



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ
Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας,
Παιδείας & Πολιτισμού
Αριθ. Μελέτης : 2/2019

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ : «Σίτιση κατασκηνωτών στην παιδική εξοχή – κατασκήνωση “Σκλαβιά” του Δήμου Χίου έτους 2019»

ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ : 02/2019

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Η παρούσα μελέτη αφορά τη σίτιση των συμμετεχόντων, (κατασκηνωτών και προσωπικού) στην κατασκήνωση Σκλαβιών του Δήμου Χίου.

Συγκεκριμένα θα γίνει η προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (Πρωινό / δεκατιανό / μεσημεριανό/απογευματινό / βραδινό) για τις ανάγκες σίτισης των φιλοξενουμένων στην κατασκήνωση Σκλαβιών του Δήμου Χίου 2019, (παιδιά, ηλικιωμένοι, προσωπικό) για τον μέγιστο αριθμό των κατασκηνωτών για τις 3 κατασκηνωτικές περιόδους (Ιούλιος - Αύγουστος – Σεπτέμβριος 2019), σύμφωνα με την αριθμ. ΚΥΑ Δ11/ οικ. 16878/678/12-4-2019 (ΦΕΚ ./Τεύχος Β΄/ 1339/2019): «Ανάθεση οργάνωσης και λειτουργίας κατασκηνώσεων του Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους, και σύμφωνα με τον πίνακα προμέτρησης που ακολουθεί.

Η σίτιση θα γίνεται σύμφωνα με το ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο του πίνακα, όπως αναφέρεται παρακάτω, προκειμένου να εξασφαλίζεται μία ισορροπημένη διατροφή για παιδιά, ενήλικες ή ηλικιωμένους

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται σε **37.879,29** ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ 17 % (**32.375,46 ΕΥΡΩ** χωρίς ΦΠΑ 17%), και θα βαρύνει τον ΚΑ εξόδων 15-6482.001 με τίτλο: «Έξοδα λειτουργίας κατασκηνώσεων Σκλαβιών Δ.Ε Καμποχώρων» του δημοτικού προϋπολογισμού οικ. Έτους 2019.

Η προμήθεια θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με :

- Την αριθμ. ΚΥΑ Δ11/ οικ. 16878/678/12-4-2019 (ΦΕΚ ./Τεύχος Β΄/ 1339/2019) : «Ανάθεση οργάνωσης και λειτουργίας κατασκηνώσεων του Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους.
- Την με αριθμ. πρωτ. ΚΥΑ Δ11/ οικ. 16878/678/12-4-2019 (ΦΕΚ ./Τεύχος Β΄/ 1339/2019) : «Ανάθεση οργάνωσης και λειτουργίας κατασκηνώσεων του Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους» στην οποία αναφέρεται και το υπό πρόσληψη προσωπικό.
- ΚΥΑ: «Κατανομή προσωπικού για πρόσληψη στις Παιδικές Κατασκηνώσεις Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους»

- Το με αριθμ. πρωτ. Δ11/οικ.18554/736/22-4-2019 έγγραφο του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με θέμα:: «Καθορισμός ημερήσιου εφόδιου κατασκηνωτών».
- Το με Α.Π. Δ11/οικ. 18550/733/22-4-2019 έγγραφο του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με θέμα: «Προσδιορισμός χρηματοδότησης για τη λειτουργία κατασκηνώσεων έτους 2019»
- Το με Α.Π. Δ11/οικ. 18553/735/22-4-2019 έγγραφο του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με θέμα: «Αποστολή Προγραμματισμού λειτουργίας κατασκηνώσεων έτους 2019»
- Το με Α.Π. Δ11/οικ. 18551/734/22-4-2019 έγγραφο του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με θέμα: «Έναρξη εγγραφών κατασκηνωτών έτους 2019»
- Του Ν.4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις», και το Ν. 4412/2016.
- Τις διατάξεις του Ν.3463/2006 (Φ.Ε.Κ. 114 Α'/08-6-2006) «Κύρωση του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων» και ειδικότερα την παρ. 4 και την παρ. 9 του άρθρου 209 του Ν. 3463/2006 όπως αναδιατυπώθηκε με την παρ. 3 του άρθρου 22 του Ν. 3536/2007.
- Τις διατάξεις του Ν.3852/2010, «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης – Πρόγραμμα Καλλικράτης» και ειδικότερα τα άρθρα 58 «Αρμοδιότητες Δημάρχου», 65 παρ.1 «Αρμοδιότητες Δημοτικού Συμβουλίου» και παρ. δ και ε του άρθρου 72 «Οικονομική Επιτροπή - Αρμοδιότητες».

Χίος 10-5-2019

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο Δ/ντης

Παναγιώτης Α. Πεντάκης

Συντάχθηκε

**Η Προϊσταμένη του Τμήματος
Κοινωνικής Πολιτικής και Πολιτικών
Ισότητας των Φύλων**

Δέσποινα Κωστάλα

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο του παρόντος διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (Πρωινό / δεκατιανό / μεσημεριανό/απογευματινό / βραδινό) για τις ανάγκες σίτισης των φιλοξενουμένων (κατασκηνοτών και προσωπικού) στην κατασκήνωση «Σκλαβιά» του Δήμου Χίου έτους 2019.

Συγκεκριμένα η καθημερινή σίτιση φιλοξενουμένων στην κατασκήνωση θα γίνεται για όλα τα γεύματα της ημέρας , πρωινό , δεκατιανό , μεσημεριανό, απογευματινό και βραδινό , σε ατομικές μερίδες και σε ατομική συσκευασία, σύμφωνα με το ενδεικτικό εναλλασσόμενο εδεσματολόγιο, το οποίο μπορεί να τροποποιείται αλλά χωρίς να παραλείπεται καμία ομάδα τροφίμων, συνοδευτικών κ.λ.π.

Οι τυχόν αλλαγές που προκύπτουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της σίτισης θα γνωστοποιούνται από τον συντονιστή της κατασκήνωσης στον ανάδοχο. Στην παρούσα προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά του φαγητού, ποτήρια, πιρούνια, πιάτα, τραπεζομάντιλα και χαρτοπετσέτες κ.λ.π. , καθώς και η διανομή στους κατασκηνοτές και το προσωπικό.

Η σίτιση θα γίνεται σε καθημερινή βάση για το σύνολο των κατασκηνοτών(όπως τελικά διαμορφωθεί) και για το σύνολο των ημερών που ο Δήμος Χίου θα αποφασίσει να λειτουργήσει την κατασκήνωση. Ο μέγιστος αριθμός των κατασκηνοτών καθορίζεται στον πίνακα προμέτρησης, που ακολουθεί.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με τον συντονιστή/διαχειριστή της κατασκήνωσης προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση ατόμων.

Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα καθορίζεται από τον αριθμό των ημερησίως σιτιζομένων και ανάλογα με την κατηγορία που καθένας από αυτούς ανήκει (παιδιά , ενήλικες , προσωπικό) , επί της αξίας του αντίστοιχου ημερήσιου συσσιτίου για κάθε φιλοξενούμενο στην κατασκήνωση. Τα καθημερινά προσφερόμενα γεύματα θα παρασκευάζονται αυθημερόν και θα τυποποιούνται σε επιτρεπόμενες από τη σχετική νομοθεσία συσκευασίες.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται σε χώρους που θα υποδειχθούν αρμοδίως, με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του αναδόχου, τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα και θα γίνεται τις ώρες που θα ορίζεται από τον συντονιστή της κατασκήνωσης.

Τα προμηθευόμενα είδη θα παραδίδονται με δελτίο αποστολής, στο οποίο αναγράφεται κάθε στοιχείο που προβλέπεται από τον κώδικα φορολογικών στοιχείων και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από την αρμόδια επιτροπή του Ν. 4412/2016. Το Διοικητικό Συμβούλιο της κατασκήνωσης και ο Δήμος διατηρούν το δικαίωμα να ζητούν σε τακτά χρονικά διαστήματα ή όποτε κρίνεται σκόπιμο, να ασκηθεί υγειονομικός έλεγχος στις εγκαταστάσεις και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή.

Στη συνέχεια παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων {προτεινόμενο ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο}, σε δεκαήμερη βάση.

Το τελικό εβδομαδιαίο μενού καθορίζεται σε συνεργασία με τον ανάδοχο και κατόπιν έγκρισης της Διοίκησης της κατασκήνωσης και σύμφωνα με την αριθμ. ΚΥΑ Δ11/ οικ. 16878/678/12-4-2019 (ΦΕΚ ./Τεύχος Β'/ 1339/2019) : «Ανάθεση οργάνωσης και λειτουργίας κατασκηνώσεων του Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους».

Ο συντονιστής αναρτά σε καθορισμένο και εμφανές σημείο το πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση όλοι οι συμμετέχοντες στην κατασκήνωση. Επίσης αντίγραφο στέλνεται στην Δ/ση Οικονομικών Υπηρεσιών – Τμήμα Προμηθειών και Αποθήκης και στη Δ/ση Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας και Πολιτισμού του Δήμου Χίου.

I.

Η καθημερινή σίτιση για όλα τα γεύματα της ημέρας (Πρωινό / δεκατιανό / μεσημεριανό/απογευματινό / βραδινό) για τον αριθμό των κατασκηνοτών, όπως τελικά θα διαμορφωθεί και για το διάστημα της κατασκηνωτικής περιόδου θα γίνεται σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών και είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ποιότητά τους.

A. ΕΙΔΟΣ :

Κάθε γεύμα θα αποτελείται από τα είδη όπως αναλυτικά αναφέρονται στο ανωτέρω εδεσματολόγιο και τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού.

B. ΠΟΙΟΤΗΤΑ :

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή των γευμάτων καθώς και οι μονάδες παρασκευής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της ΚΥΑ Αριθμ. 1288/17 (ΦΕΚ 1763 Β/22-05-2017) : «Τροποποίηση της αριθ. 15523/30-8-2006 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (Β'1187/31.8.2006) καθώς και τον Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/1/11-2-2014), στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους, θα είναι Α' Ποιότητας και θα τηρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές, κ.λπ.) που χαρακτηρίζονται από την κείμενη νομοθεσία σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία. Ειδικά: α) το κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι νωπά, γ) ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, δ) οι σαλάτες να είναι εποχής και τα φρούτα να έχουν ποικιλία. Τα προσφερόμενα γεύματα πρέπει να μην περιέχουν σπορέλαια και ζωικά λίπη. Απαγορεύεται η χρήση κονσερβοποιημένων λαχανικών.

Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία συσκευασίες. Η επιχείρηση οφείλει να εφαρμόζει και να τηρεί το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς την διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων (Hazard Analysis and Critical Control Points). Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο ανάδοχο τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τους παραπάνω όρους.

Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν τη βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού, περιγράφονται παρακάτω. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Διοίκησης της κατασκήνωσης, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ – ΒΑΡΟΣ ΜΕΡΙΔΑΣ :

Το βάρος της κάθε μερίδας πρέπει να είναι αυτό που προσδιορίζεται από τις ισχύουσες αγορανομικές και λοιπές διατάξεις όπως ισχύουν και θα εναρμονίζεται με τον παρακάτω πίνακα ανά ηλικιακή ομάδα.

Ομάδα Τροφής	Μερίδα ανά Ηλικιακή Ομάδα			
	6-11	12-16	Ενήλικες (Συνοδοί)	Ηλικιωμένοι
Γαλακτοκομικά				
Γάλα	175 ml	250 ml	230 ml	175 ml
Τυρί	50 γρ	60 γρ	60 γρ	50 γρ
Γιαούρτι	175 γρ	200 γρ	200 γρ	200 γρ
Φρούτα				
Ροδάκινο/Νεκταρίνι	1 μικρό	1 μέτριο	1 μεγάλο	1 μέτριο
Μήλο/Αχλάδι	1 μικρό	1 μέτριο	1 μεγάλο	1 μέτριο
Μπανάνα	1 μικρή	1 μέτρια	1 μέτρια	1 μικρή
Πεπόνι	60 γρ	100 γρ	120 γρ	120 γρ
Καρπούζι	100 γρ	150 γρ	180 γρ	150 γρ
Κεράσια	10 τμχ	10-15 τμχ	15-20 τμχ	15 τμχ
Χυμός	125 ml	175 ml	230 ml	125 ml
Λαχανικά				
Μαγειρευτά – γεύμα	250 ml	400 ml	500 ml	500 ml
Σαλάτα:				
• Βραστά λαχανικά	125 ml			
• Ωμή σαλάτα	250 ml			
Ντομάτα	1 μικρή	1 μέτρια	1 μεγάλη	1 μέτρια
Άμυλο & Σιτηρά				
Πατάτα	1 μικρή	1 μέτρια	1 μέτρια	1 μικρή
Ρύζι	175 ml	250 ml	250 ml	175 ml
Μακαρόνια – μερίδα γεύματος	250 ml	400 ml	500 ml	400 ml
Ψωμί	1 φέτα 30 γρ	30 γρ	30 γρ	30 γρ
Αραβική πίτα ή Ελληνική (για σουβλάκι)	½ μετρίου μεγέθους	1 μετρίου μεγέθους	1 ½ μετρίου μεγέθους	1 μετρίου μεγέθους
Δημητριακά κρύα				
• Απλά ή Μούσλι	30 γρ	30 γρ	30 γρ	30 γρ
Δημητριακά ζεστά (βρώμη)	175 ml			
Ζωική Πρωτεΐνη				
Αυγό	1 τμχ	2 τμχ	2 τμχ	1 τμχ
Κοτόπουλο	100 γρ	120 γρ	150 γρ	120 γρ
Μοσχάρι-Χοιρινό	80 γρ	120 γρ	120 γρ	120 γρ
Ψάρι	100 γρ	150 γρ	150 γρ	150 γρ
Φυτική Πρωτεΐνη				
Όσπρια	175 ml	230 ml	250 ml	230 ml
Λίπη & Έλαια				
Ελαιόλαδο*	10-15 ml	15-20 ml	15-20 ml	15-20 ml
Ταχίνι	10 ml	15 ml	15 ml	15 ml

Ξηρούς καρπούς	20 γρ	30 γρ	30 γρ	30 γρ
Μαργαρίνη*	10 ml	10 ml	10 ml	10 ml
Λοιπές τροφές				
Γεμιστά	1 τμχ	2 τμχ	2-3 τμχ	2 τμχ
Πίτσα	1 τμχ	2 τμχ	2-3 τμχ	2 τμχ
Σουβλάκι				
Ρυζόγαλο	125 ml	175 ml	175 ml	125 ml
Παγωτό	175 ml	200 ml	200 ml	175 ml
Κρέμα	125 ml	175 ml	175 ml	125 ml
Κέικ	1 φέτα ~ 40 γρ	1 φέτα ~ 60 γρ	1 φέτα ~ 60 γρ	1 φέτα ~ 40 γρ

Συντομογραφίες:

τμχ: τεμάχιο(α)

γρ=γραμμάριο

ml= χιλιοστογραμμάριο (όγκος)

Ενδεικτικές μερίδες

Οι προτεινόμενες μερίδες είναι:

Κρέας : 120-150γρ, τυρί : 40 – 60 γρ, ζυμαρικά: 1,5 φλιτζάνι μαγειρεμένα, λαχανικά ή σαλάτα: τουλάχιστον 1 φλιτζάνι, ψωμί ολικής άλεσης: 1-2 φέτες , φρούτο: τουλάχιστον ένα (πχ πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο, μπανάνα) ή ένα φλιτζάνι (πχ σταφύλι, φράουλα)

Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ :

Το κάθε γεύμα θα συσκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και θα συνοδεύεται από κατάλληλα πιρούνια - κουτάλια - μαχαίρια (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσής τους), χαρτοπετσέτες, ατομικό χάρτινο ή πλαστικό τραπέζομάντιλο μιας χρήσεως, αλατοπίπερο.

Η οργάνωση του συσσιτίου και η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων κ.λ.π., ανήκει στον ανάδοχο, ο οποίος αναλαμβάνει όλες τις σχετικές δαπάνες, καθώς και τη συντήρηση αυτών, για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης. Η όλη υλικοτεχνική οργάνωση θα είναι καινούρια, σύγχρονη και έτοιμη για χρήση από την πρώτη ημέρα της σίτισης.

Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ- ΔΙΑΝΟΜΗ :

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο κατάλληλο και σύγχρονο εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύς καλής ποιότητας, σκεύη για την απρόσκοπτη παροχή της προμήθειας, δηλαδή θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές, ισοθερμικά κιβώτια για τα προϊόντα που απαιτούν ψύξη (π.χ. τυρί, γάλα, γιαούρτι), δίσκους με χωρίσματα, ποτήρια , μαχαιροπίρουνα, κ.τ.λ. και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της προμήθειας.

Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται σε κατάλληλα διαμορφωμένα για τη συντήρηση των τροφίμων οχήματα, εντός των κλειστών δοχείων παρασκευής των ή σε ατομικά σερβιρισμένα πιατάκια, τα οποία θα κουμπώνουν υποχρεωτικά. Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό θα ακολουθούν κανόνες ατομικής υγιεινής, προφύλαξης και καθαριότητας, θα φορούν ενδύματα εργασίας κατά τη διανομή και θα έχουν ατομικά βιβλιάρια υγείας/ πιστοποιητικά υγείας, τα οποία θα επιδεικνύουν στην Επιτροπή παραλαβής, αν και όποτε ζητηθούν. Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται εντός 1 ½ ώρας από την παρασκευή τους και σε ώρα που θα ορίζεται από τον συντονιστή της κατασκήνωσης. Το φαγητό θα μεταφέρεται από τη μονάδα παρασκευής του και όχι από ενδιάμεση μονάδα, όπου θα αναθερμαίνεται.

Το ημερήσιο γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους). Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, η δε παράδοση των γευμάτων στον χώρο της

κατασκήνωσης, θα γίνεται κάθε εργάσιμη ημέρα, σε χρόνο και χώρο που θα καθορισθεί μετά από σχετική υπόδειξη αρμοδίως και με δυνατότητα τροποποίησης μετά από έγκαιρη ενημέρωση προς τον ανάδοχο.

Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και δεξαμενής υγραερίου ή φιαλών υγραερίου και σχετικών συσκευών στον χώρο των κατασκηνώσεων για τη διανομή του συσσιτίου για τη συντήρηση των φαγητών σε κατάλληλη θερμοκρασία.

Η διανομή του φαγητού καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων, θα γίνεται με ευθύνη και με το προσωπικό του αναδόχου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

Τα ημερήσια γεύματα θα μεταφέρονται στον χώρο της κατασκήνωσης με κατάλληλο όχημα, το οποίο θα διαθέτει άδεια κυκλοφορίας και άδεια καταλληλότητας για τη μεταφορά γευμάτων, εκδοθείσα από την αρμόδια υπηρεσία.

ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ :

Όποτε κρίνεται απαραίτητο θα διενεργείται υγειονομικός έλεγχος από τις αρμόδιες Δημόσιες Υπηρεσίες στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή και κυρίως στον χώρο αποθήκευσης των πρώτων υλών, προετοιμασίας και παρασκευής αλλά και στον χώρο του σχολείου, όπου θα παραδίδονται τα γεύματα. Επίσης η Διοίκηση της κατασκήνωσης ή ο συντονιστής μπορεί να ζητήσει επιπλέον μερίδα για έλεγχο ποιοτικό και ποσοτικό.

Το προσωπικό, το απασχολούμενο από τον ανάδοχο στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην προσφορά των γευμάτων στους μαθητές, πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Θα πρέπει να είναι υγιές και να βεβαιώνεται από το σχετικό πιστοποιητικό ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Όλα τα παραπάνω θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση και των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Ζ. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ :

Η συμπεριφορά των ατόμων που θα έρχονται σε επαφή με τους φιλοξενούμενους και το προσωπικό της κατασκήνωσης πρέπει να είναι άψογη. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου θα πρέπει να είναι το κατάλληλο.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των ατόμων, και αποκατάσταση της καθαριότητας του χώρου και σε συνεννόηση με τον συντονιστή. Η αναθέτουσα αρχή μετά από εισήγηση του διοίκησης της κατασκήνωσης δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλο του για λόγους υγείας, ανάρμοστης συμπεριφοράς ή μη τήρησης κανόνων υγιεινής. Σε μια τέτοια περίπτωση, ο Δήμος Χίου δεν φέρει καμία ευθύνη και υποχρέωση για καταβολή αποζημίωσης σε οποιονδήποτε.

Η. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ :

Η διοίκηση της κατασκήνωσης διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης έκτακτες σε περιπτώσεις. Επιπλέον μπορεί να απαιτεί την περικοπή αριθμού γευμάτων, όποτε το κρίνει απαραίτητο λόγω αποχώρησης κατασκηνωτών ή προσωπικού.

Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τόπου σίτισης μερίδας των κατασκηνωτών ή όλης της δύναμης αυτών λόγω ιδιαίτερων έκτακτων συνθηκών, πάντα με έγκαιρη συνεννόηση με τον προμηθευτή.

Ως έγκαιρη προειδοποίηση εννοείται αυτή που θα πραγματοποιείται την προηγούμενη τουλάχιστον ημέρα από εκείνη που πρόκειται να γίνει η αναστολή της σίτισης. Κατ' εξαίρεση και μόνο για έκτακτες αιτιολογημένες περιπτώσεις η ενημέρωση του σιτιστή για την αναστολή για τη μερική ή ολική αναστολή της σίτισης, μπορεί να πραγματοποιηθεί το πρωί της ίδιας ημέρας.

Θ. ΓΕΝΙΚΑ :

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) ή ISO 22000 ή ισοδύναμό του, με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων.

Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί τη διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στον χώρο σίτισης με δικά του έξοδα. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς παροχή γεύματος μένουν ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των γευμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας μελέτης και τους ισχύοντες κανόνες τις κείμενης νομοθεσίας.

Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των κατασκηνωτών από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει. Σε περίπτωση τέτοιου περιστατικού, ο ανάδοχος: α) κηρύσσεται αυτομάτως ΕΚΠΤΩΤΟΣ με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου, β) αναλαμβάνει την πλήρη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη και τα έξοδα νοσηλείας των μαθητών που τυχόν υποστούν τροφική δηλητηρίαση και γ) καταπίπτει η εγγυητική του επιστολή καλής εκτέλεσης.

II. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω παρατίθενται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για τη σίτιση των κατασκηνωτών στα Σκλαβιά του Δήμου Χίου έτους 2019.

Επισημαίνεται ότι η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς προμήθεια προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα), τις οποίες ο ανάδοχος υποχρεούται, μέσω του σχετικού φύλλο συμμόρφωσης που θα πρέπει να υποβάλει, να δεσμευτεί ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα ότι θα προμηθεύει τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η εκτέλεσης της προμήθειας με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ Ή ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας (μοσχαρίσιο νωπό και χοιρινό νωπό) να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ειδικά για το βόειο κρέας – διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών – απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης.

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφαγεία της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους.

Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να έχει υποστεί αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος προς το φορέα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της αρμόδιας Υπηρεσίας. Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και θα παράγεται σε εργοστάσιο νομίμως αδειοδοτούμενο με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ.65%) Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, να είναι απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε, περί τροφίμων, ισχύουσες διατάξεις. Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα, να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις και να προέρχονται από εγκεκριμένη εγκατάσταση με άδεια και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ – ΦΡΟΥΤΑ Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. (Ο αρακάς είναι αποδεκτό να είναι κατεψυγμένος). Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στην κατασκήνωση Εφίσταται η προσοχή του αναδόχου όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία και τόπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους, κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος- ΦΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ- θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειου-γίδινου γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στη συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης, β) η τοποθεσία του τυροκομείου και γ) η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα αποκλείονται.

ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

- Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδος ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και να έχει παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Τα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα τρίμματα καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται.
- Η μαργαρίνη θα πρέπει να πληροί τους όρους σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις.
- Το γιαούρτι πρέπει να είναι ημίπαχο από νωπό γάλα, να είναι σε συσκ. 175 έως 200 γραμ., αεροστεγώς κλεισμένο και να παρασκευάζεται σε εγκεκριμένα εργαστήρια γιαουρτιού. Το προμηθευόμενο γιαούρτι και τα εργαστήρια παρασκευής τους πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που θέτει ο ισχύων Κώδικας Τροφίμων και Ποτών.

- Το γάλα θα είναι φρέσκο αγελαδινό, πλήρως παστεριωμένο και ομογενοποιημένο, ημίπαχο προέλευσης 100% Ελληνικό.

Η ημερομηνία παστερίωσης που θα αναγράφεται στη φιάλη δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από μία (1) ημέρα από την ημερομηνία παράδοσής της.

Η διάρκεια της παστερίωσης που θα αναγράφεται στη φιάλη δε μπορεί να είναι μεγαλύτερη των οκτώ ημερών.

Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, διατροφικοί ισχυρισμοί, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π).

Το προϊόν το οποίο θα προσφερθεί θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α').

ΨΑΡΙΑ

Τα ψάρια θα είναι φρέσκα Α' ποιότητας (βακαλάος, γλώσσα, γαλέος) Όλα τα ψάρια θα πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μην παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από σιμιγδάλι ή από άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο. Η διαδικασία να είναι σύμφωνη

με τους όρους του του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το ρύζι να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προς παροχή συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006), όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει. Συγκεκριμένα το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται πρέπει να είναι παρθένο, ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις και τους κανονισμούς από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, ή από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκος, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ. (+/- 10%), παρασκευασμένος από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις. και να φέρεται εντός κατάλληλης για τη διατήρηση του προϊόντος πλαστικής ατομικής συσκευασίας.

Ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, η παρουσία των οποίων κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο θα συνιστά αιτία απόρριψής του.

ΟΣΠΡΙΑ

Πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΑΥΓΑ

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. και να είναι άνω των 53 γρ.

Το κέντρο προμήθειας θα πρέπει να είναι εγκεκριμένο ως Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και φέρει κωδικό αριθμό ΕΟΚ από την Δ/νση Κτηνιατρικής. Τα δε δικαιολογητικά και βεβαιώσεις που αποδεικνύουν όλα τα παραπάνω απαιτείται να είναι στη διάθεση του προμηθευτή για κάθε έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ειδικά για τα τυποποιημένα συσκευασμένα τρόφιμα οι ενδείξεις που πρέπει να φέρουν υποχρεωτικά είναι :

Η ονομασία πώλησης

Ο κατάλογος των συστατικών

Η καθαρή ποσότητα για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα

Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευάλωτα από μικροβιολογική άποψη η τελική χρονολογία ανάλωσης.

Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης, χρήσης.

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του

συσκευαστή.

Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης .

Η ημερομηνία λήξης.

Τα τυποποιημένα προϊόντα να μην πλησιάζουν στη λήξη τους.

- Ο χυμός φρούτων θα είναι αρίστης ποιότητας, 100 % φυσικός χωρίς συντηρητικά. Συσκευασμένος σε κατάλληλη σφραγισμένη ερμητικά κλειστή χάρτινη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου.
- Η μαργαρίνη (συσκευασία 10 ml) να είναι από μη υδρογονωμένα έλαια θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις.
- Η μαρμελάδα (συσκευασία 10 ml) και μέλι (20 ml) θα είναι ελληνικά και δεν θα περιλαμβάνουν συντηρητικά και θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις.
- Το κέικ θα είναι συσκευασμένο με αναγραφόμενη την ημερομηνία παρασκευής και την ημερομηνία λήξης.

Για τα λοιπά είδη της προμήθειας που θα περιλαμβάνονται στα προσφερόμενα γεύματα , ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται από νομίμως λειτουργούντα καταστήματα ή επιχειρήσεις. Τα είδη αυτά θα πρέπει να παρασκευάζονται από πρώτες ύλες άριστης ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και δεν θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.τ.λ. (Ε) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία), σε εργαστήρια που θα πληρούν τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις, σύμφωνα με τα προαναφερόμενα.

Χίος 10-5-2019

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο Δ/ντης

Παναγιώτης Α. Πεντάκης

Συντάχθηκε

**Η Προϊσταμένη του Τμήματος
Κοινωνικής Πολιτικής και Πολιτικών
Ισότητας των Φύλων**

Δέσποινα Κωστάλα

Π Ρ Ο Μ Ε Τ Ρ Η Σ Η

Ο συνολικός αριθμός ημερών και ο αριθμός των κατασκηνωτών στην τοποθεσία « **Σκλαβιά**» του **Δήμου Χίου** έτους 2019, φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί

ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΠΑΙΔΙΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΙΔΙΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ
1 ^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ	120	10
2 ^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ	120	10
ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ	
1 ^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ	100	10
ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΟΙ ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ
1 ^η , 2 ^η , 3 ^η ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΓΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (ΠΛΗΝ ΟΜΑΔΑΡΧΩΝ)	22	44
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗΣ	1	63
ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 1 ^η και 2 ^η (ΟΜΑΔΑΡΧΕΣ)	8	30

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ 2/2019

Ο συνολικός ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των **37.879,29** ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ 17 % (**32.375,46 ΕΥΡΩ** χωρίς ΦΠΑ 17%), και θα βαρύνει τον ΚΑ εξόδων 15-6482.001 με τίτλο: «Έξοδα λειτουργίας κατασκηνώσεων Σκλαβιών Δ.Ε Καμποχώρων» του δημοτικού προϋπολογισμού οικ. Έτους 2019, όπως φαίνεται στους πίνακες που ακολουθούν:

A.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΠΑΙΔΙΩΝ (1^Η ΚΑΙ 2^Η)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΙΔΙΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	120	10	6,41	7.692,00
Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	120	10	6,83	8.196,00
			ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ:	15.888,00

B.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
1^Η ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	100	10	7,26	7.260,00
			ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ:	7.260,00

Γ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΩΝ ΑΤΟΜΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
1 ^η , 2 ^η & 3 ^η κατασκηνωτική περίοδος) Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	22 Προσωπικό (πλην ομαδάρχων)	44	7,26	7.027,68
1 ^η , 2 ^η & 3 ^η κατασκηνωτική περίοδος) Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	1 Διαχειριστής	63	7,26	457,38
1 ^η και 2 ^η Κατασκηνωτική περίοδος :Πρωινό – Δεκατιανό- Μεσημεριανό – Απογευματινό – Βραδυνό	8 Ομαδάρχες	30	7,26	1.742,40
ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ:				9.227,46
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ (ΠΙΝΑΚΕΣ Α,Β,Γ) ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (17%) :			32.375,46 ΕΥΡΩ	
ΦΠΑ 17%			5.503,83 ΕΥΡΩ	
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ:			37.879,29 ΕΥΡΩ	

Χίος 10-5-2019

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο Δ/ντης

Παναγιώτης Α. Πεντάκης

Συντάχθηκε

Η Προϊσταμένη του Τμήματος
Κοινωνικής Πολιτικής και Πολιτικών
Ισότητας των Φύλων

Δέσποινα Κωστάλα