

ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΧΟΛΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2026

Κεφάλαιο 1: Γενικά Οικονομικά Στοιχεία της Σύμβασης

Άρθρο 1: Αντικείμενο Σύμβασης

Στο πλαίσιο της λειτουργίας της, η Μη Κερδοσκοπική Οργάνωση με την επωνυμία «Association pour l'Enseignement Français en Grèce» (A.E.F.G. - Σύνδεσμος Για Τη Γαλλική Εκπαίδευση στην Ελλάδα), με έδρα το Παρίσι, η οποία εκπροσωπείται σύμφωνα με τον νόμο, για τους σκοπούς της παρούσας, από τον Κο Damien GANIER, Διευθυντή της Ελληνογαλλικής Σχολής Ευγένιος Ντελακρουά, δυνάμει του άρθρου 2 του παραρτήματος II της συμφωνίας της 28ης Νοεμβρίου 1986, η οποία υπογράφηκε μεταξύ της ελληνικής και της γαλλικής κυβέρνησης (εφεξής «ο Κύριος του Έργου» ή «η Αναθέτουσα Αρχή»), προτείνει τη συλλογική σχολική εστίαση των μαθητών που φοιτούν σε αυτήν.

Αντικείμενο της παρούσας Σύμβασης:

- Η παρασκευή μέρους ή του συνόλου των γευμάτων (κατά προτίμηση επιτόπου ή στις εγκαταστάσεις κεντρικής κουζίνας) και η διανομή τους, οι οποίες εκτελούνται εξ ολοκλήρου από επιχείρηση σχολικής εστίασης, (εφεξής «ο Πάροχος»), για την Ελληνογαλλική Σχολή Ευγένιος ΝΤΕΛΑΚΡΟΥΑ στην Αθήνα (εφεξής η «LFHED») και προορίζονται για 2 τοποθεσίες:

- 1) το εστιατόριο της Σχολής που βρίσκεται στο επίπεδο του κήπου
- 2) την καφετέρια που βρίσκεται στις βεράντες

Τα γεύματα προορίζονται για τα εξής άτομα:

- Τους μαθητές (μεταξύ 500 και 600 άτομα που λαμβάνουν ημιδιατροφή καθημερινά (σερβίρισμα σε δίσκο για 350)
- Τους μαθητές που πληρώνουν για τη συγκεκριμένη παροχή
- Το προσωπικό της Σχολής που πληρώνει για τη συγκεκριμένη παροχή (γεύμα από Δευτέρα έως και Παρασκευή, εκτός των σχολικών αργιών).

Η Σχολή διαθέτει επίσης δύο καφετέριες, τις οποίες θα πρέπει να προμηθεύουν με προϊόντα σύμφωνα με τις συστάσεις του Υπουργείου Παιδείας και με κάθε άλλο προϊόν που γίνεται αποδεκτό από την επιτροπή εστίασης της Σχολής (φρούτα, γαλακτοκομικά προϊόντα, ζεστά και κρύα σάντουιτς, διάφορες σαλάτες, αλμυρά και γλυκά προϊόντα, φρουτοσαλάτες). Η παρασκευή και διανομή των προϊόντων πρέπει να υλοποιούνται εξ ολοκλήρου από μια εταιρεία σχολικής εστίασης.

Οι καφετέριες είναι ανοικτές μόνο για τους μαθητές του Λυκείου και του Κολεγίου, καθώς και για το προσωπικό της Σχολής.

Η εταιρεία η οποία θα επιλεγεί (εφεξής «ο Ανάδοχος ή ο Πάροχος») αποδέχεται, στο πλαίσιο των διατάξεων, όρων και προϋποθέσεων που περιέχονται στην παρούσα, τη χρήση των χώρων, κινητών περιουσιακών στοιχείων, εξοπλισμού και εγκαταστάσεων που περιγράφονται στην παρούσα Σύμβαση, προκειμένου να παρέχει τις υπηρεσίες εστίασης στους μαθητές και το προσωπικό της Σχολής.



Άρθρο 2: Διάρκεια

Η Σύμβαση τίθεται σε ισχύ την 1η Σεπτεμβρίου 2023 και η διάρκειά της ορίζεται σε 34 μήνες. Ως ημερομηνία λήξεως ισχύος της Σύμβασης ορίζεται η 30ή Ιουνίου 2026. Μετά τη λήξη ισχύος της παρούσας Σύμβασης, είναι δυνατή η ανανέωση της Σύμβασης για δύο (2) συμπληρωματικές περιόδους διάρκειας ενός (1) έτους.

Κεφάλαιο 2: Έργο Αναδόχου

Άρθρο 3: Προϋποθέσεις Χρήσης

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται να φροντίσει για τη λειτουργία των χώρων που του παραχωρούνται και που περιγράφονται στο παράρτημα 1, όλες τις ημέρες λειτουργίας της Σχολής, καθώς και τις μέρες της επιστροφής των καθηγητών πριν την έναρξη του σχολικού έτους, με εξαίρεση τις αργίες της Σχολής. Οι ώρες παροχής της υπηρεσίας καθορίζονται από τον Κύριο του Έργου τον Ιούνιο κάθε έτους για το επόμενο σχολικό έτος.

Στο πλαίσιο της παρούσας Σύμβασης, ο Ανάδοχος δεσμεύεται να εξασφαλίσει την ασφάλεια, την καλή λειτουργία και τη συνέχεια της παροχής υπηρεσιών, την ποιότητα, καθώς και την καλή οργάνωση της παρασκευής και της διανομής των γευμάτων στους χρήστες. Ασκεί το Έργο του στη διάρκεια του σχολικού έτους. Ο Ανάδοχος λαμβάνει υπόψη ότι κάθε σχολικό έτος μπορεί να έχει διαφορετική διάρκεια.

Άρθρο 4: Διαμόρφωση Μενού

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει τη διαμόρφωση των μενού σε μηνιαία βάση, υποβάλλει τα μενού μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στον Κύριο του Έργου και στην επιτροπή εστίασης της Σχολής τουλάχιστον δεκαπέντε (15) μέρες πριν από την αρχή κάθε μήνα. Μετά την έγκριση των μενού από την επιτροπή εστίασης, θέτει στη διάθεση των χρηστών τα μενού τουλάχιστον μία (1) εβδομάδα πριν από την έναρξη της περιόδου την οποία αφορούν, ή κατά την εγγραφή των χρηστών στον διαδικτυακό τόπο της LFHED.

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει ότι τα μενού που διαμορφώνει τηρούν την ακόλουθη συχνότητα:

Τύπος τροφίμων	Συνιστώμενη συχνότητα
Ορεκτικά $\geq 15\%$ MG	8/20 max
Προϊόντα για τηγάνισμα ή προτηγανισμένα $\geq 15\%$ MG	4/20 max
Γλυκά φρέσκα ή προς συντήρηση $\geq 15\%$ MG	4/20 max
Ωμά λαχανικά ή φρούτα	17/20 min
Πρωτεϊνούχο πιάτο με αναλογία πρωτεϊνών/λιπών ≤ 1	2/20 max
Λαχανικά, εκτός από αποξηραμένα, μεμονωμένα ή μείγμα (50% min)	10/20 min
Λαχανικά, αποξηραμένα ή αμυλώδη ή δημητριακά	10/20 min
Ψάρι (παρασκεύασμα με βάση το ψάρι $> 70\%$ ψάρι)	4/20 min
Κόκκινο κρέας	4/20 min
Παρασκεύασμα με βάση ανασυσταμένο κρέας ή ψάρι	4/20 max



(< 70 %)	
Τυρί ή γαλακτοκομικό προϊόν (σε ατομική μορφή)	12/20 min

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει να συμβάλει στη διατροφική ενημέρωση, επισημαίνοντας στα μενού τις ακόλουθες πληροφορίες:

Ημερομηνία, συγκεκριμένη ονομασία των πιάτων που σερβίρονται, με συμπληρωματική επεξήγηση αν χρειάζεται, αναφορά σε προτεινόμενα πιάτα με απλές πληροφορίες για τη διατροφική αξία του πιάτου, χρησιμοποιώντας χρωματικούς δείκτες ή εικονογράμματα.

Για τη διαμόρφωση των μενού, η εταιρεία εστίασης θα πρέπει να επωφεληθεί από τις συμβουλές διαιτολόγου/διατροφολόγου, ιδιαίτερα όσον αφορά την περιεκτικότητα σε αλάτι, λίπη, πρωτεΐνες και υδατάνθρακες, προκειμένου να εξασφαλίζει μια ισορροπημένη διατροφή. Εξάλλου, τα τηγανητά πιάτα πρέπει να είναι περιορισμένα, όπως προτείνεται στον παραπάνω πίνακα.

- Όσον αφορά τα λαχανικά και τα φρούτα, πρέπει να είναι φρέσκα, εγχώριας παραγωγής (οι εισαγωγές πρέπει να αποφεύγονται), εποχής, καθώς και βιολογικά, όταν το κόστος του είναι το ίδιο με αυτό των μη βιολογικών προϊόντων.
- Το μαγειρεμένο ψάρι πρέπει να είναι φρέσκο και να προέρχεται αποκλειστικά από βιώσιμες ιχθυοκαλλιέργειες.
- Το κρέας θα είναι πιστοποιημένο, δηλαδή προέλευσης από ζώα ελευθέρως βοσκής, τα οποία κατά προτίμηση να έχουν εκτραφεί με φυσική φυτική διατροφή.

Άρθρο 5: Παρασκευή Γευμάτων

Η παροχή εκτελείται σύμφωνα με τις ποιοτικές και ποσοτικές διατάξεις και κανόνες υγιεινής που διέπουν τα τρόφιμα (ιδιαίτερα όσον αφορά τη διάρκεια αποθήκευσης).

Τα γεύματα παρέχονται στον Κύριο του Έργου σε μορφή ζεστή ή κρύα, ή παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στη διάθεσή του, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τα πρότυπα ασφάλειας και υγιεινής, καθώς και με τις ποιοτικές και διατροφικές προδιαγραφές.

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει ότι η μεταφορά, η αποθήκευση (κατά περίπτωση, η διαμόρφωση της κατάλληλης θερμοκρασίας), καθώς και το σερβίρισμα των γευμάτων, είναι σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα ασφάλειας και υγιεινής στην Ελλάδα.

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται να παρέχει με δικά του έξοδα, χαρτοπετσέτες, μαχαιροπίρουνα, καθώς και άλλα σκεύη που απαιτούνται για την κατανάλωση των τροφίμων, τα οποία θα πρέπει να είναι γυάλινα & μεταλλικά.

Σε περίπτωση υγειονομικών οδηγιών που εκδίδονται από τις ελληνικές αρχές και οι οποίες ορίζουν να χρησιμοποιούνται μόνο μαχαιροπίρουνα και σκεύη μιας χρήσης, τα επιλεγμένα υλικά θα πρέπει να είναι εξ ολοκλήρου θερμαινόμενα και ανακυκλώσιμα.

Το νερό και το ψωμί παρέχονται χωρίς περιορισμούς.

Παρέχονται αρτύματα ανάλογα με το εκάστοτε μενού.

Άρθρο 6: Τύπος Παροχής Υπηρεσιών και Κατηγορίες Χρηστών:

Ο Ανάδοχος εκτελεί το Έργο του για τους παρακάτω τύπους γευμάτων και κατηγορίες χρηστών:



Τύπος	Χρήστες
Μικρό Μενού	Μαθητές νηπιαγωγείου και Α' Δημοτικού
Πιάτο ημέρας	Μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες
Μενού	Μαθητές από Β' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες
Lunch box	Μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες
Σνακ	Μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες

Τα γεύματα που παρέχονται από τον Πάροχο πρέπει να τηρούν τουλάχιστον τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Μικρό Μενού: ορεκτικό + ζεστό πιάτο + επιδόρπιο

- ωμά λαχανικά για ορεκτικό: 40 έως 60 g,
- μαγειρεμένα λαχανικά για ορεκτικό: 50 έως 80 g,
- λαχανικά για συνοδευτικό: 100 έως 120 g,
- πρωτεϊνούχο πιάτο: 40 έως 80 g,
- σύνθετο πιάτο = λαχανικά-συνοδευτικό + πηγή πρωτεΐνης: 160 έως 200g.

Μενού: ορεκτικό + ζεστό πιάτο + επιδόρπιο

- ωμά λαχανικά για ορεκτικό: 80 έως 120 g,
- μαγειρεμένα λαχανικά για ορεκτικό: 80 έως 120 g,
- λαχανικά για συνοδευτικό: 200 έως 220 g,
- πρωτεϊνούχο πιάτο: 80 έως 100 g,
- σύνθετο πιάτο = λαχανικά-συνοδευτικό + πηγή πρωτεΐνης: 300 έως 370g

Πιάτο ημέρας: ζεστό πιάτο + σαλάτα-γαρνιτούρα

- σύνθετο πιάτο = λαχανικά-συνοδευτικό + πηγή πρωτεΐνης + σαλάτα: 300 έως 370g
- Το πιάτο ημέρας μπορεί να είναι ένα κυρίως πιάτο με συνοδευτικό αυτό του Μενού ή του Μικρού Μενού, ενώ οι ποσότητες προσαρμόζονται ανάλογα, αν η επιλογή αφορά τη σύνθεση του Μικρού Μενού.

Lunch Box: προορίζεται αποκλειστικά για ενήλικες και για κατανάλωση στους επιτρεπόμενους χώρους και σερβίρεται σε συσκευασία που τηρεί τα πρότυπα υγιεινής και διατροφικής και περιβαλλοντικής ασφάλειας, ιδιαίτερα όσον αφορά τα απόβλητα και τη σπατάλη των φυσικών πόρων. Το Lunch Box πωλείται στην τιμή του γεύματος που περιέχει.

A. Χαρακτηριστικά της υπηρεσίας σχολικής εστίασης

Αίθουσα για μαθητές νηπιαγωγείου και δημοτικού: Οι μαθητές νηπιαγωγείου και δημοτικού σερβίρονται απευθείας στο τραπέζι.

Ζητείται από το προσωπικό εστίασης η παροχή αυτή της ιδιαίτερης υπηρεσίας, η οποία εκτελείται από το προσωπικό της εταιρείας εστίασης. Η εταιρεία εστίασης δεσμεύεται να θέσει στη διάθεση της Σχολής επαρκές προσωπικό που επιτρέπει την ομαλή λειτουργία της υπηρεσίας.



Ευγένιος Ντελακρούα
Lycée Franco-Hellénique

Το προσωπικό που πλαισιώνει τη Σχολή τίθεται στη διάθεση του Αναδόχου της παρούσας Σύμβασης για την επίβλεψη της εν λόγω αίθουσας.

Αίθουσα εστιατορίου: Η υπηρεσία λειτουργεί με καθεστώς σελφ-σέρβις. Το φαγητό μεταφέρεται με δίσκους που τίθενται στη διάθεση των μαθητών κατά την είσοδό τους στην αίθουσα.

B. Τρόποι Εκτέλεσης

Ο Πάροχος:

Είναι υπεύθυνος για τη λειτουργία και τη συνέχιση της υπηρεσίας. Ο Ανάδοχος της παρούσας Σύμβασης θεωρείται ότι έχει ενημερωθεί για τους χώρους που του διαθέτει η LFHED για την παρασκευή των γευμάτων. Οι χρήστες της υπηρεσίας είναι οι μαθητές, το προσωπικό της Σχολής, καθώς και τυχόν επισκέπτες.

Για τον σκοπό αυτό, εξασφαλίζει τα ακόλουθα:

- παρασκευή γεμάτων σε συνεννόηση με τη Σχολή και σε σχέση με το διατροφικό πρόγραμμα
- παροχή συνοδευτικών τροφίμων και εξαρτημάτων (αρτύματα, διακοσμητικά στοιχεία πιάτων, ψωμί, πετσέτες...)
- αποθήκευση των συνοδευτικών τροφίμων στα υπάρχοντα αποθέματα
- επιτόπου παρασκευή κλασικών ή εορταστικών πιάτων
- στρώσιμο τραπέζιων για την αίθουσα μαθητών νηπιαγωγείου και δημοτικού
- διανομή γευμάτων στους χρήστες σύμφωνα με τις ισχύουσες ποιοτικές και διατροφικές οδηγίες και τα πρότυπα υγιεινής, ιδιαίτερα τα πρότυπα της μεθόδου HACCP (Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου)
- καθημερινή συντήρηση των χώρων της κουζίνας και των αιθουσών εστίασης. Θα πρέπει επίσης να εξασφαλίζεται η πλήρης καθαριότητα της κουζίνας, σύμφωνα με ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα το οποίο υποβάλλεται στη Σχολή.
- καθαριότητα μικρού εξοπλισμού (πλύσιμο πιάτων)
- έλεγχο και υγιεινή: διενέργεια προβλεπόμενων μικρο-βακτηριολογικών αυτο-ελέγχων και ελέγχων από εγκεκριμένο εργαστήριο
- πλαισίωση και κατάρτιση του προσωπικού του
- συμπλήρωση ελλιπούς προσωπικού της εταιρείας.

Ο επικεφαλής Πάροχος πρέπει να διαθέσει στον χώρο παροχής της υπηρεσίας έναν σεφ που ορίζεται ως «ο επικεφαλής» και ο οποίος εκπροσωπεί τον υπεύθυνο της εταιρείας εστίασης και μπορεί να ανταποκρίνεται για λογαριασμό του στα αιτήματα της Σχολής.

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται να παρέχει γεύματα στις εξής κατηγορίες χρηστών:

- μαθητές
- προσωπικό της Σχολής

Ο Πάροχος δεσμεύεται να εξασφαλίσει μια ελάχιστη παροχή υπηρεσιών σε περίπτωση που η Σχολή υφίσταται διακοπή παροχής κάποιας μορφής ενέργειας, δυσλειτουργία όσον αφορά τους συνεργάτες και τα υλικά, κλοπή μετά από διάρρηξη, ζημία στις εγκαταστάσεις (νερό, φωτιά...). Τα Συμβαλλόμενα Μέρη υποχρεούνται να προειδοποιούν το ένα το άλλο για κάθε έκτακτη ανάγκη που απαιτεί την εφαρμογή της ελάχιστης παροχής υπηρεσιών. Με τον όρο «ελάχιστη παροχή υπηρεσιών» νοείται η διάθεση ενός γεύματος που επιτρέπει την επαρκή κάλυψη των αναγκών των χρηστών σε φαγητό και ποτό. Ο Ανάδοχος είναι ελεύθερος να προτείνει μια επιλογή «βοηθητικού» γεύματος χωρίς επιπλέον κόστος για τους μαθητές που λαμβάνουν ημιδιατροφή και το προσωπικό (σάντουιτς, πιάτα που παραδίδονται ζεστά...).



Γ. Λειτουργία Υπηρεσίας Εστίασης

Το εστιατόριο λειτουργεί με καθεστώς σελφ σέρβις, με τους χρήστες να επιστρέφουν τον δίσκο τους μετά το φαγητό, από Δευτέρα έως Παρασκευή και ώρες 7:45-15:00, με εξαίρεση τις σχολικές αργίες. Η δυνατότητα επιλογής των διαφορετικών πιάτων που εγκρίνονται από την επιτροπή εστίασης της Σχολής πρέπει να είναι συνεχής, από τις 11:15 έως τις 13:30.

Η παροχή σνακ και, ενδεχομένως, αυτόματων πωλητών σνακ περιλαμβάνουν προϊόντα που σερβίρονται τακτικά στους λεγόμενους χώρους ταχείας εστίασης ή στις καφετέριες. Αυτός ο κατάλογος προϊόντων θα πρέπει να είναι συμβατός με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο Ανάδοχος θα εξασφαλίσει την παροχή σνακ κατά το μεσημεριανό διάλειμμα, ανάλογα με τις ανάγκες και με σκοπό την ισορροπημένη διατροφή των μαθητών. Δεν επιτρέπεται η διανομή αναψυκτικών και γενικά αποφεύγεται η διανομή προϊόντων που περιέχουν υπερβολική ποσότητα ζάχαρης. Οι καφετέριες θα πρέπει να διαθέτουν επαρκείς ποσότητες προϊόντων έως τις 14:30.

Μπορεί να ζητηθεί από τον Πάροχο να διαθέσει αυτόματο πωλητή-ψυγείο με φρέσκα προϊόντα στην αίθουσα υποδοχής της Σχολής.

Δ. Έγκριση Μενού

Η Σχολή διαθέτει επιτροπή εστίασης που απαρτίζεται από προσωπικό, καθηγητές και μη, μαθητές και γονείς μαθητών που έχουν αναλάβει να εξετάζουν τα προγράμματα μενού τα οποία υποβάλλονται στη γαλλική γλώσσα από τον σεφ, ο οποίος εκπροσωπεί την εταιρεία εστίασης, με βάση τα ισχύοντα διατροφικά προγράμματα. Τα εν λόγω μενού πρέπει να είναι προσαρμοσμένα ανάλογα με τους χρήστες στους οποίους απευθύνονται (παιδιά ηλικίας 3 έως 18 ετών ή και ενήλικες) και πρέπει να τηρούν τις διατροφικές και θερμιδικές ανάγκες, καθώς και τις θεμελιώδεις βάσεις μιας ισορροπημένης διατροφής. Η εν λόγω επιτροπή εστίασης εξετάζει επίσης κάθε θέμα που αφορά τις συνθήκες παροχής της υπηρεσίας εστίασης.

Ο Ανάδοχος πρέπει να φροντίσει για την ανάρτηση των μενού στον διαδικτυακό τόπο της Σχολής. Κάθε μέρα θα προτείνονται δύο εναλλακτικά μενού (εκ των οποίων το ένα δεν θα περιλαμβάνει κρέας). Το μενού θα διατηρείται καθόλη τη διάρκεια παροχής της υπηρεσίας.

Τα μενού που εγκρίνονται από την επιτροπή θα πρέπει να τηρούνται υποχρεωτικά. Ο Ανάδοχος δεν μπορεί να προχωρήσει σε καμία αλλαγή μενού χωρίς την έγκριση του Λυκειάρχη ή του Διευθυντή Διοικητικών και Οικονομικών Υποθέσεων της Σχολής, με εξαίρεση τις εξής περιπτώσεις:

1. Μετά από ρητό αίτημα της Σχολής
2. Με απόφαση του Παρόχου σε περίπτωση αναγνωρισμένων σοβαρών περιορισμών (ελαττωματικός ή ανεπαρκής ανεφοδιασμός, απεργία, σοβαρές διακοπές ηλεκτροδότησης...)
3. Σοβαρό συμβάν ή γεγονός (όπως γρίπη των πτηνών ή ανάλογη περίπτωση...) που ενδέχεται να διακινδυνεύει τη διατροφική ασφάλεια.

Ε. Επιλογή Προϊόντων

Όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καλής ποιότητας και υγιεινά.

Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με:

- τις ισχύουσες προδιαγραφές ομολογοποίησης στην Ελλάδα
- τις τεχνικές προδιαγραφές που ορίζονται από τις ελληνικές υγειονομικές αρχές.



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique

Όσον αφορά το κρέας, θα πρέπει να πληροί τους ισχύοντες κανονισμούς και ιδιαίτερα τα ευρωπαϊκά πρότυπα που αφορούν τη σήμανση των κρεάτων. Το κρέας πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένα σφαγεία, τα οποία είναι σε θέση να τηρούν τους κανόνες ιχνηλασιμότητας. Η ιχνηλασιμότητα του κρέατος πρέπει να παρέχεται στους χρήστες μέσω σχετικής επισήμανσης. Ο Ανάδοχος θα καθορίζει τις λεπτομέρειες για κάθε κατηγορία παρεχόμενου προϊόντος (φρέσκο, κατεψυγμένο, προμαγειρεμένο...).

ΣΤ. Παρουσίαση Πιάτων

Ιδιαίτερη προσοχή ζητείται από τον Πάροχο όσον αφορά την αξιολόγηση και παρουσίαση των πιάτων, ο οποίος δεσμεύεται να παρέχει διακοσμητικά στοιχεία στα πιάτα (μαϊντανός, λεμόνι, σαλάτα, τομάτες, βραστά αυγά, αγγουράκια τουρσί), καθώς και ψωμί, ζάχαρη, αλατοπίπερο, μουστάρδα, κέτσαπ, μαγιονέζα και αρτύματα έτοιμα για χρήση, χωρίς επιπλέον κόστος και σε βαθμό που να καλύπτουν τις ανάγκες. Οι σάλτσες θα σερβίρονται συστηματικά χωριστά. Η εταιρεία θα πρέπει να επισημαίνει τις αλλεργιογόνες ουσίες που περιέχονται στα προϊόντα, προσυσκευασμένα ή μη, με έντονη ή πλάγια γραμμή, ενδεικτικά.

Ζ. Γαστρονομικές προδιαγραφές

Τα πιάτα πρέπει να είναι απλά, προσεγμένα και ποικίλα. Πρέπει να λαμβάνουν υπόψη την εκάστοτε εποχή του χρόνου. Πρέπει να καταβάλλεται κάθε προσπάθεια να αποφευχθεί η διατροφική μονοτονία που κουράζει τον καταναλωτή. Απαγορεύονται τα σταθερά μενού. Δεν πρέπει να σερβίρονται πιάτα που έχουν προετοιμαστεί πρόχειρα και είναι άνοστα.

Τα πιάτα πρέπει να είναι εύγευστα.

Τα αρτύματα πρέπει να είναι απλά. Θα πρέπει να αποφεύγονται βαριές σάλτσες, μαγειρεμένα λίπη και αρτύματα με πολλά καρυκεύματα.

Σε αυτές τις γενικές αρχές προστίθενται ιδιαίτερα, οι εξής διατροφικές προτεραιότητες:

- αύξηση της κατανάλωσης φρούτων και λαχανικών,
- μείωση του ποσοστού λιπών και εξισορρόπηση της κατανάλωσης λιπαρών οξέων,
- μείωση της κατανάλωσης πρόσθετων απλών υδατανθράκων και αλατιού,
- ποικιλία γεύσεων

Άρθρο 7: Προσωπικό Αναδόχου

Α. Πρόσληψη και Αμοιβή Προσωπικού

Ο Ανάδοχος προσλαμβάνει, αμείβει και χρησιμοποιεί για την παροχή της υπηρεσίας το προσωπικό που του είναι απαραίτητο για να υλοποιήσει το Έργο του:

- Δεσμεύεται να προσλάβει προσωπικό που θα επιδεικνύει ευγένεια και καλούς τρόπους προς τους χρήστες.
- Δεσμεύεται να προχωρήσει στην αντικατάσταση ελλιπούς προσωπικού, ανεξάρτητα από την αιτία της έλλειψης, προκειμένου να μην προκληθούν προβλήματα στην ομαλή εξέλιξη της υπηρεσίας.
- Δεσμεύεται να κοινοποιήσει τα ονόματα των ατόμων που προσλαμβάνονται για βραχυπρόθεσμη ή μακροπρόθεσμη αντικατάσταση, υποβάλλοντας αντίγραφο της ταυτότητάς τους και απόσπασμα του ποινικού μητρώου τους.
- Δεσμεύεται να κοινοποιήσει τα ονόματα των ατόμων που προσλαμβάνονται στη διάρκεια της εκτέλεσης της Σύμβασης, υποβάλλοντας αντίγραφο της ταυτότητάς τους και απόσπασμα του ποινικού μητρώου τους.



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique

- Μετά από αιτιολογημένο αίτημα της Σχολής, η εταιρεία δεσμεύεται να αντικαταστήσει κάθε μέλος του προσωπικού της που δεν κρίνεται ικανοποιητικό.
 - Ο Ανάδοχος θα φροντίσει για την αυστηρή εφαρμογή των κανόνων που αφορούν την επίβλεψη της σωματικής υγείας και υγιεινής του προσωπικού του και ιδιαίτερα του προσωπικού που διαχειρίζεται τα τρόφιμα.
 - Ο Ανάδοχος δεσμεύεται να προμηθεύεται και να συντηρεί τα λευκά είδη που απαιτούνται για το σύνολο του προσωπικού του.
- Το προσωπικό θα πρέπει να υποβάλλεται, πριν από την πρόσληψή του και στη συνέχεια σε ετήσια βάση, σε ιατρική εξέταση.

B. Οργάνωση Υπηρεσιών Προσωπικού

Η Εταιρεία θα είναι υπεύθυνη για την οργάνωση των υπηρεσιών του προσωπικού του, το οποίο θα πρέπει να περιλαμβάνει ικανό αριθμό ατόμων που πληροί την ισχύουσα νομοθεσία η οποία διέπει τις υπηρεσίες «σελφ σέρβις». Η Εταιρεία θα καθορίσει τον αριθμό των ατόμων που απαιτούνται για την ομαλή λειτουργία της κουζίνας. Ο κατάλογος των μελών του προσωπικού θα υποβάλλεται στην αρχή του σχολικού έτους στον Λυκειάρχη, ο οποίος θα παρέχει τις εγκρίσεις εισόδου στις εγκαταστάσεις της Σχολής. Η εταιρεία εστίασης δεσμεύεται επίσης να ενημερώνει τη Σχολή για κάθε αποχώρηση, παραίτηση ή αντικατάσταση μέλους του προσωπικού.

Ο Ανάδοχος θα είναι ο μόνος υπεύθυνος για την καταβολή των μισθών του προσωπικού, καθώς και των επιδομάτων κοινωνικής ασφάλισης, ενώ το εν λόγω προσωπικό δεν έχει καμία απολύτως συμβατική σχέση με τον Κύριο του Έργου (LFH-AEFG), ο οποίος με τη σειρά του δεν φέρει καμία υποχρέωση ή ευθύνη οποιασδήποτε φύσης, ιδιαίτερα σε θέματα εργασιακών ατυχημάτων που αφορούν το προσωπικό του Αναδόχου.

Αρχής γενομένης από την ημερομηνία υπογραφής της παρούσας Σύμβασης, ο Ανάδοχος πρέπει να κοινοποιήσει στον Κύριο του Έργου τον κατάλογο των μισθωτών υπαλλήλων που αναλογούν στη Σύμβαση, με αναφορά στο καταστατικό στο οποίο υπάγονται, στα προσόντα τους και στον χρόνο εργασίας που τους αναλογεί στο πλαίσιο της Σύμβασης.

Ο Κύριος του Έργου μπορεί να ζητήσει την αντικατάσταση των υπαλλήλων που διαπράττουν σοβαρά σφάλματα κατά την εκτέλεση των υπηρεσιών.

Άρθρο 8: Υλικές Συνθήκες

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει τους ελέγχους υγιεινής, ιδιαίτερα τη διενέργεια, με δικά του έξοδα, των μικροβιολογικών αυτο-ελέγχων τροφίμων και επιφανειών από εγκεκριμένο εργαστήριο, με ελάχιστη συχνότητα ενός αυτο-ελέγχου ανά μήνα. Τα αποτελέσματα πρέπει να υποβάλλονται στη Συγγραφή Υποχρεώσεων της Σύμβασης.

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει τη συντήρηση των χώρων και του εξοπλισμού που του διαθέτει ο Κύριος του Έργου και φροντίζει να ανταποκρίνονται σταθερά στην ομαλή εκτέλεση των υπηρεσιών.

Εξασφαλίζει την έγκριση, πιθανή αναβάθμιση ή ανανέωση, αντικατάσταση, ή προσαρμογή του εξοπλισμού που καθορίζεται στο παράρτημα και που τίθεται στη διάθεσή του για την εκτέλεση της παροχής υπηρεσιών.

Άρθρο 9: Διαχείριση



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique

Ο Κύριος του Έργου εξασφαλίζει τη διαχείριση, συμβατότητα, τιμολόγηση και κάλυψη των υπηρεσιών που παρέχονται στους χρήστες, συμπεριλαμβανομένων των υπότροφων μαθητών. Οι εν λόγω αρμοδιότητες μεταβιβάζονται σε μηνιαία βάση στον Πάροχο, με την υποβολή τιμολογίου για τα γεύματα που διανεμήθηκαν στις καθορισμένες τιμές.

Οι κάρτες γευμάτων παρέχονται στους μαθητές και εξοφλούνται από τις οικογένειές τους.

Ο Πάροχος φροντίζει να παρακολουθεί τις διελεύσεις από το εστιατόριο, να υπολογίζει τα γεύματα που σερβίρονται ανά κατηγορία, με τη βοήθεια ενός συστήματος υπολογισμού των διελεύσεων και των χρηστών που παρέχει η Αναθέτουσα Αρχή (TurboSelf).

Η αγορά περιστασιακών γευμάτων επίσης πραγματοποιείται στο ταμείο της Σχολής, με τη μορφή προπληρωμένων καρτών.

Ο Πάροχος διαχειρίζεται επίσης την παροχή σνακ (διέλευση από το ταμείο). Ο υπολογισμός και η κάλυψη των παρεχόμενων υπηρεσιών εκτελούνται από την Αναθέτουσα Αρχή.

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει τη μηνιαία υποβολή της Τεχνικής Έκθεσης και υποβάλλει στον Κύριο του Έργου τα ακόλουθα έγγραφα:

Άρθρο 10: Χαρακτήρας Σύμβασης

Η παρούσα Σύμβαση αναθέτει στον Ανάδοχο κατ' αποκλειστικότητα τις υπηρεσίες σχολικής εστίασης των LFH-AEFG. Ο Κύριος του Έργου δεν αποδέχεται κανενός είδους υπεργολαβία. Η Σύμβαση είναι ορισμένης διάρκειας. Απαγορεύεται η μερική ή ολική παραχώρηση της Σύμβασης.

Κεφάλαιο 3: Μέσα που ανατίθενται από τον Κύριο του Έργου LFH-AEFG

Άρθρο 11: Χώροι, Εξοπλισμός και Έπιπλα

Όσον αφορά τους σχολικούς χώρους, ο Ανάδοχος χρησιμοποιεί αυστηρά μόνο τους χώρους που απαιτούνται για την εκτέλεση της παροχής υπηρεσιών οι οποίες αποτελούν το αντικείμενο της παρούσας Σύμβασης. Η εν λόγω χρήση δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να διαταράσσει τη λειτουργία της εκπαίδευσης ούτε την εύρυθμη λειτουργία της Σχολής.

Το σύνολο των κινητών αγαθών που τίθενται στη διάθεση του Αναδόχου θα αποτελεί αντικείμενο καταλόγου απογραφής, τόσο ποσοτικής όσο και ποιοτικής, που καταρτίζεται για αντιπαραβολή και αναφέρεται στο παράρτημα. Αυτός ο κατάλογος απογραφής θα καταρτιστεί εκ νέου, για αντιπαραβολή, κατά την υπογραφή της Σύμβασης με τον επιλεγμένο Ανάδοχο.

- Ο Ανάδοχος δεσμεύεται, μετά από σχετικό αίτημα του Κυρίου του Έργου θέσει δωρεάν τους χώρους, τον εξοπλισμό και τα υλικά που του έχουν διατεθεί, στη διάθεση του Κυρίου του Έργου, ή τρίτου που ορίζεται από τη Σχολή, στο πλαίσιο της οργάνωσης εκδηλώσεων ή συγκεντρώσεων. Κάθε φορά, αυτή η διαδικασία θα περιλαμβάνει την κατάρτιση καταλόγου που χρησιμοποιείται για αντιπαραβολή μεταξύ του Αναδόχου και του περιστασιακού χρήστη των χώρων και του εξοπλισμού.

- Ο Κύριος του Έργου μπορεί, κατά περίπτωση, να ζητήσει στην προκειμένη περίπτωση, την παρουσία ενός ή περισσότερων εργαζομένων του Παρόχου, ο οποίος θα τιμολογήσει επομένως μόνο αυτή τη δραστηριότητα.



Άρθρο 12: Χρήση Παροχών και Δικτύων

Οι χώροι και ο εξοπλισμός που ακολουθούν τίθενται στη διάθεση του Αναδόχου: από τη μία πλευρά, στο επίπεδο του κήπου (το εστιατόριο της Σχολής και η αίθουσα εστίασης του προσωπικού) και, από την άλλη πλευρά, στις βεράντες (η αίθουσα της Καφετέριας και οι χώροι στις βεράντες), δηλαδή:

Θέρμανση, φωτισμός και κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, κατανάλωση ζεστού και κρύου νερού, έξοδα και κατανάλωση τηλεφώνου, αποχέτευση λυμάτων, συνηθισμένα έξοδα διατήρησης και συντήρησης: Τακτικός καθαρισμός και επισκευή των αγωγών αποχέτευσης λυμάτων, αφαίρεση γκράφιτι από τις καρέκλες, τα τραπέζια, τα παγκάκια και τους σχετικούς χώρους. Επίσης, σε περίπτωση ανάγκης, επισκευή ή αντικατάσταση των επίπλων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα, καθώς και των τζαμιών, με εξαίρεση τον εξοπλισμό ψύξης, ψησίματος, παρουσίασης ή/και επαναφοράς-διατήρησης θερμοκρασίας, σε περίπτωση όπου μια νέα αγορά δεν θα διευκόλυνε τον Πάροχο.

Κεφάλαιο 4: Εργασίες και Συντήρηση

Άρθρο 13: Εργασίες πριν από τη θέση σε λειτουργία νέων εγκαταστάσεων στη διάρκεια της Σύμβασης

Κατά περίπτωση, ο Κύριος του Έργου αναλαμβάνει την υλοποίηση των προκαταρκτικών εργασιών πριν από τη θέση σε λειτουργία νέων εγκαταστάσεων.

Ο Ανάδοχος δεν μπορεί να προσθέτει άλλες εγκαταστάσεις ούτε να τροποποιεί τις ήδη υπάρχουσες χωρίς την έγγραφη και ρητή συναίνεση του Κυρίου του Έργου. Αναλαμβάνει τους χώρους στην κατάσταση στην οποία βρίσκονται.

Άρθρο 14: Καθαριότητα, Τρέχουσα και Ειδική Συντήρηση

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει και είναι υπεύθυνος για τα εξής:

- Καθαριότητα και συντήρηση του μικρού εξοπλισμού (πιάτα, γυαλικά, μαχαιροπίρουνα, μαγειρικά σκεύη, υλικά στις αίθουσες εστίασης...)
- Τρέχουσα συντήρηση και διατήρηση σε τέλεια κατάσταση όλων των χώρων (κουζίνες και βοηθητικοί χώροι, αποθήκες τροφίμων, γραφεία, αίθουσες εστίασης και βοηθητικοί χώροι, βεράντες και βοηθητικοί χώροι: πατώματα, τζάμια, τοίχοι, πίνακες, οροφές, θόλοι, βιτρίνες, διακοσμητικά μοτίβα), καθώς και των προσβάσεων και των ζωνών που προορίζονται για την παράδοση εμπορευμάτων και για την αποκομιδή αποβλήτων και συσκευασιών,
- Αποκομιδή αποβλήτων και οικιακών απορριμμάτων σύμφωνα με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και με μεθόδους οι οποίες είναι συμβατές με την παροχή υπηρεσιών συλλογής και αποκομιδής αποβλήτων και οικιακών απορριμμάτων, την παροχή εμπορευματοκιβωτίων, κάδων προσωρινής αποθήκευσης και σάκων μιας χρήσης, τα οποία αναλαμβάνει ο Ανάδοχος.
- Καθαρισμός, συντήρηση και αντικατάσταση του μεγάλου εξοπλισμού (εγκαταστάσεις ψύξης, ψησίματος, παρασκευής γευμάτων, έπιπλα, ειδικός εξοπλισμός που απαιτείται για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των γευμάτων) που διατίθεται από τον Κύριο του Έργου ή εγκαθίσταται κατά τη διάρκεια της συμβατικής περιόδου.
- Συντήρηση των εγκαταστάσεων αερισμού, του εξοπλισμού απαγωγής ατμών, υδρατμών και αερίων καύσης (χοάνες, φίλτρα, τεχνικά καλύμματα...),



Ο Ανάδοχος κοινοποιεί στον Κύριο του Έργου, τις συμβάσεις τεχνικής συντήρησης που έχει υπογράψει για το εν λόγω αντικείμενο.

Η εκτέλεση των εργασιών καθαριότητας, τρέχουσας, ειδικής ή συγκεκριμένης συντήρησης δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να βλάπτει τις συνθήκες υγιεινής και την παροχή των υπηρεσιών. Υλοποιείται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

Ο Πάροχος αναλαμβάνει τις συσκευές, τον εξοπλισμό και τα προϊόντα που απαιτούνται για τις εργασίες του και που συμμορφώνονται υποχρεωτικά με τις τεχνικές και κανονιστικές διατάξεις που αφορούν τον συγκεκριμένο τύπο δραστηριότητας

Οι υποχρεώσεις του τελευταίου συνοψίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Τύπος	Παροχές	Έλεγχος
Εξοπλισμός ψησίματος	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Αλυσίδα διανομής	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Εξοπλισμός ψύξης	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Έπιπλα	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Χώροι	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Απαγωγείς καπνού	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης

Χοάνες	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Ζώνη προετοιμασίας	Συντήρηση+καθαριότητα	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης
Διαχείριση κονκάρδων+συσκευών ανάγνωσης+λογισμικού	Εγκατάσταση+συντήρηση	Φύλλο ελέγχου+βιβλίο συντήρησης

Ο Κύριος του Έργου αναλαμβάνει τα εξής:

- Διατήρηση σε καλή κατάσταση λειτουργίας του δικτύου ύδρευσης και αποχέτευσης (φρεάτια και αγωγοί σύνδεσης με το κεντρικό δίκτυο, εγκαταστάσεις καθαρισμού, αφαίρεσης λιπών ή επεξεργασίας ορισμένων αποβλήτων),
- Διατήρηση σε καλή κατάσταση λειτουργίας των εγκαταστάσεων θέρμανσης και του δικτύου διανομής του θερμαντικού μέσου.
- Διατήρηση σε καλή κατάσταση λειτουργίας του δικτύου που εξυπηρετεί τον κανονικό φωτισμό και τον φωτισμό ασφάλειας, όλων των ηλεκτρικών κυκλωμάτων και του δικτύου διανομής φυσικού αερίου,
- Συντήρηση των διατάξεων ασφάλειας και ιδιαίτερα των πυροσβεστήρων που είναι διαθέσιμοι στο προσωπικό που απασχολεί ο παραχωρησιούχος ή στους χρήστες των υπηρεσιών, σύμφωνα με τα πρότυπα και στους χώρους που ορίζουν οι κανονισμοί ασφάλειας.

Κεφάλαιο 5: Σχέση με τους Χρήστες



Άρθρο 15: Κανονισμός Υπηρεσιών

Ένας κανονισμός για τις υπηρεσίες εστίασης που θα συνταχθεί από τον Κύριο του Έργου, σε συνεργασία με τον Πάροχο και τους εκπροσώπους των γονιών των μαθητών, θα καθορίζει τις σχέσεις μεταξύ των χρηστών και των υπηρεσιών εστίασης. Ο εν λόγω κανονισμός συντάσσεται και επικυρώνεται πριν από τις 15 Ιουνίου κάθε έτους για το επόμενο έτος και περιλαμβάνει ιδιαίτερα τη μέθοδο καταχώρισης, τα ωράρια γευμάτων, τους κανόνες εσωτερικής πειθαρχίας για τους μαθητές, τις δυνατότητες προσαρμογής των μενού (λόγω ιατρικών οδηγιών ή θρησκευτικών πρακτικών), τους τρόπους ενημέρωσης σχετικά με τις τροποποιήσεις των μενού, καθώς και τη μέθοδο τιμολόγησης των γευμάτων.

Άρθρο 16: Επίβλεψη γευμάτων

Ο Κύριος του Έργου παραμένει υπεύθυνος για τη φύλαξη και επίβλεψη των παιδιών κατά την περίοδο από το τέλος της πρωινής σχολικής δραστηριότητας έως την επανέναρξη της απογευματινής σχολικής δραστηριότητας. Σε αυτό το πλαίσιο, είναι υπεύθυνος για την οργάνωση της επίβλεψης των παιδιών στη διάρκεια των γευμάτων. Είναι επίσης υπεύθυνος για την οργάνωση της συγκέντρωσης και εγκατάστασης των παιδιών για το σερβίρισμα του γεύματος (στο πλαίσιο μίας ή περισσότερων υπηρεσιών).

Ο Πάροχος μπορεί να συμμετάσχει σε αυτή την πλαισίωση των μαθητών στο μέτρο που έχει το δικαίωμα να δίνει οδηγίες στους μαθητές για να διευκολύνει τη διέλευσή τους με τις καλύτερες συνθήκες ροής αυτής.

Άρθρο 17: Εμφύχωση Έργο Παρόχου

Μετά από αίτημα ή πρόταση του Κυρίου του Έργου, ο Ανάδοχος παρέχει υποστήριξη στις ενημερωτικές ενέργειες που διεξάγει ο Κύριος του Έργου στον τομέα της υγιεινής διατροφής.

Άρθρο 18: Παρασκευή Ειδικών, Κρύων ή Συμπληρωματικών Γευμάτων

Ο Ανάδοχος θα προτείνει 9 θεματικά γεύματα ανά έτος, καθώς και εμπλουτισμένα γεύματα με αφορμή κάποιες άλλες εκδηλώσεις (γιορτές στο τέλος του έτους, ευρωπαϊκή εβδομάδα, απόκριες, κλπ.).

Στις περιπτώσεις εξόδου εκτός της Σχολής, η εταιρεία εστίασης πρέπει να καλύπτει τις σχετικές διατροφικές ανάγκες μέσω ισορροπημένων προτάσεων με τη μορφή φαγητού σε πακέτο:

Ο Πάροχος θα φροντίσει η σύνθεση του φαγητού σε πακέτο να είναι προσαρμοσμένη στις διατροφικές ανάγκες των μαθητών και να αντιστοιχεί στον ακόλουθο τύπο μενού:

- σάντουιτς με σαλάτα ή λαχανικά στη γέμιση
- 1 γλυκό
- 1 φρούτο
- 1 φιάλη νερό 50cl
- 1 χαρτοπετσέτα
- χάρτινη τσάντα που περιέχει τα παραπάνω

Το φαγητό σε πακέτο πρέπει να παραδίδεται την ίδια μέρα, σε ατομικές τσάντες, ενδεχομένως μαζί με ισοθερμικές τσάντες και παγοκύστες, ανάλογα με τη σχολική έξοδο (διάρκεια...) και τις κλιματικές συνθήκες. Εναπόκειται στη διακριτική ευχέρεια του σεφ, ο οποίος εκπροσωπεί την εταιρεία εστίασης, να αποφασίσει αν θα χρησιμοποιηθούν



Ευγένιος Ντελακρούα
Lycée Franco-Hellénique

ισοθερμικές τσάντες και παγοκύστες. Ο Ανάδοχος ενημερώνεται για τις σχολικές εκδρομές τουλάχιστον μία (1) εβδομάδα εκ των προτέρων.

Τα εμπλουτισμένα γεύματα που σερβίρονται στο πλαίσιο της σχολικής εστίασης, με αφορμή σχολικές γιορτές ή με τη μορφή φαγητού σε πακέτο, τιμολογούνται στην κανονική τιμή, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.

Ειδικές Εκδηλώσεις

Μπορεί να ζητηθεί από την εταιρεία εστίασης να παρασκευάσει ειδικά γεύματα, ή αλλιώς «εμπλουτισμένα» γεύματα, με αφορμή ειδικές εκδηλώσεις (δεξίωση, επιμορφωτικά σεμινάρια, κλπ.), τα οποία υπερβαίνουν το μέσο επίπεδο των γευμάτων που παρέχονται σε καθημερινή βάση και τιμολογούνται χωριστά.

Η σύνθεση αυτών των γευμάτων (ένας κατάλογος με δύο δυνατά μενού και τις αντίστοιχες τιμές) θα προτείνεται από τον σεφ της εταιρείας εστίασης και θα επικυρώνεται από τον Διευθυντή Διοικητικών και Οικονομικών Υποθέσεων της Σχολής.

Κεφάλαιο 6: Έλεγχος των Κανόνων Υγιεινής και Ασφάλειας από τον Ανάδοχο

Άρθρο 19: Μέτρα Υγιεινής και Ασφάλειας

Ο Ανάδοχος εξασφαλίζει ότι οι χώροι και ο εξοπλισμός που τίθενται στη διάθεσή του συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας. Ο Κύριος του Έργου δεσμεύεται, αν χρειάζεται, να υλοποιήσει τις απαιτούμενες τροποποιήσεις.

Φροντίζει ώστε οι παραδόσεις που παραλαμβάνει να πραγματοποιούνται αποκλειστικά από τις εξόδους και κατά τις ώρες που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό, καθώς και να διατηρεί τις εξόδους κλειστές μετά από κάθε παραλαβή.

Ο Κύριος του Έργου και ο Ανάδοχος ενημερώνουν το προσωπικό που βρίσκεται υπό την αντίστοιχη επίβλεψή τους και εργάζεται στους χώρους που διατίθενται για την παροχή υπηρεσιών σχολικής εστίασης σχετικά με τις προφυλάξεις ασφάλειας που πρέπει να λαμβάνει προκειμένου να εξασφαλίζει τη δική του ασφάλεια και, κατά περίπτωση, την ασφάλεια άλλων ατόμων που βρίσκονται στη Σχολή.

Για τον σκοπό αυτό, παρέχονται πληροφορίες, συμβουλές και πληροφορίες στο προσωπικό, όσον αφορά τις συνθήκες κυκλοφορίας στη Σχολή, την εκτέλεση της εργασίας τους και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνουν σε περίπτωση ατυχήματος ή ζημίας.

Ο Ανάδοχος πρέπει να τηρεί το σύνολο των κανόνων υγιεινής στους οποίους υπόκεινται οι υπάλληλοι του Δήμου που εκτελούν τον ίδιο τύπο παροχής υπηρεσιών.

Άρθρο 20: Έλεγχοι από τον Πάροχο

Ο Ανάδοχος θεωρείται ότι προβαίνει, με δικά του έξοδα, στον έλεγχο ποιότητας των γευμάτων που σερβίρονται, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας Σύμβασης για τα πιάτα που προετοιμάζονται εκ των προτέρων, η οποία προβλέπει ιδιαίτερα τη μηνιαία δειγματοληψία και τη βακτηριολογική ανάλυσή τους.

Θεωρείται εξάλλου ότι ένα δείγμα από κάθε προετοιμασμένο πιάτο διατηρείται σε ψύξη για πέντε (5) μέρες: σε περίπτωση τροφιμογενούς γαστρεντερίτιδας, τα εν λόγω δείγματα υποβάλλονται για ανάλυση στις επίσημες υπηρεσίες ελέγχου.



Ευγένιος Ντελακρούα
Lycée Franco-Hellénique

Οι εν λόγω έλεγχοι διενεργούνται με την επιφύλαξη ότι ενδέχεται να προκύψουν έλεγχοι ανά πάσα στιγμή από τον Κύριο του Έργου, καθώς και έλεγχοι από φορείς του ελληνικού κράτους, στο πλαίσιο των ισχύοντων κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας.

Οι εκθέσεις και απολογισμοί των ελέγχων που διενεργούνται, τόσο από τον Ανάδοχο όσο και από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες, υποβάλλονται συστηματικά στον Κύριο του Έργου, μετά την κοινοποίηση, καταχώριση και ταξινόμησή τους στην Τεχνική και Οικονομική Έκθεση.

Ο Ανάδοχος πρέπει να μπορεί να υποβάλει στον Κύριο του Έργου τα τεχνικά δελτία που περιλαμβάνουν τις διατροφικές πληροφορίες ανά 100 gr ή ανά μερίδα των παρεχόμενων προϊόντων. Το δελτίο παράδοσης των προϊόντων θα επιτρέψει την αντιστοίχιση των τεχνικών δελτίων με τα προϊόντα της παράδοσης. Οι απαιτούμενες διατροφικές πληροφορίες, για όλα τα προϊόντα, καθώς και οι περιεκτικότητες σε πρωτεΐνες και λίπη, εκφράζονται ανά μερίδα σερβιρίσματος ή ανά 100 g προϊόντος.

Άρθρο 21: Επίβλεψη Υγείας και Υγιεινής του Προσωπικού

Ο Ανάδοχος θα φροντίσει για την αυστηρή εφαρμογή των κανόνων που αφορούν την επίβλεψη της σωματικής υγείας και υγιεινής του προσωπικού του που εργάζεται στους χώρους του Κυρίου του Έργου, ιδιαίτερα του προσωπικού που διαχειρίζεται τα τρόφιμα. Θεωρείται πως ο Ανάδοχος θα εκμεταλλευτεί τις εγκαταστάσεις σύμφωνα με τους νόμους και κανονισμούς που διέπουν την εργασία μισθωτών.

Κεφάλαιο 7: Οικονομικές Ρήτρες

Άρθρο 22: Γενικό Πλαίσιο

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται για το ύψος των τιμών μονάδας των γευμάτων που χρεώνει στην Αναθέτουσα Αρχή, καθώς και για τις συμπληρωματικές υπηρεσίες, όπως αυτές ορίζονται στην Πράξη Δέσμευσης.

Κατά τη λήξη της περιόδου ισχύος της Σύμβασης μετά από 34 μήνες, οι τιμές μπορούν να αποτελούν αντικείμενο νέας διαπραγμάτευσης **κάθε έτος, προς τα πάνω ή προς τα κάτω, πριν από την 1η Νοεμβρίου, για το επόμενο σχολικό έτος**, λαμβάνοντας υπόψη το χρονοδιάγραμμα του προϋπολογισμού.

Η τιμή μονάδας ενός γεύματος περιλαμβάνει τις χρεώσεις που αντιστοιχούν στις επιμέρους λογιστικές εγγραφές οι οποίες αντιστοιχούν στις παρεχόμενες υπηρεσίες, καθώς και την αμοιβή του Αναδόχου.

Οι παροχές που προτείνονται για το σνακ υποβάλλονται σε ετήσια επικύρωση όσον αφορά τη σταθερή ποιότητά τους. Η τιμή τους μπορεί να ορίζεται ελεύθερα από τον Ανάδοχο, αλλά δεν μπορεί να ποικίλει στη διάρκεια του σχολικού έτους.

Οι τιμές που αφορούν τις προτεινόμενες παροχές στην καφετέρια αναρτώνται με τον πλέον ευανάγνωστο τρόπο, τόσο στα γαλλικά και στα ελληνικά, στην είσοδο και στα σημεία ανάρτησης των χώρων διανομής, προκειμένου να εξασφαλίζεται διαφάνεια για τους χρήστες.

Άρθρο 23: Αντίληψη των χρηστών για τις τιμές των γευμάτων

ΕΛΛΗΝΟΓΑΛΛΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΝΤΕΛΑΚΡΟΥΑ

Χλόης & Τρικάλων, Τ.Θ. 60050 | Τ.Κ. 15301 - Αγία Παρασκευή ΑΘΗΝΑ | Τηλέφωνο DAF. : 0030 211.300 91 41 | secdaf@lfh.gr



Ευγένιος Ντελακρούα
Lycée Franco-Hellénique

Ο Κύριος του Έργου είναι υπεύθυνος για τη διαχείριση των εισπράξεων εκ των υστέρων και για την κάλυψη των καθυστερούμενων οφειλών σε ό,τι αφορά την παροχή υπηρεσιών σχολικής εστίασης και σνακ.

Σε περίπτωση τροποποίησης του σχολικού ημερολογίου που οδηγεί σε μείωση των ημερών λειτουργίας της Σχολής, ο Κύριος του Έργου LFH AEEFG δεν επιβάλλει καμία ρήτρα.

Δεν επιτρέπεται κανένα άλλο μέσο πληρωμής από αυτά που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.

Οι κάρτες ημιδιατροφής παρέχονται από την Αναθέτουσα Αρχή.

Τύπος	Χρήστες	Τρόποι Πληρωμής
Μικρό Μενού	Μαθητές νηπιαγωγείου και Α' Δημοτικού	Στον δίσκο
Πιάτο ημέρας	Μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες	Κάρτα
Μενού	Μαθητές από Β' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες	Στον δίσκο για τους μαθητές έως Β' Δημοτικού και με κάρτα για τους μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου
Lunch box	Μαθητές από νηπιαγωγείο έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες	Μετά από σχετικό αίτημα της Σχολής ή με κάρτα
Σνακ	Μαθητές από ΣΤ' Δημοτικού έως και τελευταίας τάξης Λυκείου και ενήλικες	Κάρτα

Άρθρο 24: Φορολογικές Ρήτρες

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει όλους τους φόρους και κρατήσεις που σχετίζονται με την υλοποίηση και εκμετάλλευση της παροχής υπηρεσιών.

Οι τιμές μονάδας που ορίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος κεφαλαίου θεωρείται ότι λαμβάνουν υπόψη το σύνολο των φόρων και κρατήσεων με εξαίρεση τον ισχύοντα ΦΠΑ κατά την ημερομηνία της παρούσας Σύμβασης ή κατά την εφαρμογή αναθεωρήσεων σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 22.

Άρθρο 25 : Έλεγχος από τον Κύριο του Έργου

Κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, η Αναθέτουσα Αρχή μπορεί να διενεργήσει ιδιαίτερα έναν έλεγχο συντήρησης, έναν έλεγχο των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας, έναν ποσοτικό και ποιοτικό έλεγχο των μενού και των γευμάτων, καθώς και έναν έλεγχο των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας. Αυτοί οι έλεγχοι μπορούν να διενεργηθούν ανά πάσα στιγμή και, ενδεχομένως, με την παρέμβαση εξειδικευμένων φορέων. Σε καμία περίπτωση δεν απαλλάσσουν τον Πάροχο από τη διενέργεια των συμβατικών ελέγχων.

Κεφάλαιο 9: Ευθύνες – Ασφάλιση

Άρθρο 26: Ευθύνες και Ασφάλιση του Κυρίου του Έργου



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique

Οι ζημιές που προκαλούνται από το ίδιο το Έργο βαρύνουν τον Κύριο του Έργου.
Ο Κύριος του Έργου διατηρεί την ευθύνη για την καλή εμφάνιση του συνολικού Έργου.
Πρέπει να τηρεί τις σχετικές νομικές υποχρεώσεις και να υπογράψει, αν χρειάζεται, τις απαιτούμενες διασφαλίσεις.

Άρθρο 27: Ευθύνες και Ασφάλιση του Αναδόχου

Ο Ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για κάθε ζημία ή βλάβη, άμεση ή έμμεση, σωματική, υλική ή άλλη, που προκαλείται σε τρίτους λόγω της χρήσης από τον Ανάδοχο, το προσωπικό του ή τους συνεργάτες του, των χώρων ή του εξοπλισμού που του έχουν παραχωρηθεί ή των παρεχόμενων υπηρεσιών.

Ο Κύριος του Έργου δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να θεωρηθεί υπεύθυνος για τις επιπτώσεις όλων των διατροφικών προβλημάτων ή τυχόν δηλητηρίασης που σχετίζονται με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχονται από τον Πάροχο. Σε αυτό το πλαίσιο, ο Ανάδοχος δεσμεύεται να αποζημιώσει εξ ολοκλήρου τον Κύριο του Έργου για κάθε ζημία ή ευθύνη που υφίσταται και η οποία οφείλεται σε αυτό το γεγονός.

Ο Ανάδοχος θα υπογράψει και θα τηρεί σε ισχύ, καθόλη τη διάρκεια της παρούσας Σύμβασης, ένα ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής ευθύνης, αντίγραφο του οποίου, συνοδευόμενο από την απόδειξη της πληρωμής των ασφαλιστρών, θα υποβάλλεται στη Σχολή το αργότερο έως την 1η Σεπτεμβρίου κάθε σχολικού έτους.

Η ασφαλιστική εταιρεία του Παρόχου ενημερώνεται για τους ειδικούς όρους της παρούσας Σύμβασης προκειμένου να εκδώσει στη συνέχεια τις εγγυήσεις της. Παραίτεται από το δικαίωμα προσφυγής εναντίον του Κυρίου του Έργου LFH-AEFG, εκτός από την περίπτωση κακόβουλης ενέργειας.

Κεφάλαιο 10: Εγγυήσεις – Κυρώσεις – Επίλυση Διαφορών

Άρθρο 30: Κυρώσεις σχετικά με την Εκμετάλλευση

Σε περίπτωση αδυναμίας εκμετάλλευσης της υπηρεσίας, με εξαίρεση την περίπτωση ανωτέρας βίας, ολικής καταστροφής του Έργου ή καθυστέρησης που οφείλεται στον Κύριο του Έργου, επιβάλλονται κυρώσεις στον Ανάδοχο, χωρίς κάποια τυπική διατύπωση εκ των προτέρων, στις ακόλουθες περιπτώσεις:

Καθυστέρηση στην έναρξη λειτουργίας της υπηρεσίας **3000€** ανά ημέρα

Σε περίπτωση γενικής ή μερικής διακοπής της υπηρεσίας με υπαιτιότητα του Αναδόχου: **5000€ ανά ημέρα** διακοπής

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης των γευμάτων με τους ισχύοντες κανόνες υγιεινής ή διατροφικές διατάξεις: **1000€** ανά περιστατικό ανεπάρκειας

Η αναμενόμενη καταγγελία (πριν από την ημερομηνία λήξης του σχολικού έτους) ΧΩΡΙΣ ΥΠΑΙΤΙΟΤΗΤΑ του Συμβαλλόμενου Μέρους που καταγγέλλει τη Σύμβαση επιφέρει ρήτρα ύψους 25 000€ Εκτός Φόρων προς το άλλο Συμβαλλόμενο Μέρος.

Η καταγγελία της Σύμβασης ΛΟΓΩ ΥΠΑΙΤΙΟΤΗΤΑΣ επιφέρει ρήτρα ύψους 60 000€ Εκτός Φόρων από το υπαίτιο Συμβαλλόμενο Μέρος προς το Συμβαλλόμενο Μέρος που καταγγέλλει τη Σύμβαση.

ΕΛΛΗΝΟΓΑΛΛΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΝΤΕΛΑΚΡΟΥΑ

Χλόης & Τρικάλων, Τ.Θ. 60050 | Τ.Κ. 15301 - Αγία Παρασκευή ΑΘΗΝΑ | Τηλέφωνο DAF. : 0030 211.300 91 41 | secdaf@lfh.gr



Σε περίπτωση μη επιστροφής των χώρων μετά από καταγγελία της Σύμβασης, όπως ορίζεται στα άρθρα 3 και 4, επιβάλλεται ρήτρα ύψους πέντε χιλιάδων (5000) ευρώ ανά ημέρα καθυστέρησης, με επιφύλαξη κάθε άλλης ζημίας και τόκων που οφείλονται από τον Ανάδοχο προς τον Κύριο του Έργου.

Σε περίπτωση αναμενόμενης καταγγελίας της Σύμβασης με υπαιτιότητα του Αναδόχου, η κυριότητα των περιουσιακών στοιχείων που έχουν τεθεί στη διάθεσή του, όπως ορίζεται στο άρθρο 24 της Σύμβασης, μεταφέρεται αυτόματα στον Κύριο του Έργου.

Άρθρο 31: Κυρώσεις που σχετίζονται με τη Σύμβαση

Στις περιπτώσεις που προβλέπονται παρακάτω, λόγω της αδυναμίας του Παρόχου να εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από την παρούσα Σύμβαση, μπορεί να του επιβληθούν κυρώσεις με επιφύλαξη, αν προκύψουν ζημίες και τόκοι εις βάρος τρίτων.

Απουσία, σε μηνιαία βάση, προσωπικού που υπερβαίνει το 5% του συνολικού προσωπικού του Αναδόχου το οποίο αναφέρεται στην Τεχνική και Οικονομική Έκθεση επιφέρει κύρωση ύψους **100 €** ανά άτομο από 1% έως 5% από τον Κύριο του Έργου.

Απουσία του ετήσιου ασφαλιστήριου συμβολαίου, όπως ορίζεται στο άρθρο 31, πριν από την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, επιφέρει κύρωση **100 €** ανά ημέρα καθυστέρησης της υποβολής.

Σε περίπτωση αμέλειας κατά την ανανέωση ή συντήρηση του εξοπλισμού που τίθεται στη διάθεση του Αναδόχου: **1 %** τις τιμές αξίας του εξοπλισμού.

Σε περίπτωση αδυναμίας υποβολής των τριμηνιαίων μενού μία εβδομάδα πριν από την αρχή του τριμήνου: **10 €** ανά ημέρα καθυστέρησης.

Άρθρο 32: Εγγύηση που σχετίζεται με τη Σύμβαση

Ο υποψήφιος ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει εγγύηση ύψους € 10.000 με τη μορφή τραπεζικής επιταγής για να συμμετάσχει στο διαγωνισμό.

Σε περίπτωση που η ανάδοχη εταιρεία αποφασίσει για δικό της λόγο να μην υπογράψει τη σύμβαση στο τέλος της διαδικασίας, ο ανάδοχος διατηρεί το δικαίωμα να εξαργυρώσει την επιταγή λόγω της ζημίας που υπέστη.

Αυτή η μη χρονολογημένη επιταγή θα διατηρηθεί ως εγγύηση καλής απόδοσης μέχρι το τέλος της πρόσκλησης υποβολής προσφορών και εάν επιλεγεί η εταιρεία, θα επιστραφεί στο τέλος της σύμβασης.

Άρθρο 33: Υπογραφή Σύμβασης

Η Παροχή Υπηρεσιών Σχολικής Εστίασης της Ελληνογαλλικής Σχολής Ευγένιος Ντελακρούά θα αποτελέσει αντικείμενο Σύμβασης που θα συναφθεί μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του Αναδόχου. Η Σύμβαση θα περιλαμβάνει το σύνολο των διατάξεων, ρητρών και προϋποθέσεων που προβλέπονται στην Πράξη Δέσμευσης και στην παρούσα Συγγραφή Υποχρεώσεων.

Αθήνα,2023