



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ
ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΗΣ 28^{ης} / 24-10-2025 ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

Στις 24-10-2025, ημέρα Παρασκευή και ώρα 14:30, συνήλθε στην αίθουσα συνεδριάσεων του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας σε συνεδρίαση (28η /2025) το Διοικητικό Συμβούλιο του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας, που συγκροτήθηκε με την υπ' αριθμ. 123179/16-12-2022 Υ.Α.(ΦΕΚ 1190/ΥΟΔΔ/22-12-2022) «Ορισμός μελών στο Διοικητικό Συμβούλιο του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την υπ' αριθμ. 35905/11- 06-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 603/ΥΟΔΔ/13-06-2024), την υπ' αριθμ. 4146/16-10-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 1184/ΥΟΔΔ/23-10-2024), την υπ' αριθμ. 3285/07-03-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 188/ΥΟΔΔ/10-03-2025), την υπ' αριθμ. 5744/16-04-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 460/ΥΟΔΔ/25-04-2025) και την υπ' αριθμ. 6968/14-05-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 613/ΥΟΔΔ/28-05-2025)..

Στην συνεδρίαση παρευρέθηκαν αφού κλήθηκαν νόμιμα και ενημερώθηκαν για την ημερήσια διάταξη με αρ. πρωτ. οικ. 3271/22-10-2025 έγγραφο της Προέδρου Δ.Σ. οι κάτωθι:

1. Ζαχαρή Σοφία, Πρόεδρος ΔΣ
2. Δήμα Κωνσταντίνα, Α' Αντιπρόεδρος
3. Μητσιούλη Βασιλική, Β' Αντιπρόεδρος
4. Σακκάς Νικόλαος, τακτικό μέλος
5. Φωτόπουλος Γεώργιος, τακτικό μέλος
6. Πάικος Στέφανος, τακτικό μέλος - εκπρόσωπος ΕΣΑμεΑ
7. Κολώνας Ευάγγελος, τακτικό μέλος - εκπρόσωπος εργαζομένων

Επίσης παρευρέθηκε η Μπούλιαρη Αικατερίνη, μόνιμη υπάλληλος, κλάδου ΤΕ Διοικητικού-Λογιστικού εκτελώντας χρέη γραμματέα.

Αφού διαπιστώθηκε απαρτία, δεδομένου ότι ήταν παρόντα επτά (7) τακτικά ή αναπληρωματικά μέλη, η Πρόεδρος Δ.Σ, κ. Ζαχαρή Σοφία, κήρυξε την έναρξη της συνεδρίασης και ακολούθησε η συζήτηση για τα θέματα που αναγράφονται στην ημερήσια διάταξη:

ΘΕΜΑ 8ο: Έγκριση σκοπιμότητας, τεχνικών προδιαγραφών και ενδεικτικού προϋπολογισμού, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης ενός έτους, στα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας με τη διαδικασία του διεθνούς ανοιχτού ηλεκτρονικού διαγωνισμού (άρθρο 27 του ν.4412/2016).

Η Πρόεδρος Δ.Σ, κ. Ζαχαρή Σοφία έχοντας υπόψη:

1. Το Π.Δ. 25/2023 (ΦΕΚ 50/Α/6-3-2023) «Οργανισμός Κέντρου Κοινωνικής πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας (ΚΚΠΠΘ)»

2. Την υπ' αριθμ. 123179/16-12-2022 Υ.Α.(ΦΕΚ 1190/ΥΟΔΔ/22-12-2022) «Ορισμός μελών στο Διοικητικό Συμβούλιο του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την υπ' αριθμ. 35905/11-06-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 603/ΥΟΔΔ/13-06-2024), την υπ' αριθμ. 4146/16-10-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 1184/ΥΟΔΔ/23-10-2024) την υπ' αριθμ. 3285/07-03-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 188/ΥΟΔΔ/10-03-2025), την υπ' αριθμ. 5744/16-04-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 460/ΥΟΔΔ/25-04-2025), και την υπ' αριθμ. 6968/14-05-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 613/ΥΟΔΔ/28-05-2025).

3. Την με αριθμ. πρωτ. οικ. 3283/ 22-10-2025 εισήγηση του Ζιώγα Σωτήριου, Προϊσταμένου Τμήματος Προμηθειών, Διαχείρισης Υλικών και Τεχνικής Υποστήριξης, του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας, η οποία συγκεκριμένα αναφέρει ότι:

Έχοντας υπόψη:

1. Το π.δ. 25/2023 (ΦΕΚ 50/Α/6-3-2023) «Οργανισμός Κέντρου Κοινωνικής πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας (ΚΚΠΠΘ)».
2. Την υπ' αριθμ. 123179/16-12-2022 Υ.Α.(ΦΕΚ 1190/ΥΟΔΔ/22-12-2022) «Ορισμός μελών στο Διοικητικό Συμβούλιο του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Θεσσαλίας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την υπ' αριθμ. 35905/11-06-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 603/ΥΟΔΔ/13-06-2024) την υπ' αριθμ. 4146/16-10-2024 Υ.Α. (ΦΕΚ 1184/ΥΟΔΔ/23-10-2024) την υπ' αριθμ. 3285/07-03-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 188/ΥΟΔΔ/10-03-2025) την υπ' αριθμ. 5744/16-04-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 460/ΥΟΔΔ/25-04-2025) και την υπ' αριθμ. 6968/14-05-2025 Υ.Α. (ΦΕΚ 613/ΥΟΔΔ/28-05-2025).
3. Τις διατάξεις του Ν. 4270/2014 «Αρχής Δημοσιονομικής Διαχείρισης και Εποπτείας(ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – Δημόσιο Λογιστικό και άλλες Διατάξεις».
4. Το Ν.4412/2016 «Δημόσιες συμβάσεις έργων, προμηθειών και υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)».
5. Το γεγονός ότι, σύμφωνα με τον ανωτέρω οργανισμό, το Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας στις κτιριακές του εγκαταστάσεις, παρέχει τροφή στους 300 περίπου ωφελούμενους που διαβιούν σε αυτό (άρθρο 3 του π.δ. 25/2023 (ΦΕΚ 50/Α/6-3-2023) και έτσι είναι αναγκαία η σίτισή τους με κάθε τρόπο για την εξυπηρέτηση των αναγκών τους.
6. Το γεγονός ότι, για την έως τώρα σίτιση των ωφελούμενων, το Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας, πραγματοποιούσε διαγωνιστικές διαδικασίες για προμήθεια τροφίμων, και οι τρέχουσες συμβάσεις προμήθειας τροφίμων, έχουν ισχύ έως την 1η ΜΑΙΟΥ του 2026 (01/05/2026).
7. Το υπ' αριθμόν 3273-22/10/2025 έγγραφο της Προϊσταμένης Δ/σης Διοικητικής Μέριμνας και Οικονομικής Διαχείρισης του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας, κας Γιαννοπούλου Δήμητρας, προς τον Προϊστάμενο του Τμήματος Προμηθειών, Διαχείρισης Υλικών και Τεχνικής Υποστήριξης του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας, κο Ζιώγα Σωτήριο με θέμα, «Ανάγκη έγκρισης παροχής υπηρεσιών σίτισης (catering) από ανάδοχο, διάρκειας ενός έτους, με σκοπό την διασφάλιση σίτισης των περιθαλπομένων του ΚΚΠΠ Θεσσαλίας» το οποίο συγκεκριμένα αναφέρει ότι:

«Το Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας παρέχει καθημερινά τροφή, στέγη και ιατρική περίθαλψη στους περιθαλπόμενους των Παραρτημάτων του σε όλη τη Θεσσαλία. Στα Παραρτήματα Καρδίτσας, Τρικάλων και Αμπελώννα, όπου λειτουργούν δομές κλειστής περίθαλψης, η σίτιση παρέχεται σε 24ωρη βάση (πρωινό, μεσημεριανό, απογευματινό και βραδινό) ενώ στο Παράρτημα Γιάννουλης, η σίτιση παρέχεται έως το μεσημέρι και περιλαμβάνει και εκπαίδευση των ωφελούμενων.

Η υποστελέχωση όμως των υπηρεσιών του ΚΚΠΠ Θεσσαλίας έχει καταστήσει την σημερινή κατάσταση λειτουργίας των μαγειρείων ως μη διαχειρίσιμη. Οι βάρδιες δεν μπορούν να καλυφθούν λόγω των μεγάλων ελλείψεων προσωπικού και η σίτιση πραγματοποιείται χάρη στην υπεράνθρωπες προσπάθειες των ελάχιστων εργαζομένων, οι οποίοι συχνά εργάζονται χωρίς ρεπό (ξεπερνώντας το νόμιμο όριο των 40 ωρών εβδομαδιαίως). Το πρόβλημα αναμένεται να ενταθεί ακόμη περισσότερο, καθώς επίκεινται συνταξιοδοτήσεις έμπειρου προσωπικού, ενώ παράλληλα η ανανέωση των συμβάσεων COVID μετά την 31/12/2025 παραμένει εξαιρετικά αμφίβολη. Σε αυτά προστίθενται και οι απρόβλεπτες αναρρωτικές άδειες, οι οποίες σε ένα ήδη αποδεδειγμένο προσωπικό δημιουργούν ανυπέρβλητα κενά και θέτουν σε κίνδυνο τη στοιχειώδη λειτουργία των μαγειρείων. Υπό αυτές τις συνθήκες, για να καταστεί εφικτή έστω και η χορήγηση ελάχιστων καλοκαιρινών αδειών στο προσωπικό, η υπηρεσία μας αναγκάστηκε να προσφύγει σε σύμβαση με ανάδοχο παροχής έτοιμων γευμάτων (7.600 γεύματα) στα Παραρτήματα Τρικάλων και Αμπελώννα. Η προσωρινή αυτή λύση απέδειξε στην πράξη ότι η λύση της εξωτερικής συνεργασίας, δεν αποτελεί απλώς μια εναλλακτική, αλλά μια ρεαλιστική, αποδοτική και άμεσα εφαρμόσιμη απάντηση στο πρόβλημα, αναδεικνύοντας ταυτόχρονα την απόλυτη αναγκαιότητα και τη λειτουργικότητά της.

Στο πίνακα που ακολουθεί παρατίθενται επακριβώς η σημερινή κατάσταση του προσωπικού προς ενημέρωση του Διοικητικού Συμβουλίου, σχετικά με την υφιστάμενη κατάσταση στελέχωσης προσωπικού εστίασης και πλυντηρίων στις δομές του Φορέα. Οι θέσεις που περιγράφονται ως μη εγκεκριμένες είναι αυτές για τις οποίες το ΚΚΠΠ Θεσσαλίας έχει αιτηθεί στα πλαίσια προγραμματισμού προσλήψεων έτους 2026 και οι οποίες όμως δεν έχουν εγκριθεί με Πράξη Υπουργικού Συμβουλίου.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ				
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΔΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ- ΜΑΓΕΙΡΕΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται 1 μόνιμος υπάλληλος και 2 υπάλληλοι ΙΔΟΧ (ημερ. λήξης σύμβασης 31/12/2025 και 31/1/2026) .
2	1	0	1	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται 2 μόνιμοι υπάλληλοι εκ των οποίων ο ένας με πρόθεση συνταξιοδότησης το πρώτο εξάμηνο του 2026 και ο ένας με επαναλαμβανόμενες διαδοχικές αναρρωτικές άδειες που έχει αιτηθεί μεταφοράς του σε θέση ΥΕ Πλυντριών. Η έλλειψη σε προσωπικό αντιμετωπίζεται μερικώς με την εναλλαγή εθελοντική προσφορά εργασίας δύο ασκούντων εναλλακτικής υπηρεσίας (Ν.3421/05) που υπηρετούν στη δομή Γιάννουλης (ημερ. λήξης θητείας 14/4/2026 και 9/9/2026), σε συνδιασμό με την προμήθεια έτοιμων γευμάτων (ημ.λήξης σύμβασης 31/12/2025)
5	2	1 (στάδιο προσωρινών αποτελεσμάτων ΑΣΕΠ)	2	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΛΥΝΤΡΙΩΝ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζεται 1 μόνιμος υπάλληλος με πρόθεση συνταξιοδότησης εντός του 2026 (σε περίπτωση απουσίας του η έλλειψη σε προσωπικό αντιμετωπίζεται με την εθελοντική προσφορά των δύο ασκούντων εναλλακτικής υπηρεσίας όπως ήδη αναφέρθηκε)
2	1	0	1	
ΚΑΡΔΙΤΣΑ				
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΔΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ- ΜΑΓΕΙΡΕΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται κατ'εξάιρεση 1 μόνιμος υπάλληλος ΔΕ Ηλεκτρολόγων και 1 υπάλληλος ΙΔΟΧ (ημερ. λήξης σύμβασης 31/12/2025) με πιθανό αίτημα χορήγησης γονικής άδειας
2	0	0	2	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται κατ'εξάιρεση 1 μόνιμος υπάλληλος του Τμήματος Υγειονομικής Περιθαλψής με ανάγκη επιστροφής στο τμήμα, 2 υπάλληλοι ΙΔΟΧ ειδικότητας ΥΕ Β. Υγειονομικού προσωπικού (ημερ. λήξης σύμβασης 31/12/2025) και ένας ασκών εναλλακτικής υπηρεσίας (Ν.3421/05) (ημερ. λήξης θητείας 15/1/2026) με τον τελευταίο να εναλλάσσεται και στο γύρο των πλυντριών.
5	0	0	4	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΛΥΝΤΡΙΩΝ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζεται 1 μόνιμος υπάλληλος (σε περίπτωση απουσίας του η έλλειψη σε προσωπικό αντιμετωπίζεται με την περιστασιακή εργασία του ασκούντα εναλλακτικής υπηρεσίας)
2	1	0	1	
ΤΡΙΚΑΛΑ				
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΔΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ- ΜΑΓΕΙΡΕΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται 1 μόνιμος υπάλληλος με πρόθεση συνταξιοδότησης εντός Νοεμβρίου 2025 και 1 υπάλληλος ΙΔΟΧ (ημερ. λήξης σύμβασης 31/12/2025)
2	1	1 (είναι σε στάδιο αξιολόγησης αιτήσεων από ΑΣΕΠ)	0	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζονται 2 μόνιμοι υπάλληλοι, 1 υπάλληλος ΙΔΟΧ ειδικότητας ΥΕ Προσωπικού Εστίασης (ημερ. λήξης σύμβασης 31/12/2025) και ένας ασκών εναλλακτικής υπηρεσίας (Ν.3421/05) (ημερ. λήξης θητείας 10/11/2026)
6	2	0	0	
ΟΡΓΑΝΙΚΕΣ ΥΕ ΠΛΥΝΤΡΙΩΝ				ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Οργανικές μονίμων	Καλυμμένες μονίμων	Εγκεκριμένες για πρόσληψη μονίμων	Μη εγκεκριμένες για πρόσληψη	Εργάζεται 1 μόνιμος υπάλληλος και ένας ασκώντας εναλλακτικής υπηρεσίας (ημερ. λήξης θητείας 7/4/2026)
2	1	0	1	

Σύμφωνα με τα ανωτέρω δεδομένα, πλέον, καθίσταται απολύτως επιβεβλημένη η πλήρης ανάθεση της σίτισης και του σερβιρίσματος σε εξωτερικό συνεργάτη. Μια τέτοια λύση δεν αποτελεί απλώς διαχειριστική επιλογή, αλλά την μοναδική ρεαλιστική και βιώσιμη απάντηση στις αυξημένες και αδιάλειπτες ανάγκες των Παραρτημάτων, τα οποία επιβάλλεται να λειτουργούν με κατ' ελάχιστο αριθμό προσωπικού για την απρόσκοπτη λειτουργία μαγειρείου: 3 ΔΕ Μαγείρων και 5 ΥΕ Β. Προσωπικό.

Το catering θα διασφαλίσει την αδιάκοπη, ασφαλή και αξιοπρεπή σίτιση των περιθαλπόμενων, θα αποδεσμεύσει το εναπομείναν προσωπικό, και θα επιτρέψει την άμεση αξιοποίησή του σε άλλες ειδικότητες, όπου παρατηρούνται σοβαρά κενά και λειτουργικές δυσχέρειες (πχ. Πλυντήρια, κ.α.) όπως άλλωστε αποτυπώνεται στον ανωτέρω πίνακα.

Παράλληλα, το catering, θα οδηγήσει σε σημαντική εξοικονόμηση οικονομικών και λειτουργικών πόρων. Συγκεκριμένα, θα μειωθούν οι δαπάνες από τις συνεχείς βλάβες και φθορές στον υφιστάμενο εξοπλισμό των κουζινών, θα περιοριστεί η κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος, νερού και λοιπών αναλώσιμων, ενώ θα εξαλειφθεί ένα σημαντικό μέρος του διοικητικού κόστους που απορροφά σήμερα η εσωτερική διαχείριση (παραγγελίες, έλεγχοι παραλαβών, κακής ποιότητας προϊόντα, διορθώσεις τιμολογίων, επιστροφές, διαδικασίες ανάθεσης επισκευών κ.λπ.).

Επιπλέον, τα έτοιμα γεύματα μέσω catering θα συνεχίσουν να προσφέρουν τη δυνατότητα ευελιξίας και εξειδίκευσης, καθώς μπορούν να προσαρμόζονται άμεσα σε ειδικά διαιτολόγια ή σε τροποποιημένα γεύματα, εξασφαλίζοντας ότι οι ωφελούμενοι δεν θα στερηθούν καμία από τις παροχές που απολάμβαναν μέχρι σήμερα μέσω των εσωτερικών μαγειρείων.

Συνακόλουθα, τονίζεται ότι, εφόσον στο μέλλον πραγματοποιηθούν οι αναγκαίες προσλήψεις μόνιμου προσωπικού, θα μπορέσουν να επαναλειτουργήσουν οι κουζίνες με πλήρεις βάρδιες, ώστε οι εργαζόμενοι να λαμβάνουν κανονικά ρεπό και άδειες.

Εν κατακλείδι, λαμβάνοντας υπόψη:

- Τις σημαντικές ελλείψεις σε προσωπικό εστίασης σε όλες τις δομές,
- Τις επικείμενες συνταξιοδοτήσεις και λήξεις συμβάσεων ΙΔΟΧ,
- Την αδυναμία κάλυψης αναγκών μέσω ΑΣΕΠ εντός του προσεχούς διαστήματος,

η ανάθεση της σίτισης και του σερβιρίσματος σε catering, αποτελεί την καθοριστική συνθήκη, ώστε να συνεχίσουν τα Παραρτήματα να λειτουργούν απρόσκοπτα, να διασφαλιστεί η αξιοπρεπή σίτιση των περιθαλπόμενων και να προστατευθεί ταυτόχρονα το προσωπικό από την εξουθενωτική εργασία και τις συνέπειές της, έως την πλήρη κάλυψη των οργανικών θέσεων.

Επίσης η τοποθέτηση το προσωπικού των εναπομεινάντων ειδικοτήτων του Μαγειρείου σε άλλες ειδικότητες δεν θα επιφέρουν μείωση των μισθολογικών απολαβών τους και συγχρόνως θα καλύψουν καίριες θέσεις που είναι κενές.

Κατόπιν των ανωτέρω και στα πλαίσια άσκησης των αρμοδιοτήτων σας παρακαλείσθε όπως εισηγηθείτε σχετικά στο ΔΣ του ΚΚΠΠ Θεσσαλίας».

8. Το γεγονός ότι, ύστερα από εκτενή και τεκμηριωμένη έρευνα αγοράς, διαπιστώθηκε πως οι τεχνικές προδιαγραφές των ενδεδειγμένων γευμάτων, μαζί με την διανομή αυτών, που μπορούν να παρασχεθούν από πιστοποιημένες εταιρείες παροχής υπηρεσιών εστίασης (catering), και που θα ανταποκρίνονται πλήρως στις ανάγκες των ωφελουμένων, τόσο σε επίπεδο ποιότητας όσο και διατροφικής επάρκειας έχουν ως εξής :

ΠΑΡΟΧΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

ΣΤΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ Κ.Κ.Π.Π. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ (ΤΡΙΚΑΛΑ, ΚΑΡΔΙΤΣΑ, ΛΑΡΙΣΑΣ)

1. Γενικά

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλες τις υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής, σύμφωνα με τις υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829/2017- ΦΕΚ 2161/Β'/23-6-2017 (Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις), Υ1γ/Γ.Π./οικ.37797/2012- ΦΕΚ 199/Β'/11-4-2012 (Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος) και την ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Β'/2006) αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σε συμμόρφωση προς τον κανονισμό της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ

1219/Β/04-10-2000, η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς την Κοινοτική οδηγία 93/43 ΕΟΚ. Επίσης, οφείλει να τηρεί όλες τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Κέντρου ή των εξουσιοδοτημένων από αυτό οργάνων που τον αφορούν. Ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (πρότυπο HACCP), τόσο στο εργοστάσιο παραγωγής, όσο και στους χώρους των Παραρτημάτων, και ειδικότερα όσον αφορά στην πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελλώσεων. Για το λόγο αυτό, συγκροτείται επιτροπή, η οποία κατά τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο, ελέγχει, μετά από σχετική εντολή, την τήρηση του συστήματος διαχείρισης ασφαλείας τροφίμων, ύστερα από απροειδοποίητη επίσκεψη σε αυτούς τους χώρους, και εισηγείται στο διοικούν όργανο. Επιπλέον, ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης για περιπτώσεις δηλητηριάσεων. Επίσης, θα έχει την υποχρέωση να δέχεται την παρουσία ενός υπαλλήλου του Τμήματος Διατροφής του Κέντρου, ο οποίος θα παρακολουθεί τις διαδικασίες παρασκευής του φαγητού στο εργοστάσιο παραγωγής, όταν και όσες φορές κρίνεται σκόπιμο. Η παρασκευή του φαγητού θα πρέπει να βασίζεται στο σύστημα COOK & SERVE. Ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει έγγραφα με αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, των τελευταίων 2 (δύο) ετών. Επίσης, οφείλει να ενημερώνει το Κέντρο για τα αποτελέσματα ελέγχων από τον ΕΦΕΤ ή άλλη Δημόσια Υπηρεσία, που εκτελούνται στις εγκαταστάσεις του αναδόχου κατά τη διάρκεια της σύμβασης, εντός τριών (3) ημερών το αργότερο από την κοινοποίηση στον ίδιο των αποτελεσμάτων αυτών.

Απαγορεύεται ρητώς η μεταβίβαση εργασιών σε υπεργολάβους. Το Κέντρο δικαιούται να καταγγείλει αμέσως και αζημίως, εν όλω ή εν μέρει κατά την κρίση του, την σύμβαση με τον ανάδοχο, είτε να υπαναχωρήσει της σύμβασης, εν όλω ή εν μέρει κατά την κρίση του, επιφυλασσόμενο κάθε άλλου νομίμου δικαιώματός του, στην περίπτωση που ο ανάδοχος αποδεδειγμένα εκχωρεί τη σύμβαση ή αναθέτει εργασίες υπεργολαβικά.

Όπου στο παρόν αναφέρεται ο υπεύθυνος σίτισης των Παραρτημάτων νοείται η υπάλληλος ΤΕ Διαιτολογίας του Τμήματος Φροντίδας και Φυσικής Αποκατάστασης του ΚΚΠΠ Θεσσαλίας και σε περίπτωση απουσίας της θα αναπληρώνεται από την Προϊσταμένη του Τμήματος Φροντίδας και Φυσικής Αποκατάστασης και ελλείψει των αναφερομένων η αναπλήρωση θα πραγματοποιείται από τους Προϊσταμένους Τμήματος Διοικητικής, Οικονομικής και Τεχνικής Υποστήριξης εκάστου Παραρτήματος.

2. Μεριδοποίηση – Μεταφορά φαγητού

α) Τα απογευματινά και τα προ του ύπνου γεύματα (όπου απαιτούνται) θα παραδίδονται σε ατομική συσκευασία στις κουζίνες των Παραρτημάτων.

β) Το πρωινό, το μεσημεριανό γεύμα και το δείπνο θα παραδίδονται:

- μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία ανά είδος (π.χ. ζεστό φαγητό, σαλάτα κλπ.) στις κουζίνες των Τμημάτων ή στην κεντρική κουζίνα του παραρτήματος. Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι θα παραδίδεται σε ισοθερμικά δοχεία-κανάτες στην κουζίνα

γ) Το μεσημεριανό, το δείπνο καθώς και οι σαλάτες, όπου αυτό απαιτείται, θα σερβίρονται σε μικρά τεμάχια, χωρίς κόκκαλα, προκειμένου να διασφαλίζεται η καταλληλότητά τους για άτομα με μειωμένη ικανότητα μάσησης.

Όλα τα γεύματα θα τοποθετούνται σε πιάτα, και θα σερβίρονται στους περιθαλπομένους από το προσωπικό του αναδόχου.

Σε κάθε ατομική συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται το είδος του τροφίμου που περιέχει, τα συστατικά του και ημερομηνία παραγωγής/λήξης. Για όλες τις συσκευασίες των τροφίμων ο ανάδοχος υποχρεούται, καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, να τηρεί τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εφαρμογή του ν.4736/2020.

δ) Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από την μονάδα παραγωγής (catering) προς το παράρτημα θα πρέπει να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του αναδόχου και μέσα σε ισοθερμικά δοχεία (thermobox), έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση του φαγητού σε θερμοκρασία άνω των 65°C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «ζεστό» και σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των 2°C, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί «κρύο». Οι λεκάνες τύπου gastronom που θα περιέχουν τα τρόφιμα θα πρέπει οπωσδήποτε να φέρουν καπάκι. Όσον αφορά στη συσκευασία του φαγητού θα πρέπει, τόσο η ατομική συσκευασία όσο και οι λεκάνες του υπομεριδοποιημένου φαγητού, αλλά και τα ισοθερμικά δοχεία, να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.

ε) Για τη σίτιση των περιθαλπομένων, θα ζητηθεί από τον ανάδοχο η παροχή ειδών εστίασης μπλέντερ, πλυντήρια πιάτων καθώς και θερμοθαλάμων ή/και ισοθερμικών δοχείων μέσα στα οποία θα διατηρούνται ζεστά ή/και κρύα τα τρόφιμα.

Η ποσότητα αυτών των ειδών πρέπει να καλύπτει αριθμητικά τις ανάγκες σίτισης των περιθαλπομένων του παραρτήματος και να φέρουν πιστοποιητικά καταλληλότητας για τρόφιμα. Ο εξοπλισμός θα παρέχεται προς χρήση από τον ανάδοχο, για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση του Κέντρου με τον ανάδοχο, και ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος για τη συντήρηση του για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης. Εάν κριθεί απαραίτητο για την εξασφάλιση των κανόνων σωστής υγιεινής πρακτικής, καθώς και για την ασφάλεια του προσωπικού του αναδόχου, ο ανάδοχος θα φέρει και επιπλέον εξοπλισμό, με δική του οικονομική επιβάρυνση, μετά από τις υποδείξεις του τμήματος Διατροφής και της Τεχνικής Υπηρεσίας του Κέντρου. Το κόστος συντήρησης και επισκευής του εξοπλισμού του αναδόχου βαρύνει τον ίδιο.

ζ) Η μεριδοποίηση των γευμάτων, στην κουζίνα του παραρτήματος ή στο εργοστάσιο παραγωγής του αναδόχου, θα γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό του αναδόχου. Ο ανάδοχος θα απασχολεί εξειδικευμένα άτομα καθημερινά, για τη μεριδοποίηση, τη διανομή και το πλύσιμο των σκευών του. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει επαρκή αριθμό εργαζομένων, με σχέση εργασίας μερικής ή πλήρους απασχόλησης που να μην ξεπερνά τις 40 ώρες εβδομαδιαίως ανά εργαζόμενο, για τις υπηρεσίες διανομής γευμάτων των Παραρτημάτων, οι οποίοι θα καλύπτουν όλες τις βάρδιες σε όλα τα Τμήματα, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα (βλ. Κεφάλαιο

6.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ – ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ).**3. Τρόπος και χρόνος παραγγελίας και παράδοσης φαγητών**

α) Από την προηγούμενη της παράδοσης ημέρα και μέχρι τις 13:00μ.μ., ο υπεύθυνος σίτισης των Παραρτημάτων παραδίδει στον επιτόπου εκπρόσωπο του ανάδοχο ή αποστέλλει με e-mail, πίνακα, στον οποίο αναγράφονται αναλυτικά οι μερίδες για το πρωινό, το μεσημεριανό γεύμα, το απογευματινό, το δείπνο και το προ του ύπνου γεύμα (όπου απαιτείται).

β) Η παράδοση του πρωινού θα γίνεται στις 8:00 π.μ. καθημερινά. Η παράδοση του μεσημεριανού γεύματος και του απογευματινού θα γίνεται στις 11:30 π.μ. καθημερινά και η παράδοση του δείπνου και του προ του ύπνου γεύματος (όπου απαιτείται) θα γίνεται στις 17:30 μ.μ. καθημερινά. (Η μετάβαση στα Παραρτήματα για την παράδοση των γευμάτων θα γίνεται μία φορά την ημέρα, εκτός αν ο ανάδοχος επιθυμεί να πραγματοποιεί περισσότερες μεταβάσεις.). Οι ώρες παράδοσης του φαγητού θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και ομαλής λειτουργίας του παραρτήματος. Ο ανάδοχος οφείλει να παρασκευάζει το φαγητό περιθαλπομένων στους κατάλληλους χρόνους, ώστε να τηρούνται οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.

γ) Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διασφαλίσει την κανονική σίτιση των περιθαλπομένων με κάθε μέσο, τηρουμένων των κανόνων ασφαλείας και υγιεινής των τροφίμων. Το κόστος που θα προκύψει θα επιβαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.

4. Διαθέσιμοι χώροι – εγκαταστάσεις – εξοπλισμός – παροχές

α) Για την εκπλήρωση των συμβατικών υποχρεώσεων του αναδόχου το Κέντρο παραχωρεί προς χρήση στον ανάδοχο, για το συμβατικό χρόνο, τους διαθέσιμους χώρους και εγκαταστάσεις:

- Χώρους ψύξης και αποθήκευσης τροφίμων
- Χώρο διανομής φαγητού
- Κουζίνα με μερικό εξοπλισμό μεριδοποίησης-διανομής φαγητού και πλυσίματος-αποθήκευσης σκευών (πάγκο-ντουλάπια-νιπτήρα, φουρνάκι, , τροχήλατα μεταφοράς δίσκων.)

β) Το προσωπικό του αναδόχου θα χρησιμοποιεί τον υπάρχοντα εξοπλισμό (ψυγεία, φουρνάκια, θερμοθάλαμο, σκεύη κλπ.) και τις παροχές (νερό, ρεύμα κλπ.) των χώρων που θα διατεθούν στον ανάδοχο από το Κέντρο. Το κόστος των παροχών θα βαρύνει το Κέντρο, ενώ το κόστος συντήρησης, επισκευής και αντικατάστασης εξοπλισμού (μπαταρίες νιπτήρων, τηλεφωνικές συσκευές, κλείστρα ψυγείων κλπ.) του παραρτήματος, υπό την καθοδήγηση εξουσιοδοτημένου προσωπικού του παραρτήματος (Τεχνική Υπηρεσία) θα επιβαρύνει τον ανάδοχο για όλο τον συμβατικό χρόνο.

γ) Το Κέντρο οφείλει να παραδώσει στον ανάδοχο το σύνολο του εξοπλισμού, με βάση το πρωτόκολλο παράδοσης – παραλαβής εξοπλισμού, που θα συνταχθεί κατά το χρόνο υπογραφής της σύμβασης από αρμόδια Επιτροπή που θα οριστεί από τη Διοίκηση του Κέντρου, όπου θα καταγράφεται και η κατάσταση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων. Ο ανάδοχος οφείλει, με αποκλειστικά δική του μέριμνα και δαπάνη, να διατηρεί τον εξοπλισμό εστίασης και της μόνιμης εγκατάστασης στο πλήθος και στην κατάσταση που την παρέλαβε. Για την αποκατάσταση των βλαβών του εξοπλισμού ο ανάδοχος οφείλει να χρησιμοποιεί, εφόσον υπάρχει, εξουσιοδοτημένο συνεργείο της κατασκευάστριας εταιρείας και τα ανταλλακτικά που τυχόν απαιτούν να είναι γνήσια, της κατασκευάστριας εταιρείας. Εάν η αποκατάσταση της βλάβης κρίνεται ασύμφορη για τον ανάδοχο, μετά από αιτιολογημένη έκθεση που υποχρεούται να καταθέσει ο ανάδοχος στο Κέντρο και μετά τη σύμφωνη γνώμη της Τεχνικής Υπηρεσίας, δύναται να αντικαταστήσει τον εξοπλισμό με άλλον ιδιοκτησίας του, της αυτής κατηγορίας με αυτόν που διαθέτει το Κέντρο και συνοδευόμενο με έγγραφη βεβαίωση ασφαλούς λειτουργίας του, ο οποίος θα παρέχεται προς χρήση από τον ανάδοχο προς το Κέντρο, για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση. Με τη λήξη ή τη λύση της σύμβασης, ο ανάδοχος θα παραδώσει και πάλι το σύνολο των σκευών και των ειδών εστίασης, ποσοτικά και ποιοτικά, όπως τα παρέλαβε, καθώς και τις μόνιμες εγκαταστάσεις, συμπληρώνοντας με δική του ευθύνη και έξοδα τις τυχόν φθορές ή απώλειες. Αποτελεί αναφαίρετο δικαίωμα του Κέντρου ο ανά πάσα στιγμή έλεγχος του πλήθους και της ποιότητας των σκευών εστίασης, του εξοπλισμού των κουζινών και κάθε είδους ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού που παρέδωσε στον ανάδοχο, καθώς και ο έλεγχος της ορθής χρήσης των μόνιμων εγκαταστάσεων. Στην περίπτωση που ο αριθμός και η ποιότητα των παραπάνω έχει αποκλίσεις ποιοτικές ή ποσοτικές από αυτά που παραδόθηκαν στην αρχή της σύμβασης, το Κέντρο μπορεί να απαιτήσει την άμεση αντικατάστασή τους.

δ) Οι εγκεκριμένες κατασκευές και τροποποιήσεις εγκαταστάσεων παραμένουν στην κυριότητα του Κέντρου και μετά τη λήξη ή τη λύση της σύμβασης, χωρίς ο ανάδοχος να δικαιούται να εγείρει οποιαδήποτε αξίωση αποζημίωσης για αυτές. Ομοίως παραμένει στην κυριότητα του Κέντρου, ο τυχόν εγκεκριμένος πρόσθετος εξοπλισμός που ενσωματώνεται στις εγκαταστάσεις του Κέντρου, κτιριακές ή ηλεκτρομηχανολογικές. Από τον εγκεκριμένο πρόσθετο εξοπλισμό, ο ανάδοχος δύναται να αποκομίσει, μετά τη λήξη ή τη λύση της σύμβασης, μόνον εκείνα τα αντικείμενα τα οποία αποσυνδέονται με απλό τρόπο από τις ηλεκτρικές και μηχανολογικές εγκαταστάσεις του Κέντρου και υπό την προϋπόθεση να επαναφέρει τις εγκαταστάσεις αυτές στην αρχική τους κατάσταση.

ε) Είναι δυνατό κατά τη λήξη της σύμβασης, ο νέος ανάδοχος να αγοράσει από τον προηγούμενο το σύνολο του πρόσθετου πάγιου εξοπλισμού με οικονομική αποτίμηση, η οποία θα βασίζεται σε μεταξύ τους συμφωνία.

στ) Σε κάθε περίπτωση που ο ανάδοχος αρνείται ή καθυστερεί να αποκαταστήσει τις τυχόν φθορές ή απώλειες στα σκεύη, στα είδη εστίασης και σερβιρίσματος και στον εξοπλισμό και παρέλθει άκαρπη η προς τούτο 15ήμερη προθεσμία, που θα

του δίδεται για το σκοπό αυτό κάθε φορά, το Κέντρο διατηρεί το δικαίωμα να προβαίνει στην αποκατάσταση, με οποιοδήποτε τρόπο κρίνει προσφορότερο, σε βάρος του και για λογαριασμό του, παρακρατώντας τις σχετικές δαπάνες από την αμέσως επόμενη πληρωμή του αναδόχου ή ακόμη – εφόσον δεν υπάρχουν επαρκείς οφειλές προς αυτόν – καταπίπτοντας ανάλογα τις κατατεθειμένες εγγυήσεις. Τυχόν επανάληψη της διαδικασίας αυτής για τρεις (3) φορές, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, συνιστά σοβαρό λόγο για την εκ μέρους του Κέντρου καταγγελία της σύμβασης.

ζ) Το Κέντρο θα παραδώσει στον ανάδοχο τους χώρους σε καλή κατάσταση και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. Ο ανάδοχος έχει το δικαίωμα να κάνει αποτίμηση της υπάρχουσας κατάστασης σχετικά με την ασφάλεια των εγκαταστάσεων για το προσωπικό και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, μέσω εξειδικευμένου προσωπικού του (Τεχνικός ασφαλείας-Τεχνολόγος Τροφίμων) και το Κέντρο θα προβεί στις αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες, όπου απαιτείται, εφόσον είναι επιτρεπτό κάτι τέτοιο από τις υποδομές του Κέντρου. Με τη λήξη της σύμβασης, ο ανάδοχος υποχρεούται να επαναφέρει οποιοσδήποτε φθορές έχουν προκληθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης του χώρου. Στην περίπτωση που για να γίνει αυτό απαιτείται να αποκαταστήσει φθορές σε κτιριακές εγκαταστάσεις, αυτό θα πρέπει να γίνεται με τα ίδια υλικά, μέθοδο και προδιαγραφές που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή των εγκαταστάσεων του Κέντρου και πάντα μετά από την έγκριση της Διοίκησης του Κέντρου. Σε περίπτωση αδυναμίας, το Κέντρο, με δική του μέριμνα, θα προβεί στις αποκαταστάσεις των φθορών και θα καταλογίσει τη δαπάνη στον ανάδοχο.

5. Ποιοτική και ποσοτική παραλαβή – Παρακολούθηση και έλεγχος

α) Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από Επιτροπή Παραλαβής, παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του. Η παραλαβή των φαγητών θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερήσιου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης (σύμβασης). Σε περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει ομόφωνα συμβατικά παρεχόμενο υλικό, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα υλικά.

β) Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στο παράρτημα, ή παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που παραγγέλθηκαν ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή, σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή Παραλαβής, δεν τα αντικαταστήσει σε ταχθείσα προθεσμία εντός μίας ώρας το αργότερο, τότε το Κέντρο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς, καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης του Κέντρου.

γ) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί απόκλιση από τους όρους της σύμβασης, η οποία υπόκειται στο άρθρο περί κυρώσεων, μετά την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή από την Επιτροπή και η οποία (απόκλιση) δεν είναι δυνατόν να διαπιστωθεί, λόγω της φύσης της, κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο της Επιτροπής Παραλαβής, το προσωπικό του Τμήματος το οποίο θα τη διαπιστώσει, ενημερώνει τον υπεύθυνο σίτισης του Κέντρου και συντάσσεται αναφορά. Η αναφορά αυτή καταγράφει την απόκλιση, υπογράφεται από το «εμπλεκόμενο» προσωπικό του Τμήματος, καθώς και από την Επιτροπή Παραλαβής η οποία επανακαλείται για να λάβει γνώση του συμβάντος. Στη συνέχεια, η αναφορά αυτή υποβάλλεται στην Υπηρεσία, ο ανάδοχος καλείται σε έγγραφη παροχή εξηγήσεων και εκτιμάται αναλόγως.

δ) Εφόσον το Κέντρο διαπιστώσει την μη εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου έχει το δικαίωμα να αναθέσει σε άλλη εταιρεία τη διεξαγωγή του έργου αυτού, σε βάρος και για λογαριασμό του αναδόχου, μετά από έγγραφη προειδοποίησή του κι εφόσον παρέλθει άπρακτη η τουλάχιστον 20ήμερη προθεσμία που θα δοθεί στον ανάδοχο για συμμόρφωση.

ε) Καθημερινά, και σε κάθε παράρτημα/κουζίνα θα αποστέλλονται από τον ανάδοχο 2 (δύο) μερίδες-δείγματα φαγητού επιπλέον (μεσημεριανό γεύμα-δείπνο) για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο από τις Επιτροπές Παραλαβής, μετά από τυχαία δειγματοληψία. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων, σε περίπτωση χημικής ή μικροβιολογικής εξέτασης, θα βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ – ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ

6.1. Περιγραφή έργου

Ο ανάδοχος υποχρεούται να απασχολεί συνεργείο που να καλύπτει **καθημερινά, και επί τριακόσιες εξήντα πέντε (365) ημέρες το χρόνο, 6 θέσεις Τραπεζοκόμων με οχτάωρη απασχόληση (2 άτομα σε κάθε ένα από τα 3 Παραρτήματα)**. Η κατανομή των βαρδιών ετησίως γίνεται ως εξής:

ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΕΣ (52 Εβδομάδες το χρόνο):

ΔΕΥΤΕΡΑ-ΚΥΡΙΑΚΗ:

Πρωινή 08:00-16:00: 1 άτομο ανά Παράρτημα Καρδίτσα, Τρίκαλα, Λάρισας (Δομή Αμπελώνα).

Απόγευμα 12:00-20:00 1 άτομο ανά Παράρτημα Καρδίτσα, Τρίκαλα, Λάρισας (Δομή Αμπελώνα).

.

6.2. Παρεχόμενες υπηρεσίες από τραπεζοκόμους

Εκτελούν τις απαραίτητες εργασίες προκειμένου: (α) να προετοιμάσουν τη διανομή τροφίμων στα παραρτήματα, β) να προετοιμάσουν τα αλεσμένα γεύματα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κάθε παραρτήματος (γ) να περισυλλέξουν τα σκεύη διανομής φαγητού και τα απόβλητα τροφίμων, (δ) να καθαρίσουν και αποθηκεύσουν τα σκεύη διανομής φαγητού.

Πιο συγκεκριμένα:

- Παραλαμβάνουν τα προς διανομή τρόφιμα, αφού συμβουλευτούν τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των περιθαλπομένων, μεριδοποιούν τα προς διανομή τρόφιμα και συνθέτουν το γεύμα κάθε ασθενή, σύμφωνα με τα τηρούμενα στο Κέντρο διαιτολογία.
- Διανέμουν τα γεύματα στις πτέρυγες που νοσηλεύονται οι περιθαλπόμενοι, σύμφωνα με το διαιτολόγιο
- Μεταφέρουν όλα τα μαγειρικά σκεύη (δίσκοι κ.α.) στο χώρο της κουζίνας προς πλύση.
- Συλλέγουν, καθαρίζουν και απολυμαίνουν καθημερινά όλα τα σκεύη διανομής φαγητού, τους πάγκους, τα ψυγεία, τα ντουλάπια, τις ηλεκτρικές συσκευές στις κουζίνες καθώς και τα καρότσια διανομής του φαγητού στους περιθαλπομένους.

6.3. Γενικές απαιτήσεις - υποχρεώσεις του αναδόχου και του προσωπικού του:

- Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για την εποπτεία του προσωπικού του, για την σωστή τήρηση των κανόνων ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων, καθώς και για την απρόσκοπτη λειτουργία του και οφείλει άμεσα να αντικαθιστά οποιαδήποτε έλλειψη προσωπικού προκύψει, χωρίς να διαταράσσεται η λειτουργία των τμημάτων στα οποία εργάζεται το συγκεκριμένο προσωπικό.
- Ο ανάδοχος οφείλει να ορίσει ένα από τα άτομα που απασχολεί ως επόπτη ο οποίος θα συνεργάζεται με τα αρμόδια όργανα του Κέντρου για την ομαλή εκτέλεση του έργου. Ο ανάδοχος οφείλει να γνωστοποιήσει εγγράφως στο Κέντρο το όνομα και την ιδιότητα του επόπτη που θα ορίσει.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να απασχολεί μόνον ασφαλισμένο προσωπικό. Η απασχόληση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες δικαίου (αμοιβή, ασφάλεια κ.λ.π.). Φωτοτυπίες των δηλώσεων στο Ι.Κ.Α. των εργαζομένων πρέπει να δοθούν στο Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας. Το κόστος απασχόλησης των τραπεζοκόμων πρέπει να καταρτιστεί σύμφωνα με τη νομοθεσία και την Εθνική Γενική Συλλογική Σύμβαση Εργασίας για εργατοτεχνίτες που αμείβονται με ημερομίσθιο [βλ. Ε.Γ.Σ.Σ.Ε 2020 & 2018 και 8233/27.3.2025 Υ.Α. (Β' 1476): «Καθορισμός νομοθετημένου κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας» (ΦΕΚ Β' 8233/27.03.2025), βάσει της οποίας το κατώτατο για τους εργατοτεχνίτες ημερομίσθιο ορίζεται στα τριάντα εννέα ευρώ και τριάντα λεπτά (39,30€)].
- Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνον εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα. Το προσωπικό που θα απασχολείται θα πρέπει να γνωρίζει καλά την Ελληνική γλώσσα (γραφή-ανάγνωση).
- Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής: 1^{ον} να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (κάλυμμα κεφαλής – ρόμπα/στολή – ποδιά – γάντια), η προμήθεια, συντήρηση και το πλύσιμο της οποίας επιβαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο, και 2^{ον} να φέρει απαραίτητως έγκυρο ατομικό βιβλιário-πιστοποιητικό υγείας. Το Κέντρο, δύναται να ζητήσει εξέταση ή εμβολιασμό του προσωπικού, με δαπάνες του ασφαλιστικού του φορέα ή του αναδόχου ή των ιδίων των εργαζομένων. Σε περίπτωση που ο εργαζόμενος αρνηθεί να εξετασθεί ή να εμβολιασθεί απομακρύνεται από το Κέντρο χωρίς άλλη προειδοποίηση. Η παρακολούθηση της υγείας των υπαλλήλων γίνεται από τον Ιατρό Εργασίας του αναδόχου και σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.
- Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τη συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για θέματα που αφορούν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και τη διαιτολογία. Τα έξοδα για τον σκοπό αυτό βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Ο ανάδοχος οφείλει με την ανάληψη του έργου να παραδώσει, στον υπεύθυνο σίτισης του Κέντρου, φωτοαντίγραφα έγκυρων πιστοποιητικών υγείας για κάθε ένα από τα άτομα του προσωπικού που θα απασχολήσει στο Κέντρο. Τα πρωτότυπα έγκυρα πιστοποιητικά υγείας θα διατηρούνται από τον επόπτη του αναδόχου και θα πρέπει να είναι, ανά πάσα στιγμή, στη διάθεση του υπεύθυνου σίτισης του Κέντρου, των υπηρεσιών Υγιεινής της Περιφερειακής Αυτοδιοίκησης ή οποιουδήποτε άλλου αρμόδιου ελεγκτικού φορέα.
- Ο ανάδοχος οφείλει να συνεργάζεται αρμονικά με του υπεύθυνου σίτισης, προκειμένου οι εκτελούμενες εργασίες από το προσωπικό του αναδόχου να εντάσσονται αποτελεσματικά (ποσοτικά και ποιοτικά) στο πρόγραμμα εργασιών του προσωπικού του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος οφείλει να ανταποκρίνεται αποτελεσματικά σε αιτήματα του Κέντρου που δύναται να προκύψουν εκτάκτως, στο πνεύμα της εξυπηρέτησης των υπηρεσιακών αναγκών του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώνει άμεσα και εγγράφως για οποιοδήποτε πρόβλημα ή αλλαγή προκύψει εκτάκτως κατά την εκτέλεση του έργου.
- Το προσωπικό που απασχολεί ο ανάδοχος οφείλει να συμμορφώνεται με τις συστάσεις του υπευθύνου σίτισης, το οποίο και ορίζει το πλαίσιο εργασίας του (ωράριο, βάρδιες, καθήκοντα κλπ.). Το Κέντρο έχει το δικαίωμα να αξιώσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση από την εργασία εκείνων των εργαζομένων που κρίνει ότι δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Κέντρου. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αναρτά σε εμφανές σημείο το μηνιαίο πρόγραμμα του προσωπικού, που απασχολεί εντός του παραρτήματος. Αλλαγές αυτού του μηνιαίου αναρτημένου προγράμματος θα πρέπει έγκαιρα να κοινοποιούνται στον υπεύθυνο σίτισης, με κάθε πρόσφορο μέσο. Στο πρόγραμμα αυτό ο ανάδοχος οφείλει να αναγράφει το ονοματεπώνυμο καθενός ατόμου το οποίο πρόκειται να απασχολήσει στα παραρτήματα τον επόμενο μήνα.

- Ο ανάδοχος φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν πληροφορίες που τους έγιναν γνωστές λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της συμβάσεως. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27^{ης} Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων – GDPR).
- Ο ανάδοχος οφείλει να φροντίζει να μην προκαλούνται ζημιές από το προσωπικό του.
- Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί αυστηρά τους κανόνες πρόληψης ατυχημάτων, για την προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων αυτών έχει ο ανάδοχος. Για κάθε περίπτωση ατυχήματος ο ανάδοχος υποχρεούται να ενημερώνει τις αρμόδιες υπηρεσίες του Κέντρου. Υπεύθυνος για την ενημέρωση και εκπαίδευση των προσωπικού του αναδόχου για θέματα ασφάλειας εργασίας είναι ο Τεχνικός Ασφαλείας του αναδόχου, ο οποίος δύναται να προβαίνει σε αυτοψίες των χώρων εργασίας του προσωπικού του αναδόχου, στο Κέντρο, μετά από έγγραφη ενημέρωση προς τη Διοίκηση του Κέντρου.
- Ο ανάδοχος, καθώς και το προσωπικό που θα χρησιμοποιήσει κατά την εκτέλεση του έργου δεν έχουν καμία απολύτως σχέση εξαρτημένης εργασίας με το Κέντρο, οι δε μισθοί, ημερομίσθια, ασφάλιστρα ή όποιες άλλες αμοιβές, βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο, ο οποίος είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι αυτών με τους οποίους συνδέεται με εργασιακή ή άλλη σχέση.

7. Καθαριότητα – Πλύσιμο σκευών

α) Η αποκομιδή των δίσκων από τους θαλάμους των και το πλύσιμο των σκευών (σερβίτσια-μαχαιροπήρουνα) και των δίσκων περιθαλαπομένων θα γίνεται από το προσωπικό (τραπεζοκόμοι) του αναδόχου. Ο καθαρισμός (σκούπισμα με αντιστατικό πανί, υγρό ξεσκόνισμα με προεμποτισμένα πανάκια) και η απολύμανση του χώρου των κουζινών, καθώς και του εστιατορίου, θα γίνεται από προσωπικό του αναδόχου καθώς είναι υπεύθυνο και για το καθαρισμό και την απολύμανση των τροχήλατων (ανοιχτών, κλειστών, θερμαινόμενων) μεταφορές δίσκων φαγητού. Το κόστος των απορρυπαντικών που απαιτούνται τόσο για το πλύσιμο των σκευών (σερβίτσια-μαχαιροπήρουνα) και των δίσκων των περιθαλαπομένων όσο και για τον καθαρισμό και την απολύμανση των τροχήλατων (ανοιχτών, κλειστών, θερμαινόμενων) βαρύνει εξ ολοκλήρου τον ανάδοχο. Η δαπάνη για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωυφίων (απεντόμωση και μυοκτονία) στην Κουζίνα και την τραπεζαρία βαρύνει εξολοκλήρου το Κέντρο. Τα κάθε φύσης απορρίμματα απομακρύνονται από τους χώρους μεριδοποίησης και την τραπεζαρία με ευθύνη του προσωπικού του αναδόχου.

β) Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) και τα άπλυτα σκεύη (λεκάνες gastronorm κλπ.) θα παραδίδονται στον ανάδοχο μετά από κάθε χρήση τους και θα πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά και απολυμασμένα σε κάθε επόμενη παράδοση. Το πλύσιμο τους θα πρέπει να γίνεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας τροφοδοσίας καθημερινά, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους. Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και να καταθέτει στον υπεύθυνο σίτισης του Κέντρου πιστοποιητικό απολύμανσης των εγκαταστάσεων της και των ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.

8. Ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές τροφίμων

1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί ενημερωμένη λίστα με τις πρώτες ύλες και με τους προμηθευτές αυτών, η οποία θα είναι διαθέσιμη σε κάθε ζήτηση από τα αρμόδια όργανα του Κέντρου. Τέλος, ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει στην κατοχή του πιστοποιητικά εντομοκτονίας και μυοκτονίας των εγκαταστάσεων των προμηθευτών του.
2. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι Α' κατηγορίας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
3. Τα φαγητά θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη. Απαγορεύεται η χρήση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
4. Κάθε λεκάνη gastronorm και κάθε ατομική συσκευασία θα φέρει ετικέτα με το είδος του γεύματος (γεύμα-δείπνο), το μενού, τον κωδικό της παρτίδας και την ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox) θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
5. Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με ελαιόλαδο extra παρθένο.
6. Το λάδι στις σαλάτες να είναι extra παρθένο ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις βραστές σαλάτες της ελεύθερης/τακτικής διαίτας να είναι 20γρ./μερίδα. Οι βραστές σαλάτες να συνοδεύονται πάντα με ¼ κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
7. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις νωπές σαλάτες να είναι 15γρ./μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Κέντρο.
8. Οι σάλτσες των φαγητών των περιθαλαπομένων να μην πσιγαρίζονται και να μην είναι πολύ όξινες.
9. Τα φαγητά, τα οποία δεν θα πρέπει να περιέχουν αλάτι, θα δίνονται ως αριθμός «άναλων». Για τα είδη αυτά θα υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
10. Τα φαγητά τα οποία δεν θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά, θα δίνονται ως αριθμός «άλιπων». Για τα είδη αυτά θα πρέπει να υπάρχει ειδική σήμανση στη συσκευασία.
11. Το ζελέ δεν θα περιέχει πρόσθετη ζάχαρη ή γλυκαντική ύλη.
12. Η άγλυκη κομπόστα και η άγλυκη κρέμα των διαιτών των παθολογικών ασθενών δεν θα περιέχουν γλυκαντικές ύλες.
13. Οι άγλυκες κομπόστες να είναι μήλο ή ροδάκινο ή αχλάδι ή βερίκοκο, τεμαχισμένα και να είναι καλοβρασμένες (όχι όξινες).
14. Τα οπωρολαχανικά να είναι Α' ποιότητας, της εποχής και να πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.
15. Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (κρέμες, ρυζόγαλο, πουρέ) να είναι φρέσκο και όχι εβαπορέ.

16. Το μοσχάρι και το χοιρινό (εκτός της μπριζόλας) να είναι άνευ οστών, νωπό Α' ποιότητας.
17. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο (φέτα ή φιλέτο ανάλογα το είδος) ή φρέσκο, Α' ποιότητας.
18. Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας μπουτί ή στήθος ή φιλέτο στήθος.
19. Τα ερίφια γάλακτος να είναι νωπά Α' ποιότητας.
20. Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα, τεμαχισμένα και καλοσερβιρισμένα.
21. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες να έχουν την σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο. Οι σούπες να συνοδεύονται πάντα με ¼ κομμάτι φρέσκου λεμονιού.
22. Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρεται ξεχωριστά σε ατομική συσκευασία.
23. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/τυποποιημένα, όπως π.χ. τα είδη ζαχαροπλαστικής/ επιδόρπια να έχουν την κατάλληλη σήμανση (ετικέτα, συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/λήξης κλπ.).
24. Τα κρύα σάντουιτς να παραδίδονται συσκευασμένα και να έχουν την κατάλληλη σήμανση (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής/λήξης κλπ.).
25. Οι σαλάτες και τα φρούτα να παραδίδονται κρύα.
26. Ο πουρές πατάτας να γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
27. Συνθέσεις προγραμμάτων διαιτών
 - Κατάλογος ειδών φαγητού - Μεριδολόγιο (παράρτημα Ι)
 - Ενδεικτικά προγράμματα διαιτών (παράρτημα ΙΙ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Το βάρος των κάτωθι φαγητών, ανά μερίδα, είναι σε μαγειρεμένη ή έτοιμη, κατά περίπτωση, μορφή.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ		
A/A	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΓΡΑΜ. / ΜΕΡΙΔΑ
	ΓΑΛΑ-ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ-ΤΥΡΙΑ	
1	Γάλα αγελάδος χύμα	200
2	Γιαούρτι αγελάδος 2 %λιπαρά (συσκ.200gr)	1 τεμ.
3	Ανθότυρο	100gr
4	Τυρί φέτα	50gr
5	Κεφαλοτύρι τριμμένο	15
	ΨΩΜΙΑ	
6	Ψωμί λευκό (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	Κασέρι γκούντα	30-40
12	Βούτυρο-μαργαρίνη (ατομ. συσκ.)	10
13	Δημητριακά πρωινού (τύπου corn flakes) (ατομ. συσκ.)	30
14	Κρέμα γλυκιά και άγλυκη	150
15	Ρυζόγαλο γλυκό	150
16	Ζελέ	150
17	Κρουασάν πραλίνας	90
18	Κέικ απλό (βανίλια) ή ανάμικτο	100
	ΣΑΛΑΤΕΣ	
18	Σαλάτα αγγούρι-τομάτα	200
19	Σαλάτα νωπή εποχής (μαρούλι-άιςμπεργκ-πικάντικη-καρότο)	150
20	Καρότο βραστό	190
21	Κολοκυθάκια βραστά	190
22	Μπρόκολο ή Κουνουπίδι βραστό	190
23	Παντζάρια βραστά	190
24	Λάχανο βραστό – Λαχανίδες βραστές	190
25	Πιπεριές Φλωρίνης	190
26	Ταραμοσαλάτα / Μελιτζανοσαλάτα / Ρώσικη	125
	ΟΣΠΡΙΑ	
27	Φασόλια γίγαντες πλακί	250
28	Ρεβίθια σούπα	350
29	Φακές σούπα	350
30	Φασόλια σούπα	350
	ΣΟΥΠΕΣ	

31	Μαγειρίτσα αυγολέμονο	350
32	Φιδές / Γλασέ / Αστράκι	350
33	τραχανάς	350
34	Χορτόσουπα	350(100πατ.,καρ.,σελ.,ρύζι)
	ΑΥΓΑ	
35	Αυγό βραστό και αυγό κόκκινο Πασχαλινό	1τεμ. (άνω των 63gr) L
36	Ομελέτα φούρνου με πατάτες βραστές ή/και λαχανικά ή/και τυρί	300γρ(2αυγά-100γρ πατάτες-100γρ λαχανικά - 60γρ φέτα)
	ΡΥΖΙΑ	
37	Ρύζι πιλάφι	225
38	Ρύζι με ανάμικτα λαχανικά (ριζότο)	225(175ρύζι-50αναμ.)
39	Ρύζι λαπάς	225
	ΠΑΤΑΤΕΣ	
40	Γιαχνί	255
41	Πατάτες φούρνου	255
42	Πατάτες πουρές	255
43	Πατάτες τηγανητές	255
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ (σπαγγέτι Νο6 ή Νο10, μακ.Νο3,μακ.κοφτό,κριθαράκι, αχιβαδάκι, φιογκάκι, ταλιατέλες, τORTEΛΙΝΙΑ, κους κους)	
42	Ζυμαρικά άσπρα (με ή χωρίς γλουτένη)	220
44	Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας κλπ. (με ή χωρίς γλουτένη)	250
45	Καρμπονάρα	250
46	Πίτσα ατομική	300
	ΓΕΜΙΣΤΑ	
47	Πιπεριές γεμιστές με ρύζι ή κιμά	250
48	Ντομάτες γεμιστές με ρύζι ή κιμά	250

49	Κολοκύθια γεμιστά (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	250
50	Λαχανοντολμάδες (κιμά-ρύζι) αυγολέμονο	250
	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ-ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
51	Παστίτσιο (με μακαρόνια Νο3 ή Νο2)	300 (100κιμάς)
52	Ωγκρατέν (με μακαρόνια Νο3 ή Νο2)	300 (100τυρί)
	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
53	Με Μελιτζάνες – Πατάτες - Κιμά	300 (100κιμάς)
54	Μελιτζάνες παπουτσάκια	300 (100κιμάς)
	ΛΑΔΕΡΑ	
55	Αρακάς κοκκινιστός λαδερός	250
56	Ανάμικτα λαχανικά κοκκινιστά λαδερά	250
57	Μπάμιες ψιλές κοκκινιστές λαδερές	250
58	Πατάτες – κολοκυθάκια μπριάμ ή Τουρλού (πατ-κολ-μελιτζ)	300 (200πατ.-100κολ.)
59	Σπανακόρυζο λεμονάτο (άσπρο) ή Λαχανόρυζο (κοκκινιστό)	350
60	Πρασόρυζο λεμονάτο (άσπρο)	350
61	Φασολάκια κοκκινιστά λαδερά	280
62	Κολοκυθάκια φούρνου (λεμονάτα-με σάλτσα ντομ.)	280
	ΕΡΙΦΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
63	Κατσίκι ή Αρνί με πατάτες φούρνου	150κρέας – 250πατ.
	ΜΟΣΧΑΡΙ (α/ο)	
64	Λεμονάτο ή Κοκκινιστό ή Ριγανάτο ή Τας κεμπάπ*	140 μοσχάρι
65	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	140μοσχ.-200κολοκυθ.

66	Μοσχάρι με μελιτζάνες	140μοσχ.-200μελιτζ.
67	Μοσχάρι με χορτόσουπα	100μοσχ.-300σούπα
	ΧΟΙΡΙΝΟ (α/ο)	
68	Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο	140χοιρ.-250σελ.
69	Χοιρινό λεμονάτο* ή σνίτσελ ή τηγανιά ή σουβλάκι	140χοιρ.
70	Χοιρινή μπριζόλα φούρνου (μ/ο)*	200χοιρ.(μ/ο)
	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ	
71	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	350 (μικτό βάρος)
72	Κεφτέδες τηγανητοί*	140
73	Κεφτέδες φούρνου*	140
74	Μπιφτέκια φούρνου (2 τεμάχια)*	140
75	Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας*	150
76	Ζυμαρικό με κιμά (σπαγγέτι)	320 (220ζυμ.-100κιμά)
77	Σπετζοφάι	300
	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σε τεμάχια μπούτι-στήθος)	
78	Κοτόπουλο ψητό*	150-200κοτ. (με κόκαλο)
79	Κοτόπουλο κοκκινιστό ή λεμονάτο*	150-200κοτ. (με κόκαλο)
80	Κοτόπουλο σούπα (φιδέ ή γλασέ)	150κοτ.-300σούπα
81	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας ή σνίτσελ ή κοτοσουβλάκια	150
	ΨΑΡΙΑ	
82	Βακαλός, φούρνου πλακί(φέτα ή φιλέτο)	150
83	Πέρκα φούρνου λεμονάτη (φιλέτο)*	140
	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	

84	Χταπόδι με ζυμαρικά	100χταπ.-200ζυμ.
85	Σουπιές γιαχνί με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή σπανάκι	140σουπ.
86	Θαλασσινά διάφορα με ρύζι ή Γαριδομακαρονάδα	300
	ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	
87	Γλυκό συσκ. με σοκολάτα (καριόκες, μον αμούρ κ.α.)	100
88	Βασιλόπιτα ατομική	100
89	Τσουρέκι ατομικό	100
90	Κουραμπιέδες	2 τεμ.
91	Μελομακάρονα	2 τεμ.
92	Βουτήματα (κουλούρια κιλού)	2τεμ
	ΦΡΟΥΤΑ	
93	Αχλάδι	70-80
94	Μανταρίνι	1τμχ
95	Πορτοκάλι	1τμχ
96	Φράουλα	70-80
97	Βερίκοκο	2τμχ
98	Μπανάνα	1τμχ
99	Πεπόνι	70-80
100	Κομπόστα γλυκιά (κονσέρβα) (ροδάκινο, βερίκοκο) και άγλυκη	150
	ΔΙΑΦΟΡΑ	
101	Χυμός φρούτων νέκταρ ή φ.χ. (πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο, βερίκοκο, κοκτεϊλ) (ατομική συσκευασία 1/4lit)	1τεμ.
102	Κρύο σάντουιτς (ποικιλία)	150
103	Τυρόπιτα ατομική	150
104	Σταφιδόψωμο	100
105	Καφές Ελληνικός /Τσαϊ/χαμομήλι	1τμχ

Τα είδη με (*) συνοδεύονται με τις εξής γαρνιτούρες: πατάτες φούρνου, πατάτες τηγανητές, πουρές πατάτας, ρύζι πιλάφι ή ριζότο, ζυμαρικά.

Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί το πρόγραμμα σίτισης των περιθαλπομένων όπως ακριβώς ορίζεται σε εβδομαδιαία συχνότητα από τον υπεύθυνο σίτισης του Κέντρου.

Παρατηρήσεις:

Στον περιθαλπομένο προσφέρονται καθημερινά:

- ❖ Πρωινό
- ❖ Μεσημεριανό γεύμα
- ❖ Δείπνο
- ❖ Προ ύπνου γεύμα

Το μενού ενδεικτικά πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα πιο κάτω είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων:

1. Κύριο πιάτο μεσημεριανού γεύματος και κάποια δείπνα:

- ❖ Γεύμα με φρέσκο μοσχάρισιο κιμά
- ❖ Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο (στήθος ή μπούτι τεμαχισμένο)
- ❖ Γεύμα με κρέας (μοσχάρι ή χοιρινό τεμαχισμένο) που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.
- ❖ Γεύμα με ψάρι φέτα ή φιλέτο ή ολόκληρο (φρέσκο ή κατεψυγμένο χωρίς κόκκαλο).
- ❖ Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή όσπρια.

1.1 Συμπλήρωμα μεσημεριανού γεύματος και δείπνου:

- Το κυρίως φαγητό θα συνοδεύεται με ποικιλίες γαρνιτούρας επιλογής του υπεύθυνου σίτισης.
- Σαλάτα (νωπή ή βραστή σε μικρά κομμάτια) ή/και τυρί φέτα.
- Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου ή ζελέ
- Σούπα (για τους ασθενείς) με εντολή γιατρού ή διαιτολόγου
- Ψωμί ή φρυγανιές

2 Πρωινό:

- ❖ Γάλα ή τσάι ή χυμό
- ❖ Ψωμί ή φρυγανιές
- ❖ Ζάχαρη – βούτυρο – μέλι ή μαρμελάδα ή αυγό βραστό ή τυρί φέτα ή ανθότυρο
- ❖ Κέικ ή Κρουασάν ή μηλόπιτα
- ❖ Κρέμα ή ρυζόγαλο (γλυκιά-άγλυκη)

Επιπλέον, θα προσφέρονται στα παραρτήματα, καθημερινά, για την κάλυψη των έκτακτων αναγκών, τα κάτωθι είδη:

ΕΙΔΟΣ	ΤΡΙΚΑΛΑ			ΚΑΡΔΙΤΣΑ			ΛΑΡΙΣΑ			ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΑΣ
	Π	Μ	Β	Π	Μ	Β	Π	Μ	Β	
Τσάι	2			4			5			11
Χαμομήλι	4								5	9
Γάλα ¼				5			4			9
Κρέμα άγλυκη			5						5	10
Φρυγανιά		10	5	5			5			25
Αυγά βρ.	6			5			6			17
Γιαούρτι										
Σούπα (αστρ-φιδ-γλ)		5	5		5	3		5		23
Ζελέ	2		5						5	12
Γιαούρτι +φρυγανιά			4						6	10
Ρύζι (Λαπάς)		5			5			5		15

Τα παραπάνω είδη δεν θα χρεώνονται ως ξεχωριστές μερίδες και θα περιλαμβάνονται στην τιμή ανά ασθενή που θα προσφέρουν οι συμμετέχοντες.

Σε περίπτωση διακοπής νερού ή ακαταλληλότητας αυτού, ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει σε κάθε σιτιζόμενο ένα μπουκάλι 1^{1/2} λίτρου ημερησίως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΑΚΤΙΚΗΣ-ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ

Δευτέρα

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Μέλι-Ψωμί

Μεσημεριανό: Παστίτσιο-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Κρέας ψητό-Πουρές-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

Τρίτη

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Τυράκι τηγμένο-Ψωμί

Μεσημεριανό: Ριγανάτο μοσχάρι ή Χοιρινό λεμονάτο-Πιλάφι-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Σούπα φιδέ (με ½ μερίδα κοτόπουλο)-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

Τετάρτη

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Μαρμελάδα-Ψωμί

Μεσημεριανό: Μπάμιες-Τυρί-Κρέμα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Μακαρόνια κοφτά με σάλτσα και κασέρι τριμμένο-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

Πέμπτη

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Τυρί φέτα-Ψωμί

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο ψητό-Πιλάφι-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Χορτόσουπα με κρέας-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

Παρασκευή

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Μαρμελάδα-Ψωμί

Μεσημεριανό: Φασολάκια-Τυρί-Ρυζόγαλο-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Μακαρόνια με κιμά-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

Σάββατο

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Αυγό-Ψωμί-Κρουασάν

Μεσημεριανό: Ψάρι λεμονάτο-Πατάτες φούρνου-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Γιουβαρλάκια-Κρέμα-Φρούτο-Ψωμί

Κυριακή

Πρωινό: Γάλα-Βούτυρο-Μαρμελάδα-Ψωμί-Κέικ

Μεσημεριανό: Κοτόπουλο λεμονάτο-Μακαρόνια κοφτά-Σαλάτα-Φρούτο-Ψωμί

Δείπνο: Χορτόσουπα με κρέας-Γιαούρτι-Φρούτο-Ψωμί

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα			Τιμή/μ ον.	Ημέρες	Ετήσια Προϋπολο γισθείσα δαπάνη (σε ευρώ)
	Τρίκαλα	Καρδίτσα	Λάρισα			
Πρωινό περιθαλπομένων	90	90	70		365	
Γεύμα περιθαλπομένων	90	90	70 (Αμπελώνας) +30 (Γιάννουλη)		365 (Αμπελώνας)- 260(Γιάννουλη)	
Δείπνο περιθαλπομένων	90	90	70		365	
Προ ύπνου γεύμα περιθαλπομένων	90	90	70		365	
Παροχή υπηρεσιών διανομής γευμάτων –Τραπεζοκόμοι*	2 χ 3(παραρτ ήματα)					

Στο Παράρτημα Τρικάλων σεββίρεται και καφέ το απόγευμα σε 40 περίπου ασθενείς.

Ο συνολικός αριθμός των περιθαλπομένων είναι $90+90+70=250$ με πλήρες γεύματα. Επίσης υπάρχει και η ανάγκη για μεσημεριανό γεύμα 30-40 ατόμων στη Γιάννουλη σε πενήνθημερη βάση (εκτός αργιών και Σ/Κ). Επίσης την καλοκαιρινή περίοδο, τα άτομα αυτά ανερχονται-μειοντανται περίπου σε 20.

*Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται σε δώδεκα (12) ισόποσες μηνιαίες δόσεις

Οι προσφορές θα γίνονται δεκτές για το σύνολο του αντικειμένου του διαγωνισμού και όχι για μέρος αυτού, των ειδών ή της υπηρεσίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV

α) ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

1. Το Κέντρο έχει δικαίωμα να επιθεωρήσει τις εγκαταστάσεις των συμμετεχόντων, ώστε να βεβαιωθεί για τη δυνατότητα αυτών να ανταποκριθούν σε όσα ζητούνται με την διακήρυξη.
2. Ο ανάδοχος οφείλει να υποβάλει έγγραφη δήλωση ότι εγγυάται καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης την προσφερόμενη ποιότητα των υλικών, την καταλληλότητά τους για τη χρήση για την οποία προορίζονται και γενικά την ανταπόκριση τους στις τεχνικές απαιτήσεις της διακήρυξης, καθώς και ότι αναλαμβάνει την υποχρέωση να διαθέτει εξειδικευμένο υπάλληλο, ο οποίος θα επιδείξει στο προσωπικό του Κέντρου, εφόσον απαιτείται, τον τρόπο λειτουργίας και χειρισμού των ειδών, καθώς και τα προστατευτικά μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού, των ασθενών και των εγκαταστάσεων του Κ.Κ.Π.Π. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ.
3. Ο προμηθευτής πρέπει επίσης να εγγυάται εγγράφως ότι καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης θα διαθέτει επαρκή ποσότητα υλικών, ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη λειτουργία των Τμημάτων, Μονάδων του Κέντρου, για τα οποία προορίζονται τα υπό προμήθεια είδη.
4. Μαζί με την τεχνική προσφορά πρέπει να κατατεθεί δήλωση του συμμετέχοντος ότι μπορεί να λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα απόσυρσης του προϊόντος από την αγορά, σε περίπτωση που η χρήση του θέτει σε κίνδυνο την υγεία ή και την ασφάλεια των ασθενών, των χρηστών ή ενδεχομένως και άλλων προσώπων, καθώς και την ασφάλεια πραγμάτων και εξοπλισμού.
5. Η αξία των δειγμάτων στις περιπτώσεις ελέγχου της ποιότητας και γενικά της καταλληλότητας των ειδών, καθώς και το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων σε περίπτωση χημικής ή μικροβιολογικής εξέτασης του είδους, βαρύνει τον προμηθευτή.
6. Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να διαθέτει και να καταθέσει τα παρακάτω πιστοποιητικά τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.
Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας, ISO 9001:2015
Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, ISO 22000:2018
Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας των τροφίμων ISO 22005:2007
Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO 14001:2015
Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία ISO 45001:2018

7. Η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να καταθέσει τη νόμιμη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής μαγειρεμένου φαγητού καθώς τις σχετικές άδειες καταλληλότητας των επαγγελματικών οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά των γευμάτων.

Β) ΑΠΟΡΡΙΨΗ – ΕΚΠΤΩΣΗ – ΚΥΡΩΣΕΙΣ

1. Απόρριψη ειδών

Σε περίπτωση που η Επιτροπή Παραλαβής απορρίψει ομόφωνα τα προσκομιζόμενα είδη της σύμβασης ή μέρος αυτών, ο ανάδοχος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους, με δικές του δαπάνες και χωρίς καμία αξίωση, παραιτούμενου του δικαιώματος της διαιτησίας. Σε περίπτωση όμως διαφωνίας των μελών της επιτροπής θα αποφαινεται τελεσίδικα για τον προμηθευτή ο/η Διοικητής του Κέντρου.

2. Έκπτωση αναδόχου

Ο ανάδοχος μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμά του που απορρέει απ' αυτήν με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Κέντρου, εφόσον δεν παραδώσει ή αντικαταστήσει τα συμβατικά είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο και επιβάλλονται οι κυρώσεις του ν. 4412/2016.

3. Λόγοι Απόρριψης Ειδών Σίτισης – Έκπτωσης Αναδόχου

3.1. Ποιότητα, Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων

3.1.A Χημικές επιμολύνσεις που οφείλονται στην παρουσία χημικών ουσιών που είναι τοξικές για τον άνθρωπο, των οποίων η παρουσία απαγορεύεται τελείως ή περιορίζεται κάτω από καθορισμένα όρια (εντομοκτόνα, πρόσθετα, χημικά καθαριστικά, διοξίνες, φυτοφάρμακα κ.α.)

3.1.B1 Μικροβιολογικές επιμολύνσεις που οφείλονται στην παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών και είναι ορατές μακροσκοπικά (γεύση, οσμή, χρώμα).

3.1.B2 Μικροβιακές επιμολύνσεις που οφείλονται στην παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών και είναι μη ορατές μακροσκοπικά, αλλά διαπιστώνονται μετά από εργαστηριακό έλεγχο.

3.1.Γ Φυσικές επιμολύνσεις από ξένα σώματα, ως προς το τρόφιμο:

- Υλικά συσκευασίας (μέταλλο, γυαλί, ξύλο, πλαστικό κ.α.)
- Επιμολύνσεις από εσφαλμένους χειρισμούς του προσωπικού (τρίχες, νύχια κ.α.)
- Εργαλεία καθαρισμού/υλικά συντήρησης/φτερά/περιπτώματα ζώων κ.α.

3.1.Δ Υποβαθμισμένη ποιότητα γευμάτων, λόγω εσφαλμένων χειρισμού κατά την παρασκευή, συσκευασία και διακίνηση τους, όπως:

- Αβραστο φαγητό / Καμένο φαγητό
- Διακίνηση και παράδοση του ζεστού φαγητού σε θερμοκρασία **μικρότερη από 65°C** (επικίνδυνη ζώνη ανάπτυξης μικροοργανισμών).
- Διακίνηση και παράδοση του κρύου φαγητού σε θερμοκρασία **μεγαλύτερη από 2°C**.
- Μη ικανοποιητική εμφάνιση και συσκευασία του φαγητού.
- Διάρκεια ζωής μη αναμενόμενη στα συσκευασμένα είδη. Παροχή τροφίμων που έχει παρέλθει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους.

3.1.Ε Αποκλίσεις από τους όρους της σύμβασης που αναφέρονται στην παράγραφο «Ποιοτικές και ποσοτικές προδιαγραφές»

3.2. Ποσότητα ή χωρίς προέγκριση αλλαγή είδους

Αφορά αποκλίσεις στον αριθμό των μερίδων και στην ποσότητα κάθε μερίδας όπως προβλέπεται από τη παραγγελία του Κέντρου και τους όρους της σύμβασης αντίστοιχα. Επίσης αφορά αλλαγή κάποιου είδους από την εταιρεία τροφοδοσίας, χωρίς προηγούμενη ενημέρωση και την προέγκριση του Κέντρου.

3.3. Χρόνος παράδοσης των γευμάτων

Αφορά τους χρόνους παράδοσης των γευμάτων όπως προβλέπονται από τη διακήρυξη στην παράγραφο «Τρόπος και χρόνος παραγγελίας και παράδοσης φαγητών».

3.4 Κυρώσεις - Πρόστιμα

3.4.1. Για τις παραβάσεις στις κατηγορίες **3.1.A, 3.1.B2** θα υπάρχει πιστοποίηση από αρμόδιο κρατικό φορέα. Για παραβάσεις της κατηγορίας **3.1** θα επιβάλλεται πρόστιμο μετά από απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Κέντρου, για πρώτη φορά μέχρι του ποσού των 10.000€, για δεύτερη φορά μέχρι του ποσού των 20.000€, για τρίτη φορά μέχρι του ποσού των 30.000€. Για περισσότερες από τρεις φορές, ο ανάδοχος θα κηρύσσεται έκπτωτος και θα επιβάλλονται οι νόμιμες κυρώσεις που προβλέπονται στο νόμο 4412/2016.

3.4.2. Για παραβάσεις της κατηγορίας **3.2** θα επιβάλλεται πρόστιμο μετά από απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Κέντρου, για πρώτη φορά μέχρι του ποσού των 5.000€, για δεύτερη φορά μέχρι του ποσού των 8.000€ και για τρίτη φορά μέχρι του ποσού των 10.000€. Για περισσότερες από τρεις φορές, θα επιβάλλεται πρόστιμο με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου.

3.4.3. Για παραβάσεις της κατηγορίας **3.3** θα επιβάλλεται πρόστιμο κατ' εκτίμηση της υπηρεσίας και του Διοικητικού Συμβουλίου του Κέντρου, κατόπιν σχετικής απόφασης αυτού.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ – ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΕΡΕΓΓΥΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να καταθέσουν μαζί με την τεχνική προσφορά τους τα εξής έγγραφα, ως απαραίτητη προϋπόθεση, προκειμένου να διαπιστωθεί και να αποδειχθεί η επαγγελματική αξιοπιστία, η χρηματοοικονομική επάρκεια και η τεχνική τους ικανότητα:

- 1) Βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης τουλάχιστον τρεις των τελευταίων 3 ετών.
- 2) Ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης έναντι τρίτων, ύψους τουλάχιστον 300.000 € ανά ζημιογόνο γεγονός και τουλάχιστον 10.000.000€ σε συνολικές ασφαλιστικές καλύψεις.
- 3) Φωτοαντίγραφο του ηλεκτρονικά υποβληθέντος πίνακα προσωπικού της εταιρείας στο ολοκληρωμένο πληροφοριακό σύστημα του Υπουργείου Εργασίας, ο οποίος θα περιλαμβάνει ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου. Φωτοαντίγραφο της Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας στην οποία υπάγονται οι εργαζόμενοι με ειδικότητες σχετικές με το αντικείμενο του έργου.
- 4) Αντίγραφο της νόμιμης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της μονάδας παραγωγής μαγειρεμένου φαγητού.
- 5) Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω πιστοποιητικά τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.
Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας, ISO 9001:2015
Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, ISO 22000:2018
Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας των τροφίμων ISO 22005:2007
Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO 14001:2015
Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία ISO 45001:2018
- 6) Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου τρόπου υλοποίησης του παρόντος έργου: περιγραφή θέσεων εργασίας, ευθύνες και αρμοδιότητες και οδηγίες, σύμφωνα με τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών της διακήρυξης.
- 7) Αντίγραφα των αδειών κυκλοφορίας (βεβαιώσεις από Κτηνιατρική Υπηρεσία όπου προβλέπεται) των κατάλληλων οχημάτων μεταφοράς τροφίμων.

Οι συμμετέχοντες οφείλουν να λάβουν πλήρη και σαφή γνώση των συνθηκών των χώρων δραστηριότητας του παρόντος έργου. Απαιτείται επίσκεψη στους χώρους του Κέντρου και θα δοθεί βεβαίωση αυτοψίας.

Η Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν, καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού μηχανισμού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

9. Το γεγονός ότι ο ενδεικτικός προϋπολογισμός μετά από ερευνά αγοράς έχει ως εξής:

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΣΤΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ Κ.Κ.Π.Π. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ							
ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΣΥΝΟΛΟ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	Φ.Π.Α. 24%	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ Φ.Π.Α.
1	ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΔΙΑΝΟΜΗ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΚΕΥΩΝ, ΜΕ ΙΔΙΑ ΜΕΣΑ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΣΤΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ, ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΚΑΙ ΛΑΡΙΣΑΣ	ΤΕΜ	1	1.008.000,00	1.008.000,00	241.920,00	1.249.920,00

	ΤΟΥ Κ.Κ.Π.Π. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ				
		1 ΣΥΝΟΛΟ	1.008.000,00 €	241.920,00 €	1.249.920,00 €

10. Το γεγονός ότι το άρθρο 56 του ν. 5217/2025 που αντικαθιστά το άρθρο 67 του ν.4270/2014 αναφέρει τα εξής: 1. Για κάθε ανάληψη υποχρέωσης από τους φορείς της Κεντρικής Διοίκησης, συμπεριλαμβανομένων και των Ανεξάρτητων Διοικητικών Αρχών (Α.Δ.Α.) που ανήκουν στην κεντρική διοίκηση ως ειδικοί φορείς του τακτικού προϋπολογισμού, που προβλέπεται να βαρύνει, είτε τμηματικά είτε εξ ολοκλήρου, έτη πέραν του τρέχοντος, και υπερβαίνει το ποσό των δύο εκατομμυρίων (2.000.000) ευρώ ανά Αναλυτικό Λογαριασμό Εξόδου (Α.Λ.Ε.) κάθε ειδικού φορέα του τακτικού προϋπολογισμού, τουλάχιστον σε ένα εκ των ετών, απαιτείται προηγούμενη απόφαση έγκρισης του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών. Για κάθε ανάληψη υποχρέωσης από τους λοιπούς φορείς της Γενικής Κυβέρνησης που προβλέπεται να βαρύνει, είτε τμηματικά είτε εξ ολοκλήρου, έτη πέραν του τρέχοντος και υπερβαίνει, το ποσό των πεντακοσίων χιλιάδων (500.000) ευρώ ανά Αναλυτικό Λογαριασμό Εξόδου (Α.Λ.Ε.) προκειμένου περί νομικών προσώπων δημοσίου δικαίου (Ν.Π.Δ.Δ.) ή ανά αναλυτικό λογαριασμό Γενικής Λογιστικής προκειμένου περί νομικών προσώπων ιδιωτικού δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ.), τουλάχιστον σε ένα εκ των ετών, απαιτείται απόφαση έγκρισης του εποπτεύοντος Υπουργού.
11. Το γεγονός ότι το Κ.Κ.Π.Π Θεσσαλίας, είναι ΝΠΔΔ που ανήκει στους φορείς της Γενικής Κυβέρνησης που εποπτεύεται από το Υπουργείο Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας, και σύμφωνα με την ανωτέρω διάταξη, για κάθε ανάληψη υποχρέωσης που προβλέπεται να βαρύνει, είτε τμηματικά είτε εξ ολοκλήρου, έτη πέραν του τρέχοντος και υπερβαίνει, το ποσό των πεντακοσίων χιλιάδων (500.000) ευρώ, απαιτείται απόφαση έγκρισης του εποπτεύοντος Υπουργού.

ΕΙΣΗΓΟΥΜΑΣΤΕ

1. Τη λήψη απόφασης, έγκρισης σκοπιμότητας, τεχνικών προδιαγραφών και ενδεικτικού προϋπολογισμού, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης ενός έτους, στα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας με τη διαδικασία του διεθνούς ανοιχτού ηλεκτρονικού διαγωνισμού (άρθρο 27 του ν.4412/2016) συνολικού προϋπολογισμού **1.249.920,00 € συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 24% (1.008.000,00 € χωρίς ΦΠΑ) από τα οποία τα 833.280,00€ με ΦΠΑ 24% αφορούν 8 μήνες το 2026, και τα 416.640,00€ με ΦΠΑ 24% αφορούν 4 μήνες το 2027**, με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει χαμηλότερης τιμής.
2. Την αποστολή αιτήματος στο επόπτευσαν υπουργείο, για την έκδοση πολυετούς υποχρέωσης σύμφωνα με το άρθρο 67 το 4270 του 2014, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 56 του ν.5217/2025.

4. Την από 23/10/2025 βεβαίωση της Τσιασιώτη Ευγενίας, Προϊσταμένης Τμήματος Οικ. Διαχείρισης και Εκκαθάρισης Δαπανών του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας, η οποία συγκεκριμένα αναφέρει ότι:

Βεβαιώνεται ότι για το έτος 2026 υφίσταται απόφαση ανάληψης υποχρέωσης στον ΑΛΕ: 2420989 «ΕΞΟΔΑ ΓΙΑ ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ» ποσού 27.988,00€ και για το έτος 2027 ποσού 5.320,00€ .

Κατόπιν τούτου Η Πρόεδρος Δ.Σ., κ. Ζαχαρή Σοφία, εισηγείται το θέμα προς συζήτηση στο Δ.Σ., για λήψη σχετικής απόφασης.

Το Διοικητικό Συμβούλιο αφού έλαβε υπ' όψιν του όλα τα παραπάνω και μετά από διαλογική συζήτηση,

Αποφασίζει ομόφωνα

1. Εγκρίνει την σκοπιμότητα, τεχνικών προδιαγραφών και ενδεικτικού προϋπολογισμού, για την παροχή υπηρεσιών σίτισης ενός έτους, στα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π. Θεσσαλίας με τη διαδικασία του διεθνούς ανοιχτού ηλεκτρονικού διαγωνισμού (άρθρο 27 του ν.4412/2016) συνολικού προϋπολογισμού 1.249.920,00€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 24% (1.008.000,00 € χωρίς ΦΠΑ) από τα οποία τα 833.280,00€ με ΦΠΑ 24% αφορούν 8 μήνες το 2026, και τα 416.640,00€ με ΦΠΑ 24% αφορούν 4 μήνες το 2027, στον ΑΛΕ: 2420989, με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει χαμηλότερης τιμής και την αποστολή αιτήματος στο επόπτευσαν υπουργείο, για την έκδοση πολυετούς υποχρέωσης σύμφωνα με το άρθρο 67 το 4270 του 2014, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 56 του ν.5217/2025, όπως επακριβώς αναφέρεται παραπάνω.

2.Δίνει εντολή στην υπηρεσία να προβεί σε όλες τις απαραίτητες ενέργειες.

3. Επικυρώνει την απόφαση την ίδια μέρα ώστε να είναι άμεσα εκτελεστέα.

Η απόφαση αυτή πήρε αύξοντα αριθμό **318** συντάχθηκε και υπογράφηκε σύμφωνα με το νόμο.

**Η
Γραμματέας**

Μπούλιαρη
Αικατερίνη

Η Πρόεδρος

Ζαχαρή Σοφία

**Η Α΄
Αντιπρόεδρος
ΔΣ**

Δήμα
Κωνσταντίνα

**Η Β΄
Αντιπρόεδρος
ΔΣ**

Μητσιούλη
Βασιλική

Τα μέλη
Σακκάς Νικόλαος
Φωτόπουλος
Γεώργιος
Πάικος Στέφανος
Κολώνας
Ευάγγελος

Ακριβές απόσπασμα

Η Γραμματέας

Μπούλιαρη Αικατερίνη

