

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αχαρνών 417, 11143 Αθήνα
Πληροφορίες: Γραφείο Προέδρου
Τηλέφωνο: 213 131 4690, 4692
email: grammateiaproedrou@inedivim.gr

Αθήνα, 05-03-2026
Αρ.Πρωτ.: **604/133/4817**
Ορθή Επ.:

ΘΕΜΑ: Απαντήσεις στα αιτήματα παροχής διευκρινίσεων με αριθμούς πρωτοκόλλου 3755/24-02-2026, 3756/24-02-2026, 3757/24-02-2026, και 3758/24-02-2026, αναφορικά με την υπ' αριθμ. 621/01/2026 Διακήρυξη με περιγραφή: «ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΔΙΚΑΙΟΥΧΩΝ ΤΩΝ Φ.Ε. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ, Ν.Ε.Ε.Μ.Π., Φ.Ε. ΑΘΗΝΩΝ, Σ.Ε. ΑΣΠΑΙΤΕ, Φ.Ε. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, Φ.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, Φ.Ε. ΚΑΛΑΜΑΡΙΑΣ, Φ.Ε. ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, Φ.Ε. ΞΑΝΘΗΣ, Μ.Κ. ΕΧΙΝΟΥ» με Α.Α.ΕΣΗΔΗΣ: 402023, 402031, 402032, 402033.

ΕΡΩΤΗΜΑ 1

Στην ως άνω Διακήρυξη, στο Παράρτημα Ι («Τεχνικές Προδιαγραφές»), σελ. 75, αναφέρονται επί λέξει τα εξής: «Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρασκευάζει το φαγητό σε κατάλληλο και αδειοδοτημένο εργαστήριο παρασκευής γευμάτων, που οφείλει να δηλώσει τεκμηριωμένα και αποδεδειγμένα στην Τεχνική Προσφορά του, να μεταφέρει με ασφαλή και κατάλληλο τρόπο το φαγητό στις διευθύνσεις των Φοιτητικών Εστιών με κατάλληλα οχήματα εφοδιασμένα με επαρκή και κατάλληλο εξοπλισμό και άδεια από τις αρμόδιες υπηρεσίες για μεταφορά γευμάτων, και να διανέμει τα γεύματα ζεστά, είτε σε πακέτο είτε με σερβίρισμα σε πιάτο, με βάση τις κατά περίπτωση συνθήκες που επικρατούν σε κάθε Φοιτητική Εστία ξεχωριστά (μαγειρείο – εστιατόριο, υπάρχων εξοπλισμός κλπ).»

Όπως προκύπτει από το ως άνω σημείο της Διακήρυξης, δεν υπάρχει στη σχετική μελέτη και στις Τεχνικές Προδιαγραφές καμία περαιτέρω εξειδίκευση του τρόπου με τον οποίο θα διατίθενται τα γεύματα στις εγκαταστάσεις κάθε Φ.Ε. Συγκεκριμένα, δεν καθίσταται σαφές σε ποιες Φ.Ε. θα γίνεται η χρήση της μεθόδου διανομής των γευμάτων σε ατομικές συσκευασίες και σε ποιες Φ.Ε. θα πραγματοποιείται το σερβίρισμα των γευμάτων σε πιάτα εντός των φοιτητικών εστιατορίων. Ως εκ τούτου, παρακαλούμε όπως μας διευκρινίσετε εγγράφως σχετικά με τη μέθοδο διανομής η οποία θα ακολουθηθεί για κάθε επιμέρους Φ.Ε.

Στο πλαίσιο του ανωτέρω ερωτήματός μας και για την περίπτωση που ακολουθηθεί σε ορισμένες ΦΕ η μέθοδος της διανομής των γευμάτων σε ατομικές συσκευασίες/πακέτα, παρακαλούμε επίσης όπως διευκρινισθούν τα ακόλουθα:

i) Αν θα επιβαρυνθεί ο ανάδοχος με το κόστος συσκευασίας και προμήθειας των αναλώσιμων υλικών που θα απαιτηθούν για τη διανομή των πακέτων και περαιτέρω, ποια θα είναι τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά των υλικών συσκευασίας.

ii) Περαιτέρω, η παράδοση συσκευασμένων γευμάτων σε πακέτα, απαιτεί τρεις ή τουλάχιστον δύο διανομές ημερησίως, με ό,τι αυτό συνεπάγεται για το κόστος μεταφοράς των γευμάτων από τα αδειοδοτημένα εργαστήρια στους χώρους παράδοσης. Παρακαλούμε διευκρινίστε μας εάν το κόστος αυτό θα επιβαρυνθεί επίσης ο ανάδοχος.

iii) Παρακαλούμε επίσης, όπως μας διευκρινισθεί, εάν στην περίπτωση Φ.Ε. όπου η κατανάλωση των γευμάτων δεν θα γίνεται στο εστιατόριο των Φ.Ε., θα απαιτηθεί ή όχι η απασχόληση εργατικού προσωπικού του αναδόχου για τη διανομή ή και πέρα από τη διανομή των συσκευασμένων γευμάτων στους δικαιούχους φοιτητές και, σε περίπτωση θετικής απάντησης, εάν υπάρχει ελάχιστος απαιτούμενος αριθμός απασχολούμενων ανά ΦΕ.

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

iv) Παρακαλούμε όπως μας διευκρινισθεί, ποιοι θα είναι οι χώροι εντός των οποίων θα πραγματοποιείται η διανομή των πακέτων στους φοιτητές και ειδικότερα, αν οι χώροι αυτοί ευρίσκονται εντός ή εκτός των Φ.Ε. Περαιτέρω, παρακαλούμε να μας διευκρινίσετε:

α) Στην περίπτωση που η κατανάλωση των γευμάτων θα γίνεται εντός των εστιατορίων των Φ.Ε., σε χώρους που ο ανάδοχος θα έχει υπό την ευθύνη του, όπως αναφέρεται στη σελ. 77 της διακήρυξης: «η καθαριότητα των χώρων ευθύνης του αναδόχου εντός των Εστιών», ήτοι ο ανάδοχος θα έχει την υποχρέωση καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων του εστιατορίου και του εξοπλισμού του, την αποκομιδή απορριμμάτων και το πλύσιμο των σκευών, σύμφωνα με τη διακήρυξη. Παρακαλούμε διευκρινίστε μας, πώς δύνανται να εκτελούνται και να υλοποιούνται όλες αυτές οι εργασίες και οι συμβατικές υποχρεώσεις σε χώρους εστιατορίων των Φ.Ε οι οποίοι, σύμφωνα με το από 29/5/2025 Πρακτικό Συνεδρίασης της Επιτροπής Διενέργειας και Αξιολόγησης Προσφορών του Διαγωνισμού 621/08/2023 του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, στο οποίο όπως αναφέρονται με την ΥΣ 607.1./561/27-05-25 έγγραφο της Δ.νσης Εκπαιδευτικής Μέριμνας και Τεχνικών Υπηρεσιών του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, δεν διαθέτουν άδεια ή δεν φέρουν τις απαραίτητες προδιαγραφές αδειοδότησης, που αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση.

β) Στην ενδεχόμενη περίπτωση που οι χώροι διανομής των συσκευασμένων γευμάτων βρίσκονται εκτός των ΦΕ, παρακαλούμε όπως μας διευκρινισθεί ποιοι θα είναι αυτοί, ή στην περίπτωση που θα διανείμονται τα γεύματα εντός των εστιατορίων αλλά θα καταναλώνονται εκτός των εστιατορίων των Φ.Ε., παρακαλούμε όπως μας διευκρινισθεί με ποιον τρόπο θα διασφαλισθεί η ασφάλεια και η υγιεινή των γευμάτων και πως θα μπορεί ο κάθε ανάδοχος να ελέγχει την τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής από τους σιτιζόμενους, ώστε να αποτραπεί το ενδεχόμενο αλλοίωσης κάποιου γεύματος λόγω λανθασμένων χειρισμών ή συντήρησης ή μη κατανάλωσης εντός του συνιστώμενου χρόνου και να εκμηδενισθούν οι σοβαροί κίνδυνοι που μπορεί να προκύψουν για την υγεία των σιτιζομένων, από άγνοια ή αμέλειά τους.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Στη σχετική Μελέτη και τις Τεχνικές Προδιαγραφές της Διακήρυξης (Παράρτημα Ι) ορίζεται σαφώς ότι η διανομή των γευμάτων θα γίνεται είτε σε πακέτο είτε με σερβίρισμα σε πιάτο «...με βάση τις κατά περίπτωση συνθήκες που επικρατούν σε κάθε Φοιτητική Εστία ξεχωριστά. Στο πλαίσιο αυτό, τονίζεται ότι οι υποψήφιοι ανάδοχοι υποχρεούνται επί ποινή αποκλεισμού να επισκεφθούν τους χώρους των μαγειρειών – εστιατορίων των Εστιών για τις οποίες θα υποβάλουν προσφορά προκειμένου να λάβουν γνώση του υπάρχοντος εξοπλισμού, των κατά περίπτωση συνθηκών που επικρατούν σε αυτούς κατά την ημέρα επίσκεψης καθώς και των ιδιαιτεροτήτων της κάθε Εστίας. Η επίσκεψη αυτή θα πραγματοποιείται προγραμματισμένα κατόπιν επικοινωνίας με την αναθέτουσα αρχή (στοιχεία επικοινωνίας: Τμήμα Προμηθειών ΙΝΕΔΙΒΙΜ, mail επικοινωνίας: tm-promitheion@inedivim.gr). Εξαιρούνται του δικαιώματος επίσκεψης οι τελευταίες δώδεκα (12) ημέρες πριν από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών. Η επίσκεψη θα βεβαιώνεται με τη χορήγηση βεβαίωσης επίσκεψης από το Τμήμα Προμηθειών της Αναθέτουσας Αρχής.».

Επομένως οι ενδιαφερόμενοι ανάδοχοι θα ενημερωθούν κατά τις επισκέψεις τους στις εστίες για τη μέθοδο διανομής η οποία θα ακολουθηθεί για κάθε επιμέρους Φ.Ε..

Σύμφωνα με τα οριζόμενα στη Διακήρυξη αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την παροχή υπηρεσιών σίτισης με παραγωγή και διάθεση ζεστών γευμάτων (cook & serve) αποκλεισμένης της μεθόδου ψύξης ή κατάψυξης, με παραγωγή σε εξωτερική μονάδα παρασκευής φαγητού και διανομή στον τόπο παροχής της υπηρεσίας με φορτηγά οχήματα και σύμφωνα με τους όρους της κείμενης Ευρωπαϊκής και Ελληνικής νομοθεσίας, με διεθνή ανοιχτό διαγωνισμό και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα οικονομική προσφορά βάσει της βέλτιστης σχέσης ποιότητας – σταθερής τιμής. Η αξία του ημερήσιου σιτηρεσίου ανά φοιτητή είναι καθορισμένη και σταθερή (σήμερα ανέρχεται στο ποσό των δύο ευρώ (2,00€) μη συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α., σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 112684/Ζ1/16.09.2022 (ΦΕΚ 4919/Β'/21.09.2022) ΚΥΑ των Υπουργών

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων), ενώ αναπροσαρμόζεται μόνο με Υπουργική Απόφαση. Το ανωτέρω τίμημα περιλαμβάνει όλες τις αναγκαίες δαπάνες για την υλοποίηση της σύμβασης σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές και τους όρους της Διακήρυξης.

- i) Ως εκ τούτου το συμβατικό τίμημα (ημερήσιο σιτηρέσιο) περιλαμβάνει κάθε απαιτούμενο κόστος και δαπάνη για την υλοποίηση της σύμβασης συμπεριλαμβανομένου του τυχόν κόστους συσκευασίας και προμήθειας αναλώσιμων υλικών **(σε περίπτωση διανομής των γευμάτων σε πακέτο)** όπως και του κόστους προμήθειας του απαιτούμενου εξοπλισμού (πίατα κλπ), της προμήθειας αναλωσίμων καθαριότητας (απορρυπαντικά κλπ) καθώς και του εργατικού κόστους για το πλύσιμο των πιάτων και μαγειρικών σκευών **(σε περίπτωση διανομής των γευμάτων σε πιάτο)**. Όπως ορίζεται στη διακήρυξη **(σελίδα 107)** «*Τα σκεύη θα πρέπει να είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*», σύμφωνα και με τους Κανονισμούς ΕΚ 1935/2004, ΕΚ 2023/2006, ΕΚ 10/2011 **(σελίδα 13 της διακήρυξης)** που αφορούν τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και **(σελίδα 117 της διακήρυξης)** «*Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει για κάθε υλικό ή συσκευασία που προορίζεται να έρθει σε άμεση επαφή με τρόφιμα, αντίγραφο της αντίστοιχης Δήλωσης Συμμόρφωσης (Declaration of Compliance – DoC), σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*».
- ii) Ο τρόπος μεταφοράς των γευμάτων (και το πλήθος των διανομών) από τη μονάδα παραγωγής προς τις Εστίες δεν εξαρτάται από τον τρόπο διάθεσης των γευμάτων στους χώρους των Εστιών. Ως εκ τούτου το κόστος μεταφοράς των γευμάτων από τη μονάδα παραγωγής προς τις Φοιτητικές Εστίες με βάση τις απαιτήσεις της διακήρυξης και τις τεχνικές προδιαγραφές ποιότητας, βαρύνει τον ανάδοχο, με όποιον τρόπο και αν γίνεται η διάθεση στους σιτιζόμενους.
- iii) Σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης «*ο ανάδοχος υποχρεούται να παρασκευάζει το φαγητό σε κατάλληλο και αδειοδοτημένο εργαστήριο παρασκευής γευμάτων, που οφείλει να δηλώσει τεκμηριωμένα και αποδεδειγμένα στην Τεχνική Προσφορά του, να μεταφέρει με ασφαλή και κατάλληλο τρόπο το φαγητό στις διευθύνσεις των Φοιτητικών Εστιών με κατάλληλα οχήματα εφοδιασμένα με επαρκή και κατάλληλο εξοπλισμό και άδεια από τις αρμόδιες υπηρεσίες για μεταφορά γευμάτων, **και να διανέμει τα γεύματα ζεστά, είτε σε πακέτο είτε με σερβίρισμα σε πιάτο, με βάση τις κατά περίπτωση συνθήκες που επικρατούν σε κάθε Φοιτητική Εστία ξεχωριστά (μαγειρείο – εστιατόριο, υπάρχων εξοπλισμός κλπ).***». Ο αναγκαίος και προσφερόμενος αριθμός του απαιτούμενου προσωπικού ανά Εστία για την διανομή των γευμάτων με βάση τις κατά περίπτωση συνθήκες που επικρατούν σε κάθε Φοιτητική Εστία, αποτελεί στοιχείο της τεχνικής προσφοράς του αναδόχου και κριτήριο αξιολόγησης με βάση τα οριζόμενα στο άρθρο 2.3.1 Κ.4 της διακήρυξης.
- iv) Στη σχετική Μελέτη και τις Τεχνικές Προδιαγραφές της Διακήρυξης (Παράρτημα Ι) ορίζεται σαφώς ότι η διανομή των γευμάτων θα γίνεται είτε σε πακέτο είτε με σερβίρισμα σε πιάτο «*...με βάση τις κατά περίπτωση συνθήκες που επικρατούν σε κάθε Φοιτητική Εστία ξεχωριστά. Στο πλαίσιο αυτό, τονίζεται ότι οι υποψήφιοι ανάδοχοι υποχρεούνται επί ποινή αποκλεισμού να επισκεφθούν τους χώρους των μαγειρείων – εστιατορίων των Εστιών για τις οποίες θα υποβάλουν προσφορά προκειμένου να λάβουν γνώση του υπάρχοντος εξοπλισμού, των κατά περίπτωση συνθηκών που επικρατούν σε αυτούς κατά την ημέρα επίσκεψης καθώς και των ιδιοτεροτήτων της κάθε Εστίας. Η επίσκεψη αυτή θα πραγματοποιείται προγραμματισμένα κατόπιν επικοινωνίας με την αναθέτουσα αρχή (στοιχεία επικοινωνίας: Τμήμα Προμηθειών ΙΝΕΔΙΒΙΜ, mail επικοινωνίας: tm-promitheion@inedivim.gr). Εξαιρούνται του δικαιώματος επίσκεψης οι τελευταίες δώδεκα (12) ημέρες πριν από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών. Η επίσκεψη θα*

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

βεβαιώνεται με τη χορήγηση βεβαίωσης επίσκεψης από το Τμήμα Προμηθειών της Αναθέτουσας Αρχής.». Περαιτέρω:

α) Η περίπτωση που η κατανάλωση των γευμάτων θα γίνεται εντός των εστιατορίων των Φ.Ε. αφορά τις Φοιτητικές Εστίες των οποίων οι χώροι των εστιατορίων είτε διαθέτουν άδεια είτε διαθέτουν τις απαραίτητες προδιαγραφές προς αδειοδότηση.

β) Σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης ο τόπος παροχής της υπηρεσίας είναι οι χώροι των μαγειρείων – εστιατορίων των Φοιτητικών Εστιών. Επίσης, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης **οι υποψήφιοι ανάδοχοι υποχρεούνται να καταθέσουν «Μελέτη για τη λειτουργία του συγκεκριμένου έργου. Οι διαδικασίες που θα ακολουθούνται ώστε οι παρεχόμενες υπηρεσίες σε κάθε στάδιο να καλύπτουν πάντοτε τις απαιτούμενες προδιαγραφές ποιότητας και η διενέργεια της σίτισης να γίνεται κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, των εργαζομένων και των σιτιζομένων.»** (άρθρο 2.3.1. Κ. 3) στην οποία θα περιλαμβάνονται προς αξιολόγηση «...οι διαδικασίες που θα ακολουθούνται ώστε οι παρεχόμενες υπηρεσίες σε κάθε στάδιο να καλύπτουν πάντοτε τις απαιτούμενες προδιαγραφές ποιότητας και η διενέργεια της σίτισης να γίνεται κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, των εργαζομένων και των σιτιζομένων, τα μέτρα που θα λάβουν για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των γευμάτων, όπως τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και η παρακολούθησή τους (σχέδιο HACCP), το σύστημα ιχνηλασιμότητας προσαρμοσμένο στις ανάγκες του έργου, η μέθοδος που θα χρησιμοποιήσει για τον έλεγχο των παραλαμβανομένων πρώτων υλών (κριτήρια παραλαβής), η ασφάλεια και υγιεινή κατά τη μεταφορά των γευμάτων με βάση τις προδιαγραφές της διακήρυξης κλπ, τα μέτρα που θα λάβουν για την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων και των σιτιζομένων, στους χώρους παροχής της υπηρεσίας.» **σύμφωνα με τις απαιτήσεις του έργου για τις Εστίες για τις οποίες θα υποβάλουν προσφορά.**

ΕΡΩΤΗΜΑ 2

Στο Παράρτημα Ι της Διακήρυξης, στη σελίδα 89 (υπό τον τίτλο «*ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ Μ.Κ. ΕΧΙΝΟΥ*») ορίζεται ότι «*Κατά την εκτέλεση της σύμβασης για μεσημεριανό θα προσφέρεται σε κάθε μαθητή ένα κυρίως γεύμα, μια σαλάτα/συνοδευτικό, ένα επιδόρπιο καθώς και ψωμί, όλα σε ατομικές συσκευασίες.*»

Δεδομένου πως, όπως προκύπτει από το συγκεκριμένο σημείο τη Διακήρυξης, για το Μ.Κ. Εχίνου έχει ορισθεί σαφώς ως μέθοδος διανομής των γευμάτων η διάθεση αυτών σε ατομικές συσκευασίες και λαμβάνοντας υπόψη το ως άνω υπ' αριθμ. 1 ερώτημά μας, παρακαλούμε ομοίως να διευκρινισθούν τα ανωτέρω υπό i), ii) και iii) σημεία και ειδικώς για το Μ.Κ. Εχίνου.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- i) Όπως ορίζεται στη διακήρυξη (σελίδα 89) «*Ο ανάδοχος επιβαρύνεται αποκλειστικά με το κόστος προμήθειας των αναλωσίμων υλικών που απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του (υλικά συσκευασίας κλπ).*».
- ii) Σύμφωνα με τα οριζόμενα στη Διακήρυξη αντικείμενο του διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την παροχή υπηρεσιών σίτισης με παραγωγή και διάθεση ζεστών γευμάτων (cook & serve) αποκλειόμενης της μεθόδου ψύξης ή κατάψυξης, με παραγωγή σε εξωτερική μονάδα παρασκευής φαγητού και διανομή στον τόπο παροχής της υπηρεσίας με φορτηγά οχήματα και σύμφωνα με τους όρους της κείμενης Ευρωπαϊκής και Ελληνικής νομοθεσίας, με διεθνή ανοιχτό διαγωνισμό και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα οικονομική προσφορά βάσει της βέλτιστης σχέσης ποιότητας – σταθερής τιμής. Ειδικά για το Μ.Κ. Εχίνου το ημερήσιο σιτηρέσιο έχει καθοριστεί στο σταθερό ποσό των 3,60€ πλέον Φ.Π.Α. ανά σιτιζόμενο ανά ημέρα δυνάμει της Απόφασης Δ.Σ. με αριθμό 139/6/02-02-2026 (ΑΔΑ: 63ΤΜ46ΨΖΣΠ-ΕΑΔ). Το ανωτέρω τίμημα περιλαμβάνει όλες τις αναγκαίες δαπάνες για την υλοποίηση της σύμβασης σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές και τους όρους της Διακήρυξης. Ως κ τούτου το κόστος μεταφοράς των γευμάτων από τη μονάδα παραγωγής

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

προς το Μαθητικό Κέντρο Εχίνου με βάση τις απαιτήσεις της διακήρυξης (πρβλ σελ. 88 της διακήρυξης: «*Η παροχή σίτισης θα περιλαμβάνει καθημερινά πρωινό και μεσημεριανό γεύμα...*») και τις τεχνικές προδιαγραφές ποιότητας, βαρύνει τον ανάδοχο.

- iii) Ο αναγκαίος και προσφερόμενος αριθμός του απαιτούμενου προσωπικού για την διανομή των γευμάτων με βάση τις συνθήκες που επικρατούν στο Μαθητικό Κέντρο Εχίνου και τις ανάγκες αυτού, αποτελεί στοιχείο της τεχνικής προσφοράς του αναδόχου και κριτήριο αξιολόγησης με βάση τα οριζόμενα στο άρθρο 2.3.1 Κ.4 της διακήρυξης.

ΕΡΩΤΗΜΑ 3

Στο άρθρο 2.2.6 της Διακήρυξης («*Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα*») προβλέπεται πως «*Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται επί ποινή αποκλεισμού: α) εντός των τριών (3) τελευταίων ετών (2023-2024-2025) να έχουν ολοκληρώσει επιτυχώς μια (1) σύμβαση αντίστοιχης πολυπλοκότητας με τις υπηρεσίες που αφορά η παρούσα διακήρυξη, η οποία να έχει συμβατική διάρκεια τουλάχιστον έξι (6) μηνών, και η οποία να αφορά στη συστηματική, επί καθημερινής βάσης, παροχή πλήρους σίτισης (πρωινό-γεύμα-δείπνο) με τη μέθοδο cook and serve (δηλαδή αποκλεισμένης της μεθόδου ψύξης ή κατάψυξης) και με παραγωγή σε εξωτερική μονάδα παρασκευής φαγητού και διανομή στον τόπο παροχής της υπηρεσίας με φορτηγά οχήματα, σε αριθμό ατόμων ημερησίως τουλάχιστον ίσο με τον αριθμό των ατόμων για τα οποία υποβάλλουν προσφορά. Η ορθή εκτέλεση των ανωτέρω συμβάσεων αποδεικνύεται, επί ποινή αποκλεισμού, με την προσκόμιση βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης*».

Αναφορικά με τον ως άνω όρο, παρακαλούμε όπως μας διευκρινίσετε εάν οι ελάχιστες απαιτήσεις οι οποίες τίθενται (και ειδικώς όσον αφορά στον ελάχιστο αριθμό των σιτιζομένων ημερησίως) μπορούν να καλύπτονται αθροιστικά από περισσότερες από μία (1) συμβάσεις. Συγκεκριμένα, παρακαλούμε να μας διευκρινισθεί αν θα πρέπει ο ανάδοχος να έχει ολοκληρώσει επιτυχώς τουλάχιστον μία (1) σύμβαση, αντίστοιχης πολυπλοκότητας με τις υπηρεσίες που αφορά η Διακήρυξη και με τα λοιπά χαρακτηριστικά τα οποία ορίζει η παράγραφος α) του προαναφερθέντος άρθρου και εάν αυτή η μία (1) σύμβαση τίθεται ως ελάχιστο όριο και ως εκ τούτου γίνεται δεκτό πως μπορούν να έχουν εκτελεστεί περισσότερες από μία (1) συμβάσεις αντίστοιχης φύσης κατά τα έτη 2023-2024-2025, και με τα απαιτούμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζονται ως άνω. Με βάση, λοιπόν, την παραπάνω ερμηνεία, παρακαλούμε να διασαφηνισθεί αν ο απαιτούμενος αριθμός ατόμων ημερησίως (ο οποίος πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσος με τον αριθμό των ατόμων για τα οποία ο ανάδοχος υποβάλλει προσφορά) δύναται να προκύπτει αθροιστικά από πλείονες συμβάσεις (οι οποίες πληρούν όλα τα τιθέμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά) τις οποίες έχει ολοκληρώσει επιτυχώς ο ανάδοχος.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Όπως ορίζεται στο άρθρο 2.2.6.α' της διακήρυξης, «*Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται επί ποινή αποκλεισμού:*

α) εντός των τριών (3) τελευταίων ετών (2023-2024-2025) **να έχουν ολοκληρώσει επιτυχώς μια (1) σύμβαση αντίστοιχης πολυπλοκότητας με τις υπηρεσίες που αφορά η παρούσα διακήρυξη, η οποία να έχει συμβατική διάρκεια τουλάχιστον έξι (6) μηνών, και η οποία να αφορά στη συστηματική, επί καθημερινής βάσης, παροχή πλήρους σίτισης (πρωινό-γεύμα-δείπνο) με τη μέθοδο cook and serve**

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

(δηλαδή αποκλεισμένης της μεθόδου ψύξης ή κατάψυξης) και με παραγωγή σε εξωτερική μονάδα παρασκευής φαγητού και διανομή στον τόπο παροχής της υπηρεσίας με φορτηγά οχήματα, σε αριθμό ατόμων ημερησίως τουλάχιστον ίσο με τον αριθμό των ατόμων για τα οποία υποβάλουν προσφορά. Η ορθή εκτέλεση των ανωτέρω συμβάσεων αποδεικνύεται, επί ποινή αποκλεισμού, με την προσκόμιση βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης.» Από τον όρο 2.2.6.α' είναι σαφές ότι ο υποψήφιος πρέπει να έχει εκτελέσει μία (1) σύμβαση, η οποία να αφορά σε αριθμό ατόμων ημερησίως τουλάχιστον ίσο με τον αριθμό των ατόμων για τα οποία υποβάλει προσφορά. Κατά συνέπεια, δεν είναι επιτρεπτή η πλήρωση του κριτηρίου μέσω αθροιστικής επίκλησης περισσότερων συμβάσεων με μικρότερο αριθμό σιτιζόμενων η καθεμία.

ΕΡΩΤΗΜΑ 4

Στο Παράρτημα Ι της Διακήρυξης, στη σελίδα 87, ορίζεται πως «Ο ανάδοχος θα διαθέτει καθημερινά τουλάχιστον δύο (2) επιλογές φαγητού, τρεις (3) επιλογές σαλάτας/συνοδευτικού και δύο (2) επιδορπίων σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο. Οι σιτιζόμενοι θα μπορούν να επιλέγουν μια (1) επιλογή φαγητού, δύο (2) επιλογές σαλάτας/συνοδευτικού και μια (1) επιλογή επιδορπίου σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο».

Παρακαλούμε όπως μας διευκρινίσετε με ποιο ακριβώς τρόπο θα πραγματοποιούνται η μία (1) επιλογή φαγητού, οι δύο (2) επιλογές σαλάτας/συνοδευτικού και η μία (1) επιλογή επιδορπίου σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο, προκειμένου για περιπτώσεις που τα γεύματα θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πακέτα. Συγκεκριμένα, παρακαλούμε να διευκρινισθεί εάν θα υπάρξει κάποιο συγκεκριμένο σύστημα παραγγελίας το οποίο ενδεχομένως θα εφαρμόζεται καθημερινώς ή εβδομαδιαίως καθώς και τι μορφή θα έχει το σύστημα αυτό. Περαιτέρω, αν είναι δυνατόν να διασαφηνισθεί τότε επακριβώς ο ανάδοχος θα γνωρίζει τις πραγματοποιηθείσες επιλογές (και κατ' επέκταση τον ακριβή αριθμό κάθε είδους φαγητού, σαλατών/συνοδευτικών και γλυκών που θα πρέπει να διανείμει καθημερινώς, ιδιαίτερα αν πρόκειται για διανομή συσκευασμένων μερίδων) και ειδικότερα, αν οι επιλογές αυτές θα καθίστανται γνωστές τουλάχιστον 24 ώρες πριν την παράδοση ή σε εβδομαδιαία βάση.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Ο ανάδοχος οφείλει να διαθέτει καθημερινά τουλάχιστον δύο (2) επιλογές φαγητού, τρεις (3) επιλογές σαλάτας/συνοδευτικού και δύο (2) επιδορπίων σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο. Οι σιτιζόμενοι θα μπορούν να επιλέγουν μια (1) επιλογή φαγητού, δύο (2) επιλογές σαλάτας/συνοδευτικού και μια (1) επιλογή επιδορπίου σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο. Η υποχρέωση του αναδόχου να διαθέτει τις ανωτέρω περισσότερες επιλογές, χωρίς να προβλέπεται εκ των προτέρων ενημέρωση για την επιλογή κάθε φοιτητή, δεν σχετίζεται με το μοντέλο παροχής της υπηρεσίας. Η ίδια υποχρέωση υφίσταται είτε τα γεύματα παρασκευάζονταν εντός των εστιατορίων είτε τα γεύματα παρασκευάζονται σε εξωτερική μονάδα και διανέμονται με πακέτο ή με σερβίρισμα, χωρίς ο ανάδοχος να γνωρίζει εκ των προτέρων τι θα επιλέξει ο κάθε φοιτητής. Εξάλλου, ο ειδικότερος τρόπος με τον οποίο σχεδιάζεται και πραγματοποιείται η παροχή της υπηρεσίας σίτισης, όπως ζητείται από τη διακήρυξη, αποτελεί προϊόν της Τεχνικής Προσφοράς των ενδιαφερόμενων οικονομικών φορέων και υποψήφιων αναδόχων.

ΕΡΩΤΗΜΑ 5

Στο άρθρο 1.3. της Διακήρυξης («Συνοπτική Περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικείμενου της σύμβασης») και συγκεκριμένα στη σελίδα 8, ορίζεται πως «Για το Μαθητικό Κέντρο Εχίνου όπου η παρεχόμενη υπηρεσία είναι διαφορετική σε σχέση με τις υπόλοιπες φοιτητικές εστίες, καθώς παρέχεται σίτιση (πρωινό και μεσημεριανό) σε μαθητές Α' Βάθμιας και Β' Βάθμιας Εκπαίδευσης, υπάρχουν και

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

επιπλέον εξαιρούμενα χρονικά διαστήματα τις Επίσημες σχολικές αργίες και τα Σαββατοκύριακα». Συγχρόνως, στη σελίδα 86 δίδεται ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης επτά ημερών ενώ παράλληλα, στη σελίδα 78 υπό τον τίτλο «Μεσημεριανό» τίθεται ο κανόνας συχνότητας (ανά εβδομάδα) κάθε κατηγορίας μεσημεριανού γεύματος, ο οποίος αναφέρεται σε πλήρη εβδομαδιαίο κύκλο, ήτοι σε επτά ημέρες.

Δεδομένου ότι η παροχή των γευμάτων στο Μ.Κ. Εχίνου δεν θα πραγματοποιείται τα Σαββατοκύριακα, κατά τα ως άνω οριζόμενα, παρακαλούμε όπως μας διευκρινισθεί με ποιο κανόνα συχνότητας κάθε κατηγορίας γεύματος θα πρέπει να διαμορφωθεί το **μενού για το Μ.Κ. Εχίνου** και κατ' επέκταση ποιο είναι το αντίστοιχο ενδεικτικό εβδομαδιαίο μενού (5 ημερών) για το Μ.Κ. Εχίνου.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Στη σελίδα 88 της Διακήρυξης για τα μεσημεριανά γεύματα που θα παρέχονται στο Μ.Κ. Εχίνου εκ παραδρομής δεν έχει αναφερθεί η συχνότητα ανά κατηγορία γεύματος η οποία είναι η παρακάτω:

Μεσημεριανό:

1 Κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, αρνί) ή κιμάς μοσχαρίσιος (μπιφτέκι, ρολό, κεφτεδάκια κλπ)

1 Κοτόπουλο ή γαλοπούλα

1 Όσπριο

1 Λαδερό

1 Ψάρι ή θαλασσινά

Από τις οριζόμενες στη σελίδα 89 της Διακήρυξης τεχνικές προδιαγραφές που αφορούν το μεσημεριανό γεύμα που θα παρέχεται στο Μ.Κ. Εχίνου από τον ανάδοχο, προκύπτει ρητώς ότι **ως προς το πρόγραμμα μηνιαίας σίτισης που θα προσφερθεί ειδικά για το Μ.Κ. Εχίνου** βάσει του **Ενδεικτικού** εβδομαδιαίου προγράμματος σίτισης της σελίδας 86:

«Οι υποψήφιοι ανάδοχοι θα αναφέρουν στην προσφορά τους μια προσφερόμενη επιλογή κυρίως πιάτου, σαλάτας/συνοδευτικού και επιδορπίου που θα διαθέτουν καθημερινά.

- Σύμφωνα με το κριτήριο Κ1 του άρθρου 2.3.1 ο υποψήφιος ανάδοχος μπορεί να προσφέρει επιπλέον βελτιώσεις ή παροχές (ποιοτικές ή ποσοτικές) επί του ενδεικτικού μενού, όπως για παράδειγμα επιπλέον (δύο ή περισσότερες) επιλογές πιάτων, σαλατών/συνοδευτικών, επιδορπίων.
- Όσον αφορά το κριτήριο Κ2 του άρθρου 2.3.1 ο υποψήφιος ανάδοχος μπορεί να προσφέρει ειδικά μενού.
- Κατά την εκτέλεση της σύμβασης για μεσημεριανό θα προσφέρεται σε κάθε μαθητή ένα κυρίως γεύμα, μια σαλάτα/συνοδευτικό, ένα επιδόρπιο καθώς και ψωμί, όλα σε ατομικές συσκευασίες.»

Ως εκ τούτου, ως **ενδεικτικό** εβδομαδιαίο μενού (5 ημερών) για το Μ.Κ. Εχίνου μπορεί να ληφθεί υπόψη το παρακάτω:

Ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης ΜΚ ΕΧΙΝΟΥ

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
	ΠΡΩΙΝΟ				
	Σύμφωνα με τις παρούσες Τεχνικές Προδιαγραφές				
	ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ				

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Κυρίως Πιάτο	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΦΑΚΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ
Σαλάτα	Σαλάτα/συνοδευτικό σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές				
Επιδόρπιο	Επιδόρπιο σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές				

ΕΡΩΤΗΜΑ 6

Στο Παράρτημα Ι της Διακήρυξης, στη σελίδα 75, επισημαίνεται πως «*Το εργαστήριο παρασκευής γευμάτων, σύμφωνα με τα παραπάνω θα πρέπει να εδρεύει σε απόσταση αντικειμενικά ικανή να εξυπηρετήσει το έργο με βάση τις προδιαγραφές ποιότητας της παρούσας Διακήρυξης. Τα γεύματα θα μεταφέρονται καθημερινά με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα εντός τριών (3) ωρών από την παρασκευή τους*».

Παρακαλούμε όπως διευκρινίσετε περαιτέρω τον όρο «απόσταση αντικειμενικά ικανή», ήτοι όπως προσδιορίσετε τη χιλιομετρική ακτίνα/εμβέλεια εντός της οποίας θα πρέπει να υφίσταται η αδειοδοτημένη μονάδα παρασκευής των γευμάτων του αναδόχου. Περαιτέρω, παρακαλούμε να διασαφηνισθεί το ακριβές νόημα της φράσης «**3ωρο από την παρασκευή**» και συγκεκριμένα, να διευκρινισθεί αν ως αφετηρία του 3ώρου θεωρείται το χρονικό σημείο ολοκλήρωσης της μαγειρικής παρασκευής των γευμάτων ή το μεταγενέστερο χρονικό σημείο της συσκευασίας των γευμάτων, καθώς ο συνολικός χρόνος διατήρησης των γευμάτων, προσμετρούμενος από την παρασκευή των γευμάτων έως και το πέρας της διανομής τους (ενδεικτικά: 12:00 – 15:00), θα υπερβαίνει κατά πολύ το χρονικό διάστημα των 4 ωρών που συνιστάται για την κατανάλωση των ζεστών γευμάτων ημέρας και μετά το οποίο θα πρέπει να απορρίπτονται, καθιστώντας τα γεύματα ενδεχομένως μη ασφαλή.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Τυχόν περιορισμός της χιλιομετρικής απόστασης μεταξύ της μονάδας παραγωγής και των Φοιτητικών Εστιών είναι απρόσφορος ως προς τη διασφάλιση τήρησης των προδιαγραφών της διακήρυξης, άτοπος και περιοριστικός του ανταγωνισμού καθώς η απαίτηση αφορά το χρονικό διάστημα εντός του οποίου πρέπει να γίνεται η μεταφορά και αυτό (το χρονικό διάστημα) δεν εξαρτάται μόνο από την χιλιομετρική απόσταση αλλά εξαρτάται και από άλλους παράγοντες όπως είναι το οδικό δίκτυο της περιοχής κλπ.

Σύμφωνα με τη διακήρυξη (σελίδα 103) «*Μετά το μαγείρεμα του, το φαγητό που θα διατεθεί ζεστό, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία >60 °C.*».

Σελίδα 107 «*Κατά τη μεριδοποίηση, πρέπει να τηρούνται όλες οι προϋποθέσεις που τηρούνται και στις διαδικασίες παρασκευής του γεύματος:*

Τα κρύα τρόφιμα να διατηρούνται σε θερμοκρασία <5 °C

Το ζεστό φαγητό να διατηρείται σε θερμοκρασία >60 °C»

Σελίδα 107 «*Τα γεύματα θα μεταφέρονται καθημερινά με κατάλληλο πιστοποιημένο όχημα εντός τριών (3) ωρών από την παρασκευή τους. Τα φαγητά θα μεταφέρονται μέσα σε Ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά από τον ανάδοχο. Υποχρεωτικώς η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται στις παρακάτω θερμοκρασίες:*

- Τα κρύα τρόφιμα σε θερμοκρασία <5 °C

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

- Το ζεστό φαγητό σε θερμοκρασία $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$ »

Σύμφωνα τον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ καθώς και τις Τεχνικές Προδιαγραφές της διακήρυξης (σελίδα 103) «Κάθε έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ και $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:

Α) Για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως. Μετά την ψύξη, για να ξανασερβιριστεί ζεστό, πρέπει να θερμανθεί πάλι σε θερμοκρασία $>75\text{ }^{\circ}\text{C}$ και αυτό μπορεί να γίνει μόνο μία φορά –μετά την αναθέρμανση, αν δεν καταναλωθεί, απορρίπτεται.

Β) Για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως.

Γ) Για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται.»

Επομένως το χρονικό διάστημα των 4 ωρών που συνιστάται για την κατανάλωση των ζεστών γευμάτων ημέρας εκκινεί από την ώρα που θα διατεθεί το τρόφιμο στους καταναλωτές δεδομένου ότι μέχρι εκείνη την ώρα ο ανάδοχος οφείλει ούτως ή άλλως να διατηρεί το τρόφιμο στις προβλεπόμενες ασφαλείς θερμοκρασίες, ήτοι τα κρύα τρόφιμα σε θερμοκρασία $<5\text{ }^{\circ}\text{C}$ και το ζεστό φαγητό σε θερμοκρασία $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$

ΕΡΩΤΗΜΑ 7

Στο Παράρτημα Ι, στη σελίδα 104, επισημαίνονται τα εξής: «Περισσευούμενο φαγητό μπορεί να διατίθεται την ίδια μέρα ως συμπλήρωμα ή και στο δείπνο και αφού έχει διατηρηθεί ή επαναθερμανθεί σωστά σύμφωνα με τα προηγούμενα, μειώνοντας αντίστοιχα τις μερίδες του δείπνου, για να επιτυγχάνεται οικονομία. Απαγορεύεται να διατεθεί την επόμενη ημέρα. Κατ' εξαίρεση, λόγω έκτακτου απρόβλεπτου συμβάντος (Γενική Απεργία, Δυσμενείς Καιρικές Συνθήκες κ.α.) όπου έχει παρασκευαστεί το γεύμα αλλά η προσέλευση είναι εξαιρετικά μειωμένη, είναι εφικτό το μαγειρεμένο παρασκευασμένο φαγητό να διανεμηθεί την επόμενη και μόνο μέρα από την παρασκευή του, υπό τις παρακάτω αυστηρές προϋποθέσεις: Α) Να έχει ψυχθεί από τους $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε $<5\text{ }^{\circ}\text{C}$ σε λιγότερο από 2 ώρες. Β) Να διατηρηθεί συνεχώς υπό ψύξη κλειστό και σφραγισμένο καλά Γ) Πριν το σερβίρισμα να θερμανθεί σε θερμοκρασία $>75\text{ }^{\circ}\text{C}$ στο εσωτερικό του φαγητού Δ) Να διατηρηθεί σε θερμοκρασία $>60\text{ }^{\circ}\text{C}$ καθ' όλη τη διαδικασία διάθεσης το φαγητού»

Δεδομένης της ως άνω πρόβλεψης για ενδεχόμενη επαναθέρμανση του φαγητού και λαμβάνοντας υπόψιν το ότι, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη Διακήρυξη, η παρασκευή του φαγητού θα πραγματοποιείται αποκλειστικά σε εξωτερική μονάδα παραγωγής του αναδόχου (βλ. άρθρο 1.3 «Συνοπτική περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικείμενου της σύμβασης»), παρακαλούμε όπως διευκρινισθεί σε ποιο χώρο/μαγειρείο θα πραγματοποιείται η ως άνω διαδικασία επαναθέρμανσης των γευμάτων ή εάν αυτό δύναται να γίνει σε χώρους μαγειρείων των Φ.Ε. που δε θα χρησιμοποιούνται για παραγωγή των γευμάτων, καθώς σύμφωνα με το ως άνω από 29/5/2025 Πρακτικό Συνεδρίασης της Επιτροπής Διενέργειας και Αξιολόγησης Προσφορών του Διαγωνισμού 621/08/2023 του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, στο οποίο αναφέρεται με την ΥΣ 607.1./561/27-05-25 έγγραφο της Δ.νσης Εκπαιδευτικής Μέριμνας και Τεχνικών Υπηρεσιών του ΙΝΕΔΙΒΙΜ, ότι οι χώροι των εστιατορίων των Φ.Ε. δεν διαθέτουν άδεια ή δεν φέρουν τις απαραίτητες προδιαγραφές αδειοδότησης, που αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση και για αναθέρμανση (το οποίο συνιστά χαρακτηριστικό γνώρισμα άλλης μεθόδου παραγωγής από την επιτρεπόμενη στην παρούσα διακήρυξη, ήτοι cook and chill).

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Όπως προκύπτει από το περιεχόμενο των τεχνικών προδιαγραφών (σελίδα 104) «Περισσευούμενο φαγητό μπορεί να διατίθεται την ίδια ημέρα ως συμπλήρωμα ή και στο δείπνο και αφού έχει διατηρηθεί ή επαναθερμανθεί σωστά σύμφωνα με τα προηγούμενα, μειώνοντας αντίστοιχα τις μερίδες του δείπνου, για να επιτυγχάνεται οικονομία. Απαγορεύεται να διατεθεί την επόμενη ημέρα.

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Κατ' εξαίρεση, λόγω έκτακτου απρόβλεπτου συμβάντος (Γενική Απεργία, Δυσμενείς Καιρικές Συνθήκες κ.α.) όπου έχει παρασκευαστεί το γεύμα αλλά η προσέλευση είναι εξαιρετικά μειωμένη, είναι εφικτό το μαγειρεμένο παρασκευασμένο φαγητό να διανεμηθεί την επόμενη και μόνο μέρα από την παρασκευή του, υπό τις παρακάτω...».

Ως εκ τούτου, τα οριζόμενα στη σελίδα 104 αποτελούν δυνατότητα που παρέχεται από την αναθέτουσα αρχή στον ανάδοχο σε περίπτωση κατά την οποία υπάρχει περισσευούμενο φαγητό προκειμένου να μην το πετάξει, ανάλογα με τις συνθήκες που επικρατούν σε κάθε εστιατόριο και τη δυνατότητα του αναδόχου να αξιοποιήσει την δυνατότητα αυτή. Η αξιοποίηση της ανωτέρω δυνατότητας αποτελεί δικαίωμα και όχι υποχρέωση του αναδόχου κατά την εκτέλεση της σύμβασης. Εάν ο ανάδοχος επιθυμεί να αξιοποιήσει την εν λόγω δυνατότητα, οφείλει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες της σελίδας 104. Εάν με βάση τις συνθήκες εκτέλεσης δεν είναι εφικτή η συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες και προϋποθέσεις, ο ανάδοχος δεν θα αξιοποιήσει την εν λόγω δυνατότητα.

Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΔΣ/ΙΝΕΔΙΒΙΜ

ΡΟΚΟΦΥΛΛΟΥ ANNA