# Παράρτημα ΙΙ – Φύλλο Συμμόρφωσης

 Αναλυτικό Φύλλο Συμμόρφωσης με τις τεχνικές απαιτήσεις της Πρόσκλησης για την Απευθείας Ανάθεση της σύμβασης με τίτλο «Προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες λειτουργίας του Οικοτροφείου (Α6) για άτομα με σοβαρές ψυχικές διαταραχές ή/και βαριά νοητική υστέρηση και σοβαρά συνοδά οργανικά προβλήματα στην Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, στην 4η ΥΠΕ, στην Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης»

| **Α/Α** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ – ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Α. Χρόνος και Τρόπος Παρασκευής και Παράδοσης Φαγητών και Τροφίμων** |  |
| **Α.1** | Ο ανάδοχος θα παρασκευάζει το φαγητό σε εξειδικευμένη μονάδα παραγωγής με ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία θα βρίσκεται σε εύλογη για την υλοποίηση του έργου απόσταση από τα σημεία παράδοσης των γευμάτων στη δομή, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κλπ.) από την μονάδα παραγωγής τους δε θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση τη μία (1) ώρα από την παράδοσή τους κατά τα κατωτέρω οριζόμενα στην παράγραφο Β. | ΝΑΙ |  |  |
| **Α.2** | Ο ανάδοχος θα φροντίζει να επικοινωνεί άμεσα πίσω με τον υπεύθυνο της δομής για θέματα που αφορούν τον αριθμό των μερίδων σε καθημερινή βάση, καθώς και για τη γρήγορη επίλυση όσων θεμάτων τυχόν προκύπτουν. | ΝΑΙ |  |  |
| **Α.3** | Ο ανάδοχος αποδέχεται το δικαίωμα της Αναθέτουσας Αρχής να αυξομειώνει τον αριθμό των μερίδων σε ποσοστό έως 15% από την ημερήσια παραγγελία μέχρι 3 ώρες πριν την παράδοση του μεσημεριανού γεύματος της κάθε ημέρας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Α.4** | Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδίδει τις μερίδες φαγητού μία φορά την ημέρα για να καλύψει τις ανάγκες πρωινού, γεύματος και δείπνου των φιλοξενούμενων των δομών. Με το μεσημεριανό γεύμα θα παραδίδονται και το βραδινό και το πρωινό της επόμενης ημέρας. Το ακριβές ωράριο παράδοσης των φαγητών θα καθορισθεί σε συνεννόηση με τον Υπεύθυνο της δομής.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Α.5** | Ο ανάδοχος δεσμεύεται να παρέχει τις υπηρεσίες του ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα. | ΝΑΙ |  |  |
| **Α.6** | Ο ανάδοχος θα ορίσει το αρμόδιο από την πλευρά του άτομο το οποίο θα πρέπει να συνεννοείται με τον Υπεύθυνο της δομής κάθε εβδομάδα για τον προσδιορισμό του εβδομαδιαίου μενού, βάσει του οποίου θα προετοιμάζεται το φαγητό, ώστε να υπάρχει επαρκής χρόνος προετοιμασίας του.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β. Μεριδοποίηση- Μεταφορά φαγητού- Ποιοτική και Ποσοτική Παραλαβή** |  |
| **Β.1** | Όλα τα γεύματα (κυρίως γεύμα, σαλάτες, τυρί κλπ.) θα παραδίδονται μεριδοποιημένα σε ατομική συσκευασία μιας χρήσης, σφραγισμένα με φιλμ και θα φέρουν ετικέτα στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του φαγητού, η δίαιτα για την οποία προορίζεται (π.χ. άλιπο, διαβήτου κ.λ.π), η ημερομηνία παρασκευής και ανάλωσης τους. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.2** | Ο Ανάδοχος με την έναρξη της παράδοσης των γευμάτων θα παραδώσει στη δομή ένα (1) σετ επαναχρησιμοποιούμενων μαχαιροπίρουνων για κάθε φιλοξενούμενο (πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι) σε κατάλληλη θήκη φύλαξης. Τα επαναχρησιμοποιούμενα σκεύη θα πρέπει να είναι χωρίς Δισφαινόλη Α – (BPA-free), χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες και από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 2023/2006, τον Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004 και τον Κανονισμό (ΕΚ) 10/2011, με δυνατότητα πλύσης και επαναχρησιμοποίησης. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.3** | Η διακίνηση του έτοιμου φαγητού από τη μονάδα παραγωγής προς τις δομές θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα του αναδόχου που θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:* Να είναι καθαρά και απολυμασμένα.
* Να έχουν λεία τοιχώματα για επιτυχή καθαρισμό και απολύμανση.
* Να γίνεται συντήρηση ή αντικατάσταση όταν απαιτείται.
* Να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.
* Να διαθέτουν θερμόμετρα και καταγραφικά θερμοκρασίας, τα δεδομένα των οποίων θα διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει η επιτροπή παραλαβής.
* Να διαθέτουν και να προσκομισθεί άδεια κυκλοφορίας σε ισχύ καθώς και βεβαίωση καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από αρμόδια υγειονομική αρχή.
 | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.4** | Το μεριδοποιημένο φαγητό θα τοποθετείται σε κατάλληλα ισοθερμικά δοχεία (thermo box) έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή του σε θερμοκρασία άνω των 60οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί ζεστό και σε θερμοκρασία μικρότερη των 5οC, όταν πρόκειται για τρόφιμο που θα καταναλωθεί κρύο. Όλοι οι περιέκτες θα φέρουν σήμανση καταλληλότητας για τη χρήση σε τρόφιμα. Ειδικά τα thermo box, θα φέρουν σήμανση με την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.5** | **Η παράδοση των μερίδων του γεύματος καθημερινά θα γίνεται στις 11:30 π.μ και, πάντως, όχι αργότερα από τις 12:30 μ.μ**, ενώ θα παραδίδονται μαζί με το μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα καθώς και το πρωινό της επόμενης ημέρας και θα γίνεται στην έδρα της δομής, σε ειδικό χώρο που θα καθορισθεί από τον Υπεύθυνο της δομής τον οποίο θα προσδιορίσει η Αναθέτουσα Αρχή. Ειδικά το ζεστό γεύμα θα παραμένει μέσα στα thermo box, μέχρι το σερβίρισμά του από το αρμόδιο προσωπικό της δομής, ενώ το βραδινό γεύμα θα μεταφέρεται σε συσκευασίες ατομικές κατάλληλες για αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.6** | Η έναρξη της μεταφοράς των γευμάτων από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους δε θα υπερβαίνει σε καμία περίπτωση τη μία (1) ώρα πριν την παράδοσή τους κατά τα ανωτέρω. Η παράδοση των ειδών του πρωινού για την επόμενη ημέρα θα γίνεται από το προηγούμενο μεσημέρι κατά την παράδοση του γεύματος και του δείπνου και η ανάδοχος εταιρεία θα προμηθεύσει τη δομή με τον κατάλληλο εξοπλισμό και με ειδικές συσκευές και εργαλεία (ενδεικτικά: μάτια) για την θέρμανση των ζεστών ροφημάτων (χαμομήλι- γάλα). | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.7**  | Τα κρύα πιάτα που συνοδεύουν το φαγητό των φιλοξενούμενων (σαλάτες ή τυρί) θα τοποθετούνται μεριδοποιημένα σε όρθιο ψυγείο βιτρίνα, που θα διαθέτει η δομή για όσο διάστημα διαρκεί η σύμβαση. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.8** | Ο ανάδοχος θα συλλέγει τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό του (όχι τα σκεύη μιας χρήσης) σε κάθε επόμενη παράδοση και οφείλει να τα πλένει και να τα απολυμαίνει ο ίδιος. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.9** | Το φαγητό που σερβίρεται θα παρασκευάζεται με τη μέθοδο cook & serve την ίδια μέρα (ζεστά γεύματα ημέρας) καθώς και τα συνοδευτικά των γευμάτων (πχ. σαλάτες), θα είναι παραγωγής της ίδιας ημέρας.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.10** | Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στη δομή ή παραλείψει μερίδες ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης μερίδων και μη αντικατάστασής τους σε συγκεκριμένη προθεσμία που θα ταχθεί από την αναθέτουσα αρχή, το αρμόδιο όργανο μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο και η διαφορά από τη συμβατική τιμή ή άλλα έξοδα που θα προκύψουν, βαρύνουν τον ανάδοχο και καταλογίζονται σε βάρος του, μετά από σχετική απόφαση της Διοίκησης. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.11** | Ο ανάδοχος δεσμεύεται να ορίσει νόμιμο εκπρόσωπό του που θα παρευρίσκεται σε καθημερινή βάση στη διαδικασία ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής των μερίδων από τον Υπεύθυνο της δομής, ο οποίος θα προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.12** | Ο ανάδοχος θα μεριμνήσει για την εκπαίδευση των υπαλλήλων της δομής που θα παραλαμβάνουν και θα παραδίδουν τις παραγγελίες, ώστε να ανταποκριθούν κατάλληλα στα καθήκοντά τους.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.13** | Καθημερινά θα παραδίδονται 2 επιπλέον μερίδες φαγητού σε κάθε γεύμα στη δομή, διαφορετική κάθε ημέρα, για μακροσκοπικό ή οργανοληπτικό έλεγχο μετά από τυχαία δειγματοληψία του Υπευθύνου της δομής. Οι ποσότητες των δειγμάτων θα επιβαρύνουν οικονομικά τον ανάδοχο. | ΝΑΙ |  |  |
| **Β.14** | Σε περίπτωση που απορριφθεί ομόφωνα από τον Υπεύθυνο της δομής κάποιο παρεχόμενο είδος, αναφέρονται στο σχετικό πρωτόκολλο οι παρεκκλίσεις που παρουσιάζει από τους όρους της σύμβασης καθώς και οι λόγοι της απόρριψης. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει άμεσα τα απορριφθέντα είδη. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ. Ποιοτικές και Ποσοτικές Προδιαγραφές Φαγητών και Τροφίμων** |  |
| **Γ.1** | Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα είναι Α’ ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.2** | Τα φαγητά θα είναι παρασκευασμένα χωρίς πολλά καρυκεύματα και ζωικά λίπη. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.3** | Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους θα είναι έξτρα παρθένο και η ποσότητά του στις σαλάτες και ανά μερίδα φαγητού θα είναι περί τα 20 γρ. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.4** | Οι σάλτσες των φαγητών θα είναι δεμένες χωρίς τη χρήση αλευριού και δε θα τσιγαρίζονται. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.5** | Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν αλάτι θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άναλου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.6** | Τα φαγητά τα οποία δε θα πρέπει να περιέχουν λιπαρά θα παραγγέλνονται ως μερίδες «άλιπου» και θα φέρουν τη συγκεκριμένη σήμανση στη συσκευασία τους. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.7** | Τα ζελέ και οι άγλυκες κρέμες θα προετοιμάζονται χωρίς την προσθήκη ζάχαρης, αλλά με την προσθήκη στέβιας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.8** | Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των διαφόρων τροφίμων των ασθενών (π.χ πουρέ) θα είναι φρέσκο και όχι συμπυκνωμένο. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.9** | Ο πουρές θα ετοιμάζεται από φρέσκια πατάτα και όχι σκόνη πατάτας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.10** | Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστού (με εξαίρεση τις μπριζόλες), νωπό, Α΄ ποιότητας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.11** | Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο φιλέτο βακαλάου ή γαλέου, Α΄ ποιότητας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.12** | Το κοτόπουλο θα είναι νωπό, μπούτι ή στήθος, Α΄ ποιότητας. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.13** | Το τριμμένο τυρί που συνοδεύει τα ζυμαρικά θα σερβίρεται σε ξεχωριστή συσκευασία. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.14** | Τα αυγά θα βράζονται πολύ καλά ώστε ο κρόκος να είναι σφιχτός. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.15** | Τα οπωρολαχανικά που χρησιμοποιούνται, θα είναι εποχής, α’ ποιότητας και χωρίς αλλοιώσεις. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.16** | Τα φαγητά θα είναι καλομαγειρεμένα και καλοσερβιρισμένα. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.17** | Φαγητά όπως λαδερά και σούπα, θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.18** | Τα κρύα σάντουιτς και όλα τα τυποποιημένα τρόφιμα, (κρέμες, ζελέ, ρυζόγαλα) θα είναι συσκευασμένα με την κατάλληλη σήμανση (συστατικά, ημερομηνία παραγωγής και λήξης). | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.19** | Η μαγειρική παρασκευή των φαγητών θα γίνεται με βάση τις διαιτητικές εντολές του θεράποντος Ιατρού και των Υπευθύνων της δομής. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.20** | Το προσωπικό της ανάδοχου εταιρείας οφείλει να συμμορφώνεται σε τυχόν συστάσεις που μπορεί να προβεί η αναθέτουσα αρχή, που θα αφορούν την ορθή παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με διαιτητικές οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.21** | **Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα, μαγειρεμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή θα συμφωνεί με τον αναλυτικό Πίνακα σύμφωνα με την παράγραφο Γ, του άρθρου 1.1 της παρούσας Πρόσκλησης**.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.22** | Το εβδομαδιαίο μενού θα έχει τη δομή και θα περιλαμβάνει τα είδη γευμάτων και συμπληρωμάτων στις πλήρεις δίαιτες (Τακτική - άναλος, λευκωματούχος, διαβητική, νεφροπαθούς, ελκοπαθούς κλπ)που θα καθορίζονται σε συνεννόηση με τον Υπεύθυνο της δομής, σύμφωνα με την υπόδειξη των θεραπόντων ιατρών.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.23** | Το μενού των εορτών θα διαμορφώνεται σύμφωνα με τον Πίνακα 2-Πίνακας Μενού Εορτών της παραγράφου Γ του άρθρου 1.1 της παρούσας πρόσκλησης.  | ΝΑΙ |  |  |
| **Γ.24** | Τα γιορτινά αλλά και τα καθημερινά μενού, θα μπορούν να τροποποιούνται, έγκαιρα πάντα, με συνεννόηση των αρμοδίων της εταιρείας σίτισης και του υπευθύνου της δομής.  | ΝΑΙ |  |  |

*\* Οι οικονομικοί φορείς οφείλουν, για την ορθή συμπλήρωση του παρόντος Φύλλου Συμμόρφωσης, να απαντήσουν 'ΝΑΙ' στην αντίστοιχη απαίτηση, επί ποινή αποκλεισμού. Επιπλέον, μπορούν να παρέχουν και να επισυνάπτουν σχετική παραπομπή ή τεκμηρίωση για κάθε απαίτηση που επιθυμούν.*

**Ημερομηνία: …/…/2025**

**Ο Νόμιμος εκπρόσωπος**

(Υπογραφή-Σφραγίδα)