

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ.
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

I. Υποχρεώσεις Αναδόχου

- Την χορήγηση 60 μερίδων έτοιμων φαγητών ημερησίως για τη σίτιση των ενοίκων του Ιδρύματος «Σπίτι του Ηθοποιού» (30 μερίδες μεσημεριανό, 30 μερίδες βραδινό).
- Ελάχιστο βάρος ανά μερίδα 350 γρ.
- Το μενού θα πρέπει να αλλάζει κάθε εβδομάδα κυλιόμενα.
- Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία τα εξής:
- **Μεσημεριανό:** 2 φορές λαδερά, 1 φορά όσπριο, 2 φορές ζυμαρικά, 2 φορές κρεατικά (ή μία εκ των δύο ψάρι).
- **Βραδινό:** 2 φορές κρέας ή ζυμαρικά, 2 φορές ρύζι με γιαούρτι, 2 φορές ομελέτα με αλλαντικά και τυριά, 1 φορά λαδερά.
- Την χορήγηση άρτου για κάθε μερίδα.
- Κατά τις Θρησκευτικές Εορτές Χριστουγέννων, 15 Αύγουστου και Πάσχα θα διαμορφώνεται αντίστοιχα το μενού.
- Την χορήγηση κουβέρ μιας χρήσεως για κάθε μερίδα (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία.

II. Διαδικασία για Παραγγελία - Παράδοση

- Τα υπό προμήθεια έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται από τις από τις 12:00 έως και 13:00 στην έδρα του Ιδρύματος επί της οδού Παναθηναίων 1-5.
- Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται για κάθε εβδομάδα εγγράφως δια e-mail, βάση του προγράμματος διατροφής, με συνολικό αριθμό μερίδων κάθε Παρασκευή, μέχρι τις 11:00 π.μ.
- Η «Αποστολή» διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε εβδομαδιαίες ανάγκες, τις μερίδες της παραγγελίας έως και τις 60 μερίδες ημερησίως καθώς η δυναμικότητα του ιδρύματος είναι 30 κλινών.

III. Διαδικασία για Παραλαβή

- Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται μία (1) φορά την ημέρα, επτά (7) ημέρες την εβδομάδα. Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο χώρο διανομής μέσα σε **thermobox**, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και πρέπει να αφήνονται με τα thermobox προκειμένου να διατηρούνται ζεστά.
- Το πλύσιμο των thermobox θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία 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 του χώρου αποθήκευσης.
- Η παραλαβή της προμήθειας ετοιμών γευμάτων με τρόπο κατάλληλο για τη χρήση που προορίζονται, θα γίνεται με έξοδα και ευθύνη του Αναδόχου.
- Ο προμηθευτής φέρει τον κίνδυνο μέχρι της παραδόσεως των υπό προμήθεια ετοιμών γευμάτων.
- Η «Αποστολή» διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε εβδομαδιαίες ανάγκες των μερίδων που η διακήρυξη καθορίζει μέχρι +/- 25% της παραγγελίας.

IV. Συμπληρωματικές Προδιαγραφές

- Τα φαγητά θα έρχονται σε θερμοκρασία άνω των 60 βαθμών Κελσίου για τα ζεστά γεύματα .
- Το ψωμί θα είναι φρέσκο (ημέρας) και θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες, ελάχιστου βάρους 150γραμ έκαστη.

V. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών, μετά από δειγματοληπτικό μακροσκοπικό έλεγχο:

- Η τριμελής **Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης**, η οποία θα ελέγχει δειγματοληπτικά το έτοιμο φαγητό σε ακανόνιστες ημέρες και ώρες. Η επιτροπή θα συντάσσει έγγραφα, όπου θα αναφέρονται τυχόν παραλείψεις και παρατηρήσεις που έχουν προκύψει από την μη σωστή εκτέλεση της σύμβασης. Η Επιτροπή ή η Αναθέτουσα έχουν δικαίωμα να ζητήσουν οποτεδήποτε κρίνουν επιπλέον μερίδα γεύματος (για έλεγχο

της ποσότητας και της ποιότητας) ενημερώνοντας τον προμηθευτή το πρωί της συγκεκριμένης ημέρας. Τα παραπάνω έγγραφα θα υποβάλλονται στο Διοικητικό Συμβούλιο της Αναθέτουσας και αυτό θα προβαίνει στις ανάλογες κυρώσεις. Η ενημέρωση του αναδόχου θα γίνεται εγγράφως από την Αναθέτουσα, επισυνάπτοντας και τη σχετική έγγραφη αναφορά.

VI. Χορήγηση κουβέρ - Δοχεία / Σκεύη

- Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να το ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” θα σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο (π.χ. κρέας με πατάτες) και τα “κρύα” (εάν υπάρχουν) σε άλλο δοχείο (π.χ. σαλάτα ή κρύα χόρτα) κατάλληλο σε μέγεθος για το προϊόν. Για παράδειγμα το τυρί να μην είναι σε δοχείο μεγάλο, αλλά να προσαρμόζει στο μέγεθος του τυριού.
- **Όλα τα δοχεία θα πρέπει να είναι κατάλληλα προς χρήση για ζεστά και κρύα τρόφιμα, σύμφωνα με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.**

Παρακαλούμε όπως αποσταλούν και **δείγματα**.

- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτα με το σήμα της Αναθέτουσας και την περιγραφή του γεύματος.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

VII. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- Απαιτείται διαφορετικός χώρος προετοιμασίας, κρεάτων, πουλερικών, ψαριών, λαχανικών, με ξεχωριστό εξοπλισμό προς αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων και σαλμονελώσεων.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής – παράδοσης στο σημείο διανομής από μύγες, τρωκτικά κλπ.

- Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο εξοπλισμός προετοιμασίας παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να βρίσκονται πάντοτε καθαρά.
- Το προσωπικό που διαθέτει ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής : 1^{ον} : Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά) και 2^{ον} : Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει στις μονάδες επεξεργασίας των γευμάτων (ιδιόκτητων ή μη) Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή άλλο ισοδύναμό του.

VIII. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΕΝΙΚΑ

- Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς χημικά.
- Η παρασκευή των γευμάτων να γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο.
- Το αρνί να είναι Α' ποιότητας.
- Το νωπό κρέας και ο νωπός κιμάς να είναι από μοσχάρι άνευ οστών Α' ποιότητας.
- Η μπριζόλα να είναι κόντρα από νωπό χοιρινό Α' ποιότητας.
- Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας (πλην ίσως μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα).
- Το νωπό κοτόπουλο να είναι Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια (τύπου 70%).
- Το κατεψυγμένο κοτόπουλο να είναι Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια, (τύπου 70%).
- Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφρά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
- Το λάδι των βραστών σαλατών θα είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες θα είναι 20 γρ./μερίδα.
- Η ποσότητα, δε, της σάλτσας, όπου προβλέπεται από τη συνταγή, θα αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που

συνοδεύεται με σάλτσα ή θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής.

- Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνης αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας.