

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ : «ΣΙΤΙΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΠΥΛΑΙΑΣ»**

***I. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ***

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια έτοιμου φαγητού σε τριακόσιους τριάντα (330) μαθητές του Μουσικού Σχολείου Πυλαίας για το σχολικό έτος 2013-2014 (σύμφωνα με την 1005/16-4-2013 βεβαίωση του Μουσικού Σχολείου περί του αριθμού των μαθητών), κατά τις ημέρες που αυτό λειτουργεί, εκτός των εορτών, αργιών και εξετάσεων, (δηλαδή περίπου μέχρι τις 15-05-2014, ανάλογα με την απόφαση του αρμόδιου Υπουργείου σχετικά με την έναρξη των εξετάσεων), σύμφωνα με το συνημμένο εβδομαδιαίο δεικνολόγιο.

Η δαπάνη για την παραπάνω προμήθεια προϋπολογίζεται σε 208.000,00 € (Διακόσιες οκτώ χιλιάδες ευρώ) συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, θα καλυφθεί από την επιχορήγηση του ΥΠ.ΕΣ και θα βαρύνει αναλογικά τους προϋπολογισμούς έτους 2013 & 2014 του Δήμου.

Από την παρούσα αναφερόμενη δαπάνη, ποσό 91.000,00 € θα καταλογιστεί σε βάρος της πίστωσης του ΚΑ 70-6481 του προϋπολογισμού εξόδων οικονομικού έτους 2013, ενώ το υπόλοιπο ποσό των 117.000,00 € θα βαρύνει τον προϋπολογισμό έτους 2014.

Η προμήθεια θα γίνει σύμφωνα με τις διατάξεις της ΚΥΑ Γ2/3732/88 (ΦΕΚ 767 Β'/1988) και του ΕΚΠΟΤΑ.

**II. ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ**

Πιο συγκεκριμένα η προμήθεια ειδών σίτισης του Μουσικού Σχολείου Πυλαίας περιλαμβάνει:

- Προμήθεια ημερησίως μαγειρεμένων γευμάτων για έκαστο μαθητή του σχολείου.....τεμ.1
- Καθημερινή παράδοση των γευμάτων στο χώρο του σχολείου .....τεμ.1

Πανόραμα 17-5-2013

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

Η Δ/ΝΤΡΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ, ΥΓΕΙΑΣ & ΠΑΙΔΕΙΑΣ
Κεφαλίδου Ευγενία-Αγγέλα



#### IV.ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Η προμήθεια σίτισης των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πυλαίας, περιλαμβάνει προμήθεια άρτιων μερίδων μαγειρεμένου φαγητού για κάθε μαθητή που φοιτά στο συγκεκριμένο σχολείο, σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία, σύμφωνα με το κατωτέρω ενδεικτικό εβδομαδιαίο μενού, το οποίο οφείλει να είναι άριστης ποιότητας καθώς και την ημερήσια μεταφορά των μερίδων στο Μουσικό Σχολείο. Πιο συγκεκριμένα:

- Η προμήθεια ανά ημέρα για τη σίτιση του Μουσικού Σχολείου Πυλαίας, θα γίνει σύμφωνα με το κάτωθι **ενδεικτικό** εβδομαδιαίο διαιτολόγιο, του σχολικού έτους 2013-2014

Δευτέρα	Κοτόπουλο (νωπό) με πουρέ ή κριθαράκι ή λαχανικά, τυρί φέτα, ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής.
Τρίτη	Ψάρι (σαρδέλα, σκουμπρί, τόνος νωπός ή κατεψυγμένος, τσιπούρα ιχθυοτροφείου, λαβράκι ιχθυοτροφείου) , πατάτες λεμονάτες ή πατατοσαλάτα, ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής.
Τετάρτη	Αρακάς ή φασολάκια ή πιπεριές γεμιστές ή κολοκυθάκια γεμιστά, τυρί φέτα, ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής.
Πέμπτη	Σουτζουκάκια ή μπιφτέκι με πατάτες φούρνου ή πουρέ ή ρύζι, ή παστίσιο ή κανελόνια ή μακαρόνια με κιμά (νωπό), τυρί φέτα, ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής.
Παρασκευή	Όσπρια, τυρί φέτα, ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής.

Σημείωση :

Όπου σαλάτα εποχής : αγγουροντομάτα, λάχανο-καρότο, μαρούλι, μπρόκολο βραστό, κουνουπίδι βραστό.

Όπου φρούτο εποχής : ροδάκινο, νεκταρίνι, βερίκοκο, μήλο, αχλάδι, μανταρίνι, πορτοκάλι, ακτινίδιο.

- Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους, θα είναι **Α΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** και θα πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτινιατρικές διατάξεις. Επιπλέον δε θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.τ.λ.) που χαρακτηρίζονται από την κείμενη νομοθεσία σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία. Τα κρέατα, ψάρια κ.λπ., πρέπει να είναι νωπά, οι σαλάτες και τα φρούτα να είναι εποχής και να έχουν ποικιλία. Τα προσφερόμενα γεύματα πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιολάδου και να μην περιέχουν σπορέλαια και ζωικά λίπη. Απαγορεύεται η χρήση κονσερβοποιημένων λαχανικών.
- Στην προμήθεια περιλαμβάνεται κουβέρ (σερβίτσιο, χαρτοπετσέτα) καθώς και η συσκευασία, μεταφορά και διανομή του φαγητού στους μαθητές του σχολείου από το προσωπικό του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύ καλής ποιότητας, σκεύη και έπιπλα για την απρόσκοπτη παροχή της εν λόγω υπηρεσίας, δηλαδή πάγκοι για σερβίρισμα, θερμοθαλάμους, μεταλλικούς δίσκους σερβιρίσματος και μαχαιροπίρουνα κ.τ.λ. όπως αναλυτικά αναφέρονται παρακάτω στο άρθρο υλικοτεχνική υποδομή/σκεύη, καθώς και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο

ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.

- Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια & αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.
- Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου δεξαμενής υγραερίου στο χώρο που παραχωρείται από τα σχολεία για την συντήρηση των φαγητών σε κατάλληλη θερμοκρασία. Επίσης, απαγορεύεται η χρήση φιαλών υγραερίου για τη λειτουργία σχετικών συσκευών.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για τον καταμερισμό των μερίδων στους μαθητές και την πλήρη γενικότερα εξυπηρέτησή τους.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται στις 12.30 μ.μ. να προσέρχεται στο σχολείο, με το γεύμα έτοιμο και φρεσκομαγειρεμένο σε δικό του χώρο, το οποίο θα φυλάσσεται στους ειδικούς θερμοθαλάμους για να κρατείται ζεστό. Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού.
- Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών, την αποκομιδή των δίσκων και των απορριμμάτων και σε συνεννόηση με το Δ/ντη του σχολείου και πάντως όχι πριν τις 14.30 μ.μ..
- Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δικής του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητα τους.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα στους χώρους σίτισης με δικά του έξοδα.
- Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά και διανομή 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), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε και όπως αυτός έχει μεταφερθεί στην ελληνική νομοθεσία και ισχύει. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την 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.
- Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του αναδόχου με τον Διευθυντή του σχολείου κάθε μήνα και ισχύει για τον επόμενο μήνα. Η Διεύθυνση του σχολείου αναρτά σε καθορισμένο μέρος το μηνιαίο πρόγραμμα σίτισης προκειμένου να λάβουν γνώση οι μαθητές του σχολείου.
- Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, δικαιολογείται είτε λόγω αίτησης του Διευθυντή ύστερα από εισήγηση της μαθητικής κοινότητας (περιόδους νηστειών, περιπτώσεις χορτοφάγων κλπ.), είτε λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο θρεπτικά.
- Το βάρος της μερίδας θα είναι αυτό που προσδιορίζεται από την Αγορανομική Διάταξη 14/1989, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Το ημερήσιο γεύμα θα σερβίρεται σε μεταλλικούς δίσκους με χωρίσματα στο χώρο του σχολείου και θα συνοδεύεται από κατάλληλα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, χαρτοπετσέτες και ατομικό χάρτινο τραπεζομάντιλο διαστάσεων 35 cm x 55 cm μιας χρήσεως. Επίσης, θα διανέμεται ζεστό εντός μιας (1) ώρας από την παρασκευή του, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητας του.
- Η μεταφορά των μερίδων, με φροντίδα του προμηθευτή, θα πρέπει να πληροί τους όρους της προφύλαξης, καθαριότητας και κατάλληλου χρόνου άφιξης στο σχολείο κάθε εργάσιμη ημέρα, που θα καθοριστεί από τη Διεύθυνση του σχολείου.
- Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται ζεστά (μεταφορά σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους, θερμομπόξ) σε κατάλληλα διαμορφωμένα για τη συντήρηση των

τροφίμων οχήματα στις εγκαταστάσεις του Μουσικού Σχολείου Πυλαίας. Η διανομή του φαγητού προς τους μαθητές θα γίνεται με ευθύνη και προσωπικό του σιτιστή όπως επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

- Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με τον Δ/ντή του σχολείου, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση μαθητών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα προκύπτει από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από την Δ/ση του σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε μαθητή.
- Η παραλαβή των γευμάτων και η ποιότητά τους θα βεβαιώνεται με πρωτόκολλο παραλαβής υπογεγραμμένο από τριμελή επιτροπή καθηγητών του σχολείου (αποτελούμενη από το Διευθυντή, τον Υποδιευθυντή και έναν καθηγητή του Μουσικού Σχολείου). Το δε τιμολόγιο θα εκδίδεται κατ' ελάχιστο ανά μήνα.
- Οι μαγειρικές παρασκευές πρέπει να είναι οι ενδεδειγμένες ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο η καταστροφή των θρεπτικών στοιχείων των τροφίμων, να είναι ημέρας και να εξασφαλίζεται ο ασφαλέστερος και υγιεινότερος τρόπος μεταφοράς των γευμάτων στο Σχολείο.
- Οι χώροι και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται κατά την μαγειρική Παρασκευή, καθώς και τα σκεύη διανομής πρέπει να πληρούν όλες τις Υγειονομικές διατάξεις.
- Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό πρέπει να ακολουθούν κανόνες ατομικής υγιεινής, να φορούν ενδύματα εργασίας κατά τη διανομή και να έχουν ατομικά βιβλιάρια υγείας τα οποία και θα επιδεικνύουν αν και όποτε ζητηθούν.
- Σε περίπτωση ημερήσιας εκδρομής του σχολείου ή κάποιας εκδήλωσης τη περίοδο των εορτών (Χριστούγεννα – Πάσχα) 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.
- **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 και 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.
  - 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.)

### **Ειδικές προδιαγραφές πρώτων υλών**

Παρακάτω προτίθενται 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 του Δήμου Πυλαίας-Χορτιάτη.

#### **1) ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ**

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 αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης).

#### **2) 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, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία

σφαγής και ανάλωσης.

Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

### **3) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ**

Το προσφερόμενο είδος θα είναι ένα από τα παρακάτω είδη ψαριών κάθε φορά, στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

ΕΙΔΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΨΑΡΙΩΝ: ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ, ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ Ή ΛΑΒΡΑΚΙ τα δύο τελευταία είδη ιχθυοτροφείου. Από τα παραπάνω είδη μόνο ο τόνος είναι δυνατό να είναι κατεψυγμένος στον οποίο ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μεν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους των, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους των.

Όλα τα ψάρια θα πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μη παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις.

### **4) 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 στα σχολεία.

### **5) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ**

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβιου-γίδινο γάλακτος, σύμφωνα με των κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

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

Τα τρίμματα αποκλείονται.

### **6) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ**

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

### **7) 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.

### **8) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

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

#### **Υλικοτεχνική υποδομή / Σκεύη**

- Θερμοθάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά
- Μεταλλικοί δίσκοι με χωρίσματα
- Μαχαιροπίρουνα
- Αλατιέρες, πιπεριέρες
- Χαρτοπετσέτες, χάρτινα τραπεζομάντιλα
- Ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.
- Ισοθερμικά κιβώτια για την μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη (όπως τυρί)

Η οργάνωση του εστιατορίου, η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή του εστιατορίου, 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 καινούργια, σύγχρονη και έτοιμα για χρήση από την πρώτη ημέρα λειτουργίας των σχολείων.

**Ευρώ:** Τρία ευρώ και είκοσι λεπτά #3,20# γεύμα / άτομο/ ημέρα.

Πανόραμα 17-05-2013

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

Η Δ/ΝΤΡΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ, ΥΓΕΙΑΣ & ΠΑΙΔΕΙΑΣ
Κεφαλίδου Ευγενία-Αγγέλα