

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων - Τεχνικές Προδιαγραφές

ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η υπηρεσία παροχής σίτισης με έτοιμα γεύματα θα αφορά κατά κανόνα ανηλίκους 14 - 18 ετών και κατ' εξαίρεση μόνο παιδιά μικρότερης ηλικίας.
2. Η μεταφορά των φαγητών στις Δομές θα γίνεται με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα του προμηθευτή που θα απολυμαίνεται συστηματικά.
3. Τα φαγητά θα είναι μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς, τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά:
4. Τα φαγητά πρέπει να παραδίδονται στη Δομή μέσα σε ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και να αφήνονται μέσα στα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς προκειμένου να διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ισοθερμικά κουτιά μεταφοράς και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λαμαρίνες κλπ.) πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά από την ανάδοχο την επόμενη ημέρα. Ο καθαρισμός και η απολύμανση του χώρου που θα χρησιμοποιεί η εταιρεία τροφοδοσίας θα βαρύνουν την ίδια. Το πλύσιμο των ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς και των σκευών θα πρέπει να γίνεται από την εταιρεία τροφοδοσίας καθημερινά στους χώρους της εταιρείας, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή.
5. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από τον αρμόδιο υπάλληλο της ΑΡΣΙΣ με την παρουσία του αναδόχου ή νόμιμου εκπροσώπου του που θα προσυπογράφει το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της προκήρυξης. Ο αρμόδιος υπάλληλος διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει ανά πάσα στιγμή τις εγκαταστάσεις του αναδόχου προκειμένου να διαπιστώσει ότι τα γεύματα παρασκευάζονται την ίδια ημέρα διανομής τους και κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής – υγιεινής παρασκευής των γευμάτων.
6. Στην επόμενη παράδοση ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς από τις πτέρυγες παραμονής και τον αποθηκευτικό χώρο που του έχει διατεθεί και στη συνέχεια να μεριμνά για τον καθαρισμό τους.
7. Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζωοφίων στους χώρους τους οποίους αναπτύσσει δραστηριότητες. Η καταπολέμηση θα γίνεται με τη χρήση ουσιών που δεν είναι επικίνδυνες για τους σιτιζόμενους και εργαζόμενους. Η σχετική δαπάνη βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον ανάδοχο.
8. Η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να αναρτά στις εγκαταστάσεις εντός της Δομής Φιλοξενίας πιστοποιητικό απολύμανσης του χώρου και των ειδικών ισοθερμικών κουτιών μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης, ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.
9. Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να έχει τη δυνατότητα απόκρισης και αντιμετώπισης οποιουδήποτε προβλήματος δικής της ευθύνης παρουσιαστεί

κατά τη διανομή των γευμάτων μέσασε χρονικό περιθώριο το αργότερο δύο ωρών.

B. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ - ΑΙΘΟΥΣΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει τη Δομή Φιλοξενίας με κατάλληλο εξοπλισμό, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του συστήματος **ISO 22000:2005 ή άλλου ισοδύναμου πιστοποιητικού**, εφόσον κριθεί απαραίτητος. Ο ως άνω εξοπλισμός θα εγκατασταθεί σε ειδικό αποθηκευτικό /βοηθητικό χώρο, όπου υπάρχει. Ο εξοπλισμός δεν θα πρέπει να περιλαμβάνει μόνιμες εγκαταστάσεις και με δαπάνη του αναδόχου θα πρέπει να απομακρύνεται με τη λήξη, τη διακοπή ή την καταγγελία της σύμβασης.

Γ. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των φαγητών θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
2. Τα φαγητά να είναι παρασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς έντονη προσθήκη σε ζωικά λίπη, ζάχαρη, αλάτι ή συμπυκνωμένους χυμούς.
3. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην παρασκευή γευμάτων και σαλατών να είναι ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιόλαδου για σαλάτες ελεύθερης δίαιτας θα είναι 15 γρ./μερίδα.
4. **Στα κρέατα και στον κιμά δεν θα περιλαμβάνεται χοιρινό σε καμία περίπτωση.**
5. Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.
6. Το ψάρι να είναι κατεψυγμένο Α' ποιότητας, μέρος φιλέτου του ψαριού ή φρέσκο ολόκληρο ψάρι
7. Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α' ποιότητας, χωρίς εντόσθια και οι μερίδες να περιέχουν μόνο στήθος ή μπούτι.
8. Οι μερίδες του κρέατος (λεμονάτο – ψητό) να καλύπτονται από σάλτσα δεμένη.
9. Οι μερίδες του ψητού κοτόπουλου να συνοδεύονται από λίγη σάλτσα δεμένη.
10. Η μερίδα για τα γιουβαρλάκια να αποτελείται από τέσσερα (4) τεμάχια.
11. Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
12. Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
13. Ο τύπος των προσφερόμενων γιαουρτιών αγελάδος πλήρες.
14. Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία.
15. Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο, ώστε να ανταποκρίνονται στις οργανοληπτικές απαιτήσεις του είδους.
16. Οι βραστάς σαλάτες και τα επιδόρπια θα παραδίδονται κρύα σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.

17. Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
18. Τα κρύα τοστ θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
19. Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία.
20. Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
21. Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιόλαδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
22. Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α' ποιότητας και ως ακολούθως: Για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιλάφι και για σούπες ρύζι τύπου Καρολίνα και για ριζότο ρύζι τύπου blue-bonnet.

Δ. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η παρασκευή όλων των τροφίμων (ωμών ή μαγειρεμένων) να γίνεται με ελαιόλαδο Α' ποιότητας.
2. Οι σάλτσες των φαγητών να παρασκευάζονται από ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ντομάτα και όχι πελτέ ντομάτας.
3. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μεταλλαγμένων προϊόντων για την παρασκευή των γευμάτων.
4. **ΚΡΕΑΣ:** Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων να είναι νωπό, να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκ. Ο αμνός να έχει επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα ή άλλο ισοδύναμο ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
5. **ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ:** Τα αλλαντικά που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα **ISO 22000:2005** ή **άλλο ισοδύναμο πιστοποιητικό** ή θα τηρούν φακέλους

αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Στη χρήση αλλαντικών απαγορεύεται το χοιρινό.

6. **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ:** Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
7. **7.ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ** (τ. 65%): Τα κοτόπουλα που χρησιμοποιεί ο ανάδοχος θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία. Θα πρέπει επίσης να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), **ISO 22000:2005 ή άλλο ισοδύναμο πιστοποιητικό** ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
8. **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ:** Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), **ISO 22000:2005 ή άλλο ισοδύναμο πιστοποιητικό** ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα ψάρια ή θαλασσινά (σουπιές, καλαμαράκια, χταπόδια) πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά και να μην παρουσιάζουν σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις.
9. **ΑΥΓΑ:** Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α΄ Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ).
10. **ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ:** Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Ν. 4254/2014, (ΦΕΚ Α΄ 85) Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις, άρθρο πρώτο, υποπαράγραφος ΣΤ.8. και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15” ή

ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά από την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο στην οποία και

11. συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1/4 λίτρου ή μεγαλύτερη κατά την κρίση του αρμόδιου υπαλλήλου της ΑΡΣΙΣ.
12. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της ΑΡΣΙΣ. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στη Δομή σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
13. **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ:** Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και ή άλλο ισοδύναμο να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
14. **ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:** Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο ν.3526/09-02-07 καθώς και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια πρέπει να είναι βάρους 70-90γρ. και να φέρονται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.
15. **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ:** Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικαρκινικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα και τελεμέ τα τρίμματα αποκλείονται. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Ν.46/2012, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), ή άλλο ισοδύναμο να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους,

η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα ή άλλο ισοδύναμο. Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

16. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ: Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της ΑΡΣΙΣ, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Γενικά η μαρμελάδα και το μέλι που χορηγούνται να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.

17. ΚΟΜΠΟΣΤΑ: Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

ΣΤ. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

1. Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προετοιμάζονται σε ξεχωριστούς ειδικούς πάγκους και με ξεχωριστά εργαλεία τεμαχισμού.
2. Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι προστατευμένα σε όλα τα στάδια φύλαξης – προετοιμασίας – παρασκευής - παράδοσης στις Δομές από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.
3. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του αναδόχου, ο εξοπλισμός προετοιμασίας, παρασκευής και μεταφοράς γευμάτων, καθώς και όλες οι επιφάνειες και τα δάπεδα της εταιρείας του θα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρά.
4. Το προσωπικό που διαθέτει ο ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής:
 - a. Να φέρει κατάλληλη καθαρή ενδυμασία (σκούφια – ρόμπα – ποδιά – γάντια).
 - b. Να φέρει απαραίτητως ατομικό βιβλιάριο υγείας.
5. 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 άλλο ισοδύναμο στους τομείς αποθήκευσης, αναθέρμανσης και διακίνησης.

Ε. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Πρωινό

- Το γάλα, το μαύρο τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί λευκό, χωριάτικο, σίκαλης ή ολικής άλεσης, φρέσκο χωρίς συντηρητικά σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα ατομικά.
- Βούτυρο, μαρμελάδα πραλίνα φουντουκιού και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού σοκολάτα σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα και κουτάλι).
- Τσουρέκι σοκολάτας και χυμός πορτοκαλιού – φυσικοί χυμοί.

- Κρουασάν σοκολάτας χωρίς αλκοόλ βάρους τουλάχιστον 75 γρ. και φρούτο εποχής
- Φρούτο εποχής πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά.
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία τουλάχιστον 250 ml.
- Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη.
- Κρέμα γλυκιά και άγλυκη σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα).
- Πιατάκια μίας χρήσεως, κατάλληλα για σερβίρισμα του πρωινού.

Το πρωινό πρέπει να περιλαμβάνει:

α) Γάλα ή τσάι ή χαμομήλι

β) Ψωμί ή αραβική πίτα ή αραβικό ψωμί

γ) Ζάχαρη – βούτυρο(1) – μέλι ή μαρμελάδα ή τυράκι τηγμένο ή αυγό βραστό ή τυρί φέτα ή ανθότυρο

δ) Κέικ ή Κρουασάν ή Τσουρέκι

Φρούτο ή κομπόστα ή κρέμα

ε) Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού σοκολάτα σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα και κουτάλι)

2. Δεκατιανό

- Σάντουιτς με τυρί και βραστή γαλοπούλα: Το σάντουιτς θα πρέπει να έχει βάρος τουλάχιστον 110 γρ. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 70 γρ., γαλοπούλα βραστή 20 γρ. περίπου και τυρί ημίκληρο βάρους 20 γρ. περίπου. Το ψωμί να είναι χωριάτικο με προζύμι, σίκαλης, ολικής αλέσεως, πολύσπορο, ελεύθερο από trans και κορεσμένων λιπαρών οξέων χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι. Αποκλείεται το λευκό ψωμί που περιέχει μόνο τον κεντρικό πυρήνα των σιτηρών. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η βραστή γαλοπούλα θα πρέπει να έχει χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο.
- Τσουρέκι σοκολάτας και χυμός πορτοκαλιού – φυσικοί χυμοί.
- Κρουασάν σοκολάτας χωρίς αλκοόλ βάρους τουλάχιστον 75 γρ. και φρούτο εποχής
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης: χωρίς κορεσμένα λιπαρά, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 60 – 70 γρ. περίπου.
- Σταφιδόψωμο: χωρίς κορεσμένα λιπαρά, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 70 – 80 γρ. περίπου.
- Ατομική τυρόπιτα.
- Ατομική κασερόπιτα.
- Ατομική σπανακόπιτα.
- Ελαιόψωμο: χωρίς κορεσμένα λιπαρά, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 90 – 100 γρ. περίπου.
- Κέικ και φρούτο εποχής.
- Σάντουιτς : Κρύο σάντουιτς με τυρί και βραστή ή καπνιστή γαλοπούλα: Το κρύο σάντουιτς θα πρέπει να έχει βάρος τουλάχιστον 110 γρ. και να παραδίδεται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής

ατομικής συσκευασίας. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 70 γρ., γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή 20 γρ. περίπου και τυρί τύπου γκούντα βάρους 20 γρ. περίπου. Το ψωμί για το κρύο σάντουιτς θα είναι χωριάτικο με προζύμι, σίκαλης, ολικής αλέσεως, πολύσπορο, φρέσκο χωρίς συντηρητικά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η βραστή ή καπνιστή γαλοπούλα θα πρέπει να έχει χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο.

- Φυσικοί χυμοί: συσκευασμένοι φυσικοί χυμοί φρούτων, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης, σε ατομική συσκευασία έως και 250 ml.
- Σοκολατούχο γάλα συσκευασμένο τουλάχιστον 250 ml.

3. Μεσημεριανό / Δείπνο

- Η παραλαβή των γευμάτων θα γίνεται καθημερινά και στις προκαθορισμένες ώρες.
- Τα φαγητά θα διανέμονται σε θερμοκρασία άνω των 60° C για τα ζεστά γεύματα.
- Τα ζεστά τρόφιμα θα είναι συσκευασμένα μαζί (κρέας με πατάτες ή μακαρόνια ή λαχανικά) σε ατομικές μερίδες.
- Τα κρύα τρόφιμα όπως σαλάτες και τυρί θα έρχονται συσκευασμένα ατομικά και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θάλαμο με θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8° C.
- Το ψωμί θα έρχεται τυλιγμένο σε ατομικές μερίδες.
- Το φρούτο θα έρχεται πλυμένο και τυλιγμένο ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικό ή κομμένο και συσκευασμένο σε ατομικές μερίδες. Η μεταφορά θα γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία όπως και οι σαλάτες.
- Οι κρέμες, οι κομπόστες, το ρυζόγαλο θα έρχονται συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες και κατά την μεταφορά θα διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8°C.
- Τα γιαούρτια θα είναι ατομικές συσκευασίες των 200g. Θα διατηρούνται κατά την μεταφορά σε σταθερή θερμοκρασία μεταξύ 4 και 8° C.
- Το κυρίως πιάτο στο μεσημεριανό γεύμα θα πρέπει να περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία:
 - ✓ μία φορά κρέας(μοσχάρι ή αρνί) με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά κ.λ.π
 - ✓ μία φορά κιμά (μοσχάρι ή αρνί) με πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά κ.λ.π
 - ✓ μία φορά κοτόπουλο με ρύζι, πατάτες, ή σούπα κ.λ.π
 - ✓ μία ή δύο φορές όσπρια, φασόλια, ρεβίθια κ.λ.π, ή
 - ✓ μία ή δύο φορές λαδερά όπως φασολάκια, αρακά, μπάμιες ή γεμιστά κ.λ.π ή
 - ✓ μία φορά ψάρι
 - ✓ μία φορά ζυμαρικά με διάφορες σάλτσες(άσπρες ή κόκκινες ή τόνο ή κιμά).

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

4.1. Κύριο πιάτο μεσημεριανού γεύματος και δείπνου

Γεύμα με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

Γεύμα με φρέσκο κοτόπουλο (στήθος ή μπούτι)

Γεύμα με κρέας που θα προέρχεται από το στήθος, το μπούτι ή τα πλευρά του ζώου.

Γεύμα με ψάρι (κατεψυγμένο ή φρέσκο).

Γεύμα με λαδερά ή ζυμαρικά ή σούπα ή ρύζι ή όσπρια

4.2. Συμπλήρωμα μεσημεριανού γεύματος και δείπνου:

Το κυρίως φαγητό θα συνοδεύεται:

α) με ποικιλίες γαρνιτούρας

β) σαλάτα (νωπή ή βραστή) ή/και τυρί φέτα ή/και κρέμα ή γιαούρτι ή ζελέ ή ρυζόγαλο.

γ) Φρούτο εποχής ή κομπόστα φρούτου

δ) Ψωμί ή αραβική πίτα ή αραβικό ψωμί (2τμχ)

5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να συντάξει με τη συνδρομή επαγγελματία διαιτολόγου - διατροφολόγου και να υποβάλει προς έγκριση στο υποκατάστημα της αναθέτουσας Οργάνωσης την τυπική εβδομαδιαία διαίτα (μενού) των σιτιζόμενων .

Τυχόν αλλαγές στο εβδομαδιαίο διαιτολόγιο (μενού) του αναδόχου, λόγω έλλειψης προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της αντίστοιχης Δομής της ΑΡΣΙΣ , με την προϋπόθεση ότι το νέο διαιτολόγιο (μενού) είναι ισάξιο ποιότητας και διατροφικής αξίας .

6 . Γεύματα εκδρομών – ειδικών εκδηλώσεων - αναστολή σίτισης

6.1. Σε περίπτωση εκδρομής ή άλλης ειδικής εκδήλωσης στην οποία θα συμμετέχουν οι διαμένοντες στις Δομές Φιλοξενίας της ΑΡΣΙΣ θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα να αντικαθίσταται από κάποιο πακέτο με κρύο φαγητό (σάντουιτς κλπ) , σε συνεργασία του προμηθευτή με την αντίστοιχη Δομή της ΑΡΣΙΣ.

6.2. Η ΑΡΣΙΣ διατηρεί το δικαίωμα αναστολής της σίτισης των διαμενόντων στις Δομές Φιλοξενίας σε περιπτώσεις που το κρίνει αναγκαίο και εφικτό , όπως σε περίπτωση απουσίας από το χώρο της Δομής λόγω συμμετοχής τους σε δραστηριότητες που περιλαμβάνουν και σίτιση , ειδοποιώντας έγκαιρα τον προμηθευτή .

Ενδεικτικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο

	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΣΙΤΙΣΗΣ		
A/A	ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙΝΟ	Δεκατιανό	ΓΕΥΜΑ	ΔΕΙΠΝΟ
1	Δευτέρα	κεικ με γάλα (σε ατομικές μερίδες) – Φρούτο εποχής	Φυσικό χυμός διαφ. Φρούτα σε ατομ. συσκ/σία – σάντουιτς (άσπρη μπαγκέτα με κοτόπουλο)	Φασολάδα – σαλάτα εποχής – φρούτο εποχής – ψωμί	Σπαγγέτι με κιμά – σαλάτα εποχής – φρούτο εποχής – ψωμί
2	Τρίτη	Γάλα – κρουασάν ατομικό – φρούτο εποχής	Φυσικό χυμός πορτοκάλι σε ατομ. συσκ/σία – κέικ	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας – πατάτες-σαλάτα εποχής- φρούτο εποχής - ψωμί	Μπριάμ – γιαούρτι - ψωμί
3	Τετάρτη	Γάλα – αυγό βραστό – ψωμάκι 80γρ – βουτυράκια (2τμχ) – μαρμελάδα (2τμχ)	Σοκολατούχο γάλα – ατομική - τυρόπιτα -	Φακές – σαλάτα εποχής – φρούτο εποχής – ψωμί	Σουτζουκάκια σχάρας κοκκινιστά – ρύζι μπασμάτι-γιαούρτι – ψωμί
4	Πέμπτη	Φυσικό χυμό πορτοκάλι σε ατομ. συσκ/σία – τσουρέκι ατομ. συσκ/σία	Σάντουιτς με τυρί και γαλοπούλα – φρούτο εποχής	Σουτζουκάκια σχάρας – πατάτες φούρνου – γιαούρτι – ψωμί	Πένες με κόκκινη σάλτσα – ρυζόγαλο - ψωμί
5	Παρασκευή	Γάλα – κρουασάν ατομικό – φρούτο εποχής	Φυσικό χυμός διαφ. Φρούτα σε ατομ. συσκ/σία – ΚΡΕΜΑ ατομική γλυκιά	Μπάμιες -σαλάτα εποχής - φρούτο εποχής – ψωμί	Κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι –σαλάτα εποχής – φρούτο εποχής – ψωμί
6	Σάββατο	Γάλα με δημητριακά σοκολάτας (σε ατομικές μερίδες) – Φρούτο εποχής	Φυσικό χυμός διαφ. Φρούτα σε ατομ. συσκ/σία –ψωμάκι με βουτυράκια και μερεντούλες	Ψάρι ψητό – πατάτες φούρνου με λαχανικά – σαλάτα εποχής - φρούτο εποχής – ψωμί (θέλουμε μόνο φιλέτο όχι ψαροκροκετα)	Γεμιστές πιπεριές με ρύζι μπασματι – τυρί και ψωμί
7	Κυριακή	Γάλα – αυγό βραστό – ψωμάκι 80γρ – βουτυράκια (2τμχ) – μαρμελάδα (2τμχ)	Σοκολατούχο γάλα – κέικ ατομική συσκ/σία	Μοσχάρακι κοκκινιστό με ρύζι μπασμάτι - σαλάτα εποχής - φρούτο εποχής – ψωμί ναι	Φαλάφελ – γιαούρτι – αράβικη πίτα– ή ρεβύθια σούπα ή με ρυζι -επιδόρπιο ατομικό

ΣΤ. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΟΧΕΙΑ / ΣΚΕΥΗ

1. Τα φαγητά θα παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες μίας χρήσεως κλεισμένα έτσι ώστε μόνο ο σιτιζόμενος την ώρα του γεύματος να τις ανοίγει. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κατάλληλες για τροφή και να ευνοούν την διατήρηση της θερμοκρασίας.
2. Σε ένα γεύμα τα “ζεστά” θα σερβίρονται μαζί στο ίδιο δοχείο (π.χ. κρέας με πατάτες) και τα “κρύα” 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.
3. Όλα τα δοχεία να έχουν τα κατάλληλα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε ζεστά και κρύα τρόφιμα.
4. Ομοίως τα ποτήρια να είναι από ανθεκτικό σε θερμοκρασία υλικό που πιάνεται με ευκολία και δεν αλλοιώνεται ή αλλάζει σχήμα με θερμοκρασίες των 100 °C, κατά προτίμηση του τύπου ‘αφρολέξ’.
5. Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
6. Τα φρούτα εάν έχουν κοπεί σε μερίδες πρέπει να είναι σε κλειστό δοχείο (π.χ. πεπόνι, καρπούζι) και εάν είναι αυτοτελή όπως το μήλο να παραλαμβάνονται πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν.
7. Το ψωμί να είναι σε ατομικές μερίδες τυλιγμένες ατομικά.
8. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι θα χορηγεί καθημερινά αριθμό κουβέρ αντίστοιχο με τον αριθμό των σιτιζόμενων ατόμων της Δομής .
9. Τα πρωινά θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες και θα περιέχουν κουταλάκι, μαχαίρι και χαρτοπετσέτα. Επίσης, ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα.
10. Το γεύμα και δείπνο θα έρχονται τυλιγμένα ατομικά (πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα και χαρτοπετσέτα). Πλαστικό κουτάλι για σούπα να έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Ποτηράκι μίας χρήσεως για την αίθουσες εστίασης.

Ζ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο έλεγχος των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, θα γίνεται από τους αρμόδιους Αστυνομικούς του ΕΦΕΤ, κατόπιν αιτήματος της ΑΡΣΙΣ ή και αυτεπαγγέλτως, με κάθε πρόσφορη επιστημονικά μέθοδο. Επίσης από το αρμόδιο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας, να διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι στα προϊόντα, όπως ορίζεται από το πλάνο δειγματοληψίας που προκύπτει από τη μελέτη ISO 22000:2005 ή άλλου ισοδύναμου πιστοποιητικού. Στην παραπάνω διαδικασία συγκαταλέγεται και η μέθοδος ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας για την αναγνώριση των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί – αποστέλλει κάθε φορά, που του ζητηθεί ,στην ΑΡΣΙΣ, αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές, με τους οποίους συνεργάζεται, προκειμένου να είναι εφικτή η πιστοποίηση της καταλληλότητας των τροφίμων, από τους αρμόδιους φορείς (ΕΦΕΤ, κλπ). Σε περίπτωση που τα προϊόντα

κάποιου προμηθευτή κριθούν ακατάλληλα, αποκλείεται η χρήση τους, πέραν των τυχόν άλλων επιβληθησομένων κυρώσεων.