



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ  
Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας,  
Παιδείας & Πολιτισμού  
Τμήμα Παιδείας, Διά Βίου Μάθησης  
και Πολιτισμού  
Αριθ. Μελέτης : 02/2016

## Τ Ε Χ Ν Ι Κ Η Ε Κ Θ Ε Σ Η

**ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ** : «Σίτιση μαθητών μουσικού σχολείου Δήμου Χίου για το σχολικό έτος 2016-17»

**ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ** : 02/2016

**ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ** : 69.918,33 με ΦΠΑ

Η παρούσα μελέτη αφορά τη σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου για το σχολικό έτος 2016 –2017.

Συγκεκριμένα θα γίνει η προμήθεια γευμάτων για τις ανάγκες σίτισης των (96) μαθητών του Μουσικού σχολείου Χίου για τη σχολική περίοδο 2016-2017 για όλες τις μέρες λειτουργίας του σχολείου, σύμφωνα με εβδομαδιαίο πρόγραμμα (μενού), το οποίο θα καθορίζεται κάθε φορά από τη διεύθυνση του σχολείου, όπως το παρακάτω ενδεικτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα του πίνακα που ακολουθεί :

<u>ΗΜΕΡΑ</u>	<u>ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ</u>	<u>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ</u>
Δευτέρα	<b>Ζυμαρικό με κιμά</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο
Τρίτη	<b>Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο
Τετάρτη	<b>Λαδερό λαχανικό</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, 50γρ. τυρί, φρούτο.
Πέμπτη	<b>Μοσχάρι με ριζότο ή πουρέ.</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Παρασκευή	<b>Μπιφτέκι με πατάτες φούρνου</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.

<u>ΗΜΕΡΑ</u>	<u>ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ</u>	<u>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ</u>
Δευτέρα	<b>Ζυμαρικό με σάλτσα.</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Τρίτη	<b>Μπριζόλα χοιρινή με πατάτες φούρνου</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Τετάρτη	<b>Όσπριο</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, 50 γρ. τυρί, φρούτο.
Πέμπτη	<b>Σουτζουκάκια με ρύζι ή πουρέ</b>	Ψωμί, νωπή σαλάτα, φρούτο.
Παρασκευή	<b>Κλαμπ Σάντουιτς ή πίτσα ατομική</b>	Φρούτο
ΗΜΕΡΕΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ /ΕΟΡΤΩΝ	<b>ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (ΤΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ,ΝΤΟΜΑΤΑ) Η' ΤΥΡΟΠΙΤΑ Ή ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ</b>	

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στις **69.918,33 ευρώ** συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ από τον ΚΑ εξόδων 15-6481.007 με πίστωση για το 2016 ποσού 25.564,03 ευρώ. Οι υπολειπόμενη δαπάνη ποσού 44.354,30 ευρώ θα προβλεφθεί κατά τη σύνταξη του προϋπολογισμού οικ. έτους 2017. Η προμήθεια θα γίνει σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΚΠΟΤΑ.

Χίος 14-07-2016

Η Συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

**Θεωρήθηκε**  
Ο Διευθυντής

Πεντάκης Παναγιώτης

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

**ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ : 02/2016**

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες σύμφωνα με το ενδεικτικό εναλλασσόμενο μενού. 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 παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας **αποκλειόμενης** της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze.

Κατά τις ημέρες εκδρομών/εορτών κ.λ.π. εκδηλώσεων (σύνολο: 5) θα προσφέρεται σνακ, όπως αυτό αναφέρεται στο μενού.

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.

Επιπλέον δεν πρέπει να περιέχουν πρόσθετα συστατικά, τα οποία χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία (π.χ. γαλακτοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές ουσίες, συντηρητικά, υποκατάστατα κλπ).

Το βάρος της μερίδας θα είναι αυτό που καθορίζεται από την Αγορανομική Διάταξη 14/1989, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

Ο προμηθευτής οφείλει να **εφαρμόζει τις προδιαγραφές του HACCP** (HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINTS- Ανάλυση Κινδύνων και κρισίμων Σημείων Ελέγχου-Κανόνες Ορθής Υγιεινής ή να κατέχει **Βεβαίωση ύπαρξης συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP**, πρακτικής που στόχο έχει τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, δηλ. η επίτευξη προϊόντων διατροφής ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή που θα πιστοποιείται ελέγχεται από τις αρμόδιες Δημόσιες Υπηρεσίες.

Τα κρέατα και τα πουλερικά που θα χρησιμοποιούνται θα είναι νωπά.

Τα λαχανικά και τα φρούτα θα είναι εποχής και θα έχουν ποικιλία.

Κατά την παρασκευή των γευμάτων να χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο.

Το τυρί που θα προσφέρεται, ως συνοδευτικό θα είναι φέτα, γραβιέρα, ή χιώτικο τυρί.

Το ημερήσιο γεύμα θα στεγανοποιείται σε συσκευασίες αλουμινοχάρτου (κύριο πιάτο) και θα συνοδεύεται από κατάλληλα μαχαιροπίρουνα πλαστικά (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσης τους), χαρτοπετσέτες και ατομικό χάρτινο ή πλαστικό τραπεζομάντιλο διαστάσεων 35CM x 35CM μιας χρήσεως.

Το ημερήσιο φαγητό θα μεταφέρεται στο σχολείο σε κατάλληλο όχημα εφοδιασμένο με σχετική άδεια και προσφάτως ελεγμένο από την αρμόδια υπηρεσία (έλεγχος τελευταίου μήνα) και εντός **1 ½ ώρας** από την παρασκευή του προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητας του. Θα σερβίρεται στους κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους του σχολείου ζεστό και καλοψημένο, (μεταφορά σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους - θερμομπόξ) Η διανομή του φαγητού προς τους μαθητές θα γίνεται με ευθύνη και προσωπικό του σιτιστή όπως επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

Ο προμηθευτής οφείλει να παρέχει το ημερήσιο γεύμα ζεστό, στην ώρα που θα καθοριστεί από τη διεύθυνση του σχολείου, μαζί με όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό εστίασης, δηλαδή τα σκευή (πιάτα, δίσκους, κλπ), τα είδη σερβιρίσματος (κουτάλια, πιρούνια, μαχαίρια), χαρτοπετσέτες καθώς και χάρτινο τραπεζομάντιλο μιας χρήσης.

Η μεταφορά των γευμάτων και του απαραίτητου εξοπλισμού γίνεται με φροντίδα του προμηθευτή σε κατάλληλα σκευή και με κατάλληλα μέσα, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

Η διεύθυνση του σχολείου διατηρεί το δικαίωμα να ζητά σε τακτά χρονικά διαστήματα ή όποτε κρίνεται σκόπιμο, να ασκηθεί υγειονομικός έλεγχος στις εγκαταστάσεις και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή.

Σε περίπτωση εκδρομής/εορτής κλπ του σχολείου το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα αντικαθίσταται από σνακ σύμφωνα με το ενδεικτικό μενού, πάντα σε συνεργασία του προμηθευτή με τη Διεύθυνση του Σχολείου

Επιπλέον ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίσει πιστοποιητικά υγείας (αντίγραφο βιβλιαρίου υγείας) για όλο το προσωπικό που απασχολείται με την παρασκευή και τη μεταφορά των γευμάτων. Επίσης υποχρεούται να γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κάθε περίπτωση αλλαγής του απασχολούμενου προσωπικού του που εμπλέκεται στις ανωτέρω εργασίες προσκομίζοντας τα απαραίτητα δικαιολογητικά/πιστοποιητικά υγείας.

Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του προμηθευτή με τον Διευθυντή του σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη βδομάδα. Η Διεύθυνση του σχολείου αναρτά σε καθορισμένο μέρος το εβδομαδιαίο Πρόγραμμα για να λάβουν γνώση οι μαθητές του σχολείου.

Χίος 14-07-2016

Η Συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

**Θεωρήθηκε**  
Ο Διευθυντής

Παναγιώτης Πεντάκης

## ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ

Ο συνολικός αριθμός ημερών και μαθητών ανά μήνα της προμήθειας φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί :

Μήνες	Αριθμός ημερών	Αριθμός μαθητών
Οκτώβριος	14	96
Νοέμβριος	19	96
Δεκέμβριος	16	96
Ιανουάριος	16	96
Φεβρουάριος	19	96
Μάρτιος	22	96
Απρίλιος	9	96
Μάιος	14	96
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>129</b>	

Χίος 14-07-2016

Η συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

**ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ : 02/2016**

Ο συνολικός ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται στο ποσό των **69.918,33 ευρώ** συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, όπως φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

### ΕΤΟΣ 2016

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	96	47	4,80	21.657,60
Πρόχειρο γεύμα/σνακ	96	2	1,00	192,00
ΣΥΝΟΛΟ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)				21.849,60
ΦΠΑ 17%				3.714,43
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΕΤΟΥΣ 2016 :</b>				<b>25.564,03</b>

### ΕΤΟΣ 2017

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ (ευρώ)
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	96	77	4,80	35.481,60
Πρόχειρο γεύμα/σνακ	96	3	1,00	288,00
ΣΥΝΟΛΟ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)				35.769,60
ΦΠΑ 24%				8.584,70
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΕΤΟΥΣ 2017 :</b>				<b>44.354,30</b>

Χίος 14-07-2016

Η Συντάξασα

Δούκα Ειρήνη

**Θεωρήθηκε**

Πεντάκης Παναγιώτης