



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

**ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ:**

**Δ/ΝΣΗ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ:**

**ΤΗΛΕΦΩΝΟ:**

**EMAIL:**

**Αρ. Διακήρυξης:** 004/2019 Συνοπτικός (Πρόχειρος) Διαγωνισμός.

**Προς**

Αστική μη Κερδοσκοπική

Εταιρία 'ΑΠΟΣΤΟΛΗ' της

Ιεράς Αρχιεπισκοπής Αθηνών

Ήρας 8 & Δέσπως Σέχου 37

N. Κόσμος 11743 Αθήνα

**Για το έργο: «Προμήθεια είκοσι (20) μερίδων έτοιμου φαγητού ημερησίως για ένα (1) έτος στους ενοίκους του Ξενώνα «Εστία» που εδρεύει στον Άγιο Δημήτριο Αττικής και λειτουργεί υπό την ευθύνη της Αστικής Μη Κερδοσκοπικής Εταιρείας «Αποστολή»»**

1. Η παρούσα προμήθεια αφορά την κάλυψη της καθημερινής σίτισης των είκοσι (20) ανηλίκων ενοίκων του Ξενώνα «Εστία» με παροχή πλήρους πρωινού γεύματος, πλήρους μεσημεριανού γεύματος που θα περιλαμβάνει σαλάτα, κυρίως πιάτο και ψωμί, απογευματινού σνακ και πλήρους βραδινού γεύματος που θα περιλαμβάνει σαλάτα, κυρίως πιάτο και ψωμί. Τα όρια βάρους των γευμάτων και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα με αυτά που ορίζονται στις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
ΤΑΜΕΙΟ ΑΣΥΛΟΥ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ  
& ΕΝΤΑΣΗΣ

«Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία»



2. Στην προμήθεια περιλαμβάνεται κουβέρ (σερβίτσιο, χαρτοπετσέτα) καθώς και η συσκευασία, μεταφορά και παράδοση των μερίδων στην έδρα του Ξενώνα από το προσωπικό του προμηθευτή.

### **3. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΝΟΙΚΩΝ ΞΕΝΩΝΑ**



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
ΤΑΜΕΙΟ ΑΣΥΛΟΥ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ  
& ΕΝΤΑΣΗΣ

«Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία»



	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
<b>Πρωινό</b>	Γάλα με κρουασά ν	Χυμό πορτοκάλι με δύο φέτες ψωμί βούτυρο μέλι	1 ποτήρι γάλα + ένα τόστ τυρί γαλοπούλα	1 ποτήρι γάλα + 1 αυγό βραστό	Γάλα με δημητριακά	Γάλα με κρουασάν	Χυμό πορτοκάλι με δύο φέτες ψωμί βούτυρο μέλι
<b>Μεσημεριανό</b>	Μπιφτέκια με ρύζι, ψωμί, σαλάτα εποχής	Μακαρόνια με κόκκινη σάλτσα και τυρί, ψωμί, σαλάτα εποχής	Κρέπες με τυρί και λαχανικά, ψωμί, σαλάτα εποχής	Ψάρι με λαχανικά, ψωμί, σαλάτα εποχής	Πένες με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια, ψωμί, σαλάτα εποχής	Ομελέτα με τηγανιτές πατάτες, ψωμί, σαλάτα εποχής	φακόρυζο ψωμί, σαλάτα εποχής
<b>Βραδινό</b>	Μπάμιες με πατάτες, ψωμί και σαλάτα εποχής	Κοτόπουλο με πατάτες, ψωμί και σαλάτα εποχής	2 σουβλάκια καλαμάκι κοτόπουλο με πίτα, ψωμί και σαλάτα εποχής	Ρεβυθεκε φτέδες με ρύζι και πίτα, ψωμί και σαλάτα εποχής	Κοκκινιστό μοσχάρι με πουρέ, ψωμί και σαλάτα εποχής	Φασολάδα, ψωμί και σαλάτα εποχής	Ρύζι με λαχανικά, ψωμί και σαλάτα εποχής
<b>Πρωινό 2</b>	Γάλα με κρουασά ν	Χυμό πορτοκάλι με δύο φέτες ψωμί βούτυρο μέλι	1 ποτήρι γάλα + ένα τόστ τυρί γαλοπούλα	1 ποτήρι γάλα + 1 αυγό βραστό	Γάλα με δύο φέτες κέικ	Γάλα με δημητριακά	Χυμό πορτοκάλι με δύο φέτες ψωμί βούτυρο μέλι
<b>Μεσημεριανό 2</b>	Γεμιστά, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο	Ψάρι με πατάτες, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο	Μοσχάρι με κριθαράκι, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο	Φασόλια κοκκινιστά, ψωμί και σαλάτα εποχής	Μπιφτέκι με βραστά λαχανικά, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο	Ομελέτα με τηγανιτές πατάτες, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο	Κρέπες τυρί γαλοπούλα, ψωμί, σαλάτα εποχής και φρούτο
<b>Βραδινό 2</b>	Φιλέτο γαλοπούλας με ρύζι, ψωμί και σαλάτα εποχής	Ομελέτα με τηγανιτές πατάτες, ψωμί, σαλάτα εποχής	Μπριάμ, ψωμί και σαλάτα εποχής	2 σουβλάκια καλαμάκι κοτόπουλο με πίτα, ψωμί, σαλάτα εποχής	Φακές, ψωμί και σαλάτα εποχής	Φασολάκια με πατάτες, ψωμί και σαλάτα εποχής	Μπιφτέκι με βραστά λαχανικά, ψωμί, σαλάτα εποχής

**Το προτεινόμενο απογευματινό σνακ αποτελείται από φρούτο εποχής ή/και γιαούρτι ή/και 1 φέτα κέικ ή/και 1 κρουασάν.**

## I. Υποχρεώσεις Αναδόχου

- Η χορήγηση 20 μερίδων έτοιμων φαγητών ημερησίως.
- Ως «μερίδα φαγητού» νοείται η πλήρης ημερήσια σίτιση των φιλοξενούμενων του Ξενώνα. Ειδικότερα έκαστη μερίδα φαγητού περιλαμβάνει σωρευτικά: πρωινό, μεσημεριανό γεύμα συνοδευόμενο από σαλάτα και ψωμί, απογευματινό σνακ και βραδινό γεύμα συνοδευόμενο από σαλάτα και ψωμί.
- Επισημαίνεται ότι το ρύζι, οι πατάτες και τα μακαρόνια άνευ σάλτσας δεν θεωρούνται μερίδα φαγητού αλλά συνοδευτικά στο κυρίως γεύμα.
- Ελάχιστο βάρος ανά μερίδα κυρίως γεύματος 400 γρ.
- Το μενού θα πρέπει να αλλάζει κάθε εβδομάδα κυλιόμενα.
- Εβδομαδιαίο Μενού: 2 όσπρια, 1 ζυμαρικά, 1 λαδερό, 3 κρέας (εξαιρουμένου χοιρινού) ή κοτόπουλο ή ψάρι.
- Η χορήγηση άρτου (2 φέτες) για κάθε μερίδα κυρίως γεύματος.
- 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.

## II. Διαδικασία για Παραγγελία – Παράδοση

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 ενοίκων του Ξενώνα Εστία, βάση του εβδομαδιαίου μενού, όπως αυτό θα καθορίζεται κατόπιν προηγούμενης συνεννόησης με την Αναθέτουσα Αρχή. **Πιο συγκεκριμένα:**

- Οι έτοιμες μερίδες φαγητού θα πρέπει να παραδίδονται από τις 12:00 έως και 13:00 και από τις 17:00-18:30 στον Ξενώνα Εστία στην οδό Λεμεσού 17, Άγιος Δημήτριος. Σε περίπτωση αλλαγής του σημείου αποστολής ο Ανάδοχος θα παραδίδει τις έτοιμες μερίδες φαγητού σε άλλο σημείο του Λεκανοπεδίου Αττικής.

- Η μεταφορά θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα που θα απολυμαίνεται συστηματικά. Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στο χώρο διανομής μέσα σε thermobox και 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 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 τροφίμων.
- 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 παραγγελία του μενού θα δίνεται από τον Επιστημονικά Υπεύθυνο του Ξενώνα για κάθε μήνα εγγράφως δια ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail), βάσει του προγράμματος διατροφής των ενοίκων του ξενώνα, την τελευταία Παρασκευή κάθε μήνα (σε μηνιαία βάση) μέχρι τις 11:00 π.μ.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να έρχεται καθημερινά σε συνεννόηση με τον Επιστημονικά Υπεύθυνο του Ξενώνα, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση ενοίκων. Η ημερήσια αποζημίωση του προμηθευτή θα προκύπτει από το γινόμενο του αριθμού των ημερησίως δηλωθέντων από τον Επιστημονικά Υπεύθυνο του Ξενώνα ενοίκων επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου ανά φιλοξενούμενο.
- Η ΑΠΟΣΤΟΛΗ διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας ανάλογα με τις εκάστοτε εβδομαδιαίες ανάγκες των μερίδων που η πρόσκληση καθορίζει μέχρι +/- 25% της παραγγελίας.

- Τυχόν αλλαγές στο μενού του προμηθευτή, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση του Επιστημονικά Υπεύθυνου του Ξενώνα με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιας ποιότητας.

### III. 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.

### IV. 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.

### V. 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.

#### **VI. 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<sup>ον</sup> : Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά) και 2<sup>ον</sup> : Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP ή πιστοποίησης ISO 22000:2005, στους τομείς αποθήκευσης, αναθέρμανσης και διακίνησης.

#### **VII. 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.
- 
- 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.





ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
ΤΑΜΕΙΟ ΑΣΥΛΟΥ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ  
& ΕΝΤΑΣΗΣ

«Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία»



- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας

Ο υπογράφων

.....  
..... Δ/νση ..... Α.Δ.Τ.

.....  
Ως νόμιμος εκπρόσωπος και για λογαριασμό

.....  
(Τόπος/ Ημερομηνία)

Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ

(Υπογραφή – Σφραγίδα)