



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

Να αναρτηθεί στο διαδίκτυο

Αθήνα, 16 Νοεμβρίου 2023

Α. Π. 3089

**ΠΡΟΣ ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ**

Πληροφορίες: Ι. Βράκα  
Τηλέφωνο: 210-6597549 / 566 / 384  
Φαξ: 210-6597547 / 5  
E-mail: [procurement@bioacademy.gr](mailto:procurement@bioacademy.gr)

**ΘΕΜΑ: ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΣΤΙΣ ΚΤΙΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.**

Έχοντας υπ' όψιν:

1. Τις διατάξεις του Π.Δ 420/1991 (Α'153) «Σύσταση νομικού προσώπου ιδιωτικού δικαίου με την επωνυμία Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ)» όπως ισχύει, σύμφωνα και με τα άρθρα 155 του ν.4635/2019 (Α'167) και 103 του ν. 4982/2022 (Α' 195).
2. Την Απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης και Επενδύσεων, με αριθμό 1763/10-01-2023 (Υ.Ο.Δ.Δ. 9) «Επικύρωση της εκλογής και της συγκρότησης του Διοικητικού Συμβουλίου του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ)», με την οποία ο Υπουργός επικύρωσε την εκλογή και συγκρότηση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΙΙΒΕΑΑ, σύμφωνα με το άρθρο 103 του ν. 4982/2022 (Α'195).
3. Την υπ' αριθ. πρωτ. 4521/31-12-2019 απόφαση του Προέδρου του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. «Εκχώρηση – μεταβίβαση αρμοδιοτήτων στο Γενικό Διευθυντή του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.».
4. Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α'/08-08-2016) «Δημόσιες συμβάσεις έργων, προμηθειών και υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.
5. Τις διατάξεις του Κανονισμού Προμηθειών του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών, που εγκρίθηκε με την υπ. αριθ. Β1/597/18-10-1999 Κοινή Απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης και Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων (ΦΕΚ 1983/Β'/08-11-1999).
6. Τις διατάξεις του ν. 4912-17/3/2022 (ΦΕΚ Α/59/17-3-2022) «Ενιαία Αρχή Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες διατάξεις του Υπουργείου Δικαιοσύνης».
7. Τις διατάξεις του Ν.4310/2014 (ΦΕΚ 258/Α'/8-12-2014) «Έρευνα, Τεχνολογική Ανάπτυξη και Καινοτομία και άλλες διατάξεις», όπως ισχύει με τον Ν.4386/2016 (ΦΕΚ 83/Α'/11-05-2016) «Ρυθμίσεις για την έρευνα και άλλες διατάξεις».
8. Την Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθ. 76928/09-07-2021 (ΦΕΚ 3075 /Β'/13-07-2021) με θέμα «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)».
9. Τις διατάξεις του ν. 4172/2013 (ΦΕΚ 167/Α'/23-07-2013) «Φορολογία εισοδήματος, επείγοντα μέτρα εφαρμογής του ν. 4046/2012, του ν. 4093/2012 και του ν. 4127/2013 και άλλες διατάξεις» και ειδικότερα την περ. β' της παρ. 7 του άρθρου 103 αυτού.
10. Την Υπουργική Απόφαση 31986/28-03-2023 (ΦΕΚ 2023/Β'/28-03-2023) με θέμα «Καθορισμός κατώτατου μισθού και κατώτατου ημερομισθίου για τους υπαλλήλους και τους εργατοτεχνίτες όλης της χώρας».
11. Τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 της 29ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 139 /30.04.2004).
12. Τις διατάξεις του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (ΦΕΚ Β' 788/1987), του Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας, όσες αγορανομικές (όπως η υπ' αρ. 14, ΦΕΚ Β' 343/89), αστικές, ασφάλειας, ασφάλισης και λοιπές διατάξεις ισχύουν για τη λειτουργία κυλικείων, εστιατορίων, καφετεριών και συναφών καταστημάτων.

**ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ**

Το Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών προσκαλεί κάθε ενδιαφερόμενο φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή ενώσεις οικονομικών φορέων για την υποβολή, έως την **Τρίτη, 28/11/2023 και ώρα 15:00**, οικονομικής προσφοράς για σύμβαση λειτουργίας κυλικείου στις κτιριακές εγκαταστάσεις του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

Η αποστολή των προσφορών μπορεί να γίνει είτε ηλεκτρονικά στην διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου [procurement@bioacademy.gr](mailto:procurement@bioacademy.gr) είτε ταχυδρομικά ή με courier στα γραφεία του Ιδρύματος, που βρίσκονται επί της οδού Σωρανού του Εφεσίου 4, 115-27 Αθήνα, με την ένδειξη «Υποβολή οικονομικής προσφοράς για σύμβαση λειτουργίας κυλικείου στις κτιριακές εγκαταστάσεις του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.».

Στην ίδια ηλεκτρονική διεύθυνση ή/και στα τηλ. 210-6597549/566/384, παρέχονται σχετικές διευκρινίσεις.

Οι υπηρεσίες της σύμβασης κατατάσσονται στον ακόλουθο κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV): 55500000-5 – Υπηρεσίες καντίνας και τροφοδοσίας με έτοιμα φαγητά.

Η αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει από Επιτροπή Αξιολόγησης του αποτελέσματος της διαδικασίας, η οποία θα ορισθεί με απόφαση του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α, όπως περιγράφεται στο Παράρτημα Γ' της πρόσκλησης.

Η διαδικασία θα διενεργηθεί σύμφωνα με τα συνημμένα παραρτήματα, που θεωρούνται αναπόσπαστα μέρη της απόφασης αυτής.

Συνοπτική περιγραφή αντικειμένου σύμβασης	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄
Γενικοί όροι πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος και εκτέλεσης της σύμβασης	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄
Τρόπος αξιολόγησης	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄
Τεχνική και Οικονομική Προσφορά	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ΄
Τεχνικές προδιαγραφές	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε΄

Ο Γενικός Διευθυντής

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΣΟΥΡΟΠΛΗΣ



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α.</b>			
<b>(α) Συνοπτική περιγραφή αντικειμένου σύμβασης</b>			
<b>Λειτουργία κυλικείου εντός των κτηριακών εγκαταστάσεων του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.</b>			
<b>α/α</b>	<b>Περιγραφή βασικών στοιχείων της σύμβασης</b>	<b>Τιμές βασικών στοιχείων</b>	<b>Σημαντική παρατήρηση</b>
1	Ελάχιστη υποχρεωτική χρονική διάρκεια σύμβασης (σε μήνες)	36	Βασική δέσμευση
2	Μέγιστη χρονική διάρκεια σύμβασης συμπεριλαμβανομένων των ανανεώσεων αυτής (σε μήνες)	48	Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. δεν δεσμεύεται για οποιαδήποτε ανανέωση μετά την λήξη της βασικής 36μηνιας σύμβασης
3	Αποζημίωση του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. για τις λειτουργικές δαπάνες του κυλικείου που ο ανάδοχος θα καταβάλλει ετησίως στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.	2.000,00 ΕΥΡΩ	Βασική δέσμευση
4	Ανάθεση της τροφοδοσίας εκδηλώσεων (συνεδρίων, σεμιναρίων κλπ) που θα γίνουν κατά τη διάρκεια της βασικής σύμβασης στις εγκαταστάσεις του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. Ενδεικτικός ετήσιος προϋπολογισμός χωρίς ΦΠΑ	=<20.000,00 ΕΥΡΩ	Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. δεν δεσμεύεται για την ανάθεση των υπηρεσιών αυτών, ούτε και για το ύψος των αγορών σε περίπτωση ανάθεσής τους.



Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών

(β) Κατάλογος προϊόντων του κυλικείου για τον υπολογισμό του ΣΕΕΤ (παρ. Δ')		
α/α	Κατηγορίες και είδη προσφερομένων προϊόντων	Ενδεικτική και μη δεσμευτική για το Ι.Β.Ε.Α.Α. εκτιμώμενη ετήσια κατανάλωση σε μερίδες
<b>I</b>	<b>ΚΑΦΕΔΕΣ &amp; ΡΟΦΗΜΑΤΑ</b>	
1	Ελληνικός καφές	1.200
2	Στιγμιαίος καφές	5.500
3	Καφές φίλτρου	6.700
4	Εσπρέσσο	2.000
5	Εσπρέσσο Freddo	2.500
6	Καπουτσίνο	5.500
7	Καπουτσίνο Freddo	3.800
8	Τσάι	1.400
9	Σοκολάτα	1.200
<b>II</b>	<b>ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ</b>	
1	Μπαγκέτα, ζαμπόν, τυρί	1.200
2	Μπαγκέτα, γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι	2.800
3	Μπαγκέτα μαύρη, τυρί φέτα, ντομάτα, ελιές	1.200
4	Μπαγκέτα, τόνος, μαρούλι, μαγιονέζα	800
5	Μπαγκέτα, αυγό, μαγιονέζα, ντομάτα, τυρί	500
6	Αραβική πίτα (αλλαντικό ή κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι)	1600
7	Τοστ (λευκό ή μαύρο ψωμί, ζαμπόν, τυρί, βούτυρο)	7.200
<b>III</b>	<b>ΠΙΤΕΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ &amp; SNACKS</b>	
1	Χωριάτικη πίτα (χοντρό φύλλο / τυρόπιτα, σπανακόπιτα, σπανακοτυρόπιτα) 180 - 200 γρ.	3.600
2	Πίτες με σφολιάτα ή ζύμη (διάφορες τυρόπιτες, ζαμπονοτυρόπιτα, λουκανικόπιτα, σπανακόπιτα, πρασόπιτα) 120 - 150 γρ.	3.600
3	Σφολιάτες γλυκές και κρουασάν με γλυκιά γέμιση 120 - 150 γρ.	1.000
4	Κουλούρι « Θεσσαλονίκης »	2.500
<b>IV</b>	<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</b>	
1	Γιαούρτι απλό (150-200 γρ.)	400
2	Γιαούρτι με φρούτα (125-150 γρ.)	400
3	Ρυζόγαλο (180 - 200 γρ.)	700
4	Κρέμα σοκολάτα (180 - 200 γρ.)	450
<b>V</b>	<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ / ΝΕΡΑ</b>	
1	Ανθρακούχα ή μη αναψυκτικά (330 mL)	4.800
2	Χυμοί φρούτων τυποποιημένοι (0,33 L)	1.000
3	Νερό (1,5 Lt)	600
4	Νερό (0,5 Lt)	12.000
5	Φυσικός χυμός πορτοκάλι (ποτήρι )	1.200
<b>VI</b>	<b>ΣΑΛΑΤΕΣ (μπουφές με σαλάτες)</b>	
1	Μικρό μπολ (300 - 350 γρ.)	1.500
2	Μεγάλο μπολ (600 - 650 γρ.)	750
<b>VII</b>	<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΠΑΣΤΑ</b>	2.600



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

VIIIA	ΛΑΔΕΡΑ Α (όσπρια, σούπες)	700
VIIIB	ΛΑΔΕΡΑ Β	2.000
IX	ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	3.000
X	ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ	1.100
XI	ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ	2.100
XII	ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	1.900
XIII	ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	1.900
XIV	ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΩΣ ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ	700
XV	ΤΥΡΙ	
	1 Φέτα (Μερίδα)	1.600
XVII	ΦΡΟΥΤΑ	1.500
XVIII	ΓΛΥΚΑ	
	1 Προφιτερόλ (Μερίδα)	600
	2 Μους σοκολάτας (Μερίδα)	600
	3 Cheese Cake (Μερίδα)	600
	4 Cup Cakes (Μερίδα)	1500
	5 Cookies (Μερίδα)	600

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β  
ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ & ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΑΡΘΡΟ 1.

**ΠΡΟΣΟΝΤΑ - ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ – ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΑ ΜΕΣΑ**

- 1.1. Οι ενδιαφερόμενοι, με την οικονομική προσφορά τους, θα πρέπει να υποβάλουν αντίγραφα των κάτωθι δικαιολογητικών συμμετοχής:
  - 1.1.1. Υπεύθυνη δήλωση εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου του περί μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού της παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει.
  - 1.1.2. Πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του.
  - 1.1.3. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του.
  - 1.1.4. Πιστοποιητικά ή λοιπά έγγραφα από τα οποία αποδεικνύεται η νόμιμη εκπροσώπηση του προσφέροντος.
  - 1.1.5. Δήλωση ότι έχει επισκεφθεί τις εγκαταστάσεις και τους χώρους παροχής των υπηρεσιών, έχει πλήρη γνώση των συνθηκών που επικρατούν και ότι η οικονομική προσφορά ανταποκρίνεται στις συνθήκες αυτές και την κατάσταση των εγκαταστάσεων.
  - 1.1.6. Δήλωση ότι κατά την κατάρτιση της προσφοράς έχει λάβει υπόψη τις υποχρεώσεις του ως υποψηφίου παρόχου των ζητούμενων υπηρεσιών, οι οποίες απορρέουν από τις διατάξεις (α) της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας και (β) της νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.
- 1.2. Οι υποψήφιοι, επί ποινή αποκλεισμού, θα πρέπει να καλύπτουν όλες τις παρακάτω ελάχιστες απαιτήσεις τεχνικής ικανότητας και εμπειρίας σε εκτέλεση έργων αντιστοίχων σε μέγεθος και αντικείμενο με αυτό της παρούσας πρόσκλησης.
  - 1.2.1. Κάθε υποψήφιος πρέπει να διαθέτει εργαστήριο παρασκευής φρέσκων γευμάτων, τα οποία διατίθενται σε πελάτες καταστημάτων του, σε εκδηλώσεις που έχει αναλάβει την τροφοδοσία, καθώς και σε περίπτωση ανάθεσης της σύμβασης θα διατίθενται στο κυλικείο του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α.
  - 1.2.2. Κάθε υποψήφιος πρέπει κατά την υποβολή της προσφοράς του να έχει την ευθύνη λειτουργίας τουλάχιστον ενός εστιατορίου ή να έχει αναλάβει τη λειτουργία ενός τουλάχιστον κυλικείου στο οποίο διατίθενται φρέσκα γεύματα και εξυπηρετεί εγκατάσταση τουλάχιστον εκατό (100) ατόμων.
  - 1.2.3. Κάθε υποψήφιος είναι υποχρεωμένος να ακολουθεί σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων του τις αρχές του HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- 1.3. Οι υποψήφιοι θα υποβάλουν στοιχεία που να τεκμηριώνουν την τεχνική ικανότητα και εμπειρία τους για την εκτέλεση έργων αντιστοίχων σε μέγεθος και αντικείμενο με αυτό της παρούσας πρόσκλησης, καθώς και την συνέπεια στην εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων:
  - 1.3.1. Να δοθούν στοιχεία σχετικά με το εργαστήριο παρασκευής των γευμάτων (κουζίνα) και ειδικότερα (α) η διεύθυνση του εργαστηρίου, (β) αντίγραφα των αδειών λειτουργίας, (γ) στοιχεία (βιογραφικό, άδειες, πιστοποιητικά κλπ) του υπευθύνου λειτουργίας του εργαστηρίου, (δ) στοιχεία του προσωπικού που εργάζεται στην παρασκευή των γευμάτων (εκπαίδευση, άδειες, ειδικότητες, αριθμός κατά ειδικότητα).
  - 1.3.2. Να δοθούν στοιχεία σχετικά ενός τουλάχιστον καταστήματος (άρθρο 1.2.2) και ειδικότερα (α) η διεύθυνση του καταστήματος, (β) αντίγραφα των αδειών λειτουργίας, (γ) στοιχεία (βιογραφικό, άδειες, πιστοποιητικά κλπ) του υπευθύνου λειτουργίας του καταστήματος, (δ) στοιχεία για το υπόλοιπο προσωπικό που τυχόν εργάζεται στο κατάστημα αυτό (εκπαίδευση, άδειες, ειδικότητες, αριθμός κατά ειδικότητα).
  - 1.3.3. Κατάλογο φορέων του ιδιωτικού & δημοσίου τομέα στους οποίους έχουν αναλάβει και εκτελέσει συναφείς συμβάσεις τα δυο (2) τελευταία χρόνια (λειτουργία κυλικείου με διάθεση φρέσκων γευμάτων ή εστιατορίου). Ο κατάλογος πρέπει να έχει τις ακόλουθες ενδείξεις:



α/α	Πελάτης	Στοιχεία επικοινωνίας πελάτη	Σύντομη περιγραφή έργου	Έναρξη – λήξη (αναγράφονται ημερομηνίες)	Παρούσα φάση	Αριθμός εργαζομένων πελάτη (που εξυπηρετείται από το κυλικείο – εστιατόριο)	Προϋπολογισμός ή κύκλος εργασιών
-----	---------	------------------------------	-------------------------	--	--------------	---	----------------------------------

Τα στοιχεία κατά ένδειξη του καταλόγου αυτού και ειδικά η επωνυμία του πελάτη, το όνομα και τηλέφωνο του προσώπου επικοινωνίας **θα βρίσκονται στην διάθεση του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. προκειμένου, εάν κριθεί απαραίτητο, να γίνουν ενδεικτικοί έλεγχοι επαλήθευσης των στοιχείων που θα υποβληθούν.**

- 1.3.4. Πιστοποιητικό (π.χ. ISO 22000) το οποίο έχει εκδοθεί από αρμόδιο διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, πιστοποιεί την τήρηση Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων και καλύπτει όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων του υποψηφίου (παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση φρέσκων γευμάτων για διάθεση ή τροφοδοσία σε καταστήματα όπως κυλικεία ή εστιατόρια και σε εκδηλώσεις).
- 1.3.5. Σε περίπτωση ένωσης ή κοινοπραξίας που υποβάλει κοινή προσφορά, οι παραπάνω προϋποθέσεις συμμετοχής μπορούν να καλύπτονται μερικώς για κάθε ένα μέλος της ένωσης / κοινοπραξίας, με την προϋπόθεση ότι στο σύνολό της, η προσφορά της ένωσης / κοινοπραξίας καλύπτει εξ' ολοκλήρου αυτές τις προϋποθέσεις συμμετοχής.
- 1.3.6. Σε περίπτωση ένωσης ή κοινοπραξίας τα απαιτούμενα στοιχεία τεκμηρίωσης πρέπει να υποβάλλονται ανάλογα με τη φύση τους χωριστά για κάθε μέλος ή συγκεντρωτικά για την ένωση / κοινοπραξία.

## ΑΡΘΡΟ 2. ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

- 2.1. Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους συμμετέχοντες για **ενενήντα (90) ημερολογιακές ημέρες η.η.** από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών.

## ΑΡΘΡΟ 3. ΤΙΜΕΣ

- 3.1. Ο συμμετέχων με την οικονομική προσφορά του, η οποία θα συνταχθεί σύμφωνα με τα οριζόμενα στο Παράρτημα Δ', θα δώσει τις τιμές μονάδας ανά είδος ή κατηγορία από τις οποίες με τις ενδεικτικές ετήσιες καταναλώσεις θα προκύψει ο ενδεικτικός ετήσιος συνολικός τζίρος.
- 3.2. **Οι τιμές μονάδας θα δοθούν σύμφωνα με όσα προβλέπονται στα Παραρτήματα Δ' και Ε' και δεν θα περιλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.**
- 3.3. Σε περίπτωση λογιστικής ασυμφωνίας μεταξύ της τιμής μονάδας και του συνολικού ετήσιου τζίρου, υπερισχύει η τιμή μονάδας. Η Επιτροπή Αξιολόγησης του αποτελέσματος της διαδικασίας θα προβεί στην αναγκαία διόρθωση.
- 3.4. **Οι τιμές μονάδας των υπηρεσιών και η αποζημίωση για τις λειτουργικές δαπάνες (ηλεκτρικό ρεύμα, νερό κλπ) του κυλικείου είναι σταθερές για τα τρία έτη διάρκειας της σύμβασης, ενώ οι τιμές μονάδας των προϊόντων είναι δυνατόν να αναπροσαρμοσθούν βάσει της μεταβολής του γενικού δείκτη τιμών καταναλωτή κατά το δεύτερο και τρίτο έτος της αρχικής σύμβασης, καθώς και για το ένα έτος ανανέωσης αυτής.**
- 3.5. Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη, με απόφαση του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α., ύστερα από εισήγηση της Επιτροπής Αξιολόγησης του αποτελέσματος της διαδικασίας.

## ΑΡΘΡΟ 4. ΟΡΟΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

- 4.1. Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε τρία (3) έτη από την ημερομηνία υπογραφής της.
- 4.2. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. διατηρεί το δικαίωμα να ανανεώσει τη σύμβαση για ένα (1) επιπλέον έτος με τους ίδιους τεχνικούς όρους. Ωστόσο, οι τιμές μονάδας των προϊόντων είναι δυνατόν να αναπροσαρμοσθούν βάσει της

μεταβολής του γενικού δείκτη τιμών καταναλωτή κατά το δεύτερο και τρίτο έτος της αρχικής σύμβασης, καθώς και για το ένα έτος ανανέωσης αυτής.

- 4.3. Ο ανάδοχος και το Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών δεσμεύονται ότι θα επιδιώκουν να ρυθμίζουν φιλικά κάθε διαφορά που τυχόν προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά τη διάρκεια της ισχύος της σύμβασης, πριν από κάθε προσφυγή στις αρμόδιες Αρχές.

#### **ΑΡΘΡΟ 5.**

##### **ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ**

- 5.1. Ο πάροχος στον οποίο θα γίνει η ανάθεση υποχρεούται να καταθέσει εγγύηση καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης αξίας πέντε χιλιάδων ευρώ (5.000,00€) για τριετή σύμβαση.
- 5.2. Η εγγύηση κατατίθεται προ της υπογραφής της σύμβασης.

#### **ΑΡΘΡΟ 6.**

##### **ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ**

- 6.1. Ως τόπος παροχής της υπηρεσίας ορίζεται το κτηριακό συγκρότημα του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α., που βρίσκεται νοτίως του Νοσοκομείου «Η ΣΩΤΗΡΙΑ» επί της οδού Σωρανού του Εφesiού 4, με ταχυδρομικό κώδικα 115-27, στην Αθήνα.
- 6.2. Ως χρόνος εγκατάστασης του αναδόχου στους χώρους του κυλικείου ορίζεται η ημερομηνία υπογραφής της σύμβασης.
- 6.3. Το κυλικείο πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί το αργότερο σε δεκαπέντε (15 η.η) ημερολογιακές ημέρες από την υπογραφή της σύμβασης.

#### **ΑΡΘΡΟ 7.**

##### **ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΔΑΠΑΝΩΝ - ΠΛΗΡΩΜΕΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ**

- 7.1. Ο ανάδοχος καταβάλλει στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. ποσό που ορίζεται στο Παράρτημα Ε' για τις λειτουργικές δαπάνες του κυλικείου (παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ύδατος, τηλεφώνου, κλιματισμού κλπ). Η καταβολή του ποσού θα γίνει σε ισόποσες δόσεις των οποίων ο αριθμός ανά έτος θα οριστεί στη σύμβαση.
- 7.2. Σε περίπτωση πωλήσεων υπηρεσιών τροφοδοσίας προς το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α., για την πληρωμή του αναδόχου, θα απαιτηθούν τα εξής:
- Η έγκριση της προμήθειας κατά περίπτωση.
  - Η αρμοδίως υπογεγραμμένη βεβαίωση παροχής των υπηρεσιών και παραλαβής των προϊόντων.
  - Πρωτότυπο τιμολόγιο ή / και δελτίο αποστολής του αναδόχου.
  - Αποδεικτικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας (εφόσον απαιτούνται).
  - Εξοφλητική απόδειξη.
- 7.3. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. κατά την πληρωμή παρακρατεί τον αναλογούντα στην καθαρή αξία (προ ΦΠΑ) φόρο εισοδήματος και εκδίδει γι' αυτό σχετική βεβαίωση. Ο ΦΠΑ, για τις τυχόν παρεχόμενες από τον ανάδοχο υπηρεσίες τροφοδοσίας, βαρύνει το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.

#### **ΑΡΘΡΟ 8.**

##### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ & ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ**

- 8.1. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. θα διενεργεί τακτικά δειγματοληπτικούς ελέγχους για να πιστοποιεί την τήρηση των υποχρεώσεων του αναδόχου και την καλή εκτέλεση της σύμβασης με εξειδικευμένα στο αντικείμενο στελέχη του ή επιτροπή που θα ορίσει για τον έλεγχο και παρακολούθηση των παρεχομένων υπηρεσιών.
- 8.2. Η αρμόδια επιτροπή κυλικείου θα ελέγχει τακτικά τα προσφερόμενα προϊόντα, παρασκευάσματα, ποτά, φαγητά κλπ καθώς και τις συναφείς υπηρεσίες (συμπεριφορά, καθαριότητα κλπ) του αναδόχου και θα υποδεικνύει μέτρα για την βελτίωσή τους. Οι υποδείξεις αυτές θα λαμβάνουν υπόψη και τις ισχύουσες αγορανομικές και λοιπές διατάξεις που διέπουν τη λειτουργία κυλικείων, καφετεριών, εστιατορίων κλπ.
- 8.3. Σε περίπτωση που κατά την εκτέλεση του έργου παρατηρηθούν από την Επιτροπή παραλείψεις ή μη τήρηση των συμφωνηθέντων στη Σύμβαση, εφαρμόζονται τα κάτωθι:



- i. Ο ανάδοχος ενημερώνεται εγγράφως και ζητείται η λήψη των μέτρων και η εκδήλωση των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται για την επίλυση των παρατηρήσεων, εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.
  - ii. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία ή παρατήρηση εντός του ορισθέντος από την επιτροπή χρόνου, ή να ζητά, αιτιολογημένα, ανάλογη παράταση του χρονικού διαστήματος για την τακτοποίηση των παρατηρήσεων.
- 8.4. Σε περίπτωση επανειλημμένης μη συμμόρφωσης προς τις υποδείξεις ο ανάδοχος μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος, με τις αντίστοιχες συνέπειες.

#### **ΑΡΘΡΟ 9.**

##### **ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

- 9.1. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. ρητά δηλώνει, ότι η εκτιμώμενη ετήσια κατανάλωση και οι εκτιμώμενες ετήσιες μερίδες ανά είδος των Παραρτημάτων Α' και Δ' είναι τελείως ενδεικτικές και δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση έναντι του αναδόχου, ότι θα πραγματοποιηθούν. Ο οικονομικός φορέας με τη συμμετοχή του αναλαμβάνει ο ίδιος τον κίνδυνο από την οποιαδήποτε διαφοροποίηση τους.
- 9.2. Η υλοποίηση παροχής της υπόψη υπηρεσίας θα γίνει σύμφωνα με τους όρους και τις προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης, καθώς και εκείνους της προσφοράς του παρόχου, οι οποίοι έγιναν αποδεκτοί από την Επιτροπή Αξιολόγησης του αποτελέσματος της διαδικασίας.

#### **ΑΡΘΡΟ 10.**

##### **ΕΞΕΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ**

- 10.1. Οι συμμετέχοντες οφείλουν να ενημερωθούν λεπτομερώς και κατόπιν επισκέψεως στις εγκαταστάσεις του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. για την κατάσταση του κτηριακού συγκροτήματος, τις προσβάσεις του, τη δυνατότητα εισόδου στους χώρους του, τις παροχές ηλεκτρικού και ύδατος κ.λ.π. και ειδικά για τους χώρους στους οποίους λειτουργεί το κυλικείο – εστιατόριο.
- 10.2. Ρητά δηλώνεται ότι δεν πρόκειται να γίνει αποδεκτή καμία πρόσθετη οικονομική απαίτηση του αναδόχου εξαιτίας τυχόν δαπανών που θα υποστεί και οφείλονται στην κατάσταση των εγκαταστάσεων.

#### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ**

##### **ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

1. Η αξιολόγηση των προσφορών, προκειμένου να ανατεθεί η σύμβαση, θα γίνει με κριτήριο την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής.
2. Η τεχνική αξιολόγηση θα γίνει με βάση τα στοιχεία της τεχνικής προσφοράς των συμμετεχόντων τα οποία θα περιλαμβάνονται στον φάκελο της προσφοράς τους.
3. Προσφορά που είναι αδύνατη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη.
4. Προσφορές που παρουσιάζουν ουσιώδεις αποκλίσεις από τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της πρόσκλησης, απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
5. Δεν απορρίπτονται προσφορές εάν οι παρουσιαζόμενες αποκλίσεις κρίνονται ως επουσιώδεις.
6. Αποκλίσεις από τους όρους της πρόσκλησης ή από σημεία των τεχνικών προδιαγραφών που χαρακτηρίζονται ως απαράβατοι – υποχρεωτικοί όροι, είναι ουσιώδεις και συνιστούν απόρριψη των προσφορών.

#### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ**

##### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

#### **ΑΡΘΡΟ 1.**

##### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

1. Προκειμένου να διαπιστωθεί και να αξιολογηθεί η φερεγγυότητα και επαγγελματική αξιοπιστία των διαγωνιζομένων και η δυνατότητά τους για την καλή εκτέλεση της σύμβασης, θα πρέπει ο κάθε συμμετέχων να συμπεριλάβει στην τεχνική προσφορά του τα παρακάτω έγγραφα και στοιχεία:

- 1.1.1. Άλλα πιστοποιητικά πλην του ISO 22000 που τυχόν διαθέτει όπως ISO 14001, 9001, OHSAS 18001.  
1.1.2. Το ακόλουθο φύλλο συμμόρφωσης:

α/α	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	
		ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
(α)	(β)	(γ)	(δ)

Η στήλη (β) αναφέρεται στα άρθρα του παραρτήματος Ε'. Στη στήλη (γ) ο υποψήφιος γράφει «αποδέχομαι» για τους υποχρεωτικούς όρους ή «δεν αποδέχομαι», «αποδέχομαι υπό όρους» (όπου παρέχεται τέτοια δυνατότητα). Στη στήλη (δ) ο υποψήφιος παραπέμπει, όπου απαιτείται, σε έγγραφα του τεχνικού φακέλου του, με σκοπό την τεκμηρίωση της συμμόρφωσης της προσφοράς, την ανάλυση, διαφοροποίηση ή εξειδίκευση της συμμόρφωσης προς την σχετική προδιαγραφή.

- 1.1.3. Στοιχεία σχετικά με την οργανωτική δομή του υποψηφίου: προφίλ και μορφή επιχείρησης, οργανόγραμμα επιχείρησης, υπεύθυνοι (αν υπάρχουν) για την διασφάλιση της ποιότητας και την προστασία της ασφάλειας και υγείας του προσωπικού.  
1.1.4. Κατάλογο σημαντικών εκδηλώσεων που υποστήριξε ο υποψήφιος κατά τα δύο τελευταία χρόνια (παροχή υπηρεσιών τροφοδοσίας), όπως κατωτέρω:

α/α	Πελάτης	Σύντομη περιγραφή εκδήλωσης	Στοιχεία επικοινωνίας με τον πελάτη	Ημερομηνία ή ημερομηνίες κατά τις οποίες παρεσχέθησαν υπηρεσίες τροφοδοσίας	Αριθμός ατόμων ανά εκδήλωση	Προϋπολογισμός εκδήλωσης
-----	---------	-----------------------------	-------------------------------------	---	-----------------------------	--------------------------

- 1.1.5. Βεβαιώσεις ή πιστοποιητικά των αναφερομένων στους καταλόγους φορέων, οργανισμών ή επιχειρήσεων, από τις οποίες προκύπτει η παροχή σχετικών με την παρούσα πρόσκληση υπηρεσιών, η καλή εκτέλεση των σχετικών συμβάσεων και η καλή συνεργασία με τις ως άνω αναθέτουσες αρχές ή εργοδότες, ώστε το I.I.B.E.A.A. να διαμορφώσει γνώμη για την ποιότητα της παρεχόμενης υπηρεσίας και την φερεγγυότητα του προσφέροντος. Αν πρόκειται για συμβάσεις με δημόσια αρχή, η καλή εκτέλεση αυτών αποδεικνύεται με πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί ή θεωρηθεί από αρμόδια αρχή. Αν πρόκειται για συμβάσεις με ιδιωτικούς φορείς, η καλή εκτέλεση αυτών βεβαιώνεται από τον πελάτη ή αν τούτο δεν είναι δυνατό, ο υποψήφιος με δήλωση του Ν. 1599/86 δηλώνει απλώς ότι έχουν πραγματοποιηθεί και παρέχει στοιχεία επικοινωνίας.  
1.1.6. Πρόσφατα θεωρημένη, από αρμόδια αρχή, κατάσταση προσωπικού του συμμετέχοντος, στην οποία καταγράφεται όλο το προσωπικό που απασχολεί ο συμμετέχων.  
1.1.7. Κατάσταση του απαραίτητου μηχανολογικού και εστιατοριακού εξοπλισμού που θα διαθέσει για τον εξοπλισμό και την επίπλωση του κυλικείου του IIBEEA με στοιχεία για τον τύπο και την ποσότητα ανά συσκευή ή έπιπλο.  
1.1.8. Σχέδιο λειτουργίας της αλυσίδας τροφοδοσίας του υποψηφίου και λεπτομερή μεθοδολογία προγραμματισμού της παραγωγής γευμάτων και ελαφρών γευμάτων για την υλοποίηση της σύμβασης στην εγκατάσταση του I.I.B.E.A.A.  
1.1.9. Σύντομη και περιεκτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων, ποτών και ροφημάτων (πρώτες ύλες, διαδικασία παρασκευής, αποθήκευσης, διακίνησης, τελικής διάθεσης και χρόνοι των διαφόρων σταδίων), τα οποία περιέχονται στους καταλόγους της διακήρυξης.  
1.1.10. Σχέδιο διευθέτησης πάγκων εξυπηρέτησης των πελατών ανά σημείο παροχής των υπηρεσιών και κάθε απαραίτητο συνοδευτικό έγγραφο της διευθέτησης αυτής από το οποίο θα προκύπτει η βέλτιστη ροή των πελατών. Για τη διαμόρφωση του σχεδίου ο υποψήφιος μπορεί να λάβει πληροφορίες (π.χ. σχέδια) από το I.I.B.E.A.A. (τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης).  
1.1.11. Εναλλακτικά σχέδια δράσης για τυχόν δυσλειτουργίες όπως σε περίπτωση τροφογενούς νόσου ή άλλη δυσλειτουργία στην αλυσίδα τροφοδοσίας όπως καταστροφή της κουζίνας από φωτιά.  
1.1.12. Στοιχεία για την δυνατότητα επιπρόσθετων παρεχομένων υπηρεσιών και προσωπικού όπως: α) πώληση τυποποιημένων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στον βασικό κατάλογο Δ1, όπως παγωτά,

γαλακτομικά, γκοφρέτες, σοκολάτες, χυμοί, σνακ κλπ, β) κάλυψη εκδηλώσεων στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. μέσα από τη λειτουργία του κυλικείου ή ανεξάρτητα (με διοργάνωση δεξιώσεων, συνεστιάσεων, τροφοδοσία σε συνέδρια ή σεμινάρια κλπ για λογαριασμό του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α ή για λογαριασμό άλλων διοργανωτών που χρησιμοποιούν χώρους του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α), γ) μηχανήματα αυτόματης πώλησης τροφίμων, αναψυκτικών και ροφημάτων δ) οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη υπηρεσία - προσωπικό. Για το σκοπό αυτό στην τεχνική του προσφορά θα συμπεριλάβει και τα εξής:

- i. Κατάλογο τυποποιημένων προϊόντων (που δεν περιλαμβάνονται στον βασικό κατάλογο Δ1), όπως παγωτά, γαλακτομικά, γκοφρέτες, σοκολάτες, χυμοί, σνακ κλπ.
- ii. Κατάλογο ειδικών εκδηλώσεων και υπηρεσιών του υποψηφίου, στον οποίο καλύπτονται κατηγορίες όπως ποτό υποδοχής, ανοιχτό bar με κρασιά και ποτά, διάλειμμα καφέ, ελαφρό γεύμα, καθιστό τραπέζι, μπουφέδες, κοκτέιλ κλπ.
- iii. Αναλυτικό κατάλογο των ειδών που περιλαμβάνονται στις ως άνω κατηγορίες.
- iv. Μηχανήματα που έχει δυνατότητα να παρέχει εξασφαλίζοντας τη λειτουργία και ανεφοδιασμό τους σε συνεννόηση για τις αναγκαίες παροχές με το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α
- v. Οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη υπηρεσία

## ΑΡΘΡΟ 2. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

- 2.1. Η οικονομική προσφορά αποστέλλεται είτε ηλεκτρονικά στην διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου [procurement@bioacademy.gr](mailto:procurement@bioacademy.gr), είτε ταχυδρομικά ή με courier στα γραφεία του Ιδρύματος, που βρίσκονται επί της οδού Σωρανού του Εφεσίου 4, 115-27 Αθήνα, με την ένδειξη «Υποβολή οικονομικής προσφοράς για σύμβαση λειτουργίας κυλικείου στις κτιριακές εγκαταστάσεις του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.» και περιλαμβάνει οπωσδήποτε **τον πίνακα Δ1 συμπληρωμένο με τις τιμές μονάδας των προσφερομένων ειδών χωρίς τον ΦΠΑ (καταγράφεται η συνολική ενδεικτική αξία πωλήσεων ανά είδος χωρίς ΦΠΑ και σε χωριστή στήλη ο ισχύων συντελεστής ΦΠΑ).**
- 2.2. Οι τιμές μονάδας των υπηρεσιών και η αποζημίωση για τις λειτουργικές δαπάνες (ηλεκτρικό ρεύμα, νερό κλπ) του κυλικείου **είναι σταθερές για τα τρία έτη διάρκειας της σύμβασης**, ενώ οι τιμές μονάδας των προϊόντων είναι δυνατόν να αναπροσαρμοσθούν βάσει της μεταβολής του γενικού δείκτη τιμών καταναλωτή **κατά το δεύτερο και τρίτο έτος της αρχικής σύμβασης**, καθώς και για το **ένα έτος ανανέωσης αυτής**.
- 2.3. Ο κάθε υποψήφιος θα υποβάλει επίσης στην οικονομική προσφορά του:
  - 2.3.1. τον κατάλογο ειδικών εκδηλώσεων και υπηρεσιών του (τον ίδιο που υπέβαλε στην τεχνική) **με τιμές κατ' άτομο** και την τυχόν προτεινόμενη έκπτωση για εκδηλώσεις που διοργανώνει το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α και στον οποίο καλύπτονται κατηγορίες όπως ποτό υποδοχής, ανοιχτό bar με κρασιά και ποτά, διάλειμμα καφέ, ελαφρό γεύμα, καθιστό τραπέζι, μπουφέδες, κοκτέιλ κλπ.
  - 2.3.2. αναλυτικό τιμοκατάλογο των ειδών που περιλαμβάνονται στις ως άνω κατηγορίες, με τιμές ανά άτομο, ώστε να είναι δυνατή η δημιουργία συνδυασμών.
  - 2.3.3. τιμοκατάλογο τυποποιημένων προϊόντων (που δεν περιλαμβάνονται στον βασικό κατάλογο Δ1), όπως παγωτά, γαλακτομικά, γκοφρέτες, σοκολάτες, χυμοί, σνακ κλπ.
- 2.4. Οι τιμές των πρόσθετων υπηρεσιών είναι δεσμευτικές για τον ανάδοχο **σε περίπτωση χρήσης τους από το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α για όλη τη διάρκεια της σύμβασης**.
- 2.5. Επειδή ο κατάλογος του πίνακα Δ1 δεν είναι εξαντλητικός και ο υποψήφιος στις κατηγορίες μαγειρευμένων φαγητών (VII-XV) καλείται να δώσει ενιαία τιμή μονάδας παρέχεται ενδεικτικά και ο πίνακας Δ2 και επισημαίνεται ότι:
  - 2.5.1. Για τα είδη των πινάκων Δ1 και Δ2 στις κατηγορίες των μαγειρευμένων φαγητών (VII-XV) και για όσα είδη ο υποψήφιος εντάξει σε αυτές **θα ισχύσει ενιαία τιμή**.
  - 2.5.2. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει για την εναλλαγή και περιοδικότητα των προσφερομένων ειδών ώστε να καλύπτεται όλος ο επιμέρους κατάλογος (πίνακες Δ1 & Δ2) της προσφοράς του ανά κατηγορία.

- 2.5.3. Για κατηγορίες πρόσθετες (πχ. τυποποιημένα προϊόντα, παγωτά κλπ), θα ισχύουν οι τιμοκατάλογοι των εταιρειών και μόνο γι' αυτά είναι δυνατή η αναπροσαρμογή τιμών με βάση τους τιμοκαταλόγους αυτούς.
- 2.6. Τεκμαίρεται ότι για τον προσδιορισμό της οικονομικής προσφοράς ο συμμετέχων έχει λάβει υπόψη του όλες τις αμοιβές προσωπικού και συνεργατών καθώς και κάθε μορφής έξοδα που θα απαιτηθούν για την καλή εκτέλεση της σύμβασης, καθώς και τις δαπάνες για φόρους, τέλη, κρατήσεις κλπ.
- 2.7. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. ρητά δηλώνει, ότι η εκτιμώμενη ετήσια κατανάλωση και οι εκτιμώμενες ετήσιες μερίδες ανά είδος των Παραρτημάτων Α' και Δ' είναι τελείως ενδεικτικές και δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση έναντι του αναδόχου, ότι θα πραγματοποιηθούν. Ο οικονομικός φορέας με τη συμμετοχή του αναλαμβάνει ο ίδιος τον κίνδυνο από την οποιαδήποτε διαφοροποίηση τους.

**ΠΙΝΑΚΑΣ Δ1 (ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ)**

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΡΟΣ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ ΙΑΤΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΕΝΤΟΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΤΟΥ Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.						
α/α		Κατηγορίες και είδη προσφερομένων προϊόντων	Ισχύων κατά την προσφορά συντ. φπα	Ενδεικτική και μη δεσμευτική για το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. εκτιμώμενη <u>ετήσια</u> κατανάλωση σε μερίδες	Προσφερόμενη τιμή μονάδας (χωρίς ΦΠΑ)	Εκτιμώμενα ετήσια έσοδα (χωρίς φπα)
I		ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ				
	1	Ελληνικός καφές		1.200		
	2	Στιγμιαίος Καφές		5.500		
	3	Καφές φίλτρου		6.700		
	4	Εσπρέσσο		2.000		
	5	Εσπρέσσο Freddo		2.500		
	6	Καπουτσίνο		5.500		
	7	Καπουτσίνο Freddo		3.800		
	8	Τσάι		1.400		
	9	Σοκολάτα		1.200		
II		ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ				
	1	Μπαγκέτα, ζαμπόν, τυρί		1.200		
	2	Μπαγκέτα, γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι		2.800		
	3	Μπαγκέτα μαύρη, τυρί φέτα, ντομάτα, ελιές		1.200		
	4	Μπαγκέτα, τόνος, μαρούλι, μαγιονέζα		800		
	5	Μπαγκέτα, αυγό, μαγιονέζα, ντομάτα, τυρί		500		
	6	Αραβική πίτα (αλλαντικό ή κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι)		1600		
	7	Τοστ (λευκό ή μαύρο ψωμί, ζαμπόν, τυρί, βούτυρο)		7.200		
III		ΠΙΤΕΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ & SNACKS				

	1	Χωριάτικη πίτα (χοντρό φύλλο / τυρόπιτα, σπανακόπιτα, σπανακοτυρόπιτα) 180 - 200 γρ.		3.600		
	2	Πίτες με σφολιάτα ή ζύμη (διάφορες τυρόπιτες, ζαμπονοτυρόπιτα, λουκανικόπιτα, σπανακόπιτα, πρασόπιτα) 120 - 150 γρ.		3.600		
	3	Σφολιάτες γλυκές και κρουασάν με γλυκιά γέμιση 120 - 150 γρ.		1.000		
	4	Κουλούρι « Θεσσαλονίκης »		2.500		
<b>IV</b>		<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</b>				
	1	Γιαούρτι απλό (150-200 γρ.)				
	2	Γιαούρτι με φρούτα (125-150 γρ.)		400		
	3	Ρυζόγαλο (180 – 200 γρ.)		700		
	4	Κρέμα σοκολάτα (180 – 200 γρ.)		450		
<b>V</b>		<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ / ΝΕΡΑ</b>				
	1	Ανθρακούχα ή μη αναψυκτικά (330 mL)		4.800		
	2	Χυμοί φρούτων τυποποιημένοι (0,33 L)		1.000		
	3	Νερό (1,5 Lt)		600		
	4	Νερό (0,5 Lt)		12.000		
	5	Φυσικός χυμός πορτοκάλι (ποτήρι )		1.200		
<b>VI</b>		<b>ΣΑΛΑΤΕΣ (μπουφές με σαλάτες)</b>				
	1	Μικρό μπολ (300 - 350 γρ.)		1.500		
	2	Μεγάλο μπολ (600 - 650 γρ.)		750		
<b>VII</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΠΑΣΤΑ</b>		2.600		
<b>VIIIΑ</b>		<b>ΛΑΔΕΡΑ Α (όσπρια, σούπες)</b>		700		
<b>VIIIΒ</b>		<b>ΛΑΔΕΡΑ Β</b>		2.000		
<b>IX</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>		3.000		
<b>X</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ</b>		1.100		
<b>XI</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ</b>		2.100		
<b>XII</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΙΜΑ</b>		1.900		
<b>XIII</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙΑ &amp; ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>		1.900		
<b>XIV</b>		<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΩΣ ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ</b>		700		
<b>XV</b>		<b>ΤΥΡΙ</b>				
	1	Φέτα (μερίδα)		1.600		
<b>XVI</b>		<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>		1.500		
<b>XVII</b>		<b>ΓΛΥΚΑ</b>				
	1	Προφιτερόλ (μερίδα)		600		
	2	Μους σοκολάτας (μερίδα)		600		



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

3	Cheese Cake (μερίδα)	600	
4	Cup Cakes (μερίδα)	1500	
5	Cookies (μερίδα)	600	
		<b>ΣΥΝΟΛΟ (ΣΕΕΤ)</b>	

## ΠΙΝΑΚΑΣ Δ2

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ - ΕΙΔΗ		
<b>I</b>	<b>ΚΑΦΕΔΕΣ &amp; ΡΟΦΗΜΑΤΑ</b>	
	1	Ελληνικός καφές
	2	Στιγμιαίος Καφές
	3	Καφές φίλτρου
	4	Εσπρέσσο
	5	Εσπρέσσο Freddo
	6	Καπουτσίνο
	7	Καπουτσίνο Freddo
	8	Τσάι
	9	Σοκολάτα
<b>II</b>	<b>ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ</b>	
	1	Μπαγκέτα, ζαμπόν, τυρί
	2	Μπαγκέτα, γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι
	3	Μπαγκέτα μαύρη, τυρί φέτα, ντομάτα, ελιές
	4	Μπαγκέτα, τόνος, μαρούλι, μαγιονέζα
	5	Μπαγκέτα, αυγό, μαγιονέζα, ντομάτα, τυρί
	6	Αραβική πίτα (αλλαντικό ή κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι)
	7	Τοστ (λευκό ή μαύρο ψωμί, ζαμπόν, τυρί, βούτυρο)
<b>III</b>	<b>ΠΙΤΕΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ &amp; SNACKS</b>	
	1	Χωριάτικη πίτα (χοντρό φύλλο / τυρόπιτα, σπανακόπιτα, σπανακοτυρόπιτα) 180 - 200 γρ. 180 - 200 γρ.
	2	Πίτες με σφολιάτα ή ζύμη (διάφορες τυρόπιτες, ζαμπανοτυρόπιτα, λουκανικόπιτα, σπανακόπιτα, πρασόπιτα) 120 - 150 γρ. 120 - 150 γρ.
	3	Σφολιάτες γλυκές και κρουασάν με γλυκιά γέμιση 120 - 150 γρ. 120 - 150 γρ.
	4	Κουλούρι «Θεσσαλονίκης»
<b>IV</b>	<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</b>	
	1	Γιαούρτι απλό (150-200 γρ.) 150-200 γρ.
	2	Γιαούρτι με φρούτα (125-150 γρ.) 125-150 γρ.
	3	Ρυζόγαλο (180 – 200 γρ.)
	4	Κρέμα σοκολάτα (180 – 200 γρ.)
<b>V</b>	<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ / ΝΕΡΑ</b>	
	1	Ανθρακούχα ή μη αναψυκτικά (330 mL) 330 mL
	2	Χυμοί φρούτων τυποποιημένοι (0,33 L) 0,33 L
	3	Νερό (1,5 Lt) 0,5 Lt
	4	Νερό (0,5 Lt) 1,5 Lt
	5	Φυσικός χυμός πορτοκάλι ποτήρι



<b>VI</b>	<b>ΣΑΛΑΤΕΣ (μπουφές με σαλάτες)</b>		
	1 Μικρό μπολ	300 - 350 γρ.	
	2 Μεγάλο μπολ	600 - 650 γρ.	
<b>VII</b>	<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΠΑΣΤΑ</b>	<b>Βάρος σάλτσας</b>	<b>Βάρος ζυμαρικού</b>
	1 Μακαρόνια ναπολιτέν	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	2 Μακαρόνια μπολονέζ	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	3 Μακαρόνια ογκρατέν	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	4 Παστίσιο		330-350 γρ.
	5 Μουσάκας		330-350 γρ.
	6 Πένες ντομάτα μελιτζάνα	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	7 Ραβιόλια ανθότυρο	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	8 Πέννες 4 τυριά	80-100 γρ.	300-320 γρ.
	9 Ταλιατέλες μανιτάρια και ζαμπόν	80-100 γρ.	300-320 γρ.
<b>VIIIA</b>	<b>ΛΑΔΕΡΑ Α</b>	80-100 γρ.	300-320 γρ.
		<b>Ποσότητα μερίδας (κατά προσέγγιση)</b>	
	1 Φασολάδα		
	2 Φακές	330-340 γρ.	
	3 Ρεβύθια	330-340 γρ.	
	4 Φάβα	330-340 γρ.	
	5 Γίγαντες	300 γρ.	
	6 Σούπες	330-340 γρ.	
<b>VIIIB</b>	<b>ΛΑΔΕΡΑ Β</b>	330-340 γρ.	
		<b>Ποσότητα μερίδας (κατά προσέγγιση)</b>	
	1 Σπανακόρυζο		
	2 Λαχανόρυζο	320-340 γρ.	
	3 Φασολάκια λαδερά με πατάτες	320-340 γρ.	
	4 Μπριαμ	320-340 γρ.	
	5 Γेमιστά ντομάτες πιπεριές	320-340 γρ.	
	6 Μπάμιες	320-340 γρ.	
	7 Αγκινάρες αλά Πολίτα	320-340 γρ.	
	8 Μελιτζάνες ιμάμ	300 γρ.	
<b>IX</b>	<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	<b>Βάρος κρέατος</b>	<b>Βάρος γαρνιτούρας</b>
	1 Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες		
	2 Κοτόπουλο γιουβέτσι	170-180 γρ.	300-320 γρ.
	3 Σουβλάκι κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες	170-180 γρ.	300-320 γρ.
	4 Κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι	170-180 γρ.	300-320 γρ.
	5 Κοτόπουλο ρολό με πατάτες στο φούρνο	170-180 γρ.	300-320 γρ.
	6 Κοτόπουλο σνίτσελ με πουρέ	170-180 γρ.	300-320 γρ.
	7 Φιλέτο γαλοπούλας	170-180 γρ.	300-320 γρ.
<b>X</b>	<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ</b>		
	1 Μοσχάρι κοκκινιστό (με ζυμαρικά, πατάτες ή πουρέ)	110-120 γρ.	300-320 γρ.



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

	2	Μοσχαράκι λεμονάτο (με ρύζι ή πουρέ)	110-120 γρ.	300-320 γρ.
<b>XI</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ</b>		
	1	Μπιριζόλα χοιρινή με πατάτες τηγανητές	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	2	Χοιρινό λεμονάτο	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	3	Χορινό ψητό (με πατάτες, ρύζι ή πουρέ)	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	4	Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανητές	110-120 γρ.	280-300 γρ.
<b>XII</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΙΜΑ</b>		
	1	Μπιφτέκι φούρνου με πατάτες	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	2	Κεφτεδάκια με πουρέ	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	3	Ντολμαδάκια αυγολέμονο	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	4	Κολοκυθάκια γεμιστά αυγολέμονο	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	5	Μελιτζάνες παπουτσάκια	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	6	Σουτζουκάκια με πουρέ ή ρύζι	110-120 γρ.	280-300 γρ.
<b>XII</b>		<b>ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙΑ &amp; ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>		
	1	Φιλέτο ψαριού με πατάτες λαδορίγανη	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	2	Γαλέος ψητός	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	3	Σολωμός	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	4	Καλαμαράκια με μακαρονάκι κοφτό	110-120 γρ.	280-300 γρ.
	5	Χταπόδι κρασάτο	110-120 γρ.	280-300 γρ.
<b>XIII</b>		<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΩΣ ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ</b>	<b>Ποσότητα μερίδας (κατά προσέγγιση)</b>	
	1	Πατάτες φούρνου	280 γρ.	
	2	Πουρές πατάτας	280 γρ.	
	3	Ρύζι - Ριζότο	280 γρ.	
<b>XV</b>		<b>ΤΥΡΙ</b>		
	1	Φέτα		Μερίδα
<b>XVI</b>		<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>		
<b>XVII</b>		<b>ΓΛΥΚΑ</b>		
	1	Προφιτερόλ (μερίδα)		Μερίδα
	2	Μους σοκολάτας (μερίδα)		Μερίδα
	3	Cheese Cake (μερίδα)		Μερίδα
	4	Cup Cakes (μερίδα)		Μερίδα
	5	Cookies (μερίδα)		Μερίδα



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε΄**  
**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ, ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ, ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ**  
**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

<b>A. Περιγραφή χώρων, υπάρχουσας κατάστασης στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. και υποχρεώσεις υποψηφίων</b>	
1. Χώρος λειτουργίας του κυλικείου	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Το κτιριακό συγκρότημα του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α είναι τριώροφο συνολικής μικής επιφάνειας 28.000 τ.μ. και βρίσκεται νοτίως των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου «Η Σωτηρία», στη διεύθυνση Σωρανού του Εφεσίου 4, 115 27 στην Αθήνα.</li> <li>2. Ο χώρος που προορίζεται για τη λειτουργία κυλικείου βρίσκεται στο ισόγειο και έχει έκταση 245 τ.μ., αποτελείται δε από μία αίθουσα που στεγάζει το εστιατόριο στην οποία θα πρέπει να εγκατασταθούν τα ψυγεία, ο πάγκος και ο λοιπός εξοπλισμός του αναδόχου. Υπάρχουν επίσης μικρότεροι χώροι για την αποθήκευση και την προετοιμασία των υλικών. Επίσης ο χώρος κυλικείου είναι πλήρως εξοπλισμένος με τραπέζια και τα αντίστοιχα καθίσματα.</li> </ol>
2. Αριθμός εργαζομένων ΙΙΒΕΑΑ και επισκέπτες	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Στους χώρους του κτιριακού συγκροτήματος του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. βρίσκονται καθημερινά και εργάζονται κατά μέσο όρο 500 άτομα (εργαζόμενοι).</li> <li>2. Επίσης στον ανωτέρω αριθμό πρέπει να προστεθούν οι διάφοροι επισκέπτες - ασθενείς, προμηθευτές και εργαζόμενοι σε συνεργεία καθαρισμού ή συνεργεία που εκτελούν διάφορες τεχνικές εργασίες (συντηρήσεις, κατασκευές).</li> </ol>

<b>B. Υποχρεώσεις αναδόχου, ελάχιστες απαιτήσεις και τεχνικές προδιαγραφές.</b>	
1. Γενικές υποχρεώσεις αναδόχου:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Να παρασκευάζει και να διαθέτει, αποδεδειγμένα βάσει της άδειας λειτουργίας του, φρέσκα φαγητά.</li> <li>2. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με φροντίδα και δαπάνες του να λάβει και να διαθέτει τις προβλεπόμενες από τις κείμενες διατάξεις άδειες λειτουργίας από τις αρμόδιες υπηρεσίες για την λειτουργία του κυλικείου στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.</li> </ol>
2. Αποζημιώσεις:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Για τα έξοδα λειτουργίας του κυλικείου (παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ύδατος, κλιματισμού, φυσικού αερίου, τηλεφώνου κλπ) ο ανάδοχος <b>θα καταβάλλει ετησίως στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. αποζημίωση 2.000,00 ευρώ.</b></li> <li>2. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να αποζημιώνει το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. για κάθε ζημιά ή βλάβη που θα προκληθεί στις εγκαταστάσεις ή στο προσωπικό του καθώς και τρίτους και θα οφείλεται σε αποκλειστική αμέλεια του αναδόχου ή των υπαλλήλων του κατά την άσκηση των καθηκόντων τους, όπως αυτά καθορίζονται και περιγράφονται στην σύμβαση για όλη τη διάρκεια ισχύος της.</li> </ol>

3. Τήρηση νομοθεσίας	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η λειτουργία του κυλικείου θα είναι σύμφωνη με τις αγορανομικές, υγειονομικές κλπ διατάξεις σχετικές με τη λειτουργία κυλικείων, εστιατορίων και συναφών καταστημάτων.</li> <li>2. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τηρεί και να εφαρμόζει τις σχετικές συλλογικές συμβάσεις εργασίας καθώς και τους νόμους που αφορούν στην κοινωνική ασφάλιση των εργαζομένων και να χρησιμοποιεί προσωπικό νόμιμα ασφαλισμένο (στους υποχρεωτικούς φορείς κύριας και επικουρικής ασφάλισης).</li> <li>3. Το Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α. δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή του προσωπικού του αναδόχου ή της ασφάλισης του σε ασφαλιστικά ταμεία.</li> <li>4. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να τηρεί τους νόμους, τις υπουργικές αποφάσεις και τις αστυνομικές διατάξεις περί υγείας, ασφάλειας και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου των εργαζομένων του.</li> <li>5. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά υπεύθυνος ποινικά και αστικά για τυχόν ατύχημα που ήθελε συμβεί στο προσωπικό του και φέρει την αστική και ποινική ευθύνη για κάθε αξίωση εκ μέρους οιοδήποτε μισθωτού του, καθώς και κάθε τρίτου για πράξεις ή παραλείψεις του και των οργάνων αυτού. Η υποχρέωση του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α. προς τον ανάδοχο εξαντλείται με την καταβολή της αμοιβής του, όπως αυτή προβλέπεται.</li> </ol>
4. Εξοπλισμός που θα εγκατασταθεί στο κυλικείο του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό (ταμειακές μηχανές, ψυγεία, φούρνο μικροκυμάτων κλπ.) για την σωστή και σύμφωνη με την νομοθεσία λειτουργίας του κυλικείου του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α.</li> <li>2. Ο προσφέρων να αναφέρει αναλυτικά τον εξοπλισμό που θα διαθέσει για την λειτουργία του κυλικείου του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α. Ενδεικτικά και όχι περιοριστικά να αναφερθεί ο τύπος συσκευών ή μηχανημάτων, επίπλων, ποσότητες αυτών και ό,τι άλλο κρίνεται σκόπιμο για την σαφή παρουσίαση της πρότασής του.</li> <li>3. Ο ανάδοχος θα παρέχει τον αναγκαίο εξοπλισμό (π.χ. salad bar) και την δυνατότητα ελεύθερης επιλογής υλικών για παρασκευή σαλατών από τους πελάτες του κυλικείου.</li> <li>4. Τα δοχεία που θα περιέχουν τα υλικά για τις σαλάτες θα πρέπει να είναι σκεπασμένα και το περιεχόμενό τους ορατό χωρίς να απαιτείται η αφαίρεση του καλύμματος.</li> </ol>
5. Χρόνος λειτουργίας του κυλικείου	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Το ωράριο λειτουργίας του κυλικείου θα είναι τουλάχιστον από τις 08:00 έως τις 17:00 κατά τις εργάσιμες για το Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α. ημέρες (πενθήμερο, τήρηση 12 αργιών).</li> </ol>
6. Ελάχιστος αριθμός	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος για τη λειτουργία του κυλικείου</li> </ol>



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

απασχολούμενων ατόμων	<p>να διαθέτει <b>τουλάχιστον δύο εργαζόμενους</b> άριστα εκπαιδευμένους και άψογους από πλευράς συμπεριφοράς, ώστε οι υπηρεσίες που παρέχονται να εκτελούνται με επιμέλεια και αρτιότητα.</p> <p>2. Θα αναφέρεται στην προσφορά ο συνολικός αριθμός ατόμων που η εταιρεία θα απασχολεί στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.</p> <p>3. Κρίνεται σκόπιμο να υπάρχει η δυνατότητα διάθεσης περισσότερων ατόμων για κάλυψη ειδικών περιπτώσεων (σεμινάρια - συνέδρια), ύστερα από σχετική ειδοποίηση.</p>
7. Πρόσθετα καθήκοντα προσωπικού	<p>1. Το προσωπικό λειτουργίας του κυλικείου αναλαμβάνει επίσης τον καθαρισμό των χώρων ευθύνης του στο τέλος της καθημερινής εργασίας (τραπεζαρία, κουζίνα, αποθήκες). Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. παρέχει μόνο περιοδικό (μία φορά την εβδομάδα) καθαρισμό της τραπεζαρίας (σκούπισμα, σφουγγάρισμα).</p>
8. Τήρηση κανονισμών	<p>1. Το προσωπικό λειτουργίας του κυλικείου θα συμμορφώνεται στους κανονισμούς λειτουργίας του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. και του αναδόχου.</p> <p>2. Το προσωπικό λειτουργίας του κυλικείου θα μισθοδοτείται και θα ασφαλίζεται από τον ανάδοχο στους υποχρεωτικούς φορείς κύριας και επικουρικής ασφάλισης.</p> <p>3. Το προσωπικό λειτουργίας του κυλικείου θα πρέπει να είναι εφοδιασμένο με τα υπό του νόμου προβλεπόμενα πιστοποιητικά.</p>
9. Γνωστοποίηση απασχολούμενου προσωπικού και αποδοχή αυτού	<p>1. Το προσωπικό που θα απασχοληθεί στη λειτουργία του κυλικείου θα γνωστοποιείται στα αρμόδια όργανα ή υπηρεσίες του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. πριν την ανάληψη των καθηκόντων του. Κάθε μετακίνηση προσωπικού δεν θα γίνεται μονομερώς από τον ανάδοχο, αλλά έπειτα από συνεννόηση με το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.</p> <p>2. Το προσωπικό λειτουργίας του κυλικείου θα τυγχάνει της έγκρισης του Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α.</p>
10. Αντικατάσταση προσωπικού	<p>1. Αντικατάσταση του προσωπικού που διατίθεται στο Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. επιτρέπεται μόνο κατόπιν έγκαιρης ειδοποίησης και επαρκούς αιτιολόγησης από τον ανάδοχο. Το Ι.ΙΒ.Ε.Α.Α. διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει την αντικατάσταση προσωπικού.</p>
11. Προσφερόμενα είδη	<p>1. Τα προσφερόμενα τρόφιμα είτε έτοιμα είτε παρασκευασμένα θα είναι άριστης ποιότητας και θα πληρούν όλες τις σχετικές αγορανομικές, υγειονομικές και λοιπές σχετικές διατάξεις με τα προσφερόμενα από κυλικεία, καφετέριες, εστιατόρια και συναφή καταστήματα είδη.</p> <p>2. Τα μαγειρευμένα φαγητά και γρήγορα γεύματα θα είναι φρέσκα και άριστης ποιότητας.</p> <p>3. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει για την εναλλαγή και περιοδικότητα των προσφερομένων ειδών και κυρίως των μαγειρευμένων φαγητών ώστε να καλύπτεται όλος ο επιμέρους κατάλογος (πίνακες Δ1 &amp; Δ2) της προσφοράς του ανά κατηγορία.</p> <p>4. Ο ανάδοχος θα πρέπει να προσφέρει καθημερινά κατά μέσο όρο</p>



**Διεύθυνση Διοίκησης &  
Οικονομικής Διαχείρισης  
Τμήμα Προμηθειών**

	τρία διαφορετικά πιάτα μαγειρευμένων (φρέσκων) φαγητών.
12. Πρώτες ύλες προσφερομένων ειδών	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ο ανάδοχος υποχρεούται για τα μαγειρευμένα (φρέσκα) φαγητά να προσφέρει νωπό κρέας.</li> <li>2. Ο κιμάς για τα μαγειρευμένα φαγητά θα είναι από νωπό καθαρό άπαχο κρέας.</li> <li>3. Τα ψάρια και λοιπά θαλασσινά θα είναι τουλάχιστον άμεσα κατεψυγμένα άριστης ποιότητας</li> <li>4. Τα λαχανικά θα είναι νωπά. Χρησιμοποίηση κατεψυγμένων λαχανικών επιτρέπεται μόνο εάν δεν υπάρχουν νωπά στην αγορά.</li> <li>5. Τα όσπρια, ρύζι και ζυμαρικά να είναι πρώτης διαλογής.</li> </ol>
13. Κοινοποίηση μενού	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να κοινοποιεί στο Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α το μενού του μήνα.</li> </ol>
14. Έλεγχοι από επιτροπή	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τα προσφερόμενα προς πώληση προϊόντα θα υπόκεινται σε ελέγχους από τα αρμόδια όργανα του Ι.Ι.Β.Ε.Α.Α. σε τακτά χρονικά διαστήματα.</li> </ol>
15. Πρόσθετες υπηρεσίες	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Είναι επιθυμητό ο ανάδοχος να διαθέτει προς πώληση εντός του κυλικείου τυποποιημένα προϊόντα που δεν περιλαμβάνονται στον βασικό κατάλογο Δ1, όπως παγωτά, γαλακτομικά, γκοφρέτες, σοκολάτες, χυμοί, σνακ κλπ.</li> <li>2. Οι υποψήφιοι να αναφέρουν, εάν έχουν τη δυνατότητα για την διάθεση και ανεφοδιασμό μηχανημάτων αυτόματης πώλησης τροφίμων, αναψυκτικών και καφέ κυρίως για την κάλυψη του χρόνου εκτός λειτουργίας κυλικείου.</li> <li>3. Ο ανάδοχος πρέπει να έχει τη δυνατότητα να παρέχει γεύματα διεθνούς κουζίνας (international catering) σε διάστημα 48 ωρών, εφόσον του ζητηθεί.</li> <li>4. Τα σαββατοκύριακα και αργίες θα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα διάθεσης προσωπικού για προγραμματισμένες εκδηλώσεις.</li> </ol>