

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ**

**Προμήθεια : Σίτιση μαθητών Μουσικού Γυμνασίου-
Λυκείου Καρδίτσας**

**ΠΡΟΫΠ. : 45.460,80 € χωρίς το Φ. Π. Α.
Κα:15-6481.0000 CPV: 15894210-6**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

I. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η μελέτη περιλαμβάνει την σίτιση πλήρους μεσημβρινού γεύματος των 210 μαθητών του Μουσικού Σχολείου Καρδίτσας για το σχολικό έτος 2013-2014(χρονικό διάστημα Σεπ – Δεκ 2013), περίπου εξήντα έξι (66) εργάσιμων ημερών, προϋπολογισμού **45.460,80** ευρώ, συνολικά, συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Καρδίτσας, θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε πλήρεις ατομικές μερίδες.

Κάθε μεσημβρινό γεύμα ή πρόγευμα, θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα ή φέτα (ελληνική), το φρούτο ή το γλύκισμα και το αρτίδιο, σύμφωνα με το ενδεικτικό διαιτολόγιο.

Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται 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 τον Δ/ντή του σχολείου, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτισης μαθητών.

Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα ανέρχεται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από την Δ/ση του σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε μαθητή.

Η Δ/ση του σχολείου έχει το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, καταλήψεων κλπ ή όποτε άλλοτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών λόγω μειωμένου ωραρίου λειτουργίας του σχολείου όπως σε περιόδους εξετάσεων, εκδρομών κλπ, μετά από έγκαιρη προειδοποίηση του προμηθευτή. Επιπλέον, η Δ/ση του σχολείου θα απαιτεί περικοπή ορισμένων γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο (απουσίες μαθητών κλπ). 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.

Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα γίνεται σε χώρους που θα υποδείξει η Δ/ση του Μουσικού Σχολείου της Καρδίτσας με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή, τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται την ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/ση του Μουσικού Σχολείου.

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 τριμελή επιτροπή.

Τα τυχόν απορριφθέντα είδη δε θα χρεώνονται.

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 θερμοθαλάμους, δίσκους κ.τ.λ. όπως αναλυτικά αναφέρονται στον πίνακα II του παρόντος, 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 και αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με 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. Θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη σχετική νομοθεσία συσκευασίες.

Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο τον προμηθευτή, τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο. Η μεταφορά των μερίδων γίνεται με φροντίδα του προμηθευτή και θα πρέπει να πληρεί αυστηρούς όρους υγιεινής και καθαριότητας σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και το γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό, θερμοθάλαμους).

Η διανομή του φαγητού στους μαθητές στο Μουσικό Σχολείο Καρδίτσας, θα γίνεται με ευθύνη και προσωπικό του προμηθευτή καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών και σε συνεννόηση με τον Δ/ντη του σχολείου.

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. Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα, επί ποινή αποκλεισμού, με την αγορανομική διάταξη 7/2009 και ισχύουν.

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 ισάξιας ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και του βάρους τους.

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), 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 την διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων μαθητών. Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο σχολείο θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της Δ/νσης Υγείας από το οποίο να προκύπτει ότι τα εν λόγω άτομα είναι εμβολιασμένα και έχουν κάνει τις αναγκαίες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα, ηπατίτιδα, φυματίωση κτλ και άρα ικανό για την ως άνω εργασία. 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, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και δεξαμενής υγραερίου στο χώρο που παραχωρείται από το σχολείο για την συντήρηση των φαγητών σε κατάλληλη θερμοκρασία. Επίσης, απαγορεύεται η χρήση φιαλών υγραερίου για τη λειτουργία σχετικών συσκευών.

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς προμήθειας συσσιτίου, και ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιαστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων,

και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή τη Δ/νση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ κ.τ.λ.).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα υποβάλλονται στην εκάστοτε αρμόδια υπηρεσία προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων όπου τυχόν χρειάζεται. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

Η αναθέτουσα αρχή, μετά από σχετική εισήγηση των επιτροπών ή και του Δ/ντη του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστης συμπεριφοράς ή έλλειψης καθαριότητας. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από την αναθέτουσα αρχή.

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 κρέατα, ψάρια κλπ, πρέπει να είναι νωπά, οι σαλάτες-φρούτα να είναι εποχής και σε ποικιλία, τα αρτίδια της ημέρας και τα γλυκά σε ελαφριά μορφή.

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.

Παρακάτω παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων για τέσσερις εβδομάδες και για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ				
Κοτόπουλο ψητό Πατάτα φούρνου Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Παστίτσιο Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Φασόλια μέτρια φούρνου Σαλάτα Φέτα Γλυκό	Κοκκινιστό Πουρές Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Αρακάς (50%) με πατάτες 50%) Σαλάτα Φέτα Φρούτα
2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ				
Κοτοσνίτσελ Ριζότο Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Μακαρόνια με κιμά Κεφαλοτύρι Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Ρεβύθια Σαλάτα Φέτα Γλυκό	Τας Κεμπάπ Πατάτα φούρνου Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Ψαροκροκέτα Πουρές Σαλάτα Φέτα Φρούτο
3^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ				
Κοτόπουλο Πουρές Σάλτσα κόκκινη Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Μπιφτέκι Ρύζι Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Φασολάδα Σαλάτα Φέτα Γλυκό	Μπριζόλα Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Σπανακόρυζο Σαλάτα Φέτα Φρούτο
4^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ				
Κοτοσνίτσελ Μακαρόνια Βίδες Κεφαλοτύρι Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Σουτζουκάκι Πουρές Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Φακές Σαλάτα Φέτα Γλυκό	Μοσχάρι Ρύζι Σαλάτα Φέτα Φρούτο	Ψαροκροκέτα Πατάτα Βουτύρου Σαλάτα Φέτα Φρούτο

Όλα τα παραπάνω είναι με ποινή αποκλεισμού.

Παραπάνω καταγράφεται η σύνθεση του απαιτούμενου μενού σε εικοσαήμερη βάση και είναι επί ποινή αποκλεισμού.

Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς προμήθεια γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των όσων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα υλικών της παρούσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ

ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ / ΣΚΕΥΗ

- Θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά,
- Δίσκοι με χωρίσματα
- Επικάλυψη δίσκων από ειδικό πλαστικό μίας χρήσεως για καλύτερη διασφάλιση της υγιεινής (θεωρείται προαιρετικό στην προσφορά και λαμβάνεται υπόψη, ως προσφορά)
- Μαχαιροπίρουνα,
- Αλατιέρες, πιπεριέρες,
- Χαρτοπετσέτες,

- Υλικά καθαριότητας (για τον καθαρισμό των σκευών τους και του χώρου εν γένει)
- Ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος και η Δ/ση του σχολείου απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.
- Ισοθερμικά κιβώτια για τη μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά.

Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

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.

III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθεται 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 Καρδίτσας.

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.

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας 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 παράδοσης 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 τον 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 (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. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι

σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους τارسούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς στο 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) 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 μιν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους τους, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους τους. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατ/νου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.

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.

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP καθώς επίσης και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

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 στο σχολείο.

Επιστάται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία και τόπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κτλ ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

5) 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/ση 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.

6) ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΟΜΕΝΟ

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:

Α. 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.

Β. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. 9στόσο, 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.

7) 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 στην 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.

8) ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 3,9%

Να έχει περιεκτικότητα σε παραδοσιακό λίπος 3,9% από νωπό γάλα, σε συσκ. 200 γρ., αεροστεγώς κλεισμένο και να

παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα. Το προμηθευόμενο γιαούρτι και τα εργαστήρια παρασκευής τους να πληρούν τις προδιαγραφές που θέτει ισχύων κώδικας τροφίμων και ποτών.

9) 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.

10) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

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

11) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προς

προμήθεια 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 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.

12) 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.

13) 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 187/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. Για τη νομιμότητα όλων των παραπάνω θα γίνονται αιφνιδιαστικοί έλεγχοι από τις αρμόδιες επιτροπές και οι τυχόν παρατυπίες θα επιφέρουν τις αντίστοιχες κυρώσεις (έκπτωσης, πρόστιμα, κτλ).

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Σύνολο μαθητών	Ημέρες Σίτισης	Αξία Γεύματος €	Συνολική Δαπάνη €
210	66	2,90265	40.230,80
ΦΠΑ 13%			5.230,00
Συνολική Δαπάνη			45.460,80

ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

ΜΠΑΓΚΟΥ ΜΑΡΙΑ ΔΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΣ
ΚΑΤΣΑΟΥΝΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΣ

ΤΣΙΒΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΠΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΣ