

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

79 ΑΔΤΕ

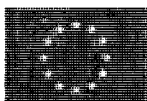
ΣΥΜΒΑΣΗ Νο 04Π-Μ/2020

ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ ΚΑΙ

ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΣ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΙ
ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ (Κ.Υ.Τ.) ΣΑΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
ΑΠΟ 28 ΝΟΕ 20 ΕΩΣ 09 ΔΕΚ 20

ΑΝΑΔΟΧΟΣ: ΕΝΩΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ «ΑΝΟΣΤΡΟ
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» & «ΓΚΕΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ
ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (ΑΓΝΑΝΤΙ)».



ΠΙΝΑΚΑΣ**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 04Π-Μ /2020**

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ - ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	
Άρθρο 1° :	Γενικοί Όροι
ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ - ΟΡΟΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	
Άρθρο 2° :	Διάρκεια Σύμβασης
Άρθρο 3° :	Παρακολούθηση Σύμβασης
ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	
Άρθρο 4° :	Περιγραφή -Τιμή Αντικειμένου – Κρατήσεις
Άρθρο 5° :	Πληρωμή – Δικαιολογητικά
Άρθρο 6° :	Εγγύηση Καλής Εκτέλεσης/Προκαταβολής της Σύμβασης
ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ - ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	
Άρθρο 7° :	Τεχνικές Προδιαγραφές
ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ - ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	
Άρθρο 8° :	Παράδοση - Παραλαβή Αντικειμένου Σύμβασης
Άρθρο 9° :	Δείγματα - Δειγματοληψία - Εργαστηριακές εξετάσεις
Άρθρο 10° :	Απόρριψη Παραδοτέου - Αντικατάσταση
ΜΕΡΟΣ ΕΚΤΟ - ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ	
Άρθρο 11° :	Κήρυξη Αναδόχου Εκπτώτου - Κυρώσεις
Άρθρο 12° :	Υποχρεώσεις Αναδόχου – Όροι Εκτέλεσης της Σύμβασης
Άρθρο 13° :	Υπεργολαβία
Άρθρο 14° :	Διοικητικές Προσφυγές κατά τη Διαδικασία Εκτέλεσης της Σύμβασης
Άρθρο 15° :	Τροποποίηση Σύμβασης κατά τη Διάρκεια
Άρθρο 16° :	Εχεμύθεια
Άρθρο 17° :	Δικαίωμα Μονομερούς Λύσης της Σύμβασης
Άρθρο 18° :	Ολοκλήρωση Εκτέλεσης της Σύμβασης
Άρθρο 19° :	Συναντήσεις-Αναφορές-Επικοινωνία
ΓΕΝΙΚΑ	



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ
79 ΑΝΩΤΕΡΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
«ΜΥΚΑΛΗ»
ΤΗΛ. : 2273083632
Fax: 22730 27941

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 04Π-Μ/2020

ΠΟΣΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 138.328,06€ (συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 9%)

Παροχή Υπηρεσιών Σίτισης

1. Στην Σάμο σήμερα **27 Νοεμβρίου 2020** ημέρα της εβδομάδος **Παρασκευή** στην έδρα της 79 ΑΔΤΕ οι υπογεγραμμένοι: **Ταξίαρχος Δούκας Περικλής, Διοικητής ΥΠΕΘΑ/79 ΑΔΤΕ**, ως εκπρόσωπος του ΥΠΕΘΑ (στο εξής «Αναθέτουσα Αρχή»), σύμφωνα με την Φ.600/92/782979/Σ.1417/17 Νοε 20/ΓΕΣ/Γ4/1α και η ένωση οικονομικών φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» (ΑΦΜ:999040237 – ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ) & «ΓΚΕΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (ΑΓΝΑΝΤΙ)» (ΑΦΜ:099805177 – ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ) που εκπροσωπείται από τον Γεώργιο Σιώζο του Χριστοδούλου με Α.Δ.Τ: ΑΒ 807523 ως νόμιμο εκπρόσωπο της ένωσης οικονομικών φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» (ΑΦΜ:999040237 – ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ) & «ΓΚΕΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (ΑΓΝΑΝΤΙ)» (ΑΦΜ:099805177 – ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ) όπως εξουσιοδοτήθηκε:

α. Με το από 25 Νοε 20 Πρακτικό του Διοικητικού Συμβουλίου της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ».

β. Με την από 26 Νοε 20 εξουσιοδότηση της Διαχειρίστριας της εταιρείας «ΓΚΕΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (ΑΓΝΑΝΤΙ)»

συμφώνησαν και συναποδέχθηκαν, ο πρώτος των συμβαλλομένων, με την εκτεθείσα ιδιότητά του, την ανάθεση στο δεύτερο, καλούμενο στο εξής «Ανάδοχο», την παροχή των υπηρεσιών όπως αναφέρονται λεπτομερώς στο άρθρο 4 και στο Παράρτημα «Α» της παρούσας σύμβασης.

2. Οι ανωτέρω συμβαλλόμενοι συμφωνούν και κάνουν αμοιβαία αποδεκτά τα διαλαμβανόμενα στα επόμενα άρθρα.



ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ
ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 1°

Γενικοί Όροι

1. Ο ανάδοχος δε δύναται να μεταβιβάσει το σύνολο ή μέρος των δικαιωμάτων της παρούσας σύμβασης, ή το σύνολο ή μέρος των υποχρεώσεων που απορρέουν από αυτήν, σε οποιοδήποτε άλλο φυσικό ή νομικό πρόσωπο χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Αναθέτουσας Αρχής.

2. Σε περίπτωση διαφορών σχετικά με την ερμηνεία ή την εκτέλεση ή την εφαρμογή της παρούσας σύμβασης ή εξ' αφορμής της, η Αναθέτουσα Αρχή και ο ανάδοχος καταβάλλουν κάθε προσπάθεια για τη φιλική επίλυσή τους, σύμφωνα με τους κανόνες της καλής πίστης και των χρηστών συναλλακτικών ηθών. Ειδικότερα και όσον αφορά στην περίπτωση των παραδοθέντων υπηρεσιών, κατά την διαδικασία παραλαβής αυτών, οι διαφορές επιλύονται σύμφωνα με τα κατ' αναλογία καθοριζόμενα στην κείμενη νομοθεσία και τους όρους της παρούσας.

3. Για κάθε διαφορά που δεν είναι δυνατό να επιλυθεί σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ. 2 θα επιλύεται αποκλειστικά από τα καθ' ύλη αρμόδια ελληνικά δικαστήρια, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι πάντοτε το Ελληνικό.

4. Κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης εφαρμόζονται:

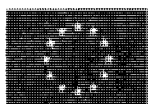
α. Οι διατάξεις του Ν.4412/2016,

β. Οι όροι της πρόσκλησης του διαγωνισμού και της παρούσας σύμβασης, συμπεριλαμβανομένου και των παραρτημάτων τους και

γ. Συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας.

5. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει υποχρέωση για τυχόν μέτρα και αυξήσεις των πάσης φύσεως δαπανών, φόρων, τελών κ.λ.π. που λαμβάνονται από οποιαδήποτε Αρχή και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας, τιμής και χρόνου παράδοσης των παραδιδόμενων ειδών, πλην της τυχόν αύξησης του ΦΠΑ.

6. Η σύμβαση χρηματοδοτείται από τον Ειδικό Φορέα 1.011.701.00.000.00, τον ΑΛΕ 2410989899, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Φ.814/616/782980/Σ.1418/17 Νοε 20/ΓΕΣ/Γ4 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης.



ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ**ΟΡΟΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ****Άρθρο 2°****Διάρκεια Σύμβασης**

Η διάρκεια της σύμβασης άρχεται από **28 Νοε 20** και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησης του και έως την **09 Δεκ 20**.

Άρθρο 3°**Παρακολούθηση Σύμβασης**

1. Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της Σύμβασης και η διοίκηση αυτής θα διενεργηθεί από την **Επιτροπή Παρακολούθησης** που συγκροτείται επίσης με απόφαση της ΑΑ η οποία και θα εισηγείται στην ΑΑ για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, στη λήψη των επιβεβλημένων μέτρων λόγω μη τήρησης των ως άνω όρων και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρου 132 του ν. 4412/2016.

2. Σημειώνεται ότι η επιτροπή παρακολούθησης είναι διαφορετική από την επιτροπή παραλαβής της παρ. 6.3.1 της Διακήρυξης. Δύναται όμως η επιτροπή παρακολούθησης να αποτελείται από τα ίδια άτομα, εν όλω ή εν μέρει, που απαρτίζουν την επιτροπή παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο εδάφιο 3, της παρ. 11, του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

3. Η αναθέτουσα αρχή, με απόφασή της να ορίσει για την παρακολούθηση της σύμβασης ως επόπτη με καθήκοντα εισηγητή υπάλληλο της υπηρεσίας. Με την ίδια απόφαση δύνανται να ορίζονται και άλλοι υπάλληλοι της αρμόδιας υπηρεσίας ή των εξυπηρετούμενων από την σύμβαση φορέων, στους οποίους ανατίθενται επιμέρους καθήκοντα για την παρακολούθηση της σύμβασης. Σε αυτή την περίπτωση ο επόπτης λειτουργεί ως συντονιστής.

4. Τα καθήκοντα του επόπτη είναι, ενδεικτικά, η πιστοποίηση της εκτέλεσης του αντικειμένου της σύμβασης, καθώς και ο έλεγχος της συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της σύμβασης. Με εισήγηση του επόπτη η υπηρεσία που διοικεί τη σύμβαση μπορεί να απευθύνει έγγραφα με οδηγίες και εντολές προς τον ανάδοχο που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης.

5. Για την προσήκουσα και έγκαιρη παραλαβή των υπηρεσιών τηρείται από τον ανάδοχο ημερολόγιο στο οποίο καταγράφονται η τμηματική εκτέλεση του αντικειμένου της σύμβασης, η καθημερινή απασχόληση του προσωπικού σε αριθμό και ειδικότητα, έκτακτα συμβάντα και άλλα στοιχεία που σχετίζονται με την εκτέλεση της σύμβασης. Το ημερολόγιο συνυπογράφεται από τον επόπτη της σύμβασης, που μπορεί να σημειώσει/ουν επί αυτού παρατηρήσεις για την τήρηση των όρων της σύμβασης και φυλάσσεται στον χώρο εκτέλεσης της υπηρεσίας ή όταν αυτό δεν είναι εφικτό προσκομίζεται από τον ανάδοχο στη



έδρα της υπηρεσίας, εφόσον τούτο ζητηθεί. Οι καταγραφές του αποτελούν στοιχείο για την παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης από την επιτροπή παραλαβής.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 4^ο

Περιγραφή – Τιμή Αντικειμένου – Κρατήσεις

1. Το αντικείμενο της παρούσας σύμβασης αφορά στην παροχή υπηρεσιών σίτισης στο ΚΥΤ Σάμου, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας ως το Παράρτημα «Α» το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης, με το ακόλουθο τίμημα:

A/A	ΠΕΡΙΟΧΗ Κ.Υ.Τ. ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	ΤΙΜΗ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ (άνευ ΦΠΑ)	ΑΡΧΙΚΩΣ ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ (ΜΕΡΙΔΩΝ)	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ ΕΥΡΩ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΗΜΕΡΩΝ	ΜΕΓΙΣΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ ΕΥΡΩ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)	ΜΕΓΙΣΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ ΕΥΡΩ (ΜΕ ΦΠΑ)
(α)	(β)	(γ)	(δ)	(ε)	(στ)	(ζ)	(η)
1	Πρώην ΠΒ, Περιοχή Βαθύ Σάμου, ν. Σάμου	2,46	4.299	10.575,54	12	126.906,48	138.328,06

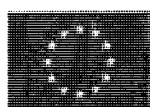
2. Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται:

α. Οι βαρύνουσες τον ανάδοχο κρατήσεις ποσοστού 4,23068 %.

β. Κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, για παράδοση των συμβατικών υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στη σύμβαση.

3. Οι παραπάνω τιμές είναι δεσμευτικές για τον ανάδοχο και δεν αναπροσαρμόζονται μέχρι την ολοκλήρωση του αντικειμένου της σύμβασης.

4. Κατά την εξόφληση του αναδόχου θα γίνει παρακράτηση φόρου εισοδήματος σε ποσοστό 8% επί της καθαρής συμβατικής αξίας των παραδοθέντων υπηρεσιών [της συμβατικής αξίας που απομένει μετά την αφαίρεση του ΦΠΑ και των κρατήσεων (4,23068%)].



Άρθρο 5°**Πληρωμή – Δικαιολογητικά**

1. Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται από την αρμόδια Υπηρεσία του ΥΠΕΘΑ στον αριθμό λογαριασμού (IBAN) του αναδόχου, στο 100 % του συμβατικού τμήματος που παραλήφθηκε σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 6.3 της Διακήρυξης και το αργότερο σε τριάντα (30) ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής των δικαιολογητικών του αναδόχου, όπως αναφέρονται στην παρ. 4 της παρούσας, από την αναθέτουσα αρχή (οφειλέτη). Η πληρωμή θα γίνεται χωρίς την λήψη προκαταβολής στο 100% της συμβατικής αξίας, μετά την οριστική παραλαβή των υλικών.

2. Τον ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση των συμβατικών υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνετε με τις ακόλουθες κρατήσεις:

Υπέρ ΜΤΣ	4,00%
Υπέρ Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ	0,07%
Υπέρ Α.Ε.Π.Π.	0,06%
Χαρτόσημο	0,0839%
ΟΓΑ 20% επί Χαρτοσήμου	0,01678%
ΣΥΝΟΛΟ	4,23068%

3. Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία, άρθρο 64 του ν.4172/2013 (Α'167), παρακράτηση φόρου εισοδήματος σε ποσοστό 8% επί της καθαρής συμβατικής αξίας των παραληφθέντων υλικών (της συμβατικής αξίας που απομένει μετά την αφαίρεση του ΦΠΑ και των κρατήσεων του άρθρου 5. Παρ.2 της Διακήρυξης).

4. Η πληρωμή του συμβατικού τμήματος με την συγκέντρωση των κάτωθι δικαιολογητικών:

α. Τιμολόγιο του αναδόχου, με την ένδειξη επί πιστώσει.

β. Δελτία Αποστολής

γ. Πιστοποιητικό Φορολογικής Ενημερότητας με την ένδειξη «ΓΙΑ ΕΙΣΠΡΑΞΗ ΧΡΗΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΦΟΡΕΙΣ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ».

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα (κύριας και επικουρικής), για όλα τα ασφαλιστικά ταμεία που έχουν δηλωθεί κατά την κατάθεση της προσφοράς. Για την πληρότητα των ασφαλιστικών ενημεροτήτων ο πάροχος υπηρεσιών θα καταθέτει μαζί με τις ενημερότητες και Υπεύθυνη Δήλωση με τα ασφαλιστικά ταμεία στα οποία καταβάλει ασφαλιστικές εισφορές.



ε. Πρωτόκολλα οριστικής ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής παραληφθεισών μερίδων, σύμφωνα με το άρθρο 219 του Ν.4412/2016 και τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 6.3 της παρούσης, που θα αφορούν είτε την ημερήσια μερίδα (ενιαίο σύνολο) ή το μέρος/η αυτής (πρωινό, γεύμα και δείπνο).

στ. Υπεύθυνη Δήλωση του τραπεζικού λογαριασμού του Αναδόχου σε μορφή IBAN που συνοδεύεται από αντίγραφο της πρώτης σελίδας του βιβλιαρίου της Τράπεζας στην οποία τηρείται ο λογαριασμός ή από βεβαίωση της Τράπεζας στην οποία τηρείται ο λογαριασμός

ζ. Πέραν των ανωτέρω δικαιολογητικών οι αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή μπορούν να ζητήσουν και οποιοδήποτε άλλο δικαιολογητικό.

η. Η είσπραξη τυχόν απαιτήσεων πάσης φύσεως του Δημοσίου από την σύμβαση, γίνεται με παρακράτηση από το λαβείν του προμηθευτή ή σε περίπτωση ανεπάρκειας ή έλλειψης αυτού, με ισόπωση κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης ή με βάση της διατάξεις του Κώδικα Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων (ΚΕΔΕ).

θ. Η εξόφληση στο 100 % θα γίνεται υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση παραλαβής των υπηρεσιών με έκπτωση ή περίπτωση επιβολής ποινικών ρητρών εις βάρος του αναδόχου.

ι. Επισημαίνεται ότι η παρούσα σύμβαση επιβαρύνεται με ΦΠΑ και κρατήσεις, με την επιφύλαξη των καθοριζομένων στο 1.4.46. της Διακήρυξης.

ια. Εφόσον παραγγελθεί και διατεθεί μέρος της ημερήσιας μερίδας δηλαδή πρωινό ή γεύμα ή δείπνο, η πληρωμή θα είναι το 20%, 40% και 40% αντίστοιχα.

Άρθρο 6°

Εγγύηση Καλής Εκτέλεσης της Σύμβασης

1. Για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης ο ανάδοχος κατέθεσε την υπ' αριθμ. 030/413/27 Νοε 20 εγγυητική επιστολή της Τράπεζα Ηπείρου συνολικού ποσού έξι χιλιάδων τριακοσίων σαράντα πέντε ευρώ και τριάντα δύο ευρώ (6.345,32€).

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

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

4. Σε περίπτωση αυτοδίκαιης παραλαβής, η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφεται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων, από την επιτροπή παραλαβής που



συγκροτείται σύμφωνα με την παρ. 4 του άρθρου 209 του ν.4412/16. Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

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

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

7. Η διάρκεια ισχύος της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης είναι αορίστου χρόνου.

ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 7°

Τεχνικές Προδιαγραφές

Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει τις συμβατικές υπηρεσίες σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές, που έχουν τεθεί ως το Παράρτημα «Α» στην παρούσα σύμβαση.

ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

Άρθρο 8°

Παράδοση - Παραλαβή Αντικειμένου Σύμβασης

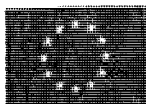
1. Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή/και παραδοτέων γίνεται από την **επιτροπή παραλαβής** που συγκροτείται, σύμφωνα με την παράγραφο 3 και 11 περ. δ' του άρθρου 221 του ν.4412/16, κατά τα αναλυτικώς αναφερόμενα στην παρ. 5 των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας πρόσκλησης.

2. Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και ο ανάδοχος. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η επιτροπή παραλαβής:

α. Είτε παραλαμβάνει τις σχετικές υπηρεσίες ή παραδοτέα, εφόσον καλύπτονται οι απαιτήσεις της σύμβασης χωρίς έγκριση ή απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου.

β. Είτε εισηγείται για την παραλαβή με παρατηρήσεις ή την απόρριψη των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.

γ. Τα ανωτέρω εφαρμόζονται και σε τμηματικές παραλαβές.



3. Αν η επιτροπή παραλαβής κρίνει ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα δεν ανταποκρίνονται πλήρως στους όρους της σύμβασης, συντάσσεται πρωτόκολλο προσωρινής παραλαβής, που αναφέρει τις παρεκκλίσεις που διαπιστώθηκαν από τους όρους της σύμβασης και γνωμοδοτεί αν οι αναφερόμενες παρεκκλίσεις επηρεάζουν την καταλληλότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων και συνεπώς αν μπορούν οι τελευταίες να καλύψουν τις σχετικές ανάγκες.

4. Για την εφαρμογή της προηγούμενης παραγράφου ορίζονται τα ακόλουθα:

α. Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι, δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των εν λόγω παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία θα πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.

β. Αν διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα, με την επιφύλαξη των οριζόμενων στο άρθρο 220 του ν.4412/16.

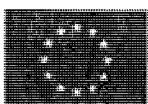
5. Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής της παραγράφου 2 ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις της παραγράφου 3, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεστεί αυτοδίκαια.

6. Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινόμενου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής της παραγράφου 1. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφεται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων. Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

Άρθρο 9^ο

Δείγματα - Δειγματοληψία - Εργαστηριακές εξετάσεις

1. Η επιτροπή παραλαβής, κατά την κρίση της και με την παρουσία του αναδόχου ή του αντιπροσώπου του, υποχρεούται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό κτηνιατρικό εργαστήριο ή σε αντίστοιχο αναλυτικό εργαστήριο τροφίμων του δημοσίου (όταν δεν υπάρχει στρατιωτικό), προς υποβολή τους στους παρακάτω ελέγχους:



α. Μικροβιολογικό σε τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση (σύμφωνα με τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει). Επίσης θα πραγματοποιηθούν και οι παρακάτω εξετάσεις, οι οποίες δεν προβλέπονται από την Νομοθεσία αλλά απαιτούνται από την Υπηρεσία σε τρόφιμα αρχικών παραλαβών (Κ/Ψ κρέατα), καθώς και σε είδη κυλικείου σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές Ειδών Κυλικείου/ 7^η Έκδοση/ΓΕΣ/ΔΕΜ.

(1) *Staphylococcus coagulase positive* : <100 cfu/g.

(2) *E. coli* : <10 cfu/g.

β. Χημική ανάλυση

Παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

γ. Ιστολογική εξέταση

Σε κιμά, μπιφτέκια κ.λπ, παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

2. Ποιοτικός έλεγχος γίνεται με μακροσκοπική ή/και με εργαστηριακή εξέταση. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι δύο (2) από κάθε είδος συσσιτίου (πρωινό, γεύμα και δείπνο) δυο (2) έως τρεις (3) φορές μηνιαίως, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο ΣΚ 422-10, με την άφιξη του προϊόντος στο ΚΥΤ Σάμου παρουσία του αναδόχου ή του νόμιμου εκπροσώπου του, ο οποίος προσυπογράφει το σχετικό δελτίο δειγματοληψίας. Σε περίπτωση μη ύπαρξης εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου του, τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του μεταφορέα και ουδεμία ένσταση γίνεται δεκτή. Τα δείγματα αποστέλλονται αρμοδίως για εργαστηριακές εξετάσεις και το κόστος τους θα βαρύνει τον ανάδοχο. Διευκρινίζεται ότι, δεν είναι υποχρεωτική η ταυτόχρονη λήψη δειγμάτων ανά μερίδα, δηλ. είναι δυνατή η λήψη δείγματος πρωινού την ημέρα Α, γεύματος (μεσημεριανού) την ημέρα Β, δείπνου την ημέρα Γ, ή αντίστοιχος συνδυασμός ημερών και ειδών γευμάτων.

3. Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παρούσα πρόσκληση.

4. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου κατά τον ποιοτικό έλεγχο θεωρηθεί μη αποδεκτή, θα αντικαθίσταται άμεσα από τον προμηθευτή χωρίς καμιά επιβάρυνση της υπηρεσίας. Επιπλέον η Στρατιωτική Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της να επιβάλει και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

5. Σε περίπτωση μη προσκόμισης αυθημερόν των απορριφθέντων ποσοτήτων, παρέχεται το δικαίωμα στη Στρατιωτική Υπηρεσία, να προμηθευτεί τα απορριφθέντα είδη από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά της τιμής επιβαρύνει τον Πάροχο Υπηρεσιών, ανεξαρτήτως τυχόν άλλων κυρώσεων.

6. Έλεγχος κατά την διάρκεια υλοποίησης του έργου:

α. Ο ανάδοχος και οι υπεργολάβοι αυτού (σε περίπτωση που



χρησιμοποιούνται) θα δέχεται /-ονται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής της παρ. 6.3.1 της Διακήρυξης Σφάλμα! Το αρχείο προέλευσης της αναφοράς δεν βρέθηκε., της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, παρουσία (εφόσον είναι εφικτό κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού εκτός αν ήδη συμμετέχει υγειονομικό προσωπικό στην παραπάνω επιτροπή, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο 2ο εδάφιο της παρ. 11 περ. δ' του άρθρου 221 του ν.4412/16, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις στην αναθέτουσα αρχή.

β. Η παραπάνω επιτροπή, θα ελέγχει και την καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα / πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων.

γ. Επίσης, επιπλέον ο έλεγχος αποσκοπεί και στην εξακρίβωση της ορθής λειτουργίας των χώρων παράθεσης (υγειονομικός έλεγχος τροφίμων), στην ασφάλεια από πλευράς υγιεινής των χώρων και των εγκαταστάσεων.

δ. Η Στρατιωτική Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εργαστηρίων – εγκαταστάσεων του αναδόχου, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 4 των τεχνικών προδιαγραφών.

Άρθρο 10°

Απόρριψη Παραδοτέου – Αντικατάσταση

1. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρου ή μέρους των παρεχόμενων υπηρεσιών ή /και παραδοτέων με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής μπορεί να εγκρίνεται αντικατάσταση των υπηρεσιών ή /και παραδοτέων αυτών με άλλα, που να είναι σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 25% της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, ο δε ανάδοχος υπόκειται σε ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 5 του άρθρου 11 της παρούσας, λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

2. Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τις υπηρεσίες ή/και τα παραδοτέα που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει η συνολική διάρκεια, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

ΜΕΡΟΣ ΕΚΤΟ

ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 11°

1

Κήρυξη Αναδόχου Εκπτώτου – Κυρώσεις

1. Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, εάν δεν εκπληρώσει τις συμβατικές του υποχρεώσεις ή δεν συμμορφωθεί με τις γραπτές εντολές της αναθέτουσας αρχής, που είναι σύμφωνες με την σύμβαση ή τις κείμενες



διατάξεις και εάν υπερβεί υπαίτια τη συνολική προθεσμία εκτέλεσης της σύμβασης, λαμβανομένων υπόψη των παρατάσεων.

2. Στην περίπτωση αυτή του κοινοποιείται ειδική όχληση, η οποία περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί αυτός, θέτοντας προθεσμία για τη συμμόρφωσή του, η οποία να είναι εντός 24ώρου. Αν η προθεσμία που τεθεί με την ειδική όχληση παρέλθει χωρίς να συμμορφωθεί, κηρύσσεται αιτιολογημένα έκπτωτος μέσα σε πέντε (5) ημέρες από την άπρακτη πάροδο της ως άνω προθεσμίας συμμόρφωσης.

3. Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από την σύμβαση, επιβάλλονται, μετά από κλήση του για παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά, οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

4. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής. Ποινικές ρήτρες δύναται να επιβάλλονται και για πλημμελή εκτέλεση των όρων της σύμβασης.

5. Οι ποινικές ρήτρες υπολογίζονται ως εξής:

α. Για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή σε περίπτωση τμηματικών/ενδιαμέσων προθεσμιών της αντίστοιχης προθεσμίας [δηλ. σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προθεσμίας των +60 λεπτών της παρ. 5.12 και 5.15 των τεχνικών προδιαγραφών, ήτοι ½ ώρα και επομένως για καθυστέρηση από 1 ώρα (60 λεπτά) έως και 1 ½ ώρας μετά την προθεσμία που ορίζει το ωράριο παράθεσης των γευμάτων και λοιπών υπηρεσιών (αποκομιδής κλπ) ή του τυχόν τροποποιημένου και συμφωνημένου χρονοδιαγράμματος μεταξύ του αναδόχου και της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, σύμφωνα με την παρ. 2.11.5 των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας πρόσκλησης] επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα.

β. Για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% της παραπάνω τεθέντων προθεσμιών (από 1 ½ ώρα και μετά) επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα.

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

γ. Τυχόν άλλες ποινικές ρήτρες που επιβάλλονται για πλημμελή εκτέλεση των συμβατικών υποχρεώσεων όπως αυτές προβλέπονται στις τεχνικές προδιαγραφές (ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «I» της Διακήρυξης).



δ. Το σύνολο των ποινικών ρητρών αυτής της περίπτωσης δεν μπορεί να υπερβαίνει το δέκα τοις εκατό (10%) της αξίας της σύμβασης, εκτός αν αιτιολογημένα η αναθέτουσα αρχή αποφασίσει άλλως.

ε. Σε περίπτωση παράβασης εκ μέρους του αναδόχου υπηρεσιών οποιουδήποτε από τους όρους της σύμβασης, πέρα του πρωτοκόλλου της αρμόδιας επιτροπής παραλαβής λαμβάνονται υπόψη και το/α πιστοποιητικά δοκιμών κατόπιν εργαστηριακών αναλύσεων των στρατιωτικών κτηνιατρικών εργαστηρίων, η ΑΔΤΕ επιβάλλει κατά την κρίση της, αθροιστικά ή διαζευκτικά, οποιαδήποτε από τις παρακάτω διοικητικές κυρώσεις:

(1) Έγγραφη σύσταση/επίπληξη.

(2) Χρηματικό πρόστιμο, κατά τα καθοριζόμενα στο ν.4235/14, εφόσον η παρέκκλιση εμπίπτει στις διατάξεις του νόμου αυτού.

(3) Κήρυξη του παρόχου υπηρεσιών, ως έκπτωτου.

στ. Οι καταστάσεις (μη εξαιρουμένων λοιπών σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία) και τα γεγονότα που συνιστούν παράβαση των όρων της σύμβασης αποτελούν ενδεικτικά οι κατωτέρω περιπτώσεις:

(1) Επαναλαμβανόμενης έλλειψης γευμάτων.

(2) Άρνησης αντικατάστασης των γευμάτων τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.

(3) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Αναθέτουσας Αρχής για αντικατάσταση των γευμάτων λόγω ακαταλληλότητας, η οποία καταδεικνύει μη συμμόρφωση του παρόχου υπηρεσιών.

(4) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας – υγιεινής, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία, μεταφορά και διάθεση των γευμάτων.

(5) Μη συμμόρφωσης του πάροχου υπηρεσιών στην έγγραφη υπόδειξη, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση του έργου.

(6) Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που θέτουν σε άμεσο κίνδυνο τα γεύματα και για τις οποίες έχει ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

6. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα και γεύματα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της κείμενης Νομοθεσίας πλέον των ανωτέρω, γίνεται παράλληλη ενημέρωση του ΕΦΕΤ.

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



8. Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

9. Ο ανάδοχος που επικαλείται ανωτέρα βία υποχρεούται, μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρα βία, να αναφέρει εγγράφως αυτά και να προσκομίσει στην αναθέτουσα αρχή τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

Άρθρο 12°

Υποχρεώσεις Αναδόχου – Όροι Εκτέλεσης της Σύμβασης

1. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α΄ του ν.4412/2016.

2. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων από τον ανάδοχο και τους υπεργολάβους του ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

3. Οι διακινητές συσκευασμένων προϊόντων υποχρεούνται να διακινούν προϊόντα των οποίων οι παραγωγοί υποχρεούνται κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης να τηρούν τις υποχρεώσεις των παραγράφων 2 και 11 του άρθρου 4β ή και της παρ. 1 του άρθρου 12 ή και της παρ. 1 του άρθρου 16 του ν.2939/2001. Η τήρηση των υποχρεώσεων ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.ΑΝ. εντός της προθεσμίας της παραγράφου 4 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016 και αποτελεί προϋπόθεση για την υπογραφή του συμφωνητικού, στο οποίο γίνεται υποχρεωτικά μνεία του αριθμού ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016. Ο αριθμός ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού σύμφωνα με την παρ.1 του 130 του Ν.4412 θα πρέπει είναι εν ισχύ καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

4. Δεν θα χρησιμοποιήσει (άμεσα ή έμμεσα) αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς ή μόνιμους αποστράτους Αξιωματικούς για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την αποστρατεία τους, βάσει του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73. Σχετική Υπεύθυνη Δήλωση να κατατεθεί στο φάκελο της τεχνικής προσφοράς.

5. Ειδικότερα, προβλέπεται η παράδοση των υπηρεσιών, σύμφωνα με τις αντίστοιχες τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.

6. Ο πάροχος υπηρεσιών θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για οποιαδήποτε εργασία εκτελείται από προσωπικό του, που θα ασχοληθούν ή θα παράσχουν



οποιοσδήποτε υπηρεσίες σε σχέση με το έργο. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

7. Ο πάροχος υπηρεσιών εγγυάται για τη διάθεση του αναφερομένου στην Προσφορά του προσωπικού, καθώς επίσης και των παρόχων υπηρεσιών του, που θα διαθέτουν την απαιτούμενη εμπειρία, τεχνογνωσία και ικανότητα, ώστε να ανταποκριθούν πλήρως στις απαιτήσεις του έργου, υπόσχεται δε και βεβαιώνει ότι θα επιδεικνύουν πνεύμα συνεργασίας κατά τις επαφές τους με τις αρμόδιες υπηρεσίες και τα στελέχη της Αναθέτουσας Αρχής ή των εκάστοτε υποδεικνυομένων από αυτήν προσώπων.

8. Ο πάροχος υπηρεσιών οφείλει να ενεργεί με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζει πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της αναθέτουσας αρχής.

9. Ο πάροχος υπηρεσιών έχει ορίσει ως υπεύθυνο «Παροχής Υπηρεσίας» τον κ. Γεώργιο Σιώζο του Χριστοδούλου (Τηλ.: 6936730468) και Αναπληρωματικό τον κ. Ιωάννη Καραφέρη του Δημητρίου (Τηλ.: 6936730474), ο οποίοι πρέπει αφενός να επιβλέπουν την ορθή εξέλιξη της υλοποίησης της σύμβασης, αφετέρου να έρχεται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Ο υπεύθυνος «Παροχής Υπηρεσίας» ή ο αναπληρωματικός θα πρέπει να είναι παρών στο χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το ωράριο που αναφέρεται στην παρ. 2.10 του Παραρτήματος «Α» της παρούσας.

10. Ο πάροχος υπηρεσιών υποχρεούται να λαμβάνει κάθε πρόσφορο μέτρο ασφάλειας και προστασίας για την αποτροπή ζημιών ή φθορών και είναι υπεύθυνος για κάθε ζημιά ή βλάβη προσώπων, πραγμάτων ή εγκαταστάσεων των περιοχών που θα παράσχει της υπηρεσίες σίτισης, του προσωπικού των περιοχών ή τρίτων και για την αποκατάσταση κάθε τέτοιας βλάβης ή ζημιάς που είναι δυνατόν να προξενήσει κατά ή επ' ευκαιρία της εκτέλεσης των υπηρεσιών σίτισης από τον πάροχο υπηρεσιών ή τους υπεργολάβους του εφόσον οφείλεται σε πράξη ή παράλειψη αυτών ή σε ελάττωμα του εξοπλισμού του.

11. Ο πάροχος υπηρεσιών σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της Σύμβασης, έχει υποχρέωση να αποζημιώσει την Αναθέτουσα Αρχή, για κάθε θετική και αποθετική ζημία που προκάλεσε με αυτήν την παράβαση εξ οιασδήποτε αιτίας και αν προέρχεται.

12. Η Αναθέτουσα Αρχή απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση από τυχόν ατύχημα ή από κάθε άλλη αιτία κατά την εκτέλεση των υπηρεσιών σίτισης. Η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του αναδόχου ή τρίτων. Από την εκτέλεση του της σύμβασης καμία έννομη σχέση δεν δημιουργείται μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του προσωπικού του αναδόχου ή / και άλλων παρόχων υπηρεσιών που ασχολείται με το έργο.

13. Ο ανάδοχος θα είναι αποκλειστικός υπεύθυνος (ποινικά και αστικά) για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί στο εισερχόμενο στα Στρατόπεδα προσωπικό του και θα τηρεί την κείμενη νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων. Επιπλέον, υποχρεούται να ενημερώσει το προσωπικό του ότι δεν θα έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ εξάρτηση από τη Στρατιωτική Υπηρεσία.



Άρθρο 13°**Υπεργολαβία**

1. Ο Ανάδοχος δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος/τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του κυρίου αναδόχου.

2. Δεν επιτρέπεται η ανάθεση της εκτέλεσης της σύμβασης τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβο χωρίς την έγκριση της ΑΑ.

3. Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο κύριος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην αναθέτουσα αρχή το όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση αυτής, εφόσον είναι γνωστά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Επιπλέον, υποχρεούται να γνωστοποιεί στην αναθέτουσα αρχή κάθε αλλαγή των πληροφοριών αυτών, κατά τη διάρκεια της σύμβασης, καθώς και τις απαιτούμενες πληροφορίες σχετικά με κάθε νέο υπεργολάβο, τον οποίο ο κύριος ανάδοχος χρησιμοποιεί εν συνεχεία στην εν λόγω σύμβαση, προσκομίζοντας τα σχετικά συμφωνητικά/δηλώσεις συνεργασίας. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του Αναδόχου με υπεργολάβο/ υπεργολάβους της σύμβασης, αυτός υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην Αναθέτουσα Αρχή, οφείλει δε να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του τμήματος/ των τμημάτων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κατά την ως άνω διαδικασία. Στην περίπτωση αυτή ο κύριος ανάδοχος οφείλει να υποβάλλει στην Αναθέτουσα Αρχή τα αντίστοιχα δικαιολογητικά (αποδεικτικά μέσα) του ίδιου ή του νέου υπεργολάβου, με αυτά που είχαν προσκομισθεί από τον αρχικό, (προς αντικατάσταση) υπεργολάβο, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της παρούσας πρόσκλησης, τα οποία θα αξιολογηθούν αρμοδίως (από το γνωμοδοτικό όργανο), ώστε να γίνει αποδεκτή ή μη η ανωτέρω αντικατάσταση (από το αποφαντικό όργανο).

4. Ομοίως σε περίπτωση που ο κύριος ανάδοχος έχει στηριχθεί στις ικανότητες του υπεργολάβου, όσον αφορά τη χρηματοοικονομική επάρκεια-τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της πρόσκλησης και με τον οποίο διακόπτεται η συνεργασία, υποβάλει τα αντίστοιχα δικαιολογητικά τα οποία θα αξιολογηθούν αρμοδίως (γνωμοδοτικό όργανο), ώστε να γίνει αποδεκτή ή μη η ανωτέρω αντικατάσταση (αποφαντικό όργανο).

5. Η αναθέτουσα αρχή επαληθεύει υποχρεωτικά τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους όπως αυτοί περιγράφονται στην παράγραφο 2.2.3 και με τα αποδεικτικά μέσα της παραγράφου 2.2.9.2 της Διακήρυξης.

6. Όταν από την ως άνω επαλήθευση προκύπτει ότι συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού απαιτεί ή δύναται να απαιτήσει την αντικατάστασή του, κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 6 του άρθρου 131 του ν.4412/2016.



Άρθρο 14°**Διοικητικές Προσφυγές κατά τη Διαδικασία Εκτέλεσης της Σύμβασης**

Ο ανάδοχος μπορεί κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, δυνάμει των όρων των άρθρων 5.2 (Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου – Κυρώσεις), 6.3 (Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης), 6.4 (Απόρριψη παραδοτέων – Αντικατάσταση) της Διακήρυξης, καθώς και κατ' εφαρμογή των συμβατικών όρων να ασκήσει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία (30) ημερών από την ημερομηνία της κοινοποίησης ή της πλήρους γνώσης της σχετικής απόφασης. Η εμπρόθεσμη άσκηση της προσφυγής αναστέλλει τις επιβαλλόμενες κυρώσεις. Επί της προσφυγής αποφασίζει το αρμοδίως αποφαινόμενο όργανο, ύστερα από γνωμοδότηση του προβλεπόμενου στις περιπτώσεις β' και δ' της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν.4412/2016 οργάνου, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την άσκησή της, άλλως θεωρείται ως σιωπηρώς απορριφθείσα. Κατά της απόφασης αυτής δεν χωρεί η άσκηση άλλης οποιασδήποτε φύσης διοικητικής προσφυγής. Αν κατά της απόφασης που επιβάλλει κυρώσεις δεν ασκηθεί εμπρόθεσμα η προσφυγή ή αν απορριφθεί αυτή από το αποφαινόμενο αρμοδίως όργανο, η απόφαση καθίσταται οριστική. Αν ασκηθεί εμπρόθεσμα προσφυγή, αναστέλλονται οι συνέπειες της απόφασης μέχρι αυτή να οριστικοποιηθεί

Άρθρο 15°**Τροποποίηση Σύμβασης κατά τη Διάρκεια**

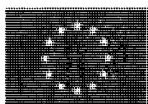
1. Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν.4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης της Επιτροπής της περ. β της παρ. 11 του άρθρου 221 του ν.4412/2016.

2. Δεν απαιτείται τροποποίηση της σύμβασης σε περίπτωση μεταβολής του συντελεστή Φόρου Προστιθέμενης Αξίας (ΦΠΑ).

3. Λόγω της ιδιαιτερότητας της φύσης των συμβάσεων σίτισης και της συνεχούς μεταβλητότητας του αριθμού των δικαιούμενων της παροχής, εξαιτίας της αυξομείωσης των μεταναστευτικών ροών, η σύμβαση δύναται να τροποποιείται με παράταση της διάρκειά της για χρονικό διάστημα, που είναι ίσο ή μικρότερο του 50% του συμβατικού χρόνου, αποκλειστικά εντός της διατιθέμενης πίστωσης, ώστε να μην υφίσταται μεταβολή του οικονομικού και κατ' επέκταση του συμβατικού αντικειμένου της σύμβασης σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παρ. 1ε και 4 του άρθρου 132 του ν.4412/2016.

Άρθρο 16°**Εχεμύθεια**

1. Ο προμηθευτής, συμπεριλαμβανομένου και τυχόν υπεργολάβων, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, οφείλει να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες που περιέρχονται σε αυτόν, τυχαία ή ένεκα της εκτελέσεως του έργου που θα αναλάβει.



2. Η υποχρέωση αυτή καταλαμβάνει και το πάσης φύσεως προσωπικό του προμηθευτή και τυχόν υπεργολάβων. Ο προμηθευτής δεν δικαιούται να χρησιμοποιήσει κάποιες από τις εν λόγω πληροφορίες για σκοπό άλλον από τον αναγκαίο για την εκτέλεση των συμβατικών του υποχρεώσεων και να γνωστοποιεί κάποιες από τις εν λόγω πληροφορίες σε οποιονδήποτε άλλον, τρίτο φυσικό ή νομικό πρόσωπο, εκτός όσων βρίσκονται σε άμεση ή έμμεση επαγγελματική εξάρτηση από τον προμηθευτή κατά την εκτέλεση της σύμβασης. Η αποκάλυψη πληροφοριών σε οποιοδήποτε τρίτο πρόσωπο θα πρέπει να γίνεται εμπιστευτικά και μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναγκαίο για την εκτέλεση των συμβατικών του υποχρεώσεων.

3. Σε περίπτωση παράβασης των όρων του παρόντος άρθρου (άρθρο 15), η ΑΑ δικαιούται να ζητήσει την επανόρθωση κάθε ζημίας της.

Άρθρο 17°

Δικαίωμα Μονομερούς Λύσης της Σύμβασης

1. Η Αναθέτουσα Αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

α. Η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν.4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης.

β. Ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στις παρ. 2.2.3.1. και 2.2.3.2 της Διακήρυξης και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης.

γ. Η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

2. Επισημαίνεται το δικαίωμα της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για δυνατότητα μονομερούς τερματισμού της σύμβασης, πριν το πέρας της χρονικής περιόδου ολοκλήρωσης των συμβατικών υποχρεώσεων του αναδόχου, άνευ περαιτέρω αποζημίωσης, σε περίπτωση που υπηρεσιακοί – επιχειρησιακοί λόγοι επιβάλουν την παύση ή την αναστολή λειτουργίας του συγκεκριμένου εξυπηρετούμενου Κέντρου.

Άρθρο 18°

Ολοκλήρωση Εκτέλεσης της Σύμβασης

Η σύμβαση (αρχική συμπεριλαμβανομένου τυχόν τροποποίησης /-σεων) θεωρείται ότι εκτελέστηκε λόγω της ιδιαιτερότητας της σύμβασης, δεδομένου του ευμετάβλητου της ροής των εισερχομένων προσφύγων και μεταναστών, όταν συντρέχουν οι εξής προϋποθέσεις:

α. Έχει παρέλθει η διάρκεια αυτής που έχει τεθεί στην πρόσκληση.



β. Αναλώθηκε η συνολική συμβατική αξία της σύμβασης πριν τη λήξη της συμβατικής διάρκειας.

γ. Ολοκληρώθηκε η οριστική παραλαβή των συμβατικών υπηρεσιών στο χώρο που ορίζεται στη παρούσα.

δ. Αποπληρώθηκε η συνολική αξία της συμβάσεως, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν ποινικές ρήτρες ή εκπτώσεις.

ε. Εκπληρώθηκαν οι τυχόν λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο (2) συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα και εκδόθηκαν τελεσίδικες αποφάσεις επί επιβολής ποινικών ρητρών ή εκπτώσεων ή επί διαδικασίας δικαστικής επίλυσης διαφορών.

Άρθρο 19°

Συναντήσεις – Αναφορές – Επικοινωνία

1. Ο ανάδοχος και η Αναθέτουσα Αρχή, μπορούν να οργανώνουν συναντήσεις όταν θεωρηθεί απαραίτητο, με σκοπό τη συζήτηση οποιουδήποτε θέματος προκύψει στα πλαίσια της εκτέλεσης της σύμβασης.

2. Ο ανάδοχος ορίζει ως κύριο και αποκλειστικό σημείο συνδέσμου (Point of Contact – PoC) τα πρόσωπα της παρ 9 του άρθρου 12 της παρούσας σύμβασης, ως υπεύθυνο διαχείρισης και ρύθμισης όλων των θεμάτων της παρούσας σύμβασης.

ΓΕΝΙΚΑ

1. Άπαντες οι όροι της σύμβασης θεωρούνται ουσιώδης.
2. Τα επισυναπτόμενα Παραρτήματα «Α», «Β» και «Γ» αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης.
3. Η παρούσα συντάχθηκε εις τριπλούν και αφού αναγνώσθηκε και βεβαιώθηκε,

υπογράφεται από τους συμβαλλομένους.



ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

ΟΙ

ΑΝΑΔΟΧΟΙ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΞΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΣ - ΚΑΡΛΟΒΑΣΗ ΣΑΜΟΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ - ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Σελίδα 20



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

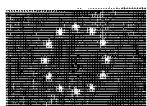
ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΒΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Ενταξης ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 099805177 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α»: Τεχνικές Προδιαγραφές

«Β»: Τεχνική Προσφορά Αναδόχου

«Γ»: Οικονομική Προσφορά Αναδόχου



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗΝ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 04Π-Μ /2020 ΣΥΜΒΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ – ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

1.1. Προβλέπεται η χορήγηση τριών (3) έτοιμων γευμάτων ανά ημέρα (πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό) συμπεριλαμβανομένων ειδικών συσσιτίων όπως συσσίτια για ευάλωτες ομάδες, σύμφωνα με τα Προσαρτημένα 1 έως 6 της Προσθήκης 1 του παρόντος.

1.2. Τα ειδικά συσσίτια εκτιμώνται (χωρίς δέσμευση) σε ποσοστό από 10% έως 20% του συνόλου των μερίδων του κάθε κέντρου / περιοχής.

1.3. Εξαιτίας της ιδιαιτερότητας της φύσεως της παρεχόμενης υπηρεσίας και του γεγονότος ότι ο τελικός αριθμός των ημερησίων γευμάτων δεν μπορεί να καθοριστεί εκ των προτέρων, η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των σιτιζόμενων και κατά συνέπεια των ημερησίων μερίδων σύμφωνα με την διαδικασία του άρθρου 5 του παρόντος.

2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

2.1. Ο ανάδοχος πέραν της κύριας μονάδας παραγωγής (παρ. 2.2.6.2.1.1 της Διακήρυξης) πρέπει να δηλώσει και εφεδρική μονάδα εγκατάστασης (παρ. 2.2.6.2.1.2 της Διακήρυξης) η οποία θα ενεργοποιηθεί σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής της αρχικής κύριας μονάδας, η οποία πρέπει να ικανοποιεί τις ίδιες προϋποθέσεις με την αρχική. Σε περίπτωση που η εφεδρική μονάδα χρησιμοποιηθεί από την αρχή υλοποίησης της σύμβασης ως κύρια, τότε ο ανάδοχος οφείλει να δηλώσει εντός 3 ημερών από έναρξης της σύμβασης, νέα εφεδρική μονάδα, η οποία πρέπει να ικανοποιεί τις ίδιες προϋποθέσεις με την αρχική.

2.2. Ο ανάδοχος υποχρεούται με μέριμνά του, σε συνεργασία με την Αναθέτουσα Αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το ΚΥΤ Σάμου, όπως προβεί στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών / εγκατάσταση μέσων, στο Κέντρο για το οποίο θα αναλάβει την παροχή υπηρεσιών παρασκευής και διανομής γευμάτων, κατασκευάζοντας/τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής / παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης. Το κόστος κατασκευής / εγκατάστασης επιβαρύνει τον Πάροχο Υπηρεσιών και η αποκατάσταση του χώρου (εντός τριμήνου από ολοκλήρωσης των συμβατικών υποχρεώσεων) αποτελεί αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου. Η χρήση και λειτουργία των προαναφερθέντων, αποτελεί αποκλειστικά ευθύνη του παρόχου υπηρεσιών (αναδόχου). Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.

2.3. Οι κατ' ελάχιστο προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται είναι οι εξής:

2.3.1. Η πιστή τήρηση του συνόλου των αγορανομικών και για την ασφάλεια τροφίμων διατάξεων της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και ιδιαίτερα του ΚΤΠ και των ΕΚ 852/04 και ΕΚ 853/04.



2.3.2. Τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του συσσιτίου θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

2.3.3. Τα σκεύη που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, μεταφορά και αποθήκευση θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

2.3.4. Οι μερίδες του συσσιτίου θα παρατίθενται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μιας χρήσεως, με μέριμνα του αναδόχου.

2.4. Το πρόγραμμα συσσιτίου των αιτούντων άσυλο διακρίνεται ως ακολούθως:

2.4.1. Γενικό Συσσίτιο ως Προσθήκη «1» του παρόντος.

2.4.2. Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσθήκη «2» του παρόντος.

2.4.3. Συσσίτιο για βρέφη (6-12 μηνών) ως Προσθήκη «3» του παρόντος.

2.4.4. Συσσίτιο για παιδιά (1 ως 12 ετών) ως Προσθήκη «4» του παρόντος.

2.4.5. Συσσίτιο για διαβητικούς ως Προσθήκη «5» του παρόντος.

2.4.6. Συσσίτιο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι, θηλάζουσες κτλ) ως Προσθήκη «6» του παρόντος.

Σημείωση: Επισημαίνεται ότι για την παρασκευή των συσσιτίων να μην χρησιμοποιούνται είδη ή διαδικασίες που δεν επιτρέπονται από τη μουσουλμανική θρησκεία (χοιρινό κρέας, αλκοόλ).

2.5. Τα τρία (3) γεύματα θα πρέπει να παρατίθενται από προσωπικό του Παρόχου Υπηρεσιών από 07:00 ως την 09:00 για το πρωινό, από 12:30 ως την 14:30 για το μεσημεριανό και από 19:00 ως την 21:00 για το βραδινό και στην ενδεικνυόμενη για βρώση θερμοκρασία. Το σχετικό χρονοδιάγραμμα είναι ενδεικτικό και τροποποιείται μετά από σύμφωνη γνώμη του αναδόχου και της Υπηρεσίας.

2.6. Ο ανάδοχος θα πρέπει με δικά του έξοδα να διαμορφώσει τους χώρους παράθεσης, να διαθέτει υλικά διανομής φαγητού (ποτήρια, χαρτοπετσέτες κτλ.) καθώς και να τηρεί τους κανόνες υγιεινής.

2.7. Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παράθεσης, με μέριμνα του αναδόχου θα γίνεται αποκατάσταση του χώρου παράθεσης, αποκομιδή των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες και γενική καθαριότητα – προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου.

2.8. Μετά τη λήξη της σύμβασης, ο ανάδοχος θα παραδίδει τους χώρους ως έχουν και θα έχει τη δυνατότητα να αποσύρει τις κατασκευές του και τα μηχανήματα – έπιπλα ιδιοκτησίας του.



2.9. Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (SELF SERVICE).

2.10. Ο ανάδοχος οφείλει να ορίσει **υπεύθυνο «Παροχής Υπηρεσίας»** και **Αναπληρωματικό** ο οποίος πρέπει αφενός να επιβλέπει την ορθή εξέλιξη της υλοποίησης της σύμβασης, αφετέρου να έρχεται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. **Στο φάκελο της τεχνικής προσφοράς να υποβληθούν υποχρεωτικά στοιχεία για τον υπεύθυνο και τον αναπληρωματικό υπεύθυνο «Υπηρεσίας» κατά την εκτέλεση της σύμβασης.** Ο υπεύθυνος «Παροχής Υπηρεσίας» ή ο αναπληρωματικός θα πρέπει να είναι παρών στο χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

2.10.1. Από 06:45 ως τις 09:15 για το πρωινό.

2.10.2. Από 12:15 ως τις 14:45 για το γεύμα.

2.10.3. Από 18:30 ως τις 21:30 για το δείπνο

2.11. Το προσωπικό του αναδόχου:

2.11.1. Θα φέρει διακριτική αμφίεση ή χαρακτηριστικό.

2.11.2. Θα έχει υποβληθεί στους προβλεπόμενους εμβολιασμούς και λοιπές εξετάσεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

2.11.3. Θα είναι ευγενικό, ευπρεπούς εμφάνισης και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

2.11.4. Θα τελεί υπό τον έλεγχο και την αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

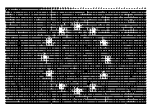
2.11.5. Θα εκτελεί το απαιτούμενο έργο παράθεσης συσσιτίου, αποκατάστασης του χώρου παράθεσης, αποκομιδής των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες, γενική καθαριότητα εντός των χώρων παράθεσης συσσιτίου καθώς και προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου, κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

2.11.5.1. Από 06:45 ως τις 09:15 για το πρωινό.

2.11.5.2. Από 12:15 ως τις 14:45 για το γεύμα.

2.11.5.3. Από 18:30 ως τις 21:30 για το δείπνο.

2.12. Μετά τη σύναψη της σύμβασης, κατ' αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή των εγκαταστάσεων παρασκευής γευμάτων που δηλώθηκαν με την προσφορά και με βάση το οποίο έγινε η κατακύρωση. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημα του αναδόχου η αλλαγή της ή των εγκαταστάσεων εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που έχουν τεθεί στην παρούσα πρόσκληση κατά τα προβλεπόμενα στους Γενικούς Όρους.



3. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ – ΈΛΕΓΧΟΣ

3.1. Ποιότητα προσφερόμενων ειδών:

3.1.1. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τη λοιπή κείμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν κατά την υπογραφή της σύμβασης.

3.1.2. Τα γεύματα θα πρέπει να παρασκευάζονται / συντηρούνται (όπου απαιτείται για μακρό χρονικό διάστημα) και να διανέμονται, με συγκεκριμένη μέθοδο, σύμφωνα με την οποία θα εξασφαλίζονται οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας και η διατήρηση των θρεπτικών συστατικών, τόσο κατά την παρασκευή των γευμάτων, όσο και κατά την συντήρηση και την διανομή / παράθεση. **Ο υποψήφιος οικονομικός φορέας υποχρεούνται, εντός του φακέλου της Τεχνικής Προσφοράς, να υποβάλει σχετική υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να αναφέρεται η προαναφερθείσα χρησιμοποιούμενη μέθοδος**, με επισυναπτόμενη αλληλογραφία (κατά την κρίση του) ή σχετική παραπομπή, προκειμένου η επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού να προβεί σε σχετικό έλεγχο κάλυψης των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία επί του συγκεκριμένου αντικειμένου της συμβάσεως.

3.1.3. Με μέριμνα του υποψήφιου Παρόχου Υπηρεσιών πρέπει να εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφαλούς παρασκευής, μεταφοράς και τοποθέτησης των ειδών (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητα και απολύμανση χώρων ευθύνης του).

3.1.4. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα για το σκοπό αυτό, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη παρ. 2.2.6.3.1 και 2.2.6.2.2 της Διακήρυξης.

3.1.5. Οι συσκευασίες των συσσιτίων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 9 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα έτσι ώστε να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασία τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα των τροφίμων προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα, η συσκευασία του φαγητού θα είναι **ατομική** και κατάλληλη για τον σκοπό το οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση) την διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας / υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θα θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και ασφάλεια των σιτιζόμενων. Επιπλέον να τηρούνται οι προβλέψεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτ. 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα προς τους καταναλωτές (διατροφικές πληροφορίες / επισημάνσεις που αφορούν ουσίες που εμπεριέχονται στο συσσίτιο και δυνατόν να προκαλούν αλλεργίες, δυσανεξίες, κ.λπ.).

Επισήμανση: Προκειμένου να τηρούνται προβλέψεις του Καν (ΕΕ) 1169/2011, καθ' όλη τη διάρκεια της διανομής και παράθεσης του φαγητού στα ΤΟΣΚΕΔΠ, με μέριμνα του αναδόχου, να υπάρχουν αναρτημένα σε πινακίδες, τα συστατικά εκείνα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες κατά είδος φαγητού βάσει σύμβασης, στις εξής επιπλέον γλώσσες πέραν της ελληνικής: Αγγλικά, Αραβικά, Περσικά και Κουρδικά, καλύπτοντας την απαίτηση αναγραφής σε γλώσσες που κατανοούν οι σιτιζόμενοι.



3.1.6 Επίσης η επιτροπή παραλαβής της παρ. 6.3.1 της Διακήρυξης, κατά την κρίση της και με την παρουσία του αναδόχου ή του αντιπροσώπου του, υποχρεούται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό κτηνιατρικό εργαστήριο ή σε αντίστοιχο αναλυτικό εργαστήριο τροφίμων του δημοσίου (όταν δεν υπάρχει στρατιωτικό), προς υποβολή τους στους παρακάτω ελέγχους:

3.1.6.1 Μικροβιολογικό σε τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση (σύμφωνα με τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει).

Επίσης θα πραγματοποιηθούν και οι παρακάτω εξετάσεις, οι οποίες δεν προβλέπονται από την Νομοθεσία αλλά απαιτούνται από την Υπηρεσία σε τρόφιμα αρχικών παραλαβών (Κ/Ψ κρέατα), καθώς και σε είδη κυλικείου σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές Ειδών Κυλικείου/ 7^η Έκδοση/ΓΕΣ/ΔΕΜ.

3.1.6.1.1 *Staphylococcus coagulase positive* : <100 cfu/g

3.1.6.1.2 *E. coli* : <10 cfu/g.

3.1.6.1.3 Χημική ανάλυση

Παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

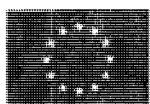
3.1.6.2 Ιστολογική εξέταση

3.1.6.2.1 Σε κιμά, μπιφτέκια κ.λπ, παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

3.1.7 Ποιοτικός έλεγχος γίνεται με μακροσκοπική ή/και με εργαστηριακή εξέταση. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι δύο (2) από κάθε είδος συσσιτίου (πρωινό, γεύμα και δείπνο) δυο (2) έως τρεις (3) φορές μηνιαίως, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο ΣΚ 422-10, με την άφιξη του προϊόντος στο ΚΥΤ Σάμου παρουσία του αναδόχου ή του νόμιμου εκπροσώπου του, ο οποίος προσυπογράφει το σχετικό δελτίο δειγματοληψίας. Σε περίπτωση μη ύπαρξης εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου του, τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του μεταφορέα και ουδεμία ένσταση γίνεται δεκτή. Τα δείγματα αποστέλλονται αρμοδίως για εργαστηριακές εξετάσεις και το κόστος τους θα βαρύνει τον ανάδοχο. Διευκρινίζεται ότι, δεν είναι υποχρεωτική η ταυτόχρονη λήψη δειγμάτων ανά μερίδα, δηλ. είναι δυνατή η λήψη δείγματος πρωινού την ημέρα Α, γεύματος (μεσημεριανού) την ημέρα Β, δείπνου την ημέρα Γ, ή αντίστοιχος συνδυασμός ημερών και ειδών γευμάτων.

3.1.8 Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παρούσα πρόσκληση.

3.1.9 Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου κατά τον ποιοτικό έλεγχο θεωρηθεί μη αποδεκτή, θα αντικαθίσταται άμεσα από τον προμηθευτή χωρίς καμιά επιβάρυνση της υπηρεσίας. Επιπλέον η Στρατιωτική Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της να



επιβάλλει και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

3.1.10 Σε περίπτωση μη προσκόμισης αυθημερόν των απορριφθέντων ποσοτήτων, παρέχεται το δικαίωμα στη Στρατιωτική Υπηρεσία, να προμηθευτεί τα απορριφθέντα είδη από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά της τιμής επιβαρύνει τον Πάροχο Υπηρεσιών, ανεξαρτήτως τυχόν άλλων κυρώσεων.

3.2 Έλεγχος κατά την διάρκεια υλοποίησης του έργου:

3.2.1 Ο ανάδοχος και οι υπεργολάβοι αυτού (σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται) θα δέχεται /-ονται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής της παρ. 6.3.1 της Διακήρυξης, της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, παρουσία (εφόσον είναι εφικτό κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού εκτός αν ήδη συμμετέχει υγειονομικό προσωπικό στην παραπάνω επιτροπή, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο 2^ο εδάφιο της παρ. 11 περ. δ' του άρθρου 221 του ν.4412/16, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις στην αναθέτουσα αρχή.

3.2.2 Η παραπάνω επιτροπή, θα ελέγχει και την καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα / πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων.

3.2.3 Επίσης, επιπλέον ο έλεγχος αποσκοπεί και στην εξακρίβωση της ορθής λειτουργίας των χώρων παράθεσης (υγειονομικός έλεγχος τροφίμων), στην ασφάλεια από πλευράς υγιεινής των χώρων και των εγκαταστάσεων.

3.2.4 Η Στρατιωτική Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εργαστηρίων – εγκαταστάσεων του αναδόχου, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 4 της παρούσας προσθήκης (τεχνικές προδιαγραφές).

3.3 Ιδιαίτερες οδηγίες επί των παρατεθέντων γευμάτων, όπως παρακάτω:

3.3.1 Φρέσκα και εποχιακά διαθέσιμα φρούτα και λαχανικά (που έχουν καθαριστεί σωστά) θα πρέπει να σερβίρονται όσο το δυνατόν συχνότερα και όσο το δυνατόν πιο φρέσκα, όπως ενδεικτικά αποτελούν οι σαλάτες, τα φρέσκα και ολόκληρα τα αγγούρια, οι ντομάτες, τα κρεμμύδια και όλα τα άλλα λαχανικά που ζητούνται από τα προγράμματα συσσιτίου.

3.3.2 Η παροχή των συστατικών των γευμάτων όπως κρέατα, λαχανικά, σάλτσες θα πρέπει να εξυπηρετείται μεμονωμένα και όχι ενιαία. (π.χ. όταν στο πρόγραμμα προβλέπεται "μακαρόνια με κόκκινη σάλτσα" τότε μακαρόνια και σάλτσα θα διανέμονται σε διαφορετική συσκευασία έκαστο)

3.3.3 Η διανομή φρούτων θα πρέπει να περιλαμβάνει μπανάνες, χουρμάδες, μήλα, σταφύλια, ροδάκινα, δαμάσκηνα, πορτοκάλια, κεράσια, καρπούζια για να εξασφαλίσει η διατροφική ποικιλομορφία.

3.3.4 Το ιωδιούχο αλάτι μπορεί να προστεθεί όπου απαιτείται, η υπερβολική χρήση αλατιού, ιδίως στα λαχανικά και στα φρέσκα τρόφιμα θα πρέπει να αποφεύγεται.



3.3.5 Η κανέλα δεν θα πρέπει να προστίθεται σε οποιοδήποτε μαγειρεμένο φαγητό, καθώς δεν εκτιμάται ευρέως ως μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος.

3.3.6 Τα κρέατα, ιδιαίτερα το κοτόπουλο, είναι καλά μαγειρεμένα και όχι μισοψημένα / ωμά. Επίσης, η εταιρεία αποδέχεται ελέγχους που να επαληθεύεται ότι τα κρέατα, ιδίως το μοσχαρίσιο κρέας, δεν θα πρέπει να περιέχει κανένα χοιρινό ή χοιρινά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των ελαίων τηγανίσματος / ψησίματος.

3.3.7 Οι εταιρείες πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα βραστά αυγά σερβίρονται φρέσκα και όχι παρασκευασμένα εκ των προτέρων σε χρόνο πάρα πολύ μακρινό ή έχουν αφεθεί σε ζεστό περιβάλλον με αποτέλεσμα την αλλοίωσή τους.

3.3.8 Τα ζυμαρικά, το ρύζι και τα άλλα άμυλα πρέπει να είναι επαρκώς μαγειρεμένα και εφόσον απαιτείται από μια συγκεκριμένη συνταγή να σερβίρονται ξεχωριστά για να είναι εφικτή η ανάμειξη τους.

3.3.9 Να γίνεται αποφυγή της προσθήκης ζάχαρης στα κύρια γεύματα.

3.3.10 Επίσης, να υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.

4. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

4.1. Εναπόκειται στην διακριτική ευχέρεια της Στρατιωτικής Υπηρεσίας να διενεργεί αιφνιδιαστικές επιθεωρήσεις των Βιομηχανιών/εργαστηρίων/ εγκαταστάσεων – χώρων παρασκευής/αποθήκευσης των αναδόχων, πριν και κατά τη διάρκεια στις ισχύος της σύμβασης, όποτε κρίνει αυτή αναγκαίο και με αρμόδια επιτροπή (Επιτροπή Ελέγχου Βιομηχανιών – Βιοτεχνιών Τροφίμων). Η επιτροπή αυτή θα ορίζεται κάθε φορά για το σκοπό αυτό, με απόφαση της ΑΑ, για την εξακρίβωση της ποιότητας των εφοδίων, τις εγκαταστάσεις, τους χώρους αποθήκευσης και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή προκειμένου να διαπιστωθεί η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Στην υπόψη επιτροπή θα συμμετέχει υποχρεωτικά ένας Αξιωματικός Κτηνιατρικού κατά προτεραιότητα ή Αξκός Ιατρός. Η παραπάνω επιτροπή συντάσσει πρακτικό το οποίο το υποβάλει προς το αποφαινόμενο όργανο (αναθέτουσα αρχή).

4.2. Ο Υγειονομικός Έλεγχος των εγκαταστάσεων του παρόχου υπηρεσιών, θα διενεργείται κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 14 της ΥΑ αριθ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 9697 (ΦΕΚ Β'2718/2012) και την αντίστοιχη υφιστάμενη νομοθεσία και της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν καλύπτονται οι απαιτήσεις της παρούσας προσθήκης (Τεχνική Προδιαγραφή) της πρόσκλησης και σύμφωνα με τον εκάστοτε ισχύοντα κανονισμό περί ελέγχων του αντικείμενου της παρούσας.

4.3. Εφόσον διενεργηθεί προέλεγχος πριν την υπογραφή της σύμβασης, **κατά την κρίση της αναθέτουσας αρχής και εφόσον υφίσταται επαρκής χρόνος για τον υπόψη έλεγχο**, αυτός διενεργείται πριν το άνοιγμα των οικονομικών προσφορών, από την παραπάνω επιτροπή στις εγκαταστάσεις των διαγωνιζόμενων που έχουν καταθέσει προσφορά, με σκοπό την αξιολόγησή τους, ως εξής:



4.3.1. Η εν λόγω αρμόδια επιτροπή, πραγματοποιεί τον έλεγχο και την αξιολόγηση των εγκαταστάσεων (ιδιόκτητων ή και μισθωμένων χώρων) του υποψηφίου προμηθευτή και των συνεργαζόμενων με αυτόν επιχειρήσεων και συντάσσει το σχετικό έντυπο (Έκθεση Υγειονομικής Επιθεώρησης Βιομηχανιών - Βιοτεχνιών Τροφίμων). Η Έκθεση Επιθεωρήσεως των Βιομηχανιών – Βιοτεχνιών, όπου γίνεται ο χαρακτηρισμός του προμηθευτή σαν ΠΑΡΑΔΕΚΤΟΣ ή ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΟΣ για τη Στρατιωτική Υπηρεσία, υποβάλλονται από την παραπάνω επιτροπή στην αναθέτουσα αρχή πριν το άνοιγμα των οικονομικών προσφορών.

4.3.2. Εφόσον η επιτροπή κατά την παραπάνω επίσκεψή της, διαπιστώσει παραλήψεις στην τήρηση των απαραίτητων προϋποθέσεων παραγωγής κατάλληλων προϊόντων, ή ότι η επιχείρηση δεν δύναται να ανταποκριθεί στις υποχρεώσεις του διαγωνισμού, καταγράφει τις παρατηρήσεις της, στο ειδικό κεφάλαιο του εντύπου.

4.3.3. Οι επιχειρήσεις που χαρακτηρίζονται σαν ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΕΣ, αποκλείονται από το διαγωνισμό.

4.3.4. Σε περίπτωση που διενεργηθεί ο παραπάνω έλεγχος εφόσον ο προμηθευτής που προσφέρει τελικά προϊόντα δεν τα παράγει ο ίδιος, τότε θα πρέπει να γίνει έλεγχος του εργοστασίου – εργαστηρίου παραγωγής των τελικών προϊόντων.

4.4. Εφόσον ο προμηθευτής που θα προβεί σε αλλαγή εγκαταστάσεων χωρίς να δηλώσει αυτό στην Υπηρεσία κηρύσσεται έκπτωτος.

4.5. Σε περίπτωση που οι νέες εγκαταστάσεις χαρακτηρισθούν «ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΕΣ» τότε ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.

5. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΜΕΡΙΔΩΝ

5.1. Η αρχική κατ' εκτίμηση παραγγελία των μερίδων, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους, βάσει των προγραμμάτων των Προσαρτημένων του παρόντος, θα δίνονται καθημερινά **εγγράφως** με φαξ ή μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, και μετά την οριστική **έγγραφη ενημέρωση** επί του αριθμού των διαμενόντων μέχρι την 11:00, με μέριμνα του κατά τόπο υπεύθυνου της ΥΠΥΤ της Δομής. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον ανάδοχο να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Σε καμία περίπτωση ο αριθμός των μερίδων που παραγγέλλονται δεν πρέπει να υπερβαίνει τον αριθμό των διαμενόντων, που έχει αναφέρει ο υπεύθυνος της ΥΠΥΤ.

5.2. Διευκρινίζεται ότι για αποφυγή επικάλυψης δράσης απαιτείται όπως διαβεβαιώνεται στην **καθημερινή έγγραφη** ενημέρωσή του (από τον υπεύθυνο της ΥΠΥΤ), επί του αριθμού των δικαιούχων σίτισης, ότι αυτοί δεν έχουν ενταχθεί στο πρόγραμμα πλήρους χρηματικής βοήθειας (full cash).

5.3. Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί, το δικαίωμα σε συνεργασία με τον ανάδοχο να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες σίτισης, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα από αντίστοιχη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 18:00 της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση, δίνοντας την **τελική παραγγελία**.



5.4. Στην περίπτωση αυτή οι συγκεκριμένες μερίδες (**διαφορά** μεταξύ αρχικής κατ' εκτίμηση παραγγελίας και τελική παραγγελία) που δεν πρόκειται να καταναλωθούν παραμένουν στην συντήρηση ή κατάψυξη (ανάλογα με την χρησιμοποιούμενη μέθοδο) **ΔΕΝ ΑΝΑΘΕΡΜΑΙΝΟΝΤΑΙ** και διανέμονται με νεότερη εντολή / παραγγελία και ανάλογη τροποποίηση του προγράμματος σίτισης.

5.5. Επισημαίνεται ότι, η ποσότητα ημερήσιων μερίδων για κατανάλωση δύναται να αυξομειώνεται ανάλογα με τις τρέχουσες ανάγκες, και οπωσδήποτε θα παρακολουθείται, με μέριμνα της επιτροπής παρακολούθησης κατόπιν συνεργασίας με την επιτροπή παραλαβής και την αναθέτουσα αρχή, η ανάλωση της συνολικής αξίας της σύμβασης, ώστε να εξασφαλίζεται η μη υπέρβασή της.

5.6. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο / Δομή και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).

5.7. Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να είναι καθαρά με ευθύνη της εταιρείας ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

5.8. Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, θα γίνεται από **τριμελή επιτροπή παρακολούθησης**, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παρ. 6.1. της Διακήρυξης. Η **επιτροπή παρακολούθησης** θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας **μέχρι και την τελική διάθεση του συσσιτίου**, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς, την επιτροπή παραλαβής και την αναθέτουσα αρχή.

5.9. Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την επιτροπή παραλαβής της παραγράφου 6.3.1 της Διακήρυξης, τον επικεφαλής του Κέντρου και τον Υπεύθυνο της παροχής υπηρεσίας.

5.10. Σε περίπτωση που οι οριστικά παραγγελθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τις παραλάβει και εφόσον υπάρχει η δυνατότητα (για συγκεκριμένα είδη), να τις διατηρήσει με ασφαλή και υγιεινό τρόπο σε χώρο ευθύνης του. Για τα συγκεκριμένα είδη των μερίδων, θα προβλέπεται η διανομή την επομένη ημέρα ανεξαρτήτως του προβλεπόμενου προγράμματος. Εάν τα υπόψη γεύματα παρασκευάζονται με τη μέθοδο "**cook & freeze**" ή άλλη αντίστοιχη, τότε **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να αναθερμαίνονται για 2^η φορά μετά την αρχική απόψυξή τους, λόγω κινδύνου αλλοίωσης των τροφίμων.

5.11. Ο ανάδοχος υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παραλαβής σε όλες τις φάσεις παροχής υπηρεσιών παρασκευής γευμάτων (και μεταφορά



– οργάνωση χώρου παράθεσης – διανομή συσσιτίου – αποκατάσταση χώρου παράθεσης).

5.12. Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά (έως +60 λεπτά της ώρα χωρίς να συντρέχουν λόγοι «ανωτέρας βίας») ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν (όπως προσδιορίζονται στα Προσαρτημένα του παρόντος) ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε η Υπηρεσία μπορεί να αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει μέρος ή το σύνολο από τα προσφερόμενα είδη και ο ανάδοχος δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα.

5.13. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις της παραγράφου 5.12 της παρούσας σύμβασης, το συνολικό κόστος αγοράς εκ του ελευθέρου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος αυτού μετά από έκδοση σχετικής απόφασης σύμφωνα με τα ισχύοντα.

5.14. Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, ο ανάδοχος υποχρεούται για την συλλογή των σκευών και των μέσων που τυχόν διαθέτει και πλήρη αποκατάσταση του χώρου παράθεσης.

5.15. Ο ανάδοχος πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής του υπαιτιότητας παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το **αργότερο μίας (1) ώρας**.

6. Λοιποί Όροι

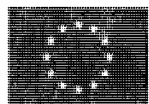
6.1. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης ορισμένων ελέγχων, από το ΧΗΣ, γίνονται δεκτά τα αποτελέσματα των μετρήσεων που αναγράφονται στο πιστοποιητικό του εργοστασίου κατασκευής αυτών. Στην περίπτωση αυτή, οι τιμές θα αναγράφονται στο Δελτίο του ΧΗΣ με την ένδειξη ότι ελήφθησαν από το πιστοποιητικό του κατασκευαστή.

6.2. Σε περίπτωση που το ΧΗΣ ή τα κτηνιατρικά στρατιωτικά εργαστήρια δεν έχουν την δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά, τα δείγματα αποστέλλονται στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου φορέα.

6.3. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.

6.4. Το Τοπικό Συντονιστικό Κέντρο Διαχείρισης Προσφυγικής Κρίσης (ΤΟ.Σ.ΚΕ.Δ.Π.):

6.4.1. Διευθύνει και συντονίζει, σε συνεργασία με την Υπηρεσία Ασύλου και την Υπηρεσία Πρώτης Υποδοχής, τις κατά τόπους λοιπές δημόσιες υπηρεσίες και αρχές, κοινωνικούς φορείς και ΜΚΟ, που επικουρούν τη λειτουργία των τοπικών Κ.Υ.Τ. και Ανοικτών Δομών Προσωρινής Υποδοχής και Φιλοξενίας προσφύγων και μεταναστών, αποκλειστικά σε ό,τι αφορά στη μεταφορά, διαμονή, σίτιση και υγειονομική περίθαλψη των προσφύγων και μεταναστών. Προς τούτο, τα στελέχη τους μπορούν να προβαίνουν σε κάθε



αναγκαία ενέργεια, εντός του πλαισίου του νόμου και σύμφωνα με τις διαταγές της Ιεραρχίας του ΓΕΣ.

6.4.2. Αναφέρει ιεραρχικά, κατά τα προβλεπόμενα, ενημερώνοντας παράλληλα το ΚΕ.Σ.Ο.Δ.Π., επί θεμάτων που προκύπτουν από τις προσφυγικές και μεταναστευτικές ροές στις περιοχές όπου λειτουργεί.

6.4.3. Αποκαθιστά άμεσα επαφή ενημερώνοντας το ΓΕΣ/Γ4/1α για τα στοιχεία επικοινωνίας με τον επικεφαλής του Τμήματος Εφοδιασμού – Σίτισης, που είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση των διαδικασιών σίτισης.

6.5. Τροποποίηση του προγράμματος συσσιτίου είναι δυνατή με τις προϋποθέσεις ότι, θα συμφωνηθεί από κοινού μεταξύ των συμβαλλόμενων με βάση τις διατροφικές συνήθειες των προσφύγων / μεταναστών, δεν επηρεάζεται το κόστος, η ποιότητα, η ποσότητα και ο αριθμός πρόσληψης θερμίδων. Ειδικότερα:

6.5.1. Το πρόγραμμα συσσιτίου (μενού) θα πρέπει να αλλάζει κατ' ελάχιστο κάθε μήνα για να διασφαλιστεί η διατροφική ποικιλία (με αλλαγή προϊόντων ίδιας κατηγορίας, πχ. αλλαγή οσπρίων, ζυμαρικών, εναλλαγή τσάι με χυμό, κ.λπ.) και η εξασφάλιση της κατανάλωσης. Ο ανάδοχος οφείλει, προ της έναρξης παρασκευής γευμάτων στο πλαίσιο της νέας σύμβασης, να παραλαμβάνει τα προγράμματα σίτισης της προηγούμενης περιόδου σίτισης και να προβαίνει σε τροποποιήσεις κατά τα καθοριζόμενα στην εν λόγω παράγραφο.

6.5.2. Επίσης, να υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.

6.6. Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί δημοσίων συμβάσεων.



ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΕΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΕΦΑΝΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΦΑΙΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΠΕΣΗ ΑΝΤΙΣΤΑΞΕΙΣ - ΚΑΡΛΟΒΑΣΗ ΣΑΝΟΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΥ ΚΑΙ ΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237, ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

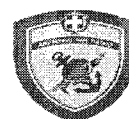
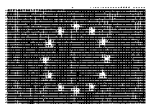
ΓΚΕΡΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

1. Γενικό Συσσίτιο
2. Συσσίτιο για Βρέφη (0-6 μηνών)
3. Συσσίτιο για Βρέφη (6-12 μηνών)
4. Συσσίτιο για Παιδιά (1 ως 12 ετών)
5. Συσσίτιο για Διαβητικούς



6. Συσσίτιο για Ευάλωτες Ομάδες (Έγκυοι, Θηλάζουσες κτλ.)



ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ 04Π-Μ/2020

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα (60gr - 70gr), Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές	Ρύζι 250 gr με κόκκινη σάλτσα Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Τσαί (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr	Πατάτες φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Κρουσάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής,	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Τσαί (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ρεβύθια 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	Τσαί (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr Μακαρόνια 150 gr	Πατάτες φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 2,5 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)

Σελίδα 34

Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μεταναστευσης & Ενταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr,	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Ένα (1) φρούτο εποχής	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη.
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Τσάι (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200 - 250 gr με Ρύζι 150gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Τσάι (μερίδα), Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακόρυζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Τσάι (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250-300gr με Ρύζι 100gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 2,5 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο

ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΓΑ

Σελίδα 35

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΞΕΕ

ΠΑΡΑΤΟΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΝΜΟΝΩΣΕΩΣ ΚΑΡΦΟΒΑΘΗ ΣΑΜΟΣ

ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ

ΑΦΜ: 999040237 • ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ & ΕΞΕΤΑΣΕΩΣ

ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΙΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ

ΤΗΛ: 26510 22010

ΑΦΜ: 099805177 • ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ

Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΝΜΟΝΩΣΕΩΣ ΚΑΡΦΟΒΑΘΗ ΣΑΜΟΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 • ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΙΝΩΝ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ 04Π-Μ/2020

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (0-6 ΜΗΝΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ	4 γεύματα των 240ml (120 ml σκόνη διαλυμένη στα 120 ml νερό) έκαστο με Γάλα 1ης βρεφικής ηλικίας (0-6 μηνών) έτοιμο προς πόση α. Με μέριμνα του αναδόχου να τοποθετηθεί υποδομή για την παροχή του γάλακτος (κουτιά συσκευασίας -βραστήρες) εντός του χώρου της Υπηρεσίας. β. Να τηρείται ποσότητα 100 φακελ. χαμομήλι σε απόθεμα για τα βρέφη. γ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ



Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΞΕΕ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΩΣ - ΚΑΡΘΟΒΑΣΗ ΣΑΜΩΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΖΑΝΤΑΡ-ΑΝΔΡΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Σελίδα 36



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ 04Π-Μ/2020

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (6-12 ΜΗΝΩΝ)

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα αφαιρουμένου του χυμού	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο <u>αλεσμένο</u> με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο <u>αλεσμένο</u> με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. γ. Κατά τις ημέρες πρόβλεψης ομελέτας σε γεύμα/ δείπνο, να αλέθεται το έτερο γεύμα της ίδιας ημέρας. δ. Όλες οι ποσότητες υπολογίζονται στο μισό. ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι περίπου 1300 (+/-100Kcal). στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΦΑ

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

Σελίδα 37

ΑΝΟΙΣΤΡΟ ΑΞΕΕ

ΓΚΕΡΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΟΕΣΗΝΤΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 098805177 - Δ.Ο.Υ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: 057Η ΑΜΜΟΝΥΔΙΣ - ΚΑΡΑΘΑΚΗΣ ΣΑΜΟΥΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ - ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΑΡΧΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ισότητας, Αλληλεγγύης, Προστασίας, Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ 04Π-Μ/2020

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (1-12 ΕΤΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr , Ελιές, Ατομικός χυμός 250 ml	Ρύζι 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ρεβύθια 300 gr, Τυρί φέτα 50 gr , Ατομικός χυμός 250 ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Σελίδα 38



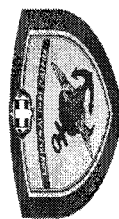
Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5%, περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr με Μακαρόνια 150 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Ένα (1) φρούτο εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές, Ατομικός χυμός 250 ml	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200- 250 gr με Ρύζι 150gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος.	

Σελίδα 39

Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
ισότητα, Αλληλεγγύη, Πρόστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακόρυζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250-300gr με Ρυζί 100gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Περικλής Δούκας
Υποχρυσός

Ο

ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΞΕΕ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΙΤΩΝ

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΗΝΟΥΔΙΣ - ΚΑΡΛΟΒΑΣΗ ΣΑΜΟΣ

ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ

ΑΦΜ: 999949337 - ΔΟΥΛ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING

ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ - ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΤΗΛ.: 26510 22010

Α.Φ.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Σελίδα 40

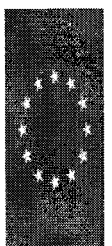


**ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ 04Π-Μ/2020**

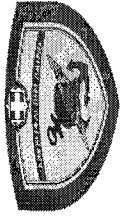
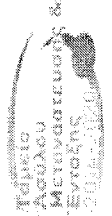
ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φασολάδα 300 gr, Ελιές, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Ρύζι 250 gr με κόκκινη σάλτσα Τυρί φέτα 50 gr	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες ολικής 60 gr - 70 gr έκαστη.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	β. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Ρεβύθια 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr	δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά),	ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr, Μακαρόνια 150 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	

Σελίδα 41



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μεταναστευτικής & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
ισότητα, Αλληλεγγύη, Πρόσβαση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά)	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες ολικής 60 gr - 70 gr έκαστη.
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Φασολάδα 300 gr, Ελιές Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	β. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200 - 250 gr με Ρύζι 150gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr	δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φακόρουζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr	ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Κοτόπουλο 250-300gr με Ρύζι 100gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Σελίδα 42



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ενταξης της Ευρωπαϊκής
Ενότητας, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Ο

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΝΔΡΟΣΧΟΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΝΙΑΣ-ΚΑΡΘΑΓΙΝΗΣ-ΕΛΛΗΝΕΣ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ-ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237-ΑΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26610-22010
Φ.Μ.: 099805177-ΑΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΤΕΥΣΗ &
ΕΝΤΑΞΗ
2016-2020



ΣΥΣΣΕΙΤΙΟ ΓΙΑ ΕΥΛΩΤΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr γ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι περίπου 2600 (+/-) 100Kcal. δ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ



Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΞΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΣΙΑΣ - ΚΑΡΘΟΔΗΤΕΣ Α.Ο.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ-ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Ο.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Σελίδα 43



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΗΝ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 04Π-Μ /2020 ΣΥΜΒΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

(Επισυνάπτεται η τεχνική προσφορά του αναδόχου)



ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΣΕΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΣ- ΚΑΡΛΟΒΑΣΗ ΣΑΜΟΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 • ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΕΛΕΝΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ – CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 099805177 – Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Σελίδα 1



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ & ΕΝΤΑΞΗΣ

ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΩΣ ΚΕΝΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ & ΕΝΤΑΞΗΣ



ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Σάμος, 20/11/2020

Α. ΔΗΛΩΣΗ

Οι υπογράφοντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι των Εταιρειών

1. ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ Τ.Κ. 45500, ΤΗΛ. 2651093661, email: cezaria07@hotmail.com
2. ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (Δ.Ο.Υ. Ιωαννίνων, Α.Φ.Μ.: 099805177), Θέση Ντεβέ Τσαίρ, Ανατολή Ιωαννίνων 45 500 Ιωάννινα, Τηλ. 2651022010, Fax: 2651022125 email: info@toagnanti.com

ΔΗΛΩΝΩ

1. Ότι οι Εταιρείες μας, προκειμένου να διαμορφώσουν την Τεχνική Προσφορά τους για την υλοποίηση της Σύναψης Σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας δώδεκα (12) ημερών για τους προσφυγές και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, μελέτησε με προσοχή και έλαβε υπόψη την:
 - Την υπ' αριθμ. Φ.600/56/30089 Σ.4785 /19.11.2020 ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ Πρόσκληση με όλα τα σχετικά Παραρτήματά και τις Προσθήκες της που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των εγγράφων της σύμβασης και της εν λόγω διαδικασία σύναψης.
 - Το σύνολο του θεσμικού πλαισίου που καλύπτει τον διαγωνισμό αυτό.
2. Ότι οι Εταιρείες μας έλαβαν γνώση των όρων των προς παράδοση υπηρεσιών και των τεχνικών προδιαγραφών που απαιτούνται και αναλύονται στην Πρόσκληση και τους αποδέχονται ΡΗΤΑ και ΑΝΕΠΙΦΥΛΑΚΤΑ στο σύνολό τους
3. Ότι η προσφορά μας περιλαμβάνει ιδίως τα έγγραφα και δικαιολογητικά, βάσει των οποίων θα αξιολογηθεί η καταλληλότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών βάση το κριτήριο ανάθεσης, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στο τεύχος της Πρόσκλησης και τα Παραρτήματα του.
4. Οι εταιρείες μας ορίζουν ως υπεύθυνο παροχής υπηρεσίας:
 1. Κύριο, τον Γεώργιο Σιώζιο του Χριστοδούλου με ΑΔΤ ΑΒ807523, μέλος Δ.Σ. και υπεύθυνος εκτέλεσης έργων, τηλ. 6936730468, cezaria07@hotmail.com
 2. Αναπληρωματικό τον Καραφέρη Ιωάννη του Δημητρίου με ΑΔΤ Χ364936, Γενικός Διευθυντής - Υπεύθυνος προμηθειών, τηλ. 6936730474, cezaria07@hotmail.com



2050/11

ο οποίος αφενός θα επιβλέπει την ορθή εξέλιξη της υλοποίησης της σύμβασης, αφετέρου θα έρχεται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Ο υπεύθυνος «Παροχής Υπηρεσίας» ή ο αναπληρωματικός θα είναι παρόν στο χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ'ελάχιστον σύμφωνα με το ωράριο που αναφέρεται στην παράγραφο 2.10 των τεχνικών προδιαγραφών της Πρόσκλησης.

Β. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

Ότι οι Εταιρείες μας συμμορφώνεται πλήρως με τις απαιτήσεις που αφορούν στην παρασκευή των γευμάτων, στην μεταφορά και παράθεση αυτών στους συγκεκριμένους χώρους παράθεσης στις περιοχές ενδιαφέροντος και στην αποκομιδή των απορριμμάτων (ως αποτέλεσμα της διανομής του συσσιτίου), καθώς επίσης και την τήρηση όλων των προθεσμιών, όπως αυτές ορίζονται στην πρόσκληση (ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ).

Γ. ΥΠΟΒΟΛΗ

Σας υποβάλλουμε:

- Τεχνικά εγχειρίδια/prospectus, τεχνική περιγραφή ή τυχόν άλλο αρχείο τεκμηρίωσης.
- Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία θα αναφέρεται η χρησιμοποιούμενη μέθοδος παρασκευής, συντήρησης και διανομής των γευμάτων, με επισυναπτόμενη αλληλογραφία (κατά την κρίση μας) ή σχετική παραπομπή, προκειμένου η αρμόδια επιτροπή της Υπηρεσίας να προβεί σε σχετικό έλεγχο κάλυψης των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία επί του συγκεκριμένου αντικείμενου της σύμβasεως.
- Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναφέρεται ότι δεν θα χρησιμοποιήσουμε (άμεσα ή έμμεσα) αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς ή μόνιμους απόστρατους Αξιωματικούς για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την απόστρατείά τους, βάσει του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73.

Για την Ένωση Οικονομικών Φορέων

ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΤΕΥΧΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚΙΜΑ ΣΑΜΟΥ ΦΡΕΣΗ ΑΜΜΟΥΣΙΩΝ ΚΑΡΔΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 99904237 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Ευτυχία Καραφέρη
Πρόεδρος Δ.Σ. & Διευθύνων Σύμβουλος

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26510-22010
ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Λαμπρινή Γκέγκα
Νόμιμη Εκπρόσωπος



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ
(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟΥ/ΙΙ				
Ο - Η Όνομα:	ΕΥΤΥΧΙΑ	Επώνυμο:	ΚΑΡΑΦΕΡΗ		
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΞΑΞΙΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΑΘΗΝΑ ΞΑΞΙΡΗ				
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΕΝΝΕΑ ΙΟΥΝΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΠΕΝΗΝΤΑ ΠΕΝΤΕ				
Τόπος Γέννησης:	ΜΠΑΟΥΣΙΟΙ ΔΩΔΩΝΗΣ				
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	1510137	Τηλ:	2651093661		
Τόπος Κατοικίας:	ΙΩΑΝΝΙΝΑ	Οδός:	ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ	Αριθ:	0
				ΤΚ:	45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2651093662	Δ/νση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	Cezaria07@hotmail.com		

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:

Ως νόμιμος εκπρόσωπος Πρόεδρος και Δ/νων Σύμβουλος της εταιρείας ΑΝΟΣΤΡΟ – ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, η εταιρεία μας συμμετέχει ως μέλος της Ένωσης Οικονομικών «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε. – ΓΚΕΚΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 Δημοσίευση της 79 ΑΔΤΕ. Επίσης δηλώνω ότι η μέθοδος παρασκευής, συντήρησης, διανομής και παράθεσης των γευμάτων ώστε να διασφαλίζονται οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, έχει ως εξής:

Αρχικά θα πρέπει να διαχωριστούν τα γεύματα που παρασκευάζει η εταιρεία σε δύο μεγάλες κατηγορίες. Αυτά που παράγονται κατόπιν θερμικής επεξεργασίας και σερβίρονται ζεστά (ζεστά γεύματα) ώστε η θερμοκρασία του σερβιριζόμενου προϊόντος να μεγαλύτερη από 63 °C και σε αυτά που δεν απαιτούν θερμική επεξεργασία (κρύα γεύματα) και σερβίρονται κρύα. Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των φαγητών φαίνονται σχηματικά στο διάγραμμα που ακολουθεί. Τα φαγητά παρασκευάζονται και διατίθενται αυθημερόν. Η επιχείρηση για την παραγωγή των φαγητών ακολουθεί την ακόλουθη φιλοσοφία:

Η προετοιμασία των υλών που θα χρησιμοποιηθούν ξεκινάει το πρωί κάθε ημέρας με βάση το πρόγραμμα του συσσιτίου και τον αριθμό των μερίδων. Τα υλικά που είναι έτοιμα τοποθετούνται σε σκεύη ανοξείδωτα, καλύπτονται και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας που βρίσκεται στο χώρο της παραγωγής. Από εκεί ο μάγειρας μπορεί να προμηθευτεί ότι χρειαστεί για την παρασκευή των μαγειρεμένων φαγητών. Τα ζεστά φαγητά, αφού μαγειρευτούν/ψηθούν, είτε διατηρούνται εν θερμώ αν απαιτείται. Στη συνέχεια συσκευάζονται και μεταφέρονται με ισοθερμικά δοχεία στον τόπο όπου θα διατεθούν. Αντίστοιχα, τα κρύα φαγητά (φέτα κλπ.) τα οποία δεν υφίστανται θερμική επεξεργασία, διατηρούνται υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν και διατεθούν. Ακολουθεί το διάγραμμα ροής 1 παρασκευής και διάθεσης ζεστού γεύματος και το διάγραμμα ροής 2 παρασκευής και διάθεσης κρύου γεύματος⁽⁴⁾

Ημερομηνία: 29/11/2020
ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΑΜΟΥ
ΥΠΟΚΙΜΑ ΣΑΜΟΥ: ΘΕΩΝ ΑΜΜΟΥΛΗΣ ΚΑΡΑΒΑΣ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

(2) Αναγράφεται ολογράφως.

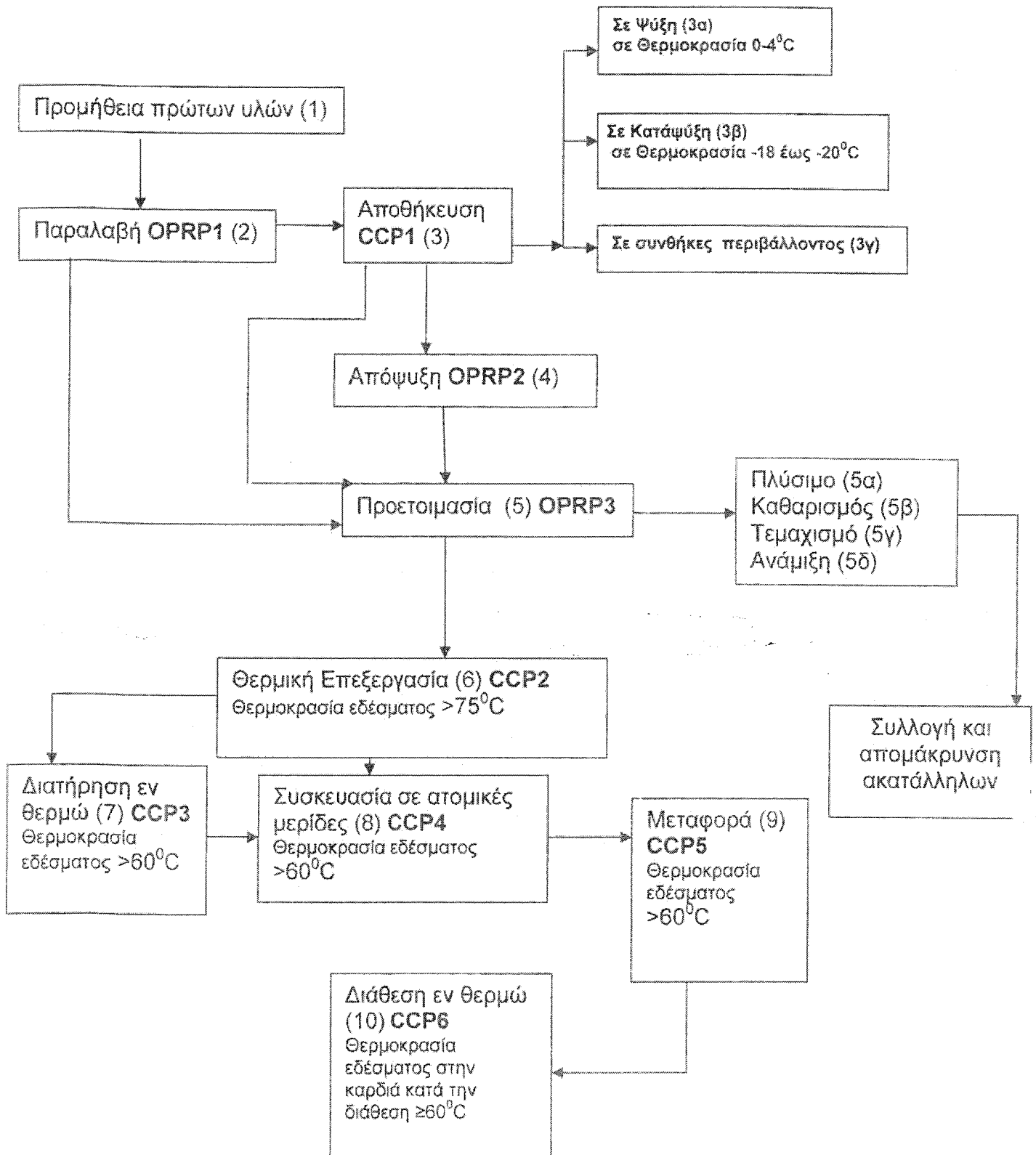
(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

233 Φ.1

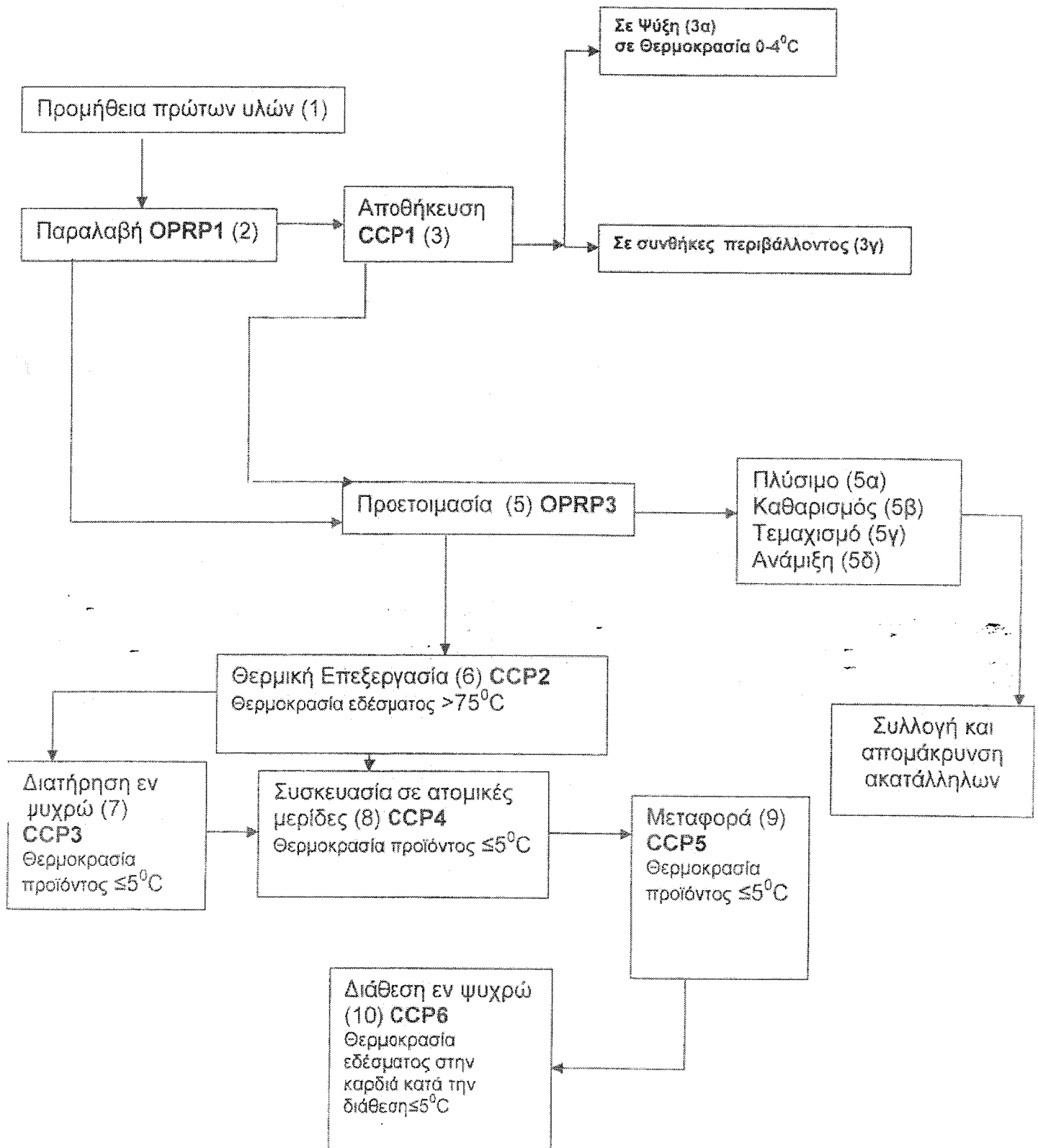


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 1
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ





ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 2
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΚΡΥΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

934 14



Προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών (1), (2):

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες έρχονται στην επιχείρηση με ευθύνη των προμηθευτών. Ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα συσκευασίας και σήμανσης και γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα υλικά). Κατά την παραλαβή όλων των τροφίμων είναι σημαντική η απουσία παθογόνων μικροοργανισμών και τοξινών, ιδιαίτερα στα τρόφιμα που δεν πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία πριν τη διάθεση τους για κατανάλωση.

Συνεπώς κατά την παραλαβή, πραγματοποιεί τον απαραίτητο οπτικό έλεγχο των προμηθειών για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας τους (ακεραιότητα συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ελαττωματικές συσκευασίες, βρεγμένα προϊόντα, σύγχρονη μεταφορά επικίνδυνων προϊόντων, σωστή συσκευασία και ασφάλιση των συσκευασιών κατά την μεταφορά τους) και έλεγχο θερμοκρασίας για τα ευπαθή και ευαλόιωτα προϊόντα (Θερμοκρασία παραλαβής για τα προϊόντα ψύξης 0 έως 40C και για τα προϊόντα κατάψυξης -16 έως -180C).

Η προμήθεια προϊόντων συγκεκριμένων προδιαγραφών από εγκεκριμένους, αξιόπιστους προμηθευτές είναι ύψιστης σημασίας για την ποιότητα των παραλαμβανόμενων προϊόντων. Οι προδιαγραφές των α' υλών φαίνονται στο Αρχείο Προδιαγραφών Α' υλών που τηρείται στην εταιρεία. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά την παραλαβή γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας.

Τα φρέσκα προϊόντα τα οποία δεν έχουν ημερομηνία παραγωγής ή λήξεως θα επισημαίνονται από τον Υπεύθυνο της επιχείρησης με την ημερομηνία παραλαβής και θα πρέπει να έχουν παραληφθεί σύμφωνα με τις παραπάνω προϋποθέσεις.

Αποθήκευση προμηθειών (3) σε συνθήκες ψύξης (3α), σε συνθήκες κατάψυξης (3β) και σε συνθήκες περιβάλλοντος (3γ)

Στην συνέχεια, οδηγούνται στην αποθήκη. Ακολουθεί η τοποθέτηση τους στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους ή στην ξηρή αποθήκη. Τα ψυγμένα ή κατεψυγμένα προϊόντα, εφόσον γίνουν αποδεκτά κατά την παραλαβή, πρέπει να μεταφερθούν άμεσα στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων αποθήκευσης ελέγχεται σε τακτική βάση με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών που υπάρχουν ήδη στα τρόφιμα.

Ο χειρισμός των τροφίμων κατά το στάδιο αυτό γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας. Ο σωστός χειρισμός των τροφίμων κατά την αποθήκευση (διαχωρισμός ωμών – έτοιμων προς κατανάλωση) περιορίζει επίσης τη διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.

Η επιχείρηση φροντίζει για την σωστή θερμοκρασία λειτουργίας των ψυγείων και των καταψύξεων από 00C έως 40C, και -180C έως -200C την οποία και καταγράφει τουλάχιστον 3 φορές ημερησίως όπως έχει αναφερθεί.

Απόψυξη (4)

Η επιχείρηση φροντίζει η απόψυξη των κατεψυγμένων προμηθειών της αν απαιτείται από τον παρασκευαστή των προϊόντων να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο χώρο απόψυξης εντός του ψυγείου σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 70C. Η απόψυξη δεν πραγματοποιείται στον περιβάλλοντα χώρο ή σε τρεχούμενο νερό. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μειώνεται η πιθανότητα μικροβιακής επιμόλυνσης.

Προετοιμασία (5), πλύσιμο (5α), καθαρισμός (5β), τεμαχισμός (5γ), ανάμιξη (5δ)

Η επιχείρηση προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για να τις χρησιμοποιήσει εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για την αποφυγή της ανάπτυξης και αύξησης του πληθυσμού των μικροοργανισμών από μη κατάλληλες θερμοκρασίες περιβάλλοντος και επιμόλυνσης από τον περιβάλλοντα χώρο, της διασταυρούμενης επιμόλυνσης με παθογόνα από χρήση μολυσμένου και μη καθαρού εξοπλισμού και από το προσωπικό, της ανάπτυξης παθογόνων λόγω μη σωστών χειρισμών, της μόλυνση από υπολειμματικότητα καθαριστικών και απολυμαντικών και μηχανικών λαδιών. Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού.

Ειδικότερα καθημερινά ετοιμάζονται και προωθούνται στο χώρο της κουζίνας τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή σύμφωνα με το πρόγραμμα σίτισης. Από τα προϊόντα απομακρύνεται η β' συσκευασία και οδηγούνται στους χώρους προετοιμασίας.

Τα λαχανικά υφίστανται μια πρώτη διαλογή με το χέρι για την απομάκρυνση των ακατάλληλων και στην συνέχεια πλένονται στο νιπτήρα λαχανικών, τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, ξεπλένονται με άφθονο νερό, στεγνώνουν, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα κομμένα και πλυμένα την ημέρα παραγωγής. Λαχανικά που περισσεύουν δεν χρησιμοποιούνται την επόμενη μέρα και απορρίπτονται.

Το κρέας τεμαχίζεται και γίνεται η απαραίτητη προετοιμασία, τοποθετείται σε καθαρά σκεύη και οδηγείται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Η φέτα κόβεται σε μέγεθος 50 gr, συσκευάζεται σε ατομικές μερίδες οι οποίες στην συνέχεια τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Το προσωπικό πρέπει να τηρεί τους Κανόνες υγιεινής. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αποφυγή επαφής ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου με γυμνά χέρια. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης θα πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες που διαχωρίζουν τις καθαρές από τις βρώμικες περιοχές και τα ωμά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Επιπλέον, θα πρέπει να τηρείται χωρίς παρέκκλιση το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και επιφανειών.

Θερμική επεξεργασία (6)

Μετά το στάδιο της προετοιμασίας τους, τα τρόφιμα θα οδηγούνται στο χώρο θερμικής επεξεργασίας όπου αναλόγως του τελικού προϊόντος θα γίνεται και η κατάλληλη επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα) και φροντίζει κατά την θερμική επεξεργασία, η θερμοκρασία στην καρδιά του προϊόντος στο χοντρότερο σημείο να είναι 750C.

Ειδικότερα από τον ψυκτικό θάλαμο ημέρας τα υλικά οδηγούνται στους πάγκους εργασίας, όπου προετοιμάζονται τα φαγητά. Τα υλικά τοποθετούνται στις λαμαρίνες ψήσιματος/καταρόλες μαζί με τα επιθυμητά υλικά γαρνιρίσματος και οδηγούνται για ψήσιμο/μαγείρεμα. Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, όπου



λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων γι αυτό τηρούνται πλήρως οι κανόνες υγιεινής.

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο. Η θερμοκρασία του τροφίμου και ο χρόνος διατήρησης αυτής είναι σημαντικοί παράγοντες στο συγκεκριμένο στάδιο, καθώς είναι πιθανή η μικροβιακή επιβίωση αν το τρόφιμο δεν αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία για τον απαιτούμενο χρόνο. Ο κρίσιμος χρόνος και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου. Επειδή η μέτρηση κάθε προϊόντος που παράγεται δεν είναι εφικτή γίνονται έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η διαδικασία που τηρείται και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται είναι ικανά να επιτύχουν την αποδεκτή θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος. Η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί όταν προκύπτει από τα αρχεία που τηρούνται πως η συγκεκριμένη θερμική επεξεργασία δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι πατάτες τηγανίζονται σε φριτζά με λάδι που αντικαθίσταται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά το πέρας της παραγωγής, τα σκεύη κουζίνας οδηγούνται στη λάντζα σκευών όπου με τον κατάλληλο εξοπλισμό (πλυντήριο) γίνεται η καθαριότητα του εξοπλισμού.

Διατήρηση εν θερμώ ή εν ψυχρώ (7)

Για τα ζεστά γεύματα μετά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας τους, τα έτοιμα εδέσματα εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν θερμώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών όπως και να αποτραπεί η ανάπτυξη των σπορίων των σπορογόνων μικροοργανισμών, τα οποία δεν καταστρέφονται με τη θερμική επεξεργασία. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα ψημένα/μαγειρεμένα φαγητά τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο. Η μεταφορά των ατομικών μερίδων γίνεται με ισοθερμικά δοχεία. Τα φαγητά που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση των 60°C μέχρι να συσκευαστούν, ώστε να αποτραπεί

Για τα κρύα γεύματα ή προϊόντα μετά το στάδιο της προετοιμασίας-επεξεργασίας τους, εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν ψυχρώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν προετοιμασία-επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα κρύα προϊόντα τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο.

Συσκευασία σε ατομικές μερίδες (8)

Ακολουθώς πραγματοποιείται η συσκευασία σε ατομικές μερίδες σε υλικά συσκευασίας κατάλληλα για την εν θερμώ και εν ψυχρώ συσκευασία των έτοιμων εδεσμάτων και των κρύων προϊόντων. Η θερμοκρασία των ζεστών εδεσμάτων κατά την συσκευασίας είναι μεγαλύτερη των 60°C και των κρύων εδεσμάτων μικρότερη των 5°C . Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και στην τήρηση των κανόνων όρθης υγιεινής πρακτικής κατά την συσκευασία και την τοποθέτηση σε ισοθερμικά δοχεία.

Μεταφορά (9), Διάθεση εν θερμώ, Διάθεση εν ψυχρώ (10)

Η επιχείρηση διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την σωστή μεταφορά των έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης στο σημείο που θα ζητηθεί, συμμορφούμενη πάντοτε με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη διάρκεια και στις συνθήκες μεταφοράς των φαγητών και της φέτας, ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν εκτός της ζώνης επικίνδυνων θερμοκρασιών ($5-60^{\circ}\text{C}$) για διάστημα όσο το δυνατό μεγαλύτερο. Η μεταφορά πραγματοποιείται εντός θερμομονωμένων κιβωτίων. Η θερμοκρασία του ζεστού έτοιμου προς διάθεση εδεσματος θα είναι μεγαλύτερη ή ίση των 60°C και του κρύου έτοιμου προς διάθεση προϊόντος μικρότερη ή ίση των 5°C . Ακολουθεί η διάθεση των έτοιμων θερμών εδεσμάτων και κρύων προϊόντων.

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί ζεστό πρέπει να έχει θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή.

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί κρύο πρέπει να έχει θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$ και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή. Μετά το πέρας των 4 ωρών τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται και να μην καταναλώνονται.

Στο στάδιο αυτό ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκεύη. Η πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με την άμεση διάθεση του προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα την αποτροπή των κινδύνων στο στάδιο αυτό.

Ημερομηνία: 20/11/2020

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΣΑΓΙΓΓΙΩΝ
ΥΠΟΚΙΜΑ ΣΑΜΟΥ, ΘΕΣΣ. ΑΜΜΟΧΩΔΕΣ, ΚΑΡΠΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 ΔΟΥ 1544444000

235 16



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/II								
Ο - Η Όνομα:	ΛΑΜΠΡΙΝΗ			Επώνυμο:	ΓΚΕΓΚΑ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΑΡΜΠΙΣΗΣ								
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΦΙΑ ΜΠΑΡΜΠΙΣΗ								
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΞΗΝΤΑ ΤΕΣΣΕΡΑ								
Τόπος Γέννησης:	ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ								
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΜ 347825			Τηλ:	2651093661				
Τόπος Κατοικίας:	ΕΛΕΟΥΣΑ		Οδός:	ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ		Αριθ:	12	ΤΚ:	45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	+30 26510 22125			Δ/νση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@toagnanti.com				

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:

Ως Νόμιμος Εκπρόσωπος/ διαχειρίστρια της εταιρείας ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε με Α.Φ.Μ.: 099805177 και στο πλαίσιο συμμετοχής ως μέλος της Ένωσης Οικονομικών Φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε. - ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχή υπηρεσιών σίτισης για το χρονικό διάστημα από 28 Νοε 2020 έως 09 Δεκ 2020 για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την Διακήρυξη με ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 δηλώνω υπεύθυνα ότι η μέθοδος παρασκευής, συντήρησης, διανομής και παράθεσης των γευμάτων ώστε να διασφαλίζονται οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, έχει ως εξής:

Αρχικά θα πρέπει να διαχωριστούν τα γεύματα που παρασκευάζει η εταιρία σε δύο μεγάλες κατηγορίες. Αυτά που παράγονται κατόπιν θερμικής επεξεργασίας και σερβίρονται ζεστά (ζεστά γεύματα) ώστε η θερμοκρασία του σερβιριζόμενου προϊόντος να μεγαλύτερη από 63 °C και σε αυτά που δεν απαιτούν θερμική επεξεργασία (κρύα γεύματα) και σερβίρονται κρύα. Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των φαγητών φαίνονται σχηματικά στο διάγραμμα που ακολουθεί. Τα φαγητά παρασκευάζονται και διατίθενται αυθημερόν. Η επιχείρηση για την παραγωγή των φαγητών ακολουθεί την ακόλουθη φιλοσοφία:

Η προετοιμασία των υλών που θα χρησιμοποιηθούν ξεκινάει το πρωί κάθε ημέρας με βάση το πρόγραμμα του συσσιτίου και τον αριθμό των μεριδών. Τα υλικά που είναι έτοιμα τοποθετούνται σε σκεύη αναξείδωτα, καλύπτονται και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας που βρίσκεται στο χώρο της παραγωγής. Από εκεί ο μάγειρας μπορεί να προμηθευτεί ότι χρειαστεί για την παρασκευή των μαγειρεμένων φαγητών. Τα ζεστά φαγητά, αφού μαγειρευτούν/ψηθούν, είτε διατηρούνται εν θερμώ αν απαιτείται. Στη συνέχεια συσκευάζονται και μεταφέρονται με ισοθερμικά δοχεία στον τόπο όπου θα διατεθούν. Αντίστοιχα, τα κρύα φαγητά (φέτα κλπ.) τα οποία δεν υπόκεινται θερμική επεξεργασία, διατηρούνται υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν και διατεθούν. Ακολουθεί το διάγραμμα ροής 1 παρασκευής και διάθεσης ζεστού γεύματος και το διάγραμμα ροής 2 παρασκευής και διάθεσης κρύου γεύματος⁽⁴⁾

Ημερομηνία: 20/11/2020

Ο Δήλων
ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΙΑΡ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΔΡΑΜΑΣ
ΤΗΛ: 26510 22010
ΑΦΜ: 099805177 ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση

(2) Αναγράφεται αλφαριθμητικά

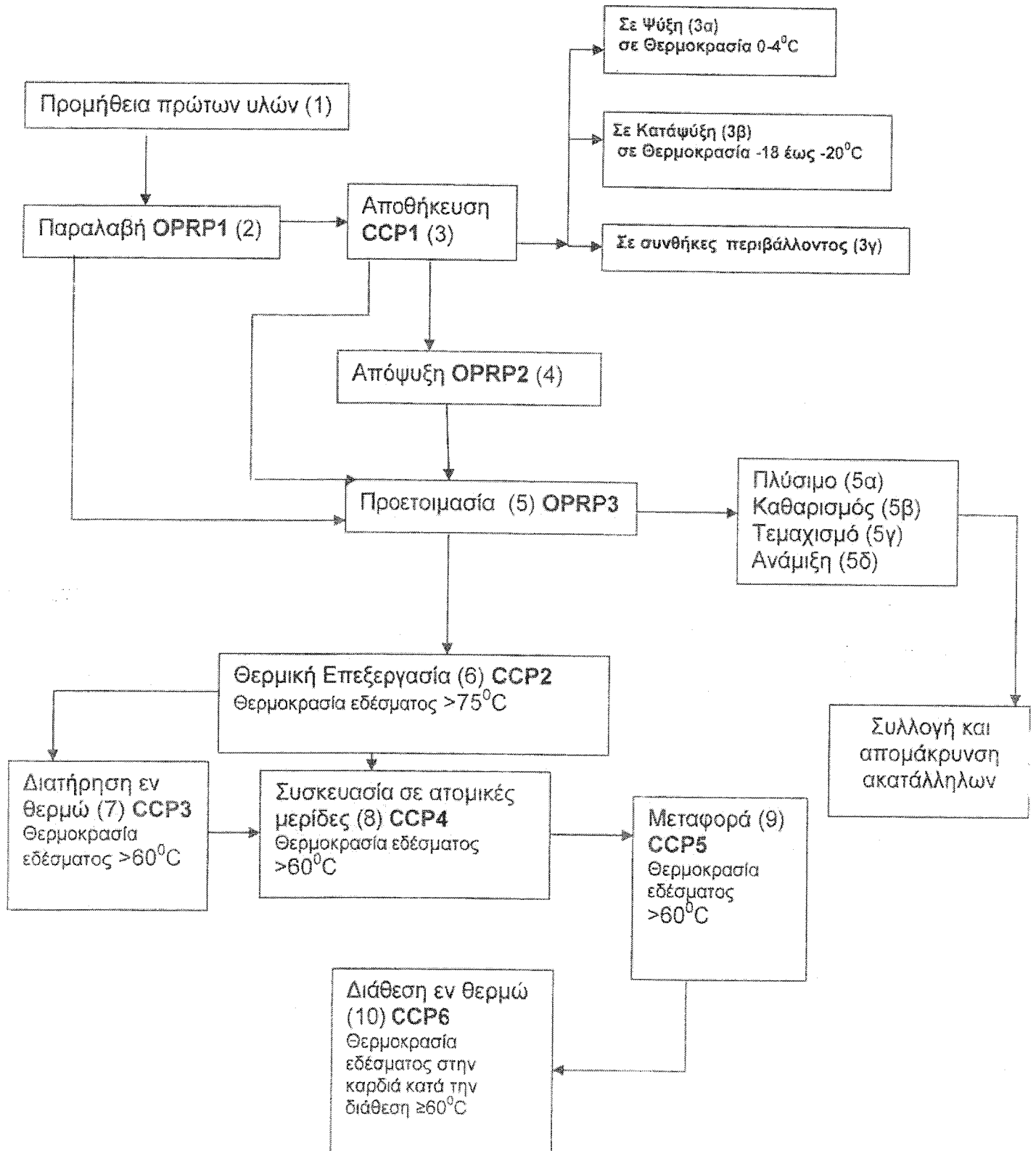
(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών»

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

243 14

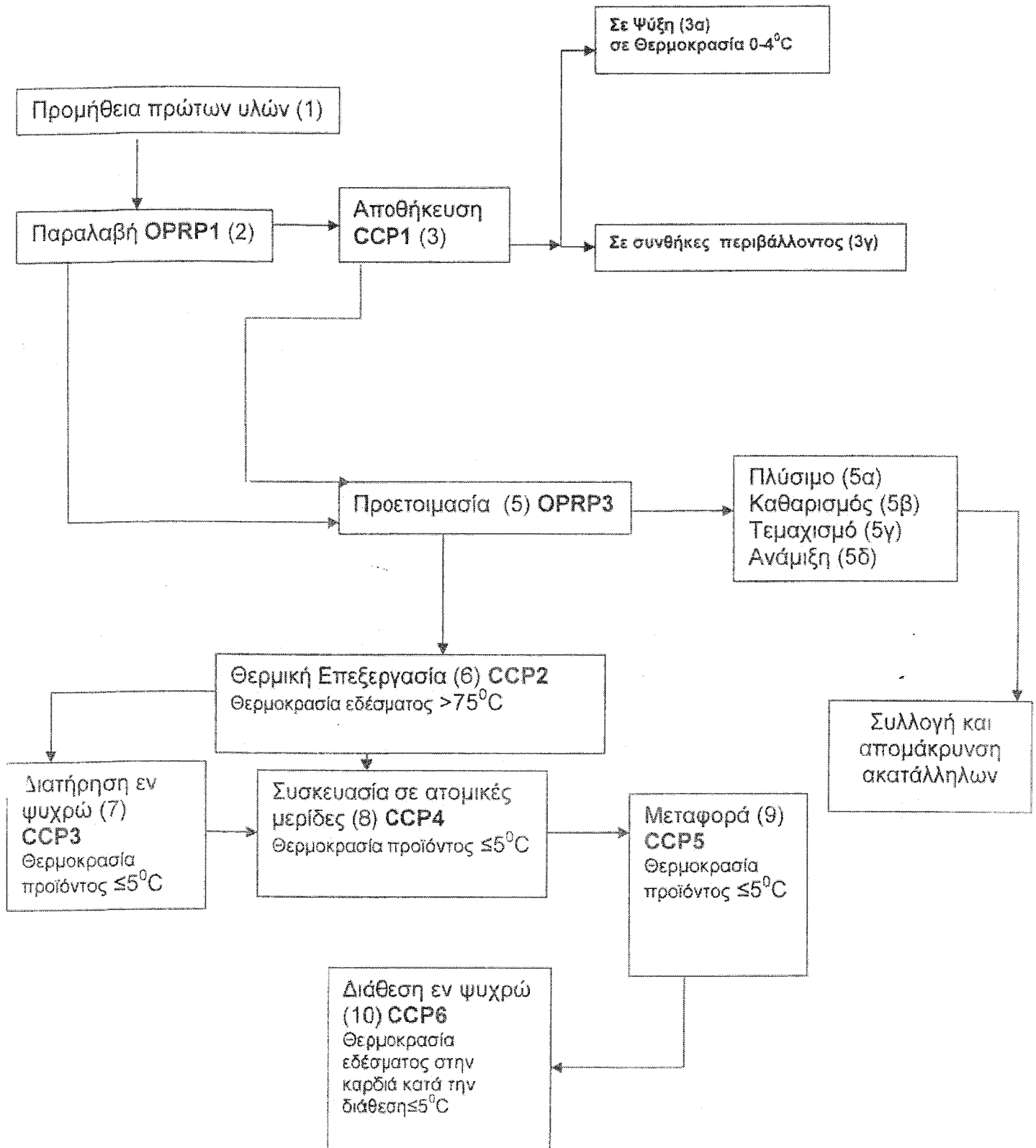


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 1
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ





**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 2
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΚΡΥΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ**



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών (1), (2):

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες έρχονται στην επιχείρηση με ευθύνη των προμηθευτών. Ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα συσκευασίας και σήμανσης και γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα υλικά). Κατά την παραλαβή όλων των τροφίμων είναι σημαντική η απουσία παθογόνων μικροοργανισμών και τοξινών, ιδιαίτερα στα τρόφιμα που δεν πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία πριν τη διάθεση τους για κατανάλωση.

Συνεπώς κατά την παραλαβή, πραγματοποιεί τον απαραίτητο οπτικό έλεγχο των προμηθειών για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας τους (ακεραιότητα συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ελαττωματικές συσκευασίες, βρεγμένα προϊόντα, σύγχρονη μεταφορά επικίνδυνων προϊόντων, σωστή συσκευασία και ασφάλιση των συσκευασιών κατά την μεταφορά τους) και έλεγχο θερμοκρασίας για τα ευπαθή και ευαλόιωτα προϊόντα (Θερμοκρασία παραλαβής για τα προϊόντα ψύξης 0 έως 40C και για τα προϊόντα κατάψυξης -16 έως -180C).

Η προμήθεια προϊόντων συγκεκριμένων προδιαγραφών από εγκεκριμένους, αξιόπιστους προμηθευτές είναι ύψιστης σημασίας για την ποιότητα των παραλαμβανόμενων προϊόντων. Οι προδιαγραφές των α' υλών φαίνονται στο Αρχείο Προδιαγραφών Α' υλών που τηρείται στην εταιρεία. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά την παραλαβή γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας.

Τα φρέσκα προϊόντα τα οποία δεν έχουν ημερομηνία παραγωγής ή λήξεως θα επισημαίνονται από τον Υπεύθυνο της επιχείρησης με την ημερομηνία παραλαβής και θα πρέπει να έχουν παραληφθεί σύμφωνα με τις παραπάνω προϋποθέσεις.

Αποθήκευση προμηθειών (3) σε συνθήκες ψύξης (3α), σε συνθήκες κατάψυξης (3β) και σε συνθήκες περιβάλλοντος (3γ)

Στην συνέχεια, οδηγούνται στην αποθήκη. Ακολουθεί η τοποθέτηση τους στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους ή στην ξηρή αποθήκη. Τα ψυγμένα ή κατεψυγμένα προϊόντα, εφόσον γίνουν αποδεκτά κατά την παραλαβή, πρέπει να μεταφερθούν άμεσα στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων αποθήκευσης ελέγχεται σε τακτική βάση με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών που υπάρχουν ήδη στα τρόφιμα.

Ο χειρισμός των τροφίμων κατά το στάδιο αυτό γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας. Ο σωστός χειρισμός των τροφίμων κατά την αποθήκευση (διαχωρισμός ωμών – έτοιμων προς κατανάλωση) περιορίζει επίσης τη διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.

Η επιχείρηση φροντίζει για την σωστή θερμοκρασία λειτουργίας των ψυγείων και των καταψύξεων από 00C έως 40C, και -180C έως -200C την οποία και καταγράφει τουλάχιστον 3 φορές ημερησίως όπως έχει αναφερθεί.

Απόψυξη (4)

Η επιχείρηση φροντίζει η απόψυξη των κατεψυγμένων προμηθειών της αν απαιτείται από τον παρασκευαστή των προϊόντων να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο χώρο απόψυξης εντός του ψυγείου σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 70C. Η απόψυξη δεν πραγματοποιείται στον περιβάλλοντα χώρο ή σε τρεχούμενο νερό. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μειώνεται η πιθανότητα μικροβιακής, επιμόλυνσης Προετοιμασία (5), πλύσιμο (5α), καθαρισμός (5β), τεμαχισμός (5γ), ανάμιξη (5δ)

Η επιχείρηση προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για να τις χρησιμοποιήσει εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για την αποφυγή της ανάπτυξης και αύξησης του πληθυσμού των μικροοργανισμών από μη κατάλληλες θερμοκρασίες περιβάλλοντος και επιμόλυνσης από τον περιβάλλοντα χώρο, της διασταυρούμενης επιμόλυνσης με παθογόνα από χρήση μολυσμένου και μη καθαρού εξοπλισμού και από το προσωπικό, της ανάπτυξης παθογόνων λόγω μη σωστών χειρισμών, της μόλυνση από υπολειμματικότητα καθαριστικών και απολυμαντικών και μηχανικών λαδιών. Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού.

Ειδικότερα καθημερινά ετοιμάζονται και προωθούνται στο χώρο της κουζίνας τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή σύμφωνα με το πρόγραμμα αίτισης. Από τα προϊόντα απομακρύνεται η β' συσκευασία και οδηγούνται στους χώρους προετοιμασίας.

Τα λαχανικά υφίστανται μια πρώτη διαλογή με το χέρι για την απομάκρυνση των ακατάλληλων και στην συνέχεια πλένονται στο νιπτήρα λαχανικών, τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, ξεπλένονται με άφθονο νερό, στεγνώνουν, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα κομμένα και πλυμένα την ημέρα παραγωγής. Λαχανικά που περισσεύουν δεν χρησιμοποιούνται την επόμενη μέρα και απορρίπτονται.

Το κρέας τεμαχίζεται και γίνεται η απαραίτητη προετοιμασία, τοποθετείται σε καθαρά σκεύη και οδηγείται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Η φέτα κόβεται σε μέγεθος 50 gr, συσκευάζεται σε ατομικές μερίδες οι οποίες στην συνέχεια τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Το προσωπικό πρέπει να τηρεί τους Κανόνες υγιεινής. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αποφυγή επαφής ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου με γυμνά χέρια. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης θα πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες που διαχωρίζουν τις καθαρές από τις βρώμικες περιοχές και τα ωμά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Επιπλέον, θα πρέπει να τηρείται χωρίς παρέκκλιση το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και επιφανειών.

Θερμική επεξεργασία (6)

Μετά το στάδιο της προετοιμασίας τους, τα τρόφιμα θα οδηγούνται στο χώρο θερμικής επεξεργασίας όπου αναλόγως του τελικού προϊόντος θα γίνεται και η κατάλληλη επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα) και φροντίζει κατά την θερμική επεξεργασία, η θερμοκρασία στην καρδιά του προϊόντος στο χοντρότερο σημείο να είναι 750C.

Ειδικότερα από τον ψυκτικό θάλαμο ημέρας τα υλικά οδηγούνται στους πάγκους εργασίας, όπου προετοιμάζονται τα φαγητά. Τα υλικά τοποθετούνται στις λαμαρίνες ψησίματος/κατασάρολες μαζί με τα επιθυμητά υλικά γαρνιρίσματος και οδηγούνται για ψήσιμο/μαγείρεμα. Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, όπου



λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων γι αυτό τηρούνται πλήρως οι κανόνες υγιεινής.

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο. Η θερμοκρασία του τροφίμου και ο χρόνος διατήρησης αυτής είναι σημαντικοί παράγοντες στο συγκεκριμένο στάδιο, καθώς είναι πιθανή η μικροβιακή επιβίωση αν το τρόφιμο δεν αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία για τον απαιτούμενο χρόνο. Ο κρίσιμος χρόνος και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου. Επειδή η μέτρηση κάθε προϊόντος που παράγεται δεν είναι εφικτή γίνονται έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η διαδικασία που τηρείται και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται είναι ικανά να επιτύχουν την αποδεκτή θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος. Η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί όταν προκύπτει από τα αρχεία που τηρούνται πως η συγκεκριμένη θερμική επεξεργασία δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι πατάτες τηγανίζονται σε φριτέζα με λάδι που αντικαθίσταται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά το πέρας της παραγωγής, τα σκεύη κουζίνας οδηγούνται στη λάντζα σκευών όπου με τον κατάλληλο εξοπλισμό (πλυντήριο) γίνεται η καθαριότητα του εξοπλισμού.

Διατήρηση εν θερμώ ή εν ψυχρώ (7)

Για τα ζεστά γεύματα μετά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας τους, τα έτοιμα εδέσματα εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν θερμώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών όπως και να αποτραπεί η ανάπτυξη των σπορίων των σπορογόνων μικροοργανισμών, τα οποία δεν καταστρέφονται με τη θερμική επεξεργασία. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα ψημένα/μαγειρεμένα φαγητά τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο. Η μεταφορά των ατομικών μερίδων γίνεται με ισοθερμικά δοχεία. Τα φαγητά που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση των 60°C μέχρι να συσκευαστούν, ώστε να αποτραπεί

Για τα κρύα γεύματα ή προϊόντα μετά το στάδιο της προετοιμασίας-επεξεργασίας τους, εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν ψυχρώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν προετοιμασία-επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα κρύα προϊόντα τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο.

Συσκευασία σε ατομικές μερίδες (8)

Ακολουθώντας πραγματοποιείται η συσκευασία σε ατομικές μερίδες σε υλικά συσκευασίας κατάλληλα για την εν θερμώ και εν ψυχρώ συσκευασία των έτοιμων εδεσμάτων και των κρύων προϊόντων. Η θερμοκρασία των ζεστών εδεσμάτων κατά την συσκευασίας είναι μεγαλύτερη των 60°C και των κρύων εδεσμάτων μικρότερη των 5°C . Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και στην τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την συσκευασία και την τοποθέτηση σε ισοθερμικά δοχεία.

Μεταφορά (9), Διάθεση εν θερμώ, Διάθεση εν ψυχρώ (10)

Η επιχείρηση διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την σωστή μεταφορά των έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης στο σημείο που θα ζητηθεί, συμμορφούμενη πάντοτε με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη διάρκεια και στις συνθήκες μεταφοράς των φαγητών και της φέτας, ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν εκτός της ζώνης επικίνδυνων θερμοκρασιών ($5-60^{\circ}\text{C}$) για διάστημα όσο το δυνατό μεγαλύτερο. Η μεταφορά πραγματοποιείται εντός θερμομονωμένων κιβωτίων. Η θερμοκρασία του ζεστού έτοιμου προς διάθεση εδέσματος θα είναι μεγαλύτερη ή ίση των 60°C και του κρύου έτοιμου προς διάθεση προϊόντος μικρότερη ή ίση των 5°C . Ακολουθεί η διάθεση των έτοιμων θερμών εδεσμάτων και κρύων προϊόντων

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί ζεστό πρέπει να έχει θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή.

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί κρύο πρέπει να έχει θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$ και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή. Μετά το πέρας των 4 ωρών τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται και να μην καταναλώνονται.

Στο στάδιο αυτό ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκεύη. Η πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με την άμεση διάθεση του προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα την αποτροπή των κινδύνων στο στάδιο αυτό.

Ημερομηνία: 20/11/2020

Ο Διπλόν

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ, CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 2661072000
ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Προσαρτημένο 1 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/1»

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΕΙΤΙΟ

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	✓ Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα (60gr - 70gr), Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Φασολάδα 300 gr, Ελιές	✓ Ρυζι 250 gr με κόκκινη σάλτσα Τυρί 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντιστοίχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	✓ Τσάι (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Μοσχαρί 150 gr με Μακαρόνια 250 gr	✓ Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	✓ Χυμός (ατομική μερίδα), Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr	✓ Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	✓ Τσάι (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Ρεβύθια 300 gr, Τυρί φέτα 50 gr	✓ Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 2,5 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	✓ Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr	✓ Αρακάς με πατάτες 300 gr/ (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	✓ Τσάι (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Κατόπουλο 250 gr - 300 gr Μακαρόνια 150 gr	✓ Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, ✓	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Ένα (1) φρούτο εποχής ✓	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. ✓
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Τσάι (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Φασολάδα 300 gr, Ελιές ✓	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. ✓
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Μασχάρι Κοκκινιστό 200 - 250 gr με Ρύζι 150gr ✓	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr ✓
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Τσάι (μερίδα), Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr ✓	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. ✓
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Φακόρυζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr ✓	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων ✓
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Τσάι (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	Κοτόπουλο 250-300gr με Ρύζι 100gr ✓	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής ✓	στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 2,5 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης) ✓

Προσαρτημένο 2 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/1»

ΣΥΣΤΗΤΟ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (0-6 ΜΗΝΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ	α. Με μέριμνα του αναδόχου να τοποθετηθεί υποδομή για την παροχή του γάλακτος (κουτιά συσκευασίας -βραστήρες) εντός του χώρου της Υπηρεσίας. β. Να τηρείται ποσότητα 100 φακελ. χαμομήλι σε απόθεμα για τα βρέφη. γ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Κ

Κ

Κ

2097φ

27

Προσαρτημένο 3 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/1»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (6-12 ΜΗΝΩΝ)

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα <u>αφαιρουμένου του χυμού</u>	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο <u>αλεσμένου</u> με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο <u>αλεσμένου</u> με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. γ. Κατά τις ημέρες πρόβλεψης ομελέτας σε γεύμα/ δείπνο, να αλεφεται το έτερο γεύμα της ίδιας ημέρας. δ. Όλες οι ποσότητες υπολογίζονται στο μισό. ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι περίπου 1300 (+/-100Kcal). στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Προσαρτημένο 4 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΣΥΣΤΗΤΟ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (1-12 ΕΤΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές, Ατομικός χυμός 250 ml	Ρύζι 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ρεβύθια 300 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5%, περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντιστοίχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr. γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr - 300 gr με Μακαρόνια 150 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Ένα (1) φρούτο εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr-70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές, Ατομικός χυμός 250 ml	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200- 250 gr με Ρύζι 150gr, Ατομικός χυμός 250 ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος.	

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Κρουασάν 75 - 85 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	✓ Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη. β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Φακόρυζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός χυμός 250 ml	✓ Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	✓ Κοτόπουλο 250-300gr με Ρυζι 100gr, Ατομικός χυμός 250 ml	✓ Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο

2118

K

T

P

Προσαρτημένο 5 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/1»

ΣΥΣΣΕΙΤΙΟ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	28/11/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φασολάδα 300 gr, Ελιές, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ρυζί 250 gr με κόκκινη σάλτσα Τυρί φέτα 50 gr	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες ολικής 60 gr - 70 gr έκαστη.
2	29/11/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr	β. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
3	30/11/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr	γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
4	1/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Ρεβυθία 300 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr	δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
5	2/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά),	ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
6	3/12/2020 (ΠΕΜΠΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Κοτόπουλο 250 gr - 300 gr, Μακαρόνια 150 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr	

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	4/12/2020 (ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φακές 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Φασολάκια λωδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά)	α. Το γεύμα και το δείπνο να συνοδεύεται αντίστοιχα, από 2 αραβικές πίτες ολικής 60 gr - 70 gr έκαστη.
8	5/12/2020 (ΣΑΒΒΑΤΟ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Φασολάδα 300 gr, Ελιές Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	β. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
9	6/12/2020 (ΚΥΡΙΑΚΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200 - 250 gr με Ρύζι 150gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
10	7/12/2020 (ΔΕΥΤΕΡΑ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr	δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων.
11	8/12/2020 (ΤΡΙΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο ολικής 100 gr	Φακόρυζο 300 gr, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr	ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
12	9/12/2020 (ΤΕΤΑΡΤΗ)	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, 1 αραβική πίτα 60 gr - 70 gr.	Κοτόπουλο 250-300gr με Ρύζι 100gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr	

212

Προσαρτημένο 6 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΣΥΣΣΕΙΤΙΟ ΓΙΑ ΕΥΛΑΩΤΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΓΜΑ	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο, με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα ✓	α. Το γεύμα και το δείγμα να συνοδεύεται από 2 αραβικές πίτες 60 gr - 70 gr έκαστη β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr γ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι περίπου 2600 (+/-100Kcal. δ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 2,5 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
 ΥΠΟΚΙΜΙΑ ΣΑΜΟΥ, ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΓΙΑΣ ΕΞΕΛΑΒΑΖΙ ΣΑΜΟΥ
 ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΑΦΜ: 999040207 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ- CATERING
 ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΡ ΑΝΔΡΟΑΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΤΗΛ: 96510 22010
 ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/ΙΙ		
Ο – Η Όνομα:	ΕΥΤΥΧΙΑ	Επώνυμο:	ΚΑΡΑΦΕΡΗ
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΞΑΞΙΡΗΣ		
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΑΘΗΝΑ ΞΑΞΙΡΗ		
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΕΝΝΕΑ ΙΟΥΝΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΠΕΝΗΝΤΑ ΠΕΝΤΕ		
Τόπος Γέννησης:	ΜΠΑΟΥΣΙΟΙ ΔΩΔΩΝΗΣ		
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	1510137	Τηλ:	2651093661
Τύπος Κατοικίας:	ΙΩΑΝΝΙΝΑ	Οδός:	ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ
		Αριθ:	0
		ΤΚ:	45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	+30 26510 93662	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	Cezaria07@hotmail.com

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, ως Πρόεδρος Δ.Σ., Διευθύνων Σύμβουλος και Νόμιμος Εκπρόσωπος της εταιρείας ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ με Α.Φ.Μ.: 999040237 και στο πλαίσιο συμμετοχής ως μέλος της Ένωσης Οικονομικών Φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε. – ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την Διακήρυξη με ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 δηλώνω υπεύθυνα ότι:

δεν θα χρησιμοποιήσουμε (άμεσα ή έμμεσα) αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς ή μόνιμους απόστρατους Αξιωματικούς για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την αποστρατεία τους, βάσει του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73 ⁽⁴⁾

Ημερομηνία: 20/11/2020

Η Δηλούσα

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΚΙΤΩΝ
ΥΠΟΚΙΜΑ ΣΑΜΟΥ: ΘΕΣΗ ΑΝΗΘΟΥΔΙΣ & ΚΑΡΟΦΙΣ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
(Υπογραφή)

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

(2) Αναγράφεται ολογράφως.

(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

052 1A

1/φ



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/II				
Ο - Η Όνομα:	ΛΑΜΠΡΙΝΗ	Επώνυμο:	ΓΚΕΓΚΑ		
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΑΡΜΠΗΣΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΦΙΑ ΜΠΑΡΜΠΗΣΗ				
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	Τριάντα Σεπτεμβρίου Χίλια Εννιακόσια Εξήντα Τέσσερα				
Τόπος Γέννησης:	Φρανκφούρτη Γερμανίας				
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΜ 347825	Τηλ:	+30 26510 22010		
Τόπος Κατοικίας:	ΕΛΕΟΥΣΑ	Οδός:	ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ	Αριθ:	12 TK: 45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	+30 26510 22125	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@toagnanti.com		

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:

Ως νόμιμος εκπρόσωπος / διαχειρίστρια της εταιρείας ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε. και στο πλαίσιο συμμετοχής ως μέλος της Ένωσης Οικονομικών Φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε. – ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών αίτησης για το χρονικό διάστημα από 28 Νοε 2020 έως 09 Δεκ 2020 για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την Διακήρυξη με ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 δηλώνω υπεύθυνα ότι:

δεν θα χρησιμοποιήσουμε (άμεσα ή έμμεσα) αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς ή μόνιμους απόστρατους Αξιωματικούς για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την αποστρατεία τους, βάσει του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73.

Ημερομηνία: 20-11-2020

Ο Δηλών

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΡΕ ΤΣΑΙΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26510 22010
ΑΦΜ: 099805177-ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

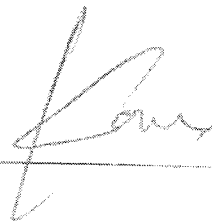
(2) Αναγράφεται ολογράφως.

(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών»

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Για τη συμμετοχή της Ένωσης Οικονομικών Φορέων με την Επωνυμία «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.» - «ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.», στην πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για το χρονικό διάστημα από 28 Νοε 2020 έως 09 Δεκ 2020 για τους πρόσφυγες και μετανάστες του κέντρου υποδοχής και ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου με ΑΔΑ Ρ4Χ86-1ΡΛ, για την ανάδειξη ενός αναδόχου για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας δώδεκα(12) ημερών.



Αντικείμενο της σύμβασης είναι η σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας 12 ημερών για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου

Η Ένωση θα χορηγήσει τρία (3) έτοιμα γεύματα ανά ημέρα (πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό) συμπεριλαμβανομένων ειδικών συσσιτίων όπως συσσίτια για ευάλωτες ομάδες, σύμφωνα με τα Προσαρτημένα 1 έως 6 της Προσθήκης «1/1» της σχετικής πρόσκλησης (ΑΔΑ Ρ4Χ6-1ΡΛ).

Η Ένωση θα χορηγήσει ειδικά συσσίτια. Τα ειδικά συσσίτια εκτιμώνται (χωρίς δέσμευση) σε ποσοστό περίπου από 10% έως 20% του συνόλου των μερίδων του κέντρου.

Εξαιτίας της ιδιαιτερότητας της φύσεως της παρεχόμενης υπηρεσίας και του γεγονότος ότι ο τελικός αριθμός των ημερήσιων γευμάτων δεν μπορεί να καθοριστεί εκ των προτέρων, αποδέχεται ότι η Υπηρεσία διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των σιτιζόμενων και κατά συνέπεια των ημερήσιων μερίδων σύμφωνα με της διαδικασία του άρθρου 5 της πρόσκλησης.

ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ως κύρια μονάδα παραγωγής των γευμάτων θα χρησιμοποιηθεί το εργαστήριο του υποκαταστήματος της εταιρείας με την επωνυμία «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.» ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΕΣ ΣΤΟ ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ, Τ.Κ. 83200 ΣΑΜΟΣ.

ΕΙΔΟΣ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Προετοιμασία και παραγωγή ζεστών και κρύων εδεσμάτων τα οποία διανέμονται έτοιμα προς κατανάλωση.

Μέθοδος παρασκευής, επόπτευσης και ελέγχου παρασκευής, μεταφοράς και παράδοσης του συσσιτίου

Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των φαγητών φαίνονται σχηματικά στο διάγραμμα που ακολουθεί. Τα φαγητά παρασκευάζονται και διατίθενται αυθημερόν. Για την παραγωγή των φαγητών ακολουθεί την ακόλουθη φιλοσοφία:

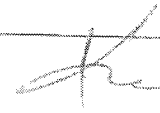
Η προετοιμασία των υλών που θα χρησιμοποιηθούν ξεκινάει το πρωί κάθε ημέρας με βάση το πρόγραμμα του συστήσιου και τον αριθμό των μερίδων. Τα υλικά που είναι έτοιμα τοποθετούνται σε σκεύη ανοξείδωτα, καλύπτονται και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας που βρίσκεται στο χώρο της παραγωγής. Από εκεί ο μάγειρας μπορεί να προμηθευτεί ότι χρειαστεί για την παρασκευή των μαγειρεμένων φαγητών. Τα ζεστά φαγητά, αφού μαγειρευτούν/ψηθούν, είτε διατηρούνται εν θερμώ αν απαιτείται. Στη συνέχεια συσκευάζονται και μεταφέρονται με ισοθερμικά δοχεία στον τόπο όπου θα διατεθούν. Αντίστοιχα, τα κρύα φαγητά (φέτα κλπ.) τα οποία δεν υπόκεινται θερμική επεξεργασία, διατηρούνται υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν και διατεθούν. Ακολουθεί το διάγραμμα ροής 1 παρασκευής και διάθεσης ζεστού γεύματος και το διάγραμμα ροής 2 παρασκευής και διάθεσης κρύου γεύματος.

Προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών (1), (2):

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες έρχονται στην επιχείρηση με ευθύνη των προμηθευτών. Ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα συσκευασίας και σήμανσης και γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα υλικά). Κατά την παραλαβή όλων των τροφίμων είναι σημαντική η απουσία παθογόνων μικροοργανισμών και τοξινών, ιδιαίτερα στα τρόφιμα που δεν πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία πριν τη διάθεσή τους για κατανάλωση.

Συνεπώς κατά την παραλαβή, πραγματοποιεί τον απαραίτητο οπτικό έλεγχο των προμηθειών για την επιβεβαίωση της καταλληλότητάς τους (ακεραιότητα συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ελαττωματικές συσκευασίες, βρεγμένα προϊόντα, σύγχρονη μεταφορά επικινδύνων προϊόντων, σωστή συσκευασία και ασφάλιση των συσκευασιών κατά την μεταφορά τους) και έλεγχο θερμοκρασίας για τα ευπαθή και ευαλοίωτα προϊόντα (Θερμοκρασία παραλαβής για τα προϊόντα ψύξης 0 έως 4°C και για τα προϊόντα κατάψυξης -16 έως -18°C).

Η προμήθεια προϊόντων συγκεκριμένων προδιαγραφών από εγκεκριμένους, αξιόπιστους προμηθευτές είναι ύψιστης σημασίας για την ποιότητα των παραλαμβανόμενων προϊόντων. Οι προδιαγραφές των α' υλών φαίνονται στο Αρχείο Προδιαγραφών Α' υλών που τηρείται σχετικά. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά την παραλαβή γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας

Τα φρέσκα προϊόντα τα οποία δεν έχουν ημερομηνία παραγωγής ή λήξεως θα επισημαίνονται από τον Υπεύθυνο της επιχείρησης με την ημερομηνία παραλαβής και θα πρέπει να έχουν παραληφθεί σύμφωνα με τις παραπάνω προϋποθέσεις.

Αποθήκευση προμηθειών (3) σε συνθήκες ψύξης (3α), σε συνθήκες κατάψυξης (3β) και σε συνθήκες περιβάλλοντος (3γ)

Στην συνέχεια, οδηγούνται στην αποθήκη. Ακολουθεί η τοποθέτηση τους στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους ή στην ξηρή αποθήκη. Τα ψυγμένα ή κατεψυγμένα προϊόντα, εφόσον γίνουν αποδεκτά κατά την παραλαβή, πρέπει να μεταφερθούν άμεσα στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων αποθήκευσης ελέγχεται σε τακτική βάση με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών που υπάρχουν ήδη στα τρόφιμα.

Ο χειρισμός των τροφίμων κατά το στάδιο αυτό γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας. Ο σωστός χειρισμός των τροφίμων κατά την αποθήκευση (διαχωρισμός ωμών – έτοιμων προς κατανάλωση) περιορίζει επίσης τη διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.

Η επιχείρηση φροντίζει για την σωστή θερμοκρασία λειτουργίας των ψυγείων και των καταψύξεων από 0°C έως 4°C, και -18°C έως -20°C την οποία και καταγράφει τουλάχιστον 3 φορές ημερησίως όπως έχει αναφερθεί.

Απόψυξη (4)

Η επιχείρηση φροντίζει η απόψυξη των κατεψυγμένων προμηθειών της αν απαιτείται από τον παρασκευαστή των προϊόντων να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο χώρο απόψυξης εντός του ψυγείου σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 7°C. Η απόψυξη δεν πραγματοποιείται στον περιβάλλοντα χώρο ή σε τρεχούμενο νερό. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μειώνεται η πιθανότητα μικροβιακής, επιμόλυνσης

Προετοιμασία (5), πλύσιμο (5α), καθαρισμός (5β), τεμαχισμός (5γ), ανάμιξη (5δ)

Η επιχείρηση προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για να τις χρησιμοποιήσει εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για την αποφυγή της ανάπτυξης και αύξησης του πληθυσμού των μικροοργανισμών από μη

κατάλληλες θερμοκρασίες περιβάλλοντος και επιμόλυνσης από τον περιβάλλοντα χώρο, της διασταυρούμενης επιμόλυνσης με παθογόνα από χρήση μολυσμένου και μη καθαρού εξοπλισμού και από το προσωπικό, της ανάπτυξης παθογόνων λόγω μη σωστών χειρισμών, της μόλυνση από υπολειμματικότητα καθαριστικών και απολυμαντικών και μηχανικών λαδιών. Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού

Ειδικότερα καθημερινά ετοιμάζονται και προωθούνται στο χώρο της κουζίνας τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή σύμφωνα με το πρόγραμμα σίτισης. Από τα προϊόντα απομακρύνεται η β' συσκευασία και οδηγούνται στους χώρους προετοιμασίας.

Τα λαχανικά υφίστανται μια πρώτη διαλογή με το χέρι για την απομάκρυνση των ακατάλληλων και στην συνέχεια πλένονται στο νιπτήρα λαχανικών, τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, ξεπλένονται με άφθονο νερό, στεγνώνουν, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα κομμένα και πλυμένα την ημέρα παραγωγής. Λαχανικά που περίσσεψαν δεν χρησιμοποιούνται την επόμενη μέρα και απορρίπτονται.

Το κρέας τεμαχίζεται και γίνεται η απαραίτητη προετοιμασία, τοποθετείται σε καθαρά σκεύη και οδηγείται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Η φέτα κόβεται σε μέγεθος 50 gr, συσκευάζεται σε ατομικές μερίδες οι οποίες στην συνέχεια τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Το προσωπικό πρέπει να τηρεί τους Κανόνες υγιεινής . Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αποφυγή επαφής ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου με γυμνά χέρια. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης θα πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες που διαχωρίζουν τις καθαρές από τις βρώμικες περιοχές και τα ωμά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Επιπλέον, θα πρέπει να τηρείται χωρίς παρέκκλιση το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και επιφανειών

Θερμική επεξεργασία (6)

Μετά το στάδιο της προετοιμασίας τους, τα τρόφιμα θα οδηγούνται στο χώρο θερμικής επεξεργασίας όπου αναλόγως του τελικού προϊόντος θα γίνεται και η κατάλληλη επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα) και φροντίζει κατά την θερμική επεξεργασία, η θερμοκρασία στην καρδιά του προϊόντος στο χοντρότερο σημείο να είναι 75°C.

Ειδικότερα από τον ψυκτικό θάλαμο ημέρας τα υλικά οδηγούνται στους πάγκους εργασίας, όπου προετοιμάζονται τα φαγητά. Τα υλικά τοποθετούνται στις λαμαρίνες ψησίματος/κατσαρόλες μαζί με τα επιθυμητά υλικά γαρνιρίσματος και οδηγούνται για ψήσιμο/μαγείρεμα. Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, όπου λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων γι' αυτό τηρούνται πλήρως οι κανόνες υγιεινής.

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο. Η θερμοκρασία του τροφίμου και ο χρόνος διατήρησης αυτής είναι σημαντικοί παράγοντες στο συγκεκριμένο στάδιο, καθώς είναι πιθανή η μικροβιακή επιβίωση αν το τρόφιμο δεν αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία για τον απαιτούμενο χρόνο. Ο κρίσιμος χρόνος και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου. Επειδή η μέτρηση κάθε προϊόντος που παράγεται δεν είναι εφικτή γίνονται έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η διαδικασία που τηρείται και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται είναι ικανά να επιτύχουν την αποδεκτή θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος. Η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί όταν προκύπτει από τα αρχεία που τηρούνται πως η συγκεκριμένη θερμική επεξεργασία δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι πατάτες τηγανίζονται σε φριτέζα με λάδι που αντικαθίσταται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά το πέρας της παραγωγής, τα σκεύη κουζίνας οδηγούνται στη λάντζα σκευών όπου με τον κατάλληλο εξοπλισμό (πλυντήριο) γίνεται η καθαριότητα του εξοπλισμού.

Διατήρηση εν θερμώ ή εν ψυχρώ (7)

Για τα ζεστά γεύματα μετά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας τους, τα έτοιμα εδέσματα εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν θερμώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών όπως και να αποτραπεί η ανάπτυξη των σπορίων των σπορογόνων μικροοργανισμών, τα οποία δεν καταστρέφονται με τη θερμική επεξεργασία.. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα ψημένα/μαγειρευμένα φαγητά τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο. Η μεταφορά των ατομικών μερίδων γίνεται με ισοθερμικά δοχεία. Τα φαγητά που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση των 60°C μέχρι να συσκευαστούν, ώστε να αποτραπεί

Για τα κρύα γεύματα ή προϊόντα μετά το στάδιο της προετοιμασίας-επεξεργασίας τους, εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν ψυχρώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν προετοιμασία-επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα κρύα προϊόντα τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο.

Συσκευασία σε ατομικές μερίδες (8)

Ακολουθώς πραγματοποιείται η συσκευασία σε ατομικές μερίδες σε υλικά συσκευασίας κατάλληλα για την εν θερμώ και εν ψυχρώ συσκευασία των έτοιμων εδεσμάτων και των κρύων προϊόντων. Η θερμοκρασία των ζεστών εδεσμάτων κατά την συσκευασίας είναι μεγαλύτερη των 60°C και των κρύων εδεσμάτων μικρότερη των 5°C . Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και στην τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την συσκευασία και την τοποθέτηση σε ισοθερμικά δοχεία.

Μεταφορά (9), Διάθεση εν θερμώ, Διάθεση εν ψυχρώ (10)

Η επιχείρηση διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την σωστή μεταφορά των έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης στο σημείο που θα ζητηθεί, συμμορφούμενη πάντοτε με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη διάρκεια και στις συνθήκες μεταφοράς των φαγητών και της φέτας, ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν εκτός της ζώνης επικίνδυνων θερμοκρασιών (5-60°C) για διάστημα όσο το δυνατό μεγαλύτερο. Η μεταφορά πραγματοποιείται εντός θερμομονωμένων κιβωτίων. Η θερμοκρασία του ζεστού έτοιμου προς διάθεση εδέσματος θα είναι μεγαλύτερη ή ίση των 60°C και του κρύου έτοιμου προς διάθεση προϊόντος μικρότερη ή ίση των 5°C. Ακολουθεί η διάθεση των έτοιμων θερμών εδεσμάτων και κρύων προϊόντων

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί ζεστό πρέπει να έχει θερμοκρασία >60°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή.

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί κρύο πρέπει να έχει θερμοκρασία <5°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή. Μετά το πέρας των 4 ωρών τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται και να μην καταναλώνονται.

Στο στάδιο αυτό ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκεύη. Η πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με την άμεση διάθεση του προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα την αποτροπή των κινδύνων στο στάδιο αυτό.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

A/A	Τίτλος Εξοπλισμού	Περιγραφή Μηχανήματος
<u>1</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ INOMAK 1</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>
<u>2</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ INOMAK 2</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>
<u>3</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ INOMAK 3</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>

<u>4</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ -ΚΑΤΑΨΥΞΗ 1</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΤΡΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>
<u>5</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΙΝΟΜΑΚ 4</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>
<u>6</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ 5</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΤΡΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ</u>
<u>7</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ 6</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΠΟΡΤΕΣ</u> <u>ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</u>
<u>8</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ 7</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ ΣΤΟ ΠΑΝΩ</u> <u>ΜΕΡΟΣ & ΡΑΦΙΑ</u>
<u>9</u>	<u>ΨΥΓΕΙΟ 8</u>	<u>ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΜΕ ΠΑΓΚΟ</u> <u>ΕΡΓΑΣΙΑΣ</u>
<u>10</u>	<u>ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</u>	<u>ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ</u> <u>ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ</u>
<u>11</u>	<u>ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ</u>	<u>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ</u>

<u>12</u>	<u>ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</u>	<u>ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ (Κοπή λαχανικών κρύα κουζίνα, κοπή κρεατικών (κρεοπωλείο), συσκευασία, παραγωγή, προετοιμασία φαγητών, εδεσμάτων)</u>
<u>13</u>	<u>ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ 1</u>	<u>IDF INOX BROSS PROFETIONAL</u>
<u>14</u>	<u>ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ 2</u>	<u>IDF INOX BROSS PROFETIONAL</u>
<u>15</u>	<u>ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ 3</u>	<u>REFTIGERATORS ISOTHERMICO</u>
<u>16</u>	<u>RATIONAL SELF COOKING CENTER</u>	<u>ΦΟΥΡΝΟΣ 1</u>
<u>17</u>	<u>ELECTROLUX AIR O STEAM</u>	<u>ΦΟΥΡΝΟΣ 2</u>
<u>18</u>	<u>GDM FORNI</u>	<u>ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ 3</u>

<u>19</u>	<u>GDM FORNI</u>	<u>ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ 4</u>
<u>20</u>	<u>ELECTROLUX ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ</u>	<u>ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 1</u>
<u>21</u>	<u>ELECTROLUX ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ</u>	<u>ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 2</u>
<u>22</u>	<u>ΦΛΟΠΙΣΤΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ</u>	<u>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ</u> <u>ΖΕΣΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</u>
<u>23</u>	<u>ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΗΡΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ</u>	<u>SOFINOR BOIS GRENIER</u>
<u>24</u>	<u>ΑΝΟΙΧΤΗΡΙΑ</u>	
<u>25</u>	<u>TCS ELECTRONIC PRICE</u> <u>PLATFORM SCALE</u>	<u>ΖΥΓΑΡΙΑ</u>
<u>26</u>	<u>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΖΥΓΑΡΙΑ</u>	<u>ΦΟΡΗΤΗ ΖΥΓΑΡΙΑ</u>

<u>27</u>	<u>ΚΑΡΟΤΣΙΑ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</u> <u>ΤΡΟΦΙΜΩΝ</u>	<u>ΤΡΟΧΥΛΑΤΑ</u> <u>ΚΑΡΟΤΣΙΑ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</u>
<u>28</u>	<u>ΠΑΓΚΟΙ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</u> <u>ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΥΛΙΚΩΝ</u>	<u>ΤΡΟΧΥΛΑΤΟΙ</u> <u>ΠΑΓΚΟΙ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ &</u> <u>ΥΛΙΚΩΝ</u>
<u>29</u>	<u>ΚΑΡΟΤΣΙΑ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</u> <u>ΤΡΟΦΙΜΩΝ «ΠΟΛΥΚΑΤΟΙΚΙΕΣ»</u>	<u>ΜΕΤΑΦΟΡΑ</u> <u>ΤΑΨΙΩΝ</u> <u>ΚΑΙ</u> <u>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ</u>
<u>30</u>	<u>ΤΑΨΙΑ</u>	<u>ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΓΕΘΩΝ</u>
<u>31</u>	<u>ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ Κ ΚΑΖΑΝΙΑ</u>	<u>ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΓΕΘΩΝ</u>
<u>32</u>	<u>ΜΠΕΡΖΙΕΡΕΣ</u>	
<u>33</u>	<u>ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</u>	<u>ΧΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</u> <u>ΖΕΣΤΩΝ</u> <u>ΚΑΙ</u> <u>ΚΡΥΩΝ</u> <u>ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ</u>
<u>34</u>	<u>ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΑ</u> <u>ΔΟΧΕΙΑ</u> <u>ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ</u>	<u>ΤΗΡΜΟΒΟΧ</u> <u>ΔΙΑΦΟΡΩΝ</u> <u>ΜΕΓΕΘΩΝ</u> (θερμομπόξ για τη μεταφορά των μαγειρεμένων φαγητών τα οποία τα διατηρούν στη θερμοκρασία τους)

35	<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ</u> (Αεροστεγής συσκευασία μερίδων ετοιμών γευμάτων φαγητού)	<u>ON SEAL MINI Π.</u> <u>ΚΑΠΕΛΗΣΑΕΒΕ</u>
36	<u>ΕΤΙΚΕΤΙΕΡΑ</u>	<u>X - PRINTER</u>
37	<u>ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ</u>	<u>Z45 GARBY ANKA</u>

ΕΦΕΔΡΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Ως εφεδρική μονάδα, θα χρησιμοποιηθεί η επιχειρηματική μονάδα παραγωγής ετοιμών γευμάτων και φαγητών του υποκαταστήματος της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.» ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΠΡΑΔΕΙΚΑ ΣΤΟ ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ, Τ.Κ. 83200 ΣΑΜΟΣ

Μέθοδος παρασκευής, επόπτευσης και ελέγχου παρασκευής, μεταφοράς και παράδοσης του συσσιτίου

Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των φαγητών φαίνονται σχηματικά στο διάγραμμα που ακολουθεί. Τα φαγητά παρασκευάζονται και διατίθενται αυθημερόν. Για την παραγωγή των φαγητών ακολουθεί την ακόλουθη φιλοσοφία:

Η προετοιμασία των υλών που θα χρησιμοποιηθούν ξεκινάει το πρωί κάθε ημέρας με βάση το πρόγραμμα του συσσιτίου και τον αριθμό των μερίδων. Τα υλικά που είναι έτοιμα τοποθετούνται σε σκεύη ανοξείδωτα, καλύπτονται και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας που βρίσκεται στο χώρο της παραγωγής. Από εκεί ο μάγειρας μπορεί να προμηθευτεί ότι χρειαστεί για την παρασκευή των μαγειρεμένων φαγητών. Τα ζεστά φαγητά, αφού μαγειρευτούν/ψηθούν, είτε διατηρούνται εν θερμώ αν απαιτείται. Στη συνέχεια συσκευάζονται και μεταφέρονται με ισοθερμικά δοχεία στον τόπο όπου θα διατεθούν. Αντίστοιχα, τα κρύα φαγητά (φέτα κλπ.) τα οποία δεν υπόκεινται θερμική επεξεργασία, διατηρούνται υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν και

διατεθούν. Ακολουθεί το διάγραμμα ροής 1 παρασκευής και διάθεσης ζεστού γεύματος και το διάγραμμα ροής 2 παρασκευής και διάθεσης κρύου γεύματος.

Προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών (1), (2):

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες έρχονται στην επιχείρηση με ευθύνη των προμηθευτών. Ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα συσκευασίας και σήμανσης και γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα υλικά). Κατά την παραλαβή όλων των τροφίμων είναι σημαντική η απουσία παθογόνων μικροοργανισμών και τοξινών, ιδιαίτερα στα τρόφιμα που δεν πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία πριν τη διάθεση τους για κατανάλωση.

Συνεπώς κατά την παραλαβή, πραγματοποιεί τον απαραίτητο οπτικό έλεγχο των προμηθειών για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας τους (ακεραιότητα συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ελαττωματικές συσκευασίες, βρεγμένα προϊόντα, σύγχρονη μεταφορά επικίνδυνων προϊόντων, σωστή συσκευασία και ασφάλιση των συσκευασιών κατά την μεταφορά τους) και έλεγχο θερμοκρασίας για τα ευπαθή και ευαλοίωτα προϊόντα (Θερμοκρασία παραλαβής για τα προϊόντα ψύξης 0 έως 4°C και για τα προϊόντα κατάψυξης -16 έως -18°C).

Η προμήθεια προϊόντων συγκεκριμένων προδιαγραφών από εγκεκριμένους, αξιόπιστους προμηθευτές είναι ύψιστης σημασίας για την ποιότητα των παραλαμβανόμενων προϊόντων. Οι προδιαγραφές των α' υλών φαίνονται στο Αρχείο Προδιαγραφών Α' υλών που τηρείται σχετικά. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά την παραλαβή γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας

Τα φρέσκα προϊόντα τα οποία δεν έχουν ημερομηνία παραγωγής ή λήξεως θα επισημαίνονται από τον Υπεύθυνο της επιχείρησης με την ημερομηνία παραλαβής και θα πρέπει να έχουν παραληφθεί σύμφωνα με τις παραπάνω προϋποθέσεις.

Αποθήκευση προμηθειών (3) σε συνθήκες ψύξης (3α), σε συνθήκες κατάψυξης (3β) και σε συνθήκες περιβάλλοντος (3γ)

Στην συνέχεια, οδηγούνται στην αποθήκη. Ακολουθεί η τοποθέτηση τους στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους ή στην ξηρή αποθήκη. Τα ψυγμένα ή

κατεψυγμένα προϊόντα, εφόσον γίνουν αποδεκτά κατά την παραλαβή, πρέπει να μεταφερθούν άμεσα στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων αποθήκευσης ελέγχεται σε τακτική βάση με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών που υπάρχουν ήδη στα τρόφιμα.

Ο χειρισμός των τροφίμων κατά το στάδιο αυτό γίνεται με βάση συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας. Ο σωστός χειρισμός των τροφίμων κατά την αποθήκευση (διαχωρισμός ωμών - έτοιμων προς κατανάλωση) περιορίζει επίσης τη διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.

Η επιχείρηση φροντίζει για την σωστή θερμοκρασία λειτουργίας των ψυγείων και των καταψύξεων από 0°C έως 4°C, και -18°C έως -20°C την οποία και καταγράφει τουλάχιστον 3 φορές ημερησίως όπως έχει αναφερθεί.

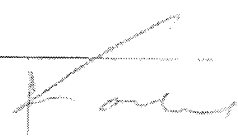
Απόψυξη (4)

Η επιχείρηση φροντίζει η απόψυξη των κατεψυγμένων προμηθειών της αν απαιτείται από τον παρασκευαστή των προϊόντων να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο χώρο απόψυξης εντός του ψυγείου σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 7°C. Η απόψυξη δεν πραγματοποιείται στον περιβάλλοντα χώρο ή σε τρεχούμενο νερό. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μειώνεται η πιθανότητα μικροβιακής, επιμόλυνσης

Προετοιμασία (5), πλύσιμο (5α), καθαρισμός (5β), τεμαχισμός (5γ), ανάμιξη (5δ)

Η επιχείρηση προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για να τις χρησιμοποιήσει εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για την αποφυγή της ανάπτυξης και αύξησης του πληθυσμού των μικροοργανισμών από μη κατάλληλες θερμοκρασίες περιβάλλοντος και επιμόλυνσης από τον περιβάλλοντα χώρο, της διασταυρούμενης επιμόλυνσης με παθογόνα από χρήση μολυσμένου και μη καθαρού εξοπλισμού και από το προσωπικό, της ανάπτυξης παθογόνων λόγω μη σωστών χειρισμών, της μόλυνση από υπολειμματικότητα καθαριστικών και απολυμαντικών και μηχανικών λαδιών. Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά





συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού

Ειδικότερα καθημερινά ετοιμάζονται και προωθούνται στο χώρο της κουζίνας τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή σύμφωνα με το πρόγραμμα σίτισης. Από τα προϊόντα απομακρύνεται η β' συσκευασία και οδηγούνται στους χώρους προετοιμασίας.

Τα λαχανικά υφίστανται μια πρώτη διαλογή με το χέρι για την απομάκρυνση των ακατάλληλων και στην συνέχεια πλένονται στο νιπτήρα λαχανικών, τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, ξεπλένονται με άφθονο νερό, στεγνώνουν, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα κομμένα και πλυμένα την ημέρα παραγωγής. Λαχανικά που περίσσεψαν δεν χρησιμοποιούνται την επόμενη μέρα και απορρίπτονται.

Το κρέας τεμαχίζεται και γίνεται η απαραίτητη προετοιμασία, τοποθετείται σε καθαρά σκεύη και οδηγείται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Η φέτα κόβεται σε μέγεθος 50 gr, συσκευάζεται σε ατομικές μερίδες οι οποίες στην συνέχεια τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής.

Το προσωπικό πρέπει να τηρεί τους Κανόνες υγιεινής . Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αποφυγή επαφής ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου με γυμνά χέρια. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης θα πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες που διαχωρίζουν τις καθαρές από τις βρώμικες περιοχές και τα ωμά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Επιπλέον, θα πρέπει να τηρείται χωρίς παρέκκλιση το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και επιφανειών

Θερμική επεξεργασία (6)

Μετά το στάδιο της προετοιμασίας τους, τα τρόφιμα θα οδηγούνται στο χώρο θερμικής επεξεργασίας όπου αναλόγως του τελικού προϊόντος θα γίνεται και η κατάλληλη επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο, τηγάνισμα, μαγείρεμα) και φροντίζει κατά την θερμική επεξεργασία, η θερμοκρασία στην καρδιά του προϊόντος στο χοντρότερο σημείο να είναι 75°C.

Ειδικότερα από τον ψυκτικό θάλαμο ημέρας τα υλικά οδηγούνται στους πάγκους εργασίας, όπου προετοιμάζονται τα φαγητά. Τα υλικά τοποθετούνται στις λαμαρίνες ψησίματος/κατσαρόλες μαζί με τα επιθυμητά υλικά γαρνιρίσματος και οδηγούνται για ψήσιμο/μαγείρεμα. Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, όπου λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων γι' αυτό τηρούνται πλήρως οι κανόνες υγιεινής.

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο. Η θερμοκρασία του τροφίμου και ο χρόνος διατήρησης αυτής είναι σημαντικοί παράγοντες στο συγκεκριμένο στάδιο, καθώς είναι πιθανή η μικροβιακή επιβίωση αν το τρόφιμο δεν αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία για τον απαιτούμενο χρόνο. Ο κρίσιμος χρόνος και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου. Επειδή η μέτρηση κάθε προϊόντος που παράγεται δεν είναι εφικτή γίνονται έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η διαδικασία που τηρείται και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται είναι ικανά να επιτύχουν την αποδεκτή θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος. Η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί όταν προκύπτει από τα αρχεία που τηρούνται πως η συγκεκριμένη θερμική επεξεργασία δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι πατάτες τηγανίζονται σε φριτέζα με λάδι που αντικαθίσταται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά το πέρας της παραγωγής, τα σκεύη κουζίνας οδηγούνται στη λάντζα σκευών όπου με τον κατάλληλο εξοπλισμό (πλυντήριο) γίνεται η καθαριότητα του εξοπλισμού.

Διατήρηση εν θερμώ ή εν ψυχρώ (7)

Για τα ζεστά γεύματα μετά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας τους, τα έτοιμα εδέσματα εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν θερμώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών όπως και να αποτραπεί η ανάπτυξη των σπορίων των σπορογόνων μικροοργανισμών, τα οποία δεν καταστρέφονται με τη θερμική

επεξεργασία.. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα ψημένα/μαγειρευμένα φαγητά τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο. Η μεταφορά των ατομικών μερίδων γίνεται με ισοθερμικά δοχεία. Τα φαγητά που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση των 60°C μέχρι να συσκευαστούν, ώστε να αποτραπεί

Για τα κρύα γεύματα ή προϊόντα μετά το στάδιο της προετοιμασίας-επεξεργασίας τους, εάν δεν διατεθούν άμεσα υπάρχει η δυνατότητα να διατηρηθούν για μικρό χρονικό διάστημα εν ψυχρώ. Δηλαδή να διατηρηθούν σε θερμοκρασία <5°C πριν διατεθούν. Τα τρόφιμα που υπέστησαν προετοιμασία-επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C μέχρι να συσκευαστούν σε ατομικές μερίδες, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα κρύα προϊόντα τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο.

Συσκευασία σε ατομικές μερίδες (8)

Ακολουθώς πραγματοποιείται η συσκευασία σε ατομικές μερίδες σε υλικά συσκευασίας κατάλληλα για την εν θερμώ και εν ψυχρώ συσκευασία των έτοιμων εδεσμάτων και των κρύων προϊόντων. Η θερμοκρασία των ζεστών εδεσμάτων κατά την συσκευασίας είναι μεγαλύτερη των 60°C και των κρύων εδεσμάτων μικρότερη των 5°C. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και στην τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την συσκευασία και την τοποθέτηση σε ισοθερμικά δοχεία.

Μεταφορά (9), Διάθεση εν θερμώ, Διάθεση εν ψυχρώ (10)

Η επιχείρηση διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την σωστή μεταφορά των έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης στο σημείο που θα ζητηθεί, συμμορφούμενη πάντοτε με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη διάρκεια και στις συνθήκες μεταφοράς των φαγητών και της φέτας, ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν εκτός της ζώνης επικίνδυνων θερμοκρασιών (5-60°C) για διάστημα όσο το δυνατό μεγαλύτερο. Η μεταφορά πραγματοποιείται εντός θερμομονωμένων κιβωτίων. Η θερμοκρασία του ζεστού έτοιμου προς διάθεση εδέσματος θα είναι μεγαλύτερη ή ίση των 60°C και του κρύου έτοιμου προς διάθεση προϊόντος μικρότερη ή ίση

των 5°C. Ακολουθεί η διάθεση των έτοιμων θερμών εδεσμάτων και κρύων προϊόντων

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί ζεστό πρέπει να έχει θερμοκρασία >60°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή.

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να διατεθεί κρύο πρέπει να έχει θερμοκρασία <5°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από την διανομή. Μετά το πέρας των 4 ωρών τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται και να μην καταναλώνονται.

Στο στάδιο αυτό ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκεύη. Η πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με την άμεση διάθεση του προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα την αποτροπή των κινδύνων στο στάδιο αυτό.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΦΕΔΡΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

Α/Α	Τίτλος Εξοπλισμού	Περιγραφή Μηχανήματος
1	ΨΥΓΕΙΟ 1	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
2	ΨΥΓΕΙΟ 2	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
3	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ
4	ΨΥΓΕΙΟ 3	ΨΥΓΕΙΟ ΜΟΝΗ ΠΟΡΤΑ
5	ΨΥΓΕΙΟ 4	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
6	ΨΥΓΕΙΟ 5	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΤΡΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
7	ΨΥΓΕΙΟ 6	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
8	ΨΥΓΕΙΟ 7	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ

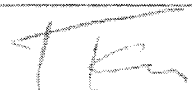
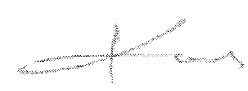
9	ΨΥΓΕΙΟ 8	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΠΟΡΤΑ
10	ΨΥΓΕΙΟ 9	ΝΤΟΥΛΑΠΑ ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ
11	ΨΥΓΕΙΟ 10	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΜΟΝΗ ΠΟΡΤΑ
12	ΨΥΓΕΙΟ 11	ΨΥΓΕΙΟ ΜΕ ΜΟΝΗ ΠΟΡΤΑ
11	ΦΟΥΡΝΟΣ 1	ELECTROLUX AIR O STEAM
12	ΦΟΥΡΝΟΣ 2	UNOX
13	ΦΟΥΡΝΟΣ 3	ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ
14	RATIONAL SELF COOKING CENTER 4	ΦΟΥΡΝΟΣ
15	GDM FORNI 5	ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ
16	GDM FORNI 6	ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ
17	ELECTROLUX ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
18	ELECTROLUX ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
19	ΓΚΑΖΙΑ	7 ΕΣΤΙΕΣ
20	ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΙ	INOX
21	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ	
22	ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΙ ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

23	ΛΑΝΤΖΕΣ	ΜΕ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥΣ ΠΑΓΚΟΥΣ ΚΑΙ ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΟΥΣ ΝΙΠΤΗΡΕΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ)
24	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΖΥΓΑΡΙΕΣ	
25	ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΤΡΟΧΥΛΑΤΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ
26	ΠΑΓΚΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΥΛΙΚΩΝ	ΤΡΟΧΥΛΑΤΟΙ ΠΑΓΚΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ
27	ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	ΤΑΨΙΑ – ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ – ΜΠΡΕΖΙΕΡΕΣ – ΚΑΖΑΝΙΑ ΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ
28	ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΑ ΔΟΧΕΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	THERMOBOX (ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥΣ)
29	ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ	ΟΝ SEALMINI , ΚΑΠΕΛΗΣ ΑΕΒΕ
30	ΕΤΙΚΕΤΙΕΡΑ	X – PRINTER
31	ΜΑΧΑΙΡΟΠΙΡΟΥΝΑ	
32	ΡΕΣΩ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΓΕΘΩΝ	
33	ΚΟΥΖΙΝΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΔΙΑΦΟΡΑ	

ΜΕΤΡΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ - ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η Ένωση έχει καθιερώσει ως υποχρέωση της την επίτευξη και διατήρηση υψηλών προτύπων ασφάλειας για όλα τα προϊόντα της. Τα πρότυπα αυτά

ικανοποιούν τις αρχές και τις απαιτήσεις των πλέον σύγχρονων και αποδεκτών εφαρμογών και πρακτικών με προσανατολισμό και στόχο την ασφάλεια των τροφίμων και την ικανοποίηση των πελατών.

Για την εξασφάλιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών ακολουθούνται τα παρακάτω μέτρα:

1. Εκπαίδευση προσωπικού
2. Χειρισμός των τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής
3. Ιδιαίτερη φροντίδα για την υγεία και την ατομική υγιεινή από τους εργαζομένους
4. Προμήθεια πρώτων υλών υψηλών προδιαγραφών από εγκεκριμένους προμηθευτές και αποθήκευση τους σύμφωνα με τους κανόνες ορθής αποθηκευτικής πρακτικής
5. Εφαρμογή αποτελεσματικού Προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για χώρο, εξοπλισμό, σκεύη
6. Κατάλληλη σήμανση των χημικών υλικών και αποθήκευση μακριά από τα τρόφιμα
7. Εφαρμογή αποτελεσματικού προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας
8. Σωστή διαχείριση απορριμμάτων
9. Υπαρξη καταγεγραμμένης πολιτικής ξένων σωμάτων
10. Κτιριακή υποδομή και εξοπλισμός κατάλληλος για επιχειρήσεις \
11. Εφαρμόζει σύστημα ικνηλασιμότητας που δίνει τη δυνατότητα ταυτοποίησης των παρτίδων του προϊόντος και συσχέτισης αυτών με τις παρτίδες των πρώτων υλών, με τους προμηθευτές κάθε παρτίδας πρώτων υλών που χρησιμοποιείται, καθώς και με τα αρχεία παραγωγής, διανομής κάθε παρτίδας τελικού προϊόντος και τα αποτελέσματα των ελέγχων. Δίνει δηλαδή τη δυνατότητα να αναγνωρίζονται τα προϊόντα σε όλες τις φάσεις επεξεργασίας, από την πρώτη ύλη μέχρι την διανομή του τελικού προϊόντος από την επιχείρηση.

12. Εφαρμόζει διαδικασία προκειμένου να ταυτοποιήσει και να αξιολογήσει τα τελικά προϊόντα:

- τα μη συμμορφούμενα υλικά και προϊόντα, που δεν ανταποκρίνονται στις καθορισμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές, να εντοπίζονται, να σημαίνονται κατάλληλα και να μη χρησιμοποιούνται από αμέλεια.
- οι αιτίες των μη -συμμορφώσεων και προβλημάτων να αντιμετωπίζονται, ώστε αυτά να μην επανεμφανίζονται.
- αιτίες πιθανών προβλημάτων να αντιμετωπίζονται πριν την εμφάνισή τους και να προτείνονται ενέργειες.

13. Εφαρμόζει διαδικασία για την ενεργοποίηση και εκτέλεση της ανάκλησης ενός προϊόντος, για τη αλληλουχία των ενεργειών που εφαρμόζονται, για τις διαδικασίες για την κοινοποίηση προς τα ενδιαφερόμενα μέρη, για τις διαδικασίες για τον χειρισμένων των ανακληθέντων προϊόντων.

14. Η Ένωση διαθέτει τεκμηριωμένη διαδικασία για τη διακρίβωση του εξοπλισμού παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, ώστε να εξασφαλίζεται η αξιοπιστία των μετρήσεων και δοκιμών.

Η ρύθμιση και βαθμονόμηση των οργάνων αυτών γίνεται πριν την πρώτη χρήση τους, αλλά και σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα.

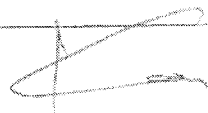
Τα όργανα φέρουν ειδική σήμανση, βαθμονομούνται με συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας και φέρουν ετικέτα βαθμονόμησης, όπου δηλώνεται ο χρόνος λήξης αυτής. Τα αποτελέσματα της βαθμονόμησης καταγράφονται σε κατάλληλα έντυπα και συνδέονται με τα όργανα. Ο Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων είναι υπεύθυνος για την οργάνωση, εφαρμογή και τεκμηρίωση της βαθμονόμησης.

15. Η Ένωση εφαρμόζει διεξαγωγή αναλύσεων σε τελικά προϊόντα που λαμβάνονται δειγματοληπτικά

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Όλες οι πρώτες ύλες είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία και η Ένωση μας διαθέτει αποδεικτικά προδιαγραφών και μικροβιολογικών ελέγχων τους.





Όλα τα προσφερόμενα προϊόντα είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα και σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη. Τα τελικά προϊόντα φέρουν σήμανση σύμφωνη με τη νομοθεσία.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Η μεταφορά των ετοιμών εδεσμάτων και όλων των υπολοίπων τροφίμων που αποτελούν το καθημερινό συσσίτιο, θα γίνεται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες υγιεινής των τροφίμων, όπως αυτοί καθορίζονται στο ΕΚ 852/04 και 853/04, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και κάθε άλλη συναφή με το αντικείμενο νομολογία.

Η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται με ειδικά για το σκοπό αυτό μεταφορικά μέσα κλειστού τύπου τα οποία έχουν όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά για τη μεταφορά εδωδιμων προϊόντων, τα οποία έχουν διαχωρισμένους θαλάμους εκ των οποίων όπου τοποθετούνται τα ζεστά γεύματα.

Η μεταφορά και η διανομή των γευμάτων εντάσσεται στο γενικό πλάνο ελέγχου του συστήματος διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων HACCP, που εφαρμόζει η Ένωση.

Ο έλεγχος των συνθηκών μεταφοράς (θερμοκρασία διακίνησης, θερμοκρασία προϊόντος, καθαρισμός και απολύμανση μεταφορικών μέσων) εντάσσεται στο γενικό πλαίσιο ελέγχου του συστήματος διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων HACCP, που εφαρμόζεται από την μονάδα παραγωγής μέχρι την παράδοση στο χώρο του πελάτη.

Τα μεταφορικά οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα προϊόντα από επιμολύνσεις. Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα.

Ο Υπεύθυνος Φόρτωσης φέρει την ευθύνη ώστε η σειρά φόρτωσης να είναι αντίστροφη από τη σειρά εκφόρτωσης και παράδοσης στους πελάτες, ώστε να μην μένουν ανοικτές οι πόρτες για μεγάλο χρονικό διάστημα, αναζητώντας τις παραγγελίες των πελατών.

Κατά την παράδοση των παραγγελιών στον πελάτη, οι πόρτες παραμένουν ανοικτές όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Έτσι, όταν κολλάει το φορτηγό στην ράμπα, δειναιόγονται οι πόρτες αν δεν έχει έρθει ο υπεύθυνος για την παραλαβή.

Η εκφόρτωση θα πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η αποσφράγιση των θερμοβόξ. Πρέπει το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί από την εκφόρτωση μέχρι τη μεταφορά στο χώρο παράθεσης να είναι μικρό, ώστε να μην σπάσει η αλυσίδα τήρησης της θερμοκρασίας και αλλοιωθούν τα προϊόντα.

Όλοι οι οδηγοί είναι εφοδιασμένοι με φορητό θερμόμετρο για να ελέγχουν τη θερμοκρασία των προϊόντων, αν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Το θερμόμετρο θα πρέπει να απολυμαίνεται μεταξύ των θερμομετρήσεων. Οι οδηγοί θα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με μαντηλάκια απολυμαντικά, μιας χρήσης.

Επιστρεφόμενα προϊόντα και τελάρα τοποθετούνται με ευθύνη του οδηγού, στο θάλαμο του αυτοκινήτου, σε τέτοιο σημείο που να αποφεύγεται η επιμόλυνση των υπολοίπων εμπορευμάτων.

Στο τέλος της διανομής, όλα τα αυτοκίνητα επιστρέφουν στην εγκατάσταση για να πλυθούν και να ετοιμαστούν για το επόμενο δρομολόγιο.

ΤΗΡΗΣΗ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΝ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΩΝ

Η Ένωση μερίμνα της και σε συνεργασία με την Αναθέτουσα Αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το ΚΥΤ Σάμου, θα προβεί στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών/εγκατάσταση μέσω, στο Κέντρο για το οποίο θα αναλάβει την παροχή υπηρεσιών παρασκευής και διανομής γευμάτων, κατασκευάζοντας/τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής/παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης. Το κόστος κατασκευής/εγκατάστασης επιβαρύνει την Ένωση και η αποκατάσταση του χώρου (εντός τριμήνου από την ολοκλήρωση των συμβατικών υποχρεώσεων) αποτελεί αποκλειστική ευθύνη της Ένωσης. Η χρήση και λειτουργία των προαναφερθέντων αποτελεί αποκλειστικά ευθύνη του παρόχου υπηρεσιών (αναδόχου). Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.

Η Ένωση πληροί αυστηρά τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- α. Πιστή τήρηση του συνόλου των αγορανομικών και για την ασφάλεια τροφίμων διατάξεων της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και ιδιαίτερα του ΚΤΠ και των ΕΚ 852/04 και ΕΚ 853/04.
 - β. Τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του συσσιτίου θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
 - γ. Τα σκεύη που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, μεταφορά και αποθήκευση θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
 - δ. Οι μερίδες του συσσιτίου θα παρατίθενται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μιας χρήσεως, με μέριμνα του αναδόχου.
 - ε. Το πρόγραμμα συσσιτίου των προσφύγων-μεταναστών διακρίνεται ως ακολούθως:
 - (1) Γενικό Συσσίτιο ως Προσαρτημένο 1 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
 - (2) Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσαρτημένο 2 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
 - (3) Συσσίτιο για βρέφη (6-12 μηνών) Προσαρτημένο 3 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
 - (4) Συσσίτιο για παιδιά (1 ως 12 ετών) Προσαρτημένο 4 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
 - (5) Συσσίτιο για διαβητικούς Προσαρτημένο 5 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
 - (6) Συσσίτιο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι, θηλάζουσες κτλ) Προσαρτημένο 6 στην Προσθήκη «1/Ι» στο Παράρτημα Ι» της πρόσκλησης.
- Για την παρασκευή των συσσιτίων δεν θα χρησιμοποιούνται είδη που δεν επιτρέπονται από τη μουσουλμανική θρησκεία (χοιρινό κρέας, αλκοόλ).
- Ζ. Τα τρία (3) γεύματα θα παρατίθενται από προσωπικό της Ένωσης από 07:00 ως την 09:00 για το πρωινό, από 12:30 ως την 14:30 για το μεσημεριανό και από 19:00 ως την 21:00 για το βραδινό και στην

ενδεικνυόμενη για βρώση θερμοκρασία. Το σχετικό χρονοδιάγραμμα είναι ενδεικτικό και τροποποιείται μετά από σύμφωνη γνώμη της Ένωσης και της Υπηρεσίας.

Η. Η Ένωση μας με δικά της έξοδα θα διαμορφώσει τους χώρους παράθεσης, θα διαθέτει υλικά διανομής φαγητού (ποτήρια, χαρτοπετσέτες κτλ.) καθώς και θα τηρεί τους κανόνες υγιεινής.

Θ. Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παράθεσης, με μέριμνα της Ένωσης θα γίνεται αποκατάσταση του χώρου παράθεσης, αποκομιδή των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες και γενική καθαριότητα - προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου.

Ι. Μετά τη λήξη της σύμβασης, η Ένωση θα παραδίδει τους χώρους ως έχουν και θα έχει τη δυνατότητα να αποσύρει τις κατασκευές της και τα μηχανήματα - έπιπλα ιδιοκτησίας της.

ΙΑ. Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με το σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (SELF-SERVICE).

ΙΓ. **Υπεύθυνος «ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ»** ορίζεται ο Γεώργιος Σιώζιος του Χριστοδούλου (μέλος Δ.Σ. και υπεύθυνος εκτέλεσης έργων της εταιρείας ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΕΕΕ) και αναπληρωματικός Υπεύθυνος «ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ» ορίζεται ο Ιωάννης Καραφέρης του Δημητρίου (Γενικός Διευθυντής - Υπεύθυνος προμηθειών της εταιρείας ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΕΕΕ) οι οποίοι αφενός θα επιβλέπουν την ορθή εξέλιξη της υλοποίησης της σύμβασης, αφετέρου θα έρχονται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Ο υπεύθυνος «ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ» ή ο αναπληρωματικός θα είναι παρών στο χώρο παράθεσης συσσιτίου και ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

- α. Από 06:45 ως τις 09:15 για το πρωινό.
- β. Από 12:15 ως τις 14:45 για το γεύμα.
- γ. Από 18:30 ως τις 21:30 για το δείπνο

Το προσωπικό των Εταιρειών της Ένωσης:

- α. Θα φέρει διακριτική αμφίεση ή χαρακτηριστικό.

β. Θα έχει υποβληθεί στους προβλεπόμενους εμβολιασμούς και λοιπές εξετάσεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

γ. Θα είναι ευγενικό, ευπρεπώς εμφάνισης και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

δ. Θα τελεί υπό τον έλεγχο και την αποκλειστική ευθύνη της Ένωσης.

ε. Θα εκτελεί το απαιτούμενο έργο παράθεσης συσσιτίου, αποκατάστασης του χώρου παράθεσης, αποκομιδής των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες, γενική καθαριότητα εντός των χώρων παράθεσης συσσιτίου καθώς και την προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου, κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

1. Από 06:45 ως τις 09:15 για το πρωινό.
2. Από 12:15 ως τις 14:45 για το γεύμα.
3. Από 18:30 ως τις 21:30 για το δείπνο

Μετά τη σύναψη της σύμβασης, κατ' αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή των εγκαταστάσεων παρασκευής γευμάτων που δηλώθηκαν με την προσφορά και με βάση το οποίο έγινε η κατακύρωση. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημά του αναδόχου η αλλαγή της ή των εγκαταστάσεων εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που έχουν τεθεί κατά τα προβλεπόμενα στους Γενικούς Όρους της Διακήρυξης.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

1. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τη λοιπή κείμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν κατά την υπογραφή της σύμβασης.

2. Τα γεύματα θα παρασκευάζονται / συντηρούνται και θα διανέμονται με τη μέθοδο cook&serve, με την οποία θα εξασφαλίζονται οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας και η διατήρηση των θρεπτικών συστατικών, τόσο κατά την παρασκευή των γευμάτων, όσο και κατά την συντήρηση και την διανομή / παράθεση.

3. Με μέριμνα της Ένωσης θα εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφαλούς παρασκευής, μεταφοράς και τοποθέτησης των ειδών (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητα και απολύμανση χώρων ευθύνης της).

4. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα για το σκοπό αυτό, τα δικαιολογητικά αυτών επισυνάπτονται στον φάκελο δικαιολογητικών – τεχνικής προσφοράς μας.
5. Οι συσκευασίες των συσσιτίων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 9 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα έτσι ώστε να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα των τροφίμων προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα, η συσκευασία του φαγητού θα είναι ατομική και κατάλληλη για τον σκοπό το οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση) την διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας / υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θα θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και ασφάλεια των σιτιζόμενων. Επιπλέον να τηρούνται οι προβλέψεις του κανονισμού(ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτ. 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα προς τους καταναλωτές (διατροφικές πληροφορίες / επισημάνσεις που αφορούν ουσίες που εμπεριέχονται στο συσσίτιο και δυνατόν να προκαλούν αλλεργίες, δυσανεξίες, κ.λπ.)

Η Ένωση θα προμηθεύεται τις συγκεκριμένες συσκευασίες από την εταιρεία:

Π. ΚΑΠΕΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΣΠΑΤΩΝ 151

153 51 ΠΑΛΛΗΝΗ

Τηλ. 210 6028770

Προκειμένου να τηρούνται προβλέψεις του Καν (ΕΕ) 1169/2011, καθ' όλη τη διάρκεια της διανομής και παράθεσης του φαγητού στα ΤΟΣΚΕΔΠ, θα υπάρχουν αναρτημένα σε πινακίδες, τα συστατικά εκείνα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες κατά είδος φαγητού βάσει σύμβασης, στις εξής γλώσσες εκτός της ελληνικής: Αγγλικά, Αραβικά, Περσικά και Κουρδικά, καλύπτοντας την απαίτηση αναγραφής σε γλώσσες που κατανοούν οι σιτιζόμενοι.

6. Επίσης η επιτροπή παραλαβής της παρα. 6.3.1 της διακήρυξης, κατά την κρίση της και με την παρουσία της Ένωσης, υποχρεούται να λαμβάνει δείγματα

των προς κατανάλωσιδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό κτηνιατρικό εργαστήριο ή σε αντίστοιχο αναλυτικό εργαστήριο (όταν δεν υπάρχει στρατιωτικό), προς υποβολή τους στους παρακάτω ελέγχους:

- (1) Μικροβιολογικό σε τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση (σύμφωνα με τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει).

Επίσης θα πραγματοποιηθούν και οι παρακάτω εξετάσεις, οι οποίες δεν προβλέπονται από την Νομοθεσία αλλά απαιτούνται από την Υπηρεσία σε τρόφιμα αρχικών παραλαβών (Κ/Ψ κρέατα) καθώς και σε είδη κυλικείου σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές Ειδών Κυλικείου/7^η έκδοση/ΓΕΣ/ΔΕΜ.

Δείκτης κοπρανώδους	
ρύπανσης	E.coli < 10cfu/g
	Staphylococcus coagulase
Δείκτης ατομικής υγιεινής	positive < 100 cfu/g

- (2) Χημική ανάλυση: Παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

- (3) Ιστολογική εξέταση: Σε κιμά, μπιφιέκια κ.λ.π., παράμετροι και όρια σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα αναγραφόμενα επί της συσκευασίας.

7. Ποιοτικός έλεγχος γίνεται με μακροσκοπική ή/και με εργαστηριακή εξέταση. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι δύο (2) από κάθε είδος συσσιτίου (πρωινό, γεύμα και δείπνο) δυο (2) έως τρεις (3) φορές μηνιαίως, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο ΣΚ 422-10, με την άφιξη του προϊόντος στο εκάστοτε ΚΥΤ/Δομή παρουσία του αναδόχου ή του νόμιμου εκπροσώπου του, ο οποίος προσυπογράφει το σχετικό δελτίο δειγματοληψίας. Σε περίπτωση μη ύπαρξης εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου του, τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του μεταφορέα και ουδεμία ένσταση γίνεται δεκτή. Τα δείγματα αποστέλλονται αρμοδίως για εργαστηριακές εξετάσεις και το κόστος τους θα βαρύνει τον ανάδοχο. Διευκρινίζεται ότι, δεν είναι υποχρεωτική η ταυτόχρονη λήψη δειγμάτων ανά μερίδα, δηλ. είναι δυνατή η λήψη δείγματος

πρωινού την ημέρα Α, γεύματος (μεσημεριανού) την ημέρα Β, δείπνου την μέρα Γ, ή αντίστοιχος συνδυασμός ημερών και ειδών γευμάτων.

8. Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, θα πρέπει είναι απολύτως σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην διακήρυξη.

9. Σε περίπτωση που ποσότητα εφοδίου κατά τον ποιοτικό έλεγχο θεωρηθεί μη αποδεκτή, θα αντικαθίσταται άμεσα από τον προμηθευτή χωρίς καμία επιβάρυνση της υπηρεσίας. Επιπλέον η Στρατιωτική Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της να επιβάλει και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

10. Σε περίπτωση μη προσκόμισης αυθημερόν των απορριφθέντων ποσοτήτων, παρέχεται το δικαίωμα στη Στρατιωτική Υπηρεσία, να προμηθευτεί τα απορριφθέντα είδη από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά της τιμής επιβαρύνει τον Πάροχο Υπηρεσιών, ανεξαρτήτως τυχόν άλλων κυρώσεων.

11. Έλεγχος κατά την διάρκεια υλοποίησης του έργου:

α. Η Ένωση θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια/γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, παρουσία (εφόσον είναι εφικτό κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού εκτός αν ήδη συμμετέχει υγειονομικό προσωπικό στην παραπάνω επιτροπή, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο 2^ο εδάφιο της παρ. 11 περ. δ' του άρθρου 221 του ν.4412/16, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις - παρατηρήσεις στην αναθέτουσα αρχή.

β. Η παραπάνω επιτροπή, θα ελέγχει και την καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα/ πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων.

γ. Ο έλεγχος αποσκοπεί στην εξακρίβωση της ορθής λειτουργίας των χώρων παράθεσης (υγειονομικός έλεγχος τροφίμων), στην ασφάλεια από πλευράς υγιεινής των χώρων και των εγκαταστάσεων,

δ. Η Στρατιωτική Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εργασιών - εγκαταστάσεων του ανάδοχου, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, σύμφωνα με αναφερόμενα στο άρθρο 4 της προσθήκης των τεχνικών προδιαγραφών της πρόσκλησης.

10. Ιδιαίτερες οδηγίες επί των παρατεθέντων γευμάτων, όπως παρακάτω:

α. Φρέσκα και εποχιακά διαθέσιμα φρούτα και λαχανικά (που έχουν καθαριστεί σωστά) θα σερβίρονται όσο το δυνατόν συχνότερα και όσο το δυνατόν πιο φρέσκα, όπως ενδεικτικά αποτελούν οι σαλάτες, τα φρέσκα και ολόκληρα τα αγγούρια, οι ντομάτες, τα κρεμμύδια και όλα τα άλλα λαχανικά που ζητούνται από τα προγράμματα συσσιτίου.

β. Η παροχή των συστατικών των γευμάτων όπως κρέατα, λαχανικά, σάλτσες θα εξυπηρετείται μεμονωμένα και όχι ενιαία. (π.χ. όταν στο πρόγραμμα προβλέπεται "μπακαρόνια με κόκκινη σάλτσα" τότε μπακαρόνια και σάλτσα θα διανέμονται σε διαφορετική συσκευασία έκαστο)

γ. Η διανομή φρούτων θα περιλαμβάνει μπανάνες, κουρμάδες, μήλα, σταφύλια, ροδάκινα, δαμάσκηνα, πορτοκάλια, κεράσια, καρπούζια για να εξασφαλίσει η διατροφική ποικιλομορφία.

δ. Το ιωδιούχο αλάτι μπορεί να προστεθεί όπου απαιτείται, η υπερβολική χρήση αλατιού, ιδίως στα λαχανικά και στα φρέσκα τρόφιμα θα πρέπει να αποφεύγεται.

ε. Η κανέλα δεν θα προστίθεται σε οποιοδήποτε μαγειρεμένο φαγητό, καθώς δεν εκτιμάται ευρέως ως μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος.

στ. Τα κρέατα, ιδιαίτερα το κοτόπουλο, θα είναι καλά μαγειρεμένα και όχι μισοψημένα/ωμά. Επίσης, η Ένωση αποδέχεται ελέγχους που να επαληθεύεται ότι τα κρέατα, ιδίως το μοσχαρίσιο κρέας, δεν θα πρέπει να περιέχει κανένα χοιρινό ή χοιρινά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των ελαίων τηγανίσματος / ψησίματος.

ζ. Διασφαλίζουμε ότι τα βραστά αυγά θα σερβίρονται φρέσκα και όχι παρασκευασμένα εκ των προτέρων σε χρόνο πάρα πολύ μακρινό ή έχουν αφεθεί σε ζεστό περιβάλλον με αποτέλεσμα την αλλοίωσή τους.

η. Τα ζυμαρικά, το ρύζι και τα άλλα άμυλα θα είναι επαρκώς μαγειρεμένα και εφόσον απαιτείται από μια συγκεκριμένη συνταγή θα σερβίρονται ξεχωριστά για να είναι εφικτή η ανάμειξη τους.

θ. Θα γίνεται αποφυγή της προσθήκης ζάχαρης στα κύρια γεύματα.

ι. Επίσης, θα υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.

Παραγγελία - Παράδοση - Παραλαβή Μερίδων

1. Η αρχική κατ' εκτίμηση παραγγελία των μερίδων, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους, βάσει των προγραμμάτων των Παραρτημάτων της Διακήρυξης, θα δίνονται καθημερινά εγγράφως με φαξ ή μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, και μετά την οριστική έγγραφη ενημέρωση επί του αριθμού των διαμενόντων μέχρι την 11:00, με μέριμνα του κατά τόπο υπευθύνου της ΥΠΥΤ της Δομής. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τον ανάδοχο να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελλθέντων ειδών. Σε καμία περίπτωση ο αριθμός των μερίδων που παραγγέλλονται δεν πρέπει να υπερβαίνουν τον αριθμό των διαμενόντων, που έχει αναφέρει ο υπεύθυνος της ΥΠΥΤ.
2. Διευκρινίζεται ότι για αποφυγή επικάλυψης δράσης απαιτείται όπως διαβεβαιώνεται στην καθημερινή έγγραφη ενημέρωσή του (από τον υπεύθυνο του ΥΠΗΤ), επί του αριθμού των δικαιούχων σίτισης, ότι αυτοί δεν έχουν ενταχθεί στο πρόγραμμα πλήρους χρηματικής βοήθειας (fullcash).
3. Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί, το δικαίωμα σε συνεργασία με τον Πάροχο Υπηρεσιών να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες σίτισης, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα από αντίστοιχη ειδοποίηση του αναδόχου, μέχρι την 18:00 της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση δίνοντας την τελική παραγγελία.
4. Στην περίπτωση αυτή οι συγκεκριμένες μερίδες (διαφορά μεταξύ αρχικής κατ' εκτίμηση παραγγελίας και τελική παραγγελία) που δεν πρόκειται να καταναλωθούν παραμένουν στην συντήρηση ή κατάψυξη (ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο) ΔΕΝ ΑΝΑΘΕΡΜΑΙΝΟΝΤΑΙ και διανέμονται με νεότερη εντολή/παραγγελία και ανάλογη τροποποίηση του προγράμματος σίτισης.
5. Επισημαίνεται ότι, η ποσότητα ημερήσιων μερίδων για κατανάλωση δύναται να αυξομειώνεται ανάλογα με τις τρέχουσες ανάγκες και οπωσδήποτε θα παρακολουθείται με μέριμνα της επιτροπής παρακολούθησης κατόπιν συνεργασίας με την επιτροπή παραλαβής και την αναθέτουσα αρχή, η ανάλωση της συνολικής αξίας της σύμβασης, ώστε να εξασφαλίζεται η μη υπέρβαση της.

6. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάζει επαρκώς το Κέντρο (χώρο παράθεσης συσσιτίου) και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπαισέτες, ποτήρια κτλ).

7. Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς πρέπει να είναι καθαρά με ευθύνη της Ένωσης ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

8. Η παρακολούθηση και ο έλεγχος καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, η επίβλεψη και η παραλαβή τους θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία θα συγκροτηθεί ειδικά για το σκοπό αυτό. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών και ιδιαίτερα αν η διαδικασία υλοποίησης είναι σύμφωνη με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά του παρέχοντος υπηρεσίες καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και της τελικής διάθεσης, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς, την επιτροπή παραλαβής και την αναθέτουσα αρχή.

9. Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την αρμόδια επιτροπή της ανωτέρω παραγράφου, τον επικεφαλής του Κέντρου και τον Υπεύθυνο της παροχής υπηρεσίας.

10. Σε περίπτωση που οι οριστικά παραγγελθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τις παραλάβει και εφόσον υπάρχει η δυνατότητα (για συγκεκριμένα είδη), να τις διατηρήσει με ασφαλή και υγιεινό τρόπο σε χώρο ευθύνης του. Για τα συγκεκριμένα είδη των μερίδων, θα προβλέπεται η διανομή την επόμενη ημέρα ανεξαρτήτως του προβλεπόμενου προγράμματος. Εάν τα υπόψη γεύματα παρασκευάζονται με τη μέθοδο «cook&freeze» ή άλλη αντίστοιχη, τότε ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να αναθερμαίνονται για 2^η φορά μετά την αρχική απόψυξη τους, λόγω κινδύνου αλλοίωσης των τροφίμων.

11. Η Ένωση υποχρεούται σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου σε όλες τις φάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης (παρασκευή -μεταφορά - οργάνωση χώρου παράθεσης - διανομή συσσιτίου - αποκατάσταση χώρου παράθεσης).

12. Σε περίπτωση που η Ένωση καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά (έως +60 λεπτά της ώρα χωρίς να συντρέχουν λόγοι «ανωτέρας βίας») ή παραλείπει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν (όπως προσδιορίζονται στις Προσθήκες της Διακήρυξης) ή δεν τα παραδώσει καθόλου, τότε η Υπηρεσία θα αγοράσει τα είδη αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο. Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει τα προσφερόμενα είδη και η Ένωση δεν τα αντικαταστήσει σεταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενος ρητώς από κάθε δικαίωμα.

13. Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις της παραγράφου 13 το συνολικό κόστος αγοράς εκ του ελεύθερου εμπορίου, καθώς και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν την Ένωση και καταλογίζονται σε βάρος αυτής μετά από έκδοση σχετικής απόφασης σύμφωνα με τα ισχύοντα.

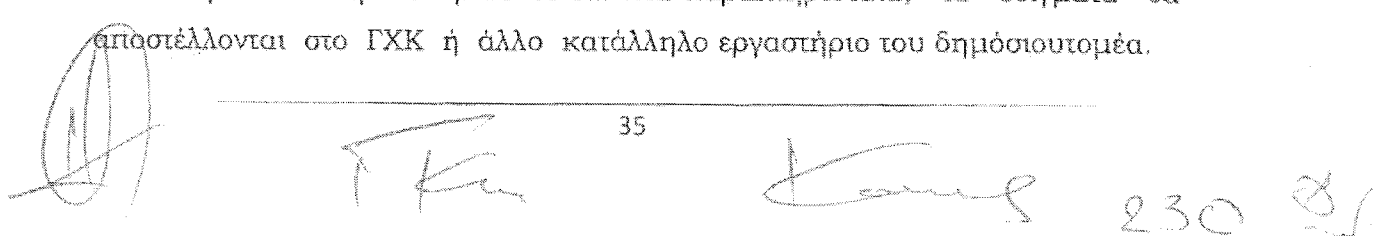
14. Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, η Ένωση υποχρεούται για την συλλογή των σκευών και των μέσων που τυχόν διαθέτει και πλήρη αποκατάσταση του χώρου.

15. Η Ένωση έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής του υπαιτιότητας παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.

Λοιποί Όροι

1. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης ορισμένων ελέγχων από το ΧΗΣ, γίνονται δεκτά τα αποτελέσματα των μετρήσεων που αναγράφονται στο πιστοποιητικό του εργοστασίου παρασκευής αυτών. Στην περίπτωση αυτή, οι τιμές θα αναγράφονται στο Δελτίο του ΧΗΣ με την ένδειξη ότι ελήφθησαν από το πιστοποιητικό του κατασκευαστή.

2. Σε περίπτωση που το ΧΗΣ ή τα κτηνιατρικά στρατιωτικά εργαστήρια δεν έχουν την δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά, τα δείγματα θα αποστέλλονται στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου τομέα.



3. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν την Ένωση, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.

4. Τα Τοπικά Συντονιστικά Κέντρα Διαχείρισης Προσφυγικής Κρίσης (ΤΟ.Σ.ΚΕ.Δ.Π.):

α. Διευθύνουν και συντονίζουν, σε συνεργασία με την Υπηρεσία Ασύλου και την Υπηρεσία Πρώτης Υποδοχής, τις κατά τόπους λοιπές δημόσιες υπηρεσίες και αρχές, κοινωνικούς φορείς και ΜΚΟ, που επικουρούν τη λειτουργία των τοπικών Κ.Υ.Τ. και Ανοικτών Δομών Προσωρινής Υποδοχής και Φιλοξενίας προσφύγων και μεταναστών, αποκλειστικά σε ό,τι αφορά στη μεταφορά, διαμονή, σίτιση και υγειονομική περίθαλψη των προσφύγων και μεταναστών. Προς τούτο, τα στελέχη τους μπορούν να προβαίνουν σε κάθε αναγκαία ενέργεια, εντός του πλαισίου του νόμου και σύμφωνα με τις διαταγές της Ιεραρχίας του ΓΕΣ.

β. Αναφέρουν ιεραρχικά, κατά τα προβλεπόμενα, ενημερώνοντας παράλληλα το ΚΕ.Σ.Ο.Δ.Π., επί θεμάτων που προκύπτουν από τις προσφυγικές και μεταναστευτικές ροές στις περιοχές όπου λειτουργούν.

γ. Αποκαθιστούν άμεσα επαφή ενημερώνοντας το ΓΕΣ/Γ4/1α για τα στοιχεία επικοινωνίας με τον επικεφαλής του Τμήματος Εφοδιασμού – Σίτισης, που είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση των διαδικασιών σίτισης.

5. Τροποποίηση του προγράμματος συσσιτίου είναι δυνατή με τις προϋποθέσεις ότι, θα συμφωνηθεί από κοινού μεταξύ των συμβαλλόμενων με βάση τις διατροφικές συνήθειες των προσφύγων/μεταναστών, δεν επηρεάζεται το κόστος, η ποιότητα, η ποσότητα και ο αριθμός πρόσληψης θερμίδων. Ειδικότερα:

5.1 Το πρόγραμμα συσσιτίου (μενού) θα πρέπει να αλλάζει κατ' ελάχιστο κάθε μήνα για να διασφαλιστεί η διατροφική ποικιλία (με αλλαγή προϊόντων ίδιας κατηγορίας, πχ. αλλαγή οσπρίων, ζυμαρικών, εναλλαγή τσάι με χυμό, κ.λπ.) και η αύξηση της κατανάλωσης. Η Ένωση οφείλει, προ της έναρξης παρασκευής γευμάτων στο πλαίσιο της νέας σύμβασης, να παραλαμβάνει τα προγράμματα σίτισης της προηγούμενης περιόδου σίτισης και να προβαίνει σε τροποποιήσεις κατά τα καθοριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

5.2 Επίσης, θα υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής ειδικά από πιτάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.

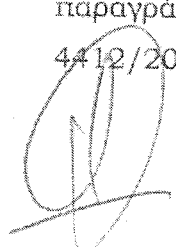
6. Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί δημοσίων συμβάσεων.

ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

4.3.1. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης η Ένωση θα τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του ν.4412/2016.

4.3.2. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων από την Ένωση ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

4.3.3. Οι διακινητές συσκευασμένων προϊόντων υποχρεούνται να διακινούν προϊόντα των οποίων οι παραγωγοί υποχρεούνται κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης να τηρούν τις υποχρεώσεις των παραγράφων 2 και 11 του άρθρου 4β ή και της παρ. 1 του άρθρου 12 ή και της παρ. 1 του άρθρου 16 του ν.2939/2001. Η τήρηση των υποχρεώσεων ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.ΑΝ. εντός της προθεσμίας της παραγράφου 4 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016 και αποτελεί προϋπόθεση για την υπογραφή του συμφωνητικού, στο οποίο γίνεται υποχρεωτικά μνεία του αριθμού ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016. Ο αριθμός ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού σύμφωνα με την παρ.1 του 130 του Ν.4412 θα πρέπει είναι εν ισχύ καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

  37  23/ 

4.3.4. Δεν θα χρησιμοποιήσουμε (άμεσα ή έμμεσα) αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς ή μόνιμους αποστράτους Αξιωματικούς για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την αποστρατεία τους, βάσει του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73. Σχετική Υπεύθυνη Δήλωση έχει κατατεθεί στο φάκελο της τεχνικής προσφοράς.

4.3.5. Ειδικότερα, προβλέπεται η παράδοση των υπηρεσιών, σύμφωνα με τις αντίστοιχες τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.

4.3.6. Η Ένωση θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνη υπεύθυνη για οποιαδήποτε εργασία εκτελείται από προσωπικό μας, που θα ασχοληθούν ή θα παράσχουν οποιοσδήποτε υπηρεσίες σε σχέση με το έργο. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούμαστε μόνοι εμείς προς αποκατάστασή της.

4.3.7. Η Ένωση εγγυάται για τη διάθεση του αναφερομένου στην Προσφορά του προσωπικού, καθώς επίσης και των παροχών υπηρεσιών του, που θα διαθέτουν την απαιτούμενη εμπειρία, τεχνογνωσία και ικανότητα, ώστε να ανταποκριθούν πλήρως στις απαιτήσεις του έργου, υποσχόμαστε δε και βεβαιώνουμε ότι θα επιδεικνύουμε πνεύμα συνεργασίας κατά τις επαφές μας με τις αρμόδιες υπηρεσίες και τα στελέχη της Αναθέτουσας Αρχής ή των εκάστοτε υποδεικνυόμενων από αυτήν προσώπων.

4.3.8. Οφείλουμε να ενεργούμε με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζουμε πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της αναθέτουσας αρχής.

4.3.9. Υποχρεούμαστε να λαμβάνουμε κάθε πρόσφορο μέτρο ασφάλειας και προστασίας για την αποτροπή ζημιών ή φθορών και είμαστε υπεύθυνοι για κάθε ζημιά ή βλάβη προσώπων, πραγμάτων ή εγκαταστάσεων των περιοχών που θα παράσχουμε τις υπηρεσίες σίτισης, του προσωπικού των περιοχών ή τρίτων και για την αποκατάσταση κάθε τέτοιας βλάβης ή ζημιάς που είναι δυνατόν να προξενήσει κατά ή επ' ευκαιρία της εκτέλεσης των υπηρεσιών σίτισης από την Ένωση εφόσον οφείλεται σε πράξη ή παράλειψη αυτών ή σε ελάττωμα του εξοπλισμού μας.

4.3.10. Η Ένωση, σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της Σύμβασης, έχει υποχρέωση να αποζημιώσει την Αναθέτουσα Αρχή, για κάθε

θετική και αποθετική ζημία που προκάλεσε με αυτήν την παράβαση εξ οιασδήποτε αιτίας και αν προέρχεται.

4.3.11. Η Αναθέτουσα Αρχή απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη και υποχρέωση από τυχόν ατύχημα ή από κάθε άλλη αιτία κατά την εκτέλεση των υπηρεσιών σίτισης. Η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του αναδόχου ή τρίτων. Από την εκτέλεση του της σύμβασης καμία έννομη σχέση δεν δημιουργείται μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του προσωπικού του αναδόχου ή / και άλλων παρόχων υπηρεσιών που ασχολείται με το έργο.

4.3.12. Η Ένωση θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνη (ποινικά και αστικά) για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί στο εισερχόμενο στα Στρατόπεδα προσωπικό μας και θα τηρούμε την κείμενη νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων. Επιπλέον, υποχρεούμαστε να ενημερώσουμε το προσωπικό μας ότι δεν θα έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ εξάρτηση από τη Στρατιωτική Υπηρεσία.

20-11-2020

Για την Ένωση Οικονομικών Φορέων

ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ
ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Σ.Ε.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚΙΜΑ ΣΑΜΟΥ ΘΕΣΗ ΑΜΠΛΟΥΔΙΕΣ-ΚΑΡΑΘΑΣΙ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΤΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Ευτυχία Καραφέρη

Πρόεδρος Δ.Σ. & Διευθύνων Σύμβουλος

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26510 22010
ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Λαμπρινή Γκέγκα
Νόμιμη Εκπρόσωπος

2/2



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/II				
Ο - Η Όνομα:	ΕΥΤΥΧΙΑ	Επώνυμο:	ΚΑΡΑΦΕΡΗ		
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΞΑΞΙΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΑΘΗΝΑ ΞΑΞΙΡΗ				
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΕΝΝΕΑ ΙΟΥΝΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΠΕΝΗΝΤΑ ΠΕΝΤΕ				
Τόπος Γέννησης:	ΜΠΑΟΥΣΙΟΙ ΔΩΔΩΝΗΣ				
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	Ι 510137	Τηλ:	2651093661		
Τόπος Κατοικίας:	ΙΩΑΝΝΙΝΑ	Οδός:	ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ	Αριθ:	0
				ΤΚ:	45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	+30 26510 93662	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	Cezaria07@hotmail.com		

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, ως Πρόεδρος Δ.Σ., Διευθύνων Σύμβουλος και Νόμιμος Εκπρόσωπος της εταιρείας ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ με Α.Φ.Μ.: 999040237 και στο πλαίσιο συμμετοχής ως μέλος της Ένωσης οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε. – ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την Διακήρυξη με ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 δηλώνω υπεύθυνα ότι:

η κύρια μονάδα παραγωγής είναι το εργαστήριο της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.» που βρίσκεται στη θέση Αρμουδιές στο Καρλόβασι Σάμου, ΤΚ 83200 Σάμος, ενώ η εφεδρική μονάδα εγκατάστασης που θα ενεργοποιηθεί σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής της αρχικής κύριας μονάδας είναι το εργαστήριο της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.» που βρίσκεται στη θέση Πραδέικα στο Καρλόβασι Σάμου, ΤΚ 83200 Σάμος. ⁽⁴⁾

Ημερομηνία: 20/11/2020

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.
ΠΑΡΑΤΟΜΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΣΑΜΟΥ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΝΙΕΣ ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
(Υπογραφή)

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

(2) Αναγράφεται αλογράφως.

(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

255 ✓

Αφ



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	79 ΑΔΤΕ/4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/ΠΙ		
Ο - Η Όνομα:	ΛΑΜΠΡΙΝΗ	Επώνυμο:	ΓΚΕΓΚΑ
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΑΡΜΠΙΣΗΣ		
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΦΙΑ ΜΠΑΡΜΠΙΣΗ		
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΞΗΝΤΑ ΤΕΣΣΕΡΑ		
Τόπος Γέννησης:	ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ		
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΜ 347825	Τηλ:	2651022010
Τόπος Κατοικίας:	ΕΛΕΟΥΣΑ	Οδός:	ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ
		Αριθ:	12
		ΤΚ:	45500
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	+30 26510 22125	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@toagnanti.com

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:

Ως Νόμιμος Εκπρόσωπος/ διαχειρίστρια της εταιρείας ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε με Α.Φ.Μ.: 099805177 και στο πλαίσιο συμμετοχής ως μέλος της Ένωσης Οικονομικών Φορέων «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε. - ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.» στην από εσάς προκηρυσσόμενη Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ.2Γ και 32^Α του Ν.4412/2016 για την σύναψη σύμβασης παροχή υπηρεσιών σίτισης για το χρονικό διάστημα από 28 Νοε 2020 έως 09 Δεκ 2020 για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου σύμφωνα με την Διακήρυξη με ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ, Φ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 δηλώνω υπεύθυνα ότι:

η κύρια μονάδα παραγωγής είναι το εργαστήριο της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.» που βρίσκεται στη θέση Αμμουδιές στο Καρλόβασι Σάμου, ΤΚ 83200 Σάμος, ενώ η εφεδρική μονάδα εγκατάστασης που θα ενεργοποιηθεί σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής της αρχικής κύριας μονάδας είναι το εργαστήριο της εταιρείας «ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ξ.Ε.Ε.» που βρίσκεται στη θέση Πραδέικα στο Καρλόβασι Σάμου, ΤΚ 83200 Σάμος. ⁽⁴⁾

Ημερομηνία: 20/11/2020

Η Διεύθυνση
ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26510 22010
ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
(Υπογραφή)

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

(2) Αναγράφεται ολογράφως.

(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 πινωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, πινωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

18

ΤΥΝ ΑΤΕ
164 455 30
ΙΩΑΝΝΙΝΑ 452 21
10330173-10330173
10330 105 004

TUV
AUSTRIA

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με το Πρότυπο
EN ISO 9001 : 2015

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Δρ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
ΜΕΛΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Τελεφωνήθηκε και βεβαιώθηκε μέσω των διαδικασιών της TUV AUSTRIA, στην

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ
452 21, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

ΕΛΕΝΗ Ν. ΝΤΙΝΟΥ
ΔΙΕΚΤΗΓΟΡΟΣ
ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΕΥΣΗ ΤΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ 452 21
ΑΦΜ: 10330173-10330173 ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ 10330 45533 ΚΙΝ. 10330 105004

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης για την Ποιότητα σε σύμφωνα με το παρόν Πρότυπο για το
ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής:

- ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – CATERING
- ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
- ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

Αριθ. Εγγράφου Πιστοποίησης: 0117386057165

Ισχύει έως: 2021-11-27
Αρχική πιστοποίηση: 2017-10-12

Χαρακτήρας Ανεξαρτησίας
Αποκλειστική Γενική Διευθύντρια
Όργανισμος Πιστοποίησης
TUV AUSTRIA

Από: 2018-11-25

Η παρούσα Πιστοποίηση παραρτηρήθηκε σύμφωνα με την διαδικασία Επιδείξεως και Πιστοποίησης
της TUV AUSTRIA και εστιάζει σε τμήτα των διαδικασιών:

TUV AUSTRIA AG - DAS
Alte Post 40-42
T 153 42 4000 - 4000
www.tuv-austria.gr



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

TUV AUSTRIA
GROUP

24816

ΕΛΕΝΗ Ν. ΝΤΙΝΟΥ
ΔΙΕΚΗΓΡΟΦΩΤ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΕΛΕΦΩΝΟ: 105 045320 - 4893 4893
FAX: 105 045320 - 4893 4893

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

TUV
AUSTRIA

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με το Πρότυπο
EN ISO 14001 : 2015

Το πιστοποιητικό αυτό
αποδεικνύει ότι η
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΣΥΜΦΩΝΕΙ
ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN ISO 14001:2015
ΣΤΟ ΠΛΗΡΕΣ

Τεκμηριώθηκε και βεβαιώνεται μέσω των διαδικασιών της TUV AUSTRIA, ότι η

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ
452 21, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

ΕΛΕΝΗ Ν. ΝΤΙΝΟΥ
ΔΙΕΚΗΓΡΟΦΩΤ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΕΛΕΦΩΝΟ: 105 045320 - 4893 4893
FAX: 105 045320 - 4893 4893

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σε συμφωνία με το παραπάνω Πρότυπο για το
ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής:

- ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – CATERING.
- ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.
- ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

Αριθ. Πρωτοκόλλου Πιστοποίησης: 0117387057166

Ισχύει έως 2022-01-09
Αρχικό πιστοποιητικό 2017-10-12



Πρόεδρος Διοίκησης
Διεύθυνση Πιστοποίησης Διαχειρίσεων Διασφάλισης Ποιότητας
Οργανισμός Πιστοποίησης
TUV AUSTRIA

Αθήνα 2019-01-10

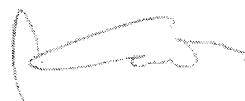
Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιθεώρησης και Πιστοποίησης
της TUV AUSTRIA και επιβεβαιώνει σε παρόμοια διαδικασία

TUV AUSTRIA HELLAS
Α. Μαρτυρίου 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuv.austria.gr









TUV AUSTRIA
GROUP

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

TÜV
AUSTRIA

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με το Πρότυπο
EN ISO 22000 : 2005

Ακριβές αντίγραφο εκ του εις χείρας
επιδειχθέντος πρωτοτύπου.
(άρθρο 36 παρ. 2 περ. β' του Κώδικα Δικηγόρων
-Ν. 4194/2013)
Ιωάννινα, 4 Σεπτεμβρίου 2020
Επικυρώσας Δικηγόρος

Τεκμηριώθηκε και βεβαιώνεται μέσω των Διαδικασιών της TÜV AUSTRIA, ότι η

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ
452 21 ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης για την Ασφάλεια των Τροφίμων σε συμφωνία με το παραπάνω
Πρότυπο για το ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής

- ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – CATERING
- ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ.

Κατηγορία: E

Αριθ. Εγγραφής Πιστοποιητικού: 011775057185

Ισχύει έως: 2021-06-29

Αρχική πιστοποίηση: 2017-10-12

Μαρία Αγαπητού

Μαρία Αγαπητού
Διευθύντρια Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης και Προϊόντων

Οργανισμός Πιστοποίησης
TÜV AUSTRIA

Αθήνα, 2020-08-28

Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιθεώρησης και Πιστοποίησης
της TÜV AUSTRIA και επιτηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Η ισχύς του παρόντος πιστοποιητικού ανανεώνεται με την προσπάθεια να θα έχει διατεθεί επιτυχώς η επιθεώρηση σύμφωνα με το Πρότυπο
EN ISO 22000:2018 σύμφωνα με τον κανονισμό πιστοποίησης της TÜV AUSTRIA HELLAS

TÜV AUSTRIA HELLAS
Λ. Μεσογείων 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuvaustriahellas.gr



Επικύρωση, Αθ

ΤΡΑ

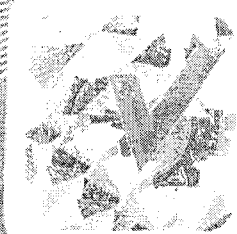
Representing the Authority and the Competence in the Certification System

ΚΑ

25018

ZERTIFIKAT | CERTIFICATE | CERTIFICADO | CERTIFICADO

1/6



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

TÜV AUSTRIA

Ακριβές αντίγραφο εκ του εις χείρας
επιδειχθέντος πρωτοτύπου.
(άρθρο 36 παρ. 2 περ. β' του Κώδικα Δικηγόρων
-Ν. 4194/2013)

Ιωάννινα, 4 Σεπτεμβρίου 2020
Η Επικυρώσασα Δικηγόρος

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με το Πρότυπο
ISO 22005 : 2007

Τεκμηριώθηκε και βεβαιώνεται μέσω των Διαδικασιών της TÜV AUSTRIA, ότι η

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ
452 21 ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

Εφαρμόζει ένα Σύστημα για την Ιχνηλασιμότητα των Τροφίμων σε συμφωνία με το παραπάνω
Πρότυπο για το ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής

ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – CATERING.

Αριθ. Εγγράφης Πιστοποιητικού: 20102200003660

Ισχύει έως: 2023-09-03

Μαρία Αγαθηού
Διευθύντρια Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης και Προϊόντων

Οργανισμός Πιστοποίησης
TÜV AUSTRIA

Αθήνα 2020-09-04

Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιθεώρησης και Πιστοποίησης
της TÜV AUSTRIA και επιτηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

TÜV AUSTRIA HELLAS
Α. Μεσογείων 429
Τ.Κ. 163 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuvaustriahellas.gr

25/9/20

48

ΕΛΕΝΗ Ν. ΝΤΙΝΟΥ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΣΥΤΗΜΑΛΛΗ 1 - ΔΙΑΡΚΗΣ 45
ΑΔΡΕ: 1053325 ΠΑΤΡ: ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 26310 48668 ΚΩΔ: 0000 146694

TUV
AUSTRIA

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Για το Σύστημα Διαχείρισης
σύμφωνα με το Πρότυπο
OHSAS 18001 : 2007

ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ

ΠΡΟΤΥΠΟ OHSAS 18001:2007

Αριθμός Πιστοποίησης: 011789067165

Ημερομηνία Έγκρισης: 14-01-2019

Τεκμηριώθηκε και βεβαιώνεται μέσω των διαδικασιών της TÜV AUSTRIA, ότι η



ΓΚΕΤΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ, ΑΝΑΤΟΛΗ
452 21, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης της Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία σε συμφωνία με το παραπάνω
Πρότυπο για το ακόλουθο Πεδίο Εφαρμογής:

- ΠΑΡΟΧΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - CATERING.
- ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.
- ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

Τεχνικό πεδίο ΕΑ : Κατηγορία Επιχειρήσεων: 30 - 1

Αριθ. Εγκρίσης Πιστοποίησης: 011789067165

Ισχύει έως: 2022-01-09

Αδελφ. Πιστοποίηση: 2017-10-12

Νικόλαος Σιλιάδης
Διευθυντής Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης
Οργανισμός Πιστοποίησης
TUV AUSTRIA

Αθήνα, 2019-01-10

Η παρούσα Πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Διαδικασία Επιθεώρησης και Πιστοποίησης
της TÜV AUSTRIA και επιτηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

* Η παρούσα πιστοποίηση αφορά αποκλειστικά στην παροχή της Διεύθυνσης Συστημάτων Διαχείρισης σύμφωνα με το Πρότυπο OHSAS 18001:2007 σύμφωνα με την ελληνική πιστοποίηση σύμφωνα με το Τ.Α. 1229/2006/2007.

TUV AUSTRIA - HELLAS
4, Μεσογείων 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuv-austria.gr

CSIO

Αντιπροσωπεία
TUV AUSTRIA
Αθήνα, 2019

TUV AUSTRIA
GROUP

050.1A

10



CERTIFICATE OF REGISTRATION

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της Εταιρίας

**«ΑΝΟΣΤΡΟ» ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ**

Φουρνιώτικο Ρέμα Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς
Πραδέικα, Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς

έχει επιθεωρηθεί και βρέθηκε να συμμορφώνεται με το

ISO 22000:2005

για τις ακόλουθες δραστηριότητες

Παραγωγή και Διανομή Έτοιμων Γευμάτων
Κατηγορία Ε: Τροφοδοσία

Ημερ. Έκδοσης: 02 Αυγούστου 2019 Ημερ. Λήξης: 19 Ιουνίου 2021

Αρχική Πιστοποίηση: 15 Ιανουαρίου 2019

Αρ. Πιστοποιητικού 712457

Η ισχύς αυτού του πιστοποιητικού μπορεί να επιβεβαιωθεί από την ακόλουθη ιστοσελίδα
www.gicg.co.uk

If there is a discrepancy between the two language versions, the English language version shall prevail

Ακριβές αντίγραφο
από το επιδεχθέν πρωτότυπο
Παύλινα 74-9-2020
Ο επικεφαλής δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ι. ΔΗΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Φ. ΤΖΑΒΕΛΛΑ 5 - ΙΩΑΝΝΙΝΑ Τ.Κ. 45333
ΤΗΛ. 26644 73779
ΑΦΜ: 11548221 80Υ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Guardian Independent Certification Ltd

Registered in England

Sovereign House 212-224 Shaftesbury Avenue London England WC2H 8HQ

Accredited by Member of the IAF MLA
IAF-ANZ registration no. 1001020002, www.iaf-anz.com



IAS-ANZ



129437

22

1/6



CERTIFICATE OF REGISTRATION

Το Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας της Εταιρίας

**«ΑΝΟΣΤΡΟ» ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ**

Φουρνικώτικο Ρέμα Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς

Πραδέικα, Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς

έχει επιθεωρηθεί και βρέθηκε να συμμορφώνεται με το

OHSAS 18001:2007

για τις ακόλουθες δραστηριότητες

Παραγωγή και Διανομή Έτοιμων Γευμάτων

Ημερ. Έκδοσης: 02 Αυγούστου 2019 Ημερ. Λήξης: 13 Μαρτίου 2021

Αρχική Πιστοποίηση: 11 Φεβρουαρίου 2019

Αρ. Πιστοποιητικού 726398

Η ισχύς αυτού του πιστοποιητικού μπορεί να επιβεβαιωθεί από την ακόλουθη ιστοσελίδα
www.gicg.co.uk

If there is a discrepancy between the two language versions, the English language version shall prevail

Ακριβές αντίγραφο από
το επιδειχθέν πρωτότυπο.
Ιωάννινα, 24-9-2020
Ο επικυρών Διευθυντής

Guardian Independent Certification Ltd
Registered in England
The House 212-224 Shaftesbury Avenue London England WC2H 8HQ

UK-UK registration no. 02590203, www.gicg.co.uk

JAS-ANZ



ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ι. ΔΗΜΗΤΡΟΥΛΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Φ. ΤΖΑΒΕΛΛΑΣ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ 7445333
ΤΗΛ. 26510 2079
ΑΦΜ. 1181421100 ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

128703

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

238 JA



CERTIFICATE OF REGISTRATION

Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της Εταιρείας

**«ΑΝΟΣΤΡΟ» ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ**

Φουρνιώτικο Ρέμα Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς
Πραδέικα, Νέο Καρλόβασι Σάμου, Τ.Κ.: 83200 Σάμος, Ελλάς

έχει επιθεωρηθεί και βρέθηκε να συμμορφώνεται με το

ISO 9001:2015

για τις ακόλουθες δραστηριότητες

Παραγωγή και Διανομή Έτοιμων Γευμάτων

Ημερ. Έκδοσης: 02 Αυγούστου 2019 Ημερ. Λήξης: 14 Ιανουαρίου 2022

Αρχική Πιστοποίηση: 15 Ιανουαρίου 2019

Αρ. Πιστοποιητικού 707583

Η ισχύς αυτού του πιστοποιητικού μπορεί να επιβεβαιωθεί από την ακόλουθη ιστοσελίδα
www.gicg.co.uk

If there is a discrepancy between the two language versions, the English language version shall prevail

Ακριβής αν-εγγραφο από το
σημειώθηκε την 14-9-2020
Ο Επιτελικός Διοικητής

Guardian Independent Certification Ltd

Registered in England

Sovereign House 212-224 Shaftesbury Avenue London England WC2H 8HQ

Accredited by Member of the IAF MLA

2012-2019/2019-2020/2020-2021/2021-2022/2022-2023/2023-2024/2024-2025/2025-2026/2026-2027/2027-2028/2028-2029/2029-2030/2030-2031/2031-2032/2032-2033/2033-2034/2034-2035/2035-2036/2036-2037/2037-2038/2038-2039/2039-2040/2040-2041/2041-2042/2042-2043/2043-2044/2044-2045/2045-2046/2046-2047/2047-2048/2048-2049/2049-2050/2050-2051/2051-2052/2052-2053/2053-2054/2054-2055/2055-2056/2056-2057/2057-2058/2058-2059/2059-2060/2060-2061/2061-2062/2062-2063/2063-2064/2064-2065/2065-2066/2066-2067/2067-2068/2068-2069/2069-2070/2070-2071/2071-2072/2072-2073/2073-2074/2074-2075/2075-2076/2076-2077/2077-2078/2078-2079/2079-2080/2080-2081/2081-2082/2082-2083/2083-2084/2084-2085/2085-2086/2086-2087/2087-2088/2088-2089/2089-2090/2090-2091/2091-2092/2092-2093/2093-2094/2094-2095/2095-2096/2096-2097/2097-2098/2098-2099/2099-2100/2100-2101/2101-2102/2102-2103/2103-2104/2104-2105/2105-2106/2106-2107/2107-2108/2108-2109/2109-2110/2110-2111/2111-2112/2112-2113/2113-2114/2114-2115/2115-2116/2116-2117/2117-2118/2118-2119/2119-2120/2120-2121/2121-2122/2122-2123/2123-2124/2124-2125/2125-2126/2126-2127/2127-2128/2128-2129/2129-2130/2130-2131/2131-2132/2132-2133/2133-2134/2134-2135/2135-2136/2136-2137/2137-2138/2138-2139/2139-2140/2140-2141/2141-2142/2142-2143/2143-2144/2144-2145/2145-2146/2146-2147/2147-2148/2148-2149/2149-2150/2150-2151/2151-2152/2152-2153/2153-2154/2154-2155/2155-2156/2156-2157/2157-2158/2158-2159/2159-2160/2160-2161/2161-2162/2162-2163/2163-2164/2164-2165/2165-2166/2166-2167/2167-2168/2168-2169/2169-2170/2170-2171/2171-2172/2172-2173/2173-2174/2174-2175/2175-2176/2176-2177/2177-2178/2178-2179/2179-2180/2180-2181/2181-2182/2182-2183/2183-2184/2184-2185/2185-2186/2186-2187/2187-2188/2188-2189/2189-2190/2190-2191/2191-2192/2192-2193/2193-2194/2194-2195/2195-2196/2196-2197/2197-2198/2198-2199/2199-2200/2200-2201/2201-2202/2202-2203/2203-2204/2204-2205/2205-2206/2206-2207/2207-2208/2208-2209/2209-2210/2210-2211/2211-2212/2212-2213/2213-2214/2214-2215/2215-2216/2216-2217/2217-2218/2218-2219/2219-2220/2220-2221/2221-2222/2222-2223/2223-2224/2224-2225/2225-2226/2226-2227/2227-2228/2228-2229/2229-2230/2230-2231/2231-2232/2232-2233/2233-2234/2234-2235/2235-2236/2236-2237/2237-2238/2238-2239/2239-2240/2240-2241/2241-2242/2242-2243/2243-2244/2244-2245/2245-2246/2246-2247/2247-2248/2248-2249/2249-2250/2250-2251/2251-2252/2252-2253/2253-2254/2254-2255/2255-2256/2256-2257/2257-2258/2258-2259/2259-2260/2260-2261/2261-2262/2262-2263/2263-2264/2264-2265/2265-2266/2266-2267/2267-2268/2268-2269/2269-2270/2270-2271/2271-2272/2272-2273/2273-2274/2274-2275/2275-2276/2276-2277/2277-2278/2278-2279/2279-2280/2280-2281/2281-2282/2282-2283/2283-2284/2284-2285/2285-2286/2286-2287/2287-2288/2288-2289/2289-2290/2290-2291/2291-2292/2292-2293/2293-2294/2294-2295/2295-2296/2296-2297/2297-2298/2298-2299/2299-2300/2300-2301/2301-2302/2302-2303/2303-2304/2304-2305/2305-2306/2306-2307/2307-2308/2308-2309/2309-2310/2310-2311/2311-2312/2312-2313/2313-2314/2314-2315/2315-2316/2316-2317/2317-2318/2318-2319/2319-2320/2320-2321/2321-2322/2322-2323/2323-2324/2324-2325/2325-2326/2326-2327/2327-2328/2328-2329/2329-2330/2330-2331/2331-2332/2332-2333/2333-2334/2334-2335/2335-2336/2336-2337/2337-2338/2338-2339/2339-2340/2340-2341/2341-2342/2342-2343/2343-2344/2344-2345/2345-2346/2346-2347/2347-2348/2348-2349/2349-2350/2350-2351/2351-2352/2352-2353/2353-2354/2354-2355/2355-2356/2356-2357/2357-2358/2358-2359/2359-2360/2360-2361/2361-2362/2362-2363/2363-2364/2364-2365/2365-2366/2366-2367/2367-2368/2368-2369/2369-2370/2370-2371/2371-2372/2372-2373/2373-2374/2374-2375/2375-2376/2376-2377/2377-2378/2378-2379/2379-2380/2380-2381/2381-2382/2382-2383/2383-2384/2384-2385/2385-2386/2386-2387/2387-2388/2388-2389/2389-2390/2390-2391/2391-2392/2392-2393/2393-2394/2394-2395/2395-2396/2396-2397/2397-2398/2398-2399/2399-2400/2400-2401/2401-2402/2402-2403/2403-2404/2404-2405/2405-2406/2406-2407/2407-2408/2408-2409/2409-2410/2410-2411/2411-2412/2412-2413/2413-2414/2414-2415/2415-2416/2416-2417/2417-2418/2418-2419/2419-2420/2420-2421/2421-2422/2422-2423/2423-2424/2424-2425/2425-2426/2426-2427/2427-2428/2428-2429/2429-2430/2430-2431/2431-2432/2432-2433/2433-2434/2434-2435/2435-2436/2436-2437/2437-2438/2438-2439/2439-2440/2440-2441/2441-2442/2442-2443/2443-2444/2444-2445/2445-2446/2446-2447/2447-2448/2448-2449/2449-2450/2450-2451/2451-2452/2452-2453/2453-2454/2454-2455/2455-2456/2456-2457/2457-2458/2458-2459/2459-2460/2460-2461/2461-2462/2462-2463/2463-2464/2464-2465/2465-2466/2466-2467/2467-2468/2468-2469/2469-2470/2470-2471/2471-2472/2472-2473/2473-2474/2474-2475/2475-2476/2476-2477/2477-2478/2478-2479/2479-2480/2480-2481/2481-2482/2482-2483/2483-2484/2484-2485/2485-2486/2486-2487/2487-2488/2488-2489/2489-2490/2490-2491/2491-2492/2492-2493/2493-2494/2494-2495/2495-2496/2496-2497/2497-2498/2498-2499/2499-2500/2500-2501/2501-2502/2502-2503/2503-2504/2504-2505/2505-2506/2506-2507/2507-2508/2508-2509/2509-2510/2510-2511/2511-2512/2512-2513/2513-2514/2514-2515/2515-2516/2516-2517/2517-2518/2518-2519/2519-2520/2520-2521/2521-2522/2522-2523/2523-2524/2524-2525/2525-2526/2526-2527/2527-2528/2528-2529/2529-2530/2530-2531/2531-2532/2532-2533/2533-2534/2534-2535/2535-2536/2536-2537/2537-2538/2538-2539/2539-2540/2540-2541/2541-2542/2542-2543/2543-2544/2544-2545/2545-2546/2546-2547/2547-2548/2548-2549/2549-2550/2550-2551/2551-2552/2552-2553/2553-2554/2554-2555/2555-2556/2556-2557/2557-2558/2558-2559/2559-2560/2560-2561/2561-2562/2562-2563/2563-2564/2564-2565/2565-2566/2566-2567/2567-2568/2568-2569/2569-2570/2570-2571/2571-2572/2572-2573/2573-2574/2574-2575/2575-2576/2576-2577/2577-2578/2578-2579/2579-2580/2580-2581/2581-2582/2582-2583/2583-2584/2584-2585/2585-2586/2586-2587/2587-2588/2588-2589/2589-2590/2590-2591/2591-2592/2592-2593/2593-2594/2594-2595/2595-2596/2596-2597/2597-2598/2598-2599/2599-2600/2600-2601/2601-2602/2602-2603/2603-2604/2604-2605/2605-2606/2606-2607/2607-2608/2608-2609/2609-2610/2610-2611/2611-2612/2612-2613/2613-2614/2614-2615/2615-2616/2616-2617/2617-2618/2618-2619/2619-2620/2620-2621/2621-2622/2622-2623/2623-2624/2624-2625/2625-2626/2626-2627/2627-2628/2628-2629/2629-2630/2630-2631/2631-2632/2632-2633/2633-2634/2634-2635/2635-2636/2636-2637/2637-2638/2638-2639/2639-2640/2640-2641/2641-2642/2642-2643/2643-2644/2644-2645/2645-2646/2646-2647/2647-2648/2648-2649/2649-2650/2650-2651/2651-2652/2652-2653/2653-2654/2654-2655/2655-2656/2656-2657/2657-2658/2658-2659/2659-2660/2660-2661/2661-2662/2662-2663/2663-2664/2664-2665/2665-2666/2666-2667/2667-2668/2668-2669/2669-2670/2670-2671/2671-2672/2672-2673/2673-2674/2674-2675/2675-2676/2676-2677/2677-2678/2678-2679/2679-2680/2680-2681/2681-2682/2682-2683/2683-2684/2684-2685/2685-2686/2686-2687/2687-2688/2688-2689/2689-2690/2690-2691/2691-2692/2692-2693/2693-2694/2694-2695/2695-2696/2696-2697/2697-2698/2698-2699/2699-2700/2700-2701/2701-2702/2702-2703/2703-2704/2704-2705/2705-2706/2706-2707/2707-2708/2708-2709/2709-2710/2710-2711/2711-2712/2712-2713/2713-2714/2714-2715/2715-2716/2716-2717/2717-2718/2718-2719/2719-2720/2720-2721/2721-2722/2722-2723/2723-2724/2724-2725/2725-2726/2726-2727/2727-2728/2728-2729/2729-2730/2730-2731/2731-2732/2732-2733/2733-2734/2734-2735/2735-2736/2736-2737/2737-2738/2738-2739/2739-2740/2740-2741/2741-2742/2742-2743/2743-2744/2744-2745/2745-2746/2746-2747/2747-2748/2748-2749/2749-2750/2750-2751/2751-2752/2752-2753/2753-2754/2754-2755/2755-2756/2756-2757/2757-2758/2758-2759/2759-2760/2760-2761/2761-2762/2762-2763/2763-2764/2764-2765/2765-2766/2766-2767/2767-2768/2768-2769/2769-2770/2770-2771/2771-2772/2772-2773/2773-2774/2774-2775/2775-2776/2776-2777/2777-2778/2778-2779/2779-2780/2780-2781/2781-2782/2782-2783/2783-2784/2784-2785/2785-2786/2786-2787/2787-2788/2788-2789/2789-2790/2790-2791/2791-2792/2792-2793/2793-2794/2794-2795/2795-2796/2796-2797/2797-2798/2798-2799/2799-2800/2800-2801/2801-2802/2802-2803/2803-2804/2804-2805/2805-2806/2806-2807/2807-2808/2808-2809/2809-2810/2810-2811/2811-2812/2812-2813/2813-2814/2814-2815/2815-2816/2816-2817/2817-2818/2818-2819/2819-2820/2820-2821/2821-2822/2822-2823/2823-2824/2824-2825/2825-2826/2826-2827/2827-2828/2828-2829/2829-2830/2830-2831/2831-2832/2832-2833/2833-2834/2834-2835/2835-2836/2836-2837/2837-2838/2838-2839/2839-2840/2840-2841/2841-2842/2842-2843/2843-2844/2844-2845/2845-2846/2846-2847/2847-2848/2848-2849/2849-2850/2850-2851/2851-2852/2852-2853/2853-2854/2854-2855/2855-2856/2856-2857/2857-2858/2858-2859/2859-2860/2860-2861/2861-2862/2862-2863/2863-2864/2864-2865/2865-2866/2866-2867/2867-2868/2868-2869/2869-2870/2870-2871/2871-2872/2872-2873/2873-2874/2874-2875/2875-2876/2876-2877/2877-2878/2878-2879/2879-2880/2880-2881/2881-2882/2882-2883/2883-2884/2884-2885/2885-2886/2886-2887/2887-2888/2888-2889/2889-2890/2890-2891/2891-2892/2892-2893/2893-2894/2894-2895/2895-2896/2896-2897/2897-2898/2898-2899/2899-2900/2900-2901/2901-2902/2902-2903/2903-2904/2904-2905/2905-2906/2906-2907/2907-2908/2908-2909/2909-2910/2910-2911/2911-2912/2912-2913/2913-2914/2914-2915/2915-2916/2916-2917/2917-2918/2918-2919/2919-2920/2920-2921/2921-2922/2922-2923/2923-2924/2924-2925/2925-2926/2926-2927/2927-2928/2928-2929/2929-2930/2930-2931/2931-2932/2932-2933/2933-2934/2934-2935/2935-2936/2936-2937/2937-2938/2938-2939/2939-2940/2940-2941/2941-2942/2942-2943/2943-2944/2944-2945/2945-2946/2946-2947/2947-2948/2948-2949/2949-2950/2950-2951/2951-2952/2952-2953/2953-2954/2954-2955/2955-2956/2956-2957/2957-2958/2958-2959/2959-2960/2960-2961/2961-2962/2962-2963/2963-2964/2964-2965/2965-2966/2966-2967/2967-2968/2968-2969/2969-2970/2970-2971/2971-2972/2972-2973/2973-2974/2974-2975/2975-2976/2976-2977/2977-2978/2978-2979/2979-2980/2980-2981/2981-2982/2982-2983/2983-2984/2984-2985/2985-2986/2986-2987/2987-2988/2988-2989/2989-2990/2990-2991/2991-2992/2992-2993/2993-2994/2994-2995/2995-2996/2996-2997/2997-2998/2998-2999/2999-3000/3000-3001/3001-3002/3002-3003/3003-3004/3004-3005/3005-3006/3006-3007/3007-3008/3008-3009/3009-3010/3010-3011/3011-3012/3012-3013/3013-3014/3014-3015/3015-3016/3016-3017/3017-3018/3018-3019/3019-3020/3020-3021/3021-3022/3022-3023/3023-3024/3024-3025/3025-3026/3026-3027/3027-3028/3028-3029/3029-3030/3030-3031/3031-3032/3032-3033/3033-3034/3034-3035/3035-3036/3036-3037/3037-3038/3038-3039/3039-3040/3040-3041/3041-3042/3042-3043/3043-3044/3044-3045/3045-3046/3046-3047/3047-3048/3048-3049/3049-3050/3050-3051/3051-3052/3052-3053/3053-3054/3054-3055/3055-3056/3056-3057/3057-3058/3058-3059/3059-3060/3060-3061/3061-3062/3062-3063/3063-3064/3064-3065/3065-3066/3066-3067/3067-3068/3068-3069/3069-3070/3070-3071/3071-3072/3072-3073/3073-3074/3074-3075/3075-3076/3076-3077/3077-3078/3078-3079/3079-3080/3080-3081/3081-3082/3082-3083/3083-3084/3084-3085/3085-3086/3086-3087/3087-3088/3088-3089/3089-3090/3090-3091/3091-3092/3092-3093/3093-3094/3094-3095/3095-3096/3096-3097/3097-3098/3098-3099/3099-3100/3100-3101/3101-3102/3102-3103/3103-3104/3104-3105/3105-3106/3106-3107/3107-3108/3108-3109/3109-3110/3110-3111/3111-3112/3112-3113/3113-3114/3114-3115/3115-3116/3116-3117/3117-3118/3118-3119/3119-3120/3120-3121/3121-3122/3122-3123/3123

Χείρας μου πρωτότυπου, το οποίο
υπογράφω επικυρώνω κατά τον
νόμο περί Διακηρύσεων.

Ιωάννινα, 26-6-2018
Ελενη Τρ. Δασούλα

ΕΛΕΝΗ ΤΡ. ΔΑΣΟΥΛΑ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΠΑΡ' ΕΦΕΤΑΙΣ
ΣΤΟΑ ΟΡΦΕΑ, Α' ΚΤΙΡΙΟ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ
TEL-FAX: 2651025931-6988810450
Α.Φ.Μ.: 136530374 ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
e-mail: eledas86@yahoo.com

Q-CERT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ/CERTIFICATE

Η QMSCERT, ένας διαπιστευμένος οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους και πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ISO 9001 λειτουργώντας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 17021 πιστοποιεί ότι ο οργανισμός:

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.

ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, Τ.Κ. 45500, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

Παροχή Ολοκληρωμένων Υπηρεσιών Μαζικής Εστίασης. Παραλαβή, Προετοιμασία, Παραγωγή, Μεταφορά & Διανομή Εδεσμάτων Κουζίνας (Snacks, Sandwiches, Burgers, Σαλάτες, Έτοιμα Γεύματα, Ποφήματα, Καφέ, Πιτών κλπ.). Προετοιμασία, Μεταφορά & Διάθεση Γλυκών, Παγωτών, Χομών Φρούτων, κλπ. Διάθεση & Διαχείριση Προσωπικού.

έχει καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας το οποίο είναι
σε συμμόρφωση με το Διεθνές Πρότυπο

ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015

14 Ιουνίου, 2021

Τέλος Περιόδου Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2015

Ημ/νία Αρχικής Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2018

Ημερομηνία Πιστοποίησης

IAF/EA Υποτομέας: 30

Για το Συμβόλαιο της QMSCERT

Η πιστοποίηση αυτή εκδίδεται σε στάσιο έλεγχο. Η ισχύς του πιστοποιητικού (3 έτη) προϋποθέτει ότι πραγματοποιούνται με επιτυχία οι ετήσιες εποπτικές επιθεωρήσεις.
Για πληροφορίες σχετικά με την εγκυρότητα του πιστοποιητικού μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.qmscert.com



QMSCERT® N. 080615/5430

Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 110-6

QMSCERT 26th OCTOBER Str. 90 - GR 546 27 - THESSALONIKI - HELLAS

240-16

χέρας μου πιστοποιώ, το οποίο
νομίμως επικυρώνω κατά τον
Κώδικα Περί Διηγόρων.

Ιωάννινα, 26-6-2018

Η επικυρώσα Διηγόρος

Q-CERT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ / CERTIFICATE

ΕΛΕΝΗ ΤΡ. ΔΑΣΟΥΛΑ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΠΑΡ' ΕΦΕΤΑΙΣ
ΣΤΟΑ ΟΡΦΕΑ, Α' ΚΤΙΡΙΟ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ
TEL-FAX: 2651025931-6988810450
Α.Φ.Μ.: 136530374 ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
e-mail: eledas86@yahoo.com

Η QMSCERT, ένας οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους
και πιστοποίησης OHSAS 18001/ΕΛΟΤ 1801 λειτουργώντας σύμφωνα με τις απαιτήσεις
του 17021 πιστοποιεί ότι ο οργανισμός:

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.

ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, Τ.Κ. 45500, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

*Παροχή Ολοκληρωμένων Υπηρεσιών Μαζικής Εστίασης. Παραλαβή,
Προετοιμασία, Παραγωγή, Μεταφορά & Διανομή Εδεσμάτων Κουζίνας (Snacks,
Sandwiches, Burgers, Σαλάτες, Έτοιμα Γεύματα, Ροφήματα, Καφέ, Πιτών κλπ.).
Προετοιμασία, Μεταφορά & Διάθεση Γλυκών, Παγωτών, Χυμών Φρούτων, κλπ.
Διάθεση & Διαχείριση Προσωπικού.*

έχει καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης της υγείας και ασφάλειας στην εργασία το οποίο
είναι σε συμμόρφωση με το Πρότυπο

OHSAS 18001:2007/ΕΛΟΤ 1801:2008

14 Ιουνίου, 2021

Τέλος Περιόδου Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2015

Ημ/νία Αρχικής Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2018

Ημερομηνία Πιστοποίησης

ΙΑΕ/ΕΑ Υποτομέας: 30

Για το Συμβούλιο της QMSCERT

Η πιστοποίηση αυτή υπόκειται σε ετήσιο έλεγχο. Η ισχύς του πιστοποιητικού (3 έτη) προϋποθέτει ότι πραγματοποιούνται με επιτυχία οι
ετήσιες εποπτικές επιθεωρήσεις.

Για πληροφορίες σχετικά με την εγκυρότητα του πιστοποιητικού μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.qmscert.com



QMSCERT® No 130615/5433

Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 110-6

QMSCERT

26th OCTOBER Str. 90 - GR 546 27 - THESSALONIKI - HELLAS

24/1 JB

Ιωάννινα, 26-6-2018
Η επικυρώνουσα Δικηγόρος

ΕΛΕΝΗ ΤΡ. ΔΕΣΟΥΛΑ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΠΑΡ' ΕΦΕΤΑΙΣ
ΣΤΟΑ ΟΡΦΕΑ, Α' ΚΤΙΡΙΟ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ
TEL-FAX: 2651025931-6988810450
Α.Φ.Μ.: 136530374 ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
e-mail: eledas86@yahoo.com

Q-CERT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ/CERTIFICATE

Η QMSCERT, ένας διαπιστευμένος οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους
και πιστοποίησης συστημάτων περιβαλλοντικής διαχείρισης ISO 14001 λειτουργώντας
σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 17021 πιστοποιεί ότι ο οργανισμός:

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.

ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, Τ.Κ. 45500, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

*Παροχή Ολοκληρωμένων Υπηρεσιών Μαζικής Εστίασης. Παραλαβή,
Προετοιμασία, Παραγωγή, Μεταφορά & Διανομή Εδεσμάτων Κουζίνας (Snacks,
Sandwiches, Burgers, Σαλάτες, Έτοιμα Γεύματα, Ροφήματα, Καφέ, Πιτών κλπ.).
Προετοιμασία, Μεταφορά & Διάθεση Γλυκών, Παγωτών, Χομών Φρούτων, κλπ.
Διάθεση & Διαχείριση Προσωπικού.*

έχει καθιερώσει ένα σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης το οποίο είναι
σε συμμόρφωση με το Διεθνές Πρότυπο

ΕΛΟΤ EN ISO 14001:2015

14 Ιουνίου, 2021

Τέλος Περιόδου Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2015

Ημ/νία Αρχικής Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2018

Ημερομηνία Πιστοποίησης

Κωδικός NACE: 56.1

Για το Συμβούλιο της QMSCERT

Η πιστοποίηση αυτή υπόκειται σε ετήσιο έλεγχο. Η ισχύς του πιστοποιητικού (3 έτη) προϋποθέτει ότι πραγματοποιούνται με επιτυχία οι
ετήσιες αποπτικές επιθεωρήσεις.

Για πληροφορίες σχετικά με την εγκυρότητα του πιστοποιητικού μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.qmscert.com



QMSCERT® N. 130615/5432

Πιστοποίηση ΣΑ
Αρ. Πισ. 110-6

QMSCERT 26th OCTOBER Str. 90 - GR 546 27 - THESSALONIKI - HELLAS

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

2421/b

QMSCERT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ / CERTIFICATE

Η QMSCERT, ένας διαπιστευμένος οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους και πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 λειτουργώντας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 17021 πιστοποιεί ότι ο οργανισμός:

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε. "CEZARIA HOTEL"

8^ο ΧΛΜ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ – ΑΘΗΝΩΝ, ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ,
Τ.Κ. 455 00, ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

Παροχή Ολοκληρωμένων Υπηρεσιών Μαζικής Εστίασης, Παραλαβή, Προετοιμασία, Παραγωγή, Μεταφορά & Διανομή Εδεσμάτων Κοσζίνας (Snacks, Sandwiches, Burgers, Σαλάτες, Έτοιμα Γεύματα, Ροφήματα, Καφέ, Πιτών κλπ.), Προετοιμασία, Μεταφορά & Διάθεση Γλυκών, Παγωτών, Χυμών Φρούτων, κλπ. Διάθεση & Διαχείριση Προσωπικού, Διαχείριση Καντίνας / Κολυτρίου (Υπηρεσίες Παροχής Γευμάτων και Ποτών από Κολυτριο)

έχει καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο είναι σε συμμόρφωση με το HACCP και το πρότυπο

ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

14 Ιουνίου, 2021

Τέλος Περιόδου Πιστοποίησης

15 Ιουνίου, 2015

Αρχική Ημερομηνία Πιστοποίησης

26 Ιουνίου, 2018

Ημερομηνία Πιστοποίησης

Κατηγορία: E

Για το Συμβούλιο της QMSCERT

Η πιστοποίηση αυτή υπόκειται σε ετήσιο έλεγχο. Η ισχύς του πιστοποιητικού (3 έτη) προϋποθέτει ότι πραγματοποιούνται με επιτυχία οι ετήσιες εποπτικές επιθεωρήσεις.

Για πληροφορίες σχετικά με την εγκυρότητα του πιστοποιητικού μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.qmscert.com



Ακριβές αντίγραφο του πιστοποιητικού
γραφο εκ του εις χείρας μου πρώτου
τύπου, όπερ νομίμως επικυρώσαν
τον κώδικα περί Διηγηγών.
Ιωάννινα 18/8/2021
ΑΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΠΑΤΗ
ΣΥΓΑ ΟΡΘΕΑ - 2512915873
ΣΥΓΑ FAX: 2651025931 ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Α.Φ.Μ. 1542 0015431 Rev.1
e-mail: info@qmscert.gr



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 110-6

QMSCERT 26th OCTOBER 90 St. - GR 516 27 - THESSALONIKI - GREECE

243 SF

QMSCERT® ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Η QMSCERT, ένας οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους και πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων λειτουργώντας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 17021 βεβαιώνει ότι ο οργανισμός:

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε. "CEZARIA HOTEL"

80 ΧΑΜ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ – ΑΘΗΝΩΝ, ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ, Τ.Κ. 455 00,
ΙΩΑΝΝΙΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

Παροχή Ολοκληρωμένων Υπηρεσιών Μαζικής Εστίασης. Παραλαβή, Προετοιμασία, Παραγωγή, Μεταφορά & Διανομή Εδεσμάτων Κουζίνας (Snacks, Sandwiches, Burgers, Σαλάτες, Έτοιμα Γεύματα, Ροφήματα, Καφέ, Πιτών κλπ.). Προετοιμασία, Μεταφορά & Διάθεση Γλυκών, Παγωτών, Χυμών Φρούτων, κλπ. Διάθεση & Διαχείριση Προσωπικού. Διαχείριση Καντίνας / Κυλικείου (Υπηρεσίες Παροχής Γευμάτων και Ποτών από Κυλικείο)

έχει καθιερώσει ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας στην Τροφική Αλυσίδα, το οποίο είναι σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Ε.Κ./178/2002 και του προτύπου:

ISO 22005:2007

31 Αυγούστου, 2021

Ημερομηνία Λήξης Πιστοποίησης

01 Σεπτεμβρίου, 2020

Ημερομηνία Πιστοποίησης

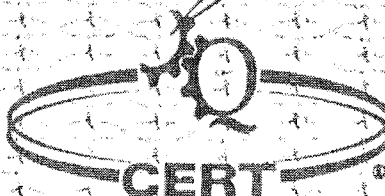
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ι. ΔΗΜΗΤΡΟΥΛΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ

Φ. ΤΖΑΒΕΛΛΑ 5 - ΙΩΑΝΝΙΝΑ Τ.Κ. 45333

ΤΗΛ. 26610 14779

ΑΦΜ: 49148231 ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Για το Συμβόλαιο της QMSCERT



HACCP Food Safety Assurance

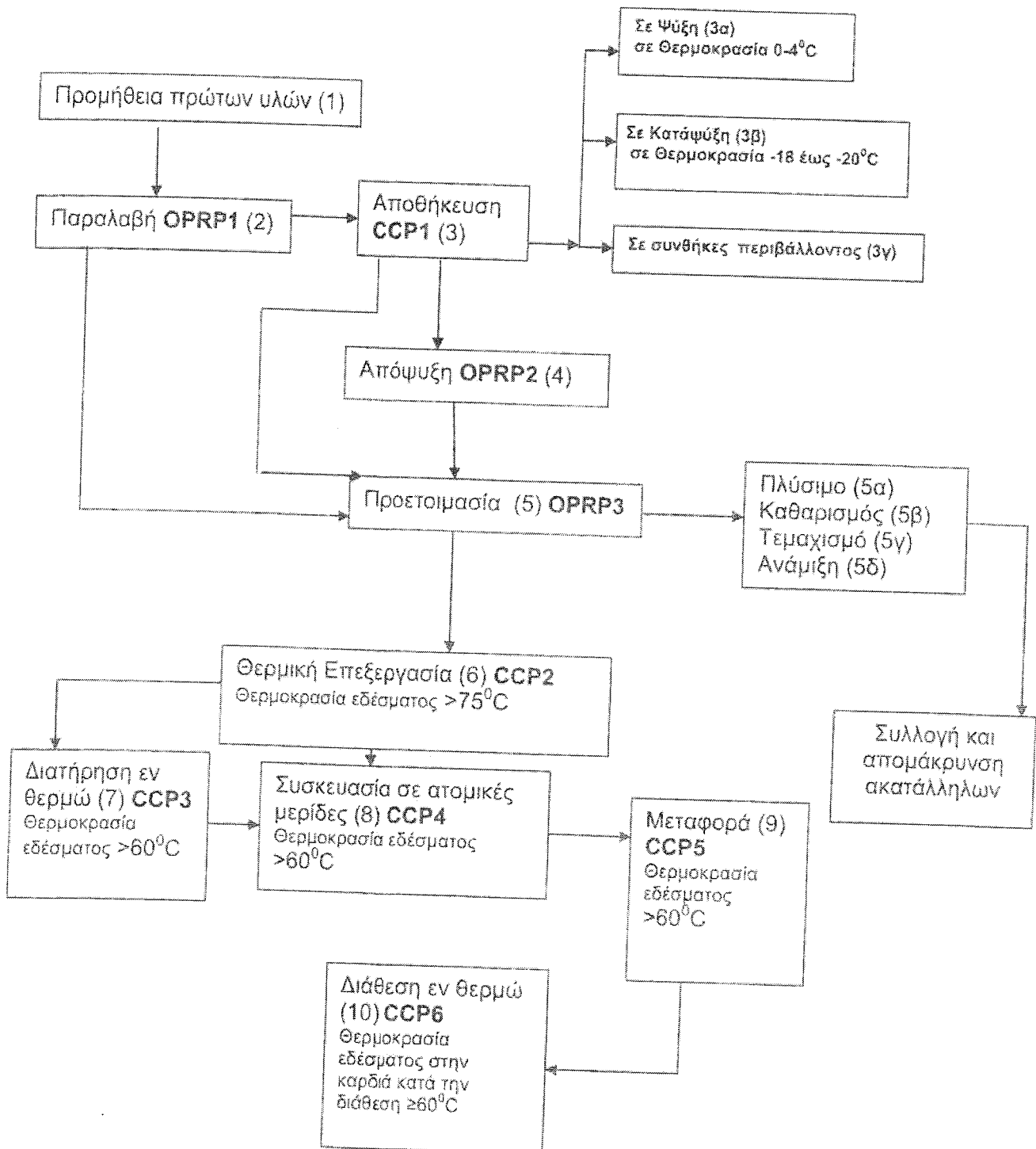
QMSCERT® N. 010920-3

QMSCERT, 26^η Οκτωβρίου 90, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 54627

244 ΔΦ

36

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 1
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

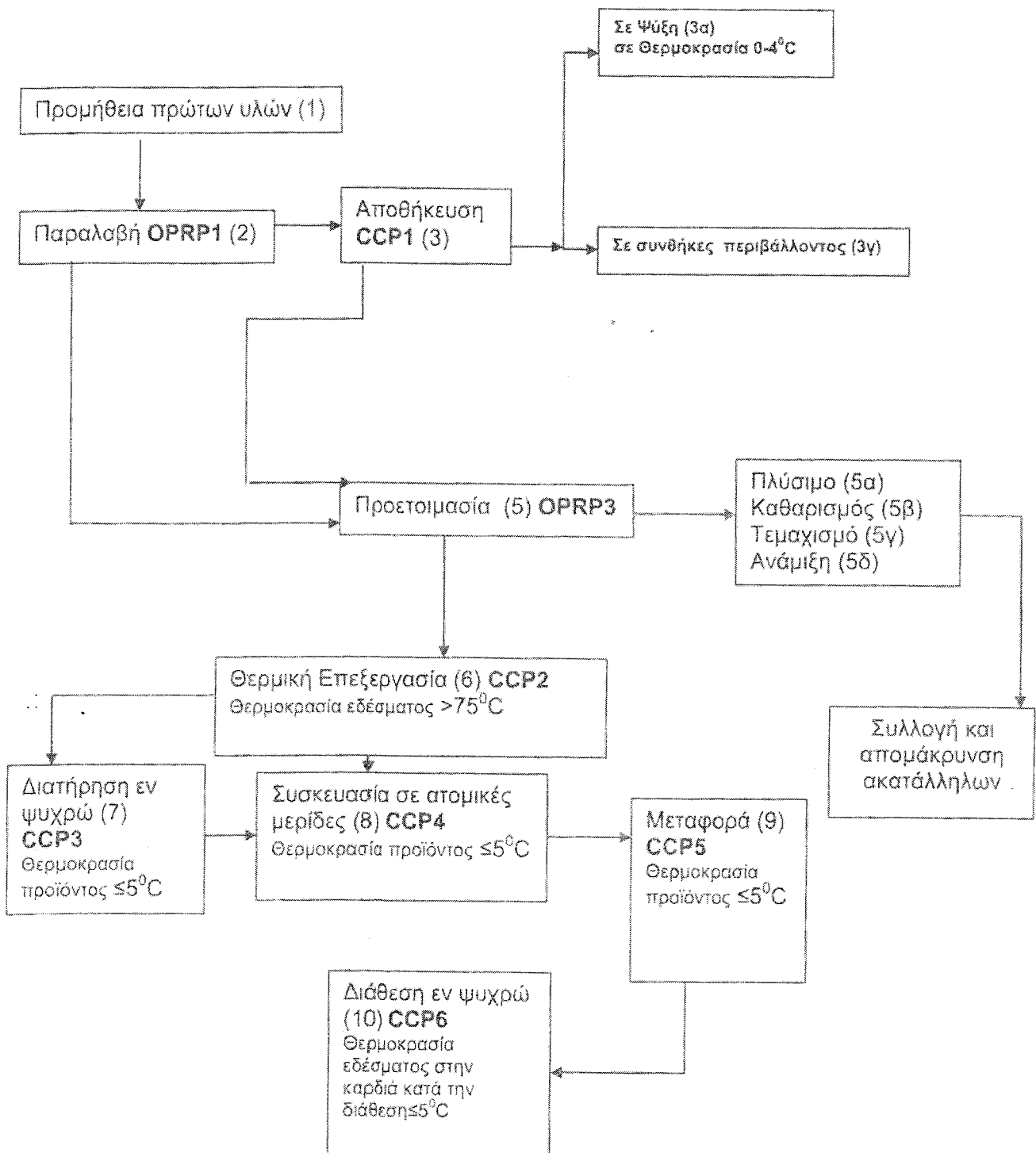


ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
 ΝΟΤΙΟΚΑΤΑ ΣΑΜΟΥ, ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΧΩΜΕΣ-ΚΑΡΑΘΑΔΙ ΣΑΜΟΥ
 ΕΛΛΑΔΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΤΗΛ: 999040237 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
 ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΤΗΛ: 26510 22010
 ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

2006

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ 2
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΚΡΥΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ



ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.Ε.
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΕΤΟΙΜΩΤΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
 ΟΔΟΣ ΚΑΛΑΜΑ ΣΑΜΟΥ, ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΕΣ-ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ ΣΑΜΟΥ
 ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΑΦΜ: 0998040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ- CATERING
 ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 ΤΗΛ: 2651022010
 ΑΦΜ: 099805177 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗΝ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 04Π-Μ /2020 ΣΥΜΒΑΣΗ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

(Επισυνάπτεται η τεχνική προσφορά του αναδόχου)



ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο

ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΑΝΟΣΤΡΟ ΑΕΕΕ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΘΕΣΗ ΑΜΜΟΥΔΙΣ - ΚΑΡΛΟΒΑΣΗ ΣΑΜΟΣ
ΕΔΡΑ: ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΑΦΜ: 999040237 • ΔΟΥ: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ - CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ.: 26510 22010
Α.Φ.Μ.: 099805177 - Δ.Ο.Υ.: ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Σελίδα 3

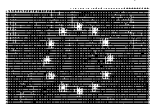


Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασύλου, Μετανάστευσης & Ένταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΩΣ ΚΕΝΗ

Σελίδα 4



Το παρόν έργο συγχρηματοδοτείται από
το Ταμείο Ασylum, Μεταναστεύσεις & Ενταξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Σάμος, 20 Νοεμβρίου 2020

Α. ΔΗΛΩΣΗ

Οι υπογράφοντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι των Εταιρειών:

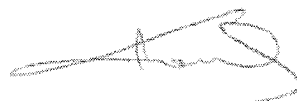
1. ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ΑΦΜ: 999040237, ΝΕΟΚΑΙΣΑΡΕΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΤΚ 45500 ΙΩΑΝΝΙΝΑ, Τηλ. 2651093661, email: cezaria07@hotmail.com
2. ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. (Δ.Ο.Υ. Ιωαννίνων, Α.Φ.Μ.:099805177), Θέση ΝτεβέΤσαίρ, Ανατολή Ιωαννίνων 45 500 Ιωάννινα, Τηλ. 2651022010, Fax: 2651022125 email: info@toagnanti.com

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ:

1. Ότι οι Εταιρείες μας, προκειμένου να διαμορφώσουν την Οικονομική Προσφορά μας για την υλοποίηση της Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας δώδεκα(12) ημερών για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, μελέτησαν με προσοχή και έλαβαν υπόψη:
 - α. Την υπ' αριθμΦ.600/56/30089 Σ.4785 19-11-2020 (ΑΔΑ: Ρ4Χ96-1ΡΛ) Πρόσκληση, με όλα τα σχετικά Παραρτήματά και τις Προσθήκες.-της που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των εγγράφων της σύμβασης και της εν λόγω διαδικασίας σύναψης.
 - β. Το σύνολο του θεσμικού πλαισίου που καλύπτει τον διαγωνισμό αυτό.
2. Ότι οι Εταιρείες μας έλαβαν γνώση των Όρων της παρούσας διαδικασίας σύναψης σύμβασης και των τεχνικών προδιαγραφών που απαιτούνται και αναλύονται στην πρόσκληση και τους αποδέχεται ΡΗΤΑ και ΑΝΕΠΙΦΥΛΑΚΤΑ στο σύνολό τους.
3. Ότι η Εταιρείες μας υποβάλλουν προσφορά, η οποία ανέρχεται στο ποσό που αναλύεται στον παρακάτω πίνακα:

ΠΕΡΙΟΧΗ Κ.Υ.Τ. – ΔΟΜΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	ΤΙΜΗ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ(€) (άνευ ΦΠΑ)	ΣΥΝΟΛΟ ΑΤΟΜΩΝ (ΜΕΡΙΔΩΝ)	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΚΟΣΤΟΣ (€)
---	---	-------------------------------	---------------------------------






Πρώην ΠΒ, Περιοχή Βαθύ Σάμου, ν. Σάμου	2,46 € (δύο ευρώ και σαράντα έξι λεπτά)	4.299	10.575,54 € (δέκαχιλιάδες πεντακόσια εβδομήντα πέντε ευρώ και πενήντα τέσσερα λεπτά)
--	---	-------	--

Στην ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνονται:

α. Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις ποσοστού 4,23068%

β. Κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, για την παράδοση των συμβατικών υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης.

γ. Οι προσφερόμενες ποσότητες είναι δεσμευτικές για τον υποψήφιο ανάδοχο καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται μέχρι την ολοκλήρωση του αντικειμένου της σύμβασης.

Η διάρκεια ισχύς της προσφοράς είναι 180 ημέρες, από την επομένη ημέρα της διενέργειας του διαγωνισμού.

Για την Ένωση Οικονομικών Φορέων

ΑΝΟΣΤΡΟ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΣΩΝ ΑΝΩΝΥΜΗ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.

ΑΝΟΣΤΡΟ Α.Ε.Ε.
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΦΑΓΗΤΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ- CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26530 22010
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΓΚΕΓΚΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ & ΣΙΑ Ε.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ- CATERING
ΘΕΣΗ ΝΤΕΒΕ ΤΣΑΪΡ ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΗΛ: 26530 22010
ΑΦΜ: 999040237 - ΔΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Ευτυχία Καραφέρη
Πρόεδρος Δ.Σ. & Διευθύνων Σύμβουλος

Λαμπρινή Γκέγκα
Νόμιμη Εκπρόσωπος