

ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - Διαβούλευση για την «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ) ΣΕ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ»

Δημοσιεύθηκε

13/07/2026

Τελευταία ανανέωση

ηη/μμ/εεεε

Μοναδικός Κωδικός

2026DIAB33267

Η/νία Λήξης

28/07/2026

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αρμ.: Σ. Γιουβανέλλη
Τηλ. : 2313317511
E-mail: s.giouvanelli@thessaloniki.gr

Θέμα: Πρόσκληση για Προκαταρκτική Διαβούλευση της Μελέτης Τεχνικών Προδιαγραφών και του Ενδεικτικού Προϋπολογισμού για την «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ) ΣΕ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ ΤΟΥ

Συνημμένο

 ΛΗΨΗ ΑΡΧΕΙΟΥ

Σχόλια

Σχόλιο

Όνομα

Α. ΧΟΥΤΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

Email

diagon@cateringhoutos.gr

Δημοσιεύθηκε

28-07-2026

Άρθρο

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΟΥ ΤΗΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ

Γ. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Στις σελίδες 12-16 της διαβούλευσης υπάρχει πίνακας με ποσοστολόγιο μερίδων, όπου στο τέλος αυτού του πίνακα αναγράφεται η φράση: «Σύνολο μερίδας 500 γρ.». Δεδομένου ότι τα γραμμάρια του φαγητού αναγράφονται στο ως άνω μεριδολόγιο, θεωρούμε ότι σκόπιμο θα ήταν να διευκρινισθεί σαφέστερα στο κείμενο της διακήρυξης ότι τα 500 γρ. που αναφέρονται, αφορούν το σύνολο της μερίδας, ήτοι το φαγητό με τα συνοδευτικά του (πχ σαλάτα, τυρί κλπ.).

Ε. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Γ. ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ (ΣΕΛ. 17):

Παρ. 1. Άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της εταιρείας παρασκευής γευμάτων με δυναμικότητα παραγωγής τουλάχιστον 3.000 ημερησίως.

Α. Τα γεύματα θα προσφέρονται σε ευάλωτες ομάδες πληθυσμού, άστεγους, ασθενείς και παιδιά, για το λόγο αυτό θεωρούμε σκόπιμο να προστεθεί ο όρος να διαθέτει το εργαστήριο παρασκευής των γευμάτων, εκτός από την νόμιμη άδεια λειτουργίας του και έγκριση της αρμόδιας υπηρεσίας του ΕΦΕΤ, ήτοι να διαθέτει το εργαστήριο ειδικό κωδικό έγκρισης IMP από τον ΕΦΕΤ, προκειμένου να διασφαλιστεί κατά το μέγιστο ο ποιοτικός έλεγχος καθώς και η ασφάλεια και υγιεινή των προσφερόμενων γευμάτων.

Β. Σκόπιμο επίσης θεωρούμε να διευκρινισθεί ότι το εν λόγω εργαστήριο παραγωγής γευμάτων θα πρέπει να βρίσκεται σε εύλογη χιλιομετρική απόσταση (π.χ. μικρότερη ή ίση των 50 χλμ.), ώστε να είναι δυνατόν να διασφαλιστεί και η απαίτηση που διατυπώνεται στη σελ. 19 της διαβούλευσης στο άρθρο 2, το οποίο ορίζει: «... Σημαντικός όρος που πρέπει να συμπεριλαμβάνεται στη σύμβαση: Λόγω των εκτάκτων περιστατικών που προκύπτουν για φιλοξενία στον Ξενώνα, ακόμα και κατά τις απογευματινές ώρες, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα παράδοση φαγητού για την νέα φιλοξενία. Στις συγκεκριμένες περιπτώσεις, η ενημέρωση του προμηθευτή θα γίνεται από το στέλεχος του Ξενώνα κι εκείνος θα πρέπει, κατά την επόμενη ώρα, να παραδίδει τις επιπλέον μερίδες φαγητού που θα ζητηθούν».

Παρόμοιο όρο άλλωστε συναντούμε και σε πολλές σχετικές με σίτιση διακηρύξεις, όπως για παράδειγμα: την με ΑΔΑΜ 26PROC019327748 2026-07-06 διακήρυξη του Δήμου Κοζάνης για τη σίτιση του μουσικού και καλλιτεχνικού γυμνασίου, την με ΑΔΑΜ 26PROC018787309 2026-04-06 διακήρυξη του Δήμου Βόλου για τη σίτιση απόρων, ξενώνα φιλοξενίας γυναικών θυμάτων βίας, μουσικού σχολείου και των ΣΥΔ Δήμου Βόλου, την με ΑΔΑΜ 26PROC019340217 2026-06-30 διακήρυξη του Δήμου Κατερίνης για τη σίτιση του μουσικού Σχολείου και των ωφελουμένων ΚΗΦΗ, την με ΑΔΑΜ 26PROC019189745 2026-06-09 διακήρυξη του Δήμου Βοΐου για τη σίτιση του μουσικού σχολείου Σιάτιστας κλπ., οι οποίες όλες θέτουν μέγιστη χιλιομετρική απόσταση για τη διασφάλιση της εξυπηρέτησης του έργου με αυστηρή τήρηση των όρων της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.

Παρ. 5. Πίνακας του προσωπικού από την Υπηρεσία Σ.ΕΠ.Ε., όπου θα φαίνεται ότι απασχολεί προσωπικό σχετικό με την παρασκευή των προσφερόμενων ειδών και διαθέτει το κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό για τον ποιοτικό έλεγχο αυτών. Θεωρούμε σκόπιμο, για λόγους διασφάλισης του ποιοτικού ελέγχου, να διευκρινισθεί σαφέστερα στο κείμενο της διακήρυξης ότι το κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό για τον ποιοτικό έλεγχο των προσφερόμενων ειδών που θα πρέπει να διαθέτει ο προσφέρων, αφορά σε: πτυχιούχο Μάγειρα καθώς και πτυχιούχο ΤΕΙ ή ΑΕΙ με ειδικότητα Τεχνολόγου Τροφίμων ή άλλης συναφούς ειδικότητας Επιστήμονα Τροφίμων (Διατροφολόγο, Υγιεινολόγο κλπ.), οι οποίοι θα είναι δηλωμένοι αντίστοιχα και στον πίνακα Σ.ΕΠ.Ε. και να απαιτείται ρητά ως προϋπόθεση συμμετοχής του κάθε προσφέροντα να προσκομισθούν τα πτυχία τους καθώς και βεβαιώσεις εμπειρίας και εκπαίδευσης στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων.