες παρασκευής, καθώς και τα στοιχεία του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Η μεταφορά και η διατήρηση των προϊόντων θα πραγματοποιούνται υπό συνθήκες βαθιάς κατάψυξης, σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή και τις ισχύουσες απαιτήσεις για τα κατεψυγμένα τρόφιμα, χωρίς ενδείξεις απόψυξης ή επανακατάψυξης. Κατά την παρασκευή θα τηρούνται οι οδηγίες του παρασκευαστή και οι κανόνες υγιεινής, ώστε τα προϊόντα να είναι επαρκώς θερμικά επεξεργασμένα πριν από τη διάθεσή του στους σιτιζόμενους.

Οι κροκέτες ψαριού και το φιλέτο μπακαλιάρου πανέ θα παρασκευάζονται αποκλειστικά στον φούρνο και δεν θα τηγανίζονται, με σκοπό τον περιορισμό της πρόσθετης απορρόφησης ελαίου. Τα δύο προϊόντα θα προσφέρονται εναλλακτικά, συνολικά μία (1) φορά τον μήνα, σύμφωνα με το εγκεκριμένο πρόγραμμα σίτισης.

17. Όσπρια

Τα όσπρια θα πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/121-iss3.pdf)

Τα όσπρια θα πρέπει να μην είναι κατωτέρας ποιότητας, δηλαδή:

Δεν επιτρέπεται να έχουν κόκκους και ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

Δεν πρέπει να βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους.

Η υπολειπόμενη διάρκεια ζωής τους κατά την παράδοση πρέπει να είναι κατ' ελάχιστο 6 μήνες.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

18. Προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Τα προϊόντα Αρτοποιίας πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 112 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/112-iss2.pdf)

Τα προϊόντα Ζαχαροπλαστικής πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις της ενότητας XIV του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ανάλογα με την κατηγορία τους.

Τα γλυκά που προορίζονται να σερβιριστούν ως επιδόρπιο (κωκ, εκλέρ, πάστες, προφιτερόλ κ.α.) πρέπει να είναι παραγωγής το πολύ της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση τους και να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 141 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/141-iss4.pdf)

Όλα τα προϊόντα πρέπει να παραλαμβάνονται σε ακέραιες και καθαρές συσκευασίες.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις που αναφέρθηκαν ανωτέρω για τα συσκευασμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση που τα τρόφιμα παραδίδονται σε εξωτερική συσκευασία που περιέχει μικρότερες συσκευασίες (π.χ. χαρτοκιβώτιο), στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να αναγράφονται απαραιτήτως:

- Ονομασία προϊόντος
- Ποσότητα περιεχόμενων συσκευασιών (π.χ. 12Χ500 γρ.)
- Ημερομηνία λήξης
- Αν περιέχονται παραπάνω του ενός είδη, πρέπει να αναφέρονται όλα.

19. Αυγά

Τα αυγά (εννοούνται αυτά της κότας) πρέπει να καλύπτουν τις απαιτήσεις του άρθρου 87 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών https://www.aade.gr/sites/default/files/2020-03/87-iss2.pdf).

Τα αυγά πρέπει να είναι κατηγορίας Α' σύμφωνα με τις παρακάτω απαιτήσεις:

- Κέλυφος και κελυφική Μεμβράνη: Κανονικό Σχήμα, καθαρά και ανέπαφα.
- Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 6mm, σε κατάσταση ηρεμίας. Για αυγά όμως που διατίθενται ως «εξαιρετικά», το ύψος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4mm.

- Κρόκος: Ορατός κατά την ωοσκόπηση μόνο υπό μορφής σκιάς, χωρίς σαφές περίγραμμα, μετακινείται ελαφρά κατά την περιστροφή του αυγού και επανέρχεται στην κεντρική θέση.
- Ασπράδι: Φωτεινό, διαυγές.
- Βλαστικός δίσκος: Ανεπαίσθητη ανάπτυξη
- Ξένες ύλες: Δεν επιτρέπεται
- Ταξινόμηση ανάλογα με το βάρος:

Α) XL >73 γρ.

Β) L 63 -73 γρ.

Γ) Μ 53 -63 γρ.

Η διάρκεια ζωής κατά την παράδοση πρέπει να είναι το μέγιστο 3 ημέρες από την ημερομηνία γέννησης (συνολική διάρκεια ζωής: 21 ημέρες από την ημερομηνία γεννήσεως + 7 μέρες στον καταναλωτή, σύνολο 28).

Πρέπει να είναι ωοσκοπημένα με ευκρινή τον αριθμό του ωοσκοπικού κέντρου.

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Οι ορθές πρακτικές κατά την παρασκευή των γευμάτων εφαρμόζονται από τον ανά-δοχο και βασίζονται στην Κ.Υ.Α. 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Τ.Β'/31-8-2006), στους κανο-νισμούς (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.

1. Διαδικασία Παραλαβής

Κατά την παραλαβή των τροφίμων και βοηθητικών υλών στις εγκαταστάσεις τις Εστίας, 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 ασυσκεύαστα κρέατα ή ασυσκεύαστα ερυθρά κρέατα με ασυσκεύαστα 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

- 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 ασυσκεύαστα 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 ασυσκεύαστα 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 ασυσκεύαστα 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

Οι ψυκτικοί θάλαμοι (ψύξη-κατάψυξη) με όγκο μεγαλύτερο των 10 m3 πρέπει να είναι εφοδιασμένοι υποχρεωτικά με αυτόματα καταγραφικά θερμοκρασίας.

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 (ΕΝΤΥΠΟ 5.3.1).

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 διακριβώνονται 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

Α) 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.

Β) 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.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα και έρχονται σε επαφή με το γεύμα, πρέπει να είναι καταγεγραμμένα αναλυτικά, ώστε να μπορεί να ενημερωθεί ο σιτιζόμενος σε περίπτωση που έχει αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο. Οι σιτιζόμενοι δηλώνουν στην Γραμματεία τυχόν αλλεργίες κατά την εγγραφή τους, για να λαμβάνονται υπόψη από το προσωπικό. Η Γραμματεία πρέπει να ενημερώνει γραπτά το προσωπικό της κουζίνας για τις δηλωμένες αλλεργίες. Η ενημέρωση μπορεί να γίνεται προφορικά από το προσωπικό των μαγειρείων προς τον σιτιζόμενο, μετά από ερώτηση του, όμως τα υλικά πρέπει να είναι καταγεγραμμένα, πχ σε ένα απλό χαρτί από τον υπεύθυνο μάγειρα και στη διάθεση του προσωπικού του σερβιρίσματος. Το χαρτί αυτό δεν χρειάζεται να αρχειοθετείται και μπορεί να πετιέται αφού τελειώσουν όλα τα φαγητά που αφορά.

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

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

Β) 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. Εξαίρεση 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:

Α) Να έχει ψυχθεί από τους >60 °C σε <5 °C σε λιγότερο από 2 ώρες.

Β) Να διατηρηθεί στο ψυγείο σκεπασμένο καλά

Γ) Πριν το σερβίρισμα να θερμανθεί σε θερμοκρασία >75 °C στο εσωτερικό του φαγητού

Δ) Να διατηρηθεί σε θερμοκρασία >60 °C καθ’ όλο το σερβίρισμα.

Σε περίπτωση που παραστεί αυτή η ανάγκη, θα πρέπει άμεσα να ενημερωθούν η ΔΕΜΤΥ και το Τμήμα Προμηθειών του ΙΝΕΔΙΒΙΜ τηλεφωνικά και ηλεκτρονικά (με e-mail).

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, τα οποία επισυνάπτονται στο τέλος του Παραρτήματος Ι, ως εξής:

1. Θερμοκρασίες Ψυγείων – Καταψύξεων: Στο ΕΝΤΥΠΟ 5.3.1, 3 φορές τη μέρα: Κατά την προσέλευση, το μεσημέρι στην αλλαγή βάρδιας και το βράδυ πριν την αποχώρηση.
2. Θερμοκρασίες Επεξεργασιών: Δειγματοληπτικά, κάθε ημέρα, να μετριέται η εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το ψήσιμο, στο ΕΝΤΥΠΟ 5.4.2.
3. Θερμοκρασίες Σερβιρίσματος: Να μετριέται δειγματοληπτικά, κάθε ημέρα, σε σημεία θερμής διατήρησης (θερμοθαλάμους, μπεν μαρί) και ψυχρής διατήρησης (ψυγεία-βιτρίνες) η θερμοκρασία του φαγητού. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μας ενδιαφέρει η θερμοκρασία του φαγητού και όχι του θαλάμου. Η καταγραφή γίνεται στο ΕΝΤΥΠΟ 5.4.3.

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, της επιτροπής παρακολούθησης συμβάσεων, οι οποίες έχουν οριστεί από τον Πρόεδρο Δ.Σ./Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. 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 διατήρηση 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.

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

Επειδή υπάρχουν και άτομα με δυσανεξία ή αλλεργία σε άλλες τροφές που δεν περιλαμβάνονται στη λίστα, είναι χρήσιμο να καταγράφονται όλα τα συστατικά που περιέχονται στα παραγόμενα γεύματα.

Υπάρχουν διαφορετικοί βαθμοί αλλεργίας σε διαφορετικά άτομα. Κάποια άτομα εμφανίζουν συμπτώματα ακόμα και στην παρουσία ιχνών από την ουσία με την οποία έχουν πρόβλημα.

Σε περίπτωση που υπάρχει έστω και ελάχιστη παρουσία από κάποια ουσία, αυτό, θα πρέπει να επισημαίνεται στον ενδιαφερόμενο σιτιζόμενο. (Παράδειγμα: Κατά την παρασκευή ενός γεύματος, χρησιμοποιήθηκε σέλινο για το μαγειρεμένο τρόφιμο και μετά δεν πλύθηκε ή δεν υπάρχει βεβαιότητα ότι πλύθηκε η επιφάνεια κοπής για να προετοιμαστεί η σαλάτα, η οποία όμως δεν περιέχει σέλινο. Παρόλα αυτα, θα πρέπει να ενημερωθεί ο σιτιζόμενος ότι ενδεχομένως να περιέχει ίχνη σέλινου η σαλάτα).

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 απλύτων, 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 (Κατά την σύνταξη του παρόντος, την ΥΑ 14708/2007 όπως αυτή διευκρινίζεται με την Οδηγία Εφαρμογής 4879/12.04.2017 του ΕΦΕΤ-ΑΔΑ:7ΑΞΣΟΡ9Τ-77Λ).
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 μού -> επεξεργασία έτοιμου γεύματος).

Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται σε βρύση που λειτουργεί χωρίς την χρήση των χεριών (ποδοκίνηση – φωτοκύτταρο ή άλλη ισοδύναμη μέθοδος).

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 η 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

Α. 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.

Β. ΣΚΕΥΗ – ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

Αφήνονται να στραγγίξουν 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 ΘΑΛΑΜΟΣ & 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

Σύμφωνα με την υφιστάμενη νομοθεσία όλες οι Εστίες που εποπτεύονται από το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. (φοιτητικές, σπουδαστικές και μαθητικές) οι οποίες λειτουργούν Εστιατόρια και παράγουν φαγητό υποχρεούνται στην Εφαρμογή Συστήματος HACCP.

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

Αρχείο Η.Δ.Σ.

Πρακτικά Σιτιζομένων

Καρτέλες Αποθήκης

Συγκεντρωτικές Καταστάσεις Σίτισης

- ΑΡΧΕΙΟ 5 – ΝΟΜΙΜΟΠΟΙΗΤΙΚΆ ΈΓΓΡΑΦΑ

Θα πρέπει να είναι άμεσα προσβάσιμα και να επιδεικνύονται ανά πάσα στιγμή στις αρμόδιες ελεγκτικές Υπηρεσίες:
Η άδεια λειτουργίας των μαγειρείων και το θεωρημένο σχεδιάγραμμα κάτοψης των μαγειρείων.
Οι εκθέσεις υγειονομικών επιθεωρήσεων που έχουν συνταχθεί για την επιχείρηση από τις αρμόδιες Υπηρεσίες. (ΕΦΕΤ, Υγειονομικό Περιφέρειας κ.λπ.)
Το βιβλίο ελέγχων για την απαγόρευση του καπνίσματος (Νόμος 3868/2010 και Νόμος 4633/2019). Το βιβλίο αυτό πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στο άρθρο 3 παρ.2 της υπ. απ. Δ2β/Γ.Π. οικ.80727/15-11-2019 ΚΥΑ, δηλαδή να είναι βιβλίο 100 φύλλων (αριθμημένο) με οριζόντια διαγράμμιση σελίδων, μεγέθους Α4 και με χοντρό εξώφυλλο.

- 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 (κατά την σύνταξη της παρούσας η με Υ.Α. Αριθμ.Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις).

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
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ: Ε – ΙΝ – HACCP 5.3-1

ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΟΥ – ΨΥΓΕΙΟΥ - ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

ΕΣΤΙΑ: ΑΡΜΟΔΙΟΣ: ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ: ΜΗΝΑΣ:

	ΠΡΩΙ	ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΒΡΑΔΥ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
28				
30				

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ: Ε – ΙΝ – HACCP 5.4-3 ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

ΕΣΤΙΑ:_____ΑΡΜΟΔΙΟΣ:_____

_____

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΣΗΜΕΙΟ ΑΝΑΜΟΝΗΣ	ΦΑΓΗΤΟ	ΩΡΑ ΣΕΡΒ.	Θο C	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ: Ε – ΙΝ – HACCP 5.4-2-ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΕΣΤΙΑ:_____ΑΡΜΟΔΙΟΣ: _____

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	Θο C	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων

1. Ο ανάδοχος οφείλει να εκτελέσει τη σύμβαση σύμφωνα με τα οριζόμενα στη παρούσα διακήρυξη με τα παραρτήματα της και την τεχνική / οικονομική προσφορά του.

2. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει τις υπηρεσίες σίτισης (παρασκευή – παροχή των γευμάτων) στις εγκαταστάσεις (μαγειρεία – εστιατόρια) της εστίας ή των εστιών. Η παρασκευή των φαγητών θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκαταψύξεως (cook and freeze).

3. Σε περίπτωση μη λειτουργείας του μαγειρείου επιτρέπεται η μεταφορά του σιτηρέσιου μεταξύ των εγκαταστάσεων των φοιτητικών εστιών με σκοπό την κάλυψη των αναγκών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών. Η μεταφορά θα πρέπει να πραγματοποιείται με όχημα κατάλληλο για μεταφορά τροφίμων σύμφωνα με την υπ αριθ. Υ1γ/Γ.Π. οικ. 47829/23/6/2017/(Β΄2161) Υ.Α., και τον υπ αριθ. 852/29-4-2004 Ε.Κ για την υγιεινή των τροφίμων. Το όχημα θα πρέπει να διαθέτει βεβαίωση καταλληλόλητας από την αρμόδια Περιφερειακή Υπηρεσία Δημόσιας Υγιεινής ή την αρμόδια Περιφερειακή υπηρεσία Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιώνεται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, είναι πιστοποιημένο και κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών.

4. Ο ανάδοχος του εστιατορίου δύναται να διαθέτει στους σιτιζόμενους αναψυκτικά και εμφιαλωμένα νερά έναντι τιμήματος.

5. Ο ανάδοχος δεν επιτρέπεται να παρασκευάζει στις εγκαταστάσεις των Εστιών φαγητά τα οποία θα διαθέτουν για άλλες δραστηριότητές του, πλην της σίτισης των δικαιούχων της κάθε Εστίας.

6. Ο ανάδοχος θα πρέπει να εγκαταστήσει στο όνομα του δική του τηλεφωνική γραμμή και ίντερνετ, τα έξοδα της οποίας βαρύνουν τον ίδιο.

7. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση με δικές του δαπάνες και ενέργειες και με την ενδεχόμενη συνδρομή των αρμοδίων Υπηρεσιών των Πανεπιστημίων και του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. να μεταφέρει την άδεια λειτουργίας στην επωνυμία του.

8. Το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. έχει την αρμοδιότητα για την οικονομική διαχείριση των δαπανών όπως αυτές προβλέπονται από τη νομοθεσία εξαιρουμένων των δαπανών που αφορούν τον ανάδοχο όπως αναφέρονται στις παρούσες τεχνικές προδιαγραφές.

9. Ο ανάδοχος υποχρεούται να πραγματοποιεί τις απεντομώσεις – μυοκτονίες τρεις φορές το χρόνο (περίοδο Χριστουγέννων, Πάσχα και διακοπών το καλοκαίρι) και να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο μαγειρείο - εστιατόριο, με δικά του έξοδα, ανεξάρτητα με το χρονικό διάστημα ή το είδος του συμβατικού αντικειμένου(διαγωνισμός, ανάθεση, διαπραγμάτευση) που αναλαμβάνει τη σίτιση της μονάδας.

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

11. 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, φαράσια, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κ.α..

12. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην τήρηση του ωραρίου λειτουργίας του εστιατορίου ως εξής: 8.30 π.μ. έως 10.00 π.μ. για την παροχή πρωινού, 12.00 έως 15.00 για την παροχή γεύματος και 18.00 έως 21.00 για την παροχή δείπνου. Το ωράριο λειτουργίας δύναται να αλλάξει κατόπιν υπόδειξης της Αναθέτουσας Αρχής.

13. ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει ημερήσια σίτιση και στους έχοντες φοιτητική ιδιότητα αλλά μη δικαιούχους δωρεάν σίτισης έναντι του ποσού των τριών ευρώ (€ 3,00) πλέον ΦΠΑ, που θα καταβάλλεται από αυτούς, οι οποίοι ανέρχονται έως 300 άτομα.
14. ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη

εξυπηρέτηση των σιτιζόμενων. Οφείλει να συνεργάζεται με τον οικονομικό Υπόλογο της εστίας και την επιτροπή Παραλαβής και Παρακολούθησης, και δύναται να υιοθετεί, βάσει των όρων της παρούσης, τις υποδείξεις τους για αύξηση του προσωπικού σε περιπτώσεις που αυτές το επιβάλλουν, για την εύρυθμη λειτουργία των Μονάδων.

15. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην πλήρη τήρηση των διατάξεων της εργατικής νομοθεσίας έναντι του προσωπικού του. Η Αναθέτουσα Αρχή δεν ευθύνεται για τις υποχρεώσεις του αναδόχου προς το προσωπικό του. Η Επιτροπή Παραλαβής Παρακολούθησης, δικαιούται να ελέγχει και να καταγγέλλει πιθανές παραβιάσεις.
16. Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να είναι υγιές με ενημερωμένο βιβλιάριο υγείας (α/α θώρακος, κλινική εξέταση δερματολόγου – παθολόγου από κρατικό νοσοκομείο, αιματολογικές εξετάσεις για λοιμώδη μεταδοτικά νοσήματα). Ο ανάδοχος θα παράσχει τις αντίστοιχες βεβαιώσεις κατά την πρώτη ημέρα των εργασιών στην αρμόδια υπηρεσία της εστίας.
17. Το προσωπικό του αναδόχου πρέπει να γνωρίζει την ελληνική γλώσσα.
18. Ο ανάδοχος οφείλει να αναπληρώνει το προσωπικό σε περίπτωση ασθενείας ή άλλης έκτακτης ανάγκης με προσωπικό που τηρεί τα απαιτούμενα προσόντα και να εξασφαλίζει ανελλιπή παροχή των υπηρεσιών του.
19. Το προσωπικό του αναδόχου θα φορά ειδική στολή και υποδήματα που θα χορηγηθούν από τον ίδιο. Οι στολές πρέπει να είναι ομοιόμορφες ανά ειδικότητα, επαρκής σε αριθμό και θα συνοδεύονται από καρτελάκι που θα αναγράφεται το όνομα του εργαζόμενου.
20. Ο ανάδοχος θα λαμβάνει με αποκλειστική του ευθύνη, όλα τα απαραίτητα μέτρα για την ασφαλή απασχόληση του προσωπικού του, ενώ τυχόν ατυχήματα βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.
21. Ο ανάδοχος υποχρεούται στην εντός 24 ωρών αντικατάσταση εργαζόμενου στην περίπτωση πλημμελούς άσκησης των καθηκόντων του κατόπιν αιτιολογημένου αιτήματος της Αναθέτουσας Αρχής.
22. Ο ανάδοχος οφείλει να παραδίδει στην έναρξη του μήνα τη μηνιαία κατάσταση των απασχολούμενων και το πρόγραμμα εργασίας, στη γραμματεία της εστίας.
23. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει, στις αρμόδιες υπηρεσίες της Αναθέτουσας Αρχής, αναφορές και πληροφορίες που πιθανά του ζητηθούν.
24. Ο ανάδοχος οφείλει να υποβάλει τα δικαιολογητικά που θα του ζητηθούν από τις υπηρεσίες του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. για την πληρωμή του όπως αυτά ορίζονται στην παρούσα διακήρυξη.
25. Ο ανάδοχος οφείλει να συνεργάζεται με τον οικονομικό υπόλογο της εστίας και την επιτροπή παραλαβής και να υιοθετεί τις υποδείξεις τους εφόσον αυτές δεν επιφέρουν τροποποίηση του συμβατικού αντικειμένου. Για το σκοπό αυτό θα ορίσει “υπεύθυνο έργου” που θα αναλάβει σε καθημερινή βάση τη συνεννόηση και συνεργασία με τα αρμόδια στελέχη της εστίας για την ορθή εκτέλεση των εργασιών. Ο “υπεύθυνος έργου” δε θα απασχολείται σε άλλη θέση, στο χώρο της εστίας.
26. Ο ανάδοχος ευθύνεται αποκλειστικά για ζημιές, βλάβες, φθορές που θα προκληθούν στις εγκαταστάσεις της εστίας από πράξεις ή παραλείψεις του του ιδίου ή του προσωπικού του ή των προστηθέντων του.
27. Ο ανάδοχος ευθύνεται αποκλειστικά για ατυχήματα έναντι του προσωπικού της αναθέτουσας αρχής, των φοιτητών / σπουδαστών και των επισκεπτών στις εγκαταστάσεις και θα προκληθούν από πράξεις ή παραλείψεις του του ιδίου ή του προσωπικού του ή των προστηθέντων του.
28. Ο ανάδοχος οφείλει να μεριμνά για την ορθή τήρηση του καθηκοντολογίου και των υποχρεώσεων του προσωπικού που διαθέτει στις εγκαταστάσεις της αναθέτουσας αρχής, και η Επιτροπή Παρακολούθησης Παραλαβής έχει το δικαίωμα να επιβλέπει και να αναγράφει τις παρατηρήσεις της, στο Πρακτικό Καλής Εκτέλεσης.
29. Τα έξοδα επισκευών και συντήρησης του εξοπλισμού κουζίνας και εστιατορίου επιβαρύνουν τον ανάδοχο (συμπεριλαμβάνεται ο καθαρισμός λιποσυλλεκτών και αποχετεύσεων), ο οποίος έχει πραγματοποιήσει σύναψη Σύμβασης (ανεξαρτήτου διάρκειας και χρονικής περιόδου) με το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. για τις Υπηρεσίες Σίτισης των Δικαιούχων φοιτητών της Εστίας.

Επισήμανση:

Σύμφωνα με την απόφαση, που δημοσιεύτηκε από την Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, με Αριθμ. 0 και Αρ. φύλλου 2084, με θέμα:

«Ειδικά πρωτόκολλα υγειονομικού περιεχομένου. Βάσει των οποίων λειτουργούν οι τουριστικές επιχειρήσεις στο πλαίσιο της λήψης μέτρων έναντι του κορωνοϊού COVID-19», αλλά και βάση του Φ.Ε.Κ. 3707/04-09-2020, με θέμα «Λειτουργία των Ανωτάτων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων (Α.Ε.Ι.) και μέτρα για την αποφυγή διάδοσης του κορωνοϊού COVID-19 κατά τη λειτουργία τους», ο ανάδοχος υποχρεούται, να ακολουθήσει όλες τις ενέργειες και διαδικασίες που απαιτούνται ή συστήνονται, από το πρωτόκολλο λειτουργίας του Ε.Ο.Δ.Υ. Η έκτακτη κατάσταση επιτάσσει, με αυστηρούς όρους υγιεινής και πρόληψης, λόγω της πανδημίας του κορωνοϊού COVID-19 και των νέων συνθηκών και απαιτήσεων που αυτός έχει προκαλέσει, να διασφαλίζετε η μέγιστη ασφάλεια, τόσο των φοιτητών, όσο και του προσωπικού. Η οποιαδήποτε προσαρμογή των προδιαγραφών λόγω κορωνοϊού covid-19 εφόσον απαιτείται, περιλαμβάνεται στο κόστος του διαγωνισμού.

Υποβολή Προσφοράς-Ανάθεση-Υπογραφή Σύμβασης-Όροι Πληρωμής

Εφόσον ο υποψήφιος συμφωνεί με τις προδιαγραφές της Πρόσκλησης καλείται να υποβάλει προσφορά (ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ – ΤΕΧΝΙΚΗ - ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΚΑΙ ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΗ) προς την Αναθέτουσα Αρχή με καταληκτική ημερομηνία υποβολής της έως την πέμπτη (5η) ημέρα από την επόμενη της ημερομηνίας ανάρτησης της πρόσκλησης στο ΚΗΜΔΗΣ έως τις **15:00 μ.μ., στη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: tm-promitheion@inedivim.gr.**

Η προσφορά θα πρέπει να έχει συνταχθεί στην ελληνική γλώσσα και να επισυνάπτονται, επί ποινή αποκλεισμού, τα παρακάτω αναφερόμενα στοιχεία- δικαιολογητικά:

1. Φορολογική ενημερότητα του υποψηφίου οικονομικού φορέα σε ισχύ (για κάθε νόμιμη χρήση εκτός είσπραξης χρημάτων και μεταβίβασης ακινήτων).

2. Ασφαλιστική ενημερότητα του υποψηφίου οικονομικού φορέα σε ισχύ (για συμμετοχή σε Διαγωνισμούς ανάληψης δημοσίων έργων ή προμηθειών του Δημοσίου και των ΝΠΔΔ).

3. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου από την ημερομηνία υποβολής για τα πρόσωπα του άρθρου 73 παρ. 1 του Ν. 4412/2016 ως ισχύει. Ειδικότερα, το απόσπασμα ποινικού μητρώου υποβάλλεται: α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), από τους διαχειριστές, β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), από 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, γ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών, από τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, δ) στις υπόλοιπες περιπτώσεις νομικών προσώπων, από τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο.

4. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ, εκδοθέν εντός των τελευταίων 2 μηνών από την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς, σε περίπτωση που η προσφορά υποβάλλεται από οικονομικό φορέα που έχει υποχρέωση εγγραφής στο ΓΕΜΗ, ζητείται να προσκομιστεί:
   i) για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης, σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης που εκδίδεται από το ΓΕΜΗ
   ii) για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του νομικού προσώπου, προσκομίζει γενικό πιστοποιητικό μεταβολών του ΓΕΜΗ
   Στις λοιπές περιπτώσεις, ο οικονομικός φορέας προσκομίζει 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), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

5. Υπεύθυνη Δήλωση του υποψηφίου οικονομικού φορέα στην οποία θα αναγράφεται ότι *«δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεών μου όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης».* Η Υπεύθυνη Δήλωση θα πρέπει να έχει εκδοθεί από το GOV.GR ή να είχε επικυρωθεί από Κέντρο Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π). ή να έχει τεθεί σε αυτήν εγκεκριμένη ηλεκτρονική υπογραφή ή εγκεκριμένη ηλεκτρονική σφραγίδα σύμφωνα με τα άρθρα 2, 15 και 100 του ν. 4727/2020 όπως ισχύει.

6. Υπεύθυνη Δήλωση του υποψηφίου οικονομικού φορέα ότι *«τα επισυναπτόμενα έγγραφα είναι αντίγραφα των πρωτοτύπων και μπορούν ανά πάσα στιγμή κατόπιν αιτήματος της αναθέτουσας αρχής να προσκομιστούν τα πρωτότυπα».* Η Υπεύθυνη Δήλωση θα πρέπει να έχει εκδοθεί από το GOV.GR ή να είχε επικυρωθεί από Κέντρο Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π). ή να έχει τεθεί σε αυτήν εγκεκριμένη ηλεκτρονική υπογραφή ή εγκεκριμένη ηλεκτρονική σφραγίδα σύμφωνα με τα άρθρα 2, 15 και 100 του ν. 4727/2020 όπως ισχύει.

7. Υπεύθυνη Δήλωση του υποψηφίου οικονομικού φορέα ότι *«η προσφορά είναι σε ισχύ για ένα (1) μήνα από την ημερομηνία υποβολής της»*. Η Υπεύθυνη Δήλωση θα πρέπει να έχει εκδοθεί από το GOV.GR ή να είχε επικυρωθεί από Κέντρο Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π). ή να έχει τεθεί σε αυτήν εγκεκριμένη ηλεκτρονική υπογραφή ή εγκεκριμένη ηλεκτρονική σφραγίδα σύμφωνα με τα άρθρα 2, 15 και 100 του ν. 4727/2020 όπως ισχύει.

8. Υπεύθυνη Δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου για το νομικό πρόσωπο / οντότητα , το οποίο εκπροσωπεί νόμιμα, ότι *«το νομικό πρόσωπο / οντότητα που εκπροσωπώ δεν έχει καταδικαστεί αμετάκλητα για κανένα από τα αδικήματα δωροδοκίας του άρθρου 73 παρ.1 του ν.4412/2016 , κατ' εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 134-135 του ν.5090/2024»*. Η Υπεύθυνη Δήλωση θα πρέπει να έχει εκδοθεί από το GOV.GR ή να είχε επικυρωθεί από Κέντρο Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π). ή να έχει τεθεί σε αυτήν εγκεκριμένη ηλεκτρονική υπογραφή ή εγκεκριμένη ηλεκτρονική σφραγίδα σύμφωνα με τα άρθρα 2, 15 και 100 του ν. 4727/2020 όπως ισχύει.

Εφόσον ο υποψήφιος πληροί τις προϋποθέσεις που τίθενται με την παρούσα πρόσκληση, θα υλοποιείται η ανάθεση.

Στη συνέχεια μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του Αναδόχου, θα υπογραφεί σύμβαση καθώς και το σχετικό προσάρτημα όσον αφορά στο GDPR. Στη σύμβαση θα περιληφθούν τυχόν ειδικοί όροι κατόπιν παρατηρήσεων της Αναθέτουσας Αρχής, οι οποίες θα σκοπεύουν στην αποσαφήνιση και την πληρότητα του συμβατικού αντικειμένου της.

Η πληρωμή θα καταβληθεί στην «ΑΝΑΔΟΧΟ» μετά τη σύνταξη του πρακτικού παραλαβής.

Θα πραγματοποιούνται κρατήσεις ως εξής:

α) Κράτηση 0,1%, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της ΕΑΔΗΣΥ (άρθρο 7 παρ. 3 του ν. 4912/2022)

β) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ της ανάπτυξης και συντήρησης του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή για λογαριασμό του Υπουργείου Ψηφιακής Διακυβέρνησης, σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016.

γ) **Οποιαδήποτε νόμιμη κράτηση ορίζεται από το ισχύον νομικό πλαίσιο, μεταξύ άλλων και αυτών που προβλέπονται στο Ν.5135/2024, όπως κάθε φορά ισχύει κατά την ημερομηνία έκδοσης του εκάστοτε παραστατικού .**

δ) Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 8% επί του καθαρού ποσού, η οποία δεν θα υπολογίζεται στην τιμή της προσφοράς. Ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α.) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει την Αναθέτουσα Αρχή .

Τα τιμολόγια θα υποβάλλονται αποκλειστικά ηλεκτρονικά σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο έκδοσης ηλεκτρονικών τιμολογίων σύμφωνα με την υπό στοιχεία 52445 ΕΞ 2023 υπουργική Απόφαση όπως ισχύει κάθε φορά (ΦΕΚ Β2385 12/4/2023) πλην των περιπτώσεων του άρθρου 2 της Οικείας Υπουργικής Απόφασης . Ο Κωδικός Α.Α.Η.Τ. του Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. είναι: 1020.Ε00721.0001 Καθώς και οποιαδήποτε νόμιμη κράτηση ορίζεται από το ισχύον νομικό πλαίσιο.

Η Πρόεδρος Δ.Σ Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.

ANNA ROKOFYLLOU
05/11/2026 12:08

Ροκοφύλλου Άννα