

**3ο ΠΡΑΚΤΙΚΟ**  
**ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ**  
**ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**  
**ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ, ΒΑΣΕΙ**  
**ΒΕΛΤΙΣΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ**  
**ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΑΠΟ 01.01.2025 ΕΩΣ 31.12.2028**

Στη Μυτιλήνη σήμερα, **16/02/2024**, ημέρα **Παρασκευή** και ώρα **10:00 π.μ.**, οι παρακάτω υπογράφοντες:

1. Κουρούτζας Χρήστος, Επίκουρος Καθηγητής, ως Πρόεδρος,
2. Βουνάτσου Αργυρώ, μόνιμη υπάλληλος, ως μέλος,
3. Χατζηπαντελή Λεμονιά, μόνιμη υπάλληλος, ως μέλος,

της Επιτροπής Διενέργειας του ως άνω διαγωνισμού που ορίστηκε με την αριθ. 08/20.12.2023 Απόφαση Συμβουλίου Διοίκησης (θέμα 5.3 «*Συγκρότηση Επιτροπής Διενέργειας Ανοικτού Διεθνούς Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού για την σίτιση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τα έτη 2025,2026,2027 και 2028*» με ΑΔΑ: ΨΨΦ0469Β7Λ-ΙΟΩ) και έχουμε οριστεί μέλη Επιτροπής Διενέργειας & Αξιολόγησης του ως άνω διαγωνισμού, συγκεντρωθήκαμε στο γραφείο του Τμήματος Περιουσίας και Προμηθειών του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Μυτιλήνη (Λόφος Πανεπιστημίου, Κτίριο Διοίκησης).

Θέμα της συνεδρίασης είναι η συνέχιση του Διαγωνισμού και ο έλεγχος και η αξιολόγηση της τεχνικής προσφοράς του οικονομικού φορέα με δ.τ. **ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.** Η Επιτροπή διαπιστώνει ότι πληρούνται όλα τα κριτήρια που τίθενται στη διακήρυξη και προχωρεί στη βαθμολόγηση της προσφοράς, τεκμηριώνοντας τη βαθμολόγηση των επί μέρους κριτηρίων, όπως ορίζεται στην διακήρυξη:

***Α΄ ΟΜΑΔΑ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ***

**Κριτήριο 1:** Θα αξιολογηθεί και θα βαθμολογηθεί ανάλογα η συμφωνία της ποιότητας των προσφερόμενων υλικών με την προτεινόμενη ποιότητα των τεχνικών προδιαγραφών και οι τυχόν βελτιώσεις, ο πίνακας αποκλειστικών προμηθευτών των πρώτων υλών, οι πιστοποιημένοι παραγωγοί ή προμηθευτές, η τυχόν χρήση βιολογικών προϊόντων, η συνεργασία με τοπικούς προμηθευτές ή παραγωγούς, τα στοιχεία ποιότητας για τις διαδικασίες αποθήκευσης, επεξεργασίας και παρασκευής των τροφίμων κ.ά.

**Κριτήριο 2:** Θα αξιολογηθεί και θα βαθμολογηθεί, ανάλογα η συμφωνία του προσφερόμενου εδεσματολογίου με το προτεινόμενο ενδεικτικό εδεσματολόγιο των τεχνικών προδιαγραφών καθώς και οι τυχόν βελτιώσεις της σύνθεσης του, ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων (πρωί - μεσημέρι – βράδυ) για δύο (2) εβδομάδες και για όλες τις ημέρες της εβδομάδας από Κυριακή έως Σάββατο, η ποικιλία στον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων (π.χ. κοτόπουλο ψητό, κοτόπουλο κοκκινιστό, κοτόπουλο ρολό) κ.ά.,

**Κριτήριο 3:** Θα αξιολογηθούν και θα βαθμολογηθούν οι πρόσθετες παροχές, οι οποίες θα συντελέσουν στην ποιοτικότερη εξυπηρέτηση των μελών της πανεπιστημιακής κοινότητας (ειδικό εδεσματολόγιο διαίτης, νηστειών, ασθενών, αλλόθρησκων, διεύρυνση του ωραρίου λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων, κ.ά.

***Β΄ ΟΜΑΔΑ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ***

**Κριτήριο 4:** Θα αξιολογηθεί και θα βαθμολογηθεί η μελέτη λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων. Ιδιαίτερος θα ληφθούν υπόψη:

- α) η λεπτομερής περιγραφή του τρόπου λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων σε κάθε Πανεπιστημιακή Μονάδα,
- β) περιγραφή του εξοπλισμού (σκευών, επίπλων, κ.ά.) που ο οικονομικός φορέας προτίθεται να εγκαταστήσει στους χώρους των Φοιτητικών Εστιατορίων ο οποίος θα συμβάλει στην παροχή καλύτερων υπηρεσιών,

γ) ο αριθμός ατόμων (πλήρους και μερικής απασχόλησης), οι ειδικότητες τους, η κατάρτιση του προτεινόμενου προσωπικού που θα χρησιμοποιηθεί σε κάθε Φοιτητικό Εστιατόριο τα οποία θα τεκμηριώνονται με τίτλους σπουδών, ειδίκευσης κ.ά. και

δ) τα μέτρα ασφαλείας και υγιεινής που θα εφαρμοστούν για το προσωπικό, τους σιτιζόμενους και γενικότερα για την λειτουργία των Φοιτητικών Εστιατορίων.

### Αξιολόγηση Τεχνικών Προδιαγραφών και Ποιότητας

#### ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ «ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.»

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΜΑΔΑΣ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ	ΣΤΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ
<b>ΟΜΑΔΑ Α</b>					
K1	Ποιότητα υλικών: συμφωνία της ποιότητας των προσφερόμενων υλικών με την προτεινόμενη ποιότητα των τεχνικών προδιαγραφών καθώς και τυχόν βελτιώσεις των ποιοτικών στοιχείων	30% (σ1)	105	31,5	<p>Προσφέρει όσα αναφέρονται στη διακήρυξη και συγκεκριμένα, η ποιότητα των προσφερόμενων υλικών είναι σύμφωνη με την προτεινόμενη ποιότητα των τεχνικών προδιαγραφών και τα στοιχεία ποιότητας που καταθέτει για τις διαδικασίες αποθήκευσης, επεξεργασίας και παρασκευής των τροφίμων κρίνονται ικανοποιητικά.</p> <p><b>Επιπλέον προσφέρει:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τα βάρη των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών θα είναι αυξημένα κατά 20% από αυτά που ορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.</li> <li>- Προσφέρει τέσσερα (4) πρώτα πιάτα στο γεύμα και τρία (3) πρώτα πιάτα στο Δείπνο</li> <li>- Προσφέρει πέντε (5) κυρίως πιάτα στο γεύμα και τέσσερα (4) κυρίως πιάτα στο δείπνο.</li> <li>- Προσφέρει τέσσερα (4) είδη γαρνιτούρας στο γεύμα και τρία (3) είδη γαρνιτούρας στο δείπνο.</li> <li>- Προσφέρει έξι (6) είδη σαλάτας και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει τυρί φέτα και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει γιαούρτη και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει τέσσερα (4) είδη φρούτων και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει πέντε (5) είδη γλυκού και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει Γάλα και στα δύο γεύματα.</li> <li>- Το Βόεια Κρέατα θα είναι όλα νωπά Α/0 Ελληνικής προέλευσης.</li> <li>- Τα Χοιρινά Κρέατα θα είναι όλα νωπά Ελληνικής προέλευσης.</li> <li>- Τα πουλερικά (Κοτόπουλο και Γαλοπούλα) θα είναι όλα νωπά Ελληνικής Προέλευσης</li> <li>- Τα αυγά θα είναι ημέρας, ωοσκοπημένα, κατηγορίας Α, μόνο Ελληνικής Προέλευσης.</li> <li>- Τα Ζυμαρικά θα είναι όλα Α ποιότητας από 100% σμιγδάλι Ελληνικής Προέλευσης.</li> <li>- Τα Ρύζια και τα Όσπρια θα είναι όλα Α ποιότητας Ελληνικής Προέλευσης.</li> <li>- Τα νωπά λαχανικά θα είναι ως επί το πλείστον Βιολογικής καλλιέργειας.</li> <li>- Το ψωμί θα διατίθεται σε λευκό, ολικής , πολύσπορο,</li> </ul>

					<p>τσιαπάτα, χωριάτικο, μπαγκέτα &amp; Προζυμένιο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Θα προσφέρει και ψωμί χωρίς γλουτένη.</li> <li>- Το ελαιόλαδο θα είναι από τη Μυτιλήνη ή την Κρήτη.</li> <li>- Τα σπωρολαχανικά θα είναι Α ποιότητας και κατά προτίμηση Βιολογικά από ντόπιους παραγωγούς</li> <li>- Οι εταιρία συνεργάζεται σε μεγάλο ποσοστό με τοπικούς προμηθευτές και παραγωγούς, ενισχύοντας έτσι την τοπική οικονομία.</li> <li>- Τα όσπρια θα είναι νέας σοδειάς από τοπικούς παραγωγούς της όπως Φακές Φαρσάλων, Γίγαντες Πρεσπών, Ρεβίθια Μακεδονίας &amp; Φάβα Σαντορίνης</li> <li>- Τα «πιάτα» του Χοιρινού και του Βόειου θα είναι αποκλειστικά από μπούτι Α/Ο ή σπάλα Α/Ο. Τα ανωτέρω τεμάχια θα είναι συσκευασμένα, σε συσκευασία κενού αέρος.</li> <li>- Οι Χοιρινές Μπριζόλες (χωρίς δέμα και λίπος) θα είναι κομμένες ανά τεμάχιο και θα προέρχονται αποκλειστικά από μόλους τους αυχενικούς, θωρακικούς και οσφυϊκούς σπονδύλους και όχι μεμονωμένα τμήματα αυτών.</li> <li>- Τα «πιάτα» Χοιρινό Κοντοσούβλι και Χοιρινό Σνίτσελ θα προέρχονται αποκλειστικά από φιλέτο χοιρινό (ψαρονέφρι) και από χοιρινή μπριζόλα Α/Ο αντίστοιχα.</li> <li>- Τα «πιάτα» Μοσχάρι Μπρεζέ &amp; Μπουργκινιόν θα προέρχεται αποκλειστικά από μοσχάρι νουά.</li> <li>- Προσφέρει επίσης ζυμαρικά Ολικής Άλεσης και Χωρίς Γλουτένη.</li> <li>- Προσφέρει επίσης ποικιλίες ρυζιού όπως είναι το μπασμάτι, καστανό και αρμπόριο.</li> <li>- Τα νωπά ψάρια θα προέρχονται αποκλειστικά από τις κατά τόπους Ιχθυόσκαλες.</li> <li>- Όλα τα «πιάτα» των Ζυμαρικών θα συνοδεύονται από κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα.</li> <li>- Θα προσφέρει επίσης και γάλα φρέσκο χωρίς λακτόζη για όσους έχουν δυσανεξία στην λακτόζη.</li> </ul>
K2	<p>Προσφερόμενο Εδεσματολόγιο (σύνθεση): συμφωνία του προσφερόμενου εδεσματολογίου με το προτεινόμενο ενδεικτικό εδεσματολόγιο των τεχνικών προδιαγραφών, καθώς και τυχόν βελτιώσεις της σύνθεσής του, ποσοτικής αύξησης του (βάρους μερίδας, ημερήσιες επιλογές)</p>	30% (σ2)	105	31,5	<p>Προσφέρει όσα αναφέρονται στη διακήρυξη δηλαδή το προσφερόμενο εδεσματολόγιο συμφωνεί πλήρως με το προτεινόμενο ενδεικτικό εδεσματολόγιο των τεχνικών προδιαγραφών. <b>Επιπλέον προσφέρει:</b></p> <p><b>1. Πρωινό, το οποίο θα συμπεριλαμβάνει:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ποικιλία Ροφημάτων</li> <li>- Ποικιλία Εδεσμάτων</li> </ul> <p><b>2. Μεσημεριανό το οποίο θα συμπεριλαμβάνει:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Πρώτο πιάτο με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Κυρίως πιάτο με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Γαρνιτούρα με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο – σαλάτα με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο- Τυρί</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο – Γιαούρτη</li> <li>- Συνοδευτικό - Φρούτο εποχής</li> <li>- Συνοδευτικό - Γλυκό/Επιδόρπιο</li> <li>- Συνοδευτικό -Γάλα</li> </ul> <p><b>3. Βραδινό το οποίο θα συμπεριλαμβάνει:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Πρώτο πιάτο με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Κυρίως πιάτο με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Γαρνιτούρα με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο – Σαλάτα με δυνατότητα επιλογής</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο – Τυρί</li> <li>- Συνοδευτικό πιάτο – Γιαούρτη</li> <li>- Συνοδευτικό – Φρούτο εποχής</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Συνοδευτικό – Γλυκό/επιδόρπιο</li> <li>- Συνοδευτικό- Γάλα</li> <li><b>4. Περίοδος Νηστειών:</b> Τις νηστίσιμες ημέρες προσφέρει τουλάχιστον μία νηστίσιμη επιλογή ανά γεύμα και δείπνο.</li> <li><b>5. Μενού Ειδικών Διατροφικών Αναγκών:</b> «Κατάλογος Ειδικών Μενού»</li> <li><b>6. Μενού από Επιλεγμένα Πιάτα :</b> «Πιάτα του ΣΕΦ», όπως όλα τα ανωτέρω αποτυπώνονται στην τεχνική προσφορά της εταιρείας (βλ. σελ.281-389)</li> </ul>
K3	<p>Πρόσθετες παροχές: όπως ποιοτικότερη εξυπηρέτηση των μελών της πανεπιστημιακής κοινότητας, ειδικό εδεσματολόγιο για άτομα με ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες</p>	10% (σ3)	105	10,5	<p><b>Προσφέρει ως πρόσθετες παροχές:</b></p> <p><b>1. Επιπλέον Παροχές Μενού</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μόνο κωπά κρέατα και πουλερικά ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ, κωπά λαχανικά ως επί το πλείστον ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ και ΨΑΡΙΑ από τις κατά τόπους Ιχθυόσκαλες.</li> <li>- Τα βάρη των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών θα είναι αυξημένα κατά 20%.</li> <li>- Η εταιρία προτίθεται να ικανοποιήσει όλες τις διατροφικές ιδιαιτερότητες. Έτσι, κατά την περίοδο της Νηστείας θα ενσωματώσει στο ημερήσιο μενού Νηστίσιμα Εδέσματα και Νηστίσιμα Συνοδευτικά του κυρίως μενού.</li> <li>- Επίσης θα λάβει υπόψη τις ανάγκες του Χορτοφαγικού πληθυσμού προσαρμόζοντας το εβδομαδιαίο μενού αντιστοίχως (έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).</li> <li>- Ακόμη, ιδιαίτερη μέριμνα και φροντίδα δίνεται και στις ομάδες ατόμων που πρέπει να ακολουθήσουν συγκεκριμένο διατροφικό πρόγραμμα λόγω ασθένειας ή δίαιτας. Για το λόγο αυτό θα υπάρχει Ειδικό Μενού Διαιτης.</li> <li>- Η εταιρία διαθέτει την τεχνογνωσία (εξειδικευμένο προσωπικό και μέσα) για παραγωγή γευμάτων για Ειδικές Διατροφικές Ομάδες (άλια, χωρίς γλουτένη, χωρίς προσθήκη νατρίου, κλπ.) μιας και είναι επί σειρά ετών ανάδοχος συμβάσεων φορέων που απαιτούν ειδικό διαιτολόγιο (έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).</li> <li>- Η εταιρία διαθέτει πιστοποίηση HALAL για την κάλυψη των αναγκών μουσουλμάνων και λοιπών θρησκευτικών ομάδων (έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).</li> </ul> <p><b>2. Επιπλέον Παροχές προς τους Φοιτητές</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η εταιρία θα παρέχει ενισχυμένο μενού στους αιμοδότες φοιτητές.</li> <li>- Η εταιρία θα παρέχει δωρεάν σίτιση στους αριστούχους φοιτητές που δεν δικαιούνται δωρεάν σίτιση.</li> <li>- Παρέχει δωρεάν σίτιση στους επισκέπτες φοιτητές από ιδρύματα της αλλοδαπής ή ημεδαπής που φιλοξενούνται για μικρά χρονικά διαστήματα στα πλαίσια εκπαιδευτικών και ερευνητικών προγραμμάτων.</li> <li>- Η εταιρία θα παρέχει στήριξη στις πρωταθλήτριες ομάδες μπάσκετ, ποδοσφαίρου και κολύμβησης με αθλητικές ενδυμασίες.</li> <li>- Η εταιρία θα συμβάλει με κάλυψη σε εξοπλισμό στις πολιτιστικές εκδηλώσεις των φοιτητών που συνδιοργανώνονται με το Πανεπιστήμιο.</li> <li>- Παρέχει τη δυνατότητα σε πέντε (5) φοιτητές/τριες να πραγματοποιήσουν την πρακτική τους άσκηση στην εταιρία τους.</li> <li>- Θα διαθέσει το ποσό των 1.000€ ανά έτος για πολιτιστικά δρώμενα σε φοιτητές, σε συνεννόηση με τους συλλόγους και το Πανεπιστήμιο.</li> <li>- Προσφέρει δύο (2) υποτροφίες των 1000€ ανά έτος σε ένα</li> </ul>

					<p>φοιτητή και μία Φοιτήτρια καθ' υπόδειξη των Πρυτανικών Αρχών του Πανεπιστημίου Αιγαίου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δημιουργεί σε συνεργασία με εταιρία παροχής Internet στα Φοιτητικά Εστιατόρια ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΣΒΑΣΗ INTERNET WIFI.</li> <li>- Θα προσαρμόζει το μενού στις εθιμοτυπικές διατροφικές συνήθειες συγκεκριμένων ημερών του έτους, π.χ. Καθαρά Δευτέρα λαγάνα αντί άρτου, Την 25η Μαρτίου Ψάρι, κλπ.</li> <li>- Προσφέρει 1000 σουβλάκια την ημέρα της Τσικνοπέμπτης για το εθιμοτυπικό «τσίκνισμα» σε πολιτιστικούς Φοιτητικούς Συλλόγους.</li> <li>- Προσφέρει την δυνατότητα διοργάνωσης «Μαθημάτων Μαγειρικής Τέχνης» από τους chef της εταιρίας και Γευσιγνωσία από τους Φοιτητές στο χώρο των Φοιτητικών Εστιατορίων.</li> <li>- Θα διοργανώσει τέσσερις (4) ημερίδες ( 1 ανά έτος της σύμβασης) με την συνδρομή συνεργαζόμενων διατροφολόγων – διαιτολόγων της εταιρίας εντός των Φοιτητικών Εστιατορίων, με σκοπό την ανάδειξη των κανόνων υγιεινής διατροφής, τα οφέλη της Μεσογειακής διατροφής και όλα τα στοιχεία που έλαβε υπόψη για την κατάρτιση του προτεινόμενου μενού που κατατίθεται στην προσφορά.</li> <li>- Προτείνει την εγκατάσταση Η/Υ με οθόνη αφής για την μέτρηση του βαθμού ικανοποίησης των σιτιζόμενων.</li> </ul> <p><b>3.Επιπλέον Παροχές προς το Πανεπιστήμιο ανά έτος:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δέκα (10) δωρεάν δεξιώσεις-κοκτέιλ μπουφέ των 100 ατόμων ανά έτος εντός των εγκαταστάσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.</li> <li>- Δέκα (10) δωρεάν coffee breaks των 100 ατόμων ανά έτος εντός των εγκαταστάσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.</li> <li>- Προσφέρει σάντουιτς, κρουασάν, χυμούς στη διάθεση του Πανεπιστημίου για να καλύψει ανάγκες των μελών του για εκπαιδευτικές εκδρομές ή ελαφρύ γεύμα.</li> <li>- Δωρεάν κάλυψη των συνεδριάσεων της Συγκλήτου και του Πρυτανικού του Πανεπιστημίου Αιγαίου που θα πραγματοποιηθούν στην πανεπιστημιούπολη των Ψαχνών με coffee break και snack γεύματα.</li> <li>- Προσφέρει δωρεάν τον μπουφέ (γλυκίσματα, καφέδες, αναψυκτικά) για όλες τις ορκωμοσίες των Τμημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.</li> <li>- Προσφέρει τις Βασιλόπιτες κάθε έτος για τις ανάγκες της ετήσιας κοπής πίτας του Εκπαιδευτικού και Διοικητικού προσωπικού του Πανεπιστημίου Αιγαίου.</li> </ul>
	ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΩΝ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ ΟΜΑΔΑΣ Α	70%		73,5	
<b>ΟΜΑΔΑ Β</b>					
K4	Μελέτη λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων και περιγραφή των μέτρων για την εξασφάλιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών.	30% (σ4)	100	30	<p>A. Ο προτεινόμενος τρόπος λειτουργίας των εστιατορίων σε κάθε νησί κρίνεται ικανοποιητικός.</p> <p>B. Ο προτεινόμενος εξοπλισμός καλύπτει τις ανάγκες λειτουργίας των φοιτητικών εστιατορίων.</p> <p>Γ. Ο ανάδοχος τηρεί όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές και μέτρα για την ασφάλεια και υγιεινή των χώρων.</p> <p>Δ. Ο αριθμός του προσωπικού ανά νησί καλύπτει τις ανάγκες λειτουργίας του κάθε εστιατορίου.</p>
	ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΩΝ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ ΟΜΑΔΑΣ Β	30%		30	

ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΣΥΝΟΛΟΥ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΩΝ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ	100%		<b>103,5</b>	
---	------	--	--------------	--

Η Επιτροπή διαπίστωσε ότι στην τεχνική προσφορά του οικονομικού φορέα με δ.τ. **ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.** στις «ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ (Κριτήριο Κ3)» και συγκεκριμένα «ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ» (σελ. 394) αναφέρει «*Δωρεάν κάλυψη των συνεδριάσεων της Συγκλήτου και του Πρυτανικού του Πανεπιστημίου Αιγαίου που θα πραγματοποιηθούν στην πανεπιστημιούπολη των Ψαχνών με coffee break και snack γεύματα*». Η Επιτροπή θεωρεί ότι εκ παραδρομής αναφέρεται, καθώς το Πρυτανικό έχει αντικατασταθεί από το Συμβούλιο Διοίκησης και δεν υφίσταται πανεπιστημιούπολη Ψαχνών, οπότε το αποδέχεται με τις προαναφερθείσες επισημάνσεις - διορθώσεις.

Στη συνέχεια ο Πρόεδρος κ. Χρήστος Κουρούτζας και το μέλος κα Λεμονιά Χατζηπαντελή, που διαθέτουν τους απαραίτητους κωδικούς καταχώρησαν διαδοχικά, σε ειδική φόρμα του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων, τα διαπιστευτήρια τους, (όνομα χρήστη και προσωπικό κωδικό πρόσβασης), προκειμένου να εισάγουν την παραπάνω βαθμολογία στα σχετικά πεδία του εν λόγω διαγωνισμού.

Η Επιτροπή λαμβάνοντας υπόψη, την παράγραφο 3.1.2. «Αξιολόγηση προσφορών» της διακήρυξης σύμφωνα με την οποία «..... όταν εξ αρχής έχει υποβληθεί μία προσφορά, τα αποτελέσματα όλων των σταδίων της διαδικασίας ανάθεσης, ήτοι Δικαιολογητικών Συμμετοχής, Τεχνικής Προσφοράς και Οικονομικής Προσφοράς, επικυρώνονται με την απόφαση κατακύρωσης του άρθρου 105 του Ν. 4412/2016, σύμφωνα με την παράγραφο 3.3 της παρούσας, που εκδίδεται μετά το πέρας και του τελευταίου σταδίου της διαδικασίας.....», αποφασίζει να συνεδριάσει εκ νέου την **Παρασκευή 23/02/2024 και ώρα 10:00 π.μ.** για την αποσφράγιση και αξιολόγηση της οικονομικής προσφοράς του οικονομικού φορέα με δ.τ. **ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.**

Στο σημείο αυτό και περί ώρα **14:00 μ.μ.** λύεται η συνεδρίαση λόγω ανειλημμένων υποχρεώσεων των μελών της Επιτροπής.

Η Επιτροπή του Διαγωνισμού

Ο Πρόεδρος

Μέλος Α΄

Μέλος Β΄

Κουρούτζας Χρήστος,  
Επίκουρος Καθηγητής

Βουνάτσου Αργυρώ,  
Μόνιμη υπάλληλος

Χατζηπαντελή Λεμονιά,  
Μόνιμη υπάλληλος

Ακριβές αντίγραφο  
Ο Πρόεδρος της Επιτροπής