



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος
Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83
Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950
Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

Παράρτημα 1

Όροι Αναφοράς / Όροι Συμμετοχής

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ για την

«Προμήθεια Παροχής Υπηρεσιών Catering για δύο δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων»

Αρ. Πρωτ.: 14/TEEN SPIRIT/19-01-2021

1. Αντικείμενο & Προϋπολογισμός Πρότασης

Η Ε.Κ.Πο.Σ.Π.Ο. «Νόστος» είναι Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία, η οποία δραστηριοποιείται στον τομέα της υποστήριξης, της κοινωνικής και εργασιακής ένταξης όσων ατόμων αντιμετωπίζουν δυσκολίες στην προσπάθεια τους να ενσωματωθούν στο κοινωνικό ιστό και να ενταχθούν στην αγορά εργασίας. Για το σκοπό αυτό παρέχει υπηρεσίες και ασκεί δραστηριότητες κοινωνικού και εκπαιδευτικού χαρακτήρα.

Επωνυμία	ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ
Ταχυδρομική διεύθυνση	Νοταρά 45 & Μετσόβου 30
Πόλη	Αθήνα
Ταχυδρομικός Κωδικός	10683
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	210 5231966
Φαξ	210 5221950
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο	info@nostos.org.gr
Website	www.nostos.org.gr

Η Ε.Κ.Πο.Σ.Π.Ο. «Νόστος», για δύο δομές ασυνόδευτων ανήλικων που λειτουργούν για το έργο Teen Spirit I – Teen Spirit II, το οποίο υλοποιεί ο φορέας, έπειτα από την ΕΜΠ. Αρ. Πρωτ.: 1078/29-12-2020 Επιστολή της Ειδικής Γραμματείας Προστασίας Ασυνόδευτων Ανηλίκων, προσκαλεί τις εταιρείες να υποβάλουν την πρόταση τους για την «Προμήθεια Παροχής Υπηρεσιών Catering», στα πλαίσια της ανωτέρω διαγωνιστικής διαδικασίας Πρόσκληση Υποβολής Προσφοράς.

Η προμήθεια αναφέρεται στην παροχή υπηρεσιών catering καθημερινά, για ένα χρόνο, σε δύο δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων εντός Αττικής (συνολικής δυναμικότητας 50 ατόμων).

Τόπος Παράδοσης και Δυναμικότητα:

Λεωσθένους 12, Πειραιάς: Δυναμικότητα 20 ατόμων

Καλλιπόλεως 20, Βύρωνα: Δυναμικότητα 30 ατόμων

Προϋπολογισμός: 58.000,00€ άνευ ΦΠΑ.

Χρονική διάρκεια σύμβασης: 1 έτος (έως 31/12/2021)

Ζητείται από τους ενδιαφερόμενους που επιθυμούν και δραστηριοποιούνται επαγγελματικά στο αντικείμενο της παρούσας, να υποβάλλουν προσφορά για την Προμήθεια Παροχής Υπηρεσιών Catering για δύο δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων όπως περιγράφεται αναλυτικά στο παρακάτω πίνακα ειδών.



Οι αναλυτικές προδιαγραφές και οι ποσότητες των ειδών αποτυπώνονται στο παρών Παράρτημα, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διαγωνισμού. Σημειώνεται ότι οι αναγραφόμενες στο Παράρτημα ποσότητες είναι ενδεικτικές, στην προσπάθεια να προσδιοριστεί το ύψος της προμήθειας και να γίνει κατανοητό από τους υποψήφιους προμηθευτές, ώστε να μπορέσουν να διαμορφώσουν και να υποβάλλουν τις οικονομικές τους προσφορές.

α/α	Προϊόν Υπηρεσία	Περιγραφή	Ποσότητα	Μονάδα Μέτρησης
1.	Παροχή σίτισης 5 γευμάτων για 2-3 φορές την εβδομάδα σε δύο δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανηλίκων (εντός Αττικής)	Παροχή 5 γευμάτων 2-3 φορές την εβδομάδα στις δύο δομές τα οποία θα αποτελούνται από πρωινό, δεκατιανό, μεσημεριανό, απογευματινό και βραδινό, σύμφωνα με τα απαιτούμενα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναφέρονται στους Ειδικούς όρους προμήθειας	6.000	5 γεύματα/ ημέρα/ άτομο

1.1. Ειδικοί Όροι Προμήθειας:

- Χρόνοι Παράδοσης: 2-3 φορές την εβδομάδα 2 φορές ανά ημέρα παράδοσης: 13.30μ.μ. θα παραδίδονται μεσημεριανό και απογευματινό σνακ και 19.30μ.μ. που θα παραδίδονται το βραδινό, πρωινό επόμενης ημέρας και δεκατιανό. Τα κυρίως γεύματα όπως και τα ροφήματα θα πρέπει να παραδίδονται ζεστά.
- Ο Ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, οφείλει να τηρεί τις προδιαγραφές για τη διασφάλιση της ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 22000:2005.
- Απαιτείται η τήρηση σχεδίου HACCP όπως ορίζεται από τη νομοθεσία σε επιχειρήσεις τροφίμων (N.15523/06 ΦΕΚ 1187/31-10-06), προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
- Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ύπαρξη κατάλληλου μεταφορικού μέσου μεταφοράς των ειδών και η προσκόμιση βεβαίωσης, από την αρμόδια υπηρεσία, ότι το αυτοκίνητο πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων. (καθαριότητα – συστηματική απολύμανση κλπ)
- Ο Ανάδοχος θα πρέπει να τηρεί όλες τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους κανόνες για την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί κάθε φορά 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).
- Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα αίτησης ελέγχου των τροφίμων κατά την παραγωγή, τη μεταφορά την αποθήκευση και τη διάθεση, από αρμόδιους Αστυνομίατροους του ΕΦΕΤ καθώς και ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα για την αναγνώριση των υλικών που χρησιμοποιούνται.



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

8. Τα σκεύη που θα χρησιμοποιούνται θα είναι μιας χρήσης- καλυμμένα κατάλληλα και πιστοποιημένα σύμφωνα με την εκάστοτε οριζόμενη νομοθεσία. Για κάθε γεύμα – σαλάτα και οποιοδήποτε συνοδευτικό ή και επιδόρπιο θα χρησιμοποιείται ξεχωριστή συσκευασία και πάντα στην κατάλληλη θερμοκρασία με τα κατάλληλα κουτιά μεταφοράς(πχ ισοθεμικά για ζεστό φαγητό κλπ) .
9. Ο Ανάδοχος για κάθε γεύμα θα προμηθεύει ατομικές συσκευασίες οι οποίες θα περιλαμβάνουν: πλαστικό πιρούνι, πλαστικό μαχαίρι, οδοντογλυφίδα , χαρτοπετσέτα και ποτηράκια μίας χρήσεως κατάλληλα για ζεστά ροφήματα ,σε αριθμό ισοδύναμο με τους ωφελούμενους. Πλαστικό κουτάλι για σουπιά θα έρχεται σε χωριστή συσκευασία. Τα σκεύη που χρησιμοποιεί ο Ανάδοχος καθώς και οι χώροι παρασκευής των γευμάτων θα πρέπει να απολυμαίνονται καθημερινά .
10. Το φαγητό θα παραδίδεται στο χώρο που θα έχει ορίσει η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ (2 δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων) .Το φαγητό θα πρέπει να παρασκευάζεται αυστηρά την ίδια ημέρα.
11. Το πρόγραμμα του φαγητού θα είναι μηνιαίο και θα προτείνεται από την ανάδοχο εταιρεία, θα αποστέλλεται τουλάχιστον 5 ημέρες πριν την εφαρμογή του και θα ακολουθείται καθημερινά μετά από έγκριση διατροφολόγου – συνεργάτη της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ. Ο Ανάδοχος θα πρέπει να είναι ευέλικτος στην περίπτωση αλλαγής του μηνιαίου προγράμματος λόγω πιθανών ειδικών περιπτώσεων όπως αλλαγή διατροφολογίου λόγω ασθένειας κατόπιν έγκαιρης ενημέρωσης. Η αλλαγή δεν συνεπάγεται και ξεχωριστή χρέωση μερίδας.
12. Ο ανάδοχος πρέπει να χρησιμοποιεί δικά του σκεύη τόσο για την Παρασκευή των γευμάτων όσο και για τη διανομή του φαγητού.
13. Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στην παρούσα αφορά μαγειρεμένη ποσότητα.
14. Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα, εξουσιοδοτημένο προσωπικό της, να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των συμμετεχόντων, χωρίς καμιά ειδοποίηση, προκειμένου να σχηματίσει άποψη κατά πόσο τηρείται η απαιτούμενη διαδικασία ποιοτικής –υγιεινής παρασκευής των γευμάτων. Διατηρεί επίσης το απόλυτο δικαίωμα να επιθεωρεί τις εγκαταστάσεις του αναδόχου ανά πάσα στιγμή, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τηρούνται οι όροι της σύμβασης καθ' όλη τη διάρκεια αυτής καθώς και οι κανόνες της σχετικής νομοθεσίας.
15. Για φαγητό το οποίο θα είναι ύποπτο ή ακατάλληλο, θα συντάσσεται ειδικό πρωτόκολλο και θα επιστρέφεται στο σύνολο του, με την υποχρέωση, από την πλευρά του αναδόχου, να αντικαταθίστανται. Διαφορετικά ο Φορέας διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί αντίστοιχες μερίδες φαγητού από άλλον/ους προμηθευτές, το κόστος των οποίων θα επιβαρύνει τον ανάδοχο.
16. Σε καμία περίπτωση και για κανένα λόγο δεν μπορεί να σταματήσει η τροφοδοσία της οριζόμενης μονάδας στέγασης. Οι μονάδες στέγασης λειτουργούν 365 ημέρες το χρόνο.
17. Στην περίπτωση που υπάρχει πλεόνασμα μερίδων θα πρέπει αυτές να αποθηκεύονται κατάλληλα για την έκτακτη/άμεση σίτιση νεοεισερχόμενων φιλοξενούμενων.
18. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των φιλοξενούμενων, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα, έγκυρα πιστοποιητικά Υγείας. Όλο το προσωπικό (κουζίνα – σέρβις κλπ) θα πρέπει να τηρεί του κανόνες ατομικής υγιεινής, να φορά καθαρή στολή, σκούφο και γάντια.
19. Η παραγγελία, η ποσότητα των μερίδων, πιθανές αλλαγές καθώς και διάφορες οδηγίες για την παρασκευή των φαγητών , σύμφωνα με το μηνιαίο μενού, θα δίνονται την προηγούμενη ημέρα. Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί το μενού, να αυξομειώνει τις μερίδες αναλόγως των αναγκών των μονάδων στέγασης, μέσα στο πλαίσιο του συμβατικού τιμήματος, ενημερώνοντας εγκαίρως τον Ανάδοχο.
20. Σε περιπτώσεις, όπου υπάρχει υποδοχή νέων ωφελούμενων, ο Φορέας θα ενημερώνει άμεσα τον Ανάδοχο, προκειμένου να διαφοροποιηθεί ο αριθμός των μερίδων που παραδίδονται.
21. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα πραγματοποιείται από το αρμόδιο προσωπικό της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ παρουσία του αναδόχου ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου του, που θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο και θα ελέγχεται εάν η παράδοση των φαγητών έγινε σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης.



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

22. Ο ανάδοχος υποχρεούται να μεριμνά για την συλλογή των σκευών και των μέσων μεταφοράς.
23. Ο ανάδοχος πρέπει να λαμβάνει τακτικά τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση παρασίτων και ζυυφίων στους χώρους προετοιμασίας και παρασκευής των γευμάτων, με εγκεκριμένα φάρμακα, δαπάνη η οποία βαρύνει τον ίδιο.
24. Οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει κατά τη διανομή του φαγητού, ευθύνης της αναδόχου εταιρείας, θα πρέπει να αντιμετωπιστεί το αργότερο σε 2 ώρες.
25. Ο ανάδοχος, στην περίπτωση που κριθεί απαραίτητο, αναλαμβάνει την υποχρέωση να εφοδιάσει τη μονάδα Στέγασης, με κατάλληλο εξοπλισμό, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του συστήματος HACCP, σε ειδικό βοηθητικό χώρο. Με τη λήξη της σύμβασης έχει την υποχρέωση, με δικές του δαπάνες, να τον απομακρύνει

26. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΙΚΩΝ

- Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή των γευμάτων θα πρέπει να Α ποιότητας.
- Το λάδι που θα χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι ελαιόλαδο.
- Κρέας και κιμάς άνευ οστών, νωπά και σε καμία περίπτωση χοιρινό.
- Το κοτόπουλο να είναι νωπό Α ποιότητας, χωρίς εντόσθια μόνο μπούτι ή και στήθος για ειδικές περιπτώσεις.
- Ο πουρές πατάτας θα γίνεται από νωπές πατάτες και όχι από σκόνη.
- Οι κρέμες θα γίνονται από φρέσκο γάλα και όχι συμπυκνωμένο.
- Γιαούρτι αγελάδας πλήρες ή ότι άλλο ανάλογα των αναγκών που πιθανά θα προκύψουν.
- Όλα τα φαγητά να είναι καλοψημένα και σωστά σερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία.
- Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό
- βραστές σαλάτες και επιδόρπια θα παραδίδονται σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
- Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- Κρύα τοστ/σάντουιτς θα παραδίδονται συσκευασμένα και θα αναγράφουν ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξης.
- Το τριμμένο τυρί θα παραδίδεται ξεχωριστά, σε ατομική συσκευασία.
- Χρήση αυγών νωπών και όχι σκόνη.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών εκτός ελαιόλαδου να χρησιμοποιείται Φυτίνη Α' ποιότητας ή και μαργαρίνη.
- Τα ζυμαρικά και το ρύζι Α' ποιότητας : για μακαρόνια Νούμερο 6, για παστίτσιο Νούμερο 3, κριθαράκι μέτριο, για πιάφι ρύζι μπονέτ και για σούπες ρύζι Καρολίνα.
- Οι σάλτσες από ντοματάκια Κον κασέ ή φρέσκια ντομάτα.
- ΚΡΕΑΣ: - Κωδικός έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η άδεια λειτουργίας για παρασκευή και εμπορία νωπού κιμά και νωπού κρέατος και η πιστοποίηση ποιότητας ISO 22000

Νωπό κρέας Α' ποιότητας, απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λπ.,

Να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος με φυσικό χρώμα λίπους, χωρίς οσμή και αίματα, δομή σφιχτή και ελαστική

Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες έως 6 ημέρες, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στα Τμήματα του Ν.Π. δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4-6 C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, και της σύστασης.



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων. Η ηλικία του ζώου να μην υπερβαίνει τους δώδεκα (12) μήνες

- ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ: οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύοντες τον ανάδοχο θα πρέπει να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP. Απαγορεύεται το χοιρινό.
- ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ: Να είναι Α' ποιότητας της εποχής και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Να μην είναι χτυπημένα, να μην εμφανίζουν αλλοίωση σύστασης και οργανοληπτικών χαρακτήρων σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.

Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμμένα φύλλα. Τα φρούτα που προσφέρονται να είναι πλυμένα και τυλιγμένα ατομικά σε σελοφάν εάν είναι ατομικά ή κομμένο και συσκευασμένα σε ατομικές μερίδες .

- ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ: Μπούτι ή στήθος :Νωπά, Α ποιότητας, τρυφερά, δομή σφικτή και ελαστική, δέρμα μαλακό – λείο χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, σπασμένα κόκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές, χωρίς εγκαύματα ψύξης. Τύπου 65%, . Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη.

Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα του κτηνιατρικού ελέγχου.

Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων

- ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ: Να παράγονται σε εταιρεία η οποία ακολουθεί Σύστημα HACCP. Να είναι Α' ποιότητας, καλά διατηρημένα, απαλλαγμένα από κεφάλια, μεγάλα λέπια, πτερύγια, εντόσθια και αυγά .

Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας.

- ΑΥΓΑ: Τα αυγά θα είναι ακέραια και καθαρά, ωσσκοπημένα Α' κατηγορίας με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων, βάρους 53-63 γρ. κατηγορία medium. Ο έλεγχος του βάρους θα εξακριβώνεται με ζύγιση ορισμένου αριθμού αυγών κατ' εκτίμηση από την επιτροπή παραλαβής. Επιπλέον να υποβληθεί από τον ανάδοχο απόφαση της Δ/σης Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας για έγκριση λειτουργίας του κέντρου στους προμηθευτές αυγών.
- ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ: να πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις (Ν. 4254/2014, (ΦΕΚ Α' 85)/Ν. 4046/2012 , να προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Να προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία του 1/4 λίτρου. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία λήξης. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στο ξενώνα 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
- ΠΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ: Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% ή 4% σε συσκευασία 200 ή 250 γραμμάρων. 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 HACCP
- ΑΡΤΟΣ –ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις
- ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ: - Να είναι φέτα Α' ποιότητας από αιγοπρόβειο γάλα ,προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ, επωνυμία και έδρα παραγωγού – συσκευαστή, ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Να διατίθεται σε μεγάλα κομμάτια και να μην έχει τρίμματα.

Να είναι σκληρή, όχι πολύ αλμυρή χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή και γεύση.



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

Η συσκευασία να είναι σε δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα τροφίμων, να περιέχει άλμη ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.

Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.

Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος.

- ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ –ΜΕΛΙ: Η μαρμελάδα να είναι από φρούτα Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συσκευασία ατομική, να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Χωρίς προσθήκη συντηρητικών.
Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.
- ΚΟΜΠΟΣΤΑ: Η πρώτη ύλη να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις
- ΣΤ. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ¹. 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 στο Κέντρο από μύγες, έντομα, τρωκτικά, κ.τ.λ.

27. ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Το γάλα, το τσάι και το χαμομήλι να σερβίρονται σε σωστή θερμοκρασία (άνω των 70 °C). Ζάχαρη και υποκατάστατα ζάχαρης σε ατομικές συσκευασίες.
- Ψωμί λευκό, φρέσκο χωρίς συντηρητικά σε ατομικές μερίδες τυλιγμένα σε σελοφάν
- Βούτυρο, μαρμελάδα και μέλι σε ατομικές μερίδες.
- Δημητριακά νιφάδες καλαμποκιού σοκολάτα σε ατομικές μερίδες (μπολ με σκέπασμα και κουτάλι.
- Κρουασάν σοκολάτας χωρίς αλκοόλ σε ατομική συσκευασία.
- Κρύο σάντουιτς με τυρί και βραστή ή καπνιστή γαλοπούλα με χαμηλά λιπαρά : βάρος τουλάχιστον 110 gr σε πλαστικής ατομικής συσκευασία(ψωμάκι 70gr, γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή 20gr περίπου και τυρί τύπου γκούντα/ένταμ βάρους 20gr περίπου)
- Τυρόπιτα με γέμιση $\geq 35\%$, στο ψημένο προϊόν (Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων-υποκατάστατων τυριών).
- σταφιδόψωμο: χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι βάρους 70-80gr περίπου.
- Κέικ σοκολάτας βάρος τεμαχίου κατ' ελάχιστο 90gr σε ατομική συσκευασία ελαιόψωμο: βάρος 90-100gr περίπου.
- Αυγό 2 τεμάχια.
- Χυμός πορτοκάλι 100% σε συσκευασία τουλάχιστον 250 ml
- Κρέμα σε ατομικές μερίδες σε μπολ με σκέπασμα

Β. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να διαθέτουν:

1. Επαρκή εξοπλισμό για τη διατήρηση των τροφών στις κατάλληλες θερμοκρασίες. Σωστή λειτουργία, διατήρηση και καθαρισμό του εξοπλισμού και ύπαρξη μόνιμων θερμομέτρων. Συντήρηση ευαλλοίωτων τροφίμων σε ηλεκτρικά ψυγεία υπό σταθερή ψύξη σε θερμοκρασία έως +7oC επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη σταθερή ψύξη, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντήρησής του. Κατάψυξη σε Θ-18oC. Τα ζεστά φαγητά θα διατηρούνται



σε θερμοκρασία >60οC. Μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας των τροφίμων με κατάλληλο θερμόμετρο (χωρίς υδράργυρο) που μπορεί να εισαχθεί μέσα στο τρόφιμο. Επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός των χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους δηλαδή κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των φαγητών.

2. Χρήση ξεχωριστών εργαλείων – σκευών, πάγκων προετοιμασίας κ.λπ. και τοποθέτηση τροφίμων στα ψυγεία κατά τρόπο που αποφεύγεται η ανάμειξη τροφίμων. Έλεγχος ότι υπάρχουν διαδικασίες για την αποφυγή κοινού χειρισμού ωμών και παρασκευασμένων τροφίμων. Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό. Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται με πόσιμο νερό.
3. Κάθε επιφάνεια που δεν έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα (π.χ. δάπεδο) πρέπει να έχει σωστό σχεδιασμό, κατασκευή, εγκατάσταση και συντήρηση ώστε να διασφαλίζεται ότι αυτή η επιφάνεια μπορεί εύκολα να καθαριστεί και ότι δεν αποτελεί κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.
4. Επαρκή φυσικό φωτισμό (παράθυρα) ή τεχνητό φωτισμό. Πλήρης φυσικό ή τεχνητό αερισμό με θύρες, παράθυρα και φεγγίτες των θυρών ή παραθύρων. Όπου απαιτείται να υπάρχουν (κατά το ψήσιμο κρέατος ή σε υπόγειους χώρους κ.λ.π.) ειδικές μηχανολογικές εγκαταστάσεις συνεχούς ή πλήρους ανανέωσης του αέρα.
5. Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών να δίνεται προσοχή στην ποιότητα των προϊόντων και ιδιαίτερα την ημερομηνία λήξης αυτών.
6. Τα τρόφιμα θα πρέπει να έχουν τους συνήθεις εργοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη). Οι περιέκτες των τροφίμων θα πρέπει να είναι από κατάλληλο για τρόφιμα υλικό, όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, ώστε να μην προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας και να μην υπάρχουν αλλοιώσεις στην οσμή, γεύση ή εμφάνιση των τροφίμων. Υποχρεωτικές ενδείξεις που αναγράφονται σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών στην επισήμανση των τροφών : ονομασία πώλησης, κατάλογος των συστατικών, τελική χρονολογία ανάλωσης, ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης, όνομα και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ, τόπος παραγωγής ή προέλευσης, ημερομηνία λήξης κλπ. Τα ληγμένα τρόφιμα θα πετιούνται και δεν θα χρησιμοποιούνται.
7. Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα, μέχρι να καταναλωθούν, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοθαλάμους, με θερμοκρασία από 60ο C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω.
8. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλα κ.α.) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων.
9. Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση να διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.α. για μη μόλυνση των τροφίμων.
10. Πολύ καλό πλύσιμο, με πόσιμο νερό, στα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δεν θα μαγειρευτούν (φρούτα, λαχανικά).
11. Τα τρόφιμα να μην τοποθετούνται ποτέ στα ψυγεία ανακατεμένα .Τα έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα να τοποθετούνται στα πάνω ράφια του ψυγείου και τα ωμά στα κάτω ράφια, έτσι ώστε να αποφευχθεί η τυχόν επιμόλυνση των τροφίμων εάν στάξουν τα ωμά πάνω στα έτοιμα
12. Για την συντήρηση 2ο έως 5ο C (βαθμούς Κελσίου), για την κατάψυξη -18ο C (βαθμούς Κελσίου).

Γ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ

1. Τα μαγειρικά σκεύη και ο εξοπλισμός θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά (απουσία ακαθαρσιών, λιπών, μούχλας, σκόνης κ.λ.π.) και όπου είναι αναγκαίο θα πρέπει να γίνεται απολύμανση. Να χρησιμοποιούνται ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία (π.χ. μαχαίρια) για τα ωμά τρόφιμα και



διαφορετικά για το μαγείρεμα. Επίσης διαφορετικά για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικά για τα λαχανικά.

2. Οι πάγκοι εργασίας, τα τραπέζια, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα καθαρίζονται καλά και πλένονται με ζεστό νερό και απορρυπαντικό – απολυμαντικό μετά το τέλος του μαγειρέματος. Τακτικοί εργαστηριακοί έλεγχοι.
3. Ο χώρος του μαγειρείου και των πιθανά συναφών βοηθητικών χώρων να διατηρούνται καθαροί. Προστασία από μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια, χρήση σίτας όπου υπάρχουν ανοίγματα.
4. Συλλογή απορριμμάτων σε σακούλες, οι οποίες θα πρέπει να κλείνουν καλά και να απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
5. Επαρκής αριθμός δοχείων απορριμμάτων στο χώρο, σύμφωνα με τους υγειονομικούς όρους, κλειστού τύπου (με καπάκι), ποδοκίνητοι με πεντάλ, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι πάντα καθαροί. Τα απορρίμματα να μην αποθηκεύονται κοντά σε τρόφιμα. Τα δοχεία απορριμμάτων να αδειάζονται συχνά, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται καθημερινά.
6. Έλεγχος της θερμοκρασίας των ψυγείων με θερμομέτρα χωρίς υδράργυρο.
7. Να μην τοποθετείται στην κατάψυξη ξανά κάποιο προϊόν το οποίο έχει ξεπαγώσει.
8. Τακτικός και σχολαστικός καθαρισμός στα ψυγεία
9. Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.
10. Η παροχή πόσιμου νερού να είναι επαρκής όπως ορίζει η νομοθεσία.
11. Το αποχετευτικό δίκτυο να είναι κατάλληλα κατασκευασμένο ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων (όχι ένδειξη σταγόνων, διαρροών υγρών αποβλήτων).
12. Λήψη απαραίτητων μέτρων για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών με τα ενδεικνυόμενα μέτρα (μηχανικά ή χημικά). Τήρηση φακέλου – αρχείου καταπολέμησης εντόμων τρωκτικών που θα διαθέτει τα τιμολόγια, τα φάρμακα, σχεδιαγράμματα που παρουσιάζουν τους δολωματικούς σταθμούς και ότι σχετικό με τις εφαρμογές καταπολέμησης εντόμων – τρωκτικών.
13. Οι εξωτερικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί ώστε να μη δημιουργούνται ανθυγιεινές εστίες και ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη εντόμων – τρωκτικών.
14. Ατομική Υγιεινή
 - Καλό πλύσιμο των χεριών: Μετά τη χρήση τουαλέτας, πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα, μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο, αυγά κ.α.), μετά από φύσημα της μύτης, φτάρνισμα, βήχα, μετά από χειρισμό σκουπιδιών, μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (προϊόντα καθαρισμού). Πάντα καθαρά και κομμένα νύχια.
 - Το προσωπικό να μη βήχει και φτερνίζεται κοντά σε τρόφιμα και να μην κάθεται πάνω σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
 - Χρήση αδιάβροχων επιδέσμων για την προστασία των εκτεθειμένων πληγών.
 - Η στολή ή ο ειδικός ιματισμός που φοράει το προσωπικό πρέπει να είναι πάντα καθαρός. Χρήση καλύμματος κεφαλής κατά το μαγείρεμα
 - Δεν επιτρέπεται το κάπνισμα στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων.

Δ. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Κατά την παραλαβή, από εξουσιοδοτημένο προσωπικό της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, θα γίνεται ποιοτικά (δειγματοληπτικά) για κάθε κατηγορία τροφίμων (σύμφωνα με HACCP) και ποσοτικά ώστε να συμφωνεί

**ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος**

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

με την παραγγελία και το αντίστοιχο δελτίο αποστολής. Ο ποιοτικός έλεγχος θα συμπεριλαμβάνει τη λήψη θερμοκρασιών, οπτικός έλεγχος και (οσμή) και οι παρατηρήσεις θα καταγράφονται σε καταστάσεις για κάθε παραλαβή. Τα στοιχεία αυτά θα φυλάσσονται σε φακέλους ενυπόγραφα. Για όποιο πρόβλημα παρουσιαστεί, η ανάδοχη εταιρεία είναι υποχρεωμένη και υπεύθυνη για την συμπλήρωση ή αντικατάσταση των προβληματικών τροφών άμεσα. Παράλληλα θα λειτουργεί τριμελής Επιτροπή Παρακολούθησης Καλής Εκτέλεσης η οποία θα ελέγχει το φαγητό σε ακανόνιστες μέρες και ώρες.

Σε περίπτωση που ο ανάδοχος καθυστερήσει να παραδώσει τα φαγητά στον Ξενώνα ή παραλείψει να φέρει ορισμένα ή δεν τα παραδώσει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής τους σε ταχθείσα προθεσμία, τότε ο Ξενώνας μπορεί να αγοράσει αυτό ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη που θα προκύψει από αυτή, βαρύνουν τον ανάδοχο.

Ε. ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΕΡΙΔΩΝ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ

	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΕΝΗΛΙΚΕΣ& ΕΦΗΒΟΙ	ΠΑΙΔΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ & ΝΗΠΙΑ
	1. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ			
1.1	Γιαούρτι αγελάδας	Τεμάχιο	200γρ	150γρ
1.2	Τυρί φέτα	Τεμάχιο	50γρ	40γρ
1.3	Τυρί κεφαλοτύρι	Τεμάχιο	50γρ	40γρ
1.4	Τυρί τριμμένο κεφαλοτύρι	Τεμάχιο	15γρ	10γρ
	2. ΑΡΤΟΣ			
2.1	Ψωμί άσπρο ατομική συσκευασία	Τεμάχιο	70γρ	50γρ
2.2	Ψωμί μαύρο ατομική συσκευασία	Τεμάχιο	70γρ	50γρ
2.3	Τοστ ζαμπόν - τυρί	Τεμάχιο	125γρ.	125γρ.
	3. ΠΙΤΕΣ			
3.1	Τυρόπιτα	Τεμάχιο	145γρ.	145γρ.
3.2	Σπανακόπιτα	Τεμάχιο	145γρ.	145γρ.
3.3	Κοτόπιτα, Πρασόπιτα, κλπ	Τεμάχιο	145γρ	145γρ

**ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος**

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

3.4	Πεϊνιρλί	Τεμάχιο	145γρ	145γρ
3.5	Πίτσα	Τεμάχιο	145γρ	145γρ
	4. ΓΛΥΚΑ			
4.1	Κρέμα γλυκιά	ατομική	200γρ	150γρ
4.2	Κομπόστα γλυκιά	ατομική	150γρ	120γρ
4.3	Ζελέ	ατομικό	150γρ	120γρ
4.4	Ρυζόγαλο	ατομικό	200γρ	150γρ
4.5	Ταψιού(Κανταΐφι, γαλακτομούρεκο, καρυδόπιτα κλπ)	Τεμάχιο	125γρ.	125γρ.
4.6	Χαλβάς	Τεμάχιο	65γρ	65γρ
4.7	Μπακλαβάς	τεμάχιο	95γρ.	95γρ.
4.8	Μηλόπιτα	τεμάχιο	160γρ.	160γρ.
4.9	Κέικ απλό	τεμάχιο	50γρ.	50γρ.
	5. ΦΡΟΥΤΑ			
5.1	Μήλο	τεμάχιο	200γρ	150γρ
5.2	Πορτοκάλι	τεμάχιο	200γρ	150γρ
5.3	Μανταρίνι	τεμάχιο	100γρ	70γρ
5.4	Αχλάδι	τεμάχιο	200γρ	150γρ
5.5	Μπανάνα	τεμάχιο	200γρ	150γρ
5.6	Ροδάκινο	τεμάχιο	200γρ	150γρ
5.7	Βερίκοκα	τεμάχιο	100γρ	70γρ
5.8	Καρπούζι	τεμάχιο	500γρ (με τη φλούδα)	300γρ (με τη φλούδα)
5.9	Πεπόνι	τεμάχιο	300γρ(με τη φλούδα)	250γρ(με τη φλούδα)
5.10	Σταφύλι μερίδα	τεμάχιο	200γρ	150γρ

**ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος**

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

5.11	Λεμόνι	τεμάχιο	80γρ	
	6. ΣΑΛΑΤΕΣ			
6.1	Λάχανο ωμό – καρότο ωμό	μερίδα	150γρ – 50γρ	90γρ – 20γρ
6.2	Μαρούλι – κρεμμύδι χλωρό	μερίδα	100γρ – 10γρ	80γρ – 5γρ
6.3	Ντομάτα	μερίδα	200γρ	150γρ
6.4	Αγγούρι	μερίδα	100γρ	80γρ
6.5	Ντομάτα – αγγούρι	μερίδα	150γρ – 50γρ	120γρ – 30γρ
6.6	Κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ	150γρ
6.7	Χόρτα (αντίδια – ραδίκια – βλήτα)	μερίδα	300γρ	200γρ
6.8	Κουνουπίδι ή μπρόκολο βραστό	μερίδα	200γρ	150γρ
6.9	Πατάτα-καρότα-κολοκυθάκια βραστά	μερίδα	200γρ	80γρ-30γρ30γρ
6.10	Πατατοσαλάτα		200γρ	150γρ
6.11	Ρώσικη, Τζατζίκι, σκορδαλιά, ταραμοσαλάτα κλπ		150γρ	125γρ
6.12	Ανάμικτη Πράσινη		200γρ	150
	7. ΓΕΥΜΑΤΑ			
7.1	Ομελέτα	μερίδα	150	150
7.2	Σπαγγέτι καρμπονάρα	μερίδα	250γρ	250γρ
7.3	Τορτελίνια καρμπονάρα	μερίδα	250γρ	250γρ
7.4	Κοφτό μακαρονάκι με χταπόδι κλπ	μερίδα	250γρ	250γρ
7.5	Πιλάφι βουτύρου ή ριζότο	μερίδα	250γρ	250γρ
7.6	Ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά	μερίδα	250γρ	250
7.7	Κριθαράκι με ζωμό ή βουτύρου	μερίδα	250γρ	250γρ
7.8	Μακαρονάκι με ζωμό ή βουτύρου	μερίδα	250γρ	250γρ
7.9	Μακαρόνια σπαγγέτι με κιμά	μερίδα	200γρ – 100γρ	150γρ – 80γρ

**ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος**

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

7.10	Μακαρόνια σπαγγέτι ναπολιτέν	μερίδα	300γρ	250γρ
7.11	Πασίτσιο ή Μουσακάς	μερίδα	400γρ	300γρ
7.12	Σούπα με κοτόπουλο ή μοσχάρι, ρύζι	μερίδα	250γρ	200γρ
7.13	Κοτόπουλο ή μοσχάρι βραστό – σούπα (αυγολέμονο)	μερίδα	200γρ – 250γρ	150γρ – 200γρ
7.14	Κοτόπουλο ψητό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
7.15	Κοτόπουλο βραστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
7.16	Κοτόπουλο κοκκινιστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
7.17	Κοτόπουλο λεμονάτο με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
7.18	Κοτόπουλο με φασολάκια	μερίδα	250γρ – 200γρ	180γρ – 150γρ
7.19	Κοτόπουλο με μπάμιες ή αρακά	μερίδα	250γρ – 200γρ	180γρ – 150γρ
7.20	Σουβλάκι καλαμάκι κοτόπουλο με συνοδευτικό	2 τεμάχια	250γρ	200γρ
7.21	Μοσχάρι ψητό ή κοκκινιστό ή λεμονάτο ή βραστό με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
7.22	Μοσχάρι με αρακά ή φασολάκια	μερίδα	200γρ – 200γρ	180γρ – 150γρ
7.23	Μοσχάρι με κολοκυθάκια	μερίδα	200γρ – 300γρ	180γρ – 250γρ
7.24	Μοσχάρι βραστό με πατάτες – κολοκυθάκια - καρότα	μερίδα	200γρ – 200γρ – 60γρ – 60γρ	180γρ – 180γρ – 40γρ – 40γρ
7.25	Αρνί ψητό με συνοδευτικό	μερίδα	350γρ	300γρ
7.26	Κανελόνια	μερίδα	350γρ	300γρ
7.27	Παπουτσάκια μελιτζάνες	μερίδα	350γρ	300γρ
7.28	Μπιφτέκι ψητό ή φούρνου με συνοδευτικό	μερίδα	200γρ	150γρ
7.29	Σουτζουκάκια με συνοδευτικό	μερίδα	200γρ	150γρ
7.30	Κεφτέδες με συνοδευτικό	μερίδα	200γρ	150γρ
7.31	Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	μερίδα	350γρ	300γρ

**ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος**

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

7.32	Λαχανοντολμάδες	μερίδα	350γρ	300γρ
	8. ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΕΡΑ			
8.1	Φακές – ρεβίθια – φασολάδα – γίγαντες φούρνου	μερίδα	400γρ	300γρ
8.2	Φασολάκια λαδερά ή μπάμιες ή αρακάς ή αγκινάρες αλλά πολίτα ή μελιτζάνες ιμάμ ή τουρλού	μερίδα	250γρ – 250γρ	200γρ – 200γρ
8.3	Σπανακόρυζο - Λαχανόρυζο	μερίδα	400γρ	300γρ
8.4	Μπριάμ	μερίδα	400γρ	300γρ
8.5	Γεμιστά με ρύζι	μερίδα	300γρ	300γρ
	9. ΨΑΡΙΑ			
9.1	Ψάρι (κατεψυγμένο) ψητό ή τηγανητό ή βραστό ή πλακί (πέρκα, βακαλάος, γλώσσα) με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
9.2	Ψάρι φρέσκο (γαύρος, μαρίδα, σαρδέλα κλπ) με συνοδευτικό	μερίδα	250γρ	200γρ
	10. ΣΥΝΟΔΕΤΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ			
10.1	Αυγό βραστό		60γρ	60γρ
10.2	ελιές		80γρ	80γρ
10.3	σαρδέλες		80γρ	80γρ
10.4	Πατάτα βραστή		200γρ	150γρ
10.5	Πατάτα πουρές		200γρ	150γρ
10.6	Πατάτες τηγανητές		200γρ	150γρ
10.7	Πατάτα ψητή (φούρνου)		200γρ	150γρ
10.8	Βραστά λαχανικά (Πατάτα – κολοκύθι – καρότα)		100γρ-50γρ-50γρ	80γρ-30γρ-30γρ
10.9	Ψητά λαχανικά (Πατάτα – κολοκύθι – καρότα-πιπεριές)		100γρ-30γρ-40γρ-30γρ	60γρ-30γρ-30γρ-30γρ



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

10.10	Ζυμαρικά (σπαγγέτι, πένες, χυλοπίτες, τραχανάς κλπ)		250	200γρ
10.11	Ρύζι		250	200γρ

ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΙΣ

* Σε περίπτωση που κάποιος φιλοξενούμενος είναι διαβητικός ή υπερτασικός ή νοσεί από άλλη ασθένεια, θα πρέπει να ακολουθείται διαιτολόγιο σύμφωνα με τις οδηγίες του γιατρού.

** Στο Καλοκαιρινό μενού δύναται τα όσπρια να αντικατασταθούν με λαδερά.

***Στις εορτές και στις νηστείες το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει τα πατροπαράδοτα φαγητά.

****Να ακολουθείται το πρότυπο του μηνιαίου προγράμματος (ενδεικτικό) με διαφοροποιήσεις σύμφωνα με την εποχή και τις ανάγκες των φιλοξενουμένων. Ακολουθεί πίνακας με ενδεικτικά μενού των δομών φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων.

ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

	ΔΕΥΤΕΡΑ/ MONDAY	ΤΡΙΤΗ/ TUESADAY	ΤΕΤΑΡΤΗ/ WEDNESDAY	ΠΕΜΠΤΗ/ THURSDAY	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ/ FRIDAY	ΣΑΒΒΑΤΟ/ SATURDAY	ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY
ΠΡΩΙΝΟ	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα φράουλα, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μέλι, γάλα/τσάι	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα φράουλα, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μέλι, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα φράουλα, γάλα/τσάι
ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ	Αυγό φέτες, 4 τμχ χουρμάδες, γάλα/τσάι	Κέικ, φρούτο: μανταρίνι-πορτοκάλι, γάλα, τσάι	Ψωμί, τυρί, γαλοπούλα, φρούτο: μανταρίνι, πορτοκάλι γάλα/τσάι	Αυγό φέτες, ατομικός χυμός, φρούτο: αχλάδι, γάλα/τσάι	Τσουρέκι σοκολάτας, φρούτο: μπανάνα, γάλα/τσάι	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, φρούτο: μανταρίνι-πορτοκάλι γάλα/τσάι	Ψωμί, Τυρί, Γαλοπούλα, 4 τμχ χουρμάδες, γάλα/τσάι
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ	Σνίτσελ κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές, πίτες, Ρωσική σαλάτα, Τσάι	Ψάρι με βραστά λαχανικά, Σαλάτα(λάχανο-Καρότο), Τσάι	Φακές, Ελιές, Πίκλες Φρούτο: μπανάνα, Τσάι	Πίτσα με κιμά, Σαλάτα (λάχανο-μαγιονέζα), Τσάι	Μοσχάρακι με λαχανικά, τυρί φέτα, ελιές, Τσάι	Γίγαντες, Ελιές, Πίκλες, Τυρί φέτα, Τσάι	Μπιφτέκια με ρύζι και ανάμεικτα λαχανικά, Σαλάτα (λάχανο), τζατζίκι, Τσάι
ΑΠΟΓΕΥΜ Α	Γιαούρτι με αμύγδαλα, σταφίδες, μπισκότα, Τσάι	Τσουρέκι, Ατομικός χυμός, φρούτο: αχλάδι, Τσάι	Μηλόπιττα, 4 τμχ χουρμάδες, Τσάι	Κρέμα βανίλια μπισκότο, Τσάι	Ζελέ με φρούτα, τσάι	Γιαούρτι με κομπόστα βερίκοκο, 4 τμχ χουρμάδες, Τσάι	Φρουτοσαλάτα, Τσάι
ΒΡΑΔΙΝΟ	Ρεβίθια, ελιές, πίκλες, τυρί φέτα, τσάι	Κοτόπουλο με πατάτες, Σαλάτα(λάχανο-καρότο), τζατζίκι, τσάι	Μακαρόνια με κιμά, τριμμένο τυρί, μήλο, τσάι	Φασολάκια, ελιές, τυρί φέτα, φρούτο: μπανάνα, τσάι	Τυρόπιττα, σαλάτα(λάχανο-καρότο), φρούτο: μήλο, τσάι	Πέννες με σάλτσα, τριμμένο τυρί, φρούτο: μπανάνα, τσάι	Μπάμιες, ελιές, τυρί φέτα, φρούτο: μήλο, τσάι

	ΔΕΥΤΕΡΑ/ MONDAY	ΤΡΙΤΗ/ TUESADAY	ΤΕΤΑΡΤΗ/ WEDNESDAY	ΠΕΜΠΤΗ/ THURSDAY	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ/ FRIDAY	ΣΑΒΒΑΤΟ/ SATURDAY	ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY
ΠΡΩΙΝΟ	Ψωμί, πραλίνα, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μέλι, γάλα/τσάι	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα βερίκοκο, γάλα/τσάι	Ψωμί, πραλίνα, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μέλι, γάλα/τσάι	Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα βερίκοκο, γάλα/τσάι
ΔΕΚΑΤΙΑ NO	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, γάλα/τσάι	Ψωμί με τυρί και γαλοπούλα, γάλα/τσάι	Κρέμα βανίλια, μπισκότο, γάλα/τσάι	Τσουρέκι, ροδάκινο, γάλα/τσάι	Κέικ, ροδάκινο, γάλα/τσάι	Δημητριακά, ρόφημα σοκολάτας, γάλα/τσάι	Κέικ, γάλα/τσάι
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑ NO	Γιουβέτσι μοσχάρι, τυρί τριμμένο	Ομελέτα, σαλάτα (μαρούλι, αγγούρι)	Ψάρι, φάβα, σαλάτα (μαρούλι, αγγούρι)	Πίτσα, σαλάτα (μαρούλι, αγγούρι)	Φασολάδα, ελιές, πίκλες	Τυρόπιττα, σαλάτα (μαρούλι)	Μπιφτέκια, ρύζι, γιαούρτι, σαλάτα (μαρούλι)
ΑΠΟΓΕ ΥΜΑ	Γιαούρτι με καρύδια, σταφίδες, τσάι	Καρπούζι ,πεπόνι, τσάι	Αραβική πίτα (τυρί, γαλοπούλα, μαγιονέζα)	Ζελέ με φρούτα, τσάι	Πεπόνι, καρπούζι, τσάι	Γιαούρτι με κομπόστα βερίκοκο, τσάι	Παγωτό (σάντουιτς με μπισκότα)





ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

ΒΡΑΣΙΝΟ	Ρεβίθια, ρύζι, ελιές, πίκλες	Μακαρόνια με κιμά, σαλάτα (μαρούλι)	Φασολάκια, ελιές, φέτα, ροδάκινο	Κοτόπουλο με πατάτες, σαλάτα (μαρούλι)	Μοσχάρακι με λαχανικά, ελιές, φέτα	Φακόρυζο, 2 αυγά βραστά, ελιές, πίκλες	Μακαρόνια με σάλτσα, τριμμένο τυρί
---------	------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	--	------------------------------------	--	------------------------------------

2. Χρόνος – Τόπος Υποβολής Προτάσεων Διαγωνισμού

Οι υποψήφιοι Ανάδοχοι πρέπει να υποβάλουν τις προσφορές τους, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα Πρόσκληση το αργότερο μέχρι την **Πέμπτη 04/02/2021 και ώρα 14:00 μ.μ.**, στην έδρα της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ (Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 10683). Προσφορές που θα κατατεθούν μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα, δεν αποσφραγίζονται αλλά κατόπιν αιτήματος του υποψηφίου θα επιστρέφονται ως εκπρόθεσμες. Σε αντίθετη περίπτωση θα φυλάσσονται σφραγισμένες στο φάκελο του διαγωνισμού.

3. Τρόπος Λήψης Εγγράφων Διαγωνισμού - Παροχή Διευκρινήσεων

Προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων το πλήρες κείμενο της Πρόσκλησης διατίθεται σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ (www.nostos.org.gr).

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να ζητήσουν εγγράφως, από το Τμήμα Προμηθειών, συμπληρωματικές πληροφορίες ή διευκρινήσεις για το περιεχόμενο της παρούσας Πρόσκλησης μέχρι την **Πέμπτη 04/02/2021 και ώρα 14:00 μ.μ.** Αιτήματα παροχής διευκρινίσεων που υποβάλλονται εκτός της ανωτέρω προθεσμίας δεν εξετάζονται.

Οι διευκρινήσεις στα ερωτήματα που θα υποβληθούν θα δοθούν συνολικά και όχι μεμονωμένα μέσα στο χρονικό διάστημα που οριοθετείτε μέχρι την **Τετάρτη 03/02/2021 και ώρα 16:00 μ.μ.**

Κανένας υποψήφιος δεν μπορεί σε οποιαδήποτε περίπτωση να επικαλεσθεί προφορικές απαντήσεις εκ μέρους της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ.

4. Δικαίωμα Συμμετοχής

1. Φυσικά ή νομικά πρόσωπα της ημεδαπής ή της αλλοδαπής.
2. Ενώσεις προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά.
3. Κοινοπραξίες προμηθευτών, εφόσον ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα, συναφή με το αντικείμενο της παρούσας.

5. Τρόπος Υποβολής Φακέλου Προσφοράς

Η Πρότασή σας θα πρέπει να ετοιμαστεί στην Ελληνική Γλώσσα και θα περιλαμβάνει τα εξής έγγραφα **επί ποινή αποκλεισμού:**



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

- Τεχνική Προσφορά
- Οικονομική Προσφορά

Οι Προσφορές θα πρέπει να υποβληθούν έως την Πέμπτη 04/02/2021 και ώρα 14:00 μ.μ. στα Κεντρικά Γραφεία της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, επί της οδού Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα, ΤΚ 10683.

Για την υποβολή της Τεχνικής και Οικονομικής Προσφοράς θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν τα υποδείγματα των Παραρτημάτων 4 και 5 αντίστοιχα, επί ποινή αποκλεισμού.

Οι Προσφορές θα πρέπει να υποβληθούν σε έναν (1) ενιαίο σφραγισμένο φάκελο, ο οποίος θα περιλαμβάνει δύο (2) εσωτερικούς σφραγισμένους φακέλους με τις ακόλουθες ενδείξεις:

1. Φάκελος Τεχνικής Προσφοράς (με 1 πρωτότυπο και 1 αντίγραφο)
2. Φάκελος Οικονομικής Προσφοράς (με 1 πρωτότυπο και 1 αντίγραφο)

Πιο συγκεκριμένα, ο εξωτερικός ενιαίος φάκελος θα πρέπει να αναγράφει εκτός από τα στοιχεία αλληλογραφίας της εταιρείας σας και την εξής ένδειξη:

Όνομα Εταιρείας/ Διακριτικός Τίτλος/ Διεύθυνση/ Τηλέφωνο

Υποβολή Πρότασης για «Προμήθεια Παροχής Υπηρεσιών Catering για δύο δομές φιλοξενίας ασυνόδευτων ανήλικων».

(Αρ. Πρωτ. : 14/TEEN SPIRIT I-II/19-01-2021)

ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30

ΤΚ 10683 – Αθήνα

Να μην ανοιχθεί πριν την

Καταληκτική Ημερομηνία και Ώρα Υποβολής των Προσφορών,

Ημερομηνία: Πέμπτη 04/02/2021 και ώρα 14:00 μ.μ.

Οι προσφορές θα πρέπει να παραληφθούν από την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ στην ανωτέρω διεύθυνση έως την Πέμπτη 04/02/2021 και ώρα 14:00 μ.μ. Ο προαναφερόμενος σφραγισμένος φάκελος είναι δυνατό: α. να υποβληθεί στα γραφεία της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, κατά την ανωτέρω καταληκτική ημερομηνία υποβολής, είτε β. να αποσταλεί στην παραπάνω διεύθυνση με οποιοδήποτε τρόπο και να παραληφθεί με απόδειξη, μέχρι την ανωτέρω καταληκτική ημερομηνία. Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν καθυστέρηση στην άφιξη του φακέλου, από οποιαδήποτε αιτία, που αποστέλλεται με τον ως άνω τρόπο.



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

Όποια πρόταση παραληφθεί μετά την ως άνω ημερομηνία ή αποσταλεί σε άλλη διεύθυνση θα απορρίπτεται, δεν αποσφραγίζεται και κατόπιν αιτήματος του υποψηφίου θα επιστρέφεται ως εκπρόθεσμη. Σε αντίθετη περίπτωση θα φυλάσσεται σφραγισμένη στο φάκελο του διαγωνισμού.

Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει την προθεσμία υποβολής των προτάσεων, ενημερώνοντας εγγράφως όλους τους υποψήφιους αναδόχους. Η παράταση της προθεσμίας μπορεί να συνοδεύει τροποποίηση εγγράφων της παρούσας πρόσκλησης, τα οποία θα προετοιμαστούν από την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ με δική της πρωτοβουλία ή σε απάντηση διευκρινήσεων που ζητήθηκαν από υποψήφιο ανάδοχο.

Η Προσφορά σας θα πρέπει να ισχύει για 120 ημέρες από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής της. Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ θα κάνει τις απαραίτητες ενέργειες ώστε εντός αυτού του διαστήματος να έχουν ολοκληρωθεί οι διαδικασίες επιλογής του Αναδόχου (εταιρεία/ φορέα).

Σημειώστε ότι όποια δαπάνη προκύψει για την προετοιμασία της Πρότασής σας και κατά τη διάρκεια διαπραγμάτευσης της Σύμβασης, συμπεριλαμβανομένου όποιου σχετιζόμενου ταξιδιού, δεν αποζημιώνεται ούτε μπορεί να συμπεριληφθεί ως άμεση δαπάνη της παρούσας ανάθεσης.

Αιτήματα διευκρινήσεων θα πρέπει να απευθύνονται υπ' όψιν Διεύθυνσης Προμηθειών στην ανωτέρω διεύθυνση, στο τηλέφωνο 2108815310 και στα e-mail sykiotis@nostos.org.gr και info@nostos.org.gr. Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ θα κοινοποιήσει οποιαδήποτε απάντηση σε συγκεκριμένο ερώτημα σε όλες τις υπόλοιπες επιχειρήσεις/ φορείς που κάλεσε να υποβάλουν πρόταση.

Παρακαλείσθε να μας ενημερώσετε, στο τηλέφωνο 2108815310 ή στα e-mail sykiotis@nostos.org.gr και info@nostos.org.gr αναφορικά με:

1. Τη λήψη της παρούσας Αίτησης Υποβολής Πρότασης, και
2. Εάν θα υποβάλλετε ή όχι την Πρότασή σας.

6. Περιεχόμενο Πρότασης:

6.1. Γενικές Οδηγίες

Ο υποψήφιος υποχρεούται να προσκομίσει όλα τα ζητούμενα στοιχεία, σύμφωνα με τις κατά περίπτωση οδηγίες. Παραπομπές σε έγγραφα επιτρέπονται εφόσον αυτά προσαρτώνται στην προσφορά και εφόσον δίνεται ο συγκεκριμένος αριθμός παραγράφου και σελίδας.

Επισημαίνεται ότι ο υποψήφιος θα δηλώνει αναλυτικά τη συμμόρφωση ή απόκλιση των προσφερόμενων ειδών και υπηρεσιών σε σχέση με τις αντίστοιχες προδιαγραφές της Πρόσκλησης.

Για την εύκολη σύγκριση των προσφορών πρέπει να τηρηθεί στη σύνταξή τους, η τάξη και η σειρά των όρων της Πρόσκλησης. Οι απαντήσεις σε όλα τα ερωτήματα της



Πρόσκλησης πρέπει να είναι σαφείς.

6.2 Τεχνική Προσφορά

6.2.1. Περιεχόμενο Τεχνικής Προσφοράς – Προδιαγραφές Προϊόντων - Δικαιολογητικά

Οι υποψήφιοι ανάδοχοι δύνανται να υποβάλλουν προσφορά για το σύνολο της προμήθειας ή για μέρος αυτής.

Η Τεχνική Προσφορά θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει όλες εκείνες τις απαραίτητες πληροφορίες, που αποδεικνύουν ότι συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές των ειδών του παρόντος διαγωνισμού. Εφόσον υπάρχουν αποκλίσεις από τις προδιαγραφές θα πρέπει κι αυτές να αναγραφούν με σαφήνεια.

Για την σύνταξη της Τεχνικής Προσφοράς θα πρέπει, επί ποινή αποκλεισμού, να χρησιμοποιηθεί το υπόδειγμα του Παραρτήματος 4 σφραγισμένο και υπογεγραμμένο από τον υποψήφιο ανάδοχο.

Σημειώνεται ότι, στην Τεχνική Προσφορά, επί ποινή αποκλεισμού, δεν θα πρέπει να αναγράφονται τιμές και λοιπά στοιχεία της Οικονομικής Προσφοράς.

A) Προδιαγραφές Προϊόντων

Περιγραφή Προϊόντων. Οι υποψήφιοι θα πρέπει :

- i. Να περιγράψουν αναλυτικά τα προϊόντα που θα προσφέρουν, συμπεριλαμβάνοντας τις αναλυτικές προδιαγραφές αυτών.
- ii. Να προσκομίσουν τυχόν πιστοποιητικά που διαθέτουν για τα προτεινόμενα προϊόντα.

Διάρκεια ζωής/ χρήσης προϊόντων. Όπου και αν απαιτείται, θα πρέπει οι υποψήφιοι να αναφέρουν τη διάρκεια ζωής ή/και χρήσης ή/και ημερομηνία λήξης των προσφερόμενων προϊόντων.

Πιστοποιητικά. A) Πιστοποιητικό ISO 22000:2005. B) Σύστημα HACCP που ακολουθείται. (Απαραίτητη η κατάθεση)

Συσκευασία. Η Τεχνική Προσφορά θα πρέπει να αναγράφει με σαφήνεια την συσκευασία των προτεινόμενων ειδών (συμπεριλαμβανομένων των διαστάσεων των δεμάτων/ πακέτων, κ.λπ.).

B) Ικανότητα Παράδοσης

Ικανότητα Παράδοσης. Οι υποψήφιοι θα πρέπει να δηλώσουν :

- i. Τις ποσότητες που έχουν διαθέσιμες για άμεσες παραδόσεις/αποστολές.
- ii. Το χρόνο παράδοσης στην τοποθεσία που αναγράφεται στην παράγραφο 1 του παρόντος διαγωνισμού.

Γ) Στοιχεία και Εικόνα Εταιρείας

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να προσκομίσουν :



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

- i. Το προφίλ της εταιρείας τους.
- ii. Κατάλογο έργων που έχουν υλοποιήσει στα πλαίσια αντίστοιχων συμβάσεων.
- iii. Συμπληρωμένη τη Φόρμα Εγγραφής Προμηθευτή, του Παραρτήματος 4.
- iv. Υπεύθυνη Δήλωση του Ν.1599/1986, στην οποία θα δηλώνεται από τον υποψήφιο ή τον νόμιμο εκπρόσωπό του ότι
 - έλαβε γνώση και αποδέχεται πλήρως τους όρους του παρόντος διαγωνισμού, συμπεριλαμβανομένων των «Όρων και Προϋποθέσεων Σύναψης Σύμβασης με την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ» του Παραρτήματος 5
 - έλαβε γνώση και αποδέχεται πλήρως τους ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΟΡΟΥΣ του παρόντος διαγωνισμού του Παραρτήματος Ι.
 - για την παροχή των υπηρεσιών τηρούνται οι υγειονομικοί κανόνες που απαιτούνται και εφαρμόζεται σύστημα ή μελέτη HACCP.

6.3. Οικονομική Προσφορά

Για την σύνταξη της Οικονομικής Προσφοράς θα πρέπει, **επί ποινή αποκλεισμού**, να χρησιμοποιηθεί το υπόδειγμα του Παραρτήματος 5, σφραγισμένο και υπογεγραμμένο από τον υποψήφιο ανάδοχο.

Οι τιμές της Οικονομικής Προσφοράς θα πρέπει να είναι σε ευρώ (€). Στην περίπτωση σύνταξης των οικονομικών προσφορών σε διαφορετικό νόμισμα, κατά την αξιολόγηση τους θα γίνει η μετατροπή σε ευρώ (€) σύμφωνα με την ισχύουσα ισοτιμία, προκειμένου για την ίση μεταχείριση και αξιολόγηση των προσφορών των υποψηφίων. Σε κάθε περίπτωση, κατά τη σύνταξη της Οικονομικής Προσφοράς θα πρέπει να χρησιμοποιείται **ένα νόμισμα**.

Θα πρέπει να αναγραφούν υποχρεωτικά και **επί ποινή αποκλεισμού** οι τιμές των προσφερόμενων ειδών χωρίς το ΦΠΑ, προκειμένου για την σύγκριση των τιμών.

Οι τιμές με ΦΠΑ (Συνολική τιμή) επί του συνόλου και ανά τμήμα θα αναφέρονται σε άλλη στήλη συμπεριλαμβανομένων τυχόν προμηθειών και κάθε είδους κρατήσεων, τελών, φόρων καθώς και λοιπά κόστη, εφόσον υπάρχουν (καθορίζοντας τη φύση και την κατανομή τους).

Θα πρέπει επίσης να γίνει σαφής αναφορά στο ποσοστό (%) ΦΠΑ στις συνολικές τιμές της προσφοράς θα περιλαμβάνονται και να εξειδικεύονται τυχόν εκπτώσεις και τα ποσοστά (%) αυτών.

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να αναγράψουν, **επί ποινή αποκλεισμού**, το χρόνο ισχύος των οικονομικών τους προσφορών, ο οποίος δεν μπορεί να είναι μικρότερος των εκατόν είκοσι (120) ημερών από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών.

Η πληρωμή από την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ θα γίνεται κατόπιν της έκδοσης των κατά περίπτωση νόμιμων παραστατικών, και την υποβολή των λοιπών δικαιολογητικών που



αφορούν στην παράδοση των υλικών, εντός εξήντα (60) ημερών μέσω τραπέζης ή/ και με επιταγή. Προκαταβολές δεν γίνονται πριν την παράδοση των προς προμήθεια αγαθών.

Τραπεζικά τέλη ή άλλες επιβαρύνσεις βαρύνουν τον ανάδοχο και δεν αποζημιώνονται από την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ.

Έξοδα που ανακύπτουν κατά την περίοδο προετοιμασίας της προσφοράς δεν αποζημιώνονται και σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να συμπεριληφθούν άμεσα ή έμμεσα στην οικονομική προσφορά του υποψηφίου.

7.Αξιολόγηση των Προτάσεων

7.1 Αξιολόγηση Προμηθευτή

Οι ικανοί προμηθευτές θα εγγραφούν στο μητρώο προμηθευτών της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, εφόσον εξεταστούν τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στην «Φόρμα Εγγραφής Προμηθευτή» του Παραρτήματος 3 και των συνημμένων σε αυτήν δικαιολογητικών. Οι παράγοντες που θα εξεταστούν είναι :

- Η οικονομική κατάσταση της εταιρείας
- Η δομή της εταιρείας
- Ο κατάλογος των έργων
- Η ικανότητα σύναψης σύμβασης

Κατόπιν των ανωτέρω ακολουθεί αξιολόγηση της επίδοσης του προμηθευτή ως προς :

- Την ικανότητα ανταπόκρισης στις ανάγκες της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ
- Τους χρόνους παράδοσης
- Την αξιοπιστία των προϊόντων/ υπηρεσιών
- Την περιβαλλοντική και κοινωνική πολιτική που ακολουθεί η εταιρεία

7.2 Αξιολόγηση Τεχνικών Προσφορών

Η αξιολόγηση των Τεχνικών Προσφορών των υποψηφίων θα βασιστεί στο κατά πόσο τα προτεινόμενα προϊόντα ανταποκρίνονται κατ' ελάχιστον στις προδιαγραφές του Παραρτήματος 1 του παρόντος.

Θα αξιολογηθούν μόνο οι εταιρείες που θα υποβάλλουν τα έγγραφα και τις πληροφορίες που ζητούνται από τα Τεύχη του Διαγωνισμού.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	Έγκριση Προσφοράς	Απόρριψη Προσφοράς
A) Προδιαγραφές Προϊόντων/ Υπηρεσιών		
Αν, η αναλυτική περιγραφή των προτεινόμενων προϊόντων συμφωνεί με τις προδιαγραφές της απαιτούμενης προμήθειας.		
B) Ικανότητα Παράδοσης		



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

Αν, ο χρόνος απόκρισης της εταιρείας επί των παραγγελιών ανταποκρίνεται στις ανάγκες υλοποίησης του έργου.		
Γ) Στοιχεία και Εικόνα Εταιρείας		
Αν εστάλησαν το προφίλ της εταιρείας και η συμπληρωμένη «Φόρμα Εγγραφής Προμηθευτή».		
Αν συμπληρώθηκε και εστάλη η Υπεύθυνη Δήλωση για την αποδοχή των Όρων του παρόντος Διαγωνισμού, τους Ειδικούς όρους της προμήθειας και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων.		
Αν συμπληρώθηκε και εστάλη ο κατάλογος των έργων που έχουν υλοποιηθεί στα πλαίσια αντίστοιχων συμβάσεων.		

7.2.3 Αξιολόγηση Οικονομικών Προσφορών

Σύγκριση και αξιολόγηση των Οικονομικών Προσφορών θα γίνει για όσες προσφορές δεν έχουν απορριφθεί στο προηγούμενο στάδιο αξιολόγησης των Τεχνικών Προσφορών. Ο υποψήφιος προμηθευτής με την χαμηλότερη Οικονομική Προσφορά, ο οποίος πληροί τις τεχνικές προδιαγραφές του παρόντος διαγωνισμού, θα προταθεί για την ανάθεση της προμήθειας.

Σημειώνεται ότι, η σύγκριση των προσφορών θα γίνει στις τιμές μονάδας χωρίς το ΦΠΑ, και πως οι τιμές μονάδας των προϊόντων περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις έως και τον τόπο παράδοσης των ειδών.

Για τη σύγκριση των τιμών και μόνο, όσες οικονομικές προσφορές συντάχθηκαν σε διαφορετικό νόμισμα, κατά την αξιολόγηση τους, θα γίνει η μετατροπή τους σε ευρώ (€) σύμφωνα με την ισχύουσα ισοτιμία κατά την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών.

8. Απόρριψη Προσφορών

Η προσφορά του υποψήφιου Αναδόχου απορρίπτεται ως απαράδεκτη σε κάθε μία από τις κάτωθι περιπτώσεις, επιφυλασσόμενων άλλων περιπτώσεων που προβλέπονται στην παρούσα:

1. Έλλειψη οποιουδήποτε δικαιολογητικού της παρούσας.
2. Προσφορά που ορίζει μικρότερο από το ζητούμενο χρόνο ισχύος.
3. Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση.
4. Προσφορά που παρουσιάζει ουσιώδεις αποκλίσεις από τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της Διακήρυξης.
5. Προσφορά που παρουσιάζει αποκλίσεις από απαράβατους όρους της Πρόσκλησης.
6. Προσφορά στην οποία δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή και η καθαρή αξία.



9. Δικαίωμα Ματαίωσης

Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, διατηρεί το δικαίωμα:

1. να αποφασίσει τη ματαίωση, ακύρωση ή διακοπή του διαγωνισμού,
2. να αποφασίσει τη ματαίωση του διαγωνισμού και την επανάληψή του με τροποποίηση ή μη των όρων και των προδιαγραφών της Πρόσκλησης.

10. Λοιποί Όροι & Πληροφορίες Διαγωνισμού

10.1 Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα να αποδεχθεί ολόκληρη ή μέρος της υποβληθείσας προσφοράς κάθε υποψηφίου.

10.2 Χειρόγραφες ή ημιτελείς προσφορές, καθώς και προσφορές που δεν συμμορφώνονται με τους όρους του παρόντος διαγωνισμού θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

10.3 Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει την προθεσμία υποβολής των Προσφορών, ενημερώνοντας εγγράφως όλους τους υποψήφιους αναδόχους, και σε κάθε περίπτωση με σχετική ανακοίνωση στον ιστότοπο της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ στη διεύθυνση : www.nostos.org.gr. Η παράταση της προθεσμίας μπορεί να συνοδεύει τροποποίηση εγγράφων της παρούσας πρόσκλησης, τα οποία θα προετοιμαστούν από την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ με δική της πρωτοβουλία ή σε απάντηση διευκρινήσεων που ζητήθηκαν από υποψήφιο ανάδοχο.

10.4 Η κατακύρωση του αποτελέσματος του διαγωνισμού και η ανάθεση της σύμβασης θα γίνει από το Δ.Σ. της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ, η οποία διατηρεί το δικαίωμα να εγκρίνει μερικώς ή ολικώς ή να απορρίψει το αποτέλεσμα ή να ματαιώσει το Διαγωνισμό ή την εν γένει προμήθεια ή να επαναλάβει το Διαγωνισμό. Κανένας από τους υποψηφίους συμμετέχοντες στο διαγωνισμό δεν έχει δικαίωμα αποζημίωσης σε καμία περίπτωση.

10.5 Σε κάθε περίπτωση, οι πληρωμές θα γίνονται μετά την διαβεβαίωση, από το/τα αρμόδιο/α για την παραλαβή πρόσωπο/α, ότι τα είδη παρελήφθησαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές του παρόντος και κατ' επέκταση της συναφθείσας σύμβασης

11. Κατάρτιση και Υπογραφή Σύμβασης Παροχής Υπηρεσίας

Μετά την ανακοίνωση της Κατακύρωσης καταρτίζεται η σχετική Σύμβαση παροχής της υπηρεσίας σύμφωνα και με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης η οποία θα αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της σύμβασης.

Η Σύμβαση, που περιλαμβάνει, λεπτομερώς όλους τους όρους και τις προϋποθέσεις για την παροχή της υπηρεσίας καθώς και τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των



ΕΚΠΟΣΠΟ Νόστος

Νοταρά 45 & Μετσόβου 30, Αθήνα 106 83

Τηλ.: 210 52 31 966 - Fax: 210 52 21 950

Email: info@nostos.org.gr Website: www.nostos.org.gr

συμβαλλομένων μερών, καταρτίζεται με βάση την Προσφορά και την Πρόσκληση και κατισχύει αυτών πλην καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών. Για τις ανάγκες κατάρτισης των ειδικών όρων και λεπτομερειών της Σύμβασης, ο Ανάδοχος θα συνεργαστεί με την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ. Τυχόν υποβολή σχεδίων Σύμβασης από τους υποψηφίους μαζί με τις προσφορές τους, δε δημιουργεί καμία δέσμευση για την ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ. Η Σύμβαση θα καταρτιστεί στην ελληνική γλώσσα με βάση τους όρους που περιλαμβάνονται στη Διακήρυξη και την Προσφορά του Αναδόχου, θα διέπεται από το ελληνικό δίκαιο και δεν μπορεί να περιέχει όρους αντίθετους προς το περιεχόμενο της παρούσας ούτε των Γενικών Όρων Σύμβασης της ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ. Επίσης επίσημη γλώσσα κατά την εφαρμογή της Σύμβασης θα είναι η ελληνική. Το σύνολο των εγγράφων που απορρέουν από τη Σύμβαση (εκθέσεις, αναλύσεις, κλπ.) θα συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα. Εάν υπάρξει κόστος μεταφράσεων εγγράφων του Αναδόχου, το κόστος αυτό θα βαρύνει τον ανάδοχο.

Μετά την ενημέρωση του Αναδόχου, μέσα σε χρονικό διάστημα 5 εργάσιμων ημερών (συμπεριλαμβανομένων των διαπραγματεύσεων) ολοκληρώνεται η σύνταξη του εγγράφου της Σύμβασης και από την λήψη έγγραφης πρόσκλησης από την Αναθέτουσα Αρχή, ο Ανάδοχος υποχρεούται εντός 10 ημερών να παραδώσει υπογεγραμμένη τη Σύμβαση. Στην περίπτωση που ο ανάδοχος δεν υπογράψει τη Σύμβαση εντός του προβλεπόμενου χρόνου, η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ δύναται να κηρύξει έκπτωτο τον Ανάδοχο και να αναζητήσει την αποκατάσταση κάθε θετικής της ζημίας προέρχεται από δόλο ή αμέλεια και όχι από ανωτέρα βία.

Κατόπιν της υπογραφής της Σύμβασης και σε διάστημα εντός 5 ημερών, θα πρέπει ο ανάδοχος να είναι σε θέση να ξεκινήσει τις απαιτούμενες εργασίες.

12. Γενική Επιφύλαξη

Η ΕΚΠΟΣΠΟ ΝΟΣΤΟΣ διατηρεί το δικαίωμα να απορρίψει κάποια προσφορά πριν την ανάθεση της σύμβασης για τους λόγους που αναφέρονται στην παρούσα και δικαιούται να ακυρώσει τη διαδικασία του διαγωνισμού και να απορρίψει όλες τις προσφορές οποτεδήποτε για τους λόγους που αναφέρονται αναλυτικά στην παρούσα.