

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ
79 ΑΔΤΕ

ΣΥΜΒΑΣΗ Νο 07 Π-Μ/2021

ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ ΚΑΙ
ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΣ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΥΠΟΔΟΧΗΣ
ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ (Κ.Υ.Τ.) ΣΑΜΟΥ ΓΙΑ
ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ 30 ΗΜΕΡΩΝ

ΑΝΑΔΟΧΟΣ: ΕΝΩΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ (ΠΙΕΤΡΗΣ
ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ)» & «SALAS INTERGROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ»

ΠΙΝΑΚΑΣΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 07 Π-Μ/2021

<u>ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ - ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ</u>	
Άρθρο 1° :	Γενικοί Όροι
<u>ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ - ΟΡΟΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ</u>	
Άρθρο 2° :	Διάρκεια Σύμβασης
Άρθρο 3° :	Παρακολούθηση Σύμβασης
<u>ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ</u>	
Άρθρο 4° :	Περιγραφή -Τιμή Αντικειμένου – Κρατήσεις
Άρθρο 5° :	Πληρωμή – Δικαιολογητικά
Άρθρο 6° :	Εγγύηση Καλής Εκτέλεσης/Προκαταβολής της Σύμβασης
<u>ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ - ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ</u>	
Άρθρο 7° :	Τεχνικές Προδιαγραφές
<u>ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ - ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	
Άρθρο 8° :	Παράδοση - Παραλαβή Αντικειμένου Σύμβασης
Άρθρο 9° :	Δείγματα - Δειγματοληψία - Εργαστηριακές εξετάσεις
Άρθρο 10° :	Απόρριψη Παραδοτέου - Αντικατάσταση
<u>ΜΕΡΟΣ ΕΚΤΟ - ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ</u>	
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
<u>Γενικά</u>	

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

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 07 Π-Μ/2021

ΠΟΣΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: 245.740,50€ (συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 9%)

Παροχή Υπηρεσιών Σίτισης

1. Στην Σάμο σήμερα 06 Σεπτεμβρίου ημέρα της εβδομάδος **Δευτέρα** στην έδρα της 79 ΑΔΤΕ οι υπογεγραμμένοι: **Ταχχος Νικόλαος Γκρέτσας, Διοικητής ΓΕΣ/79 ΑΔΤΕ**, ως εκπρόσωπος του ΓΕΣ (στο εξής «Αναθέτουσα Αρχή»), σύμφωνα με την υπ' αριθ. Φ.600/33/592865/Σ.553/23 Ιουλ 21/ΓΕΣ/Γ4/1α και η ένωση οικονομικών φορέων «**ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε. (ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ)**» (ΑΦΜ:999404941 – ΔΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ) & «**SALAS INTERGROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.**» (ΑΦΜ: 999210199 – ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ) που εκπροσωπείται, με το από 24 Αυγ 21 Ιδιωτικό Συμφωνητικό σύστασης ένωσης οικονομικών φορέων «**ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ**» - «**SALAS INTERGROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.**», από την **Θεοδοσία Σημαντήρα** του **Νικολάου** με Α.Δ.Τ: **ΑΜ935827**, Τηλ.: **2741180300** (εσωτ.: 511), e-mail: samos@pietris.gr 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, πλήν της τυχόν αύξησης του ΦΠΑ.
6. Η σύμβαση χρηματοδοτείται από τον Ειδικό Φορέα 1.011.701.00.000.00, τον ΑΛΕ 2420989001, σύμφωνα με την απόφαση ανάληψης υποχρέωσης του άρθρου 1.2.2 της Διακήρυξης.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΟΡΟΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

Άρθρο 2°

Διάρκεια Σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης είναι 30 ημερών, θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της.

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 δύναται 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°****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	ΚΥΤ Σάμου	5,01€	1.500	7.515,00 €	30	225.450,00 €	245.740,50 €

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 υπηρεσιών.

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 βαρύνεται 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).

4. Η πληρωμή του συμβατικού τμήματος θα γίνεται με την λήξη της σύμβασης με την συγκέντρωση των κάτωθι δικαιολογητικών:

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

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 στην παρ. 6.3 της Διακήρυξης, 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 ισόποση 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/Προκαταβολής της Σύμβασης

1. Για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης ο ανάδοχος κατέθεσε τις παρακάτω δύο εγγυητικές επιστολές συνολικού ποσού **εννιά χιλιάδων εξήντα ευρώ (9.060,00€)** όπως παρακάτω:

α. Το υπ' αριθμ. **7488/1-9-21** Γραμμάτιο Συστάσεως Παρακαταθήκης του **Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων (146 - ΚΟΡΙΝΘΟΥ)** συνολικού ποσού **πέντε χιλιάδων εννιακοσίων ευρώ (5.900,00€)**.

β. Το υπ' αριθμ. **135659/1-9-21** Γραμμάτιο Συστάσεως Χρηματικής Παρακαταθήκης του **Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ)** συνολικού ποσού **τριών χιλιάδων εκατόν εξήντα ευρώ (3.160,00€)**

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 αντικείμενου 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 180 ημέρες.

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 αποφαينوμένου 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 συντελεσθεί 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 αποφαινομένου 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°**Δείγματα - Δειγματοληψία - Εργαστηριακές εξετάσεις**

1. Η επιτροπή παραλαβής της παραγράφου 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:

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/ 7Η 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 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 5.2.4 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^ο

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 απο 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 δύνανται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως.

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 παρούσας πρόσκλησης).

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 αλλιώς.

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 12º

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 7 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 οποιεσδήποτε 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 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. 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 των τεχνικών προδιαγραφών 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 ζημιά 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 ιδίου 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 ποινικής 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 (PointofContact – PoC) την Θεοδοσία Σημαντήρα του Νικολάου με στοιχεία επικοινωνίας τηλ.:2741180300 (εσωτ.: 511) και e-mail: samos@pietris.gr, ως υπεύθυνο διαχείρισης και ρύθμισης όλων των θεμάτων της παρούσας σύμβασης και ως αναπληρωματικό τον Νικόλαο Τσαπαρίκο του Ιωάννη με στοιχεία επικοινωνίας τηλ.:2741180300 (εσωτ.: 511) και e-mail: samos@pietris.gr.

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.



Ο
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Νικόλαος Γκρέτσας
Ταξίαρχος

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: Δ/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Α.Φ.Μ.: 999404941 - Α.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 2273023940

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

SAMOS INTER. GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΤΟΡΙΩΝ-ΜΟΡΦΑΝΩ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ-CATERING-ΕΜΠΟΙ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, 183 45 ΜΟΣΧΑ
ΑΦΜ: 999210199 Α.Ο.Υ.: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑ
Αριθμ. Γ.Ε.ΜΗ. 118851051000
ΤΗΛ: 210 9517289 FAX: 210 9519

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» Τεχνικές Προδιαγραφές
- «Β» Τεχνική Προσφορά Αναδόχου
- «Γ» Οικονομική Προσφορά Αναδόχου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗΝ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 07Π-Μ /2021 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.

2.13. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διανέμει το συσσίτιο για σύντομο χρονικό διάστημα, τόσο στις εγκαταστάσεις του ΚΥΤ στην παρούσα θέση, όσο και στη νέα θέση, στην περιοχή Ζερβού Σάμου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωση του και κατόπιν σχετικού αιτήματος του Υπουργείου Μετανάστευσης και Ασύλου (ΥΜΑ) και έγκρισης αυτού, από το ΓΕΕΘΑ/ΚΕΣΟΔΠ.

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.).

Επισημάνση: 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.

3.1.6.2. Χημική ανάλυση

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

3.1.6.3. Ιστολογική εξέταση

3.1.6.3.1. 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 επιβάλει 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 υποβάλλει 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 Επιθεώρησης 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 παραγγελθέντων 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 παραγγέθηκαν (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, 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.



ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Νικόλαος Γκρέτσας
Ταξίαρχος

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.)

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο

ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: Δ/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Α.Φ.Μ.: 999404941 - Δ.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 2273023940

SALAS INTER. GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ-CATERING-ΕΜΠΟΡΙ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, 183 45 ΜΟΣΧΑΤ
Α.Φ.Μ.: 999210199 Δ.Ο.Υ.: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙ
Α.Ο.Θ.μ. Γ.Ε.ΜΗ. 118851051000
ΤΗΛ: 210 9517286 FAX: 210 951951

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΕΙΤΙΟ

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
1	ΔΕΥΤΕΡΑ	Τσαί (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	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 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 3 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)
2	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	
3	ΤΕΤΑΡΤΗ	Τσαί (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr με Ρύζι 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
4	ΠΕΜΠΤΗ	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
5	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Τσαί (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
6	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/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	ΚΥΡΙΑΚΗ	Τσάι (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	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 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 3 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)
2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
8	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	
9	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	
10	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	
11	ΠΕΜΠΤΗ	Τσάι (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	
12	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	
13	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	
14	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	

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Σελίδα 35



ΑΝΑΔΟΧΟΣ
 ΠΙΣΤΩΣΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.
 ΠΙΣΤΩΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
 ΠΑΡΑΤΟΡΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
 ΥΠΟΚ/ΜΑ: Δ/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΣΑΜΟΥ
 ΕΔΡΑ: ΘΕΣΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΣ
 Α.Φ.Μ.: 999404941 - Δ.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
 ΑΡΙΘΜ. Γ.Ε.ΜΗ. 11885101
 ΤΗΛ: 2273023940 FAX: 2273023940

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»

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 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.



ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΤΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ· Δ/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΣΑΜΟΥ
Ε/Η ΜΠΑΘΑΡΙΕΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΑΦΜ: 999210199 Δ.Ο.Υ.: Φ.Α.Ε. ΣΕΙΡΑΙΑ
ΑΡΙΘΡ.: Γ.Ε.ΜΗ. 118851031000
ΤΗΛ: 2273023940 FAX: 227309519511

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (1-12 ΕΤΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
1	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 250ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, 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.
2	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 250ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
3	ΤΕΤΑΡΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr με Ρύζι 100 gr, Ατομικός Χυμός 250ml	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
4	ΠΕΜΠΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Ατομικός Χυμός 250ml	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.
5	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr. (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr, Ατομικός Χυμός 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
6	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr, Ελιές Ατομικός Χυμός 250ml	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. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.
7	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 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
2 ^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
8	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 250ml	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
9	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 250ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
10	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 250ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
11	ΠΕΜΠΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr – 300 gr, Μακαρόνια 150 gr, Ατομικός Χυμός 250ml	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
12	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 250ml	Φασολάκια λαδερά 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. γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
13	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr , Ελιές, Ατομικός Χυμός 250ml	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.
14	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 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ



ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ ΥΠΕΘΑ

Νικόλαος Γρέκας
Ταξίαρχος

Ο

ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΠΙΕΤΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΟΣ ΠΙΕΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ Δ/Α ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΣΤΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΘΕΣΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Α.Φ.Μ.: 999404941 - Δ.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 2273023940
Τ.Φ.Χ.: 210 9517286 FAX: 210 9519511

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ

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

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

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
13	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πύρα ολικής 60gr - 70gr	Φασολάδα 300 gr , Ελιές, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120gr	Ρύζι 150 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. β. Οι ελιές είναι 20-30 gr. γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
14	ΚΥΡΙΑΚΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο ολικής 100 gr	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200 -250 gr με Ρύζι 150gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 - 120gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων. ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ

ΠΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.
ΠΕΤΡΗΣ ΣΤΕΛΙΑΣ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: Δ/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ ΖΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΡΕΣΗ ΜΠΑΡΔΑΤΣΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Α.Φ.Μ.: 999404941 Δ.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 2273023940

Σελίδα 43



Νικόλαος Γκρέτσας
Παξάρχος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «6» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΕΥΑΛΩΤΕΣ 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 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ



**Ο
ΑΝΑΔΟΧΟΣ**

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ Α.Ε.
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΥΠΟΚ/ΜΑ: Α/Δ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ/ΣΑΜΟΥ
ΕΔΡΑ: ΘΕΣΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Α.Φ.Μ.: 999404941 - Α.Ο.Υ.: ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 2273023940
FAX: 2273023940



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΩΣ ΚΕΝΗ

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

1. Έγγραφο Τεχνικής Προσφοράς βάσει του Υποδείγματος του Παραρτήματος IV
(2.4.3.2.1)
2. Δήλωση Συμμόρφωσης με τους όρους του Παραρτήματος I
&
Δήλωση Συμμόρφωσης με τους όρους του Παραρτήματος II
(2.4.3.2.2)
3. ΥΔ μεθόδου (2.4.3.2.7)
ΥΔ περί μη χρήσης αξιωματικών (2.4.3.2.8)
4. Τεχνική Μελέτη Έργου (αναφορά στην καταλληλότητα υλικών, τεχνικό εξοπλισμό,
οχήματα, κ.λ.π)
5. Πιστοποιητικά ISO 22000 : HACCP (2.2.7)
ISO 9001, ISO 45001 ή OHSAS 18001, ISO 14001
6. Υ.Δ τήρησης ελαχίστων προϋποθέσεων (2.3)
7. ΥΔ αποδοχής Ελέγχου (2.2.6.5)
8. Δήλωση Οχημάτων, και άδειες Κυκλοφορίας

ΕΝΤΥΠΟ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Κόρινθος, 27 Αυγούστου 2021

Α. ΔΗΛΩΣΗ

Οι υπογράφοντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι της Ένωσης οικονομικών φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε »

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ

1. Ότι οι Εταιρείες μας, προκειμένου να διαμορφώσουν την Τεχνική Προσφορά τους για την υλοποίηση της σύναψης σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης **συνολικής χρονικής διάρκειας 30 ημερών** για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ) Σάμου, μελέτησαν με προσοχή και έλαβαν υπόψη τους:

α. Την υπ' αριθ. **600/27/77642, Σ.3542** Πρόσκληση (ΑΔΑ: **68ΚΗ6-3ΕΑ**) 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 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 βάσει το κριτήριο ανάθεσης, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στο τεύχος της πρόσκλησης και τα Παραρτήματά του.

4. Δεν προτιθέμεθα να αναθέσουμε κάποιο τμήμα της σύμβασης υπό μορφή υπεργολαβίας.

5. Ορίζουμε ως υπεύθυνο παροχής υπηρεσίας:

α. Κύριο, την **Θεοδοσία Σημαντήρα** του Νικολάου και με θέση στην εταιρεία Αρχιμάγειρας και καθήκοντα την επίβλεψη της ορθής εξέλιξης της υλοποίησης του έργου με στοιχεία επικοινωνίας Τηλ. : 27411 80300 εσ.511, e-mail: samos@pietris.gr,

β. Αναπληρωματικό, τον **Τσαπαρίκο Νικόλαο** του Ιωάννη και με θέση στην εταιρεία Υπ. Παράθεσης και Διανομής και καθήκοντα την επίβλεψη της ορθής εξέλιξης της υλοποίησης του έργου, με στοιχεία επικοινωνίας Τηλ. : 27411 80300 εσ.511, e-mail: samos@pietris.gr,

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. 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 των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας.

Β. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

Ότι οι Εταιρείες συμμορφώνονται 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 παρούσα πρόσκληση.

Γ. ΥΠΟΒΟΛΗ

Σας υποβάλλουμε:

- Τεχνικά εγχειρίδια/prospectus, τεχνική περιγραφή ή τυχόν άλλο αρχείο τεκμηρίωσης.
- Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία αναφέρεται η χρησιμοποιούμενη μέθοδος παρασκευής, συντήρησης και διανομής των γευμάτων, με επισυναπτόμενη αλληλογραφία (κατά την κρίση του) 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 αντικειμένου της συμβάσεως.
- Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναφέρεται ότι 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

Οι Δηλούντες

Για την εταιρία

«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

Για την ατομική επιχείρηση

«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ.

Α.Ε»

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76467
ΑΦΜ: 999404941 - ΔΟΥΚΟΡΙΝΟΥ ΑΜΑΕ: 67468/24/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 116412637000

SALAS INTER. GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199 / Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Πιέτρης Πέτρος

ΠΔΣ & ΔΣ

Σαλαπατάρας Νικόλαος

Νόμιμος Εκπρόσωπος

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Των απαιτήσεων και των προδιαγραφών του Παραρτήματος Ι « Αναλυτική Περιγραφή του Φυσικού και Οικονομικού Αντικειμένου της Σύμβασης» της Πρόσκλησης Φ. 600.163/27/77642 με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ

για την συμμετοχή στην διενεργούμενη διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016 , για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για το χρονικό διάστημα **30 ημερών** για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου.

Κόρινθος 27-08-2021

Α. ΔΗΛΩΣΗ

Οι υπογράφωντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι της Ένωσης οικονομικών φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ»

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ

Ότι οι εταιρείες μας συμμορφώνονται πλήρως με τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές του Παραρτήματος Ι – «Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού και Οικονομικού αντικειμένου της Σύμβασης» Αναλυτικότερα :

Α/Α ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ Υ ΜΕΡΟΥΣ Α ΠΑΡ/ΤΟΣ «Ι»	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
	ΜΕΡΟΣ Α – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ		
1.	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ		
	Συνοπτική Περιγραφή των υπηρεσιών και της λειτουργίας της Α.Α.- Οργανωτική δομή της ΑΑ.		
1.	Όπως αναφέρεται στα άρθρα 1.1.1 και 1.1.2 της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
2.	Η 79 ΑΔΤΕ είναι οργανικός Σχηματισμός του ΓΕΣ, η οποία ενεργεί ως φορέας υλοποίησης και είναι υπεύθυνη για την υλοποίηση της διαδικασίας σύναψης και εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης στο Κ.Υ.Τ Σάμου	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
3.	Η 79 ΑΔΤΕ, είναι οργανικός Σχηματισμός του ΓΕΣ, η οποία θα ορίσει Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής (ΕΠΠ) στην οποία θα παραδοθούν οι συμβατικές υπηρεσίες.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
2.	ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ		
1.	Περιγραφή των αναγκών της ΑΑ		
	(1) Συμβατικό αντικείμενο αποτελεί η παροχή υπηρεσιών σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας 30 ημερών για τους πρόσφυγες και μετανάστες του ΚΥΤ Σάμου.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(2) Οι συμβατικές υπηρεσίες/ παραδοτέα προσδιορίζονται αναλυτικά στον Πίνακα της παρ.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

	1.3.1.3. Συνοπτική περιγραφή των υποχρεώσεων περιλαμβάνει η σχετική σύμβαση που θα υπογραφθεί		
	(3) Έλεγχοι κατά την διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, σύμφωνα με την παράγραφο 4.3 της παρούσας.	Συμφωνούμε	Παραπομπή : Βλ. «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», έγγραφο : Δήλωση συμμόρφωσης με τους όρους του Παραρτήματος II
2.	Προκαταρκτικές διαβουλεύσεις της αγοράς – Προηγούμενη εμπλοκή υποψηφίων Δεν προηγήθηκαν της περιγραφόμενης στην παρούσα διαδικασίας.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
3.	Στοιχεία ωριμότητας της Σύμβασης. Η σχετική Ανάλυση υποχρέωσης (άρθρο 1.4.47 της παρούσας).	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
4.	Τεκμηρίωση σκοπιμότητας / υποδιαίρεσης ή μη της σύμβασης σε τμήματα Η παρούσα σύμβαση δεν υποδιαιρείται σε τμήματα και ανατίθεται ως ενιαίο σύνολο για τους ακόλουθους λόγους: (1.) Το φυσικό αντικείμενο είναι ενιαίο και αδιαίρετο και η υπηρεσία σίτισης πρέπει να παρασχεθεί άμεσα και απρόσκοπτα στο σύνολό της. (2). Θα εκτελεστεί σε ένα και μόνο συγκεκριμένο τόπο χωρίς γεωγραφική διασπορά.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
3.	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ		
1.	Απαιτήσεις και Τεχνικές Προδιαγραφές Όπως προσθήκη «1» του παρόντος Παραρτήματος	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
2.	Μεθοδολογία υλοποίησης (1) Ομάδα Έργου/Σχήμα Διοίκησης της Σύμβασης: Όπως αναφέρεται στο άρθρο 6.1 της παρούσας πρόσκλησης	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(2) Διάρκεια σύμβασης-Χρόνοι παράδοσης:	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(α) Η διάρκεια της σύμβασης όπως αναφέρεται στο άρθρο 1.3.7 και 6.2 της παρούσας πρόσκλησης	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(β) Ο ανάδοχος υποχρεούται να παράσχει τις υπηρεσίες σε χρόνο που αναφέρεται στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης και ειδικότερα στις παρ. 2.11.5 και 5.15.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(3) Υπεργολαβία: Όπως αναφέρεται στο άρθρο 4.4, της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(4) Τόπος παράδοσης των υλικών : Στην έδρα του ΚΥΤ Σάμου , όπως αναφέρονται στον Πίνακα υπ. αριθ. 2 της παρ. 1.3.1.2 της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	ΚΥΤ Σάμου (ν.Σάμου) Nuts: EL412
	(5) Παραδοτέα-Διαδικασία Παραλαβής/Παρακολούθησης : Όπως αναφέρεται στα άρθρα 6.1, 6.3 και 6.4 της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(6) Εκπαίδευση προσωπικού:-	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(7) Εγγυήσεις-Τεχνική Υποστήριξη:	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(8) Προαιρέσεις: -	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

	(9) Παρατάσεις (περιγράφεται τυχόν δυνατότητα παράτασης με ή χωρίς αύξηση οικονομικού αντικειμένου) : Όπως αναφέρεται στο άρθρο 6.2.3 της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
	(10) Τροποποίηση Σύμβασης: Όπως αναφέρεται στο άρθρο 4.5 της παρούσας πρόσκλησης.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
ΜΕΡΟΣ Β - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ			
1.	Χρηματοδότηση Όπως αναφέρεται στην παράγραφο 1.2.2 της παρούσας πρόσκλησης	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
2.	Εκτιμώμενη αξία σύμβασης, χωρίς ΦΠΑ: Βάσει τα αναγραφόμενα στη διακήρυξη	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
3.	Εκτιμώμενη αξία κάθε τμήματος της σύμβασης σε ευρώ, χωρίς ΦΠΑ: -	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
4.	Ανάλυση και Τεκμηρίωση προϋπολογισμού /Συνολική και ανά τμήμα/μονάδα: Οι προς παράδοση υπηρεσίες/παραδοτέα αναφέρονται στην σχετική αλληλογραφία μεταξύ του ΥΠΕΘΑ και της ΓΓ Μεταναστευτικής Πολιτικής. Όσον αφορά την τεκμηρίωση των αντίστοιχων τιμών του προϋπολογισμού της παρούσας πρόσκλησης, αυτή προήλθε από την οριζόμενη τιμή που αναφέρεται στην ΚΥΑ της παρ. 1.4.45 της παρούσας	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
5.	Τιμές αναφοράς: Η οριζόμενη τιμή που αναφέρεται στην ΚΥΑ της παρ. 1.4.45 της παρούσας	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
6.	Αξία δικαιωμάτων προαίρεσης/παράτασης, χωρίς ΦΠΑ: -	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
7.	Φ.Π.Α. – Κρατήσεις - δικαιώματα τρίτων – επιβαρύνσεις: 1. Φ.Π.Α: 9 % (μειωμένο κατά 30%, από 01 Ιουλ 21) δυνάμει της ΚΥΑ Α.1150/2021 «Παράταση Μείωσης Συντελεστών Φόρου Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α) για τα νησιά Λέρο, Λέσβο, Κώ, Σάμο και Χίο, ΦΕΚ Β' 2828/30.06.2021). 2. Κρατήσεις: Όπως αναφέρεται στην παράγραφο 5.1.2 της παρούσας. 3. Τα ανωτέρω ισχύουν με την επιφύλαξη της παρ. 5.1.8 της παρούσας.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ			
«1» ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ			
ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «I»			
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΕΝΑ 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 (Εγκυοί, Θηλάζουσες κτλ.)
1.2	Τα ειδικά συσσίτια εκτιμώνται (χωρίς δέσμευση) σε ποσοστό από 10% έως 20% του συνόλου των μερίδων του κάθε κέντρου / περιοχής.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

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.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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.	Συμφωνούμε	Σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής της κύριας μονάδας, η εφεδρική μονάδα η οποία θα ενεργοποιηθεί σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής, είναι : Η μονάδα παραγωγής γευμάτων της «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» θέση Μπαθαρίστρα στην Κόρινθο. Διαθέτουμε επιπλέον εφεδρική μονάδα στην εδαφική περιοχή του Νήσου Σάμου, την παραγωγική μονάδα της εταιρείας «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», η οποία βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & ΥΔ Μεθόδου
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 ολοκλήρωση 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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Μεθόδου
2.3	Οι κατ' ελάχιστο προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται είναι οι εξής: 2.3.1. Η πιστή τήρηση του συνόλου των αγορανομικών	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου:

	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 μέρη του αναδόχου.		Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής ,Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
2.4	Το πρόγραμμα συσσιτίου των αιτούντων άσυλο διακρίνεται ως ακολούθως: 2.4.1. Γενικό Συσσίτιο ως Προσαρτημένο «1» του παρόντος. 2.4.2. Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσαρτημένο «2» του παρόντος 2.4.3. Συσσίτιο για βρέφη (6-12 μηνών) ως Προσαρτημένο «3» του παρόντος 2.4.4. Συσσίτιο για παιδιά (1 ως 12 ετών) ως Προσαρτημένο «4» του παρόντος 2.4.5. Συσσίτιο για διαβητικούς ως Προσαρτημένο «5» του παρόντος 2.4.6. Συσσίτιο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι, θηλάζουσες κτλ) ως Προσαρτημένο «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).	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής ,Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Μεθόδου
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής ,Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής ,Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
2.7	Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παράθεσης, με μέρη του αναδόχου θα γίνεται αποκατάσταση του χώρου παράθεσης, αποκομιδή των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες και	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής,

	γενική καθαριότητα – προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου.		Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
2.9	Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (SELF SERVICE).	Συμφωνούμε	Βλ. «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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	Συμφωνούμε	Υπεύθυνος Παροχής Υπηρεσίας έργου ορίζονται: Η Θεοδοσία Σημαντήρα του Νικολάου με καθήκοντα την επίβλεψη της ορθής εξέλιξης της υλοποίησης του έργου και ειδικότερα : • Την επίβλεψη της ορθής λειτουργίας και των διαδικασιών, τη διασφάλιση της επάρκειας των πόρων και των μέσων, τον έλεγχο τήρησης των όρων της σύμβασης • Την ευθύνη της επικοινωνίας με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας • Την εποπτεία του προσωπικού και των διαδικασιών για το εύρυθμο της εφαρμογής των διαδικασιών και την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χώρους διατήρησης, και διανομής των γευμάτων. • Να είναι παρών στο χώρο παράθεσης συσσιτίου κατά τη διανομή των γευμάτων • Τον προγραμματισμό και ορθό συντονισμό όλων των επιμέρους εργασιών και του προσωπικού που αφορά στην προετοιμασία και διανομή των γευμάτων Αναπληρωματικός: Ο Τσαπαρίκος Νικόλαος του Ιωάννη με καθήκοντα όμοια ως ανωτέρω (οράτε κύριου υπεύθυνου)
2.11.	Το προσωπικό του αναδόχου: 2.11.1. Θα φέρει διακριτική αμφίεση ή χαρακτηριστικό	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος

	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, ευπρεπός 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.		Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
2.13	Ο ανάδοχος υποχρεούται να διανέμει το συσσίτιο για σύντομο χρονικό διάστημα, τόσο στις εγκαταστάσεις του ΚΥΤ στην παρούσα θέση, όσο και στη νέα θέση, στην περιοχή Ζερβού Σάμου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωση του και κατόπιν σχετικού αιτήματος του Υπουργείου Μετανάστευσης και Ασύλου (ΥΜΑ) και έγκρισης αυτού, από το ΓΕΕΘΑ/ΚΕΣΟΔΠ.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας &

	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		Υ.Δ Μεθόδου
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).	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων Προϋποθέσεων
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 θερμοκρασίας τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα των τροφίμων προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα, η συσκευασία του φαγητού θα είναι <u>ατομική</u> 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 25 ^{ης} 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.).	Συμφωνούμε	Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Ελαχίστων προϋποθέσεων
	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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων προϋποθέσεων
3.1.6	Επίσης η επιτροπή παραλαβής της παρ. 6.3.1 της Διακήρυξης, κατά την κρίση της και με την παρουσία	Συμφωνούμε	Παραπομπή

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.

3.1.6.2 Χημική ανάλυση

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

3.1.6.3. Ιστολογική εξέταση

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

Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς»,
Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας

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.

Συμφωνούμε

Παραπομπή
Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας

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

Συμφωνούμε

Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

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 επιβάλει και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Συμφωνούμε

Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

3.1.10 Σε περίπτωση μη προσκόμισης αυθημερόν των απορριφθέντων ποσοτήτων, παρέχεται το δικαίωμα στη Στρατιωτική Υπηρεσία, να προμηθευτεί τα

Συμφωνούμε

Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

	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 2ο εδάφιο της παρ. 11 περ. δ' του άρθρου 221 του ν.4412/16, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις στην αναθέτουσα αρχή.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων προϋποθέσεων
3.2.2	Η παραπάνω επιτροπή, θα ελέγχει και την καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα / πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων προϋποθέσεων
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).	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ Τήρησης Ελαχίστων προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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)	Συμφωνούμε	
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	Συμφωνούμε	
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.	Συμφωνούμε	
3.3.5	Η κανέλα δεν θα πρέπει να προστίθεται σε οποιοδήποτε μαγειρεμένο φαγητό, καθώς δεν εκτιμάται ευρέως ως μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος.	Συμφωνούμε	

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	Συμφωνούμε	
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	
3.3.9	Να γίνεται αποφυγή της προσθήκης ζάχαρης στα κύρια γεύματα.	Συμφωνούμε	
3.3.10	Επίσης, να υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.	Συμφωνούμε	
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).	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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:	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή

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	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
4.3.3	Οι επιχειρήσεις που χαρακτηρίζονται σαν ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΕΣ, αποκλείονται από το διαγωνισμό	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
4.4	Εφόσον ο προμηθευτής που θα προβεί σε αλλαγή εγκαταστάσεων χωρίς να δηλώσει αυτό στην Υπηρεσία κηρύσσεται έκπτωτος.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
4.5	Σε περίπτωση που οι νέες εγκαταστάσεις χαρακτηρισθούν «ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΕΣ» τότε ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.	Συμφωνούμε	Δεν απαιτείται σχετική παραπομπή
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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).	Συμφωνούμε	
5.3	Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί, το δικαίωμα σε συνεργασία με τον ανάδοχο να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες	Συμφωνούμε	

	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.	Συμφωνούμε	
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 υπέρβαση της.	Συμφωνούμε	
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).	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	
5.10	Σε περίπτωση που οι οριστικά παραγγελθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τις παραλάβει και	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής

	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 2η φορά μετά την αρχική απόψυξή τους, λόγω κινδύνου αλλοίωσης των τροφίμων		Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας & Υ.Δ ελαχίστων Προϋποθέσεων
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).	Συμφωνούμε	
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 Προσαρτήματα 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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
5.13	Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις της παραγράφου 5.12, το συνολικό κόστος αγοράς εκ του ελεύθερου 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.	Συμφωνούμε	
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	Συμφωνούμε	
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 .	Συμφωνούμε	Παραπομπή Υ.Δ ελαχίστων Προϋποθέσεων
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.	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	

6.3	Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.	Συμφωνούμε	
6.4	Το Τοπικό Συντονιστικό Κέντρο Διαχείρισης Προσφυγικής Κρίσης (ΤΟ.Σ.ΚΕ.Δ.Π.):	Συμφωνούμε	
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.	Συμφωνούμε	
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	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. : «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
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.	Συμφωνούμε	
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:	Συμφωνούμε	
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	Συμφωνούμε	Παραπομπή Βλ. «Δικαιολογητικά Τεχνικής Προσφοράς», Μελέτη Έργου: Μέθοδος Παρασκευής, Επόπτευσης και Ελέγχου Παρασκευής, Μεταφοράς, Παράδοσης του Συσσιτίου και Μέτρα Εξασφάλισης Ποιότητας
6.5.2	Επίσης, να υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες	Συμφωνούμε	
6.6	Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί δημοσίων συμβάσεων.	Συμφωνούμε	

ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΕΝΑ

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.)

Για την εταιρία
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΕΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76457
ΑΦΜ: 999404941 - ΔΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ ΑΜΑΕ: 67468/24/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 116412637000

Πιέτρης Πέτρος
ΠΔΣ & ΔΣ

Για την εταιρία
«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ.
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

SALAS INTER GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199, Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Σαλαπατάρας Νικόλαος
ΠΔΣ & ΔΣ

Προσαρτημένο 1 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
1	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	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 2000 (+/- 100 Kcal) θερμίδων. στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 3 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)
2	ΤΡΙΤΗ	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60 gr - 70 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φακόρυζο 300 gr , Τυρί Φέτα 50gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
3	ΤΕΤΑΡΤΗ	Τσάι (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr — 300 gr με Ρύζι 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
4	ΠΕΜΠΤΗ	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
5	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Τσάι (μερίδα), Αρτίδιο φρέσκο 100 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr	Πατάτες Φούρνου 250gr Τυρί Φέτα 50gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
6	ΣΑΒΒΑΤΟ	Χυμός (ατομική μερίδα), Αραβική πίτα 60gr - 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300gr, Ελιές	Ρύζι 250gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	ΚΥΡΙΑΚΗ	Τσάι (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	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 2000 (+/- 100Kcal) θερμίδων. στ. Με το πρωινό θα διατίθεται και 3 λίτρα νερό εμφιαλωμένο ανά άτομο (για κάλυψη ημερήσιας ανάγκης)
2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
8	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	
9	ΤΡΙΤΗ	Τσάι (μερίδα), Αραβική πίτα 60gr – 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ρεβύθια 300gr Τυρί Φέτα 50gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	
10	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	
11	ΠΕΜΠΤΗ	Τσάι (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	
12	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	
13	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	
14	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	

Προσαρτημένο 2 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ (0-6 ΜΗΝΩΝ)

A/A	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 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

1

14

+

ay

ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με προσθήκη γάλακτος εβαπορέ 240ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα αφαιρουμένου του χυμού	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με προσθήκη αλεσμένου γάλακτος εβαπορέ 240 ml πλήρες 3,5% περιεκτικότητα σε λίπος σε κάθε γεύμα	Όμοιο με το γενικό συσσίτιο με προσθήκη αλεσμένου 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 σμελέτας 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 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Προσαρτημένο 4 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (1-12 ΕΤΩΝ)

Α/Α	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
	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 250ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 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.
2	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 250ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
3	ΤΕΤΑΡΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr — 300 gr με Ρύζι 100 gr, Ατομικός Χυμός 250ml	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
4	ΠΕΜΠΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr - 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Ατομικός Χυμός 250ml	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.
5	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο 100 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr (συνολικά), Τυρί Φέτα 50 gr Ατομικός Χυμός 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400 στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
6	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr – 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr Ελιές Ατομικός Χυμός 250ml	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.
7	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 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
2 ^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
8	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 250ml	Πουρές 300gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	β. Το φρούτο εποχής θα πρέπει να είναι 100-120 gr.
9	ΤΡΙΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60 gr – 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Ρεβύθια 300 gr Τυρί φέτα 50 gr Ατομικός Χυμός 250ml	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr.
10	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 250ml	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά), Ένα (1) Φρούτο Εποχής Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα.
11	ΠΕΜΠΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60gr – 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Κοτόπουλο 250 gr — 300 gr Μακαρόνια 150 gr Ατομικός Χυμός 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr Τυρί φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
12	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 250ml	Φασολάκια λαδερά 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. γ. Οι ελιές είναι 20-30 gr. δ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. ε. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 2400. στ. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.
13	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα 60 gr – 70gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής	Φασολάδα 300 gr , Ελιές, Ατομικός Χυμός 250ml	Ρύζι 150 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	
14	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 250ml	Πατάτες Φούρνου 250 gr Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Φρούτο Εποχής, Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος	

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ

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

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7	ΚΥΡΙΑΚΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα ολικής 60gr – 70gr	Μοσχάρι 150 gr με Μακαρόνια 250 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	
2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ					
8	ΔΕΥΤΕΡΑ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Πουρές 300gr 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. β. Οι ελιές είναι 20-30 gr. γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων. ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
9	ΤΡΙΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα ολικής 60gr – 70gr	Ρεβύθια 300 gr Τυρί Φέτα 50 gr, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Ομελέτα (3 αβγά κατ' άτομο) με Πατάτες 150 gr	
10	ΤΕΤΑΡΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο ολικής 100 gr	Μακαρόνια 250 gr με κόκκινη σάλτσα, Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Αρακάς με πατάτες 300 gr (συνολικά)	
11	ΠΕΜΠΤΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα ολικής 60gr – 70gr	Κοτόπουλο 250 gr — 300 gr Μακαρόνια 150 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50 gr	
12	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο ολικής 100 gr	Φακές 300 gr , Τυρί Φέτα 50 gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Φασολάκια λαδερά με πατάτες 300 gr (συνολικά),	

A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
13	ΣΑΒΒΑΤΟ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αραβική πίτα ολικής 60gr – 70gr	Φασολάδα 300 gr , Ελιές, Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Ρύζι 150 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. β. Οι ελιές είναι 20-30 gr. γ. Όλες οι ποσότητες αναφέρονται σε έτοιμα προς βρώση γεύματα. δ. Ημερήσιο σιτηρέσιο είναι 1800 (+/- 100Kcal) θερμίδων. ε. Στο συσσίτιο περιλαμβάνεται και 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο
14	ΚΥΡΙΑΚΗ	Γάλα εβαπορέ 240 ml 1,5% περιεκτικότητα σε λίπος, Αρτίδιο φρέσκο ολικής 100 gr	Μοσχάρι Κοκκινιστό 200 -250 gr με Ρύζι 150gr Ένα (1) Πράσινο Μήλο 100 – 120gr	Πατάτες Φούρνου 250 gr, Τυρί Φέτα 50gr	

Προσαρτημένο 6 στην ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1/Ι»

ΣΥΣΣΙΤΙΟ ΓΙΑ ΕΥΑΛΩΤΕΣ 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 3 λίτρα εμφιαλωμένο νερό ανά άτομο.

Οι Δηλούντες

Για την εταιρία

«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

Για την ατομική επιχείρηση

«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε»

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΕΤΑ 28131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27418-76467
ΑΦΜ: 999210199 / Δ.Ο.Υ: Φ.Α.Ε ΠΕΙΡΑΙΑ
ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΜΗ: 15412537808

SALAS INTER GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΑΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199 / Δ.Ο.Υ: Φ.Α.Ε ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Πιέτρης Πέτρος

ΠΔΣ & ΔΣ

Σαλαπατάρας Νικόλαος

Νόμιμος Εκπρόσωπος

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Των απαιτήσεων και των προδιαγραφών του Παραρτήματος II με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ
Πρόσκλησης

Οι υπογράφωντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι της Ένωσης οικονομικών φορέων
 «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε »

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ :

Η ένωση Οικονομικών Φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε »
 εφόσον κηρυχθεί ανάδοχος του έργου και επισυνάψει σύμβαση με η αναθέτουσα αρχή
 δεσμεύεται για τα εξής:

Η ένωση έλαβε γνώση όλων των όρων της Πρόσκλησης και δύναται πλήρως απρόσκοπτα
 και επιτυχώς να εκτελέσει το έργο της σίτισης στο του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης
 (Κ.Υ.Τ.) Ν. Σάμου διότι έχει επαγγελματική εμπειρία και διαθέτει όλους τους πόρους και τα
 μέσα (εξοπλισμό, προσωπικό, αλυσίδα εφοδιασμού, μονάδες παραγωγής κ.λ.π) και
 ειδικότερα :

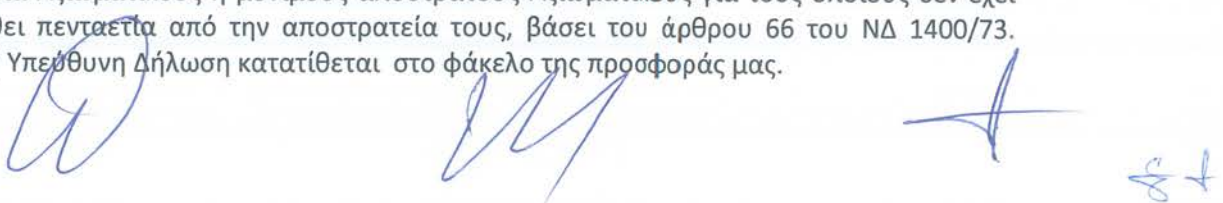
1. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης η ένωση θα τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς
 του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί
 με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις
 περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού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

2. Αποδεχόμαστε ρητά πως ο έλεγχος της τήρησης των εν λόγω υποχρεώσεων θα
 πραγματοποιείται και θα 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 θα διακινούν προϊόντα των οποίων οι
 παραγωγοί κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης αυτής θα
 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 θα
 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
 στο οποίο τα μέλη της ένωσης είναι εγγεγραμμένα. Με την Προσφορά μας καταθέτουμε
 Πιστοποιητικά σε ισχύ από τα οποία προκύπτει η εγγραφή μας. Επιπλέον, αποδεχόμαστε
 πως η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της
παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

Οι εταιρείες είναι εγγεγραμμένες στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών και διαθέτουν για την
 εταιρεία ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ τον Αριθμό Μητρώου : 7918 και για την εταιρεία SALAS
 INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε τον Αριθμό Μητρώου: 7930. Δεσμευόμαστε δε πως τα εν λόγω
 Πιστοποιητικά Εγγραφής θα είναι εν ισχύ καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης. Επίσης,
 αποδεχόμαστε πως η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις
 συνέπειες της παραγράφου 5 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

4. Η ένωση 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 κατατίθεται στο φάκελο της προσφοράς μας.



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

6. Η ένωση θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνη υπεύθυνη για οποιαδήποτε εργασία εκτελείται από προσωπικό της, που θα ασχοληθούν ή θα παράσχουν οποιεσδήποτε υπηρεσίες σε σχέση με το έργο. Αποδεχόμαστε επίσης, πως σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημιάς που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούμαστε και θα προβούμε προς άμεση αποκατάστασή αυτής.

7. Η ένωση εγγυάται για τη διάθεση του αναφερομένου στην Προσφορά της προσωπικού, καθώς επίσης και των παρόχων υπηρεσιών της, 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 υποδεικνυόμενων από αυτήν προσώπων.

8. Η ένωση θα 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. Η ένωση θα λαμβάνει κάθε πρόσφορο μέτρο ασφάλειας και προστασίας για την αποτροπή ζημιών ή φθορών και θα είναι υπεύθυνη 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 την ένωση εφόσον οφείλεται σε πράξη ή παράλειψή της ή σε ελάττωμα του εξοπλισμού της.

10. Η ένωση μας αποδέχεται πως σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της Σύμβασης, θα αποζημιώσει την Αναθέτουσα Αρχή, για κάθε θετική και αποθετική ζημία που προκάλεσε με αυτήν την παράβαση εξ οιασδήποτε αιτίας και αν προέρχεται.

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 μας ή τρίτων. Από την εκτέλεση του της σύμβασης καμία έννομη σχέση δεν δημιουργείται μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του προσωπικού της ένωσης ή / και άλλων παρόχων υπηρεσιών που ασχολείται με το έργο.

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

Επίσης δηλώνουμε ότι η ένωση Οικονομικών Φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε» συμμορφώνεται πλήρως με τους όρους του Σχεδίου Σύμβασης του Παραρτήματος VII της **Φ. 600.163/27/77642 Σ.3542 Πρόσκλησης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ,**

(Μέρους Πρώτο - Γενικοί Όροι, Μέρος Δεύτερο – Όροι διάρκειας και Παρακολούθησης – Μέρος Τρίτο – Οικονομικοί Όροι , Μέρος Τέταρτο – Τεχνικοί Όροι, Μέρος Πέμπτο – Όροι Παράδοσης – Παραλαβής , Μέρος Έκτο – Λοιποί Όροι, Παράρτημα Α – Τεχνικές Προδιαγραφές) όπως αναλυτικά τεκμηριώνεται στα υποβληθέντα με την προσφορά μας έγγραφα «Μελέτη Έργου» , και στην «Δήλωση Συμμόρφωσης Των απαιτήσεων και των προδιαγραφών του Παραρτήματος Ι» ,

27/08/2021

Για την εταιρία
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

Για την ατομική επιχείρηση
«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. Α.Ε »

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΛΕΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76467
ΑΔΜ:938404941 - ΑΔΩΚΟΡΙΝΘΟΥ ΑΜΑΕ: 67468/24/Β/04/16
Αριθμός ΓΕΜΗ: 116412637000

SALAS INTER GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 49, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210189, Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Πιέτρης Πέτρος

Σαλαπατάρας Νικόλαος

ΠΔΣ & ΔΣ

Νόμιμος 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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ» 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ, Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ						
Ο - Η Όνομα:	ΠΕΤΡΟΣ	Επώνυμο:	ΠΙΕΤΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΙΕΤΡΗΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΡΔΑΛΗ						
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	18/11/1992						
Τόπος Γέννησης:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΟ 467164		Τηλ:	27411-80300			
Τόπος Κατοικίας:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	Οδός:	ΟΔ. ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ	Αριθ:	46	ΤΚ:	20131
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2741-1-80330		Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	pietris@pietris.gr			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, στα πλαίσια του διαγωνισμού με την διαδικασία της διαπραγματεύσεως με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών (θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της) για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, για 1500 άτομα, που εκτιμάται ότι θα εξυπηρετούνται και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, σύμφωνα με το άρθρο 86 του Ν. 4412/16, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου 245.740,50 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 10:55 και ημερομηνία διενέργειας (αποσφράγιση των προσφορών) την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 11:00, στον οποίο η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ» με δτ «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ», που εδρεύει στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου συμμετέχει και υποβάλλει έγγραφη ενσφράγιστη προσφορά, ως μέλος ένωσης Οικονομικών φορέων με την επωνυμία Ένωση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»-«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», ως Πρόεδρος, Νόμιμος εκπρόσωπος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας **δηλώνω ότι** :

- Η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» αναλαμβάνει την υποχρέωση εφαρμογής της παρακάτω διαδικασίας (οράτε

(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.



αναλυτικά στην υποβληθείσα μελέτη έργου : μέθοδος παρασκευής , επόπτευσης και ελέγχου παρασκευής, μεταφοράς και παράδοσης συσσιτίου, τρόπος υλοποίησης έργου στον τόπο παράδοσης και μέτρα ελέγχου) σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

Τα προσφερόμενα γεύματα, θα παρασκευάζονται με τη μέθοδο "cook & serve". ήτοι θα παρασκευάζονται / μαγειρεύονται στην μονάδα της, στο Παλαιόκαστρο Σάμου.

Οι συσκευασίες των συσσιτίων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για τη χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα έτσι ώστε να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα προς κατανάλωση. Η συσκευασία του φαγητού είναι **ατομική και κατάλληλη** για τον σκοπό τον οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση), τη διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας / υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και την ασφάλεια των σιτιζόμενων.

Το ερμητικό κλείσιμο με θερμοκόλληση (Peelable film), διασφαλίζει το απαραβίαστο της συσκευασίας και την 100% προστασία του από οποιαδήποτε εξωτερική μόλυνση ή παρέμβαση.

Ειδικότερα και επιμέρους :

1. Η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» αναλαμβάνει την υποχρέωση εφαρμογής της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα (ασηπτικά) .

(2) Προετοιμασία Διανομής – Διανομή / Παράθεση

(3) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεσης

Οι εγκαταστάσεις και τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι :

α. Κεντρική Μονάδα

Η εταιρία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» θα παράγει τα γεύματα στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας στο Παλαιόκαστρο της Σάμου, σύμφωνα με τα προγράμματα συσσιτίου όπως περιγράφονται στη ΔΓΗ με **ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021**, ήτοι :

(1) Γενικό συσσίτιο ως Προσαρτημένο «1» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(2)Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσαρτημένο «2» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(3)Συσσίτιο για βρέφη (6-12 μηνών) ως Προσαρτημένο «3» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(4)Συσσίτιο για παιδιά (1ως12 ετών) ως Προσαρτημένο «4» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(5)Συσσίτιο για διαβητικούς ως ως Προσαρτημένο «5» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(6)Συσσίτιο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι , θηλάζουσες κτλ) ως ως Προσαρτημένο «6» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»,

Επίσης δηλώνουμε ότι θα κάνουμε χρήση των υφιστάμενων εγκαταστάσεων των Κέντρων-Δομών για την κατασκευή και ή και εγκατάσταση/τοποθέτηση μέσων, υλικών κλπ προκειμένου να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά και μόνο για προσωρινή αποθήκευση, συντήρηση, αναθέρμανση και διανομή γευμάτων. Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση προκειμένου να διαθέτουμε μια εφεδρική και συμπληρωματική εγκατάσταση προσωρινής αποθήκευσης, συντήρησης, αναθέρμανσης και διανομής γευμάτων , με μεριμνά μας και σε συνεργασία με την αναθέτουσα αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για

(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.



το ΚΥΤ Σάμου, αμέσως μετά την ανάληψη του έργου ανεξάρτητα από την δηλωθείσα ως άνω μονάδα να προβούμε στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών /εγκαταστάσεων μέσω, στο ΚΥΤ Σάμου κατασκευάζοντας και τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης, αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής/παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης. Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει εμάς ενώ η χρήση και λειτουργία τους αποτελεί επίσης αποκλειστική μας ευθύνη. Ομοίως αναλαμβάνουμε την υποχρέωση της αποκατάστασης εντός του χώρου, αμέσως μετά την ολοκλήρωση των συμβατικών μας υποχρεώσεων.

Σε κάθε περίπτωση, η εταιρεία εγγυάται ότι όλη η διαδικασία για την υλοποίηση του έργου θα γίνεται πληρώνοντας τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα που προσδιορίζονται στη διακήρυξη και σύμφωνα με τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.

Σημεία Παράθεσης

Ο χώρος προετοιμάζεται και αντίστοιχα αποκαθίσταται με μέριμνα της Ένωσης.

Το γεύμα θα παραδίδεται καθημερινά, ζεστό στα σημεία κατανάλωσης απευθείας, από το προσωπικό μας, με ευθύνη μας.

Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την αρμόδια επιτροπή της ανωτέρω παραγράφου, τον επικεφαλής του Κέντρου / Υποδομής και τον Υπεύθυνο του έργου.

Η Ένωση θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συστήματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή της Υπηρεσίας, παρουσία (κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας, σύμφωνα με τους Ειδικούς Όρους της Διακήρυξης και την κείμενη νομοθεσία.

Η Ένωση θα 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).

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

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

β. Εφεδρική Μονάδα

Η αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας της «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου

Και εφεδρική μονάδα στην Κόρινθο, όπου η παραγωγή θα γίνεται με τη μέθοδο «Cook & Freeze» με εφαρμογή της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

γ/ Κατάψυξη - Αποθήκευση γεύματος - Μεταφορά

(2) Ενδιάμεση – Προωθημένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση, συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία

(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.



διανομής των γευμάτων

(3) **Προετοιμασία** Διανομής – **Αναθέρμανση** Συσσιτίου –
Διανομή / **Παράθεση**

(4) **Αποκατάσταση** Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεσης

Η Ενδιάμεση – Προωθημένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση, συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία διανομής των γευμάτων θα είναι η μονάδα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στο Παλαιόκαστρο Σάμου.

Η αναθέρμανση η οποία ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ στο ζέσταμα του ΕΤΟΙΜΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΜΕΝΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (το οποίο έχει παραχθεί στις εγκαταστάσεις της παραγωγικής μονάδας της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στην Κόρινθο), μέχρι η θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου να φθάσει στους 72°C για τουλάχιστον 2 λεπτά) θα γίνεται από καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας, στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής φαγητού μαγειρεμένων φαγητών (catering) της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ και διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την αναθέρμανση των συσκευασμένων και σφραγισμένων γευμάτων, όπως αυτά παράγονται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου.

Επίσης η ένωση εταιρειών διαθέτει και επιπλέον εφεδρική μονάδα στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ Νήσου Σάμου, την παραγωγική εγκατάσταση της εταιρείας «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», η οποία βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου. ΤΚ 83 100, ΣΑΜΟΣ και η οποία θα χρησιμοποιηθεί ως επιπλέον Εφεδρική Μονάδα, είναι πλήρως εξοπλισμένη και τηρεί τα συστήματα ποιότητας κατά ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, ΕΛΟΤ 1801- OHSAS 18001. Αναφορικά δε με την εφεδρική μονάδα που βρίσκεται στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ η χρησιμοποιούμενη μέθοδος παραγωγής θα είναι η cook & serve, η μέθοδος αυτή, περιλαμβάνει τα εξής στάδια :

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

(2) Μεταφορά

(3) Προετοιμασία Διανομής - Διανομή / Παράθεση

(4) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεση.

Προς επίρρωση της χρησιμοποιούμενης από την ένωσή μας μεθόδου παρασκευής, συντήρησης και διανομής των γευμάτων παραπέμπουμε και στο υποβληθέν με την προσφορά μας έγγραφο με την ονομασία ΜΕΛΕΤΗ ΕΡΓΟΥ (ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΟΠΤΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ, ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ, ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ).

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76457
ΑΦΜ: 998404941 - ΔΟΥΚΟΡΙΝΘΟΥ ΑΜΑΕ: 57466/24/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412637000

ΚΟΡΙΝΘΟΣ,
Ημερομηνία: 27-08-2021

Ο - Η Δηλών

(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.



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ»							
Ο – Η Όνομα:	ΝΙΚΟΛΑΟΣ			Επώνυμο:	ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ			
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ							
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΥΣΑΝΑ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑ							
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΜΙΑ ΙΟΥΛΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΒΔΟΜΗΝΤΑ ΤΡΙΑ (31/07/1973)							
Τόπος Γέννησης:	ΑΘΗΝΑ							
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΚ 092592			Τηλ:	210 9517286			
Τόπος Κατοικίας:	ΜΟΣΧΑΤΟ		Οδός:	ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ		Αριθ:	72	ΤΚ:
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	210 9519511			Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@salas.gr			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, και κατά τα προβλεπόμενα του Ν. 4412/2016, ΔΗΛΩΝΩ ΟΤΙ:

Ως νόμιμος εκπρόσωπος (Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος) της ανώνυμου εταιρείας υπό την επωνυμία «SALAS INTER.GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ», η οποία εδρεύει στην Ελλάδα, οδός Πειραιώς 48, ΤΚ 18345, Μοσχάτο, με ΑΦΜ 999210199, μέλους της συσταθείσας Ένωσης Εταιριών «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ - SALAS INTER GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.» δυνάμει του από 24-08-2021 Ιδιωτικού Συμφωνητικού Ένωσης Εταιριών για τη συμμετοχή της υπό την μορφή Ένωσης στη Διαδικασία Διαπραγμάτευσης, με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ, Πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών, για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ: 245.740,50 Ευρώ και καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την 30/08/2021, δηλώνω ότι:

(ΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΩ ΣΕΛΙΔΑ) (4)

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο – Η Δηλών

(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.

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, στα πλαίσια του διαγωνισμού με την διαδικασία της διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών (θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της) για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, για 1500 άτομα, που εκτιμάται ότι θα εξυπηρετούνται και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, σύμφωνα με το άρθρο 86 του Ν. 4412/16, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου 245.740,50 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 10:55 και ημερομηνία διενέργειας (αποσφράγιση των προσφορών) την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 11:00, στον οποίο η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ» με δτ «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ», που εδρεύει στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου συμμετέχει και υποβάλλει έγγραφη ενσφράγιστη προσφορά, ως μέλος ένωσης Οικονομικών φορέων με την επωνυμία Ένωση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»-«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», ως Πρόεδρος, Νόμιμος εκπρόσωπος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας **δηλώνω ότι :**

- Η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» αναλαμβάνει την υποχρέωση εφαρμογής της παρακάτω διαδικασίας (οράτε αναλυτικά στην υποβληθείσα μελέτη έργου : μέθοδος παρασκευής, επόπτευσης και ελέγχου παρασκευής, μεταφοράς και παράδοσης συσσιτίου, τρόπος υλοποίησης έργου στον τόπο παράδοσης και μέτρα ελέγχου) σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

Τα προσφερόμενα γεύματα, θα παρασκευάζονται με τη μέθοδο "cook & serve". ήτοι θα παρασκευάζονται / μαγειρεύονται στην μονάδα της, στο Παλαιόκαστρο Σάμου.

Οι συσκευασίες των συσσιτίων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για τη χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα έτσι ώστε να ευνοούν τη διατήρηση της θερμοκρασίας τους και να εξασφαλίζουν την καταλληλότητα προς κατανάλωση. Η συσκευασία του φαγητού είναι **ατομική και κατάλληλη** για τον σκοπό τον οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση), τη διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας / υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και την ασφάλεια των σιτιζόμενων.

Το ερμητικό κλείσιμο με θερμοκόλληση (Peelable film), διασφαλίζει το απαραβίαστο της συσκευασίας και την 100% προστασία του από οποιαδήποτε εξωτερική μόλυνση ή παρέμβαση.

Ειδικότερα και επιμέρους :

1. Η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» αναλαμβάνει την υποχρέωση εφαρμογής της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα (ασηπτικά) .

(2) Προετοιμασία Διανομής – Διανομή / Παράθεση

(3) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεσης

Οι εγκαταστάσεις και τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι :

α. Κεντρική Μονάδα

Η εταιρία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» θα παράγει τα γεύματα στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας στο Παλαιόκαστρο της Σάμου, σύμφωνα με τα προγράμματα συσσιτίου όπως περιγράφονται στη ΔΓΗ με **ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021**, ήτοι :

(1) Γενικό συσσίτιο ως Προσαρτημένο «1» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(2) Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσαρτημένο «2» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

- (3)Συσσίτιο για βρέφη (6-12 μηνών) ως Προσαρτημένο «3» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
 (4)Συσσίτιο για παιδιά (1ως12 ετών) ως Προσαρτημένο «4» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
 (5)Συσσίτιο για διαβητικούς ως ως Προσαρτημένο «5» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
 (6)Συσσίτιο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι , θηλάζουσες κτλ) ως ως Προσαρτημένο «6» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»,

Επίσης δηλώνουμε ότι θα κάνουμε χρήση των υφιστάμενων εγκαταστάσεων των Κέντρων-Δομών για την κατασκευή και ή και εγκατάσταση/τοποθέτηση μέσων, υλικών κλπ προκειμένου να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά και μόνο για προσωρινή αποθήκευση, συντήρηση, αναθέρμανση και διανομή γευμάτων. Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση προκειμένου να διαθέτουμε μια εφεδρική και συμπληρωματική εγκατάσταση προσωρινής αποθήκευσης , συντήρησης, αναθέρμανσης και διανομής γευμάτων , με μεριμνά μας και σε συνεργασία με την αναθέτουσα αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το ΚΥΤ Σάμου, αμέσως μετά την ανάληψη του έργου ανεξάρτητα από την δηλωθείσα ως άνω μονάδα να προβούμε στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών /εγκαταστάσεων μέσων, στο ΚΥΤ Σάμου κατασκευάζοντας και τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης , αποθήκευσης , παρασκευής , διανομής/παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης. Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει εμάς ενώ η χρήση και λειτουργία τους αποτελεί επίσης αποκλειστική μας ευθύνη. Ομοίως αναλαμβάνουμε την υποχρέωση της αποκατάστασης εντός του χώρου , αμέσως μετά την ολοκλήρωση των συμβατικών μας υποχρεώσεων.

Σε κάθε περίπτωση, η εταιρεία εγγυάται ότι όλη η διαδικασία για την υλοποίηση του έργου θα γίνεται πληρώντας τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα που προσδιορίζονται στη διακήρυξη και σύμφωνα με τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.

Σημεία Παράθεσης

Ο χώρος προετοιμάζεται και αντίστοιχα αποκαθίσταται με μέριμνα της Ένωσης.

Το γεύμα θα παραδίδεται καθημερινά, ζεστό στα σημεία κατανάλωσης απευθείας, από το προσωπικό μας, με ευθύνη μας.

Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την αρμόδια επιτροπή της ανωτέρω παραγράφου, τον επικεφαλής του Κέντρου / Υποδομής και τον Υπεύθυνο του έργου.

Η Ένωση θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια (βάρους, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή της Υπηρεσίας, παρουσία (κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις - παρατηρήσεις προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας, σύμφωνα με τους Ειδικούς Όρους της Διακήρυξης και την κείμενη νομοθεσία.

Η Ένωση θα 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).

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

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

β. Εφεδρική Μονάδα

Η αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας της «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου

Και εφεδρική μονάδα στην Κόρινθο , όπου η παραγωγή θα γίνεται με τη μέθοδο «Cook & Freeze» με εφαρμογή της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή - μεταφορά - παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

γ/ Κατάψυξη - Αποθήκευση γεύματος - Μεταφορά

(2) Ενδιάμεση – Προωθημένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση , συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία διανομής των γευμάτων**(3) Προετοιμασία Διανομής – Αναθέρμανση** Συσσιτίου –

Διανομή / Παράθεση

(4) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεσης

Η Ενδιάμεση – Προωθημένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση , συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία διανομής των γευμάτων θα είναι η μονάδα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στο Παλαιόκαστρο Σάμου.

Η αναθέρμανση η οποία ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ στο ζέσταμα του ΕΤΟΙΜΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΜΕΝΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (το οποίο έχει παραχθεί στις εγκαταστάσεις της παραγωγικής μονάδας της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στην Κόρινθο) , μέχρι η θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου να φθάσει στους 72°C για τουλάχιστον 2 λεπτά) θα γίνεται από καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας , στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής φαγητού μαγειρεμένων φαγητών (catering) της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ και διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την αναθέρμανση των συσκευασμένων και σφραγισμένων γευμάτων, όπως αυτά παράγονται στις εγκαταστάσεις της εταιρίας μας στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου.

Επίσης η ένωση εταιρειών διαθέτει και επιπλέον εφεδρική μονάδα στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ Νήσου Σάμου, την παραγωγική εγκατάσταση της εταιρείας «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», η οποία βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου. ΤΚ 83 100, ΣΑΜΟΣ και η οποία θα χρησιμοποιηθεί ως επιπλέον Εφεδρική Μονάδα, είναι πλήρως εξοπλισμένη και τηρεί τα συστήματα ποιότητας κατά ISO 22000, ISO 9001 , ISO 14001 , ΕΛΟΤ 1801- OHSAS 18001.

Αναφορικά δε με την εφεδρική μονάδα που βρίσκεται στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ η χρησιμοποιούμενη μέθοδος παραγωγής θα είναι η cook & serve , η μέθοδος αυτή, περιλαμβάνει τα εξής στάδια :

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

(2) Μεταφορά**(3) Προετοιμασία Διανομής - Διανομή / Παράθεση****(4) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεση.**

Προς επίρρωση της χρησιμοποιούμενης από την ένωσή μας μεθόδου παρασκευής, συντήρησης και διανομής των γευμάτων παραπέμπουμε και στο υποβληθέν με την προσφορά μας έγγραφο με την ονομασία ΜΕΛΕΤΗ ΕΡΓΟΥ (ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΟΠΤΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ, ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ, ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ).

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο – Η Δηλών

SALAS INTER/ GROUP Α.Ε.
 ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
 ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΑΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
 ΑΦΜ: 999210199, Δ.Α.Υ.Φ.Α.Σ. ΠΕΙΡΑΙΑΣ
 ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519510
 ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118251011000



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ» 4 ^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ, Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ						
Ο - Η Όνομα:	ΠΕΤΡΟΣ	Επώνυμο:	ΠΙΕΤΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΙΕΤΡΗΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΡΔΑΛΗ						
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	18/11/1992						
Τόπος Γέννησης:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΟ 467164		Τηλ:	27411-80300			
Τόπος Κατοικίας:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	Οδός:	ΟΔ. ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ	Αριθ:	46	ΤΚ:	20131
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2741-1-80330		Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	pietris@pietris.gr			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, στα πλαίσια του διαγωνισμού με την διαδικασία της διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών (θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της) για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, για 1500 άτομα, που εκτιμάται ότι θα εξυπηρετούνται και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, σύμφωνα με το άρθρο 86 του Ν. 4412/16, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου 245.740,50 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 10:55 και ημερομηνία διενέργειας (αποσφράγιση των προσφορών) την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 11:00, στον οποίο η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ» με δτ «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ», που εδρεύει στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου συμμετέχει και υποβάλλει έγγραφη ενσφράγιστη προσφορά, ως μέλος ένωσης Οικονομικών φορέων με την επωνυμία Ένωση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»-«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», ως Πρόεδρος, Νόμιμος εκπρόσωπος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας **δηλώνω ότι :**

(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.



ΔΕΝ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ (ΑΜΕΣΑ Η ΕΜΜΕΣΑ) ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΜΟΝΙΜΟΥΣ ΣΤΗΝ ΕΦΕΔΡΕΙΑ ΑΞΙΩΜΑΤΙΚΟΥΣ Η ΜΟΝΙΜΟΥΣ ΑΠΟΣΤΡΑΤΟΥΣ ΑΞΙΩΜΑΤΙΚΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΠΟΙΟΥΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΠΑΡΕΛΘΕΙ ΠΕΝΤΑΕΤΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΡΑΤΕΙΑ ΤΟΥΣ, ΒΑΣΕΙ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 66 ΤΟΥ ΝΔ 1400/73.

ΚΟΡΙΝΘΟΣ,
Ημερομηνία: 27-08-2021

Ο - Η Δηλών

(Υπογραφή)

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΕΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76467
ΑΦΜ: 999404841 - ΔΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ ΑΜΑΕ: 57459/24/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412637000

- (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.



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ»						
Ο – Η Όνομα:	ΝΙΚΟΛΑΟΣ	Επώνυμο:	ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΥΣΑΝΑ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑ						
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΜΙΑ ΙΟΥΛΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΒΔΟΜΗΝΤΑ ΤΡΙΑ (31/07/1973)						
Τόπος Γέννησης:	ΑΘΗΝΑ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΚ 092592	Τηλ:	2109517286				
Τόπος Κατοικίας:	ΜΟΣΧΑΤΟ	Οδός:	ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ	Αριθ:	72	ΤΚ:	
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2109519511	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@salas.gr				

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, και κατά τα προβλεπόμενα του Ν. 4412/2016, ΔΗΛΩΝΩ ΟΤΙ:
 Ως νόμιμος εκπρόσωπος (Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος) της ανώνυμου εταιρείας υπό την επωνυμία «SALAS INTER.GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ», η οποία εδρεύει στην Ελλάδα, οδός Πειραιώς 48, ΤΚ 18345, Μοσχάτο, με ΑΦΜ 999210199, μέλους της συσταθείσας Ένωσης Εταιριών «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ - SALAS INTER GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.» δυνάμει του από 24/08/2021 Ιδιωτικού Συμφωνητικού Ένωσης Εταιριών για τη συμμετοχή της υπό την μορφή Ένωσης στη Διαδικασία Διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ, πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του κέντρου υποδοχής και ταυτοποίησης (ΚΥΤ) Σάμου και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ: 245.740,50 Ευρώ, και με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την 30/08/2021, δηλώνω ότι: (ΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΩ ΣΕΛΙΔΑ) (4)

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο – Η Δηλών

(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.

Η εταιρεία μας δε 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.

25 Αυγούστου, 2021
SALASH INTER GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ - Η Δηλών
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199, Α.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517260, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

(Υπογραφή)

ΜΕΛΕΤΗ ΕΡΓΟΥ
ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΟΠΤΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ,
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ
ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ, ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΕΡΓΟΥ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ, ΚΑΙ
ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Για τη συμμετοχή στην Διενεργούμενη διαδικασία διαπραγμάτευσης για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου.

Φ.600.163/27/77642 Σ. 3542 / 23 Αυγ 21

ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ



Three handwritten signatures in blue ink are visible at the bottom of the page, separated by a horizontal line.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Α

A.	ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
	Πολιτική για την ποιότητα και την Ασφάλεια των τροφίμων
A.1	ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΟΠΤΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
A.1.1	Προμήθειες, Διαχείριση υλικών και μέτρα ελέγχου κατά την παραλαβή και αποθήκευση
A.1.2	Παραγωγή Εδεσμάτων Πλάνο παραγωγής – Περιγραφή διαδικασίας παραγωγής και συσκευασίας - Οδηγίες Ορθής Πρακτικής – Μέτρα Ελέγχου
A.2	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ – ΜΕΤΡΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Υγιεινή Προσωπικού Μέσα Ελέγχου Υγιεινής

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Β

	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Υποκεφάλαιο Β1	ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ
Υποκεφάλαιο Β2	Λειτουργία Παραλαβή συνοδευτικών Καθαριότητα Λειτουργία Παρακολούθηση και Τήρηση Μέτρων Ελέγχου Ποιότητα πρώτων υλών
Υποκεφάλαιο Β3	Τήρηση απαιτήτων προϋποθέσεων
Υποκεφάλαιο Β4	Ποιότητα προσφερομένων ειδών
Υποκεφάλαιο Β5	Διενέργεια Ελέγχων – Τεχνική Περιγραφή Εδεσμάτων
Υποκεφάλαιο Β6	Παραγγελιοληψία - Διεκπεραίωση
Υποκεφάλαιο Β7	Εφεδρική
Υποκεφάλαιο Β8	Περιγραφή Τεχνικού Εξοπλισμού
Υποκεφάλαιο Β9	Αναφορά Του Τρόπου Διαχείρισης Της Αλυσίδας Εφοδιασμού Για Την Υλοποίηση Του Έργου
Υποκεφάλαιο Β10	Λοιποί Όροι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.



Ο Όμιλος «ΠΙΕΤΡΗΣ» δραστηριοποιείται στην παραγωγή και την εμπορία τροφίμων από το 1997. Είναι, μία από τις πιο αναγνωρισμένες και εδραιωμένες εταιρείες, στην παραγωγή έτοιμου φαγητού, άρτου, αρτοσκευασμάτων και γλυκών, η οποία, σήμερα μετρά δύο σύγχρονες μονάδες παραγωγής και 10 καταστήματα –μόνο στον νομό Κορινθίας ενώ, συνεργάζεται με πάνω από 100 επιχειρήσεις και δημόσιους φορείς.

Η επιχείρηση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» δημιουργήθηκε το 2004 με το πιο σύγχρονο και εξειδικευμένο σχεδιασμό και αποτελεί μια πρότυπη μονάδα επεξεργασίας τροφίμων που προορίζονται για τροφοδοσία (catering) και για την σίτιση πληθώρας επιχειρήσεων, νοσοκομειακών, σχολικών, στρατιωτικών μονάδων και οργανισμών. Επιπλέον διαθέτει εξοπλισμό για την παραγωγή έτοιμων ψυγμένων - κατεψυγμένων και συσκευασμένων εδεσμάτων τα οποία προορίζονται για πώληση σε καταστήματα λιανικής (π.χ super markets)

Βασικός στόχος της Διοίκησης της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» είναι να προσφέρει στον πελάτη/ καταναλωτή υπηρεσίες και προϊόντα της υψηλότερης δυνατής ποιότητας στην πλέον συμφέρουσα τιμή. Οι εργασίες επεξεργασίας τροφίμων και εστίασης πραγματοποιούνται με βάση τις σύγχρονες διεθνείς προδιαγραφές, την τεχνογνωσία και το κανονιστικό πλαίσιο που διέπει τον τομέα των τροφίμων.

Τα ανώτερα στελέχη της επιχείρησης είναι έμπειρα και κατάλληλα εκπαιδευμένα, προκειμένου να καθοδηγούν το υπόλοιπο προσωπικό.

Όλη η παραγωγική διαδικασία έχει σχεδιαστεί και πιστοποιηθεί βάσει των απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2005 HACCP, ISO 9001, ISO 14001, και ISO 45001

Η μονάδα παραγωγής των γευμάτων στο Παλαιόκαστρο Σάμου διαθέτει κωδικό IMP 283 και η μονάδα παραγωγής της Κορίνθου είναι επίσης εγκεκριμένη από τον ΕΦΕΤ και έχει κωδικό IMP402.



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ:



- Ζεστά Εδέσματα συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία
- Κατεψυγμένα Εδέσματα συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία



Ζεστά εδέσματα έτοιμα προς σερβίρισμα για την υλοποίηση εκδηλώσεων

Ψυγμένα συσκευασμένα εδέσματα με διάρκεια ζωής 3 ημέρες σε συνθήκες διατήρησης <5°C

- Τοστ, Σάντουιτς, Γλυκίσματα,
- Άρτος - Αρτοσκευάσματα
- Επιδόρπια γευμάτων, κρέμες, ζελέ



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η επιχείρηση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» δραστηριοποιείται στις υπηρεσίες μαζικής εστίασης σύμφωνα με τις ισχύουσες εθνικές και διεθνείς προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας, με σεβασμό και υπευθυνότητα στον καταναλωτή.

Βασική αρχή και δέσμευση της Διοίκησης της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.», αλλά και φιλοσοφία κάθε στελέχους της, είναι να παρέχει στους πελάτες του υπηρεσίες και προϊόντα που να καλύπτουν πλήρως τις συμβατικές τους απαιτήσεις (συμπεριλαμβανομένου και των πιθανών ευαίσθητων χρηστών), να συμμορφώνονται με τις σχετικές νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τρόφιμα & ποτά (συμπεριλαμβανομένου και των συστάσεων των αρμοδίων αρχών) και να επιτυγχάνουν τους στόχους ποιότητας που θέτει.

Η συνεχής βελτίωση της ποιότητας σε όλες τις δραστηριότητες και από όλους τους εργαζόμενους θεωρείται αδιάσπαστο μέρος του επιχειρηματικού σχεδιασμού της επιχείρησης και των στόχων της. Επιπρόσθετα, η απόλυτη ικανοποίηση των πελατών αποτελεί στοιχείο ζωτικής σημασίας για την βιωσιμότητά της.

Για να επιτύχει τα ανωτέρω, η Διοίκηση της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»

- Έχει υιοθετήσει Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας (Σ.Δ.Π.Α.Τ.) σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 9001 και τις απαιτήσεις του HACCP όπως καθορίζονται στο πρότυπο ISO 22000, το οποίο εφαρμόζεται σε όλη την επιχείρηση για όλες τις δραστηριότητες που έχουν επίπτωση στην ποιότητα & ασφάλεια των υπηρεσιών & των προϊόντων της και την ικανοποίηση των πελατών της.
- Ανασκοπεί και βελτιώνει συνεχώς τα χαρακτηριστικά των υπηρεσιών της, όπου αυτό είναι εφικτό, καθώς και την αποτελεσματικότητα των Διεργασιών της και κατ' επέκταση ολοκλήρου του Σ.Δ.Π.Α.Τ
- Επενδύει συστηματικά σε σύγχρονες κτιριακές υποδομές, παραγωγικό εξοπλισμό και εξοπλισμό ελέγχου.
- Θέτει μετρήσιμους Αντικειμενικούς Στόχους για την Ποιότητα σε επιχειρηματικό επίπεδο, σε λειτουργικό επίπεδο Τμημάτων ή/και Διεργασιών. Οι Στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς το βαθμό επίτευξής τους στα πλαίσια της Ανασκόπησης του Σ.Δ.Π.Α.Τ. από την Ανώτατη Διοίκηση της επιχείρησης
- Παρέχει τους απαραίτητους πόρους και για την απρόσκοπτη, αποδοτική και αποτελεσματική λειτουργία κάθε Τμήματος.
- Επενδύει στη συνεχή κατάρτιση, ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών της ώστε να προάγουν την Ποιότητα σε κάθε τους δραστηριότητα.
- Παρακολουθεί, μετράει και αξιολογεί τις κρίσιμες παραμέτρους των Διεργασιών της, ώστε να εξασφαλίζεται η Ποιότητα και η ικανοποίηση των πελατών της.

Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, η επιχείρηση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» αναγνωρίζει και ανταμείβει την ομαδική εργασία καθώς και την ατομική προσπάθεια, επενδύει στον άνθρωπο, σέβεται τον πελάτη, το κοινωνικό σύνολο και το περιβάλλον.

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ SALAS INTERGROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.

Η “SALAS INTERGROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε., ΛΥΚΟΣΟΥΡΑΣ 34 - ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ” είναι μία δυναμική και συνεχώς αναπτυσσόμενη εταιρία μαζικής εστίασης που παρασκευάζει γεύματα (ζεστά και κρύα πιάτα) για τις ανάγκες των πελατών της. Ιδρύθηκε από τον κ. Σαλαπατάρα Νικόλαο. Οι εγκαταστάσεις της εν λόγω επιχείρησης βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένο, μοντέρνας κατασκευής, ευρύχωρο χώρο στην οδό Λυκοσούρας 34, περιοχή Περιστερίου στην Αθήνα. Ο χώρος είναι εξοπλισμένος κατάλληλα, με μηχανήματα που ικανοποιούν τις ανάγκες της επιχείρησης για την παραγωγή των τελικών προϊόντων.

Η ένωση διαθέτει μεταξύ άλλων μονάδων και την παραγωγική εγκατάσταση, η οποία βρίσκεται και θα χρησιμοποιηθεί ως επιπλέον Εφεδρική Μονάδα της Ένωσης, βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου. ΤΚ 83 100, Ελλάδα Η επιπλέον εφεδρική μονάδα με κωδικό IMP 535

Το αντικείμενο της συγκεκριμένης επιχείρησης είναι η μαζική παραγωγή γευμάτων (ζεστά και κρύα πιάτα) και η παράδοση / διανομή τους στα σημεία διάθεσης της εταιρίας έπειτα από παραγγελία. Η εταιρία διαθέτει σήμερα μία μεγάλη ποικιλία έτοιμων μεριδοποιημένων γευμάτων ξεχωριστής γεύσης και ανώτερης ποιότητας, συνδυάζοντας την αρμονική εφαρμογή μοντέρνων τεχνολογιών και παραδοσιακών τεχνικών με την ταυτόχρονη επιλογή άριστων πρώτων υλών. Η επιλογή των προμηθευτών της εταιρείας γίνεται είτε με έλεγχο των εγκαταστάσεών τους με την διενέργεια επιθεώρησης, όπου είναι εφικτό, είτε με την συλλογή πιστοποιητικών / προδιαγραφών από αυτούς. Η επιχείρηση υπήρξε ανέκαθεν συνεπής με τις προδιαγραφές που απαιτούνται στον τομέα της μαζικής εστίασης και βρίσκεται πάντα κοντά στις εξελίξεις για την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων.

Ωστόσο, η Διεύθυνση της εταιρίας πιστεύει ότι η ασφάλεια και η ποιότητα των παρεχομένων γευμάτων είναι υψίστης σημασίας για την επιτυχή συνέχιση της πορείας της επιχείρησης και γι’ αυτό αποφάσισε την ανάπτυξη αυτοτελούς συστήματος διασφάλισης της υγιεινής και ασφάλειας αυτών (HACCP).

Η εταιρία πιστεύει ότι η μεγάλη επιτυχία της προέρχεται από τον αρμονικό συνδυασμό τριών βασικών στοιχείων:

- Την επιλογή ανωτέρας ποιότητας πρώτων υλών,
- Την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού και

- Τις σύγχρονες τεχνολογικές μεθόδους και εξοπλισμό παραγωγής που χρησιμοποιεί και συνεχώς ανανεώνει.

Η φιλοσοφία της επιχείρησης στηρίζεται στην κάλυψη εκδηλώσεων, με την παραγωγή και διάθεση ασφαλών γευμάτων σταθερής γεύσης και αγνής ποιότητας. Η κουζίνα καλύπτει πλήρως τις ανάγκες σίτισης των πελατών και του προσωπικού.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η Εταιρία “ **SALAS INTER GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.**, 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 ΑΣΦΑΛΕΙΑ των τροφίμων, την ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ των πελατών και δευτερευόντως την ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ.

Για την εκπλήρωση των απαιτήσεων αυτών έχουν αναπτύξει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ), που διασφαλίζει ότι μόνο τα αποδεκτά προϊόντα από άποψη ασφάλειας, που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των εκάστοτε πελατών, διατίθενται στην αγορά.

Η παραλαβή προϊόντων άριστης ποιότητας σύμφωνα με τις προσυμφωνημένες προδιαγραφές ασφάλειας, η χρήση των πλέον προηγμένων τεχνολογικά μεθόδων για την αποθήκευση, επεξεργασία και διάθεση προϊόντων, η ολοκληρωμένη και η εκτέλεση κάθε εργασίας σωστά από την αρχή και η έγκαιρη και ασφαλής παράδοση των προϊόντων είναι αρχές που διέπουν κάθε δραστηριότητα της εταιρίας.

Η Διοίκηση της Εταιρίας έχει ορίσει τους σκοπούς, τους στόχους και την δέσμευση της στην ασφάλεια. Οι επιμέρους στόχοι της Εταιρίας ως προς την ασφάλεια είναι:

- Ολική εξάλειψη των αποκλίσεων από τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
- Μηδενική απόκλιση από τα νόμιμα όρια σε αναλύσεις προϊόντων
- Τήρηση συνθηκών υγιεινής (αποτελέσματα στις μετρήσεις του λουμινόμετρου εντός των ορίων).



Η Διοίκηση, τα στελέχη και όλοι οι εργαζόμενοι στην εταιρία τηρούν την προκαθορισμένη Πολιτική Ασφάλειας της εταιρίας και προωθούν κάθε ενέργεια που προάγει και συντηρεί την ασφάλεια των προϊόντων.

Η ανώτατη Διοίκηση της Εταιρίας:

- Παρέχει επαρκή πληροφόρηση και εκπαίδευση στο προσωπικό για την εκπλήρωση των καθηκόντων τους
- Παρέχει επαρκείς πόρους για την καθιέρωση, την εφαρμογή, τη διατήρηση και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
- Συντηρεί ευχάριστο κλίμα ανάμεσα στην εταιρία, τους εργαζόμενους και το εργασιακό περιβάλλον
- Διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία:
με προμηθευτές και πελάτες ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με τα προϊόντα.

Με αρμόδιες αρχές και άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

A.1 ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΟΠΤΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ του ΕΡΓΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ στο Κ.Υ.Τ Σάμου

Η ένωση εταιρειών «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε. – SALAS INTER GROUP Α.Ε.» με την ανάληψη του έργου δεσμεύεται να ανταποκριθεί σε όλους τους όρους και τις απαιτήσεις όπως αυτοί αναφέρονται στη Διακήρυξη καθώς και στα παραρτήματα τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής, των οποίων έλαβε γνώση και αποδέχεται ρητά και ανεπιφύλακτα στο σύνολό τους.

Ο τόπος εγκατάστασης παρασκευής των γευμάτων έχει ως εξής :

A. Κύρια Μονάδα (στην εδαφική περιοχή του ΚΥΤ Σάμου)

Η αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών (catering) της εταιρίας ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε. που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22005 διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ. Η υλοποίηση του έργου θα γίνει σύμφωνα με διαδικασίες, καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας.

Η ως άνω εγκατάσταση παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών (catering) που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία των γευμάτων για την κάλυψη των αναγκών της σίτισης του ΚΥΤ Σάμου.

Β. Εφεδρική μονάδα μονάδα παραγωγής γευμάτων στην Κόρινθο , ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ , Τ.Κ 20131

Η αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών (catering) της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε που βρίσκεται στη θέση Μπαθαρίστρα στην Κόρινθο η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22005 διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ. Η υλοποίηση του έργου θα γίνει σύμφωνα με διαδικασίες, καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας.

Γ. ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΦΕΔΡΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ (στην εδαφική περιοχή του ΚΥΤ Σάμου)

Η παραγωγική εγκατάσταση της εταιρείας «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», η οποία βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου, . ΤΚ 83 100, ΣΑΜΟΣ, η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 2200:2005 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ IMP 535 Η ως άνω εγκατάσταση παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών (catering) που βρίσκεται στο στη Θέση Βαρελλά Σάμου διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία των γευμάτων.

Α.1.1 Προμήθειες , Διαχείριση Υλικών και μέτρα Ελέγχου κατά την παραλαβή, αποθήκευση και παραγωγή Τροφίμων .

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ Α΄ΥΛΩΝ

Η προμήθεια όλων των πρώτων υλών γίνεται από αξιολογημένους, και εγκεκριμένους προμηθευτές βάσει της διαδικασίας του Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας των τροφίμων HACCP (ΓΔ 3.1: ΕΠΙΛΟΓΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ), στην οποία περιγράφονται τα κριτήρια και οι προδιαγραφές αξιολόγησης. Σε κάθε περίπτωση, αποκλείεται η πρόκριση προμηθευτή ο οποίος δεν είναι διαπιστευμένος για την εφαρμογή συστήματος HACCP και ο οποίος δεν έχει προσκομίσει τις απαιτούμενες προδιαγραφές και πιστοποιητικά από τα οποία να προκύπτει ότι όλες οι κατά περίπτωση προμηθευόμενες πρώτες ύλες, και έτοιμα προϊόντα (βλ. αλλαντικά, τυροκομικά, επιδόρπια, γλυκά) είναι απολύτως ασφαλείς και κατάλληλες για χρήση σε χώρο μαζικής εστίασης ή και για την παραγωγή τροφίμων.

Η λίστα των προμηθευτών περιλαμβάνει δύο κατηγορίες, η πρώτη περιέχει τους βασικούς και η δεύτερη τους αναπληρωματικούς έτσι ώστε σε όλες τις περιπτώσεις να διασφαλίζεται η προμήθεια από εγκεκριμένο προμηθευτή και ελεγχόμενες συνθήκες.

Σε κάθε περίπτωση , διαδικασία διασφαλίζει ότι όλες οι πρώτες ύλες :

- Διαθέτουν άμεμπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Πληρούν όλες τις απαιτήσεις του ΚΤΠ και των Αγορανομικών & Υγειονομικών Διατάξεων
- Έχουν γεύση – οσμή- εμφάνιση και χρώμα , τυπικά της κατηγορίας απαλλαγμένα από ξένες οσμές

- Δεν εμφανίζουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες που παραπέμπουν σε ενδείξεις ότι για την παρασκευή τους έχει γίνει χρήση ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
- Δεν περιέχουν προσμίξεις με μη επιτρεπόμενες ύλες
- Έχουν θερμοκρασία ανάλογη του είδους
- Είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία, είναι **πρώτης** ποιότητας και η εταιρεία διαθέτει αποδεικτικά προδιαγραφών και μικροβιολογικών ή / και φυσικοχημικών ελέγχων τους.



ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Η παραλαβή των πρώτων υλών υπό ψύξη ή κατάψυξη, πραγματοποιείται σε ειδικά σχεδιασμένο για το σκοπό αυτό χώρο ο οποίος επικοινωνεί απευθείας με διαχωριζόμενους αυτόνομους ψυκτικούς θαλάμους, έτσι ώστε μετά τον έλεγχο της παραλαβής (βλ. Πλάνο ελέγχων παραλαμβανόμενων τροφίμων Ο 5.2.1) οι πρώτες ύλες να προωθούνται και να αποθηκεύονται άμεσα στους εν λόγω θαλάμους κατά κατηγορία :

ΚΡΕΑΤΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΨΑΡΙΑ, ΦΡΟΥΤΑ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

Διατίθεται προθάλαμος προκειμένου να τοποθετούνται τα προϊόντα για τα οποία απαιτείται αποσυσκευασία, αναμονή ή περαιτέρω έλεγχος πριν την αποθήκευση. Οι καταψυγμένες πρώτες ύλες προωθούνται στις αντίστοιχες καταψύξεις πρώτων υλών.

Κατά τον ίδιο τρόπο, παραλαμβάνονται και διαχειρίζονται και οι πρώτες ύλες ξηράς αποθήκης (όσπρια, ζυμαρικά, λίπη και έλαια), οι βοηθητικές ύλες (μαγειρικό αλάτι, καρυκεύματα) και τα υλικά συσκευασίας.

Όλες οι πρώτες ύλες, κατά την παραλαβή ελέγχονται (ποσοτικά, ποιοτικά, μακροσκοπικά, επισημαίνονται (βλ. Οδηγία για την ιχνηλασιμότητα) και στη συνέχεια, αποθηκεύονται και διαχειρίζονται βάσει της αρχής FIFO.

Επιπρόσθετα, βάσει του πλάνου δειγματοληψίας, διενεργείται μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος.

Όλοι οι ψυκτικοί θάλαμοι και οι καταψύξεις, ελέγχονται σε καθημερινή βάση αναφορικά με την ορθή λειτουργία τους, διαθέτουν διακριβωμένα όργανα ένδειξης της θερμοκρασίας, διαθέτουν σύστημα άμεσης ειδοποίησης (alarm), στην περίπτωση που η θερμοκρασία αποκλίνει από τα όρια που αναφέρονται στο έντυπο ελέγχου και είναι συνδεδεμένοι με καταγραφικό θερμοκρασίας.

Αναφορικά δε με τις πρώτες ύλες ξηράς αποθήκης, αυτές αφού ελεγχθούν κατά τα προαναφερθέντα, οδηγούνται στην Ξηρά Αποθήκη, σε ειδικά κλιματιζόμενο και ειδικά διαμορφωμένο χώρο.

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ Ε 3.2.1.2

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

____ / ____ / ____

ΠΡΟΜΗ- ΘΕΥΤΗΣ	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ	№ ΠΑΡΤΙΔΑΣ ⁽¹⁾	ΗΜ.ΛΗΞΗ Σ ⁽²⁾	ΕΛΕΓΧΟΣ Τ°C ΜΕΤΑ- ΦΟΡΙ- ΚΟΥ ΜΕΣΟΥ ⁽³⁾	ΕΛΕΓΧΟΣ Τ°C ΠΡΟΪΟ- ΝΤΟΣ ⁽⁴⁾	ΚΑΤΑΣΤΑΣ Η ΣΥΣΚΕΥΑ- ΣΙΑΣ ⁽⁵⁾	ΜΑΚΡΟΣΚΟ- ΠΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ⁽⁶⁾

- (1) **№ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:** Κατά την παραλαβή ελέγχω το Αριθμό Παρτίδας του προϊόντος ή το Lot Number και το σημειώνω στο έντυπο. Στην περίπτωση που έχω παραπάνω από έναν (1) αριθμό παρτίδας τότε καταγράφω όλες τις παρτίδες. Εάν ένα υλικό δεν έχει αριθμό παρτίδας τότε τραβάω μία γραμμή στο αντίστοιχο κουτάκι.
- (2) **ΗΜ.ΛΗΞΗΣ:** Κατά την παραλαβή ελέγχω προσεκτικά τις ημερομηνίες λήξεως των προϊόντων και τις σημειώνω στο έντυπο. Καταγράφω όλες τις ημερομηνίες λήξεως. Στην περίπτωση που η ημερομηνία λήξης έχει περάσει τότε δεν παραλαμβάνω το προϊόν και ειδοποιώ τον Υπεύθυνο για να συνεννοηθεί με τον προμηθευτή. Ομοίως αν δεν αναγράφεται ημερομηνία λήξης
- (3) **ΕΛΕΓΧΟΣ Τ°C ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΟΥ ΜΕΣΟΥ:** Κατά την παραλαβή ελέγχω την θερμοκρασία του φορτηγού που μεταφέρει τα προϊόντα.






Για θερμοκρασία $\Theta > 5^{\circ}\text{C}$: Έλεγχος θαλάμου, και περιορισμός ανοίγματος της πόρτας. Εάν σε $10'$, δεν αποκατασταθεί η σωστή λειτουργία τότε: **ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΥΠ. ΕΡΓΟΥ.**

Προδιαγραφές Ελέγχου

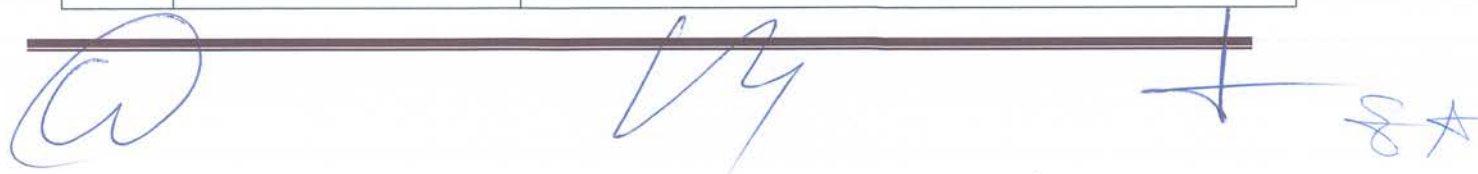
Ανάλογα με το είδος των παραλαμβανομένων, πραγματοποιούνται σχετικοί έλεγχοι που σκοπό έχουν την διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των τελικών προϊόντων.

Ελέγχονται συνοδευόμενα πιστοποιητικά καταλληλότητας προϊόντος ή αναλύσεις (στην περίπτωση που έχει συμφωνηθεί να παραδίδονται) με προδιαγραφές που συμπεριλαμβάνονται στα τεχνικά δεδομένα (νομοθεσία, μικροβιολογικά, χημικά κριτήρια κα) . Η προσκόμιση πιστοποιητικών καταλληλότητας προϊόντος ή και χημικών αναλύσεων έχει προσυμφωνηθεί με τον προμηθευτή στο πλαίσιο συνεργασίας και έγκρισή του.

Ο κάτωθι πίνακας αναφέρει του πραγματοποιούμενους ελέγχους που λαμβάνουν χώρα σε κάθε παραλαβή. Υποπτα προϊόντα ως προς τις παραμέτρους που αναφέρονται παρακάτω **δεν** παραλαμβάνονται και επιστρέφονται στον προμηθευτή ή δεσμεύονται για περαιτέρω έλεγχο πριν χρησιμοποιηθούν. Στην τελευταία περίπτωση η καρτέλα επισήμανσης ώστε να διασφαλιστεί η μη-χρησιμοποίηση του κρίνεται απαραίτητη

Ο 5.2.1 Πλάνο Ελέγχου παραλαμβανόμενων τροφίμων

A/A	ΕΙΔΟΣ	Έλεγχος
1.	Νωπά κρέατα και πουλερικά	Επισήμανσης, Στεγανότητα και ακεραιότητα Συσκευασίας, Θερμοκρασίας, Φέρουσας σφραγίδας για τη διαπίστωση της προέλευσης από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εγκατάσταση Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο), Μακροσκοπικός (οπτικός, υφής, συνεκτικότητας, χρώματος)
2	Νωπά Αλιεύματα	Επισήμανσης, Συσκευασία, Μακροσκοπικός, Θερμοκρασίας, Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο)
3	Κατεψυγμένα	Επισήμανσης, Συσκευασία, Μακροσκοπικός, Θερμοκρασίας, Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο)
4	Τυροκομικά, – Γαλακτοκομικά Προϊόντα - Αλλαντικά	Ημ. Λήξης, Συσκευασία (φουσκωμένη ή χτυπημένη) , Μακροσκοπικός, Θερμοκρασίας, Προέλευση από εγκεκριμένο εργαστήριο παραγωγής (οβάλ σφραγίδα) Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο)
5	Αυγά	Ημ. λήξης, Σφραγίδα αριθμού ωοσκοπικού κέντρου και ημ/νίας ωοσκόπησης Συσκευασία, μακροσκοπικός
6	Κονσέρβες	Ημ. Λήξης και οπτικός έλεγχος ακεραιότητας κονσέρβας
7	Βούτυρο	Ημ. λήξης, Συσκευασία, Οργανοληπτικός, Θερμοκρασίας, Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο)



9	Ζυμαρικά, Ρύζι	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κα)
10	Όσπρια	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια, πέτρες κα)
11	Μπαχαρικά	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κα)
12	Ξηροί Καρποί	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κα)
13	Δημητριακά	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κα)
15	Αναψυκτικά - Χυμοί	Ημ. Λήξης , ακεραιότητα συσκευασίας
18	Νωπά Φρούτα, Λαχανικά, Κηπευτικά και λοιπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης	Οπτικός έλεγχος (παρουσία ξένων σωμάτων όπως ζωύφια, χρώματα, κοτσάνια, φρεσκότητα, χτυπημένα – ζουλιγμένα ή αποχρωματισμένα απορρίπτονται
19	Άλευρα	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κ.α)
20	Ροφήματα (καφές, τσάι, χαμομήλι, κακάο)	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων (ζωύφια κ.α), Οργανοληπτικός
22	Μαρμελάδα	Επισήμανση και έλεγχος περιεκτικότητας στο αντίστοιχο φρούτο, Μακροσκοπικός
23	Ελιές	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Παρουσία Ξένων Σωμάτων
24	Αλίπαστα	Ημ. λήξης, Συσκευασία, Οργανοληπτικός, Θερμοκρασίας, Συνθηκών μεταφοράς (μεταφορικό μέσο)
25	Άρτος και Αρτοσκευάσ- ματα (αραβικές πίτες ,)	Ημ. Λήξης , Συσκευασία, Οργανοληπτικός με τυπικά χαρακτηριστικά
26	Βρεφικό γάλα	Ημ. Λήξης, Ακεραιότητα Συσκευασίας, Προέλευση από εγκεκριμένη εγκατάσταση παραγωγής

- ✓ Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραλαβής και ελέγχων τα ψυγμένα και κατεψυγμένα τρόφιμα οδηγούνται το ταχύτεροι δυνατό στα ψυγεία.
- ✓ Οι νέες προμήθειες τοποθετούνται πίσω ή κάτω από τις παλαιότερες, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή εναλλαγή αποθεμάτων (FIFO)
- ✓ Σε κάθε παραλαβή ψηγμένου ή/ και κατεψυγμένου τροφίμου διενεργείται έλεγχος της θερμοκρασίας με απευθείας μέτρηση αυτού με την χρήση διακριβωμένου φορητού θερμομέτρου με αισθητήρα.
- ✓ Ο χώρος των παραλαβών διατηρείται καθαρός και απαλλαγμένος από απορρίμματα, νερά ή οποιοδήποτε άλλο κίνδυνο μόλυνσης.
- ✓ Σε περίπτωση που τα παραλαμβανόμενα τρόφιμα δεν ικανοποιούν τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις θερμοκρασίας (βλ.05.2.2) ή θεωρηθούν ύποπτα ως προς τις παραμέτρους που αναφέρονται στον ανωτέρω πίνακα, ο Υπεύθυνος παραλαβών, τα απορρίπτει επιστρέφοντας τα στον προμηθευτή και ενημερώνει τον ΥΔΠΑΤ για περαιτέρω διορθωτικές ενέργειες.
- ✓ Με την ολοκλήρωση της παραλαβής συντάσσεται και υπογράφεται το Δελτίο Ελέγχου Παραλαμβανόμενων Τροφίμων και Ποτών Ε 3.2.1.2 από τον Υπεύθυνο παραλαβών.

Ο 5.2.2 Πλάνο Ελέγχου Θερμοκρασιών κατά την παραλαβή, αποθήκευση και παραγωγή τροφίμων

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α' ΥΛΩΝ*	ΤΡΟΦΙΜΑ ΨΥΞΗΣ : < 5 °C (+ 3°C) ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ (και παγωτά) : < -18 °C (+ 5°C)
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ Α' ΥΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΨΥΞΗ	ΕΥΑΛΛΟΙΩΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ < 5 °C (+ 1°C) ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ , ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ : ≤ 5 °C
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ Α' ΥΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ	< -18 °C (+ 2°C)
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ Α' ΥΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	ΣΚΙΕΡΟ & ΔΡΟΣΕΡΟ ΜΕΡΟΣ ≤ 25 °C ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΝΕΡΑ : ≤ 18 °C
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ Α' ΥΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	≥ 60 °C

ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ Ή ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΕ ΨΥΞΗ 2 °C έως 5 °C ή ΣΕ ΤΡΕΧΟΥΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ≤ 21 °C ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ≤ 4 ΩΡΩΝ
ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΕΝΤΡΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ : ≥ 85 °C
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΕΝΤΡΟΥ ≥ 75 °C
ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΔΙΑΘΕΣΗ	≤ 5 °C ή ≥ 60 °C

* η παραμονή τροφίμων ψύξης και κατάψυξης εκτός ορίων ελεγχόμενης θερμοκρασίας, επιτρέπεται για ορισμένο χρονικό διάστημα (< 2 ωρών), όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά τη μεταφορά και με αυτή την προϋπόθεση δίδονται τα παραπάνω όρια ανοχής. Σε περίπτωση που ο έλεγχος της θερμοκρασίας αποδείξει ότι το παραλαμβανόμενο τρόφιμο βρίσκεται εκτός των ορίων ανοχής ελέγχεται η θερμοκρασία του μέσου μεταφοράς των τροφίμων, καθώς και το χρονικό διάστημα παραμονής του τροφίμου εκτός των ορίων θερμοκρασίας. Τα τρόφιμα εκτός των ορίων ανοχής θερμοκρασιών γίνονται αποδεκτά μόνο στην περίπτωση που μπορεί να αποδειχτεί ότι η παραμονή τους εκτός ορίων δεν έχει ξεπεράσει το ασφαλές χρονικό διάστημα των δύο ωρών.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ)

Τα τρόφιμα πρέπει αμέσως να τοποθετούνται, ανάλογα με το σκοπό που προορίζονται, στην κατάλληλη θερμοκρασία:

- Περιβάλλοντος: 10°C - 21°C
- Ψύξης: μικρότερη ή ίση με 5°C
- Κατάψυξη: μικρότερη ή ίση με (-18)°C (π.χ. Παγωτά, κατεψυγμένα τρόφιμα)
- Τα ψυγεία πρέπει να λειτουργούν σωστά και να ελέγχονται τακτικά (τουλάχιστον 2 φορές / ημέρα) για τις ενδείξεις θερμοκρασίας. Ο έλεγχος καταγράφεται και αρχειοθετείται. Δεν πρέπει να υπερφορτώνονται ή να καλύπτονται οι αεραγωγοί τους.
- Σε περίπτωση που η λειτουργία του ψυγείου σταματήσει, τότε τα τρόφιμα θα πρέπει να ελεγχθούν για την καταλληλότητά τους.
- Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρό και κατάλληλο περιέκτη (σκεύος) και να είναι πάντα καλυμμένα
- Να εφαρμόζεται σύστημα ανακύκλωσης (FIFO- First in, First out).

ΤΑ ΕΥΠΑΘΗ ΤΡΟΦΙΜΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Ο Υπεύθυνος Παροχής Υπηρεσίας, φροντίζει για το εύρυθμο της εφαρμογής των διαδικασιών παραλαβής και αποθήκευσης και την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χώρους αποθήκευσης (ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύξεις, ξηρά αποθήκη) Συγκεκριμένα:

Επιτηρεί, το προσωπικό κατά τη διάρκεια της εργασίας έτσι ώστε να :

- Διενεργεί ελέγχους κατά την παραλαβή προϊόντων (θερμοκρασίας, σήμανσης, καθαριότητας και ακεραιότητας συσκευασίας)
- Φροντίζει τον έλεγχο της θερμοκρασίας της καθαριότητας και της ευταξίας των αποθηκευτικών χώρων

A.1.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ – ΟΔΗΓΟΙ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πλάνο παραγωγής



Η παραγωγή των γευμάτων , σε είδος και ποσότητα γνωστοποιείται στο εμπλεκόμενο προσωπικό από τον Υπεύθυνο Έργου, με την εντολή παραγωγής , η οποία μεταξύ των άλλων αναφέρει αναλυτικά τα εδέσματα, τον κωδικό παραγωγής , το χρονοδιάγραμμα υλοποίησης και τις επιμέρους προδιαγραφές των γευμάτων βάσει των απαιτήσεων της διακήρυξης , και της αντίστοιχης σύμβασης .

Η εντολή παραγωγής εκδίδεται ηλεκτρονικά και με και περιλαμβάνει όλους τους όρους και τις απαιτήσεις της διακήρυξης. Κοινοποιείται στο Τμήμα Προμηθειών και στο Τμήμα Παραλαβής και Διαχείρισης υλικών προκειμένου να δρομολογηθούν οι παραγγελίες και να εξασφαλιστούν οι απαιτούμενες ποσότητες για την ορθή και πλήρη εκτέλεση του έργου εντός των προδιαγεγραμμένων χρονοδιαγραμμάτων.

Βάσει αυτής και των αντίστοιχων συνταγολογιών, οι πρώτες ύλες παραλαμβάνονται από τις αντίστοιχες αποθήκες, αποσυσκευάζονται προ της εισόδου στο χώρο παραγωγής, ελέγχονται (Ο 5.2.3), ζυγίζονται και καταγράφονται στο Δελτίο παραγωγής τελικών προϊόντων Ε 5.2.3, κατά είδος, ποσότητα και προέλευση καθώς και το είδος του τελικού προϊόντος για το οποίο προορίζονται βάσει της οδηγίας για την ιχνηλασιμότητα και των αντίστοιχων συνταγολογιών.

Η κουζίνα είναι διαχωρισμένη σε δύο αυτόνομες ζώνες, οι οποίες διαθέτουν τον απαιτούμενο μηχανολογικό εξοπλισμό και την ανάλογη υποδομή, κωδικοποιημένα κατά ζώνη.

ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ






Στη ζεστή κουζίνα, υλοποιείται η παραγωγή των ετοιμών θερμικώς επεξεργασμένων γευμάτων, με τη χρήση αυτοματοποιημένου εξοπλισμού (βραστήρες, φούρνοι ατμού, ανατρεπόμενο τηγάνι, μαγειρικές εστίες, σχάρες ψησίματος, φριτέζες κ.λπ.).



Κατά την προετοιμασία, όλα τα υλικά επεξεργάζονται σε ξεχωριστούς πάγκους εργασίας και με διαφορετικά σκεύη και εργαλεία, ανάλογα με το είδος της πρώτης ύλης (κρέατα, ψάρια, λαχανικά, τυροκομικά), ελέγχονται οργανοληπτικά και διαχειρίζονται βάσει συγκεκριμένων γραπτών οδηγιών (βλ. Ο 5.2.3, Ο 5.2.5)



Σε όλα ανεξαιρέτως τα θερμικώς επεξεργασμένα εδέσματα, μεταξύ των άλλων παραμέτρων που ελέγχονται προκειμένου αυτά να προκριθούν στο επόμενο στάδιο, είναι και η θερμοκρασία κέντρου, η οποία πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 85°C, και η οποία ελέγχεται και καταγράφεται για κάθε ένα από αυτά. Τα προϊόντα που πρόκειται να διανεμηθούν ζεστά οδηγούνται στη γραμμή συσκευασίας(βλ. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΖΕΣΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΖΕΣΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ



Ακολουθούν τη διαδικασία της ζεστής κουζίνας και κατόπιν τοποθετούνται σε ανοξείδωτους περιέκτες και οδηγούνται για συσκευασία (Ζεστά - Συσκευασμένα) ή σε γαστρονόμους εκείνα που προορίζονται για υλοποίηση εκδηλώσεων. Τα προϊόντα σε αυτό το στάδιο έχουν θερμοκρασία 85-90 °C . Συσκευάζονται όπως περιγράφηκε ανωτέρω. Και τα δύο είδη είτε είναι σε ατομική συσκευασία είτε σε γαστρονόμ τοποθετούνται άμεσα σε thermoboxes με τα οποία και διακινούνται και παραδίδονται στον

πελάτη . Για την περίπτωση αυτή διασφαλίζεται ότι η θερμοκρασία των προϊόντων δεν κατέρχεται κάτω από τους 68 °C.

ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ



Στην κρύα κουζίνα, παράγονται όλα τα κρύα μη θερμικώς επεξεργασμένα εδέσματα (τοστ, σάντουιτς, πλατό τυριών, αλλαντικών, κρύα μικρογεύματα κ.λπ.) και οι σαλάτες .

Κατά την προετοιμασία, όλα τα υλικά επεξεργάζονται σε ξεχωριστούς πάγκους εργασίας και με διαφορετικά σκεύη και εργαλεία, ανάλογα με το είδος (τυριά, λαχανικά, αλλαντικά), ελέγχονται οργανοληπτικά και διαχειρίζονται βάσει συγκεκριμένων γραπτών οδηγιών (βλ. Ο 5.2.3, Ο 5.2.5).

Στη συνέχεια τοποθετούνται σε δοχεία και σκεύη κρύου φαγητού και κατόπιν τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο αναμονής μέχρι να μεταφερθούν στον τμήμα της συσκευασίας.

ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ : Ο 5.2.3 :

ΕΝΔΕΔΕΙΓΜΕΝΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

A. ΣΚΟΠΟΣ

Ο καθορισμός των ορίων αποδοχής θερμοκρασίας και των ενδεδειγμένων χειρισμών σε όλα τα στάδια, με σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων.

B. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- ✓ Ο Υπεύθυνος Κουζίνας
- ✓ Βοηθοί Μάγειρα

Γ. ΑΡΧΕΙΑ

- ✓ Δελτίο Ελέγχου Παραλαμβανόμενων Τροφίμων και Ποτών Ε 3.2.1.2
- ✓ Δελτίο παραγωγής προϊόντων Ε 5.2.3
- ✓ Εντολή παραγωγής προϊόντων Ε 5.2.5β
- ✓ Επιθεώρηση Υγιεινής Ε 5.2.4

Δ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ:






Τα τρόφιμα θεωρούνται ασφαλή όταν διατηρούνται σε θερμοκρασίες

$$\leq 5^{\circ}\text{C} \text{ ή } \geq 60^{\circ}\text{C}$$

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

Α) για χρονικό διάστημα ≤ 2 ωρών πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως

Β) για χρονικό διάστημα 2 ωρών έως 4 ωρών, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως

Γ) για χρονικό διάστημα ≥ 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται

Δ.1 ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

► Η απόψυξη των τροφίμων διενεργείται με έναν από τους παρακάτω τρόπους:

- σε ψυγείο σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5°C
- με τη χρήση τρεχούμενου, πόσιμου νερού θερμοκρασίας ίσης ή χαμηλότερης των 21°C για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 4 ωρών

► Το μέγεθος των δίσκων απόψυξης είναι τέτοιο ώστε να μπορεί να κρατά όλα τα υγρά από την απόψυξη. Οι δίσκοι απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.

► Μετά την απόψυξη, τα τρόφιμα τοποθετούνται σε ψυγείο και μαγειρεύονται σε λιγότερο από 24 ώρες.

Ο έλεγχος της απόψυξης πραγματοποιείται δια ψηλάφησης του τροφίμου και περιοδικά δια θερμομετρήσεως του κέντρου του τεμαχίου όπου τα αποτελέσματα καταγράφονται **Ε 5.2.3 «Δελτίο παραγωγής προϊόντων και ιχνηλασιμότητας»**

► Αποψυχθέντα τρόφιμα δεν επανακαταψύχονται.

Είναι απαραίτητο να διασφαλιστεί ότι το τρόφιμο έχει αποψυχθεί τελείως πριν μαγειρευτεί.

Δ.2 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

► Τα συστατικά ή τα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν (ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ) θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες, ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους.

► Όλα τα τρόφιμα πριν από τη χρήση ελέγχονται οπτικά έτσι ώστε αυτά που παρουσιάζουν αποχρωματισμούς, δυσάρεστη οσμή ή αλλοιωμένη υφή – συνεκτικότητα να αποκλείονται από περαιτέρω χρήση και να απορρίπτονται. Ελέγχονται άμεσα και τυχόν αποθέματα των τροφίμων αυτών στην ψυχρή ή ξηρή αποθήκη, και μεταχειρίζονται ως ανωτέρω. Τα σκεύη, εργαλεία και οι επιφάνειες όπου έχουν έρθει σε επαφή με ύποπτα ή αλλοιωμένα τρόφιμα καθαρίζονται σχολαστικά πριν παραληφθούν νέα τρόφιμα για επεξεργασία.

► Τα φιλέτα κρεάτων, πουλερικών ή και ψαριών, ψηλαφίζονται για τον εντοπισμό και την αφαίρεση των οστών.

► Τα όσπρια ελέγχονται και καθαρίζονται από πέτρες ή χώματα.

Τα λαχανικά και τα φρούτα πλένονται σε ξεχωριστό νεροχύτη, τρεις φορές. Στο νερό της πρώτης πλύσης, προστίθεται ταμπλέτα χλωρίου(βάσει οδηγιών κατασκευαστή). Εναλλακτικά σε περίπτωση έλλειψης, στο νερό της δεύτερης πλύσης προστίθεται ξύδι(1:5) για λόγους εξυγίανσης

Δ.3 ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ – ΨΥΞΗ

- ▶ Όλα τα κρέατα και αλιεύματα μαγειρεύονται καλώς μέχρι η θερμοκρασία στο κέντρο φθάσει στους 85° C. Τα υπόλοιπα εδέσματα όπως ρύζι, όσπρια, λαδερά κ.λπ. , ολοκληρώνουν τη θερμική επεξεργασία, με θερμοκρασία 95-98°C.
- ▶ Όλα τα λοιπά προϊόντα επεξεργάζονται θερμικά (ψήσιμο, βράσιμο κ.λπ) μέχρι η θερμοκρασία στο κέντρο να φθάσει τουλάχιστον στους 88° C.
- ▶ Η θερμοκρασία κατά το τηγάνισμα δεν υπερβαίνει τους 180°C. Το λάδι του τηγανίσματος, μετά από 3 χρήσεις απορρίπτεται.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται με τη χρήση θερμομέτρου με αισθητήρα και τα αποτελέσματα καταγράφονται Ε 5.2.3 «Δελτίο παραγωγής προϊόντων και ιχνηλασιμότητας»

- ▶ Τρόφιμα τα οποία έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία και πρόκειται να αποθηκευτούν θα πρέπει σε χρονικό διάστημα 3 ωρών το πολύ να αποκτήσουν θερμοκρασία <5°C, ειδικότερα Τπροϊόντος από 60°C σε 5°C εντός 2 ωρών.
- ▶ Απαγορεύεται η ταυτόχρονη επεξεργασία ωμών και μαγειρευμένων τροφίμων στις ίδιες επιφάνειες και με τον ίδιο εξοπλισμό. Για το σκοπό αυτό η κουζίνα έχει διαμορφωθεί σε δύο ζώνες (Ζεστή και κρύα)

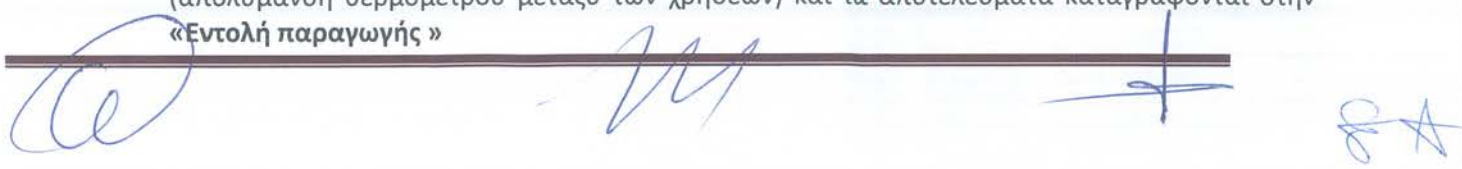
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η θερμοκρασία στον «πυρήνα» του φαγητού πρέπει να φθάσει και να διατηρηθεί στους 72°C για τουλάχιστον 2 λεπτά. Η πιο ακριβής μέτρηση γίνεται με θερμόμετρα τύπου βελόνας που διαθέτουν πλέον οι περισσότεροι φούρνοι.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται με τη χρήση διακριβωμένου θερμομέτρου με αισθητήρα και τα αποτελέσματα καταγράφονται Ε 5.2.3 «Δελτίο παραγωγής προϊόντων και ιχνηλασιμότητας»

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

- ▶ Τρόφιμα τα οποία έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60°C (χρήση θερμοτράπεζας) όταν πρόκειται να διατεθούν άμεσα.
- ▶ Τα τρόφιμα αυτά μπορεί να διατηρηθούν για 3 ώρες σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τους 60°C με την προϋπόθεση ότι δεν θα ξεπεραστεί το διάστημα των 3 ωρών και ότι μετά την πάροδο των 3 ωρών θα αποθηκευτούν στην κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω από 5 °C ή πάνω από 60°C)
- ▶ Η θερμοκρασία του φαγητού στη θερμοτράπεζα ή στα thermo box ελέγχεται περιοδικά (απολύμανση θερμομέτρου μεταξύ των χρήσεων) και τα αποτελέσματα καταγράφονται στην «Εντολή παραγωγής »



Όλα τα αποτελέσματα αρχειοθετούνται.

ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Ε. 5.2.3

Ημερομηνία Παραγωγής :/...../.....

ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΧΘΗΚΕ	ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ			Θερμοκρασία κατά την απόψυξη	Θερμοκρασία πριν την επεξεργασία	Τελική Θερμοκρασία προϊόντος κατά την θερμική επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο κλ.π)
Είδος Γεύματος / συνοδευτικού :	ΕΙΔΟΣ Πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤ Α			
Κωδικός Παρτίδας :						

ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΧΘΗΚΕ	ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ			Θερμοκρασία κατά την απόψυξη	Θερμοκρασία πριν την επεξεργασία	Τελική Θερμοκρασία προϊόντος κατά την θερμική επεξεργασία (ψήσιμο, βράσιμο κλ.π)
Είδος Γεύματος / συνοδευτικού :	ΕΙΔΟΣ Πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤ Α			
Κωδικός Παρτίδας :						

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ :

Οδηγίες :

- Η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται με φορητό θερμόμετρο με ακίδα, όπου ο αισθητήρας (ακίδα) του ηλεκτρονικού θερμομέτρου εισάγεται στο προϊόν ή την α' ύλη (κρέας, ψάρι,) και σε βάθος τέτοιο μέχρι το κέντρο της α' ύλης ή του προϊόντος.
- Η θερμική επεξεργασία επιτυγχάνει τον σκοπό της, όταν το προϊόν έχει θερμοκρασία κέντρου 85°C . (Το ίδιο ισχύει και για την επαναθέρμανση). Κατά συνέπεια, οποιαδήποτε θερμοκρασία μεγαλύτερη της προαναφερθείσας, είναι αποδεκτή. Πρακτικά τα προϊόντα που βράζουν (όσπρια, λαδερά κ.λ.π) ολοκληρώνουν τη θερμική επεξεργασία με θερμοκρασίες της τάξης των 90-98°C.

ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Α' ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



Τα έτοιμα προϊόντα, παραλαμβάνονται, θερμομετρούνται εκ νέου, μεριδοποιούνται – γαρνίρονται στη γραμμή της συσκευασίας, ζυγίζονται, γίνονται οι απαραίτητες διορθώσεις και κατόπιν μέσω της γραμμής συσκευασίας οδηγούνται στις

μηχανές συσκευασίας. Όλη η διαδικασία πραγματοποιείται σε κλιματιζόμενο χώρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Ανάλογα με την περίπτωση και τον προορισμό των γευμάτων, η συσκευασία πραγματοποιείται με τη χρήση αυτόματων συσκευαστικών μηχανών πρόσφατης τεχνολογίας μέσω των οποίων διασφαλίζεται η στεγανότητα και η αποτελεσματική σφράγιση σε όλα τα παραγόμενα πακέτα.

Τα Τοστ, τα σάντουιτς και όλα τα μικρογεύματα (σε περίπτωση που ζητούνται τέτοια) συσκευάζονται σε ειδική για το σκοπό αυτό μηχανή. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κείμενης Νομοθεσίας, η δε διαδικασία πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να επιτυγχάνεται **στεγανότητα και αριότητα** σε όλα τα συσκευασμένα πακέτα.

Η επισήμανση, στην οποία μεταξύ των άλλων αναγράφονται η ονομασία και το βάρος του προϊόντος, η σύνθεση, η ημερομηνία ανάλωσης, ο κωδικός παραγωγής, , ύπαρξη πιθανών αλλεργιογόνων, ημερομηνία παραγωγής και διάθεσης, οδηγίες διατηρησιμότητας και χειρισμού) , καθώς και όλα τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, **γίνεται ηλεκτρονικά** με ειδικό για το σκοπό αυτό μελανογράφο.

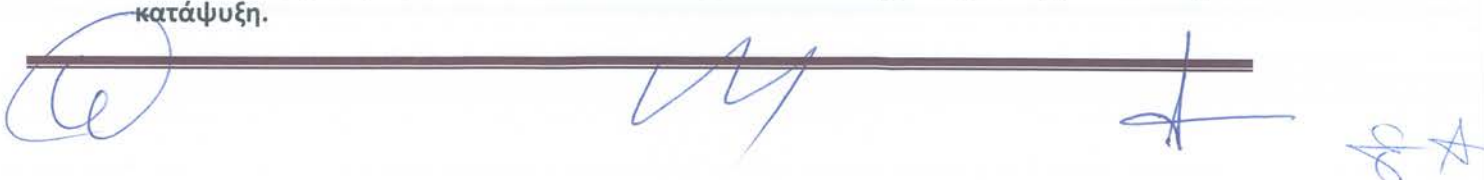
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ (cook & freeze) (αφορά στην μονάδα της Κορίνθου, στην περίπτωση που χρησιμοποιηθεί ως εφεδρική)

Σύμφωνα με τη μέθοδο " cook & freeze"., τα γεύματα παρασκευάζονται / μαγειρεύονται στην Μονάδα Παραγωγής της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στην Κόρινθο μας και στη συνέχεια θα καταψύχονται -20°C.

Ειδικότερα :

Μετά την ολοκλήρωση της θερμικής επεξεργασίας, και με βάση τις απαιτήσεις για την υγιεινή και την ασφάλεια, τα εδέσματα μεταφέρονται σε καθαρά μεταλλικά δοχεία, τα οποία στην εν λόγω διαδικασία πληρώνονται μέχρι τη μέση (ύψος περιεχόμενου τροφίμου εντός του σκεύους ≤ 5cm, ύψος) προκειμένου να διευκολύνεται η ψύξη και μεταφέρεται άμεσα σε ψυχόμενο χώρο, (προθάλαμο ψύξης). Εκεί παραμένει για 10 -15 λεπτά, και στη συνέχεια μεταφέρεται στον ειδικό θάλαμο ταχείας ψύξης, με σκοπό εντός 2 ωρών η θερμοκρασία του, να φτάσει τους 0°C - 5°C και υπό τη διαδικασία συχνής ανάδευσης. Κατόπιν, αφού θερμομετρηθούν και ελεγχθούν μακροσκοπικά και οργανοληπτικά οδηγούνται στη μεριδοποίηση συσκευασία .

Η μεριδοποίηση γίνεται με ζύγιση επί ζυγών ακριβείας των συστατικών των ετοιμών γευμάτων στις ατομικές μερίδες. Για την αποτελεσματική συσκευασία των γευμάτων, χρησιμοποιείται υπερσύγχρονη αυτόματη μηχανή . **Η συσκευασία του φαγητού είναι ατομική , κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και με μεγάλη αντοχή στην αναθέρμανση την υγρασία και την κατάψυξη.**



Το ερμητικό κλείσιμο με θερμοκόλληση (Peelable film), διασφαλίζει το απαραβίαστο της συσκευασίας και την 100% προστασία του από οποιαδήποτε εξωτερική μόλυνση ή παρέμβαση

Επισημαίνεται ότι, η επιλογή των σκευών είναι η πλέον ενδεδειγμένη και τέτοια ώστε να επιτρέπει την ταχεία κατάψυξη αλλά και την αναθέρμανση. Η κατάψυξη των εδεσμάτων, γίνεται σε τούνελ κατάψυξης (-40°C) και ο απαιτούμενος χρόνος εξαρτάται από το είδος του προϊόντος και την πυκνότητά του. (1,5 έως 2,5 ώρες).

Η προαναφερθείσα χρησιμοποιούμενη μέθοδος, καλύπτει τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τόσο κατά την παρασκευή των γευμάτων όσο και κατά τη συντήρηση και τη διανομή / παράθεση. Τα κατεψυγμένα εδέσματα μπορούν να συντηρηθούν για τουλάχιστο 8 εβδομάδες σε θερμοκρασία -18°C.

Η εταιρεία θα μεριμνήσει για την τήρηση υποχρεωτικά αποθέματος για κάλυψη εκτάκτων αναγκών τουλάχιστον 5 – 10 ημερών.

Τα συσκευασμένα γεύματα (σε ατομικές συσκευασίες ειδικές για τρόφιμα) θα είναι σε χαρτοκιβώτια και σε παλέτες ανά είδος / κωδικό για ευκολότερο έλεγχο και κατανομή.

Η διακίνηση / διανομή των γευμάτων θα είναι επί τακτικής βάσης με φορτηγό αυτοκίνητο που θα διαθέτει θάλαμο κατάψυξη και 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 νομοθεσία.

Η αναθέρμανση η οποία ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ στο ζέσταμα του ΕΤΟΙΜΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΜΕΝΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (το οποίο έχει παραχθεί στις εγκαταστάσεις της παραγωγικής μονάδας της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στην Κόρινθο), μέχρι η θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου να φθάσει στους 75°C για τουλάχιστον 2 λεπτά) θα γίνεται από καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας, στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής φαγητού μαγειρεμένων φαγητών (catering) της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ και διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την αναθέρμανση των συσκευασμένων και σφραγισμένων γευμάτων, όπως αυτά παράγονται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου.

ΟΔΗΓΙΑ Ο 5.2.5

«ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ »

Α. ΣΚΟΠΟΣ

Καθορισμός της μεθόδου με την οποία περιγράφεται ο τρόπος παραγωγής και διαχείρισης των τελικών προϊόντων

Β. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- ✓ Υπεύθυνος Κουζίνας
- ✓ ΥΔΠΑΤ

Γ. ΑΡΧΕΙΑ

- ✓ Δελτίο παραγωγής προϊόντων Ε 5.2.3
- ✓ Εντολή Παραγωγής Ε 5.2.5β
- ✓ Έντυπο ελέγχου αντιδειγμάτων παραγωγής Ε 5.2.5
- ✓ Επιθεώρηση Υγιεινής Ε 5.2.4

Δ. ΜΕΘΟΔΟΣ**1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ**

ΕΙΔΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΜΟΥ / ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΕΝΤΡΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙ,)	2 ώρες = 120' τουλάχιστον	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ – ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΦΟΥΡΝΟΥ	60' - 90' / στους 180°C	≥85°C
ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΨΑΡΙ ΠΛΑΚΙ	35' - 40' / στους 180°C	≥85°C
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΕΙΟ (ΣΧΑΡΑΣ)	15' - 20'	≥85°C
ΓΙΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ	50'	≥85°C
ΛΑΔΕΡΑ (π.χ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ, ΑΡΑΚΑΣ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΜΠΡΙΑΜ)	45' - 60'	≥85°C
ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ, ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	45' στους 180°C	≥85°C
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΓΕΜΙΣΤΑ	45' - 60' στους 180°C	≥85°C
ΟΣΠΡΙΑ	2 - 2.5 ώρες	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	10' - 14'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΡΥΖΙ	15' - 20'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΤΗΓΑΝΗΤΑ	4' - 6'	Σε Θ _{ΛΑΔΙΟΥ} <170 °C
ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΠΟΛΙ	60'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	60'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΣΑΛΤΣΑ ΠΕΣΤΟ, ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	60'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C
ΡΥΖΟΓΑΛΟ, ΚΡΕΜΑ	30'	Σε Θ _{ΒΡΑΣΜΟΥ} >95 °C

- ✓ Η επισήμανση των προϊόντων και ο κατάλογος των συστατικών διαμορφώνεται βάσει της συνταγής κάθε προϊόντος και των απαιτήσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρο 11) και της ΕΚ 1169/2011.



- ✓ Η διάρκεια ζωής επιβεβαιώνεται με μικροβιολογικό έλεγχο των προϊόντων (Ο 5.2.8) και με μακροσκοπικό – οργανοληπτικό έλεγχο των αντιδειγμάτων παραγωγής Ε 5.2.5.

Β ΄ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η δεύτερη συσκευασία γίνεται σε ειδικά για τη μεταφορά των εν λόγω προϊόντων ισοθερμικά κουτιά (thermobox) τα οποία αφού πληρωθούν με τα ζεστά γεύματα κλείνουν ερμητικά και εξωτερικά τους τοποθετούνται όλα τα απαιτούμενα στοιχεία επισήμανσης (Είδος, ημερομηνία παραγωγής, lot, κ.λ.π)

Για τα καταψυγμένα γεύματα χρησιμοποιείται ειδικού τύπου χαρτοκιβώτιο, το οποίο αφού πληρωθεί σφραγίζεται και επισημαίνεται με ετικέτα στην οποία αναγράφονται όλα τα προβλεπόμενα στοιχεία, όπως : Είδος προϊόντος, Πελάτης, Ποσότητα τεμαχίων και Ημερομηνία ανάλωσης.

Όλα τα υλικά συσκευασίας, επιλέγονται βάσει των απαιτήσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρα 21,22,23,24,25,26) και ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας σχετικά με την καταλληλότητά τους για χρήση στα τρόφιμα και την ασφάλειά τους για την εφαρμογή της αναθέρμανσης.

Με τη χρήση των πλέον ενδεδειγμένων υλικών σε συνδυασμό με τις πολλαπλές δυνατότητες των μηχανών συσκευασίας, παράγουμε άρτια και αεροστεγώς κλεισμένα, συσκευασμένα γεύματα αποκλείοντας οποιονδήποτε ενδεχόμενο κίνδυνο επιμόλυνσης σε όλα τα επόμενα στάδια.

Όλα τα τρόφιμα επισημαίνονται με αναγραφή, του είδους του εδέσματος, τα συστατικά, το βάρος, τον κωδικό παρτίδας(lot no), την ημερομηνία ανάλωσης, πληροφορίες για αλλεργιογόνα, την επωνυμία της εταιρίας και τον κωδικό έγκρισης ΕΦΕΤ.

Καθ όλη την παραγωγική διαδικασία και για όλα ανεξαιρέτως τα εδέσματα, συμπληρώνονται τα έντυπα παραγωγής, προκειμένου να ενημερωθεί το αρχείο ιχνηλασιμότητας.

A.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΜΕΤΡΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Για τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση όλης της εγκατάστασης συμπεριλαμβανομένων και των σκευών και του εξοπλισμού, διαθέτουμε δύο μεγάλες πλυντικές συσκευές και σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης με τη μέθοδο του αφρισμού.

Οι καθαρισμοί και οι απολυμάνσεις των χώρων εστίασης καθώς και των μέσων μεταφοράς και διάθεσης των προϊόντων της επιχείρησης βασίζονται σε συγκεκριμένο πρόγραμμα .

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ



Όλο το εμπλεκόμενο προσωπικό είναι εκπαιδευμένο αναφορικά με τη σημασία και την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ορθής πρακτικής που διέπουν την παραγωγή και το χειρισμό τροφίμων.



Όλοι οι εργαζόμενοι διαθέτουν πιστοποιητικό υγείας χειριστή τροφίμων και είναι ενδεδυμένοι με την προβλεπόμενη ενδυμασία (στολή εργασίας, σκούφος, γάντια κ.λ.π).

ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Για τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση όλης της εγκατάστασης συμπεριλαμβανομένων και των σκευών και του εξοπλισμού Η ένωση διαθέτει δύο μεγάλες πλυντικές συσκευές και σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης με τη μέθοδο του αφρισμού.

Οι καθαρισμοί και οι απολυμάνσεις των χώρων εστίασης καθώς και των μέσων μεταφοράς και διάθεσης των προϊόντων της επιχείρησης βασίζονται σε συγκεκριμένο πρόγραμμα .

(Handwritten signatures and marks at the bottom of the page)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΕΙΣ

- ✓ Οι καθαρισμοί και οι απολυμάνσεις των χώρων εστίασης καθώς και των μέσων μεταφοράς και διάθεσης των προϊόντων της επιχείρησης βασίζονται σε συγκεκριμένο πρόγραμμα.
- ✓ Ο Συντονιστής Ομάδας Ποιότητας Ασφαλείας Τροφίμων έχει την ευθύνη του προγραμματισμού των καθαρισμών καθώς και την παρακολούθηση της εκτέλεσης των απαιτούμενων ενεργειών από το προσωπικό των χώρων εστίασης στο οποίο ανατίθενται οι ανάλογες εργασίες.
- ✓ Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού παρακολουθείται και καταγράφεται από τον Συντονιστή Ομάδας Ποιότητας Ασφαλείας Τροφίμων μέσω των «Προγραμμάτων Καθαρισμού»
- ✓ Το προσωπικό που ασχολείται με το πρόγραμμα καθαρισμού είναι εκπαιδευμένο για το σκοπό αυτό έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης από υπολείμματα απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών και παράλληλα να προστατεύεται όλο το προσωπικό του εργοστασίου από τον κίνδυνο της χρήσης των απολυμαντικών ουσιών.
- ✓ Η αποθήκευση των καθαριστικών και απολυμαντικών ουσιών πραγματοποιείται σε ξεχωριστούς χώρους και χρησιμοποιούνται μόνο από το ειδικά εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- ✓ Τα εργαλεία καθαρισμού είναι επιλεγμένα με βάση τη συμβατότητα με το υλικό ή χώρο για τον οποίο χρησιμοποιούνται. Το αρμόδιο προσωπικό να φροντίζει για την ορθή φύλαξη, των καθαρισμό και τη διατήρησή τους σε καλή κατάσταση.
- ✓ Η επιλογή των απορρυπαντικών και απολυμαντικών καθώς και η μέθοδος καθαρισμού καθορίζεται από τον εγκεκριμένο προμηθευτή των υλικών αυτών.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- ✓ Όλος ο εξοπλισμός καθαρίζεται λεπτομερώς μετά από κάθε χρήση. Όλες οι οδηγίες δίνονται αναλυτικά στα προγράμματα καθαρισμού.
- ✓ Οι νεροχύτες δεν χρησιμοποιούνται για πλύσιμο χεριών και προσωπική υγιεινή παρά μόνο αν προορίζονται γι' αυτή την χρήση.
- ✓ Οι νεροχύτες καθαρίζονται λεπτομερώς μετά από κάθε χρήση.
- ✓ Τα thermo box που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ελέγχονται οπτικά πριν από την τοποθέτηση των έτοιμων εδεσμάτων και ελέγχονται και καθαρίζονται. **(ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΓΥΑΛΙΟΥ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ)**
- ✓ Όλα τα γυαλικά (& τζάμια) που υπάρχουν, τόσο στους χώρους παρασκευής τροφίμων όσο και στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών ελέγχονται για την κατάσταση τους εβδομαδιαία από το Συντονιστή Ομάδας Ποιότητας Ασφαλείας Τροφίμων και τα ευρήματα καταγράφονται στο έντυπο «Επιθεώρηση Υγιεινής».
- ✓ Σε περίπτωση που κάποιο τζάμι ή και εξοπλισμός από γυαλί σπάσει πρέπει να ενημερωθεί άμεσα ο Συντονιστής Ομάδας Ποιότητας Ασφαλείας Τροφίμων. Στη συνέχεια, οι εμπλεκόμενοι στο χώρο εστίασης φροντίζουν για την εκτέλεση των παρακάτω ενεργειών:
 1. Περισυλλογή και τοποθέτηση του σπασμένου εξοπλισμού σε ένα εξωτερικό δοχείο απορριμμάτων εξασφαλίζοντας ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για το προσωπικό που θα κάνει την περισυλλογή.
 2. Εντοπισμός της αιτίας σπασίματος και αντικατάστασή του είτε με τζάμι ίδιας ποιότητας είτε με διαφορετικό.

3. Εξετάζεται η πιθανότητα σπασμένα γυαλιά να έχουν πέσει μέσα στα παραγόμενα τρόφιμα και λαμβάνονται οι απαραίτητες αποφάσεις για την περαιτέρω διάθεση των τροφίμων.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ & ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Απορρίμματα θεωρούνται όλα τα υπολείμματα τροφίμων, συστατικά τροφίμων, υλικά συσκευασίας, υλικά καθαρισμού και ακατάλληλα προϊόντα για τα οποία δεν είναι η περαιτέρω χρήση τους και απαιτείται η απόρριψή τους (συμπεριλαμβάνονται και τα υλικά ανακύκλωσης)

Ο σωστός τρόπος διαχείρισης των απορριμμάτων, είναι ουσιαστικός, όσον αφορά την επικινδυνότητα επιμόλυνσης των τροφίμων και τη δημιουργία εστιών μόλυνσης, που προσελκύουν έντομα, τρωκτικά και ζώα.

Κανόνες ορθής διαχείρισης απορριμμάτων :

1. Δημιουργία ξεχωριστού χώρου, προσωρινής παραμονής ακατάλληλων προϊόντων, προς επιστροφή ή καταστροφή
2. Καθορισμός συγκεκριμένων σημείων τοποθέτησης κάδων
3. Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού (ποδοκίνητοι κάδοι, λείοι και εύκολα καθαριζόμενοι με πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, που κλείνουν ερμητικά, κοντά στη θέση εργασίας)
4. Άμεση απομάκρυνση και απόρριψη των απορριμμάτων πριν γεμίσει η σακούλα του κάδου
5. Απομάκρυνση όλων των απορριμμάτων στο τέλος της εργασίας
6. Ένταξη των κάδων και του χώρου ακατάλληλων/ απορριμμάτων, στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
7. Πλύσιμο των χεριών μετά την επαφή με τα απορρίμματα
8. Ευαισθησία προς το περιβάλλον και την προστασία του, με την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας
9. Τα απορρίμματα δεν παραμένουν ποτέ στο χώρο παρασκευής εδεσμάτων, στους λοιπούς χώρους εστίασης, ή στους διπλανούς χώρους. Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται έξω από το χώρο εστίασης, όπου είναι δυνατόν, τοποθετούνται σε σταθερές – αποστραγγιζόμενες επιφάνειες και μακριά από περιοχές χλωρίδας.
10. Ο χειρισμός των απορριμμάτων δεν γίνεται από το προσωπικό των χώρων παρασκευής εδεσμάτων και των λοιπών χώρων εστίασης, που χειρίζεται τρόφιμα αλλά από άλλο προσωπικό (βοηθητικό) που φέρει προστατευτικό ρουχισμό.
11. Τα απορρίμματα δεν παραμένουν στους χώρους εστίασης κατά την διάρκεια της νύκτας. Όλα τα απορρίμματα καταλήγουν στον αντίστοιχο ψυκτικό θάλαμο, του οποίου η λειτουργία ελέγχεται καθημερινά (Ε.5.2.7)



ΜΕΣΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΧΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΕΣΤ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Διαδικασία μέτρησης σε επιφάνειες



Δεδομένης της σημασίας της διασφάλισης υψηλού επιπέδου υγιεινής, η αποτελεσματικότητα της απορρύπανσης-απολύμανσης ελέγχεται και με τη χρήση ειδικών kit μέτρησης υπολειμματικής πρωτεΐνης και μικροβιακού φορτίου.

Η εφαρμογή καθώς και η αποτελεσματικότητα του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης τόσο της εγκατάστασης όσο και των μεταφορικών μέσων καθώς και του εμπλεκόμενου προσωπικού παρακολουθείται, καταγράφεται και ελέγχεται καθημερινά. Επίσης βάσει του πλάνου δειγματοληψίας, πραγματοποιείται έλεγχος καθαριότητας επιφανειών σε όλης την εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένων και των οχημάτων και των χειριστών τροφίμων.



ΠΛΑΝΟ ΕΛΕΓΧΩΝ

(ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ – ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ)

ΣΗΜΕΙΟ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΟ
Παραλαβή α' Υλών, Β' υλών, εμπορευμάτων	Μακροσκοπικός έλεγχος παραλαβής – Έλεγχος Θερμομέτρηση (για τα ψυγμένα και	Οπτικά Θερμομέτρηση Οπτικά	Σε κάθε παραλαβή Κατά την εσωτερική επιθεώρηση	Υπεύθυνος παραλαβών ΥΔΠΑΤ	Ε 3.2.1.2 Ε 2.2.2 Αρχείο

	καταψυγμένα) Έλεγχος πιστοποιητικών ανάλυσης παρτίδας Εργαστηριακός μικροβιολογικός ή/και χημικός	Μικροβιολογική ή/και χημική ανάλυση σε εξωτερικό συνεργαζόμενο εργαστήριο	Σε κάθε παραλαβή Βάσει πλάνου δειγματοληψίας Ο 5.2.8	ΥΔΠΑΤ ΥΔΠΑΤ	Προδιαγραφών πρώτων υλών Αρχείο Αναλύσεων Πρώτων Υλών
Αποθήκευση τροφίμων & ποτών (Συντήρηση σε ψύξη ή κατάψυξη)	Οπτικός (Θερμοκρασίας) Διακρίβωση θερμομέτρων	Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων και καταψύξεων Έλεγχος θερμοκρασίας πρώτων υλών και προϊόντων Έλεγχος καταγραφής θερμοκρασίας με logger Διακρίβωση θερμομέτρων σε συνεργαζόμενο φορέα διακρίβώσεων	Καθημερινά Δειγματοληπτικά σε διάφορα τρόφιμα Σε μηνιαία βάση Ετησίως	ΥΔΠΑΤ ΥΔΠΑΤ / Υπ. Κουζίνας ΥΔΠΑΤ ΥΔΠΑΤ	E 5.2.7 E 5.2.7 E 5.2.3 Αρχείο Διακρίβώσεων E 3.5.2
Προετοιμασία κόψιμο, καθαρισμός, συντήρηση, ενδιάμεση αποθήκευση (ως ημιέτοιμο)	Οπτικός	Επιθεώρηση τήρησης οδηγιών εργασίας από το προσωπικό Έλεγχος αποτελεσματικής καθαριότητας επιφανειών & εξοπλισμού	Καθημερινά Βάσει προγράμματος εσωτερικών επιθεωρήσεων Βάσει πλάνου δειγματοληψίας Ο 5.2.8	Υπεύθυνος κουζίνας / ΥΔΠ ΑΤ ΥΔΠ ΑΤ ΥΔΠΑΤ	E 5.2.4 E 2.2.2
Νερό δικτύου & πάγος από νερό δικτύου	Εργαστηριακός μικροβιολογικός και χημικός	Μικροβιολογική ή/και χημική ανάλυση σε εξωτερικό συνεργαζόμενο εργαστήριο	Βάσει πλάνου δειγματοληψίας Ο 5.2.8	ΥΔΠΑΤ	Αρχείο Αναλύσεων Νερού
Μαγείρεμα (Θερμική Επεξεργασία)	Οπτικός (Θερμοκρασίας)	Έλεγχος θερμοκρασίας εδεσμάτων με χρήση θερμομέτρου με αισθητήρα (Βάσει συνταγής)	Καθημερινά Κατά την εσωτερική επιθεώρηση	Υπεύθυνος Κουζίνας ΥΔΠΑΤ	E 5.2.3 E 2.2.2



ΣΗΜΕΙΟ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟ Σ	ΑΡΧΕΙΟ
Ενδιάμεση Αποθήκευση εν θερμώ (θερμοτράπεζα)	Οπτικός (Θερμοκρασίες)	Έλεγχος θερμοκρασίας εδεσμάτων με χρήση θερμομέτρου με αισθητήρα Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας με logger	Καθημερινά σε ορισμένα εδέσματα δειγματοληπτικά Δειγματοληπτικά Κατά την εσωτερική επιθεώρηση	Υπεύθυνος Κουζίνας ΥΔΠΑΤ	E 5.2.3 E 2.2.2
Πρόψυξη	Οπτικός (Θερμοκρασίες)	Χρονική διάρκεια και μέθοδος ταχείας πρόψυξης Θερμομέτρηση προϊόντων	Καθημερινά σε ορισμένα εδέσματα δειγματοληπτικά	Υπεύθυνος Κουζίνας ΥΔΠΑΤ	E 5.2.3
Ταχεία Ψύξη - Κατάψυξη	Οπτικός (Θερμοκρασίες)	Χρονική διάρκεια και μέθοδος ταχείας ψύξης - κατάψυξης Θερμομέτρηση προϊόντων	Κάθε φορά σε ορισμένα εδέσματα δειγματοληπτικά	Υπεύθυνος Κουζίνας ΥΔΠΑΤ	E 5.2.3
Αναθέρμανση	Οπτικός (Θερμοκρασίες)	Έλεγχος θερμοκρασίας εδεσμάτων με χρήση θερμομέτρου με αισθητήρα	Σε κάθε αναθέρμανση Τυχαία Κατά την εσωτερική επιθεώρηση	ΥΔΠΑΤ	E 5.2.3 E 2.2.2
Τελικά προϊόντα	Μακροσκοπικός και Οργανοληπτικός έλεγχος Έλεγχος Θερμοκρασίας Έλεγχος επισήμανσης Έλεγχος αντιδειγμάτων παραγωγής Μικροβιολογικός έλεγχος και Φυσικοχημικός Έλεγχος	Οπτικός έλεγχος και Γευστική δοκιμή – Θερμομέτρηση Οπτικά Οπτικά και γευστική δοκιμή Αναλυτικά	Καθημερινά δειγματοληπτικά >> >> Μετά την ημ. λήξης Βάσει πλάνου δειγματοληψίας	Υπ. Κουζίνας / ΥΔΠΑΤ >> >> ΥΔΠΑΤ Διαπιστευμένο Αναλυτικό Εργαστήριο	E 5.2.5 β Ε 5.2.5 Αρχείο αναλύσεων ενδιάμεσων & τελικών προϊόντων, αρτοσκευασμάτων
Διακίνηση	Οπτικός (Θερμοκρασίες)	Έλεγχος των ενδείξεων του οργάνου του θαλάμου μεταφοράς	Κάθε φορά Δειγματοληπτικά	Οδηγός ΥΔΠΑΤ	E 5.2.7

		Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας μεταφοράς με logger			
Αποτελεσματικότητα Καθαρισμού / Απολύμανσης χώρων & εξοπλισμο ύ εστίασης	Οπτικός Swab test	Έλεγχος χώρων & εξοπλισμού εστίασης για αποτελεσματικότητα καθαρισμών	Βάσει πλάνου δειγματοληψίας Ο 5.2.8 Κατά την εσωτερική επιθεώρηση	ΥΔΠΑΤ	Ε 5.2.1 α Ε 5.2.1 β Ε 5.2.4 Ε 2.2.2

Για την απρόσκοπτη λειτουργία του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, η εταιρεία έχει υιοθετήσει τα ακόλουθα προαπαιτούμενα προγράμματα :





**«ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΡΩΝ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ»
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ /ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ/ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ
1. PRP 1 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	Μη συμμορφούμενη πρώτη ύλη λόγω παρουσίας μικροβίων(εκτός των προβλεπόμενων . ορίων(EK 1441/2007 & O5.2.8)) Παρουσία χημικών παραγόντων εκτός ορίων(EK 1881/2006 & EK 396 / 2005)) Μη πιστοποιημένα υλικά για χρήση στα τρόφιμα	1. Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές βάσει Δ3.1 2. Προμήθεια από πιστοποιημένους προμηθευτές (HACCP/ISO 22000) 3. Έλεγχος προδιαγραφών υλικών προμηθευτών για τα παρεχόμενα είδη 4. Έλεγχος πιστοποιητικών αναλύσεων παρτίδας (μικροβιολογικά και φυσικοχημικά) 5. Έλεγχος πιστοποιητικών καταλληλότητας για χρήση στα τρόφιμα 6. Μικροβιολογικός έλεγχος πρώτων και βοηθητικών υλών βάσει πλάνου δειγματοληψίας O 5.2.8	1-3 : Για κάθε νέο προμηθευτή – παρεχόμενο είδος / Υπ. Προμηθειών & ΥΔΠΑΤ 4. Βάσει συμφωνίας με τον προμηθευτή /ΥΔΠΑΤ 5. Για όλα τα υλικά συσκευασίας και λουτά/ Υπ. Προμηθειών & ΥΔΠΑΤ (απορρυπαντικά, σκεύη) 6. Βάσει O 5.2.8 / ΥΔΠΑΤ	1.1 Συστάσεις για συμμόρφωση Επιστροφή υλικού Αλλαγή προμηθευτή	- Ερωτηματολόγιο αξιολόγησης προμηθευτή E. 3.1.1 - Αρχείο ποιοτικού ελέγχου πρώτων υλών που περιλαμβάνει: - προδιαγραφές - πιστοποιητικά ποιότητας - πιστοποιητικά ανάλυσης - προμηθευόμενων ειδών - πιστοποιητικά καταλληλότητας για χρήση στα τρόφιμα - Αρχείο μικροβιολογικών αναλύσεων πρώτων υλών - Εσωτερικοί έλεγχοι E 2.2.2
2. PRP 2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ O 5.2.1 O 5.2.3 O 5.2.9	Μικροβιακή επιμόλυνση από ρυπαρό θάλαμο μέσου μεταφοράς Παρουσία ξένων υλών (ρύπος, ξένα σώματα) Λανθασμένη επισήμανση	2.1 : Οπτικός έλεγχος καθαριότητας θαλάμου μέσου μεταφοράς 2.2-2.3 :Οπτικός έλεγχος προϊόντων Και συσκευασιών για διαπίστωση των : - Ύπαρξη αριθμού έγκρισης εγκατάστασης στο συνοδευτικό εμπορικό έγγραφο και στο προϊόν (βλ. κρέατα), - Ορθή επισήμανση σύμφωνα με τις προδιαγραφές - Ύπαρξη της σφραγίδας καταλληλότητας, - Έλεγχος πιστοποιητικού (όπου προβλέπεται) κ' ημερομηνίας παραγωγής (σφραγής) - Οπτικός έλεγχος της επικέτας επισήμανσης - Έλεγχος της αριότητας και της καθαριότητας της συσκευασίας - Επισήμανση των αποδεκτών και άμεση προώθηση στην αντίστοιχη θέση (ψυκτικός θάλαμος ή κατάψυξη ή αποθήκη)	2.1 – 2.2 – 2.3 Σε κάθε παραλαβή / Υπ. Παραλαβών	Συστάσεις Αλλαγή συσκευασίας Ενημέρωση προμηθευτή για διευκρίνιση και άμεση αποκατάσταση ΟΛΑ : Άρνηση παραλαβής	- Δελτία ελέγχων παραλαβών E. 3.2.1.2 - Δελτία διορθωτικών ενεργειών E 2.3.1 - Έγγραφα αλληλογραφίας με προμηθευτές - Εσωτερικά σημειώματα E 2.4.3 - Εσωτερικοί έλεγχοι E 2.2.2

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ /ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ/ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ
3. PRP 3 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ - ΥΓΙΕΙΝΗ ΧΩΡΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΜΗ ΟΡΘΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ (ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Κ.Λ.Π.)	Μικροβιακή επιμόλυνση από ακάθαρτο εξοπλισμό - επιφάνεια εργασίας, ψυκτικό θάλαμο, σκευή ή από άλλο σημείο της εγκατάστασης Υπολείμματα χημικών προϊόντων καθαρισμού σε σκευή, πάγκους εργασίας, λοιπά εξοπλισμό Χρήση ακατάλληλων προϊόντων καθαρισμού (απορρυπαντικών) Φυσική επιμόλυνση από φθαρμένα εργαλεία - εξοπλισμό Μικροβιακή επιμόλυνση όλης της εγκατάστασης από μη ορθή διαχείριση απορριμμάτων	Εγκατάσταση και έλεγχος εφαρμογής αποτελεσματικού προγράμματος καθαριότητας και απολύμανσης Ο 5.2.6 Χρήση εγκεκριμένων για το σκοπό προϊόντων καθαρισμού (κατάλληλα για εφαρμογή στα τρόφιμα) - αποθήκευση αυτών σε ειδικά επισήμασμένο χώρο- Εκπαίδευση προσωπικού σε θέματα καθαριότητας και απολύμανσης Ο 5.2.4 Έλεγχος και επίσκεψη - αντικατάσταση όλων των φθαρμένων εργαλείων - εξοπλισμού - Τακτική συντήρηση μηχανημάτων Χρήση καθαρών και κλειστών δοχείων για την τοποθέτηση των απορριμμάτων - Απομάκρυνση των απορριμμάτων από το χώρο παρασκευής γευμάτων από το βοηθητικό προσωπικό - Παραμονή των απορριμμάτων σε ψυκτικό θάλαμο μέχρι την αποκομιδή τους Ο 5.2.6	Καθημερινά, οπτικά αλλά και με τη χρήση swab test με συχνότητα βάσει Ο 5.2.8 / ΥΔΠΑΤ Οπτικά - Χρήση Ρh-μετρικής ταινίας / ΥΔΠΑΤ - Καθημερινά / ΥΔΠΑΤ - ΥΠ. ΣΥΤΗΡΗΣΗΣ 3.4-3.5 Καθημερινά / Υπ. Κουζίνας - ΥΔΠΑΤ	3.1 - 3.2 Επανάληψη διαδικασίας - συστάσεις για συμμόρφωση- αναθεώρηση προγράμματος 3.3 Χορήγηση κατάλληλου καθαριστικού προϊόντος	Επιθεώρησης υγιεινής Ε 5.2.4 • Προγράμματος καθαρισμού (ημερήσιου) 5.2.1α (εβδομαδιαίου) Ε 5.2.1β • Εσωτερικοί έλεγχοι Ε 5.2.2 • Μητρώο συντηρήσεων - βλαβών Ε 3.4.2 • Εσωτερικά σημειώματα Ε 2.4.3
4. PRP 4 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ Η - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	Μικροβιολογική και φυσική επιμόλυνση από τους επιβλαβείς οργανισμούς (έντομα - τρωκτικά) Χημική επιμόλυνση λόγω λανθασμένης χρήσης - εφαρμογής των σκευασμάτων απεντόμωσης ή και μυοκτονίας	4.1 - 4.2 Ανάθεση της εφαρμογής σε εξειδικευμένο εξωτερικό συνεργείο - Έλεγχος παρουσίας εντόμων - τρωκτικών ή δίοδων αυτών λόγω φορδός της εγκατάστασης- Χρήση αποκλειστικά εγκεκριμένων προϊόντων καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών - Χρήση εγκεκριμένων παγίδων	4.1 - 4.2 Σε κάθε εφαρμογή / ΥΔΠΑΤ	Αναθεώρηση σκαριφήματος δολωματικών σταθμών- μυοπαγίδων - Εντατικοποίηση ψεκασμών ή και αναπλήρωσης τρωκτοκτόνων -και - Εναλλαγή προϊόντων- Βελτίωση εγκαταστάσεων- Αλλαγή εξωτερικού συνεργείου	Δελτίο έλεγχου απεντόμωσης □□□ Ε 5.2.2α • Δελτίο έλεγχου μυοκτονίας □□□□ Ε 5.2.2β • Βεβαιώσεων κ' πιστοποιητικών απεντόμωσης - μυοκτονίας • Προδιαγραφών σκευασμάτων - συσκευών απεντόμωσης - μυοκτονίας • Σύμβαση ανάθεσης έργου για την υλοποίηση της διαδικασίας
5. PRP 5 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΜΥΙΕΙΝΗΣ	Μικροβιακή επιμόλυνση των τροφίμων από τους χειριστές λόγω μη τήρησης των κανόνων υγιεινής ή και των διασταυρώσεων Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα (κοσμήματα , τρίχες, κ.λπ.)	5.1 - 5.2 Εκπαίδευση - συνεχής ενημέρωση του προσωπικού για τον τρόπο χειρισμού των τροφίμων Δ 3.3, Ο 5.2.4 (π.χ. Καθαρός υγιεινός - Πλύσιμο και απολύμανση χεριών- Σωστή συμπεριφορά) - Διοργάνωση - συμμετοχή σε εκπαιδευτικά σεμινάρια σχετικά με τις απαιτήσεις διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής στη βιομηχανία τροφίμων - Παροχή ειδικού προστατευτικού ρουχισμού Πολιτική κατά των κοσμημάτων . γυαλιού, πέτρας κ.λπ.	Συνεχώς / ΥΔΠΑΤ - ΥΠ. ΚΟΥΖΙΝΑΣ	Συστάσεις για συμμόρφωση - Επανεκπαίδευση η	Πιστοποιητικό υγείας χειριστή τροφίμων • Πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού Ε 3.3.5 • Έντυπο υλοποίησης εκπαίδευσης Ε 3.3.4 • Καρτέλα εργαζόμενου • Επιθεώρηση υγιεινής Ε 5.2.4 • Εσωτερικοί έλεγχοι Ε 2.2.2

df

4

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ /ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ
6. PRP 6 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ Α. (ΨΥΓΜΕΝΑ – ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΑ Β. ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ) Ο 5.2.3 Ο 5.2.3 ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ	Α.1 Μικροβιακή ανάπτυξη από άνοδο της θερμοκρασίας του ψυκτικού θαλάμου Β. ΟΛΑ : Β.1 Αλλοίωση των προϊόντων λόγω ακατάλληλων χειρισμών – συνθηκών κατά την αποθήκευση Β.4 Επιμόλυνση από ξένα σώματα	Α.1 Έλεγχος λειτουργίας ψυκτικών θαλάμων – καταψύξεων – Θερμομέτρηση προϊόντων Τοποθέτηση προϊόντων βάσει FI – FO και με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να διευκολύνεται η κυκλοφορία των προϊόντων Ο 5.2.2 – Ο 5.2.3 Απομάκρυνση και επισήμανση των μη συμμορφούμενων Α.2 Έλεγχος αξιοπιστίας μετρήσεων των ενδεικτικών οργάνων μέτρησης Β.1 Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες 10°C – 21°C – Διασφάλιση στεγανότητας συσκευασιών – Τήρηση FI – FO Ο 5.2.2 – Ο 5.2.3 – Επισήμανση και απομάκρυνση των μη συμμορφούμενων Β.2 Αποκλεισμός ακατάλληλων υλικών και άσχετων με την παραγωγή τροφίμων – Έλεγχος απεντόμωσης – μυοκτονίας (βλ. PRP 4)	Α.1 Συνεχώς / ΥΔΠΑΤ - ΥΠ. ΚΟΥΖΙΝΑΣ Α.2 Διακρίβωση οργάνων βάσει προγράμματος/ ΥΔΠΑΤ Β.1 – Β.2 Συνεχώς / ΥΔΠΑΤ - ΥΠ. ΚΟΥΖΙΝΑΣ	Α.1 Βάσει των οδηγιών στο Ε 5.2.7 Α.2 Επισκευή ή αντικατάσταση οργάνου Β.1 Συστάσεις – Επανεκπαίδευση προσωπικού αναφορικά με τις πρακτικές ορθής αποθήκευσης Β.2 : Διαχωρισμός χώρων – Επισήμανση χώρων	- Δελτίο ελέγχου θερμοκρασιών ψύξης – καταψύξης Ε 5.2.7 - Δελτίο διορθωτικών ενεργειών Ε 2.3.1 - Καρτέλα διακρίβωσης Ε 3.5.2 - Επιθεώρησης υγιεινής Ε 5.2.4 - Εσωτερικοί έλεγχοι Ε 2.2.2 - Εσωτερικά σημειώματα Ε 2.4.3
7. PRP 7 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ	8. Υποβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων από ελλείψεις ή λανθασμένους χειρισμούς κατά την παραγωγή των εδεσμάτων ή και σε άλλα στάδια	7.1 – 7.2 Μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος του νερού που χρησιμοποιείται σε όλη την παραγωγική διαδικασία (ΕΚ 98/83) 8. Κατάστρωση και εφαρμογή οδηγιών ορθής πρακτικής Ο 5.2.3 & Ο 5.2.5 Ενδεικτικά αναφέρεται ότι με την υιοθέτηση των προαναφερθέντων ελέγχονται οι εξής παράμετροι - διαδικασίες : Πλυσίμο λαχανικών, Τήρηση χρόνου ψύξης από τους 60°C στους 5°C σε T<3h	7.1 – 7.2 Βάσει πλάνου δειγματοληψίας Ο 5.2.8 / ΥΔΠΑΤ 8 Συνεχώς / ΥΔΠΑΤ - ΥΠ. ΚΟΥΖΙΝΑΣ Πλάνο δειγματοληψίας Ο 5.2.8	7.1-7.2 Εξόγνωση νερού- Επεξεργασία νερού έτσι ώστε να αποκτήσει τις απαιτούμενες προδιαγραφές - (ΕΚ 98/83) 8. Συστάσεις – Επανεκπαίδευση προσωπικού – αναθεώρηση οδηγιών κ' μεθόδου εργασίας	- Μικροβιολογικών και φυσικοχημικών αναλύσεων νερού - Εσωτερικά σημειώματα Ε 2.4.3 - Ε 5.2.5 β Εντολή παραγωγής - Ε 5.2.3 Δελτίο παραγωγής τελικών προϊόντων - Ε 5.2.5 Έντυπο οργανοληπτικού ελέγχου αντιδενιμάτων παραγωγής - Επιθεώρησης υγιεινής Ε 5.2.4 - Εσωτερικοί έλεγχοι Ε 2.2.2
	Αποφυγή διασταυρώσεων Αποκλεισμός παραμονής προϊόντων σε συνθήκες : 60°C < T _{προϊόντος} > 5°C για t > 3h				Εσωτερικά σημειώματα Ε 2.4.3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Β

Β1. ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ

Η ένωση με την ανάληψη του έργου δεσμεύεται να ανταποκριθεί σε όλους τους όρους και τις απαιτήσεις όπως αυτοί αναφέρονται στη **Πρόσκληση** για την παροχή υπηρεσιών παρασκευής γευμάτων, για την κάλυψη κατεπείγουσας και απρόβλεπτης ανάγκης (μεταναστευτικές-προσφυγικές ροές) των δομών φιλοξενίας προσφύγων- μεταναστών στη νήσο Σάμο (Κέντρα Υποδοχής και Ταυτοποίησης Σάμος).

1. Τα προσφερόμενα γεύματα, θα παρασκευάζονται με τη μέθοδο **"cook & serve"**, ήτοι θα παρασκευάζονται / μαγειρεύονται στην μονάδα της, στο **Παλιόκαστρο Σάμου**.

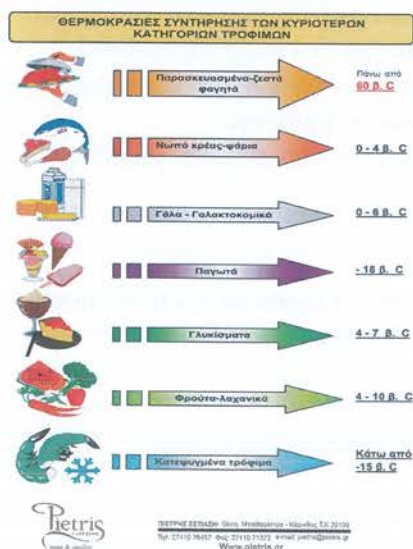
B2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ο Υπεύθυνος Έργου φροντίζει για το εύρυθμο της εφαρμογής των διαδικασιών και την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χώρους διατήρησης, προετοιμασίας και διανομής των γευμάτων. Ο προγραμματισμός εργασιών περιλαμβάνει 2 βάρδιες. Η 1^η βάρδια αναλαμβάνει το πρωινό και το μεσημεριανό και η 2^η βάρδια αναλαμβάνει το βραδινό. Η εναλλαγή – ανάληψη καθηκόντων θα ορίζεται από τον Υπεύθυνο Έργου σε συνεργασία με τον αναπληρωτή. Τα κύρια στάδια λειτουργίας είναι τα εξής:

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Στο στάδιο αυτό που αποτελεί και κρίσιμο σημείο για την ασφάλεια των προϊόντων τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες παραλαβής (όπως αυτές αναλυτικά αναφέρθηκαν ανωτέρω) και ελέγχονται τα προϊόντα μακροσκοπικά και ως προς τη θερμοκρασία τους.



Κατά την αποθήκευση – συντήρηση σε ψύξη ή και κατάψυξη ελέγχεται σε τακτική βάση η θερμοκρασία των χώρων αποθήκευσης καθώς και η τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και η εφαρμογή του προγράμματος.

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

α) Τα πρωινά/γαλακτοκομικά και συνοδευτικά κατά περίπτωση:

Θα αποθηκεύονται εγκαίρως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραλαβής, σε θερμοκρασίες ψύξης από υπαλλήλους της εταιρείας.

β) Τα κυρίως πιάτα για γεύμα και δείπνο:

Θα παράγονται αυθημερόν, θα συσκευάζονται υπό ασηπτικές συνθήκες, θα τοποθετούνται σε ισοθερμικά κουτιά, θα φορτώνονται στα οχήματα με ισοθερμικό θάλαμο και θα παραδίδονται στους χώρους παράθεσης που έχουν διαμορφωθεί για τη διανομή των γευμάτων.

Η θερμοκρασία των υπό παράδοση γευμάτων (εκτός από τα κρύα είδη) θα είναι άνω των +68°C και θα καταναλώνονται εντός των χρονικών ορίων που προβλέπονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, για λόγους ασφαλείας. Η μεταφορά ή διατήρηση των αναθερμασμένων γευμάτων, αυτό θα γίνεται με ειδικά θερμομπόξ/ θερμοθαλάμους, που διαθέτει η εταιρεία. Τα φαγητά θα παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και θα αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς θα είναι καθαρά με ευθύνη της εταιρείας μας, ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής.

Φώτο: θερμομπόξ για φύλαξη γευμάτων και διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμου γεύματος



ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Σε καθημερινή βάση και με μεγάλη συχνότητα ακολουθείται πρόγραμμα καθαριότητας στο οποίο είναι εκπαιδευμένο όλο το προσωπικό. Για την εφαρμογή του χρησιμοποιούνται απορρυπαντικά και απολυμαντικά με τις κατάλληλες προδιαγραφές ώστε να είναι αποτελεσματικά αλλά και ασφαλή για το προσωπικό. Τονίζεται ότι η υγιεινή και η καθαριότητα των σκευών – εξοπλισμού αποτελούν μαζί με την υγιεινή των χώρων και τις οδηγίες ορθής υγιεινής πρακτικής τη βάση του οικοδομήματος HACCP επάνω στο οποίο θα στηριχθεί η ασφάλεια κατά την διανομή των γευμάτων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ & ΤΗΡΗΣΗ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ο υπεύθυνος λειτουργίας φροντίζει για το εύρυθμο της εφαρμογής των διαδικασιών και την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χώρους διατήρησης, προετοιμασίας και διανομής των γευμάτων. Συγκεκριμένα:

- Διενεργεί ελέγχους κατά την παραλαβή των προϊόντων (θερμοκρασίας, σήμανσης, καθαριότητας και ακεραιότητας συσκευασίας)
- Φροντίζει τον έλεγχο της θερμοκρασίας της καθαριότητας και της ευταξίας των αποθηκευτικών χώρων.
- Εκτελεί το πρόγραμμα σίτισης σύμφωνα με το συμφωνηθέν πλάνο

- Διενεργεί ελέγχους θερμοκρασιών των προϊόντων κατά την ολοκλήρωση της θερμικής επεξεργασίας ώστε αυτή να είναι άνω των ορίων που προβλέπονται ($>75^{\circ}\text{C}$).
- Επιτηρεί, το προσωπικό κατά τη διάρκεια της εργασίας ώστε να εφαρμόζονται όσα προβλέπονται από τα πρότυπα ποιότητας που εφαρμόζει η εταιρεία.
- Συντονίζει και επιβλέπει την καθαριότητα των χώρων.
- Ελέγχει και συντονίζει τη ροή εργασιών στους χώρους προετοιμασίας και παρακολουθεί το σερβίρισμα

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

- Όλες οι πρώτες ύλες είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία και Η ένωση διαθέτει αποδεικτικά προδιαγραφών και μικροβιολογικών ή / και φυσικοχημικών 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 και αφορά: είδος τροφίμου, καθαρό βάρος περιεχομένου, ημερομηνία παραγωγής (Lot number) ημερομηνία λήξης, οδηγίες χειρισμού, λίστα αλλεργιογόνων, παραγωγός εταιρεία και κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης.

Η ένωση τηρεί όλες τις ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές πρώτων υλών όπως ακριβώς περιγράφονται στη διακήρυξη.

Τηρούμε πάγια διαδικασία επιλογής προμηθευτών έτσι ώστε η προμήθεια όλων των πρώτων υλών να γίνεται από αξιολογημένους, και εγκεκριμένους προμηθευτές βάσει της διαδικασίας του Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας των τροφίμων HACCP (ISO 22000), οι οποίοι ανταποκρίνονται απολύτως σε όλες τις απαιτήσεις των τεχνικών προδιαγραφών.

Η τήρηση σταθερής και ελεγχόμενης διαδικασίας προμήθειας από πιστοποιημένους προμηθευτές, διασφαλίζει την σταθερή ποιότητα, τη διαθεσιμότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών.

Β3 ΤΗΡΗΣΗ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΝ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΩΝ

Η εταιρεία θα τηρεί αυστηρά τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. 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. Τηρούμε αρχεία ιχνηλασιμότητας και είμαστε ανά πάσα στιγμή σε θέση να αποδείξουμε την πλήρη συμμόρφωσή της με το σύνολο της κείμενης Νομοθεσίας.
2. Τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του συσσιτίου θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Για όλες τις εισερχόμενες πρώτες ύλες τηρείται αρχείο ελέγχων.
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. Με την προσφορά μας καταθέτουμε προδιαγραφές πλήρους συμμόρφωσης όλων των σκευών που χρησιμοποιούμε.
4. Οι μερίδες του συσσιτίου θα παρατίθενται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μιας χρήσεως, με μέριμνά μας όπως προκύπτει και στα υποβαλλόμενα με την προσφορά μας έγγραφα.

Η ένωση θα τηρεί τα προγράμματα συσσιτίου όπως περιγράφονται στην **Πρόσκληση, Φ.600.163/27/77642 Σ. 3542 / 23 Αυγ 21, ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ**

Δηλαδή:

(1) Γενικό συσσίτιο ως Προσαρτημένο «1» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

(2) Συσσίτιο για βρέφη (0-6 μηνών) ως Προσαρτημένο «2» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»

- (3)Συσσιτίο για βρέφη (6-12 μηνών) ως Προσαρτημένο «3» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
(4)Συσσιτίο για παιδιά (1 ως 12 ετών) ως Προσαρτημένο «4» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
(5)Συσσιτίο για διαβητικούς ως Προσαρτημένο «5» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»
(6)Συσσιτίο για ευάλωτες ομάδες (έγκυοι , θηλάζουσες κτλ) ως ως Προσαρτημένο «6» στην Προσθήκη 1 στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ι»,

Για την παρασκευή των συσσιτίων δεν θα χρησιμοποιούνται είδη ή διαδικασίες που δεν επιτρέπονται από τη μουσουλμανική θρησκεία (χοιρινό κρέας, αλκοόλ).

6. Τα τρία (3) γεύματα θα παρατίθενται από προσωπικό της εταιρείας 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 Εταιρείας και της Υπηρεσίας.

7. Η ένωση με δικά της έξοδα θα διαμορφώσει τους χώρους παράθεσης, θα διαθέτει υλικά διανομής φαγητού (ποτήρια, χαρτοπετσέτες κτλ.) καθώς και θα τηρεί τους κανόνες υγιεινής. Όλοι οι εργαζόμενοι εκπαιδεύονται διαρκώς σε θέματα Υγιεινής και διασφάλισης ποιότητας.

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

9. 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.

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

11. **Υπεύθυνος «Παροχής Υπηρεσίας»** ορίζεται η Θεοδοσία Σημαντήρα και **Αναπληρωματικός** ορίζεται ο Νικόλαος Τσαπαρίκος οι οποίοι αφενός θα επιβλέπουν την ορθή λειτουργία, θα έρχονται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Ο **Υπεύθυνος «Παροχής Υπηρεσίας»** ή ο **Αναπληρωματικός** θα είναι παρών στο χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

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

12. Όλο το προσωπικό θα διαθέτει πιστοποιητικό υγείας, θα φέρει την κατάλληλη διακριτική αμφίεση ή χαρακτηριστικό (σκουφιά, ρόμπα, ποδιά, μάσκα, γάντια) και θα έχει υποβληθεί στους προβλεπόμενους εμβολιασμούς και λουπές εξετάσεις, όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Το προσωπικό θα είναι ευγενικό με ευπρεπή εμφάνιση και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας. Όλο το προσωπικό τελεί υπό τον έλεγχο και την ευθύνη μας. 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 του συσσιτίου καθώς και προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου, κατ' ελάχιστον σύμφωνα με το εξής ωράριο:

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

Σε κάθε περίπτωση το προσωπικό που θα απασχοληθεί για την ορθή, απρόσκοπτη και επιτυχή υλοποίηση του έργου, διαθέτει την απαιτούμενη εμπειρία, τεχνογνωσία και ικανότητα ώστε να ανταποκριθεί πλήρως στις απαιτήσεις της Σύμβασης.

Το προσωπικό που θα απασχοληθεί με το παρεχόμενο έργο θα διαθέτει Πιστοποιητικά Υγείας Χειριστών Τροφίμων σε ισχύ , καθ' όλη τη διάρκεια του παρεχόμενου έργου.

Οι εργαζόμενοι που θα απασχοληθούν είναι **απολύτως καταρτισμένοι**, πτυχιούχοι όπου απαιτείται και εκπαιδευμένοι, βάσει της εσωτερικής διαδικασίας Εκπαίδευσης προσωπικού που εφαρμόζει η ένωση και με ωράριο τέτοιο ώστε να επιτευχθεί η πλήρης κάλυψη των αναγκών – απαιτήσεων της εύρυθμης λειτουργίας και ορθής εξυπηρέτησης. Η ένωση στα πλαίσια του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας που εφαρμόζει επιμορφώνει συνεχώς το προσωπικό της σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων, Ορθής Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία, καινοτόμων πρακτικών, διαιτολογίας και μαγειρικής τέχνης.

13. 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 προμηθευτή / παρόχου η αλλαγή της ή των εγκαταστάσεων κατά τα προβλεπόμενα στους Γενικούς Όρους της Διακήρυξης.

14. Στα πλαίσια υλοποίησης του έργου αποδεχόμαστε να διανέμουμε το συσσίτιο για όσο χρονικό διάστημα απαιτηθεί, τόσο στις εγκαταστάσεις του ΚΥΤ στην παρούσα θέση, όσο και στη νέα θέση, στην περιοχή Ζερβού Σάμου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωση μας και κατόπιν σχετικού αιτήματος του Υπουργείου Μετανάστευσης και Ασύλου (ΥΜΑ) και έγκρισης αυτού, από το ΓΕΕΘΑ/ΚΕΣΟΔΠ.

B4. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την κείμενη Νομοθεσία. Στα πλαίσια του συστήματος αυτοελέγχων, όλες οι εισερχόμενες πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα ελέγχονται μικροβιολογικά και οργανοληπτικά. Όλοι οι έλεγχοι καταγράφονται και αρχειοθετούνται.

Τα προσφερόμενα γεύματα, θα παρασκευάζονται με τη μέθοδο "cook & serve".

1. Η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» αναλαμβάνει την υποχρέωση εφαρμογής της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα (ασηπτικά).

(2) Προετοιμασία Διανομής -Διανομή / Παράθεση

(3) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεσης

Οι εγκαταστάσεις και τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι :

α. Κεντρική Μονάδα

Η εταιρία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» θα παράγει τα γεύματα στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας στο Παλαιόκαστρο της Σάμου, σύμφωνα με τα προγράμματα συσσιτίου με τη μέθοδο **COOK & SERVE**

Επίσης δηλώνουμε ότι θα κάνουμε χρήση των υφιστάμενων εγκαταστάσεων των Κέντρων-Δομών για την κατασκευή και ή και εγκατάσταση/τοποθέτηση μέσων, υλικών κλπ προκειμένου να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά και μόνο για προσωρινή αποθήκευση, συντήρηση, αναθέρμανση και διανομή γευμάτων. Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση προκειμένου να διαθέτουμε μια εφεδρική και συμπληρωματική εγκατάσταση προσωρινής αποθήκευσης, συντήρησης, αναθέρμανσης και διανομής γευμάτων, με μεριμνά μας και σε συνεργασία με την αναθέτουσα αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το ΚΥΤ Σάμου, αμέσως μετά την ανάληψη του έργου ανεξάρτητα από την δηλωθείσα ως άνω μονάδα να προβούμε στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών /εγκαταστάσεων μέσων, στο ΚΥΤ Σάμου κατασκευάζοντας και τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης, αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής/παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης. Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει εμάς ενώ η χρήση και λειτουργία τους αποτελεί επίσης αποκλειστική μας ευθύνη. Ομοίως αναλαμβάνουμε την υποχρέωση της

(Signature)

(Signature)

(Signature)

(Signature)

αποκατάστασης εντός του χώρου , αμέσως μετά την ολοκλήρωση των συμβατικών μας υποχρεώσεων.

Σε κάθε περίπτωση, η εταιρεία εγγυάται ότι όλη η διαδικασία για την υλοποίηση του έργου θα γίνεται πληρώνοντας τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα που προσδιορίζονται στη διακήρυξη και σύμφωνα με τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.

Σημεία Παράθεσης

Ο χώρος προετοιμάζεται και αντίστοιχα αποκαθίσταται με μέριμνα της Ένωσης.

Το γεύμα θα παραδίδεται καθημερινά, ζεστό στα σημεία κατανάλωσης απευθείας , από το προσωπικό μας, με ευθύνη μας.

Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την αρμόδια επιτροπή της ανωτέρω παραγράφου, τον επικεφαλής του Κέντρου / Υποδομής και τον Υπεύθυνο του έργου.

Η Ένωση θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή της Υπηρεσίας, παρουσία (κατά την κρίση της) υγειονομικού προσωπικού, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας, σύμφωνα με τους Ειδικούς Όρους της Διακήρυξης και την κείμενη νομοθεσία.

Η Ένωση θα 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).

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

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

Με μέριμνα της εταιρείας θα εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφαλούς παρασκευής, μεταφοράς και τοποθέτησης των ειδών (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών , καθαριότητα και απολύμανση χώρων ευθύνης μας). Εφαρμόζουμε συγκεκριμένο πρόγραμμα καθαρισμών και απολυμάνσεων, το οποίο ελέγχεται και επικαιροποιείται κατά τα προβλεπόμενα.

Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα για το σκοπό αυτό, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης. Τα οχήματα είναι αυτοδυνάμου ψύξεως / καταταψύξεως, φέρουν και ξεχωριστό ισοθερμικό θάλαμο, διαθέτουν άδεια κυκλοφορίας και Άδεια καταλληλότητας οχήματος μεταφοράς προϊόντων ζωϊκής προέλευσης. Τα οχήματα συντηρούνται, καθαρίζονται και απολυμαίνονται βάσει των ισχυόντων κανόνων υγιεινής των τροφίμων όπως αυτοί καθορίζονται στο ΕΚ 852/04, και 853/04 τον ΚΤΠ και κάθε συναφή αντικείμενο νομολογία και βάσει των οποίων έχει καταρτιστεί και ισχύει η σχετική εσωτερική διαδικασία του συστήματος ποιότητας που εφαρμόζουμε. Με την προσφορά μας καταθέτουμε κατάλογο οχημάτων με επισυναπτόμενες άδειες κυκλοφορίας και βεβαιώσεις καταλληλότητας.

Οι συσκευασίες των συσσιτίων 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 καταλληλότητά προς κατανάλωση. Διαθέτουμε και καταθέτουμε βεβαιώσεις καταλληλότητας των σκευών.

Το ερμητικό κλείσιμο με θερμοκόλληση (Peelable film), διασφαλίζει το απαραβίαστο της συσκευασίας και την 100% προστασία του από οποιαδήποτε εξωτερική μόλυνση ή παρέμβαση. Η αποκόλληση του δεν αφήνει υπολείμματα.

Η εταιρεία προμηθεύεται τις συγκεκριμένες συσκευασίες από την εταιρεία :

Π. ΚΑΠΕΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε
ΑΤΤΙΚΗ
210 6028770
secretary@kapelis.gr

Επισήμανση: Προκειμένου να τηρούνται προβλέψεις του Καν (ΕΕ) 1169/2011, καθ' όλη τη διάρκεια της διανομής και παράθεσης του φαγητού στα ΤΟΣΚΕΔΠ, με μέριμνα της εταιρείας μας, θα 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.









Κατωτέρω παραθέτουμε ενδεικτικό υπόδειγμα του ανωτέρω πίνακα αναφορικά με την ενημέρωση αλλεργιών – δυσανεγιών :

Ελληνικά	Αγγλικά	Αραβικά	Περσικά	Κουρδικά	Ελληνικά	Αγγλικά	Αραβικά	Περσικά	Κουρδικά	Ελληνικά	Αγγλικά	Αραβικά	Περσικά	Κουρδικά
ΓΕΥΜΑ	MEAL	وجبة	وعده غذائي	XWARIN	ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΕΝΑ	ALLERGENS	مسببات الحساسية	آلرژی ها	ALERGENS	ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΑ	POSSIBILITIES	الاحتمالات	ممکن ها	PMBAN
ΦΑΣΟΛΑΔΑ	BEAN SOUP	حساء الفاصولياء	سوپ لوبیا	SORA Fasûlî	ΣΕΛΙΝΟ	CELERY	كرفس	كرفس	KERFES	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	MUSTARD	خردل	خردل	XERDEL
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΥΖΙ	OVEN CHICKEN WITH RICE	دجاج بالفرن مع أرز	مرغ فر با برنج	PENC BIRSN	-	-	-	-	-	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	MUSTARD	خردل	خردل	XERDEL
ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	PEAS WITH POTATOES	بازلاء مع البطاطس	نخود فرنگی با سیب زمینی	BELA W WN BI Potato	-	-	-	-	-	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΣΕΛΙΝΟ	MUSTARD, CELERY	خردل، خلیه	مسترد، سلول	MUSTARD, HELBES T
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	BAKED POTATOES	البطاطا المخبوزة	سیب زمینی پخته	Potatoyên BAK BT	-	-	-	-	-	ΣΟΥΣΑΜΙ, ΣΟΓΙΑ, ΣΕΛΙΝΟ	SESAME, SOY, CELERY	سمسم، صویا، احتفل	کنجد، سویا، جشن بگربد	SESAME, SOY, P, CEROZ BIKIN
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	STRING BEANS WITH POTATOES	سلسلة فاصوليا مع بطاطس	لوبیا سبزجات با سیب زمینی	BANANRING BELAVITHN BI Potato	-	-	-	-	-	ΣΕΛΙΝΟ	CELERY	كرفس	كرفس	CELERY
ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	BEEF WITH PASTA	لحم بقري مع باستا	گوشت گاو با خمیر	BIH PNA BI Pasta	ΓΛΟΥΤΕΝ	WHEAT GLUTEN	من القمح الغلوتين	گلوتن گندم	GLUTEN WH GENAT	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΣΕΛΙΝΟ	MUSTARD, CELERY	خردل، خلیه	مسترد، سلول	MUSTARD, CELERY
ΠΟΥΡΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	MASHED POTATOES WITH RED SAUCE	ببورية صاصه طماطم	خالص با سس قرمز	PURROZ BI SOSCE SOR	ΓΑΛΑΚΤΟΖΗ	MILK (LACTOSE)	حليب (لاکتوز)	شیر (لاکتوز)	MIR (LACTOSE)	ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑΚΤΟΖΗ, ΣΕΛΙΝΟ, ΣΟΥΣΑΜΙ	EGG, MILK, CELEBRATE, SESAME	بيض، حليب، احتفال، سمسم	تخم مرغ، شیر، جشن، کنجد	Hêk, ILîr, Pîrozbahî, Sesam

Η ένωση μας αποδέχεται οιονδήποτε έλεγχο, διενεργούμενο από το αρμόδιο προσωπικό της επιτροπής παραλαβής, κατά την κρίση του και με την παρουσία ημών ή αντιπροσώπου μας, το οποίο δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό χημείο ή σε αντίστοιχο χημείο (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.

Staphylococcus coagulase positive: <100 cfu/g.

E. coli: <10 cfu/g.

Χημική ανάλυση.

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

Ιστολογική εξέταση.

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

Η ένωση θα είναι απόλυτα συνεργάσιμη κατά τη διενέργεια δειγματοληψιών, όπως αυτές προβλέπονται στην Πρόσκληση. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται με οιονδήποτε τρόπο αποφασίζει η αρμόδια Υπηρεσία, θα είναι δύο (2) από κάθε είδος συσσιτίου (πρωινό, γεύμα και δείπνο), δύο έως τρεις φορές μηνιαίως και το κόστος τους θα βαρύνει την εταιρεία μας. Η ένωση επίσης αναλαμβάνει και την κάλυψη του κόστους και των χημικών αναλύσεων.

Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές των τροφίμων.

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

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

Αποδεχόμαστε ότι 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.

Έλεγχος κατά την διάρκεια υλοποίησης του έργου:



Η ένωση μας θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής 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.

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

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.

Επίσης αποδεχόμαστε ότι 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, και δεσμευόμαστε να συνεργαζόμαστε προς διευκόλυνση της διεξαγωγής όλων των προβλεπόμενων από την Πρόσκληση, ελέγχων.

Στα πλαίσια εφαρμογής του συστήματος αυτολέγχου (HACCP) το οποίο εφαρμόζουμε πιστοποιημένα, τηρούμε αρχείο αναλύσεων όλων των πρώτων υλών, παραγόμενων προϊόντων και συνοδευτικών του συσσιτίου (κρουασάν , χυμός, τυρί κ.λπ)

B5. Διενέργεια Ελέγχων – Τεχνική Περιγραφή Εδεσμάτων

Αναφορικά δε με τα προσφερόμενα είδη, η εταιρία μας δεσμεύεται ότι:

- 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.
- 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).
- Προκειμένου να εξασφαλιστεί διατροφική ποικιλομορφία, θα παρατίθενται φρούτα όπως μπανάνες, χουρμάδες, μήλα, σταφύλια, ροδάκινα, δαμάσκηνα, πορτοκάλια, κεράσια, καρπούζια .
- Το ιωδιούχο αλάτι θα προστίθεται όπου απαιτείται, την ελάχιστη δυνατή ποσότητα. Η υπερβολική χρήση αλατιού, ιδίως στα λαχανικά και στα φρέσκα τρόφιμα θα αποφεύγεται.
- Η κανέλα δεν θα προστίθεται σε οποιοδήποτε μαγειρεμένο φαγητό, καθώς δεν εκτιμάται ευρέως ως μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Τα κρέατα, ιδιαίτερα το κοτόπουλο, θα είναι καλά μαγειρεμένα. Επίσης, αποδεχόμαστε 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.

- Η παραγωγική μας διαδικασία διασφαλίζει 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.
- Τα ζυμαρικά, το ρύζι και τα άλλα άμυλα πρέπει θα είναι επαρκώς μαγειρεμένα και εφόσον απαιτείται από μια συγκεκριμένη συνταγή να σερβίρονται ξεχωριστά για να είναι εφικτή η ανάμειξη τους.
- Θα γίνεται αποφυγή της προσθήκης ζάχαρης στα κύρια γεύματα.
- Επίσης, θα υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Αποδεχόμαστε το γεγονός πως εναπόκειται στην διακριτική ευχέρεια της Στρατιωτικής Υπηρεσίας να διενεργεί αιφνιδιαστικές επιθεωρήσεις των Βιομηχανιών/εργαστηρίων/ εγκαταστάσεων – χώρων παρασκευής/αποθήκευσης της εταιρείας μας, 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 της εταιρείας μας προκειμένου να διαπιστωθεί η συμμόρφωσή μας με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Στην υπόψη επιτροπή θα συμμετέχει υποχρεωτικά ένας Αξωματικός Κτηνιατρικού κατά προτεραιότητα ή Αξκός Ιατρός. Η παραπάνω επιτροπή συντάσσει πρακτικό το οποίο το υποβάλει προς το αποφαινόμενο όργανο (αναθέτουσα αρχή).

Ο Υγειονομικός Έλεγχος των εγκαταστάσεων της εταιρείας μας, 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 πρόσκλησης και σύμφωνα με τον εκάστοτε ισχύοντα κανονισμό περί ελέγχων του αντικείμενου της παρούσας.

Επιπλέον, η εταιρία θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.

Η ένωση μας θα 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).

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.

Β6. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΟΛΗΨΙΑ – ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ

Η αρχική κατ' εκτίμηση παραγγελία των μερίδων, η ποσότητα των μερίδων, καθώς και τυχόν ειδικές οδηγίες για την παρασκευή τους, βάσει των προγραμμάτων συσσιτίων, θα δίνονται καθημερινά

εγγράφως με φάξ ή μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου την προηγούμενη ημέρα από την παράδοση, μέχρι την 11:00 με μέριμνα του κατά τόπο υπεύθυνου της Υπηρεσίας όπως έχει οριστεί από τον φορέα διενέργειας των συμβάσεων. Παραγγελία που θα δίνεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα, θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από την εταιρεία μας, να την εκτελέσει χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελθέντων ειδών. Σε καμία περίπτωση ο αριθμός των μερίδων που παραγγέλλονται δεν θα υπερβαίνει τον αριθμό των διαμένοντων, που έχει αναφέρει ο υπεύθυνος της ΥΠΥΤ.

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).

Η ένωση θα συνεργάζεται με την Αναθέτουσα Αρχή / Αγοραστής (φορέας διενέργειας συμβάσεων) η οποία διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί, αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες σίτισης, τον αριθμό των μερίδων, ύστερα από αντίστοιχη ειδοποίησή μας, μέχρι την 18:00 της προηγούμενης ημέρας από την παράδοση δίνοντας την **τελική παραγγελία**.

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

Επισημαίνεται ότι, η ελάχιστη ποσότητα ημερήσιων μερίδων για κατανάλωση την επόμενη ημέρα δεν δύναται να είναι μικρότερη του 20% της προβλεπόμενης συμβατικής, ενώ η μέγιστη θα προσδιορίζεται ανάλογα με τις δυνατότητες του αναδόχου και σε κάθε περίπτωση θα συνυπολογίζεται επί της συνολικής αξίας της σύμβασης, ώστε να εξασφαλίζεται η μη υπέρβασή του.

Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να εφοδιάζουμε επαρκώς το Κέντρο / Υποδομή και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κ.λ.π)

Τα φαγητά θα παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς θα είναι καθαρά με ευθύνη της εταιρίας μας, ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

Αποδεχόμαστε την παρακολούθηση και τον έλεγχο καλής εκτέλεσης του συνόλου των παρασχεθεισών υπηρεσιών, την επίβλεψη και την παραλαβή τους να γίνεται από τριμελή επιτροπή παρακολούθησης. Η επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής του έργου θα παρακολουθεί διαρκώς τη χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία της εταιρείας μας αλλά και την όλη υλοποίηση των παρασχεθεισών υπηρεσιών μας, και ιδιαίτερα αν η τηρηθείσα από την πλευρά μας, διαδικασία υλοποίησης και οι υπηρεσίες μας, είναι σύμφωνες με τις τεχνικές προδιαγραφές και την προσφορά μας, καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας **μέχρι και της τελικής διάθεσης του συσσιτίου**, σε συνεργασία με τους αρμόδιους φορείς, την επιτροπή παραλαβής και την αναθέτουσα αρχή.

Καθημερινά θα συντάσσονται καταστάσεις παραληφθεισών μερίδων (πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής) που θα συνυπογράφονται από την αρμόδια επιτροπή της ανωτέρω παραγράφου, τον επικεφαλής του Κέντρου / Υποδομής και τον Υπεύθυνο του έργου.

Σε περίπτωση που οι παραγγεληθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας, υποχρεούμαστε να τις παραλάβουμε και εφόσον υπάρχει η δυνατότητα (για συγκεκριμένα είδη) να τις διατηρήσουμε με ασφαλή και υγιεινό τρόπο σε χώρο ευθύνης μας. Για τα συγκεκριμένα είδη των μερίδων, θα προβλέπεται η διανομή την επομένη ημέρα ανεξαρτήτως του προβλεπόμενου προγράμματος. Τα υπόψη γεύματα **δεν** παρασκευάζονται με τη μέθοδο διατήρησης "cook & freeze" ή άλλη αντίστοιχη, τα οποία **ΔΕΝ ΘΑ αναθερμαίνονται** για 2η φορά μετά την αρχική απόψυξή τους, λόγω κινδύνου αλλοίωσης των τροφίμων.

Η ένωση θα συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου σε όλες τις φάσεις παροχής υπηρεσιών παρασκευής γευμάτων (και μεταφορά - οργάνωση χώρου παράθεσης - διανομή συσσιτίου - αποκατάσταση χώρου παράθεσης).

Σε περίπτωση που καθυστερήσουμε να παραδώσουμε τα φαγητά (έως +60 λεπτά της ώρα χωρίς να συντρέχουν λόγοι «ανωτέρας βίας») ή παραλείψουμε να φέρουμε ορισμένα από εκείνα που μας παραγγέλθηκαν (όπως προσδιορίζονται στην διακήρυξη) ή δεν τα παραδώσουμε 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 Παρακολούθησης και Παραλαβής έργου απορρίψει μέρος ή το σύνολο από τα προσφερόμενα είδη και Η ένωση μας δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός ώρας το αργότερο, παραιτούμενη ρητώς από κάθε δικαίωμα.

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

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

Θα έχουμε τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της υπαιτιότητας παρουσιαστεί κατά τη διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο **το αργότερο μίας (1) ώρας**.

Όλα τα προσφερόμενα είδη θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά :

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΕΤΙΚΕΤΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΕΙΔΟΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΒΑΣΕΙ ΤΟΥ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Κύριο πιάτο : Θερμικώς επεξεργασμένο τρόφιμο έτοιμο για κατανάλωση, συσκευασμένο σε ατομική συσκευασία με θερμοκρασία >65°C Συνοδευτικά : Τυρί : Μεριδοποιημένο και συσκευασμένο σε ατομική συσκευασία με θερμοκρασία 0-5°C Αραβικές πίτες : Συσκευασμένες σε ατομική συσκευασία Κρουασάν : Συσκευασμένο σε ατομική συσκευασία Τσάι (ατομικά συσκευασμένο, μερίδα) Ροφήματα : Γάλα, Τσάι θα σερβίρεται σε θερμοκρασία άνω των 70 °C Νερό εμφιαλωμένο Λοιπά : Χυμός Ατομικός, Φρούτο, Όλα τα εδέσματα- ροφήματα-συνοδευτικά, θα έχουν : • Άμεμπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά • Γεύση – οσμή- εμφάνιση και χρώμα : τυπικά της κατηγορίας

ΒΑΡΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στη διακήρυξη
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ (ΕΚ 1441/2007)	Salmonella spp : Απουσία /25gr L. monocytogenes : $\leq 10^2$ cfu/g
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ(Κ/Ψ ΚΡΕΑΤΩΝ & ΕΙΔΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ / 7 ^Η Έκδοση/ΓΕΣ/ΔΕΜ)	Staphylococcus coagulase positive : $<10^2$ cfu/g E. coli < 10 cfu/g
ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	Μακροσκοπική και Οργανοληπτική αξιολόγηση σε όλα τα στάδια παραγωγής και σε κάθε παρτίδα. Δειγματοληπτικά : Μικροβιολογικός έλεγχος βάσει ΕΚ 1441/2007 & τροποποιήσεις και Φυσικοχημικός Έλεγχος , βάσει Πλάνου επιπρόσθετων ελέγχων της μελέτης Ηaccp. Τήρηση αρχείων ιχνηλασιμότητας

Κατά τη διάρκεια υλοποίησης του έργου, η ένωση μας αποδέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα / πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων, οι οποίοι θα διενεργούνται από αρμόδια επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής έργου, αποτελούμενη τουλάχιστον από έναν (1) αξιωματικό ή οπλίτη ιατρό του Υγειονομικού Σώματος, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις - παρατηρήσεις (προς τον αντίστοιχο φορέα διενέργειας των εκτελεστικών συμβάσεων). Η υπόψη επιτροπή θα συγκροτείται με μέριμνα του κατά τόπου φορέα διενέργειας των εκτελεστικών συμβάσεων και θα ελέγχει και την καταλληλότητα / συμφωνία με τα αντίστοιχα πρότυπα / πιστοποιητικά των χώρων παρασκευής των γευμάτων.

Η ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε. αποδέχεται τον έλεγχο αναφορικά με την καθαριότητα των χώρων παρασκευής των μερίδων και παράθεσης ο οποίος αποσκοπεί στην εξακρίβωση της ορθής λειτουργίας των χώρων παρασκευής/ παράθεσης (υγειονομικός έλεγχος τροφίμων) και της ασφάλειας από πλευράς υγιεινής, των χώρων και των εγκαταστάσεων

Επίσης, προκειμένου να διαπιστωθεί η συμμόρφωσή μας με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, αποδεχόμαστε υγειονομικό έλεγχο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας από την αρμόδια υπηρεσία.

B7 ΕΦΕΔΡΙΚΗ

Εφεδρική μονάδα ένωση είναι η αδειοδοτημένη εγκατάσταση της παραγωγικής μονάδας της «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.» στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου , στην Κόρινθο , όπου η παραγωγή έτοιμων γευμάτων, θα γίνεται με τη μέθοδο «Cook & Freeze» με εφαρμογή της παρακάτω διαδικασίας σε ότι αφορά την παραγωγή – μεταφορά – παράθεση γεύματος:

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

γ/ Κατάψυξη - Αποθήκευση γεύματος - Μεταφορά

(2) Ενδιάμεση – Πρωθυμένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση , συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία διανομής των γευμάτων

(3) Προετοιμασία Διανομής – Αναθέρμανση Συσσιτίου – Διανομή / Παράθεση

(4) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεση

Η Ενδιάμεση – Πρωθυμένη Μονάδα για την προσωρινή αποθήκευση , συντήρηση αναθέρμανση και προετοιμασία διανομής των γευμάτων θα είναι η μονάδα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στο Παλαιόκαστρο Σάμου

Η αναθέρμανση η οποία ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ στο ζέσταμα του ΕΤΟΙΜΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΜΕΝΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (το οποίο έχει παραχθεί στις εγκαταστάσεις της παραγωγικής μονάδας της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε στην Κόρινθο) , μέχρι η Θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου να φθάσει στους 72°C για τουλάχιστον 2 λεπτά) θα γίνεται από καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό της εταιρείας μας , στην αδειοδοτημένη εγκατάσταση παρασκευής φαγητού μαγειρεμένων φαγητών (catering) της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε που βρίσκεται στο Παλαιόκαστρο Σάμου η οποία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 (HACCP), ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, διαθέτει κωδικό αριθμό έγκρισης του ΕΦΕΤ και διαθέτει την απαραίτητη και επαρκή υποδομή και εξοπλισμό για την αναθέρμανση των συσκευασμένων και σφραγισμένων γευμάτων, όπως αυτά παράγονται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου.

Η προαναφερθείσα χρησιμοποιούμενη μέθοδος, καλύπτει τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τόσο κατά την Παρασκευή των γευμάτων όσο και κατά τη συντήρηση και τη διανομή / παράθεση. Τα κατεψυγμένα εδέσματα μπορούν να συντηρηθούν για τουλάχιστο 8 εβδομάδες σε θερμοκρασία -18°C.

Συνεπώς από τα ανωτέρω προκύπτει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται / συντηρούνται (όπου απαιτείται για μακρό χρονικό διάστημα) και θα διανέμονται, με συγκεκριμένη μέθοδο, σύμφωνα με την οποία **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.

Επίσης η ένωση εταιρειών διαθέτει και δεύτερη εφεδρική μονάδα στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ Νήσου Σάμου, την παραγωγική εγκατάσταση της εταιρείας «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», η οποία βρίσκεται στην θέση Βαρελλά Σάμου. ΤΚ 83 100, ΣΑΜΟΣ και η οποία θα χρησιμοποιηθεί ως επιπλέον Εφεδρική Μονάδα, είναι πλήρως εξοπλισμένη και τηρεί τα συστήματα ποιότητας κατά ISO 22000, ISO 9001 , ISO 14001 , ΕΛΟΤ 1801- OHSAS 18001.

Αναφορικά δε με την εφεδρική μονάδα που βρίσκεται στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ , η χρησιμοποιούμενη μέθοδος παραγωγής θα είναι η cook & serve , η μέθοδος αυτή, περιλαμβάνει τα εξής στάδια :

(1) Παραγωγή

α/ Παρασκευή γεύματος.

β/ Συσκευασία ανά μερίδα.

(2) Μεταφορά

(3) Προετοιμασία Διανομής - Διανομή / Παράθεση

(4) Αποκατάσταση Χώρου Προετοιμασίας – Παράθεση

B8. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Για την απρόσκοπτη εκτέλεση του έργου , διαθέτουμε πλήρη εξοπλισμό και ειδικότερα :

Χώρους ελεγχόμενης παραλαβής και αποθήκευσης , Ψυκτικούς θαλάμους για όλες τις κατηγορίες των πρώτων υλών , των συνοδευτικών και των τελικών προϊόντων, Θερμοθαλάμους , Πάγκους Εργασίας Υγειονομικών Προδιαγραφών , Αυτόματους Φούρνους Έψησης και Θερμικής Επεξεργασίας, Βραστήρες, Ανατρόμενα Τηγάνια , Μαγειρικές Εστίες , Μηχανές Μορφοποίησης, Ανοξείδωτα τροχήλατα καρότσια, Αυτοματοποιημένο σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης Ανοξείδωτους περιέκτες μεταφοράς και αποθήκευσης τροφίμων, Ανοξείδωτα τροχήλατα καρότσια μεταφοράς τροφίμων, Μηχανήματα κοπής που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, Ανοξείδωτα εργαλεία χειρισμού των τροφίμων υγειονομικών προδιαγραφών , Πάγκους εργασίας με λάντζες τροφίμων, Ποδοκίνητους νιπτήρες με σαπούνι και πετσέτες μιας χρήσης για το προσωπικό, Κάδους απορριμμάτων με υγειονομικό κλείσιμο, Συσκευαστικές μηχανές υγειονομικών προδιαγραφών, , Θερμοθαλάμους – Ισοθερμικά Κιβώτια, Παλετοκάροτσα – Παλέτες, Τροχήλατα Μεταφοράς

Ισοθερμικά Μεταφοράς , Ετικετέζες, Εκτυπωτές, Ζυγιστικά, Ηλεκτρονικούς Ζυγούς, Ψηφιακά Θερμόμετρα, Χειροκίνητες Τυλιχτικές Μεμβράνης

Διαμορφωτικά Κλειστικά Χαρτοκιβωτίων, Εκτυλκήρες Ταινίας, Πάγκους Διάθεσης, Μηχάνημα πλύσης και απολύμανσης των οχημάτων με τα οποία διακινούνται τα προσφερόμενα είδη , Αποδυτήρια με ιματιοθήκες για την εξυπηρέτηση του προσωπικού με ξεχωριστή είσοδο για το προσωπικό , Τουαλέτες, Ερμάριο για την αποθήκευση υγειονομικά κατάλληλων υλικών ιματισμού, Παλετοφόρο πεζού χειριστού, Ηλεκτροκίνητο παλετοφόρο,

Φορητά αυτοκίνητα για τη μεταφορά των προσφερόμενων προϊόντων , κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων.

Η Παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται από καταρτισμένους και εξειδικευμένους χειριστές και προσωπικό και μέσα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΣΗΜΕΙΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ
1	Οικίσκος ISO BOX
2	Βραστήρες για την παραγωγή ροφημάτων (Τσάι – γάλα)
3.	Μικροσυσκευές
4.	Νιπτήρας

ΟΧΗΜΑΤΑ ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ – ΜΕΣΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Διαθέτουμε στόλο μεταφορικών μέσων ειδικώς αδειοδοτημένων για τη μεταφορά τροφίμων που πληρούν όλες τις προϋποθέσεις υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τους 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 εδωδίων προϊόντων, τα οποία έχουν **διαχωρισμένους** θαλάμους εκ των οποίων ο **ένας** είναι **ισοθερμικός** και εκεί τοποθετούνται τα ζεστά γεύματα και ο **έτερος** είναι **αυτοδύναμου ψύξεως** και εκεί θα τοποθετούνται τα κρύα

γεύματα(προϊόντα ψυγείου: γάλα, μικρογεύματα, σαλάτες, τυροκομικά κλπ.), για οποία απαιτούνται συνθήκες διατήρησης σε ψύξη (Θερμοκρασία 0-5°C).

Η μεταφορά και η διανομή των γευμάτων εντάσσεται στο γενικό πλάνο ελέγχου του συστήματος διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων **HACCP**, που εφαρμόζει η εταιρεία Πιέτρης Εστίαση έτσι ώστε σε **όλες τις περιπτώσεις να διασφαλίζεται η παροχή φρεσκομαγειρευμένου ποιοτικού φαγητού.**

Όλα τα οχήματα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΑΕ είναι αδειοδοτημένα και εφοδιασμένα με **άδεια καταλληλότητας** για τη μεταφορά εδωδίων προϊόντων η οποία εκδίδεται από την αρμόδια κρατική Υπηρεσία.

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

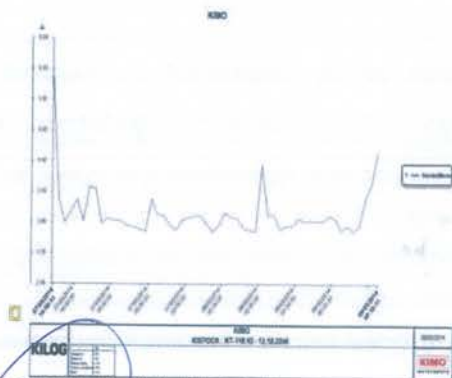
Οι συνθήκες της διανομής των προϊόντων, ανά τακτά χρονικά διαστήματα ελέγχονται :

1. Ως προς τη θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου: με φορητό θερμόμετρο - καταγραφικό (logger)
2. Ως προς τη θερμοκρασία του προϊόντος κατά την παράδοση : με φορητό θερμόμετρο με αισθητήρα.

3. Ως προς τις συνθήκες διατήρησης της θερμοκρασίας εντός thermo box : με φορητό θερμόμετρο - καταγραφικό (logger)

Όλα τα αποτελέσματα αρχειοθετούνται

Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και τη διανομή των γευμάτων και των συνοδευτικών τους, καθαρίζονται και απολυμαίνονται βάσει της εσωτερικής διαδικασίας του συστήματος Ποιότητας της ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ. Οι έλεγχοι και τα αποτελέσματα καταγράφονται και αρχειοθετούνται.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

A/A	ΤΥΠΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΑΡ. ΚΥΚΛΟΦΟΡ
1	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 6140
2	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPM 8138
3	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 6141
4	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 9270

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων πληρούν τις κάτωθι προϋποθέσεις :

Είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα από ενδεδειγμένο ανθεκτικό υλικό για τρόφιμα, έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

Διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από κάθε είδους μόλυνση ή ρύπανση και να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μόνο τροφίμων και όχι άλλων προϊόντων .

Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται, σε προκαθορισμένες ώρες. Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά θα παραδίδονται σε θερμοθάλαμους προκειμένου να διατηρούνται ζεστά σε θερμοκρασία άνω των 60 °C. Οι θερμοθάλαμοι θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά. Τα ζεστά τρόφιμα θα έρχονται συσκευασμένα μαζί και τα κρύα τρόφιμα (σαλάτες, τυρί) θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά τη μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία όχι πάνω από +40c

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κείμενης Νομοθεσίας, η δε διαδικασία πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να **διασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια των προϊόντων σε όλα τα στάδια** από την ώρα της παραγωγής μέχρι και την ώρα της διάθεσης.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κείμενης Νομοθεσίας, η δε διαδικασία πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να **διασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια των προϊόντων σε όλα τα στάδια** από την ώρα της παραγωγής μέχρι και την ώρα της διάθεσης.

Όλα τα υλικά συσκευασίας, επιλέγονται βάσει των απαιτήσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρα 21,22,23,24,25,26) και ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας

σχετικά με την καταλληλότητά τους για χρήση στα τρόφιμα και την ασφάλειά τους για την εφαρμογή της αναθέρμανσης.



Τα εδέσματα μεριδοποιούνται σε ειδικό κλιματιζόμενο χώρο, και κατόπιν τοποθετούνται ασηπτικά σε αεροστεγείς συσκευασίες μιας χρήσεως που δεν αλλοιώνονται κατά την θέρμανση. Τα φαγητά θα μεταφέρονται και παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης.

Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς θα είναι καθαρά, ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

Σε κάθε περίπτωση, εγγυόμαστε ότι όλη η διαδικασία για την υλοποίηση του έργου θα γίνεται πληρώνοντας τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα που προσδιορίζονται στη διακήρυξη και σύμφωνα με τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου.

B9 ΑΝΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Δυνάμεθα πλήρως απρόσκοπτα και επιτυχώς να εκτελέσουμε το έργο της σίτισης στο Κ.Υ.Τ Νήσου Σάμου διότι έχουμε επαγγελματική εμπειρία και διαθέτουμε όλους τους πόρους και τα μέσα (εξοπλισμό, προσωπικό, αλυσίδα εφοδιασμού, μονάδες παραγωγής κ.λ.π) και συγκεκριμένα:

1. Τα στελέχη και το προσωπικό της ένωσης απαρτίζονται από άτομα πλήρως εξειδικευμένα ανά θέση εργασίας. Οι εργαζόμενοι που θα απασχοληθούν στο εν λόγω έργο, θα είναι απολύτως καταρτισμένοι και εκπαιδευμένοι, βάσει των διαδικασιών Εκπαίδευσης προσωπικού που εφαρμόζει η ένωση εταιρειών. Στην περίπτωση που κριθεί σκόπιμη η αντικατάσταση κάποιων εκ των απασχολουμένων για οποιονδήποτε λόγο, ή σε περίπτωση απουσίας, η ένωση θα αντικαθιστά το προσωπικό, με άλλο ισοδύναμης εμπειρίας και εκπαίδευσης, από το προσωπικό που ήδη απασχολείται στις επιχειρήσεις της ένωσης.
2. Διασφαλίζουμε ότι οι πρώτες ύλες είναι πρώτης ποιότητας καθώς εξετάζονται της οι παράμετροι όσον αφορά τα χαρακτηριστικά της (οργανοληπτικά, μακροσκοπικά, μικροβιολογικά).

3. Φροντίζουμε να υπάρχει εύρος όσον αφορά της προμηθευτές σε περίπτωση που κάποια είδη μπορεί να μην υπάρχουν σε διαθεσιμότητα. Για το σκοπό αυτό υπάρχει κατάλογος βασικών και αναπληρωματικών προμηθευτών.
4. Φροντίζουμε να υπάρχει ποσότητα ασφάλειας της πρώτες ύλες και στα τελικά προϊόντα σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της.
5. Πραγματοποιούμε καθημερινούς ελέγχους (με αυτοματοποιημένα συστήματα) όσον αφορά τα αποθέματα της όσον αφορά της πρώτες ύλες και τελικά προϊόντα .
6. Διαθέτουμε στόλο οχημάτων τα οποία κατέχουν τις απαραίτητες άδειες και πιστοποιητικά της και εφεδρικά οχήματα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης σε της της παραγωγικές μονάδες .
7. Φροντίζουμε να υπάρχει τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμός (κύριος και επικουρικός) έτσι ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν θα προκύψει σφάλμα και αστοχία.
8. Ο εξοπλισμός φροντίζουμε να ελέγχεται από τεχνικούς ανά τακτά χρονικά διαστήματα έτσι ώστε να μειωθεί η πιθανότητα εμφάνισης δυσλειτουργίας της .
9. Μεριμνούμε έτσι ώστε να υπάρχει εφεδρικός εξοπλισμός σε περίπτωση βλάβης.
10. Πραγματοποιούμε και εφαρμόζουμε σύστημα ιχνηλασιμότητας έτσι ώστε να γνωρίζουμε οποιοδήποτε στάδιο και φάση τόσο των εισερχομένων ειδών όσο και των παραγόμενων προϊόντων της, από την ώρα εισόδου μέχρι και την τελική διανομή στον πελάτη, βάσει του αριθμού παρτίδας ο οποίος είναι συνδεδεμένος με της πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν και της αντίστοιχους προμηθευτές από της οποίους παραλήφθησαν. Το σύστημα αυτό παρέχει τη δυνατότητα άμεσης απόκρισης σε οιοδήποτε θέμα προκύψει και χρήζει άμεσης αντιμετώπισης.
11. Έχουμε εφεδρικές μονάδες οι οποίες θα ενεργοποιηθούν σε περίπτωση αδυναμίας λειτουργίας της κύριας μονάδας παραγωγής, οι οποίες βρίσκονται στην εδαφική περιοχή του Κ.Υ.Τ Νήσου Σάμου.

Ειδικότερα και επιμέρους:

Τρόπος διαχείρισης αλυσίδας εφοδιασμού:

A. Προμήθειες

A.1 Αξιολόγηση Προμηθευτή

Η επιλογή των προμηθευτών γίνεται κατόπιν αξιολόγησής τους από το τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας και το Τμήμα Προμηθειών. Βασικό κριτήριο είναι ο προμηθευτής να κατέχει και να εφαρμόζει σύστημα ποιότητας .

Διαθέτουμε δίκτυο συνεργαζόμενων προμηθευτών :

A/A	ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ
1.	ΑΦΟΙ Π & Α ΚΩΝ. ΑΝΔΡΙΟΠΟΥΛΟΙ Ο.Ε.	ΛΕΩΦ. ΚΗΦΙΣΟΥ 112, ΑΘΗΝΑ	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΥΠΟ ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ & ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΑΥΤΟΤΕΛΩΝ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ, ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΩΝ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΥΠΟ ΠΛΗΡΗ ΨΥΞΗ & ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ, ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΩΝ.
2.	ΧΡΥΣΑ ΑΥΓΑ Α.Ε.	16ο ΧΛΜ ΕΟ ΑΘΗΝΩΝ-ΛΑΜΙΑΣ, ΝΕΑ ΚΗΦΙΣΙΑ	ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΑΥΓΩΝ
3.	HELLENIC BAKERY Α.Ε.	78ο ΧΛΜ ΝΕΟΑΚ, ΙΣΘΜΟΣ ΚΟΡΙΝΘΟΥ	ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΟΠΟΙΙΑΣ
4.	ΛΑ-ΒΙΟ-ΓΑΛ ΚΥΡΙΑΖΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.	ΣΥΚΕΑ ΜΟΛΑΩΝ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΑΥΤΩΝ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
5.	Π.ΚΑΠΕΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε	ΖΗΝΩΝΟΣ 11, ΚΟΡΩΠΙ ΑΤΤΙΚΗΣ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
6.	ΣΕΛΛΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΠΕ	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ 201, ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑ	ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ, ΣΠΟΡΕΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΕΛΙΩΝ
7.	ΑΜΑΝΤΑ ΑΕ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 1-3, 18233 ΑΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΟΥ ΡΕΝΤΗ, ΑΘΗΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ) & ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ- ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
8.	ΠΙΠΙΛΟΣ ΑΕΒΕ	ΘΕΣΗ ΚΑΡΜΠΟΥΝΑΡΙ, Τ.Κ. 201 00 ΚΟΡΙΝΘΟΣ	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΑΓΟΡΕΣ

Ο εντοπισμός των αναγκών αγοράς προϊόντων ή υπηρεσιών πραγματοποιείται από το αρμόδιο τμήμα Προμηθειών μέσω των συστημάτων ERP από τα οποία προκύπτει η εντολή αγοράς η οποία περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία και τους όρους της συμφωνίας με τους προμηθευτές. Το τμήμα προμηθειών λαμβάνει καθημερινά, εκτός από της πληροφορίες για τις αναλώσεις που αντλεί από τα προγράμματα ERP, και από τα τμήματα παραγωγής της καταγραφές (φυσική απογραφή) των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή των γευμάτων.

Η ένωση προμηθεύεται από πιστοποιημένους προμηθευτές, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η σταθερή ποιότητα, η διαθεσιμότητα και η επάρκεια των πρώτων υλών. Λαμβάνεται μέριμνα έτσι ώστε για κάθε κατηγορία πρώτης ύλης υπάρχουν δύο ή τρεις προμηθευτές έτσι ώστε να διασφαλιστεί ο απρόσκοπτος εφοδιασμός των πρώτων υλών σε όλα τα στάδια παραγωγής και για όλα τα είδη

πρώτων υλών ή και εμπορευμάτων, οι οποίοι είναι πιστοποιημένοι και έχουν εγκριθεί από το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας.

Για να διασφαλίσουμε τον εφοδιασμό των τμημάτων παραγωγής σε περίπτωση που δεν υπάρχει κάποιο είδος σε διαθεσιμότητα φροντίζουμε να υπάρχει μία ποσότητα ασφάλειας σε όλα τα είδη, η οποία ανανεώνεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με την διατηρησιμότητα των ειδών . Η εν λόγω ποσότητα ελέγχεται όσον αφορά τα οργανοληπτικά, μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της καθώς και η διατηρησιμότητα της.

Επιπροσθέτως φροντίζουμε έτσι ώστε όλα τα εισερχόμενα προϊόντα (πρώτες ύλες) να διαθέτουν την απαιτούμενη σήμανση έτσι ώστε σε περίπτωση που κριθεί αναγκαία η ανάκληση του προϊόντος να μπορέσουμε να εντοπίσουμε τις πρώτες ύλες (βλ. Σύστημα ιχνηλασιμότητας)

Σύστημα ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Εφαρμόζουμε σύστημα ιχνηλασιμότητας υποστηριζόμενα από προγράμματα (ERP) προκειμένου να διασφαλίζεται ότι η αλυσίδα εφοδιασμού είναι σχεδιασμένη και λειτουργεί έτσι ώστε να παρέχει τη δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης των παραγόμενων προϊόντων, καθώς και των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και διαδικασιών για την παραγωγή των ως άνω προϊόντων, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, και διανομής της καθώς και τη συμφωνία σε κάθε περίπτωση με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις (συμβάσεων, νομοθεσίας κ.λ.π)

Με την εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας, επιτυγχάνεται:

- Η διαθεσιμότητα των απαιτούμενων πληροφοριών για τον καλύτερο έλεγχο των διαδικασιών (π.χ. βέλτιστη χρήση πρώτων υλών, έλεγχος αποθεμάτων, προέλευση υλικών αποκλειστικά και μόνο από διαπιστευμένους προμηθευτές, προγραμματισμός παραγωγής, ποιοτικός έλεγχος, κλπ.) για τους πελάτες, ελεγκτικούς φορείς, για την κάλυψη των απαιτήσεων των εφαρμοζόμενων συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, ποιότητας, περιβαλλοντικής ασφάλειας και υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, κλπ.
- Η διαχείριση περιπτώσεων κρίσεων (εντοπισμός προβλημάτων, εντοπισμός και απόσυρση ελαττωματικών παρτίδων, κλπ).
- Τεκμηρίωση ανά πάσα στιγμή των ιδιοτήτων των παραγόμενων προϊόντων της (π.χ. ποιότητα, προέλευση, κ.ο.κ.).

Η απαίτηση για ιχνηλασιμότητα βασίζεται στην αρχή «ένα βήμα πίσω – ένα βήμα μπροστά» σύμφωνα με την οποία η εταιρία ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε διαθέτει τα παρακάτω :

- ένα σύστημα το οποίο επιτρέπει να εξακριβώνουν ποιος(-οι) είναι ο(οι) άμεσος (-οι) πελάτης (-ες) των προϊόντων της .
- είναι σε θέση να συνδέει τους προμηθευτές (της προϊόντα προέρχονται από της προμηθευτές)
- είναι σε θέση να συνδέει τους πελάτες με προϊόντα (πελάτης – παραδοτέο είδος)

Η ιχνηλασιμότητα εφαρμόζεται σε όλο το φάσμα του συστήματος εφοδιασμού, το οποίο σχηματικά απεικονίζεται ως:



Τήρηση ιστορικού επισήμανσης .

Η ένωση οικονομικών φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ» & «SALAS INTER GROUP Α.Ε.» προκειμένου να διατηρήσει σύστημα ιχνηλασιμότητας , τηρεί αρχείο με τις ετικέτες επισήμανσης των συσκευασμένων γευμάτων , όπου και καταγράφεται ο πελάτης που θα διαθέτει το προϊόν .

ΠΙΕΤΡΗΣ ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΡΕΒΥΘΙΑ(68%), ΚΑΡΟΤΟ,ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ,ΑΡ.ΒΟΤΑΝΑ,ΑΛΑΤΙ, ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Ενδέχεται να περιέχει γλουτένη σιτού, γάλα, σόδα, σουσάμι, μουστάρδα, αυγό και σέλινο. ΚΑΘ. ΒΑΡΟΣ : 350ΓΡ. Lot. no: Ημ.Λήξης: Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί μέχρι και δύο ώρες κατόπιν της ώρας διανομής. Παρασκευάστηκε από την ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ	Διατροφική αξία ανά 100 gr ححصص مستوى القغرية في 100 جرام انرجيا 728.34 173.0 kcal دهون الكلية 5.7 gr الدهون الزائدة 0.5 gr الكربوهيدرات 24.2 gr السكريات 4.4 gr المسوى 6.8 gr البروتينات 7.7 gr	ΠΙΕΤΡΗΣ ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΡΑΚΑΣ(40%)ΠΑΤΑΤΕΣ (30%), ΚΑΡΟΤΟ,ΑΠΟΦΛ.ΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ,ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΡ.ΒΟΤΑΝΑ, ΑΛΑΤΙ,ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Ενδέχεται να περιέχει γλουτένη, γάλα, αυγό, σέλινο, μουστάρδα, σουσάμι ΚΑΘ. ΒΑΡΟΣ : 350ΓΡ. Lot. no: Ημ.Λήξης: Το προϊόν απορριπτόμενο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2 ωρών από την ώρα διανομής. Παρασκευάστηκε από την ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ NCP-18057 27410 76457	Διατροφική αξία ανά 100 gr بسلة مع بطاطس مستوى القغرية في 100 جرام انرجيا 83.1 kcal دهون الكلية 1.9 gr الدهون الزائدة 0.2 gr الكربوهيدرات 16.7 gr السكريات 3.1 gr المسوى 3.4 gr البروتينات 3.0 gr ملح 0.9g
--	---	---	--

Οι πρώτες ύλες είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία και η εταιρεία διαθέτει αποδεικτικά προδιαγραφών και μικροβιολογικών ή / και φυσικοχημικών ελέγχων της. Οι εταιρείες μας τηρούν τις ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές των πρώτων υλών τους όπως ακριβώς περιγράφονται στη διακήρυξη.

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 και αφορά: είδος τροφίμου, καθαρό βάρος περιεχομένου, ημερομηνία παραγωγής (Lot number) ημερομηνία λήξης, οδηγίες χειρισμού, λίστα αλλεργιογόνων, παραγωγός εταιρεία και κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης. Δεδομένου ότι όλοι οι πρόσφυγες έχουν δικαίωμα να ενημερώνονται για τα συστατικά των γευμάτων, η ένωση θα παρέχει επί των συσκευασιών σαφή επισήμανση στα αγγλικά, αραβικά, περσικά (Farsi) και Κουρδικά καλύπτοντας την απαίτηση αναγραφή σε γλώσσες που κατανοούν οι σιτιζόμενοι.

B10 ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

Στην περίπτωση ανάληψης του έργου, Η ένωση δεσμεύεται ότι θα τηρηθούν και οι κάτωθι όροι :

- 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.

- Σε περίπτωση που το ΧΗΣ ή τα κτηνιατρικά στρατιωτικά εργαστήρια δεν έχουν τη δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά, τα δείγματα αποστέλλονται στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου φορέα.
- Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτήν που παραδόθηκε τελικά.
- Τα Τοπικά Συντονιστικά Κέντρα Διαχείρισης Προσφυγικής Κρίσης ΤΟΣΚΕΔΠ :
- 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 ΚΥΤ και Ανοιχτών Δομών Προσωρινής Υποδοχής και Φιλοξενίας προσφύγων και μεταναστών αποκλειστικά σε ότι 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 νόμου και σύμφωνα με τις διαταγές της ιεραρχίας του ΓΕΣ.
- β) Αναφέρουν ιεραρχικά κατά τα προβλεπόμενα, ενημερώνοντας παράλληλα το ΚΕ.ΣΟ.Δ.Π επί θεμάτων που προκύπτουν από τις προσφυγικές και μεταναστευτικές ροές στις περιοχές όπου λειτουργούν.
- γ) Αποκαθιστούν άμεσα επαφή, ενημερώνοντας το ΓΕΣ/ΔΥΔΜ/4^α για τα στοιχεία επικοινωνίας με τον επικεφαλής του Τμήματος Εφοδιασμού –Σίτισης που είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση των διαδικασιών σίτισης
- 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 :
 - α) Το πρόγραμμα συσσιτίου μενού θα πρέπει να αλλάζει κατ' ελάχιστο κάθε μήνα για να διασφαλιστεί η διατροφική ποικιλία (με αλλαγή προϊόντων ίδιας κατηγορίας, π.χ αλλαγή οσπρίων, ζυμαρικών, εναλλαγή τσάι με χυμό, κλπ) και η εξασφάλιση της κατανάλωσης.
 - Ο ανάδοχος οφείλει προς της έναρξης παρασκευής γευμάτων στο πλαίσιο της νέα σύμβασης να παραλαμβάνει τα προγράμματα σίτισης της προηγούμενης περιόδου σίτισης και να προβαίνει σε τροποποιήσεις κατά τα καθοριζόμενα στην εν λόγω παράγραφο
 - β) Επίσης, να υφίσταται ποικιλία στον τρόπο παρασκευής και διανομής, ειδικά από πιάτα αυγών, για παράδειγμα, εναλασσόμενες μερίδες βραστών αυγών και ομελέτες.
 - Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί δημοσίων συμβάσεων.

Γ . ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΤΩΝ ΣΤΑΔΙΩΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 1: ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Προετοιμασία πρώτων υλών για την παρασκευή γευμάτων



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 2: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

- Τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του συσσιτίου θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Όλοι οι προμηθευτές των πρώτων υλών εφαρμόζουν πιστοποιημένο σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων κατά το πρότυπο EN ISO 22000 : HACCP. Όλα τα υλικά σε όλα τα στάδια, ελέγχονται και διαχειρίζονται βάσει γραπτών οδηγιών, στα πλαίσια εφαρμογής του συστήματος ISO 22000.

Παρασκευή γευμάτων & Θερμική Επεξεργασία



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 4: ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ - ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΝΑΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΔΙΑΤΙΘΕΜΕΝΟΥΣ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΓΙΑ
ΟΣΠΡΙΑ - ΛΑΔΕΡΑ

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 4^Α :ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΥΣ
ΠΡΟΣ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟΥΣ.**



**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ 5 & 6: ΑΥΤΟΜΑΤΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
(ΨΗΣΙΜΟ) ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΓΕΥΜΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ 20 ΚΑΙ 10 ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ (ΨΗΣΙΜΟ) ΓΕΥΜΑΤΩΝ (ΓΕΥΜΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ)**

Μερίδοποίηση γευμάτων και συσκευασία



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 7 : ΑΝΑΜΟΝΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 8 : ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ 9 & 10

Η συσκευασία του φαγητού είναι ατομική και κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και με μεγάλη αντοχή στην αναθέρμανση, τη διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας / υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και την ασφάλεια των σιτιζόμενων.



Φωτογραφία 11 . έτοιμο συσκευασμένο γεύμα

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 12 : THERMOBOX

Ισοθερμικό κουτί (Thermo – box) για τη διατήρησης της θερμοκρασίας του έτοιμου φρέσκου ζεστού γεύματος, εντός των οποίων θα παραδίδονται τα έτοιμα γεύματα



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 13 : ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΟ ΚΟΥΤΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 14 : ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΟ ΚΟΥΤΙ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 16. ΦΟΡΤΩΣΗ ΣΤΟ ΟΧΗΜΑ
Φωτογραφίες μεταφορικών μέσων κλειστού τύπου.



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 17. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 18. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ



Η μεταφορά των ετοιμών εδεσμάτων και όλων των υπόλοιπων 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.

Όλα τα οχήματα της ΠΙΕΤΡΗΣ ΑΕ, εκτός από την άδεια κυκλοφορίας, είναι εφοδιασμένα με **άδεια καταλληλότητας** για τη μεταφορά εδωδίων προϊόντων η οποία εκδίδεται από την αρμόδια Κρατική Υπηρεσία.

Ο χώρος της παράθεσης του συσσιτίου, θα περιλαμβάνει:

- ✓ Ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης
- ✓ Προκατασκευασμένο οικίσκο ISO BOX για τη διανομή των συσσιτίων
- ✓ Πάγκους εργασίας
- ✓ Ισοθερμικά κουτιά Thermo – Box
- ✓ Βραστήρες και σχετικό εξοπλισμό για την παραγωγή ροφημάτων τσάι – γάλα

**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 19.
ΠΑΡΑΘΕΣΗ**



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ 20. ΠΑΡΑΘΕΣΗ



27/08/2021

Για την εταιρία
«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

SALAS INTER. GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΟΣ 457 ΜΕΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199, Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Σαλαπατάρας Νικόλαος
ΠΔΣ & ΔΣ

Για την εταιρία
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΣΘΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ 0131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ.: 2740016457
ΑΦΜ: 998404941 - ΔΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ ΑΝΑΕ: 57455/24/Β.01/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412537019

Πιέτρης Πέτρος
Νόμιμος Εκπρόσωπος



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ,
Τ.Κ. 201 00 Κόρινθος
ΕΛΛΑΔΑ



Πεδίο Εφαρμογής:

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗ, ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ
ΠΛΗΡΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ
(ΖΕΣΤΩΝ, ΚΡΥΩΝ, ΝΩΠΩΝ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ,
ΑΣΥΣΚΕΥΑΣΤΩΝ).**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΑΝΑΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ,
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**

**ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ
ΓΕΥΜΑΤΟΣ.**

**ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ
ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.**

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: E & F

Πρότυπο:

ISO 22000:2018

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

302682772 - 122

Ημ/νία Αρχικής Πιστοποίησης:

16/03/2021 (Πιστοποίηση από άλλο Φορέα)

Ημ/νία Έκδοσης:

27/07/2021

Ημ/νία Λήξης:

15/03/2024



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 6



[Signature]
Ι. Μαερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]



CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:**ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.**

Κεντρικά: Θέση Μπαθαρίστρα, Τ.Κ. 201 00 Κόρινθος
Υποκ/μα: Λίμνη - Πυλί, Δ.Δ. Πυλίου, Τ.Κ. 85 300, Δήμος
 Δικαίου - Κω,
 ΕΛΛΑΔΑ

Πεδίο Εφαρμογής:

Κεντρικά: Παραγωγή, μεταφορά διανομή, παράθεση ετοιμών πλήρων γευμάτων και των συνοδευτικών τους (Ζεστών, Κρύων, Νωπών, συσκευασμένων, Ασυσκευαστών).
Αποθήκευση, Συσκευασία, Ανασυσκευασία, Διακίνηση και Διανομή Τροφίμων και Προϊόντων Παντοπωλείου συμπεριλαμβανομένων καθαριστικών, απορρυπαντικών, Καλλυντικών και Ειδών Ατομικής Υγιεινής.
Παροχή υπηρεσιών μαζικής σίτισης πλήρους γεύματος. Παροχή επισιτιστικών υπηρεσιών στο χώρο του πελάτη.
Υποκ/μα: Υπηρεσίες παροχής πλήρους γεύματος - Αποθήκευση - Αναθέρμανση - Μεταφορά - Διανομή πλήρη γευμάτων

Πρότυπο:

ISO 9001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:**309190**Ημ/νία 1^{ης} Πιστοποίησης:

26/01/2011

Ημ/νία Τελευταίας Επαναπιστοποίησης:

14/09/2018

Ημ/νία Επανεκδόσης:

27/05/2020

Ημ/νία Λήξης:

13/09/2021

Ακριβές φωτοτυπημένο
 αντίγραφο εκ του
 επιδειχθέντος εἰς ἐμὲ πρωτοτύπου
 Κόρινθος 22.1.2021
 Ο Επικυρών Δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ
 ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
 ΚΟΛΙΑΤΣΟΥ 38 - 40 (1ος όροφος)
 Α.Μ.: 496 Ε.Κ. 20131
 Α.Φ.Μ. 122417330 Α.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
 ΤΗΛ: 27418 522191 FAX: 27410 76546

Ι. Μαρτσάτος
 Διευθύνων Σύμβουλος



Πιστοποίηση ΣΔ
 Αρ. Πιστ. 12 - 5





CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:**ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.**

Κεντρικά: Θέση Μπαθαρίστρα, Τ.Κ. 201 00 Κόρινθος
Υποκ/μα: Λίμνη - Πυλί, Δ.Δ. Πυλίου, Τ.Κ. 85 300, Δήμος
 Δικαίου - Κω,
 ΕΛΛΑΔΑ

Πεδίο Εφαρμογής:

Κεντρικά: Παραγωγή, μεταφορά διανομή, παράθεση ετοιμών πλήρων γευμάτων και των συνοδευτικών τους (Ζεστών, Κρύων, Νωπών, συσκευασμένων, Ασυσκευαστων).

Αποθήκευση, Συσκευασία, Ανασυσκευασία, Διακίνηση και Διανομή Τροφίμων και Προϊόντων Παντοπωλείου συμπεριλαμβανομένων καθαριστικών, απορρυπαντικών, Καλλυντικών και Ειδών Ατομικής Υγιεινής.

Παροχή υπηρεσιών μαζικής σίτισης πλήρους γεύματος. Παροχή επισιτιστικών υπηρεσιών στο χώρο του πελάτη.

Υποκ/μα: Υπηρεσίες παροχής πλήρους γεύματος - Αποθήκευση - Αναθέρμανση - Μεταφορά - Διανομή πλήρη γευμάτων

Πρότυπο:

ISO 14001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Ακριβές φωτοτυπημένο
αντίγραφο έκ του

επιδειχθέντος εīs εμέ πρωτοτύπου
Κόρινθος, 26.5.2020

Ο Επικυρών Δικηγόρος

Αριθμός
Πιστοποιητικού:**309190 - E**Ημ/νία 1^η Πιστοποίησης:

Ημ/νία Τελευταίας Επαναπιστοποίησης:

Ημ/νία Επανεκδόσης:

Ημ/νία Λήξης:

06/10/2015

14/09/2018

27/05/2020

05/10/2021

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΚΟΜΙΑΤΣΟΥ 38 - 40 (1ος όροφος)
Α.Μ. 496 Τ.Κ. 20131
Α.Φ.Μ. 122417330 Α.Ο.Α. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ. 6948 522194 FAX: 27410 7654



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ι. Μαρτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος


LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

Κεντρικά: Θέση Μπαθαρίστρα, Τ.Κ. 201 00 Κόρινθος
ΕΛΛΑΔΑ

Πεδίο Εφαρμογής:

Παραγωγή, μεταφορά διανομή, παράθεση ετοιμών πλήρων γευμάτων και των συνοδευτικών τους (Ζεστών, Κρύων, Νωπών, συσκευασμένων, Ασυσκευαστών).

Αποθήκευση, Συσκευασία, Ανασυσκευασία, Διακίνηση και Διανομή Τροφίμων και Προϊόντων Παντοπωλείου συμπεριλαμβανομένων καθαριστικών, απορρυπαντικών, Καλλυντικών και Ειδών Ατομικής Υγιεινής.

Παροχή υπηρεσιών μαζικής σίτισης πλήρους γεύματος. Παροχή επισιτιστικών υπηρεσιών στο χώρο του πελάτη.

Πρότυπο:

ISO 45001:2018

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

309190 - OHS

Ακριβές φωτοτυπημένο
αντίγραφο έκ του
επιδειχθέντος εἰς ἐμὲ πρωτοτύπου
Κόρινθος, 15/10/2020
Ο Επικυρών Δικηγόρος

Ημ/νία 1^η Πιστοποίησης:

29/10/2015

Ημ/νία Τελευταίας Επαναπιστοποίησης:

14/09/2018

Ημ/νία Επανεκδόσης:

13/07/2020

Ημ/νία Λήξης:

28/10/2021



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ι. Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΚΟΛΙΑΤΟΥ 38 - 40 (1ος όροφος)
Λ.Μ.: 496 Τ.Κ. 20131
Κ.Α. 122417330 Λ.Ο.Ι. ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 6948 522191 FAX: 27410 -



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

Κεντρικά: Θέση Μπαθαρίστρα,
Τ.Κ. 201 00 Κόρινθος
ΕΛΛΑΔΑ



Πεδίο Εφαρμογής:

Παραγωγή, μεταφορά διανομή, παράθεση ετοιμών πλήρων γευμάτων και των συνοδευτικών τους (Ζεστών, Κρύων, Νωπών, συσκευασμένων, Ασυσκευαστών).

Αποθήκευση, Συσκευασία, Ανασυσκευασία, Διακίνηση και Διανομή Τροφίμων.

Παροχή υπηρεσιών μαζικής σίτισης πλήρους γεύματος.
Παροχή επισιτιστικών υπηρεσιών στο χώρο του πελάτη.

Πρότυπο:

ISO 22005:2007

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** επιβεβαιώνει ότι το Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου και του Εσωτερικού Κανονισμού για τη Διαχείριση της Ιχνηλασιμότητας.

Αριθμός Πιστοποιητικού: **309190 - I22005**

Ημ/νία 1 ^η Πιστοποίησης:	01/09/2020
Ημ/νία Επαναπιστοποίησης:	19/07/2021
Ημ/νία Λήξης:	31/08/2022

Σημείωση : η διάρκεια του κύκλου πιστοποίησης είναι από 01/09/2020 έως 31/08/2023



[Signature]
Ι. Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ
ΕΛΛΑΔΑ

Pietris

Πεδίο Εφαρμογής:

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ
ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ,
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΡΟΧΗ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ - CATERING,
ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ
ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ-
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΔΙΑΝΟΜΗ
ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Ε**

Πρότυπο:

ISO 22000:2005

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός Πιστοποιητικού: **309190 - 122**

Ακριβές φωτοτυπημένο
αντίγραφο έκ του
επιδειχθέντος εἰς ἐμὲ πρωτοτύπου
Κόρινθος, 24/.../2020
Ο Επικυρών Δικηγόρος

Ημ/νία Έκδοσης: 01/09/2020
Ημ/νία Επανεκδόσης: 17/09/2020
Ημ/νία Λήξης: 13/09/2021

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΚΟΛΙΑΤΣΟΥ 38 (Πλ. Δροφός)
Α.Μ. 1496 Τ.Κ. 20100
Α.Φ.Μ. 122417330 Δ.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ. 6948522191 FAX 27410-76546



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



[Signature]
Ι. Μερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

[Signature]

[Signature]

[Signature]



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
 Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ
 ΕΛΛΑΔΑ

Pietris

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ
 ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ
 ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ,
 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΡΟΧΗ
 ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ - CATERING,
 ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ
 ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ-
 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΔΙΑΝΟΜΗ
 ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Πρότυπο:

ISO 9001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης
 Ποιότητας της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις
 απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
 Πιστοποιητικού:

309190

Ημ/νία Έκδοσης:
 Ημ/νία Λήξης:

01/09/2020
 13/09/2021



Πιστοποίηση ΣΔ
 Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ακριβές φωτοτυπημένο
 αντίγραφο εκ του
 επιδειχθέντος εīs εμé πρωτοτύπου
 Κόρινθος... 4/9/2020
 Ο Επικυρών Δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΤΗΡΑΣ
 ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
 ΚΟΛΙΑΤΣΟΥ 38-40 (1ος όροφος)
 Α.Μ.: 496 Α.Π. 20100
 Α.Φ.Μ. 122417330 Δ.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
 ΤΗΛ 6948 522191 FAX 27410-76546

Ι. Μπερτσάτος
 Διευθύνων Σύμβουλος

(Handwritten signatures and marks)



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ
ΕΛΛΑΔΑ

Pietris

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ
ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ,
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΡΟΧΗ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ - CATERING,
ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ
ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ-
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΔΙΑΝΟΜΗ
ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Πρότυπο:

ISO 14001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα
Περιβαλλοντικής Διαχείρισης της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε
σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

309190 - E

Ημ/νία Έκδοσης:
Ημ/νία Λήξης:

01/09/2020
05/10/2021



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ακριβές φωτοτυπημένο
αντίγραφο έκ του
επιδειχθέντος εīs εμé πρωτοτύπου
Κόρινθος 4/9/2020
Ο Επικυρών Δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΔΕ ΣΤΑΤΗΡΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΚΟΛΙΑΤΣΟΥ 38-40 (1ος όροφος)
Α.Μ.: 496 Τ.Κ. 20100
Α.Φ.Μ. 122417330 Δ.Σ.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ. 6948 522191 FAX: 27410-76546

Ι. Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ
ΕΛΛΑΔΑ

Pietris

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ - CATERING, ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Πρότυπο:

ISO 45001:2018

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

309190 - OHS

Ημ/νία Έκδοσης:
Ημ/νία Λήξης:

01/09/2020
28/10/2021

Ακριβές φωτοτυπημένο
αντίγραφο έκ του
επιδειχθέντος εἰς ἐμὲ πρωτοτύπου
Κόρινθος... 9/10/2020
Ο Επικυρών Δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΦ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΚΟΛΙΑΤΣΟΥ 38-40 (1ος όροφος)
Α.Μ. 1495 Τ.Κ. 20100
Α.Φ.Μ. 132427330 Δ.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΤΗΛ: 6948 522191 FAX: 27410-76546



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ι. Μερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.

ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ
ΕΛΛΑΔΑ



Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ
ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΤΟΥΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ
ΓΕΥΜΑΤΟΣ - CATERING, ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ -
ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Πρότυπο:

ISO 22005:2007

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** επιβεβαιώνει ότι το Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου και του Εσωτερικού Κανονισμού για τη Διαχείριση της Ιχνηλασιμότητας.

Αριθμός Πιστοποιητικού: **309190 - I22005**

Ημ/νία 1 ^η Πιστοποίησης:	01/09/2020
Ημ/νία Επανεκδόσης:	19/07/2021
Ημ/νία Λήξης:	31/08/2022

Σημείωση : η διάρκεια του κύκλου πιστοποίησης είναι από 01/09/2020 έως 31/08/2023




Ι. Μπέρτσας
Διευθύνων Σύμβουλος

Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

Αρ. 12-6

Το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.), ως ο αρμόδιος εθνικός φορέας,
σύμφωνα με τους ν. 4468/2017,

ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΕΙ

την

ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.

στην Αθήνα

ως ικανή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17021-1:2015 και τα Κριτήρια του Ε.ΣΥ.Δ., να διενεργεί επιθεωρήσεις και πιστοποιήσεις συστημάτων διαχείρισης, όπως καθορίζεται στα συνημμένα Επίσημα Πεδία Εφαρμογής της Διαπίστευσης, τα οποία είναι δυνατόν να τροποποιούνται με αποφάσεις του Ε.ΣΥ.Δ.

Η αρχική διαπίστευση χορηγήθηκε την 15.09.2008. Το παρόν Πιστοποιητικό ισχύει μέχρι την 14.09.2021, κατόπιν παράτασης, σύμφωνα με την απόφαση του Ε.ΣΥ.Δ. στις 31.08.2020 υπό τον όρο της συνεχούς συμμόρφωσης του διαπιστευμένου φορέα προς το ανωτέρω Πρότυπο και τα Κριτήρια του Ε.ΣΥ.Δ.

Αθήνα, 31.08.2020

Σπυρίδων Ποδάρης
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.

Το Ε.ΣΥ.Δ. έχει υπογράψει τη Συμφωνία Αμοιβαίας Αναγνώρισης της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (ΕΑ) για τις δραστηριότητες που καλύπτονται από το παρόν πιστοποιητικό.
ESYD is a signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Mutual Recognition Agreement for the activities covered by this certificate.

Ακριβές φωτοτυπημένο

αντίγραφο έκ του

ΕΠΙΔΕΙΧΘΕΝΤΟΣ ΕΙΣ ΕΜΕ ΠΡΩΤΟΤΥΠΟΥ

Κόρινθος 21/11/2020

Ο Επικυρών Δικηγόρος

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΑΘ. ΣΤΑΘΗΡΑΣ

ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ

ΚΟΛΙΑΤΕΟΥ 38-40 (1ος όροφος)

Α.Μ. 496 Π.Π.Σ. 20100

Α.Φ.Μ. 162417330 Δ.Ο.Υ. ΚΟΡΙΝΘΩΝ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODYΚάτοχος
Πιστοποιητικού:**SALAS INTER. GROUP A.E.**Λυκοσούρας 34,
Τ.Κ. 121 36, Περιστερί
ΕΛΛΑΔΑ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ. ΠΡΑΣΣΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
 ΗΠΕΙΡΟΥ 6 - ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
 ΑΦΜ: 131845985 - ΔΟΥ: ΧΟΛΑΡΓΟΥ
 EMAIL: prassas.giorgos@gmail.com
 ΤΗΛ./FAX: 2130318922

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΕΔΙΟ 1:ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ,
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ, ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ & ΚΡΥΑΣ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ - CATERING ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Ε**ΠΕΔΙΟ 2:**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΑΝΑΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ,
ΕΜΠΟΡΙΑ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ,
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ) & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Γ

Πρότυπο:

ISO 22000:2005Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης
Ασφάλειας Τροφίμων της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο
με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός Πιστοποιητικού:

301131440 - I22Ημ/νία 1^η Πιστοποίησης:

15/12/2015

Ημ/νία Επανεκδόσης:

06/12/2018

Ημ/νία Λήξης:

14/12/2021

ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Λίστα Πιστοποιημένων Υποκαταστημάτων με ημ/νία έκδοσης 06/12/2018

Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5

 Ι. Μπερτσάτος
 Δ/ντής Τομέα Πιστοποίησης

 Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1, 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου, Αθήνα, Ελλάδα
 Τ: 210 68 48 190 Φ: 210 68 49 700 URL: www.letrina.gr e-mail: certification@letrina.gr

REV.9

ΓΕΩΡΓΙΟ
Δ11
ΗΠΕΙΡΟΥ 6
ΑΦΜ: 131845
EMAIL: prassi
ΤΗΛ./FAX

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ ΠΡΑΣΣΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΗΠΕΙΡΟΥ 6 - ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΑΦΜ: 131845985 - ΔΟΥ: ΧΟΛΑΡΓΟΥ
EMAIL: prassasgiorgos@gmail.com
ΤΗΛ./FAX: 2130318922

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ ΠΡΑΣΣΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΗΠΕΙΡΟΥ 6 - ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΑΦΜ: 131845985 - ΔΟΥ: ΧΟΛΑΡΓΟΥ
EMAIL: prassasgiorgos@gmail.com
ΤΗΛ./FAX: 2130318922



LETRINA S.A.

CERTIFICATION BODY

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

SALAS INTER. GROUP A.E. ΛΙΣΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000:2005

A/A	ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ	ΠΕΔΙΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
1	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 1 & ΠΕΔΙΟ 2	Λυκοσούρας 34, Τ.Κ. 121 36, Περιστέρι
2	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 2	Δαμοκλέους 8, Τ.Κ. 121 31, Περιστέρι
3	ΣΑΜΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Θέση Βαρελλά, Τ.Κ. 83 100, Σάμος
4	ΧΙΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Καρφάς 34, Τ.Κ. 82 100, Χίος
5	ΑΜΦΙΣΣΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Λεωφ. Καραμανλή 38-40, Τ.Κ. 331 00, Αμφισσα
6	ΛΑΡΙΣΑ	ΠΕΔΙΟ 2	Εντός Οικισμού Γαλήνης, Τ.Κ. 40 009, Λάρισα
7	ΛΕΙΒΑΔΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2° χλμ. Λιβαδειάς-Λαμίας, Τ.Κ. 32 100, Λιβαδειά
8	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	ΠΕΙ Δοκού, Αλίβερο Χαλκιδέων, Τ.Κ. 34 100, Χαλκίδα
9	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Πρώην ΔΑΒΙΕ, Τ.Κ.36100, Καρπενήσι
10	ΒΟΛΟΣ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	4° χλμ Βόλου-Μαγνησίας, Τ.Κ. 384 46, Βόλος
11	ΦΛΩΡΙΝΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2° χλμ Φλώρινας - Θεσσαλονίκης, Τ.Κ. 531 00, Φλώρινα
12	ΚΑΣΤΟΡΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Γουναράδων 67, Ο.Τ. Τ.Κ. 521 00, Καστοριά
13	ΓΡΕΒΕΝΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Μυρσίνης 0, Τ.Κ. 511 00, Γρεβενά
14	ΚΟΖΑΝΗ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Πέτρανα 0, Τ.Κ. 501 00, Κοζάνη
15	ΞΑΝΘΗ	ΠΕΔΙΟ 2	Αγρ. Νέας Μορσίνης, Ξάνθη

Αριθμός Πιστοποιητικού: **301131440 - 122**

Ημερομηνία Έκδοσης: **06/12/2018**

Ημ/νια Τελ. Τροποποίησης: **14/04/2020**



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5

LETRINA A.E.
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ - ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1
151 25 Παρόδισος Αμαρουσίου
Τηλ. 210 6848190 - 6849480 - 6858430 6831230
Fax: 210 68 45 626
ΑΦΜ: 094253250 ΔΟΥ: ΦΑΕ ΑΘΗΝΩΝ

Αθήνα, 14^η Απριλίου, 2020

[Signature]

Ιωάννης Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

Αυρίβες φωτοαντίγραφο εν
του εις εμπέ επιδειχθέντος
αυτίου, το οποίο νομίμως
επισημαίνεται.

Διεύθυνση: Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1, Τ.Κ. 151 25 Π. Αμαρουσίου Τ. 210-6848190 Φ. 210-6849700 Αρ. Πιστ. 12-5
e-mail: certification@letrina.gr www.letrina.gr

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ. ΠΡΑΣΣΑΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΗΠΕΙΡΟΥ 6 - ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΑΦΜ: 131845985 ΔΟΥ: ΧΟΛΑΡΓΟΥ
EMAIL: prassas.georgios@gmail.com
ΤΗΛ / FAX: 2130318922



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

SALAS INTER. GROUP A.E.

Λυκουσούρας 34,
Τ.Κ. 121 36, Περιστερί
ΕΛΛΑΔΑ

SALAS
GROUP OF COMPANIES

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΕΔΙΟ 1:

ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ,
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ, ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ & ΚΡΥΑΣ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ - CATERING ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΠΕΔΙΟ 2:

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΑΝΑΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ,
ΕΜΠΟΡΙΑ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ,
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ) & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ,
ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ, ΕΙΔΩΝ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

Πρότυπο:

ISO 9001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

301131440

Ημ/νία 1^η Πιστοποίησης:

15/12/2015

Ημ/νία Τελ. Επαναπιστοποίησης:

06/12/2018

Ημ/νία Επανεκδόσης:

14/04/2020

Ημ/νία Λήξης:

14/12/2021

ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Λίστα Πιστοποιημένων Υποκαταστημάτων με ημ/νία επανέκδοσης 14/04/2020

Αιτώνς πιστοποίησης ανήκων
α το ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΣ
Αθήνα, 15.04.2020
Η επιμελητική διακήρυξη

ΑΙΚΑΤΕΡΙΗ Α. ΓΕΩΡΓΙΟΥΝΙΖΟΥ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ: 210 8222321
ΑΦΜ: 103110758-017 ΑΘΗΝΩΝ



Επιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



I. Μαερτσάτος
Ι. Μαερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

ΑΙΚΑΤΕΡ
ΔΙΚΗ
Γ' ΣΕΠ
ΤΗΛ.: 6
ΑΦΜ: 103340758
ΠΡΟΫΝΤΖΟΥ
ΣΑ: 25812
141 ΑΘΗΝΑ
210822232
ΔΟΥ: 1Γ ΑΘΗΝΑ



LETRINA S.A.

CERTIFICATION BODY

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

SALAS INTER. GROUP A.E. ΛΙΣΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 9001:2015

A/A	ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ	ΠΕΔΙΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
1	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 1 & ΠΕΔΙΟ 2	Λυκοσούρας 34, Τ.Κ. 121 36, Περιστέρι
2	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 2	Δαμοκλέους 8, Τ.Κ. 121 31, Περιστέρι
3	ΣΑΜΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Θέση Βαρελλά, Τ.Κ. 83 100, Σάμος
4	ΧΙΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Καρφάς 34, Τ.Κ. 82 100, Χίος
5	ΑΜΦΙΣΣΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Λεωφ. Καραμανλή 38-40, Τ.Κ. 331 00, Αμφίσσα
6	ΛΑΡΙΣΑ	ΠΕΔΙΟ 2	Εντός Οικισμού Γαλήνης, Τ.Κ. 40 009, Λάρισα
7	ΛΕΙΒΑΔΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2 ^ο χλμ. Λιβαδειάς-Λαμίας, Τ.Κ. 32 100, Λιβαδειά
8	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	ΠΕΙ Δοκού, Αλίβερο Χαλκιδέων, Τ.Κ. 34 100, Χαλκίδα
9	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Πρώην ΔΑΒΙΕ, Τ.Κ. 36100, Καρπενήσι
10	ΒΟΛΟΣ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	4 ^ο χλμ Βόλου-Μαγνησίας, Τ.Κ. 384 46, Βόλος
11	ΦΛΩΡΙΝΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2 ^ο χλμ Φλώρινας - Θεσσαλονίκης, Τ.Κ. 531 00, Φλώρινα
12	ΚΑΣΤΟΡΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Γουναράδων 67, Ο.Τ. Τ.Κ. 521 00, Καστοριά
13	ΓΡΕΒΕΝΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Μυρσίνης 0, Τ.Κ. 511 00, Γρεβενά
14	ΚΟΖΑΝΗ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	Πέτρανα 0, Τ.Κ. 501 00, Κοζάνη
15	ΞΑΝΘΗ	ΠΕΔΙΟ 2	Αγρ. Νέας Μορσίνης, Ξάνθη

Αριθμός Πιστοποιητικού: 301131440

Ημερομηνία Έκδοσης: 06/12/2018

Ημ/νια Τελ. Τροποποίησης: 14/04/2020



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5

LETRINA A.E.
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ - ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1
151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου
Τηλ. 210 6848190 - 6849480 - 6850630 6831230
Fax: 210 68 45 626
ΑΦΜ: 094253250 ΔΟΥ: ΦΑΕ ΑΘΗΝΩΝ

Αθήνα, 14^η Απριλίου, 2020

Ιωάννης Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

e-mail: certification@letrina.gr www.letrina.gr

Διεύθυνση: Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1, Τ.Κ. 151 25 Π. Αμαρουσίου

Αθήνα, 15.04.2020

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΔΕΛΕΓΟΥ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
7 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2020
ΤΗΛ: 6974006965, 210 222321
ΑΦΜ: 102240759, ΑΔΥ:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

SALAS INTER. GROUP A.E.

Λυκοσούρας 34,
Τ.Κ. 121 36, Περιστερί
ΕΛΛΑΔΑ



Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΕΔΙΟ 1:

ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ,
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ, ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ & ΚΡΥΑΣ
ΚΟΥΖΙΝΑΣ - CATERING ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΠΕΔΙΟ 2:

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΑΝΑΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ,
ΕΜΠΟΡΙΑ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ,
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ) & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ,
ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ, ΕΙΔΩΝ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

Πρότυπο:

ISO 14001:2015

Ο Φορέας Πιστοποίησης **LETRINA A.E.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα
Περιβαλλοντικής Διαχείρισης της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε
σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

301131440 - E

Ημ/νία 1 ^η Πιστοποίησης:	15/12/2015
Ημ/νία Τελ. Επαναπιστοποίησης:	06/12/2018
Ημ/νία Λήξης:	14/12/2021

ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Λίστα Πιστοποιημένων Υποκαταστημάτων με ημ/νία έκδοσης 06/12/2018



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ι. Μπερτσάτος
Δ/ντής Τομέα Πιστοποίησης

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡ
ΤΗΛ.: 6974006
ΦΜ: 103340758

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡ
ΤΗΛ.: 6974006
ΦΜ: 103340758
ΑΘΗΝΑ
ΑΘΗΝΑ
ΑΘΗΝΑ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Γ' ΣΕΠΤΕΜ
ΤΗΛ.: 69740
ΦΜ: 103340



LETRINA S.A.

CERTIFICATION BODY

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

SALAS INTER. GROUP A.E.

ΛΙΣΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ
ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 14001:2015

A/A	ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ	ΠΕΔΙΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
1	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 1 & ΠΕΔΙΟ 2	Λυκοσούρας 34, Τ.Κ. 121 36, Περιστέρι
2	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 2	Δαμοκλέους 8, Τ.Κ. 121 31, Περιστέρι
3	ΣΑΜΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Θέση Βαρελλά, Τ.Κ. 83 100, Σάμος
4	ΧΙΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Καρφός 34, Τ.Κ. 82 100, Χίος
5	ΛΕΙΒΑΔΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2 ^ο χλμ. Λιβαδείας-Λαμίας, Τ.Κ. 321 00, Λιβαδεία

Αριθμός Πιστοποιητικού: **301131440 - E**

Ημερομηνία Έκδοσης: **06/12/2018**

Ημ/νια Τελ. Τροποποίησης: **17/12/2019**

Αρμόδια υπεύθυνη
του πιστοποιητικού, στο οποίο
συμπεριλαμβάνεται
Αθήνα, 23.12.2019

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ. ΓΕΩΡΓΟΥΝΤΖΟΥ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΔΣΑ.25812
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 6974006965, 2108222321
ΑΦΜ: 103340758-ΔΟΥ: ΓΓ' ΑΘΗΝΩΝ



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5

LETRINA S.A.
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ - ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1
151 25 Παρόδευσης Αμαρουσίου
Τηλ. 210 6848190 - 6848180 - 6856830 6831230
Fax: 210 68 45 626
ΑΦΜ: 094253250 ΔΟΥ: ΦΑΕ ΑΘΗΝΩΝ

Αθήνα, 17^η Δεκεμβρίου, 2019

[Signature]

Ιωάννης Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

Α. ΓΕΩΡΓΟΥΝΤΖΟΥ
ΑΜΔΣΑ.25812
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 6974006965, 2108222321
ΑΦΜ: 103340758-ΔΟΥ: ΓΓ' ΑΘΗΝΩΝ

Διεύθυνση: Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1, Τ.Κ. 151 25 Π. Αμαρουσίου Τ. 210-6848190 Φ. 210-6849700
e-mail: certification@letrina.gr www.letrina.gr

[Signature]

[Signature]

[Signature]

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - CERTIFICATE



LETRINA S.A.
CERTIFICATION BODY

Κάτοχος
Πιστοποιητικού:

SALAS INTER. GROUP A.E.

Λυκοσούρας 34,
Τ.Κ. 121 36, Περιστέρι
ΕΛΛΑΔΑ



ΠΕΔΙΟ 1:

ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ, ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΛΗΡΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΖΕΣΤΗΣ & ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - CATERING ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Πεδίο Εφαρμογής:

ΠΕΔΙΟ 2:

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΑΝΑΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ, ΕΜΠΟΡΙΑ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ) & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ, ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ, ΕΙΔΩΝ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

Πρότυπο:

ΕΛΟΤ 1801:2008
ΟHSAS 18001:2007

Ο Φορέας Πιστοποίησης **ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.** πιστοποιεί ότι το Σύστημα Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία της παραπάνω εταιρίας επιθεωρήθηκε και βρέθηκε σύμφωνο με τις απαιτήσεις του αναφερόμενου προτύπου

Αριθμός
Πιστοποιητικού:

301131440 - HS - OH

Ημ/νία 1^η Πιστοποίησης:

15/12/2015

Ημ/νία Τελ. Επαναπιστοποίησης:

06/12/2018

Ημ/νία Λήξης:

14/12/2021

ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Λίστα Πιστοποιημένων Υποκαταστημάτων με ημ/νία έκδοσης 06/12/2018



Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5



Ι. Μπερτσάτος
Δ/ντής Τομέα Πιστοποίησης

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Γ' ΣΕΠΤΕ
ΤΗΛ.: 697
ΑΦΜ: 10334

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ. ΓΕΩΡΓΟΥ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΔΣΑ: 258
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 6974006965, 210822
ΑΦΜ: 103340758-ΔΟΥ: ΙΓ' ΑΘΗΝΑ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ. ΓΕΩΡΓΟΥ ΝΤΖΟΓΙ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΔΣΑ: 25812
Γ' ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 6974006965, 210822321
ΑΦΜ: 103340758-ΔΟΥ: ΙΓ' ΑΘΗΝΑ

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Γ' ΣΕΠΤΕΜ
ΤΗΛ.: 69740
ΑΦΜ: 103340



LETRINA S.A.

CERTIFICATION BODY

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

SALAS INTER. GROUP A.E.

ΛΙΣΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ
ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1801:2008 / ΟHSAS 18001:2007

Α/Α	ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ	ΠΕΔΙΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
1	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 1 & ΠΕΔΙΟ 2	Λυκοσούρας 34, Τ.Κ. 121 36, Περιστέρι
2	ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ	ΠΕΔΙΟ 2	Δαμοκλέους 8, Τ.Κ. 121 31, Περιστέρι
3	ΣΑΜΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Θέση Βαρελλά, Τ.Κ. 83 100, Σάμος
4	ΧΙΟΣ	ΠΕΔΙΟ 1	Καρφάς 34, Τ.Κ. 82 100, Χίος
5	ΛΕΙΒΑΔΙΑ	ΠΕΔΙΟ 2 εκτός της κατάψυξης	2° χλμ. Λιβαδείας-Λαμίας, Τ.Κ. 321 00, Λιβαδειά

Αριθμός Πιστοποιητικού: **301131440 - ΟΗ - ΗΣ**

Ημερομηνία Έκδοσης: **06/12/2018**

Ημ/νια Τελ. Τροποποίησης: **17/12/2019**

ΓΕΩΡΓΟΥΝΤΖΑ
ΑΜΔΣΑ 2581
10Υ 141 ΑΘΗΝΑ
965.210822321
2-ΛΟΥΓΓΑΔΗ

Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 12 - 5

LETRINA S.A.
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ - ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1
151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου
Τηλ. 210 6848190 - 6849480 - 6856630 6831230
Fax: 210 68 45 626
ΑΦΜ: 094253250 ΔΟΥ: ΦΑΕ ΑΘΗΝΩΝ

Αθήνα, 17^η Δεκεμβρίου, 2019

Ιωάννης Μπερτσάτος
Διευθύνων Σύμβουλος

Διεύθυνση: Αιγιάλειας 21 & Χαλεπά 1, Τ.Κ. 151 25 Π. Αμαρουσίου Τ. 210-6848190 Φ. 210-6849700

e-mail: certification@letrina.gr www.letrina.gr

Αειβός ανήγαγο με το
επιχειρηματικό, το οποίο επιθυμώ
Αθήνα, 23.12.2019
4 επιμετρώσα διευθύνω

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ Δ. ΓΕΩΡΓΟΥΝΤΖΑ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΑΜΔΣΑ 2581
17 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 141 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 697400696 2108222321
ΑΦΜ: 103340758 ΔΟΥ: ΓΓ ΑΘΗΝΩΝ



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ» 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ, Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ						
Ο - Η Όνομα:	ΠΕΤΡΟΣ	Επώνυμο:	ΠΙΕΤΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΙΕΤΡΗΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΡΔΑΛΗ						
Ημερομηνία γέννησης(2):	18/11/1992						
Τόπος Γέννησης:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΟ 467164		Τηλ:	27411-80300			
Τόπος Κατοικίας:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	Οδός:	ΟΔ. ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ	Αριθ:	46	ΤΚ:	20131
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2741-1-80330		Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	pietris@pietris.gr			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, στα πλαίσια του διαγωνισμού με την διαδικασία της διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών (θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της) για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, για 1500 άτομα, που εκτιμάται ότι θα εξυπηρετούνται και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, σύμφωνα με το άρθρο 86 του Ν. 4412/16, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου 245.740,50 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 10:55 και ημερομηνία διενέργειας (αποσφράγιση των προσφορών) την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 11:00, στον οποίο η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ» με δτ «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ», που εδρεύει στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου συμμετέχει και υποβάλλει έγγραφη ενσφράγιστη προσφορά, ως μέλος ένωσης Οικονομικών φορέων με την επωνυμία Ένωση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»-«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», ως Πρόεδρος, Νόμιμος εκπρόσωπος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας **δηλώνω ότι :**

- (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.



1.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση με μεριμνά μας και σε συνεργασία με την Αναθέτουσα Αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το κέντρο υποδοχής και ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, όπως προβούμε στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών /εγκατάσταση μέσων , στο ΚΥΤ Σάμου, στην περίπτωση που αναλάβουμε το Έργο της παροχής υπηρεσιών παρασκευής και διανομής γευμάτων κατασκευάζοντας/τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης, αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής /παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης . Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει την ένωση , ενώ η χρήση και η λειτουργία τους αποτελεί επίσης αποκλειστική μας ευθύνη. Με δικά μας έξοδα θα διαμορφώσουμε τους χώρους παράθεσης και θα διαθέτουμε υλικά διανομής φαγητού (ποτήρια, χαρτοπετσέτες, μαχαιροπίρουνα κ.τ.λ) καθώς και θα τηρούμε τους κανόνες υγιεινής.

2.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να τηρούμε τις κατ'ελάχιστο προϋποθέσεις του άρθρου 2 του Παραρτήματος «Ι» στην πρόσκληση και συγκεκριμένα οι κατ'ελάχιστο οριζόμενες προϋποθέσεις είναι οι εξής:

α.-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.

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 παρατίθεται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μίας χρήσεως , με μεριμνά μας.

ε.-Τα προγράμματα συσσιτίου θα είναι όπως περιγράφονται στην ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021.

Για την Παρασκευή των συσσιτίων δεν θα χρησιμοποιούνται είδη ή διαδικασίες που δεν επιτρέπονται από την μουςουλμανική θρησκεία (χοιρινό κρέας αλκοόλ).

στ.-Τα τρία γεύματα θα παρατίθενται από προσωπικό της ένωσης, από 07.00 ως 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 μεταξύ ημών και της Υπηρεσίας.

3.-Αναλαμβάνουμε με δικά μας έξοδα να διαμορφώσουμε τους χώρους παράθεσης , να διαθέτουμε υλικά διανομής φαγητού(ποτήρια, σκεύη , χαρτοπετσέτες κτλ.)καθώς και να τηρούμε τους κανόνες υγιεινής.

4.- Με μεριμνά μας, αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παράθεσης θα γίνεται αποκατάσταση του χώρου παράθεσης , αποκομιδή των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες και γενική καθαριότητα – προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου.

5.-Μετά την λήξη της σύμβασης αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να παραδίδουμε τους χώρους ως έχουν και θα έχουμε την δυνατότητα να αποσύρουμε τις κατασκευές μας και τα μηχανήματα –έπιπλα ιδιοκτησίας μας.

6.-Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self service)

7.-Ως υπεύθυνος έργου ορίζεται η κα **Θεοδοσία Σημαντήρα του Νικολάου** και αναπληρωματικός ο κύριος **Τσαπαρίκος Νικόλαος του Ιωάννη**, οι οποίοι οφείλουν αφενός θα επιβλέπουν την ορθή λειτουργία και αφετέρου θα έρχονται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας της Αναθέτουσας Αρχής για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Οι ανωτέρω θα είναι παρόντες στον χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ'ελάχιστον σύμφωνα με το ωράριο που προβλέπεται στην παρούσα Διακήρυξη.

8.-Το προσωπικό της ένωσης :

(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.



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, ευπρεπούς εμφάνισης και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της υπηρεσίας

δ.-Θα τελεί υπό τον έλεγχο και την ευθύνη μας.

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 του συσσιτίου καθώς και προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου, κατ' ελάχιστον σύμφωνα με ωράριο όπως αυτό αναφέρεται στη διακήρυξη.

Μετά την 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 προμηθευτή / παρόχου η αλλαγή της ή των εγκαταστάσεων κατά τα προβλεπόμενα στους Γενικούς όρους.

2) Σχετικά με την Ποιότητα των προσφερόμενων ειδών αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να πληρούν τις κάτωθι προϋποθέσεις :

α. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

β.-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.

γ. Με μεριμνά μας θα εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφαλούς παρασκευής, μεταφοράς και τοποθέτησης των ειδών (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητας και απολύμανση χώρων ευθύνης μας).

δ. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα /μέσα για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 2.2.6.3.1 και 2.2.6.2.2 όπως αναφέρονται στη ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021.

ε. 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 προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα η συσκευασία του φαγητού θα είναι ατομική και κατάλληλη για τον σκοπό τον οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση) την διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας /υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θα θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και ασφάλεια των σιτιζομένων. Επιπλέον θα 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) 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.

στ. Επίσης η Επιτροπή Παραλαβής (βάσει της §6.3.1 της Διακήρυξης), κατά την κρίση της και με την παρουσία μας ή

(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.



του αντιπροσώπου μας, δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό κτηνιατρικό εργαστήριο ή σε αντίστοιχο αναλυτικό εργαστήριο τροφίμων (όταν δεν υπάρχει στρατιωτικό), προς υποβολή τους στους ελέγχους όπως αναφέρονται στο άρθρο 3 των Τεχνικών Προδιαγραφών της Προσθήκης 1 στο Παράρτημα Ι της διακήρυξης.

η. Σε περίπτωση κατακύρωσης του έργου στην ένωση και κατά τη διάρκεια υλοποίησής του, θα δεχόμαστε οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις - παρατηρήσεις στην αναθέτουσα Αρχή.

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

ι.-Η υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εργαστηρίων -εγκαταστάσεων της ένωσης ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωση της με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 4 της Προσθήκης «1» στο Παράρτημα Ι.

κ.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να εφοδιάζουμε επαρκώς το Κέντρο/Υποδομή και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι, χαρτοπετσέτες, ποτήρια κτλ).

λ.-Τα φαγητά θα παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και θα αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς θα είναι καθαρά με ευθύνη δική μας ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

μ.-Σε περίπτωση που οι παραγγελθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας υποχρεούμεθα να τις παραλάβουμε και εφόσον υπάρχει η δυνατότητα (για συγκεκριμένα είδη) να τις διατηρήσουμε με ασφαλή και υγιεινό τρόπο σε χώρο ευθύνης μας. Για τα συγκεκριμένα είδη των μερίδων θα προβλέπεται η διανομή την επόμενη ημέρα ανεξαρτήτως του προβλεπόμενου προγράμματος. Τα υπόψη γεύματα παρασκευάζονται με τη μέθοδο «cook&serve». Διαβεβαιώνουμε ότι στην περίπτωση χρήσης της μεθόδου διατήρησης «cook&freeze», τα γεύματα δεν θα αναθερμαίνονται για 2η φορά μετά την αρχική απόψυξη τους, λόγω κινδύνου αλλοιώσεων των τροφίμων.

ν.-Υποχρεούμεθα σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου σε όλες τις φάσεις παροχής υπηρεσιών παρασκευής γευμάτων και μεταφορά -οργάνωση χώρου παράθεσης -διανομή συσσιτίου -αποκατάσταση χώρου παράθεσης.

ξ.-Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, υποχρεούμεθα για την συλλογή των σκευών και των μέσων που τυχόν διαθέτουμε και πλήρη αποκατάσταση του χώρου παράθεσης.

ο. Θα έχουμε την δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής μας υπαιτιότητας παρουσιαστεί κατά την διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.

π. Υποχρεούμεστε να διανέμουμε το συσσίτιο για σύντομο χρονικό διάστημα, τόσο στις εγκαταστάσεις του ΚΥΤ στην παρούσα θέση, όσο και στη νέα θέση, στην περιοχή Ζερβού Σάμου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωση μας και κατόπιν σχετικού αιτήματος του Υπουργείου Μετανάστευσης και Ασύλου (ΥΜΑ) και έγκρισης αυτού, από το ΓΕΕΘΑ/ΚΕΣΟΔΠ.

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ: 27410-76457
ΑΦΜ: 995404941 • ΔΟΥΚΟΠΟΛΙΣ ΑΜΑΕ: 67468/24/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412637000

ΚΟΡΙΝΘΟΣ,
Ημερομηνία: 27-08-2021

Ο - Η Δηλών

(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.



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ»				
Ο - Η Όνομα:	ΝΙΚΟΛΑΟΣ	Επώνυμο:	ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ		
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ				
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΥΣΑΝΑ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑ				
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΜΙΑ ΙΟΥΛΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΒΔΟΜΗΝΤΑ ΤΡΙΑ (31/07/1973)				
Τόπος Γέννησης:	ΑΘΗΝΑ				
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΚ 092592	Τηλ:	2109517286		
Τόπος Κατοικίας:	ΜΟΣΧΑΤΟ	Οδός:	ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ	Αριθ:	72 ΤΚ:
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2109519511	Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@salas.gr		

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, και κατά τα προβλεπόμενα του Ν. 4412/2016, ΔΗΛΩΝΩ ΟΤΙ:

Ως νόμιμος εκπρόσωπος (Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος) της ανώνυμου εταιρείας υπό την επωνυμία «SALAS INTER.GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ», η οποία εδρεύει στην Ελλάδα, οδός Πειραιώς 48, ΤΚ 18345, Μοσχάτο, με ΑΦΜ 999210199, μέλους της συσταθείσας Ένωσης Εταιριών «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ - SALAS INTER GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.» δυνάμει του από 24/08/2021 Ιδιωτικού Συμφωνητικού Ένωσης Εταιριών για τη συμμετοχή της υπό την μορφή Ένωσης στη Διαδικασία Διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ, πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του κέντρου υποδοχής και ταυτοποίησης (ΚΥΤ) Σάμου και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ: 245.740,50 Ευρώ, και με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την 30/08/2021, δηλώνω ότι: (ΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΩ ΣΕΛΙΔΑ) ⁽⁴⁾

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο - Η Δηλών

(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.

1.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση με μεριμνά μας και σε συνεργασία με την Αναθέτουσα Αρχή και τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου του Υπουργείου Μεταναστευτικής Πολιτικής για το κέντρο υποδοχής και ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, όπως προβούμε στην δημιουργία κατάλληλων υποδομών /εγκατάσταση μέσων , στο ΚΥΤ Σάμου, στην περίπτωση που αναλάβουμε το Έργο της παροχής υπηρεσιών παρασκευής και διανομής γευμάτων κατασκευάζοντας/τοποθετώντας κατά περίπτωση τα απαιτούμενα μέσα συντήρησης, αποθήκευσης, παρασκευής, διανομής /παράθεσης και αποκατάστασης του χώρου εστίασης . Στην περίπτωση αυτή το κόστος παροχής ρεύματος και νερού θα επιβαρύνει την ένωση , ενώ η χρήση και η λειτουργία τους αποτελεί επίσης αποκλειστική μας ευθύνη. Με δικά μας έξοδα θα διαμορφώσουμε τους χώρους παράθεσης και θα διαθέτουμε υλικά διανομής φαγητού (ποτήρια, χαρτοπετσέτες, μαχαιροπίρουνα κ.τ.λ) καθώς και θα τηρούμε τους κανόνες υγιεινής.

2.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να τηρούμε τις κατ'ελάχιστο προϋποθέσεις του άρθρου 2 του Παραρτήματος «Ι» στην πρόσκληση και συγκεκριμένα οι κατ'ελάχιστο οριζόμενες προϋποθέσεις είναι οι εξής:

α.-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.

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 παρατίθεται στους δικαιούχους και θα διατίθενται σε σκεύη μίας χρήσεως , με μεριμνά μας.

ε.-Τα προγράμματα συσσιτίου θα είναι όπως περιγράφονται στην ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και αρ. διαταγής **Φ.600/27/77642 Σ.3542 23 Αυγ 20**

Για την Παρασκευή των συσσιτίων **δεν θα** χρησιμοποιούνται είδη ή διαδικασίες που δεν επιτρέπονται από την μουσουλμανική θρησκεία (χοιρινό κρέας αλκοόλ).

στ.-Τα τρία γεύματα θα παρατίθενται από προσωπικό της ένωσης, από 07.00 ως 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 μεταξύ ημών και της Υπηρεσίας.

3.-Αναλαμβάνουμε με δικά μας έξοδα να διαμορφώσουμε τους χώρους παράθεσης , να διαθέτουμε υλικά διανομής φαγητού(ποτήρια, σκεύη , χαρτοπετσέτες κτλ.)καθώς και να τηρούμε τους κανόνες υγιεινής.

4.- Με μεριμνά μας, αμέσως μετά την ολοκλήρωση της παράθεσης θα γίνεται αποκατάσταση του χώρου παράθεσης , αποκομιδή των απορριμμάτων που σχετίζονται με τις παρεχόμενες υπηρεσίες και γενική καθαριότητα - προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου.

5.-Μετά την λήξη της σύμβασης αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να παραδίδουμε τους χώρους ως έχουν και θα έχουμε την δυνατότητα να αποσύρουμε τις κατασκευές μας και τα μηχανήματα -έπιπλα ιδιοκτησίας μας.

6.-Η εξυπηρέτηση θα γίνεται με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self service)

7.-Ως υπεύθυνος έργου ορίζεται η κα **Θεοδοσία Σημαντήρα του Νικολάου** και αναπληρωματικός ο κύριος **Τσαπαρίκος Νικόλαος του Ιωάννη**, οι οποίοι οφείλουν αφενός θα επιβλέπουν την ορθή λειτουργία και αφετέρου θα έρχονται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας της Αναθέτουσας Αρχής για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει. Οι ανωτέρω θα είναι παρόντες στον χώρο παράθεσης συσσιτίου κατ'ελάχιστον σύμφωνα με το ωράριο που προβλέπεται στην παρούσα Διακήρυξη.

8.-Το προσωπικό 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 , ευπρεπός εμφάνισης και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της υπηρεσίας

δ.-Θα τελεί υπό τον έλεγχο και την ευθύνη μας.

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 του συσσιτίου καθώς και προετοιμασία για την επόμενη παράθεση συσσιτίου , κατ' ελάχιστον σύμφωνα με ωράριο όπως αυτό αναφέρεται στη διακήρυξη .

Μετά την 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 προμηθευτή / παρόχου η αλλαγή της ή των εγκαταστάσεων κατά τα προβλεπόμενα στους Γενικούς όρους.

2) Σχετικά με την Ποιότητα των προσφερόμενων ειδών αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να πληρούν τις κάτωθι προϋποθέσεις :

α. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

β.-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.

γ. Με μεριμνά μας θα εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφαλούς παρασκευής, μεταφοράς και τοποθέτησης των ειδών (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών , καθαριότητας και απολύμανση χώρων ευθύνης μας).

δ. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα /μέσα για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 2.2.6.3.1 και 2.2.6.2.2 όπως αναφέρονται στη ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και αρ. διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542 23 Αυγ 20

ε. 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 προς κατανάλωση. Συγκεκριμένα η συσκευασία του φαγητού θα είναι ατομική και κατάλληλη για τον σκοπό τον οποίο προορίζεται (άμεση επαφή με τροφή και αντοχή στην αναθέρμανση) την διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας /υγρασίας κατά την ώρα της διάθεσης για την αποφυγή αλλοιώσεων ή άλλων καταστάσεων που θα θέτουν σε κίνδυνο την υγιεινή και ασφάλεια των σιτιζομένων . Επιπλέον θα 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) 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.

στ. Επίσης η Επιτροπή Παραλαβής (βάσει της §6.3.1 της Διακήρυξης) , κατά την κρίση της και με την παρουσία μας ή του αντιπροσώπου μας, δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο στρατιωτικό κτηνιατρικό εργαστήριο ή σε αντίστοιχο αναλυτικό εργαστήριο τροφίμων (όταν δεν υπάρχει στρατιωτικό), προς υποβολή τους στους ελέγχους όπως αναφέρονται στο άρθρο 3 των Τεχνικών Προδιαγραφών της Προσθήκης 1 στο Παράρτημα Ι της διακήρυξης.

η. Σε περίπτωση κατακύρωσης του έργου στην ένωση και κατά τη διάρκεια υλοποίησής του, θα δεχόμαστε οποιονδήποτε έλεγχο στα συσσίτια / γεύματα (βάρος, περιεκτικότητα, ποιοτικό έλεγχο, χημικό έλεγχο), ο οποίος θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις -παρατηρήσεις στην αναθέτουσα Αρχή .

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

ι.-Η υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εργαστηρίων -εγκαταστάσεων της ένωσης ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωση της με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 4 της Προσθήκης «1» στο Παράρτημα Ι.

κ.-Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να εφοδιάζουμε επαρκώς το Κέντρο/Υποδομή και αναλόγως των αναγκών με τα απαραίτητα σκεύη και αναλώσιμα (αλάτι, πιπέρι , χαρτοπετσέτες , ποτήρια κτλ) .

λ.-Τα φαγητά θα παραδίδονται μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και θα αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία κατανάλωσης. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς θα είναι καθαρά με ευθύνη δική μας ώστε να εξασφαλίζονται οι προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας .

μ.-Σε περίπτωση που οι παραγγελθείσες μερίδες δεν καταναλωθούν εντός της ημέρας υποχρεούμεθα να τις παραλάβουμε και εφόσον υπάρχει η δυνατότητα (για συγκεκριμένα είδη) να τις διατηρήσουμε με ασφαλή και υγιεινό τρόπο σε χώρο ευθύνης μας. Για τα συγκεκριμένα είδη των μερίδων θα προβλέπεται η διανομή την επόμενη ημέρα ανεξαρτήτως του προβλεπόμενου προγράμματος. Τα υπόψη γεύματα παρασκευάζονται με τη μέθοδο «cook&serve». Διαβεβαιώνουμε ότι στην περίπτωση χρήσης της μεθόδου διατήρησης «cook&freeze», τα γεύματα δεν θα αναθερμαίνονται για 2η φορά μετά την αρχική απόψυξη τους, λόγω κινδύνου αλλοιώσεων των τροφίμων.

ν.-Υποχρεούμεθα σε συμμόρφωση προς τις υποδείξεις της επιτροπής παρακολούθησης και παραλαβής του έργου σε όλες τις φάσεις παροχής υπηρεσιών παρασκευής γευμάτων και μεταφορά -οργάνωση χώρου παράθεσης -διανομή συσσιτίου -αποκατάσταση χώρου παράθεσης.

ξ.-Μετά το πέρας της διανομής των γευμάτων, υποχρεούμεθα για την συλλογή των σκευών και των μέσων που τυχόν διαθέτουμε και πλήρη αποκατάσταση του χώρου παράθεσης.

ο. Θα έχουμε την δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής μας υπαιτιότητας παρουσιαστεί κατά την διανομή των γευμάτων μέσα σε χρονικό περιθώριο το αργότερο μίας (1) ώρας.

π. Υποχρεούμαστε να διανέμουμε το συσσίτιο για σύντομο χρονικό διάστημα, τόσο στις εγκαταστάσεις του ΚΥΤ στην παρούσα θέση, όσο και στη νέα θέση, στην περιοχή Ζερβού Σάμου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωση μας και κατόπιν σχετικού αιτήματος του Υπουργείου Μετανάστευσης και Ασύλου (ΥΜΑ) και έγκρισης αυτού, από το ΓΕΕΘΑ/ΚΕΣΟ.

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο - Η Δηλών

SALAS INTER. GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΑΣ 48, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45 (Υπογραφή)
ΑΦΜ: 999210109, Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9511286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ» 4 ^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ, Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ						
Ο – Η Όνομα:	ΠΕΤΡΟΣ	Επώνυμο:	ΠΙΕΤΡΗΣ				
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΙΕΤΡΗΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΡΔΑΛΗ						
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	18/11/1992						
Τόπος Γέννησης:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΟ 467164		Τηλ:	27411-80300			
Τόπος Κατοικίας:	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	Οδός:	ΟΔ. ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ	Αριθ:	46	ΤΚ:	20131
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2741-1-80330		Δ/νση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	pietris@pietris.gr			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις (3), που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, στα πλαίσια του διαγωνισμού με την διαδικασία της διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ και με αριθμό διαταγής Φ.600/27/77642 Σ.3542/ 23-08-2021, χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του Άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για την Σύναψη Σύμβασης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών (θα αρχίσει μετά το πέρας της υπ' αριθμ. 06Π-Μ/2021 σύμβασης και μέχρι την ανάλωση του συμβατικού ποσού και τυχόν τροποποίησής του ή έως 30 ημέρες από την έναρξή της) για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, για 1500 άτομα, που εκτιμάται ότι θα εξυπηρετούνται και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, σύμφωνα με το άρθρο 86 του Ν. 4412/16, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου 245.740,50 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 10:55 και ημερομηνία διενέργειας (αποσφράγιση των προσφορών) την Δευτέρα 30 Αυγούστου 2021 και ώρα 11:00, στον οποίο η εταιρεία «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ» με δτ «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ», που εδρεύει στην Μπαθαρίστρα Κορίνθου συμμετέχει και υποβάλλει έγγραφη ενσφράγιστη προσφορά, ως μέλος ένωσης Οικονομικών φορέων με την επωνυμία Ένωση «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»-«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», ως Πρόεδρος, Νόμιμος εκπρόσωπος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας **δηλώνω ότι :**

(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.



ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑ ΜΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΜΑΣ ΣΤΟ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΑΜΟΥ ΑΠΟΔΕΧΟΜΑΣΤΕ ΕΛΕΓΧΟ ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ 79 ΑΔΤΕ Η, ΕΞ ΟΝΟΜΑΤΟΣ ΤΗΣ, ΑΠΟ ΑΡΜΟΔΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ Ή ΑΡΜΟΔΙΟ ΕΠΙΣΗΜΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΟΠΟΥ ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΟΙ. Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΥΤΟΣ ΑΦΟΡΑ ΤΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΜΑΣ ΚΑΙ, ΕΦΟΣΟΝ ΚΡΙΝΕΤΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΟ, ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.

ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΕΦΕΔΡΙΚΗ ΜΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΜΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΟ, ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ ΑΠΟΔΕΧΟΜΑΣΤΕ ΕΛΕΓΧΟ ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ 79 ΑΔΤΕ Η, ΕΞ ΟΝΟΜΑΤΟΣ ΤΗΣ, ΑΠΟ ΑΡΜΟΔΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ Ή ΑΡΜΟΔΙΟ ΕΠΙΣΗΜΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΟΠΟΥ ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΟΙ. Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΥΤΟΣ ΑΦΟΡΑ ΤΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΜΑΣ ΚΑΙ, ΕΦΟΣΟΝ ΚΡΙΝΕΤΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΟ, ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.

ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΦΕΔΡΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ ΚΑΙ Η ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ», Η ΟΠΟΙΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ ΒΑΡΕΛΛΑ ΣΑΜΟΥ. ΤΚ 83 100, ΣΑΜΟΣ, ΣΑΣ ΠΡΟΣΚΟΜΙΖΟΥΜΕ ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΤΟΥ ΝΟΜΙΜΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΗΣ.

ΚΟΡΙΝΘΟΣ,
Ημερομηνία: 27-08-2021

Ο – Η Δηλών

(Υπογραφή)

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76467
ΑΦΜ: 999404941 - ΑΟ ΨΟΦΟΡΙΣΤΩΝ ΑΜΑΕ: 67468/24/Β/04Μ4
Αριθμός ΓΕΜΗ: 116412637000

(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.



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 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ «ΜΥΚΑΛΗ»						
Ο – Η Όνομα:	ΝΙΚΟΛΑΟΣ			Επώνυμο:	ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ		
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:	ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑΣ						
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:	ΣΟΥΣΑΝΑ ΣΑΛΑΠΑΤΑΡΑ						
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :	ΤΡΙΑΝΤΑ ΜΙΑ ΙΟΥΛΙΟΥ ΧΙΛΙΑ ΕΝΝΙΑΚΟΣΙΑ ΕΒΔΟΜΗΝΤΑ ΤΡΙΑ (31/07/1973)						
Τόπος Γέννησης:	ΑΘΗΝΑ						
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:	ΑΚ 092592			Τηλ:	2109517286		
Τόπος Κατοικίας:	ΜΟΣΧΑΤΟ		Οδός:	ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ		Αριθ:	72
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):	2109519511			Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (Email):	info@salas.gr		

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, και κατά τα προβλεπόμενα του Ν. 4412/2016, ΔΗΛΩΝΩ ΟΤΙ:

Ως νόμιμος εκπρόσωπος (Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος) της ανώνυμης εταιρείας υπό την επωνυμία «SALAS INTER.GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ», η οποία εδρεύει στην Ελλάδα, οδός Πειραιώς 48, ΤΚ 18345, Μοσχάτο, με ΑΦΜ 999210199, μέλους της συσταθείσας Ένωσης Εταιριών «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ - SALAS INTER GROUP ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ Α.Ε.» δυνάμει του από 24/08/2021 Ιδιωτικού Συμφωνητικού Ένωσης Εταιριών για τη συμμετοχή της υπό την μορφή Ένωσης στη Διαδικασία Διαπραγμάτευσης με ΑΔΑ: 68ΚΗ6-3ΕΑ, πρόσκληση συμμετοχής σε διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του άρθρου 32, παρ. 2Γ και 32Α του Ν. 4412/2016, για τη σύναψη σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης για χρονικό διάστημα 30 ημερών για τους Πρόσφυγες και Μετανάστες του κέντρου υποδοχής και ταυτοποίησης (ΚΥΤ) Σάμου και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, συνολικού προϋπολογισμού του Έργου συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ: 245.740,50 Ευρώ, και με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών την 30/08/2021, δηλώνω ότι: (ΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΩ ΣΕΛΙΔΑ) (4)

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο – Η Δηλών

(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.

Αποδεχόμαστε των έλεγχο από την Αναθέτουσα Αρχή (79 ΑΔΤΕ) ή, εξ ονόματος της, από αρμόδια υπηρεσία της στρατιωτικής υπηρεσίας ή από αρμόδιο επίσημο οργανισμό της χώρας μας όπου είμαστε εγκατεστημένοι ήτοι την Ελλάδα, με την επιφύλαξη της συναίνεσης του οργανισμού αυτού. Ο έλεγχος αυτός αφορά το παραγωγικό δυναμικό μας και τις τεχνικές μας ικανότητες και εφόσον κρίνεται αναγκαίο, τα μέτρα που λαμβάνουμε για τον έλεγχο της ποιότητας

Ημερομηνία: **25 Αυγούστου 2021**

Ο – Η Δηλών

SALAS INTER. GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 18, ΜΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210199, Δ.Ο.Υ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ (Υπογραφή)
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ της εταιρείας 'ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΑΕ' με δ.τίτλο: «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»,

A/A	ΤΥΠΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΑΡ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
1	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 6140
2	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPM 8138
3	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 6141
4	ΦΟΡΤΗΓΟ ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ	KPT 9270



ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ

Ο Πρόεδρος, Διευθύνων Σύμβουλος & Νόμιμος Εκπρόσωπος
Πέτρος Πιέτρης του Γ.



ΑΔΑ: 6ΣΠΖ6-Υ7Σ

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
"ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε."
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΘΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ - 20131 ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΤΗΛ. 27410-76457
ΑΦΜ:99404941 - ΔΟΥΚΟΡΙΝΟΥ ΑΜΑΕ: 5745824/Β/04/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412537009



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
&ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
Δ/νση: Αγίου Νικολάου 29, ΤΚ 20131
Πληροφορίες: ΚΕΦΑΛΑ Ο.
Τηλ.2741363268 Φαξ.274163250.

Κόρινθος 19/01/2018
Αριθ. Πρωτ. : 13622/2697
Αριθ. Φακ. :16

ΠΡΟΣ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»,
Ταχ. Δ/νση: Κόρινθος, θέση
«ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ»

ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Βεβαιώνουμε ότι το όχημα με τα κατωτέρω στοιχεία, της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.», η οποία δραστηριοποιείται ως «ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ», κρίνεται κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς βάσει του κανονισμού 852/2004 και της Υγειον. Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017, για την μεταφορά των προϊόντων που εμπορεύονται από αυτήν.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ

Αριθμός : KPM8138

- α) Μάρκα : DAIMLER CHRYSL
β) Χρώμα : ΜΑΥΡΟ
ε) Αμάξωμα κλειστό :ΝΑΙ, ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ

Η βεβαίωση ισχύει για κάθε νόμιμη χρήση.



Με Ε.Π.
Ο/ΝΑΡΧΗ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ
ΜΙΧΑΗΛ ΠΕΡΡΟΣ
Π.Ε.- ΙΑΤΡΩΝ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝ/ΚΗΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Ταχ. Διεύθυνση : Γ. Παπανδρέου 24
Ταχ. Κώδικας : 201 31
Πληροφορίες : Ευαγγελόπουλος Κων/νος
Τηλ. : 2741 363349
Email : ktiniatriki@pekorinthias.gr

Κόρινθος 02/04/2021

ΠΡΟΣ:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Μπαθαρίστρα ΚΟΡΙΝΘΟΣ

ΑΔΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ζ.Π.

ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ
ΕΙΔΟΣ ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΕΙΔΗ CATERING, ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ζ.Π.
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ	KPM 8138
ΟΝΟΜ/ΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
Δ/ΝΣΗ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	A.K. 601

Το ανωτέρω όχημα πληροί τους όρους της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Η παρούσα άδεια ισχύει έως.....02/04/2022.....



Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜ. ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 606713f8ac70e767987214ac στις 02/04/21 16:16



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
&ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
Δ/νση: Αγίου Νικολάου 29, ΤΚ 20131
Πληροφορίες: ΚΕΦΑΛΑ Ο.
Τηλ.2741363268 Φαξ.274163250.

Κόρινθος 09/05/2018
Αριθ. Πρωτ. :119947/23133
Αριθ. Φακ. :16

✓ ΠΡΟΣ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»,
Ταχ. Δ/νση: Κόρινθος, θέση
«ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ»

ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Βεβαιώνουμε ότι το όχημα με τα κατωτέρω στοιχεία, της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.», η οποία δραστηριοποιείται ως «ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ», κρίνεται κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς βάσει του κανονισμού 852/2004 και της Υγειον. Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017, για την μεταφορά των προϊόντων που εμπορεύονται από αυτήν.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ

Αριθμός : KPT6141

- α) Μάρκα : VOLVO
- β) Χρώμα : ΜΠΛΕ
- ε) Αμάξωμα κλειστό :ΝΑΙ, με ψυκτικό μηχάνημα (αυτοδυνάμου ψύξεως)

Η βεβαίωση ισχύει για κάθε νόμιμη χρήση.

Με Ε.Π.
Ο ΑΝΑΓΓ. ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ
ΜΙΧΑΗΛ ΠΕΡΡΟΣ
Π.Ε.- ΙΑΤΡΩΝ





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝ/ΚΗΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Ταχ. Διεύθυνση : Γ. Παπανδρέου 24
Ταχ. Κώδικας : 201 00
Πληροφορίες : Ασημακοπούλου Σ.
Τηλ. : 27413 63349

Κόρινθος 04/02/2021

ΠΡΟΣ:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Μπαθαρίστρα ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Email : ktiniatriki@pekorinthias.gr

ΑΔΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ζ.Π.

ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΨΥΓΕΙΟΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ
ΕΙΔΟΣ ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΕΙΔΗ CATERING, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ζ.Π.
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ	KPT 6141
ΟΝΟΜ/ΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
Δ/ΝΣΗ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	A.K. 686

Το ανωτέρω όχημα πληροί τους όρους της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Η παρούσα άδεια ισχύει έως.....04/02/2022.....



Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΔΑΟΚ

ΡΟΥΣΣΗ ΘΕΟΔΩΡΑ

Διανομή μέσω 'ΤΡΙΔΑ' με UID: 601bfa69346509bbc059b5c8 στις 05/02/21 11:34

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ NOTES

ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ : ABS (ΠΡΟΕΓΚΑΤΕΣΤΗ)
ΜΕ ΨΗΦΙΑΚΟ ΤΑΧΥΤΗΡΑ
ΦΕΡΕΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ
90KM/H

ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΟ ΕΛΕΓΧΟ ΑΠΟ ΚΤΕΟ-ΤΗΝ :
21/08/2017
ΦΕΡΕΙ ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ ΠΟΡΤΑ
DINLANDIA/DHL150/7012836/2000KG
ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΟ ΕΙΔΟΣ
ΕΞΩΔΙΩΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ /ΩΙΚΗ-ΠΡΟΒΛΕΥΣΗ

ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΤΗΚΕ ΣΤΟΝ:

(C.1.1)
(C.1.2)
(C.1.3)

(1) (2) (3)

Μισοβρώστιμες στις20.....
(Μόνο σε ένα μέρος από όπου ο νέος κάτοχος υπογράφει να εργάζεται με νέα όχημα)
Ο ΠΩΛΗΤΗΣ
Ο ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ

(Υπογραφή)

(Υπογραφή)

(B) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(C.1.1) ΕΠΙΘΥΜΩ Ή ΕΠΙΘΥΜΩ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ
(C.1.2) ΜΙΚΡΟ ΟΝΟΜΑ Ή ΟΝΟΜΑΤΑ Ή ΑΡΙΘΜΑ (ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ)
(C.1.3) ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΚΔΙΔΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
(C.4) (I) ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(II) ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(III) ΔΕΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΩΣ Ο ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(P.1) ΜΑΡΚΑ (P.2) ΤΥΠΟΣ
ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ)
ΕΚΔΟΣΗ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)
(P.3) ΕΜΠΟΡΙΚΗ (ΕΞ) ΟΝΟΜΑΣΙΑ (ΕΞ)
(E) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΩΓΗΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(F.1) ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΜΕΤΩΣΤΗ ΜΑΖΑ, ΕΚΤΟΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΟΤΟΣΥΚΛΕΤΕΣ
(F.2) ΜΕΤΩΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΟΣΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
(F.3) ΜΕΤΩΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΟΣΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
(G) ΜΑΖΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΑΜΕΣΩΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΖΕΥΞΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΡΥΜΟΥΛΑΚΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ, ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΠΑΝΗ ΤΗΣ M1
(H) ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
(I) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΔΕΙΑ
(J) ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ (K) ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΥ
(L) ΑΡΙΘΜΟΣ ΛΕΩΝΙΩΝ (M) ΜΕΤΑΞΕΩΝΙΟ (ΣΕ mm)
(O.1) ΜΕΤΩΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΜΟΥΛΑΚΟΥΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
(O.2) ΜΕΤΩΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΜΟΥΛΑΚΟΥΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΧΩΡΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
(P.1) ΚΥΛΙΝΔΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (cm3)
(P.2) ΜΕΤΩΣΤΗ ΙΣΧΥΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (KW)

(P.3) ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ Ή ΠΗΓΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ
(P.4) ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1)
(P.5) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΩΓΗΣΗΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1)
(Q) ΛΟΓΟΣ ΙΣΧΥΣ/ΒΑΡΟΥΣ (KW / Kg)
(R) ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(S.1) ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΙΣΜΕΝΟΥΣ, ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΣΥΝΤΕΡΙΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ
(S.2) ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΟΡΘΟΝΥΣ
(T) ΜΕΤΩΣΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ (Km/h) (ΜΟΝΟ ΓΙΑ L)
(U.1) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΡΥΒΟΥ ΕΝ ΣΤΑΣΕΙ (>dB(A))
(U.2) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΡΥΒΟΥ ΣΤΡΟΦΕΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1)
(U.3) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΡΥΒΟΥ ΕΝ ΚΙΝΗΣΕΙ (ΣΤΑΝ ΠΕΡΝΑ) (dB(A))
(V.6) ΔΙΟΡΘΩΜΕΝΟΣ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΓΙΑ DIESEL (n-1)
(V.7) CO2 (g/Km)
(V.8) ΕΝΔΕΞΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΚ ΑΝΑΓΡΑΦΗΣ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΙΑΣ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 70/220/ΕΟΚ Ή ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 86/77/ΕΟΚ
(W) ΧΩΡΙΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΕΣΜΕΥΣΗΣ (ΔM) ΚΑΥΣΙΜΟΥ (H)
(1) ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ (2) ΠΟΣΙΣΤΟ ΣΥΝΔΙΟΙΚΤΗΣΙΑΣ
(3) ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ
(4) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΩΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
(5) ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ (6) ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΥΠΟΥ
(7) ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ (8) ΧΡΗΣΗ
(9) ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ (10) ΦΟΡΟΛΟΓΗΣΙΜΗ ΙΣΧΥΣ
(11) ΚΩΔΙΚΟΣ ΧΡΩΜΑΤΟΣ (12) ΟΔΗΓΙΑ ΠΕΔΗΣΗΣ
(13) ΣΧΗΜΑ ΑΜΑΞΗΣ (14) ΟΠΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΟΣ (mm)
(15) ΤΥΠΟΣ ΑΜΑΞΗΣ (16) ΤΡΟΧΟΙ
(17) ΕΛΑΣΤΙΚΑ (18) ΦΙΛΤΡ / ΦΙΛΤΡ (kg)
(19) ΩΦΕΛΙΜΗ ΜΑΖΑ (kg) (20) ΩΦΕΛΙΜΗ ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ (kg)
(21) ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg)
(22) ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
(23) ΕΔΡΑ (24) ΕΙΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΚΟΜΑΤΟΣ
(25) ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΜΑΞΗΣ (mm)
(26) ΑΡΙΘΜΟΣ ΒΙΒΛΙΑΡΙΟΥ ΜΕΤΑΒΟΜΩΝ
(27) ΟΙΚΗΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΡΜΟΥ (mm)
(28) ΕΙΔΟΣ ΑΜΑΞΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ.ΥΓΕΙΑΣ&Κ.ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
&ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
Δ/ση: Αγίου Νικολάου 29, ΤΚ 20131
Πληροφορίες: ΚΕΦΑΛΑ Ο.
Τηλ.2741363268 Φαξ.274163250.

Κόρινθος 24/10/2018
Αριθ. Πρωτ. : 284000/55814
Αριθ. Φακ. :16

ΠΡΟΣ

«ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.»
Με διακριτικό τίτλο «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ
Α.Ε.»,
Ταχ. Δ/ση: Κόρινθος, θέση
«ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ»

ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Βεβαιώνουμε ότι το όχημα με τα κατωτέρω στοιχεία, της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Α.Ε.» με διακριτικό τίτλο «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.», η οποία δραστηριοποιείται ως «ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ», κρίνεται κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς βάσει του κανονισμού 852/2004 και της Υγειον. Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017, για την μεταφορά των προϊόντων που εμπορεύονται από αυτήν.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ

Αριθμός : KPT9270

- α) Μάρκα : MERCEDES - BENZ
β) Χρώμα : ΓΚΡΙ
ε) Αμάξωμα κλειστό :ΝΑΙ, ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ

Η βεβαίωση ισχύει για κάθε νόμιμη χρήση.

Με Ε.Π.
Ο ΑΝΑΤΑΓΓΟΝ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ
ΜΙΧΑΗΛ ΠΕΡΡΟΣ
Π.Ε. - ΙΑΤΡΩΝ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝ/ΚΗΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Ταχ. Διεύθυνση : Γ. Παπανδρέου 24
Ταχ. Κώδικας : 201 31
Πληροφορίες : Ευαγγελόπουλος Κων.
Τηλ. : 2741 363342
Email : ktiniatriki@pekorinthias.gr

Κόρινθος 28/06/2021
Αρ. Πρωτ. 196085

ΠΡΟΣ:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Μπαθαρίστρα ΚΟΡΙΝΘΟΣ

ΑΔΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ζ.Π.

ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΨΥΓΕΙΟΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ
ΕΙΔΟΣ ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΕΙΔΗ CATERING ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ζ.Π.
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ	KPT 9270
ΟΝΟΜ/ΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
Δ/ΝΣΗ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	A.K. 737

Το ανωτέρω όχημα πληροί τους όρους της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Η παρούσα άδεια ισχύει έως..... 28/06/2022



Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ VEHICLE DATA				ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ PERSONAL DATA			
ΚΑΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ HOLDER OF THE REGISTRATION CERTIFICATE				ΚΑΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ HOLDER OF THE REGISTRATION CERTIFICATE			
(1)	02/09/2010	(4)	31/03/2018	(H)	00/00/0000	(5)	6352
(1)	MERCEDES-BENZ	(6)	000	(F.1)	26000	(F.2)	26000
(2)	---	(7)	---	(F.3)	---	(G)	13570
(3)	---	(8)	---	(L)	3	(P.4)	---
(4)	---	(9)	02	(P.5)	---	(P.6)	---
(5)	---	(10)	---	(P.7)	---	(P.8)	---
(6)	---	(11)	05	(P.9)	---	(P.10)	---
(7)	---	(12)	---	(P.11)	---	(P.12)	---
(8)	---	(13)	---	(P.13)	---	(P.14)	---
(9)	---	(14)	---	(P.15)	---	(P.16)	---
(10)	---	(15)	---	(P.17)	---	(P.18)	---
(11)	---	(16)	---	(P.19)	---	(P.20)	---
(12)	---	(17)	---	(P.21)	---	(P.22)	---
(13)	---	(18)	---	(P.23)	---	(P.24)	---
(14)	---	(19)	---	(P.25)	---	(P.26)	---
(15)	---	(20)	---	(P.27)	---	(P.28)	---
(16)	---	(21)	---	(P.29)	---	(P.30)	---
(17)	---	(22)	---	(P.31)	---	(P.32)	---
(18)	---	(23)	---	(P.33)	---	(P.34)	---
(19)	---	(24)	---	(P.35)	---	(P.36)	---
(20)	---	(25)	---	(P.37)	---	(P.38)	---
(21)	---	(26)	---	(P.39)	---	(P.40)	---
(22)	---	(27)	---	(P.41)	---	(P.42)	---
(23)	---	(28)	---	(P.43)	---	(P.44)	---
(24)	---	(29)	---	(P.45)	---	(P.46)	---
(25)	---	(30)	---	(P.47)	---	(P.48)	---
(26)	---	(31)	---	(P.49)	---	(P.50)	---
(27)	---	(32)	---	(P.51)	---	(P.52)	---
(28)	---	(33)	---	(P.53)	---	(P.54)	---
(29)	---	(34)	---	(P.55)	---	(P.56)	---
(30)	---	(35)	---	(P.57)	---	(P.58)	---
(31)	---	(36)	---	(P.59)	---	(P.60)	---
(32)	---	(37)	---	(P.61)	---	(P.62)	---
(33)	---	(38)	---	(P.63)	---	(P.64)	---
(34)	---	(39)	---	(P.65)	---	(P.66)	---
(35)	---	(40)	---	(P.67)	---	(P.68)	---
(36)	---	(41)	---	(P.69)	---	(P.70)	---
(37)	---	(42)	---	(P.71)	---	(P.72)	---
(38)	---	(43)	---	(P.73)	---	(P.74)	---
(39)	---	(44)	---	(P.75)	---	(P.76)	---
(40)	---	(45)	---	(P.77)	---	(P.78)	---
(41)	---	(46)	---	(P.79)	---	(P.80)	---
(42)	---	(47)	---	(P.81)	---	(P.82)	---
(43)	---	(48)	---	(P.83)	---	(P.84)	---
(44)	---	(49)	---	(P.85)	---	(P.86)	---
(45)	---	(50)	---	(P.87)	---	(P.88)	---
(46)	---	(51)	---	(P.89)	---	(P.90)	---
(47)	---	(52)	---	(P.91)	---	(P.92)	---
(48)	---	(53)	---	(P.93)	---	(P.94)	---
(49)	---	(54)	---	(P.95)	---	(P.96)	---
(50)	---	(55)	---	(P.97)	---	(P.98)	---
(51)	---	(56)	---	(P.99)	---	(P.100)	---
(52)	---	(57)	---	(P.101)	---	(P.102)	---
(53)	---	(58)	---	(P.103)	---	(P.104)	---
(54)	---	(59)	---	(P.105)	---	(P.106)	---
(55)	---	(60)	---	(P.107)	---	(P.108)	---
(56)	---	(61)	---	(P.109)	---	(P.110)	---
(57)	---	(62)	---	(P.111)	---	(P.112)	---
(58)	---	(63)	---	(P.113)	---	(P.114)	---
(59)	---	(64)	---	(P.115)	---	(P.116)	---
(60)	---	(65)	---	(P.117)	---	(P.118)	---
(61)	---	(66)	---	(P.119)	---	(P.120)	---
(62)	---	(67)	---	(P.121)	---	(P.122)	---
(63)	---	(68)	---	(P.123)	---	(P.124)	---
(64)	---	(69)	---	(P.125)	---	(P.126)	---
(65)	---	(70)	---	(P.127)	---	(P.128)	---
(66)	---	(71)	---	(P.129)	---	(P.130)	---
(67)	---	(72)	---	(P.131)	---	(P.132)	---
(68)	---	(73)	---	(P.133)	---	(P.134)	

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ NOTES

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ - ABS (ΠΡΟΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΟ)
ΜΕ ΜΗΛΩΔΙΚΟ ΤΑΧΥΜΕΤΡΟ
EURO V
ΔΕΙΞΕΙ ΕΙΔΙΚΟ ΜΟΡΙΣΤΗ ΣΤΗΤΟΦΩΤΟΜΕΤΡΟ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΔΕΙΞΕΙ ΕΛΕΓΧΟ ΑΙΟ ΚΙΕΟ ΤΗΝ
30/08/2019
ΜΕΡΕΙ ΥΑΡΑΝΑΚΤΗ ΠΟΡΙΑ
B&B/BC2000S4/1005513/2000KG
ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΟ ΕΙΔΟΣ
ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΖΕΣΤΑ Η ΚΑΤΕΦΥΓΜΕΝΑ -ΕΙΔΗ
CATERING-ΑΡΙΘΜΟΣ/ΕΚΔΟΣΗ
ΜΕΡΕΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ
90KM/H

ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΤΗΚΕ ΣΤΟΝ:

(C.1.1)
(C.1.2)
(1)
(C.1.3)

(2) (3)

Μεταβιβάστηκε στις20....
(Μετα σε ένα μήνο από σήμερα ο νέος κάτοχος υπογράφεται να εφοδιασθεί με νέα άδεια)

Ο ΠΩΛΗΤΗΣ Ο ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ

(Υπογραφή)

(Υπογραφή)

- (B) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟ ΔΙΑΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (C.1.1) ΕΠΩΝΥΜΟ Η ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
- (C.1.2) ΜΙΚΡΟ ΟΝΟΜΑ Η ΟΝΟΜΑΤΑ Η ΑΡΧΙΚΑ (ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ)
- (C.1.3) ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΚΔΙΔΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
- (C.4) (I) ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(II) ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
(III) ΔΕΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΩΣ Ο ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (D.1) ΜΑΡΚΑ (D2) ΤΥΠΟΣ
ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ)
ΕΚΔΟΣΗ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)
- (D.3) ΕΜΠΟΡΙΚΗ (-ΕΣ) ΟΝΟΜΑΣΙΑ (-ΕΣ)
- (E) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (F.1) ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΜΑΖΑ, ΕΚΤΟΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΟΤΟΣΥΚΛΕΤΕΣ
- (F.2) ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΙΔΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (F.3) ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΙΔΕΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (G) ΜΑΖΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΑΜΑΞΩΜΑ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΖΕΥΞΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΡΥΜΟΥΛΚΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ, ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΠΛΗΝ ΤΗΣ M1
- (H) ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (I) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΔΕΙΑ
- (J) ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ (K) ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΥ
- (L) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΞΟΝΩΝ (M) ΜΕΤΑΞΟΝΙΟ (ΣΕ mm)
- (O.1) ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΜΟΥΛΚΟΥΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
- (O.2) ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΜΟΥΛΚΟΥΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΧΩΡΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
- (P.1) ΚΥΛΙΝΔΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (cm3)
- (P.2) ΜΕΓΙΣΤΗ ΩΦΕΛΙΜΗ ΙΣΧΥΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (KW)

- (P.3) ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ Η ΠΗΓΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ
- (P.4) ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1)
- (P.5) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ
- (Q) ΛΟΓΟΣ ΙΣΧΥΣ/ΒΑΡΟΥΣ (kW / Kg)
- (R) ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (S.1) ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΝΟΥΣ, ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ
- (S.2) ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΟΡΘΙΟΥΣ
- (T) ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ (Km/h) (ΜΟΝΟ ΓΙΑ L)
- (U.1) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΥΡΥΒΟΥ ΕΝ ΣΤΑΣΕΙ (>dB(A))
- (U.2) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΥΡΥΒΟΥ ΣΤΡΟΦΕΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1)
- (U.3) ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΥΡΥΒΟΥ ΕΝ ΚΙΝΗΣΕΙ (ΟΤΑΝ ΠΕΡΝΑ) [dB(A)]
- (V.6) ΔΙΟΡΘΩΣΜΕΝΟ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΓΙΑ DIESEL (m-1)
- (V.7) CO2 (g/km)
- (V.9) ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΚ ΑΝΑΓΡΑΦΗΣ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΑΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 70/220/ΕΟΚ Ή ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 86/77/ΕΟΚ
- (W) ΧΑΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ (ΩΝ) ΚΑΥΣΙΜΟΥ (lit)
- (1) ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ (2) ΠΟΣΟΣΤΟ ΣΥΝΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
- (3) ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ
- (4) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΩΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
- (5) ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ (6) ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΥΠΟΥ
- (7) ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ (8) ΧΡΗΣΗ
- (9) ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ (10) ΦΟΡΟΛΟΓΗΣΙΜΗ ΙΣΧΥΣ
- (11) ΚΩΔΙΚΟΣ ΧΡΩΜΑΤΟΣ (12) ΟΔΗΓΙΑ ΠΕΔΗΣΗΣ
- (13) ΣΧΗΜΑ ΑΜΑΞΗΣ (14) ΟΠΙΣΘΙΟΣ ΠΡΟΒΟΛΟΣ (mm)
- (15) ΤΥΠΟΣ ΑΜΑΞΗΣ (16) ΤΡΟΧΟΙ
- (17) ΕΛΑΣΤΙΚΑ (18) ΦΠΡ / ΦΠρ (kg)
- (19) ΩΦΕΛΙΜΗ ΜΑΖΑ (kg) (20) ΩΦΕΛΙΜΗ ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ (kg)
- (21) ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg)
- (22) ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
- (23) ΕΔΡΑ (24) ΕΙΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ
- (25) ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΜΑΞΗΣ (mm)
- (26) ΑΡΙΘΜΟΣ ΒΙΒΛΙΑΡΙΟΥ ΜΕΤΑΒΟΛΩΝ
- (27) ΟΛΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΡΜΟΥ (mm)
- (28) ΕΙΔΟΣ ΑΜΑΞΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ. ΥΓΕΙΑΣ & Κ. ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜ. ΥΓΕΙΑΣ & Κ. ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
& ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
Δ/ση: Αγίου Νικολάου 29, ΤΚ 20131
Πληροφορίες: ΚΕΦΑΛΑ Ο.
Τηλ. 2741363268 Φαξ. 274163250.

Κόρινθος 19/01/2018
Αριθ. Πρωτ. : οικ. 18474/3837
Σχετ.: 13622/2697/16-01-2018
Αριθ. Φακ. : 16

ΠΡΟΣ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»,
Ταχ. Δ/ση: Κόρινθος, θέση
«ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ»

ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Βεβαιώνουμε ότι το όχημα με τα κατωτέρω στοιχεία, της επιχείρησης «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.», η οποία δραστηριοποιείται ως «ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ», κρίνεται κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς βάσει του κανονισμού 852/2004 και της Υγειον. Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017, για την μεταφορά των προϊόντων που εμπορεύονται από αυτήν.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ

Αριθμός : KPT6140

- α) Μάρκα : MERCEDES - BENZ
β) Χρώμα : ΛΕΥΚΟ
ε) Αμάξωμα κλειστό : ΝΑΙ, ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ

Η βεβαίωση ισχύει για κάθε νόμιμη χρήση.

Με Ε.Π.
Ο ΑΝΑΓΓ. ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ
ΜΙΧΑΗΛ ΠΕΡΡΟΣ
Π.Ε. - ΙΑΤΡΩΝ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝ/ΚΗΣ
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Ταχ. Διεύθυνση: Γ. Παπανδρέου 24
Ταχ. Κώδικας: 201 31
Πληροφορίες: Ευαγγελόπουλος Κων/νος
Τηλ.: 2741 363349
Email: ktiniatriki@pekorinthias.gr

Κόρινθος 02/04/2021

ΠΡΟΣ:

ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Μπαθαρίστρα ΚΟΡΙΝΘΟΣ

ΑΔΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ζ.Π.

ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΟΥ ΨΥΞΕΩΣ
ΕΙΔΟΣ ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΕΙΔΗ CATERING, ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ Ζ.Π.
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ	ΚΡΤ 6140
ΟΝΟΜ/ΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.
Δ/ΝΣΗ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟΥ	ΚΟΡΙΝΘΟΣ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	Α.Κ. 685

Το ανωτέρω όχημα πληροί τους όρους της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Η παρούσα άδεια ισχύει έως.....02/04/2022.....



Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜ. ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 606713c0ac70e76798721156 στις 02/04/21 16:16

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
XXXXXX
Π.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ
ΚΟΡ.ΙΝΘΟΥ

GR

ΑΔΕΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ

REGISTRATION CERTIFICATI
REGISTRERINGSIDSTUMSKELLA
CARTE DI CIRCOLAZIONE
CERTIFICADO DE MATRICULA
REGISTRACIJA AVIACIJA
REGISTRACIJS LIUDITPAS
FORGALMI ENGEDLY
IC-CERTIFIKAT TA
REGISTRACIJE
OSNEDENIM O REGISTRACI
REGISTRERINGSIDSTUMSKUSTUS
-DOCUMENT

PERMISSE DE CIRCULACIOM
CERTIFICAT D'IMMATRICULACION
KONTORNIERUNGS
REGISTRERINGSIDSTUMSKELLA
ZULASSUNGSSCHEINEN
SVANAKSTVO REGISTRACI
POTVRDO O REGISTRACI
CERTIFICAT DE IMMATRICULARE
СВЯЗЕЛЕНСТВО ЗА
РЕГИСТРАЦИЯ
REGISTRACIJE OSNEDENIM
POTVRDA O REGISTRACIJE

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

(Α) ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ: ΚΡΤ 6140

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ: 4942620 01/01

(Υπογραφή)

Μέχρι σε ένα μήνα από σήμερα ο νέος κόσμος υπογράφεται να υποδοθεί με νέα όπλα)

Μεταβόρνημα της 20.....

Ο ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ

(Υπογραφή)

- (B) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΔΕΛΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (C.1.1) ΕΠΙΘΥΜΩ 'Η ΕΓΚΛΥΜΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΙΣΗΣ
- (C.1.2) ΜΙΚΡΟ ΟΝΟΜΑ 'Η ΟΝΟΜΑΤΑ 'Η ΑΡΧΙΚΑ (ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ)
- (C.1.3) ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΚΔΔΕΙ ΤΗΝ ΔΕΛΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
- (C.4) (I) ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (II) ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (III) ΔΕΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΕΛΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΩΣ Ο ΚΥΡΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (D.1) ΜΑΡΚΑ (D2) ΤΥΠΟΣ
- ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ)
- ΕΚΔΟΣΗ (ΕΦΟΣΟΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)
- (D.3) ΕΜΠΛΟΡΙΚΗ (-ΕΣ) ΟΝΟΜΑΣΙΑ (-ΕΣ)
- (E) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ
- (F.1) ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΜΕΤΙΣΤΗ ΜΑΖΑ, ΕΚΤΟΣ ΠΡΟΚΛΕΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΟΤΟΣΥΚΛΕΤΕΣ
- (F.2) ΜΕΤΙΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΔΕΙ ΤΗΝ ΔΕΛΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (F.3) ΜΕΤΙΣΤΗ ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΜΑΖΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΚΔΔΕΙ ΤΗΝ ΔΕΛΙΑ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (G) ΜΑΖΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΑΜΑΞΙΜΑ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΖΕΥΞΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΡΥΘΜΟΛΟΓΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ, ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΙΠΠΗΝ ΤΗΣ M1
- (H) ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΔΕΛΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
- (I) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΗΣ ΔΕΛΙΑΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΔΕΛΙΑ
- (J) ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ (K) ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΥ
- (L) ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΞΙΩΝΩΝ (M) ΜΕΤΑΞΟΝΙΟ (ΣΕ mm)
- (O.1) ΜΕΤΙΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΘΜΟΛΟΓΩΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
- (O.2) ΜΕΤΙΣΤΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΗ ΡΥΘΜΟΛΟΓΩΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΧΩΡΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΔΗΣΗΣ (kg)
- (P.1) ΚΥΛΙΝΔΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (cm3)
- (P.2) ΜΕΤΙΣΤΗ ΩΦΕΛΙΝΗ ΙΣΧΥΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (KW)

- | | | | |
|--------|---|--------|--|
| (P.3) | ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ Ή ΠΗΓΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ | (P.4) | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1) |
| (P.5) | ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΓΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ | (Q) | ΛΟΓΟΣ ΙΣΧΥΒΑΡΟΥΣ (kW / Kg) |
| (R) | ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ | (S.1) | ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΟΥΣ, ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ |
| (S.2) | ΑΡΙΘΜΟΣ ΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΟΡΘΙΟΥΣ | (T) | ΜΕΓΙΣΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ (km/h) (ΜΟΝΟ ΓΙΑ L) |
| (U.1) | ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΥΡΥΟΥ ΕΝ ΣΤΑΣΕΙ (>48(A)) | (U.2) | ΣΤΑΘΜΗ ΘΟΥΡΥΟΥ ΣΤΡΩΦΕΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑ (min-1) |
| (V.6) | ΔΙΟΡΘΩΜΕΝΟΣ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΓΙΑ DIESEL (m-1) | (V.7) | CO2 (g/Km) |
| (V.9) | ΕΝΔΕΞΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 70/220/ΕΟΚ Ή ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 86/77/ΕΟΚ | (V.10) | ΦΟΡΟΛΟΓΙΣΜΗ ΙΣΧΥΣ |
| (V.11) | ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ | (V.12) | ΟΔΗΓΙΑ ΠΕΔΗΣΗΣ |
| (V.13) | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΜΗΤΡΟΥΣ | (V.14) | ΟΠΙΣΘΙΟΣ ΠΡΟΒΟΛΟΣ (mm) |
| (V.15) | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΩΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.16) | ΤΡΟΧΟΙ |
| (V.16) | ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΠΙΣΤΑΣΙΟΥ | (V.17) | ΦΗΡ / ΦΗΡ (kg) |
| (V.17) | ΕΙΔΟΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ | (V.18) | ΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ (kg) |
| (V.18) | ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ | (V.19) | ΦΟΡΟΛΟΓΙΣΜΗ ΙΣΧΥΣ |
| (V.19) | ΚΩΔΙΚΟΣ ΧΡΩΜΑΤΟΣ | (V.20) | ΟΠΙΣΘΙΟΣ ΠΡΟΒΟΛΟΣ (mm) |
| (V.20) | ΣΧΗΜΑ ΑΜΑΞΗΣ | (V.21) | ΦΗΡ / ΦΗΡ (kg) |
| (V.21) | ΤΥΠΟΣ ΑΜΑΞΗΣ | (V.22) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) |
| (V.22) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.23) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ |
| (V.23) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.24) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.24) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.25) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.25) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.26) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.26) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.27) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.27) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.28) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.28) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.29) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.29) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.30) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.30) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.31) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.31) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.32) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.32) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.33) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.33) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.34) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.34) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.35) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.35) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.36) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.36) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.37) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.37) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.38) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.38) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.39) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.39) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.40) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.40) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.41) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.41) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.42) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.42) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.43) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.43) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.44) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.44) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.45) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.45) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.46) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.46) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.47) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.47) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.48) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.48) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.49) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.49) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.50) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.50) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.51) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.51) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.52) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.52) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.53) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.53) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.54) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.54) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.55) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.55) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg) | (V.56) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.56) | ΜΑΖΑ ΣΥΡΜΟΥ ΕΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ (kg) | (V.57) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.57) | ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ | (V.58) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.58) | ΕΛΑΣΤΙΚΑ | (V.59) | ΕΙΔΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ |
| (V.59) | ΟΦΕΛΙΝΗ ΜΑΖΑ (kg | | |



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΩΣ ΚΕΝΗ

ΕΝΩΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ



«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε.»

ΜΠΑΘΑΡΙΣΤΡΑ

ΚΟΡΙΝΘΟΣ, 20131

ΑΦΜ: 999404941

ΔΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ,

Τηλ: 27411-80300

Fax: 27411-80330

E-mail: pietris@pietris.gr

«SALAS INTERGROUP

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΕ»

Οδός: ΠΕΙΡΑΙΩΣ αριθμός 48,

ΜΟΣΧΑΤΟ, Τ.Κ: 18345

ΑΦΜ: 999210199

Δ.Ο.Υ.: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ

Τηλ.: 210 9517740, 210 9517286

FAX: 2109519511

E-mail: info@salas.gr

ΠΡΟΣ:

Αναθέτουσα Αρχή

79 ΑΔΤΕ «ΜΥΚΑΛΗ»

4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ

Τηλ: 863-3632

Φ. 600/27/77642, Σ.3542

Σάμος, 23 Αυγ 21

ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Κόρινθος, 27 Αυγ 21

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Οι υπογράφοντες ενεργούντες ως νόμιμοι εκπρόσωποι της Ένωσης οικονομικών φορέων «ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ Α.Ε» - «SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΕ».

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ:

1. Ότι η ένωση οικονομικών φορέων, προκειμένου να διαμορφώσει την οικονομική προσφορά για την υλοποίηση της σύναψης σύμβασης παροχής υπηρεσιών σίτισης συνολικής χρονικής διάρκειας 30 ημερών για τους πρόσφυγες και μετανάστες του Κέντρου Υποδοχής και Ταυτοποίησης (Κ.Υ.Τ.) Σάμου, μελέτησε με προσοχή και έλαβε υπόψη:

α. Την υπ' αριθμ. **Φ. 600/27/77642, Σ. 3542**, 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 η ένωση οικονομικών φορέων έλαβε γνώση των όρων της παρούσας διαδικασίας σύναψης σύμβασης και των τεχνικών προδιαγραφών που απαιτούνται και αναλύονται στην πρόσκληση και τους αποδέχεται ρητά και ανεπιφύλακτα στο σύνολό τους.
3. Ότι η ένωση οικονομικών φορέων, υποβάλλει προσφορά, η οποία ανέρχεται στο ποσό που αναλύεται στον παρακάτω πίνακα:

(Συνέχεια στην πίσω σελίδα)

ΠΕΡΙΟΧΗ Κ.Υ.Τ.- ΔΟΜΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	ΤΙΜΗ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ (€) (άνευ ΦΠΑ)	ΣΥΝΟΛΟ ΑΤΟΜΩΝ (ΜΕΡΙΔΩΝ)	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΚΟΣΤΟΣ (€)
ΚΥΤ ΣΑΜΟΥ	5,01 €	1.500	7.515,00 €

4. 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 τιμές είναι δεσμευτικές για τον υποψήφιο ανάδοχο καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται μέχρι την ολοκλήρωση του αντικειμένου της σύμβασης.

5. Η διάρκεια ισχύος της προσφοράς είναι 180 ημέρες, από την επόμενη ημέρα της διενέργειας του διαγωνισμού (όπως ορίζεται στο άρθρο 2.4.7.1 της παρούσας πρόσκλησης).

ΟΙ ΔΗΛΟΥΝΤΕΣ

Για την εταιρία
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»

Για την εταιρία
«SALAS INTER GROUP ΕΚΔ. ΑΝΩΝΥΜΗ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

ΠΙΕΤΡΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
«ΠΙΕΤΡΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗ ΑΕ»
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΟΕΣΗ ΜΠΑΘΑΡΙΟΥ 14, 10131 ΜΟΡΦΙΝΙΟΣ
ΤΗΛ: 27413176457
ΑΦΜ: 999404941 - ΔΟΥ ΚΟΡΥΔΑΛΟΥ ΑΜΑΡ. ΓΡΑΦΕΙΟ ΒΘΑ/14
Αριθμός ΓΕΜΗ: 115412637000

SALAS INTER GROUP A.E.
ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ - ΓΕΝ. ΕΜΠΟΡΙΟ
ΕΔΡΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ 48, ΔΙΟΣΧΑΤΟ 183 45
ΑΦΜ: 999210198, Δ.Ο.Υ: Φ.Α.Ε ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΗΛ.: 210 9517286, FAX: 210 9519511
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 118851001000

Πιέτρης Πέτρος

ΠΔΣ & ΔΣ

Σαλαπατάρας Νικόλαος

ΠΔΣ & ΔΣ