

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄.
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η παροχή, ο χρόνος, ο τόπος καθώς και ο τρόπος παράδοσης και παραλαβής, θα πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κάτωθι όρους:

2. Συγκεκριμένα ο Ανάδοχος υποχρεούται:

- Στη χορήγηση 500 μερίδων έτοιμων φαγητών ημερησίως για τη σίτιση ευπαθών κοινωνικών ομάδων (άστεγοι, άποροι, μετανάστες κλπ).
- 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: 2 φορές όσπρια, 1 φορές λαδερά, 2 φορές κρέας ή κοτόπουλο ή ψάρι, 2 φορές ζυμαρικά.
- Η χορήγηση άρτου για κάθε μερίδα.
- Κατά τις Θρησκευτικές Εορτές Χριστουγέννων, 15 Αύγουστου και Πάσχα θα διαμορφώνεται αντίστοιχα το μενού.
- Η χορήγηση κουβέρ μιας χρήσεως για κάθε μερίδα (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα, υγρομάντηλο και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία.

3. Συμβατικός χρόνος και τόπος παράδοσης

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να είναι σε θέση να προμηθεύει εγκαίρως, προσηκόντως και σε καθημερινή βάση τις προαναφερθείσες μερίδες έτοιμου φαγητού που θα καλύπτουν τις ανάγκες των επωφελούμενων, βάσει του εβδομαδιαίου μενού, όπως αυτό θα καθορίζεται κατόπιν προηγούμενης συνεννόησης με την Αναθέτουσα Αρχή. Πιο συγκεκριμένα:

- Τα υπό προμήθεια έτοιμα φαγητά θα πρέπει να παραδίδονται από τις 11:30 έως και 12:00 στον περιβάλλοντα χώρο της Διεύθυνσης Κοινωνικής Μέριμνας του Δήμου Αθηναίων (πλατεία Κουμουνδούρου)
 - Η παραγγελία των φαγητών θα δίνεται για κάθε εβδομάδα εγγράφως δια e-mail, βάση του προγράμματος διατροφής της διακήρυξης, με συνολικό αριθμό μερίδων κάθε Παρασκευή, μέχρι τις 11:00 π.μ.

- Το μενού θα διαμορφώνεται ανά δεκαπέντε ημέρες σε συνεννόηση με την «Αποστολή».
- Η παραλαβή των γευμάτων και τροφών θα γίνεται μία (1) φορά την ημέρα στον περιβάλλοντα χώρο της Διεύθυνσης Κοινωνικής Μέριμνας του Δήμου Αθηναίων (πλατεία Κουμουνδούρου) επτά (7) ημέρες την εβδομάδα.
- Η μεταφορά θα γίνεται σε κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά θα είναι μέσα σε **Θερμομπόξ** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά.
- 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 παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας, αποκλεισμένης της μεθόδου προκατάψυξης επί ποινή αποκλεισμού, και η πλέον ενδεδειγμένη ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο η καταστροφή των θρεπτικών στοιχείων των επωφελούμενων.
- 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 ΑΠΟΣΤΟΛΗ διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε εβδομαδιαίες ανάγκες των μερίδων που η διακήρυξη καθορίζει μέχρι +/- 25% της παραγγελίας.

4. 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.

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

- Η τριμελής **Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης** 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 που θα ενσωματώνουν τις παρατηρήσεις της Επιτροπής θα υποβάλλονται στο Διοικητικό Συμβούλιο της ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ και αυτό θα προβαίνει στις ανάλογες κυρώσεις. Η ενημέρωση του αναδόχου θα γίνεται εγγράφως από την ΑΠΟΣΤΟΛΗ, επισυνάπτοντας και τη σχετική έγγραφη αναφορά.

6. 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, να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας και επ' αυτών να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής
- 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.**
- Τα δοχεία θα έχουν ετικέτα με το σήμα της ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ και την περιγραφή του γεύματος.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.

7. Απαιτούμενη Διαδικασία Ποιοτικής & Υγιεινής Παρασκευής Γευμάτων

- 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 σε ισχύ **πιστοποιητικό** από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, που να βεβαιώνει ότι στις μονάδες επεξεργασίας των γευμάτων (ιδιόκτητων ή μη) έχει εγκατασταθεί Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015, Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ΕΛΟΤ EN ISO 14001:2015, Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας στην Εργασία OHSAS 18001:2007 ή άλλο ισοδύναμό τους.

Επιπρόσθετα ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση έναντι της «Αποστολής» να της γνωστοποιεί τις αναλυτικές τεχνικές προδιαγραφές παρασκευής των ετοιμών μερίδων φαγητού ανά είδος γεύματος και ανά μονάδα μερίδας, τουλάχιστον 2 (δύο) εργάσιμες ημέρες πριν από την ημερομηνία έναρξης-παράδοσης κάθε μηνός.

8. Ποιοτικές Προδιαγραφές Γενικά

- 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.