



Κοζάνη 01/10/2025

Αριθμός μελέτης: 240 /2025

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ,
ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
Αργυροκάστρου 13,
50131 Κοζάνη
Τηλέφωνο: 2461037893

ΜΕΛΕΤΗ

«ΣΙΤΙΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟΥ ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ»

CPV:55523100-3

(ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- I.Τεχνική έκθεση
- II.Τεχνικές προδιαγραφές
- III.Ειδικές προδιαγραφές
- IV.Προϋπολογισμός μελέτης

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΑΡΘΡΟ 1° : ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Η παρούσα τεχνική περιγραφή αφορά την προμήθεια έτοιμου γεύματος για τους διακόσιους είκοσι (220) μαθητές του Καλλιτεχνικού Γυμνασίου του Δήμου Κοζάνης, το οποίο στεγάζεται στο Ν. Κλείτος Κοζάνης, για **105 εργάσιμες ημέρες**, από την υπογραφή της σύμβασης.

Η παραπάνω προμήθεια έχει προϋπολογισμό δαπάνης **19888€ με ΦΠΑ 13%** για το σχολικό έτος 2025 και συγκεκριμένα για το χρονικό διάστημα από 1 Δεκεμβρίου του 2025 έως 22 Δεκεμβρίου του 2025 (με συνολικό αριθμό 16 ημερών).

Ενώ για το χρονικό διάστημα από Ιανουάριο του 2026 έως και τον Μάιο του 2026 ο προϋπολογισμός δαπάνης είναι **110627€ με ΦΠΑ 13%** (με συνολικό αριθμό 89 ημερών).

ΑΡΘΡΟ 2° : ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Η ανάθεση της σίτισης διέπεται από τις ακόλουθες διατάξεις:

Α)Του Ν.3852/2010 (άρθρο 94 παραγρ.4. εδαφ.18) «Περίληψη Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης - Πρόγραμμα Καλλικράτης» αναφορικά με τις αρμοδιότητες οι οποίες μεταφέρθηκαν στους δήμους ήτοι *«Η μεταφορά μαθητών από τον τόπο διαμονής στο σχολείο φοίτησης, περιλαμβανομένης της μεταφοράς των μαθητών σχολείων ειδικής αγωγής, καθώς και της μεταφοράς και σίτισης μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών και λυκείων».*

Β)Του Ν.4257/14 (ΦΕΚ 93 / Α) (άρθρο 69 παρ. 2) «Επείγουσες ρυθμίσεις αρμοδιότητας Υπουργείου Εσωτερικών» ήτοι: «Στην παρ. 4 του άρθρου 94 του ν. 3852/2010 (ΦΕΚ 87/Α/2010) προστίθεται εδάφιο 18, με ισχύ από 1.7.2013, ως εξής: «Η σίτιση μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων.»

Γ)Του Ν. 4412/16 (ΦΕΚ 147/τ'Α/08-08-2016): Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Η εκτέλεση της προμήθειας θα γίνει με ηλεκτρονικό διαγωνισμό.

Η σίτιση των μαθητών αφορά στην προμήθεια ενός πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τους διακόσιους είκοσι (220) μαθητές του Καλλιτεχνικού Σχολείου του Δήμου Κοζάνης, για το σχολικό έτος 2025-2026 (Δεκέμβριος 2025-Μάιος 2026) σύμφωνα και με **αρ. πρωτ.18779/10-06-2025 έγγραφο του Διευθυντή του Σχολείου.**

Η σίτιση θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που θα είναι ανοικτά τα σχολεία, πλην εορτών, λοιπών αργιών και των ημερών εξετάσεων και για χρονικό διάστημα από (12ος /2025 έως 5ος/2026), όπως ορίζεται με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπουργείου Παιδείας.

Η σίτιση θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

ΑΡΘΡΟ 3° : ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Η δαπάνη για την συγκεκριμένη προμήθεια προϋπολογίζεται **130.515€** συμπεριλαμβανομένου **Φ.Π.Α. 13 %** και θα βαρύνει τον προϋπολογισμό του Δήμου Κοζάνης τον Κ.Α 15.6481.0005 " **Έξοδα λειτουργίας σίτισης μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων** " του προϋπολογισμού του Δήμου Κοζάνης, οικονομικού έτους 2025 και οικονομικού έτους 2026. Ειδικότερα:

α/α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	Αριθμός Μαθητών	Ποσότητα ανά ημέρα	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ 105 ημέρες	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΔΑΠΑΝΗ
1	Προμήθεια έτοιμου φαγητού	ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	220	220	23100	5,00 €	115.500 €
ΣΥΝΟΛΟ							115.500 €
Φ.Π.Α. 13%							15.015€
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ							130.515€

ΑΡΘΡΟ 4° : ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η σύμβαση σίτισης των μαθητών θα αφορά **105 σχολικές εργάσιμες ημέρες για το σχολικό έτος 2025-2026**, και θα ισχύει από την υπογραφή της σχετικής σύμβασης και μέχρι την 31-05-2026.

Ο Δήμος δεν υποχρεούται να απορροφήσει το σύνολο των ποσοτήτων που αναγράφονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό. Εφόσον όμως κριθεί σκόπιμη η προμήθεια του συνόλου των ποσοτήτων, ο μειοδότης υποχρεούται να ανταποκριθεί στην απαίτηση του Δήμου.

Παράλληλα ο ανάδοχος υποχρεούται πριν την σίτιση να προσκομίζει καθημερινά ένα πλήρες μενού στην επιτροπή παραλαβής που έχει οριστεί από τον Δήμο και στον Προϊστάμενο του τμήματος Παιδείας.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται σε καθημερινή βάση στον χώρο του Καλλιτεχνικού Γυμνασίου από τις 12:00 μ.μ.μέχρι τις 13:30μ.μ για όλες τις ημέρες λειτουργίας του σχολείου και καθ' όλη την διάρκεια του σχολικού έτους.

Για την καλύτερη ποιότητα των γευμάτων, λόγω της ευπάθειας των τροφίμων καθώς και την καθημερινή παράδοσή τους στη σχολική μονάδα, η παρασκευή των γευμάτων δεν θα πρέπει να γίνεται σε απόσταση πάνω των 60 χλμ. από την πόλη της Κοζάνης.

Σύμφωνα και με τη παρούσα μελέτη, ο χρόνος μεταφοράς μία ώρα και τα χιλιόμετρα ήτοι 60, είναι έτσι υπολογισμένοι έτσι ώστε ο ανάδοχος να μπορεί να ανταποκριθεί. Από τη στιγμή που το φαγητό είναι έτοιμο μαγειρεμένο μετράει ο χρόνος αντίστροφα για την κατανάλωση του. Με το που το φαγητό είναι έτοιμο θα πρέπει ο ανάδοχος να μεριδοποιήσει 220 μερίδες σε ερμητικά κλειστούς κατάλληλους περιέκτες και να ομαδοποιήσει τις μερίδες σε γυμνάσιο και λύκειο σε ειδικά θερμομπόξ για το σκοπό αυτό. Η μεριδοποίηση μαζί με το φόρτωμα θα πρέπει να γίνεται σε 45 λεπτά. Η μεταφορά θα πρέπει να γίνεται σε μισή ώρα στην επιτροπή παραλαβής, όπου θα λαμβάνεται από τριμελής επιτροπή τρία πλήρη δείγματα και θα διενεργείτε ο έλεγχος με την καταμέτρηση

όλων των ειδών. Η διαδικασία ελέγχου δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα 15 λεπτά και εν συνεχεία θα πρέπει ο ανάδοχος να διανύσει μία απόσταση 15 λεπτών μέχρι να καταφθάσει στο σχολείο με έδρα το Νέο Κλείτος

Τα 60 χιλιόμετρα είναι μία πολύ σημαντική παράμετρος, ύψιστης σημασίας για την οποία υπολογίστηκε σε ευθεία γραμμή διαδρομής το όχημα του αναδόχου να είναι σε μισή ώρα στο Δήμο Κοζάνης, δηλαδή με 120 χιλιόμετρα ανά ώρα να διανύσει 60 χιλιόμετρα σε μισή ώρα. Εν συνεχεία, με το που φτάσει το όχημα του αναδόχου στο σχολείο θα πρέπει να ξεφορτώσει, να στρώσει τις αίθουσες του φαγητού με τραπεζομάντηλα, μαχαιροπήρουνα και να τοποθετήσει τα φαγητά (κρύα και ζεστά) στις θέσεις των μαθητών και όλα αυτά σε λιγότερο από 45 λεπτά. Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται από τις 12.00 μ.μ. έως τις 13.30 μ.μ. Συγκεντρωτικά, έχουμε 45 λεπτά συσκευασίας και φόρτωμα, 60 λεπτά μεταφορά, 45 λεπτά ξεφόρτωμα και στρώσιμο και 1.30 ώρα σίτιση. Συνολικά ο χρόνος είναι 4 ώρες, όσες ώρες επιτρέπεται σύμφωνα με τους οδηγούς υγιεινής του ΕΦΕΤ, όπου κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως και για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται.

ΑΡΘΡΟ 5° : ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή της προμήθειας θα γίνεται από την αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής της σχολικής μονάδας κατόπιν μακροσκοπικής εξέτασης και πρακτικής δοκιμασίας, με την έκδοση σχετικού πρωτοκόλλου παραλαβής, εντός ενός (1) μηνός από την παράδοση του συνόλου της προμήθειας.

Σε περίπτωση που η Επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για την ποιότητα, την κατηγορία ή την προέλευση ενός ή περισσότερων ειδών εκ των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή, ή αν διαπιστώνει ότι ένα ή περισσότερα είδη δεν πληρούν τους όρους συσκευασίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις προδιαγραφές, τότε η Επιτροπή παραλαβής έχει το αποκλειστικό και αναμφισβήτητο δικαίωμα να μην παραλάβει το είδος ή τα είδη.

Αν η Επιτροπή παραλαβής αποφασίσει δύο (2) φορές να μην παραλάβει το είδος ή τα είδη από τον προμηθευτή, δύναται να κηρυχθεί ο προμηθευτής έκπτωτος μετά από σχετική απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου και ύστερα από γνωμοδότηση της αρμόδιας Επιτροπής Παραλαβής της σχολικής μονάδας. Ο τόπος παράδοσης θα είναι εντός του Καλλιτεχνικού Γυμνασίου Κοζάνης του Δήμου Κοζάνης κατά τις ημέρες που αυτό λειτουργεί.

ΑΡΘΡΟ 6° : ΦΟΡΟΙ – ΤΕΛΗ – ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Ο ανάδοχος προμηθευτής βαρύνεται με όλους τους νόμιμους φόρους, τέλη & κρατήσεις που ισχύουν κατά την ημέρα υπογραφής της σύμβασης .

Τυχόν έξοδα Χημικού ή Εργαστηριακού ελέγχου, βαρύνουν τον προμηθευτή και δεν είναι δυνατόν να προκύψει αμφισβήτηση ή ενδεχόμενη απαίτηση του προμηθευτή για επί πλέον καταβολή αποζημίωσης σε αυτόν για τις παραπάνω δαπάνες.

ΑΡΘΡΟ 7° : ΠΛΗΡΩΜΗ

Η πληρωμή του προμηθευτή θα γίνει από το Δήμο Κοζάνης., μετά τη διενέργεια της οριστικής παραλαβής, τμηματικά, με την προϋπόθεση ότι θα προσκομισθούν έγκαιρα από μέρους του προμηθευτή όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά για την πληρωμή. Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται είναι τα παρακάτω:

- Βεβαίωση του Διευθυντή του σχολείου για την πραγματοποίηση του συσσιτίου, μαζί με τα αντίστοιχα πρωτόκολλα παραλαβής.
- Τιμολόγιο του προμηθευτή.
- Φορολογική και ασφαλιστική ενημερότητα.
- Ποινικό μητρώο

Η δαπάνη θα βαρύνει τον προϋπολογισμό του Δήμου Κοζάνης και τον Κ.Α. 15.6481.0005

"Έξοδα λειτουργίας σίτισης μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων" του προϋπολογισμού του Δήμου Κοζάνης, οικονομικού έτους 2025-2026.

Δεν καταβάλλεται αποζημίωση στον προμηθευτή:

- Στις ημέρες που δε λειτουργούν τα σχολεία, σε συνεννόηση με το Διευθυντή του σχολείου.
- Στις ημέρες που δεν προσέρχονται οι μαθητές στο σχολείο λόγω κατάληψης, απεργίας του διδακτικού προσωπικού, κατόπιν συνεννόησης του προμηθευτή με το Διευθυντή του σχολείου.
- Στις περιπτώσεις που, λόγω κακοκαιρίας, τα σχολεία παραμένουν κλειστά με απόφαση Δημάρχου ή άλλου εξουσιοδοτημένου οργάνου.
- Σε περίπτωση που ολοκληρωθεί η σύμβαση της απευθείας ανάθεσης.
- Σε περίπτωση κατάργησης του νόμου αναφορικά με τη δωρεάν σίτιση των μαθητών καλλιτεχνικών μουσικών σχολείων, η σύμβαση λύεται και ο δήμος δεν φέρει καμμία ευθύνη αποζημίωσης προς τον ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 8° : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ

Όσον αφορά την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, ο προσφέρων οικονομικός φορέας απαιτείται να διαθέτει:

A) Μέσο γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων (2022-2023-2024), τουλάχιστον ίσο με το εκατό τοις εκατό (100%) της προϋπολογισθείσας αξίας της σύμβασης ,χωρίς ΦΠΑ.

Σε περίπτωση που ο υποψήφιος ανάδοχος δραστηριοποιείται για χρονικό διάστημα μικρότερο των τριών (3) διαχειριστικών χρήσεων, τότε ο μέσος κύκλος εργασιών για όσες χρήσεις δραστηριοποιείται,θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσος με το 100% της προϋπολογισθείσας αξίας της Σύμβασης ,χωρίς ΦΠΑ.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων ,συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις μπορεί να καλύπτονται αθροιστικά από όλα τα μέλη της ένωσης.

ΑΡΘΡΟ 9ο :ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ

Όσον αφορά την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν:

A) Κατά την διάρκεια των τριών (3)τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων(2022-2023-2024) να έχουν εκτελέσει τουλάχιστον τρεις (3) συμβάσεις (δημοσίου ή ιδιωτικού τομέα και απαιτήτως τουλάχιστον μία (1) για κάθε έτος, αναφορικά με την παρασκευή, συσκευασία και διανομή ζεστών γευμάτων.

Απαιτήτως η κάθε σύμβαση θα πρέπει να είναι αξίας τουλάχιστον ίσης με το εξήντα τοις εκατό (60%) της προϋπολογισθείσας αξίας της Σύμβασης ,χωρίς ΦΠΑ και να αφορά την παροχή τουλάχιστον εκατόν τριάντα (130) γευμάτων ημερησίως.

B) Να διαθέτουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου παρασκευής τροφίμων, η οποία απαιτήτως πρέπει να συνοδεύεται και από την σχετική άδεια λειτουργίας εγκατάστασης παραγωγής γευμάτων με κωδικό αριθμό έγκρισης (IMP) από τον ΕΦΕΤ.

Ο Οικονομικός Φορέας πέραν της κύριας μονάδας παραγωγής πρέπει να δηλώσει και μία εφεδρική μονάδα παραγωγής, η οποία θα πρέπει να ικανοποιεί τις ίδιες απαιτήσεις και προϋποθέσεις με την κύρια και η οποία θα ενεργοποιηθεί σε περίπτωση αδυναμίας παραγωγής της κύριας μονάδας, σε περιπτώσεις που το κύριο εργαστήριο αδυνατεί, λόγω πυρκαγιάς, λόγω πλημύρας, λόγω προγραμματισμένης απολύμανσης, λόγω που το προσωπικό έχει κάποια ασθένεια, λόγω διακοπής υδροδότησης και ηλεκτρισμού, λόγω αβαρίας μηχανημάτων, λόγω προστίμου κάποιας υπηρεσίας που υποχρεώνει την επιχείρηση να παραμείνει κλειστή για ορισμένο χρονικό διάστημα και για οποιονδήποτε λόγο η κύρια μονάδα αδυνατεί να λειτουργήσει πρέπει να ενεργοποιείτε η εφεδρική μονάδα άμεσα.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει το ημερήσιο φαγητό στο χώρο σίτισης με κατάλληλο όχημα εφοδιασμένο με σχετική άδεια εντός μίας (1) ώρας από την φόρτωσή του, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητάς του.

Γ) Να διαθέτουν κατ'ελάχιστο δύο (2) κατάλληλα μεταφορικά μέσα ,για τη μεταφορά των ειδών, από τον τόπο κατασκευής στο σχολείο ,εφοδιασμένα με βεβαιώσεις αρμόδια υπηρεσίας, ότι τα οχήματα αυτά πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής τροφίμων .

Η ύπαρξη και δεύτερου κατάλληλου μεταφορικού μέσου ,κρίνεται απαραίτητη για τον συνεχή και απρόσκοπτο εφοδιασμό του Καλλιτεχνικού Γυμνασίου, ακόμα και σε απρόβλεπτες καταστάσεις (όπως βλάβη του οχήματος).

Δ) Να περιγράφουν τον τεχνικό εξοπλισμό της επιχείρησης που διαθέτουν , με αναφορά του απαιτούμενου τύπου ,καθώς και των μέτρων που λαμβάνουν οι οικονομικοί φορείς για την εξασφάλιση της ποιότητας.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων ,συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων ,οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις, μπορεί να καλύπτονται αθροιστικά από όλα τα μέλη της ένωσης.

ΑΡΘΡΟ 10ο: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κατά την παρασκευή, μεταφορά και παράδοση του έτοιμου φαγητού πρέπει να πληρούνται οι όροι συσκευασίας, οι όροι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι προδιαγραφές του εβδομαδιαίου μενού. Η ποιότητα των προαναφερομένων ειδών θα είναι άριστη και το μενού θα έχει ενδεικτικά ως εξής:

ΕΒΔΟΜΑΔΑ	1^η	2^η	3^η	4^η	5^η
Δευτέρα	Μακαρόνια με κιμά Σαλάτα Τυρί φέτα, Ψωμί, Φρούτο	Σουτζουκάκια με ριζότο Σαλάτα, Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Παστίτσιο Σαλάτα Τυρί φέτα Φρούτο	Σουβλάκι με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα, κεφαλοτύρι, σαλάτα τυρί Φέτα, Ψωμί, Γλυκό
Τρίτη	Κοτόπουλο ψητό, πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσνίσελ, Πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο	Κρέας λεμονάτο με ρύζι, σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτόπουλο ψητό, πουρές Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσνίσελ, ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο
Τετάρτη	Φασόλια Φούρνου ή τουρλού, Σαλάτα, Τυρί φέτα,	Φακές ή γλώσσες (ψάρι) Σαλάτα, Φέτα,ελιές	Αρακάς ή γιαχνί πατάτες Σαλάτα, Τυρί φέτα, Ψωμί,ί	Φασολάδα ή ταλιατέλες με σάλτσα, σαλάτα, Τυρί φέτα,	Κοτόσουπα ή φαρόσουπα, Τυρί φέτα, Ψωμί, Γλυκό

	Ψωμί, ελιές Γλυκό	Ψωμί, Γλυκό	Γλυκό	Ψωμί,ελιές Γλυκό	
Πέμπτη	Μοσχαράκι Κοκκινιστό με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσουβλάκι με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Μπιφτέκι με πουρέ σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο	Κρέας λεμονάτο με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Σουτζουκάκια με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο
Παρασκευή	Πίτσα ή γιουβαρλάκια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Πατάτες Φούρνου ογκραντεν ή σπανακόρυζο σαλάτα,ελιές Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Φασολάκια ή φασολάδα ή σαντουίτς με λουκάνικο σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Γλυκό	Ψαροκροκέτα πατάτες ή κοτόπουλο με ρύζι και λαχανικά Τυρί Φέτα Ψωμί, Γλυκό	Κοτομπουκιές με πατάτες ή κριθαράκι με κοτόπουλο, σαλάτα Τυρί Φέτα Ψωμί, Γλυκό

Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του προμηθευτή με τη Διεύθυνση του Σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη εβδομάδα. **Η Διεύθυνση του Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο μέρος (πίνακα ανακοινώσεων) το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση οι μαθητές του Σχολείου και να δηλώσουν συμμετοχή ποιες ημέρες επιθυμούν να σιτιστούν.** Κατόπιν οι παραγγελίες στον προμηθευτή θα δίνονται εβδομαδιαίως, σύμφωνα με την συμμετοχή των μαθητών ως προς τον αριθμό των μερίδων, οι οποίες θα στέλνονται κάθε Παρασκευή προς ενημέρωση στον Προϊστάμενο του τμήματος Παιδείας του Δήμου Κοζάνης.

Σε περίπτωση ημερήσιας εκδρομής του σχολείου ή κάποιας εκδήλωσης τη περίοδο των εορτών θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα να αντικαθίσταται από SANDWICH ή κάποιο μπουφέ ανάλογα, πάντα σε συνεργασία του προμηθευτή με τη Διεύθυνση του Σχολείου.

Η Διεύθυνση του Σχολείου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών κ.τ.λ. ή όποτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών λόγω μειωμένου ωραρίου (όπως σε περιόδους εξετάσεων, εκδρομών κ.α.). Επίσης, δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τρόπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του Σχολείου ή εκδηλώσεων, πάντα όμως σε συνεννόηση με τον προμηθευτή

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ 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 Καλλιτεχνικού Γυμνασίου Κοζάνης.

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 να δεσμευτεί με υπεύθυνη δήλωσή του ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι

θα προμηθεύεται τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η προμήθεια προϊόντων με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

Τα τρόφιμα και γενικότερα οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληρούν όλους του όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και των υγειονομικών και αστυκτηνιατρικών διατάξεων. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές-σταθεροποιητές-χρωστικές ουσίες-συντηρητικά κλπ) που χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία, ιδιαίτερα των νεαρών ατόμων.

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό 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.

Για τα χοιρινά σφάγια το βάρος του κάθε σφάγιου να μην ξεπερνάει τα 70 κιλά. Αποκλείονται σφάγια κάπρων & χοιρομητέρων.

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 παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7ο C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και 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 Κτηνιατρικής 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). Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1) έτος.

2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ

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, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης.

Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα να είναι αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και 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).

3) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στο σχολείο.

4) ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Ε. Να προέρχεται από εγκατάσταση αδειοδοτημένη και εγκεκριμένη από τη Δ/νση Κτηνιατρικής

4) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος 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.

5) 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 σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους.

6) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

7) 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). Συγκεκριμένα πρόκειται αποκλειστικά για:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

8) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκο, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

9) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β') και με τους κανονισμούς Ε.Κ. 178/2002 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

ΑΡΘΡΟ 11°:ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους, **ΘΑ ΕΙΝΑΙ Α΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** και θα πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις.

Ο προμηθευτής οφείλει να εφαρμόζει τις προδιαγραφές του HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points - Ανάλυση Κινδύνων και Κρισίων Σημείων Ελέγχου) - Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής που στόχος τους είναι η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, δηλαδή η επίτευξη προϊόντων διατροφής ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή, που θα πιστοποιείται-ελέγχεται από τις αρμόδιες Δημόσιες Υπηρεσίες. δηλαδή να διαθέτει πιστοποιητικό HACCP ή ISO 2200:2015 ή ισοδύναμο πιστοποιητικό που να διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων .

- Επιπλέον δε θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.τ.λ. (Ε) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.
- Το βάρος της μερίδας θα είναι αυτό που προσδιορίζεται από την Αγορανομική Διάταξη 14/1989, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Το ημερήσιο γεύμα θα στεγανοποιείται σε συσκευασίες κατάλληλου υλικού για τρόφιμα (κύριο πιάτο) και θα συνοδεύεται από κατάλληλα μαχαιροπίρουνα ξύλινα (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες κύτευσής τους), χαρτοπετσέτες και ατομικό χάρτινο τραπέζομάντιλο διαστάσεων 35 cm x 55 cm μιας χρήσεως.

Επίσης, θα διανέμεται ζεστό (μεταφορά σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους, θερμομπόξ) και θα ομαδοποιείται ανάλογα με τον αριθμό των παιδιών σε κάθε τάξη .

Το ημερήσιο φαγητό θα μεταφέρεται στο σχολείο - με κατάλληλο όχημα εφοδιασμένο με τις σχετικές άδειες ή βεβαιώσεις καταλληλότητας από τις αρμόδιες Υπηρεσίες σύμφωνα με την ισχύουσα κάθε φορά νομοθεσία που διασφαλίζουν την ποιότητα του φαγητού - εντός μιας (1) ώρας από την παρασκευή του, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητας του. Θα σερβίρεται στους κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους του σχολείου ζεστό και καλοψημένο. Η διανομή του φαγητού προς τους μαθητές θα γίνεται με ευθύνη και προσωπικό του σιτιστή όπως επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

Η μεταφορά των μερίδων, με φροντίδα του προμηθευτή, θα πρέπει να πληροί τους όρους:

- **Προφύλαξης**
- **Καθαριότητας**
- **Κατάλληλου χρόνου άφιξης στο σχολείο κάθε εργάσιμη ημέρα, που θα καθοριστεί από τη Διεύθυνση του σχολείου.**

Σε τακτικά χρονικά διαστήματα θα ασκείται Υγειονομικός έλεγχος στο χώρο που προετοιμάζονται και παρασκευάζονται τα γεύματα και στο σχολείο.

Όσοι προετοιμάζουν, μεταφέρουν και σερβίρουν το φαγητό στους μαθητές θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό υγείας.

ΑΡΘΡΟ 12° : ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Σχετικά με τις κυρώσεις κλπ. ή την επίλυση των διαφορών μεταξύ Δήμου και προμηθευτή, πριν και μετά την υπογραφή της σύμβασης, γίνεται εφαρμογή των σχετικών διατάξεων του Ν 4412/2016.

**Η συντάξασα
Προϊσταμένη Τμήματος Παιδείας**

**Ελέγχθηκε και θεωρήθηκε
Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη Διεύθυνσης**

Ελένη Σουρβά

Παναγούλια Άννα

ΑΡΘΡΟ 13° : ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

CPV:55523100-3 «Υπηρεσίες Σχολικών Γευμάτων»

α/α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	Αριθμός Μαθητώ ν	Ποσότητα ανά ημέρα	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤ Α 105 ημέρες	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΔΑΠΑΝΗ
1	Προμήθεια έτοιμου φαγητού	ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	220	220	23100		
ΣΥΝΟΛΟ							
ΦΠΑ 13%							
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ							

**Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ
(ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ)**

.....

