



Στη Μυτιλήνη σήμερα, την **15/12/2021**, μεταξύ των συμβαλλομένων, αφενός μεν του Πανεπιστημίου Αιγαίου ΝΠΔΔ που εδρεύει στην Μυτιλήνη (Λόφος Πανεπιστημίου - Κτήριο Διοίκησης) με ΑΦΜ: 090166310, Δ.Ο.Υ.: Μυτιλήνης και κωδικό ηλεκτρονικής τιμολόγησης 1019.Ε00312.00068 και νόμιμα εκπροσωπείται για την υπογραφή της παρούσας σύμβασης από τον Αντιπρύτανη Οικονομικών, Προγραμματισμού και Ανάπτυξης, Καθηγητή κ. Χαράλαμπο Σκιάνη, σύμφωνα με την υπ' αρ. 1/13.09.2018 απόφαση της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Αιγαίου με θέμα «Καθορισμός Τομέων Ευθύνης και επιμέρους αρμοδιοτήτων των Αντιπρυτάνεων/ισσών του Πανεπιστημίου Αιγαίου» (ΑΔΑ: ΨΓΧΚ469Β7Λ-Β35) η οποία δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ 4392/02.10.2018 τ. Β' και αφετέρου δε, της Εταιρείας με την επωνυμία **«ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» και το διακριτικό τίτλο ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.** με ΑΦΜ: 091804475, Δ.Ο.Υ.: Χαλκίδας (στο εξής καλούμενη **«ανάδοχο»**), που εδρεύει στην Χαλκίδα, οδός Αγίας Παρασκευής, Θέση Φουσαζάνι, Δροσιά Χαλκίδας, Τ.Κ.: 34 100 Τηλ.: 2221 0 80919 και εκπροσωπείται νόμιμα από τους **α)** κ. Γεώργιο Μέκρα, κάτοικο Χαλκίδας, οδός Εθνικής Συμφιλίωσης 56-58, με ΑΔΤ: ΑΒ-492027/6-2-2006/Α.Τ. ΧΑΛΚΙΔΑΣ, ΑΦΜ: 051947977 και **β)** κ. Ευθύμιο Μυλωνά, κάτοικο Χαλκίδας, οδός Δεληγιάννη 11, με ΑΔΤ: ΑΙ 833331/16-07-2010/Υ.Α. ΛΑΡΙΣΑΣ, ΑΦΜ: 122007236,

αφού έλαβαν υπόψη:

1. την υπ' αριθμ. 948/14.01.2021 εισήγηση της Κεντρικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υποθέσεων με θέμα «Έγκριση σκοπιμότητας δαπάνης για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τα έτη 2022, 2023 και 2024» με ΑΔΑΜ 21REQ008010394,
2. την υπ' αριθμ. 15/21.01.2021 Απόφαση Συνεδρίασης της Συγκλήτου (θέμα 8.1) «Έγκριση α) σκοπιμότητας της δαπάνης για τη σίτιση φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τα έτη 2022, 2023 και 2024 και β) αποστολής αιτήματος έγκρισης από το Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων του ποσού των 4.050.000€ για τα οικονομικά έτη 2022, 2023 και 2024 (Κ.Α.Ε. 2631)»,
3. την Απόφαση Ανάληψη Υποχρέωσης της Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων με Α.Π.:17650/12-02-2021/Β2, συνολικού ποσού 4.050.000,00€ για τη σίτιση του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τα έτη 2022, 2023 και 2024, με ΑΔΑ: 937Ψ46ΜΤΛΗ – Ξ05 και ΑΔΑΜ: 21REQ008148631,
4. την υπ' αριθ. 63/23.02.2021 Απόφαση Συνεδρίασης Πρυτανικού Συμβουλίου (θέμα 5.6) (ΑΔΑ: 6ΜΚΞ469Β7Λ-76Π), με τίτλο: «α) Προκήρυξη Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής για τη σίτιση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου από 01.01.2022 έως 31.12.2024, β) την ένταξη των πιστώσεων για τα έτη 2023 και 2024, στις προβλέψεις του Προϋπολογισμού του Πανεπιστημίου, στον ΚΑΕ 2631 και γ) έγκριση τευχών του Διαγωνισμού»,
5. τη διακήρυξη με αριθμό 4722/2021, του Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής για τη σίτιση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου από 01.01.2022 έως 31.12.2024,

6. τη διαγωνιστική διαδικασία που διεξήχθη μέσω του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων, σύμφωνα με τους όρους του τεύχους Διακήρυξης με αριθμό 4722/2021, με 1<sup>η</sup> Συνεδρίαση της Επιτροπής Διενέργειας Διαγωνισμού στις 09/04/2021 ημέρα Παρασκευή και καταληκτική Συνεδρίαση της Επιτροπής στις 03/12/2021, ημέρα Παρασκευή με τη συμμετοχή των κάτωθι οικονομικών φορέων:

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ	ΑΡΙΘ.ΠΡΩΤ. ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΗΜ/ΝΙΑ
ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ	7093	08/04/2021
ΠΟΤ ΚΑΙ ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	7095	08/04/2021

7. την από **05.04.2021** ηλεκτρονική προσφορά της εταιρείας **ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, της οποίας η τεχνική προσφορά και οικονομική προσφορά αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης,
8. την με **αριθμ. 79/17.09.2021** Απόφαση του Πρυτανικού Συμβουλίου θέμα 5.1 «*Ανάδειξη τελικού αναδόχου/κατακύρωση του Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, βάσει βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής για τη σίτιση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου από 01.01.2022 έως 31.12.2024*» με ΑΔΑΜ 21ΑWRD009670659 και ΑΔΑ 63Κ9469Β7Λ-ΔΧΛ,
9. το με αριθμ. 51097/24.11.2021 (ΑΠ εισερχομένου 25937/24.11.2021) έγγραφο του Ζ' Κλιμακίου, της Δ/σης Γραμματείας, του Ελεγκτικού Συνεδρίου, του Υπουργείου Δικαιοσύνης, το οποίο διαβιβάζει στην Κεντρική Δ/ση Οικ. Υποθέσεων του Παν. Αιγαίου, αντίγραφο της Πράξης 581/2021 του Ζ' Κλιμακίου, βάσει της οποίας το Ελεγκτικό Συνέδριο απεφάνθη για την νομιμότητα των στοιχείων της διαδικασίας ανάδειξης αναδόχου και του σχεδίου σύμβασης με αντικείμενο τη Σίτιση των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου στις Πανεπιστημιακές Μονάδες Μυτιλήνης, Λήμνου, Ρόδου, Σάμου, Χίου και Σύρου για το διάστημα από την 1η Ιανουαρίου 2022 έως και την 31η Δεκεμβρίου 2024, προϋπολογιζόμενη δαπάνης τεσσάρων εκατομμυρίων πενήντα χιλιάδων ευρώ (4.050.000,00€), συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ και κρίνει ότι δεν κωλύεται η υπογραφή του σχεδίου σύμβασης για την ανάθεση από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου της σίτισης των φοιτητών/τριών του πανεπιστημίου Αιγαίου από 1.1.2022 έως 31.12.2024,
10. τις από 24.11.2021 υπεύθυνες δηλώσεις του αναδόχου της κοινής απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας 20977/23-8-2007 (Β' 1673) «Δικαιολογητικά για την τήρηση των μητρώων του Ν. 3310/2005 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 3414/2005»,
11. τις από 24.11.2021 υπεύθυνες δηλώσεις του αναδόχου, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 79Α, στην οποία δηλώνετε ότι, δεν έχουν επέλθει στο πρόσωπό του οψιγενείς μεταβολές, κατά την έννοια του άρθ. 104 του Ν. 441/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει,
12. το από 03.12.2021 7<sup>ο</sup> Πρακτικό της Επιτροπής Διενέργειας του Διαγωνισμού, το οποίο συνοδεύει την παρούσα σύμβαση,
13. την αριθμ. πρωτ. εισ. 29002/15-12-2021 υπογραφθείσα Δήλωση Ρήτρας Ακεραιότητας, η οποία συνοδεύει την παρούσα σύμβαση.

συμφώνησαν και έκαναν αμοιβαία αποδεκτά τα εξής:

**1.1 Συνοπτική περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης**

Αντικείμενο της σύμβασης είναι η ανάθεση του έργου: «Σίτιση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου από 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου του 2022 έως και την 31<sup>η</sup> Δεκεμβρίου του 2024».

Οι υπηρεσίες θα παρασχεθούν στις ειδικά διαμορφωμένες για μαζική σίτιση εγκαταστάσεις του Πανεπιστημίου Αιγαίου, στις Πανεπιστημιακές Μονάδες της Μυτιλήνης, Χίου, Σάμου, Ρόδου, Σύρου και Λήμνου.

Αναλυτική περιγραφή του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης δίδεται στην Τεχνική και Οικονομική προσφορά του αναδόχου.

**Ο προϋπολογισμός της σύμβασης** ανέρχεται στο ποσό των **4.050.000,00€** (τεσσάρων εκατομμυρίων πενήντα χιλιάδων ευρώ), συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13%.

**Προϋπολογισμός χωρίς ΦΠΑ: 3.584.070,80€** (τρία εκατομμύρια πεντακόσιες ογδόντα τέσσερις χιλιάδες εβδομήντα ευρώ και ογδόντα λεπτά) ΦΠΑ 13%: 465.929,20€ (τετρακόσιες εξήντα πέντε χιλιάδες εννιακόσια είκοσι εννέα ευρώ και είκοσι λεπτά) για την παροχή έτοιμων ημερησίων σιτηρεσίων.

Ένα ημερήσιο σιτηρέσιο αποτελείται από πρωινό, γεύμα και δείπνο.

Προϋπολογισμός σύμβασης τριετίας		CPV
με ΦΠΑ 13%:	4.050.000,00€	55322000
άνευ ΦΠΑ:	3.584.070,80€	(Υπηρεσίες παρασκευής γευμάτων)

Η δαπάνη βαρύνει τους προϋπολογισμούς του Ιδρύματος των οικονομικών ετών 2022, 2023 και 2024 σε βάρος της πίστωσης του Κ.Α.Ε. 2631 «Χορηγίες για τη λειτουργία φοιτητικών συσσιτίων» του Τακτικού Προϋπολογισμού ως εξής:

Δαπάνη οικονομικού έτους	Ποσό με ΦΠΑ
2022	1.350.000,00€
2023	1.350.000,00€
2024	1.350.000,00€
<b>Σύνολο</b>	<b>4.050.000,00€</b>

Ο αριθμός των προσφερόμενων ημερησίων σιτηρεσίων θα είναι δυναμικός σύμφωνα με τον παρακάτω τύπο και θα εξαρτάται από την ετήσια επιχορήγηση και τις ημέρες σίτισης, οι οποίες προκύπτουν από τον ορισμό του ακαδημαϊκού έτους με σχετική ετήσια απόφαση της Συγκλήτου,

Ετήσια επιχορήγηση

Αριθμός σιτηρεσίων = -----

XXX Ημέρες Σίτισης \* τιμή σιτηρεσίου

Μετά την οριστικοποίηση και την έγκριση του προϋπολογισμού για κάθε οικονομικό έτος, καθώς και μετά την ως άνω αναφερόμενη ετήσια απόφαση Συγκλήτου, ο πίνακας των σιτηρεσίων θα τροποποιείται με απόφαση της Συγκλήτου, σύμφωνα με τον παραπάνω τύπο. Η τωρινή αξία του ημερησίου σιτηρεσίου είναι 2,25€ πλέον του αναλογούντος ΦΠΑ για κάθε φοιτητή/τρια που δικαιούται δωρεάν σίτιση, για τρία γεύματα (πρωί-μεσημέρι-βράδυ) ημερησίως όπως αυτή προβλέπεται στην Κ.Υ.Α αρ. Φ.547452/Β3/2007 του Υπουργείου Οικονομικών και ΥΠ.Ε.Π.Θ. (ΦΕΚ 836 Β/30-05-07).

**Ο ενδεικτικός αριθμός ημερησίων σιτηρεσίων** καταγράφεται ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα

στον παρακάτω πίνακα, λαμβάνοντας υπόψη την Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης της Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων με Α.Π.: 17650/12-02-2021/Β2 , συνολικού ποσού 4.050.000,00€, για την σίτιση του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τα έτη 2022, 2023 και 2024, την τιμή του ημερήσιου σιτηρεσίου σύμφωνα με την ως άνω Κ.Υ.Α. και τις ημέρες σίτισης του ακαδημαϊκού έτους.

Πανεπιστημιακές Μονάδες	Ενδεικτικός Αριθμός ημερήσιων σιτηρεσίων
Μυτιλήνης	463
Χίου	388
Σάμου	469
Λήμνου	75
Ρόδου	452
Σύρου	119
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>1966</b>

Τονίζεται ότι:

- Οι δικαιούχοι δωρεάν σίτισης και οι προϋποθέσεις δωρεάν σιτιζόμενων ορίζονται στο άρθρ. 1 της Κ.Υ.Α. Φ5/68535/Β3 (ΦΕΚ 1965 Β/18-06-2012).
- Μετά την οριστικοποίηση και την έγκριση του προϋπολογισμού για κάθε οικονομικό έτος, καθώς και μετά τον ορισμό του ακαδημαϊκού έτους με σχετική απόφαση Συγκλήτου θα δίδεται στον ανάδοχο κατανομή του αριθμού των σιτηρεσίων ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα.
- Η αύξηση/μείωση του αριθμού των ημερήσιων σιτηρεσίων μεταξύ των Πανεπιστημιακών Μονάδων δεν θα ξεπερνάει το 15%.
- Ο αριθμός των ημερήσιων σιτηρεσίων ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα ενδέχεται να τροποποιηθεί σε περίπτωση εκ νέου αλλαγής των συντελεστών του ΦΠΑ στα νησιά του Αιγαίου ή διαφοροποιήσεις μεταξύ τους.
- Ο αριθμός των ημερήσιων σιτηρεσίων ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα ενδέχεται να τροποποιηθεί σε περίπτωση της συνέχισης λήψης μέτρων για την προστασία της δημόσιας υγείας από τις συνέπειες της πανδημίας του κορωνοϊού COVID-19.

## 1.2 Διάρκεια Σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε **36 μήνες**, συγκεκριμένα από 1η Ιανουαρίου 2022 έως και την 31η Δεκεμβρίου 2024 για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του ακαδημαϊκού έτους σύμφωνα με την ετήσια σχετική Απόφαση της Συγκλήτου, και διακόπτεται μόνο κατά τις περιόδους των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα. Ως περίοδοι διακοπών θεωρούνται από την 24η Δεκεμβρίου έως και την 6η Ιανουαρίου, από την Μεγάλη Δευτέρα έως και την Παρασκευή του Πάσχα, καθώς και οι θερινές διακοπές, οι οποίες προκύπτουν από την ως άνω απόφαση της Συγκλήτου. Σε περίπτωση παράτασης του διδακτικού έτους ή και της εξεταστικής περιόδου, παρατείνεται για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των

φοιτητών/τριών.

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται από **01.01.2022 έως 31.12.2024**.

Η συνολική διάρκεια της σύμβασης μπορεί να παρατείνεται μετά από αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής μέχρι το 50% αυτής ύστερα από σχετικό αίτημα του αναδόχου που υποβάλλεται πριν από τη λήξη της διάρκειάς της, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις που δεν οφείλονται σε υπαιτιότητα του αναδόχου. Η ως άνω περίπτωση αφορά παράταση χωρίς αύξηση του οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης. Αν λήξει η συνολική διάρκεια της σύμβασης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, αν λήξει η παραταθείσα, κατά τα ανωτέρω, διάρκεια, χωρίς να υποβληθούν στην αναθέτουσα αρχή τα παραδοτέα της σύμβασης, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος σύμφωνα με το άρθ. 203 (παρ.1γ, 2 και 4) του Ν. 4412/2016. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης, και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθ. 218 του Ν. 4412/2016 και το άρθ. 1.11 της παρούσας.

### 1.3 Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης

1. Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων γίνεται από την Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής της κάθε Πανεπιστημιακής Μονάδας που συγκροτείται, σύμφωνα με τις παρ. 3 και 11 περ. δ' του άρθ. 221 του Ν. 4412/2016.

2. Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και ο ανάδοχος.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η επιτροπή παραλαβής:

α) είτε παραλαμβάνει τις σχετικές υπηρεσίες ή παραδοτέα, εφόσον καλύπτονται οι απαιτήσεις της σύμβασης χωρίς έγκριση ή απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου,

β) είτε εισηγείται για την παραλαβή με παρατηρήσεις ή την απόρριψη των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, σύμφωνα με τα σημεία 3 και 4 της παρούσας παραγράφου. Τα ανωτέρω εφαρμόζονται και σε τμηματικές παραλαβές.

3. Αν η Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής κρίνει ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα δεν ανταποκρίνονται πλήρως στους όρους της σύμβασης, συντάσσεται πρωτόκολλο προσωρινής παραλαβής, που αναφέρει τις παρεκκλίσεις που διαπιστώθηκαν από τους όρους της σύμβασης και γνωμοδοτεί αν οι αναφερόμενες παρεκκλίσεις επηρεάζουν την καταλληλότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων και συνεπώς αν μπορούν οι τελευταίες να καλύψουν τις σχετικές ανάγκες.

4. Για την εφαρμογή του άνω σημείου 3 ορίζονται τα ακόλουθα:

α) Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι, δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των εν λόγω παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία θα πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.

β) Αν διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα, με την επιφύλαξη των οριζόμενων στο άρθ. 220 του Ν. 4412/2016.

5. Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής του σημείου 2 της παρούσας ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις του σημείου 3 της παρούσας παραγράφου, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεστεί αυτοδίκαια.

6. Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που

συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινόμενου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής του σημείου 1. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα.

Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφεται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

#### 1.4 Εγγύηση καλής εκτέλεσης

Για την ακριβή εκπλήρωση των όρων της παρούσας ο ανάδοχος κατέθεσε την με αριθμό ΒΤΔ0,15334/Β' και ημερομηνία 14 Δεκεμβρίου 2021 εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, ποσοστού 4% της συμβατικής αξίας προ ΦΠΑ, ποσού εκατόν σαράντα τριών χιλιάδων τριακοσίων εξήντα τριών ευρώ (143.363,00€).

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται τμηματικά, με σταδιακή αποδέσμευση κατά έτος κατά το ποσό που αναλογεί στην αξία του τμήματος των υπηρεσιών που παραλήφθηκαν οριστικά. Για την σταδιακή αποδέσμευσή τους απαιτείται προηγούμενη γνωμοδότηση του αρμοδίου συλλογικού οργάνου κατόπιν αιτήματος του αναδόχου και έγκριση από την αναθέτουσα αρχή.

Εάν στο πρωτόκολλο παραλαβής αναφέρονται παρατηρήσεις ή υπάρχει εκπρόθεσμη παράδοση η παραπάνω σταδιακή αποδέσμευση γίνεται μετά την αντιμετώπιση, κατά τα προβλεπόμενα, των παρατηρήσεων και του εκπρόθεσμου.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης καλύπτει συνολικά και χωρίς διακρίσεις την εφαρμογή όλων των όρων της σύμβασης και κάθε απαίτηση της αναθέτουσας αρχής έναντι του αναδόχου.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής σε περίπτωση παραβίασης, από τον ανάδοχο, των όρων που ορίζονται στη σύμβαση.

Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης καλής εκτέλεσης πρέπει να είναι 2 μήνες μεγαλύτερος από το συμβατικό χρόνο παράδοσης που ορίζεται στα έγγραφα της σύμβασης, ήτοι έως την **28/02/2025**.

*(2 μήνες μεγαλύτερος από το συμβατικό χρόνο της παρούσης).*

Κατά την περίοδο της εγγύησης, ο ανάδοχος ευθύνεται για την καλή εκτέλεση του συνόλου των παρεχόμενων υπηρεσιών τις οποίες προσφέρει. Επίσης κατά την ίδια περίοδο οφείλει να αποκαταστήσει οποιαδήποτε ζημία με τρόπο και σε χρόνο ανάλογα με τα όσα περιγράφονται ειδικώς στην παρούσα.

#### 1.5 Τρόπος πληρωμής

Η αμοιβή θα καταβάλλεται ανά δεκαπενθήμερο, και θα πραγματοποιείται εντός του επομένου μήνα, για το προηγούμενο δεκαπενθήμερο παροχής της υπηρεσίας, ύστερα από την υπογραφή του πρωτοκόλλου παραλαβής από τις αρμόδιες Επιτροπές Παραλαβής της κάθε Πανεπιστημιακής Μονάδας, για την καλή εκτέλεση του σχετικού έργου σίτισης από τον ανάδοχο, κατά το λήξαν δεκαπενθήμερο. Η έκδοση του τιμολογίου θα γίνεται για κάθε Πανεπιστημιακή Μονάδα ξεχωριστά. Το ποσό του τιμολογίου θα είναι ίσο με τον μέγιστο αριθμό ημερήσιων σιτηρεσίων ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα όπως αυτός θα είναι καταγεγραμμένος στην κατανομή που θα δίνεται στον ανάδοχο, επί της τιμής του ημερήσιου σιτηρεσίου πολλαπλασιασμένο επί των αναλογούντων ημερών σίτισης. Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται με Χρηματικό Ένταλμα, το οποίο θα εκδίδεται στο όνομα του αναδόχου, με βάση το τιμολόγιό του και ύστερα από θεώρηση (του Εντάλματος) από την αρμόδια Υπηρεσία (με την προϋπόθεση πάντοτε της ύπαρξης πιστώσεων που παρέχονται από το Υπουργείο Παιδείας Έρευνας και Θρησκευμάτων για τη σίτιση των φοιτητών/τριών).

Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα καταβάλλεται μετά την οριστική παραλαβή των υπηρεσιών, σύμφωνα με το άρθ. 200, παρ. 5, του Ν. 4412/2016, εφόσον προσκομισθούν τα κάτωθι δικαιολογητικά:

**α)** Τιμολόγιο του αναδόχου,

**β)** Πιστοποιητικά Φορολογικής Ενημερότητας και Ασφαλιστικής Ενημερότητας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις,

**γ)** Πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής του τμήματος που αφορά η πληρωμή από την εκάστοτε Επιτροπή, σύμφωνα με το άρθ. 219 του Ν. 4412/2016.

Τα άνω δικαιολογητικά θα κατατεθούν στις κατά τόπους Περιφερειακές Διευθύνσεις - Περιφερειακά Τμήματα Οικονομικών Υποθέσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου ως εξής:

1. Μυτιλήνης, Λόφος Πανεπιστημίου, Κτήριο Διοίκησης, 81132, Μυτιλήνη (κ. Κάιτατζης, τηλ. 22510 36921)
2. Χίου, Μιχάλων - 8, 82132, Χίος (κα Σαλιάρη Κυριακή, τηλ. 22710 35021)
3. Σάμου, κτήριο «Ηγεμονείο» Καρλόβασι, 83200, Σάμος (κος Κυριακού Φώτιος, τηλ. 22730 82015)
4. Ρόδου, Δημοκρατίας - 1, 85100, Ρόδος (κα Διαμαντάρα Μαρία, τηλ. 22410 99026)
5. Σύρου, Κωνσταντινουπόλεως - 1, Ερμούπολη, 84100, Σύρος (κα Μαραγκού Δέσποινα, τηλ. 22810 97083)
6. Λήμνου, Μητροπολίτη Ιωακείμ - 2, Μύρινα 81400, Λήμνος (κος Κεχαγιάς Δημήτριος, τηλ. 22540 83011).

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης.

Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

**α)** Κράτηση 0,07% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (άρθ. 4, παρ. 3, έβδομο εδάφιο του Ν. 4013/2011 όπως ισχύει).

**β)** Κράτηση 0,06% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (άρθ. 350, παρ. 3 του Ν. 4412/2016).

**γ)** Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ της Ανάπτυξης και συντήρησης του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό του Υπουργείου Ψηφιακής Διακυβέρνησης σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθ. 36 του Ν. 4412/2016 (ο χρόνος, τρόπος και η διαδικασία της εν λόγω κράτησης, καθώς και κάθε άλλο αναγκαίο θέμα για την εφαρμογή της ως άνω κράτησης εξαρτάται από την έκδοση της κοινής απόφασης των Υπουργών Ψηφιακής Διακυβέρνησης και Οικονομικών της παρ. 6 του άρθ. 36 του Ν. 4412/2016).

**Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου 3% και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ 20%.**

**δ)** Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος επί του καθαρού ποσού.

Πέραν του συμβατικού τιμήματος, ο ανάδοχος δε θα έχει καμία απαίτηση κατά του Πανεπιστημίου Αιγαίου για δαπάνες, τις οποίες πραγματοποίησε κατά την εκτέλεση του έργου ή εξ αφορμής αυτού.

### **1.6 Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκεια της**

Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθ. 132 του Ν.

4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης της καθ' ύλην αρμόδιας υπηρεσίας ή άλλως της υπηρεσίας η οποία ορίζεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ή επιτροπή που συγκροτείται επίσης με απόφαση της αναθέτουσας αρχής για την παρακολούθηση της σύμβασης σύμφωνα με το άρθρο 216 παρ. 1 του Ν. 4412/2016 .

Οποιαδήποτε τροποποίηση της σύμβασης δύναται να γίνει μόνο εγγράφως και θα υπογράφεται και από τους δύο συμβαλλομένους, μετά από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Στον έλεγχο νομιμότητας υπάγονται οι τροποποιητικές συμβάσεις, εφόσον η κύρια σύμβαση διήλθε από τον προληπτικό έλεγχο νομιμότητας του Ελεγκτικού Συνεδρίου, εκτός από τις ακόλουθες περιπτώσεις:

α) όταν οι τροποποιήσεις δεν έχουν οικονομικό αντικείμενο και δεν είναι ουσιώδεις κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθ. 132 του Ν. 4412/2016 και

β) όταν οι τροποποιήσεις γίνονται κατ' εφαρμογή της περ. α' της παρ. 1 και της παρ. 2 του άρθ. 132 του Ν. 4412/2016.

Μετά τη λύση της σύμβασης λόγω της έκπτωσης του αναδόχου, σύμφωνα με το άρθρο 203 του Ν. 4412/2016 και την παράγραφο 1.11 της παρούσας, όπως και σε περίπτωση καταγγελίας για τους λόγους της παραγράφου 1.14 πλην αυτού της περ. (α), η αναθέτουσα αρχή δύναται να προσκαλέσει τον/τους επόμενο/ους, κατά σειρά κατάταξης οικονομικό φορέα που συμμετέχει-ουν στην παρούσα διαδικασία ανάθεσης της συγκεκριμένης σύμβασης και να του/τους προτείνει να αναλάβει/ουν το ανεκτέλεστο αντικείμενο της σύμβασης, με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις και σε τίμημα που δεν θα υπερβαίνει την προσφορά που είχε υποβάλει ο έκπτωτος (ρήτρα υποκατάστασης, *πρβ. άρθ. 132, παρ. 1δ*), *περ. αα του Ν. 4412/2016 και Κ.Ο. 22 Κεφ. ΙΙΙ.Δ. σημείο Ι, σελ. 17*).

Η σύμβαση συνάπτεται, εφόσον εντός της τεθείσας προθεσμίας περιέλθει στην αναθέτουσα αρχή έγγραφη και ανεπιφύλακτη αποδοχή της. Η άπρακτη πάροδος της προθεσμίας θεωρείται ως απόρριψη της πρότασης. Αν αυτός δεν δεχθεί την πρόταση σύναψης σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον επόμενο υποψήφιο κατά σειρά κατάταξης, ακολουθώντας κατά τα λοιπά την ίδια διαδικασία.

## **1.7 Όροι εκτέλεσης της σύμβασης**

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016.

Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων από τον ανάδοχο και τους υπεργολάβους του ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι:

α) σε όλα τα στάδια που προηγήθηκαν της σύμβασης δεν ενήργησε αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά και ότι θα εξακολουθήσει να μην ενεργεί κατ' αυτόν τον τρόπο κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης,

β) ότι θα δηλώσει αμελλητί στην αναθέτουσα αρχή, από τη στιγμή που λάβει γνώση, οποιαδήποτε κατάσταση (ακόμη και ενδεχόμενη) σύγκρουσης συμφερόντων (προσωπικών, οικογενειακών, οικονομικών, πολιτικών ή άλλων κοινών συμφερόντων, συμπεριλαμβανομένων και αντικρουόμενων επαγγελματικών συμφερόντων) μεταξύ των νομίμων ή εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του καθώς και υπαλλήλων ή συνεργατών τους οποίους απασχολεί στην εκτέλεση της σύμβασης (π.χ. με σύμβαση υπεργολαβίας) και μελών του προσωπικού της αναθέτουσας αρχής που εμπλέκονται καθ' οιονδήποτε τρόπο στη



διαδικασία εκτέλεσης της σύμβασης ή/και μπορούν να επηρεάσουν την έκβαση και τις αποφάσεις της αναθέτουσας αρχής περί την εκτέλεσή της, οποτεδήποτε και εάν η κατάσταση αυτή προκύψει κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, σύμφωνα με το άρθρ. 24 του Ν. 4412/2016.

Οι υποχρεώσεις και οι απαγορεύσεις της ρήτηρας αυτής ισχύουν, αν ο ανάδοχος είναι ένωση, για όλα τα μέλη της ένωσης, καθώς και για τους υπεργολάβους που χρησιμοποιεί.

Στο συμφωνητικό περιλαμβάνεται σχετική δεσμευτική δήλωση τόσο του αναδόχου όσο και των υπεργολάβων του.

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης αλλά και μετά την λήξη ή λύση αυτής, να τηρήσει εμπιστευτικές τις πληροφορίες και να μη γνωστοποιήσει σε οποιοδήποτε τρίτο οποιαδήποτε έγγραφα που θα περιέλθουν σε γνώση του κατά την εκπλήρωση των συμβατικών υποχρεώσεων του. Επίσης θα αναλάβει την υποχρέωση να μην γνωστοποιήσει οποιοδήποτε έγγραφο ή πληροφορία που σχετίζεται με την προμήθεια που θα εκτελέσει, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη έγκριση της αναθέτουσας αρχής.

Το κείμενο της σύμβασης υπερισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη, πρακτικά και απόφαση κατακύρωσης, εκτός κατάδηλων σφαλμάτων ή παραδρομών. Για θέματα, που δε θα ρυθμίζονται ρητώς από τη σύμβαση ή σε περίπτωση που ανακύψουν αντικρουόμενοι - αντιφατικοί όροι και διατάξεις αυτής, θα λαμβάνονται υπόψη κατά σειρά η διακήρυξη, η τεχνική προσφορά του αναδόχου και η οικονομική του προσφορά.

## **1.8 Υπεργολαβία**

Ο ανάδοχος δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος/τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρ. 18 του Ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του κυρίου αναδόχου.

Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο κύριος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην αναθέτουσα αρχή το όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση αυτής, εφόσον είναι γνωστά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Επιπλέον, υποχρεούται να γνωστοποιεί στην αναθέτουσα αρχή κάθε αλλαγή των πληροφοριών αυτών, κατά τη διάρκεια της σύμβασης, καθώς και τις απαιτούμενες πληροφορίες σχετικά με κάθε νέο υπεργολάβο, τον οποίο ο κύριος ανάδοχος χρησιμοποιεί εν συνεχεία στην εν λόγω σύμβαση, προσκομίζοντας τα σχετικά συμφωνητικά/δηλώσεις συνεργασίας. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του αναδόχου με υπεργολάβο/ους της σύμβασης, αυτός υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην αναθέτουσα αρχή, οφείλει δε να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του τμήματος/ων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κατά την ως άνω διαδικασία.

Η αναθέτουσα αρχή επαληθεύει τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους, όπως αυτοί περιγράφονται στην παράγραφο 2.2.3 και με τα αποδεικτικά μέσα της παραγράφου 2.2.7.2 της διακήρυξης, εφόσον το(α) τμήμα(τα) της σύμβασης, το(α) οποίο(α) ο ανάδοχος προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, υπερβαίνει/ουν σφαιρικά το ποσοστό του τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης. Επιπλέον, προκειμένου να μην αθετούνται οι υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρ. 18 του Ν. 4412/2016, δύναται να επαληθεύσει τους ως άνω λόγους και για τμήμα ή τμήματα της σύμβασης που υπολείπονται του ως άνω ποσοστού.

Όταν από την ως άνω επαλήθευση προκύπτει ότι συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού απαιτεί ή δύναται να απαιτήσει την αντικατάστασή του, κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 6 του άρθρ. 131 του Ν. 4412/2016. Ωστόσο, όταν οι υπεργολάβοι παρουσιάζονται μετά την ανάθεση της σύμβασης, προσκομίζουν τα πιστοποιητικά και λοιπά σχετικά δικαιολογητικά αντί της υπεύθυνης δήλωσης.

## **1.9 Παρακολούθηση της σύμβασης**

**1.9.1.** Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της σύμβασης παροχής υπηρεσίας, σύμφωνα με το άρθρ. 216 του Ν. 4412/2016, και η διοίκηση αυτής διενεργείται από το Περιφερειακό Συμβούλιο Φοιτητικής Μέριμνας (Π.Σ.Φ.Μ.) κάθε Πανεπιστημιακής Μονάδας, σύμφωνα με το άρθρο 29 του Π.Δ. 155/09 (ΦΕΚ 197 Α/1-10-2009): Έγκριση του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου, τα οποία και θα εισηγούνται στο Πρυτανικό Συμβούλιο για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, στη λήψη των επιβεβλημένων μέτρων λόγω μη τήρησης των ως άνω όρων και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρ. 132 του Ν. 4412/2016.

Εάν τα Π.Σ.Φ.Μ. των Πανεπιστημιακών Μονάδων διαπιστώσουν αποκλίσεις στους όρους της σύμβασης ή πρόθεση παραπλάνησης της αναθέτουσας αρχής, τότε ενημερώνουν τις αντίστοιχες Επιτροπές Παρακολούθησης και Παραλαβής των Πανεπιστημιακών μονάδων και εισηγούνται στα αρμόδια όργανα την έναρξη των διαδικασιών για τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Η λειτουργία του εστιατορίου, ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιουμένων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγουμένων μερίδων φαγητού, καθώς και ο έλεγχος της καθαριότητας του χώρου σίτισης διενεργείται από το Π.Σ.Φ.Μ. σε ημερομηνίες που θα καθορίζει η διοίκηση του Πανεπιστημίου ή το ίδιο και είναι ανεξάρτητο του ελέγχου που ενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης κ.λ.π.).

Το εκάστοτε Περιφερειακό Συμβούλιο Φοιτητικής Μέριμνας απαρτίζεται από ένα Πρόεδρο Τμήματος που λειτουργεί στην έδρα της οικείας Πανεπιστημιακής Μονάδας, ως Πρόεδρος, αναπληρούμενο από το νόμιμο αναπληρωτή του, δύο διοικητικούς υπαλλήλους αρμόδιους για θέματα φοιτητικής μέριμνας με τους αναπληρωτές τους που υπηρετούν στην έδρα της οικείας Πανεπιστημιακής Μονάδας και έναν εκπρόσωπο των φοιτητών/τριών της έδρας της Πανεπιστημιακής Μονάδας με τον αναπληρωτή του, που υποδεικνύεται από κοινού από τα ΔΣ των οικείων Φοιτητικών Συλλόγων. Γραμματέας του Συμβουλίου με τον αναπληρωτή του ορίζεται ένας εκ των διοικητικών υπαλλήλων που υπηρετεί στην έδρα της οικείας Πανεπιστημιακής Μονάδας.

Το ανωτέρω όργανο παρακολουθεί την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους τα υποβάλλουν στο Πρυτανικό Συμβούλιο του Πανεπιστημίου για ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων.

Το χρονοδιάγραμμα υλοποίησης καθώς και η διαδικασία εκτέλεσης του έργου θα γίνει σύμφωνα με τα οριζόμενα στα αντίστοιχα μέρη της παρούσας διακήρυξης και οποιοσδήποτε αλλαγές του θα γίνονται με τη σύμφωνη γνώμη αναθέτουσας αρχής και αναδόχου.

**1.9.2.** Το Π.Σ.Φ.Μ. με απόφασή του ορίζει για την παρακολούθηση της σύμβασης ως επόπτη με καθήκοντα εισηγητή ένα από τα μέλη του. Με την ίδια απόφαση δύνανται να ορίζονται και άλλα μέλη του για την παρακολούθηση της σύμβασης. Σε αυτή την περίπτωση ο επόπτης λειτουργεί ως συντονιστής.

Τα καθήκοντα του επόπτη είναι, ενδεικτικά, η πιστοποίηση της εκτέλεσης του αντικειμένου της σύμβασης, καθώς και ο έλεγχος της συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της σύμβασης. Με εισήγηση του επόπτη του Π.Σ.Φ.Μ. που διοικεί τη σύμβαση μπορεί να απευθύνει έγγραφα με οδηγίες και εντολές προς τον ανάδοχο που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης.

## **1.10 Απόρριψη παραδοτέων – Αντικατάσταση**

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρου, άρθρ. 220 του Ν. 4412/2016, ή μέρους των παρεχόμενων υπηρεσιών ή /και παραδοτέων με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής μπορεί να εγκρίνεται αντικατάσταση των υπηρεσιών αυτών

με άλλες, που να είναι σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 25% της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, ο δε ανάδοχος υπόκειται σε ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθ. 218 του Ν. 4412/2016 και την παράγραφο 1.11 της παρούσας, λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τις υπηρεσίες που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει η συνολική διάρκεια, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

### **1.11 Κήρυξη αναδόχου έκπτωτου - Κυρώσεις – Ποινικές Ρήτρες**

1. Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος, άρθ. 203 του Ν. 4412/2016, από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν:

- α) στην περίπτωση της παρ. 7 του άρθ. 105 περί κατακύρωσης και σύναψης σύμβασης,
- β) στην περίπτωση που δεν εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη σύμβαση ή/και δεν συμμορφωθεί με τις σχετικές γραπτές εντολές της υπηρεσίας, που είναι σύμφωνες με τη σύμβαση ή τις κείμενες διατάξεις, εντός του συμφωνημένου χρόνου εκτέλεσης της σύμβασης,
- γ) εφόσον δεν παράσχει τις υπηρεσίες ή δεν υποβάλει τα παραδοτέα ή δεν προβεί στην αντικατάστασή τους μέσα στον συμβατικό χρόνο ή στον χρόνο παράτασης που του δοθεί, σύμφωνα με τα όσα προβλέπονται στο άρθ. 217 περί διάρκειας σύμβασης παροχής υπηρεσίας, με την επιφύλαξη της επόμενης παραγράφου.

Στην περίπτωση συνδρομής λόγου έκπτωσης του αναδόχου από τη σύμβαση κατά την ως άνω περίπτωση (γ), η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί στον ανάδοχο ειδική όχληση, η οποία μνημονεύει τις διατάξεις του άρθ. 203 του Ν. 4412/2016 και περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί ο ανάδοχος, προκειμένου να συμμορφωθεί, μέσα σε προθεσμία όχι μικρότερη των δεκαπέντε (15) ημερών από την κοινοποίηση της ανωτέρω όχλησης. Αν η προθεσμία, που τεθεί με την ειδική όχληση, παρέλθει, χωρίς ο ανάδοχος να συμμορφωθεί, κηρύσσεται έκπτωτος μέσα σε προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας συμμόρφωσης.

Αν λήξει η συνολική διάρκεια της σύμβασης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, αν λήξει η παραταθείσα, κατά τα ανωτέρω, διάρκεια, χωρίς να υποβληθούν στην αναθέτουσα αρχή τα παραδοτέα της σύμβασης, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος.

Ο ανάδοχος δεν κηρύσσεται έκπτωτος για λόγους που αφορούν σε υπαιτιότητα του φορέα εκτέλεσης της σύμβασης ή αν συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας.

Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από τη σύμβαση, επιβάλλεται, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, το οποίο υποχρεωτικά καλεί τον ενδιαφερόμενο προς παροχή εξηγήσεων, ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

Επιπλέον, σε βάρος του αναδόχου μπορεί να επιβληθεί και προσωρινός αποκλεισμός του από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπίπτουν στις διατάξεις του Ν. 4412/2016, κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθ. 74, περί αποκλεισμού οικονομικού φορέα από δημόσιες συμβάσεις.

2. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, άρθ. 218 του Ν. 4412/2016.

Σε κάθε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν τηρεί τις συμβατικές του υποχρεώσεις το αρμόδιο ΠΣΦΜ θα εισηγείται στο διοικητικό του όργανο, την επιβολή χρηματικών και διοικητικών προστίμων. Σε διάστημα ενός μήνα το αρμόδιο διοικούν όργανο της αναθέτουσας αρχής υποχρεούται να επικυρώσει ή να απορρίψει το πρόστιμο ή την ποινή. Σε περίπτωση επιβολής τριών προστίμων η σύμβαση καταγγέλλεται ύστερα από απόφαση του αρμόδιου αποφασίζοντος οργάνου του Πανεπιστημίου Αιγαίου και κινείται η διαδικασία έκπτωσης του αναδόχου και κατάπτωσης της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ του Πανεπιστημίου. Η ίδια διαδικασία εφαρμόζεται αν το ΠΣΦΜ επιπλήξει εγγράφως για περισσότερες από έξι (6) φορές τον ανάδοχο.

**Κυρώσεις/Ποινικές ρήτρες** επιβάλλονται στις κάτωθι περιπτώσεις:

**α.** Κατά τον έλεγχο της ποσότητας του βάρους οποιασδήποτε μερίδας, επιτρέπεται να διαπιστωθεί απόκλιση μέχρι 10% από τα όρια που ορίζονται στη διακήρυξη. Δεν επιτρέπεται όμως να διαπιστωθεί αρνητική απόκλιση βάρους σε σύνολο δειγματοληψίας πέντε μερίδων. Εάν διαπιστωθεί απόκλιση από τις εν λόγω προδιαγραφές επιβάλλεται χρηματική ποινή δύο χιλιάδων ευρώ (2.000,00€). Επίσης, σε περίπτωση μη τήρησης του προβλεπόμενου από την προσφορά αριθμού των εναλλακτικών πιάτων, θα επιβάλλεται αντίστοιχη με την παραπάνω, αναφερόμενη χρηματική ποινή.

**β.** Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από τον εργαστηριακό έλεγχο ότι δεν τηρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της προσφοράς του αναδόχου, οι ποινές θα είναι τριπλάσιες από αυτές που αφορούν στον έλεγχο των ποσοτήτων.

**γ.** Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό, αριθμητικά δεν θα είναι ακριβώς αυτό που προτείνεται στην προσφορά, η ποινή θα είναι όπως στην παραπάνω β' περίπτωση.

**δ.** Εάν σε επόμενο έλεγχο διαπιστωθεί παρόμοια παράβαση η χρηματική ποινή διπλασιάζεται.

**ε.** Εάν κάποια από τις παραπάνω παραβάσεις επαναληφθεί, κατόπιν αποφάσεως της Συγκλήτου ή άλλου αρμόδιου οργάνου του Ιδρύματος, κινείται η διαδικασία έκπτωσης του αναδόχου και η κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ της αναθέτουσας αρχής.

**στ.** Οι παραπάνω χρηματικές ποινές επιβάλλονται με απόφαση της Συγκλήτου ή άλλου αρμόδιου οργάνου και η παρακράτηση των αντίστοιχων ποσών θα γίνεται από το αμέσως επόμενο χρηματικό ένταλμα πληρωμής του αναδόχου.

**ζ.** Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους της διακήρυξης και της σύμβασης που θα υπογραφεί ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του αρμοδίου διοικούντος οργάνου του Πανεπιστημίου, με εισήγηση της αρμόδιας Επιτροπής και των άλλων υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό κ.λ.π.) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη, βαρύνεται και με ποινικής ρήτρας ποσού είκοσι χιλιάδων ευρώ (20.000,00€) η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων.

**η.** Σε περίπτωση που προκληθούν φθορές ή βλάβες στον εξοπλισμό των Φ.Ε. που ανήκουν στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου ή γενικότερα στους χώρους των Φ.Ε. από αμέλεια ή κακό χειρισμό του αναδόχου, εκτός από την καταβολή της δαπάνης επισκευής και των ανταλλακτικών, επιβάλλεται και χρηματικό πρόστιμο το ύψος του οποίου καθορίζεται με απόφαση του αρμόδιου αποφασίζοντος οργάνου έπειτα από γραπτή εισήγηση του Περιφερειακού Συμβουλίου Φοιτητικής Μέριμνας.

**θ.** Επιπροσθέτως, ποινικές ρήτρες επιβάλλονται για κάθε πλημμελή εκτέλεση των όρων της σύμβασης. Για κάθε παράβαση όρου της σύμβασης, ο ανάδοχος θα υπόκειται αρχικά σε γραπτή παρατήρηση. Σε περίπτωση υποτροπής ή νέας παράβασης για δεύτερη φορά επιβάλλεται ποινική ρήτρα ποσοστού 1% επί της αξίας της σύμβασης της Πανεπιστημιακής

Μονάδας, παρακρατούμενης από την αμοιβή του. Σε περίπτωση επανάληψης για τρίτη φορά, η πιο πάνω ρήτρα διπλασιάζεται, ενώ για τέταρτη φορά τετραπλασιάζεται. Σε κάθε περίπτωση, το Πανεπιστήμιο Αιγαίου διατηρεί το δικαίωμα καταγγελίας της σύμβασης με κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής και κήρυξης του αναδόχου ως έκπτωτου από κάθε δικαίωμά του που απορρέει απ' αυτή, ενώ θα του επιβληθούν και οι κυρώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 203 του Ν. 4412/2016.

Το ποσό των κυρώσεων/ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

Η επιβολή κυρώσεων/ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

Σε περίπτωση ένωσης/κοινοπραξίας οι ως ανωτέρω κυρώσεις/ποινικές ρήτρες και οι τυχόν τόκοι επιβάλλονται αναλογικά σε όλα τα μέλη της ένωσης/κοινοπραξίας.

### **1.12 Ολοκλήρωση εκτέλεσης της σύμβασης**

Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε, σύμφωνα με το άρθ. 202 του Ν. 4412/2016, όταν συντρέχουν οι εξής προϋποθέσεις:

- α)** Οι παρεχόμενες υπηρεσίες παρασχέθηκαν στο σύνολό τους και έχει παρέλθει η καταληκτική ημερομηνία για την περαίωση της σύμβασης,
- β)** Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά οι παρεχόμενες υπηρεσίες,
- γ)** Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις και
- δ)** Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.

### **1.13 Συμβατικό Πλαίσιο - Εφαρμοστέα Νομοθεσία**

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης εφαρμόζονται οι διατάξεις του Ν. 4412/2016, οι όροι της παρούσας σύμβασης και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας.

### **1.14 Δικαίωμα μονομερούς λύσης της σύμβασης**

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στην παρ. 1 του άρθ. 133 του Ν. 4412/2016, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

- α)** η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθ. 132 του Ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης
- β)** ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2.2.3.1 της διακήρυξης και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,
- γ)** η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

### **1.15 Διοικητικές προσφυγές κατά τη διαδικασία εκτέλεσης της σύμβασης**

Ο ανάδοχος μπορεί κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, κατ' εφαρμογή των παραγράφων 1.11 (Κήρυξη οικονομικού φορέα έκπτωτου – Κυρώσεις – Ποινικές ρήτρες), 1.3 (Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης), 1.10 (Απόρριψη παραδοτέων – Αντικατάσταση), καθώς και κατ' εφαρμογή των συμβατικών όρων να ασκήσει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία (30) ημερών από την ημερομηνία της κοινοποίησης ή της πλήρους γνώσης της σχετικής απόφασης. Η εμπρόθεσμη άσκηση της προσφυγής αναστέλλει

τις επιβαλλόμενες κυρώσεις. Επί της προσφυγής αποφασίζει το αρμοδίως αποφαινόμενο όργανο, ύστερα από γνωμοδότηση του προβλεπόμενου στις περ. β' και δ' της παρ. 11 του άρθ. 221 οργάνου, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την άσκησή της, άλλως θεωρείται ως σιωπηρώς απορριφθείσα. Κατά της απόφασης αυτής δεν χωρεί η άσκηση άλλης οποιασδήποτε φύσης διοικητικής προσφυγής. Αν κατά της απόφασης που επιβάλλει κυρώσεις δεν ασκηθεί εμπρόθεσμα η προσφυγή ή αν απορριφθεί αυτή από το αποφαινόμενο αρμοδίως όργανο, η απόφαση καθίσταται οριστική. Αν ασκηθεί εμπρόθεσμα προσφυγή, αναστέλλονται οι συνέπειες της απόφασης μέχρι αυτή να οριστικοποιηθεί.

### **1.16 Δικαστική Επίλυση Διαφορών**

Κάθε διαφορά μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών που προκύπτει από τις συμβάσεις που συνάπτονται στο πλαίσιο της παρούσας διακήρυξης, επιλύεται με την άσκηση προσφυγής ή αγωγής στο Διοικητικό Εφετείο της Περιφέρειας, στην οποία εκτελείται η σύμβαση κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις παρ. 1 έως και 6 του άρθρου 205Α του ν. 4412/2016.

Πριν από την άσκηση της προσφυγής στο Διοικητικό Εφετείο προηγείται υποχρεωτικά η τήρηση της προβλεπόμενης στο άρθ. 205, του Ν. 4412/2016 ενδικοφανούς διαδικασίας, διαφορετικά η προσφυγή απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Δεν απαιτείται η τήρηση ενδικοφανούς διαδικασίας αν ασκείται από τον ενδιαφερόμενο αγωγή, στο δικόγραφο της οποίας δεν σωρεύεται αίτημα ακύρωσης ή τροποποίησης διοικητικής πράξης ή παράλειψης. Αν ο ανάδοχος της σύμβασης είναι κοινοπραξία, η προσφυγή ασκείται είτε από την ίδια είτε από όλα τα μέλη της, που μεταξύ τους στην περίπτωση αυτή υπάρχει αναγκαστική ομοδικία. Κατά λοιπά ισχύουν οι διατάξεις του άρθ. 205Α του Ν. 4412/2016.

### **1.17 Καταγγελία της σύμβασης - Υποκατάσταση αναδόχου**

Στην περίπτωση που, κατά την εκτέλεση της σύμβασης, ο ανάδοχος καταδικαστεί αμετάκλητα για ένα από τα αδικήματα που αναφέρονται στην παρ. 2.2.3.1 της διακήρυξης, η αναθέτουσα αρχή δύναται να καταγγείλει μονομερώς τη σύμβαση και να αναζητήσει τυχόν αξιώσεις αποζημίωσης, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του ΑΚ, περί αμφοτεροβαρών συμβάσεων. Εάν ο ανάδοχος πτωχεύσει ή υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης ή ειδικής εκκαθάρισης ή τεθεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή εάν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση, προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου, η αναθέτουσα αρχή δύναται, ομοίως, να καταγγείλει μονομερώς τη σύμβαση και να αναζητήσει τυχόν αξιώσεις αποζημίωσης, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του ΑΚ.

Σε αμφότερες τις ως άνω περιπτώσεις καταγγελίας της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή δύναται να προσκαλέσει τον/τους επόμενο/ους, κατά σειρά, μειοδότη/ες της διαδικασίας ανάθεσης της συγκεκριμένης σύμβασης και να του/τους προτείνει να αναλάβει/ουν την παροχή των υπηρεσιών του εκπτώτου αναδόχου, με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις και βάσει της προσφοράς που είχε υποβάλει ο έκπτωτος (ρητή ρήτρα υποκατάστασης).

### **1.18 Ανωτέρα Βία**

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει αυτόν που την επικαλείται. Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω:

(1) Γενική ή μερική απεργία, που συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του καταστήματος του αναδόχου, (2) Γενική ή μερική πυρκαγιά στο κατάστημα του αναδόχου, (3) Πλημμύρα, (4) Σεισμός, (5) Πόλεμος.

Ο ανάδοχος, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεων του σε γεγονός που εμπύπτει στην προηγούμενη παράγραφο, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεστεί προς την αναθέτουσα αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η αναθέτουσα αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός είκοσι (20) ημερών από λήψεως του σχετικού αιτήματος του αναδόχου, διαφορετικά με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας τεκμαίρεται η αποδοχή του αιτήματος.

### 1.19 Εκχώρηση Υποχρεώσεων και Δικαιωμάτων

Ο ανάδοχος δεν υποκαθίσταται από τρίτο φυσικό ή νομικό πρόσωπο εν' όλο ή εν μέρει στα δικαιώματα ή υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη σύμβαση που θα συνυπογραφεί με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Κατ' εξαίρεση, ο ανάδοχος δικαιούται να εκχωρήσει μέρος του συμβατικού τιμήματος της υπογραφείσας σύμβασης σε Τράπεζα της επιλογής του που λειτουργεί νόμιμα στην Ελλάδα, μετά από σχετική έγκριση της αναθέτουσας αρχής κατά περίπτωση. Σε αυτή την περίπτωση ο ανάδοχος ενημερώνει εγγράφως την αναθέτουσα αρχή και γνωστοποιεί το σύνολο των εγγράφων που πιστοποιούν την εκχώρηση προς την Τράπεζα.

Η αναθέτουσα αρχή δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη έναντι της εκδοχέως Τράπεζας αναφορικά με την εξέλιξη της σύμβασης εκχώρησης μεταξύ του αναδόχου και της τελευταίας. Ειδικότερα δε, εάν λόγω έκπτωσης του αναδόχου, λύσης της σύμβασης, επιβολή και καταλογισμός ρητρών καθώς και λόγω άλλων συναφών περιστάσεων που προβλέπονται στην παρούσα διακήρυξη και στη σύμβαση ο ανάδοχος δεν εκπληρώνει τις υποχρεώσεις του έναντι της Τράπεζας.

### 1.20 Υποχρεώσεις αναδόχου

Ο ανάδοχος πριν από την εγκατάστασή του στα εστιατόρια και την έναρξη λειτουργίας τους, είναι υποχρεωμένος να προσκομίσει στο Π.Σ.Φ.Μ. τα εξής:

- α. άδεια λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων στο όνομά του από την αρμόδια αρχή.
- β. βιβλιάριο υγείας εργασίας όλων των προσώπων που θα απασχοληθούν στα εστιατόρια.

Επίσης:

1. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει τον πλέον κατάλληλο εξοπλισμό και τα απαραίτητα πολύ καλής ποιότητας σκεύη και έπιπλα για την απρόσκοπτη λειτουργία του εστιατορίου, δηλαδή τραπέζια, καθίσματα, φούρνο, βραστήρες, ψυγεία, πάγκους, λάντζες, δίσκους, πιάτα, ποτήρια (γυάλινα), μπουκάλες, μαχαιροπήρουνα, αλατιέρες, πιπεριέρες, μαγειρικά σκεύη, εργαλεία, κ.λ.π. σε αριθμό που να επαρκεί για την άνετη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων ατόμων του Πανεπιστημίου.
2. Ο ανάδοχος μετά την λήξη της σύμβασής του με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, δικαιούται να πάρει μαζί του τον κινητό εξοπλισμό που αγόρασε με δικά του έξοδα. Επίσης μέσα σε (10) δέκα εργάσιμες μέρες μετά την λήξη της σύμβασης, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να παραδώσει τους χώρους που του παραχωρήθηκαν από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου σε άριστη κατάσταση, με σχετικό πρωτόκολλο παράδοσης και παραλαβής.
3. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος ν' αντικαταστήσει τα καταστραφέντα και απολεσθέντα είδη, με ισάριθμα ίδιας ποιότητας, ή να καταβάλει στο Πανεπιστήμιο το απαιτούμενο για την αντικατάστασή τους χρηματικό ποσό, πριν την απογραφή του εξοπλισμού κατά την παράδοση – παραλαβή των χώρων εστίασης.
4. Τα φαγητά θα προσφέρονται στους σιτιζόμενους του Πανεπιστημίου στις πόλεις Μυτιλήνη Λέσβου, Μύρινα Λήμνου, Ρόδο, Χίο, Καρλόβασι Σάμου και Ερμούπολη Σύρου, όπου λειτουργούν Σχολές και Τμήματα του Ιδρύματος. Οι χώροι στους οποίους θα παρέχεται η

σίτιση στις πόλεις αυτές θα παραχωρηθούν από το Πανεπιστήμιο (χωρίς αντάλλαγμα για την εκμετάλλευσή τους) στον ανάδοχο.

**5.** Τα φαγητά θα παρασκευάζονται σε κατάλληλους χώρους και από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό. Οι χώροι παρασκευής των φαγητών θα προσδιορίζονται στην προσφορά του αναδόχου (προκειμένου να ελέγχονται από το Π.Σ.Φ.Μ.) και πρέπει να είναι διαφορετικοί για την επεξεργασία λαχανικών, κόκκινου κρέατος, λευκού κρέατος και ψαριών με βάση τη σχετική νομοθεσία. Επίσης ο ανάδοχος υποχρεούται σε κάθε γεύμα ως κύριο πιάτο να παρασκευάζει δύο (2) ειδών φαγητά με δικαίωμα επιλογής του ενός εξ αυτών από τους σιτιζόμενους και σε κάθε δείπνο ενός (1) είδους φαγητό. Τα ημερήσια γεύματα πρέπει να αποτελούνται από φαγητά φρέσκα (παρασκευασμένα την ίδια ημέρα).

**6.** Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και υλικά για την παρασκευή των φαγητών, ευθυνόμενος για την ποιότητά τους, επιλέγοντας αξιόπιστους προμηθευτές και αξιολογώντας διαρκώς την ποιότητα των υπηρεσιών τους.

**7.** Αν διαπιστωθεί ότι ο ανάδοχος σιτίζει άλλο άτομο που δεν είναι φοιτητής/τρια του Πανεπιστημίου ή δεν ανήκει στις κατηγορίες της περ. 13 της παρούσας παραγράφου, υποχρεούται στην καταβολή ποινικής ρήτρας μέχρι πεντακοσίων (500,00€) ευρώ για κάθε άτομο, επιβαλλομένης με απόφαση της Συγκλήτου.

**8.** Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση και την ευθύνη για:

**α.** την τοποθέτηση του ψωμιού, των μαχαιροπήρουνων, των ποτηριών, και των χαρτοπετσετών, σε σημείο ευρισκόμενο πριν από τη γραμμή σερβιρίσματος του φαγητού και του ελαιόλαδου για τις σαλάτες και των λοιπών αρτυμάτων και καρυκευμάτων στους κατάλληλους χώρους, που προβλέπονται γι' αυτά, αμέσως μετά την γραμμή σερβιρίσματος. Για το ελαιόλαδο προβλέπεται η τοποθέτηση του και άνω των τραπεζιών σίτισης σε μικρές ποσότητες.

**β.** την παραλαβή των δίσκων με τα άπλυτα, καθώς και όλες τις απαιτούμενες στη συνέχεια εργασίες για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστίασεως.

**γ.** την επιμελημένη συλλογή των απορριμμάτων και υπολειμμάτων των φαγητών και την ασφαλή φύλαξή τους σε σακούλες και κλειστούς κάδους μέχρι να μεταφερθούν στο χώρο αποκομιδής τους, εφαρμόζοντας τις αρχές διαχείρισης απορριμμάτων βάσει των οδηγιών υγιεινής εκ της νομοθεσίας.

**δ.** την καθημερινή καθαριότητα και συχνή απολύμανση όλων των χώρων των Φοιτητικών Εστιατορίων. Η διατήρηση ανά πάσα στιγμή καθαρών των αιθουσών των εστιατορίων κατά τις ώρες του φαγητού (τραπέζια, καθίσματα, δάπεδα, τζάμια και τουαλέτες) πρέπει να αποτελεί βασικό μέλημα του αναδόχου. Επισημαίνεται ιδιαίτερα ότι το προσωπικό που θα απασχολείται με την καθαριότητα οποιουδήποτε χώρου δεν θα χρησιμοποιείται σε καμία περίπτωση σε διαδικασία προετοιμασίας, παρασκευής και διανομής φαγητού. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των χώρων και των ειδών εστίασεως, βαρύνουν τον ανάδοχο.

**ε.** την έγκαιρη επιμόρφωση και ενημέρωση του προσωπικού για τη λειτουργία και σωστή χρησιμοποίηση του εξοπλισμού, με ευθύνη του.

**στ.** την αποκατάσταση φθορών ή βλαβών που δεν απαιτούν εξειδικευμένη αντιμετώπιση. Σε περίπτωση που προκαλούνται φθορές ή βλάβες από αμέλεια ή κακό χειρισμό, εκτός από την καταβολή της δαπάνης επισκευής και των ανταλλακτικών, επιβάλλεται και πρόστιμο το ύψος του οποίου καθορίζεται με απόφαση της Συγκλήτου έπειτα από εισήγηση του Π.Σ.Φ.Μ..

**ζ.** τη χορήγηση στο προσωπικό ομοιόμορφων στολών εργασίας.



9. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές και επιτροπές και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

10. Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο.

11. Ο ανάδοχος μπορεί να προσφέρει αναψυκτικά και εμφιαλωμένα νερά στους φοιτητές/τριες ύστερα από έγκριση του Πανεπιστημίου και σε τιμές που θα καθορίζονται από τα συμβαλλόμενα μέρη.

12. Ο ανάδοχος υποχρεούται, όσον αφορά στις Πανεπιστημιακές Μονάδες της Χίου και της Λήμνου, να παρέχει δωρεάν ένα ατομικό μπουκάλι εμφιαλωμένου νερού 0,5 lt (ένα κατά το μεσημεριανό και ένα κατά το βραδινό γεύμα), για κάθε φοιτητή που δικαιούται δωρεάν σίτιση, δεδομένου ότι το νερό των δικτύων των πόλεων Χίου και Μύρινας Λήμνου όπου εδρεύουν τα Πανεπιστημιακά Τμήματα δεν είναι πόσιμο.

Για τις συγκεκριμένες Πανεπιστημιακές μονάδες ο ανάδοχος οφείλει να διενεργεί τακτικούς χημικούς ελέγχους στο νερό πλύσης φρούτων, λαχανικών, σκευών και παρασκευής φαγητών και να διασφαλίζει τη χρήση του μόνο εάν αυτό είναι κατάλληλο για αυτές τις διαδικασίες με βάση τη νομοθεσία.

Για το λόγο αυτό ο ανάδοχος θα πρέπει να καταθέσει βεβαίωση περί ποιότητας νερού ανθρώπινης κατανάλωσης από τις αρμόδιες υπηρεσίες των νήσων Χίου και Λήμνου, εντός τριμήνου από την έναρξη της σύμβασης και για τα επόμενα έτη μία βεβαίωση ανά έτος σίτισης .

13. Ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί το εστιατόριο και τις εγκαταστάσεις του, αποκλειστικά για την σίτιση φοιτητών/τριών και άλλων προσώπων που έχουν την έγκριση της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Χορευτικές ή ψυχαγωγικές συγκεντρώσεις φοιτητικών ή άλλων Πανεπιστημιακών συλλόγων, επιτρέπονται μετά από την έγκριση της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Αιγαίου, κατόπιν υποβολής σχετικού αιτήματος.

14. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων φοιτητών/τριών, επίσης υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Το Πανεπιστήμιο ουδεμία ευθύνη φέρει για τις συνέπειες της μη ασφάλισης αυτού (προσωπικού).

15. Το προσωπικό προσλαμβάνεται από τον ανάδοχο, αφού προηγουμένως διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας κ.λ.π.) που θα κατατεθούν στον ανάδοχο και θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των Υπηρεσιών Υγιεινής της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης και των μελών των αρμόδιων Επιτροπών του Πανεπιστημίου.

16. Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει τους νόμους και τις διατάξεις της εργατικής Νομοθεσίας για τις συνθήκες εργασίας, τήρηση των Εθνικών Συλλογικών Συμβάσεων για τις δικαιούμενες αποδοχές, ωράριο εργασίας, κοινωνικές ασφάλισεις κ.λ.π. καθώς και να χρησιμοποιεί μόνο προσωπικό που θα είναι ασφαλισμένο απ' αυτόν στο αρμόδιο Ασφαλιστικό Ταμείο ή Οργανισμό.

17. Επίσης είναι υποχρεωμένος να τηρεί τους Νόμους και τις διατάξεις που ισχύουν, για την υγεία και ασφάλεια του προσωπικού που θα απασχολείται σε όλους του χώρους των Φοιτητικών Εστιατορίων, προς αποφυγή τυχόν εργατικού ατυχήματος.

18. Το Πρυτανικό Συμβούλιο του Πανεπιστημίου, κατόπιν εισήγησης της αρμόδιας Επιτροπής ή των αρμοδίων υπηρεσιακών παραγόντων, μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να προσλάβει και άλλους υπαλλήλους, αν κρίνει ότι οι υπηρετούντες δεν επαρκούν για την εξυπηρέτηση των φοιτητών/τριών.

19. Επίσης το Πρυτανικό Συμβούλιο, μετά από εισήγηση των παραπάνω αρμοδίων οργάνων και με ειδικά αιτιολογημένη απόφασή του, μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να απολύσει υπάλληλο του εστιατορίου για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστη συμπεριφοράς ή έλλειψης καθαριότητας. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από το Πανεπιστήμιο.

20. Ο ανάδοχος δεν επιτρέπεται, σε καμία περίπτωση, να παραδίδει φαγητό σε σκεύη φύλαξης φαγητού, τα οποία φέρνουν οι σιτιζόμενοι.

21. Η διανομή των γευμάτων από τον ανάδοχο επιτρέπεται, λόγω της πανδημίας, στις ειδικές συσκευασίες, τηρουμένης της αντίστοιχης νομοθεσίας, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 17/13.03.2020 Απόφαση Συνεδρίασης της Συγκλήτου (θέμα 2.3).

22. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να απασχολεί κατάλληλο τεχνικό προσωπικό για την παρακολούθηση της λειτουργίας, τη συντήρηση και τη διατήρηση σε καλή κατάσταση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων των εστιατορίων καθώς και για το συχνό καθαρισμό των λιποσυλλεκτών, σε συνεργασία με την υπηρεσία συντήρησης του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει με δική του δαπάνη όλα τα σχετικά αναλώσιμα, όπως, π.χ. λαμπτήρες, φίλτρα κ.λ.π.

23. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει πολιτική ανακύκλωσης των διαφόρων ανακυκλώσιμων υλικών που χρησιμοποιούνται στους χώρους των Φ.Ε. (χάρτινες, πλαστικές, γυάλινες, μεταλλικές συσκευασίες, κ.ά.).

24. Ο ακριβής εξοπλισμός θα καταγραφεί κατά την παράδοση στον ανάδοχο και η διαδικασία αυτή θα επαναληφθεί κατά τη λήξη της σύμβασης. Το Πανεπιστήμιο Αιγαίου διατηρεί το δικαίωμα ελέγχου της ορθής λειτουργίας και χρήσης του εξοπλισμού στα εστιατόριά του ανά πάσα στιγμή.

25. Ο ανάδοχος οφείλει να δίνει στοιχεία για τον αριθμό των σιτιζομένων ανά κατηγορία (δικαιούχοι δωρεάν σίτισης και μη δικαιούχοι δωρεάν σίτισης) στα αρμόδια όργανα του Πανεπιστημίου κάθε μήνα με τη μορφή που θα υποδειχτεί από τη Διοίκηση και ή/και την αρμόδια Επιτροπή.

26. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά και μόνος υπεύθυνος, ως ποινικά και αστικά υπεύθυνος, για κάθε ζημία ή βλάβη που θα προξενηθεί από εργατικό ή μη ατύχημα στο προσωπικό που απασχολεί για την υλοποίηση της εν λόγω σύμβασης και πρέπει να εκπληρώνει όλες τις υποχρεώσεις του απέναντι στο Δημόσιο ή στους ασφαλιστικούς φορείς και σε κάθε τρίτο. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

27. Ο ανάδοχος καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την αναθέτουσα αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεσή της.

### **1.21 Όροι λειτουργίας των φοιτητικών εστιατορίων**

1. Η διάρκεια υλοποίησης του έργου ορίζεται από 1η Ιανουαρίου 2022 έως και την 31η Δεκεμβρίου 2024 για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του ακαδημαϊκού έτους σύμφωνα με την ετήσια σχετική απόφαση της Συγκλήτου, και διακόπτεται μόνο κατά τις περιόδους των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα. Ως περίοδοι διακοπών θεωρούνται από την 24η Δεκεμβρίου έως και την 6η Ιανουαρίου, από την Μεγάλη Δευτέρα έως και την Παρασκευή του Πάσχα, καθώς και οι θερινές διακοπές, οι οποίες προκύπτουν από την ως άνω απόφαση της Συγκλήτου. Η απόφαση αυτή ανακοινώνεται στον ανάδοχο δεκαπέντε (15) ημέρες πριν την ημέρα έναρξης ή λήξης του ακαδημαϊκού έτους. Σε περίπτωση αναστολής των μαθημάτων ή διακοπής της λειτουργίας του Πανεπιστημίου λόγω ανωτέρας βίας, η αναθέτουσα αρχή γνωστοποιεί το γεγονός στον ανάδοχο εντός τριών (3) ημερών. Σε περίπτωση παράτασης του

ακαδημαϊκού έτους παρατείνεται για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των φοιτητών/τριών.

2. Οι ώρες λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων θα είναι τουλάχιστον καθημερινά από 12.00 μεσημβρινή έως 16.00 (ώρες σερβιρίσματος από 12.00 έως 15.30) και από 19.00 έως 21.30 (ώρες σερβιρίσματος από 19.00 έως 21.00). Το πρωινό θα σερβίρεται καθημερινά από τις 08.00 έως 09.30. Οι ώρες αυτές είναι δυνατόν μετά από απόφαση της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου, να τροποποιούνται, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές/τριες.

3. Ο ανάδοχος υποχρεούται να σιτίζει τους φοιτητές/τριες των Τμημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Μυτιλήνη Λέσβου, στη Μύρινα Λήμνου, στη Ρόδο, στη Χίο, στο Καρλόβασι Σάμου και στην Ερμούπολη Σύρου σε χώρους που θα του παραχωρηθούν από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

4. Η σίτιση των φοιτητών/τριών θα γίνεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας στους χώρους εστίασης με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self – service) και με ενιαίο εδεσματολόγιο (menu) για πρωινό, γεύμα και δείπνο καθώς και τυχόν βελτιώσεις και επιπλέον παροχές που προσφέρει ο ανάδοχος στην προσφορά του.

5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει ημερήσια σίτιση και στους μη δικαιούμενους δωρεάν σίτισης φοιτητές/τριες (προπτυχιακούς, μεταπτυχιακούς) στην τιμή των δυόμισι (2,50€) ευρώ με ΦΠΑ, καθώς και στο προσωπικό (διδασκτικό, διοικητικό) του Πανεπιστημίου, στην τιμή των τριών (3,00€) ευρώ με Φ.Π.Α. ανά σιτηρέσιο.

6. Απαγορεύεται αυστηρά η σίτιση φοιτητών/τριών άλλων Ιδρυμάτων, καθώς και ατόμων που δεν ανήκουν στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου με την επιφύλαξη του σημείου 13 της παραγράφου 1.17 «Υποχρεώσεις αναδόχου».

7. Για το σερβίρισμα θα χρησιμοποιούνται δίσκοι με πιάτα, τους οποίους θα παίρνουν οι ίδιοι οι φοιτητές/τριες, αφού οι δικαιούχοι σίτισης περάσουν πρώτα από τον έλεγχο, επιδεικνύοντας την κάρτα σίτισης. Για τον παραπάνω σκοπό ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει ηλεκτρονικό υπολογιστή.

8. Το γεύμα και το δείπνο θα αποτελούνται από διαφορετικά φαγητά. Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από σύμφωνη γνώμη της αναθέτουσας αρχής, με την προϋπόθεση ότι το νέο εδεσματολόγιο θα είναι **διατροφικά ισάξιο**.

9. Τα φαγητά θα πρέπει να διατηρούνται πάντοτε ζεστά, και συγκεκριμένα σε θερμοκρασία άνω των 60 °C, όταν πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα και το σερβίρισμα τους να είναι άψογο. Τα μαγειρεμένα φαγητά που δεν καταναλώθηκαν, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν την επόμενη φορά (βράδυ ή το επόμενο μεσημέρι), παρά μόνον ως επιπλέον έδεσμα των προβλεπομένων από το εδεσματολόγιο της ημέρας εδεσμάτων και εφόσον έχουν συντηρηθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο, σύμφωνα με τις βασικές αρχές υγιεινής (Οδηγός Υγιεινής ΕΦΕΤ).

10. Η επιλογή ανάμιξης κυρίως πιάτου και γαρνιτούρας γίνεται από τον σιτιζόμενο.

11. Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών, η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητα θα είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

**Αναφορικά με το βάρος της μερίδας**, επειδή αυτή δεν είναι πάντα επαρκής σε ποσότητα, σύμφωνα με μελέτη που πραγματοποίησε το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών ενός ατόμου μέσου βάρους, **προτείνεται είτε το θάρος της μερίδας να είναι κατά 5% αυξημένο από τις ελάχιστες τιμές του αγορανομικού κώδικα, είτε η προσθήκη στο πιάτο ποσότητας ίσης με το 20% της μερίδας σε περίπτωση που ζητηθεί από τους σιτιζόμενους».**

12. Η δειγματοληψία για την άσκηση χημικού ή άλλου ελέγχου των χρησιμοποιούμενων υλικών και των παρασκευασμάτων, η διαδικασία της χημικής ανάλυσης κ.λ.π. ρυθμίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

**13.** Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, ποσότητα, το σεββίρισμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από τον ανάδοχο, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων. Για το λόγο αυτό θα υπάρχουν σε εμφανή σημεία του εστιατορίου ειδικά κουτιά όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να διατυπώνουν σε έντυπα τις απόψεις τους καθώς και προτάσεις για τη βελτίωση της λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων. Στο άνοιγμα και τον έλεγχο των παραπάνω κουτιών, θα παρευρίσκεται και ο ανάδοχος ή εκπρόσωπός του. Επίσης, θα είναι δυνατή η ηλεκτρονική υποβολή παραπόνων (με διασφάλιση της ανωνυμίας του αποστολέα) μέσω ειδικά διαμορφωμένης ηλεκτρονικής πλατφόρμας από την οποία θα ενημερώνονται αυτόματα με μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου τα Περιφερειακά Γραφεία Φοιτητικής Μέριμνας, η Κεντρική Διεύθυνση Σπουδών και ο ανάδοχος σε e-mail διεύθυνση που θα μας υποδείξει.

**14.** Όλοι οι σιτιζόμενοι φοιτητές/τριες, δικαιούχοι δωρεάν σίτισης, μπορούν, εφόσον το επιθυμούν, να προσέρχονται άπαξ στο σημείο διανομής του φαγητού για «συμπλήρωμα», εφόσον υπάρχει, του κύριου πιάτου και της γαρνιτούρας του γεύματος ή του δείπνου μόνο κατά το τελευταίο ημίωρο του γεύματος ή του δείπνου, χωρίς οικονομική επιβάρυνση.

**15.** Το κάπνισμα απαγορεύεται αυστηρά σε όλους τους χώρους των Φοιτητικών Εστιατορίων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αναρτήσει σχετικές πινακίδες στους χώρους των Φοιτητικών Εστιατορίων.

**16.** Απαγορεύεται η προμήθεια, η χρήση και η διάθεση από τον ανάδοχο των πλαστικών προϊόντων μίας χρήσης που απαριθμούνται στο Μέρος Β' του Παραρτήματος Ι του Ν. 4736/2020, καθώς και των προϊόντων που κατασκευάζονται από οξοδιασπώμενη πλαστική ύλη, άρθ. 5 Ν. 4736/2020.

### 1.22 Τεχνικές Προδιαγραφές Εδεσματολογίου

Καθημερινά σε όλα τα γεύματα (πρωινό, μεσημεριανό βραδινό) να προσφέρονται φρέσκα φρούτα εποχής. Το γλυκό να προσφέρεται 3 φορές την εβδομάδα, μία εκ των οποίων μέσα στο Σαββατοκύριακο

Ο ανάδοχος υποχρεούται στην αρχή κάθε εβδομάδας να αναρτά σε εμφανές σημείο του χώρου εστίασης το εδεσματολόγιο της εβδομάδας και να το υποβάλλει στην Κεντρική Διεύθυνση και στα Περιφερειακά Γραφεία Σπουδών και Φοιτητικής Μέριμνας του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Για την παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί υλικά άριστης ποιότητας, **για τα οποία θα λαμβάνει και θα διατηρεί πιστοποιητικά ποιότητας εκ των προμηθευτών.**

#### **Ειδικότερα:**

Τα κρέατα θα είναι όλα νωπά και άριστης ποιότητας. Απαγορεύεται ο ανάδοχος να μεταφέρει στο εστιατόριο από την αγορά έτοιμο κιμά για την παρασκευή φαγητών. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από καθαρό μυϊκό κρέας (νωπό άριστης ποιότητας), το οποίο κρέας πρέπει να κόβει με ευθύνη του στην κουζίνα του εστιατορίου σε κιμά, **σε ειδικό χώρο** και σε ώρα προκαθορισμένη για να είναι δυνατός ο έλεγχος σε συνεννόηση με το αρμόδια Π.Σ.Φ.Μ..

Ιδιαίτερα οι κεφτέδες δεν θα περιέχουν ψωμί σε αναλογία μεγαλύτερη του 18% υπολογιζόμενου επί ξηράς ουσίας, το δε ψήσιμο θα είναι πλήρες.

Τα ψάρια θα είναι φρέσκα (π.χ. σαρδέλες, κολιοί, γόπες, μαρίδες, τσιπούρες, γαλέος κ.α) όλων των κατηγοριών, η χρήση κατεψυγμένων θα γίνεται μόνο στην περίπτωση έλλειψης φρέσκων.

Τα λαχανικά θα είναι επίσης άριστης ποιότητας. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών ή άλλων εδεσμάτων και υλικών (π.χ. λουκάνικα, ντολμάδες, κ.λ.π).

Τα προσφερόμενα φρούτα θα είναι νωπά άριστης ποιότητας και σε περίπτωση έλλειψης νωπών, επιτρέπεται η προσφορά κονσερβοποιημένων φρούτων ως επιδόρπιο με συχνότητα

όχι μεγαλύτερη των 2 ανά 14 ημέρες. Στον κατάλογο με το εδεσματολόγιο ημέρας του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν το είδος φαγητού είναι κατεψυγμένο.

Τα βούτυρα και τα ελαιόλαδα θα είναι άριστης ποιότητας.

Ειδικότερα, θα χρησιμοποιούνται και έπειτα από έγκριση της Επιτροπής:

Ελαιόλαδο για σαλάτα 0 - 1 βαθμών οξύτητα. **Το ελαιόλαδο θα βρίσκεται σε μικρές ποσότητες στα τραπέζια σίτισης για πιθανή επιπλέον προσθήκη εκ των σιτιζόμενων.**

Ελαιόλαδο για φαγητά 0 - 1 βαθμών οξύτητα.

Λάδι για τηγανητά οξύτητας 0 - 1,5 βαθμών ή σπορέλαιο (εκτός φοινικέλαιου).

Μαγειρικά λίπη αναγνωρισμένης βιομηχανίας.

Βούτυρο γάλακτος για την παρασκευή ορισμένων γλυκισμάτων.

Το ψωμί κατά κανόνα θα είναι ημέρας λευκό τύπου 70% και ολικής αλέσεως (σε αναλογία 50 - 50%, προς επιλογή εκ των φοιτητών/τριών). Για την παρασκευή ζυμαρικών, πρέπει να χρησιμοποιείται το μαγειρικό λίπος σε ποσοστό 50% και βούτυρο γάλακτος σε ποσοστό 50%.  
Τυριά, χορταρικά φρέσκα και λοιπά υλικά α' ποιότητας.

Τα γεύματα θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το μεσημεριανό φαγητό από το βραδινό. Το menu με κοτόπουλο ή κρέας δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι – βράδυ) ούτε στα γεύματα της επόμενης μέρας. Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από αίτησή του στην Κεντρική Διεύθυνση και τα Περιφερειακά Γραφεία Σπουδών και Φοιτητικής Μέριμνας και έγκριση από το Πρυτανικό Συμβούλιο του Πανεπιστημίου ή εξουσιοδοτημένο από αυτόν/ο πρόσωπο, λόγω του επείγοντος.

Το πρωινό θα περιλαμβάνει ροφήματα (καφέ, τσάι, γάλα κ.λ.π.), χυμούς φρούτων και φαγητό (δημητριακά, αυγό βραστό, γιαούρτι, ψωμί/φρυγανιές, βούτυρο, τυρί, μαρμελάδες διαφόρων ειδών, μέλι, διάφορα κρουασάν κ.λ.π.) και φρούτα. Αναλυτική περιγραφή του προτεινόμενου πρωινού δίνεται στην τεχνική προσφορά.

### 1.23 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας

#### α) Πρώτες ύλες

- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να προσκομίζει στα Φοιτητικά Εστιατόρια πρώτες ύλες άριστης ποιότητας και ελεγμένες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες π.χ. για την ποιότητα των κρεάτων έλεγχος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία κ.λ.π., **οι οποίες να συνοδεύονται από τα σχετικά πιστοποιητικά ποιότητας.**

- Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων οφείλουν να πραγματοποιούνται με βάση τις βασικές αρχές υγιεινής.

- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, με βάση τις αρχές ορθής αποθηκευτικής πρακτικής που ορίζονται εκ της σχετικής νομοθεσίας, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

- Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε φυσική, χημική ή μικροβιολογική επιμόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωση τους σε αυτή την κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο επιμόλυνσης σε όλα τα στάδια παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας και διάθεσης αυτών. Ο ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και πρόγραμμα μυοκτονίας και απεντόμωσης, σε συνεργασία με κατάλληλη εταιρεία απεντομώσεων, για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τρωκτικά.

- Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων, ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.
- Ιδιαίτερη φροντίδα θα πρέπει να λάβει ο ανάδοχος για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των κατεψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πρέπει πριν διατεθούν για κατανάλωση, να γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο. Το πλύσιμο των λαχανικών, καθώς και η προετοιμασία τους, θα πρέπει να γίνεται σε πάγκους ξεχωριστούς από αυτούς όπου παρασκευάζονται άλλα υλικά.
- Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται στα Φοιτητικά Εστιατόρια τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται/καταναλώνονται πριν από την ημερομηνία λήξης τους και ειδικότερα σε χρονικό διάστημα, το οποίο δεν θα ξεπερνά το 20% της συνολικής διάρκειας ζωής αυτών.
- Η προμήθεια πρώτων υλών, που με το χρόνο αποθήκευσής τους αναπτύσσουν μικροοργανισμούς (όσπρια, ζυμαρικά κ.λ.π.), θα πρέπει να γίνεται ανά τακτά μικρά χρονικά διαστήματα.
- Ο ανάδοχος, προβλέπει τη χρήση εγγράφων και την τήρηση αρχείων, ανάλογων με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων ώστε να εξασφαλίζεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων για την τήρηση των συγκεκριμένων προτύπων και να καθίστανται δυνατοί οι επίσημοι έλεγχοι.
- **Ο ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει, όπως ορίζει η νομοθεσία, Σύστημα Διασφάλισης της Ασφάλειας και της Ποιότητας των Τροφίμων (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) και να τηρεί όλες τις βασικές αρχές, τα προαπαιτούμενα μέτρα και τα αρχεία που αυτό καθορίζει.**
- Για τον προσδιορισμό του κινδύνου για την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η φύση των τροφίμων, ο τρόπος με τον οποίο έχει γίνει η επεξεργασία και η συσκευασία τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία έχουν υποβληθεί τα τρόφιμα, προτού διατεθούν προς κατανάλωση, καθώς και οι συνθήκες έκθεσης ή/και αποθήκευσης.
- Ο ανάδοχος δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι κατάλληλο προς βρώση.
- Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας υπό θερμότητα, ή, εάν δεν χρησιμοποιείται θερμότητα μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.
- Οι επικίνδυνες ουσίες πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

### **β) Μαγειρεμένο φαγητό**

- Η σύνθεση του προγράμματος σίτισης προκαθορίστηκε σε γενικές γραμμές από τη διακήρυξη και καθορίζεται επακριβώς στην προσφορά του αναδόχου, ενώ το βάρος των μερίδων πρέπει να είναι σύμφωνο με τους κανονισμούς της Αγορανομίας και τις τεχνικές προδιαγραφές της προσφοράς.

- Το ακριβές πρόγραμμα για κάθε μήνα θα καταρτίζεται σε συνεργασία του αναδόχου και των εκπροσώπων του Ιδρύματος και θα δημοσιοποιείται μέχρι τις 20 του προηγούμενου μήνα.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει σε κάθε γεύμα-δείπνο εκτός το κυρίως πιάτο, πρώτο πιάτο, σαλάτα και επιδόρπιο. Καθημερινά στο δείπνο πρέπει να διατίθεται γάλα φρέσκο παστεριωμένο.
- Σε κάθε γεύμα θα υπάρχουν διαθέσιμα ελαιόλαδο, ξύδι, λεμόνι (φρέσκο στη εποχή του), αλάτι και πιπέρι όπως επίσης τα συνήθη καρυκεύματα (μουστάρδα, κέτσαπ κ.λπ.).
- Βασικό κριτήριο για τον καθορισμό της ποιότητας του φαγητού, πέραν των άριστων πρώτων υλών και της ποσότητας αποτελεί και η γευστική απόλαυση του σιτιζομένου, η τήρηση των κανόνων υγιεινής διατροφής **με βάση τις διατροφικές συστάσεις εκ του Ινστιτούτου Προληπτικής Ιατρικής Prolepsis**, ο τρόπος μεριδοποίησης και το σερβίρισμα.

#### **(γ) Επισημάνσεις**

- Το ψωμί κατά κανόνα θα είναι ημέρας λευκό τύπου 70% και ολικής αλέσεως (Να διατίθεται σε αναλογία 50% από κάθε είδος).
- Το τυρί θα είναι φέτα.
- Το γάλα θα είναι φρέσκο παστεριωμένο.
- Το γιαούρτι θα είναι πρόβειο ή και αγελαδινό, πλήρες ή και με μειωμένα λιπαρά, σε καμία όμως περίπτωση υποκατάστατο.
- Οι πατάτες δεν θα πρέπει να είναι προτηγανισμένες.
- Για το μαγείρεμα των φαγητών και τις σαλάτες θα χρησιμοποιείται ελαιόλαδο οξύτητας 0 - 1%. Στα τηγανιτά θα χρησιμοποιείται λάδι ή ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο ή σογιέλαιο, τα οποία μετά τη χρήση τους (εντός της ημέρας) θα αντικαθίστανται και δεν θα χρησιμοποιούνται σε καμία περίπτωση για δεύτερη ημέρα.
- Τα κρέατα θα είναι όλα νωπά και κατά προτίμηση από την εγχώρια αγορά.
- Τα λιπαρά του κιμά δεν θα υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια.

**Ειδικότερα:** το κρέας και ο κιμάς, θα πρέπει να είναι άνευ ορατού λίπους και πρόσθετων ξένων υλών, ενώ παράλληλα θα πρέπει να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας.

- Όταν χρησιμοποιηθούν κατεψυγμένα ψάρια δεν θα πρέπει να γίνεται προσθήκη πρόσθετων υλών ή να υπόκεινται σε άλλου είδους επεξεργασία, πέραν της κατάψυξης. Η οξείδωση, αφυδάτωση, απόψυξη-επανακατάψυξη, αλλοίωση καθώς και η παρουσία άλλων τεχνικών ελαττωμάτων, καθιστούν τα παραπάνω προϊόντα ακατάλληλα. Περαιτέρω, η θερμοκρασία παραλαβής αυτών, θα πρέπει να είναι στους  $-15^{\circ}\text{C}$ , ενώ είναι απαραίτητο να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης - συσκευασίας.
- **ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ:** πιλάφι, πατάτες τηγανιτές ή ψητές, πουρές, ζυμαρικά, λαχανικά, αρακάς ανάμικτος ή σκέτος, κολοκυθάκια, χόρτα, κ.λπ. Το γαρνίρισμα σε κάθε περίπτωση θα έχει το βάρος αντίστοιχης μερίδας.
- Ο ανάδοχος θα μπορεί να προσφέρει μόνο 2 φορές μέσα στην ίδια εβδομάδα το ίδιο κύριο πιάτο με την ίδια παρασκευή.
- Σε καμία περίπτωση φαγητό που περισσεύει το μεσημέρι δε μπορεί να θεωρηθεί κανονικό φαγητό για το απογευματινό menu. Σερβίρετε μόνον ως extra.
- **Επίσης φαγητό που περισσεύει από το βραδινό menu ή γενικά από προηγούμενη ημέρα, ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να σερβίρεται την επόμενη με οποιαδήποτε παρασκευή.**

#### **1.24 Εκπροσώπηση αναδόχου ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα**

Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο ανάδοχος υποχρεούται για την επιτυχή υλοποίηση του έργου, να διαθέτει ένα συνεργάτη του, ο οποίος θα απασχολείται με πλήρη απασχόληση στο χώρο του κάθε εστιατορίου και θα συνεργάζεται συνεχώς με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Πανεπιστημίου, για την αλληλοενημέρωση και την επίλυση τυχόν προβλημάτων. Επίσης, λόγω της διασποράς του Πανεπιστημίου στα νησιά του Αρχιπελάγους, ο ανάδοχος υποχρεούται να

διαθέσει ένα τουλάχιστον στέλεχος του σε κάθε μία από τις Πανεπιστημιακές Μονάδες, ο οποίος θα εκπροσωπεί την εταιρεία.

Τα στελέχη σε κάθε Πανεπιστημιακή Μονάδα που εκπροσωπούν την ανάδοχο εταιρεία είναι τα ακόλουθα:

*Πανεπιστημιακή Μονάδα Μυτιλήνης: ΣΤΑΥΡΙΝΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ*

*Πανεπιστημιακή Μονάδα Λήμνου: ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ*

*Πανεπιστημιακή Μονάδα Χίου: ΝΤΟΤΣΙΚΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ*

*Πανεπιστημιακή Μονάδα Σάμου: ΜΕΚΡΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ*

*Πανεπιστημιακή Μονάδα: Ρόδου: ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ*

*Πανεπιστημιακή Μονάδα: Σύρου: ΦΟΥΚΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ*

Τα παραπάνω στελέχη του αναδόχου που εκπροσωπούν αυτήν σε κάθε Μονάδα του Πανεπιστημίου, δύνανται να αλλάξουν, με την ανάληψη της δέσμευσης από την εταιρεία, να ενημερώσει σχετικά το Πανεπιστήμιο, σε εύλογο χρονικό διάστημα.

### **1.25 Συμμόρφωση με τον Κανονισμό ΕΕ/2016/2019 και τον ν. 4624/2019 (Α 137)1**

Τα αντισυμβαλλόμενα μέρη αναλαμβάνουν να τηρούν τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός Προστασίας Δεδομένων / General Data Protection Regulation – GDPR) και του Ν. 4624/2019. Ειδικότερα:

**Α)** Ως προς την επεξεργασία από την Αναθέτουσα Αρχή των προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου συμπεριλαμβανομένων των προστηθέντων συνεργατών/δανειζόντων εμπειρία/υπεργολάβων του, ισχύουν τα παρακάτω:

Ο Ανάδοχος συναινεί στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης της παρούσας δημόσιας σύμβασης και επιτρέπει στην Αναθέτουσα Αρχή να προβεί σε αναζήτηση-επιβεβαίωση όλων των αναγκαίων δικαιολογητικών, καθώς και στην αναγκαία επεξεργασία και διατήρηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και στην ανταλλαγή πληροφοριών με άλλες δημόσιες αρχές.

Η Αναθέτουσα Αρχή αποθηκεύει και επεξεργάζεται τα στοιχεία προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της σύμβασης, την εκπλήρωση των μεταξύ τους συναλλαγών και την εν γένει συμμόρφωσή της με νόμιμη υποχρέωση, σε έγχαρτο αρχείο και σε ηλεκτρονική βάση με υψηλά χαρακτηριστικά ασφαλείας με πρόσβαση αυστηρώς και μόνο σε εξουσιοδοτημένα πρόσωπα ή παρόχους υπηρεσιών στους οποίους αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων εργασιών για λογαριασμό της και οι οποίοι διενεργούν πράξεις επεξεργασίας προσωπικών δεδομένων.

Η Αναθέτουσα Αρχή θα προβεί σε συλλογή και επεξεργασία (π.χ. συλλογή, καταχώριση, οργάνωση, αποθήκευση, μεταβολή, διαγραφή, καταστροφή κ.λπ.), για τους ανωτέρω αναφερόμενους σκοπούς, των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα όπως: (α) επίσημων στοιχείων ταυτοποίησης, (β) στοιχείων επικοινωνίας, (γ) δεδομένων και πληροφοριών

<sup>1</sup> Αφορά σε φυσικά πρόσωπα



κοινωνικοασφαλιστικών και φορολογικών απαιτήσεων, (δ) γενικών πληροφοριών, (ε) στοιχείων πληρωμής, χρηματοοικονομικών πληροφοριών και λογαριασμών, (στ) δεδομένων ειδικής κατηγορίας, των οποίων η συλλογή και επεξεργασία επιβάλλεται από τους όρους εκτέλεσης της σύμβασης, σκοπούς αρχειοθέτησης προς το δημόσιο συμφέρον, ή στατιστικούς σκοπούς.

Τα προσωπικά δεδομένα του Αναδόχου και των συνεργατών του (συμπεριλαμβανομένων των δανειζόντων εμπειρία/υπεργολάβων) αποθηκεύονται για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης, και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών για μελλοντικούς φορολογικούς-δημοσιονομικούς ή ελέγχους χρηματοδοτών ή άλλους προβλεπόμενους ελέγχους από την κείμενη νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας αναφορικά με δημόσια σύμβαση τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας.

Καθ' όλη την διάρκεια που η Αναθέτουσα Αρχή τηρεί και επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα ο Ανάδοχος έχει δικαίωμα ενημέρωσης, πρόσβασης, φορητότητας, διόρθωσης, περιορισμού, διαγραφής ή και εναντίωσης υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις προβλεπόμενες από το νομοθετικό πλαίσιο.

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα για σκοπό διαφορετικό από αυτόν για τον οποίο έχουν συλλεχθεί παρά μόνον υπό τους όρους και προϋποθέσεις του άρθρου 24 του ν. 4624/2019.

Η διαβίβαση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα από την Αναθέτουσα Αρχή σε άλλο δημόσιο φορέα επιτρέπεται σύμφωνα με το άρθρο 26 του ως άνω νόμου, εφόσον είναι απαραίτητο για την εκτέλεση των καθηκόντων της ή του τρίτου φορέα στον οποίο διαβιβάζονται τα δεδομένα και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που επιτρέπουν την επεξεργασία σύμφωνα με το άρθρο 24 του ίδιου νόμου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας με τον υπεύθυνο για την προστασία των προσωπικών δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής είναι: [dpo@aegean.gr](mailto:dpo@aegean.gr).

**Β)** Ως προς την επεξεργασία από τον ανάδοχο προσωπικών δεδομένων στο πλαίσιο εκτέλεσης των συμβατικών του υποχρεώσεων ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 28 ΓΚΠΔ. Ειδικότερα, ισχύουν τα παρακάτω:

α) ο ανάδοχος (εκτελών την επεξεργασία) επεξεργάζεται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα μόνο βάσει καταγεγραμμένων εντολών της αναθέτουσας αρχής (υπεύθυνος επεξεργασίας),

β) διασφαλίζει ότι τα πρόσωπα που είναι εξουσιοδοτημένα να επεξεργάζονται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα έχουν αναλάβει δέσμευση τήρησης εμπιστευτικότητας ή τελούν υπό τη δέουσα κανονιστική υποχρέωση τήρησης εμπιστευτικότητας,

γ) λαμβάνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα δυνάμει του άρθρου 32 ΓΚΠΔ,

δ) τηρεί τους όρους που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 4 για την πρόσληψη άλλου εκτελούντος την επεξεργασία,

ε) λαμβάνει υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και επικουρεί τον υπεύθυνο επεξεργασίας με τα κατάλληλα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα, στον βαθμό που αυτό είναι δυνατό, για την εκπλήρωση της υποχρέωσης του υπευθύνου επεξεργασίας να απαντά σε αιτήματα για άσκηση των προβλεπόμενων στο κεφάλαιο III δικαιωμάτων του υποκειμένου των δεδομένων,

στ) συνδράμει τον υπεύθυνο επεξεργασίας στη διασφάλιση της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που απορρέουν από τα άρθρα 32 έως 36 ΓΚΠΔ, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και τις πληροφορίες που διαθέτει ο εκτελών την επεξεργασία,

ζ) κατ' επιλογή του υπευθύνου επεξεργασίας (αναθέτουσα αρχή), διαγράφει ή επιστρέφει όλα τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα στον υπεύθυνο επεξεργασίας μετά το πέρας της παροχής υπηρεσιών επεξεργασίας και διαγράφει τα υφιστάμενα αντίγραφα, εκτός εάν το δίκαιο της Ένωσης ή του κράτους μέλους απαιτεί την αποθήκευση των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα,

η) θέτει στη διάθεση του υπευθύνου επεξεργασίας κάθε απαραίτητη πληροφορία προς απόδειξη της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που θεσπίζονται στο παρόν άρθρο και επιτρέπει και διευκολύνει τους ελέγχους, περιλαμβανομένων των επιθεωρήσεων, που διενεργούνται από τον υπεύθυνο επεξεργασίας ή από άλλον ελεγκτή εντεταλμένο από τον υπεύθυνο επεξεργασίας.

ι) Ο εκτελών την επεξεργασία δεν προσλαμβάνει άλλον εκτελούντα την επεξεργασία χωρίς προηγούμενη ειδική ή γενική γραπτή άδεια του υπευθύνου επεξεργασίας.

### 1.26 Τελικές διατάξεις

Όλοι οι όροι της παρούσας σύμβασης θεωρούνται ουσιώδεις, και η πλήρης οικονομική και τεχνική προσφορά της εταιρείας, αποτελούν ενιαίο και αναπόσπαστο τμήμα της.

*Η παρούσα σύμβαση, συντάχθηκε σε τρία (3) όμοια αντίτυπα και υπογράφηκε και από τους δύο συμβαλλόμενους.*

#### ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

<p>Για το <b>Πανεπιστήμιο Αιγαίου</b></p>	<p>Για την εταιρεία με την επωνυμία <b>«ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ»</b></p>
<p>Καθηγητής κ. Χαράλαμπος Σκιάνης <b>Αντιπρύτανης Οικονομικών, Προγραμματισμού και Ανάπτυξης</b></p>	<p><b>Οι νόμιμοι Εκπρόσωποι</b> κ. Γ. Μέκρας κ. Ε. Μυλωνάς</p>

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΠΡΩΙΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ**

1

Επί καθημερινής βάσης ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΩΙΝΟΥ το οποίο περιλαμβάνει τα κάτωθι είδη:

**ΡΟΦΗΜΑΤΑ**

- ΚΑΦΕΣ
  - στιγμιαίος
  - φίλτρου
  - χωρίς καφεΐνη
- ΤΣΑΙ
  - μαύρο
  - πράσινο
  - μέντα
  - φρούτα του δάσους
  - καραμέλα
  - χαμομήλι
- ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ αγελαδινό παστεριωμένο, ομογενοποιημένο
  - πλήρες 3,5% λιπαρά
  - ελαφρύ 1,5% λιπαρά
  - χωρίς λακτόζη
- ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ
  - πορτοκάλι
  - ροδάκινο
  - Βερίκοκο
  - Κοκτέιλ

**ΕΔΕΣΜΑΤΑ-ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

- ΨΩΜΙ
  - λευκό τύπου 70%
  - ολικής άλεσης

- χωριάτικο
- **ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ**
  - λευκές
  - ολικής άλεσης
- **ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ**
  - σίτου
  - ολικής άλεσης
- **ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ**
  - γάλακτος Α ποιότητας σε ατομικές συσκευασίες 10γρ.
  - μαργαρίνη γάλακτος Α ποιότητας σε ατομικές συσκευασίες 10γρ.
- **ΖΑΧΑΡΗ**
  - λευκή σε ατομικές συσκευασίες 4γρ.
  - καστανή σε ατομικές συσκευασίες 4γρ.
- **ΜΕΛΙ**
  - άνθεων σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ**
  - φράουλα σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.
  - Βερίκοκο σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.
  - κεράσι σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.
- **ΤΥΡΙΑ**
  - φέτα
  - κασέρι
  - Edam
  - γκούντα
  - Μανούρι
  - μοτσαρέλα
- **ΑΥΓΑ**
  - βραστά
  - ομελέτα με τυρί
- **ΠΙΤΕΣ**
  - τυρόπιτα

- σπανακόπιτα
- κουρού
- ΚΕΙΚ
  - βανίλια
  - σοκολάτα
  - ανάμικτο
- ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ
  - σίτου
  - ολικής άλεσης
- ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ
  - λευκά
  - ολικής άλεσης
- ΚΡΟΥΑΣΑΝ
  - βουτύρου
  - σοκολάτα
- ΦΡΟΥΤΑ
  - μήλο
  - πορτοκάλι
  - μπανάνα
  - ροδάκινο
  - νεκταρίνι
  - αχλάδι
- ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ
  - Ροδάκινο
  - Ανανάς
  - Κοκτέιλ
- ΚΡΕΜΕΣ
  - ρυζόγαλο
  - αραβοσίτου ( βανίλια & σοκολάτα)
- ΛΑΧΑΝΙΚΑ
  - αγγουράκια ζουλιέν

- ντομάτες ζουλιέν
- καροτάκια ζουλιέν
- πίκλες τουρσί
- **ΓΙΑΟΥΡΤΙ**
  - Αγελαδινό πλήρες & ελαφρύ
  - Στραγγιστό πλήρες & ελαφρύ
  - Πρόβειο
- **ΔΙΑΦΟΡΑ**
  - τσουρεκάκι
  - βουτήματα

21SYMV009787776 2021-12-20

ΑΔΑ: 6ΚΙΧ469Β7Λ-Υ94

ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΥ ΚΑΙ  
ΒΡΑΔΙΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΔΥΟ (2) ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ (1<sup>η</sup>-3<sup>η</sup> & 2<sup>η</sup>-4<sup>η</sup>)**

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΛΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ 1η-3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ**

<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>Δευτέρα</b>	<b>Τρίτη</b>	<b>Τετάρτη</b>	<b>Πέμπτη</b>	<b>Παρασκευή</b>	<b>Σάββατο</b>	<b>Κυριακή</b>
<b>Πρώτο Πιάτο</b> (επιλογή από 4 είδη)	Κρεμμυδόσουπα Παντζαροσαλάτα Κοτόπιτα Σπανακοτυρόπιτα Καστοριάς	Σούπα με κρέμα σπανάκι Πίτσα μαργαρίτα Μακεδονίτικη κολοκυθόπιτα Σουπιές Στιφάδο	Ψαρόσουπα Μελιτζάνες τυρί Σπανακοτυρόπιτα Καστοριάς Κοζανίτικο κιχί με φέτα και πράσο	Σούπα με μακαρονάκι και φασόλια Σουπιές στιφάδο Μακεδονίτικη πρασοκιμαδόπιτα	Κοτόσουπα αγγολέμονο Σουφλέ πατάτας Μανιτάρια λεμονάτα τηγανητά Καλαμαράκια βραστά σαλάτα	Σούπα με κοκκινιστό τραχανά Κιμαδοκολούρες Τονοσαλάτα Παντζαροσαλάτα	Σούπα βελουτέ πατάτας Μελιτζανόπιτα Σουπιές κρασάτες Καλαμαράκια τηγανητά
<b>Κυρίως Πιάτο</b> 1 ή	<b>Μοσχάρι γιουβέτσι</b>	<b>Χοιρινό κοντοσούβλι του ΣΕΦ</b>	<b>Μοσχάρι Ορλώφ</b>	<b>Κρέπες (γέμιση με κιμά και κόκκινη σάλτσα)</b>	<b>Μουσακάς</b>	<b>Χοιρινή τηγανιά με ελιές και θυμάρι Χαλκιδικής</b>	<b>Αρνί Γιουβέτσι</b>
2 ή	<b>Ομελέτα με μανιτάρια</b>	<b>Κοτόπουλο Μπιριάνι</b>	<b>Βακαλάος λεμονάτος με μυροδικά</b>	<b>Κοτόπουλο τηγανιά</b>	<b>Ταλιατέλες με Σολωμό</b>	<b>Γαλοπούλα στήθος φέτα</b>	<b>Κοτόπουλο Πανέ</b>
3 ή	<b>Αρνάκι Φρικασέ</b>	<b>Φασόλια γίγαντες φούρνου</b>	<b>Σουφλέ λαζάνια</b>	<b>Φακές σούπα</b>	<b>Καλαμαράκια γιαχνί</b>	<b>Σαρδέλα λεμονάτη</b>	<b>Πέρκα λεμονάτη με μυροδικά</b>
4 ή	<b>Ριγκατόνι με τέσσερα τυριά</b>	<b>Ριζότο με θαλασσινά</b>	<b>Γεμιστά με ρύζι</b>	<b>Γιουβαράκια σούπα</b>	<b>Πατάτες γιαχνί με μπιζέλια</b>	<b>Χανιώτικο μπουρέκι</b>	<b>Πλακωτή Κυκλάδων</b>
5	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ</b> (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό</b> (επιλογή από 6 είδη)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας



**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<i>Δευτέρα</i>	<i>Τρίτη</i>	<i>Τετάρτη</i>	<i>Πέμπτη</i>	<i>Παρασκευή</i>	<i>Σάββατο</i>	<i>Κοριακή</i>
<b>Πρώτο Πιάτο (Επιλογή από 4 είδη)</b>	Αρακόσουπα με πράσα Τονοσαλάτα Κολοκυθάκια φρέσκα τηγανητά Λαχανοτολμάδες αυγολέμενο	Σούπα γαλοπούλας με λαχανικά Τορτίγιες με πατάτες και φρέσκο κρεμμύδι Κρέπες με γέμιση μανιτάρια	Σούπα κάρδαμο Πατατοσαλάτα με ελιές Βίδες σαλάτα Κολοκυθοκεφτέδες με άνηθο και πράσο	Καροτόσουπα βελουτέ με πράσα Τάρτα με σπανάκι Μελιτζανοσαλάτα Ομελέτα με μανιτάρια	Κρεατόσουπα με διάφορα λαχανικά Κρεμμυδόπιτα Κοχλάκια σαλάτα Πίτσα μαργαρίτα	Σούπα ριζότο μανιτάρια Σπανακοπιτάκια Θράγαλα γιαχνί με πατάτες Κοζανίτικο κιχί με φέτα και πράσο	Σούπα μινεστρόνι αλά μιλανέζε Κρέπες με γέμιση τυρί Κροκέτες μπακαλιάρου Μελιτζάνες τυρί

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

		Τυρόπιτα στο τηγάνι					
<b>Κυρίως Πιάτο 1 ή</b>	<b>Γαλοπούλα σπέσιαλ ρολό</b>	<b>Κεφτεδάκια σάλτσα με πιλάφι</b>	<b>Καλαμαράκια τηγανιτά</b>	<b>Χοιρινό Σνίτσελ</b>	<b>Μπιφτέκι σχάρας</b>	<b>Σουτζουκάκια σμυρνέικα</b>	<b>Φασόλια μαυρομάτικα</b>
<b>2 ή</b>	<b>Φιλέτα γαλέου</b>	<b>Αγκινάρες αλλά πολίτα</b>	<b>Αρακάς</b>	<b>Σουπιές σπανάκι</b>	<b>Ρεβίθια σούπα</b>	<b>Πιπεριές φούρνου με τυρί</b>	<b>Ομελέτα στραπατσάδα</b>
<b>3 ή</b>	<b>Κρεατόπιτα</b>	<b>Ψάρι αλά σπετσιώτα</b>	<b>Σαγανάκι με γαρίδες</b>	<b>Μπριάμ</b>	<b>Μοσχαρίσια μπριζόλα</b>	<b>Μακεδονίτικη κολοκυθόπιτα</b>	<b>Τυρόπιτα στα τηγάνι</b>
<b>4</b>	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (επιλογή από 3 είδη)</b>	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)</b>	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΙΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ 2η-4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ**

<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>Δευτέρα</b>	<b>Τρίτη</b>	<b>Τετάρτη</b>	<b>Πέμπτη</b>	<b>Παρασκευή</b>	<b>Σάββατο</b>	<b>Κυριακή</b>
<b>Πρώτο Πιάτο</b> (επιλογή από 4 είδη)	Κρεατόσουπα με κριθαράκι Σουφλέ λαζάνια Κολοκυθοκεφτεδες Χορτόπιτα	Ντοματόσουπα βελουτέ Σουφλέ πιπεριές και μανιτάρια Πιτάκια με μυζήθρα Μελιτζανόπιτα	Χορτόσουπα Τάρτα με λουκάνικα Πίτσα μαργαρίτα Τονοσαλάτα	Σούπα κρέμα αγκινάρας Παραδοσιακή μλίνη Σερρών Πιπεριές Φλωρίνης Σουφλέ πατάτας	Σούπα κρέμας μπρόκολο Φασόλια σαλάτα με τόνο Κοχυλάκια σαλάτα Τορτίγιες με πατάτες και φρέσκο κρεμμύδι	Σούπα κρέμας σπανάκι Κρεατόπιτα Κολοκυθόπιτα με τυρί Μελιτζανόπιτα	Ψαρόσουπα Πιπεριές φούρνου με τυρί Τάρτα με σπανάκι Κιμαδοκολούρες
<b>Κυρίως Πιάτο</b> 1 ή	<b>Μοσχάρι Μπρεζέ</b>	<b>Χοιρινά φιλετάκια με σως μουστάρδα</b>	<b>Μοσχάρι Στρογγανόφ</b>	<b>Κρέπες με γέμιση Μανιτάρια</b>	<b>Παστίτσιο</b>	<b>Χοιρινή Πανσέτα</b>	<b>Αρνάκι ατζέμ πιλάφι</b>
2 ή	<b>Ομελέτα φούρνου</b>	<b>Κοκοράκι κρασάτο</b>	<b>Φιλέτο Σείθ με σως μουσελίν</b>	<b>Κοτόπουλο σουβλάκι</b>	<b>Σουφλέ λαζάνια</b>	<b>Μπιφτέκι Γαλοπούλας</b>	<b>Κοτόπουλο Γκαράμ Μασάλα</b>
3 ή	<b>Αρνάκι κλέφτικο</b>	<b>Ρεβίθια σούπα</b>	<b>Σουφλέ τυριού</b>	<b>Φασόλια σούπα</b>	<b>Γαρίδες με κόκκινη σάλτσα</b>	<b>Γάβρος στο φούρνο</b>	<b>Λαβράκι αλα σπετσιώτα</b>
4 ή	<b>Χυλοπίτες ψηλορείτικες</b>	<b>Τρουμπετίνα με θαλασσινά</b>	<b>Κανελόνια με σπανάκι</b>	<b>Μακαρόνια με μπαλάκια κιμά κοκκινιστά</b>	<b>Ρύζι Αμβροσία</b>	<b>Μουσακάς Λαχανικών</b>	<b>Μελιτζάνες παπουτσάκια</b>
5	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ</b> (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)</b>	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Φρούτο (επιλογή από 3 είδη)</b>	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)</b>	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<i>Δευτέρα</i>	<i>Τρίτη</i>	<i>Τετάρτη</i>	<i>Πέμπτη</i>	<i>Παρασκευή</i>	<i>Σάββατο</i>	<i>Κυριακή</i>
<b>Πρώτο Πιάτο (επιλογή από 4 είδη)</b>	Σούπα βελουτέ πατάτας Σουφλέ σπανάκι Κοχυλάκια σαλάτα Πατατοσαλάτα με ελιές	Στριφτή τυρόπιτα Κοζανίτικη Τορτίγιες με λαχανικά Σπανακοπιτάκια	Τυροπιτάκια Κρέπες με γέμιση τυρί Τάρτα με σπανάκι Ρεβυθοκεφτέδες	Κοτόσουπα αγγολέμονο Πιπεριές τηγανιτές με λαδολέμονο Σουφλέ πιπεριές και μανιτάρια	Σούπα με μακαρονάκι και φασόλια Σουφλέ ψαριού Τάρτα με σπανάκι Πιτάκια με μυζήθρα	Καροτόσουπα βελουτέ με πράσα Τορτίγιες με λιωμένο τυρί και κιμά Φιογκάκια σαλάτα	Σούπα ριζότο μανιτάρια Ντοματοκεφτέδες Πιπεριές Φλωρίνης Σούπα κρέμα αγκινάρας

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΑΠΟ 01.01.2022 - 31.12.2024**

		Λαχανοτολμάδες αυγολέμονο		Πατζαροσαλάτα		Καλαμαράκια κρασάτα	
<b>Κυρίως Πιάτο</b> <b>1 ή</b>	<b>Γαλοπούλα με ραβιόλια</b>	<b>Χάμπουργκερ ανοιχτό με μπιφτέκι μοσχαρίσιο</b>	<b>Κροκέτες μπακαλιάρου</b>	<b>Χοιρινή Μπριζόλα</b>	<b>Μπιφτέκι σχάρας</b>	<b>Λαζάνια με κιμά</b>	<b>Χορτόπιτα</b>
<b>2 ή</b>	<b>Τσιπούρα φούρνου</b> <b>πλακί</b>	<b>Φασολάκια</b>	<b>Μελιτζάνες ραγού</b>	<b>Χταπόδι κοκκινιστό με ζυμαρικά</b>	<b>Μπάμιες</b>	<b>Ομελέτα στραπατσάδα</b>	<b>Πρασοσέλινο</b>
<b>3 ή</b>	<b>Τυροκροκέτες</b>	<b>Καλαμαράκια με μανέστρα</b>	<b>Φάβα Σαντορίνης</b>	<b>Φακές Φαρσάλων με κριθάρaki</b>	<b>Μοσχάρι ταζίν</b>	<b>Κολοκυθοκεφτεδες με άνηθο και πράσο</b>	<b>Σουτζουκάκια με ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας</b>
<b>4</b>	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	<b>Ειδικό πιάτο</b> (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ</b> <b>(επιλογή από 3 είδη)</b>	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
<b>Συνοδευτικό</b> <b>(επιλογή από 6 είδη)</b>	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)



**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΙΑΤΩΝ****Ι. ΣΑΛΑΤΕΣ**

(όλες οι σαλάτες θα παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

**ΕΙΔΟΣ****Σαλάτα εποχής ωμή:**

- Λάχανο
- Λάχανο-Καρότο
- Πολίτικη
- Μαρούλι
- Μαρούλι- άνηθος-κρεμμυδάκι φρέσκο
- Ντομάτα
- Ντομάτα-Αγγούρι
- Χωριάτικη
- Πολύχρωμη
- Λάχανο-Καρότο-Μαρούλι
- Ντομάτα-αγγούρι-πιπεριά

**Σαλάτα εποχής βραστή:**

- Χόρτα (αντίδια, ή ραδίκια, ή βλίτα)
- Παντζάρια
- Μπρόκολο
- Κουνουπίδι
- Κολοκυθάκια βραστά
- Πατατοσαλάτα
- Μαυρομάτικα Φασόλια
- Ρεβίθια με κουσκούς
- Ποικιλία οσπρίων

**Πολυσαλάτες:**

- Μεξικάνικη
- Ρόκα-Μαρούλι-Λόλα
- Σπανάκι-Καλαμπόκι-Γραβιέρα
- Ζυμαρικών
  - Τονοσαλάτα
  - Κινόα και Χαλούμι
  - Πέστο Αρακά και Μυζήθρα
  - Ταμπουλέ
  - Νισουάζ
  - Ρύζι με σολομό
  - Μελιτζανοσαλάτα
  - Καπρέζε



- Σπανάκι με Ταλαγάκι ψητό
- Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια
- Πατατοσαλάτα με αγκινάρες
- Σισιλιάνα

## II. ΤΥΡΙΑ

(όλα τα τυριά θα κόβονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

### ΕΙΔΟΣ

#### Τυριά:

- Φέτα
- Ανθότυρο
- Γκούντα
- Κασέρι
- Γραβιέρα
- Χαλούμι
- Κεφαλοτύρι
- Μυζήθρα
- Μοτσαρέλα
- Τσένταρ
- Έμενταλ
- Κεφαλογραβιέρα

## III. ΓΙΑΟΥΡΤΙ-ΓΑΛΑ

(όλα τα γιαουρτάκια και τα γάλατα θα είναι Ελληνικής Προέλευσης)

### ΕΙΔΟΣ

#### Γιαούρτι:

- Αγελαδινό πλήρες
- Αγελαδινό ελαφρύ
- Πρόβειο

- Στραγγιστό πλήρες
- Στραγγιστό ελαφρύ

Γάλα:

- Αγελαδινό πλήρες
- Αγελαδινό ελαφρύ
- Χωρίς Λακτόζη

**IV. ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ \***

(όλες οι γαρνιτούρες θα παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

ΕΙΔΟΣ
Πιλάφι, ριζότο, μπουσμάτι, μακρύκοκο, καστανό
Αρακάς, φασολάκια στρογγυλά, αγκινάρες
Ρύζι με αρακά, ρύζι με καρότο
Ριζότο με μανιτάρια, ριζότο με πιπεριές
Σπαγγέτι, πέννες, λιγκουίνι, βίδες, τρουμπετίνα
Κριθαράκι, κοχυλάκια, κοφτό, φαρφάλες
Πατάτες λεμονάτες φούρνου
Πατάτες ριγανάτες
Πατάτες τηγανιτές, πατάτες τηγανιτές με τυρί τριμμένο
Πατάτες μεθυσμένες, πατάτες βουτύρου
Πουρές πατάτας
Πατάτες κοκκινιστές, πατάτες baby
Πατάτες με μυρωδικά
Χόρτα (αντίδια, ραδίκια, λάπαθα, σπανάκι)
Πρασόρυζο, λαχανόρυζο, φακόρυζο
Καρότα baby, καρότα bay σωτέ
Πουρές καρότου
Πατάτες αλλιμέντ
Μπρόκολο, κουνουπίδι
Πατατοσαλάτα, πατατοσαλάτα με μυρωδικά
Λαζάνια, παπαρδέλες, ταλιατέλες
Πατάτες νουαζέτ
Πατάτες ντοφίν
Παντζάρια, φασολάκι πλατύ, καλαμπόκι
Πιπεριές ψητές, μελιτζάνες φούρνου

Πουρές μελιτζάνας, πουρές κολοκύθας
Πουρές πατάτας ογκραντέν
Χούμους, χούμους με ντομάτα και φέτα
Πατάτες παπρικάζ, σκορδαλιά πατάτας
Μανιτάρια αλα κρεμ, μανιτάρια σχάρας
Πιλάφι με ντοματίνια, πιλάφι μιλανέζα, πιλάφι με κιτρινόριζα, πιλάφι με σαφράν
Ποικιλία (πιλάφι, αρακάς, καρότο), (κοχυλάκια, χόρτα)
Ποικιλία (πουρές, χόρτα), (πουρές, αρακάς, καρότο)
Ποικιλία (πιλάφι, μπρόκολο, κουνουπίδι)
Ποικιλία (σπαγγέτι, κουνουπίδι, καρότα)
Πλιγούρι, κουσκούς, κρέτσα, ρεβιρόρυζο

**\* Η γαρνιτούρα όπως και η σύνθεση της ποικιλίας που θα προσφέρεται θα ταιριάζει με το κυρίως πιάτο που θα συνοδεύει.**

**V.**

**VI. ΦΡΟΥΤΑ (όλα εγχώριας παραγωγής)**

**ΕΙΔΟΣ**

**Φρούτο εποχής:**

- Μήλο, Πορτοκάλι, ροδάκινο, αχλάδι
- Σταφύλι, φράουλες, βανίλιες, νεκταρίνια, ακτινίδια
- Κεράσια, βερίκοκα, δαμάσκηνα, μανταρίνια
- Καρπούζι, πεπόνι, μπανάνα, ανανάς, κυδώνια
- Ρόδι, φιρίκια, γκρέιπφρουτ, σύκα, σταφίδες και αποξηραμένα φρούτα

**VII. ΓΛΥΚΑ – ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

**(όλα τα γλυκά-επιδόρπια θα παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)**

**ΕΙΔΟΣ**

- Γλυκά ταψιού με σιρόπι (ραβανί, κανταΐφι, σαραγλί, τουλούμπα, γιαννιώτικο, εκμέκ, δίπλες, σου καραμέλας, ινδοκάρυδο, ροξάκια, σκαλτσούνια )
- Γλυκά σε φόρμες (μπακλαβάς, τρίγωνα, τιραμισού, πανακότα, πουτίγκα, cupcakes, pancakes, muffins, brownies, κοκ, μιλφειγ, προφιτερόλ, cheesecake )

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κρέπες (με γέμιση κάστανο, μήλα και καρύδια, μαρμελάδα, μέλι, σοκολάτα, φρούτα, κλπ)</li> <li>• Τάρτες γλυκές ( με γέμιση αμύγδαλα και cranberries, λεμόνι, αχλάδι, μαρμελάδες, φρούτα του δάσους)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κομπόστες διάφορες ( ροδάκινο, ανανάς, κοκτέιλ)</li> <li>• Κρέμες διάφορες (βανίλια, σοκολάτα, ανάμικτη)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ρυζόγαλο, κρέμες πιάτου, κρεμ μπρουλέ, μπουγάτσα, φανουρόπιτα, κολοκυθόπιτα με κανέλα, στρούντελ μήλου, πιτάκια με ταχίни, πορτοκαλόπιτα, λεμονόπιτα.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ζελέδες ( φράουλα, κεράσι, μπανάνα, ανανάς, φρούτα του δάσους,)</li> <li>• Μους ( βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στραρτσιατέλα)</li> </ul>

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ**

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
<b>ΓΕΥΜΑ</b>						
Σούπα οσπρίων (φακές)	Σούπα Οσπρίων (φασόλια)	Σούπα κρέμα σπαράγγια	Σούπα Οσπρίων (φακές)	Σπανακόρυζο	Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια)	Σούπα ανοιξιάτικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια)
Μουσακάς Χορτοφάγου (κρεμμυδάκι, ντομάτες, μελιτζάνες)	Γεμιστές πιπεριές με ρύζι και αρωματικά	Μπιφτέκι λαχανικών με ρύζι	Σπαγγέτι με σπανάκι	Γιουβαρλάκια από ρεβίθια	Πλιγούρι με μανιτάρια	Παστίτσιο χορτοφαγικό με κίμα σόγιας
Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι	Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι
Φρούτο,	Χαλβάς σμιγδάλι	Φρούτο	Κέικ νηστίσιμο	Φρούτο	Κομπόστα	Φρούτο
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>						
Σούπα Βελουτέ ντομάτας	Σούπα Βελουτέ μανιτάρια	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα	Κρεμμυδόσουπα	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα	Σούπα Βελουτέ ντομάτας	Σούπα βελουτέ μανιτάρια
Πίτσα χορτοφαγική με μανιτάρια, λαχανικά και τυρί	Μανιτάρια φρικασέ	Σούπα λαχανικών	Ρεβιθοκεφτέδες με πουρέ	Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι	Γιουβέτσι με μανιτάρια	Σουτζουκάκια Vegan με πατάτες
Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,	Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,
Φρούτο	Μωσαϊκό μπανάνας	Φρούτο	Φρούτο	Χαλβάς σμιγδάλι	Φρούτο	Κομπόστα

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΜΟΥΣΟΥΛΜΑΝΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ**

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
<b>ΓΕΥΜΑ</b>						
Σούπα οσπρίων (φακές)  ----- Μοσχαράκι με σάλτσα ντομάτας  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο	Spring Rolls λαχανικών  ----- Κοτόπουλο tikka masala  ----- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,  ----- Ραβανί	Σούπα κρέμα σπαράγγια  ----- Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο με μοσχαρίσιο κιμά  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο	Φαλάφελ  ----- Φουσίλι Φούρνου με χταποδάκι  ----- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,  ----- Κανταΐφι	Πλιγούρι  ----- Φιλέτο ψαριού τηγανητό με κουρκούτι ανατολίτικο  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο,	Σούπα Μανιτάρια  ----- Γεμιστά με αρνίσιο κιμά κουκουνάρι και σταφίδες  ----- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι  ----- Πορτοκαλόπιτα	Λεχματζούν  ----- Κεμπάπ με αρνίσιο και πρόβειο κιμά  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>						
Σούπα Βελουτέ ντομάτας  ----- Αρακάς Francaise  ----- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,  ----- Χαλβάς	Σούπα Βελουτέ μανιτάρια  ----- Κανελόνια με σπανάκι  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο	Σαμούσα Λαχανικών  ----- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με λαχανικά ατμού  ----- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,  ----- Λουκουμάδες	Κρεμμυδόσουπα  ----- Παστίτσιο Λαχανικών  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο	Μοσαρέλα Sticks  ----- Κοτόπουλο Garam Masala  ----- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,  ----- Εκμέκ	Σούπα Βελουτέ ντομάτας  ----- Γαλοπούλα Ρολό με κάρυ  ----- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι  ----- Φρούτο	Μανιτάρια σχάρας  ----- Κεφτεδάκια λαχανικών με αρωματικά βότανα  ----- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι,  ----- Ταχινόπιτα

**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ**

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
<b>ΓΕΥΜΑ</b>						
<p>Σούπα οσπρίων (φακές)</p> <p>-----</p> <p>Μοσχαράκι με ρύζι μαγειρεμένο στον ατμό</p> <p>Με σάλτσα ντομάτας</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Σούπα Οσπρίων (φασόλια)</p> <p>-----</p> <p>Κοτόπουλο φιλέτο στο φούρνο με ζυμαρικά</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Μωσαϊκό με στέβια</p>	<p>Σούπα κρέμα σπαράγγια</p> <p>-----</p> <p>Μπιφτέκι μοσχαρίσιο στον ατμό με πουρέ πατάτας</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Σούπα Οσπρίων (φακές)</p> <p>-----</p> <p>Φιλέτο γαλοπούλας με ρύζι αποφλοιωμένο στον ατμό</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Γαλακτομπούρεκο με στέβια</p>	<p>Σπανακόρυζο</p> <p>-----</p> <p>Φιλέτο ψαριού με λαχανικά στο φούρνο</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια)</p> <p>-----</p> <p>Μοσχαράκι με ρύζι αποφλοιωμένο στον ατμό</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι</p> <p>-----</p> <p>Μηλόπιτα χωρίς ζάχαρη</p>	<p>Σούπα ανοιξιότικη ( με αρακά, καρότα, φασόλια)</p> <p>-----</p> <p>Μπιφτέκι μοσχαρίσιο στον ατμό με πουρέ πατάτας</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>						
<p>Σούπα Βελουτέ ντομάτας</p> <p>-----</p> <p>Φιλέτο ψαριού με λαχανικά</p> <p>-----</p> <p>-----Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Τάρτα πορτοκάλια χωρίς βούτυρο και ζάχαρη</p>	<p>Σούπα Βελουτέ μανιτάρια</p> <p>-----</p> <p>Αρακάς λαδερός</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα</p> <p>-----</p> <p>Σούπα λαχανικών</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Μους βανίλια με στέβια</p>	<p>Κρεμμυδόσουπα</p> <p>-----</p> <p>Φασολάκια λαδερά</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα</p> <p>-----</p> <p>Λαχανικά στον ατμό</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Ρυζόγαλο χωρίς ζάχαρη</p>	<p>Σούπα Βελουτέ ντομάτας</p> <p>-----</p> <p>Αρακάς λαδερός</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι</p> <p>-----</p> <p>Φρούτο</p>	<p>Σούπα βελουτέ μανιτάρια</p> <p>-----</p> <p>Κοτόπουλο φιλέτο στο φούρνο με ζυμαρικά</p> <p>-----</p> <p>Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι,</p> <p>-----</p> <p>Τσιζκαικ με στέβια</p>

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

#### ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Η Αναθέτουσα Αρχή ενημερώνει υπό την ιδιότητά της ως υπεύθυνης επεξεργασίας το φυσικό πρόσωπο που υπογράφει την προσφορά ως Προσφέρων ή ως Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος, ότι το ίδιο ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό του, θα επεξεργάζονται τα ακόλουθα δεδομένα ως εξής:

I. Αντικείμενο επεξεργασίας είναι τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται στην Αναθέτουσα Αρχή, στο πλαίσιο του παρόντος Διαγωνισμού, από το φυσικό πρόσωπο το οποίο είναι το ίδιο Προσφέρων ή Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος.

II. Σκοπός της επεξεργασίας είναι η αξιολόγηση του Φακέλου Προσφοράς, η ανάθεση της Σύμβασης, η προάσπιση των δικαιωμάτων της Αναθέτουσας Αρχής, η εκπλήρωση των εκ του νόμου υποχρεώσεων της Αναθέτουσας Αρχής και η εν γένει ασφάλεια και προστασία των συναλλαγών. Τα δεδομένα ταυτοπροσωπίας και επικοινωνίας θα χρησιμοποιηθούν από την Αναθέτουσα Αρχή και για την ενημέρωση των Προσφερόντων σχετικά με την αξιολόγηση των προσφορών.

III. Αποδέκτες των ανωτέρω (υπό Α) δεδομένων στους οποίους κοινοποιούνται είναι:

(α) Φορείς στους οποίους η Αναθέτουσα Αρχή αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων ενεργειών για λογαριασμό της, δηλαδή οι Σύμβουλοι, τα υπηρεσιακά στελέχη, μέλη Επιτροπών Αξιολόγησης, Χειριστές του Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού και λοιποί εν γένει προστεθέντες της, υπό τον όρο της τήρησης σε κάθε περίπτωση του απορρήτου.

(β) Το Δημόσιο, άλλοι δημόσιοι φορείς ή δικαστικές αρχές ή άλλες αρχές ή δικαιοδοτικά όργανα, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων τους.

(γ) Έτεροι συμμετέχοντες στο Διαγωνισμό, στο πλαίσιο της αρχής της διαφάνειας και του δικαιώματος προδικαστικής και δικαστικής προστασίας των συμμετεχόντων στο Διαγωνισμό, σύμφωνα με το νόμο.

IV. Τα δεδομένα θα τηρούνται για χρονικό διάστημα για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης, και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών, για μελλοντικούς φορολογικούς-δημοσιονομικούς ή ελέγχους χρηματοδοτών ή άλλους προβλεπόμενους ελέγχους από την κείμενη νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας αναφορικά με δημόσια σύμβαση τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας. Μετά τη λήξη των ανωτέρω περιόδων, τα προσωπικά δεδομένα θα καταστρέφονται.

V. Το φυσικό πρόσωπο που είναι είτε Προσφέρων είτε Νόμιμος Εκπρόσωπος του Προσφέροντος, μπορεί να ασκεί κάθε νόμιμο δικαίωμά του σχετικά με τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα που το αφορούν, απευθυνόμενο στον υπεύθυνο προστασίας προσωπικών δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής.

VI. Η Αναθέτουσα Αρχή έχει υποχρέωση να λαμβάνει κάθε εύλογο μέτρο για τη διασφάλιση του απόρρητου και της ασφάλειας της επεξεργασίας των δεδομένων και της προστασίας τους από τυχαία ή αθέμιτη καταστροφή, τυχαία απώλεια, αλλοίωση, απαγορευμένη διάδοση ή πρόσβαση από οποιονδήποτε και κάθε άλλης μορφής αθέμιτη επεξεργασία.