



Κοζάνη 02/07/2021

Αριθμός μελέτης: 185 /2021

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ,
ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
Αργυροκάστρου 13,
50131 Κοζάνη
Τηλέφωνο: 2461021209
FAX: 2461028120

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^ο : ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Η παρούσα τεχνική περιγραφή αφορά την προμήθεια έτοιμου φαγητού για τους εκατόν είκοσι πέντε (125) μαθητές του Καλλιτεχνικού Γυμνασίου του Δήμου Κοζάνης, το οποίο στεγάζεται στο Ν. Κλείτος Κοζάνης, για 248 εργάσιμες ημέρες, μέχρι και την ολοκλήρωση του διαγωνισμού (για 151 ημέρες για τον προϋπολογισμό του έτους **2022** και για 97 μέρες για τον προϋπολογισμό του έτους **2023**).

Η παραπάνω προμήθεια έχει προϋπολογισμό δαπάνης με ΦΠΑ **94.581 € για το σχολικό έτος 2022-2023.**

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 συνοπτικό διαγωνισμό.

Η σίτιση των μαθητών αφορά στην προμήθεια ενός πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τους εκατόν είκοσι πέντε μαθητές (125) του Καλλιτεχνικού Σχολείου του Δήμου Κοζάνης, για το σχολικό έτος 2022-2023 σύμφωνα και με **αρ. πρωτ. 104/16-06-2021 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 (2ος /2022 έως 6ος/2023), 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 σε **94.581 €** 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 2022 και οικονομικού έτους 2023. Ειδικότερα:

α/α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	Αριθμός Μαθητών	Ποσότητα ανά ημέρα	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ 248 ημέρες	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΔΑΠΑΝΗ
1	Προμήθεια έτοιμου φαγητού	ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	125	125	31000	2,70 €	83.700€
ΣΥΝΟΛΟ							
Φ.Π.Α. 13%							10.881 €
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ							94.581€

ΑΡΘΡΟ 4° : ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η σύμβαση σίτισης των μαθητών θα αφορά 248 σχολικές εργάσιμες ημέρες για το σχολικό έτος 2022-2023, και θα ισχύει από την υπογραφή της σχετικής σύμβασης και μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας στις 10-06-2023.

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.

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 αμφισβάζει 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 2022-2023.

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 παραμείνουν 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° : 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	Παστίσιο 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, Σαλάτα, Τυρί φέτα, Ψωμί, Γλυκό	Φακές, Σαλάτα, φέτα, Ψωμί, Γλυκό	Αρακάς, Σαλάτα, Τυρί φέτα, Ψωμί, Γλυκό	Φασολάδα, σαλάτα, Τυρί φέτα, Ψωμί, Γλυκό	Ρεβίθια, σαλάτα, Τυρί φέτα, Ψωμί, Γλυκό
Πέμπτη	Μοσχαραάκι 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	Αρακάς σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Φασολάκια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Γλυκό	Ψαροκροκέτα πατάτες, Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Σπανακόρυζο 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 το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης, ένα αντίγραφο στέλνεται στον Προϊστάμενο της Διεύθυνσης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και ένα στο Δήμο 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 τόπου 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 άριστης 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 τارسούς 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/ση 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 ημισκληρα 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 9°: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 Κρισίμων 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 αλουμινόχαρτου (κύριο πιάτο) και θα συνοδεύεται από κατάλληλα μαχαιροπίρουνα πλαστικά (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες κύτευσής τους), χαρτοπετσέτες και ατομικό χάρτινο ή πλαστικό τραπεζομάντιλο 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 σερβίρετε στους κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους του σχολείου ζεστό και καλοψημένο, θα στεγανοποιείται σε συσκευασίες αλουμινόχαρτου (κύριο πιάτο) και θα συνοδεύεται από κατάλληλα πλαστικά μαχαιροπίρουνα (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες κύτευσής τους), χαρτοπετσέτες και ατομικό χάρτινο ή πλαστικό τραπεζομάντιλο διαστάσεων 35 cm x 55 cm μιας χρήσεως. 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.**

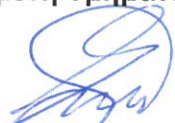
Σε τακτικά χρονικά διαστήματα θα ασκείται Υγειονομικός έλεγχος στο χώρο που προετοιμάζονται και παρασκευάζονται τα γεύματα και στο σχολείο.

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

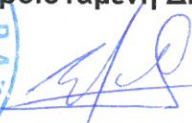
ΑΡΘΡΟ 10° : ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

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


Ελένη Σουρβά

Ελέγχθηκε και θεωρήθηκε
Η Προϊσταμένη Διεύθυνσης


Μαστοροδήμου Ευαγγελία



ΑΡΘΡΟ 11° : ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

CPV:55523100-3 «Υπηρεσίες Σχολικών Γευμάτων»

α/α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	Αριθμός Μαθητώ ν	Ποσότητα ανά ημέρα	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤ Α 248 ημέρες	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΔΑΠΑΝΗ
1	Προμήθεια έτοιμου φαγητού	ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	125	125	31000		
						ΣΥΝΟΛΟ	
						ΦΠΑ 13%	
						ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	

**Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ
(ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ)**

.....

