



**ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΝΕΥΡΟΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΚΑΙ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ «Ε.Ν.Α.»**
Ταχ. Δ/ση: Οδυσσέως 6 (1^η πάροδος Αμπελώνων)
Ταχ. Κώδικας: 55535 –Πυλαία, Θεσσαλονίκη
Πληροφορίες: www.psychiatry.gr
Τηλ.: +30 2316 025 683
E-mail: et.ne.ap@gmail.com

Θεσσαλονίκη, 17/03/2025
Αρ. Πρωτ.: Α617

Προς: Τον Πρόεδρο του Διοικητικού
Συμβουλίου
Κ. Φουντουλάκη Κωνσταντίνο

ΠΡΩΤΟΓΕΝΕΣ ΑΙΤΗΜΑ

ΘΕΜΑ: Πρωτογενές Αίτημα για την ανάθεση σύμβασης με αντικείμενο «Προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες λειτουργίας του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης».

Λαμβάνοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του ν. 2716/1999 (ΦΕΚ 96/Α'/1999) για την «Ανάπτυξη και τον εκσυγχρονισμό των υπηρεσιών ψυχικής υγείας και άλλες διατάξεις», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
2. Την υπ' αριθμ. Α3α/οικ.876 (ΦΕΚ 661/Β'/2000) Κοινή Υπουργική Απόφαση με θέμα: «Καθορισμός του τρόπου οργάνωσης και λειτουργίας των Μονάδων Ψυχοκοινωνικής Αποκατάστασης (Οικοτροφεία, Ξενώνες) και των προγραμμάτων Προστατευμένων Διαμερισμάτων του άρθρου 9 του Ν. 2716/99», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
3. Τις διατάξεις του ν. 3580/07 (ΦΕΚ 134/Α'/2007) για τις «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
4. Τις διατάξεις του άρθρου 24, παρ. ε του ν. 4270/2014 (ΦΕΚ 143/Α'/2014) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις».
5. Την υπ' αριθμ. Αριθ. Α4α,β/Γ.Π.οικ. 5079 (ΦΕΚ 177/Β'/2015) Υπουργική Απόφαση με θέμα «Πλαίσιο διενέργειας ελέγχων παρεχόμενων υπηρεσιών των Μονάδων Ψυχικής Υγείας που υπάγονται στις διατάξεις του Ν. 2716/1999 – Οργανωτικά και τεχνικά μέτρα – Κυρώσεις.»
6. Τις διατάξεις του ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α'/2016) “Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)” όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
7. Την υπ' αριθμ. Α4β/Γ.Π.οικ.19569 (ΦΕΚ 1033/Β'/2017) Υπουργική Απόφαση με θέμα «Έλεγχος της οικονομικής διαχείρισης των μονάδων ψυχικής υγείας που λειτουργούν τα νομικά πρόσωπα ιδιωτικού δικαίου (ν.π.ι.δ.) μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα του άρ.11

του ν.2716/1999 (ΦΕΚ 96 Α΄) από ορκωτούς λογιστές [άρθρο 4Α ν.2716/1999, όπως προστέθηκε με το ν.4272/2014(ΦΕΚ 145 Α΄)]».

8. Την υπ΄ αριθμ. Γ3α,β/ Γ.Π.οικ. 49291/2019 (ΦΕΚ 2809/Β΄/2019) Υπουργική Απόφαση με θέμα: «Σύστημα διοικητικής και οικονομικής διαχείρισης, ελέγχου, επιχορήγησης και παρακολούθησης της ποιότητας σε μονάδες ψυχικής υγείας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
9. Το υπ΄ αριθμ. Γ3β/Γ.Π.οικ.2592/17-1-2023 έγγραφο με θέμα «Οδηγίες για την ορθή εφαρμογή της ΥΑ Γ3α,β/Γ.Π.οικ.49291 ΦΕΚ Β 2809/2019: Διοικητική-οικονομική διαχείριση, έλεγχος, επιχορήγηση και παρακολούθηση ποιότητας μονάδων ψυχικής υγείας» (ΑΔΑ ΩΝΩΡ465ΦΥΟ-Ε17).
10. Την υπ΄ αριθμ. πρωτ. Γ3β/Γ.Π.οικ.64223/1-12-2023 Υπουργική Απόφαση με θέμα: «Έγκριση από άποψη σκοπιμότητας για την ίδρυση και λειτουργία Μονάδων Ψυχικής Υγείας για άτομα με διαταραχές αυτιστικού φάσματος».
11. Το υπ΄ αριθμ. Γ3β/Γ.Π.οικ.1528/10-1-2024 έγγραφο με θέμα «Οδηγίες για την ορθή εφαρμογή των διατάξεων της Υπουργικής Απόφασης 49291/2019, του άρθρου 11Α του ν.2716/1999 και του άρθρου 11 παρ. 2 της Υπουργικής Απόφασης 63439/2017.»
12. Το υπ΄ αριθμ. Γ3β/Γ.Π.οικ. 37633/12-07-2024 έγγραφο με θέμα «Υλοποίηση Φυσικού και Οικονομικού Αντικειμένου για τα Οικοτροφεία, τα Κέντρα Ημέρας και τις Κινητές Μονάδες».
13. Την ένταξη της Δράσης «Μεταρρύθμιση των Υπηρεσιών Ψυχικής Υγείας (ID 16820), στο Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας το οποίο χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση –NextGeneration EU, με φορέα ευθύνης το Υπουργείο Υγείας και φορέα υλοποίησης την Δ/ση Ψυχικής Υγείας και ειδικότερα το έργο «Δημιουργία νέων Στεγαστικών Μονάδων Ψυχικής Υγείας για την ενίσχυση της προσβασιμότητας του πληθυσμού σε υπηρεσίες Ψυχικής Υγείας» (Κωδικός ΟΠΣ ΤΑ 5165728, Κωδικός ΠΔΕ 2022ΤΑ09100003).
14. Τη με Αρ.Πρωτ.: Γ3β/Γ.Π.34668/28-06-2024 (ΑΔΑ: ΨΜΒΥ465ΦΥΟ-ΡΦ1) «Χορήγηση άδειας ίδρυσης ενός Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα στην Εταιρεία Νευροεπιστημών και Αποκατάστασης «ΕΝΑ» στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στη 3η/4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης.
15. Τις ανάγκες του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα, περί σύναψης σύμβασης προμήθειας γευμάτων για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών των ωφελούμενων
16. Το γεγονός ότι σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 2716/1999, στα ΝΠΙΔ μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που υπάγονται στις διατάξεις του ν.2716/99 (ΑΜΚΕ, Επιστημονικά Σωματεία, Σύλλογοι γονέων) δεν υφίσταται εγκεκριμένος προϋπολογισμός ανά ΚΑΕ εξόδων καθώς δεν υπόκεινται στο δημόσιο λογιστικό και δεν τηρούν Μητρώο Δεσμεύσεων. Ως εκ τούτου, δεν υπάρχει εγγεγραμμένη και εγκεκριμένη πίστωση ανά ΚΑΕ στον Προϋπολογισμό.
17. Το γεγονός ότι ο έλεγχος δεν διέπεται από τις αρχές κατά το δημόσιο λογιστικό όπως προβλέπεται στο σχετικό ν. 4270/14.

18. Το γεγονός ότι ο Ορκωτός λογιστική του φορέα οφείλει σε οποιαδήποτε έκθεση συντάξει η οποία θα αφορά περίοδο μετά τη 1^η -1-2025, να αποτυπώνει με σαφήνεια εάν τηρούνται τα προβλεπόμενα στον Νόμο 4412/2026 (ΦΕΚ Α' 147/08-08-2016)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΗΜΑΤΟΣ

Δομή Ψυχικής Υγείας του Φορέα:	Οικοτροφείο (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης.
Χώρος Παροχής Προμήθειας:	Στους χώρους λειτουργίας του Οικοτροφείου Α6, επί της οδού Λαγκαδά – Μικρής Βόλβης στη Νυμφόπετρα Δήμου Βόλβης.
Είδος Εργασιών/Προμήθειας/ Υπηρεσίας:	«Προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες λειτουργίας του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα» στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης.
Προτεινόμενη Διαδικασία Ανάθεσης:	Απευθείας Ανάθεση άρθρου 118 Ν.4412/2016 (ανοιχτή πρόσκληση προς κάθε ενδιαφερόμενο)
Χαρακτήρας υλοποίησης αιτήματος	ΕΠΕΙΓΟΝ

Το παρόν αποτελεί αίτημα για την δέσμευση ποσού και την ανάληψη υποχρέωσης συνολικού εκτιμώμενου προϋπολογισμού 9.990,00€ πλέον του αναλογούντος Φ.Π.Α., προκειμένου να συναφθεί σύμβασης με αντικείμενο **«Προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες λειτουργίας του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα»** στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης.

Η συγκεκριμένη προμήθεια πρόκειται να υλοποιηθεί αποκλειστικά στο πλαίσιο κάλυψης των αναγκών του Οικοτροφείου Α6 για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα από τον φορέα λειτουργίας της δομής με την επωνυμία ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΝΕΥΡΟΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ «Ε.Ν.Α.».

Κατηγορία Προϋπολογισμού:

Η εν λόγω δαπάνη θα καλυφθεί από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας στο πλαίσιο του έργου «Δημιουργία νέων Στεγαστικών Μονάδων Ψυχικής Υγείας για την ενίσχυση της προσβασιμότητας του πληθυσμού σε υπηρεσίες Ψυχικής



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

Υγείας» (Κωδικός ΟΠΣ ΤΑ 5165728, Κωδικός ΠΔΕ: 2022ΤΑ09100003) στο Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας της Δράσης με ID 16820 – «ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Αιτιολόγηση Αιτήματος:

Η σύναψη σύμβασης για την παροχή έτοιμων γευμάτων για το Οικοτροφείο Α6 είναι απαραίτητη για την εύρυθμη λειτουργία του Οικοτροφείου (Α6), το οποίο παρέχει υπηρεσίες σε 15 ωφελούμενους με σοβαρές ψυχικές διαταραχές, βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα. Ειδικότερα, η προμήθεια έτοιμων γευμάτων κρίνεται αναγκαία για τους εξής λόγους:

- **Διασφάλιση της κάλυψης των διατροφικών αναγκών:** Οι ωφελούμενοι έχουν εξειδικευμένες διατροφικές απαιτήσεις λόγω της κατάστασης της υγείας τους, και η παροχή ισορροπημένων και κατάλληλα προετοιμασμένων γευμάτων είναι κρίσιμη για τη διατήρηση της υγείας και της γενικής ευεξίας τους.
- **Συνεχής και απρόσκοπτη λειτουργία της δομής:** Δεδομένου ότι το προσωπικό του Οικοτροφείου επικεντρώνεται στην παροχή εξατομικευμένης φροντίδας και υποστήριξης, η ανάθεση της προετοιμασίας γευμάτων σε εξωτερικό πάροχο εξασφαλίζει την αδιάλειπτη κάλυψη των διατροφικών αναγκών, χωρίς να επιβαρύνεται το υπάρχον προσωπικό.
- **Ειδικές απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων:** Η παρασκευή των γευμάτων από εξειδικευμένο προμηθευτή διασφαλίζει τη συμμόρφωση με τα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, όπως αυτά ορίζονται από τη νομοθεσία, εξασφαλίζοντας την ποιότητα και καταλληλότητα των γευμάτων για τους ωφελούμενους.

Η προμήθεια έτοιμων γευμάτων για την κάλυψη των αναγκών των 15 ωφελούμενων του Οικοτροφείου (Α6) με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης, **κρίνεται επιτακτική προκειμένου να διασφαλιστεί η αδιάλειπτη παροχή κατάλληλης διατροφής στους φιλοξενούμενους της δομής για διάστημα δύο (μηνών)**, έως ότου δηλαδή ολοκληρωθούν οι διαδικασίες διενέργειας ανοιχτού ηλεκτρονικού διαγωνισμού κάτω των ορίων για την προμήθεια έτοιμων γευμάτων άνω των 30.000€, Ο διαγωνισμός αυτός προβλέπεται να καλύψει τις ανάγκες του Οικοτροφείου έως τη λήξη της χρηματοδότησης της δομής από το Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (ΤΑΑ).

Τεχνικές Προδιαγραφές & Απαιτήσεις:

Οι τεχνικές προδιαγραφές και οι ειδικές απαιτήσεις για την παροχή των έτοιμων γευμάτων επισυνάπτονται στο Παράρτημα του παρόντος αιτήματος.

Οι προδιαγραφές αυτές διαμορφώθηκαν λαμβάνοντας υπόψη:

- Τις διατροφικές ανάγκες των ωφελουμένων της Δομής, σύμφωνα με τις κατευθύνσεις του Υπουργείου Υγείας και τις αρχές της ισορροπημένης διατροφής.
- Τις υγειονομικές απαιτήσεις που διέπουν τη διαδικασία παρασκευής, μεταφοράς και διάθεσης έτοιμων γευμάτων, όπως ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία.
- Τις λειτουργικές ανάγκες της Δομής, λαμβάνοντας υπόψη τις ώρες διανομής, τις ποσότητες και τις ειδικές διατροφικές προσαρμογές που ενδέχεται να απαιτηθούν.
- Την ανάγκη συμμόρφωσης με τις διατάξεις του Ν. 4412/2016, διασφαλίζοντας όρους διαφάνειας, ίσης μεταχείρισης και εύλογης κοστολόγησης της προμήθειας.

Το Παράρτημα αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος αιτήματος και καθορίζει τις ελάχιστες απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ο ανάδοχος για την ορθή εκτέλεση της προμήθειας.

Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα παραπάνω,

Α ι τ ο ύ μ ε θ α

1. Την έγκριση του αιτήματος και την ανάληψη υποχρέωσης για την σύναψη σύμβασης με αντικείμενο «Προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες λειτουργίας του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα» στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης, συνολικού εκτιμώμενου προϋπολογισμού 9.990,00€ πλέον του αναλογούντος Φ.Π.Α., στο πλαίσιο του έργου του έργου ««Δημιουργία νέων Στεγαστικών Μονάδων Ψυχικής Υγείας για την ενίσχυση της προσβασιμότητας του πληθυσμού σε υπηρεσίες Ψυχικής Υγείας» (Κωδικός ΟΠΣ ΤΑ 5165728, Κωδικός ΠΔΕ: 2022ΤΑ09100003) στο Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας της Δράσης με ID 16820 – «ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. Δεδομένου ότι, για τα Ν.Π.Ι.Δ. μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που υπάγονται στις διατάξεις του ν. 2716/99, δεν υφίστανται εγκεκριμένους προϋπολογισμούς με ΚΑΕ Εξόδων, εισηγούμαστε η προμήθεια και πληρωμή της ισόποσης δαπάνης να γίνει σύμφωνα με τα οικονομικά δεδομένα και την επιλεξιμότητα δαπανών, όπως αυτά παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα ώστε να διασφαλιστεί η ορθολογική διαχείριση του προϋπολογισμού εξόδων του 2025:

A/A	Κωδικός CPV	Κατηγορία Επιλέξιμης Δαπάνης	Περιγραφή	Μονάδα Μέτρησης	Ποσό χωρίς ΦΠΑ	Ποσό ΦΠΑ 13%	Συνολικό Ποσό
1	(CPV: 15894200-3 Έτομα γεύματα)	121.14 Δαπάνες διαβίωσης εξυπηρετούμενων	Προμήθεια έτοιμων γευμάτων	Προμήθεια	9.990,00€	1.299,00€	11.289,00€

Συν.: Παράρτημα - Τεχνικές Προδιαγραφές και Απαιτήσεις

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΔΕΣΠΟΥ

Γεν. Γραμματέας- Ταμίας Δ.Σ. της «Ε.Ν.Α.»

Παράρτημα – Τεχνικές Προδιαγραφές και Απαιτήσεις

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. Χρόνος και Τρόπος Παρασκευής και Παράδοσης Φαγητών και Τροφίμων

- Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη για την υλοποίηση του έργου απόσταση από τη δομή, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κλπ.) από την μονάδα παραγωγής τους δε θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση τη μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Β.
- Ο αρμόδιος Υπεύθυνος της δομής ο οποίος θα προσδιοριστεί από την Αναθέτουσα Αρχή θα παραδίδει καθημερινά, μεταξύ 13:00 με 13:30 μ.μ. (Δευτέρα- Παρασκευή, εκτός επίσημων αργιών) από την προηγούμενη ημέρα στον ανάδοχο, τον αριθμό των απαιτούμενων μερίδων της επόμενης ημέρας για τη δομή, εγγράφως μέσω e-mail. Κάθε Παρασκευή θα αποστέλλει τον αριθμό των μερίδων για το Σαββατοκύριακο και τη Δευτέρα και με ανάλογο τρόπο θα λειτουργεί και στις επίσημες αργίες. Επίσης ο ίδιος υπεύθυνος κάθε δομής θα επικοινωνεί μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, κάθε πληροφορία-παρατήρηση για θέματα που προκύπτουν στα είδη της σίτισης και γενικότερα για τη βελτίωση των εδεσμάτων και της υπηρεσίας σίτισης γενικότερα. Από την μεριά της η εταιρεία θα φροντίζει να επικοινωνεί άμεσα πίσω με τον υπεύθυνο δομής για την γρήγορη επίλυση όσων θεμάτων τυχόν προκύπτουν.
- Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 15% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 3 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της κάθε ημέρας.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού μία φορά την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των φιλοξενούμενων των δομών. Με το μεσημεριανό γεύμα θα παραδίδονται και το βραδινό και το πρωινό της επόμενης ημέρας. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα καθορισθεί σε συνεννόηση με τον Υπεύθυνο της δομής και αναφέρεται ενδεικτικά παρακάτω στην παράγραφο Β.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.
- Το εβδομαδιαίο μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό, θα αποστέλλεται στον ανάδοχο κάθε εβδομάδα. Η ημέρα αποστολής θα καθορισθεί μετά από συνεννόηση του αρμόδιου Υπεύθυνου της δομής και του αναδόχου ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.

B. Μεριδοποίηση- Μεταφορά φαγητού- Ποιοτική και Ποσοτική Παραλαβή



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

- Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κλπ.) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, σφραγισμένα με φιλμ και θα φέρουν ετικέτα στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και ανάλωσης τους.
- Ο Ανάδοχος με την έναρξη της παράδοσης των γευμάτων θα παραδώσει στη δομή ένα (1) σετ επαναχρησιμοποιούμενων μαχαιροπίρουνων για κάθε φιλοξενούμενο (πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι) σε κατάλληλη θήκη φύλαξης. Τα επαναχρησιμοποιούμενα σκεύη θα πρέπει να είναι χωρίς Δισφαινόλη Α – (BPA-free), χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες και από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 2023/2006, τον Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004 και τον Κανονισμό (ΕΚ) 10/2011, με δυνατότητα πλύσης και επαναχρησιμοποίησης.
- Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς τις δομές θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Να είναι καθαρά και απολυμασμένα.
 - Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση.
 - Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται.
 - Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
 - Να διαθέτουν θερμομέτρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει ο Υπεύθυνος παραλαβής.
 - Να διαθέτουν και να προσκομισθεί άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ καθώς και βεβαίωση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια υγειονομική αρχή.
- Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε κατάλληλα ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 60οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 5οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
- **Η παράδοση των μερίδων του γεύματος καθημερινά θα γίνεται στις 11:30 π.μ και, πάντως, όχι αργότερα από τις 12:30 μ.μ,** ενώ θα παραδίδονται μαζί με το μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα καθώς και το πρωινό της επόμενης ημέρας και **θα γίνεται στην έδρα της δομής στη Διεύθυνση Επαρχιακή οδός Λαγκαδά-Μικρής Βόλβης, στη Νυμφόπετρα Δήμου Βόλβης,** σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από τον Υπεύθυνο της δομής τον οποίο θα προσδιορίσει η Αναθέτουσα Αρχή. Ειδικά το ζεστό γεύμα θα παραμένει μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά του από το αρμόδιο προσωπικό της δομής, ενώ το βραδινό γεύμα θα μεταφέρεται σε συσκευασίες ατομικές κατάλληλες για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- **Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δε δύναται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει τη μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω.** Η παράδοση των ειδών του πρωινού για την επόμενη ημέρα θα γίνεται από το προηγούμενο μεσημέρι κατά την παράδοση του γεύματος και του δείπνου και η ανάδοχος

εταιρεία θα προμηθεύσει τη δομή με τον κατάλληλο εξοπλισμό και με ειδικές συσκευές και εργαλεία (ενδεικτικά: μάτια) για την θέρμανση των ζεστών ροφημάτων (χαμομήλι- γάλα).

- Τα κρύα πιάτα που συνοδεύουν το φαγητό των φιλοξενούμενων (σαλάτες ή τυρί) θα τοποθετούνται μεριδοποιημένα σε όρθιο ψυγείο βιτρίνα, που θα διαθέτει η δομή για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση.
- Ο ανάδοχος θα συλλέγει τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό του (όχι τα σκεύη μιας χρήσης) σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος.
- Το φαγητό που σερβίρεται θα πρέπει, **επί ποινή αποκλεισμού, να παρασκευάζεται με τη μέθοδο cook & serve την ίδια μέρα** (ζεστά γεύματα ημέρας) καθώς και τα συνοδευτικά των γευμάτων (πχ. σαλάτες), θα πρέπει να είναι παραγωγής της ίδιας ημέρας.
- Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στη δομή ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία που θα ταχθεί από την αναθέτουσα αρχή, το αρμόδιο όργανο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης.
- **Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των μερίδων θα γίνεται από τον υπεύθυνο της δομής που θα προσδιορίσει η Αναθέτουσα Αρχή και θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερήσιου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.** Η παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου αυτού είναι υποχρεωτική και πρέπει να προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο. Οι υπάλληλοι της δομής που θα παραδίδουν τις παραγγελίες και θα παραλαμβάνουν τα γεύματα θα εκπαιδευτούν κατάλληλα για να ανταποκρίνονται στα καθήκοντα τους.
- Καθημερινά θα παραδίδονται 2 επιπλέον μερίδες φαγητού σε κάθε γεύμα στη δομή, διαφορετική κάθε ημέρα, για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία του Υπευθύνου της δομής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο.
- Σε περίπτωση που απορριφθεί ομόφωνα από τον Υπεύθυνο της δομής κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρονται στο σχετικό πρωτόκολλο οι παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης καθώς και οι λόγοι της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη.
- **Λόγοι απόρριψης παρεχόμενων ειδών αποτελούν:**
 - Η επιμόλυνση των τροφίμων από χημικούς (εντομοκτόνα, απορρυπαντικά, διοξίνες κ.α), μικροβιολογικούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση και το χρώμα των τροφίμων), μικροβιακούς (παθογόνοι μικροοργανισμοί που δεν διακρίνονται μακροσκοπικά) και φυσικούς παράγοντες (ξένα σώματα όπως γυαλί, υλικά συσκευασίας κ.α).
 - Ο κακός χειρισμός του φαγητού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνησή του (διακίνηση ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία μικρότερη των 60oC ή του κρύου σε μεγαλύτερη των 5oC, άβραστο ή κακομαγειρεμένο ή καμένο φαγητό κ.α).
 - Η απόκλιση από τις παρακάτω ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές.

- Η απόκλιση από τον δοθέντα αριθμό μερίδων ή η αλλαγή είδους χωρίς πρότερη ενημέρωση του αρμόδιου υπαλλήλου.

Γ. Ποιοτικές και Ποσοτικές Προδιαγραφές Φαγητών και Τροφίμων

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη.
- Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι περί τα 20 γρ.
- Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλλονται ως μερίδες «άλιπου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους.
- Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβιας.
- Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο.
- Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα και όχι σκόνη πατάτας.
- Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστού (με εξαίρεση τις μπριζόλες), νωπό, Α' ποιότητας.
- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή γαλέου, Α' ποιότητας.
- Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α' ποιότητας.
- Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή συσκευασία.
- Τα αυγά θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός.
- Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α' ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις.
- Τα φαγητά θα πρέπει να είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπα, θα πρέπει να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης).
- Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του θεράποντος Ιατρού και των Υπευθύνων της δομής.
- Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί η αναθέτουσα αρχή, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

- Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα παρουσιάζεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα, σε μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.

Πίνακας 1-Αναλυτικός Πίνακας ειδών φαγητού - μεριδολόγιο

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ		
1	Γάλα αγελάδος χύμα (πλήρες και 1,5% λιπαρά)	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 3,5 %λιπαρά(συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Γιαούρτι αγελάδος 2% λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
ΨΩΜΙΑ		
4	Ψωμί λευκό (ατομ.συσκ.)	70 – 80
5	Ψωμί λευκό διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
6	Ψωμί ολικής αλέσεως (ατομ.συσκ.)	70-80
7	Ψωμί ολικής αλέσεως διαβήτου (ατομ.συσκ.)	30
8	Φρυγανιές σίτου (ατομ.συσκ./δύο τεμάχια)	1τεμ.
ΕΙΔΗ ΠΡΩΙΝΟΥ		
9	Μαρμελάδα φρούτου (ατομ.συσκ.)	20
10	Μέλι (ατομ.συσκ.)	20
11	Τυρί φέτα	50
12	Τυρί γκούντα (φέτα)	30
13	Ανθότυρο	50
14	Χοιρινή ωμοπλάτη (φέτα)	30
15	Βούτυρο –μαργαρίνη (ατομ. Συσκευασία)	10
ΣΑΛΑΤΕΣ		
16	Καρότο βραστό ή και ωμό τριμμένο	150
17	Κολοκυθάκια βραστά	150
18	Κουνουπίδι βραστό	150
19	Μπρόκολο βραστό	150
20	Παντζάρια βραστά	150
21	Χόρτα βραστά (ραδίκια,αντίδια)	150
22	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	150

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
23	Πιπεριές Φλωρίνης	150
24	Σαλάτα νωπή εποχής (πχ φυλλοσαλάτα με καλαμπόκι ή και πιπεριά φλωρίνης, ελληνική-χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα)	150
ΟΣΠΡΙΑ		
25	Φασόλια γίγαντες πλακί	250
26	Ρεβίθια σούπα	350
27	Φακές σούπα	350
28	Φασόλια σούπα	350
ΣΟΥΠΕΣ		
29	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	350
30	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	300
31	Χορτόσουπα	350 (100 πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
ΑΥΓΑ		
32	Αυγό βραστό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
33	Αυγό κόκκινο	1τεμ. (άνω των 63gr) L
34	Ομελέτα φούρνου με πατάτες τηγανητές	200γρ (2αυγά-100 πατάτες)
ΡΥΖΙΑ		
35	Ρύζι πιλάφι	200
36	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	200 (160 ρύζι-40αν.)
37	Ρύζι λαπάς	200
ΠΑΤΑΤΕΣ		
38	Γιαχνί	250
39	Πατάτες φούρνου	250
40	Πατάτες πουρές	250
ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι, μακ.Νο3, μακ.κοφτό, κριθαράκι, αχιβαδάκι, φιογκάκι, ταλιατέλες, τορτελίνια)		
42	Ζυμαρικά άσπρα	220
43	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ.	250
44	Καρμπονάρα ή σάλτσα τυριών	250
45	Πίτσα ατομική	300

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ		
46	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	250
47	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	250
48	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	250
49	Λαχανοντολμάδες (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	250
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ		
50	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3)	300 (75 κιμάς)
51	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3)	300 (75 τυρί)
52	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
53	Με Μελιτζάνες – Πατάτες – Κιμά	300 (75 κιμάς)
54	Μελιτζάνες παπουτσάκια	300 (75κιμάς)
ΛΑΔΕΡΑ		
55	Αρακάς λαδερός	250
56	Ανάμικτα λαχανικά λαδερά	250
57	Μπάμιες ψιλές λαδερές	250
58	Πατάτες – κολοκυθάκια – μελιτζάνες - πιπεριές μπριάμ	300 (150 πατ.-150 κολ.)
59	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
60	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
61	Φασολάκια λαδερά	280
62	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	250
ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
63	Αρνι με πατάτες φούρνου	150 αρνί – 200 πατ.
ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)		
64	Μοσχάρι βραστό	150 μοσχάρι
65	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	150 μοσχάρι
66	Κρέας γιαχνί	150 μοσχ.-200 πατάτες
67	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	150 μοσχ.-200 κολοκυθ.
68	Μοσχάρι με λάχανο	150 μοσχ.-200 λάχ.
69	Μοσχάρι με σπανάκι	150 μοσχ.-200 σπαν.
70	Μοσχάρι με πράσο	150 μοσχ.-200πράσο

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
71	Μοσχάρι με μελιτζάνες	150 μοσχ.-200 μελιτζ.
72	Μοσχάρι (1/2 μερίδα) με χορτόσουπα ή φιδέ ή αστράκι	90 μοσχ.-200 σούπα
ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)		
73	Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο	140 χοιρ.-200 σελ.
74	Χοιρινό λεμονάτο*	140 χοιρ.
75	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	200 χοιρ.(μ/ο)
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ'		
76	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 (μικτό βάρος)
77	Κεφτέδες τηγανητοί*	140
78	Κεφτέδες φούρνου*	140
79	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	140
80	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	150
81	Σουτζουκάκια φούρνου (χωρίς σάλτσα)*	120
82	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	320 (200 ζυμ.-120 κιμά)
83	Σπετζοφάϊ	300
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)		
84	Γαλοπούλα με πατάτες φούρνου	150 γαλ.-200 πατ.
85	Κοτόπουλο βραστό	150 – 200 κοτ. (με κόκκαλο)
86	Κοτόπουλο ψητό*	150 – 200 κοτ. (με κόκκαλο)
87	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	150- 200 κοτ. (με κόκκαλο)
88	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	75 κοτ.- 300σούπα
89	Κοτόπουλο φιλέτο ή σνίτσελ ή κοτόπουλο	150
ΨΑΡΙΑ		
90	Βακαλάος φούρνου λεμονάτος(φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	140
91	Βακαλάος τηγανητός (φιλέτο)*	140
92	Βακαλάος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	150
93	Γαλέος φούρνου λεμονάτος (φέτα αδέρματη ή φιλέτο)*	140
94	Γαλέος τηγανητός (φιλέτο)*	140
95	Γαλέος φούρνου πλακί (φέτα ή φιλέτο)*	150

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ/ΜΕΡΙΔΑ
97	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)* ιατροί	140
98	Τσιπούρες,πέστροφες,κολιοί φούρνου (φρέσκα)* ιατροί	200
99	Ψαρόσουπα (βακαλάος φιλέτο) με ρύζι,πατάτες,καρότο,σέλινο	100 βακ.-200σουπά
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		
100	Χταπόδι με ζυμαρικά	100 χταπ.- 200 ζυμ.
101	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά	140 σουπ.
102	Μυδοπίλαφο	300
103	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι	300
ΚΡΕΜΕΣ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ		
104	Κρέμα γλυκιά	150
105	Κρέμα άγλυκη	150
106	Ρυζόγαλο γλυκό	150
107	Γλυκά συροπιαστά γιατρών	130
108	Ζελέ	150
109	Ζελέ με κομματάκια φρούτων	150
110	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο,βερίκοκο)	150
111	Κομπόστα άγλυκη	150
ΔΙΑΦΟΡΑ		
112	Ελιές (μαμούθ ή καλαμών)	80
113	Πίκλες - τουρσί	100
114	Χαλβάς από σουσάμι	60
115	Κρύο σάντουιτς(γκούντα -χοιρινη ωμοπλάτη ή γαλοπούλα)	1τεμ. – 150 γρ
116	Κρύο σάντουιτς (τυρί ,ντομάτα)	1τεμ.- 150γρ
117	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ.(πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο, βερίκοκο, κοκτεϊλ) (ατομ.συσκ. 1/4lit)	1τεμ.
118	Κεφαлотύρι τριμμένο	15
118	Ζάχαρη ατομική συσκευασία	10

- Τα είδη με αστερίσκο (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου (250 γρ.) ή πατάτες τηγανητές (250 γρ.) ή πουρέ πατάτας (200 γρ) ή ρύζι πλάφι ή ριζότο (200 γρ) ή ζυμαρικά (250 γρ) ή ανάμεικτα λαχανικά.

- Στους ωφελούμενους της δομής σερβίρονται τρία γεύματα: πρωινό, γεύμα και δείπνο ανάλογα με τις διατροφικές τους ανάγκες.
- Το γεύμα και το δείπνο των φιλοξενούμενων καθορίζονται με βάση εβδομαδιαίο μενού που συντάσσεται από τον υπεύθυνο της δομής, μετά από υπόδειξη των θεραπόντων ιατρών, και το οποίο ενδεικτικά έχει την παρακάτω μορφή:
- Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα παρακάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες (Τακτική - άναλος, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς κλπ):

➤ **Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου:**

- Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά (4 φορές /εβδομάδα).
- Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο (3 φορές /εβδομάδα).
- Γεύμα με κρέας (μοσχαρί ή χοιρινό) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου (1 φορά /εβδομάδα).
- Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο κατεψυγμένο ή φρέσκο (1 φορά /εβδομάδα).
- Σημειώνεται ότι στις τυχόν δίαιτες των νεφροπαθών οι μερίδες του κρέατος, του κοτόπουλου και του ψαριού θα είναι μισές από αυτές που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα.
- Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σουπιά ή όσπρια ή αυγά (5 φορές /εβδομάδα).
- Ψωμί (σε όλα τα γεύματα).
- Σαλάτα ή/και Τυρί ή/και Γιαούρτι ή/και Φρούτο

➤ **Πρωινό:**

- Γάλα ή τσάι
- Ψωμί ή φρυγανιές
- Ζάχαρη, βούτυρο /μαργαρίνη, μέλι ή μαρμελάδα

- Κατά τη διάρκεια των εορτών το μενού θα διαμορφώνεται ως εξής:

Πίνακας 2-Πίνακας Μενού Εορτών

Εορτή/Αργία	Μενού Εορτών
Χριστούγεννα (25/12)	<p>Γεύμα: Κοτόπουλο ρολό με πατάτες, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Δείπνο: Μακαρόνια, κιμάς, σαλάτα, φρούτο</p> <p>* Στους φιλοξενούμενους που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής του Υπευθύνου δομής), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.</p>
Δεύτερη μέρα Χριστουγέννων (26/12)	<p>Γεύμα: Χοιρινό λεμονάτο με πιλάφι, σαλάτα, φρούτο</p> <p>Δείπνο: Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ, σαλάτα, φρούτο</p> <p>* Στους φιλοξενούμενους που επιτρέπεται (κατόπιν γραπτής εντολής του Υπευθύνου δομής), θα διανεμηθεί με το γεύμα ένα μελομακάρονο.</p>

Παραμονή Πρωτοχρονιάς (31/12)	Δείπνο: Μπριζόλα α/ο χοιρινή, πουρές, σαλάτα, φρούτο, γλυκό, βασιλόπιτα ατομική
Πρωτοχρονιά (1/1)	Γεύμα: Χοιρινό, πατάτες, σαλάτα, φρούτο Δείπνο: Μακαρόνια ωγκραντέν, σαλάτα, φρούτο *Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους φιλοξενούμενους επιτρέπεται, ένα ατομικό βασιλοπιτάκι.
Θεοφάνεια (6/1)	Γεύμα: Ψάρι με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο Δείπνο: Μπριζόλα α/ο χοιρινή, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο
Καθαρά Δευτέρα	Γεύμα: Σουπιές με πιλάφι, σαλάτα, χαλβάς, λαγόνα Δείπνο: Λαδερό, ελιές, ταραμοσαλάτα, λαγόνα, φρούτο
25^η Μαρτίου	Γεύμα: Ψάρι, πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο
Μ. Σάββατο	Γεύμα: Χταπόδι με μακαρονάκι κοφτό, σαλάτα, φρούτο Δείπνο: Μαγειρίτσα, φρούτο, ατομικό τσουρέκι, αβγό κόκκινο
Κυριακή του Πάσχα	Γεύμα: Αρνί με πατάτες φούρνου, σαλάτα, φρούτο Δείπνο: Μπριζόλα, πιλάφι, σαλάτα, φρούτο *Επιπρόσθετα, θα μοιραστεί σε όσους από τους σιτιζόμενους φιλοξενούμενους επιτρέπεται, ένα ατομικό τσουρέκι και ένα κόκκινο αβγό.
Δευτέρα του Πάσχα	Γεύμα: Μοσχάρι φρικασέ, τυρί, φρούτο Δείπνο: Μακαρόνια κιμάς, σαλάτα, φρούτο

Σημείωση: Τα γιορτινά αλλά και τα καθημερινά μενού, θα μπορούν να τροποποιούνται, έγκαιρα πάντα, με συνεννόηση των αρμοδίων της εταιρείας σίτισης και του υπευθύνου της δομής.

- Μαζί με την παραγγελία των μερίδων καθημερινά, θα αποστέλλονται και τυχόν αναλυτικές οδηγίες για το μενού των φιλοξενούμενων της δομής, ανάλογα με την πάθησή τους, για όλα τα γεύματα.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ – ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

1. Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας:



Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της προμήθειας.

Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα ΧΙ του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλους του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

2 Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια:

Όσον αφορά την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, ο προσφέρων οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:

α) γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τελευταίων τριών διαχειριστικών χρήσεων (2022, 2023, 2024), έκαστη ίσο τουλάχιστον με το **200%** της προϋπολογισθείσας αξία της σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.

β) ειδικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τελευταίων τριών διαχειριστικών χρήσεων (2022, 2023, 2024), έκαστη τουλάχιστον ίσο με το **200%** της προϋπολογισθείσας αξίας της σύμβασης χωρίς ΦΠΑ.

γ) ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής και επαγγελματικής ευθύνης ποσού κατ' ελάχιστον εκατό χιλιάδων ευρώ (100.000 €), που θα αφορά:

- σωματικές βλάβες και / ή θάνατο ανά άτομο
- υλικές ζημιές (κατά περιστατικό), το οποίο να είναι σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης.

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

3 Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα:

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

α) κατά τη διάρκεια των τελευταίων πέντε ετών (2020, 2021, 2022, 2023, 2024) να έχουν εκτελέσει τουλάχιστον τρεις (3) συμβάσεις υπηρεσιών παροχής τουλάχιστον τριών (3) ημερήσιων γευμάτων (παραγωγή – συσκευασία – διανομή) σε ευπαθείς ομάδες (π.χ. ανήλικους, πρόσφυγες,

ηλικιωμένους, ασθενείς), σε καθημερινή βάση και για συνεχές διάστημα όχι μικρότερο του ενός (1) έτους.

β) να διαθέτουν για την μονάδα παρασκευής των γευμάτων, άδεια λειτουργίας εγκατάστασης παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ, για την παραγωγή γευμάτων.

γ) να διαθέτουν τουλάχιστον δύο (2) οχήματα κατάλληλα για τη μεταφορά των γευμάτων, προσκομίζοντας τις σχετικές άδειες κυκλοφορίας και άδειες/βεβαιώσεις καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από την αρμόδια υπηρεσία.

4 Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης:

Οι οικονομικοί φορείς για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οφείλουν να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα πρότυπα, τα οποία θα είναι σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, και τα οποία θα πρέπει να κατατεθούν στο στάδιο υποβολής της προσφοράς:

α) Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000: 2018 ή ισοδύναμό ή νεότερο αυτού, το οποίο θα πρέπει να έχει εκδοθεί από διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα διαπιστευμένο από ισοδύναμο Οργανισμό διαπίστευσης εδρεύων και σε άλλα κράτη- μέλη

β) Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά το πρότυπο ISO 9001:2015, ή ισοδύναμο, το οποίο θα πρέπει να έχει εκδοθεί από διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα διαπιστευμένο από ισοδύναμο Οργανισμό διαπίστευσης εδρεύων και σε άλλα κράτη- μέλη ,

γ) Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στους χώρους Εργασίας κατά το πρότυπο ISO 45001:2018 ή ισοδύναμό ή νεότερο αυτού, το οποίο θα πρέπει να έχει εκδοθεί από διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα διαπιστευμένο από ισοδύναμο Οργανισμό διαπίστευσης εδρεύων και σε άλλα κράτη- μέλη ,

δ) Πιστοποιητικό Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης κατά το πρότυπο ISO 14001:2015 ή ισοδύναμό ή νεότερο αυτού το οποίο θα πρέπει να έχει εκδοθεί από διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα διαπιστευμένο από ισοδύναμο Οργανισμό διαπίστευσης εδρεύων και σε άλλα κράτη- μέλη, και

ε) Σύστημα Ιχνηλασιμότητας τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22005:2007 ή ισοδύναμό σε ισχύ.

Όλα τα ανωτέρω πιστοποιητικά θα πρέπει να διαθέτουν πεδίο εφαρμογής την παραγωγή, επεξεργασία, συσκευασία και διάθεση προϊόντων μαζικής εστίασης.

Η αναθέτουσα αρχή αναγνωρίζει ισοδύναμα πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από φορείς διαπιστευμένους από ισοδύναμους Οργανισμούς διαπίστευσης, εδρεύοντες και σε άλλα κράτη - μέλη. Επίσης, κάνει δεκτά άλλα αποδεικτικά στοιχεία για ισοδύναμα μέτρα διασφάλισης ποιότητας, εφόσον ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας δεν είχε τη δυνατότητα να αποκτήσει τα εν λόγω πιστοποιητικά εντός των σχετικών προθεσμιών για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος,

υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα προτεινόμενα μέτρα διασφάλισης ποιότητας πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας.

5 Γενικοί όροι συμμετοχής:

Οι οικονομικοί φορείς που επιθυμούν να συμμετάσχουν στη διαδικασία δεν πρέπει να emπίπτουν στους λόγους αποκλεισμού των άρθρων 73 και 74 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει.

Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει:

- Να απασχολούν υγιές, επαρκές, έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό, ικανό να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της υπηρεσίας.
- Το προσωπικό τους να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τις απαιτήσεις του ΕΦΕΤ.
- Να διαθέτουν τα απαιτούμενα Πιστοποιητικά Υγείας για εργαζόμενους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα οποία θα είναι σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΑΠΑΝΗΣ

Η κοστολόγηση της δαπάνης βασίζεται στη χρονική διάρκεια παροχής της προμήθειας, η οποία υπολογίζεται σε δύο (2) μήνες, λαμβάνοντας υπόψη το είδος και τις εκτιμώμενες ποσότητες γευμάτων (μερίδες) που απαιτούνται για το σύνολο της σύμβασης και τον αριθμό των ωφελούμενων της δομής.

Προσφερόμενο Είδος Γεύματος	Μονάδα Μέτρησης	Εκτιμώμενη Τιμή ανά μερίδα (χωρίς Φ.Π.Α.)	Ημέρες Σύνολο	Αριθμός ωφελούμενων	Συνολικός Αριθμός Μεριδών ανά ημέρα	Εκτιμώμενο Συνολικό κόστος (χωρίς Φ.Π.Α.)	Σύνολο (συμπ. Φ.Π.Α 13%)
Α. ΠΡΩΙΝΟ	Ανά μερίδα	2,10€	60	15	15	1.890€	2.135,70€
Β. ΓΕΥΜΑ	Ανά μερίδα	5,00€	60	15	15	4.500€	5.085,00€
Γ. ΔΕΙΠΝΟ	Ανά μερίδα	4,00€	60	15	15	3.600€	4.068,00€
ΣΥΝΟΛΟ ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ					45	9.990€	11.289€