



**ΠΡΟΣ :** Τη Διεύθυνση Οικονομικών Υπηρεσιών  
Ε ν τ α ύ θ α

**ΘΕΜΑ:** Έγκριση των Πρακτικών 1 & 2 και κατακύρωση των αποτελεσμάτων της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αργίριο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» (Αρ. Διακ. 40/23)

Σχετ.: Το υπ' αριθ. πρωτ. 88650/15.11.2023 έγγραφό σας με τα συνημμένα πρακτικά 1 και 2 της Επιτροπής Διενέργειας και Αξιολόγησης.

Σας ενημερώνουμε ότι το Πρυτανικό Συμβούλιο, στην υπ' αριθ. **155/16.11.2023** συνεδρίασή του, αφού έλαβε υπόψη τα ως άνω σχετικά, αποφάσισε ομόφωνα την έγκριση των Πρακτικών 1 & 2 της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αργίριο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» (Αρ. Διακ. 40/23), τα οποία έχουν ως ακολούθως:

.....

#### ΠΡΑΚΤΙΚΟ 1

**Αποσφράγισης και Αξιολόγησης της προσφοράς στο πλαίσιο της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αργίριο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος»**

Συνήλθε την **16η Οκτωβρίου 2023, ημέρα Δευτέρα και ώρα 11:00 π.μ.**, στην αίθουσα Συγκλήτου (Α' κτίριο Διοίκησης, 1<sup>ος</sup> όροφος – Πανεπιστημιούπολη, Ρίο), η αρμόδια Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης, η οποία συγκροτήθηκε με την υπ' αριθ. Πρωτ. 69102/20-09-2023 (ΑΔΑ: 654Δ469Β7Θ-1ΜΛ) Απόφαση του Πρυτανικού Συμβουλίου του Πανεπιστημίου Πατρών, προκειμένου να προβεί στην Ηλεκτρονική Αποσφράγιση και Αξιολόγηση της μοναδικής προσφοράς, η οποία υποβλήθηκε στο πλαίσιο της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αργίριο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» (Αρ. Διακ.: 40/23).

Η εν λόγω διαδικασία Σύναψης Σύμβασης έλαβε τον **Συστημικό Αύξοντα Αριθμό ΕΣΗΔΗΣ 222129** και η διακήρυξη δημοσιεύθηκε νομίμως στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων, λαμβάνοντας ΑΔΑΜ: 23PROC013377194. Η καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών ήταν, σύμφωνα με τη διακήρυξη, η 10η Οκτωβρίου 2023 ημέρα Τρίτη

και ώρα 20:00 και η ημερομηνία ηλεκτρονικής αποσφράγισης των προσφορών ήταν η 16 Οκτωβρίου 2023, ημέρα Δευτέρα και ώρα 11:00 π.μ..

Στη συνεδρίαση της Επιτροπής, παρέστησαν τα ακόλουθα Τακτικά Μέλη:

1.	Τσαγκανός Αθανάσιος	Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων (Αναπληρωτής Καθηγητής)	Πρόεδρος
2.	Καμπέρου Ευφροσύνη	Διεύθυνση Φοιτητικής Μέριμνας (Προϊσταμένη Διεύθυνσης)	Μέλος
3.	Σαλάππας Αλέξιος	Τμήμα Φοιτητικής Εστίας Μεσολογγίου (Αναπλ. Προϊστάμενος Τμήματος)	Μέλος

Αρχικά η Επιτροπή, για την ηλεκτρονική αποσφράγιση της προσφοράς, συνδέθηκε στο σύστημα με τα διαπιστευτήρια (όνομα χρήστη και κρυφό προσωπικό κωδικό πρόσβασης) του Προέδρου της, και ξεκίνησε τη διαδικασία αποσφράγισης. Ο Πρόεδρος και το μέλος της Επιτροπής που διαθέτουν τους απαραίτητους κωδικούς για την αποσφράγιση των προσφορών καταχώρησαν διαδοχικά σε ειδική φόρμα του συστήματος τα διαπιστευτήρια τους (όνομα χρήστη και κρυφό προσωπικό κωδικό πρόσβασης), προκειμένου να αποσφραγιστεί η μοναδική κατατιθέμενη προσφορά. Αμέσως μετά την ανωτέρω διαδικασία η προσφορά αποσφραγίστηκε. Συγκεκριμένα αποσφραγίστηκαν ο υποφάκελος (κατηγορία επισυναπτόμενων αρχείων) με ένδειξη (που αφορά) «Δικαιολογητικά Συμμετοχής - Τεχνική Προσφορά» και «Οικονομική Προσφορά» καθώς είχε υποβληθεί μία (1) μόνο Προσφορά. Η πρόσβαση στο περιεχόμενο των υποφακέλων ήταν δυνατή μόνο στα μέλη της Επιτροπής Διενέργειας & Αξιολόγησης και την Αναθέτουσα Αρχή, όπως ορίζει το άρθρο 3.1.1 της διακήρυξης 40/23.

Η Επιτροπή διαπίστωσε ότι έχει υποβληθεί εμπρόθεσμα στο διαγωνισμό η μοναδική προσφορά, ως ακολούθως:

A/A ΕΣΗΔΗΣ	Οικονομικός φορέας	Ημερομηνία & ώρα υποβολής προσφοράς
370304	ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.	10/10/2023 11:38:52

Κατόπιν η Επιτροπή διαπίστωσε ότι ο ανωτέρω οικονομικός φορέας είχε καταθέσει εμπρόθεσμα στο Κεντρικό Πρωτόκολλο του Πανεπιστημίου Πατρών σφραγισμένο κυτίο με την ένδειξη «Έντυπα Δικαιολογητικά Ηλεκτρονικής Προσφοράς» το οποίος έλαβε αριθμό πρωτ. 75279/12-10-2023.

Στη συνέχεια, ο Πρόεδρος και τα μέλη της Επιτροπής Διενέργειας & Αξιολόγησης, αφού έθεσαν τις υπογραφές τους επί των κατατιθέμενων εγγράφων, προχώρησαν στην αξιολόγηση της προσφοράς και διαπίστωσαν αρχικά ότι:

- Ο συμμετέχων οικονομικός φορέας, ο οποίος έχει καταθέσει προσφορά και για τα δύο Τμήματα της διακήρυξης (Τμήμα Α' & Τμήμα Β'), αποτελεί Ένωση οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» η οποία αποτελείται από τους κάτωθι συμβαλλόμενους και νομίμως εκπροσωπείται από τον κ. Γεώργιο Θ. Κομπατσιάρη:

**1. «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.»**, με διακριτικό τίτλο «ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.», με έδρα στην Άσσηρο Θεσσαλονίκης, 22ο χλμ. Εθνικής Οδού Θεσσαλονίκης-Σερρών, Τ.Κ. 57200, με ΑΦΜ 094180805, Δ.Ο.Υ. Λαγκαδά και αριθ. ΓΕΜΗ 057414504000 και ποσοστό συμμετοχής στην Ένωση 60%,

**2. «ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»** με διακριτικό τίτλο «ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΕΒΕ» με έδρα την Κηφισιά Αττικής, οδός Βιλτανιώτη 34Α, Τ.Κ. 14564, με ΑΦΜ 094360042, Δ.Ο.Υ. ΦΑΕ Αθηνών και αριθ. ΓΕΜΗ 000833101000,) και ποσοστό συμμετοχής στην Ένωση 40%.

Η Επιτροπή προχώρησε στον έλεγχο των Δικαιολογητικών Συμμετοχής, ηλεκτρονικής και έντυπης μορφής, σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 2.1.4, 2.1.5, 2.2, 2.4.1, 2.4.2. & 2.4.3.1 της εν λόγω διακήρυξης και έκρινε ότι **και τα δύο μέλη της Ένωσης έχουν καταθέσει ορθώς και πλήρως τα Δικαιολογητικά Συμμετοχής** και ως εκ τούτου η Επιτροπή θα προχωρήσει στην αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς της Ένωσης για το Τμήμα Α και για το Τμήμα Β για τα οποία έχει κατατεθεί προσφορά.

Στο σημείο αυτό η Επιτροπή διέκοψε την αξιολόγηση των προσφορών και αποφάσισε να επανέλθει την Τετάρτη 18/10/2023 & ώρα 10:00, για να συνεχίσει με την αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς της Ένωσης.

Λόγου του όγκου των κατατιθέμενων εγγράφων και δικαιολογητικών της τεχνικής προσφοράς, η αξιολόγηση δεν ολοκληρώθηκε και η Επιτροπή προχώρησε σε άλλες δύο (2) συνεδριάσεις στις 23/10/2023 & 26/10/2023 και, με το πέρας της αξιολόγησης, έκρινε ότι η τεχνική προσφορά της Ένωσης είχε κατατεθεί σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 2.4.1, 2.4.2 & 2.4.3.2 της διακήρυξης 40/23.

Κατόπιν, η Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης, προχώρησε στη βαθμολόγηση των κριτηρίων αξιολόγησης, όπως αυτά ορίζονται στην διακήρυξη 40/23, του συμμετέχοντα οικονομικού φορέα. Η βαθμολόγηση κάθε κριτηρίου αξιολόγησης κυμαίνεται από 100 βαθμούς στην περίπτωση που ικανοποιούνται ακριβώς όλοι οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών, αυξάνεται δε μέχρι τους 120 βαθμούς όταν υπερκαλύπτονται οι απαιτήσεις του συγκεκριμένου κριτηρίου. Τα αποτελέσματα της βαθμολόγησης των κριτηρίων για την υπ' αριθ. ΕΣΗΔΗΣ 370304 προσφορά για το **Τμήμα Α'** έχουν ως ακολούθως:

A/A	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΜΗΜΑ Α'	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ
<b>A.</b>	<b>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ</b>	<b>70 %</b>	
A.1	Μελέτη οργάνωσης, καταλληλότητας και λειτουργίας των εστιατορίων και ποιότητα παρασκευής των γευμάτων	40 %	118
A.2	Πληρότητα σιτιρεσίου και προτεινόμενες βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης	30%	118
<b>B.</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΗ &amp; ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>	<b>30 %</b>	
B.1	Ικανότητα μαζικής παροχής σίτισης, καθώς και ποιότητα παρεχόμενων υπηρεσιών σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής	20 %	119
B.2	Οργάνωση και λειτουργία Ομάδας Έργου	5%	112
B.3	Μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης εκτέλεσης της Σύμβασης	5%	114

#### **ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**

**A1.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η τεχνική προσφορά της Ένωσης Εταιρειών **καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης, όσον αφορά την καταλληλότητα και λειτουργία των εστιατορίων καθώς και την μελέτη οργάνωσής τους.

Η Ένωση Εταιριών, αποδέχεται ότι η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά: μόνο στους χώρους των δύο (2) εστιατορίων στην Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο & Κουκούλι) για το Τμήμα Α' εκτός των περιπτώσεων έκτακτης ανάγκης ή ανωτέρας βίας, η παρασκευή γευμάτων σε άλλους χώρους, εκτός των παραπάνω χώρων των εστιατορίων και της εν συνέχεια μεταφοράς των γευμάτων στα συγκεκριμένα εστιατόρια. Για το λόγο αυτό έχει κατατεθεί σχέδιο για τη δημιουργία Μονάδας παραγωγής φαγητού σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

Επιπροσθέτως, η Ένωση Εταιριών εμπειριστατωμένα παραθέτει στοιχεία και περιγράφει τη διαμόρφωση ενός εκάστου φοιτητικού εστιατορίου, λειτουργικού, σύγχρονου και άρτιου από άποψη χωροθέτησης, καταλληλότητας, επάρκειας, εξοπλισμού αισθητικής και υποδομής. Τεκμηριώνει και αποδεικνύει ότι θα παρέχει καθημερινά άριστα ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνογνωσία και τα οριζόμενα στους γενικούς και ειδικούς όρους της διακήρυξης. Παρουσιάζει ολοκληρωμένο ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΡΙΣΕΩΝ. Περιγράφει αναλυτικά την μεθοδολογία παρασκευής γευμάτων, την προμήθεια πρώτων υλών από πιστοποιημένους προμηθευτές, τις μεθόδους αυστηρού ελέγχου αυτών, την ΤΗΡΗΣΗ δειγμάτων φαγητών για μικροβιολογικούς ελέγχους τα οποία θα βρίσκονται στη διάθεση του Πανεπιστημίου Πατρών και της Υπηρεσίας ελέγχου για τεκμηρίωση και έλεγχο. Εφαρμόζει και περιγράφει προγράμματα ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ και προγράμματα ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ. Τα εστιατόρια σύμφωνα με την περιγραφή τους είναι απόλυτα φιλικά για τα άτομα ΑΜΕΑ και την εξυπηρέτησή τους. Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των ΑΜΕΑ υπάρχει εξουσιοδοτημένο προσωπικό το οποίο αναλαμβάνει να σερβίρει στο τραπέζι τους καθημερινά εδεσματολόγιο. Παραθέτει εκπόνηση μελέτης και εξειδίκευση μέτρων για την ΑΣΦΑΛΕΙΑ εργαζομένων – φοιτητών – εγκαταστάσεων.

Τόσο στο αρχείο Α.1, όσο και σε χωριστά αρχεία pdf οι εταιρείες της Ένωσης παραθέτουν εγκατεστημένο και σε ορθή λειτουργία σύστημα ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με τους αρχές του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) βάσει του οδηγού υγιεινής υπ' αριθ. 5 του ΕΦΕΤ.

Οι λειτουργικές προδιαγραφές **είναι ευθυγραμμισμένες με τις απαιτήσεις διεθνών προτύπων**: ISO 9001:2015 (διαχείριση της ποιότητας των παρεχόμενων εδεσμάτων και υπηρεσιών), ISO 22000:2018 (ασφάλεια των τροφίμων), ISO 14001:2015 (πολιτική ανακύκλωσης και διαχείριση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων), ISO 45001:2018 (ασφάλεια των εργαζομένων και πελατών), ISO 22005:2007 (ιχνηλασιμότητα των τροφίμων), ISO 27001:2013 (σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας πληροφοριών), ISO 37001:2017 (σύστημα διαχείρισης κατά της δωροδοκίας).

Ενώ η Διαχείριση της Ασφάλειας των Παραγόμενων Προϊόντων, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από την προμήθεια των Α' Υλών μέχρι το σερβίρισμα των γευμάτων, στηρίζεται σε Διαδικασίες, Ενέργειες και Κανόνες του Συστήματος HACCP.

Για τα ανωτέρω συμπεριλαμβάνονται **μελέτες με αναλυτικές περιγραφές** του τρόπου εφαρμογής του κάθε Συστήματος της Ένωσης Εταιριών στο αρχείο με τίτλο: «Α.1 Μελέτη Οργάνωσης, Καταλληλότητας και Λειτουργίας των Εστιατορίων και Ποιότητα Παρασκευής των Γευμάτων της Ένωσης Εταιριών Αφοί Κομπατσιάρη Ανώνυμη Εταιρεία Εκμεταλλεύσεων Εστιατόρια Τουριστικές Επιχειρήσεις Α.Ε – Γευσήνους Ανώνυμη Βιομηχανική Και Εμπορική Εταιρεία».

Η Ένωση Εταιριών δεσμεύεται να τηρεί όλες ανεξαιρέτως τις ορθές πρακτικές κατά την παρασκευή των γευμάτων της διακήρυξης και παραθέτει αναλυτικά διαγράμματα όλων των παραγωγικών διαδικασιών ανά κατηγορία

Η Ένωση Εταιριών **έλαβε γνώση του χώρου και του (σταθερού) εξοπλισμού και αποδέχεται πλήρως τις καταστάσεις του εξοπλισμού και των μηχανημάτων που υπάρχουν και παραχωρούνται** από το Πανεπιστήμιο Πατρών στην πόλη της Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο & Κουκούλι) συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές - μενού της διακήρυξης 40/23, όπως αναγράφονται λεπτομερώς στο Παράρτημα Ι, Μέρος Α, 7 & 8. Επιπλέον, δεσμεύεται ότι υποχρεούται στην διαφύλαξη και καλή διατήρηση του εξοπλισμού, στην συντήρησή του και την παράδοσή του κατά την ολοκλήρωση του έργου.

Σχετικά με τον Τεχνικό Εξοπλισμό η Ένωση Εταιριών **“ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε. - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ”**, προσφέρει πρόσθετο πλούσιο και λειτουργικό εξοπλισμό όπως φαίνεται αναλυτικά στην προσφορά της (αρχείο προσφοράς: Α.1 Μελέτη Οργάνωσης καταλληλότητας και λειτουργίας των εστιατορίων και

ποιότητα παρασκευής γευμάτων. pdf) για την ορθή λειτουργία των εστιατορίων που θα βοηθήσει ιδιαίτερα στην καθημερινή ομαλή ροή παροχής σίτισης, χωρίς προβλήματα και καθυστερήσεις.

Συγκεκριμένα για το Τμήμα Α' (Πανεπιστημιούπολη Ρίο – Κουκούλι) η Ένωση Εταιρειών διαθέτει και περιγράφει τη Μονάδα Παραγωγής φαγητού σε περίπτωσης έκτακτης ανάγκης ή ανωτέρας βίας. Συγκεκριμένα δύναται να παρασκευάζει το φαγητό σε κατάλληλο υπερσύγχρονο και αδειοδοτημένο χώρο και να μεταφέρει το φαγητό για σερβίρισμα στα εστιατόρια με τον κατάλληλο τρόπο. Η μονάδα στην Αττική είναι αδειοδοτημένη με άδεια λειτουργίας, έχει κωδικό έγκρισης (IMP) και είναι πιστοποιημένη με βάση όλα τα διεθνή πρότυπα ποιότητας: ISO 22000:2018 για την Ασφάλεια και Υγιεινή του Παραγόμενου Τροφίμου, ISO 9001:2015 για την Διαχείριση Ποιότητας, ISO 22005:2007 για την Διαχείριση της Ιχνηλασιμότητας των Τροφίμων, ISO 45001:2018 για την Υγεία & Ασφάλεια στην Εργασία, και ISO 14001:2015 για την Περιβαλλοντική Διαχείριση, τα οποία έχουν ήδη προσκομισθεί με την Προσφορά της Ένωσης.

Η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται να πραγματοποιήσει **πρόσθετες επενδύσεις Υποδομών και Εξοπλισμού με δικές της δαπάνες στα εστιατόρια του Πανεπιστήμιο στην Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο - Κουκούλι).**

Συγκεκριμένα, περιγράφονται αναλυτικά βελτιώσεις υποδομής και πρόσθετα έργα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε:

- ✓ Τοποθέτηση αεροκουρτίνας.
- ✓ Εγκατάσταση συστήματος κεντρικού εξαερισμού σε όλους τους χώρους που δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός στο εστιατόριο.
- ✓ Διαμόρφωση χώρου σε τουαλέτες για την εξυπηρέτηση του κοινού.
- ✓ Διαμόρφωση χώρου σε τουαλέτες για την εξυπηρέτηση των Α.μ.Ε.Α.
- ✓ Τοποθέτηση εντομοπαγίδων υπεριώδους ακτινοβολίας (UV), ειδικών προδιαγραφών (με κόλλα).
- ✓ Κάλυψη όλων των εκτεθειμένων σωληνώσεων.
- ✓ Διαμόρφωση περιβάλλοντα χώρου, με στέγαστρο στην ράμπα παραλαβών και περίφραξη ιδιαίτερου χώρου, για την προσωρινή αποθήκευση των τελάρων από την αποσυσκευασία των φρούτων και λαχανικών.
- ✓ Συντήρηση των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, των σωληνώσεων ύδρευσης και αποχέτευσης, των πλακιδίων σε δάπεδα και τοίχους, σε όλους τους χώρους παραγωγής και διάθεσης, και αντικατάσταση των φθαρμένων.
- ✓ Διαμόρφωση αποθηκευτικών χώρων, θαλάμων συντήρησης – κατάψυξης προϊόντων, χώρων προσωπικού, προετοιμασίας – παραγωγής γευμάτων, χώρος εστίασης, αποκομιδής διαχείρισης απορριμμάτων.

Επίσης, η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται να **επισκευάζει με δικές της δαπάνες** όλες τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα, τα έπιπλα, τα λοιπά είδη καθώς και τους χώρους που θα χρησιμοποιεί στο εστιατόριο στην Πανεπιστημιούπολη στο Ρίο και στο Κουκούλι.

Επιπλέον, η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται, πέραν του υπάρχοντος τεχνικού εξοπλισμού του εστιατορίου του Πανεπιστημίου Πατρών (Πανεπιστημιούπολη Ρίο - Κουκούλι), να εξοπλίσει με πρόσθετο καινούργιο εξοπλισμό σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, ως προς την Ασφάλεια αλλά και ως προς την Περιβαλλοντική Πολιτική, όπως αποτυπώνεται σε αναλυτικό πίνακα (σελ.95-98).

**A2.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά της Ένωσης Εταιρειών **καλύπτει επακριβώς, αποδέχεται και υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά το πρόγραμμα σίτισης (εδεσματολόγιο) (πρωινό, γεύμα, δείπνο) και τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και **επιπλέον προτείνεται βελτιωμένο πρόγραμμα σίτισης με άρτια και άριστη τεκμηρίωση:**

**α)** με την προσφορά ελεύθερου πρωινού (open breakfast) χωρίς περιορισμό στην ποσότητα, (σελ.39) και διαπιστώνει αρκετές βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης,

**β)** την παροχή **συμβουλευτικής υπηρεσίας διατροφολόγου – διαιτολόγου** για την ορθή επιλογή συνδυασμού και ποσοτήτων πρωινού για όποιον το επιθυμεί και την καθοδήγηση για διάφορες κατηγορίες ειδικών πιάτων,

**γ)** με την προσφορά επιπλέον **ενός πρώτου πιάτου** στο γεύμα και ενός πρώτου πιάτου στο δείπνο,

**δ)** με την προσφορά **δύο επιλογών κυρίως πιάτου** στο γεύμα και στο δείπνο για την βελτίωση του ημερήσιου μενού,

**ε)** προσφέρει επιπλέον, μετά από καταγραφή ειδικής ανάγκης, **ιδιαίτερο μενού που καλύπτει ειδικές διατροφικές ανάγκες** καθημερινά για είκοσι (20) κατηγορίες «ειδικά πιάτα» (πρωινό, γεύμα και δείπνο):

**1°:** Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Ιατρικούς/διατροφικούς λόγους για άτομα που έχουν αυτή την ανάγκη σύμφωνα με την **κατά περίπτωση πρόταση των Ιατρών**, **2°** Ειδικό Πιάτο διαιτολόγιο - χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη (Πιάτο για Διαβητικούς), **3°** Ειδικό Πιάτο Διαιτολόγιο- για φοιτητές με Κοιλιοκάκη (χωρίς Γλουτένη), **4°** Ειδικό Πιάτο διαιτολόγιο - για νεφρικές παθήσεις - Δίαιτα με χαμηλό νάτριο, **5°** Ειδικό Πιάτο- διαιτολογικό Θερμιδομετρημένο για Δίαιτα χαμηλών θερμίδων, **6°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για Χριστιανούς, **7°** Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Μουσουλμάνους, **8°** Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Χορτοφάγους, **9°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο Μεσογειακής Διατροφής, **10°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για Αθλητές, **11°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για ανθρώπους που ακολουθούν Vegan διατροφή, **12°** Ειδικό Πιάτο- διαιτολόγιο για άτομα με ηπατικές παθήσεις, **13°** Ειδικό Πιάτο- διαιτολόγιο για αθλητές μεγάλων αποστάσεων, **14°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για άτομα με ουρική αρθρίτιδα, **15°** Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για άτομα με σιδηροπενική αναιμία, **16°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για άτομα με έλκος στομάχου και δωδεκαδακτύλου, **17°** Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για ποδοσφαιριστές, **18ο** για δυσλιπιδαιμίες, **19ο** για δυσανεξία στην λακτόζη, **20ο** για γαστροοισοφαγική παλινδρόμηση.

**στ)** για την καλύτερη **εξυπηρέτηση των Α.Μ.Ε.Α** προσφέρει εξουσιοδοτημένο προσωπικό το οποίο αναλαμβάνει να σερβίρει στο τραπέζι τους καθημερινά το εδεσματολόγιο.

**B1.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά **καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά την εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής, βάσει των δικαιολογητικών που έχουν προσκομισθεί.

**α)** Η υλοποίηση των προηγούμενων συμβάσεων υποχρεώσεων ήταν επιτυχής καθώς επισυνάφτηκαν βεβαιώσεις φορέων.

**β)** Η ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών σε άλλους φορείς ήταν άριστη όπως προκύπτει από τα πιστοποιητικά καλής εκτέλεσης και τις συστατικές επιστολές από άλλες συνεργασίες.

**γ)** Η ικανότητα και η εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης σύμφωνα με τις βεβαιώσεις και τους πίνακες συμβάσεων της ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗΣ ΑΕ που προσκομίσθηκαν.

**δ)** Η ικανότητα και η εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης σύμφωνα με τις συμβάσεις και τους πίνακες συμβάσεων της “ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ” που προσκομίσθηκαν.

**ε)** Ο επιτόπιος έλεγχος στις εγκατάστασης που λειτουργεί ήδη η επιχείρηση και αποτελούν εγγύηση για την αποτελεσματική και ποιοτική εκτέλεση των όρων και στόχων της σύμβασης.

**στ)** Η άριστη συνεργασία με την Ένωση Εταιριών “**ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε. - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**”, που έχει έως σήμερα το Πανεπιστήμιο Πατρών.

Συμπερασματικά η εν λόγω Ένωση Εταιρειών διαθέτει πολύ μεγάλη εμπειρία στην ποιοτική και συστηματική μαζική σίτιση.

**B2.** Η Επιτροπή, κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά της Ένωσης Εταιρειών **καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά την οργάνωση και λειτουργία ομάδας έργου βάσει των δικαιολογητικών που έχουν προσκομισθεί κρίνονται πολύ ικανοποιητικά.

α) Οι εταιρείες παραθέτουν αναλυτικά στοιχεία για την ποιοτική και ποσοτική σύνθεση της ομάδας στην οποία θα ανατεθεί να εκτελέσει το συμβατικό αντικείμενο.

Τα μέλη της Ένωσης Εταιρειών αναφέρουν ότι δίνουν ιδιαίτερα μεγάλη βαρύτητα στον **τρόπο επιλογής** του προσωπικού τους και διαθέτουν τα κατάλληλα εξειδικευμένα άτομα που διαθέτουν εμπειρία, πιστοποιητικά υγείας, κατάλληλη εκπαίδευση κλπ, που κρίνονται αναγκαία για την επιτυχή υλοποίηση, εκτέλεση, υποστήριξη άρτιας εκτέλεσης της Σύμβασης κατά τους όρους της διακήρυξης.

β) Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα Προσωπικού της Ένωσης Έργου καλύπτουν επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

γ) Το κάθε μέλος του προσωπικού του Μαγειρείου & των εστιατορίων, αναφέρουν ότι έχει:

Πιστοποιητικό Υγείας για εργαζόμενους σε εγκαταστάσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος εν ισχύ.

Βεβαιωμένη Εκπαίδευση, ανάλογα την θέση του, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα που ορίζονται για την θέση του από την εκάστοτε Τεχνική Προδιαγραφή, Προκήρυξη Θέσης ή Καθηκοντολόγιο.

Κάθε άλλη βεβαίωση που απαιτείται από την κείμενη νομοθεσία (π.χ. Άδεια Εργασίας προκειμένου για αλλοδαπούς).

δ) Ο επαρκής αριθμός εργαζομένων και η πληρέστερη σύνθεση από πλευράς ειδικοτήτων όπως αναφέρονται στο οργανόγραμμά στις σελ. 50-77 του αρχείου B2 που έχει προσκομισθεί από την ένωση εταιρειών ελήφθησαν ιδιαίτερα θετικά στην αξιολόγηση της προσφοράς και κρίνονται επαρκείς και καλύπτουν τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

ε) Έχουν ορισθεί ανά πόλη οι Υπεύθυνοι της Ένωσης Εταιρειών για τον αποτελεσματικό τρόπο επικοινωνίας με την αναθέτουσα αρχή κατά την εκτέλεση της σύμβασης.

στ) Το μοντέλο οργάνωσης της παροχής του συμβατικού αντικειμένου Προσφορά καλύπτει επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

ζ) Στόχος της Ένωσης εταιρειών είναι η όσο το δυνατό καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση των φοιτητών και ο εκτιμώμενος χρόνος αναμονής για την εξυπηρέτηση για κάθε φοιτητή δεν θα υπερβαίνει τα τρία (3) λεπτά.

η) Η επάρκεια των μέτρων που θα εφαρμόζονται για την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων, των φοιτητών και των εγκαταστάσεων καλύπτει επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης, καθώς σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο αρχείο B2 :

Η Ένωση με γνώμονα τη διαχείριση της Ασφάλειας αλλά και της Υγιεινής των Πελατών έχει αναπτύξει και εφαρμόζει συγκεκριμένο Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας, (ISO 9001), όπως και Σύστημα για την Ασφαλή Διαχείριση των Τροφίμων (ISO 22000) που προσφέρει στα εστιατόρια που διαχειρίζεται.

θ) Τα μέτρα για την διασφάλιση των συνθηκών ασφαλείας και υγιεινής των παρεχόμενων φαγητών καλύπτουν επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

Η φιλοσοφία του Συστήματος Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας αλλά και των λοιπών Συστημάτων Ποιότητας και Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, είναι η εξασφάλιση της Παραγωγής **Υγιεινών και Ασφαλών Προϊόντων**, καλύπτοντας τις έτσι τις ανάγκες των πελατών της.

Επιπλέον της συστηματικής εφαρμογής των Συστημάτων Ποιότητας και Ασφάλειας, τα εστιατόρια ευθύνης της Ένωσης στελεχώνονται με ειδικά καταρτισμένο προσωπικό, ικανό να διαχειρισθεί και να προάγει την Υγιεινή και Ασφάλεια, όχι μόνο των φοιτητών αλλά και του διδακτικού και λοιπού Διοικητικού Προσωπικού του Ιδρύματος.

Διαθέτουν Τεχνολόγους τροφίμων, Επόπτες Δημόσιας Υγείας – Υγιεινολόγοι Τ.Ε., Διαιτολόγοι, Τεχνικός Ασφάλειας και Ιατρός Εργασίας, που είναι ορισμένες από τις ειδικότητες που με την εμπειρία και τις ειδικές γνώσεις τους αναφέρουν ότι διασφαλίζουν την **Ασφαλή Παραγωγή** των γευμάτων, την **Ασφάλεια** των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού και φυσικά την Υγεία των πελατών τους.

Η **ασφάλεια των τροφίμων** για κάθε παραγωγική εγκατάσταση επικεντρώνεται στη συμμόρφωση με θεσπισμένα και διεθνή πρότυπα για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP, ISO), τις ορθές πρακτικές παραγωγής και τον ποιοτικό έλεγχο των γεωργικών προϊόντων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας μεταποίησης.

ι) Η διαδικασία που ακολουθείτε ώστε οι προμήθειες καλύπτουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές καλύπτουν επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

Οι προμήθειες προγραμματίζονται έτσι ώστε να υπάρχει ανά πάσα στιγμή διαθέσιμη πρώτη ύλη για τη λειτουργία της εγκατάστασης. Ειδικές απαιτήσεις παραγγελιών με πελάτες μπορούν να οδηγήσουν στην προμήθεια έκτακτων αγορών βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας.

Για όλους τους προμηθευτές που ήδη παρέχουν, ή έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον για να παρέχουν, κάποιο από τα προϊόντα – υπηρεσίες, η Ένωση Εταιρειών τηρεί Κατάλογο Προμηθευτών. Τους προμηθευτές με τους οποίους έχει προηγηθεί ικανοποιητική συνεργασία, η Ένωση Εταιρειών τους χαρακτηρίζει ως Εγκεκριμένους Προμηθευτές. Ο χαρακτηρισμός ενός προμηθευτή ως εγκεκριμένου, γίνεται με βάση την εμπειρία προηγούμενης συνεργασίας της ένωσης εταιρειών με τον προμηθευτή. Για πιθανούς προμηθευτές με τους οποίους δεν υπάρχει ιστορικό προηγούμενης συνεργασίας, ο Κατάλογος Προμηθευτών περιλαμβάνει όλους τους υποψήφιους για συνεργασία προμηθευτές. Τα κριτήρια επιλογής ενός υποψηφίου προμηθευτή αφορούν κυρίως τα χαρακτηριστικά του προϊόντος / υπηρεσίας που διαθέτει, τη θέση του στην αγορά, συστάσεις από άλλες εταιρείες, εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, εφαρμογή συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης, εφαρμογή συστήματος υγείας και ασφάλειας εργαζομένων κ.λπ.

Εάν προκύψει αρνητική συνεργασία με προμηθευτή, τότε ο συγκεκριμένος προμηθευτής χαρακτηρίζεται ως Μη Εγκεκριμένος Προμηθευτής.

**B3.** Η Επιτροπή, κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά της Ένωσης Εταιρειών υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά τα μέτρα περιβαλλοντολογικής διαχείρισης κατά την εκτέλεση της σύμβασης:

α) Το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας από την κάθε εταιρία της ένωσης, ότι έχει αναλάβει την εκπαίδευση του προσωπικού με ειδικά προγράμματα, και την ενημέρωσή του για τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του, σε σχέση με την επιτυχή υλοποίηση της Περιβαλλοντικής Πολιτικής.

β) Ο οικονομικός φορέας **“ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε”** στα πλαίσια των δραστηριοτήτων της μεριμνά και δεσμεύεται για την προάσπιση της προστασίας του περιβάλλοντος καθώς και για την πρόληψη ρύπανσης εκ μέρους της.

Η διοίκηση δεσμεύεται να λειτουργεί με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτυγχάνει υψηλές περιβαλλοντικές επιδόσεις στοχεύοντας στη συνεχή βελτίωση, λαμβάνοντας υπόψιν της τις βέλτιστες οικονομοτεχνικές επιλογές τη τήρηση της εθνικής και κοινοτικής περιβαλλοντικής νομοθεσίας και συναφών κανονισμών καθώς και την συμμόρφωση με το σύνολο των υποχρεώσεων συμμόρφωσής της.



Ο οικονομικός φορέας “**ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε**” εφαρμόζει ένα Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001:2015. Το σύστημα αποτελεί βασικό μοχλό για:

Την συχνή παρακολούθηση των επιπτώσεων των δραστηριοτήτων της εταιρείας στο φυσικό περιβάλλον και ενεργοποίηση μέτρων πρώτιστα προληπτικών και κατά δεύτερο λόγο κατασταλτικών.

Την οριοθέτηση μετρήσιμων στόχων και αντίστοιχων προγραμμάτων για την συνεχή βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων της εταιρείας.

Την επικοινωνία με όλα τα εμπλεκόμενα μέρη – προσωπικό , προμηθευτές , τοπική κοινωνία, εταιρίες με ίδια επιχειρησιακά αντικείμενα – για περιβαλλοντικά θέματα που αγγίζουν όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της εταιρείας, με σκοπό την αξιολόγηση όλων των σχετικών περιβαλλοντικών δεδομένων.

Ιδιαίτερα σημαντικά θέματα για την εταιρεία είναι η ορθολογική διαχείριση Ά και λοιπών υλών και η συστηματική ανακύκλωση των απορριπτόμενων υλικών.

Για να διασφαλίσει την σταθερή λειτουργία και αποτελεσματικότητα του συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης η εταιρεία φροντίζει για α) την συστηματική ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού της, β) την συστηματική ανασκόπηση των λειτουργιών της, γ) την συνεχή βελτίωση των περιβαλλοντικών της επιδόσεων.

Το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης έχει συνδυαστεί με το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας, το Σύστημα Διαχείρισης Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων και το Σύστημα Υγείας & Ασφάλειας στην εργασία και αντιμετωπίζεται ως ενιαίο σύστημα διοίκησης και διαχείρισης αποφάσεων.

Όραμα των ανθρώπων τους είναι η μέγιστη δυνατή συνεισφορά της εταιρείας στην αειφόρο ανάπτυξη και η αναγνώριση της ως ενός από τους πρωτοπόρους στην προστασία του περιβάλλοντος και την υπερκάλυψη των νομοθετικών απαιτήσεων.

γ) Η Διοίκηση του οικονομικού φορέα “**ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**”, δεσμεύεται να διαχειρίζεται τα θέματα Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία και Περιβάλλοντος (ΥΑΕΠ) με την ίδια υπευθυνότητα και σημασία με την οποία αντιμετωπίζει το σύνολο των λειτουργιών του Οργανισμού. Με τον τρόπο αυτό, η λειτουργία της εταιρείας δύναται να προσφέρει τη μέγιστη ωφέλεια στους εργαζομένους τους Πελάτες τους συνεργάτες και την ίδια την κοινωνία.

Εφαρμόζοντας τα Σύστημα Διαχείρισης ISO 45001 & ISO 14001 και η συγκεκριμένη εταιρεία δεσμεύτηκε να ακολουθήσει τα εξής: Διάθεση των απαιτούμενων πόρων ώστε να επιτυγχάνεται διαρκής βελτίωση της επίδοσής μας στους τομείς της ΥΑΕΠ.

Υποστήριξη εφαρμογής μεθόδων διαχείρισης ΥΑΕΠ, ώστε να εξασφαλίζονται η ορθή και ορθολογική χρήση των απαιτούμενων περιβαλλοντικών πόρων για τη λειτουργία της επιχείρησης και παράλληλα να μειώνεται στο ελάχιστο κάθε ενδεχόμενος επαγγελματικός κίνδυνος.

Εναρμόνιση της εταιρείας με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις με στόχο τη διαμόρφωση ενός ασφαλή και υγιή χώρου εργασίας για τους υπαλλήλους μας αλλά και την προστασία του περιβάλλοντος.

Συνεχή προσπάθεια για παρακολούθηση και εφαρμογή σύγχρονων τεχνολογιών και διεθνών πρακτικών με παράλληλη ενημέρωση, εκπαίδευση , συμμετοχή και διαβούλευση των εργαζομένων , πελατών και εξωτερικών συνεργατών στη διαχείριση ΥΑΕΠ.

Ο οικονομικός φορέας “**ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**”, αναγνωρίζει ότι η διαρκής αναζήτηση μεθόδων βελτίωσης των εφαρμοζόμενων μεθόδων διαχείρισης θα συμβάλλει ενεργά ώστε να συνεχίσει να λειτουργεί σε έναν ασφαλή εργασιακό χώρο και ένα υγιές και βιώσιμο περιβάλλον. Για την εξέλιξη των ενεργειών αυτών, θα ενημερώνονται και συμπεριλαμβάνονται οι πελάτες, εργαζόμενοι, συνεργάτες, γείτονες και λοιπά ενδιαφερόμενα μέρη της εταιρείας.

Η Διοίκηση δίνει την πλήρη υποστήριξη της και η μέγιστη προτεραιότητα στο Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕΠ και σε συνεννόηση με το προσωπικό δεσμεύεται να εφαρμόζει τις προδιαγραφές του για την επίτευξη των παραπάνω στόχων.

δ) Μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης:

Ανακύκλωση υλικών και Μείωση Αποβλήτων, (πχ τηγανέλαια, χαρτί αλουμίνιο, πλαστικό, toner, μπαταρίες, λάμπες κλπ)

Εξοικονόμηση – Ορθολογική Χρήση Νερού.

Χρήση Υλικών και καθαριστικών, φιλικών προς το Περιβάλλον.

Ορθολογική Χρήση πηγών ενέργειας.

Ορθολογική διαχείριση απορριμμάτων και ανακύκλωση.

Τη χρήση σύγχρονων Τεχνολογιών και εξοπλισμού, φιλικών προς το περιβάλλον.

Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση του προσωπικού και των πελατών σε **θέματα προστασίας περιβάλλοντος**. Στα πλαίσια της προσπάθειας αυτής έχει εκδοθεί **ειδικό φυλλάδιο ενημέρωσης και πόστερ**, το οποίο και αναρτάται στα εστιατόρια, υπενθυμίζοντας:

- ✓ Τη φροντίδα για το κλείσιμο όλων των ηλεκτρικών συσκευών και γενικά των συστημάτων καύσης, όπως και των ηλεκτρικών λαμπτήρων φωτισμού, ή των κλιματιστικών, όταν αυτά δεν χρησιμοποιούνται.
- ✓ Τη φροντίδα για προσεγμένη χρήση του νερού που καταναλώνεται.
- ✓ Τη φροντίδα για την καθαριότητα των σκευών με χρήση δοσομετρικών συσκευών, με τις ενδεδειγμένες δοσολογίες απορρυπαντικών και χημικών.

Η Ένωση Εταιρειών περιγράφει **στο Αρχείο Β3** της τεχνικής προσφοράς και τα λοιπά αρχεία στα οποία παραπέμπει, αναλυτικά μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης που λαμβάνει κατά την εκτέλεση της Σύμβασης που υπερκαλύπτουν το συγκεκριμένο κριτήριο και **κρίνονται πολύ ικανοποιητικά**. Στοχεύουν στη δημιουργία ενός Περιβαντολογικά Βιώσιμου Κλάδου Εστίασης. Και οι δυο εταιρείες έχουν κατά δήλωσή τους κατανοήσει τις περιβαντολογικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος εστίασης και έχουν **σαφείς και θεσμοθετημένες πολιτικές** για την αντιμετώπιση των περιβαντολογικών ζητημάτων που τις περιγράφουν και τις τεκμηριώνουν αναλυτικά με έντυπα και αρχεία διαδικασιών. Ο οικονομικός φορέας **“ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε”**, μέλος της Ένωσης Εταιρειών, προσκομίζει διακρίσεις της όπως το βραβείο ESTI AWARDS 2017 και το χρυσό βραβείο GREEN PRACTICES που έχει λάβει για την προσφορά της στο περιβάλλον κατά την παροχή υπηρεσιών σίτισης.

Σύμφωνα με τη διακήρυξη 40/23 η συνολική Βαθμολογία της Τεχνικής Προσφοράς (Σ.Β.Τ.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο: Σ.Β.Τ.Π. = (0,40 X ΒΑΘΜΟΣ Α.1) + (0,30 X ΒΑΘΜΟΣ Α.2) + (0,20 X ΒΑΘΜΟΣ Β.1) + (0,5 X ΒΑΘΜΟΣ Β.2) + (0,5 X ΒΑΘΜΟΣ Β.3).

Ως εκ τούτου, **ο τελικός βαθμός της Τεχνικής Προσφοράς** του συμμετέχοντα οικονομικού φορέα με αύξοντα αριθμό προσφοράς ΕΣΗΔΗΣ 370304 **για το Τμήμα Α είναι: 117,7**

Τα αποτελέσματα της βαθμολόγησης των κριτηρίων για την υπ’ αριθ. ΕΣΗΔΗΣ 370304 προσφορά για το **Τμήμα Β’** έχουν ως ακολούθως:

A/A	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΜΗΜΑ Β'	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ
<b>A.</b>	<b>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ</b>	<b>70 %</b>	
A.1	Μελέτη οργάνωσης, καταλληλότητας και λειτουργίας των εστιατορίων και ποιότητα παρασκευής των γευμάτων	40 %	118
A.2	Πληρότητα σιτιρεσίου και προτεινόμενες βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης	30%	118
<b>B.</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΗ &amp; ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>	<b>30 %</b>	
B.1	Ικανότητα μαζικής παροχής σίτισης, καθώς και ποιότητα παρεχόμενων υπηρεσιών σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής	20 %	119
B.2	Οργάνωση και λειτουργία Ομάδας Έργου	5%	112
B.3	Μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης εκτέλεσης της Σύμβασης	5%	114

#### ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

**A1.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά της Ένωσης **καλύπτει επακριβώς** και **υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά την καταλληλότητα και λειτουργία των εστιατορίων καθώς και την μελέτη οργάνωσής τους.

Η Ένωση Εταιριών αποδέχεται ότι η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται υποχρεωτικά: μόνο στους χώρους των δύο (2) εστιατορίων στο Μεσολόγγι και στο Αγρίνιο για το τμήμα Β' εκτός των περιπτώσεων έκτακτης ανάγκης ή ανωτέρας βίας, η παρασκευή γευμάτων σε άλλους χώρους, εκτός των παραπάνω χώρων των εστιατορίων και της εν συνέχεια μεταφοράς των γευμάτων στα συγκεκριμένα εστιατόρια.

Για το λόγο αυτό έχει κατατεθεί σχέδιο για τη δημιουργία Μονάδας παραγωγής φαγητού σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (προσκόμιση μισθωτηρίου, κάτοψη εστιατορίου, άδεια κ.λπ.).

Η Ένωση Εταιριών εμπειριστατωμένα παραθέτει στοιχεία και περιγράφει τη διαμόρφωση ενός εκάστου φοιτητικού εστιατορίου, λειτουργικού, σύγχρονου και άρτιου από άποψη χωροθέτησης, καταλληλότητας, επάρκειας, εξοπλισμού αισθητικής και υποδομής. Τεκμηριώνει και αποδεικνύει ότι θα παρέχει καθημερινά άριστα ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνογνωσία και τα οριζόμενα στους γενικούς και ειδικούς όρους της διακήρυξης. Παρουσιάζει ολοκληρωμένο ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΡΙΣΕΩΝ. Περιγράφει αναλυτικά την μεθοδολογία παρασκευής γευμάτων, την προμήθεια πρώτων υλών από πιστοποιημένους προμηθευτές, τις μεθόδους αυστηρού ελέγχου αυτών, την ΤΗΡΗΣΗ δειγμάτων φαγητών για μικροβιολογικούς ελέγχους τα οποία θα βρίσκονται στη διάθεση του Πανεπιστημίου Πατρών και της Υπηρεσίας ελέγχου για τεκμηρίωση και έλεγχο. Εφαρμόζει και περιγράφει προγράμματα ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ και προγράμματα ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ. Τα εστιατόρια σύμφωνα με την περιγραφή τους είναι απόλυτα φιλικά για τα άτομα ΑΜΕΑ και την εξυπηρέτησή τους. Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των ΑΜΕΑ υπάρχει εξουσιοδοτημένο προσωπικό το οποίο αναλαμβάνει να σερβίρει στο τραπέζι τους καθημερινά εδεσματολόγιο. Παραθέτει εκπόνηση μελέτης και εξειδίκευση μέτρων για την ΑΣΦΑΛΕΙΑ εργαζομένων – φοιτητών – εγκαταστάσεων.

Τόσο στο αρχείο A.1 όσο και σε χωριστά αρχεία pdf οι εταιρείες της Ένωσης παραθέτουν εγκατεστημένο και σε ορθή λειτουργία σύστημα ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με τους αρχές

του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) βάσει του οδηγού υγιεινής υπ' αριθ. 5 του ΕΦΕΤ.

Οι λειτουργικές προδιαγραφές **είναι ευθυγραμμισμένες με τις απαιτήσεις διεθνών προτύπων**: ISO 9001:2015 (διαχείριση της ποιότητας των παρεχόμενων δεσμάτων και υπηρεσιών), ISO 22000:2018 (ασφάλεια των τροφίμων), ISO 14001:2015 (πολιτική ανακύκλωσης και διαχείριση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων), ISO 45001:2018 (ασφάλεια των εργαζομένων και πελατών), ISO 22005:2007 (ιχνηλασιμότητα των τροφίμων), ISO 27001:2013 (σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας πληροφοριών), ISO 37001:2017 (σύστημα διαχείρισης κατά της δωροδοκίας).

Ενώ η Διαχείριση της Ασφάλειας των Παραγόμενων Προϊόντων, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από την προμήθεια των Α' Υλών μέχρι το σερβίρισμα των γευμάτων, στηρίζεται σε Διαδικασίες, Ενέργειες και Κανόνες του Συστήματος HACCP.

Για τα ανωτέρω συμπεριλαμβάνονται μελέτες με αναλυτικές περιγραφές του τρόπου εφαρμογής του κάθε Συστήματος της Ένωσης Εταιρειών στο αρχείο με τίτλο: «Α.1 Μελέτη Οργάνωσης, Καταλληλότητας και Λειτουργίας των Εστιατορίων και Ποιότητα Παρασκευής των Γευμάτων της Ένωσης Εταιρειών **“ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε. - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ”**.

Η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται να τηρεί όλες ανεξαιρέτως τις ορθές πρακτικές κατά την παρασκευή των γευμάτων της διακήρυξης και παραθέτει αναλυτικά διαγράμματα όλων των παραγωγικών διαδικασιών ανά κατηγορία

Η Ένωση Εταιρειών **έλαβε γνώση του χώρου και του (σταθερού) εξοπλισμού και αποδέχεται πλήρως τις καταστάσεις του εξοπλισμού και των μηχανημάτων που υπάρχουν** και παραχωρούνται από το Πανεπιστήμιο Πατρών στην πόλη του Μεσολογγίου σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές - μενού της διακήρυξης 40/23, όπως αναγράφονται λεπτομερώς στο Παράρτημα Ι, Μέρος Α, 7 & 8. Επιπλέον δεσμεύεται ότι υποχρεούται στην διαφύλαξη και καλή διατήρηση του εξοπλισμού, στην συντήρησή του και την παράδοσή του κατά την ολοκλήρωση του έργου.

Σχετικά με τον Τεχνικό Εξοπλισμό η Ένωση Εταιρειών “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε. - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ” προσφέρει πρόσθετο πλούσιο και λειτουργικό εξοπλισμό όπως φαίνεται αναλυτικά στην προσφορά της (αρχείο προσφοράς: Α.1 Μελέτη Οργάνωσης καταλληλότητας και λειτουργίας των εστιατορίων και ποιότητα παρασκευής γευμάτων. pdf) για την ορθή λειτουργία των εστιατορίων που θα βοηθήσει ιδιαίτερα στην καθημερινή ομαλή ροή παροχής σίτισης, χωρίς προβλήματα και καθυστερήσεις.

Συγκεκριμένα για το Τμήμα Β' (Αγρίνιο και Μεσολόγγι) η Ένωση Εταιρειών διαθέτει και περιγράφει τη Μονάδα Παραγωγής φαγητού σε περίπτωσης έκτακτης ανάγκης ή ανωτέρας βίας. Συγκεκριμένα δύναται να παρασκευάζει το φαγητό σε κατάλληλο υπερσύγχρονο και αδειοδοτημένο χώρο στο Αντίρριο. Η μονάδα είναι αδειοδοτημένη με άδεια λειτουργίας εγκατάστασης Κτηνιατρικής υπηρεσίας και έχει παραγωγική δυνατότητα κατ' ελάχιστο 2.000 γεύματα ημερησίως και 2.000 σάντουιτς ημερησίως και παράγει ευρεία ποικιλία γευμάτων και σαλατών. Επιπλέον, διαθέτει κωδικό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ και είναι πιστοποιημένη, με βάση όλα τα διεθνή πρότυπα ποιότητας ISO 22000:2018 για την Ασφάλεια και Υγιεινή του Παραγόμενου Τροφίμου, ISO 9001:2015 για την Διαχείριση Ποιότητας, ISO 22005:2007 για την Διαχείριση της Ιχνηλασιμότητας των Τροφίμων, ISO 45001:2018 για την Υγεία & Ασφάλεια στην Εργασία, και ISO 14001:2015 για την Περιβαλλοντική Διαχείριση. Στην προσφορά παρατίθεται λίστα πιστοποιημένων προμηθευτών της Ένωσης Εταιρειών καθώς και τα πιστοποιητικά αυτών σε ξεχωριστό αρχείο pdf.

Η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται να πραγματοποιήσει **πρόσθετες επενδύσεις Υποδομών και Εξοπλισμού με δικές της δαπάνες στο εστιατόριο του Πανεπιστημίου στην πόλη του Μεσολογγίου.**

Συγκεκριμένα, περιγράφονται αναλυτικά βελτιώσεις υποδομής και πρόσθετα έργα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε:

- ✓ Τοποθέτηση αεροκουρτίνας
- ✓ Εγκατάσταση συστήματος κεντρικού εξαερισμού σε όλους τους χώρους που δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός στο εστιατόριο.
- ✓ Διαμόρφωση χώρου σε τουαλέτες για την εξυπηρέτηση του κοινού.
- ✓ Διαμόρφωση χώρου σε τουαλέτες για την εξυπηρέτηση των Α.μ.Ε.Α.
- ✓ Τοποθέτηση εντομοπαγίδων υπεριώδους ακτινοβολίας (UV), ειδικών προδιαγραφών (με κόλλα),
- ✓ Κάλυψη όλων των εκτεθειμένων σωληνώσεων.
- ✓ Διαμόρφωση περιβάλλοντα χώρου, με στέγαστρο στην ράμπα παραλαβών και περίφραξη ιδιαίτερου χώρου, για την προσωρινή αποθήκευση των τελάρων από την αποσυσκευασία των φρούτων και λαχανικών.
- ✓ Συντήρηση των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, των σωληνώσεων ύδρευσης και αποχέτευσης, των πλακιδίων σε δάπεδα και τοίχους, σε όλους τους χώρους παραγωγής και διάθεσης, και αντικατάσταση των φθαρμένων.
- ✓ Διαμόρφωση αποθηκευτικών χώρων, θαλάμων συντήρησης – κατάψυξης προϊόντων, χώρων προσωπικού, προετοιμασίας – παραγωγής γευμάτων, χώρος εστίασης, αποκομιδής διαχείρισης απορριμμάτων.

Επίσης, η Ένωση Εταιρειών δεσμεύεται να **επισκευάζει με δικές της δαπάνες** όλες τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα, τα έπιπλα, τα λοιπά είδη καθώς και τους χώρους που θα χρησιμοποιεί στο εστιατόριο στην πόλη του Μεσολογγίου.

Επιπλέον, η Ένωση Εταιριών δεσμεύεται, πέραν του υπάρχοντος τεχνικού εξοπλισμού του εστιατορίου του Πανεπιστημίου Πατρών (Πανεπιστημιούπολη Μεσολόγγι), να εξοπλίσει με πρόσθετο καινούργιο εξοπλισμό σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, ως προς την Ασφάλεια αλλά και ως προς την Περιβαλλοντική Πολιτική, όπως αποτυπώνεται σε αναλυτικό πίνακα (σελ.95-98).

Για την σίτιση των φοιτητών στην πόλη του **Αγρινίου** η Ένωση Εταιριών έχει εγκαταστήσει και λειτουργεί υπερσύγχρονο και νόμιμα αδειοδοτημένο εστιατόριο που βρίσκεται επί της οδού Ηρακλείου 5-7, στο κέντρο της πόλης. Το εστιατόριο, πληροί όλους ανεξαιρέτως τους όρους και προϋποθέσεις που τίθενται τόσο από το κανονιστικό πλαίσιο της διακήρυξης, όσο από την εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Είναι εύκολα προσβάσιμο πεζός ή με την τοπική συγκοινωνία, λειτουργικό, και άρτιο από άποψη χωροθέτησης, καταλληλότητας, επάρκειας, εξοπλισμού, αισθητικής και υποδομής σύμφωνα με την επισυναπτόμενη τεχνική προσφορά της Ένωσης Εταιριών.

Το εστιατόριο διαθέτει γνωστοποίηση για επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (εστιατόριο, παροχή γευμάτων σε φοιτητές) με Ημερομηνία υποβολής 01/09/2020 και Αριθμό γνωστοποίησης 1174664. Αποτελείται από ισόγειο χώρο επιφάνειας 275,88 τ.μ. (ωφέλιμη επιφάνεια 125 τ.μ.) με ένα πατάρι επιφάνειας 31,64 τ.μ. και ένα δεύτερο πατάρι επιφάνειας 29,47 τ.μ. και λοιπούς βοηθητικούς χώρους σύμφωνα με την κάτοψη Σεπτεμβρίου 2023 της Τεχνολόγου Πολιτικού Μηχανικού κας. Καρέτσου Αθηνάς. Στην κάτοψη που επισυνάπτεται στην τεχνική προσφορά αποτυπώνεται ο θεωρητικός πληθυσμός ορόφου 89 άτομα.

Επιπλέον η Πυροσβεστική Υπηρεσία έχει εγκρίνει την μελέτη πυρασφαλείας, τα μέσα πυρασφαλείας και πυρανίχνευσης, που έχουν εγκατασταθεί στο υπόψη εστιατόριο και έχει εκδώσει **Πιστοποιητικό Πυρασφαλείας, με αριθμό 1907/19-08-2020, πενταετούς ισχύος.**

Οι χώροι του εστιατορίου περιλαμβάνουν: χώρο κουζίνας, προετοιμασία σαλάτας, προετοιμασία κρεατικών/ιχθύων, λάντζα, αποδυτήρια προσωπικού, w.c ΑμΕΑ, ράμπα πρόσβασης για ΑμΕΑ, w.c. ανδρών, w.c

γυναικών, αίθουσα σίτισης σιτιζομένων και λοιπούς βοηθητικούς αποθηκευτικούς χώρους και η διάταξη των χώρων του εστιατορίου, η διαρρύθμισή του και όλα τα λοιπά λειτουργικά χαρακτηριστικά του, αποτυπώνονται στην κατατεθειμένη τεχνική προσφορά σύμφωνα με τη διακήρυξη αρ. 40/23.

Το εστιατόριο στην Πόλη του Αγρινίου μισθώθηκε με **Ιδιωτικό Συμφωνητικό Μίσθωσης** Επαγγελματικής Στέγης από το μέλος της Ένωσης “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.”, σύμφωνα με τη σχετική αναλυτική τεκμηρίωση που έχει παρατεθεί σε χωριστά αρχεία pdf: 37.ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ-ΑΔΕΙΕΣ ΜΙΣΘΩΤΗΡΙΑ ΚΛΠ.pdf και 38.ΥΠ. ΔΗΛΩΣΗ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ GOV.pdf.

Το προσφερόμενο Εστιατόριο στην πόλη του Αγρινίου έχει ανακαινισθεί και διαμορφωθεί με βάση τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής, Εθνικής, Υγειονομικής και Πυροσβεστικής Νομοθεσίας ύστερα από μελέτη του Τμήματος Διασφάλισης Ποιότητας σε συνεργασία με το Τμήμα Μελετών & Συντήρησης της Ένωση εταιρειών.

Στην τεχνική προσφορά επισυνάπτεται η **γνωστοποίηση του εστιατορίου** που βρίσκεται στην πόλη του Αγρινίου, αναφέροντας τον **θεωρητικό πληθυσμό, το μισθωτήριο συμβόλαιο, η κάτοψη** της μηχανικού που αποτυπώνεται ο **αριθμός των τραπεζοκαθισμάτων, η υπεύθυνη δήλωση της μηχανικού που αναφέρει τον αριθμό των τραπεζοκαθισμάτων** του εστιατορίου σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Για την εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου στην Πόλη του Αγρινίου η Ένωση **θα φροντίσει να το εξοπλίσει με όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό**, όπως αυτός αποτυπώνεται στον πίνακα στο Παράρτημα Α1 σελ.113-115. Το σύνολο του αναγκαίου εξοπλισμού του εστιατορίου είναι στην αποκλειστική ευθύνη της Ένωσης.

**A2.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά της Ένωσης Εταιρειών **καλύπτει επακριβώς, αποδέχεται και υπερκαλύπτει** τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά το πρόγραμμα σίτισης (εδεσματολόγιο) (πρωινό, γεύμα, δείπνο) και τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και **επιπλέον προτείνεται βελτιωμένο πρόγραμμα σίτισης** με άρτια και άριστη τεκμηρίωση:

**α)** με την προσφορά ελεύθερου πρωινού (open breakfast) χωρίς περιορισμό στην ποσότητα, (σελ.39) και διαπιστώνει αρκετές βελτιώσεις στο πρόγραμμα σίτισης,

**β)** την παροχή **συμβουλευτικής υπηρεσίας διατροφολόγου – διαιτολόγου** για την ορθή επιλογή συνδυασμού και ποσοτήτων πρωινού για όποιον το επιθυμεί και την καθοδήγηση για διάφορες κατηγορίες ειδικών πιάτων,

**γ)** με την προσφορά επιπλέον **ενός πρώτου πιάτου** στο γεύμα και ενός πρώτου πιάτου στο δείπνο για την βελτίωση του ημερήσιου μενού,

**δ)** με την προσφορά **δύο επιλογών κυρίως πιάτου** στο γεύμα και στο δείπνο,

**ε)** προσφέρει επιπλέον, μετά από καταγραφή ειδικής ανάγκης, **ιδιαίτερο μενού που καλύπτει ειδικές διατροφικές ανάγκες** καθημερινά για είκοσι (20) κατηγορίες «ειδικά πιάτα» (πρωινό, γεύμα και δείπνο):

1°Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Ιατρικούς/διατροφικούς λόγους για άτομα που έχουν αυτή την ανάγκη σύμφωνα με την **κατά περίπτωση πρόταση των Ιατρών**, 2°Ειδικό Πιάτο διαιτολόγιο - χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη (Πιάτο για Διαβητικούς), 3°Ειδικό Πιάτο Διαιτολόγιο- για φοιτητές με Κοιλιοκάκη (χωρίς Γλουτένη), 4° Ειδικό Πιάτο διαιτολόγιο - για νεφρικές παθήσεις - Δίαιτα με χαμηλό νάτριο, 5° Ειδικό Πιάτο- διαιτολογικό Θερμιδομετρημένο για Δίαιτα χαμηλών θερμίδων, 6° Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για Χριστιανούς, 7°Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Μουσουλμάνους, 8°Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για Χορτοφάγους, 9° Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο Μεσογειακής Διατροφής, 10°Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για Αθλητές, 11°Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για ανθρώπους που ακολουθούν Vegan διατροφή, 12° Ειδικό Πιάτο- διαιτολόγιο για άτομα με ηπατικές παθήσεις, 13°Ειδικό Πιάτο- διαιτολόγιο για αθλητές μεγάλων αποστάσεων, 14° Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για άτομα με ουρική αρθρίτιδα, 15° Ειδικό Πιάτο - διαιτολόγιο για άτομα με σιδηροπενική αναιμία, 16° Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για άτομα με έλκος στομάχου και δωδεκαδακτύλου, 17° Ειδικό Πιάτο – διαιτολόγιο για ποδοσφαιριστές, 18ο για δυσλιπιδαιμίες, 19ο για δυσανεξία στην λακτόζη, 20ο για γαστροοισοφαγική παλινδρόμηση.

στ) για την καλύτερη **εξυπηρέτηση των Α.Μ.Ε.Α** προσφέρει εξουσιοδοτημένο προσωπικό το οποίο αναλαμβάνει να σερβίρει στο τραπέζι τους καθημερινά το εδεσματολόγιο.

**B1.** Η Επιτροπή, κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά την εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης σε σχέση με το αντικείμενο της ζητούμενης παροχής βάση των δικαιολογητικών που έχουν προσκομισθεί.

α) Η υλοποίηση των προηγούμενων συμβάσεων υποχρεώσεων ήταν επιτυχής καθώς επισυνάφτηκαν βεβαιώσεις φορέων.

β) Η ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών σε άλλους φορείς ήταν άριστη όπως προκύπτει από τα πιστοποιητικά καλής εκτέλεσης και τις συστατικές επιστολές από άλλες συνεργασίες.

γ) Η ικανότητα και η εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης σύμφωνα με τις βεβαιώσεις και τους πίνακες συμβάσεων του οικονομικού φορέα “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε” που προσκομίσθηκαν.

δ) Η ικανότητα και η εμπειρία μαζικής παροχής σίτισης καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης σύμφωνα με τις συμβάσεις και τους πίνακες συμβάσεων του οικονομικού φορέα “ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ” που προσκομίσθηκαν.

ε) Ο επιτόπιος έλεγχος στις εγκατάστασης που λειτουργεί ήδη η επιχείρηση και αποτελούν εγγύηση για την αποτελεσματική και ποιοτική εκτέλεση των όρων και στόχων της σύμβασης.

στ) Η άριστη συνεργασία με την Ένωση Εταιρειών “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε. - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ” που έχει έως σήμερα το Πανεπιστήμιο Πατρών.

Συμπερασματικά η Ένωση Εταιρειών διαθέτει πολύ μεγάλη εμπειρία στην ποιοτική και συστηματική μαζική σίτιση.

**B2.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η Τεχνική Προσφορά καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά την οργάνωση και λειτουργία ομάδας έργου βάσει των δικαιολογητικών που έχουν προσκομισθεί.

α) Οι εταιρείες παραθέτουν αναλυτικά στοιχεία για την ποιοτική και ποσοτική σύνθεση της ομάδας στην οποία θα ανατεθεί να εκτελέσει το συμβατικό αντικείμενο.

Τα μέλη της Ένωσης Εταιρειών αναφέρουν ότι δίνουν ιδιαίτερα μεγάλη βαρύτητα στον **τρόπο επιλογής** του προσωπικού τους και διαθέτουν τα κατάλληλα εξειδικευμένα άτομα που διαθέτουν εμπειρία, πιστοποιητικά υγείας, κατάλληλη εκπαίδευση κλπ, που κρίνονται αναγκαία για την επιτυχή υλοποίηση, εκτέλεση, υποστήριξη άρτιας εκτέλεσης της Σύμβασης κατά τους όρους της διακήρυξης.

β) Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα Προσωπικού της Ένωσης Έργου καλύπτουν επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

γ) Το κάθε μέλος του προσωπικού του Μαγειρείου & των εστιατορίων, αναφέρουν ότι έχει:

Πιστοποιητικό Υγείας για εργαζόμενους σε εγκαταστάσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος εν ισχύ.

Βεβαιωμένη Εκπαίδευση, ανάλογα την θέση του, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία

Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα που ορίζονται για την θέση του από την εκάστοτε Τεχνική Προδιαγραφή, Προκήρυξη Θέσης ή Καθηκοντολόγιο.

Κάθε άλλη βεβαίωση που απαιτείται από την κείμενη νομοθεσία (π.χ. Άδεια Εργασίας προκειμένου για αλλοδαπούς).

δ) Ο επαρκής αριθμός εργαζομένων και η πληρέστερη σύνθεση από πλευράς ειδικοτήτων όπως αναφέρονται στο οργανόγραμμά στις σελ. 50-77 του αρχείου Β2 που έχει προσκομισθεί από την ένωση εταιρειών ελήφθησαν ιδιαίτερα θετικά στην αξιολόγηση της προσφοράς και κρίνονται επαρκείς και καλύπτουν τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

ε) Έχουν ορισθεί ανά πόλη οι Υπεύθυνοι της ένωσης εταιρειών για τον αποτελεσματικό τρόπο επικοινωνίας με την αναθέτουσα αρχή κατά την εκτέλεση της σύμβασης.

στ) Το μοντέλο οργάνωσης της παροχής του συμβατικού αντικειμένου Προσφορά καλύπτει επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

ζ) Στόχος της Ένωσης εταιρειών είναι η όσο το δυνατό καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση των φοιτητών και ο εκτιμώμενος Χρόνος αναμονής για την εξυπηρέτηση για κάθε φοιτητή δεν θα υπερβαίνει τα τρία (3) λεπτά.

η) Η επάρκεια των μέτρων που θα εφαρμόζονται για την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων, των φοιτητών και των εγκαταστάσεων καλύπτει επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης, καθώς σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο αρχείο Β2 :

Η Ένωση με γνώμονα τη διαχείριση της Ασφάλειας αλλά και της Υγιεινής των Πελατών έχει αναπτύξει και εφαρμόζει συγκεκριμένο Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας, (ISO 9001), όπως και Σύστημα για την Ασφαλή Διαχείριση των Τροφίμων (ISO 22000) που προσφέρει στα εστιατόρια που διαχειρίζεται.

θ) Τα μέτρα για την διασφάλιση των συνθηκών ασφαλείας και υγιεινής των παρεχόμενων φαγητών καλύπτουν επακριβώς τις απαιτήσεις της διακήρυξης.

Η φιλοσοφία του Συστήματος Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας αλλά και των λοιπών Συστημάτων Ποιότητας και Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, είναι η εξασφάλιση της Παραγωγής **Υγιεινών και Ασφαλών Προϊόντων**, καλύπτοντας τις έτσι τις ανάγκες των πελατών της.

Επιπλέον της συστηματικής εφαρμογής των Συστημάτων Ποιότητας και Ασφάλειας, τα εστιατόρια ευθύνης της Ένωσης στελεχώνονται με ειδικά καταρτισμένο προσωπικό, ικανό να διαχειρισθεί και να προάγει την Υγιεινή και Ασφάλεια, όχι μόνο των φοιτητών αλλά και του διδακτικού και λοιπού Διοικητικού Προσωπικού του Ιδρύματος.

Διαθέτουν Τεχνολόγους τροφίμων, Επόπτες Δημόσιας Υγείας – Υγιεινολόγοι Τ.Ε., Διαιτολόγοι, Τεχνικός Ασφάλειας και Ιατρός Εργασίας, που είναι ορισμένες από τις ειδικότητες που με την εμπειρία και τις ειδικές γνώσεις τους αναφέρουν ότι διασφαλίζουν την **Ασφαλή Παραγωγή** των γευμάτων, την **Ασφάλεια** των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού και φυσικά την Υγεία των πελατών τους.

Η **ασφάλεια των τροφίμων** για κάθε παραγωγική εγκατάσταση επικεντρώνεται στη συμμόρφωση με θεσπισμένα και διεθνή πρότυπα για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP, ISO), τις ορθές πρακτικές παραγωγής και τον ποιοτικό έλεγχο των γεωργικών προϊόντων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας μεταποίησης

ι) Η Ένωση Εταιρειών αναφέρει στο Β2 αρχείο της την διαδικασία που ακολουθείται για τις προμήθειες:

Οι προμήθειες προγραμματίζονται έτσι ώστε να υπάρχει ανά πάσα στιγμή διαθέσιμη πρώτη ύλη για τη λειτουργία της εγκατάστασης. Ειδικές απαιτήσεις παραγγελιών με πελάτες μπορούν να οδηγήσουν στην προμήθεια έκτακτων αγορών βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας.

Για όλους τους προμηθευτές που ήδη παρέχουν, ή έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον για να παρέχουν, κάποιο από τα προϊόντα – υπηρεσίες, η ένωση εταιρειών τηρεί Κατάλογο Προμηθευτών. Τους προμηθευτές με τους οποίους έχει προηγηθεί ικανοποιητική συνεργασία, η ένωση εταιρειών τους χαρακτηρίζει ως Εγκεκριμένους Προμηθευτές. Ο χαρακτηρισμός ενός προμηθευτή ως εγκεκριμένου, γίνεται με βάση την εμπειρία προηγούμενης συνεργασίας της ένωσης εταιρειών με τον προμηθευτή. Για πιθανούς προμηθευτές με τους οποίους δεν υπάρχει ιστορικό



προηγούμενης συνεργασίας, ο Κατάλογος Προμηθευτών περιλαμβάνει όλους τους υποψήφιους για συνεργασία προμηθευτές. Τα κριτήρια επιλογής ενός υποψηφίου προμηθευτή αφορούν κυρίως τα χαρακτηριστικά του προϊόντος / υπηρεσίας που διαθέτει, τη θέση του στην αγορά, συστάσεις από άλλες εταιρείες, εφαρμογή συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, εφαρμογή συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης, εφαρμογή συστήματος υγείας και ασφάλειας εργαζομένων κ.λπ.

Εάν προκύψει αρνητική συνεργασία με προμηθευτή, τότε ο συγκεκριμένος προμηθευτής χαρακτηρίζεται ως Μη Εγκεκριμένος Προμηθευτής.

**B3.** Η Επιτροπή κρίνει ότι η τεχνική προσφορά της Ένωσης Εταιρειών καλύπτει επακριβώς και υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης όσον αφορά τα μέτρα περιβαλλοντολογικής διαχείρισης κατά την εκτέλεση της σύμβασης:

α) Το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας από την κάθε εταιρία της ένωσης, ότι έχει αναλάβει την εκπαίδευση του προσωπικού με ειδικά προγράμματα, και την ενημέρωσή του για τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του, σε σχέση με την επιτυχή υλοποίηση της Περιβαλλοντικής Πολιτικής.

β) Ο οικονομικός φορέας “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε” στα πλαίσια των δραστηριοτήτων της μεριμνά και δεσμεύεται για την προώθηση της προστασίας του περιβάλλοντος καθώς και για την πρόληψη ρύπανσης εκ μέρους της .

Η διοίκηση δεσμεύεται να λειτουργεί με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτυγχάνει υψηλές περιβαλλοντικές επιδόσεις στοχεύοντας στη συνεχή βελτίωση, λαμβάνοντας υπόψιν της τις βέλτιστες οικονομοτεχνικές επιλογές τη τήρηση της εθνικής και κοινοτικής περιβαλλοντικής νομοθεσίας και συναφών κανονισμών καθώς και την συμμόρφωση με το σύνολο των υποχρεώσεων συμμόρφωσής της.

Ο οικονομικός φορέας “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε , εφαρμόζει ένα Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το πρότυπο **ISO 14001:2015** . Το σύστημα αποτελεί βασικό μοχλό για :

Την συχνή παρακολούθηση των επιπτώσεων των δραστηριοτήτων της εταιρείας στο φυσικό περιβάλλον και ενεργοποίηση μέτρων πρώτιστα προληπτικών και κατά δεύτερο λόγο κατασταλτικών.

Την οριοθέτηση μετρήσιμων στόχων και αντίστοιχων προγραμμάτων για την συνεχή βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων της εταιρείας.

Την επικοινωνία με όλα τα εμπλεκόμενα μέρη – προσωπικό , προμηθευτές , τοπική κοινωνία, εταιρίες με ίδια επιχειρησιακά αντικείμενα – για περιβαλλοντικά θέματα που αγγίζουν όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της εταιρείας, με σκοπό την αξιολόγηση όλων των σχετικών περιβαλλοντικών δεδομένων.

Ιδιαίτερα σημαντικά θέματα για την εταιρεία είναι η ορθολογική διαχείριση Ά και λυπών υλών και η συστηματική ανακύκλωση των απορριπτόμενων υλικών.

Για να διασφαλίσει την σταθερή λειτουργία και αποτελεσματικότητα του συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης η εταιρεία φροντίζει για α) την συστηματική ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού της, β) την συστηματική ανασκόπηση των λειτουργιών της, γ) την συνεχή βελτίωση των περιβαλλοντικών της επιδόσεων.

Το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης έχει συνδυαστεί με το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διαχείρισής Ποιότητας, το Σύστημα Διαχείρισης Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων και το Σύστημα Υγείας & Ασφάλειας στην εργασία και αντιμετωπίζεται ως ενιαίο σύστημα διοίκησης και διαχείρισης αποφάσεων.

Όραμα των ανθρώπων τους είναι η μέγιστη δυνατή συνεισφορά της εταιρείας στην αειφόρο ανάπτυξη και η αναγνώριση της ως ενός από τους πρωτοπόρους στην προστασία του περιβάλλοντος και την υπερκάλυψη των νομοθετικών απαιτήσεων.

γ) Η Διοίκηση του οικονομικού φορέα “ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ” δεσμεύεται να διαχειρίζεται τα θέματα Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία και Περιβάλλοντος (ΥΑΕΠ) με την ίδια υπευθυνότητα και σημασία με την οποία αντιμετωπίζει το σύνολο των λειτουργιών του Οργανισμού. Με τον τρόπο αυτό, η λειτουργία της εταιρείας δύναται να προσφέρει τη μέγιστη ωφέλεια στους εργαζομένους τους Πελάτες τους συνεργάτες και την ίδια την κοινωνία.

Εφαρμόζοντας τα Σύστημα Διαχείρισης ISO 45001 & ISO 14001 και η εταιρεία δεσμεύτηκε να ακολουθήσει τα εξής: Διάθεση των απαιτούμενων πόρων ώστε να επιτυγχάνεται διαρκής βελτίωση της επίδοσής μας στους τομείς της ΥΑΕΠ.

Υποστήριξη εφαρμογής μεθόδων διαχείρισης ΥΑΕΠ, ώστε να εξασφαλίζονται η ορθή και ορθολογική χρήση των απαιτούμενων περιβαλλοντικών πόρων για τη λειτουργία της επιχείρησης και παράλληλα να μειώνεται στο ελάχιστο κάθε ενδεχόμενος επαγγελματικός κίνδυνος.

Εναρμόνιση της εταιρείας με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις με στόχο τη διαμόρφωση ενός ασφαλή και υγιή χώρου εργασίας για τους υπαλλήλους μας αλλά και την προστασία του περιβάλλοντος.

Συνεχή προσπάθεια για παρακολούθηση και εφαρμογή σύγχρονων τεχνολογιών και διεθνών πρακτικών με παράλληλη ενημέρωση, εκπαίδευση, συμμετοχή και διαβούλευση των εργαζομένων, πελατών και εξωτερικών συνεργατών στη διαχείριση ΥΑΕΠ.

Ο οικονομικός φορέας “ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ” αναγνωρίζει ότι η διαρκής αναζήτηση μεθόδων βελτίωσης των εφαρμοζόμενων μεθόδων διαχείρισης θα συμβάλλει ενεργά ώστε να συνεχίσει να λειτουργεί σε έναν ασφαλή εργασιακό χώρο και ένα υγιές και βιώσιμο περιβάλλον. Για την εξέλιξη των ενεργειών αυτών, θα ενημερώνονται και συμπεριλαμβάνονται οι πελάτες, εργαζόμενοι, συνεργάτες, γείτονες και λοιπά ενδιαφερόμενα μέρη της εταιρείας.

Η Διοίκηση δίνει την πλήρη υποστήριξη της και η μέγιστη προτεραιότητα στο Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕΠ και σε συνεννόηση με το προσωπικό δεσμεύεται να εφαρμόζει τις προδιαγραφές του για την επίτευξη των παραπάνω στόχων.

δ) Μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης:

Ανακύκλωση υλικών και Μείωση Αποβλήτων, (πχ τηγανέλαια, χαρτί αλουμίνιο, πλαστικό, toner, μπαταρίες, λάμπες κλπ).

Εξοικονόμηση – Ορθολογική Χρήση Νερού.

Χρήση Υλικών και καθαριστικών, φιλικών προς το Περιβάλλον.

Ορθολογική Χρήση πηγών ενέργειας.

Ορθολογική διαχείριση απορριμμάτων και ανακύκλωση.

Τη χρήση σύγχρονων Τεχνολογιών και εξοπλισμού, φιλικών προς το περιβάλλον.

Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση του προσωπικού και των πελατών σε **θέματα προστασίας περιβάλλοντος**. Στα πλαίσια της προσπάθειας αυτής έχει εκδοθεί **ειδικό φυλλάδιο ενημέρωσης και πόστερ**, το οποίο και αναρτάται στα εστιατόρια, υπενθυμίζοντας:

- ✓ Τη φροντίδα για το κλείσιμο όλων των ηλεκτρικών συσκευών και γενικά των συστημάτων καύσης, όπως και των ηλεκτρικών λαμπτήρων φωτισμού, ή των κλιματιστικών, όταν αυτά δεν χρησιμοποιούνται.
- ✓ Τη φροντίδα για προσεγμένη χρήση του νερού που καταναλώνεται.
- ✓ Τη φροντίδα για την καθαριότητα των σκευών με χρήση δοσομετρικών συσκευών, με τις ενδεδειγμένες δοσολογίες απορρυπαντικών και χημικών.

Η Ένωση Εταιρειών περιγράφει στο **Αρχείο Β3** της Τεχνικής Προσφοράς και τα λοιπά αρχεία στα οποία παραπέμπει αναλυτικά μέτρα περιβαλλοντικής διαχείρισης που λαμβάνει κατά την εκτέλεση της Σύμβασης που υπερκαλύπτουν το συγκεκριμένο κριτήριο και **κρίνονται πολύ ικανοποιητικά**. Στοχεύουν στη δημιουργία ενός Περιβαντολογικά Βιώσιμου Κλάδου Εστίασης. Και οι δυο εταιρείες έχουν κατά δήλωσή τους κατανοήσει τις περιβαντολογικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος εστίασης και έχουν **σαφείς και θεσμοθετημένες πολιτικές** για την αντιμετώπιση των περιβαντολογικών ζητημάτων που τις περιγράφουν και τις τεκμηριώνουν αναλυτικά με έντυπα και αρχεία διαδικασιών. Ο οικονομικός φορέας “ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε” μέλος της ένωσης εταιρειών, προσκομίζει διακρίσεις της όπως το βραβείο ESTI AWARDS 2017 και το χρυσό βραβείο GREEN PRACTICES που έχει λάβει για την προσφορά της στο περιβάλλον κατά την παροχή υπηρεσιών σίτισης.

Σύμφωνα με τη διακήρυξη 40/23 η συνολική βαθμολογία της Τεχνικής Προσφοράς (Σ.Β.Τ.Π.) υπολογίζεται με βάση τον παρακάτω τύπο: Σ.Β.Τ.Π. = (0,40 X ΒΑΘΜΟΣ Α.1) + (0,30 X ΒΑΘΜΟΣ Α.2) + (0,20 X ΒΑΘΜΟΣ Β.1) + (0,5 X ΒΑΘΜΟΣ Β.2) + (0,5 X ΒΑΘΜΟΣ Β.3).

Ως εκ τούτου, ο **τελικός βαθμός της Τεχνικής Προσφοράς** του συμμετέχοντα οικονομικού φορέα με αύξοντα αριθμό προσφοράς ΕΣΗΔΗΣ 370304 για το Τμήμα Β΄ είναι: **117,7**

- Συνεπώς η Επιτροπή **έκρινε ως αποδεκτή την προσφορά του σχετικά με τα δικαιολογητικά συμμετοχής και την τεχνική προσφορά του (και για τα δύο Τμήματα Α΄ και Β΄) και προχώρησε στην αξιολόγηση της οικονομικής προσφοράς.**
- Η Επιτροπή έκρινε ότι ο οικονομικός φορέας είχε καταθέσει την οικονομική του προσφορά ορθώς και πλήρως και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στη διακήρυξη 40/23 και ότι αυτή δεν υπερβαίνει τον προϋπολογισμό που καθορίζεται στη διακήρυξη. Επισημάνθηκε ότι ο οικονομικός φορέας είχε υποβάλει ως προσφερόμενη τιμή ημερήσιου σιτηρεσίου το ποσό των 2,00€/ημέρα, όπως προβλέπεται από την Φ4919/Β'2/2022 Κ.Υ.Α. των Υπουργών Οικονομικών – Παιδείας και Θρησκευμάτων, πλέον Φ.Π.Α 13%.
- Η οικονομική προσφορά για το σύνολο υπηρεσιών της σύμβασης, χωρίς καμία αναπροσαρμογή (αύξηση ή μείωση), αποτυπώνεται στον παρακάτω πίνακα:

<b>ΤΜΗΜΑ Α: ΠΑΤΡΑ (ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΛΗ ΡΙΟ &amp; ΚΟΥΚΟΥΛΙ): Ανάλυση Οικονομικής προσφοράς</b>			
<b>A/A</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ</b>	<b>ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ</b>
<b>1.</b>	Σιτηρέσια για δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος) <b>Πανεπιστημιούπολη Ρίο &amp; Κουκούλι</b> 550 ημέρες x 7.492 σιτιζόμενοι x 2,00€ ημ. σιτηρέσιο	<b>8.241.200,00€</b>	<b>Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ</b>
<b>2.</b>	Τιμή σιτηρεσίου	<b>2,00 €</b>	<b>Δύο Ευρώ</b>
<b>Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.</b>	<b>8.241.200,00€</b>		<b>Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>	<b>1.071.356,00€</b>		<b>Ένα Εκατομμύριο εβδομήντα μία χιλιάδες τριακόσια πενήντα έξι ευρώ</b>
<b>Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.</b>	<b>9.312.556,00€</b>		<b>Εννέα εκατομμύρια τριακόσιες δώδεκα χιλιάδες πεντακόσια πενήντα έξι ευρώ</b>

- Συνολική Τιμή για την **Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο)**, ποσό 5.392 σιτιζόμενοι x 550ημέρες x 2€= 5.931.200,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ
- Συνολική Τιμή για την **Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Κουκούλι)**, ποσό 2.100 σιτιζόμενοι x 550 ημέρες x 2€=2.310.000,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ

<b>ΤΜΗΜΑ Β: ΑΓΡΙΝΙΟ &amp; ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ: Ανάλυση Οικονομικής προσφοράς</b>			
<b>A/A</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ</b>	<b>ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ</b>
<b>1.</b>	Σιτηρέσια για δύο ακαδημαϊκά (2) έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος) <b>Αγρίνιο:</b> 550 ημέρες x 267 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ <b>Μεσολόγγι:</b> 550 ημέρες x 231 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ	<b>293.700€</b>  <b>254.100€</b>	<b>Διακόσιες ενενήντα τρείς χιλιάδες Επτακόσια Ευρώ Διακόσιες πενήντα τέσσερις χιλιάδες εκατό ευρώ</b>
<b>2.</b>	Τιμή σιτηρεσίου	<b>2,00€</b>	<b>Δύο Ευρώ</b>
<b>Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.</b>	<b>547.800,00€</b>	<b>Πεντακόσιες σαράντα επτά χιλιάδες οκτακόσια ευρώ</b>	
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>	<b>71.214,00€</b>	<b>Εβδομήντα μία χιλιάδες διακόσια δεκατέσσερα ευρώ</b>	
<b>Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.</b>	<b>619.014,00€</b>	<b>Εξακόσιες δεκαεννέα χιλιάδες δεκατέσσερα ευρώ</b>	

- Συνολική Τιμή για το **Αγρίνιο**, ποσό 267 σιτιζόμενοι x 550 ημέρες x 2 €= 293.700,00 Ευρώ χωρίς ΦΠΑ
- Συνολική Τιμή για το **Μεσολόγγι**, ποσό 231 σιτιζόμενοι x 550 ημέρες x 2€= 254.100,00 Ευρώ χωρίς ΦΠΑ
- Συνεπώς η Επιτροπή **έκρινε ως αποδεκτή την οικονομική του προσφορά.**

Η Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης λαμβάνοντας υπόψη:

- α) τους όρους της διακήρυξης 40/23,
- β) το νομικό πλαίσιο που διέπει την εν λόγω Διαδικασία Σύναψης Σύμβασης,
- γ) τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των Δικαιολογητικών Συμμετοχής, Τεχνικής Προσφοράς και Οικονομικής Προσφοράς του μοναδικού προσφέροντα οικονομικού φορέα, όπως αποτυπώνονται ανωτέρω,

### **Εισηγείται**

**1º.** την αποδοχή της προσφοράς (δικαιολογητικά συμμετοχής, τεχνική και οικονομική προσφορά) της Ένωσης οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

**2º.** την ανάδειξή της ως προσωρινής αναδόχου για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αγρίνιο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος»

**3º.** να ζητηθεί από την προσωρινή ανάδοχο να υποβάλει εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση σε αυτήν της σχετικής πρόσκλησης της Αναθέτουσας Αρχής, τα Δικαιολογητικά Προσωρινού Αναδόχου σύμφωνα με τα απαιτούμενα στη Διακήρυξη 40/23.

## Η Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης

**Ο Πρόεδρος**

**Τα Μέλη**

Τσαγκανός Αθανάσιος

Καμπέρου Ευφροσύνη

Σαλάππας Αλέξιος

### ΠΡΑΚΤΙΚΟ 2

**Ελέγχου των Δικαιολογητικών Προσωρινού Αναδόχου και Κατακύρωσης Αποτελεσμάτων στο πλαίσιο της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αγρίνιο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος»**

Συνήλθε την **13η Νοεμβρίου 2023, ημέρα Δευτέρα και ώρα 13:30 π.μ.**, στην αίθουσα Συγκλήτου (Α΄ κτίριο Διοίκησης, 1ος όροφος – Πανεπιστημιούπολη, Ρίο), η αρμόδια Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης, η οποία συγκροτήθηκε με την υπ΄ αρ. πρωτ. 69102/20-09-2023 (ΑΔΑ: 654Δ469Β7Θ-1ΜΛ) Απόφαση του Πρυτανικού Συμβουλίου του Πανεπιστημίου Πατρών, προκειμένου να προβεί στον έλεγχο των «Δικαιολογητικών προσωρινού αναδόχου» τα οποία υποβλήθηκαν στο πλαίσιο της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αγρίνιο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» με αριθ. Διακήρυξης 40/23 και αριθ. ΕΣΗΔΗΣ 222129 .

Στη συνεδρίαση της Επιτροπής, παρέστησαν τα ακόλουθα Τακτικά Μέλη:

1.	Τσαγκανός Αθανάσιος	Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων (Αναπληρωτής Καθηγητής)	Πρόεδρος
2.	Καμπέρου Ευφροσύνη	Διεύθυνση Φοιτητικής Μέριμνας (Προϊσταμένη Διεύθυνσης)	Μέλος
3.	Σαλάππας Αλέξιος	Τμήμα Φοιτητικής Εστίας Μεσολογγίου (Αναπλ. Προϊστάμενος Τμήματος)	Μέλος

Η Επιτροπή αφού έλαβε υπόψη τη διακήρυξη 40/23 καθώς και το νομικό πλαίσιο που διέπει την εν λόγω Διαδικασία Σύναψης Σύμβασης, παρατήρησε τα εξής :

- σύμφωνα με το Πρακτικό 1 της Επιτροπής είχε αναδειχθεί ως προσωρινός ανάδοχος ο μοναδικός συμμετέχων οικονομικός φορέας, ήτοι η Ένωση οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ

ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»

- η Ένωση προσκλήθηκε από την αναθέτουσα αρχή στις 03/11/2023, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, να καταθέσει, εντός 10 ημερών, τα απαιτούμενα από τη διακήρυξη 40/23 «Δικαιολογητικά προσωρινού αναδόχου»
- η Επιτροπή έλαβε γνώση, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, για την εμπρόθεσμη κατάθεση των δικαιολογητικών κατακύρωσης σε μορφή ηλεκτρονικών αρχείων με μορφότυπο PDF στις 10/11/2023
- ο «προσωρινός ανάδοχος» κατέθεσε εμπρόθεσμα στο Κεντρικό Πρωτόκολλο του Πανεπιστημίου Πατρών και σφραγισμένο φάκελο με «Δικαιολογητικά προσωρινού αναδόχου» σε έντυπη μορφή, ο οποίος έλαβε αρ. Πρωτ. 86993/13-11-2023.

Ο Πρόεδρος και τα Μέλη της Επιτροπής, αποσφράγισαν τον εν λόγω φάκελο και αφού έθεσαν τις υπογραφές τους επί αυτού και επί όλων των σχετικών εγγράφων, προχώρησαν στην αξιολόγηση των Δικαιολογητικών σε έντυπη και ηλεκτρονική μορφή σύμφωνα με τα απαιτούμενα στη διακήρυξη 40/23. Η Επιτροπή αφού ολοκλήρωσε τον έλεγχο τους διαπίστωσε ότι η Ένωση οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» είχε καταθέσει ορθώς και πλήρως τα δικαιολογητικά προσωρινού αναδόχου.

Ως εκ τούτου, η Επιτροπή Διενέργειας & Αξιολόγησης λαμβάνοντας υπόψη:

- α) τους όρους της διακήρυξης 40/23,
- β) το νομικό πλαίσιο που διέπει την εν λόγω Διαδικασία Σύναψης Σύμβασης,
- γ) το Πρακτικό 1 (Αποσφράγισης και Αξιολόγησης της προσφοράς)
- δ) τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των «Δικαιολογητικών προσωρινού αναδόχου» όπως αναφέρονται ανωτέρω,

### Εισηγείται

την κατακύρωση των αποτελεσμάτων της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αγρίνιο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» με αριθ. Διακήρυξης 40/23 και αριθ. ΕΣΗΔΗΣ 222129 στην Ένωση οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» ανά Τμήμα ως κατωτέρω:

<b>ΤΜΗΜΑ Α: ΠΑΤΡΑ (ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ ΡΙΟ &amp; ΚΟΥΚΟΥΛΙ)</b>			
A/A	ΣΤΟΙΧΕΙΑ	ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ	ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
1.	Σιτηρέσια για δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος) Πανεπιστημιούπολη Ρίο & Κουκούλι 550 ημέρες x 7.492 σιτιζόμενοι x 2,00€ ημ. σιτηρέσιο	8.241.200,00€	Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ
2.	Τιμή σιτηρεσίου	2,00 €	Δύο Ευρώ

Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.	8.241.200,00€	Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ
Φ.Π.Α. 13%	1.071.356,00€	Ένα Εκατομμύριο εβδομήντα μία χιλιάδες τριακόσια πενήντα έξι ευρώ
Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.	9.312.556,00€	Εννέα εκατομμύρια τριακόσιες δώδεκα χιλιάδες πεντακόσια πενήντα έξι ευρώ

- Συνολική Τιμή για την Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο), ποσό 5.392 σιτιζόμενοι x 550ημέρες x 2€= 5.931.200,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ
- Συνολική Τιμή για την Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Κουκούλι), ποσό 2.100 σιτιζόμενοι x 550 ημέρες x 2€=2.310.000,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ

<b>ΤΜΗΜΑ Β: ΑΓΡΙΝΙΟ &amp; ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ</b>			
A/A	ΣΤΟΙΧΕΙΑ	ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ	ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
1.	Σιτηρέσια για δύο ακαδημαϊκά (2) έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος)  Αγρίνιο: 550 ημέρες x 267 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ  Μεσολόγγι: 550 ημέρες x 231 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ	293.700€  254.100€	Διακόσιες ενενήντα τρεις χιλιάδες Επτακόσια Ευρώ  Διακόσιες πενήντα τέσσερις χιλιάδες εκατό ευρώ
2.	Τιμή σιτηρεσίου	2,00€	Δύο Ευρώ
Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.		547.800,00€	Πεντακόσιες σαράντα επτά χιλιάδες οκτακόσια ευρώ
Φ.Π.Α. 13%		71.214,00€	Εβδομήντα μία χιλιάδες διακόσια δεκατέσσερα ευρώ
Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.		619.014,00€	Εξακόσιες δεκαεννέα χιλιάδες δεκατέσσερα ευρώ

εφόσον συντρέξουν σωρευτικά οι προϋποθέσεις α, β, γ & δ του άρθρου 3.3.2 της διακ. 40/23.

Ο Πρόεδρος

Τα Μέλη

Τσαγκανός Αθανάσιος

Καμπέρου Ευφροσύνη

Σαλάππας Αλέξιος

Επίσης, το Πρυτανικό Συμβούλιο, στην ίδια ως άνω συνεδρίασή του, αποφάσισε ομόφωνα:

την κατακύρωση των αποτελεσμάτων της Ανοικτής Ηλεκτρονικής Διαδικασίας Σύναψης Σύμβασης Άνω των Ορίων για την «Παροχή υπηρεσιών σίτισης των δικαιούχων φοιτητών στις πόλεις Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο και Κουκούλι), Αγρίνιο και Μεσολόγγι για χρονικό διάστημα δύο (2) ετών, με δικαίωμα προαίρεσης για ένα (1) επιπλέον έτος» με αριθ. Διακήρυξης 40/23 και αριθ. ΕΣΗΔΗΣ 222129 στην Ένωση οικονομικών φορέων με την επωνυμία «ΑΦΟΙ ΚΟΜΠΙΑΤΣΙΑΡΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΕ - ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» ανά Τμήμα ως κατωτέρω:

<b>ΤΜΗΜΑ Α: ΠΑΤΡΑ (ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ ΡΙΟ &amp; ΚΟΥΚΟΥΛΙ)</b>			
A/A	ΣΤΟΙΧΕΙΑ	ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ	ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
1.	Σιτηρέσια για δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος) Πανεπιστημιούπολη Ρίο & Κουκούλι 550 ημέρες x 7.492 σιτιζόμενοι x 2,00€ ημ. σιτηρέσιο	8.241.200,00€	Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ
2.	Τιμή σιτηρεσίου	2,00 €	Δύο Ευρώ
Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.		8.241.200,00€	Οκτώ Εκατομμύρια διακόσιες σαράντα μία χιλιάδες διακόσια ευρώ
Φ.Π.Α. 13%		1.071.356,00€	Ένα Εκατομμύριο εβδομήντα μία χιλιάδες τριακόσια πενήντα έξι ευρώ
Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.		9.312.556,00€	Εννέα εκατομμύρια τριακόσιες δώδεκα χιλιάδες πεντακόσια πενήντα έξι ευρώ

- Συνολική Τιμή για την Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Ρίο), ποσό 5.392 σιτιζόμενοι x 550ημέρες x 2€= 5.931.200,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ
- Συνολική Τιμή για την Πάτρα (Πανεπιστημιούπολη Κουκούλι), ποσό 2.100 σιτιζόμενοι x 550 ημέρες x 2€=2.310.000,00 Ευρώ, χωρίς ΦΠΑ

<b>ΤΜΗΜΑ Β: ΑΓΡΙΝΙΟ &amp; ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ</b>			
A/A	ΣΤΟΙΧΕΙΑ	ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΣ	ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
1.	Σιτηρέσια για δύο ακαδημαϊκά (2) έτη (275 ημέρες ανά ακαδημαϊκό έτος)  Αγρίνιο: 550 ημέρες x 267 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ  Μεσολόγγι:	293.700€  254.100€	Διακόσιες ενενήντα τρεις χιλιάδες Επτακόσια Ευρώ



	550 ημέρες x 231 σιτιζόμενοι x 2 Ευρώ		Διακόσιες πενήντα τέσσερις χιλιάδες εκατό ευρώ
2.	Τιμή σιτηρεσίου	2,00€	Δύο Ευρώ
Σύνολο μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.	547.800,00€		Πεντακόσιες σαράντα επτά χιλιάδες οκτακόσια ευρώ
Φ.Π.Α. 13%	71.214,00€		Εβδομήντα μία χιλιάδες διακόσια δεκατέσσερα ευρώ
Σύνολο συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.	619.014,00€		Εξακόσιες δεκαεννέα χιλιάδες δεκατέσσερα ευρώ

εφόσον συντρέξουν σωρευτικά οι προϋποθέσεις α, β, γ & δ του άρθρου 3.3.2 της διακ. 40/23.

Παρακαλούμε για τις δικές σας ενέργειες.

**Ο ΠΡΥΤΑΝΗΣ**

**ΧΡΗΣΤΟΣ Ι. ΜΠΟΥΡΑΣ**

**Κοινοποίηση:**

- Γραμματεία Πρυτανείας
- Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Βασίλειο Βασιλειάδη, Αντιπρύτανη Οικονομικών, Μελετών, Έργων και Τεχνολογιών Πληροφορικής
- Γενική Διεύθυνση Οικονομικών Υπηρεσιών και Φοιτητικής Μέριμνας
- Τμήμα Προμηθειών, Περιουσίας και Κληροδοτημάτων