

Διευκρινίσεις για τον τρόπο αξιολόγησης και βαθμολόγησης

Κάθε υποψήφιος οφείλει εγκαίρως και προσηκόντως να υποβάλει ηλεκτρονικά μαζί με την προσφορά του στον (ηλεκτρονικό) φάκελο «Δικαιολογητικά Συμμετοχής-Τεχνική Προσφορά», με ποινή αποκλεισμού από το διαγωνισμό, τουλάχιστον τα στοιχεία που αναφέρονται παρακάτω:

«ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» εντός του οποίου τοποθετούνται τα τεχνικά χαρακτηριστικά για κάθε προσφερόμενη ομάδα πόλεων ήτοι: **(Α) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη του **Βόλου**, **(Β) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λάρισας**, **(Γ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη των **Τρικάλων**, **(Δ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Καρδίτσας** και **(Ε) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λαμίας** με ποινή απόρριψης της προσφοράς ως εξής:

A. Ο αριθμός των προσφερόμενων ανά ημέρα δωρεάν ημερήσιων σιτηρεσιών: Θα αναγράφεται ολογράφως και αριθμητικώς και πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το πέντε (5%) του ενδεικτικού αριθμού των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών ανά ημέρα για κάθε Τμήμα (πόλη) για την οποία δίνεται προσφορά, επί ποινή αποκλεισμού.

Η μοριοδότηση γίνεται ως εξής:

5% του ενδεικτικού αριθμού των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών βαθμολογείται με 100. Κάθε επιπλέον 5% του ενδεικτικού αριθμού των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών δίνει πέντε επιπλέον βαθμούς έως το 20% επιπλέον του ενδεικτικού αριθμού που βαθμολογείται μέχρι 115. Με 120 βαθμολογείται ο υποψήφιος που προσφέρει δωρεάν σίτιση σε όλους τους ενδιαφερόμενους εγγεγραμμένους φοιτητές που τυχόν δικαιούνται δωρεάν σίτιση.

B. Ποιότητα των υλικών: Η ποιότητα των υλικών πρέπει να καλύπτει επαρκώς τις διατροφικές ανάγκες και τις γευστικές επιλογές των φοιτητών.

Ειδικότερα η μοριοδότηση γίνεται ως εξής:

- Ποιότητα υλικών = 8 βαθμοί
- Χρήση αποκλειστικά νωπού κρέατος υπό ψύξη = 4 βαθμοί
- Χρήση αποκλειστικά νωπού κοτόπουλου υπό ψύξη = 4 βαθμοί
- Χρήση αποκλειστικά φρούτων εποχής= 2 βαθμοί
- Χρήση αποκλειστικά λαχανικών εποχής = 2 βαθμοί

Γ. Το προτεινόμενο πρόγραμμα σίτισης - μενού: Με βάση τις ελάχιστες απαιτήσεις που αναγράφονται στα παραρτήματα Α και Β και Γ της παρούσας, οι ενδιαφερόμενοι θα υποβάλλουν για κάθε ομάδα πόλεων ξεχωριστά ήτοι **(Α) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη του **Βόλου**, **(Β) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λάρισας**, **(Γ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη των **Τρικάλων**, **(Δ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Καρδίτσας** και **(Ε) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λαμίας** το προσφερόμενο πρόγραμμα σίτισης (εδεσματολόγιο) τεσσάρων εβδομάδων που προσφέρουν με το οποίο προτίθεται να σιτίσουν τους φοιτητές, το οποίο σε περίπτωση κατακύρωσης θα αποτελέσει αναπόσπαστο μέρος της σύμβασης και σύμφωνα με το εδεσματολόγιο του παραρτήματος Ι της παρούσης.

Οι τυχόν διαφοροποιημένες προτάσεις στο απαιτούμενο από το Πανεπιστήμιο μενού, θα πρέπει, με ποινή απαραδέκτου, να είναι ίσης ή ανώτερης διατροφικής αξίας.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευασμένων φαγητών, η αναλογία και η ποιότητα των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, θα πρέπει να είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες

υγιεινής διατροφής.

Το προτεινόμενο πρωινό θα πρέπει να είναι πλήρες και να παρέχεται καθημερινά σε όλους τους δικαιούμενους δωρεάν σίτισης φοιτητές.

Το προτεινόμενο πρόγραμμα σίτισης, με ποινή απόρριψης της προσφοράς, πρέπει να συνοδεύεται από πίνακα αποκλειστικών προμηθευτών των πρώτων υλών και στοιχεία ποιότητας για τις διαδικασίες αποθήκευσης, επεξεργασίας και παρασκευής του προσφέροντα στο διαγωνισμό με τις απαραίτητες πιστοποιήσεις τους [ISO 22000:2005 (HACCP)] για κρέας, κοτόπουλα, ψάρια, γαλακτοκομικά, τυροκομικά.

Ο ενδιαφερόμενος, μπορεί να καταθέσει προσφορά βελτιώσεων του ανωτέρω βασικού μενού με αναλυτική, και συγκεκριμένη περιγραφή των επί πλέον προσφερόμενων ανά εβδομάδα συνοδευτικών και επιδόρπιων. Συγκεκριμένα θα κατονομάζονται ποια είδη από τα αναφερόμενα στο συνημμένο Παράρτημα Β και πόσα από το καθένα θα προσφέρονται επί πλέον την εβδομάδα. Για όλα δε τα συνοδευτικά, τόσο αυτών που περιλαμβάνει το βασικού μενού όσο και των επί πλέον προσφερόμενων, θα αναφέρεται πόσο συχνά θα γίνεται εναλλαγή ώστε να υπάρχει ποικιλία και τέλος η ποσότητα που θα μπορούν να παίρνουν οι σιτιζόμενοι από τα διάφορα είδη της αυτής κατηγορίας (π.χ. δύο σαλάτες, δύο γλυκά κ.λπ.).

Τέλος πρέπει να καλύπτει σε μεγάλο βαθμό τις ειδικές διατροφικές ανάγκες των σιτιζομένων που για ιατρικούς, θρησκευτικούς ή άλλους λόγους δεν μπορούν να ακολουθήσουν το κανονικό πρόγραμμα σίτισης.

Ειδικότερα η μοριοδότηση γίνεται ως εξής:

- Προτεινόμενο πρόγραμμα σίτισης = 8 βαθμοί
- Ειδικό μενού ασθενών (κατ' απαίτηση) = 4 βαθμοί
- Ειδικό μενού νηστειών = 4 βαθμοί
- Ειδικό μενού χορτοφάγων (καθημερινά) = 4 βαθμοί

Δ. Πρόσθετες παροχές

Κατάλογο πρόσθετων παροχών προς το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και τους φοιτητές. Ως πρόσθετες παροχές νοούνται μόνον οι έχουσες σχέση και συνάφεια με το αντικείμενο της παρούσας διακήρυξης. Αριθμός και μέγεθος εκδηλώσεων του Πανεπιστημίου που θα υποστηρίξει δωρεάν ο υποψήφιος (ενδεικτικά: Χριστουγεννιάτικη εορτή, Τριών Ιεραρχών, Εαρινή δεξίωση, αριθμό συνεδρίων ή άλλων εκδηλώσεων) ή το ισοδύναμο σε αριθμό ατόμων.

ΤΜΗΜΑ	ΠΟΛΗ	ΕΝΔΕΙΚΤ. ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΞΥΠ. ΑΤΟΜΩΝ ΑΝΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
Α	ΒΟΛΟΣ	250
Β	ΛΑΡΙΣΑ	40
Γ	ΤΡΙΚΑΛΑ	40
Δ	ΚΑΡΔΙΤΣΑ	30
Ε	ΛΑΜΙΑ	50

Ειδικότερα η μοριοδότηση γίνεται ως εξής:

Η μοριοδότηση γίνεται με 4 (τέσσερις βαθμούς) για κάθε υποστήριξη εκδήλωσης (μπουφέ, δείπνο) του Πανεπιστημίου έως τα άτομα που αναγράφονται ανά πόλη στον ανωτέρω πίνακα και για μέχρι πέντε (5) εκδηλώσεις.

Ε. Μελέτη λειτουργίας

Ο κάθε ενδιαφερόμενος, αφού λάβει υπόψη του τους όρους λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων που αναφέρονται στην παρούσα διακήρυξη, τη διάταξη των χώρων και τις υποχρεώσεις του αναδόχου, θα πρέπει να συντάξει και να υποβάλει ξεχωριστά για κάθε Τμήμα πόλης: **(Α) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη του **Βόλου**, **(Β) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λάρισας**, **(Γ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη των **Τρικάλων**, **(Δ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Καρδίτσας** και **(Ε) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λαμίας** **ΜΕΛΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** όπου θα γίνεται λεπτομερής περιγραφή του τρόπου με τον οποίο προτίθεται και σχεδιάζει να λειτουργήσει το κάθε φοιτητικό εστιατόριο ξεχωριστά.

Στη μελέτη αυτή, εκτός των άλλων, είναι απαραίτητο να αναφέρει:

α) την περιγραφή του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων, που θα εφαρμόσει στη συγκεκριμένη παροχή υπηρεσιών,

β) τις προδιαγραφές ποιοτικές και ποσοτικές πρώτων και βοηθητικών υλών, όπως και αναφορά προμηθευτών των, που τηρούν κανόνες HACCP ή ισοδύναμό του,

γ) τον τρόπο - μεθοδολογία παρασκευής των γευμάτων, δηλαδή τους διαφορετικούς τρόπους χειρισμού του τροφίμου, όταν η επεξεργασία αφορά κρύα και ζεστά προϊόντα,

δ) τα μέτρα που θα εφαρμόζονται για την ασφάλεια και υγιεινή του προσωπικού, των φοιτητών και των εγκαταστάσεων, και

ε) την εμπειρία σε παρόμοια έργα συμπληρώνοντας τον πίνακα Β, και για το προσωπικό που θα διαθέσει για την εκτέλεση του έργου συμπληρώνοντας τον πίνακα Γ

Επίσης θα πρέπει ο κάθε υποψήφιος να αναφέρει αν προτίθεται να επενδύσει και τι στον χώρο αυτόν, η οποία (επένδυση) θα συμβάλει στην παροχή καλύτερων υπηρεσιών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας συμμετέχει στο διαγωνισμό υποβάλλοντας προσφορά και για τις πέντε (5) ομάδες πόλεων, τα υποστοιχεία 1 και 2 θα υποβληθούν σε ξεχωριστά έντυπα για κάθε μία από τις πέντε (5) ομάδες, θα αναφέρεται δε στην επικεφαλίδα του εντύπου, αναλυτικά ως εξής:

Υποστοιχείο 1

ΕΝΤΥΠΟ 1: «Προτεινόμενο Πρόγραμμα Σίτισης – Μενού για την **(Α) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη του **Βόλου**.

ΕΝΤΥΠΟ 2: «Προτεινόμενο Πρόγραμμα Σίτισης – Μενού για την **(Β) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λάρισας**.

ΕΝΤΥΠΟ 3: «Προτεινόμενο Πρόγραμμα Σίτισης – Μενού για την **(Γ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη των **Τρικάλων**.

ΕΝΤΥΠΟ 4: «Προτεινόμενο Πρόγραμμα Σίτισης – Μενού για την **(Δ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Καρδίτσας**.

ΕΝΤΥΠΟ 5: «Προτεινόμενο Πρόγραμμα Σίτισης – Μενού για την **(Ε) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λαμίας**.

Υποστοιχείο 2

ΕΝΤΥΠΟ 6: «Μελέτη λειτουργίας των εστιατορίων για την **(Α) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη του **Βόλου**.

ΕΝΤΥΠΟ 7: «Μελέτη λειτουργίας των εστιατορίων για την **(Β) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λάρισας**.

ΕΝΤΥΠΟ 8: «Μελέτη λειτουργίας των εστιατορίων για την **(Γ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη των **Τρικάλων**.

ΕΝΤΥΠΟ 9: «Μελέτη λειτουργίας των εστιατορίων για την **(Δ) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Καρδίτσας**.

ΕΝΤΥΠΟ 10: «Μελέτη λειτουργίας των εστιατορίων για την **(Ε) ΤΜΗΜΑ:** για την πόλη της **Λαμίας**.

Επιπλέον ο ανάδοχος που υποβάλλει προσφορά για την **(Α) ΤΜΗΜΑ**: για την πόλη του **Βόλου πρέπει απαραίτητα να δηλώνει στα έντυπα 1 και 6 ότι τα αναφερόμενα ισχύουν και για το χώρο σίτισης που θα μισθωθεί εκτός φοιτητικής Εστίας από τον ανάδοχο.**

Επιπλέον ο ανάδοχος που υποβάλλει προσφορά για την **(Β) ΤΜΗΜΑ**: για την πόλη της Λάρισας **πρέπει απαραίτητα να δηλώνει στα έντυπα 2 και 7 ότι τα αναφερόμενα ισχύουν και για το χώρο σίτισης που θα μισθωθεί εκτός χώρου σίτισης της Σχολής Επιστημών Υγείας στον κεντρικό ιστό της πόλης της Λάρισας για τις ανάγκες της Σχολής Επιστημών Υγείας από τον ανάδοχο.**

Όλα τα υπόλοιπα δικαιολογητικά θα υποβληθούν από μια φορά (σε δύο αντίγραφα) και θα αφορούν τη συμμετοχή του προσφέροντα και στα πέντε (5) τμήματα (ομάδες) σίτισης.

1. Η αναλυτική καταγραφή του προσωπικού, των στελεχών υπευθύνων για την εξασφάλιση της ποιότητας, που θα απασχοληθεί κατά ειδικότητες σε κάθε ένα από τα εστιατόρια, καθώς και αναφορά στην εκπαίδευσή του, στα στοιχεία που αφορούν στην εμφάνιση, στη συμπεριφορά του και στον έλεγχο της ποιότητας, καθώς και ο τεχνικός εξοπλισμός που θα διαθέσει ο πάροχος υπηρεσιών σε κάθε ένα από τα εστιατόρια που προβλέπονται από τη διακήρυξη.

2. **Υπεύθυνη δήλωση Ν.1599/86**, χωρίς θεώρηση γνησίου υπογραφής, (θα υπογραφεί ψηφιακά) στην οποία να δηλώνεται ότι η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται αποκλειστικά στους παραχωρηθέντες από το Πανεπιστήμιο χώρους που θα σιτίζονται οι φοιτητές, απαγορευμένης ρητά της παρασκευής των φαγητών εκτός των παραπάνω χώρων και της εν συνεχεία μεταφοράς τους στο εστιατόριο. Στην ίδια υπεύθυνη δήλωση θα δηλώνεται επίσης ότι η παρασκευή των γευμάτων στους παραχωρηθέντες από το Πανεπιστήμιο χώρους, αφορά αποκλειστικά το Π.Θ. και όχι την παροχή γευμάτων σε άλλους φορείς ή άτομα.

Επίσης απαγορεύεται η παρασκευή γευμάτων στους παραχωρηθέντες από το Πανεπιστήμιο χώρους και η μεταφορά τους εκτός Πανεπιστημίου, με σκοπό τη σίτιση μη σχετικών με το Πανεπιστήμιο ατόμων (υπό την μορφή Catering).

3. Οι **προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προμηθευτές για (300) τριακόσιες ημέρες από την επομένη διενέργειας του διαγωνισμού**, καθώς και για το χρόνο που αποδέχθηκαν να παρατείνουν την προσφορά τους. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του προβλεπόμενου στην παρούσα διακήρυξη απορρίπτεται ως απαράδεκτη.** Η ισχύς της προσφοράς μπορεί να παραταθεί, εφόσον ζητηθεί από την υπηρεσία, πριν από τη λήξη της, κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με (300) τριακόσιες ημέρες. Μετά τη λήξη του παραπάνω ανώτατου ορίου παράτασης ισχύος της προσφοράς, ματαιώνονται τα αποτελέσματα του διαγωνισμού, εκτός αν το Πανεπιστήμιο κρίνει αιτιολογημένα ότι η συνέχιση του διαγωνισμού εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε ο συμμετέχων στο διαγωνισμό μπορεί να επιλέξει είτε να παρατείνει εκ νέου την προσφορά του, εφόσον του ζητηθεί πριν από την πάροδο του ανωτέρω ανώτατου ορίου, είτε όχι. Στην περίπτωση αυτή η διαδικασία του διαγωνισμού συνεχίζεται με όσους παρέτειναν την προσφορά τους.

4. Θα ληφθεί ιδιαίτερα θετικά υπόψη κατά την αξιολόγηση:

- i. Η ύπαρξη σαφούς αντιστοίχισης των παραγράφων της τεχνικής προσφοράς με τα αξιολογούμενα στοιχεία.
- ii. Η ύπαρξη συνεχόμενης αρίθμησης και πίνακα περιεχομένων του φακέλου.
- iii. Η μη προσθήκη μη σχετικών με τα βαθμολογούμενα δεδομένων που απλά δυσχεραίνουν την αξιολόγηση.

5. Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές. Σε περίπτωση υποβολής τους απορρίπτονται ως απαράδεκτες. Οι εναλλακτικές προσφορές ενός προσφέροντος δεν θα γίνουν δεκτές.

6. Ο κάθε προσφέρων μπορεί να υποβάλει προσφορά είτε για το σύνολο των Τμημάτων (πόλεων) είτε για ένα ή περισσότερα Τμήματα (πόλεις), προσδιορίζοντας στην προσφορά του το ή τα Τμήματα (πόλεις), για την οποία (τις οποίες) υποβάλλει προσφορά.

7. Τεχνική προσφορά που δεν περιλαμβάνει όλα τα προαναφερόμενα στοιχεία απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

α/α	Επωνυμία φορέα (πελάτη)	Περίοδος σύμβασης ΑπόΈως	Σύντομη περιγραφή των προσφερόμενων υπηρεσιών	Αξία σύμβασης	Μέτρα ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας HACCP	Αριθμός σιτισθέντων

1. Η αναλυτική καταγραφή του προσωπικού, των στελεχών υπευθύνων για την εξασφάλιση της ποιότητας, που θα απασχοληθεί κατά ειδικότητες σε κάθε ένα από τα εστιατόρια του Πανεπιστημίου, καθώς και αναφορά στην εκπαίδευσή του.

ΠΙΝΑΚΑΣ Γ

α/α	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΕΤΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΟΜΑΔΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

2. Επίσης θα αναγραφεί ο τεχνικός εξοπλισμός που θα διαθέσει ο πάροχος υπηρεσιών σε κάθε ένα από τα εστιατόρια που προβλέπονται από τη διακήρυξη.

Ειδικότερα η μοριοδότηση γίνεται ως εξής:

- περιγραφή του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων, που θα εφαρμόσει στη συγκεκριμένη παροχή υπηρεσιών **4 (τέσσερις βαθμούς)**
- προδιαγραφές ποιοτικές και ποσοτικές πρώτων και βοηθητικών υλών, όπως και αναφορά προμηθευτών των, που τηρούν κανόνες HACCP ή ισοδύναμό του, **4 (τέσσερις βαθμούς)**
- μεθοδολογία παρασκευής των γευμάτων, δηλαδή τους διαφορετικούς τρόπους χειρισμού του τροφίμου, όταν η επεξεργασία αφορά κρύα και ζεστά προϊόντα, **4 (τέσσερις βαθμούς)**
- μέτρα που θα εφαρμόζονται για την ασφάλεια και υγιεινή του προσωπικού, των φοιτητών και των εγκαταστάσεων, **4 (τέσσερις βαθμούς)** και
- εμπειρία σε παρόμοια έργα συμπληρώνοντας τον πίνακα Β, και για το προσωπικό που θα διαθέσει για την εκτέλεση έργου συμπληρώνοντας τον πίνακα Γ **4 (τέσσερις βαθμούς)**