



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ
Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας,
Παιδείας & Πολιτισμού
Τμήμα Παιδείας, Διά Βίου Μάθησης
και Πολιτισμού
Αριθ. Μελέτης : 6/2019

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ : «Σίτιση μαθητών μουσικού σχολείου Δήμου Χίου»

ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ : 6/2019

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ : 23.347,12, (με ΦΠΑ),

Η παρούσα μελέτη αφορά τη σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου για το τρέχον σχολικό έτος , για μέγιστο αριθμό ημερών 33 , όπως αναλύεται ενδεικτικά παρακάτω (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ), και σε κάθε περίπτωση όχι μετά την ολοκλήρωση του ανοιχτού διαγωνισμού με τίτλο ««Σίτιση μαθητών μουσικού σχολείου Δήμου Χίου για το σχολικό έτος 2019-2020», η οποία βρίσκεται σε εξέλιξη και την ανάδειξη αναδόχου και την υπογραφή της σύμβασης.

Συγκεκριμένα θα γίνει η προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (πλήρες μεσημεριανό γεύμα) για τις ανάγκες σίτισης του συνόλου των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου σύμφωνα με το με Α.Π. 320/Φ.6Β.1/2-7-2019 (ανακοινοποίηση στο ορθό) έγγραφο της διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου Χίου. Η σίτιση θα γίνεται σύμφωνα με το εβδομαδιαίο πρόγραμμα το οποίο θα καθορίζεται κάθε φορά από τη διεύθυνση του σχολείου, σύμφωνα με το ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο του πίνακα, όπως αναφέρεται παρακάτω.

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται σε **23.347,12 ευρώ** (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ), η οποία θα βαρύνει τον ΚΑ εξόδων 15-6481.010 με τίτλο: «Σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου 2019-2020».

Η εν λόγω προμήθεια θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις:

- Της παρ. 2 του άρθρου 69 του Ν. 4257/2014 (ΦΕΚ 93/14-4-2014 τεύχος Α), σύμφωνα με την οποία προστίθεται εδάφιο 18 στην παρ. 4 του άρθρου 94 του Ν. 3852/2010,(Α' 87) με το οποίο επαναφέρεται αναδρομικά από 1-7-2013 στους Δήμους, η αρμοδιότητα της σίτισης των μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων, που είχε καταργηθεί με το άρθρο όγδοο του Ν. 4089/12 (ΦΕΚ 206/26-10-2012 τεύχος Α')
- Με απευθείας ανάθεση, σύμφωνα με τις διατάξεις Ν.4412/2016 ποσού 19.954,8 ευρώ χωρίς ΦΠΑ. (23.347,12 ευρώ, με ΦΠΑ).

Χίος 19-9-2019

Η Συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

Προϊσταμένη του Τμήματος Παιδείας, Διά Βίου
Μάθησης και Πολιτισμού

Θεωρήθηκε
Ο Διευθυντής

Παναγιώτης Πεντάκης

Προϊστάμενος της Δ/νσης Κοινωνικής Προστασίας,
Παιδείας και Πολιτισμού

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο του παρόντος διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (πλήρες μεσημεριανό γεύμα) για τις ανάγκες σίτισης των 138 κατ' εκτίμηση μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου, στα πλαίσια του τρέχοντος σχολικού έτους 2019-2020, και για μέγιστο διάστημα 33 ημερών, όπως αναλύεται παρακάτω.

Συγκεκριμένα η καθημερινή σίτιση των μαθητών θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες και σε ατομική συσκευασία, σύμφωνα με το ενδεικτικό εναλλασσόμενο εδεσματολόγιο. Οι τυχόν αλλαγές που προκύπτουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της υπηρεσίας της σίτισης θα γνωστοποιούνται από τη Δ/νση του Μουσικού Σχολείου προς τον ανάδοχο. Στην παρούσα προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά του φαγητού, τα απαραίτητα βοηθητικά μέσα (πιρούνια, πιάτα, τραπεζομάντιλα και χαρτοπετσέτες κ.λ.π.), καθώς και η διανομή του φαγητού στους μαθητές του σχολείου.

Η σίτιση των μαθητών θα πραγματοποιείται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που είναι ανοιχτά τα σχολεία, σύμφωνα με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπ. Παιδείας, τις ημέρες που κάνουν μαθήματα, και όχι τις ημέρες εξετάσεων.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με το Δ/ντή του σχολείου, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση μαθητών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα καθορίζεται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από την Δ/νση του σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε μαθητή.

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται αυστηρά αυθημερόν και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη σχετική νομοθεσία συσκευασίες. Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα πραγματοποιείται με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του αναδόχου, με μέσα τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα, σε χώρους και σε ώρα που θα υποδείξει η Δ/νση του Μουσικού Σχολείου Χίου.

Τα προμηθευόμενα είδη θα παραδίδονται υποχρεωτικά 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.

Η διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου και ο Δήμος Χίου 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}.

Το τελικό εβδομαδιαίο μενού καθορίζεται σε συνεργασία του αναδόχου με τη Διεύθυνση του Σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη εβδομάδα. Το τελικό μενού θα διαμορφώνεται με γνώμονα την ισορροπημένη διατροφή των μαθητών, σύμφωνα με τις εναλλακτικές επιλογές που δίνονται στον αναλυτικό πίνακα. Η Διεύθυνση του Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο και εμφανές σημείο το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση όλοι οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης αντίγραφο στέλνεται στην Δ/νση Οικονομικών Υπηρεσιών – Τμήμα Προμηθειών και Αποθήκης και στη Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας και Πολιτισμού του Δήμου Χίου.

Σε περίπτωση εκδρομής/εορτής κλπ του σχολείου το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα αντικαθίσταται από σνακ σύμφωνα με το ενδεικτικό μενού, πάντα σε συνεργασία του προμηθευτή με τη Διεύθυνση του Σχολείου.

Η Δ/νση του Σχολείου έχει δικαίωμα να αναστείλει τη σίτιση σε επιπλέον ημέρες αργιών, εορτών κ.λπ. ή όποτε κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών, λόγω μειωμένου ωραρίου λειτουργίας του σχολείου μετά από συνεννόηση με τον ανάδοχο. Ανάλογα ισχύουν και σε περιπτώσεις που δε θα λειτουργούν τα σχολεία μετά από απόφαση του Δήμου ή του Υπουργείου Παιδείας. Επιπλέον η Δ/νση του Σχολείου μπορεί να απαιτεί την περικοπή αριθμού γευμάτων, όποτε το κρίνει απαραίτητο (απουσίες μαθητών). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τύπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή άλλων ιδιαίτερων συνθηκών, πάντα με έγκαιρη συνεννόηση με τον προμηθευτή.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

<u>ΗΜΕΡΑ</u>	<u>ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ</u>	<u>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ</u>
Δευτέρα	Ζυμαρικό με σάλτσα ντομάτας	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο
Τρίτη	Κιμάς (μπιφτέκι, σουζουκάκι) με ρύζι/πατάτες/πουρές ή Κρέας μοσχάρι με ρύζι/πατάτες/πουρές	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο
Τετάρτη	Όσπρια,	Ψωμί, σαλάτα, ελιές, φρούτο.
Πέμπτη	Κοτόπουλο με πατάτες φούρνου	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Παρασκευή	Λαδερό λαχανικό	Ψωμί, νωπή σαλάτα, 50γρ.τυρί φρούτο

<u>ΗΜΕΡΑ</u>	<u>ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ</u>	<u>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ</u>
Δευτέρα	Ομελέτα φούρνου με λαχανικά/ Πίτσα ατομική/ κλαμπ σάντουιτς	Ψωμί, νωπή σαλάτα, 50γρ, τυρί φέτα, φρούτο.
Τρίτη	Ζυμαρικά με κιμά / Παστίτσιο	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Τετάρτη	Όσπριο	Ψωμί, νωπή σαλάτα με ελιές, φρούτο.
Πέμπτη	Χοιρινό κρέας (σνίστελ /μπριζόλα), ρύζι/πατάτες	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Παρασκευή	Λαδερό λαχανικό και τυρόπιτα ή ομελέτα/ Γεμιστά	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο
ΗΜΕΡΕΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ /ΕΟΡΤΩΝ	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ Η' ΤΥΡΟΠΙΤΑ Η' ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ	

I.

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία.

A. ΕΙΔΟΣ :

Κάθε μεσημβρινό γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα εποχής (αγγουροντομάτα, λάχανο-καρότο, μαρούλι, μπρόκολο/ κουνουπίδι βραστό), τη φέτα (ελληνική), το φρούτο εποχής και το ψωμί (κατά προτίμηση ολικής αλέσεως) , σύμφωνα με το παραπάνω ενδεικτικό εβδομαδιαίο 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 (κύριο πιάτο) 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. Ειδικότερα:

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

Η παρασκευή των γευμάτων επί ποινή αποκλεισμού, θα είναι ημέρας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, 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 Υπηρεσίας, 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 (Αγορανομική διάταξη αριθ. 7/2009 ΦΕΚ 1388/Β'/2009 όπως ισχύει).

Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ :

Το ημερήσιο γεύμα θα συσκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και θα συνοδεύεται από κατάλληλα βοηθητικά μέσα (μεταλλικά πιρούνια, κουτάλια, μαχαίρια -με στρογγυλεμένη άκρη, χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσής τους), χαρτοπετσέτες, ατομικό χάρτινο ή πλαστικό τραπέζομάντιλο μιας χρήσεως, αλατοπίπερο ατομικούς δίσκους με χωρίσματα, κ.α.).

Η οργάνωση του συσσιτίου και η προμήθεια των σχετικών συσκευών, σκευών, εργαλείων κ.λπ., 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. Οι χώροι και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται κατά τη μαγειρική παρασκευή καθώς και τα σκεύη μεταφοράς και σερβιρίσματος, να πληρούν όλες τις υγειονομικές διατάξεις και τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ- ΔΙΑΝΟΜΗ :

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο κατάλληλο και

σύγχρονο εξοπλισμό και τα απαραίτητα, άριστης ποιότητας, σκεύη για την απρόσκοπτη παροχή της προμήθειας, Πιο συγκριμένα, θα πρέπει να εξασφαλίσει: θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές, ισοθερμικά κιβώτια για τα προϊόντα που απαιτούν ψύξη (π.χ. τυρί), ατομικούς δίσκους με χωρίσματα, μαχαιροπίρουνα, κ.τ.λ. και ό, τι άλλα σκεύη, συσκευές εργαλεία και βοηθητικά θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της προμήθειας.

Τα ημερήσια γεύματα θα μεταφέρονται στο σχολείο, με κατάλληλο όχημα, το οποίο θα διαθέτει άδεια κυκλοφορίας και άδεια καταλληλότητας για τη μεταφορά γευμάτων, εκδοθείσα από την αρμόδια υπηρεσία. Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται 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 πιστοποιητικά υγείας, τα οποία θα επιδεικνύουν στην Επιτροπή παραλαβής, αν και όποτε ζητηθούν. Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα γίνεται εντός 1 ½ ώρας από την παρασκευή τους και σε ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/ση του Σχολείου. 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 τούς όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, η δε παράδοση των γευμάτων στο Μουσικό Σχολείο, θα γίνεται όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, κάθε εργάσιμη ημέρα, σε χρόνο και χώρο που θα καθορισθεί μετά από υπόδειξη της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου και με δυνατότητα τροποποίησης μετά από έγκαιρη ενημέρωση προς τον ανάδοχο.

Τέλος, η αποκομιδή των απορριμμάτων μετά την ολοκλήρωση της σίτισης, 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 μαθητών.

Ωστόσο σε καθημερινή βάση και για όση ώρα διαρκεί η σίτιση των μαθητών, θα υπάρχει επίβλεψη από το εκπαιδευτικό προσωπικό του σχολείου, για την ομαλή και ασφαλή διεξαγωγή της όλης διαδικασίας.

ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ :

Η παρούσα μελέτη καθώς και η σύμβαση με τον ανάδοχο που θα προκύψει θα κοινοποιείται στην Δ/ση Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας της ΠΕ Χίου, ώστε να διενεργείται υγειονομικός έλεγχος από αυτή ή 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 ο Δήμος ή η Δ/ση του Μουσικού Σχολείου 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 μαθητές, τους γονείς και το προσωπικό του σχολείου 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 μαθητών, και αποκατάσταση της καθαριότητας του χώρου και σε συνεννόηση με τον Δ/ντη του σχολείου.

Η αναθέτουσα αρχή μετά από εισήγηση του Διευθυντή του σχολείου, δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας, ανάρμοστης συμπεριφοράς ή μη τήρησης κανόνων υγιεινής. Σε μια τέτοια περίπτωση, ο Δήμος Χίου και το Μουσικό Σχολείο δεν φέρουν καμία ευθύνη και υποχρέωση για καταβολή αποζημίωσης σε οποιονδήποτε.

Η. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ :

Η Δ/ση του σχολείου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, εξετάσεων, εκδρομών, μειωμένου ωραρίου, κ.λπ. ή όποτε άλλοτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη ή αναγκαία η σίτιση των μαθητών, μετά από έγκαιρη έγγραφη ή προφορική προειδοποίηση του αναδόχου. Ανάλογα ισχύουν και στις περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν πρόκειται να λειτουργήσει το σχολείο μετά από απόφαση του Δήμου ή του Υπουργείου Παιδείας, η οποία ανακοινώνεται από τα ραδιοτηλεοπτικά μέσα.

Επιπλέον η Δ/ση του Σχολείου μπορεί να απαιτεί την περικοπή αριθμού γευμάτων , όποτε το κρίνει απαραίτητο (απουσίες μαθητών).

Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τόπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή άλλων 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 της κείμενης νομοθεσίας.

Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών 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 την παρασκευή του συσσιτίου των μαθητών του Μουσικού σχολείου.

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 αποπερωμένα, 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 στο σχολείο. Εφίσταται η προσοχή του αναδόχου όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία και τύπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ. 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 – ημίσκληρο ή σκληρό- 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.

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 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. Αποκλείεται η χρήση άλλης λιπαρής ουσίας εκτός του παρθένου ελαιόλαδου. 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.

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 κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 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.

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.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (με ημίσκληρο τυρί, βραστή ή καπνιστή γαλοπούλα/ντομάτα, μαρούλι)/ ΠΙΤΣΑ/ ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ/ΤΥΡΟΠΙΤΑ/ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Τα υλικά παρασκευής τους θα είναι Α' Ποιότητας και θα τηρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις, σύμφωνα με τις ανωτέρω τεχνικές προδιαγραφές. Σε περιπτώσεις χρήσης αλλαντικών αυτά καθώς και οι πρώτες ύλες και οι ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης.

Χίος 19-09-2019

Η Συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

Προϊσταμένη του Τμήματος Παιδείας, Διά Βίου
Μάθησης και Πολιτισμού

Θεωρήθηκε
Ο Διευθυντής

Παναγιώτης

Πεντάκης
Προϊστάμενος της Δ/νσης Κοινωνικής
Προστασίας, Παιδείας και Πολιτισμού

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ 6/2019

Ο συνολικός ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των **23.347,12 ευρώ (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ)** όπως φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

ΕΤΟΣ 2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	138	31	4,60	19.678,8
Πρόχειρο γεύμα/σνακ	138	2	1,00	276,00
ΣΥΝΟΛΟ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)				19.954,80
ΦΠΑ 17%				3.392,32
ΣΥΝΟΛΟ:				23.347,12

4-11

