



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ**

**ΤΜΗΜΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ**

<b>Ταχ. Δ/ση:</b>	Αθηνών 99
<b>Πληροφορίες:</b>	Ε. Μαμαλούκου
<b>Τηλέφωνο:</b>	27213 60765
<b>Φαξ:</b>	27213-60784
<b>Email:</b>	e.mamaloukou@kalamata.gr



ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΟΥ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ, ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2019-2020»

Αριθμός Μελέτης: 1/2019

Αριθμός Διακήρυξης: 118/2019

CPV: 15894300-4.

**ΜΕΛΕΤΗ**

**Αριθ. 1 / 2019**

**CPV: 15894300-4**

**«ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ,  
ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2019-2020»**

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ
2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ
3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Α' ΥΛΩΝ

## 1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα μελέτη προβλέπεται η ανάδειξη αναδόχου για την εκτέλεση της προμήθειας έτοιμου φαγητού «catering» (πλήρες μεσημεριανό γεύμα), για τη σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου Καλαμάτας, για το σχολικό έτος 2019-2020, προϋπολογισμού **181.450,00€** συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. 24%, ήτοι:

Είδος υπηρεσίας	Εκτιμώμενη Αξία χωρίς Φ.Π.Α.	Φ.Π.Α. 24%	Εκτιμώμενη Αξία με Φ.Π.Α.	Κ.Α.Ε.	Τρόπος κάλυψης της δαπάνης
Σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου Καλαμάτας σχολικού έτους 2018-2019	146.638,80€	35.193,31€	<b>181.832,11 €</b>	15.6481.01	Επιχορήγηση ΥΠ.ΕΣ.

Ο αριθμός των ημερών σίτισης και κατ' επέκταση η διαμόρφωση του κόστους κατά την διάρκεια του σχολικού έτους 2019-2020 φαίνονται στον κάτωθι πίνακα :

ΕΤΟΣ	ΗΜΕΡΕΣ	ΑΞΙΑ (ΜΕ Φ.Π.Α.)
2019	72	81.316,22
2020	89	100.515,89
ΣΥΝΟΛΟ	161	181.832,11

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α. 15.6481.01 του προϋπολογισμού του Δήμου, οικονομικού έτους 2019 και 2020 αντίστοιχα. **Η αναφερόμενη προμήθεια θα εκτελεστεί, σύμφωνα με τις διατάξεις:**

- της παρ. 2 του άρθρου 69 του **Ν. 4257/14** (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 στους δήμους, αναδρομικά από 1.7.2013, η αρμοδιότητα της σίτισης των μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων, που είχε καταργηθεί με το άρθρο όγδοο του Ν. 4089/12 (ΦΕΚ 206/26.10.2012 τεύχος Α').
- του **Ν. 4412/2016** «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών» (ΦΕΚ τ. Α' 114/2006). Η εργασία θα γίνει με Ανοικτό Δημόσιο Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει τιμής (χαμηλότερη συνολικά τιμή).

Ο διαγωνισμός θαπραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) μέσω της διαδικτυακής πύλης [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr) του συστήματος.

<b>ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ</b>
<b>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</b>  <b>ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΑΜΑΛΟΥΚΟΥ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>Ο Διευθυντής διοικητικών και α.α</b>  <b>ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>Ο Γενικός Γραμματέας του Δήμου</b> <b>Καλαμάτας</b>  <b>ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΧΑΝΖΤΗΣ</b>

## 2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Αντικείμενο του παρόντος διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την Προμήθεια πλήρους μεσημεριανού γεύματος, για τη σίτιση των 276 (κατ' εκτίμηση) μαθητών του Μουσικού Σχολείου Καλαμάτας καθ' όλη τη διάρκεια του σχολικού έτους 2019-2020.

➤ Τυχούσες αλλαγές που θα προκύψουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της προμήθειας της σίτισης θα γνωστοποιούνται εγγράφως και εμπρόθεσμα από τη Δ/ση του Μουσικού Σχολείου προς τον ανάδοχο.

Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που είναι σε λειτουργία τα σχολεία, σύμφωνα με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπ. Παιδείας, τις ημέρες που παραδίδονται 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.

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται αυθημερόν και ειδικότερα: Ο χρόνος από την παρασκευή του έτοιμου φαγητού να μην υπερβαίνει τις δύο ώρες μέχρι τη μεταφορά του στο σχολείο, ώστε να διασφαλίζεται σε κάθε περίπτωση η κατανάλωσή του εντός τεσσάρων ωρών από την παρασκευή του. Συμπληρωματικά απαιτείται: 1) Η διατήρηση και μεταφορά των ζεστών γευμάτων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των εξήντα ( 60 ° C) και 2) Η διατήρηση και μεταφορά των κρύων τροφίμων σε κατάλληλη ψύξη ανάλογα με το είδος τους. (π.χ. λαχανικά , τυρί( 4-6 ° C), κ.τ.λ.).

(ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής Νο1. )

**Η παράδοση και το σερβίρισμα** θα γίνεται στην αίθουσα εστίασης του σχολείου με ευθύνη και εξοπλισμό ( σκεύη) που θα διαθέτει ο ανάδοχος, όπως αναλυτικά αναφέρεται στη συνέχεια στην παρούσα τεχνική εκθεση. Αποκλείεται η τυποποίηση και διάθεση έτοιμων προπαρασκευασμένων μερίδων φαγητού σε πλαστικές συσκευασίες.

**Η παράδοση και το σερβίρισμα των γευμάτων θα γίνεται την ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/ση** του Μουσικού Σχολείου Καλαμάτας με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του αναδόχου, καθώς επίσης με ευθυνη και προσωπικο του αναδόχου, όπως επίσης και η συλλογή και μεταφορά προς καθαρισμό του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού για το σερβίρισμα των γευμάτων καθώς και η αποκομιδή των απορριμάτων. Η αποχώρηση των υπαλληλων του αναδόχου θα γίνεται μετα την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των δικαιουχων μαθητων μετα από συννενοση με την Δ/ση του σχολειου και με την προϋπόθεση ότι η αίθουσα εστίασης έχει προετοιμαστεί για να είναι έτοιμη από πλευράς καθαριότητας, απορριμάτων και αντικειμένων για το επόμενο γεύμα.

Τα προμηθευόμενα γεύματα θα παραδίδονται με δελτίο αποστολής, στο οποίο θα αναγράφεται κάθε στοιχείο που προβλέπεται από τον κώδικα φορολογικών στοιχείων και τις ισχύουσες αγορανομικές φορολογικές διατάξεις.

Η ποσότητα των παραλαμβανόμενων-σερβιριζόμεων γευμάτων θα αντιστοιχεί στις αναγκαίες μερίδες για τη σίτιση του αριθμού των μαθητών σύμφωνα με τη δήλωση της Δ/σης του Σχολείου.

Επιπλέον απαιτείται η προσκόμιση από μέρος της αναδόχου εταιρείας εγγράφου στο οποίο θα αναγράφεται η ώρα παρασκευής του γευματος καθώς και των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τριμελή επιτροπή σύμφωνα με τα οριζόμενα στην διακήρυξη.

Επιπλέον, στις αρμοδιότητες της ανωτέρω επιτροπής εμπίπτουν: ο έλεγχος καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης του μεταφορικού μέσου του αναδόχου, ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας.

Ο ανάδοχος, οφείλει απαραίτητα να έχει στη διάθεση της αναθέτουσας αρχής οποτεδήποτε ζητηθούν και σε κάθε έλεγχο όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά και παραστατικά που θα αποδεικνύουν την προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα που αφορά την ποιότητα των παραδοθέντων. Η επιτροπή παραλαβής και έλεγχου μπορεί να προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση κατά περίπτωση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής ή απόρριψης του προσκομιζόμενου είδους.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού για λόγους ασφάλειας ή κατώτερης ποιότητας, η Αναθέτουσα αρχή, εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική σχετικά με την ποιότητα και καταλληλότητα των παραδοθέντων και να προβεί στις ανωτέρω αναφερόμενες ενέργειες.

Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο ανάδοχος αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο, του οποίου η ιδιότητα θα του επιτρέπει να υπογράψει τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών και διαπίστωση παραβάσεων και γενικότερα να μπορεί να διευθετεί και να λυνει κάθε πρόβλημα που θα προκύπτει όσον αφορά την ποιότητα των παραδοθέντων. Η ανωτέρω εκπροσωπηση θα δηλώνεται με απόφαση του διοικητικού συμβουλίου σε περιπτώσεις εταιρειών ή με υπευθυνη δηλωση του διαχειριστη επικυρωμενη από αρμοδια υπηρεσια σε αντίθετη περίπτωση το άτομο παραδοσης των γευματων θα δέχεται τις παρατηρησεις και τις ενεργειες των αρμοδιων οσον αφορά την ποιότητα των παραδοθεντων χωρις αντιρησεις.

Παρακάτω παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων για πέντε εβδομάδες και για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα επί ποινή αποκλεισμού να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής, τις απαιτήσεις της παρούσας μελετης - διακηρυξης και τον παρακάτω πίνακα.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΒΔΟΜΑΔΑ	1 <sup>η</sup>	2 <sup>η</sup>	3 <sup>η</sup>	4 <sup>η</sup>	5 <sup>η</sup>
ΔΕΥΤΕΡΑ	Μακαρόνια με κιμά και τυρί, Σαλάτα, Τυρί φέτα , ψωμί, Φρούτο	Σουτζουκάκια με ριζότο Σαλάτα, Τυρί φέτα , ψωμί, Φρούτο	Παστίσιο Σαλάτα, ψωμί, Τυρί φέτα, Φρούτο	Σουβλάκι με πατάτες, Σαλάτα, Τυρί φέτα, ψωμί, Φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα και Κεφαλοτύρι, Σαλάτα, Τυρί φέτα , ψωμί, φρούτο
ΤΡΙΤΗ	Κοτόπουλο ψητό, πατάτες φούρνου, σαλάτα, Τυρί φέτα, ψωμί, φρούτο	Κοτοσνίσελ, πατάτες, σαλάτα, Τυρί φέτα ψωμί, φρούτο	Κρέας χοιρινό λεμονάτο με ρύζι, σαλάτα, Τυρί φέτα ψωμί, φρούτο	Κοτόπουλο ψητό φούρνου, πουρές, σαλάτα, Τυρί φέτα ψωμί, φρούτο	Κοτοσνίσελ, ρύζι, σαλάτα, Τυρί φέτα ψωμί, φρούτο
ΤΕΤΑΡΤΗ	Φασόλια φούρνου, σαλάτα, Τυρί φέτα ψωμί, γλυκό	Φακές, σαλάτα, Τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	Αρακάς, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	Φασολάδα, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	Ρεβίθια, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό
ΠΕΜΠΤΗ	Μοσχαρακι 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 χοιρινό λεμονάτο με πατάτες, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, φρούτο	Σουτζουκάκια με ρύζι, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, φρούτο
ΠΑΡΑΚΕΥΗ	(ΛΑΔΕΡΟ) Αρακάς, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	Πατάτες φούρνου, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	(ΛΑΔΕΡΟ)Φασολάκια, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	Ψαροκροκέτα, πατάτες, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό	(ΛΑΔΕΡΟ) Σπανακόρυζο, σαλάτα, τυρί φέτα, ψωμί, γλυκό

**Σημείωση:**

Όπου λαδερά: γεμιστά, αρακάς, φασολάκια( λαχανικά εποχής).

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

Όπου φρούτο: ροδάκινο, νεκταρίνι, σταφύλι, μήλο, πορτοκάλι, μανταρίνια, ακτινίδιο και γενικότερα φρούτα εποχής.

Όπου τυρί: φέτα και συνοδευτικό για τα μακαρόνια τριμμένο κεφαλοτύρι ή τριμμένη μυζήθρα.

Όπου γλυκό: κρέμα (με άνθος αραβοσίτου ή καραμελέ), χαλβάς σμιγδαλένιος, ρυζόγαλο, σοκολάτα υγείας μέτρια.

Οι πρώτες ύλες των τροφίμων να είναι άριστης ποιότητας να χρησιμοποιούνται κατά προτίμηση τοπικά προϊόντα, π.χ. μεσσηνιακό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κ.α.

Οι μαγειρικές παρασκευές να είναι ενδεδειγμένες ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο η καταστροφή των θρεπτικών στοιχείων των τροφίμων και να εξασφαλίζεται ο ασφαλέστερος και υγιεινότερος τρόπος μεταφοράς των γευμάτων στο Σχολείο σύμφωνα με τον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ.

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).

Το ανωτέρω διαιτολόγιο μπορεί να αλλάζει κατόπιν εντολής του Δήμου σε συνεννόηση με τη Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου Καλαμάτας. Ο Δήμος Καλαμάτας θα έχει το δικαίωμα μονομερώς να τροποποιεί το εβδομαδιαίο διαιτολόγιο από εποχή σε εποχή ή για άλλους έκτακτους λόγους κατά περίπτωση, μετά από έγγραφη ειδοποίηση προς τον μειοδότη της σίτισης του Μουσικού Σχολείου Καλαμάτας.

#### **A. ΕΙΔΟΣ - Β. ΠΟΙΟΤΗΤΑ - Γ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΑ - Δ. ΜΕΤΑΦΟΡΑ- Ε. ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ - ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ - Ζ. ΜΕΤΑΦΟΡΑ Η. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ**

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Καλαμάτας θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, που θα σερβίρονται στους μαθητές στην αίθουσα εστίασης του σχολείου παρέχοντας όλα τα απαραίτητα είδη για την καταναλωση τους (πιρουνι, κουταλι, χαρτοπετσета κ.λ.π.)

##### **A. ΕΙΔΟΣ :**

Κάθε μεσημβρινό γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα, τη φέτα, το φρούτο ή το γλυκό και το ψωμί, σύμφωνα με το παραπάνω ενδεικτικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο.

Αποκλείεται η μέθοδος της προπαρασκευής των γευμάτων, της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook freeze, επί ποινή αποκλεισμού.

##### **B. ΠΟΙΟΤΗΤΑ:**

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 κτηνιατρικές διατάξεις.

**Ειδικά:** α) το ψάρι θα πρέπει να είναι φρεσκοκατεψυγμένο φιλέτο (σφυρίδα, γαλέος, μπακαλιάρος), β) το κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι φρέσκα, γ) ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, δ) οι σαλάτες να είναι εποχής, τα γλυκά να είναι σε ελαφρά μορφή και τα φρούτα να έχουν ποικιλία ανάλογα με την εποχή.

Επιπλέον, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των γευμάτων ζωικά ή φυτικά λίπη, ούτε να χρησιμοποιούνται πρόσθετες ύλες (π.χ. συντηρητικά, χρωστικές ουσίες, κ.τ.λ)

Τα φαγητά πρέπει να παρασκευάζονται αποκλειστικά με χρήση εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου (ΚΥΑ 323902/2009 Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής του Καν.(ΕΚ)1019/2002 της Εποτροπής για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου).

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 (π.χ. κομπόστα), τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο.

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 γευμάτων, καθώς και του βάρους των σερβιριζόμενων μερίδων .

#### **Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ :**

Το βάρος της κάθε μερίδας πρέπει να είναι αυτό που προσδιορίζεται από τις αγορανομικές και λοιπές διατάξεις όπως ισχύουν.(7/2009 – Άρθρο 153 (ΦΕΚ 1388/ Β' / 13-7-09) Πού ισχύει από 13-/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012.

#### **Δ . ΜΕΤΑΦΟΡΑ :**

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό για τη μεταφορά και για τη διαφύλαξη των γευματων σε κατάλληλης χωρητικότητας και προδιαγραφών ανοξείδωτα σκεύη (σύμφωνα με τον ΚΤΠ). Ο χρόνος μεταφοράς στο σχολείο δεν πρέπει να ξεπερνά τις δύο ώρες από την παρασκευή των γευμάτων, ώστε ο συνολικός χρόνος μέχρι την κατανάλωσή του από τους μαθητές να μην υπερβαίνει τις τέσσερις ώρες,, προκειμένου να καλύπτονται οι όροι υγιεινής και ασφάλειας.

#### **Ε. ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ**

Το σερβίρισμα του γεύματος στους μαθητές θα γίνεται με ευθύνη του αναδόχου στην αίθουσα εστίασης του σχολείου. Ο ανάδοχος θα παρέχει όλα τα απαραίτητα σκεύη για το σερβίρισμα του γεύματος σε μερίδες στους μαθητές (μεταλλικοί δίσκοι ή πιάτα, μεταλλικά μαχαιροπήρουνα-κουτάλια, χαρτοπετσέτες, κ.τ.λ.) Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του ΚΤΠ και αποκλείεται η χρήση πλαστικών σκευών-εξοπλισμού.

Ο ανάδοχος υποχρεούται και είναι υπεύθυνος για τη συλλογή και τον καθαρισμό των χρησιμοποιούμενων σκευών για τη μεταφορά στο σχολείο και το σερβίρισμα των γευμάτων στους μαθητές, καθώς και για την αποκατάσταση της αίθουσας εστίασης του σχολείου (π.χ. αποκομιδή απορριμμάτων, τακτοποίηση, κτλ), ώστε να είναι έτοιμη για τη χρήση της στο επόμενο γεύμα.

Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό (κατά την παρασκευή, μεταφορά και σερβίρισμα των γευμάτων) υποχρεούνται να ακολουθούν κανόνες ατομικής υγιεινής, να λαμβάνουν μέτρα προστασίας (κατάλληλη στολή, σκουφάκι, κτλ.) και να διαθέτουν τα απαιτούμενα πιστοποιητικά υγείας, τα οποία θα πρέπει να παρέχονται σε κάθε έλεγχο.

#### **ΣΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ :**

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής των προς παροχή γευμάτων, 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 τις Επιτροπές ελέγχου της Δ/σης του σχολείου και του Δήμου Καλαματας και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία/Υπουργείου ή τη Δ/ση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ κ.τ.λ.). (ΥΑ 81025/27-8-2013, άρθρο 8).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δεδομένα 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.

Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο σχολείο θα πρέπει όπως ανεφέρθηκε ανωτέρω, να διαθέτει τα απαιτούμενα πιστοποιητικά υγείας γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα που υποχρεούται ο ανάδοχος να παρουσιάσει σε κάθε έλεγχο ή όποτε αυτά ζητηθούν. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

#### **Z. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ:**

Η συμπεριφορά των ατόμων που θα έρχονται σε επαφή με μαθητές, τους γονείς και το προσωπικό του σχολείου πρέπει να είναι άψογη.

#### **H. 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 μη 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 Πολιτισμού, Παιδείας και Θρησκευμάτων, η οποία ανακοινώνεται από τα ραδιοτηλεοπτικά μέσα.

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 τις ημερήσιες προγραμματιστές εκδρομές του Σχολείου (πορείες), η ενημέρωση του σιτιστή για την αναστολή για τη μερική ή ολική αναστολή της σίτισης, μπορεί να πραγματοποιηθεί το πρωί της ίδιας ημέρας.

Η Δ/ση του σχολείου δύναται να απαιτεί περικοπή ορισμένων γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο (απουσίες μαθητών, ημερήσιες εκδρομές κ.λπ.). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τύπου σίτισης μέρους μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή εκδηλώσεων, πάντα όμως μετά από συνεννόηση με τον ανάδοχο.

Σε ημέρες νηστείας, η Δ/ση του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο, εγγράφως και έγκαιρα την αλλαγή του ημερήσιου προγράμματος διατροφής.

<b>ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ</b>
<b>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</b>  <b>ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΑΜΑΛΟΥΚΟΥ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>Ο Διευθυντής διοικητικών και α.α</b>  <b>ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>Ο Γενικός Γραμματέας του Δήμου</b> <b>Καλαμάτας</b>  <b>ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΧΑΝΖΤΗΣ</b>





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

**ΔΗΜΟΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΙΔΕΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ**



**ΚΑΛΑΜΑΤΑ**

<b>Ταχ. Δ/ση:</b>	Αθηνών 99
<b>Πληροφορίες:</b>	Ε. Μαμαλούκου
<b>Τηλέφωνο:</b>	27213 60765
<b>Φαξ:</b>	27213-60784
<b>Email:</b>	e.mamaloukou@kalamata.gr

### 3. 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 Καλαμάτας.

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 - ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάνσεις από υγειονομικής πλευράς και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Ειδικά για το βόειο κρέας διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφάγια της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους.

Η μεταφορά του κρέατος προς το φορέα θα γίνεται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας λαμβάνοντας τα απαραίτητα μέτρα για τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας.

Ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, να είναι φρέσκος και να προέρχεται από νωπό κρέας ζώου και να παρασκευάζεται σε νόμιμα αδειοδοτημένη εγκατάσταση.

#### 2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ.65%)

Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη, να έχουν διατραφεί με νόμιμα παραγόμενες και κατάλληλες ζωοτροφές και να έχουν σφαγεί—σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία.

Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ.

Γενικά πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας και 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.

### **3) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Η διάθεση φρούτων κατώτερης ποιότητας είναι μη αποδεκτή.

Εφιστάται η προσοχή του αναδόχου 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.

### **4) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

#### **ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ / ΜΥΖΗΘΡΑ)**

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να παρασκευάζονται σε νόμιμα αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις (τυροκομεία). Κατά τη μεταφορά τους θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας και να φέρουν την απαιτούμενη από το νόμο επισήμανση.

Η φέτα παρασκευάζεται από πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος σύμφωνα με τις προδιαγραφές ως Προϊόν Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης και φέρει την προβλεπόμενη επισήμανση. Τα τρίμματα φέτας αποκλείονται.

Στην παρασκευή επιδορπίου (γλυκό) μπορεί να χρησιμοποιείται νωπό ζωικό βούτυρο (πρόβειο ή αγελαδινό) το οποίο πρέπει να προέρχεται από νόμιμα αδειοδοτημένες μονάδες και να φέρει την προβλεπόμενη σήμανση.

### **5) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ**

Τα προμηθεύσιμα ζυμαρικά πρέπει να φέρουν την απαιτούμενη επισήμανση, και να πληρούν τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

### **6) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ**

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στο έλαιο που θα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των γευμάτων. Αποκλείεται η χρήση άλλης λιπαρής ουσίας εκτός του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, όπως προσδιορίζεται στον Καν.(ΕΚ)2568/1991 και σύμφωνα με τις διατάξεις της ΚΥΑ 323902/2009 Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής του Καν.(ΕΚ)1019/2002 της Επιτροπής για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου).

Για την παρασκευή των γευμάτων θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά

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

### **7) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να παρασκευάζεται αυθημερόν (αποκλείεται η μέθοδος της προκατάψυξης) 70γρ/μερίδα., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με το ν Κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

### **8) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ**

Σε περίπτωση αλλαγής-τροποποίησης του εβδομαδιαίου διαιτολογίου θα συμπεριλαμβάνονται συμπληρωματικά οι εξής κατηγορίες ψαριών στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

ΕΙΔΗ ΨΑΡΙΩΝ: ΣΦΥΡΙΔΑ, ΓΑΛΕΟΣ, ΜΠΑΛΑΛΙΑΡΟΣ (ΦΡΕΣΚΟΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ), ΠΕΡΚΑ (ΝΩΠΗ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ), ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ ή ΛΑΒΡΑΚΙ (ΦΡΕΣΚΟ) τα δύο τελευταία είδη ιχθυοτροφείου. 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.

<b>ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ</b>	<b>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ</b>
<b>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</b>	<b>Ο Διευθυντής διοικητικών και α.α</b>	<b>Ο Γενικός Γραμματέας του Δήμου Καλαμάτας</b>
<b>ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΑΜΑΛΟΥΚΟΥ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ</b> <b>ΠΕ Διοικητικού-Οικονομικού</b>	<b>ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΧΑΝΖΤΗΣ</b>