



**ΠΡΟΛΗΨΙΣ Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής
Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής**

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

-ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ LOGISTICS

για το Έργο

«Εφαρμογή του Προγράμματος Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής – ΔΙΑΤΡΟΦΗ σε μαθητές σχολείων πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας για το σχολικό έτος 2019-2020»

III Τεύχος Β΄ Ειδικοί Όροι Σύμβασης

Τεύχος Β
Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα Α – Προμήθεια Παστεριωμένου (φρέσκου) Γάλακτος &
Τμήμα Β – Προμήθεια Γιαουρτιού

Γενική περιγραφή - Αφορά την προμήθεια **(Τμήμα Α):** Παστεριωμένου (φρέσκου), τυποποιημένου με διάρκεια ζωής έως επτά (7) ημέρες, ημίπαχου/ημιαποβουτυρωμένου αγελαδινού **γάλακτος** (1,5-1,8% λίπους) σε συσκευασία από 250 έως 330mL, εκτιμώμενος συνολικός αριθμός τεμαχίων 65.000 – 85.000,

και την προμήθεια **(Τμήμα Β):** Ημίπαχου/Ημιαποβουτυρωμένου **στραγγιστού γιαουρτιού** (1,5-2% λίπους) σε συσκευασία από 170 έως 200gr, εκτιμώμενος συνολικός αριθμός τεμαχίων 20.000-28.000 & γ. Ημίπαχου/Ημιαποβουτυρωμένου **στραγγιστού γιαουρτιού** (1,5-2% λίπους) με ατομική συσκευασία μελιού, εκτιμώμενος συνολικός αριθμός τεμαχίων 8.000-12.000. Αναφέρεται ότι στο συγκεκριμένο προϊόν: i. η ποσότητα του μελιού δε θα ξεπερνά τα 20gr, το συνολικό βάρος γιαουρτιού και μελιού θα είναι εντός του εύρους 170 έως 200gr) και ii. θα προτιμηθούν συσκευασίες τύπου split-cup ή αντίστοιχες όπου η συσκευασία με το μέλι δε θα είναι χωριστή από το γιαούρτι.

Και για τα δύο τμήματα, Τμήμα Α και Τμήμα Β, ισχύουν τα ακόλουθα:

1) Συχνότητα παραδόσεων/προμηθειών - Το προϊόν θα πρέπει να παραδίδεται τμηματικά στα σημεία που θα υποδεικνύει το Ινστιτούτο και συγκεκριμένα σε ένα σημείο (εταιρεία logistics) εντός του νομού Αττικής και ένα σημείο εντός του νομού Φθιώτιδος.

2) Η παράδοση του προϊόντος θα πραγματοποιείται 1-2 φορές την εβδομάδα κατόπιν συνεννόησης με το Ινστιτούτο και με την εταιρεία του έργου διαχείρισης και διανομής του προϊόντος (logistics). Τονίζεται ότι η συχνότητα παράδοσης του προϊόντος καθορίζεται από το Ινστιτούτο και δύναται να διαφοροποιείται κατόπιν ενημέρωσης ανάλογα με τις ανάγκες του έργου.

3) Διαχείριση εξοπλισμού – Ο προμηθευτής θα είναι υπεύθυνος για την προμήθεια και την εν γένει διαχείριση των παλετών ή/και καλαθιών μεταφοράς του προϊόντος (σε περίπτωση που τέτοιος εξοπλισμός κρίνεται αναγκαίος). Το Ινστιτούτο δεν αποδέχεται οποιαδήποτε επιβάρυνση για το κόστος τυχόν απώλειας του ως άνω αναφερθέντος εξοπλισμού, το οποίο κόστος επιβαρύνει τον προμηθευτή.

4) Παροχή εξοπλισμού συντήρησης του προϊόντος (ψυγεία) – Ο προμηθευτής υποχρεούται στην παροχή του κατάλληλου εξοπλισμού για τη σωστή συντήρηση του προϊόντος και συγκεκριμένα για την παροχή ψυγείων σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Ψυγεία (Τμήμα Α)	12
Ψυγεία (Τμήμα Β)	12

5) Ειδικότερα, ο προμηθευτής οφείλει να φροντίσει για την τοποθέτηση ψυγείων επαρκούς χωρητικότητας σε σημεία (σχολεία) που θα υποδειχθούν από το Ινστιτούτο σε όλες τις περιοχές εφαρμογής του έργου. Ο προμηθευτής θα φέρει την πλήρη ευθύνη για την μεταφορά, τοποθέτηση και την ορθή λειτουργία, των συντηρητών-ψυγείων καθ' όλη τη

διάρκεια του έργου. Συνεπώς, υποχρεούται να παρέχει την απαραίτητη τεχνική υποστήριξη σε περίπτωση βλάβης ή ανάγκης επισκευής και αντικατάστασης των συντηρητών-ψυγείων.

6) Τεχνικές προδιαγραφές

α) Τόσο η πρώτη ύλη (δηλαδή το νωπό γάλα), όσο και το (συσκευασμένο) τελικό προϊόν (παστεριωμένο γάλα, ημίπαχο/ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι, ημίπαχο/ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι με μέλι) θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της νομοθεσίας και τις επιπρόσθετες απαιτήσεις της πρόσκλησης.

β) Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες (γάλα, καλλιέργεια γιαούρτης, πρωτεΐνη γάλακτος, υλικά συσκευασίας) και το τελικό προϊόν θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας, πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο. Επισημαίνεται ότι δεν είναι ανεκτή οποιαδήποτε ανίχνευση υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών.

γ) Θα πρέπει να διασφαλίζεται με κατάλληλα πιστοποιητικά ότι για τα προϊόντα δεν χρησιμοποιείται γάλα προερχόμενο από ζώα που έχουν τραφεί με ζωοτροφές που περιέχουν γενετικώς τροποποιημένα/μεταλλαγμένα συστατικά.

δ) Απαγορεύεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών στα προϊόντα. Πιο συγκεκριμένα, απαγορεύεται κάθε προσθήκη συντηρητικών, χρωστικών, ενισχυτικών γεύσης, συνθετικών γλυκαντικών ουσιών κλπ.

ε) Ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια του παστεριωμένου (φρέσκου) γάλακτος και των τεμαχίων γιαουρτιού & γιαουρτιού με μέλι, θα πρέπει να πληρούνται οι απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007 του Συμβουλίου της ΕΕ και οι τροποποιήσεις τους, με πλήρη απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.

7) Συσκευασία - Κάθε τεμάχιο προϊόντος θα πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένο σε περιέκτες κατάλληλους για τρόφιμα. Η συσκευασία και σήμανση του Προϊόντος θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τους Κανονισμούς [κυρίως ο Κανονισμός (ΕΚ) 1169/2011 και οι τυχόν τροποποιήσεις του] της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) καθώς και τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

Στην ατομική συσκευασία του προϊόντος, θα πρέπει να αναγράφονται με ανεξίτηλο τρόπο (πληροφορίες τυπωμένες επί της συσκευασίας και όχι π.χ. με αυτοσχέδια ή αυτοκόλλητη ταινία:

- η ποσότητα (καθαρό βάρος σε mL ή g, αναλόγως του προϊόντος),
- η ημερομηνία παραγωγής,
- η ημερομηνία διάθεσης/ανάλωσης/λήξης,
- ο κωδικός παρτίδας (Lot number) όπου απαιτείται,
- οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος (συνθήκες διατήρησης ως προς θερμοκρασία και υγρασία του αποθηκευτικού χώρου κλπ),
- τα αλλεργιογόνα και οι πιθανώς αλλεργιογόνες ουσίες («το προϊόν περιέχει» και «πιθανόν να περιέχει ίχνη από», αντίστοιχα ή παρόμοιες εκφράσεις),
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του παρασκευαστή και

- οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών (πληροφορίες διαθρεπτικής επισήμανσης), είτε συγκεντρωμένες σε Πίνακα με τους αριθμούς σε κάθετη ευθυγράμμιση (προτιμώμενος τρόπος), είτε με οριζόντια αναγραφή (εφόσον δεν υπάρχει επαρκής χώρος) σύμφωνα με το άρθρο 11α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011 (σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές). Πιο συγκεκριμένα, οι ελάχιστες πληροφορίες που θα αναγράφονται είναι: ανά 100mL για ενέργεια (σε Kcal/KJ), πρωτεΐνες-λίπη (αναγραφή τουλάχιστον των κορεσμένων)-υδατάνθρακες (αναγραφή της ποσότητας σακχάρων) (σε mL), αλάτι (Na) (σε mL) και φυτικές/εδώδιμες ίνες (σε mL).

8) Διασφάλιση ποιότητας – Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους βεβαίωση ελληνικότητας του γάλακτος και προέλευση αυτού από τις διάφορες περιοχές της Ελλάδος. Παράλληλα, θα δηλώσουν εξαρχής τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων επεξεργασίας (π.χ. διήθησης, παστερίωσης, γαλακτικής ζύμωσης κλπ) και συσκευασίας του προϊόντος, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης.

9) Οι ως άνω εγκαταστάσεις, θα πρέπει οπωσδήποτε να διαθέτουν πιστοποιητικό ISO 22000:2005 εν ισχύ και, προαιρετικά, πιστοποιητικό ISO 9001:2008, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η επεξεργασία και συσκευασία του γάλακτος θα γίνεται σε χώρους που πληρούν υψηλούς όρους υγιεινής και όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Το δε προσωπικό που εργάζεται στις ως άνω εγκαταστάσεις, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από τους σχετικούς Υγειονομικούς Κανονισμούς.

10) Αλλαγή προμηθευτή πρώτων υλών μπορεί να γίνει μόνο εφόσον διαπιστωθεί εμπράκτως αδυναμία τήρησης των προδιαγραφών και μόνο με προηγούμενη γραπτή έγκριση του Ινστιτούτου. Επομένως, για οποιαδήποτε αλλαγή, θα πρέπει προηγουμένως να υπάρχει έγγραφη ενημέρωση του Ινστιτούτου σχετικά με τα ακριβή αίτια που οδηγούν στην αιτούμενη αλλαγή και αυτή να έχει τύχει εγκρίσεως.

11) Στο πλαίσιο της εποπτείας και συντονισμού της υλοποίησης του έργου, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα, όποτε το κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εξαρχής δηλωμένες εγκαταστάσεις παραγωγής του προϊόντος, σε περίπτωση που αυτό κριθεί σκόπιμο, και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες ο προμηθευτής οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα.

12) Παρομοίως, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα να λαμβάνει δείγματα του προϊόντος που θα διατίθενται από τον προμηθευτή για το έργο, είτε απευθείας από τις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, είτε από τα διανεμηθέντα στα σχολεία, όποτε αυτό κριθεί σκόπιμο ή αναγκαίο, για οργανοληπτικούς/μακροσκοπικούς και εργαστηριακούς ελέγχους υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες (κλειστά, φέροντα τις απαραίτητες ενδείξεις επί της ετικέτας, μεταφορά τους εντός ισοθερμικού δοχείου μεταφοράς κλπ), χωρίς καμία προηγούμενη ενημέρωση του προμηθευτή.

13) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οιαδήποτε προϊόν αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. με εμπεριέχον ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσσομία, λοιπές

αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων κλπ), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

Για την Τεχνική Προσφορά απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου επεξεργασίας, συσκευασίας και αποθήκευσης του προϊόντος. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες .

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου χρηματικού ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του ονόματος του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενου από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας του/των εργοστασίου παρασκευής και συσκευασίας των εν λόγω προϊόντων.

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών.

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετο Σύστημα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), ή άλλα πιστοποιητικά θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς (ιδιωτικούς) φορείς επιθεώρησης και/ή ανανέωσης των τηρούμενων Συστημάτων Υγιεινής και/ή Ποιότητας Τροφίμων, με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

6) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών των προτεινόμενων προϊόντων με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

7) Πρόταση υλοποίησης του έργου, η οποία θα λαμβάνει υπόψη της το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών, όπως περιέχονται στα έγγραφα της πρόσκλησης, στην οποία πρέπει να γίνεται ειδική αναφορά (i) στον αριθμό των εργαζομένων που προβλέπεται ν' απασχοληθούν στο έργο, (ii) εάν αυτοί διαθέτουν εν ισχύ πιστοποιητικά υγείας σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/ΓΠ/οικ 35797/2012, ΦΕΚ Β' 1199 καθώς και (ii) στα αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και

την υγιεινή των τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

8) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση αντίγραφα των βιβλιαρίων/πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/ΓΠ/οικ 35797/2012, ΦΕΚ Β' 1199) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης κατάλληλων σεμιναρίων (ως προς υγιεινή & ασφάλεια) για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του ενδιαφερόμενου δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αυτά αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικειμένου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Η Οικονομική Προσφορά μπορεί να υποβληθεί είτε και για τα δύο ανωτέρω τμήματα-είδη, είτε για μόνο ένα από αυτά. Επίσης, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά. Μετά την αξιολόγηση, η κατακύρωση μπορεί να γίνει ξεχωριστά για κάθε τμήμα.

Σε περίπτωση που η τεχνική προσφορά αφορά και τα δύο ανωτέρω τμήματα-είδη, τα δικαιολογητικά που είναι κοινά/ίδια υποβάλλονται άπαξ.

Τεύχος Β΄

Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα Γ – Προμήθεια Φρέσκων Φρούτων

Γενική περιγραφή - Αφορά την προμήθεια των παρακάτω φρούτων. **Η τεχνική και οικονομική προσφορά μπορεί να αφορά το σύνολο ή κατ' ελάχιστον τρία εκ των ειδών του παρόντος τμήματος του έργου:**

- 1) μήλο βάρους από 160 έως 180 γρ ανά τεμάχιο,
- 2) αχλάδι βάρους από 110 έως 140 γρ ανά τεμάχιο,
- 3) πορτοκάλι βάρους από 150 έως 180 γρ ανά τεμάχιο,
- 4) μπανάνα βάρους από 180 έως 220 γρ ανά τεμάχιο,
- 5) μανταρίνι βάρους από 80 έως 100 γρ (ανά τεμάχιο) και
- 6) ροδάκινο/νεκταρίνι βάρους από 120 έως 150 γρ ανά τεμάχιο.

Τα ως άνω είδη (εφεξής από κοινού «τα Φρούτα» ή «τα Προϊόντα»), πρέπει να πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) του Τεύχους της πρόσκλησης ενδιαφέροντος και όλα τα έγγραφα της πρόσκλησης εν γένει. Η συνολική ποσότητα φρούτων που εκτιμάται ότι θα διατεθεί κατά τη διάρκεια του έργου παρατίθεται ανά είδος φρούτου στον παρακάτω πίνακα (οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και δεν δεσμεύουν το Ινστιτούτο):

Είδος φρούτου	Εκτιμώμενη ποσότητα σε τεμάχια
Μήλο (σε ατομική συσκευασία)	125.000-145.000
Αχλάδι (σε ατομική συσκευασία)	7.500-12.000
Πορτοκάλι (χωρίς ατομική συσκευασία)	70.000-85.000
Μανταρίνι (χωρίς ατομική συσκευασία)	25.000-45.000
Μπανάνα (χωρίς ατομική συσκευασία)	16.000-20.000
Ροδάκινο/Νεκταρίνι(σε ατομική συσκευασία)	5.000-8.000

1) Συχνότητα παραδόσεων/προμηθειών - Τα Προϊόντα θα πρέπει να παραδίδονται στα σημεία που θα υποδεικνύει το Ινστιτούτο και συγκεκριμένα σε ένα (1) σημείο εντός του νομού Αττικής και σε ένα (1) σημείο στην Περιφερειακή Ενότητα Φθιώτιδας.

2) Η παράδοση των Προϊόντων θα πραγματοποιείται τουλάχιστον με συχνότητα 1 φορά την εβδομάδα κατόπιν συνεννόησης που θα έχει προηγηθεί με την εταιρεία του έργου διαχείρισης και διανομής των Προϊόντων (logistics). Σημειώνεται ότι η συχνότητα

παράδοσης κάθε συγκεκριμένου φρούτου καθορίζεται από το Ινστιτούτο και δύναται να διαφοροποιείται κατόπιν ενημέρωσης ανάλογα με τις ανάγκες του έργου.

3) Διαχείριση εξοπλισμού – Ο προμηθευτής θα είναι υπεύθυνος για την προμήθεια και την εν γένει διαχείριση των παλετών ή/και καλαθιών μεταφοράς των ειδών (σε περίπτωση που τέτοιος εξοπλισμός κρίνεται αναγκαίος). Το Ινστιτούτο δεν αποδέχεται οποιαδήποτε επιβάρυνση για το κόστος τυχόν απώλειας του ως άνω αναφερθέντος εξοπλισμού, το οποίο κόστος επιβαρύνει τον προμηθευτή.

4) Τεχνικές προδιαγραφές

α) Τα φρούτα θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας σύμφωνα με πιστοποιημένο σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης/παραγωγής κατά το πρότυπο agro 2 ή άλλο πρωτόκολλο παραγωγής αναγνωρισμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ), το οποίο και θα πρέπει να δηλώνεται, ώστε να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή τους έγινε με τις ορθές καλλιεργητικές τεχνικές.

β) Τα φρούτα θα πρέπει να είναι πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο, και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), καθώς επίσης και τις λοιπές υγειονομικές και αστυκηνιατρικές διατάξεις. Τα φρούτα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) 396/2005 και 1107/2009 του Συμβουλίου της Ε.Ε., καθώς και τις τροποποιήσεις τους, ως προς τα όρια στα υπολείμματα φυτοφαρμάκων – επισημαίνεται η απαίτηση για πλήρη απουσία δραστικών ουσιών που δεν έχουν πλέον έγκριση προς χρήση, καθώς και η τήρηση των θεσπισμένων ορίων της νομοθεσίας για δραστικές ουσίες που έχουν εν ισχύ έγκριση χρησιμοποίησης.

γ) Επισημαίνεται η απαίτηση για πλήρη απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων από όλα τα φρούτα, με ταυτόχρονη απουσία εσωτερικής και ορατής/εξωτερικής σήψης ή μούχλας. Παράλληλα, απαγορεύεται οποιαδήποτε παρουσία/ύπαρξη ουσιών, όπως ορμόνες, φυτορρυθμιστικές ουσίες, συντηρητικά, φυσικές και συνθετικές αρωματικές και γλυκαντικές ουσίες, τοξικές ουσίες (π.χ. μυκοτοξίνες) κλπ. Επισημαίνεται ακόμη η απαίτηση για πλήρη απουσία ξένων σωμάτων/υλών ως προς το φρούτο (π.χ. εντόμων, τριχών, σκόνης, υπολείμμάτων χρώματος κλπ) καθώς και η απουσία επιφανειακών στιγμάτων. Όλα τα φρούτα θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή υγιεινή κατάσταση με πλήρη απουσία μηχανικών τραυμάτων (οπών π.χ. από έντομα/ζωύφια και οφειλόμενα κατά τη μεταφορά, π.χ. κτυπήματα, μώλωπες, μαλακοί ιστοί, τραυματισμοί κλπ).

δ) Τα φρούτα θα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, οσμή χαρακτηριστική του προϊόντος), τηρώντας όλες τις απαιτήσεις της υγειονομικής νομοθεσίας. Τα μήλα, τα αχλάδια, τα ροδάκινα/νεκταρίνια πριν τη συσκευασία τους, θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, πλυθεί και απολυμανθεί (με φυσικούς τρόπους απολύμανσης, κυρίως προτιμώνται αραιά διαλύματα ξιδιού με νερό, κατάλληλης περιεκτικότητας), ενώ πριν την τοποθέτησή τους στη συσκευασία πρέπει να έχουν ξεπλυθεί και στεγνωθεί επιμελώς για την αφαίρεση υγρασίας επί του προϊόντος και επί της συσκευασίας. Παράλληλα, θα πρέπει να τηρείται σχετικό αρχείο απολύμανσης των εν λόγω φρούτων σε κάθε παρτίδα. Ακριβές φωτοαντίγραφο του ως άνω αρχείου θα παραδίδεται σε εξουσιοδοτημένα μέλη του Ινστιτούτου κατά τους απροειδοποίητους ελέγχους ή θα αποστέλλεται ηλεκτρονικά στο Ινστιτούτο μία φορά στο τέλος κάθε μήνα.

5) Συσκευασία - Τα φρούτα θα πρέπει να παραδίδονται συσκευασμένα σε κιβώτια ή τελάρα σε προκαθορισμένο και σταθερό αριθμό τεμαχίων ανά κιβώτιο ή τελάρο (πχ 80 τεμάχια ανά κιβώτιο/τελάρο). Επισημαίνεται ότι ατομικά συσκευασμένα θα διανέμονται απαραίτητως τα μήλα, τα αχλάδια και τα ροδάκινα/νεκταρίνια μετά από πλύσιμο, απολύμανση, ξέπλυμα/στέγνωμα και τελική ατομική συσκευασία, ενώ για τα πορτοκάλια και τα μανταρίνια η διανομή θα γίνεται χωρίς ατομική συσκευασία, αλλά πάντοτε μετά από καλό καθαρισμό, ξέπλυμα και στέγνωμα.

6) Διασφάλιση ποιότητας – Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να δηλώσουν στην προσφορά τους τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων καθαρισμού και συσκευασίας ή διαλογής και τυποποίησης των φρούτων, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης.

7) Οι εγκαταστάσεις καθαρισμού και συσκευασίας ή διαλογής και τυποποίησης των φρούτων θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικό ISO 22000:2005 (υποχρεωτικά) και ISO 9001:2008 (προαιρετικά), ώστε να εξασφαλίζεται ότι ο καθαρισμός και η συσκευασία των φρούτων θα γίνεται σε χώρους που πληρούν τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και όπου τηρούνται αυστηροί όροι υγιεινής.

8) Το προσωπικό που εργάζεται στα εν λόγω εργοστάσια, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από την εκάστοτε ισχύουσα Υγειονομική Νομοθεσία.

9) Στα πλαίσια της εποπτείας και συντονισμού της υλοποίησης του έργου, το Ινστιτούτο Prolepsis θα διατηρεί το δικαίωμα, όποτε το κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων της, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εξαρχής δηλωμένες εγκαταστάσεις καθαρισμού/συσκευασίας/διαλογής και/ή τυποποίησης των Φρούτων, καθώς και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες ο προμηθευτής οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα.

10) Παρομοίως, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα να λαμβάνει δείγματα από τα φρούτα που διατίθενται από τον προμηθευτή για το έργο, είτε απευθείας από τις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, είτε από τα διανεμηθέντα φρούτα στα σχολεία, όποτε αυτό κριθεί σκόπιμο ή αναγκαίο, για αντιπροσωπευτικές φυσικοχημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις, χωρίς καμία προηγούμενη ενημέρωση του προμηθευτή.

11) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσοσμία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων κλπ), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

Για την Τεχνική Προσφορά απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου διαχείρισης (παραλαβής, πλυσίματος, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης) των φρούτων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας του εργοστασίου διαλογής, τυποποίησης, καθαρισμού (και απολύμανσης, όπου προβλέπεται) και συσκευασίας των φρούτων.

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών. Πιστοποίηση ολοκληρωμένης διαχείρισης/παραγωγής κατά το πρότυπο Agro 2 ή άλλο πρωτόκολλο παραγωγής αναγνωρισμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ).

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετα Συστήματα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς (ιδιωτικούς) φορείς επιθεώρησης και/ή ανανέωσης των τηρούμενων Συστημάτων Υγιεινής και/ή Ποιότητας Τροφίμων, με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

6) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών των προτεινόμενων προϊόντων με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

7) Πρόταση υλοποίησης του έργου, η οποία θα λαμβάνει υπόψη της το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών, όπως περιέχονται στα έγγραφα της πρόσκλησης, στην οποία πρέπει να γίνεται ειδική αναφορά (i) στον αριθμό των εργαζομένων που προβλέπεται ν' απασχοληθούν στο έργο, (ii) εάν αυτοί διαθέτουν εν ισχύ πιστοποιητικά υγείας σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/ΓΠ/οικ 35797/2012, ΦΕΚ Β' 1199 καθώς και (iii) στα αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

8) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση επικυρωμένα αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Υγειονομική Διάταξη) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του ενδιαφερόμενου δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αυτά αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικείμενου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Στην Οικονομική Προσφορά, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά. ο υποψήφιος προμηθευτής μπορεί να υποβάλλει οικονομική και τεχνική προσφορά **για όλα ή κατ' ελάχιστον για τρία (3) από τα ανωτέρω έξι (6) αναφερόμενα είδη φρούτων**. Η αξιολόγηση και η κατακύρωση όμως, θα γίνει για κάθε φρούτο ξεχωριστά.

Τεύχος Β΄

Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα Δ– Προμήθεια προϊόντων Σάντουιτς & Αρτοσκευασμάτων

Γενική περιγραφή - Αφορά την προμήθεια των παρακάτω ειδών. Η Προσφορά θα πρέπει να υποβληθεί για το σύνολο των ειδών που περιλαμβάνονται στον αντίστοιχο πίνακα της οικονομικής προσφοράς.

- **Είδη σάντουιτς ολικής άλεσης & Λοιπά Αρτοσκευάσματα.**

Τα ως άνω είδη (εφεξής από κοινού «τα Προϊόντα») πρέπει να πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω και περιγράφονται αναλυτικότερα στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) του Τεύχους της Πρόσκλησης Ενδιαφέροντος. Οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να υποβάλλουν προσφορά ανά είδος, σύμφωνα με τον πίνακα του Παραρτήματος 2 (Εντυπα Οικονομικής Προσφοράς). Η προσφορά πρέπει να αφορά το σύνολο των ειδών του παρόντος Τμήματος του έργου.

ΕΙΔΟΣ	Εκτιμώμενη Ποσότητα (Τεμάχια)
Σάντουιτς	90.000-100.000
Αρτοσκευάσματα	50.000-60.000

1) Συχνότητα παραδόσεων/προμηθειών - Τα Προϊόντα θα πρέπει να παραδίδονται στα σημεία που θα υποδεικνύει το Ινστιτούτο και συγκεκριμένα σε ένα σημείο (εταιρεία logistics) εντός του νομού Αττικής και σε ένα (1) σημείο στην Περιφερειακή Ενότητα Φθιώτιδας.

2) Η παράδοση των Προϊόντων θα πραγματοποιείται 2-3 φορές την εβδομάδα, αναλόγως με το διαιτολόγιο που θα κοινοποιείται στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες πριν την ημερομηνία παράδοσης και κατόπιν συνεννόησης που θα έχει προηγηθεί με την εταιρεία του έργου διαχείρισης και διανομής των Προϊόντων (logistics). Σημειώνεται ότι η συχνότητα παράδοσης κάθε συγκεκριμένου προϊόντος καθορίζεται από το Ινστιτούτο και δύναται να διαφοροποιείται κατόπιν ενημέρωσης ανάλογα με τις ανάγκες του έργου.

3) Διαχείριση εξοπλισμού – Ο προμηθευτής θα είναι υπεύθυνος για την προμήθεια και την εν γένει διαχείριση των παλετών ή/και καλαθιών μεταφοράς των ειδών (σε περίπτωση που τέτοιος εξοπλισμός κρίνεται αναγκαίος). Το Ινστιτούτο δεν αποδέχεται οποιαδήποτε επιβάρυνση για το κόστος τυχόν απώλειας του ως άνω αναφερθέντος εξοπλισμού, το οποίο κόστος επιβαρύνει τον προμηθευτή.

4) Παροχή εξοπλισμού συντήρησης των προϊόντων (ψυγεία) – Ο προμηθευτής υποχρεούται στην παροχή του κατάλληλου εξοπλισμού για τη σωστή συντήρηση των Προϊόντων και συγκεκριμένα για την παροχή ψυγείων σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Ψυγεία	15
--------	----

5) Ειδικότερα, ο προμηθευτής οφείλει να φροντίσει για την τοποθέτηση ψυγείων επαρκούς χωρητικότητας σε σημεία (σχολεία) που θα υποδειχθούν από το Ινστιτούτο. Ο προμηθευτής θα φέρει την πλήρη ευθύνη για την μεταφορά, τοποθέτηση και την ορθή λειτουργία, των συντηρητών-ψυγείων καθ' όλη τη διάρκεια του έργου. Συνεπώς, υποχρεούται να παρέχει την απαραίτητη τεχνική υποστήριξη σε περίπτωση βλάβης ή ανάγκης επισκευής και αντικατάστασης των συντηρητών-ψυγείων.

6) Τεχνικές προδιαγραφές

α) Τόσο οι πρώτες ύλες, όσο και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις επιπρόσθετες απαιτήσεις της πρόσκλησης.

β) Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας, πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο. Τα Προϊόντα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, χρώμα, γεύση, οσμή χαρακτηριστική του προϊόντος), τηρώντας τις απαιτήσεις των ειδικών κανόνων υγιεινής και τα μικροβιολογικά κριτήρια των σχετικών Κανονισμών της ΕΕ. Επισημαίνεται ότι σε όλα τα Προϊόντα δεν είναι ανεκτή οποιαδήποτε ανίχνευση μυκοτοξινών, διοξινών και λοιπών τοξικών ουσιών.

γ) Σε όλα ανεξαιρέτως τα Προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται εγγράφως και εγκαίρως το Ινστιτούτο προκειμένου να χορηγήσει τη σχετική έγκριση. Επισημαίνεται η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στην Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017

δ) Σε όλα τα Προϊόντα και τις επιμέρους πρώτες ύλες αυτών: α) απαγορεύεται οιαδήποτε προσθήκη φυτικών λιπών και ελαίων (μαργαρίνη, σπορέλαια κλπ). Επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου (αναλόγως με την υπόδειξη του Ινστιτούτου) ως μοναδική επιτρεπόμενη προστιθέμενη λιπαρή ύλη, β) το αλεύρι πρέπει να είναι τουλάχιστον 60% ολικής άλεσης επί της συνολικής ποσότητας του αλεύρου και αυτό να αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας, γ) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σιροπιού γλυκόζης, πρωτεΐνης σόγιας ή λοιπών προσθέτων. Επισημαίνεται ότι θα χρησιμοποιούνται μόνο τα απαιτούμενα συστατικά για την παραγωγή του προϊόντος, όπως αυτά αναλυτικά περιγράφονται στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) του Τεύχους της Πρόσκλησης.

7) Συσκευασία - Κάθε Προϊόν θα πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένο. Η συσκευασία και σήμανση των Προϊόντων θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τους Κανονισμούς [κυρίως ο Κανονισμός (ΕΚ) 1169/2011 και οι τυχόν τροποποιήσεις του] της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) καθώς και τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

Στην ατομική συσκευασία των Προϊόντων, θα πρέπει να αναγράφονται με ανεξίτηλο τρόπο (πληροφορίες τυπωμένες επί της συσκευασίας και όχι π.χ. με αυτοσχέδια ή αυτοκόλλητη ταινία:

- η ποσότητα (καθαρό βάρος σε g),
- τα επιμέρους χρησιμοποιούμενα συστατικά,
- η ημερομηνία παραγωγής,
- η ημερομηνία διάθεσης/ανάλωσης/λήξης,
- ο κωδικός παρτίδας (Lot number) όπου απαιτείται,
- οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος (συνθήκες διατήρησης ως προς θερμοκρασία και υγρασία του αποθηκευτικού χώρου κλπ),
- τα αλλεργιογόνα και οι πιθανώς αλλεργιογόνες ουσίες («το προϊόν περιέχει» και «πιθανόν να περιέχει ίχνη από», αντίστοιχα ή παρόμοιες εκφράσεις),
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του παρασκευαστή και
- οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών (πληροφορίες διαθρεπτικής επισήμανσης), είτε συγκεντρωμένες σε Πίνακα με τους αριθμούς σε κάθετη ευθυγράμμιση (προτιμώμενος τρόπος), είτε με οριζόντια αναγραφή (εφόσον δεν υπάρχει επαρκής χώρος) σύμφωνα με το άρθρο 11α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011 (σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές). Πιο συγκεκριμένα, οι ελάχιστες πληροφορίες που θα αναγράφονται είναι για: ανά 100g ενέργεια (σε Kcal/KJ), πρωτεΐνες-λίπη (αναγραφή τουλάχιστον των κορεσμένων)-υδατάνθρακες (αναγραφή τουλάχιστον της ποσότητας σακχάρων) (σε g), αλάτι ή Na (σε g) και φυτικές/εδώδιμες ίνες (σε g).

Επίσης, η συσκευασία θα φέρει τα λογότυπα του φορέα υλοποίησης και των δωρητών καθώς και διατροφικό μήνυμα, όπως αυτά θα υποδειχθούν στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο.

8) Διασφάλιση ποιότητας – Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές των πρώτων υλών (ένας κύριος και ένας εναλλακτικός), τους οποίους θα χρησιμοποιήσουν καθ' όλη τη διάρκεια υλοποίησης του έργου, τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων παρασκευής, επεξεργασίας, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης των Προϊόντων, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης.

9) Αλλαγή προμηθευτή πρώτων υλών μπορεί να γίνει μόνο εφόσον διαπιστωθεί εμπράκτως αδυναμία τήρησης των προδιαγραφών και μόνο με προηγούμενη γραπτή έγκριση του Ινστιτούτου. Επομένως, για οποιαδήποτε αλλαγή, θα πρέπει προηγουμένως να υπάρχει έγγραφη ενημέρωση του Ινστιτούτου σχετικά με τα ακριβή αίτια που οδηγούν στην αιτούμενη αλλαγή και αυτή να έχει τύχει εγκρίσεως.

10) Το προσωπικό που εργάζεται στις ως άνω εγκαταστάσεις, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από τους σχετικούς Υγειονομικούς Κανονισμούς.

11) Στα πλαίσια της εποπτείας και συντονισμού της υλοποίησης του έργου, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα, όποτε το κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εξαρχής δηλωμένες

εγκαταστάσεις παραγωγής των Προϊόντων, σε περίπτωση που αυτό κριθεί σκόπιμο, και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες ο προμηθευτής οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα.

12) Παρομοίως, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα να λαμβάνει δείγματα από τα Προϊόντα που θα διατίθενται από τον προμηθευτή για το έργο, είτε απευθείας από τις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, είτε από τα διανεμηθέντα στα σχολεία, όποτε αυτό κριθεί σκόπιμο ή αναγκαίο, για αντιπροσωπευτικές φυσικοχημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις, χωρίς καμία προηγούμενη ενημέρωση του προμηθευτή.

13) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσσομία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων κλπ), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

Για την Τεχνική Προσφορά απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου υποδοχής και αποθήκευσης των πρώτων υλών, παρασκευής, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης των Προϊόντων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής τροφίμων. Το αυτό (δηλαδή αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας της επιχείρησης) ισχύει και για τους προμηθευτές πρώτων υλών (κύριο και εναλλακτικό).

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών.

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετα Συστήματα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

4γ) Αντίγραφα των πιστοποιήσεων με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης των επιχειρήσεων των προμηθευτών πρώτων υλών (κύριου και εναλλακτικού).

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

6) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών για τα προϊόντα και τις επιμέρους πρώτες ύλες με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

7) Πρόταση υλοποίησης του έργου, η οποία θα λαμβάνει υπόψη της το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών, όπως περιέχονται στα έγγραφα της πρόσκλησης, στην οποία πρέπει να γίνεται (i) ειδική αναφορά στον αριθμό των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο (ii) μνεία του εάν το σύνολο των εργαζομένων αυτών διαθέτει πιστοποιητικά υγείας εν ισχύ, σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017, καθώς και (iii) αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

8) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου προμηθευτή τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση επικυρωμένα αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του υποψηφίου προμηθευτή δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ίδιου ή παρεμφερούς αντικείμενου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Στην Οικονομική Προσφορά, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά. Η Προσφορά θα πρέπει να υποβληθεί για το σύνολο των ειδών που περιλαμβάνονται στον αντίστοιχο πίνακα της οικονομικής προσφοράς.

Τεύχος Β΄

Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα Ε – Προμήθεια προϊόντων Πίτας και Πίτσας Λαχανικών

Γενική περιγραφή - Αφορά την προμήθεια των παρακάτω ειδών. Η προσφορά υποβάλλεται για το σύνολο των ειδών:

- Πίτες με λαχανικά ή τυρί και
- Πίτσα Λαχανικών.

Τα ως άνω είδη (εφεξής από κοινού «τα Προϊόντα»), πρέπει να πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω και περιγράφονται αναλυτικότερα στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) του Τεύχους της Πρόσκλησης Ενδιαφέροντος. .

ΕΙΔΟΣ	Εκτιμώμενη Ποσότητα (Τεμάχια)
Πίτες & Πίτσα Λαχανικών	80.000-90.000

1) Συχνότητα παραδόσεων/προμηθειών - Τα Προϊόντα θα πρέπει να παραδίδονται στα σημεία που θα υποδεικνύει το Ινστιτούτο και συγκεκριμένα σε ένα σημείο (εταιρεία logistics) εντός του νομού Αττικής και σε ένα (1) σημείο στην Περιφερειακή Ενότητα Φθιώτιδας.

2) Η παράδοση των Προϊόντων θα πραγματοποιείται 1-2 φορές την εβδομάδα, αναλόγως με το διαιτολόγιο που θα κοινοποιείται στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο τουλάχιστον τέσσερις (4) ημέρες πριν την ημερομηνία παράδοσης και κατόπιν συνεννόησης που θα έχει προηγηθεί με την εταιρεία του έργου διαχείρισης και διανομής των Προϊόντων (logistics). Σημειώνεται ότι η συχνότητα παράδοσης κάθε συγκεκριμένου προϊόντος καθορίζεται από το Ινστιτούτο και δύναται να διαφοροποιείται κατόπιν ενημέρωσης ανάλογα με τις ανάγκες του έργου.

3) Διαχείριση εξοπλισμού – Ο προμηθευτή θα είναι υπεύθυνος για την προμήθεια και την εν γένει διαχείριση των παλετών ή/και καλαθιών μεταφοράς των ειδών (σε περίπτωση που τέτοιος εξοπλισμός κρίνεται αναγκαίος). Το Ινστιτούτο δεν αποδέχεται οποιαδήποτε επιβάρυνση για το κόστος τυχόν απώλειας του ως άνω αναφερθέντος εξοπλισμού, το οποίο κόστος επιβαρύνει τον προμηθευτή.

4) Παροχή εξοπλισμού συντήρησης των προϊόντων (ψυγεία) – Ο προμηθευτής υποχρεούται στην παροχή του κατάλληλου εξοπλισμού για τη σωστή συντήρηση των Προϊόντων και συγκεκριμένα για την παροχή ψυγείων σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Ψυγεία	15
--------	----

5) Ειδικότερα, ο προμηθευτής οφείλει να φροντίσει για την τοποθέτηση ψυγείων επαρκούς

χωρητικότητας σε σημεία (σχολεία) που θα υποδειχθούν από το Ινστιτούτο. Ο προμηθευτής θα φέρει την πλήρη ευθύνη για την μεταφορά, τοποθέτηση και την ορθή λειτουργία, των συντηρητών-ψυγείων καθ' όλη τη διάρκεια του έργου. Συνεπώς, υποχρεούται να παρέχει την απαραίτητη τεχνική υποστήριξη σε περίπτωση βλάβης ή ανάγκης επισκευής και αντικατάστασης των συντηρητών-ψυγείων.

6) Τεχνικές προδιαγραφές

α) Τόσο οι πρώτες ύλες, όσο και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις επιπρόσθετες απαιτήσεις της πρόσκλησης.

β) Οι πρώτες ύλες και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας, πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο. Τα Προϊόντα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, χρώμα, γεύση, οσμή χαρακτηριστική του προϊόντος), τηρώντας τις απαιτήσεις των ειδικών κανόνων υγιεινής και τα μικροβιολογικά κριτήρια των σχετικών Κανονισμών της ΕΕ. Επισημαίνεται ότι σε όλα τα Προϊόντα δεν είναι ανεκτή οποιαδήποτε ανίχνευση μυκοτοξινών και λοιπών τοξικών ουσιών.

γ) Σε όλα ανεξαιρέτως τα Προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται εγγράφως και εγκαίρως το Ινστιτούτο προκειμένου να χορηγήσει τη σχετική έγκριση. Επισημαίνεται η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο άρθρο 9 της Υγειονομικής Διάταξης με αριθμόΥ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017).

δ) Σε όλα τα Προϊόντα και τις επιμέρους πρώτες ύλες αυτών: α) απαγορεύεται οιαδήποτε προσθήκη φυτικών και ζωικών λιπών και ελαίων (μαργαρίνη, σπορέλαια, βούτυρο κλπ). Επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδική επιτρεπόμενη προστιθέμενη λιπαρή ύλη, β) το αλεύρι πρέπει να είναι τουλάχιστον 60% ολικής άλεσης επί της συνολικής ποσότητας του αλεύρου και αυτό να αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας, γ) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σιροπιού γλυκόζης, πρωτεΐνης σόγιας ή άλλων προσθέτων. Επισημαίνεται ότι θα χρησιμοποιούνται μόνο τα απαιτούμενα συστατικά για την παραγωγή του προϊόντος, όπως αυτά αναλυτικά περιγράφονται στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) της πρόσκλησης.

7) Συσκευασία - Κάθε Προϊόν θα πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένο. Η συσκευασία και σήμανση των Προϊόντων θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και τις ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τους Κανονισμούς [κυρίως ο Κανονισμός (ΕΚ) 1169/2011 και οι τυχόν τροποποιήσεις του] της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) καθώς και τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

Στην ατομική συσκευασία των Προϊόντων, θα πρέπει να αναγράφονται με ανεξίτηλο τρόπο (πληροφορίες τυπωμένες επί της συσκευασίας και όχι π.χ. με αυτοσχέδια ή αυτοκόλλητη ταινία:

- η ποσότητα (καθαρό βάρος σε g),

- τα επιμέρους συστατικά,
- η ημερομηνία παραγωγής,
- η ημερομηνία διάθεσης/ανάλωσης/λήξης,
- ο κωδικός παρτίδας (Lot number) όπου απαιτείται,
- οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος (συνθήκες διατήρησης ως προς θερμοκρασία και υγρασία του αποθηκευτικού χώρου κλπ),
- τα αλλεργιογόνα και οι πιθανώς αλλεργιογόνες ουσίες («το προϊόν περιέχει» και «πιθανόν να περιέχει ίχνη από», αντίστοιχα ή παρόμοιες εκφράσεις),
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του παρασκευαστή και
- οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών (πληροφορίες διαθρεπτικής επισήμανσης), είτε συγκεντρωμένες σε Πίνακα με τους αριθμούς σε κάθετη ευθυγράμμιση (προτιμώμενος τρόπος), είτε με οριζόντια αναγραφή (εφόσον δεν υπάρχει επαρκής χώρος) σύμφωνα με το άρθρο 11α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011 (σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές). Πιο συγκεκριμένα, οι ελάχιστες πληροφορίες που θα αναγράφονται είναι: ανά 100g η ενέργεια (σε Kcal/KJ), πρωτεΐνες-λίπη (αναγραφή τουλάχιστον των κορεσμένων)-υδατάνθρακες (αναγραφή τουλάχιστον της ποσότητας σακχάρων) (σε g), αλάτι ή Na (σε g) και φυτικές/εδώδιμες ίνες (σε g).

Επίσης, η συσκευασία θα φέρει τα λογότυπα του φορέα υλοποίησης και των δωρητών καθώς και διατροφικό μήνυμα, όπως αυτά θα υποδειχθούν στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο.

8) Διασφάλιση ποιότητας – Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές των πρώτων υλών (ένας κύριος και ένας εναλλακτικός), τους οποίους θα χρησιμοποιήσουν καθ' όλη τη διάρκεια υλοποίησης του Έργου, τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων παρασκευής, επεξεργασίας και συσκευασίας των Προϊόντων, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης.

9) Αλλαγή προμηθευτή πρώτων υλών μπορεί να γίνει μόνο εφόσον διαπιστωθεί εμπράκτως αδυναμία τήρησης των προδιαγραφών και μόνο με προηγούμενη γραπτή έγκριση του Ινστιτούτου. Επομένως, για οποιαδήποτε αλλαγή, θα πρέπει προηγουμένως να υπάρχει έγγραφη ενημέρωση του Ινστιτούτου σχετικά με τα ακριβή αίτια που οδηγούν στην αιτούμενη αλλαγή και αυτή να έχει τύχει εγκρίσεως.

10) Το προσωπικό που εργάζεται στις ως άνω εγκαταστάσεις, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από τους σχετικούς Υγειονομικούς Κανονισμούς.

11) Στα πλαίσια της εποπτείας και συντονισμού της υλοποίησης του έργου, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα, όποτε το κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εξαρχής δηλωμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και ψησίματος των Προϊόντων, σε περίπτωση που αυτό κριθεί σκόπιμο, και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες ο προμηθευτής οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα.

12) Παρομοίως, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα να λαμβάνει δείγματα από τα Προϊόντα που θα διατίθενται από τον προμηθευτή για το έργο, είτε απευθείας από τις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, είτε από τα διανεμηθέντα στα σχολεία, όποτε αυτό κριθεί σκόπιμο ή αναγκαίο, για αντιπροσωπευτικές φυσικοχημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις, χωρίς καμία προηγούμενη ενημέρωση του προμηθευτή.

13) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσοσμία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων κλπ), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

Για την Τεχνική Προσφορά απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου υποδοχής και αποθήκευσης των πρώτων υλών, παρασκευής, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης των Προϊόντων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής τροφίμων. Το αυτό (δηλαδή αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας της επιχείρησης) ισχύει και για τους προμηθευτές πρώτων υλών (κύριο και εναλλακτικό).

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών.

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετα Συστήματα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

4γ) Αντίγραφα των πιστοποιήσεων με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης των επιχειρήσεων των προμηθευτών πρώτων υλών (κύριου και εναλλακτικού).

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

6) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών των προϊόντων με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή..

7) Πρόταση υλοποίησης του έργου, η οποία θα λαμβάνει υπόψη της το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών, όπως περιέχονται στα έγγραφα της πρόσκλησης, στην οποία πρέπει να γίνεται (i) ειδική αναφορά στον αριθμό των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο Έργο, (ii) μνεία του εάν το σύνολο των εργαζομένων αυτών διαθέτει πιστοποιητικά υγείας εν ισχύ, σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 καθώς και (iii) αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψήφιου προμηθευτή.

8) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση (επικυρωμένα) αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του ενδιαφερόμενου δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικειμένου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Η Οικονομική Προσφορά μπορεί να υποβληθεί για το σύνολο ειδών. **Στην Οικονομική Προσφορά**, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων

καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά.

Τεύχος Β΄

Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα ΣΤ – Προμήθεια υπηρεσιών logistics με αφετηρία την Αττική

1) Αντικείμενο - Το συγκεκριμένο Τμήμα του έργου συνίσταται στην καθημερινή (από Δευτέρα έως Παρασκευή) διαδικασία αποθήκευσης, διαλογής και περιοδικής διανομής (με συχνότητα παράδοσης 3 φορές την εβδομάδα) συνόλου συσκευασμένων τροφίμων (γεύματα), σε περίπου 15-20 σχολεία της Περιφέρειας της Στερεάς Ελλάδας (βλ Πίνακα Κατανομής). Τα γεύματα θα αποτελούνται από τρόφιμα που θα παραδίδονται χωριστά από συγκεκριμένους προμηθευτές στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, όπου θα φυλάσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες (π.χ. ψύξης κ.ά.) έως τη διάθεσή τους. Η εταιρεία θα προετοιμάζει τα γεύματα (διαλογή των τροφίμων) και θα τα διανέμει σε συγκεκριμένα σχολεία, καθ' υπόδειξη του Ινστιτούτου. Ο αριθμός των σχολείων και των σιτιζομένων μαθητών δύναται να αυξομειώνεται σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ, μετά από έγγραφη ενημέρωση από το Ινστιτούτο.

2) Τεχνικές προδιαγραφές - Ως Γεύμα, νοείται το σύνολο των ατομικά συσκευασμένων τροφίμων που -κατά την απόλυτη διακριτική ευχέρεια του Ινστιτούτου- θα παραδίδεται με συχνότητα 3 φορές την εβδομάδα προς κατανάλωση σε κάθε μαθητή του σχολείου ατομικά, ανεξαρτήτως του είδους και του αριθμού των ειδών που θα το αποτελούν (π.χ. μερίδα γάλακτος, φρούτο, σάντουιτς). Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα να μεταβάλλει κατά βούληση το είδος και τον αριθμό των τροφίμων, για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς) ή διαθεσιμότητας. Κάθε γεύμα θα αποτελείται τουλάχιστον από 2-3 διαφορετικά είδη τροφίμων (π.χ. σάντουιτς και φρούτο, ή πίτα και φρούτο).

3) Διαδικασίες υλοποίησης

α) Παραλαβή από τους προμηθευτές τροφίμων, αποθήκευση και διαλογή

Επιλεγμένοι προμηθευτές θα παραδίδουν καθημερινά τα τρόφιμα, ατομικά συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή σε ευρωπαϊκές ή/και επιστρεφόμενες τελάρες, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας που θα βρίσκονται, εντός του νομού Αττικής. Οι παραδόσεις θα γίνονται σε προκαθορισμένες ώρες που θα συμφωνηθούν μεταξύ της εταιρείας και των προμηθευτών των τροφίμων, υπό την εποπτεία του Ινστιτούτου.

Η εταιρεία θα παραλαμβάνει καθημερινά περί τα 2-3 είδη τροφίμων προς διανομή (π.χ. σάντουιτς και φρούτο) ή (π.χ. σάντουιτς, φρούτο και γάλα ή γιαούρτι). Η συχνότητα της διανομής 3 διαφορετικών ειδών δύναται να αυξηθεί και, σε κάθε περίπτωση, υπόκειται σε αλλαγές και διαφοροποιείται κατόπιν γραπτής ενημέρωσης της εταιρείας βάσει των αναγκών του Προγράμματος.

Επισημαίνεται ότι εφόσον κατά την παραλαβή/αποθήκευση/διανομή των τροφίμων διαπιστωθούν αποκλίσεις από εμφανή κριτήρια ποιότητας (π.χ. εμφάνιση επιφανειακής μούχλας, σκισμένες συσκευασίες, κτυπημένα ή υπερώριμα φρούτα κλπ), η εταιρεία θα ενημερώνει αμέσως το Ινστιτούτο και ακολούθως τον προμηθευτή των τροφίμων ώστε να ακολουθήσουν οι απαιτούμενες ενέργειες (π.χ. άμεση αντικατάσταση).

Η εταιρεία θα είναι υπεύθυνος για την σωστή φύλαξη και αποθήκευση των τροφίμων υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες (π.χ. ψύξη), για τη διαλογή και ομαδοποίηση των ποσοτήτων ανά δρομολόγιο, για την προετοιμασία των δρομολογίων και για την έγκαιρη παράδοση των γευμάτων στα σχολεία, σύμφωνα με την παραγγελία που θα του κοινοποιεί σε εβδομαδιαία βάση το Ινστιτούτο.

β) Μεταφορά και διανομή γευμάτων

Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται σε περιοδική βάση και συγκεκριμένα με συχνότητα 3 φορές την εβδομάδα και για όλες τις ημέρες λειτουργίας των σχολείων από την ημερομηνία έναρξης του έργου έως και τη λήξη της σχολικής χρονιάς. Τα γεύματα θα πρέπει να παραδίδονται στα σχολεία στο σύνολό τους μεταξύ 06:30 και 10:30 π.μ., απαρεικλίτως. Οποιαδήποτε καθυστέρηση παράδοσης των γευμάτων με υπαιτιότητα της εταιρείας πέραν των 10:30 και έως τις 11:00 δύναται να επιφέρει έκπτωση στην αμοιβή της εταιρείας κατά 50% ανά γεύμα, για το σύνολο των γευμάτων που καθυστέρησαν να παραδοθούν, ενώ για καθυστερήσεις στην παράδοση των γευμάτων πέραν των 11:00 π.μ. η εταιρεία δεν θα αποζημιώνεται καθόλου για τα αντίστοιχα γεύματα.

Η ποσοτική παραλαβή των γευμάτων θα πραγματοποιείται κάθε φορά στις εγκαταστάσεις του κάθε σχολείου από αρμόδιο άτομο που θα υποδεικνύει ο Διευθυντής του σχολείου σε συνεργασία με το Ινστιτούτο. Ο υπεύθυνος παραλαβής θα λαμβάνει δελτίο αποστολής από την εταιρεία, στο οποίο θα αναγράφεται, μεταξύ άλλων, απαραίτητως η ώρα παράδοσης και ο αριθμός κυκλοφορίας και το ονοματεπώνυμο του οδηγού του οχήματος με το οποίο πραγματοποιήθηκε η μεταφορά των γευμάτων.

Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των προς διανομή ποσοτήτων ή των δρομολογίων μετά από ενημέρωση της εταιρείας δύο (2) ημέρες πριν από την πραγματοποίηση της αλλαγής.

Η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται αυθημερόν με κατάλληλα οχήματα, τα οποία θα είναι οπωσδήποτε φορτηγά-ψυγεία και εντός ψυκτικών θαλάμων αυτοδύναμης ψύξης με συνεχή ηλεκτρονική ή χειρόγραφη καταγραφή θερμοκρασίας, εφοδιασμένα με τη σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και θα πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφαλούς διακίνησης τροφίμων. Κατά τη μεταφορά και παράδοση των γευμάτων θα πρέπει να λαμβάνονται όλες εκείνες οι αναγκαίες προφυλάξεις και τα μέτρα, ώστε να αποκλείεται τυχόν αλλοίωσή τους είτε σε σχέση με τους οργανοληπτικούς και μακροσκοπικούς τους χαρακτήρες είτε σε σχέση με τυχόν επιμολύνσεις τους (από κτυπήματα, μώλωπες, εκδορές κλπ). Το σχετικό αρχείο καθημερινής ηλεκτρονικής ή χειρόγραφης καταγραφής των θερμοκρασιών των συγκεκριμένων φορτηγών-ψυγείων που εκάστοτε χρησιμοποιούνται για την μεταφορά των γευμάτων θα είναι διαθέσιμο προς επίδειξη όποτε ζητηθεί από τους εκπροσώπους του Ινστιτούτου. Αντίγραφο θα αποστέλλεται στο τέλος εκάστου μηνός στο Ινστιτούτο χωρίς προηγούμενη όχληση.

4) Προληπτικός έλεγχος ποιότητας – Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνεται σκόπιμο, στα πλαίσια της εποπτείας και συντονισμού του έργου να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εγκαταστάσεις της εταιρείας και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες η εταιρεία οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα. Στους απροειδοποίητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις της εταιρείας καθ' όλη τη διάρκεια του έργου, εκτός των μέτρων υγιεινής και προστασίας, ιχνηλασιμότητας, κανόνας FiFo κλπ, θα ελέγχονται και οι ψυκτικοί θάλαμοι των φορτηγών-ψυγείων που διαθέτουν σύστημα αυτοδύναμης ψύξης προκειμένου να διαπιστώνεται η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας καθ' όλη τη διάρκεια μεταφοράς και διανομής. Κατά τις επισκέψεις τους, οι εκπρόσωποι του Ινστιτούτου διατηρούν το δικαίωμα λήψης τυχαίων αντιπροσωπευτικών δειγμάτων με σκοπό οργανοληπτικούς και λοιπούς ελέγχους ποιότητας, ακόμα και εργαστηριακούς προς διαπίστωση επακριβούς τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας και των προδιαγραφών. ΗΗ

εταιρεία θα πρέπει να αποδέχεται και να διευκολύνει τις επισκέψεις αυτές καθώς και τη λήψη δειγμάτων προς έλεγχο.

5) Διαχείριση εξοπλισμού – Η εταιρεία του έργου είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση και επιστροφή στους προμηθευτές των ευρωπαϊκών ή/και επιστρεφόμενων τελάρων με τα οποία παραδίδονται κατά περίπτωση τα τρόφιμα. Επίσης, η εταιρεία θα είναι υπεύθυνη για τυχόν απώλεια ή καταστροφή τους, καθ' ο χρόνο βρίσκονται στην κατοχή του. Το Ινστιτούτο είναι υπεύθυνο για την ενημέρωση των υπεύθυνων παραλαβής των σχολείων για τη σωστή φύλαξη των επιστρεφόμενων τελάρων εντός του σχολείου.

6) Συνεννόηση με τα σχολεία – Η εταιρεία υποχρεούται να έρθει σε επικοινωνία με τους υπεύθυνους παραλαβής κάθε σχολείου, όπως αυτοί θα του κοινοποιηθούν από το Ινστιτούτο, ώστε να προγραμματιστεί η επακριβής ώρα παραλαβής των γευμάτων. Με σκοπό την ομαλή λειτουργία τόσο του σχολείου όσο και του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ, η ώρα παραλαβής (διάστημα παραλαβής με περιθώριο εικοσαλέπτου) θα πρέπει να είναι σταθερή, κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους. Η εταιρεία οφείλει να κοινοποιήσει Ινστιτούτο το διαμορφωθέν και συμφωνηθέν πρόγραμμα διανομής. Αλλαγές στον προγραμματισμό θα πρέπει να κοινοποιούνται σε όλους τους εμπλεκόμενους και να συμφωνούνται μεταξύ των μερών και σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να γίνονται πάντοτε με τη σύμφωνη γνώμη του Ινστιτούτου.

Για την Τεχνική Προσφορά απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου υποδοχής, διαλογής ανά σχολείο και προσωρινής αποθήκευσης των συσκευασμένων τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας της επιχείρησης.

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών.

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και Σύστημα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς

με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

6) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1Υ/ΓΠ/οικ 96967/2012 (ΦΕΚ Β' 2718) και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση επικυρωμένα αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με τη σχετική Υγειονομική Διάταξη) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του ενδιαφερόμενου δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτινιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Επίσης, στην ανωτέρω υπεύθυνη δήλωση πρέπει να γίνεται (i) ειδική αναφορά στον αριθμό των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο Έργο, (ii) μνεία του εάν το σύνολο των εργαζομένων αυτών διαθέτει πιστοποιητικά υγείας εν ισχύ, σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1Υ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 καθώς και (iii) αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικειμένου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Στην Οικονομική Προσφορά, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά.

Τεύχος Β΄
Ειδικοί όροι της σύμβασης

Τμήμα Ζ – Προμήθεια υπηρεσιών logistics με αφιέρια την Φθιώτιδα

1) Αντικείμενο - Το συγκεκριμένο Τμήμα του έργου συνίσταται στην καθημερινή (από Δευτέρα έως Παρασκευή) διαδικασία αποθήκευσης, διαλογής και περιοδικής διανομής (με συχνότητα παράδοσης 3 φορές την εβδομάδα) συνόλου συσκευασμένων τροφίμων (γεύματα), σε περίπου 15-20 σχολεία της Περιφέρειας της Στερεάς Ελλάδας (βλ Πίνακα Κατανομής). Τα γεύματα θα αποτελούνται από τρόφιμα που θα παραδίδονται χωριστά από συγκεκριμένους προμηθευτές στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, όπου θα φυλάσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες (π.χ. ψύξης) έως τη διάθεσή τους. Η εταιρεία θα προετοιμάζει τα γεύματα (διαλογή των τροφίμων) και θα τα διανέμει σε συγκεκριμένα σχολεία, καθ' υπόδειξη του Ινστιτούτου. Ο αριθμός των σχολείων και των σιτιζομένων μαθητών δύναται να αυξομειώνεται σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ, μετά από έγγραφη ενημέρωση το Ινστιτούτο.

2) Τεχνικές προδιαγραφές - Ως Γεύμα, νοείται το σύνολο των ατομικά συσκευασμένων τροφίμων που -κατά την απόλυτη διακριτική ευχέρεια του Ινστιτούτου- θα παραδίδεται με συχνότητα 3 φορές την εβδομάδα προς κατανάλωση σε κάθε μαθητή του σχολείου ατομικά, ανεξαρτήτως του είδους και του αριθμού των ειδών που θα το αποτελούν (π.χ. μερίδα γάλακτος, φρούτο, σάντουιτς). Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα να μεταβάλλει κατά βούληση το είδος και τον αριθμό των τροφίμων, για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς) ή διαθεσιμότητας. Κάθε γεύμα θα αποτελείται τουλάχιστον από 2-3 διαφορετικά είδη τροφίμων (πχ σάντουιτς και φρούτο, ή πίτα και φρούτο).

3) Διαδικασίες υλοποίησης

α) Παραλαβή από τους προμηθευτές τροφίμων, αποθήκευση και διαλογή

Επιλεγμένοι προμηθευτές θα παραδίδουν καθημερινά τα τρόφιμα, ατομικά συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή σε ευρωπαϊκές ή/και επιστρεφόμενες τελάρες, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας που θα βρίσκονται, εντός του νομού Φθιώτιδας ή πλησίον των ορίων αυτού. Οι παραδόσεις θα γίνονται σε προκαθορισμένες ώρες που θα συμφωνηθούν μεταξύ της εταιρείας και των προμηθευτών των τροφίμων, υπό την εποπτεία του Ινστιτούτου.

Η εταιρεία θα παραλαμβάνει καθημερινά περί τα 2-3 είδη τροφίμων προς διανομή (π.χ. σάντουιτς και φρούτο) ή (π.χ. σάντουιτς, φρούτο και γάλα ή γιαούρτι). Η συχνότητα της διανομής 3 διαφορετικών ειδών δύναται να αυξηθεί και, σε κάθε περίπτωση, υπόκειται σε αλλαγές και διαφοροποιείται κατόπιν γραπτής ενημέρωσης της εταιρείας βάσει των αναγκών του Προγράμματος.

Επισημαίνεται ότι εφόσον κατά την παραλαβή/αποθήκευση/διανομή των τροφίμων διαπιστωθούν αποκλίσεις από εμφανή κριτήρια ποιότητας (π.χ. εμφάνιση επιφανειακής μούχλας, σκισμένες συσκευασίες κλπ), η εταιρεία θα ενημερώνει αμέσως το Ινστιτούτο και ακολούθως τον προμηθευτή των τροφίμων ώστε να ακολουθήσουν οι απαιτούμενες ενέργειες (π.χ. άμεση αντικατάσταση).

Η εταιρεία θα είναι υπεύθυνος για την σωστή φύλαξη και αποθήκευση των τροφίμων υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες (π.χ. ψύξη), για τη διαλογή και ομαδοποίηση των ποσοτήτων ανά δρομολόγιο, για την προετοιμασία των δρομολογίων και για την έγκαιρη παράδοση των γευμάτων στα σχολεία καθημερινά, σύμφωνα με την παραγγελία που θα του κοινοποιεί σε εβδομαδιαία βάση το Ινστιτούτο.

β) Μεταφορά και διανομή γευμάτων

Η διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται σε περιοδική βάση και συγκεκριμένα με συχνότητα 3 φορές την εβδομάδα και για όλες τις ημέρες λειτουργίας των σχολείων από την ημερομηνία έναρξης του έργου έως και τη λήξη της σχολικής χρονιάς. Τα γεύματα θα πρέπει να παραδίδονται στα σχολεία στο σύνολό τους μεταξύ 06:30 και 10:30 π.μ., απαρεικλίστως. Οποιαδήποτε καθυστέρηση παράδοσης των γευμάτων με υπαιτιότητα της εταιρείας πέραν των 10:30 και έως τις 11:00 δύναται να επιφέρει έκπτωση στην αμοιβή της εταιρείας κατά 50% ανά γεύμα, για το σύνολο των γευμάτων που καθυστέρησαν να παραδοθούν, ενώ για καθυστερήσεις στην παράδοση των γευμάτων πέραν των 11:00 π.μ. η εταιρεία δεν θα αποζημιώνεται καθόλου για τα αντίστοιχα γεύματα.

Η ποσοτική παραλαβή των γευμάτων θα πραγματοποιείται κάθε φορά στις εγκαταστάσεις του κάθε σχολείου από αρμόδιο άτομο που θα υποδεικνύει ο Διευθυντής του σχολείου σε συνεργασία με το Ινστιτούτο. Ο υπεύθυνος παραλαβής θα λαμβάνει δελτίο αποστολής από την εταιρεία, στο οποίο θα αναγράφεται, μεταξύ άλλων, απαραίτητως η ώρα παράδοσης.

Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των προς διανομή ποσοτήτων ή των δρομολογίων μετά από ενημέρωση της εταιρείας δύο (2) ημέρες πριν από την πραγματοποίηση της αλλαγής.

Η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται αυθημερόν με κατάλληλα οχήματα, τα οποία θα είναι οπωσδήποτε φορτηγά-ψυγεία και εντός ψυκτικών θαλάμων αυτοδύναμης ψύξης με συνεχή ηλεκτρονική ή χειρόγραφη καταγραφή θερμοκρασίας, εφοδιασμένα με σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και θα πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφαλούς διακίνησης τροφίμων. Κατά τη μεταφορά και παράδοση των γευμάτων θα πρέπει να λαμβάνονται όλες εκείνες οι αναγκαίες προφυλάξεις και τα μέτρα, ώστε να αποκλείεται τυχόν αλλοίωσή τους είτε σε σχέση με τους οργανοληπτικούς και μακροσκοπικούς τους χαρακτήρες είτε σε σχέση με τυχόν επιμολύνσεις τους (από κτυπήματα, μώλωπες, εκδορές κλπ). Το σχετικό αρχείο καθημερινής ηλεκτρονικής ή χειρόγραφης καταγραφής των θερμοκρασιών των συγκεκριμένων φορτηγών-ψυγείων που εκάστοτε χρησιμοποιούνται για την μεταφορά των γευμάτων θα είναι διαθέσιμο προς επίδειξη όποτε ζητηθεί από τους εκπροσώπους του Ινστιτούτου. Αντίγραφο θα αποστέλλεται στο τέλος εκάστου μηνός στο Ινστιτούτο χωρίς προηγούμενη όχληση.

4) Προληπτικός έλεγχος ποιότητας – Το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνεται σκόπιμο, στα πλαίσια της εποπτείας και συντονισμού του έργου να προβαίνει, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων της, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εγκαταστάσεις της εταιρείας και να προβαίνει σε ενδεχόμενες αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες η εταιρεία οφείλει να συμμορφώνεται άμεσα. Στους απροειδοποίητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις της εταιρείας καθ' όλη τη διάρκεια του έργου, εκτός των μέτρων υγιεινής και προστασίας, ιχνηλασιμότητας, κανόνας FiFo κλπ, θα ελέγχονται και οι ψυκτικοί θάλαμοι των φορτηγών-ψυγείων που διαθέτουν σύστημα αυτοδύναμης ψύξης προκειμένου να διαπιστώνεται η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας καθ' όλη τη διάρκεια μεταφοράς και διανομής. Κατά τις επισκέψεις τους, οι εκπρόσωποι του Ινστιτούτου διατηρούν το δικαίωμα λήψης τυχαίων αντιπροσωπευτικών δειγμάτων με σκοπό οργανοληπτικούς και λοιπούς ελέγχους ποιότητας, ακόμα και εργαστηριακούς προς διαπίστωση επακριβούς τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας και των προδιαγραφών. Η εταιρεία θα πρέπει να αποδέχεται και να διευκολύνει τις επισκέψεις αυτές καθώς και τη λήψη δειγμάτων προς έλεγχο.

5) Διαχείριση εξοπλισμού – Η εταιρεία του έργου είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση και επιστροφή στους προμηθευτές των ευρωπαϊκών ή/και επιστρεφόμενων τελάρων με τα οποία παραδίδονται κατά περίπτωση τα τρόφιμα. Επίσης, η εταιρεία θα είναι υπεύθυνη για τυχόν απώλεια ή καταστροφή τους, καθ' ο χρόνο βρίσκονται στην κατοχή του. Το Ινστιτούτο είναι υπεύθυνο για την ενημέρωση των υπεύθυνων παραλαβής των σχολείων για τη σωστή φύλαξη των επιστρεφόμενων τελάρων εντός του σχολείου.

6) Συνεννόηση με τα σχολεία – Η εταιρεία υποχρεούται να έρθει σε επικοινωνία με τους υπεύθυνους παραλαβής κάθε σχολείου, όπως αυτοί θα του κοινοποιηθούν από το Ινστιτούτο, ώστε να προγραμματιστεί η επακριβής ώρα παραλαβής των γευμάτων. Με σκοπό την ομαλή λειτουργία τόσο του σχολείου όσο και του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ, η ώρα παραλαβής (διάστημα παραλαβής με περιθώριο εικοσαλέπτου) θα πρέπει να είναι σταθερή, κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους. Η εταιρεία οφείλει να κοινοποιήσει στο Ινστιτούτο το διαμορφωθέν και συμφωνηθέν πρόγραμμα διανομής. Αλλαγές στον προγραμματισμό θα πρέπει να κοινοποιούνται σε όλους τους εμπλεκόμενους και να συμφωνούνται μεταξύ των μερών και σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να γίνονται πάντοτε με τη σύμφωνη γνώμη του Ινστιτούτου

Επιπλέον απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά για την Τεχνική Προσφορά:

1) Λεπτομερή περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου υποδοχής, διαλογής ανά σχολείο και προσωρινής αποθήκευσης των συσκευασμένων τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσα άδεια λειτουργίας της επιχείρησης.

4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών.

4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και Σύστημα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

5) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές και από διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι τεχνικές δυνατότητες της εκάστοτε υποψήφιας εταιρείας.

6) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση επικυρωμένα αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Υγειονομική Διάταξη) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του ενδιαφερόμενου δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Επίσης, στην ανωτέρω υπεύθυνη δήλωση πρέπει να γίνεται (i) ειδική αναφορά στον αριθμό των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο Έργο, (ii) μνεία του εάν το σύνολο των εργαζομένων αυτών διαθέτει πιστοποιητικά υγείας εν ισχύ, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Υγειονομική Διάταξη, καθώς και (iii) αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικειμένου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Στην Οικονομική Προσφορά, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά.